

ANTIPASTI DI MARE

MOSCARDINI FRITTI

14 €

*moscardini croccanti, dorati in frittura

(1,14)

POLPETTINE DI BACCALÀ SU HUMMUS

14 €

polpettine croccanti di *baccalà mantecato, panate al panko

(1,3,6,7,11)

ANTIPASTI DI TERRA

IL GRAN TAGLIERE DEL GECO per 2 persone

38 €

· selezione di salumi e formaggi con miele e confetture

(1,7,12)

FUNGHI PORCINI ALLA GRIGLIA

16 €

(0)

MELANZANA CONFIT ALLA PARMIGIANA

14 €

(1,7)

UOVO STRAPAZZATO AL TARTUFO NERO PREGIATO

20 €

(3,7)

INSALATA DI CARCIOFI

16 €

· condita con arancia e scaglie di parmigiano reggiano

(7)

VELLUTATA DI ZUCCA

14 €

· con crema di parmigiano, crostini e polvere di amaretto

(1,7,12)

servizio e pane 3€

*I seguenti prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento di temperatura o essere congelati all'origine

Si prega di informare il personale di sala di eventuali allergie o/e intolleranze

L'elenco degli allergeni è riportato sull'ultima pagina del menù

MARE

*CHEVICHE

18 €

Orata marinata al lime su salsa di mango, zenzero e tabasco accompagnata da verdure croccanti e menta

(1,3,4)

*TARTARE DI TONNO ROSSO

22 €

Con rucola e scaglie di pecorino romano DOP

(7)

TERRA

*TARTARE DEL GECO

26 €

battuta al coltello di filetto di Fassona, servita con burrata e tartufo

(7)

*TAVOLOZZA DEI CRUDI per 2 persone

36 €

Carpaccio di Black Angus, Simmental prussiana, Fassona Piemontese e tartare di Fassona Piemontese

(7)

*I seguenti prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento di temperatura o essere congelati all'origine
Si prega di informare il personale di sala di eventuali allergie o/e intolleranze
L'elenco degli allergeni è riportato sull'ultima pagina del menù

PRIMI DI MARE

SPAGHETTONE TOTANO, N'DUJA E STRACCIATELLA

24 €

(1,7,12,14)

ORECCHIETTE CON BURRO FRANCESE E ALICI DEL CANTABRICO

22 €

Con peperone Crusco e panko aromatizzato

(1,2,7,12)

RISOTTO CON *GAMBERO ROSSO, GEL AL LIME E LARDO

26 €

con crudo di gambero rosso

(1,4,12)

PRIMI DI TERRA

MEZZE MANICHE ALLA AMATRICIANA

16 €

(1,3,7)

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA

16 €

(1,3,7)

PAPPARDELLA RIPIENA DI STRACOTTO DI MANZO

22€

Su crema di latte all'aglio e basilico

(1,3,7,9,12)

CACIO E PEPE AL TARTUFO NERO PREGIATO

36 €

(1,3,7,12)

FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI

24 €

(1,3)

RISOTTO AI CARCIOFI, CASTELMAGNO E CRUMBLE DI SPECK

24 €

(7,12)

*I seguenti prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento di temperatura o essere congelati all'origine
Si prega di informare il personale di sala di eventuali allergie o/e intolleranze
L'elenco degli allergeni è riportato sull'ultima pagina del menù

SECONDI DI MARE**POLPO ROSTICCIATO, SEDANO RAPA E SCAROLA****26 €**

*Polpo su morbido di sedano rapa e scarola ripassata

(1,7,9,14)

GRIGLIATA DI SCAMPI**36 €**

(2)

RANA PESCATRICE BARDATA SU VELLUTATA DI CASTAGNE**30 €**

Con pioppini saltati

(4,7)

SALMONE NAPPATO ALL'ARANCIA, PORRO BRUCIATO E MELA VERDE**28 €**

Con zucchine marinate

(4,7)

ROMBO AL FORNO**8 €/L'etto**

Con pomodorini, patate e olive taggiasche

(0)

SECONDI DI TERRA**GUANCIA DI MANZO BRASATA ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA****32 €**

Con purea di patate

(7,8,9,12)

FILETTO AL PEPE VERDE**28 €**

sfumato al brandy, con cremosa salsa al pepe verde

(1,7,12)

*I seguenti prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento di temperatura o essere congelati all'origine
Si prega di informare il personale di sala di eventuali allergie o/e intolleranze
L'elenco degli allergeni è riportato sull'ultima pagina del menù

