

VIZI E SFIZI

TARTARE DI FASSONA ^{*3,9,11,14}	20€
(Avocado grigliato, spicy mayo, carta di riso e caprino presidenziale)	
INVOLTINO DI STRIPLOIN ^{*5,7}	19€
(Ripieno di cipollotti marinati allo zenzero e teriyaky, su germogli e fave di soia in insalata)	
ARROSTICINI* di pecora alla griglia con patate dippers ^{*2,9}	17€
GNOCCO FRITTO DEI GIUSTI ^{*3,9,13}	20€
(Con culatello e crescenza)	
COSTOLETTE D'AGNELLO E CODA DI GAMBERI** ^{*5,8,9,14}	20€
impanate al panko porro brasato e macco di ceci	
POMODORI CRUDI E GRIGLIATI, CARPACCIO DI GARRONESE E BURRATA STRACCIATA ^{*3}	18€
VITELLO TONNATO ALL'ANTICA ^{*5,12,13,14}	17€
SALAME D'OCA, FOCACCIA AL ROSMARINO E PECORINO ALLO ZAFFERANO ^{*3,9,13}	20€
PANE, BURRO, ALICI DEL CANTABRICO E LIMONE ^{*3,5,9}	16€
IL TAGLIERE DEI GIUSTI ^{*3,9,13} (per 2 persone)	30€

SALAME D'OCA, CULATELLO E SALAME D'ASINO, CRESCENZA, PECORINO AL ZAFFERANO E BOCCONCINI DI BUFALA ACCOMPAGNATI DA MIELE DI FLORA ALPINA, MARMELLATA DI LAMPONI E GIARDINIERA DI VERDURE

LE BRUSCHETTONE DEI GIUSTI

... AVOCADO, PHILADELPHIA, SALMONE AFFUMICATO E SEMI DI SESAMO NERO	13€
... CARPACCIO DI GARRONESE, CONCASSE' DI POMODORO MARINATI,STRACCIATA DI BURRATA E PATE' D'OLIVE ^{*3,9,13}	13€

UN PIZZAIOLO IN CUCINA

MONTANARA SALSA DI POMODORO ^{*9}	7€
(Grana Padano e basilico)	
MONTANARA DI MARE ^{*3,5,9}	12€
(Salmone affumicato, avocado e stracciatella)	
MONTANARA DI TERRA ^{*3,9,13}	12€
(Carpaccio di garronese, finferli trifolati e blue d'Aosta)	
TRIS DI MONTANARINE gr 80 ca cad/una ^{*3,5,9,13}	15€

I MANGIA NON SOLO PASTA

PARMIGIANA DI ZUCCHINE ^{*3,9,13}	18€
(prosciutto cotto tirolese, fontina e besciamella alla mentuccia)	
TAGLIOLINI CREMA DI BARBABIETOLA , TACCOLE E STRACCIATELLA ^{*3,9,14}	18€
CRESPELLE RIPIENE ^{*3,9,13,14}	19€
(culatello, cacio di grotta e finferli trifolati)	
GNOCCHETTI DI RAPA ROSSA ^{*3,9,14}	19€
(gorgonzola, salsiccia e cacao)	

TRA DUE FETTE DI PANE

(serviti con patatine dippers**)

HAMBURGER DEI GIUSTI	18€
(Carne di Fassona** 250gr c.a., insalata, pomodoro, cheddar, guanciale croccante e cipolla caramellata ^{*3,9,13,14}	
SUMMER VIBES ^{*3,9,14}	20€
(Carne di Fassona** 250gr c.a., insalata, pomodoro, fontina, prosciutto cotto tirolese alla plancia, cipolla bianca stufata)	
UN POLLO A CAPRI** ^{*3,9,14}	20€
(Cotoletta di pollo** 250gr ca, insalata, pomodoro marinato, mozzarella di bufala e bacon croccante)	
POLPO BURGER ^{*3,9,13,14}	21€
(Tentacolo di polpo** alla piastra, coleslow, spinacino, dressing di yogurt e lime)	

DALLA PADELLA ALLA BRACE

(tutti i piatti sono serviti con contorno)

