DESSERT

I NOSTRI GELATI [7] 9
Vaniglia, Visciole, Cioccolato

SORBETTO DI STAGIONE 9

TORTA DI MELE [1,7,8] 12
Biscuit alla cannella, Mele caramellizate,
crumble alle mandorle e gelato alla vaniglia

IL NOSTRO BIGNÈ [1,3,7,8] 12
Con craquelin al cacao, crema alla nocciola,
nocciole tostate e caramello Mou

MILLEFOGLIE DI CANNOLO [1,7,8] 12
Cialda di cannolo al cacao, ricotta fresca, arancia,
limone candito e salsa alla gianduia

CREMA BRUCIATA [3,7] 12
Creme brulee speziata

BROWNIES AL CIOCCOLATO AL LATTE [3,7] 12
Accompagnato da gelato alle visciole

TIRAMIMAX SHOW COOKING [3,7] 12

VINI DOLCI

VENETO			**SICILIA**	
Recioto della Valpolicella DOCG Fiorato	52	6	Passito di Pantelleria DOC Ben Rye	76	8
Tommasi			**Donnafugata**	
Uve: Corvina, Rondinella, Molinara			Uve: Zibibbo (Moscato d'Alessandria)	
TOSCANA				
Chianti Classico DOC Vin Santo	70	7		
Tenuta Nozzole Folonari				
Uve: Trebbiano, Malvasia, uve complementari				

Coperto 5

*Prodotto precedentemente congelato e sottoposto a decongelamento.

LEGENDA ALLERGENI: 1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi e prodotti derivanti; 2. Crostacei e prodotti a base crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio; 9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini e prodotti a base lupini; 14. Molluschi e prodotti a base molluschi.

Gentile Cliente, allo scopo di ottemperare a quanto previsto dal regolamento dell'Unione Europea 1169/2011, secondo cui è necessario indicare l'eventuale presenza dei 14 principali nutrienti fonti di allergie, Vi preghiamo di rivolgervi al nostro Direttore o al Caposala che saranno lieti di fornirvi tutte le informazioni necessarie.

COCKTAIL LIST

DALLA CUCINA [1] 15

OLIO & BASILICO 'GIN TONIC'
Tanqueray Gin infuso all'olio d'oliva,
tonica al basilico

DEATH IN APPARENT
Altos tequila, cordiale di peperoncino
e lamponi

ALCHIMIA TROPICALE
Stoli Vodka, Campari, cordiale al mango
e peperoni

MEDITERRANEO
Malfy Originale Gin, Campari, cordiale
all'arancia, finocchio e pepe rosa

SIGNATURE [1] 16

THE SOUND OF LOVE
Hendrick's Gin, lychee, yuzu,
sciroppo alla vaniglia

TIKI MULE
Stoli Vodka, Falernum, lime,
ginger beer al peperoncino

ITALIAN 75
Malfy Originale Gin, limone, pompelmo,
sciroppo alla vaniglia, prosecco

NEGRONI INCHIODATO
Tanqueray Gin, amaro Amara all'arancia,
Cointreau, Campari infuso ai chiodi di garofano

PEAR OLD FASHION
Maker's Mark Whiskey infuso alle pere,
cordiale al mandarino, angostura

CLASSICS [1] 15

JUNGLE BIRD
Bacardi Carta Blanca white Rum, Campari,
ananas, limone, sciroppo ai chiodi di garofano

EAST OASI
Hendrick's Gin, St. Germain, limone, cetrioli,
menta, sciroppo alla vaniglia

LYCHEE WHISPERS
Stoli Vodka, lychee, zenzero, lime,
sciroppo alla vaniglia

TROPICAL PICKFORD
Bacardi Carta Blanca white Rum, ananas,
passion fruit, lime, miele, angostura

ROSITA
Olmega Altos Tequila, Aperol, passion fruit,
limone, sciroppo alla cannella

ANALCOLICI [1] 10

CLASSICO
Ananas, limone, fragola,
sciroppo alla vaniglia

TROPICALE
Ananas, arancia, passion fruit, sciroppo
alla cannella

FLORIDA
Pompelmo, arancia, yuzu, sciroppo ai
chiodi di garofano

VIRGIN MARY
Pomodoro, spezie, aromi

BIRRE [1] 8

BIRRA FLEA ARTIGIANALE 33cl
BIANCA LANCIA Blanche 5,0% vol
COSTANZA Blonde ALE 5,2%
FEDERICO II EXTRA IPA 6,6%

PER INIZIARE

LA PIZZA TONDA
Non siamo una pizzeria ma la famo bonaaa, leggera, senza lievito, croccante e romana

PIZZA MARGHERITA [1,7] — 16
salsa di pomodoro cotto pera d'Abruzzo, mozzarella fior di latte, parmigiano e salsa al basilico

PIZZA CARBONARA [1,3,7] — 16
carbo crema, guanciale, pecorino romano e pepe nero

BENEDETTO MAX [1,3,7] — 18
Pan brioche fatto in casa, uovo poché, funghi porcini, fonduta di parmigiano e tartufo nero

