



“BENVENUTI”

LA GIOIA DI ACCOGLIERE UN OSPITE  
PER ACCOMPAGNARLO  
ALLA SCOPERTA DELLE NOSTRE  
PROPOSTE, É CIO CHE PIÙ CI  
GRATIFICA OGNI GIORNO DA  
OLTRE 50 ANNI, É PER QUESTA  
NOSTRA PASSIONE CHE SIAMO  
SEMPRE ALLA RICERCA DI  
PRODOTTI MIGLIORI, SICURI,  
LOCALI E DI STAGIONE PROPOSTI  
CON EQUILIBRIO, TRA GUSTO  
E OLFATTO CHE VANTA UN  
PERCORSO GASTRONOMICO  
DELLA NOSTRA TERRA.  
LO STAFF DI CUCINA E DI SALA  
SONO SEMPRE A VOSTRA  
DISPOSIZIONE.

*Grazie*

*Buon appetito*

## ANTIPASTI

SFIZIOSITA'.....	15
6 assaggi dello chef	
SELEZIONE DI SALUMI.....	12
Un percorso da nord a sud che attraversa tutta la penisola	
JAMONES BLA'ZQUEZ.....	30
Prosciutto di razza iberica 80g	
SELEZIONE DI FORMAGGI.....	12
Latte vaccino e ovino	
PROSCIUTTO E BUFALA.....	8
Crudo di Parma 18 mesi	
SELEZIONE IBERICA.....	20
Jamòn serrano, cecina de leòn, chorizo iberico, coppa iberica Casalba	
PANCETTA GLASSATA.....	10
Datterino, burrata, glassa di aceto balsamico e sesamo	
UOVO IN CAMICIA.....	10
Spuma di parmigiano, funghi porcini e tartufo nero	
MARITOZZO SALATO AL VAPORE.....	8
Pulled pork, verza rossa e bacon	
LE POLPETTE.....	8
Polpettine di scottona alla cacciatore	
TACOS.....	8
Stracotto di manzo, gel di teriaki e porro caramellato	
PARMIGIANA.....	8
Salsa di pomodoro del piennolo, scamorza affumicata, e basilico	
MOZZARELLA IN PASTA KATAIFI .....	8
Salsa thai	
ROAST BEEF.....	10
Spuma di parmigiano, nocciole tostate e demi-glace di vitello	

# CRUDI

## BATTUTA AL COLTELLO

Tuorlo d'uovo, capperi, senape, Worcestershire sauce , cipolla, lime, sale, pepe e alicetta

16

## Tartara

Le nostre tartare vengono ricavate esclusivamente con filetto di scottona

SPUMA.....	14
Mirtilli, nocciole tostate e spuma di parmigiano	
PUGLIA.....	14
Letto di patate aromatiche e burrata pugliese	
CANNOLO.....	14
Riduzione di teriaki e zeste di lime	
FOSSA.....	14
Tuorlo d'uovo marinato , cipolla in agrodolce , demi-glacé e pecorino di fossa	

## Carpaccio

Il nostro carpaccio viene ricavato esclusivamente con scamone di scottona

CATALANA.....	14
Pomodoro di stagione, olive di Gaeta, cipolla rossa, olio, sale e pepe	
FOSSA.....	14
Tuorlo d'uovo marinato , cipolla in agrodolce , demi-glacé e pecorino di fossa	
MODENA.....	14
Rughetta, grana, noci e riduzione di aceto balsamico	
CROCCHETTA DI PATATE.....	12
Perle di tartufo e salsa ponzu	

“Tutti i nostri prodotti possono avere tracce di glutine. I clienti sono invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti.”

---

# PRIMI

---

RISOTTO funghi porcini, taleggio, e nocciole.....	16
RISOTTO alla gricia e scalogno fermentato.....	15
PAPPARDELLE al ragù di cinghiale.....	14
TAGLIATELLE broccolo romanesco, guanciaie iberico e ricotta salata.....	14
ANOLINI DI OSSOBUCCO con fondo bruno e polvere di cacao.....	18
BAVETTA ai 3 pomodori e basilico.....	12

---

## I GRANDI CLASSICI

---

LE MEZZE MANICHE “Mancini” alla Carbonara.....	14
STROZZAPRETI “acqua e farina” all’Amatriciana.....	14
SPAGHETTONI “Mancini” Cacio e Pepe.....	12



# DALLA CUCINA

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE.....	22
FILETTO DI MANZO CREMOLATO.....	28
Funghi porcini e tartufo nero	
MAIALINO DA LATTE .....	25
Cotto al forno a legna	

## Hamburger

CLASSICO 300g.....	13
CONFIT 300g.....	16
Pomodoro confit, ricotta salata e timo	
BACON 300g.....	16
stracciatella e bacon croccante	

## Maiale

PANCETTA....	3 cad
SALSICCIA.....	3 cad

## Pollo

GALLETTO MARINATO..	13
------------------------	----

## Tagliata di Controfiletto

CLASSICA (olio e sale).....	20
UVETTA PINOLI E TIMO.....	25
ROSMARINO.....	22
SCAGLIE DI PARMIGIANO, PACHINO E RUGHETTA.....	25

