



~~PER INIZIARE~~ ~~TO START~~

TRAVOLTI DALLE POLPETTE 4 PZ.

5€

Polpette assortite: pollo, salsiccia, vitello, patate

Chicken, sausage, beef, potatoes meatballs



STRACCETTI DI MANZO ALLA CARNIVORE

9€

Carnivore beef slices



LONZA DI SUINO, RUCOLA, PANE CROCCANTE E GRANA PADANO CON RIDUZIONE AL GAGLIOPPO

10€

Pork loin, rocket, crunchy bread, Grana Padano with Gaglioppo reduction



CARPACCIO DI REALE SU FONDUTA DI FORMAGGI, N'DUJA DI "NERO DI CALABRIA" E VERDURE IN CARPIONE

10€

Royal carpaccio on cheese fondue, n'duja cream and soaked vegetables



BOCCONCINI DI GRANA PADANO D.O.P. IN TEMPURA, RIDUZIONE DI VINO E CIPOLLA IN AGRODOLCE

10€

Bites of grana padano d.o.p. in tempura, wine reduction and sweet and sour onion



DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI CALABRESI (PER 2 PERSONE) SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI, CONSERVE TIPICHE CALABRESI

24€

Tasting of typical calabrian products (two people)

Selection of cured meats and cheeses, typical Calabrian preserves



SFIZIOSITA'

DELICIOUSNESS

ARROSTICINI 7 PZ.

9€

Skewers

COSTINE DI MAIALE AFFUMICATE E CAMELLATE AL MIELE DI ACACIA 12€

Smoked and caramelized pork ribs with acacia honey



PULLED PORK CON INSALATA COLESLAW E SALSA RUBRA 12€

Servito al piatto o con mini bun homemade

PULLED PORK WITH COLESLAW SALAD AND RUBRA SAUCE

Served on the plate or with homemade mini bun

TARTARE CARNIVORE 2.0 16€

Filetto di manzo battuto al coltello, olio EVO, sale Maldon, "Grana Padano D.O.P.", pepe rosa, limone, menta e cipolla

Knife-fried beef fillet, with EVO oil-based seasoning, Maldon salt, flakes of grana padano D.O.P., pink pepper, lemon, mint and onion

TARTARE CALABRA 16€

Filetto di manzo battuto al coltello, olio EVO, sale Maldon, salsa worchestershire, pepe bourbon, pomodori secchi, nocciole tostate, fili di peperoncino

Knife-beaten beef fillet, with EVO oil-based dressing, maldon salt, worchestershire sauce, bourbon pepper, dried tomatoes, toasted hazelnuts, chili threads



TRIS DI TARTARE (150 GR) 16€

Tartare classica, tartare "Carnivore 2.0", tartare "Calabra"

Classic tartare, Carnivore tartare 2.0, Calabrian tartare



PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

CORTECCE, RAGÙ DI MAIALINO NERO CALABRESE

12€

Barks, black calabrian pig sauce



RISOTTO CARNAROLI, ZUCCHINE, MENTA, GUANCIALE CROCCANTE, POLVERE DI OLIVE

14€

Risotto with courgette cream, mint, crispy cheek and olive powder

STRONCATURA CALABRESE, PEPERONI, STRACCIATELLA DI BUFALA, SALAME CROCCANTE

12€

Calabrian stroncatura, pepper cream, buffalo stracciatella, crispy salami



PRIMO DEL GIORNO

12€

Dish of the day

CARNE ALLA BRACE

GRILLED MEAT

COSCIA E FUSO DI POLLO MARINATO 2 PZ. 13€
PATATE AL FORNO
Marinated chicken thigh and melts 2 pcs.
baked potatoes

SALSICCIA DI SUINO AFFUMICATA AL CILIEGIO 2 PZ. 13€
PATATE AL FORNO
Cherry smoked pork sausage 2 pcs.
baked potatoes

CAPICOLLO ALLA GRIGLIA, CIPOLLE BRASATE 15€
Grilled capicollo, brazed onions

STINCO AFFUMICATO, PATATE AL FORNO 16€
Smoked shank, baked potatoes



TAGLIATA (300 GR. CIRCA), RUCOLA, "GRANA PADANO D.O.P.", 18€
POMODORINI
Sliced rocket, grana and tomatoes (300 gr.)

PANCIA DI MAIALINO AFFUMICATA AL CILIEGIO, SALSA BBQ, MELE 15€
RENETTE
Grilled and cherry smoked pork belly, bbq sauce, renette apple jam

FILETTO DI MANZO ALLA BRACE (250 GR. CIRCA) 20€
Grilled beef fillet (250 gr.)

FILETTO DI MANZO ALLA BRACE (250 GR. CIRCA), FUNGHI PORCINI 24€
Grilled beef fillet, porcini mushroom (250 gr.)



FILETTO DI MANZO ALLA BRACE (250 GR. CIRCA) **22€**
GORGONZOLA, CIPOLLA CARAMELLATA
Grilled beef fillet (250 gr.)
gorgonzola, caramelized onion



FILETTO DI MANZO ALLA BRACE (250 GR. CIRCA) **22€**
CARAMELLO SALATO, PAPRIKA, PANE TOSTATO
Grilled beef fillet (250 gr.)
salt caramel, paprika and toasted bread



FILETTO DI MANZO ALLA BRACE (250 GR. CIRCA) **22€**
RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO DI "MODENA I.G.P."
Grilled beef fillet (250 gr.)
with balsamic vinegar reduction



FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE (250 GR. CIRCA) **22€**
Beef fillet with green pepper (250 gr.)



