

# Menu Steak House

## Per iniziare ...

- \*(6) Rabbit wings** € 8  
*alette di pollo CBT con chutney di pomodoro piccante*
- \*(1-7) Le bruschettine** € 8  
*classica: pomodorini, basilico e stracciatella di bufala  
sicula: crema di melanzane fumè, mozzarella di bufala e pomodoro secco  
healthy: caprino, barbabietola e erba cipollina*
- \*(1-7) Jacket potatoes** € 10  
*patata al forno con 'nduja, caciocavallo e cipolla caramellata  
patata al forno con salsiccia, raspadura e tarallo  
patata al forno con crudo, burrata e rucola*
- \*(1-3-4) Lo svitellato** € 13  
*fesa di vitello CBT con crema tonnata, carote croccanti, capperi in fiore e pomodorini*
- \*(7) Il carpaccio** € 13  
*carpaccio di manzo con pak-choi, scaglie di pecorino ed essenza di vitello*
- \*(1) Selezione di salumi con trancetti di focaccia** € 13
- \*(1-7) Selezione di salumi e formaggi con trancetti di focaccia** € 15

## La ciccia

- \*(1-6) Lollipop italian style** € 16  
*fusi di pollo fritti con crema di fagioli rossi, salsa teriyaki e insalatina di cappuccio al lime*
- \*(1-7-8) L'asado di bovino** € 16  
*cotto a bassa temperatura e servito con purea di patate, pak-choi al rosmarino e chips di tapioca*
- \*(1-7-8) Le costine** € 16  
*costine di maiale cotte a bassa temperatura con crema di piselli e porro fondente*
- Stinco di maiale** € 20  
*CBT con patate dolci due consistenze*
- \*(7-9) Tagliata di manzo** € 20  
*la classica tagliata rivisitata in chiave moderna, con purea di sedano rapa e patate saltate*
- \*(7) Vitello al cubo** € 20  
*sottofesa di vitello con crema di barbabietola, romanesco croccante e polvere di capperi*
- Picanha** € 20  
*picanha di manzo con purea di patate dolci e asparagi fondenti*

*\*consulta la nostra lista degli allergeni*

*Coperto - 1 €*

*consigliamo di non effettuare variazioni per gustare a pieno la nostra cucina !*

# I panini

<b>*<sub>(1-3-7)</sub> Kid burger 2.0 **</b>	€ 12
<i>hamburger home-made, pomodoro, insalata, formaggio e maionese, servito con chips al lime</i>	
<b>*<sub>(1-3)</sub> Healthy burger evolution</b>	€ 12
<i>burger vegetariano di ceci con spinacino, salsa allo yogurt e pomodoro alla piastra. servito con chips al lime</i>	
<b>*<sub>(1-3-7)</sub> USA burger **</b>	€ 14
<i>hamburger home-made, cheddar, cipolla croccante, bacon e salsa bbq, servito con chips al lime</i>	
<b>*<sub>(1-3-7)</sub> Gran zola **</b>	€ 14
<i>hamburger home-made, gorgonzola dolce, pomodori secchi e mela verde, servito con chips al lime</i>	
<b>*<sub>(1-3-6-8)</sub> Tamaro burger **</b>	€ 15
<i>hamburger home-made, frittata, pak-choi e maionese alla soia, servito con chips al lime</i>	
<b>*<sub>(1-3-6-7)</sub> Calabro **</b>	€ 15
<i><sup>8)</sup> hamburger home-made, caciocavallo della Sila, 'nduja, servito con chips al lime</i>	
<b>*<sub>(1-6-7)</sub> Roast beef bums</b>	€ 16
<i><sup>10)</sup> roast beef alla senape, robiola con erba cipollina e rucola, servito con chips al lime</i>	