FILETTO DI FASSONA	
-220gr. alla griglia	28€
-220gr. alle erbe	30€
-220gr. in salsa ai lamponi	30€
-220gr. finferli trifolati e scaglie di pecorino allo zafferano ^{*3,13}	30€
-220gr. in crema di piselli, cipolla candita e robiola al rosmarino ^{*3,13}	32€
LIMOUSINE VENETA	9€/Etto
(a partire da 1.0 kg)	
COSTATA DI RUBIA GALLEGA	8,5€/Etto
(da 800/1000 gr.)	
COSTATA SASHI DRY AGE	8,5€/Etto
(da 800/1000 gr.)	
TAGLIATA ENTRECOTE URUGUAY	28€
-250gr. alla griglia	30€
-250 gr alle erbe	30€
-250 gr rucola, Grana e pomodorini	30€
-250 gr spinacino, blue d' Aosta e cipolla candita ^{*3,13}	32€
-250 gr porro brasato e scaglie di cacio di grotta	32€
PANICOLO ALLA GRIGLIA 220 gr ^{*3,13}	
ripieno di finferli trifolati e fontina, servito con salsa gremolata	30€

I GIUSTI DEL MONDO

(tutti i piatti sono serviti con contorno)

LA GRAN GRIGLIATA 1 KG CA ^{*3,11,13}	90€
Entrecote Uruguay, picanha Argentina, costata di Fassona 500gr c.a., , arrostitcini di pecora, salsiccia piccante, pancia di maiale, diaframma serviti con contorni di stagione , beurrè blanc, senape e gramolada	
PICANHA ARGENTINA ^{*13}	30€
al Churrasco servita con gremolata e chimichurri ca 300 gr	
BRISKET AMERICA ^{*11,13}	30€
affumicato a caldo, marinato 12 H in erbe forti e senape con porri brasati, al Porto e pepe rosa	
COPPA DI MAIALE ALLA PALERMITANA ^{*3,9}	28€
pan grattato alla salvia, timo e rosmarino, servito con pannocchia e burro olandese	
COTOLETTA DI VITELLO ^{*9,14}	30€
impanata in pane panko, servito con rucola, grana, pomodorini echips di patatine (300gr ca)	
I TACOS ^{*3,5,9,14}	25€

insalata di cavolo viola, salsa yogurt, aneto, salmone fresco e lime
servito con insalata di pomodorini, feta cetrioli e cipollotto

per intolleranze ed allergie vedere tabella esposta o chiedere al personale

*In alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe subire l'abbattimento di temperatura

LE NOSTRE PIZZE

(variazione di prezzo per ogni aggiunta)

LE ROSSE

disponibile mozzarella senza lattosio, costo aggiunta 1,5€

MARGHERITA **3,9	8€
Pomodoro, fior di latte, basilico, olio e.v.o e bocconcino di bufala a fine cottura	
MARGHERITA SBAGLIATA **3,9	8,5€
salsa di paccatelle gialle, stracciatella, origano, pomodori confit, basilico, olio E.V.O	
MARINARA 2.0 *5,9	9.5€
Pomodoro, basilico, paccatelle gialle, pomodorini al forno, olio all'aglio, origano, acciughe del Mar Cantabrico e olio E.V.O	
FIOR DI BUFALA **3,9	10€
Pomodoro, bufala in cottura, basilico e olio E.V.O	
SICILIANA 2.0 **3,5,9,13	13€
Salsa di paccatelle gialle, mozzarella di bufala affumicata, acciughe del Mar Cantabrico, olive taggiasche, capperi e olio E.V.O	
4 SEASON *3,9,13	15€
Pomodoro, basilico, fior di latte, prosciutto cotto tirolese, olive taggiasche, funghi porcini** e carciofi con gambo**	
ESTIVA *3,5,9	14€
 Base di pacatelle gialle ed in fuori cottura stracciatella, acciughe del Mar Cantabrico, scorza di limone e foglie di menta	
GINO **3,9,13	13€
Pomodoro, origano, fior di latte, olive taggiasche, melanzane fritte, salame piccante	
CALABRIA *3,9,13	13€
Bordo ripieno di ricotta di bufala, pomodoro, mozzarella di bufala affumicata e nduja	
LA PULZELLA *3,9	14€
 Base pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolle caramellate, guanciale croccante, spumoni di ricotta di bufala e pepe cuveè	
PUGLIESE *3,9,13	14€
 Base rossa ed in fuori cottura stracciatella, fiocchi di nduja, prosciutto cotto e taralli sbriciolati	
CANTABRICO *3,5,9	13€
Base pomodoro, pomodorino al forno, acciughe del mar Cantabrico, stracciatella, basilico, olio E.V.O	

