

Menu Steak House

Per iniziare ...

* ⁽⁶⁾	Rabbit wings <i>alette di pollo CBT</i>	€ 8
* ⁽¹⁻⁷⁾	La bruschetta <i>3 bruschette croccanti, concassè di pomodoro ramato all'origano, cuore di burrata e zest di limone</i>	€ 10
* ⁽¹⁻⁷⁾	La frisa <i>frisella pugliese con pomodorini variegati, bocconcini di bufala e basilico</i>	€ 12
* ⁽¹⁻³⁻⁴⁾	Lo svitellato <i>fesa di vitello CBT con crema tonnata, carote croccanti, capperi in fiore e pomodorini</i>	€ 13
* ⁽⁷⁾	Il carpaccio <i>carpaccio di manzo con pak-choi, scaglie di pecorino ed essenza di vitello</i>	€ 13
* ⁽⁷⁾	La fragolina <i>battuta di angus alla menta piperita, fragole fresche e crema di robiola al prezzemolo</i>	€ 13
* ⁽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 <i>fusi di pollo fritti con crema di fagioli rossi, salsa teriyaki e insalatina di cappuccio al lime</i>	€ 16
* ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾	Ribs <i>costine di maiale cotte a bassa temperatura con patate dolci fritte, insalatina di carote e cavolo cappuccio</i>	€ 16
* ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾	L'asado di bovino <i>cotto a bassa temperatura e servito con purea di patate, pak-choi al rosmarino e chips di tapioca</i>	€ 18
* ⁽⁷⁾	Vitello al cubo <i>sottofesa di vitello con crema di barbabietola, romanesco croccante e polvere di capperi</i>	€ 20
	Picanha <i>picanha di manzo con purea di patate dolci e asparagi fondenti</i>	€ 22
* ⁽⁷⁻⁹⁾	Bistecca irlandese di manzo <i>con purea di sedano rapa e patate saltate</i>	€ 24

*consulta la nostra lista degli allergeni

Coperto - 1 €

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

I panini

- *⁽¹⁻³⁻⁷⁾ Kid burger 2.0 **** € 12
hamburger home-made, pomodoro, insalata, formaggio e maionese, servito con chips al lime
- *⁽¹⁻³⁾ Healthy burger evolution** € 12
burger vegetariano di ceci con spinacino, salsa allo yogurt e pomodoro alla piastra. servito con chips al lime
- *⁽¹⁻³⁻⁷⁾ USA burger **** € 14
hamburger home-made, cheddar, cipolla croccante, bacon e salsa bbq, servito con chips al lime
- Rabbit burger **** € 15
hamburger home-made, pesto di zucchine alla menta, bufala campana, pomodoro e fiori di zucca
- Gnam! **** € 15
hamburger home-made, pancetta croccante, provola fritta, patata schiacciata, cipollotto fresco e maionese
- *⁽¹⁻⁶⁻⁷⁾ Roast beef bums** € 15
¹⁰⁾ *roast beef alla senape, robiola con erba cipollina e rucola, servito con chips al lime*

... E per finire

- *⁽¹⁻⁸⁾ Dolce burger** € 4
farcito con nutella, granella di cocco e zucchero a velo caramellato
- *⁽¹⁻⁸⁾ Sorbetto al limone** € 4
- *⁽¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁾ Crostatina** € 5
7-8) pastafrolla con crema pasticcera con una nota di limone, frutti rossi ed essenza di menta piperita
- *⁽¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁾ Cheese cake** € 5
alle pesche e timo, con crumble alle nocciole
- *⁽¹⁻⁷⁾ Bavarese** € 5
all'albicocca con salsa al cioccolato e mandorle caramellate
- *⁽¹⁻⁷⁾ Pannacotta** € 5
al basilico, con caramello salato e fragole fresche
- *⁽¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁾ Tartufo di Pizzo Calabro** € 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