## ... E per finire

<b>*<sub>(1-8)</sub> Dolce burger</b>	€ 4
<i>farcito con nutella, granella di cocco e zucchero a velo caramellato</i>	
<b>*<sub>(1-8)</sub> Sorbetto al limone</b>	€ 4
<b>*<sub>(1-3-6)</sub> Crostatina</b>	€ 5
<i><sup>7-8)</sup> pastafrolla con crema pasticcera con una nota di limone, fragole ed essenza di menta piperita</i>	
<b>*<sub>(1-5-7-8)</sub> Banana split cheese cake</b>	€ 5
<i>banana split rivisitata con cheese cake, crumble e cioccolato</i>	
<b>Tortino caprese al cioccolato</b>	€ 5
<i>con olio extra vergine di oliva, mantecato alla vaniglia</i>	
<b>*<sub>(1-7)</sub> Pannacotta</b>	€ 5
<i>al caramello e crumble di pan brioche</i>	
<b>*<sub>(1-3-5-6-7-8)</sub> Tartufo di Pizzo Calabro</b>	€ 7

\*\* il prodotto potrebbe essere congelato

Coperto - 1 €

\* consulta la nostra lista degli allergeni

consigliamo di non effettuare variazioni per gustare a pieno la nostra cucina !

# La pizza

<b>Ortolana</b> *(1-6-7) <i>Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte e verdure grigliate</i>	€ 9
<b>Royal Sud</b> *(1-7) <i>Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, parmigiano reggiano e basilico fresco</i>	€ 11
<b>Tonnarella</b> *(1-4-7) <i>Mozzarella fior di latte, tonno, cipollotti, capperi, olive taggiasche, pomodorini, origano e peperoncino</i>	€ 12
<b>Twist Roll</b> *(1-7) <i>Baguette francese rivisitata e farcita con mozzarella fior di latte, caciocavallo della Sila, speck, pepe nero, guarnita con insalata trevisana e olio extra vergine di oliva</i>	€ 12
<b>Mediterranea</b> *(1-3-4-6-7) <i>Mozzarella di bufala campana IGP, pomodorini, cipolla di Tropea, acciughe, origano fresco</i>	€ 12
<b>Red&amp;White</b> *(1-6-7) <i>Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana IGP, prosciutto crudo e pomodorini</i>	€ 12
<b>Mortazza 2.0</b> *(1-6-7) <i>Mozzarella fior di latte, mortadella bologna IGT, stracciatella, pesto ligure e pistacchi</i>	€ 12
<b>Bresaolina</b> *(1-7) <i>Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, bresaola, rucola, raspadura e pomodorini gialli</i>	€ 13
<b>Calabria</b> *(1-3-6-7) <i>Salsa di pomodoro San Marzano, 'nduja, caciocavallo della Sila, cipolla di Tropea caramellata</i>	€ 13
<b>Porcini</b> *(1-3-6-7) <i>Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, olio al basilico, funghi porcini</i>	€ 14
<b>Salsiccia &amp; Friarielli</b> *(1-7) <i>Mozzarella fior di latte, friarielli, salsiccia e caciocavallo della Sila</i>	€ 14
<b>L'Ariccìa</b> *(1-7) <i>Mozzarella fior di latte, porchetta, patate al forno, rosmarino, scamorza affumicata e pepe nero</i>	€ 14

*Prova la nostra farina integrale o la multi cereali !! Se hai intolleranze particolari chiedi al nostro personale di sala*

*\*consulta la nostra lista degli allergeni*

*Coperto - 1 €*

*consigliamo di non effettuare variazioni per gustare a pieno la nostra cucina !*

The  
Wild Rabbit

# Le classiche

<b>Margherita</b> *(1-3-6-7)	€ 6
<i>Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, olio al basilico</i>	
<b>Diavola</b> *(1-3-6-7)	€ 8
<i>Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salamino piccante</i>	
<b>Napoli</b> *(1-3-4-6-7)	€ 9
<i>Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe, origano fresco</i>	
<b>4 Stagioni</b> *(1-6-7)	€ 9
<i>Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofini, funghi e olive</i>	
<b>Capricciosa</b> *(1-3-6-7)	€ 10
<i>Salsa di pomodoro San Marzano, prosciutto cotto, mozzarella fior di latte, carciofi, capperi, olive taggiasche, funghi champignon, acciughe</i>	