LE NOSTRE SELEZIONI

OUR SELECTIONS

PICANHA (250 GR. CIRCA) Punta di sottofesa di Black Angus Scozzese <i>Topside tip of Scottish Black Angus</i>	20€
PICANHA (250 GR. CIRCA) Punta di sottofesa di Black Angus Americano <i>Topside tip of American Black Angus</i>	24€
NEW YORK STEAK (300 GR. CIRCA) Ricavata dalla parte superiore del lombo di Black Angus Americano <i>Obtained from the upper part of the American Black Angus loin</i>	24€
COSTATA DI BLACK ANGUS (500 GR. CIRCA) Controfiletto di Black Angus Americano <i>American Black Angus sirloin</i>	40€
TOMAHAWK DI SCOTTONA (MIN. 1KG)	7,5€ / etto
T-BONE DI BLACK ANGUS, TAGLIO FIORENTINA (MIN. 1 KG)	8€ / etto

CONTORNI

SIDE DISHES

VERDURE GRIGLIATE <i>Grilled vegetables</i>	5€
PATATE FRITTE  <i>French fries</i>	5€
PATATE E PEPERONI  <i>Potatoes and peppers</i>	5€
PATATE SILANE ARROSTO CON BUCCIA <i>Roasted silane potatoes with peel</i>	5€
CONTORNO DI STAGIONE <i>Seasonal contour</i>	5€

DESSERT

MILLEFOGLIE, LIMONE, FRUTTI DI BOSCO 

5€

Millefoglie, lemon cream and berries

CHEESECAKE  

5€

Cioccolato, frutti di bosco, crema al pistacchio, caramello salato

Chocolate, berries, pistachio cream, salted caramel

TIRAMISÙ  

5€

TORTINO AL CIOCCOLATO CUORE CALDO  

5€

Chocolate hot dark heart cake

GELATO 

4€

Ice cream

SORBETTO AL LIMONE

4€

Lemon sorbet

DESSERT DEL GIORNO

5€

Dessert of the day

MENU DI SPADE

OGNI GIOVEDÌ SU PRENOTAZIONE

30€

Nel menù "spade" i tagli selezionati vengono infilzati in lunghi spiedi e posti a cottura rotante, serviti direttamente al vostro tavolo dai nostri "Passadores".

PRIMO PIATTO

A CURA DELLO CHEF

LE SPADE DELL' INFERNO

CARPACCIO DI REALE SCOTTONA

SALSICCIA DI SUINO AFFUMICATA AL CILIEGIO

COSCE O FUSI DI POLLO MARINATO

PICANHA

COSTINE DI MAIALE AFFUMICATE E CARAMELLATE AL MIELE DI ACACIA

CONTORNI

SELEZIONI DI CONTORNI A CURA DELLO CHEF

CROSTINI DI PANE ALLA BRACE, ALLA 'NDUJA

CROSTINI DI PANE ALLA BRACE AL ROSMARINO

REGOLAMENTO

I Passadores vi serviranno al taglio ogni tipologia di carne sotto descritta.

Coperto e contorni sono inclusi. Bevande, dolci e caffè esclusi.

Lo staff non è autorizzato a confezionare i tagli di carne non consumati al tavolo, per l'asporto a casa

SWORDS MENU

30€

EVERY THURSDAY BY RESERVATION

In the "swords" menu, the selected cuts are skewered on long skewers and rotated, served directly to your table by our "Passadores".

FIRST COURSE

CHOSEN BY THE CHEF

THE SWORDS OF HELL

CARPACCIO FROM REALE SCOTTONA

CHERRY SMOKED PORK SAUSAGE

MARINATED CHICKEN THIGHS OR DRUMSTICKS

PICANHA

SMOKED AND CARAMELIZED PORK RIBS WITH ACACIA HONEY

SIDE DISHES

SELECTIONS OF SIDE DISHES BY THE CHEF

GRILLED BREAD CROSTINI WITH 'NDUJA

GRILLED BREAD CROSTINI WITH ROSEMARY

REGULATION

The Passadores will serve you every type of meat described below by cutting.

Cover and side dishes are included. Drinks, desserts and coffee excluded.

Staff are not authorized to package uneaten cuts of meat at the table, for takeaway at home



LISTA DEGLI ALLERGENI



Le ricette vengono realizzate con ingredienti la cui freschezza e qualità sono garantite da un sistema di tracciabilità che consente il controllo totale degli alimenti sin dalla loro origine. Selezioniamo carni la cui età di macellazione dell'animale è compresa tra i 15 e i 22 mesi, al fine di promuovere la tenerezza e la marezzatura ottimale. Alcuni prodotti possono essere freschi, congelati o surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 853/2004 e s.m.i. Altri prodotti freschi di origine animale, somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04 e s.m.i. Le nostre carni vengono cotte su brace di carbone biologico vegetale per esaltarne gli aromi. **Il personale è a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.**