I DOLCI

LEMON TART *3,9,13,14	7€
BIANCO MANGIARE *2,3,9	7€
infusione di caffè e vaniglia Bourbon con mandorle tostate	
CROSTATINA MANGO E FRAGOLA *3,9,14	8€
crema chantilly al mango e fragole	
ANANAS BRASATO	8€
al fondo di lamponi e menta	
CHEESECAKE ALL'ITALIANA *2,3,9	7€
frutti di bosco- pistacchio-nutella	
GELATO ALLA CREMA E VISCIOLE *3,13,14	7€
TIRAMISU' CON SAVOIARDI HOMEMAD *3,13,14	8€
I NOSTRI SORBETTI *3,13,14	5€

COPERTO 3 €

LE BIANCHE

disponibile mozzarella senza lattosio, costo aggiunta 1€

LA 5 FORMAGGI *3,9	15€
Fior di latte, raschera, brie, zola piccante e cialde di grana	
LA RIPIENA *3,9,13	16€
Con bordo ripieno di ricotta di bufala, salsiccia e friarielli ripassati in aglio olio e peperoncino	15€
MEDITERRANEA *3,5,9,13	13€
Fior di latte,olive, carciofi, pomodori secchi ed acciughe del Mar Cantabrico	
PISTACCHIOSA *2,3,9,13	16€
Base fior di latte, mortadella, burrata fresca, crema al pistacchio e pistacchio crudo	13€
NOVARESE *3,9,13	
Fior di latte, gorgonzola Igor, salame della Duja novarese a fine cottura e olio E.V.O	
REBECCA **2,3,9,13	16€
Fior di latte, culatello di Zibello d.o.p, mozzarella di bufala, paccatelle gialle, mandorle e pesto di rucola	
ORTOLANA *3,9,13	15€
Fior di latte, patate arrostate, peperoni, cipolla, melanzana e zucchine cotte al forno	
LA CORALLO *3,5,8,9	16€
Crema di zucchine, fior di latte, zucchine al forno, gamberoni** e burrata fresca	
BUFALMONE *3,5,9,13	16€
 mozzarella fior di latte, ed in fuori cottura salmone affumicato, pomodorini dry, rucola, bocconcini di bufala e glassa d'aceto balsamico	
LA GENOVESE *2,3,9,13	16€
 mozzarella fior di latte, pomodorini gialli e rossi ed in fuori cottura, culatello, pesto genovese, ricotta salata e pinoli	
CHE FICO *2,3,9,13	15€
 fior di latte, , rucola, culatello, composta di fichi, miele e nocciole	
LI MORTACCI • 2,3,9,13	
 fior di latte, mortadella, pomodorini dry, taralli e burrata stracciata	15€

I NOSTRI CALZONI LE NOSTRE

FOCACCE

CALZONE ELY *3,9,13	14€
stracciata, culatelo , rucola,	
CALZONE SUMMER *2,3,9,13	14€
 mozzarella fior di latte, mortadella, pepe rosa, stracciatella, zeste e profumao di arancia e menta	
LA DELICATA *3,5,9,	14€
 provola affumicata, zucchine al forno, pomodorini confit, acciughe del Mar Cantabrico e zeste di limone	
STI TERONI *3,5,9,13	15€
base focaccia stracciatella, polpo**alla piastra, n'duja, salsa allo zafferano CBT ed olio E.V.O	
FICHI SI NASCE *2, 3,9,13	15€
 base focaccia, culatello, stracciatella, composta di fichi e mandorle	

*per intolleranze ed allergie vedere tabella esposta o chiedere al personale

**In alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe subire l'abbattimento di temperatura