



# MENÙ

## QUALCOSA DI BUONO DA CONDIVIDERE

L'ITALIA E' LA TERRA DEI SAPORI, DELLA CULTURA, DELLA CREATIVITA'. NON SERVE ANDARE LONTANO PER FARE UN'ESPERIENZA DI GUSTO! MATERIE PRIME DI QUALITA'... NESSUN SEGRETO!

### IL TAGLIERE DEL SALUMIERE

Pancetta cotta selezione D.O.P., Speck trentino selezione D.O.P., Coppa Piacentina selezione D.O.P. Mortadella selezione D.O.P., melanzane sott'olio, pomodori secchi pugliesi, cipolla caramellata artigianale servito con focaccia calda cotta nel forno a legna

15

### IL TAGLIERE DEL PASTORE

Burrata di scamorza affumicata, burrata campana D.O.P, zola piccante stagionato 24 mesi, Ubriaco "Briscola al Barbera" serviti con confettura di arancia e fichi

14

### LO GNOCCO FRITTO E LA BRIANZETTA

Gnocco Fritto con pancetta cotta Brianzola (4 pz)

8

### BOCCONCINI DI PAN-PIZZA FRITTI ALLA MEDITERRANEA

Gnocco fritto ripieno con stracciatella, pomodoro secco di puglia, pesto di rucola fresca e olive taggiasche ( 4 pz)

11

### LA FOCACCIA, IL CRUDO, LA BURRATA

Focaccia cotta nel padellino, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Burrata Campana D.O.P. 125 gr

14

### LA FOCACCIA, IL ROAST-BEEF, LA SALSА TONNATA

Focaccia cotta nel padellino, Roast-Beef all'inglese, salsa tonnata, rucola fresca

14

## LE TARTARE

### LA SAPORITA

Tartare di Fassona, olive della riviera, pomodori secchi, cipollotto rosso, provolone piccante e maionese al capperro

13

### FRENCH TARTARE

Tartare di Fassona, acciughe, scalogno, Worcestershire sauce, tabasco, tuorlo d'uovo, senape

13

### SEMPLICE MA BUONA

Tartare di Fassona, stracciatella, n'duja di Spilinga, scaglie di grana, olio extra vergine d'oliva

13

€15

## L'APERITIVO

**Tutti i giorni fino alle 20:30\***  
**puoi scegliere la nostra proposta aperitivo.**  
**Serviamo sfiziosità calde e fredde, una pizza Rita ogni 2 px,**  
**inclusa una CONSUMAZIONE a scelta.**

\*Il venerdì e sabato sera l'aperitivo permettere di occupare il tavolo fino alle 20:30.



## I PRIMI PIATTI

COME SA FARE LA NONNA, COME HA IMPARATO LA MAMMA, COME CI APPREZZANO  
IN TUTTO IL MONDO! LA PASTA FRESCA FA PARTE DELLA NOSTRA STORIA!

### SPAGHETTONE

Spaghettoni di grano duro con filetti di tonno di Cetara, menta e limone

14

### CAVATELLI FRESCHI

Pesto di rucola, julienne di mortadella e mandorle tostate

14

### TAGLIOLINI

Tagliolini di pasta fresca con porcini e gamberoni

14

### IL RISOTTO

Caprino fresco, lavanda e mirtillo



14

## LE INSALATONE

### GRECA

Misticanza, pomodori, cetrioli, cipolla rossa, olive nere, feta e salsa tzatziki



9,5

### GUSTOSA

Misticanza, songino, tonno, bufalina, olive taggiasche, pomodorini secchi, carciofini, e scaglie di grana.

9,5

### CAESAR

Misticanza, bocconcini teneri di pollo cotto a bassa temperatura, scaglie di grana, sesamo, salsa Caesar

9,5

## MENU BABY

per bambini  
da 3 a 10 anni

### PASTA AL POMODORO/ BIANCA/PESTO

8

### PIZZA BABY (A SCELTA)

DA 7

### HAMBYBURGER

Pane Bun, hamburger di manzo 180 gr, formaggio fuso, servito con patatine fritte\*

9

### BABY COTOLETTA DI POLLO

9

servito con patatine fritte\*

### PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA

servito con patatine fritte\*

9

### NUGGETS DI POLLO\*

8

serviti con patatine fritte\*

\*prodotto surgelato

## CONTORNI

### PATATINE FRITTE TAGLIO GRANDE\*

4

### VERDURE GRIGLIATE

4

### PATATE AL FORNO CON LA BUCCIA

4

### INSALATA MISTA/VERDE

3

### PATATE DOLCI AMERICANE\*

4,5

\*prodotto surgelato

## BIBITE / AMARI E CAFFÈ

### ACQUA 0,75 CL

2

### GRAPPA /AMARI

DA 4

### BIBITA IN VETRO 33 CL

3,5

### CAFFÈ

1,5

Coca Cola, Coca Cola light, Chinotto, Aranciata, Gazzosa, Lemon Soda



## LA CARNE

ABUSARE DEL CONSUMO DI CARNE E' DANNOSO. PRIVARSI DEL PIACERE DI GUSTARE UNA CARNE PROVENIENTE DA FILIERA CONTROLLATA E GARANTITA E' INUTILE. LE NOSTRE CARNI SONO CERTIFICATE E DI QUALITA'!

