MENU

MASTROVITO

PRIMA SCELTA. POI MANGIATA.

ANTIPASTI



ANTIPASTI

CARNE CRUDA:

CARPACCIO SCOTTONA € 9
olio, sale e pepe

CARPACCIO CLASSICO (7) € 10
rucola grana e pomodorini

CARPACCIO CARAMELLATO (1, 6, 12) € 10
mayo spicy, cipolla caramellata, crumble di tarallo al finocchio

CARPACCIO ARANCIA (7, 8) € 12
gorgonzola, arancia candita, noci

CARPACCIO DI ANGUS € 15
olio, sale e pepe

CARPACCIO DI VENTRESCA € 8
sale, pepe

VENTRESCA A DADINI € 6
sale e pepe

CARNE SALADA (3) € 12
olio, mayo all'arancia

LA NOSTRA SELEZIONE DI TARTARE:

TARTARE CLASSICA € 10
olio, sale e pepe

TARTARE ORIGINALE (1, 3, 4, 10, 12) € 12
senape, capperi, tabasco, salsa Worcester, scalogno, prezzemolo, uovo marinato grattugiato

TARTARE SPECIALE (1, 7, 12) € 12
stracciatella, zucchine alla poverella, pomodoro secco e tarallo sbriciolato

TARTARE GUACAMOLE (11) € 12
guacamole, croccante al sesamo

TARTARE NDUJA (3, 12) € 12
nduja, mayo all'arancia, chips di riso

TARTARE ANACARDI (7, 8) € 12
formaggio cremoso alla rucola, anacardi, miele

TARTARE TARTUFO (6, 7) € 16
mayo al tartufo, tartufo fresco, chips di pecorino

LO ZAMPINO CRUDO *(4 PZ)*

ZAMPINO AL NATURALE € 2
olio, sale, pepe

ZAMPINO CLASSICO (7) € 5
rucola, grana, pomodorino

ZAMPINO AL PISTACCHIO (8) € 5
pesto e granella di pistacchio

BRUSCHETTE *(1 PZ)*

CLASSICA (1) € 2,50
pomodoro e origano

SPECIALE (1, 7) € 3
salsiccia, caciocavallo fuso

CAPOCOLLO (1, 7, 8) € 3
capocollo, pomodoro secco, stracciatella, pistacchio

TARTARE (1) € 3,50
tartare di manzo, cardoncelli trifolati, cipolla caramellata

TAGLIERI *(PER 1)* *Allergens to be checked*

TAGLIERE MISTO (7) € 6

TAGLIERE SALUMI € 3

TAGLIERE FORMAGGI (7) € 3

CARNE



IN CARNE

SELEZIONE DI PREPARATI: (chiedere gli ingredienti al personale)

STRACCETTI DI SCOTTONA 200 gr (1,7)	€ 6
STRACCETTI DI MAIALE 200 gr (1,7)	€ 6
STRACCETTI DI POLLO 200 gr (1,7)	€ 6
BOMBETTE CLASSICHE 3 pz (1,7)	€ 3
BOMBETTE PISTACCHIO 3 pz (7, 8, 12)	€ 3
BOMBETTE CRUDAIOLA 3 pz (7)	€ 3
BOMBETTE NDUJA 3 pz (3, 5, 12)	€ 3
BOMBETTE CIPOLLA CARAMELLATA 3 pz (12) *(panatura barbabietola)*	€ 3
BOMBETTE AL CARBONE ATTIVO 3 pz (7, 8) *(con gorgonzola e noci)*	€ 3
BOMBETTE AL LIMONE 3 pz (7)	€ 3
SACCOTTINO BOSCAIOLA al pz	€ 3,50
SACCOTTINO SPECK E SCAMORZA al pz (7)	€ 2,50

CARNI ALLA BRACE AL PESO:

SELEZIONE TAGLIATE 300 GR

CLASSICA (7) € 18
entrecote d'angus premium con rucola grana e pomodorini

PISTACCHIO (8) € 21
entrecote d'angus premium con pesto di pistacchio home made, granella di pistacchio, olio, sale

GORGONZOLA (7, 8, 12) € 21
entrecote d'angus premium con crema di gorgonzola, cipolla in agrodolce, anacardi tostati

TARTUFO (7) € 22
entrecote d'angus premium con crema di patate, tartufo, cardoncelli

CONTORNI

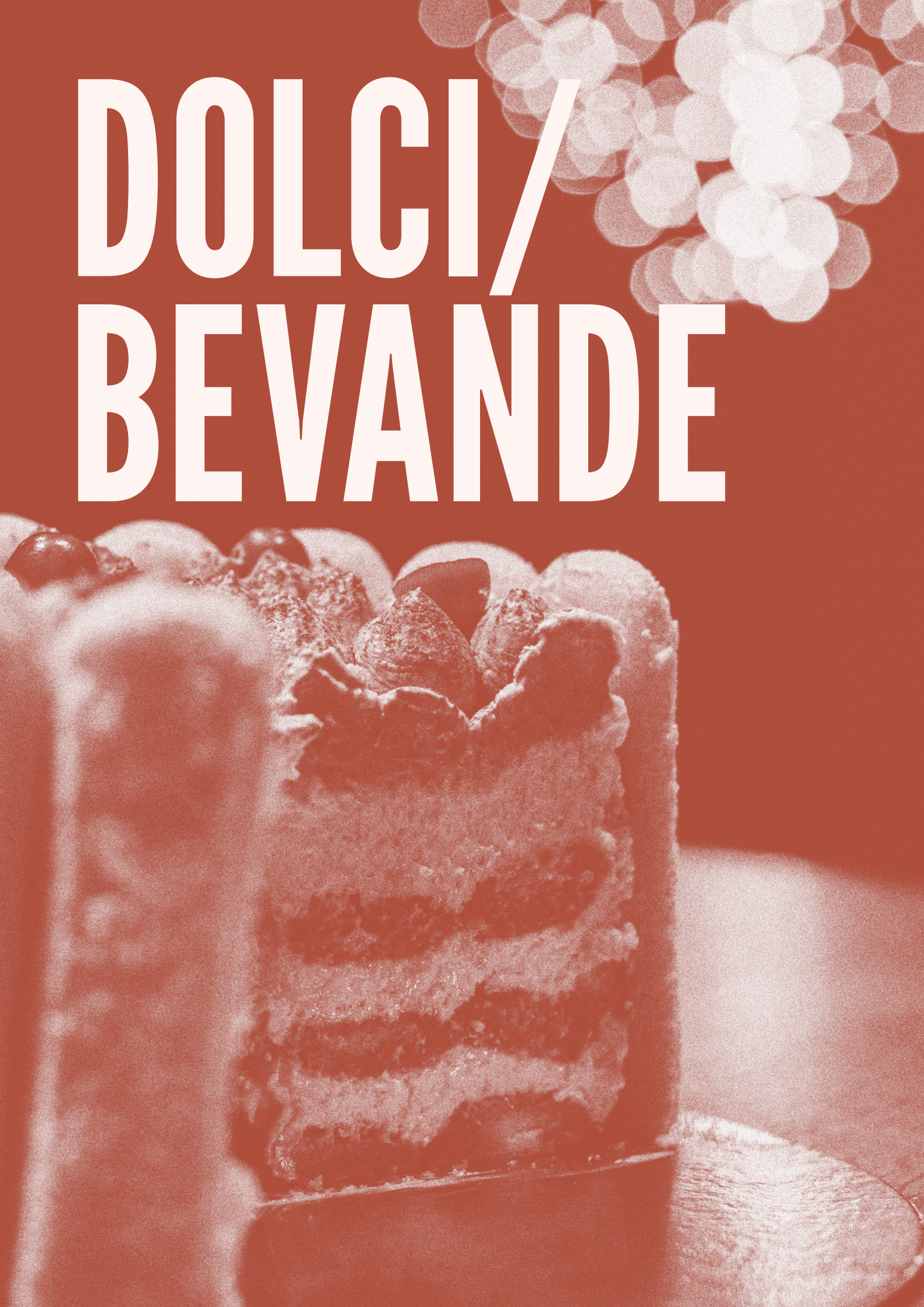


CONTORNI

LA NOSTRA SELEZIONE

PATATE ALLO SPIEDO (AL PZ)	€ 1,20
CIPOLLE ALLO SPIEDO (AL PZ)	€ 1,20
PATATE AL FORNO CON CREMA CACIO E PEPE (7)	€ 4
CRUDITÈ	€ 4
VERDURE GRIGLIATE	€ 6
CIPOLLA CARAMELLATA (12)	€ 5
GIARDINIERA DI VERDURE (12)	€ 5
ZUCCHINE ALLA POVERELLA	€ 5
COLESLAW (3, 7, 10, 12)	€ 6
INSALATA MISTA *varia a seconda della disponibilità*	€ 6

DOLCI/ BEVANDE



DOLCI

VARIAZIONI GIORNALIERE, CHIEDERE AL PERSONALE

BEVANDE

ACQUA NATURALE/ EFFERVESCENTE NATURALE	€ 2,50
COCA-COLA/ COLA-COLA ZERO	€ 2,50
FANTA/ SPRITE	€ 2,50

BIRRA IN BOTTIGLIA

PERONI 33 CL	€ 2,50
PERONI CRUDA	€ 3

BIRRA ALLA SPINA

	20 CL	40 CL	1 LT
MESSINA CRISTALLI DI SALE (BIONDA)	€ 4	€ 6	€ 12
MORETTI (ROSSA)	€ 4	€ 6	€ 12

COPERTO: € 2,50

DIGESTIVI

LA NOSTRA SELEZIONE:

UNICUM	€ 3
PETRUS	€ 3
AMARO DEL CAPO	€ 3
AMARO LUCANO	€ 3
JEGERMEISTER	€ 3
AMARO MONTENEGRO	€ 3
PADRE PEPPE	€ 3
JEFFERSON	€ 4
GRAPPA BIANCA	€ 4
GRAPPA BARRIQUE	€ 4
DON PAPA	€ 6
ZACAPA	€ 8

COCKTAIL



TROPICAL PUNCH

CHARACTERISTICS:
Tropical · Fruttato · Fresco

INGREDIENTS:
Rum bianco · Limoncello · Mango · Passion Fruit · Agrumi

DESCRIPTION:
Punch tropicale moderno, morbido e altamente bevibile. Note di mango e passion fruit, con una componente agrumata e una chiusura fresca.

7 EURO

MESSICO

CHARACTERISTICS:
Agave · Erbaceo · Aperitivo

INGREDIENTS:
Tequila Blanco · Sambuco · Lime · Pompelmo Rosa

DESCRIPTION:
Aperitivo moderno dal profilo amaro ed elegante, bilanciato da note agrumate, erbacee e leggermente frizzanti.

7 EURO

VELLUTO

CHARACTERISTICS:
Fruttato · Acido

INGREDIENTS:
Vodka · Pesca · Amarena

DESCRIPTION:
Cocktail fresco e aromatico, costruito sull'equilibrio tra la dolcezza della pesca e l'acidità dell'amarena.

7 EURO

CONTE NEGRONI

CHARACTERISTICS:
Bitter · Rotondo · Erbaceo

INGREDIENTS:
Gin · Campari · Rabarbaro · Punt e Mes

DESCRIPTION:
Interpretazione più morbida e contemporanea del Negroni. Il bitter è equilibrato da note rotonde e leggermente vinose, per un risultato meno aggressivo e più facile da bere.

7 EURO


TROPICAL
PUNCH


VELLUTO


MESSICO


CONTE
NEGRONI

LISTA ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTE E DERIVATI
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI

Gli allergeni sono indicati nel menu tramite il relativo numero di riferimento oppure sono consultabili nell'apposito registro degli allergeni.

Le nostre produzioni interne sono di carattere artigianale; pertanto, non è possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando questi non sono previsti dalla ricetta.

Il nostro personale è a disposizione per fornire ulteriori informazioni.



MASTROVITO

PRIMA SCELTA. POI MANGIATA.