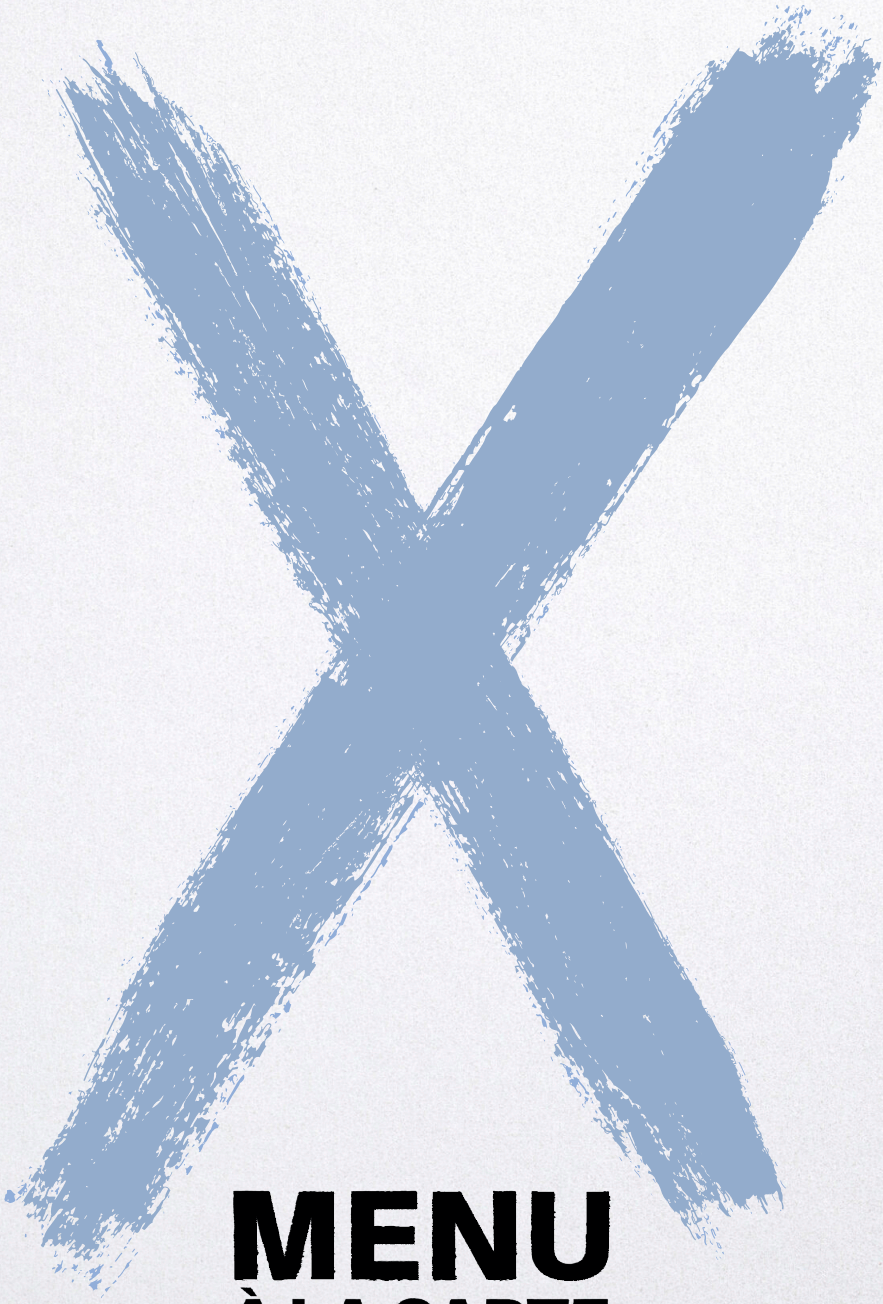


MENU
À LA CARTE



Un luogo dove gusto e convivialità si incontrano. Qui potrai vivere un'esperienza culinaria che unisce creatività e tradizione. Oltre al nostro menù, potrai scoprire e assaporare le migliori carni e la selezione esclusiva della Macelleria Feola, storica realtà fondata nel 1986, portando in tavola qualità e passione in ogni portata.

Antipasti caldi

Il mare non c'entra (1, 7)
Pane fritto, formaggio morbido al latte,
picanha condita al limone, erbe aromatiche
euro 8

Parmigiana allo spiedo (1, 7)
Spiedino di lasagna alla parmigiana con ciuffetti di ricotta
euro 8

O' Bao 2pz (1, 7, 6, 8)
Bao soffice al vapore con genovese alla napoletana, scaglie di cioccolato fondente
euro 10

O' Padellino 4pz (1, 7, Solfiti)
Padellino artigianale, picanha, scarola riccia, ketchup di papacelle, stracciata
euro 12

Mini ma seri 3pz (7, 3, 1, solfiti)
- Mini hamburger, mayo ai funghi, cipolla caramellata, cialda di parmigiano
- Mini hamburger, guanciale croccante, crema cacio e pepe
- Carpaccio di picanha, friarielli alla napoletana

euro 13

Polp Fiction 3pz (1, 7)
Polpette di manzo, fonduta di Parmigiano Reggiano, olio al tartufo
euro 8

