

# me nu



## **ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI**

*Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.*

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.*



## STARTER

---

Crocchette di jamon su fonduta di formaggio  
e crudo iberico **7,00€**

*(8 pezzi) \* prodotto surgelato*

Bocconcini di pollo *(4 pezzi)* **7,00€**

Bao cotti al vapore con pancia di maiale  
e zucchine alla scapece

**7,00€** *(2 pezzi)*

Tris di frittatine homemade

**7,50€**

Rocher di baccalà *(4 pezzi)*

**9,00€**

Gamberi mandorlati

al miele di castagno *(4 pezzi)*

**10,00**

Polpette di melanzane

su fonduta di grana *(5 pezzi)*

**7,00€**

Fagioli alla messicana con crostini

**5,00€**

Gateaux di salsiccia e friarelli **5,00€**

Tagliere di salumi e formaggi

**18,00€**

Capesante gratinate *(2 pezzi)* **7,00**



## LE PATATE

---

Patate fresche **4,50€**

Chips di patate fresche viola  
**5,00€**

Chips di patate fresche viola  
e polpettine di melanzane  
con fonduta di formaggio **6,50€**

Patate fresche con wurstel  
e fonduta di formaggio  
**5,50€**

Patate fresche con maialino nero e provola  
**6,50€**

Patate fresche con bacon e fonduta di cheddar  
**6,00€**

Patate fresche con provola e pulled pork  
**6,50€**

## LE INSALATONE

---

Caesar salad **8,50€**  
Straccetti di pollo arrostiti, misticanza,  
noci sgusciate, olive verdi e datterino rosso

Mediterranea **7,50€**  
Misticanza, avocado, stracciata di bufala,  
olive nere e noci sgusciate



## PRIMI

---

Pasta e patate con provola  
8,50€

Mezzo pacchero alla genovese 10,00€

Risotto crema di zucca, gamberoni e caffè  
11,00€

Gramigna alla lardiata 8,50€

Risotto salsiccia, funghi porcini e tartufo 11,00€

## SECONDI

---

Ribs di manzo al BBQ  
24,00€ *Consigliato per 2 persone*

Filetto di manzo al pepe verde  
25,00€

Misto alla brace 20,00€

Calamaro alla siciliana  
18,00€

Fritto di gamberoni e calamari  
15,00€



## CARNI

---

Tagliata di Angus (300 gr) **25,00€**

*\*consigliata medio-sangue*

Picanha Galiziana(300 gr) **25,00€**

*\*consigliata al sangue*

Filetto di manzo (300 gr) **23,00€**

*\*consigliata al sangue*

## LE FROLLATE

CARNI FROLLATE DAI 60 AI 90 GIORNI

---

Tomahawk **7,00€ l'etto**

*\*consigliata al sangue, servita su pietra lavica*

T- Bone **6,00€ l'etto**

*\*consigliata al sangue, servita su pietra lavica*

Bistecca **6,00€ l'etto**

*\*consigliata al sangue, servita su pietra lavica*

Sashi finlandese **8,00€ l'etto**

*\*consigliata al sangue, servita su pietra lavica*

Rubia Gallega **8,00€ l'etto**

*\*consigliata al sangue, servita su pietra lavica*



## PANINI

---

### **KILT** [NEW]

Hamburger di black angus, bacon, cheddar e salsa burger

8,50€

### **BLACK & VIOLET** [NEW]

Burger di maialino nero casertano, polpettine di melanzane, fonduta di grana, chips di patata viola

10,00€

### **FORESTA** [NEW]

Burger di chianina, formaggio al tartufo, crema di castagne, funghi trifolati e speck dell'Alto Adige

12,50€

### **TRAPPISTA** [NEW]

Burger di chianina marinato alla birra, affumicatura al rosmarino, provola di Agerola, patate dolci alla paprika, cipolla caramellata e mayo alla birra

12,50€

### **MORO** [NEW]

Burger di Black Angus, ricotta sarda, misticanza, noci sgusciate e confettura alla pera

10,00€

### **ARTE**

Chianina, provola, chips, crocchette di jamon, fonduta di formaggio

10,00€



---

### **BORBONICO** [NEW]

Burger di chianina, stracciata di bufala, friarelli e jamon iberico

13,00€

### **BUBALUS** [NEW]

Burger di Black Angus, mozzarella di bufala (*intera*), melanzane dorate e cotto affumicato

