



---

## *Food Menù*

---

*Tasty 2023*

# ANTIPASTI

## Smiley Hour (fino alle 19.00) € 7.50

Patatine fritte, mini hamburger di Chianina, bruschetta al pomodoro, würstel di suino, crochette di patate

## Arrosticini di suino nero € 7.50

## Pane Cunzato € 7.50 mezzo € 12.00 intero

Ruola, olio, origano, sale, pepe, pomodorini, acciughe, mozzarelline\*, cipolla croccante

## Alette di pollo con salsa barbecue € 7.50

## Bastoncini di mozzarella\* € 5.00

## Bruschetta al pomodoro\* € 3.50

## Carpaccio di manzo € 12.50

Filetto di manzo marinato artigianalmente con sale rosa, ruola e Grana Padano\*

## Chicken Tex-Mex € 8.50

Petto di pollo con panatura croccante\*, servito con salsa messicana e guacamole\*

## Fritto misto € 10.00

Alette di pollo, bastoncini di mozzarella, bastoncini di pollo, würstel, patatine fritte

## Nachos € 4.00

Tortillas chips, jalapenos, salsa messicana, formaggio fuso

## Patatine fritte € 3.50

## Spicchi di patate con buccia € 7.00

Patate fritte, pancetta, fondata di formaggio, salsa barbecue

## Tartare di filetto € 12.00

Condita con olio EVO, sale Maldon, capperi

## Tris Miniburger € 6.00

Tre mini hamburger di Chianina, pomodoro, insalata, salse varie

## Spinacino sobrio\* € 5.00

Spinacino fresco al fiore di pesco in infusione con orange bitter e angostura

## Fiori di zucca € 6.50

Fritti

## Piadina all'italiana € 8.00

Tortillas\* servita con crudo, fiordilatte, pesto di basilico, pomodoro, insalatina tenera, olio, sale

## L'uovo di Gaia € 6.00 NEW

Uovo croccante\* su letto di crema di patate viola e caviale nero

## INSALATE

### Bresaola € 9.50

Fettine di bresaola, Grana Padano\*, rucola, limone, pomodorini, olio

### Araba € 8.50

Zucchine, melanzane, insalata mista, pomodoro datterino, Grana Padano\*

### Cesare € 12.00

Lattuga romana, pollo grigliato, zucchine grigliate, melanzane grigliate, Grana Padano\*, crostini\*, salsa Caesar

### Greca € 9.50

Lattuga romana, pomodoro datterino, peperoni, cetrioli, capperi, olive, formaggio Feta.

### Sister Salad € 11.00

Avocado, carote, insalata, uova sode, arance fresche, limone, sale, pepe nero, olio EVO, crostini.

## PIATTI UNICI

### Chili con carne € 12.00

Manzo macinato, fagioli, peperoni, cipolle, spezie

### Burrito Chimichanga € 8.50

Arrotolato fritto di tortillas ripieno di stufato di manzo, fagioli, formaggio *[Servito con salsa messicana e guacamole]*

### Mastro Birraio € 12.50

Hamburger di Chianina, würstel di suino, alette di pollo, salsiccia, patatine fritte

### Pollo alla crema € 12.50

Petto di pollo alla griglia con crema di funghi, peperoni e cipolla *[Servito con riso basmati]*

## CONTORNI

### Riso Basmati € 3.00

### Insalata Mista € 3.00

### Verdure Grigliate € 3.00

### Purè di Patate € 4.00

### Patate Nostrane € 4.00

# BURGERS

Pane artigianale con sesamo\*.  
Serviti con patatine fritte.

## MaNonPensi? € 9.00

Straccetti di vitello, provola dolce, julienne di cavolo cappuccio, avocado, pomodoro, olio evo, limone

## SeLoVuoi! € 9.50

Hamburger di chianina, fiordilatte, songino, maionese\* al pesto, piccadilly confit

## Lanzarote Burger € 14.50

Hamburger di PHENOMENA, insalata, ravanello, avocado, maionese\* aromatizzata, cheddar

## VentiVenti € 15.00

Asiago DOP, hamburger 200g Wagyu Phenomena 10+, cipollina croccante, baby spinaci, pomodorini confit, maionese\* aromatizzata

## Algiraldo € 11.00

Hamburger di chianina 125g, cheddar, julienne di cavolo cappuccio viola, pomodoro, salsa algerina\*

## Chicken € 8.50 125g € 10.50 250g

Hamburger di pollo, lattuga iceberg, pomodoro, Edamer, maionese\*

## Chicken Crispy € 9.50

Hamburger di pollo 200g marinato con yogurt in panatura croccante, maionese\*, lattuga iceberg, Edamer

## Pig € 9.50 125g € 12.50 250g

Hamburger di suino nero, insalata tenera, pomodoro, cheddar, ketchup\*, maionese\*, cipolla caramellata

## Cheeseburger € 6.00

Hamburger di Chianina 125g, Galbanone\*, ketchup\*, maionese\* [Senza patatine]

## Italian € 9.50 125g € 12.50 250g

Hamburger di chianina, pomodoro, insalata tenera, Edamer, ketchup\*, maionese\*, bacon

## Australian € 10.50 125g € 14.50 250g

Hamburger di Angus, lattuga iceberg, cheddar\*, cipolla fresca, salsa barbecue, bacon

## Buffalo € 10.50 125g € 14.50 250g

Hamburger di bufalo, lattuga iceberg, pomodoro, cheddar\*, bacon, cipolla caramellata, salsa barbecue

