

Menu Steak House

Per iniziare ...

- * (6-11-12) Rabbit wings** € 8
alette di pollo fritte, servite con salsa piccante
- * (1-7) La bruschetta** € 9
3 bruschette croccanti, concassè di pomodoro ciliegino, stracciatella di burrata, profumate con olio al basilico
- * (1) Selezione di salumi** € 13
tris di salumi con trancetti di focaccia
- * (7-12) Tartare di manzo** € 13
battuta di angus al profumo di rosmarino con marmellata di fragole
- * (7) Il carpaccio** € 13
di manzo, con scaglie di grana, rucola e olio al timo
- * (1-7) Selezione di salumi e formaggi** € 15
tris di salumi e formaggi, servito con le nostre confetture e trancetti di focaccia

La ciccia

- Galletto alla diavola** € 18
insaporito con peperoncino di Cayenna e servito con verdure alla griglia
- * (10-12) L'asado di bovino** € 18
cotto a bassa temperatura, servito con salsa al chimichurry e patata rossa alla duchessa
- La tagliata** € 20
tagliata di manzo alla griglia, servita con patate al rosmarino
- * (3-7) Il filetto** € 24
filetto di manzo al pepe verde, servito con purea di patate e carotine baby

The
Wild Rabbit

*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⁾ Classic burger** ** € 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 spinaci novelli e pomodoro fresco, servito con chips al lime
- *⁽¹⁻³⁻⁷⁾ Chicken burger** ** € 13
¹⁰⁾ *cotoletta di pollo, senape, foglie di insalata riccia e provola affumicata, servito con chips al lime*
- *⁽¹⁻³⁻⁸⁻⁹⁾ Calabro** ** € 13
hamburger home-made, caciocavallo della Sila, 'nduja, servito con chips al lime
- *⁽¹⁻³⁻⁷⁾ USA burger** ** € 14
hamburger home-made, cheddar, cipolla scottata, bacon e salsa bbq, servito con chips al lime
- *⁽¹⁻³⁻⁷⁾ Italian burger** ** € 14
¹²⁾ *hamburger home-made, pomodoro, rucola, bufala e aceto balsamico, servito con chips al lime*

... E per finire

- *⁽¹⁻⁸⁾ Sorbetto al limone** € 4
- *⁽¹⁻³⁻⁷⁾ Tortino al cioccolato fondente** € 5
con cuore morbido servito caldo
- *⁽¹⁻³⁻⁷⁾ Tiramisù della casa** € 5
- *⁽¹⁻³⁻⁷⁾ Fragole con gelato** € 5
- *⁽¹⁻³⁻⁷⁾ Ananas** € 5
servita con gelato alla vaniglia
- *⁽¹⁻⁸⁾ Dolce burger** € 5
farcito con nutella e zucchero a velo caramellato
- *⁽¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁾ Crostatina** € 5
pastafrolla con crema pasticcera, con una nota di cannella e fragole fresche
- *⁽¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁾ Cheese cake** € 5
con confettura di fragole e crumble croccante
- *⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾ Tartufo di Pizzo** € 7
l'originale tartufo di Pizzo Calabro