ARANCINI ALLA ROMANA [1,3,7] — 16
Carbonara, cacio e pepe e amatriciana

IL CARPACCIO [7,8] — 24
Carne di fassona di razza piemontese, Pomodorino ciliegino secco condito, parmigiano, pesto di rucola e nocciole tostate

TARTARE DI FASSONA [3,4,7,10] — 21
Carne di fassona di razza piemontese, Tuorlo d'uovo, sfoglia di riso croccante, capperi, scalogno marinato, senape in grani e acciuga del cantabrico € 21
*Con tartufo nero €27

MAX ROLLS [1,4,7] — 16
fiordi di zucca, mozzarella fior di latte, basilico, Alici del cantabrico e salsa all'arrabbiata

TARTARE DI TONNO ROSSO [1,4] — 25
Con puntarelle, bottarga di muggine e pane carasau

BACCALÀ MANTECATO [1,4,7] — 23
Con polenta fritta, polvere di agrumi e clorofilla al prezzemolo

PARMIGIANA ALLE 3 ZUCCHE — 18
Zucche al forno, Delica, Hokkaido e butternuts, spinaci freschi saltati, asiago DOP, semi di zucca e besciamella al parmigiano
con tartufo nero €24

FRITTURA DI CALAMARI* E ZUCCHINE — 22
Con maionese al pepe rosa

*Prodotto precedentemente congelato e sottoposto a decongelamento.

LEGENDA ALLERGENI: 1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi e prodotti derivanti; 2. Crostacei e prodotti a base crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio; 9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini e prodotti a base lupini; 14. Molluschi e prodotti a base molluschi.

Gentile Cliente, allo scopo di ottemperare a quanto previsto dal regolamento dell'Unione Europea 1169/2011, secondo cui è necessario indicare l'eventuale presenza dei 14 principali nutrienti fonti di allergie, Vi preghiamo di rivolgervi al nostro Direttore o al Caposala che saranno lieti di fornirvi tutte le informazioni necessarie.

PIATTI PRINCIPALI

CARBONARA CON SHOW COOKING [1,3,7] — 30 pp
*con tartufo nero €36 pp

RIGATONE ALL'AMATRICIANA [1,7] — 18

TAGLIATELLA FATTA IN CASA AL RAGÙ DA PAURA [1,3,7,9,12] — 24
Con ragù di entragna tagliato al coltello, pomodoro e parmigiano

I RAVIOLI DI CODA [1,3,8,9] — 24
Ripieno di coda alla vaccinara con riduzione del suo fondo e pinoli tostati

LINGUINA CON RAGÙ DI CALAMARI* ALLO ZAFFERANO [1,7,14] — 26
Pasta Liquori, fiori di zucca, zucchine romanesche, pane croccante al limone e prezzemolo

PACCHERI AL POMODORO [1,7] — 18
Salsa di pomodoro pera d'Abruzzo, pomodoro cotto al forno, pomodorino ciliegino secco e scaglie di parmigiano

SPAGHETTONE QUADRATO AL GAMBERO ROSSO* DI MAZARA [1,2,7,8,9,12] — 26
cotto nella sua bisque, stracciatella, pomodoro arrostito tartare di gambero e pesto di basilico

RISOTTO AI PORCINI DI STAGIONE E TARTUFO NERO [7] — 25
mantecato con burro e parmigiano

TAGLIOLINO FRESCO ALL'UOVO FATTO IN CASA LIMONE E BASILICO [1,3,7] — 21
mantecato al burro con succo di limone, basilico fresco e parmigiano

GUANCIA DI FASSONA [7,9,12] — 27
purea di patate alla francese, spinacino fresco saltato e fondo bruno di carne

IL VITELLO TONNATO [3,4,12] — 27
Girello di fassona cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, fondo bruno e capperi

TENTACOLO DI POLPO* SCOTTATO [11,14] — 29
Hummus di ceci, salsa all anduja calabrese, cimette di rapa e ceci fritti

STINCO DI AGNELLO* [9,12] — 30
Patata schiacciata fritta, fondo di agnello e cicoria ripassata

COTOLETTONE ALLA MAX [1,3] — 52
costata di vitello con osso da circa 500g. cavolo viola marinato, maionese al peperoncino e gel di Yuzu

HAMBURGER COME L'HO SOGNATO... [1,3,7,10,12] — 26
carne di entragna di fassona, beef mayo, scamorza grigliata, pomodoro arrostito, lattuga croccante e patate croccanti

TONNO ROSSO SCOTTATO [4,11] — 29
crema di broccolo verde, cimette di cavolfiore bianco e viola, mix di semi e olio aromatizzato alla curcuma

CONTORNI

PATATA CROCCANTE E SALSE FATTE IN CASA — 9

CREMA DI PATATE ALLA FRANCESE CON TARTUFO [7] — 12

CICORIA RIPASSATA — 9

CIME DI RAPA — 9

PUNTARELLE CON SALSA ALICI [4] — 10

SPINACI SALTATI — 9