Grazie all'esperienza dei professionisti con cui collaboriamo e alla competenza dei nostri griglieri riusciamo a proporre continuamente tagli di carne ricercati, gustosi e particolari. Siamo appassionati di carne e lo trasmettiamo in tutti i nostri piatti. Curiamo la selezione, il taglio e la cottura per garantire un'esperienza... di gusto!



## IL POLLO

### TAGLIATA DI POLLO

€ 17,5

Pollo di origine Italiana cotto alla griglia servito a scelta con

- a. rucola, grana, pomodorini ciliegio, patate al forno
- b. Verdure grigliate

### COTOLETTA DI POLLO IMPANATA

€ 15,5

Pollo di origine Italiana impanato agli aromi mediterranei servito a scelta con

- a. rucola, grana, pomodorini ciliegio, patate al forno
- b. Verdure grigliate



## IL MAIALE

### IL FILETTO

€ 18,5

Filetto di maialino al rosa marinato al cacao servito scaloppato con cavolo cappuccio stufato, agretti al burro e maionese al lime

# IL MANZO

## TAGLIATA DI MANZO € 19,5

Taglio nobile di Scottona Bavarese, cotta alla griglia servita con rucola, grana, pomodorini freschi, patate al forno



## COSTATA

€ 27,5



La costata è uno dei tagli più pregiati del bovino adulto, del quarto posteriore, ricavato dalla lombata, cioè la schiena dell'animale.

Può essere con l'osso o senza: quando è disossata viene anche chiamata RIB-EYE. La costata è più saporita del filetto perché ricca di grasso anche se risulta un po' meno tenera.

**Servita in tagli da 500 gr su ghisa rovente**

## BAVETTA DI ANGUS € 75

### servita solo in porzione da KG

Bavetta è un taglio di carne bovina di Angus molto ricco di grasso fine che la rende molto tenera, gustosa e senza nessun tipo di scarto.

Si griglia con attenzione avendo cura di sciogliere il grasso e di lasciare riposare prima di servire.

La bavetta è il taglio della parte bassa e posteriore dell'animale, all'incirca nella zona dell'addome.

**Servita su ghisa rovente in taglio da 1 kg (ideale per 2/3 persone)**



## DIAFRAMMA

€ 28



Tipico piatto comune alla cucina Argentina, il Diaframma è uno dei tagli di carne più piccoli del bovino per questo è difficile da reperire, perché presente in quantità limitata. Si presenta con poco tessuto connettivo ma ricco di grasso all'interno, che si scioglie durante la cottura.

Va servito al sangue e grigliato con attenzione per ottenere un risultato ottimo. Il sapore è intenso e molto tenero. **SI SCIOGLIE IN BOCCA!**

**Servito al piatto per non andare avanti con la cottura**

## DIAFRAMMA DI VITELLO

€ 22

Servito con salsa di pomodoro giallo, porro e timo, accompagnato da patate al forno e peperoni alla griglia



## BURGER BAR

ESPLOSIONE DI GUSTO AD OGNI "BEAT"! PANE ARTIGIANALE FATTO IN CASA  
E CARNE FRESCA TUTTI I GIORNI! SERVITO CON PATATINE FRITTE

### PIEMONTESE

14,5

Macinato di Bavarese 200 gr, lardo alle erbe, soncino, zucchine grigliate, maionese, pane Bun artigianale

### BEAT

14,5

Macinato di tagliata Bavarese, stracciatella Pugliese, prosciutto crudo 24 mesi, pomodori secchi di Puglia, basilico e pane Bun artigianale

### TROPEANO

14,5

Macinato di Bavarese 200 gr, provola, cipolla caramellata, n'duja di Spilinga e pane Bun artigianale

### RUFFIANO

14,5

Macinato di angus, formaggio di capra, porri stufati, radicchio e marmellata d'arance.

### USA

15

Macinato di Angus 200 gr, doppio bacon grill, doppio cheddar cheese, pomodoro, insalata, uovo al tegamino, salsa BBQ e pane Bun artigianale

### ESTROVERSO

NEW!