** *il prodotto potrebbe essere congelato*

* *consulta la nostra lista degli allergeni*

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

Coperto - 1 €

La pizza

Ortolana ^{*(1-6-7)} <i>Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte e verdure grigliate</i>	€ 9
Salsiccia & Friarielli ^{*(1-7)} <i>Mozzarella fior di latte, friarielli, salsiccia e caciocavallo della Sila</i>	€ 11
Royal Sud ^{*(1-7)} <i>Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, parmigiano reggiano e basilico fresco</i>	€ 12
Tonnarella ^{*(1-4-7)} <i>Mozzarella fior di latte, tonno, cipollotti, capperi, olive taggiasche, pomodorini, origano e peperoncino</i>	€ 12
Mediterranea ^{*(1-3-4-6-7)} <i>Mozzarella di bufala campana IGP, pomodorini, cipolla di Tropea, acciughe, origano fresco</i>	€ 12
William ^{*(1-3-6-7)} <i>Baguette francese rivisitata e farcita con spinaci, crescenza e guarnita con rucola, raspadura e olio extra vergine di oliva</i>	€ 12
Mortazza 2.0 ^{*(1-6-7)} <i>Mozzarella fior di latte, mortadella bologna IGT, stracciatella, pesto ligure e pistacchi</i>	€ 12
Calzone soufflé ^{*(1-7)} <i>Classico calzone farcito con prosciutto cotto e 4 formaggi freschi del giorno</i>	€ 12
Red&White ^{*(1-6-7)} <i>Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala campana IGP, prosciutto crudo e pomodorini</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
Calabria ^{*(1-3-6-7)} <i>Salsa di pomodoro San Marzano, 'nduja, caciocavallo della Sila, cipolla di Tropea caramellata</i>	€ 13
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>	€ 13
Oro giallo ^{*(1-7)} <i>Mozzarella fior di latte, zafferano, crescenza, speck dell'Alto Adige, pepe nero</i>	€ 13

Prova la nostra farina integrale !! 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 !

Le classiche

Margherita *(1-3-6-7) <i>Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, olio al basilico</i>	€ 6
Diavola *(1-3-6-7) <i>Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salamino piccante</i>	€ 8
Napoli *(1-3-4-6-7) <i>Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe, origano fresco</i>	€ 9
4 Stagioni *(1-6-7) <i>Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofini, funghi e olive</i>	€ 9
4 Formaggi *(1-7) <i>Mozzarella fior di latte, 4 formaggi freschi del giorno</i>	€ 9
Prosciutto e funghi *(1-7-12) <i>Salsa di pomodoro San Marzano, prosciutto cotto, mozzarella fior di latte, funghi champignon</i>	€ 9
Capricciosa *(1-3-6-7) <i>Salsa di pomodoro San Marzano, prosciutto cotto, mozzarella fior di latte, carciofi, capperi, olive taggiasche, funghi champignon, acciughe</i>	€ 10

Prova la nostra farina integrale !! 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

Vini & birre

Spumanti

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

Vini bianchi

Ambat - Vermentino di Sardegna DOC Sella e Mosca – 14,5 % Vol.	€ 38
Cala Reale - Vermentino di Sardegna DOC Sella e Mosca – 14,5 % Vol.	€ 22
Sauvignon - Alto Adige Doc Kellerei, St. Pauls – 13 % Vol.	€ 22
Sauvignon - Alto Adige Doc Gfill, St. Pauls – 13 % Vol.	€ 27
Chardonnay Friuli Doc Fantinel – 12,5 % Vol.	€ 18
Falanghina IGT Telaro, Fonte Gaja – 12 % Vol.	€ 18

Vini rossi

Chianti Classico DOCG Tenuta Cappellina – 13,5 % Vol.	€ 35	Pinot nero Alto Adige Doc Kellerei, St. Pauls - 13,5 % Vol.	€ 30
Rosso di Montepulciano DOCG BIO Il Conventino – 13,5 % Vol.	€ 22	Hebo Toscana Rosso IGT Petra – 14,5 % Vol.	€ 26
Nobile di Montepulciano DOCG BIO Il Conventino – 14,5 % Vol.	€ 32	Barbera Vivace Morinaccio sui lieviti, Cascina Garitina – 14 % Vol.	€ 22
Salento Rosso IGT Vetrère, Livruni – 14,5 % Vol.	€ 25	Lagrein Alto Adige DOC Kellerei, St. Pauls – 13 % Vol.	€ 30
Amarone della Valpolicella Classico DOCG Benedetti – 16 % Vol.	€ 55		

Birre alla spina

Lager (4 luppoli, birrificio Angelo Poretti) – 5,0 % Vol.	
Piccola	€ 3
Media	€ 5
Non filtrata (4 luppoli, birrificio Angelo Poretti) – 5,0 % Vol.	
Piccola	€ 4
Media	€ 6
Rossa (Grimbergen) – 6,0 % Vol.	
Piccola	€ 4
Media	€ 6

Birre in bottiglia

Leffe Rouge 33 cl – 6,6 % Vol.	€ 5
Daura Damm (gluten free) 33 cl – 5,4 % Vol.	€ 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...)