BURGERS**ROMA****18 €**

*Hamburger di Scottona piemontese, cheddar, uovo, lattuga, cipolla rossa, pomodoro, cetrioli, salsa barbecue

(1,3,7)

FIRENZE**18 €**

*Hamburger di Chianina, guanciale toscano, maionese alla senape, pecorino toscano, spinaci

(1,3,7,10)

NAPOLI**16 €**

*Hamburger di Scottona piemontese, provola affumicata, pomodoro, melanzane, zucchine, peperoni, maionese al basilico

(1,3,7)

GECO EXTRA BEEF**20 €**

*Hamburger di 300 g di puro manzo alla griglia, doppio cheddar, bacon, maionese alla senape

(1,3,7,10)

VEGGIE BURGER CON CARBON BUN**16 €**

*Hamburger di fiocchi di avena, spinaci, cavolo riccio, broccoli, scalogno e maionese vegana, pomodoro, insalata

(1,6,10)

*I seguenti prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento di temperatura o essere congelati all'origine
Si prega di informare il personale di sala di eventuali allergie o/e intolleranze
L'elenco degli allergeni è riportato sull'ultima pagina del menù

ITALIA**Val Padana: Carima Marbled Beef****9 € / L'etto****STATI UNITI****Black Angus USA****12 € / L'etto****IRLANDA****Black Angus Irlanda****9 € / L'etto****SPAGNA****Galizia: Rubia Gallega****11 € / L'etto****POLONIA****Manzetta della Masuria****8 € / L'etto****GERMANIA****Sashi Diamont****9 € / L'etto****Simmental Prussiana****9 € / L'etto****DANIMARCA****Danish Crown****9 € / L'etto**

*I seguenti prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento di temperatura o essere congelati all'origine
Si prega di informare il personale di sala di eventuali allergie o/e intolleranze
L'elenco degli allergeni è riportato sull'ultima pagina del menù

DALLA GRIGLIA**FILETTO AI FERRI** 24 €

(0)

LOMBATA ENTRECÔTE 26 €

(0)

COSTATA DANESE 600g 7 €/L'etto

(0)

GRAN GRIGLIATA DEL GECO SERVITA CON BRACIERE AL TAVOLO 50 €

per 2 persone

· Black Angus, salsiccia, pollo, costina BBQ, arrosticini, verdure grigliate e patate

(1,10,11,12)

GRAN TAGLIATA DI POLLO 350gr 22 €

(0)

TAGLIATA DI ANGUS AUSTRALIANA AL ROSMARINO 26 €

(0)

TAGLIATA DI MANZO IRLANDESE FUNGHI PORCINI 30 €

(0)

TAGLIATA DI MANZO DANESE AL LARDO DI PATA NEGRA 30 €

con pinoli tostatati

(8)

TAGLIATA DI WAGYU 80 €

(8)

CONTORNI**CICORIA RIPASSATA** 7 €**BROCCOLETTI** 7 €**PATATE AL FORNO** 7 €**INSALATA MISTA** 6 €**VERDURE GRIGLIATE** 8 €**SCAROLA UVETTA E PINOLI** 8 €

(4,8)

CARCIOFO ALLA ROMANA C.B.T 8 €

*I seguenti prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento di temperatura o essere congelati all'origine
Si prega di informare il personale di sala di eventuali allergie o/e intolleranze
L'elenco degli allergeni è riportato sull'ultima pagina del menù

FRITTI

*DEGUSTAZIONE DI FRITTI

25 €

Supplì classico, supplì amatriciana, frittatina di pasta, crocchè provola e speck, olive ascolane, bombette pulled pork

(1,3,7,9)

*CROCCHÈ PROVOLA E SPECK

4 €

(1,3,7)

*FRITTATINA DI PASTA

5 €

(1,4,7)

*SUPPLÌ CLASSICO

3 €

(1,3,7)

*SUPPLÌ AMATRICIANA

4 €

(1,3,7)

*SUPPLÌ N'DUJA

4 €

(1,3,7)

FOCACCE

PROSCIUTTO SAN DANIELE E BUFALA

16 €

(1,6,7,12)

ANGUS

18 €

focaccia bianca con rucola, carpaccio di Angus e scaglie di grana, olio EVO

(1,6,7)

OLIO E ROSMARINO

6 €

(1,6)

CALZONI

CLASSICO

14 €

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto

(1,6,7)