16

Macinato di Bavarese 200 gr, crema di zucchine alla scapece, coppa Piacentina, Burratina Campana 125 gr, pepe nero

### VEGANO (Beyond Meat)



14

Hamburger vegano con peperoni alla griglia, crema di pomodorino giallo, porro e timo

### VEGETARIANO



14,5

Polpetta di melanzane e mozzarella con rucola all'aceto balsamico, scottatina di pomodorini, cialda di grana e pane Bun artigianale

E' POSSIBILE RICHIEDERE PANE SENZA GLUTINE + 1,5 €



## LE FAJITAS DEL BEAT

### POLLO

14,5

Filetti di pollo marinati al lime serviti con peperoni, guacamole, pomodorini e insalata avvolti in una piadina artigianale accompagnati con tortilla di mais e salsa dip

### PULLED PORK

14,5

Straccetti di maiale marinati in salsa BBQ cotti a bassa temperatura, cipolla rossa di Tropea, insalata e pomodoro avvolti in una piadina artigianale accompagnati con steak di patate dolci Americane e salsa Ranch

### SALMONE

14,5

Salmon Norvegese fresco e abbattuto\*, philadelphia, papavero nero, rucola, crema di avocado alla paprika



## LA PIZZA

ACQUA, SALE, FARINA BIOLOGICA MACINATA A PIETRA, 48 ORE DI LIEVITAZIONE...  
TUTTO IL RESTO E' ARTE DEL PIZZAIOLO! UTILIZZIAMO SOLO PRODOTTI DI ALTA QUALITA'

### LE CLASSICHE

#### MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, fior di latte e basilico

#### 4 STAGIONI

Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, olive taggiasche e porcini

#### COTTO E PORCINI

Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, porcini

#### BUFALINA

Pomodoro San Marzano, bufalina in cottura, basilico fresco

#### CRUDO

Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto crudo San Daniele e scaglie di grana

#### VALTELLINA

Pomodoro San Marzano, fior di latte, bresaola, porcini e scaglie di grana

#### FRIARIELLI

Fior di latte, salsiccia, friarielli e scamorza

#### BEAT

Bufalina, pomodorino soleggiato, carciofini, olive nere e basilico

#### LA CALABRESE

Pomodoro San Marzano, fior di latte, n'duja di Spilinga, spianata piccante, scamorza

### LE RIPIENE

#### LO SFILATINO DEL BEAT

Ripieno di mozzarella e condito a crudo con pomodorini, bufalina e prosciutto crudo San Daniele

#### IL CALZONE INCOMPRESO

Metà calzone ripieno con prosciutto e funghi porcini e metà pizza con crudo e bufalina

#### IL CALZONE PAZZO

calzone aperto ripieno di scamorza con burrata intera, Tartare di manzo, n'duja di Spilinga, spinacino fresco, sesamo

### LE SPECIALI

#### 8,5 LEGGERA 12

Filetti di tonno di Cetara in olio Evo, fior di latte, pomodorini confit, e menta fresca

#### 10 LA SFIZIOSA 12

Bufala, melanzane a funghetto, datterino giallo, foglie di speck, filetti di pomodoro San Marzano, basilico, scaglie di grana

#### 10 RAFFINATA 11

Bufalina in cottura, salmone fresco \*, pomodorini gialli e rossi, olive taggiasche, olio di pesto di rucola

#### 9,5 GELOSA 12

Pomodoro san Marzano, bufalina, prosciutto Crudo di Parma, carciofi in olio Evo arrostiti, pomodorini gialli, scaglie di grana, basilico fresco

#### 10 NAPOLI RIVISTA 11

Pomodoro San Marzano, olive taggiasche, burrata, filetti di acciuga di cetara

#### 11 4 POMODORI 11

Pomodoro san marzano, bufalina, pomodorini dry, pomodorini secchi, pomodorini gialli, olive taggiasche, basilico doppio

#### 10 PARMIGIANA 11

Pomodoro san Marzano, fiordilatte, crudite's di melanzana, scaglie di grana, bocconcini di bufala

#### 11 La Premiata "PETRA" 12

Bufalina affumicata, Pulled Pork homemade, Philadelphia alla salsa BBQ, fiori edibili

Ogni aggiunta è quantificata a parte.



Per qualsiasi informazione su sostanze allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.  
**Coperto 2,00.**

 Piatto vegetariano \*Prodotto surgelato o abbattuto

SCOPRI IL MENU DIGITALE.  
VALIDO ANCHE PER IL SERVIZIO  
DELIVERY E TAKE AWAY

