



UNDERGROUND

RESTAURANT-CAFÉ

FOOD



UNDERGROUND

RESTAURANT-CAFÉ

LA NOSTRA MISSION

IL NOSTRO SCOPO È QUELLO DI PROPORRE PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI ALIMENTAZIONE (CARNE, PESCE, VERDURE) CIBO DI QUALITÀ. DESIDERIAMO FAR STARE BENE CHIUNQUE SIEDE ALLA NOSTRA TAVOLA, FACENDOGLI GUSTARE UNA PASTA FRESCA SENZA GLUTINE AL PARI LIVELLO DI UNA PASTA CON IL GLUTINE.

NON CI PIACE DISCRIMINARE: VOGLIAMO CHE TUTTI I COMMENSALI POSSANO MANGIARE ALLO STESSO LIVELLO DI BONTÀ, A PRESCINDERE DALLE INTOLLERANZE, ALLERGIE O SCELTE DI CAMPO.

CI IMPEGNAMO NELLA COSTANTE RICERCA DI MATERIE PRIME, TECNICHE E TECNOLOGIE PER OTTENERE IL PRODOTTO MIGLIORE E DI LIVELLO SUPERIORE ALLE SORELLE CUCINE CON IL GLUTINE.

LA NOSTRA MISSIONE È REALIZZARE IL VOSTRO PIACERE.

LEGENDA ALLERGENI



NOTA

IN BASE ALLA STAGIONALITÀ E REPERIBILITÀ DEI PRODOTTI ITTICI, ALCUNI DI ESSI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O CONGELATI ALL'ORIGINE.

IL PESCE DA NOI ACQUISTATO FRESCO VIENE SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA (ABBATTUTO) AI SENSI DEL REG. CE 853/2004.

PANE O FOCACCIA	1,50€
-----------------	-------

◁ GLI ANTIPASTI

ALICETTE FRITTE SU SCAROLA SALTATA CON UVETTA, PINOLI E SPECCHIO DI BURRATA ALLERGENI:	7,00€
INSALATA DI POLPO CON PATATE E OLIVE TAGGIASCHE ALLERGENI:	7,50€
TRIS DI POLPETTE SFIZIOSE (DI MELANZANE, DI BOLLITO, FALAFEL) ALLERGENI:	6,50€
TAGLIARE SALUMI E FORMAGGI ACCOMPAGNATI DA FOCACCIA HOMEMADE ALLERGENI:	16,00€
TOMINO ALLA PIASTRA CON FICHI E MIELE ALLERGENI:	8,00€
SAUTÉ DI COZZE SERVITO CON CROSTINI DI PANE ALLERGENI:	10,00€

◁ I CRUDI

TARTARE DI TONNO CON CAPPERINI E POMODORI SEMI-SECCHI ALLERGENI:	12,00€
TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO E CRESS ALLERGENI:	12,00€
TARTARE DI MANZO ACCOMPAGNATA DA UOVA DI QUAGLIA E DRESSING HOMEMADE ALLERGENI:	14,00€
BATTUTO DI MANZO CON ACETO BALSAMICO E SALE	12,00€
TRIS DI CARPACCIO (CON TONNO, SALMONE E SPIGOLA) ALLERGENI:	15,00€

◁ I FRITTI

SUPPLÌ AL TELEFONO ALLERGENI:	2,00€
FRITTURA DI PESCE (ALICI, CALAMARI E GAMBERI) ALLERGENI:	12,00€
FRITTO VEGETALE IN TEMPURA (ZUCCHINE, MELANZANE, PEPPERONI E CAROTE) ALLERGENI:	10,00€
CHIPS HOMEMADE (CROCCANTI SFOLGIE DI PATATE FRESCHE)	3,50€
ALETTE DI POLLO CON SALSA HOMEMADE ALLERGENI:	5,50€







