

MENU CENA

ANTIPASTI

CEVICHE DI RICCIOLA.....	15.00
marinata in leche de tigre con pico de gallo, avocado, salsa teriyaki e lime	
POLPO* ALLA GALLEGA	14.00
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI (per due persone)	20.00
salame felino, speck dell'Alto Adige, coppa di Zibello, lardo, pecorino toscano, caciotta alle vinacce	
TACOS (DEUS STYLE)	12.00
tortillas con pulled pork, cavolo viola, pico del gallo, jalapenos e paprika	
BATTUTA DI MANZO	15.00
con crumble di olive nere, senape antica, uova di quaglia e crostone di pane	
TOMINO IN CAMICIA DI BACON GRIGLIATO	12.00
con chutney ai frutti rossi e porro croccante	

PRIMI PIATTI

BIGOLI* TRAFILATI AL BRONZO ALL'AGLIO NERO.....	16.00
con vongole e bottarga	
RISOTTO CON GAMBERI* FLAMBATI.....	15.00
la loro riduzione e bisque, olio verde e cubi di tonno fresco marinati al lime	
TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA	18.00
con funghi* misti e tartufo nero uncinato	
PACCHERI POMODORO E STRACCIATELLA	13.00
BUCATINI ALLA GRICIA	14.00
RISOTTO ALLO ZAFFERANO	16.00
con midollo* flambato	

SECONDI PIATTI

ORECCHIA D'ELEFANTE 27.00
con rucola e pomodorini

COWBOY STEAK (per due persone)..... 80.00
con verdure grigliate e patatine fritte tagliate a mano

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 28.00
con funghi finferli grigliati

POLPO* CROCCANTE..... 27.00
su crema di sedano rapa, foglia di salvia fritta e pomodorini confit

TATAKI DI TONNO 25.00
in crosta di sesamo al wasabi, con pak-choi scottato e dressato con salsa Caesar, maionese al wasabi

RICCIOLA CON CARPACCIO DI FUNGHI PORTOBELLO 26.00
con consommé di funghi e alga nori

SANDWICHES

DEUS BURGER..... 15.00
Pane, carne di manzo, lattuga, pomodoro, cheddar, cipolla caramellata, uovo all'occhio di bue, guacamole e bacon, servito con patatine fritte tagliate a mano.

CLUB SANDWICH (a scelta con pane integrale o pane bianco)..... 13.00
Pane tostato, bacon, uovo sodo, lattuga, pomodoro, pollo, formaggio e salsa home made con curcuma, servito con patatine fritte tagliate a mano.

VEGGIE BURGER 13.00
Pane , hamburger di barbabietola* con verdure alla griglia, insalata gentile, guacamole, servito con patatine fritte tagliate a mano

DEUS FISH BURGER 14.00
Pan brioche*, tentacoli di polpo* alla griglia, salmoriglio, pomodori secchi, misticanza e stracciatella servito con patatine fritte tagliate a mano

BOWLS

SALMON	15.00
Riso venere, salmone, alghe wakame*, avocado, edamame*, germogli di soia, ravanelli, semi di sesamo, salsa di soia	
VEGGIE	14.00
Riso venere, avocado, edamame, germogli di soia, ravanelli, cavolo viola, semi di sesamo, salsa di soia	
FILLET	15.00
Misticanza, bocconcini di filetto, germogli di soia, pomodorini, uova e cavolo viola	

SMALL BITES

HUMMUS	5.00
con pane pita*	
NACHOS	6.00
con salsa cheddar, guacamole, paprika dolce, jalapeno	
GAMBERI* IN TEMPURA.....	6.00
con salsa al datterino bruciato e salsa yogurt	

DOLCI

IL NOSTRO TIRAMISU'	7.00
con crema mascarpone alla vaniglia e crumble al cioccolato	
TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE	9.00
con sale Maldon, frutti di bosco estivi e gelato alla vaniglia	
CROSTATINA ALL'ANANAS E MANDORLE.....	9.00
con gelato alla panna	
GELATO AL PISTACCHIO SALATO	7.00
CREMOSO AL COCCO	8.00
con crumble di biscotto alla cannella e salsa al caramello salato	

BIRRA IN BOTTIGLIA 6.00

CORONA

LEFFE BLONDE

DAURA (GLUTEN FREE) 7.00

BASKET CORONA (5 BOTT.) 20.00

BIRRE ALLA SPINA 4.00/7.00

STELLA ARTOIS

GOOSE ISLAND IPA

FRANZISKANER WEISS

LEFFE BLONDE

LEFFE ROUGE

VINI AL CALICE 7.00

ROSSI: Rosso Piceno, Sangiovese, Pinot nero

BIANCHI: Pecorino, Pinot grigio, bianco toscano

ROSATI: Nebbiolo rosato "Barlàn"

BOLLICINE AL CALICE

METODO CLASSICO "Io per Te" Prime Altire 10.00

CHAMPAGNE Chassenay d'Arce Cuvée Première Brut 13.00

PROSECCO Valdobbiadene DOCG "Sui Nui" Millesimato 7.00

A GOODIE TO SHARE

AMERICANO EXPRESS (6 persone) 60.00

Americano Martini in sifone servito al tavolo

SOFT DRINKS 5.00

Coca Cola, Coca zero, Fanta, Sprite

FENTIMAN'S: Ginger Beer, Tonica, Soda

KINLEY: Ginger Beer, Ginger Ale, Tonica, Lemon

LURISIA: Chinotto, Aranciata Amara 6.00

ACQUE 0,75 cl..... 3.00

MINERALE NATURALE: LURISIA STILLE

MINERALE FRIZZANTE: LURISIA BOLLE

AMARI E GRAPPE A PARTIRE DA..... 7.00

COPERTO..... 3.50

*ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ DI MERCATO.

IL PESCE DESTINATO A ESSERE CONSUMATO CRUDO E' STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO PREVENTIVO CONFORMEMENTE ALLE PRESCRIZIONI DI LEGGE.

I NOSTRI PIATTI SU RICHIESTA POSSONO ESSERE REALIZZATI ANCHE PER CELIACI CON APPOSITI PRODOTTI E DOVUTA CURA DA PARTE DEL NOSTRO STAFF.

ALMENO UNO DI QUESTI INGREDIENTI POTREBBE ESSERE PRESENTE NEI NOSTRI PIATTI: CEREALI, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI. E' DISPONIBILE A RICHIESTA IL LIBRO DEGLI ALLERGENI.

SE AVETE DELLE INTOLLERANZE VI PREGHIAMO DI COMUNICARLO AL NOSTRO STAFF.