

Per iniziare

Starters

Donuts salati

Ricotta di bufala, granella di pistacchio, mortadella salumificio Bonfanti (presidio SlowFood).

Buffalo ricotta, crushed pistacchio, Bologna mortadella.

3,00 pz.

Parmigiana di melanzane e polpetta.

Aubergine parmigiana and meatball.

3,00 pz.

Ricotta di bufala, salmone affumicato e pesto.

Buffalo ricotta, smoked salmon and pesto.

4,00 pz.



Why not

Chicken Nuggets / 7pz. 9,00 / 14pz. 17,50 / 21pz. 26,00

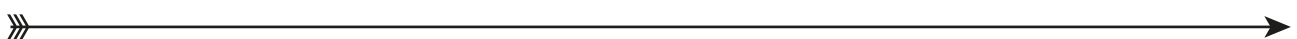
homemade serviti con sugo alla cacciatora.

Homemade chicken nuggets served with "cacciatora" sauce.

Alette fritte / 7pz. 8,50 / 14pz. 16,00 / 21pz. 25,00

immerse nella jus di carne e BBQ Homemade.

Chicken wings - Fried and cooked in gravy and barbecue sauce.



Per iniziare

Starters

Il potere della patata

Al naturale / 4,00

Patatine fritte tagliate fresche.

French fries

Sloppy fries / 6,00

Patatine fritte coperte di bolognese homemade al ketchup e formaggio fuso.

Sloppy fries (chips covered with ketchup Bolognese and melted cheese).

Fonduta e felice / 4,50

Patatine fritte con fonduta di formaggio.

French fries with cheese fondue.

Completa / 5,00

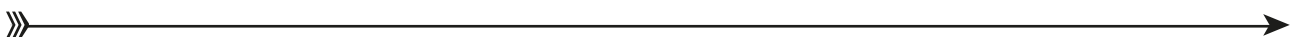
Patatine fritte con salsiccia sbriciolata, fonduta di formaggio e cipolla ramata.

French fries "completa" with crumbled sausage, melted cheese and onion.

Back in Black / 6,00

Patatine fritte con maialino nero casertano sbriciolato, cheddar e salsa BBQ home made.

French fries with crumbled Caserta "maialino nero" (piglet), cheddar and barbecue sauce.



Per iniziare

Starters

Bocconcini / 4pz. / 6,50

di croché serviti con fonduta di formaggio e chips di guancia disidratato.

Croquette bites served on cheese fondue and pork cheek crisps.

Tegamino / 7,50

di parmigiana di melanzane e polpetta.

Aubergine parmigiana terrine with meatballs.

Tartare / 15,00

di carne con pomodorino datterino e mozzarella casertana.

Aggiungi qualche goccia del nostro olio fruttato Guglielmi 1954.

Meat tartare with cherry tomatoes and Caserta mozzarella.

Tartare / 15,00

di carne con tartare sauce servita con: patate fritte, pane tostato e burro all'aglio.

Aggiungi qualche goccia del nostro olio Frisino delicato n.1

Meat tartare with tartare sauce served with chips and garlic butter.

Battuto di tartare / 15,00

rucola fresca, stracciata di Bufala campana e pizzadina homemade.

Aggiungi qualche goccia del nostro olio Frisino delicato n.1

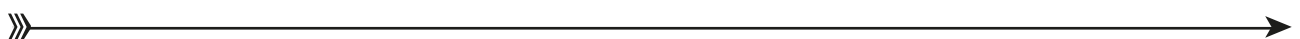
Meat tartare with rocket salad, stracciatella served with our pizzadina.

Involtino / 3,50 pz.

di mozzarella ripieno di parmigiana di zucchine servito con

prosciutto cotto affumicato (selezione Cillo)

Meat tartare with rocket salad, stracciatella served with our pizzadina.



Per iniziare

Starters

Selezione di salumi e formaggi / 18,00

secondo stagionalità, accompagnato dalla nostra pizzadina homemade, miele e confetture.