12,00€

### **PINKO PANKO** [NEW]

Burger di merluzzo impanato al panko, songino, tartare di mozzarella, chips di patata viola e mayo alla menta

12,50€

### **CRISPY** [NEW]

Burger di pollo impanato alle chips, fior di latte, iceberg, datterino rosso e salsa bruger

9,50€

### **BRUSCHETTONE RUSTICO** [NEW]

Bruschettone con porchetta di ariccìa, provola di Agerola e parmigiana di patate

9,00€

### **VEGGIE**

Vegetariano

9,00€



## COMPONIBILI

---

### BUN

Bun classico

Bun senza glutine

### CARNI

Black Angus 7,00€

Chianina 8,00€

Maialino nero casertano 6,50€

Burger di pollo 6,00€

Pulled pork 6,00€

Porchetta di Ariccia 5,50€

### LATTICINI 1,50€

Provola di Agerola

Fior di latte

Cheddar

Fonduta di formaggio

Stracciata di bufala

Ricotta sarda

### SPECIAL 1,50€

Lardo di colonnata

Bacon

Jamon Iberico

Cotto affumicato

Porchetta

Speck

Pancetta

Grana

Uovo bio





---

## **CONTORNI 1,00€**

Melanzane a funghetto

Parmigiana di melanzane 2,00€

Parmigiana di patate bianca 2,00€

Cipolla caramellata

Friarielli

Melanzane arrostate

Zucchine arrostate

Zucchine alla scapece

Lattuga Iceberg

Songino

Pomodoro cuore di bue

Rucola

Datterino rosso

Misticanza

Patate al forno

Patate fritte

Chips di patate viola

Funghi

## **SALSE**

Salsa burger

Mayo alla birra

BBQ

Mayo agli agrumi

Mayo alla menta

Salsa Harissa



## DOLCI

---

Cannolo siciliano scomposto 5,50€

Tortino al cioccolato fondente 5,00€

Cheesecake

*A scelta tra: Nutella, cioccolato fondente, pistacchio, cioccolato bianco, caramello, frutti di bosco, amarena, fragola.*