## Horse € 9.50 125g € 12.50 250g

Hamburger di cavallo, insalata tenera, pomodoro, Edamer, cipolla fresca, origano, olio evo

## Smiley (500g) € 22.00

Doppio hamburger di Chianina, insalata tenera, pomodoro, doppio cheddar\*, cipolla caramellata, salsa barbecue, bacon, uovo

## Würstel € 7.00

Würstel tondo 150g, ketchup\*, maionese\*

## Vegetarian € 9.50

Burger di verdure 200g (melanzane, zucchine, funghi, patate, carote, menta, basilico, uova\*, pangrattato\*), salsa blue cheese\*

## Fish € 14.50

Burger di salmone\* fresco 200g, insalata tenera, cipolla caramellata

## Felipe Burger € 14.50 **NEW**

Brisket cotto 25 ore, insalatina coleslaw



# STEAK HOUSE

Tagli di carne Premium.

## Entraña fina Argentina marinata (~400g) € 27.00

Il Diaframma di Manzo alla griglia è una bistecca che non vi dimenticherete facilmente oltre che essere uno degli alimenti ricchi di ferro più consigliati.

## Red White Gold Selection (~800g) € 8.60 l'etto

Incrocio tra selezioni baltiche, pascola allo stato brado su prati verdissimi.

Carne molto tenera e gustosa, dalle note dolci dovute all'integrazione nell'alimentazione della barbabietola da zucchero.

## T-Bone Steak Queen Beef Gold Selection (~1kg) € 6.90 l'etto

Carne proveniente dalla regione dei Mille Laghi, chiamata Masury.

Carne molto tenera e gustosa, dalle note dolci dovute all'integrazione nell'alimentazione della barbabietola da zucchero.

## Tagliata € 26.00

Centro di costata di Angus alla griglia servito con Grana Padano e glassa balsamica

## Ribeye Steak Queen Beef Gold Selection (~400g) € 28.00

## Filetto di Fassona Piemontese (~350g) € 28.00

Eccellenza italiana, è una carne molto magra e straordinariamente tenera, il cui segreto risiede nel patrimonio genetico del bovino.

## Grigliata dei Nebrodi € 18.00

Costata, capocollo, pancetta, salsiccia

### CONTORNI

Riso Basmati / Insalata Mista / Purè di Patate  
Patatine Fritte / Patate Nostrane  
Spinacino sobrio / Verdure Grigliate

## DESSERT

### Flan al cioccolato € 6.00

### Flan al pistacchio con cuore di Nutella € 6.00

### Cheesecake ai frutti di bosco € 6.00

### Sfera di Gelato € 6.00

Pistacchio, cuore di amarena e top di melograno

### Tartufo al cioccolato (gluten-free) € 6.00

### Geometria di cioccolato € 6.00

### Semifreddo al caffè € 6.00

## VINO ROSSO

**Colosi | Nero d'Avola € 20.00**

*Sicilia*

**Colosi | Salina Rosso IGP € 24.00**

*Sicilia*

**Penfolds | Koonunga Hill 76 Shiraz Cabernet € 27.00**

*Sud Australia*

**Flechas de Los Andes | Gran Malbec € 40.00**

*Argentina*

**M. Chapoutier | Côtes-du-Rhône Belleruche € 24.00**

*Sud Francia*

**Speri | Ripasso della Valpolicella da Appassimento € 26.00**

*Veneto*

**Tenuta Fertuna | Pactio Maremma Grossetana € 25.00**

*Toscana*

**Nittardi | Chianti Classico Belcanto € 27.00**

*Toscana*

**Campo alla Sughera | Adeo a Castagneto Carducci € 32.00**

*Toscana*

**Maculan | Pinot Noir € 27.00**

*Veneto*

**Pfitscher | Lagrein Rivus € 29.00**

*Alto Adige*

**Los Vascos | Cabernet Sauvignon € 26.00**

*Cile*

**Cottanera | Diciassettesalme Etna DOC € 33.00**

*Sicilia*

## VINO BIANCO

**Colosi | Secca del Capo € 25.00**

**Colosi | Cariddi € 20.00**

**Milazzo | Metodo Classico € 30.00**

**Milazzo | Bianco di Nera € 24.00**

**Naonis | Jadér Cuvée € 15.00**

**Bonnaire | Blanc de Blancs a Cramant Grand Cru € 60.00**

## BIBITE

Acqua naturale/frizzante 75cl € 2.50

Ferrarelle 75cl € 2.50

Coca-Cola | Fanta | Sprite 33cl € 2.50

## BIRRA IN BOTTIGLIA

Beck's | Bud 33 cl € 3.50

Menabrea | Messina Cristalli di Sale 33 cl € 3.50

Tennent's | Ceres | Corona 33cl € 4.00

Peroni Gluten Free | Daura Gluten Free 33cl € 4.00

## BIRRA ALLA SPINA

Forst Pils bionda € 3.50 20cl € 5.00 40cl

Sixtus rossa € 3.50 20cl € 6.00 40cl

Weihenstephaner weisse € 3.50 20cl € 6.00 40cl

Le informazioni relative alla presenza di sostanze che provocano allergie e/o intolleranze sono disponibili consultando l'apposita documentazione (asterischi\* sui menù) e rivolgendosi al personale che saprà guidarvi nella scelta.

Non possiamo escludere, oltre agli allergeni indicati, l'eventuale presenza di tutti gli altri allergeni.



Via Amendola, 64  
Capo d'Orlando