Selection of cold meats and cheeses.

La Frittatina / 3,00

Bucarini pasta frittata.

Polpette di pulled pork / 4,50 pz.

servite con fonduta di cheddar Westcombe DOP.

Pulled pork meatballs served with melted cheddar Westcombe DOP.

Sloppy Polpy / 3,50 pz.

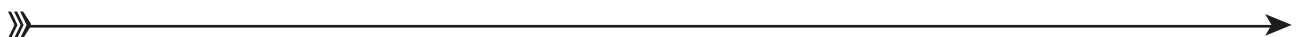
Polpette con sugo di bolognese al ketchup.

Ketchup Bolognese meatballs.

Crocchè con cuore di salmone e provola / 2 pz. 8,00

serviti su un letto di formaggio cremoso all'erba cipollina.

Potato croquettes with a heart of salmon and provola cheese served with cream cheese and chives.



Le Carni *Meats*

Tomawack (1000/1500 gr.) / 6.00 etto

Picanha (800/2000 gr.) / 6.00 etto

Costata (500/800 gr.) / 6.00 etto

Cuberoll (300/600 gr.) / 6.00 etto

Bistecca di maialino / 24.00

Filetto (250/350 gr.) / 8.00 etto

Reale di Frisona (300 gr.) / 15.00

Tagliata di Marchigiana (300 gr.) / 16.00

Tagliata di Frisona (300 gr.) / 15.00



Note

Tutte le carni sono accompagnate da un contorno a scelta.

Prenota la tua frollatura.

Consigliamo di accompagnare le nostre carni con qualche goccia di olio "Frisino" n.2.



Contorni

Side dishes



4,00

Parmigiana di melanzane / *Aubergine parmigiana*

Zucca grigliata / *Grilled pumpkin*

Zucchine grigliate / *Grilled zucchini*

Peperoni / *Peppers*

Insalata verde / *Green salad*

Insalata mista / *Mix Salad*

Rucola / *Rocket*

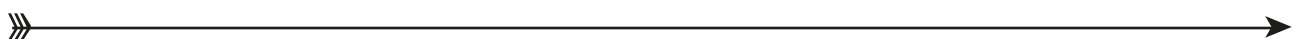
Patate al forno / *Roast potatoes*

Patate fritte / *French fries*

Funghi trifolati / *Mushrooms*

Cipolla ramata / *Onion*

Friarielli / *Friarielli*



Gli speciali

Specials

Ribs (800 gr/ 1 kg) / 30.00

cotte a bassa temperatura, servite con: anelli di cipolla, patatine fritte e garlic bread.

Slow-cooked ribs (800 g / 1 kg) served with onion rings, chips and garlic bread.

Filetto alla Wellington / 35.00

Filetto avvolto in crema di funghi champignon, prosciutto crudo e pasta sfoglia, servito con salsa bernese.

Beef wellington. Fillet steak wrapped in a cream of champignon mushrooms, prosciutto and puff pastry, served with Bernese sauce.

Carbonara / 10.00

Mini frittata di spaghetti con hamburger di maialino nero affumicato da 200 gr, cipolla ramata, crema d'uovo e guanciale.

Spaghetti frittata with a 200g smoked "maialino nero" piglet burger, onions, egg sauce and pork cheek.

The wall / 16.00

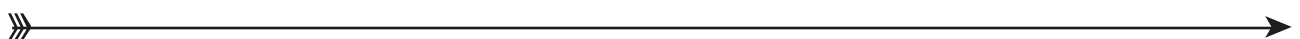
Hamburger di chianina da 300 gr ripieno di: brisket, cheddar Westcombe DOP, cipolla ramata e fonduta di formaggio, tutto coperto da provola e guanciale.

300g Chianina beef burger with brisket, cheddar Westcombe DOP, onions, melted cheese with provola (smoked mozzarella) and pork cheek.

Selezione di wurstel artigianali / 20.00

serviti con crauti e patatine fritte.