## Tagliata di Pollo

CLASSICA (olio e sale).....	12
UVETTA PINOLI E TIMO.....	16
ROSMARINO.....	14
PACHINO, RUGHETTA E GRANA.....	16

## CONTORNI

CICORIA.....	6
PATATE AL FORNO.....	6
INSALATA.....	5
PATATE STICK.....	5
CONTORNO DEL GIORNO	

# DALLA BRACE

## LA NOSTRA SELEZIONE

SCOTTONA BAVARESE.....5 l'etto  
Femmina età tra i 18-24 mesi



MANZO DANESE.....5 l'etto  
Bovino età tra i 3-4 anni



VACCA VECCHIA.....6 l'etto  
Mucca età tra i 7-10 anni



BLACK ANGUS AMERICA.....8 l'etto  
Circa 400 grammi



WAGYU GIAPPONESE.....30 l'etto  
Circa 150 grammi



Le carni **Bambinello Selection** vengono ricercate da noi direttamente all'interno delle aziende produttrici, per garantire la migliore qualità ai nostri ospiti

# LA PIZZA

## La Margherita

CROCCANTINA.....	7
Pomodoro San Marzano e fior di latte a crudo	
LA CLASSICA.....	7
Pomodoro San Marzano e fior di latte	
LA BUFALA.....	8
Pomodoro San Marzano e bufala campana	

## Le Classiche

PATATE E WURSTEL.....	8
NAPOLI.....	8
CAPRICCIOSA.....	8,5
BOSCAIOLA.....	8,5
FIORI.....	9,5
VERDURE.....	8,5
5 FORMAGGI.....	8,5

## LE FOCACCE

FOCACCIA "CLASSICA".....	4
FOCACCIA "HOT".....	5
Pecorino romano, parmigiano reggiano e peperoncino	
FOCACCIA "ESTIVA".....	8,5
Pomodoro confit, stracciatella, olive taggiasche e origano	

## LE NOSTRE PROPOSTE

ADUA.....	10
Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, fior di latte, formaggio erborinato, mostarda di fico e olio al tartufo bianco	
CUPA.....	10
Mortadella bolognese igp, fior di latte, burrata di Andria, crema di pistacchio, pomodoro confit e granella di pistacchio	
ADELE.....	10
Ciauscolo, fior di latte, burrata, pomodoro confit, rughetta e salsa piccante	
FILIBECK.....	10
Prosciutto cotto alla brace, fior di latte, asiago, crema di noci e cipolle croccanti "Agnoni"	
BACCARINI.....	10
Funghi porcini, scamorza affumicata, speck e fior di latte	
XX SETTEMBRE.....	10
Prosciutto cotto alla brace, fior di latte, carciofi arrosto e basilico	
ORAZIO.....	10
Ciauscolo, fior di latte, caciocavallo, zucca e basilico	

# FRITTI

BAULETTO FRITTI 10pz.....10	FORMAGGIO E CHILI 4pz.....3,5
SUPPLI'.....2,5	MINI ARANCINI 3pz.....3,5
OLIVE ASCOLANE 4pz.....4	Amatriciana, cacio e pepe, carciofo e tartufo
FIORI DI ZUCCA 1pz.....3,5	STICK DI POLLO.....7
MOZZARELLA STICK 3pz.....3,5	PATATE STICK.....5
JALAPENOS 3pz.....4	

# BEVANDE

ACQUA.....2,5	SPRITE 33cl.....3
COCA-COLA 1lt.....4,5	FANTA 33cl.....3
COCA-COLA 33cl.....3	CAFFE.....2
COCA-COLA ZERO 33cl.....3	AMARO.....4

# BIRRE IN BOTTIGLIA

## LE CLASSICHE

ICHNUSA 66cl.....5
MORETTI 66cl.....5
ICHNUSA N. FILTRATA 33cl.....3,5

## GLUTEN FREE

NAZIONALE 33cl.....6
“Baladin”

## ARTIGIANALI



# BIRRA ALLA SPINA

## PICCOLA

ICHNUSA .....3,5
------------------

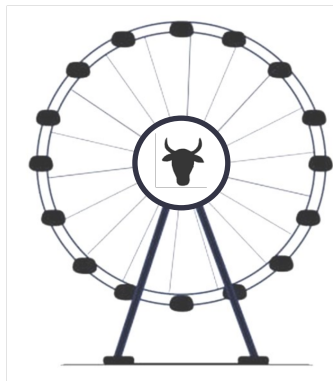
## MEDIA

ICHNUSA .....6
AFFLIGEM ROUGE.....6



# DOLCI

<b>MILLEFOGLIE</b> crema chantilly, nutella o frutti di bosco.....	6
<b>BROWNIES</b> gelato al pistacchio.....	7
<b>BROWNIES</b> gelato alla vaniglia, dulce de leche, noccioline pralinate e cocco.....	7
<b>CHEESECAKE</b> nutella o frutti di bosco o pistacchio.....	6
<b>TIRAMISU'</b> .....	6
<b>CROSTATINA SCOMPOSTA</b> mela, cannella, confettura di albicocche e gelato alla vaniglia .....	7
<b>CUBOTTO</b> cremoso al cocco, crumble alle nocciole e salsa di mango.....	7



