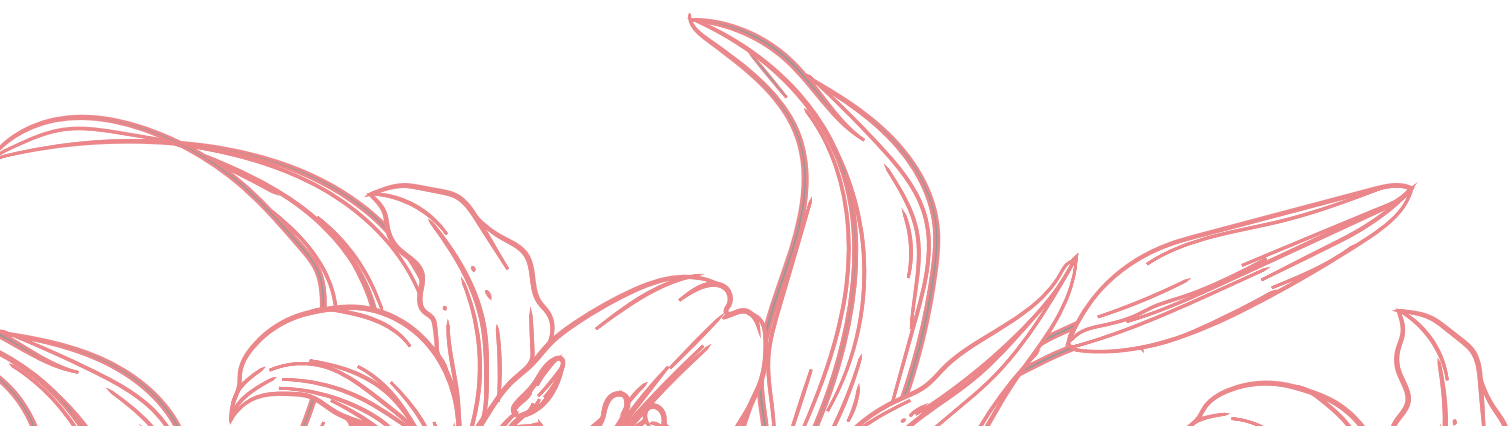


# Menu

**finifondo**



# Antipasti

## **POLPO COSTIERA €18**

POLPO IN SALSA ANTICUCHERA/BURRO DI AGLIO /SALSA DE HUANCAINA, INSALATINA DI STAGIONE E CHIPS QUINOA  
IN ACQUA DI POLPO

7-9-6-4

## **TARTARE DI MANZO €18**

CARNE ABBATTUTO CON GEL TUORLO DI UOVA/SALSA SENAPE/CIPOLLA AGRODOLCE E SCRAMBLER SALATO

1-3-10-12-7

## **BIS DI MARE €20**

TARTARE SALMONE CON SALSA AVOCADO/LIME /CHIPS DI SALMONE  
TARTARE DI TONNO CON MELA VERDE/CHUTNEY DI CLEMENTINE.

4

## **CEVICHE CRIOLLO €19**

PESCE DI STAGIONE/LECHE DI TIGRE DI PEPERONCINO/PERLA DI PATATE AMERICANA/CIPOLLA/CHIPS DI MAIZ/  
CHOCLO PERUVIANO/ GEL DI PEPERONCINO/ FRITTO DI CALAMARI.

4-1-9

## **DONUTS DOVE SEI? €17**

BACALA MANTECATO / GEL SEDANO/SALSA DI NERO DI SEPPIA/COULIS DI POMODORO.

4-1-9-7-3

## **CARPACCIO DI CARNE SALSATA €15**

MANZO MARINATO 72 ORE/SALSA DI SENAPE/GEL SEDANO/INSALATINA DI FINOCCHIO/CAROTE/POMODORINI

10-9

## **INSALATA DI QUINOA IN DUE CONSISTENZE €16**

QUINOA/PISELLI/CAROTE/POMODORINI GIALLI/POMODORINI ROSSO/ RICOTTA DI MANDORLE/ SALSA DI BASILICO

8

TUTTI I PRODOTTI ARRIVATI FRESCHI SONO STATI SURGELATI ALL'ORIGINE O CONGELATI IN LOCO MEDIANTE ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA.  
PER MAGGIOR INFORMAZIONE E PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA. UN NOSTRO RESPONSABILE È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRE OGNI SOPPORTO O  
INFORMAZIONE AGGIUNTIVA.