*Prova la nostra farina integrale o la multi cereali !! Se hai intolleranze particolari chiedi al nostro personale di sala*

The  
Wild Rabbit

*\*consulta la nostra lista degli allergeni*

*Coperto - 1 €*

*consigliamo di non effettuare variazioni per gustare a pieno la nostra cucina !*

# Vini & birre

## Spumanti

<b>Grande Cuvée Alma Brut – Franciacorta DOCG</b> <b>Bellavista – 12,5 % Vol.</b>	€ 50
<b>31 ZERO 41 – Spumante</b> <b>Bedin – 11 % Vol.</b>	€ 18
<b>31 ZERO 41 Rosè – Spumante Rosè</b> <b>Bedin – 11 % Vol.</b>	€ 18

## Vini bianchi

<b>Ambat - Vermentino di Sardegna DOC</b> <b>Sella e Mosca – 14,5 % Vol.</b>	€ 38
<b>Sauvignon - Alto Adige Doc</b> <b>Kellerei, St. Pauls – 13 % Vol.</b>	€ 22
<b>Chardonnay Friuli Doc</b> <b>Fantinel – 12,5 % Vol.</b>	€ 18
<b>Falanghina IGT</b> <b>Telaro, Fonte Gaja – 12 % Vol.</b>	€ 18

## Vini rossi

<b>Chianti Classico DOCG</b> <b>Tenuta Cappellina – 13,5 % Vol.</b>	€ 35
<b>Rosso di Montepulciano DOCG BIO</b> <b>Il Conventino – 14 % Vol.</b>	€ 22
<b>Salento Rosso IGT</b> <b>Vetrère, Livruni – 14,5 % Vol.</b>	€ 24
<b>Amarone della Valpolicella Classico DOCG</b> <b>Benedetti – 16 % Vol.</b>	€ 55
<b>Pinot nero Alto Adige Doc</b> <b>Kellerei, St. Pauls - 13,5 % Vol.</b>	€ 28
<b>Hebo Toscana Rosso IGT</b> <b>Petra – 14,5 % Vol.</b>	€ 26
<b>Barbera Vivace</b> <b>Morinaccio sui lieviti, Cascina Garitina – 14 % Vol.</b>	€ 22
<b>Lagrein Alto Adige DOC</b> <b>Kellerei, St. Pauls – 13 % Vol.</b>	€ 28

## Birre alla spina

<b>Stella Artois – 5,2 % Vol.</b> Piccola	€ 3
Media	€ 5
<b>Leffe Rossa – 6,5 % Vol.</b> Piccola	€ 4
Media	€ 6
<b>Goose Island Ipa – 5,9 % Vol.</b> Piccola	€ 4
Media	€ 6

The  
Wild Rabbit

# Elenco dei 14 allergeni alimentari

-  1 **GLUTINE** (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
-  2 **CROSTACEI E DERIVATI** (marini e d'acqua dolce, gamberi, scampi, granchi e simili)
-  3 **UOVA** (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)
-  4 **PESCE E DERIVATI** (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
-  5 **ARACHIDI E DERIVATI** (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
-  6 **SOIA E DERIVATI** (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
-  7 **LATTE E DERIVATI** (ogni prodotto in cui viene usato il latte, yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
-  8 **FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI** (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)
-  9 **SEDANO E DERIVATI** (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
-  10 **SENAPE E DERIVATI** (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
-  11 **SEMI DI SESAMO E DERIVATI** (semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
-  12 **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** (anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi, nelle bibite analcoliche e nei succhi di frutta )
-  13 **LUPINO E DERIVATI** (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)
-  14 **MOLLUSCHI E DERIVATI** (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)