

ANTIPASTI

PLATEAU DI SALUMI E FORMAGGI	15,00 €
DI FOSSA IN TAVOLA SELEZIONE DI FORMAGGI REGIONALI E NAZIONALI ACCOMPAGNATI DA MIELE, CONFETTURE E MOSTARDE	16,00 €
TARTARE DI VITELLO CON SENAPE AL MIELE E CIALDA DI PECORINO DEL MONTE PORO	15,00 €
CARPACCIO DI VITELLO CON MAYONESE TONNATA	14,00 €
BIS DI POLPETTE DI RISO ALLA CURCUMA CON CUORE DI 'NDUJA E FORMAGGIO FILANTE E CON CUORE DI MOUSSE DI PULLED PORK	8,00 €
PATATA IMBARDATA RIPIENA DI PROVOLA AFFUMICATA E AVVOLTA DA PANCETTA CROCCANTE	8,00 €

PRIMI DEL GIORNO

A SENTIMENTO E DISPONIBILITÀ DI PRODOTTI STAGIONALI	12,00 €
--	---------

I SECONDI

I NOSTRI VIAGGI

HARRY TI PRESENTO SALLY CON CONTORNO DI PATATE IL PASTRAMI SECONDO FABBRICA	12,00 €
LA SILANA 'MBRIACA PANCIA DI MAIALE BRASATA AL MAGLIOCCO, SU CREMA DI PATATE DELLA SILA AL ROSMARINO	17,00 €
PULLED PORK CON CONTORNO DI PATATE SPALLA DI MAIALE SFILACCIATA AFFUMICATA COTTA A BASSA TEMPERATURA, ACCOMPAGNATA DA ICEBERG E SALSA GRECA SERVITA IN UN TACOS	12,00 €
'NDUJED PORK CON CONTORNO DI PATATE SPALLA DI MAIALE SFILACCIATA AFFUMICATA, AROMATIZZATA ALLA NDUJA, COTTA A BASSA TEMPERATURA	14,00 €
HAMBURGER DI PODOLICA CON CONTORNO DI PATATE O VERDURE DI STAGIONE CARNE DA 260 GR. BATTUTA AL COLTELLO CON PROVOLA AFFUMICATA FUSA Con patate al forno	12,00 € 14,00 €
FABBRICA AL PIATTO CON CONTORNO DI PATATE HAMBURGER, IRISH MILD CHEDDAR FUSO, PASTRAMI, CIPOLLA IN AGRODOLCE	14,00 €
TAGLIATA DI VITELLO RUCOLA E GRANA PATATE AL FORNO PATATE FRITTE VERDURE	18,00 € 20,00 € 18,00 € 18,00 €
POLLO DI FABBLICA CON CONTORNO DI PATATE COSCE DI POLLO IN SOUS VIDE LACCATE CON TERIJAKI E AGRODOLCE AVVOLTE IN UN TACOS	15,00 €
CALAMARI IN DOPPIA COTTURA SU VELLUTATA DI PATATE AL CUMINO E CRUMBLE DI TARALLO SU CREMA DI POMODORINI COTTI AL FORNO CON AGLIO PEPE, SALE E CRUMBLE DI TARALLO	16,00 € 16,00 €

CONTORNI E STUZZICANTI

PATATE SPEZIATE	5,00 €
PATATE AL FORNO	6,00 €
PATATE VALENTIA	6,00 €
CON CHEDDAR E CIPOLLE IN AGRODOLCE	
PATATE MERICANE	6,00 €
CON CHEDDAR E pancetta croccante	
VERDURE DI STAGIONE	5,00 €
INSALATA MISTA	7,00 €

DA PRENDERE A MORSI

LUNCH ATOP A SKYSCRAPER	14,00 €
CON CONTORNO DI PATATE pastrami, pane integrale Senatore Cappelli aromatizzato con extravergine, rucola, senape, salsa al cetriolo e cipolla rossa	
FABBRICA	15,00 €
CON CONTORNO DI PATATE PANINO AL BURRO, HAMBURGER DI PODOLICA GRIGLIATO, PASTRAMI, IRISH MILD CHEDDAR FUSO, CIPOLLA ROSSA, RUCOLA, SENAPE E BBQ	
UNA MANTOVANA CHE PARLA CALABRESE	15,00 €
CON CONTORNO DI PATATE PANINO AL BURRO, HAMBURGER DI ZUCCA E PATATE, RUCOLA, MAYONESE, CIPOLLA ROSSA STUFATA E PROVOLA FILANTE	
VEIPONION	16,00 €
CON CONTORNO DI PATATE HAMBURGER DI PODOLICA, PARMIGIANA DI ZUCCA, PROVOLA AFFUMICATA, NDUJA DI SPILINGA, CIPOLLA ROSSA CAMELLATA E MAYONESE	
UNO SABINO VIBONESE	16,00 €
CON CONTORNO DI PATATE PORCHETTA, ERBE DI CAMPO, PROVOLA, CIPOLLA, MAYONESE AL ROSMARINO	

PULLED PORK 14,00 €
CONTORNO DI PATATE
RACCHIUSO IN UN PANINO AL BURRO CON SALSA ALLO
YOGURT E INSALATA VERDE

'NDUJED PORK 15,00 €
CON CONTORNO DI PATATE
PANINO AL BURRO CON PULLED PORK AROMATIZZATO
ALLA 'NDUJA E SCAROLA RIPASSATA IN PADELLA

DELIZIE

DESSERT DELLA CASA 6,00 €

DA BERE

ACQUA NATURALE (0,75 L) 2,00 €
ACQUA FRIZZANTE (0,75 L) 2,00 €
ACQUA SAN PELLEGRINO (0,75 L) 3,00 €
ACQUA PANNA (0,75 L) 3,00 €
ACQUA PERRIER (0,75 L) 3,50 €
ANALCOLICI 3,00 €
BIRRA ARTIGIANALE (0,5 7,00 €

VINI IN MESCITA AL CALICE

VINO ROSSO 5,00 €
VINO ROSSO BARRICATO 6,00 €
VINO BIANCO/ROSÉ 5,00 €
METODOCLASSICO 6,00 €
FRANCIACORTA 10,00 €

DISTILLATI E LIQUORI

PASSITO	5,00 €
PORTO/MADEIRA	6,00 €
GRAPPA	5,00 €
RUM	6,00 €
WHISKEY/WHISKY/COGNAC	7,00 €
AMARI	4,00 €
AMARI PREMIUM	6,00 €
MUFFATO DELLA SALA	8,00 €
ALEATICO	7,00 €
COPERTO	2,00 €