# finifondo

# Primi

## **SPAGHETTI ALLA VONGOLE VERACI €17**

SPAGHETTI GRAGNANO/ VONGOLE VERACI/OLIO AL PREZZEMOLO/OLIO ALL'AGLIO

4-12-1-13

## **RISOTTO ALLO ZAFFERANO €15**

RISO CARNAROLI/ZAFFERANO/GRANA/PORRCOR DI GRANA

7-9-12

## **TAGLIONI AGLI SCAMPI E OLIO DI BASILICO €20**

TAGLIONI FATTO IN CASA /SALSA DI POMODORINI/CRUDO DI SCAMPI/OLIO DI BASILICO

1-2-3-4-9-12

## **RAVIOLI DI PESCE CON DISTRETTO ALLA MEDITERRANEA**

### **E OLIO PREZZEMOLO, POMODORINI CONFIT €22**

RAVIOLI FATTO IN CASA/PESCE DI STAGIONE/SALSA MEDITERRANEA

1-3-4-9-12

## **SPAGHETTI CACIO PEPE €15**

SPAGHETTI GRAGNANO/PECORINO/GRANA/PEPE

1-7

## **RAVIOLI RIPIENO DI CAPONATA CON MARGARINA,**

### **SALVIA E RICOTTA DI MANDORLE €18**

RAVIOLI FATTO IN CASA/CAPONATA SICILIANA/RICOTTA DI MANDORLE

1-3-8-9

## **SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO A NOSTRA MANIERA €13**

SPAGHETTI GRAGNANO/PEPE/GEL DI PREZZEMOLO/ OLIO ALL'AGLIO/GEL DI PEPERONCINO

1-4

TUTTI I PRODOTTI ARRIVATI FRESCHI SONO STATI SURGELATI ALL'ORIGINE O CONGELATI IN LOCO MEDIANTE ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA.  
PER MAGGIOR INFORMAZIONE E PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA, UN NOSTRO RESPONSABILE È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRE OGNI SOPPORTO O  
INFORMAZIONE AGGIUNTIVA.

# finifondo

# Secondi

## **SALMONE ALLA BRACE €25**

INSALATINA DI QUINOA E VERDURA E SALSA DI VINO BIANCO E RUCOLA

4-9-12

## **FRITTO DI PESCE MISTO €20**

CALAMARI/GAMBERI/POLPO SERVITA MAIONESE ALLA SENAPE, SALSA CHIMICHURI

1-2-4-10

## **DIAFRAMMA USA ALLA BRACE 250GR €35**

PATATE BABY ARROSTITI AL BURRO ALL'AGLIO E CHIMICHURI AL PEPERONCINO

7-9-12

## **RICCIOLA ALLA BRACE €30**

SALSA ALLO MACCHIO/POLVERE OLIVE NERE/INSALATA DI FINOCCHIO/ OLIO AL PREZZEMOLO

4-9-12

## **LA NOSTRA MILANESE 350 GR €38**

CLASSICA SERVITA CON RUCOLA E POMODORO DATTERINO

1-3-12

## **FILETTO DI MANZO €34**

COTTA ALLA BRACE CON SUO FONDO E GIARDINIERA DI VERDURA

9-12

## **FINTO FILETTO DI MELANZANE €23**

RISTRETTO DELLA SUA ACQUA E PATATE NOVELLE ARROSTITO

1

TUTTI I PRODOTTI ARRIVATI FRESCHI SONO STATI SURGELATI ALL'ORIGINE O CONGELATI IN LOCO MEDIANTE ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA.  
PER MAGGIOR INFORMAZIONE E PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA, UN NOSTRO RESPONSABILE È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRE OGNI SOPPORTO O  
INFORMAZIONE AGGIUNTIVA.