◦ I PRIMI

GNOCCHETTO CACIO E PEPE	10,00€
ALLERGENI:  	
SPAGHETTO CON VONGOLE E PACHINO	12,00€
ALLERGENI: 	
FUSILLI CON MELANZANE E ZUCCHINE SU UNO SPECCHIO DI PESTO AL BASILICO	12,00€
MALTAGLIATI FATTI IN CASA CON COZZE, CECI E PECORINO	12,00€
ALLERGENI:   	
GNOCCHETTO AL RAGÙ BIANCO CON FIORI DI ZUCCA E PEEL DI LIMONE	12,00€
ALLERGENI: 	

◦ I SECONDI

CONTROFILETTO (CA. 250 GR.)	15,00€
FILETTO (CA. 200 GR.)	18,00€
COSTATA (CA. 400 GR)	22,00€
GRIGLIATA MISTA (ARROSTICINI, POLLO, MANZO E SALSICCIA)	20,00€
ALLERGENI: 	
TATAKI DI TONNO SERVITA CON RIDUZIONE DI LEMONGRASS, LATTUGHINO E POMODORINI CONFIT	17,00€
ALLERGENI: 	
SALMONE SOTTOVUOTO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON SALSIA ACIDA AI FRUTTI DI BOSCO, LATTUGHINO E OLIVE TAGGIASCHE	12,00€
ALLERGENI: 	
FILETTO DI SPIGOLA MARINATO IN CASA IN CROSTA DI PATATE AROMATIZZATE AGLI AGRUMI	16,00€
ALLERGENI: 	

◦ I CHURRASCO

CHURRASCO DI MANZO (SPADA DI ENTRECÔTE E SALSICCIA, ACCOMPAGNATA DA INSALATA CON LE NOCI E SALSIA HOMEMADE AL PROFUMO DI ERBA CIPOLLINA)	22,00€
ALLERGENI:  	
CHURRASCO DI CARNI MISTE (SPADA DI SALSICCIA, ENTRECÔTE, ALETTE DI POLLO, ACCOMPAGNATA DA VERDURE GRIGLIATE E MAIONESE AL LAPHROAIG)	20,00€
ALLERGENI:  	
CHURRASCO DI CARNI FARCITE (SPADA CON INVOLTINI DI MANZO, TARTUFO E ASPARAGI, POLLO, PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA, SALSICCIA E BROCCOLI PICCANTI, MANZO, FUNGHI E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO, ACCOMPAGNATA DA INSALATINA SFIZIOSA)	25,00€
ALLERGENI:  	

◦ I CONTORNI

CICORIETTA SALTATA PICCANTE	5,00€
PATATE AL FORNO AL PROFUMO DI ROSMARINO	5,00€
FUNGHI TRIFOLATI COME DA TRADIZIONE	5,00€
SPINACI SALTATI AL PARMIGIANO REGGIANO	5,00€
VERDURE GRIGLIATE COME LE FACEVA NONNA	5,00€
INSALATA VERDE LEGGERA	5,00€

◦ LE INSALATE

LADY MACBETH (MELA VERDE, GHERIGLI DI NOCI, SONGINO, PRIMO SALE, ACETO BALSAMICO, SEMI DI GIRASOLE E SESAMO NERO)	7,00€
ALLERGENI:  	
TYBALT (POLLO, BACON, LATTUGHINO, PANE "NO GLUTEN" TOSTATO, SALSIA CAESAR)	7,00€
ALLERGENI:  	
OPHELIA (RISO NERO, SALMONE MARINATO HOMEMADE, AVOCADO E LATTUGHINO)	7,00€
ALLERGENI: 	
LEAR (QUINOA, BROCCOLO ROMANO, VERDURE SALTATE E SALSIA HOMEMADE)	7,00€
ALLERGENI:  	

◦ I DOLCI

CHEESECAKE FRESCA CON CHUTNEY DI PERE	6,00€
ALLERGENI:  	
TORTA CAPRESE DA MILLE E UNA NOTTE	6,00€
ALLERGENI:   	
TIRAMISÙ CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE E CREMA SOFFICE	6,00€
ALLERGENI:  	
ZUPPA INGLESE	6,00€
ALLERGENI:  	
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA	6,00€
ALLERGENI:  	