



Food Menù

Enjoy

ANTIPASTI

Smiley Hour (fino alle 19.00) € 7.50

Patatine fritte, mini hamburger di Chianina, bruschetta al pomodoro, würstel di suino, crochette di patate

Arrosticini di suino nero € 7.50

Pane Cunzato € 7.50 mezzo € 12.00 intero

Rucola, olio, origano, sale, pepe, pomodorini, acciughe, mozzarelline*, cipolla croccante

Alette di pollo con salsa barbecue € 7.50

Bastoncini di mozzarella* € 5.00

Bruschetta al pomodoro* € 3.50

Carpaccio di manzo € 12.50

Filetto di manzo marinato artigianalmente con sale rosa, rucola e Grana Padano*

Chicken Tex-Mex € 8.50

Petto di pollo con panatura croccante*, servito con salsa messicana e guacamole*

Fritto misto € 10.00

Alette di pollo, bastoncini di mozzarella, bastoncini di pollo, würstel, patatine fritte

Nachos € 4.00

Tortillas chips, jalapenos, salsa messicana, formaggio fuso

Patatine fritte € 3.50

Spicchi di patate con buccia € 7.00

Patate fritte, pancetta, fondata di formaggio, salsa barbecue

Tartare di filetto € 12.00

Condita con olio EVO, sale Maldon, capperi

Tris Miniburger € 6.00

Tre mini hamburger di Chianina, pomodoro, insalata, salse varie

Spinacino sobrio* € 5.00

Spinacino fresco al fiore di pesco in infusione con orange bitter e angostura

Fiori di zucca € 6.50

Fritti

Piadina all'italiana € 8.00

Tortillas* servita con crudo, fiordilatte, pesto di basilico, pomodoro, insalatina tenera, olio, sale

L'uovo di Gaia € 6.00 NEW

Uovo croccante* su letto di crema di patate viola e caviale nero

INSALATE

Bresaola € 9.50

Fettine di bresaola, Grana Padano*, rucola, limone, pomodorini, olio

Araba € 8.50

Zucchine, melanzane, insalata mista, pomodoro datterino, Grana Padano*

Cesare € 12.00

Lattuga romana, pollo grigliato, zucchine grigliate, melanzane grigliate, Grana Padano*, crostini*, salsa Caesar

Greca € 9.50

Lattuga romana, pomodoro datterino, peperoni, cetrioli, capperi, olive, formaggio Feta.

Sister Salad € 11.00

Avocado, carote, insalata, uova sode, arance fresche, limone, sale, pepe nero, olio EVO, crostini.

PIATTI UNICI

Chili con carne € 12.00

Manzo macinato, fagioli, peperoni, cipolle, spezie

Burrito Chimichanga € 8.50

Arrotolato fritto di tortillas ripieno di stufato di manzo, fagioli, formaggio *[Servito con salsa messicana e guacamole]*

Mastro Birraio € 12.50

Hamburger di Chianina, würstel di suino, alette di pollo, salsiccia, patatine fritte

Pollo alla crema € 12.50

Petto di pollo alla griglia con crema di funghi, peperoni e cipolla *[Servito con riso basmati]*

CONTORNI

Riso Basmati € 3.00

Insalata Mista € 3.00

Verdure Grigliate € 3.00

Purè di Patate € 4.00

Patate Nostrane € 4.00

BURGERS

Pane artigianale con sesamo*.
Serviti con patatine fritte.

MaNonPensi? € 9.00

Straccetti di vitello, provola dolce, julienne di cavolo cappuccio, avocado, pomodoro, olio evo, limone

SeLoVuoi! € 9.50

Hamburger di chianina, fiordilatte, songino, maionese* al pesto, piccadilly confit

Lanzarote Burger € 14.50

Hamburger di PHENOMENA, insalata, ravanello, avocado, maionese* aromatizzata, cheddar

VentiVenti € 15.00

Asiago DOP, hamburger 200g Wagyu Phenomena 10+, cipollina croccante, baby spinaci, pomodorini confit, maionese* aromatizzata

Algiraldo € 11.00

Hamburger di chianina 125g, cheddar, julienne di cavolo cappuccio viola, pomodoro, salsa algerina*

Chicken € 8.50 125g € 10.50 250g

Hamburger di pollo, lattuga iceberg, pomodoro, Edamer, maionese*

Chicken Crispy € 9.50

Hamburger di pollo 200g marinato con yogurt in panatura croccante, maionese*, lattuga iceberg, Edamer

Pig € 9.50 125g € 12.50 250g

Hamburger di suino nero, insalata tenera, pomodoro, cheddar, ketchup*, maionese*, cipolla caramellata

Cheeseburger € 6.00

Hamburger di Chianina 125g, Galbanone*, ketchup*, maionese* [Senza patatine]

Italian € 9.50 125g € 12.50 250g

Hamburger di chianina, pomodoro, insalata tenera, Edamer, ketchup*, maionese*, bacon

Australian € 10.50 125g € 14.50 250g

Hamburger di Angus, lattuga iceberg, cheddar*, cipolla fresca, salsa barbecue, bacon

