



UP  
Ristorante  
Enoteca

Menù  
à la carte



**ANTIPASTI**

---

**PRIME PORTATE**

---

**SECONDE PORTATE**

---

**DAL MATURATORE**  
“manzo della casa”

---

**CONTORNI**

---

**DESSERT**

---

## antipasti

Scamone di manzo, 13€  
vela di pane, senape, miele e olio al  
tartufo

allergeni: glutine, frutta secca, senape

Uovo su fonduta di pecorino 10€  
nido di pasta kataifi e carciofo  
croccante

allergeni: uova, glutine, latticini

Tartare di manzo, zucchine 14€  
alla scapece e olio alla menta

allergeni: glutine

Magnum croccante di sfilacciato 15€  
di ossobuco e spuma allo zafferano

allergeni: glutine, latticini

Jamon serrano affumicato 36 mesi 12€

Selezione di formaggi 18€  
dell'affinatore "De Magi", miele di  
castagno e confettura

allergeni: latticini

Salmone marinato alla 15€  
barbabietola, aglio nero e nocciole

allergeni: pesce, frutta a guscio

Il nostro baccalà mantecato, 15€  
cipolla di Tropea glassata e crumble  
al pomodoro

allergeni: pesce, latticini, glutine

## prime portate

Ravioli fatti in casa, ripieni di coniglio alla cacciatora con terra di olive e olio al rosmarino 14€

allergeni: glutine, uovo

Risotto alla zucca, gamberi\*, guancia e polvere di capperi 16€

allergeni: crostacei, latticini

Spaghettoni quadrati "Ajo & olio", ostriche, acqua di mare e bottarga 20€

allergeni: glutine, pesce, molluschi

Paccheri gratinati ripieni di guancia di vitella, il loro fondo e parmantier di topinambur 13€

allergeni: glutine, sedano, latticini

Taglioni ai porcini su crema di asparagi e pesto di peperone crusco 11€

allergeni: glutine, uova, frutta a guscio, latticini

Tonnarello alle vongole, limone e bottarga di muggine 16€

allergeni: glutine, pesce, molluschi

## seconde portate

Tonno porchettato con bieta 22€  
ripassata al burro e zenzero

allergeni: pesce, latticini, soia

Tataki di manzo, sous di manzo 22€  
frollato ai porcini

allergeni: sesamo, sedano

Guancia di maiale iberico CBT, 19€  
ponzu, katsobushi e crema di piselli

allergeni: pesce, soia, glutine

Burger di ceci, salsa allo yogurt 16€  
e guancia di peperone crusco

allergeni: glutine, latticini

Ombrina scottata, 19€  
su crema di carota fumè, salsa  
olandese e chips di topinambur

allergeni: soia, uovo, pesce

## **dal maturatore** il manzo della casa

La frollatura è un procedimento di  
STAGIONATURA  
della carne, finalizzato a renderla  
più morbida e gradevole al palato.

Filetto di manzo (220g)	23€
Controfiletto di manzo (330g)	23€
Rib-eye di manzo (400g)	35€
Cuberoll di manzo (400g)	35€
Costata di manzo (600g)	40€
T-bone "Fiorentina" di manzo	75€/kg
Tomahawk	75€/kg

Per "Tagli speciali"  
chiedere al personale in sala.

## contorni

Patate al forno	5€
Cicoria ripassata	5€
Zucca gratinata	5€
allergeni: latticini, glutine	
Insalata	5€

## dessert

Tiramisù alla nutella	6€
allergeni: latticini, glutine, uova, frutta a guscio	
Cheesecake ai frutti bosco	6€
allergeni: latticini, glutine, uova,	
Cheesecake alla nutella	6€
allergeni: latticini, glutine, uova, frutta a guscio	
Crème brûlée	6€
allergeni: latticini, uova	
Lime tarte e liquirizia	8€
allergeni: latticini, glutine, uova	

\*: alimento surgelato o materia prima surgelata all' origine