

METROPOLIS

URBAN BISTROT

IL RISTORANTE
DALLE 08^{PM} ALLE 11^{PM}

METROPOLIS

URBAN BISTROT

ANTIPASTI

| | |
|---|----|
| BATTUTA CON UOVO DI QUAGLIA | 20 |
| FILETTO DI BLACK ANGUS, SALE MADON, PEPE ED OLIO SERVITA CON TUORLO DI QUAGLIA ⁽³⁾ | |
| INVOLTINO DI VERZA E CAPRIOLO | 15 |
| SU FONDUTA DI MALGA, CRUMBLE DI PANE NERO E CANNELLA* ⁽¹⁾ | |
| SELEZIONE DI PROSCIUTTO CRUDO | 14 |
| “BAGATTO” 18 MESI | 40 |
| GRAN MISTO MARE | |
| SELEZIONE DEL GIORNO DI MISTO MARE TRA COTTO E CRUDO ^{*(2)(4)(14)} | 25 |
| CAPESANTE GRATINATE | |
| AL PANKO, NOCCIOLE E ZEST DI LIMONE ^{*(1)(8)(14)} | |

PRIMI PIATTI

| | |
|--|----|
| RIGATONE ALLA CARBONARA | |
| CLASSICA: | 13 |
| UOVO, PECORINO ROMANO E GUANCIALE ⁽¹⁾⁽³⁾ | |
| DI MARE: | 15 |
| UOVO, PECORINO ROMANO E TARTARE DI PESCE DEL GIORNO* ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽¹⁴⁾ | |
| VEGETARIANA: | 13 |
| UOVO, PECORINO ROMANO E ZUCCHINE ⁽¹⁾⁽³⁾ | |
| GNOCCO | 13 |
| AL SUGO D’ANATRA E POLVERE DI GINEPRO* ⁽¹⁾ | |
| TONNARELLO | 15 |
| AL RAGU’ DI MARE E STRACCIATELLA* ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽¹⁴⁾ | |
| RAVIOLONE | 14 |
| RIPIENO DI FUNGHI PORCINI CON FONDO BRUNO* ⁽¹⁾ | |

CONTORNI

| | |
|--|-----|
| PATATE ALLA “VECIA” MANIERA | 4.5 |
| RADICCHIO ROSSO AL FORNO | 5 |
| INSALATINA MISTICANZA | 4.5 |
| ZUCCHINE SALTATE | 5 |
| PANE E BURRO SALATO DEL PANIFICIO  | 3 |

Comunicateci le vostre intolleranze e/o allergie ed il personale qualificato sarà in grado di aiutarvi

METROPOLIS

URBAN BISTROT

SECONDI PIATTI

| | |
|---|----|
| MANZO | |
| 180G FILETTO AL PEPE VERDE E ROSMARINO ⁽⁷⁾ | 27 |
| 180G FILETTO ALLA PLANCIA CON SALE MALDON | 25 |
| 180G FILETTO ALLA SENAPE E MELE ⁽¹⁰⁾ | 27 |
| POLPO | 23 |
| TENTACOLO DI POLPO CON SALSA TZATSIKI ALL’ARANCIA ^{*(7)} | |
| MAIALINO IBERICO BRASATO | 15 |
| COTTO A BASSA TEMPERATURA CON SALSA DI RIBES ^{*(7)} | |
| POLLO | 15 |
| SOVRACOSCIA DI POLLO DISOSSATA ALLA SENAPE, MIELE E MANDORLE ⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾ | |

DOLCI

| | |
|--|---|
| TIRAMISU’ | 6 |
| FATTO IN CASA CON UOVA E MASCARPONE ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ | |
| BABA’ | 7 |
| ALLA NAPOLETANA IMBEVUTO NEL RUM ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ | |
| CUORE DI CIOCCOLATO | 6 |
| TORTINO DI CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO E TOPPING DI CIOCCOLATO ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ | |

SOFT DRINKS

| | |
|--|-----|
| ACQUA MINERALE GOCCIA DI CARNIA 1L | 4 |
| BIBITE ACQUE TONICHE, COLE, THE etc. | 3.5 |
| BIRRA ARTIGIANALE BIRRIFICIO CITTAVECCHIA | 5 |
| AMARI TOSOLINI, AVERNA, PELINCOVAC etc. | 5 |



COCKTAILS
DALLE 18 - FROM 6^{PM}
Classics & Long Drinks 10-15

COPERTO 2,5

POSSIBILI ALLERGENI CONTENUTI NELLE PREPARAZIONI

- 1/ Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, con alcune eccezioni.
- 2/ Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3/ Uova e prodotti a base di uova.
- 4/ Pesce e prodotti a base di pesce (tranne la gelatina o la colla di pesce usate come supporto per preparati di vitamine o come chiarificanti nella birra e nel vino).
- 5/ Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6/ Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni.
- 7/ Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).
- 8/ Frutta a guscio (mandorle, nocciole e noci sono le più comuni).
- 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 in concentrazione superiori a 10 mg. per chilo o per litro.
- 13/ Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14/ Molluschi e prodotti a base di molluschi.

** Alimento sottoposto ad abbattitura a termini di legge.

* Alimento congelato a bordo dell'imbarcazione di pesca.

All.: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14. Allergeni da tabella regolamento 1169/2011.



Scannerizza il codice QR e raccontaci la tua esperienza su TripAdvisor!