Buffalo € 10.50 125g € 14.50 250g

Hamburger di bufalo, lattuga iceberg, pomodoro, cheddar*, bacon, cipolla caramellata, salsa barbecue

Horse € 9.50 125g € 12.50 250g

Hamburger di cavallo, insalata tenera, pomodoro, Edamer, cipolla fresca, origano, olio evo

Smiley (500g) € 22.00

Doppio hamburger di Chianina, insalata tenera, pomodoro, doppio cheddar*, cipolla caramellata, salsa barbecue, bacon, uovo

Würstel € 7.00

Würstel tondo 150g, ketchup*, maionese*

Vegetarian € 9.50

Burger di verdure 200g (ceci, zucchine, Grana Padano, carote, erba cipollina, panatura di pankò)

Fish € 14.50

Burger di salmone* fresco 200g, insalata tenera, cipolla caramellata

Felipe Burger € 14.50 NEW

Brisket cotto 25 ore, insalatina coleslaw

STEAK HOUSE

Tagli di carne Premium.

Entraña fina Argentina marinata (~400g) € 27.00

Il Diaframma di Manzo alla griglia è una bistecca che non vi dimenticherete facilmente oltre che essere uno degli alimenti ricchi di ferro più consigliati.

Red White Gold Selection (~800g) € 8.60 l'etto

Incrocio tra selezioni baltiche, pascola allo stato brado su prati verdissimi.

Carne molto tenera e gustosa, dalle note dolci dovute all'integrazione nell'alimentazione della barbabietola da zucchero.

T-Bone Steak Queen Beef Gold Selection (~1kg) € 6.90 l'etto

Carne proveniente dalla regione dei Mille Laghi, chiamata Masury.

Carne molto tenera e gustosa, dalle note dolci dovute all'integrazione nell'alimentazione della barbabietola da zucchero.

Tagliata € 26.00

Centro di costata di Angus alla griglia servito con Grana Padano e glassa balsamica

Ribeye Steak Queen Beef Gold Selection (~400g) € 28.00

Filetto di Fassona Piemontese (~350g) € 28.00

Eccellenza italiana, è una carne molto magra e straordinariamente tenera, il cui segreto risiede nel patrimonio genetico del bovino.

Grigliata dei Nebrodi € 18.00

Costata, capocollo, pancetta, salsiccia

CONTORNI

Riso Basmati / Insalata Mista / Purè di Patate
Patatine Fritte / Patate Nostrane
Spinacino sobrio / Verdure Grigliate

DESSERT

Flan al cioccolato € 6.00

Flan al pistacchio con cuore di Nutella € 6.00

Cheesecake ai frutti di bosco € 6.00

Gelato artigianale gianduaia e nocciola con croccante torrone € 6.00

VINO ROSSO

Colosi | Nero d'Avola € 20.00

Sicilia

Colosi | Salina Rosso IGP € 24.00

Sicilia

Penfolds | Koonunga Hill 76 Shiraz Cabernet € 27.00

Sud Australia

Flechas de Los Andes | Gran Malbec € 40.00

Argentina

M. Chapoutier | Côtes-du-Rhône Belleruche € 24.00

Sud Francia

Speri | Ripasso della Valpolicella da Appassimento € 26.00

Veneto

Tenuta Fertuna | Pactio Maremma Grossetana € 25.00

Toscana

Nittardi | Chianti Classico Belcanto € 27.00

Toscana

Campo alla Sughera | Adeo a Castagneto Carducci € 32.00

Toscana

Maculan | Pinot Noir € 27.00

Veneto

Pfitscher | Lagrein Rivus € 29.00

Alto Adige

Los Vascos | Cabernet Sauvignon € 26.00

Cile

Cottanera | Diciassettesalme Etna DOC € 33.00

Sicilia

VINO BIANCO

Colosi | Secca del Capo € 25.00

Colosi | Cariddi € 20.00

Milazzo | Metodo Classico € 30.00

Milazzo | Bianco di Nera € 24.00

Naonis | Jadér Cuvée € 15.00

Bonnaire | Blanc de Blancs a Cramant Grand Cru € 60.00

BIBITE

Acqua naturale/frizzante 75cl € 2.50

Ferrarelle 75cl € 2.50

Coca-Cola | Fanta | Sprite 33cl € 2.50

BIRRA IN BOTTIGLIA

Beck's | Bud 33 cl € 3.50

Menabrea | Messina Cristalli di Sale 33 cl € 3.50

Tennent's | Ceres | Corona 33cl € 4.00

Peroni Gluten Free | Daura Gluten Free 33cl € 4.00

BIRRA ALLA SPINA

Forst Pils bionda € 3.50 20cl € 5.00 40cl

Sixtus rossa € 3.50 20cl € 6.00 40cl

Weihenstephaner weisse € 3.50 20cl € 6.00 40cl

Le informazioni relative alla presenza di sostanze che provocano allergie e/o intolleranze sono disponibili consultando l'apposita documentazione (asterischi* sui menù) e rivolgendosi al personale che saprà guidarvi nella scelta.

Non possiamo escludere, oltre agli allergeni indicati, l'eventuale presenza di tutti gli altri allergeni.



Via Amendola, 64
Capo d'Orlando