



“JOSPER GRIGLIA-FORNO”

D'IMPORTAZIONE SPAGNOLA, LE SUE ALTE TEMPERATURE DI LAVORO
CONSENTONO DI ARROSTIRE GLI ALIMENTI SULLA BRACE SENZA LESSARLI. DONA
AGLI ALIMENTI IL SAPORE INCONFONDIBILE TRASMESSO DAL CARBONE E
ASSICURA UNA CONSISTENZA E UN SAPORE UNICO

ANTIPASTI

PATATA ALLA BRACE CON STRACCIATELLA DI BUFALA, PESTO DI RUCOLA E POMODORINO CONFIT	7€
BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE CAPPERI, SEDANO E SENAPE	14€
VITELLO TONNATO COTTO ALLA BRACE, CON SALSA ALLA MODA VEJA	13€
LE NOSTRE BOMBETTE PUGLIESI	12€
CARPACCIO DI CARNE SALADA HOMEMADE ALLE ERBE	15€
ARROSTICINI DI OVINO MARINATI 10 PZ	18€
MISTO DI VITELLI	15€
(VITELLO TONNATO ALLA BRACE - SALSICCIA DI BRA - BATTUTA DI FASSONA)	
GUAZZETTO DI COZZE SARDE AL JOSPER CON POMODORO BRUCIATO	18€

PRIMI

SCIALATIELLO AGLIO, OLIO E BRANZINO CON MUDDICA ALL' ANETO 15€

RISOTTO AL JOSPER PROFUMATO ALLA BIRRA, TIMO
E MAGGIORANA CON CRUDA DI BRA 13€

PAELLA DI MARE COTTA SU BRACE

A PERSONA 25€

(SU PRENOTAZIONE - MIN. 2 PERS.)

PESCE

PIOVRA ALLA BRACE 18€

SPADONE DI GAMBERONI GRIGLIATI 18€

BRANZINO SPINATO ALLA GRIGLIA 18€

ARAGOSTA AL JOSPER 35€

L'HAMBURGER

200 GR DI PURO MANZO CON CIPOLLA CARAMELLATA, INSALATA,
POMODORO, STRACCIATELLA E PATATE AL JOSPER 13€

LA CARNE

FILETTO DI BLACK ANGUS 250 GR. (SERVITO CON PIATTO CALDO PER ULTIMARE LA COTTURA A PIACERE)	30€
CONTROFILETTO DI MANZETTA PRUSSIANA 350GR. MAREZZATURA GRADO 6	25€
PICAÑA SELEZIONE ARGENTINA 350 GR. MAREZZATURA ZERO	20€
RIBEYE URUGUAIANA 350 GR. MAREZZATURA GRADO 8	20€
ENTRAÑA BLACK ANGUS 350GR. MAREZZATURA GRADO 2	16€
SCOTTADITO DI AGNELLO NOSTRANO 450GR. CON OLIO ALL'AGLIO E PREZZEMOLO	18€
COSTINE DI MAIALE CBT - SMALL RIBS - 350GR.	13€
GALLETTO VALLESPLUGA MARINATO CBT 500GR.	12€
SELEZIONE MISTA DI CARNI SU CONSIGLIO DELLO CHEF (MIN. 2 PERS.)	A PERSONA 25€
COCHINILLO DA LATTE COTTO INTERO 24H SOTTO LA BRACE (MIN. 4 PERS. - SU PRENOTAZIONE)	A PERSONA 30€

CONTORNI

PATATE AL FORNO	5€
VERDURE DI STAGIONE AL JOSPER, CON LA LORO ACQUA	5€
ASPARAGI ALLA GRIGLIA	5€
LA NOSTRA GIARDINIERA	5€
PANNOCCHIA CON BURRO ALLE ERBE	5€

I DOLCI

I NOSTRI DESSERT	5€
DEGUSTAZIONE DI 3 PICCOLI DESSERT	10€
GELATO	4€

BEVANDE

ACQUA PURIFICATA LT. 1 (NATURALE GASSATA)	2€
CALICE DI VINO ALLA MESCITA (ROSSO, BIANCO, PROSECCO)	4€
BIBITE 33CL (COCA COLA, COCA ZERO, SCHWEPPE TONICA)	3€
AMARI	4€
CAFFÈ SAN DOMENICO VARIETÀ HUEHUETENANGO, GUATEMALA	2€
COCKTAIL - LONG DRINK	6€

BIRRE

BIRRE ARTIGIANALI 33CL	6€
“SMEMORATA” BIRRIFICIO LEUMANN: PILS 4,5% VOL.	
“RUBINO” BIRRIFICIO LEUMANN: BITTER ALE 5,5% VOL.	
“MATTO DI COLLEGNO” BIRRIFICIO LEUMANN: DOPPEL BOCK 8,3% VOL	
BIRRE ARTIGIANALI 75CL	11€
“VAISS” BIRRIFICIO LEUMANN: 4,5% VOL.	
BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE 50CL	5€
COPERTO	2€

*Ove presente: il prodotto potrebbe essere abbattuto in proprio o surgelato all'origine, a seconda della disponibilità del mercato.
La nostra priorità rimane sempre la ricerca di una materia prima di elevata qualità.