# fininfondo

# Dolci

## **TIRAMISÙ €9**

SAVOIARDO FATTA IN CASA, CREMA AL MASCARPONE, CAFFÈ E TERRA DI CACAO AMARO

1-3-7

## **TARTE TATIN CON GELATO ALLA VANIGLIA FATTO IN CASA €10**

SFOGLIA/MELA CARAMELLATA E GELATO ALLA VANIGLIA

1-3-7

## **CHEESECAKE €8**

SCOMPOSTA E SALSA DI FRUTTI DI BOSCO

1-7

## **LATTE MIELE €10**

PAN DI SPAGNA MARINATA CON TRE TIPI DI LATTE CON GEL DI FRUTTI DI BOSCO

E GEL DI LIMONE

1-3-7

## **LA DAMA GIALLA €8**

PANNA COTTA DI BANANA E RICOTTA E PANNA COTTA DI CIOCCOLATO FONDETE

7-1

TUTTI I PRODOTTI ARRIVATI FRESCHI SONO STATI SURGELATI ALL'ORIGINE O CONGELATI IN LOCO MEDIANTE ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA.  
PER MAGGIOR INFORMAZIONE E PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA, UN NOSTRO RESPONSABILE È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRE OGNI SOPPORTO O  
INFORMAZIONE AGGIUNTIVA.

# finifondo

# Birra

## **ALLA SPINA**

### **BIRRA BUDWEISER BUDVAR €6**

COLORE BIONDO DORATO, IN STILE LAGER, LA BUDWEISER BUDVAR ORIGINAL PRESENTA UN GUSTO DECISO, PIENO, ARMONIOSO, RINFRESCANTE E PERFETTAMENTE EQUILIBRATO  
ALC. 5,0% VOL.

### **BIRRA ACME BENNY" S PARTY (ARTIGIANALE) €8**

L'ANTICHISSIMA BIRRA TEDESCA, SALATA, QUASI ERETICA PER I RIGOROSI STANDARD GERMANICI SULLA PUREZZA. IN BOCCA LE NOTE SALATE SONO BEN PERCEPITE, COME DEL RESTO QUELLE ACIDULE CON UN FINALE PIACEVOLMENTE CITRICO  
ALC. 5,0% VOL.

### **BIRRA ACME SHINING (ARTIGIANALE) €8**

DOUBLE-DRY-HOPPENED NEW ENGLAND IPA, SI CONTRADDISTINGUE PER UNA MASSICCIA LUPPOLATURA, CHE LE CONFERISCE NOTEVOLI SENTORI DI FRUTTA TROPICALE, CON UN ASPETTO VELATO, MORBIDO E CREMOSO  
ALC. 6,0% VOL.

## **BOTTIGLIE**

### **BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA €6**

### **BIRRA FORST 1857 €6**

### **BIRRA ARTIGIANALE SALLY STOUT €9**

INGLESE SCURA E OSCURA. SA SORPRENDERTI GIÀ AL PRIMO SORSO. CORPOSA E CREMOSA, CON UN FINALE TUTTO CIOCCOLATO E CAFFÈ

### **BIRRA ARTIGIANALE MORGANA GLUTEN FREE €9**

DAL COLORE AMBRATO CHIARO E CON UN ESUBERANTE CAPPELLO DI FINE SCHIUMA BIANCA, AL NASO SPRIGIONA I CLASSICI PROFUMI DELLO STILE, CON DECISE NOTE AGRUMATE DI ARANCIO E POMPELMO. BEVERINA, FRESCA, AMARA AL PUNTO GIUSTO, PIACEVOLMENTE FRUTTATA.

# fininfondo



# Bevande

**CAFFÈ ILLY €2**

**CAPUCCINO €2.50**

**CAFFÈ DECAFFEINATO €2.50**

**ORZO €2.50**

**GINSENG €2.50**

**ACQUA NATURALE/ ACQUA FRIZANTE 0.50CL €3**

**CALICI DI VINO €7**

**BEBITA 0.33 CL €5**

**ACQUA DI ASPORTO €1.5**

**SUCCHI DI FRUTA €5**

**AMARI DOPO CENA €5**

**DESTILLATI PREMIUM DOPO CENA €8**



**finifondo**

## LISTA INGREDIENTI ALLERGIZZANTI

1.  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)
  2.  
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
  3.  
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
  4.  
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
  5.  
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
  6.  
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
  7.  
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
  8.  
FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, DI PECAN, DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA)
  9.  
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
  10.  
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
  11.  
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
  12.  
SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG
  13.  
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
  14.  
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
- \* I PREZZI SONO ESPRESSI IN €  
\* IL COPERTO 2,50

**finifondo**