

# METROPOLIS

URBAN BISTROT

IL RISTORANTE  
DALLE 08<sup>PM</sup> ALLE 11<sup>PM</sup>

# METROPOLIS

URBAN BISTROT

## ANTIPASTI

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

## PRIMI PIATTI

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

## CONTORNI

<b>PATATE</b> ALLA “VECIA” MANIERA	4.5
<b>RADICCHIO ROSSO</b> AL FORNO	5
<b>INSALATINA</b> MISTICANZA	4.5
<b>ZUCCHINE</b> SALTATE	5
<b>PANE</b> 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

<b>MANZO</b>	
180G FILETTO AL PEPE VERDE E ROSMARINO <sup>(7)</sup>	27
180G FILETTO ALLA PLANCIA CON SALE MALDON	25
180G FILETTO ALLA SENAPE E MELE <sup>(10)</sup>	27
<b>POLPO</b>	23
TENTACOLO DI POLPO CON SALSA TZATSIKI ALL'ARANCIA <sup>*(7)</sup>	
<b>MAIALINO IBERICO BRASATO</b>	15
COTTO A BASSA TEMPERATURA CON SALSA DI RIBES <sup>*(7)</sup>	
<b>POLLO</b>	15
SOVRACOSCIA DI POLLO DISSOSSATA ALLA SENAPE, MIELE E MANDORLE <sup>(8)(10)</sup>	

## DOLCI

<b>TIRAMISU'</b>	6
FATTO IN CASA CON UOVA E MASCARPONE <sup>(1)(3)(7)</sup>	
<b>BABA'</b>	7
ALLA NAPOLETANA IMBEVUTO NEL RUM <sup>(1)(3)(7)</sup>	
<b>CUORE DI CIOCCOLATO</b>	6
TORTINO DI CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO E TOPPING DI CIOCCOLATO <sup>(1)(3)(7)</sup>	

## SOFT DRINKS

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



**COCKTAILS**  
DALLE 18 - FROM 6<sup>PM</sup>  
*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!