LE BIANCHE

LA NORDICA (1,4,6,7)**18 €**

Fior di latte, zucchine alla julienne marinate con olio sale e limone, salmone affumicato

DAMA BIANCA (1,6,7)**16 €**

fior di latte, provola, blu di vacca, chips di grana, olio EVO

BOSCAIOLA (1,6,7)**14 €**

fior di latte, funghi e salsiccia, olio EVO

PROFUMI DELL'ORTO (1,6,7)**14 €**

fior di latte, verdure miste di stagione, olio EVO

SALSICCIA E FRIARIELLI (1,6,7)**16 €**

base provola, salsiccia e friarielli, olio EVO

L'IMPERATRICE (1,6,7,8,12)**20 €**

provola affumicata, rucola, Black Angus, straciatella, glassa balsamica, noci, basilico e olio EVO

AUTUNNO IBERICO (1,6,7,8,12)**22 €**

Fior di latte, funghi porcini saltati, fonduta di parmigiano e lardo di patanegra

LE ROSSE

MARGHERITA (1,6,7)**12 €**

pomodoro, fior di latte, basilico, olio EVO

BUFALINA (1,6,7)**14 €**

pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio EVO

LA DOLCE FAR NIENTE (1,6,7)**16 €**

crema di pachino gialli e rossi, pesto di basilico, burratina, olio EVO

CAPRICCIOSA (1,6,7,12)**16 €**

pomodoro, fior di latte, uovo, prosciutto crudo, funghi, carciofini sott'olio, olive nere

DIAVOLA (1,6,7,12)**14 €**

pomodoro, fior di latte e salame piccante

NAPOLI (1,4,6,7)**14 €**

pomodoro, fior di latte e alici

TIRAMIGU (1,3,7,8)	7 €
PALLINE DI CIOCCOLATO ARTIGIANALI SERVITI CON SHOTTINO DI RUM (O GRAPPA) (1,3,7,8)	10 €
PROFITTEROL CON CHANTILLY E PANNA MONTATA (1,3,7,8)	7 €
STRUDEL CALDO SERVITO CON GELATO ALLA CREMA (1,3,7,8)	8 €
GELATO ARTIGIANALE AL PISTACCHIO DI BRONTE (7,8)	7 €
GELATO ARTIGIANALE ALLA CREMA (3,7)	7 €
GELATO ARTIGIANALE AL CIOCCOLATO FONDENTE (0)	7 €
SORBETTO ARTIGIANALE AL LIMONE (0)	6 €
CROSTATA DI FRUTTA (1,3,7)	8 €
CIOCCOLATOSA pan di spagna al cacao e crema al cioccolato (1,3,7,6,8)	8 €
FAVOLOSA pan di spagna crema chantilly fragole, lampone (1,3,6,7)	8 €
SACHER (1,3,7,6,8)	8 €
DOLCE DEL GIORNO (1,3,7,6,8)	8 €
GIROTONDO DI DOLCEZZE (1,3,7,6,8)	20 €
PASSITO DI MALVASIA CON CANTUCCI FATTI IN CASA (1,3,7,6,8)	8 €
TAGLIATA DI ANANAS (0)	6 €
CAFFÈ	2 €

*I seguenti prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento di temperatura o essere congelati all'origine
Si prega di informare il personale di sala di eventuali allergie o/e intolleranze
L'elenco degli allergeni è riportato sull'ultima pagina del menù

ACQUE E SOFT DRINK

Acqua naturale San Bernardo 0,75 l	3 €
Acqua frizzante Nepi 0,75 l	3 €
Coca Cola 33cl	3,5 €
Coca Cola Zero 33cl	3,5 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

Grimbergen Double Doppio Malto Rossa	6 €
Brooklyn East IPA	7 €
Grimbergen Blanc	7 €

BIRRE ALLA SPINA

Birrificio Angelo Poretti 4 Luppoli L'Originale

Lager equilibrata, luppolata, profumata. 5,0% alc. vol. contiene orzo

Piccola 0,2 l	4 €
Grande 0,4 l	6 €

Birrificio Angelo Poretti 6 Luppoli Doppio Malto Rossa

Birra rossa, intensa, con note tostate. 7,0% alc. vol. contiene orzo

Piccola 0,2 l	4,5 €
Grande 0,4 l	6,5 €

Birrificio Angelo Poretti 9 Luppoli IPA

IPA non filtrata, intensa, con spiccate note agrumate

Piccola 0,2 l	5,5 €
Grande 0,4 l	7 €

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI