





STARTERS

ANTIPASTI

EASY TO SHARE

Prosciutto di Parma
stagionato 24 mesi e melone estivo
*Prosciutto di Parma aged 24 months
with summer melon*

21 €

Vitello al punto rosa
salsa tonnata, giardiniera di carote
e caviale di aringa
*Sous-vide veal with tuna sauce,
carrot giardiniera and herring caviar*

20 €

Tartare di manzo
con mozzarella di bufala, emulsione
di alici e peperone alla brace
*Beef tartare with buffalo mozzarella,
anchovy emulsion and grilled bell pepper*

20 €

Nuggets di pollo**
homemade
con maionese affumicata
*House-made chicken nuggets**
with smoked mayonnaise*

12 €

WORLDWIDE SELECTION OF PREMIUM QUALITY MEAT

MAKE YOUR OWN BURGER

COMPONI IL TUO BURGER

Hamburger di manzo & patatine fritte*

*Beef hamburger and French fries**

NORMAL GR 160 **18 €**

TRY WITH BIRRA ARTIGIANALE IPA BIRRIFICIO GJULIA 24 €

THE BEAST GR 320 **26 €**

TRY WITH BIRRA ARTIGIANALE IPA BIRRIFICIO GJULIA 33 €

Allergeni pane:
Bread allergens:



GUARNIZIONI GARNISHES

Bacon croccante
Crispy bacon

Insalata
Lettuce

Pomodoro fresco
Fresh tomato

Cipolla rossa
in agrodolce ☞
Sweet & sour red onion

Uovo fritto ☞
Fried egg

Formaggio
cheddar ☞
Cheddar cheese

BABY MENU

Cheeseburger

con patatine fritte*+ dolcetto + bibita
Cheeseburger, French fries,
sweet treat, soft drink*



16 €

SALAD

INSALATE

Caprese salad
con mozzarella di Bufala
Campana, pomodoro fresco,
origano e olio EVO
*Caprese salad with Bufala Campana
mozzarella, fresh tomato, oregano,
and Extra Virgin Olive Oil*

18 €

Nizzarda salad
tataki di tonno, indivia riccia,
uova di quaglia, pomodori,
fagiolini e olive
*Niçoise salad with tuna tataki,
curly endive, quail eggs, tomatoes,
green beans and olives*

22 €

FROM THE GRILL

LA GRIGLIA

Costata dry-aged 9 €/ hg

30 / 40 GIORNI DI FROLLATURA
Dry-aged ribeye (30 / 40 day - dry aged)

Tagliata di scamone 30 €

argentina GR 220 c.a.
Argentinian rump steak

TRY WITH SUN KISSED PUNCH Whisky, liquore al passion fruit, lime,
sciropo all'arancia e tonica al pompelmo 38 € ☞

Filetto di Scottona 32 €

bavarese GR 180 c.a.
Bavarian Scottona fillet

TRY WITH MAIO'S AUTHENTIC NEGRONI Maio Balsamic Mountain Gin,
Maio Vermut Superiore di Torino, Campari 40 € ☞

New York Steak 38 €

di angus australiano GR 260 c.a.
Australian Angus New York steak

TRY WITH BITTER BLOSSOM Cynar, Campari, tonica al pompelmo 46 € ☞



Tutte le nostri carni sono servite con salsa BBQ
All our meats are served with BBQ sauce

CONTORNI

SIDES

5 € | 8 €

Insalata mista di stagione
Mixed salad

Patatine fritte*
*French fries**

Patate novelle arrosto
Roasted baby potatoes

Cipolla rossa in agrodolce ☞
Sweet and sour red onion

Verdure alla griglia
Grilled vegetables

DESSERT

Cheesecake
al lampone
yogurt e il suo gel
*Raspberry cheesecake with yogurt
and raspberry gel*

9 €

Insalata
di frutta fresca
Fresh fruit salad

10 €

Lingotto
di cioccolato**
speziato
mango e passion fruit
*Spiced chocolate bar** with mango
and passion fruit*

16 €

Allergeni

Allergens

-  **Frutta a guscio**
Nuts, hazelnuts, almond, pistachio
-  **Uova e derivati**
Eggs and products thereof
-  **Latte e derivati**
Milk and products thereof
-  **Soia e derivati**
Soybeans and products thereof
-  **Anidride solforosa e solfiti**
Sulphur dioxide and sulphites

-  **Cereali contenenti glutine e derivati**
Cereals, Gluten and products thereof
-  **Molluschi e derivati**
Molluscs and products thereof
-  **Crostacei e derivati**
Crustaceans and products thereof
-  **Pesce e derivati**
Fish and products thereof
-  **Senape e derivati**
Mustard and products thereof

-  **Sesamo e derivati**
Sesame seeds and products thereof
-  **Lupini e derivati**
White lupin and products thereof
-  **Arachidi e derivati**
Peanuts and products thereof
-  **Sedano e derivati**
Celery and products thereof

* gli alimenti contrassegnati con un asterisco sono acquistati in forma congelata e surgelata
foods marked with an asterisk are purchased in frozen form

** gli alimenti contrassegnati con due asterischi sono stati preparati nel ristorante con materie prime fresche e sono stati congelati in loco.
foods marked with two asterisks were prepared in the restaurant with fresh raw materials and were frozen on site.

Preghiamo i gentili clienti di comunicare al personale allergie o intolleranze agli alimenti qui elencati o ad eventuali altri alimenti prima di richiedere le preparazioni del menù.
We kindly ask our customers to communicate to the staff allergies or intolerances to the foods listed here or to any other foods before requesting the preparation of the menu.