5,00€

Pan di stelle 5,00€

Tiramisù 5,00€

Bao dolce (*alla Nutella*) 5,00€

*Bibite e*

**vi  
ni**





## BIBITE

---

Soft drink

(coca cola, coca cola zero, fanta, sprite) 2,50€

Redbull 3,00€

Estathè pesca/limone 3,00€

Schweppes limone 3,00€

Tassoni 3,00€

Crodino 3,00€

Acqua Panna 0,75cl 2,50€

Acqua San Pellegrino 0,75cl 2,50€

## BIRRE ALLA SPINA

---

Carlsberg 0,25cl 3,50€

Carlsberg 0,40cl 5,00€

Carlsberg 1886 0,33cl 5,00€

Special Brew 0,33 5,00€

Grimbergen 0,25cl 4,00€

Grimbergen 0,50cl 6,50€



## BIRRE ARTIGIANALI

---

N'Artigiana Oro 6,00€

N'Artigiana Rossa 6,00€

N'Artigiana Resilienza ambrata 6,00€

N'Artigiana Doppio Malto 6,50€

Chimay rouge (*Ambrata, Dubbel*) 6,50€

Chimay blue (*Bruna, Strong Ale*) 6,50€

Chimay gold (*Bionda, Pale Ale*) 6,50€

Saint Bernardus Prior 8 (*Scura, Dubbel*) 6,50€

Kwak (*Ambrata, Pale Ale*) 6,50€

Malheur 12 (*Scura, Quadrupla*) 8,00€

Westmalle (*Bionda, Tripla*) 6,50€

Delirium tremens (*Pale Ale, sapori speziati*) 7,50€

Delirium Nocturnum 8,00€

Hoegaarden (*Blanche*) 5,00€



## VINI ROSSI

---

Aglianico 5,00€ - 16,00€

*Nugnes Santapostoli*

Gragnano della penisola  
sorrentina DOC 5,00€ - 19,00€

*Ottouve "Salvatore Martusciello" 2018*

Montepulciano DOC 5,00€ - 19,00€

*Zaccagnini 2017*

Morellino di Scansano DOCG 21,00€

*Santa Maria Frescobaldi 2017*

Sangue di Giuda DOC 6,00€ - 21,00€

*Conte Vistarino Tenuta di Rocca dè Giorgi*

Lacryma Christi del Vesuvio 6,00€ - 21,00€

*Crogliono*

Chianti classico DOCG Toscana 27,00€

*Peppoli Antinori 2016*

Primitivo di Manduria 7,00€ - 30,00€

*San Marzano talò*

Falerno del Massico DOC 38,00€

*Onn'Antò Nugnes*

Pinot Nero DOC 40,00€

*St. Michael- Eppan*

Taurasi DOCG 42,00€

*Villa Raiano (AV)*

Aglianico del Taburno DOCG 42,00€

*Iovi Tonan "Masseria Frattasi"*

Amarone della Valpolicella DOCG 40,00€

*Villa Loren*



---

**Brunello di Montalcino DOCG 49,00€**  
*Castello Banfi*

**Aglianico DOC 70,00€**  
*Terre d'Eclano Quintodecimo*

**Barolo DOCG 85,00€**  
*Serralunga d'Alba "Fontanafredda"*

**Tignanello IGT 160,00€**  
*Cantina Antinori 2016*

**Sassicaia DOCG 320,00€**  
*Tenuta San Guido 2016*



## VINI BIANCHI

---

Falanghina Sant'Apostoli IGT DOP 5,00 - 20,00€

*Azienda Agricola Nugnes*

Greco di Tufo DOCG 6,00 - 22,00€

*Terre degli angeli "Terredora"*

Gewurztraminer DOC 27,00€

*St. Michael - Eppan*

Blangè Arneis DOC 35,00€

*Ceretto*

Ischia Biancolella DOC 35,00€

*Antonio Mazzella*

Greco di Tufo DOCG Benito Ferrara 35,00€

*Vigna Cicogna*

Greco di Tufo 70,00€

*D'Arles Quintodecimo*





## BOLLICINE

---

Prosecco Col Sandago DOC Extradry **25,00€**

Franciacorta Brut Rosè **35,00€**

*Contadi Castaldi*

Cuvèe Prestige Brut DOCG **55,00€**

*Franciacorta Ca' del Bosco*

Vintage Collection Brut Franciacorta  
Millesimato 2016 **70,00€**

*Ca' del Bosco*

Annamaria Clementi

Dosage Zero Riserva 2013 **150,00€**

*Ca' del Bosco*

G.H.Mumm **60,00€**

*Special Cuvèe Brut*

Moët **65,00€**

*Special Cuvèe Brut Champagne*

Veuve Clicquot **80,00€**

*Special Cuvèe Brut*

Moët Ice **120,00€**

*Special Cuvèe Dem Sec*

Cuvèe Prestige Brut DOCG Magnum 1,5lt **150,00€**

*Franciacorta Ca' del Bosco*

Dom Perignon **260,00**

*Special Cuvèe Brut Vintage 2008*

Veuve Clicquot La Gran Dame **280,00€**

*Special Cuvèe Brut 2004*

Armand de Brignac **500,00€**

*Brut Rosè*

*Cocktail*

me  
nu





## **NEW YORK SIGNATURE** 10,00€

---

### **BATHUB GIN**

Ricetta segreta

*Pure Old Bathub Gin. Drowning Sorrow since 1776*

### **NEW YORK SOUR**

Bourbon Whiskey

Succo di limone fresco

Sciroppo ai fichi dolci

Little Italy meringa al melograno

Layer Vino Rosso

### **JAMES PEPPER**

Zolletta di zucchero infusa al basilico

Kentucky whisky

Bitter al carciofo

Club Soda

Chips al Parmigiano Reggiano

### **DRIVE IN 2.0**

Rum Kraken

Oleo Saccharum

Special Mix caramello e vaniglia

Meringa alle fragole

Cookies



---

## **SUPER BOWL**

Tennessee Whiskey  
Scioppo di Carlsberg Rossa  
Smokey Barbecue Souce  
Miele  
Shrub di zenzero  
Ginger Beer

