

MENÙ CENA

ANTIPASTI

BATTUTA DI FILETTO	13.00
uova di quaglia e scaglie di tartufo	
INSALATINA TIEPIDA DI POLPO*	12.00
polpo con patate al vapore, pinoli tostati e brunoise di pomodoro camone	
SOUTE' DI COZZE E VONGOLE	10.00
chardonnay e limone	
TARTARE DI TONNO*	13.00
pomodorini, capperi, olive e cialda di pane	
GAZPACHO DEUS STYLE	10.00
semi di zucca e burrata	
SALUMI E FORMAGGI	16.00
selezione di salumi e formaggi con composte	

PRIMI PIATTI

BUCATINI CACIO & PEPE "ROMA-MILANO"	11.00
RIGATONI ALLA CARBONARA	12.00
PAPPARDELLE FRESCHE FATTE IN CASA	13.00
ai funghi porcini e scaglie di formaggio di fossa	
RISOTTO ACQUERELLO ALLO ZAFFERANO	14.00
SUPER SPAGHETTONE	12.00
datterino rosso e basilico	
SPAGHETT'ORO*	15.00
ai frutti di mare	

SECONDI PIATTI

TOMAHAWK DI FASSONA ALLA PLANCIA	65.00
con patate al rosmarino (per 2 persone)	
ORECCHIA D'ELEFANTE	20.00
con pachino e rucola selvatica	
FILETTO DI BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA	26.00
con cicoria di campo ripassata, cipollotto caramellato	
DEUS ITALIAN BURGER	16.00
con misticanza, mozzarella di Bufala, pomodoro verde, cipolle di Tropea	
POLPO DOPPIA COTTURA*	23.00
erbe robuste e vellutata di patate	
TRANCIO DI TONNO*	25.00
con catalogna leggermente piccante saltata in padella	
BRANZINO IN PADELLA	24.00
con giardinetto di verdure e pomodorini confit	

INSALATE

TUNA BOWL	12.00
Riso venere, avocado, coriandolo, germogli di soia, semi di papavero, semi di girasole, alghe wakame e tonno crudo	
AVOCADO	12.00
Code di gambero, avocado, salsa passion fruit, misticanza, barbabietola e semi di papavero tostati	
VEGGIE	12.00
Misticanza, finocchio, mela verde, sedano, senape di digione, semi di girasole tostati, carote a julienne	

DOLCI

MINI CANNOLI SICILIANI	6.00
pistacchio e gocce di cioccolato fondente	
TIRAMISU'	7.00
SOFFICE AL LAMPONE	7.00
cioccolato bianco caramellato e crumble fondente	
GELATO AL PISTACCHIO DI BRONTE SALATO	6.00
TORTINO AL CIOCCOLATO	6.00

SOFT DRINKS 5.00

COCA COLA

COCA COLA ZERO

FANTA

SPRITE

GINGER ALE

GINGER BEER J. GASCO

TONICA J. GASCO

SUCCHI DI FRUTTA

CHINOTTO

CRODINO

RED BULL (Energy drink, Sugar Free, White Edition)

ORGANICS BITTER LEMON

BIRRA IN BOTTIGLIA 6.00

HEINEKEN

Lager da 5% ABV

SOL

Lager da 4,5% ABV, messicana, leggera e rinfrescante con gusto maltato

DAURA (GLUTEN FREE)

Lager da 4,6% ABV, dagli USA, una artigianale dal gusto pulito

ICHNUSA NON FILTRATA

Lager da 5% ABV, italiana, bassa fermentazione non filtrata, colore dorato, corposa e morbida

MORETTI LA BIANCA

Weissbier da 5% ABV, italiana dal profumo fresco con note speziate

MORETTI BAFFO D'ORO

Lager da 4,8% ABV, 100% puro malto d'orzo italiano selezionato

BIRRE ALLA SPINA

4.00/7.00

HEINEKEN

Lager da 5% ABV

ICHNUSA NON FILTRATA

Lager da 5% ABV, italiana, bassa fermentazione non filtrata, colore dorato, corposa e morbida

AFFLIGEM BLONDE

Birra d'abbazia 6,7% ABV, belga, ricetta di oltre 1000 anni fa, gusto morbido

AFFLIGEM ROUGE

Birra d'abbazia 6,7% ABV, belga, aroma ampio con note di caramello

ERDINGER

Weissbier 5% ABV, tedesca, frizzante e piacevolmente acidula

VINI

ROSSI

Nebbiolo, Cabernet, Morellino di scansano 7.00

BIANCHI

Verdicchio, Chardonnay, Gewurztraminer 7.00

ROSATI

Aglianico 'Vetere Paestum' 8.00

Fattoria Sardi..... 8.00

BOLLICINE

Franciacorta 8.00

Champagne 10.00

Prosecco 7.00

ACQUA

PANNA/SAN PELLEGRINO 0,75 cl 2.50

PERRIER 0,33 cl 3.00

AMARI E GRAPPE 6.00

COPERTO 3.00

* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ DI MERCATO.

IL PESCE DESTINATO A ESSERE CONSUMATO CRUDO E' STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO PREVENTIVO CONFORMEMENTE ALLE PRESCRIZIONI DI LEGGE.

I NOSTRI PIATTI SU RICHIESTA POSSONO ESSERE REALIZZATI ANCHE PER CELIACI CON APPOSITI PRODOTTI E DOVUTA CURA DA PARTE DEL NOSTRO STAFF.

ALMENO UNO DI QUESTI INGREDIENTI POTREBBE ESSERE PRESENTE NEI NOSTRI PIATTI: CEREALI, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI.

SE AVETE DELLE INTOLLERANZE VI PREGHIAMO DI COMUNICARLO AL NOSTRO STAFF.