Fumo negli occhi 3pz (1, 7, solfiti)
Polpette di manzo affumicate , glassa BBQ al miele, cipolla croccante
euro 5

Chips Stick ai 4 formaggi e pepe rosa (1, 7)
euro 6

Chips Stick
euro 5

Antipasti freddi

Questioni di tagli
Tartare Selezione Feola, tartare di Manza mora
e il suo grasso, straccetti di picanha
euro 15

Due sfumature di carne (8, solfiti)
Degustazione di tartare di manzo:
- Perle di aceto balsamico, nocciole sabbiate, cipolla caramellata
- Caviale di limoncello, olio evo, timo

euro 12

La dispensa x2 (1, 7, 8, solfiti)
Selezione di salumi italiani, formaggi stagionati,
ricotta, bruschetta con lardo, servito con miele e noci
euro 24

La selezione x2 (7, 8)
Percorso di formaggi freschi e stagionati, ricotta,
servito con miele e noci
euro 20

Patanegra
100% Jamon de Bellota, 80g
30 euro

Primi piatti

La Genovese (1, 8)
Zito alla genovese secondo la tradizione napoletana
euro 12

Pasta e patate 3.0 (1, 7)
Cavatelli con crema di patate, dadolata di patata americana, crema di patata viola
euro 12

Aglio Olio & Crudo (1, 8)
Spaghetto aglio e olio, tartare di manzo e crumble di tarallo napoletano
euro 12

Secondi Piatti

Chimichurri Ribelle (7, solfiti)
Tagliata di Angus, chimichurri di rucola, pomodori secchi, cialda croccante di provolone
euro 20

A Fuoco Lento (6, 16, solfiti)
Brasato di manzo, spinacino fresco, salsa ai frutti rossi e il suo fondo di cottura.
euro 18

Pancia Partenopea (6, solfiti)
Pancia di maiale CBT, crema vellutata di patata, papacella napoletana in doppia consistenza.
euro 16

Tra Bosco & Brace (1, 6, solfiti)
Bocconcini di pollo CBT, vellutata di castagne, cipolla caramellata, polvere di funghi, crumble al timo.
euro 15



Selezione Feola

Senz'osso

(350 gr taglio minimo)

Ribeye euro 7 - etto
Filetto euro 9,50 - etto
Entrecote euro 9,50 - etto

Con osso

(600/ 700 gr taglio minimo)

T-bon euro 6,5 - etto
Costata euro 6,5 - etto

Tagli internazionali

Con osso

(600/ 700 gr taglio minimo)

Angus Italia euro 7 - etto
Angus Iberico euro 9,5 - etto
Black Holland euro 8 - etto
Angus Republica Ceca euro 10 - etto
Red Krova euro 8 - etto
Manza Mora euro 8 - etto
Simmental Bavarese euro 8,5 - etto

Il tagliere di Nicola (o'Chianchièr)

Costata, Salsiccia di maialino nero,
Entrecote Sel. Feola.
1 kg totale.
euro 80

Selezione del giorno

(Rivolgersi al personale di sala)

Selezione hamburger

Il Lato grasso (1, 7)
Hamburger Selezione Feola bardato al lardo, crema di pecorino, pepe nero tostato
euro 11

Doppio gioco (1, 7, solfiti)
Hamburger Selezione Feola, cheddar fuso, insalata fresca,
cipolla caramellata e croccante
euro 11

Purple tarallo (1, 7)
Hamburger Selezione Feola, crema di patata viola ,
ciuffetti di ricotta, crumble di tarallo
euro 12

Servito nei nostri bun artigianali +1,50

Dessert

Tiramisù (3-7-9-14)
euro 4

Sbriciolata (3-7-9-6-14)
euro 4

Cheesecake (7-8)
(senza glutine) nutella, frutti di bosco
euro 5

Semifreddo al pistacchio con cuore di nutella
*Anche senza lattosio
euro 6

Semifreddo Rocher (1-7-8)
*Anche senza lattosio
euro 6

Semifreddo Raffaello (1-7-8)
(cocco, cioccolato bianco)
euro 6

Cuore caldo
euro 5,50

Crème Brûlée in Crosta (1, 3, 6, 7, 8)
Guscio di frolla croccante, crema vellutata alla vaniglia e crosta di zucchero caramellato alla fiamma
euro 7

Allergeni

1- CEREALI CONTENENTI GLUTINE
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o
i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

2 - CROSTACEI
e prodotti derivati

3 - UOVA
e prodotti derivati

4 - PESCE
e prodotti derivati, tranne gelatina o colla di pesce
utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

5 - ARACHIDI
e prodotti derivati

6 - SOIA
e prodotti derivati

7 - LATTE
e prodotti derivati, incluso lattosio

8 - FRUTTA A GUSCIO
mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis Wangenh K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia temifolia) e prodotti derivati

9 - SEDANO
e prodotti derivati

10 - SENAPE
e prodotti derivati

11- SEMI DI SESAMO
e prodotti derivati

12- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/I espressi come SO2

13 - LUPINI
e prodotti derivati

14 - MOLLUSCHI
e prodotti derivati

15 - MAIS

16- NICHEL

FEOLA BISTROT CONTEMPORANEO