## **THE BIG APPLE**

Vodka  
Fifthy Avenue Syrup (Rosa e Mela Verde)  
Lycee  
Succo di limone fresco  
Bitter al mandarino  
Fermentato di zenzero

## **THE MOONSHINER**

Wild turkey Bourbon Whiskey  
Amaretto Disaronno  
BlueBarrys Honey Mix  
Fresh Lime  
Stone Ice

## **THE TWIN TOWERS**

Vodka  
Rum  
America Bubble Gum Syrup  
Succo di Pompelmo Rosa  
Fermentato di Zenzero



## CLASSICI E INTERNAZIONALI € 7,00

---

### THE UNFORGETTABLES

#### **Americano**

Bitter Campari  
Vermouth rosso  
Soda water

#### **Between the sheets**

Rum bianco  
Cognac  
Triple sec  
Succo di limone

#### **Boulevardier**

Bourbon  
Bitter Campari  
Vermouth rosso

#### **Daiquiri**

Rum bianco  
Succo di limone  
Zucchero

#### **Dry martini**

Gin  
Vermouth dry

#### **Gin fizz**

Gin  
Succo di limone  
Sciroppo di zucchero  
Soda water

#### **Hanky panky**

Gin  
Vermouth rosso  
Fernet branca

#### **Manhattan**

Whiskey bourbon  
Vermouth rosso  
Angostura

#### **Negroni**

Gin  
Bitter Campari  
Vermouth rosso

#### **Old Fashioned**

Whiskey bourbon  
Zolletta di zucchero  
Angostura  
Soda water

#### **Planter's Punch**

Rum jamaicano  
Succo di lime  
Sciroppo di zucchero di canna

#### **Rusty nail**

Scotch whisky  
Drambuie

#### **Sazerac**

Cognac  
Assenzio  
Zolletta di zucchero  
Bitter peychaud

#### **Sidecar**

Cognac  
Triple sec  
Succo di limone

#### **Whiskey sour**

Bourbon whiskey  
Succo di limone  
Sciroppo di zucchero

#### **White lady**

Gin  
Triple sec  
Succo di limone



---

## CONTEMPORARY CLASSICS

### **Bloody mary**

Vodka  
Succo di pomodoro  
Succo di limone  
Salsa worcestershire  
Tabasco  
Sale e pepe

### **Cosmopolitan**

Vodka  
Triple sec  
Succo di limone  
Succo di mirtilli

### **Cuba libre**

Rum bianco  
Cola  
Succo di lime

### **French 75**

Gin  
Succo di limone  
Sciroppo di zucchero  
Champagne/prosecco

### **French connection**

Cognac  
Amaretto

### **Horse's neck**

Cognac  
Ginger Ale  
Angostura

### **Long Island ice tea**

Vodka  
Rum  
Gin  
Triple sec  
Tequila  
Succo di limone  
Sciroppo di zucchero  
Cola

### **Margarita**

Tequila  
Triple sec  
Succo di lime  
Rim di sale

### **Mint julep**

Whiskey bourbon  
Menta fresca  
Zucchero  
Acqua

### **Mojito**

Rum bianco  
Succo di lime  
Menta fresca  
Zucchero  
Soda water

### **Moscow mule**

Vodka  
Succo di lime  
Ginger beer

### **Sex on the beach**

Vodka  
Peach schnapps  
Succo d'arancia  
Succo di mirtilli



---

## NEW ERA

### **Bee's knees**

Gin  
Sciroppo di miele  
Succo di limone  
Succo d'arancia

### **Dark 'n' stormy**

Rum dark  
Ginger beer

### **New York sour**

Whiskey bourbon  
Sciroppo di zucchero  
Succo di limone  
Float di vino rosso

### **Old cuban**

Menta fresca  
Rum invecchiato  
Succo di lime  
Sciroppo di zucchero  
Angostura  
Champagne/prosecco

### **Penicillin**

Scotch whisky  
Lagavulin 16y whisky  
Succo di limone  
Sciroppo di miele  
Zenzero fresco

### **South side**

Gin  
Succo di limone  
Sciroppo di zucchero  
Menta fresca

### **Spritz**

Aperol  
Prosecco  
Soda water

### **Suffering bastard**

Cognac  
Gin  
Succo di limone  
Angostura  
Ginger beer



# L'AVENIR

AVANGUARDIE DI GUSTO