Selection of homemade Wurstel served with French fries and sauerkraut.



Gli speciali *Specials*

Stroganoff / 23.50

Bocconcini di filetto con: crema di funghi, paprica, jus di carne e gnocchi fritti.

Slow-cooked ribs (800 g / 1 kg) served with onion rings, chips and garlic bread.

Salmone in crosta / 13.00

Salmone cotto al forno con crosta di crackers ed erbe aromatiche, servito con purè alla provola di bufala.

Salmon cooked in the oven with a cracker and aromatic-herb-crust, with smoked buffalo mozzarella mashed potatoes.

Fish & Chips / 9.00

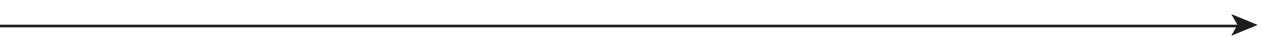
servito con insalata, limone e salsa tartara.

Fish & Chips served with salad, lemon and tartara sauce.

Tagliata Public / 16.50

Tagliata di Frisona 300 gr con pomodorini rossi e gialli, chips di pane tostato, maionese con english mustard e insalata iceberg.

Sliced Frisona beef steack (300g) with red and yellow cherry tomatoes, bread crisps, mayonnaise, english mustard, and icerberg lattuce.



I Panini *Sandwiches*

Public / 13.50

Panino al sesamo con: brisket, cipolla ramata, pomodorini confit, cheddar Westcombe DOP e bacon.

Slow-cooked ribs (800 g / 1 kg) served with onion rings, chips and garlic bread.

La pizzadina / 8.00

Impasto di pane/pizza homemade con carne alla genovese e patate fritte.

Homemade bread dough with Genovese (meat and onion sauce) and french fries.

Cheeseburger / 12.50

Panino al sesamo con: hamburger di Chianina, cheddar Westcombe DOP, insalata, cipolla ramata, pomodoro e bacon croccante, accompagnato con patatine e burro d'arachidi.

Chianina beef burger with cheddar Westcombe DOP, salad, tomatoes and crispy bacon served in a sesame seed bun served with French fries and peanuts butter on the side.

Agnello Wrap / 16.00

Wrap homemade con: agnello marinato, peperoni, cipolla, alloro, rosmarino, accompagnato con cavolo rosso, insalata iceberg e dressing di salsa yogurt.

(Chiedilo anche in versione piccante!)

Home made wrap with marinated lamb, peppers, onion, bay leaves and rosemary accompanied by red cabbage, iceberg lettuce and yogurt dressing.

(Ask us if you want the spicy version!)

Ibleo / 9.50

Panino al sesamo con: hamburger di Podolica, mousse di ricotta e basilico, capuliato e caciocavallo.

Podolica beef burger with ricotta and basil mousse, capuliato (dry tomatoes) and caciocavallo cheese.



I Panini *Sandwiches*

Mattiaccio / 13.50

Panino classico con: hamburger di Chinanina, blu di bufala, melanzane fritte con pomodorini e guanciaie.

Chianina beef burger, buffalo blue cheese, fried aubergine with tomatoes and pork cheek in a classic bun.

French Toast / 10.00

Pane in cassetta immerso nell'uovo e fritto ripieno di: insalata iceberg, vitello tonnato, fonduta di formaggio e prosciutto cotto (selezione Cillo), servito con patatine fritte.

Veal with tuna sauce, melted cheese, ham (Cillo selection) and iceberg lettuce served in fried eggy bread, served with French fries.

Scottato / 12.00

Panino integrale con: salmone scottato, insalata valeriana, provola di bufala e maionese.

Lightly-cooked salmon, corn salad, smoked buffalo mozzarella and mayonnaise served in wholegrain bread.

Lobster roll / 19.00

Sfilatino all'olio con insalatina, astice, maionese e erba cipollina, servito con patatine fritte.