Ortolana *(1-6-7) <i>Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte e verdure grigliate</i>	€ 9
Tonnarella *(1-4-7) <i>Mozzarella fior di latte, tonno, cipollotti, capperi, olive taggiasche, pomodorini, origano e peperoncino</i>	€ 12
Twist Roll *(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
Mediterranea *(1-3-4-6-7) <i>Mozzarella di bufala campana IGP, pomodorini, cipolla di Tropea, acciughe, origano fresco</i>	€ 12
Red&White *(1-6-7) <i>Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana IGP, prosciutto crudo e pomodorini</i>	€ 12
William *(1-3-6-7) <i>Baguette francese rivisitata e farcita con spinaci, crescenza e guarnita con rucola e raspadura</i>	€ 12
Parmafico *(1-3-6-7) <i>Mozzarella di bufala, crudo di Parma, fichi, miele di acacia</i>	€ 13
Bresaolina *(1-7) <i>Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, bresaola, rucola, raspadura e pomodorini gialli</i>	€ 13
Primavera *(1-3-6-7) <i>Salsa di pomodoro San Marzano, scamorza, rucola, speck dell'Alto Adige, olive taggiasche, pomodorini, origano fresco</i>	€ 13
Salsiccia & Friarielli *(1-7) <i>Mozzarella fior di latte, friarielli, salsiccia e caciocavallo della Sila</i>	€ 14
Zucchina in fiore <i>Mozzarella fior di latte, fiori di zucca, acciughe, stracciatella, pesto di zucchine e pressata di pepe nero in grani</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

Margherita *(1-3-6-7) € 6
Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, olio al basilico

Diavola *(1-3-6-7) € 8
Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salamino piccante

Napoli *(1-3-4-6-7) € 9
Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe, origano fresco

4 Stagioni *(1-6-7) € 9
Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofini, funghi e olive

Capricciosa *(1-3-6-7) € 10
Salsa di pomodoro San Marzano, prosciutto cotto, mozzarella fior di latte, carciofi, capperi, olive taggiasche, funghi champignon, acciughe

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

Grande Cuvée Alma Brut – Franciacorta DOCG € 50
Bellavista – 12,5 % Vol.

31 ZERO 41 – Spumante € 18
Bedin – 11 % Vol.

31 ZERO 41 Rosè – Spumante Rosè € 18
Bedin – 11 % Vol.

Vini bianchi

Ambat - Vermentino di Sardegna DOC € 38
Sella e Mosca – 14,5 % Vol.

Sauvignon - Alto Adige Doc € 22
Kellerei, St. Pauls – 13 % Vol.

Chardonnay Friuli Doc € 18
Fantinel – 12,5 % Vol.

Falanghina IGT € 18
Telaro, Fonte Gaja – 12 % Vol.

Vini rossi

Chianti Classico DOCG € 35
Tenuta Cappellina – 13,5 % Vol.

Rosso di Montepulciano DOCG BIO € 22
Il Conventino – 14 % Vol.

Salento Rosso IGT € 24
Vetrère, Livruni – 14,5 % Vol.

Amarone della Valpolicella Classico DOCG € 55
Benedetti – 16 % Vol.

Pinot nero Alto Adige Doc € 28
Kellerei, St. Pauls - 13,5 % Vol.

Hebo Toscana Rosso IGT € 26
Petra – 14,5 % Vol.

Barbera Vivace € 22
Morinaccio sui lieviti, Cascina Garitina – 14 % Vol.

Lagrein Alto Adige DOC € 28
Kellerei, St. Pauls – 13 % Vol.

Birre alla spina

Stella Artois – 5,2 % Vol.
Piccola € 3
Media € 5

Leffe Rossa – 6,5 % Vol.
Piccola € 4
Media € 6

Goose Island Ipa – 5,9 % Vol.
Piccola € 4
Media € 6

The
Wild Rabbit

Aperitivi e apericena

Aperitivo

€ 12

Focaccia con pomodorini

Chips al lime

Riso venere con verdure

Frittatina della casa

Bocconcino della casa

+ 1 consumazione inclusa

Apericena *(per gruppi a partire da 8 persone)*

€ 20

Focaccia con pomodorini

Chips al lime

Riso venere con verdure

Frittatina della casa

Bocconcino della casa

1 primo uguale per tutti da scegliere tra:

- risotto con gamberi, mela verde e stracciatella

- penne all'arrabbiata

+ 1 consumazione inclusa

prima consumazione inclusa a scelta tra

calice di vino bianco Pinot Bianco Cuvée Villa Sandi - € 4

calice di vino rosso Cabernet Cuvée Villa Sandi - € 4

calice di spumante cuvée Bedin - € 4

Gin lemon - € 7

Gin tonic - € 7

Vodka lemon - € 7

Vodka tonic - € 7

Negroni - € 7

Negroni Sbagliato - € 7

Cuba libre - € 7

Spritz - € 5

Analcolico alla frutta - € 5

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 SO₂ - 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...)