## LA RUOTA

degustazione di otto bicchierini a fantasia del pasticciere

20

## SEMIFREDDI

<b>NUTELLA</b> .....	6
<b>TORRONCINO</b> .....	6
<b>PISTACCHIO</b> .....	6

<b>FRUTTINI</b> GELATERIA MATTEO LANCUSI.....	7
<b>IL SORBETTO AL LIMONE</b> .....	5
<b>IL GELATO (FIOR DI LATTE)</b> .....	5

## Storia dei Cocktail

Cocktail come lo intendiamo noi, ha avuto quasi certamente origine negli anni Venti negli Stati Uniti durante il Proibizionismo, quando l'alcol era fuori legge. Il cocktail nacque infatti come tentativo di creare una bevanda alternativa al malfamato bathtub gin e ad altri liquori di contrabbando.

### COCKTAIL PRE BATCH

<b>MILANO TORINO</b> .....	10
Vermouth-campari-angostura	
<b>NEGRONI</b> .....	10
Gin-vermouth-campari	
<b>COSMOPOLITAN</b> .....	10
Vodka-cointreau-mirtilli rossi-succo di limone	
<b>BOULEVARDIER</b> .....	10
Whisky-vermouth-campari-angostura	
<b>GIN PROVED</b> .....	10
Gin-bols parfum-succo di limone-sciroppo di zucchero	
<b>OLD FASHIONED</b> .....	10
Whisky-sciroppo di zucchero-angostura orange bitter	

I cocktail pre Batch sono drink premiscelati

### GIN TONIC

GIN MARE.....	10
SABATINI.....	10
HENDRICK'S.....	10
MARTIN MILLER'S.....	9
FIFTY POUNDS.....	9
PORTOFINO.....	9
<b>TONICA</b> - FEVER TREE MEDITERRANEA	

# Sigari

## Cuba

QUINTERO	dolce
PARTAGAS	forte
COHIBA	dolce
PARTAGAS CULEBRAS	forte

## Santo Domingo

MONTOSA	cremoso
CASA DE GARCIA	dolce

## Nicaragua

BALMORAL ANEJO XO	cremoso
OLIVA SERIE G	cremoso
PLASENCIA RISERVA	legnoso
KENTUCKY FIRE CURED	tannico
QUORUM CLASSICO	dolce
QUORUM SHADE	leggero

## Honduras

ROCKY PATEL VINTAGE 1990	forte
Invecchiato 12 anni	
FLOR DE COPAN	legnoso
LA ESTRELLA	dolce

## Italia

CLANDESTINO	legnoso
-------------	---------



# Rum

# ZACAPA 23 SOLERA.....	8
# J.BALLY.....	7
# ZACAPA XO .....	14
o EL DORADO 12 YEARS OLD.....	7
# PMG -Marie Galante Rhum Rhum.....	7
o MATUSALEM.....	7
o KRAKEN .....	7
o GOLD OF MAURITIUS.....	5
# BARBADOS REMEMBER.....	7
o JAPANESE WHITE RUM 'KIYOMI' .....	9
o RUM DON PAPA.....	7
# RUM SAINT JAMES ROYAL AMBRÉ.....	6
# CARIBBEAN SOUL BLENDED RUM SAMAROLI.....	15
# SAMAROLI SPQR.....	15
# HAMPDEN ESTATE PAGOS.....	7

# Amaro



## IL SOLIDO.....4

Al naso si esprime con sentori di angostura, rabarbaro, liquirizia, ginepro, mandarino e camomilla. Al palato spicca per la sua lunga persistenza, per il suo carattere forte e per il piacevole retrogusto di toni vegetali ed agrumati, in bocca è morbido.



## SPEZIALE.....4

Color ebano intenso e concentrato, al naso sprigiona sentori di alloro, ginepro, pepe, angostura, rabarbaro ma anche note tostate di tabacco e cuoio. In bocca è pungente, avvolgente, con un finale secco e piacevolmente balsamico.

## Distillati

LIMONCELLO.....	4
RATAFIA.....	4
GENTIANA.....	4
SAMBUCA.....	4

## Whisky

JACK DANIELS.....	7
NIKKA.....	9
JHONNIE WALKER “double black”.....	8
JHONNIE WALKER “gold label”.....	8
LAPHROAIG.....	9
TALISKER.....	9
OBAN.....	9
ALEXANDRION.....	5

## Grappe

### BARRIQUE

POLI.....	4
VILLA PRATO.....	5
OLTRE IL DILIDIA.....	6
COMPOSITA.....	6
TRE SOLI TRE.....	8
GRAPPA NONINO AGE 5.....	5
FUORICLASSE RISERVA AGE 7.....	6
STRAVECCHIA TENUTA SAN LEONARDO.....	10
AMARONE BONOLLO.....	8

### BIANCA

POLI.....	4
SAN LEONARDO.....	7