Salad, lobster, mayonnaise and chives in a bread roll, served with chips.

Po Boy / 16.00

Sfilatino all'olio con: cotoletta di gamberi, insalata di pomodorini, insalata iceberg e maionese.

Prawn cutlet, tomato salad, iceberg lettuce and mayonnaise in a bread roll.



I Panini *Sandwiches*

Ribs Burger / 15.00

Panino al sesamo con: Ribs cotte a bassa temperatura, anelli di cipolla home made, insalata iceberg, serviti con patatine fritte.

Slow-cooked ribs, home-made onion rings and iceberg lettuce in a sesame bun, served with chips.

Porchetta / 8.00

Saltimbocca Homemade con: pancetta porchettata (homemade, cotta a bassa temperatura), stracciata di bufala e pesto di zucchine alla nerano.

Homemade saltimbocca bread with (home-made slow-cooked) porchetta-style-seasoned pancetta, buffalo stracciatella, and courgette pesto "alla nerano".

Pulled Pork Burger / 13.00

Panino al sesamo con Pulled Pork cotto alla BBQ, cheddar, insalata iceberg e bacon croccante, servito con patatine fritte.

Pulled pork cooked in a barbecue sauce, cheddar, iceberg lettuce and crispy bacon in sesame bun, served with French fries.

Chicken Bun / 8.00

Sfilatino all'olio con: pollo grigliato, brunoise di patate all'insalata e peperoni , insalata riccia, mozzarella e maionese.

Bun with grilled chicken, potatoes and peppers brunoise, curly endive, mozzarella cheese and mayonnaise.

Sloppy Dog / 8.50

Sfilatino all'olio con: Wurstel Servola ripieno di formaggio e avvolto nel bacon, e salsa sloppy home made.

Servelade Wurstel filled with cheese and wrapped in bacon, with homemade "sloppy" sauce in a bread roll.



Componi il tuo panino

Create your own sandwich

IL PANE

Scegli tra:

panino morbido classico all'olio, panino morbido al sesamo, sfilatino morbido all'olio, panino morbido integrale, panino gluten free.

(Tutti i nostri panini sono morbidi, se vuoi, richiedilo croccante)

Choose between: classic soft bread, soft sesame seed bun, soft bread roll, soft wholegrain bun, gluten free bun. All our breads are served soft, ask us if you would like them toasted!

Componi con:

Hamburger di Chianina / 8,50

+ 1 formaggio a scelta + 1 contorno a scelta

Hamburger di Podolica / 8,00

+ 1 formaggio a scelta + 1 contorno a scelta

Hamburger di salsiccia / 7,50

+ 1 formaggio a scelta + 1 contorno a scelta

Wurstel Frankfurten / 7,00

+ 1 formaggio a scelta + 1 contorno a scelta



Componi il tuo panino

Create your own sandwich

I FORMAGGI ←☞ 2,00 x ogni aggiunta

Provola, cheddar, mozzarella, fonduta.

Cheese: provola (smoked mozzarella), cheddar, mozzarella, fondue.

I CONTORNI ←☞ 1,00 x ogni aggiunta

Completa con:

insalata, rucola, pomodori, patate al forno, patate fritte, parmigiana di melanzane, peperoni, zucchine grill, zucca grill, cipolla ramata, funghi, friarielli.

Additions: lettuce, rocket, cherry tomatoes, roast potatoes, chips, aubergine parmigiana, peppers, grilled courgette, grilled pumpkin, onion, mushrooms, friarielli.

I SALUMI ←☞ 2,00 x ogni aggiunta

Bacon, prosciutto cotto, prosciutto crudo, guanciale.

Cold cuts: bacon, ham, prosciutto, pork cheek.

LE SALSE

Ketchup / Maionese / BBQ Jack / BBQ / Maionese all'aglio / Senape / Piccante /

English mustard.

Soft Drink

Coca cola / 3.00

Coca cola o / 3.00

Fanta / 3.00

Sprite / 3.00