



NELL'ATTESA

MOZZARELLE PANATE	6,00
OLIVE ASCOLANE	6,50
RED HOT JALAPENOS	7,00
ANELLI DI CIPOLLA	5,00
CAMEMBERT PANATO	7,00
STRACCETTI DI POLLO	6,50
PATATINE FRITTE STEAK HOUSE	4,50
NACHOS CON SALSA AL FORMAGGIO E MESSICANA	4,50
GNOCCO FRITTO	4,50

ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI DI HACIENDA (consigliato per due persone)	18,50
Coppa piacentina, culaccia, finocchiona, lardo di Colonnata, speck, mortadella IGP e giardiniera casalinga servita con focaccia	
SELEZIONE DI FORMAGGI DI HACIENDA	11,50
Burratina di Bitonto, taleggio DOP, provolone piccante, pecorino di Pienza nero, zola serviti con miele e noci	
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E RASPADÛRA serviti con gnocco fritto	16,00
TARTARE DI FASSONA SU CHIPS DI PARMIGIANO	12,50
accompagnata da trito di olive taggiasche, polvere di capperi, acciughe del Cantabrico, senape e salsa spicy	

LA CUCINA

PAELLA ALLA VALENCIANA (min. per 2 persone)	1,00 a porzione
FRITTO MISTO DI CALAMARI E CODE DI MAZZANCOLLE	18,00
STINCO DI MAIALINO AL FORNO servito con polenta	14,50
GALLETTO RUSPANTE aromatizzato, a scelta piccante, servito con patate al forno	14,50
RIBS DI MAIALE IN BBQ servite con patatine fritte	15,50
POLPETTE AL SUGO DELLA NONNA servite con pane tostato	11,50

MENU GLUTEN FREE

LASAGNE ALLA BOLOGNESE	13,50
POLLO ALLA TOSCANA	13,50

MENU BIMBI

PASTA AL POMODORO O AL PESTO	5,50
RISOTTINO GIALLO	5,50
PROSCIUTTO COTTO o WÛRSTEL	6,00
MINI BURGER (pane, burger, cheddar) con patatine fritte	6,00

INSALATONE

HACIENDA	11,00
Iceberg, rucola, gamberetti, carciofini, raspadûra e pistilli di peperoncino	
CAESAR SALAD	11,00
Iceberg, sfilacci di pollo, pancetta croccante, crostini di pane e salsa Caesar	

LE NOSTRE CARNI

COSTATA DI FASSONA PIEMONTESE circa 6 etti	6,00/etto
Frollatura minima 60 giorni, servita con contorno a scelta	
FIORENTINA DI FASSONA PIEMONTESE circa 1 kg	6,80/etto
Frollatura minima 60 giorni, servita con contorno a scelta	
TAGLIATA DI PICANHA DI MANZO	18,00
Servita con contorno a scelta	
TAGLIATA DI HAMBURGER DI MANZO 300 g	16,00
Servita con rucola e raspadûra	

HAMBURGER

(Carne di manzo 200 g, servita a media cottura con patatine fritte)

AVARIZIA	11,50
Pane, burger, insalata, pomodoro e cheddar	
LUSSURIA	13,00
Pane, burger, uovo, bacon, salsa BBQ, cheddar e cipolla caramellata	
CHICKEN BURGER	12,00
Pane, straccetti di pollo, insalata, pomodoro e maionese	
GOLA	13,00
Pane, burger, mozzarella di bufala, bacon, insalata, pomodoro, salsa boscaiola	
SPECIALI	
SUPERBIA	13,00
Pane ciabatta, porchetta toscana, scamorza, rsti di patate, fondo bruno di stinco	
IRA	12,00
Pane ciabatta, salamella, zola, cipolla croccante, peperoncino piccante in olio EVO	
CAESAR BURGER	13,00
Pane ciabatta, tagliata di pollo, insalata, bacon, grana e salsa Caesar	

CONTORNI

RUCOLA E RASPADÛRA	senza maggiorazione
PATATE AL FORNO	3,50
VERDURE GRIGLIATE	4,50
FUNGHI PORCINI TRIFOLATI	4,50
ZUCCA ALLA GRIGLIA	3,00
POLENTA LISCIA	3,50
POLENTA E ZOLA	5,00
POLENTA E FUNGHI PORCINI	6,00

PIZZE

*Impasti speciali: senza glutine 2,00 (cotto in ambiente non privo di contaminazione) - integrale 2,00

LE CLASSICHE

BIANCA	6,50
Fior di latte e origano	
MARINARA	6,50
Pomodoro, aglio, olio extra vergine d'oliva e origano	
MARGHERITA	7,00
Pomodoro e fior di latte	
NAPOLETANA	8,50
Pomodoro, fior di latte, acciughe in olio e origano	
DIAVOLA	9,00
Pomodoro, fior di latte e spianata piccante	
ROMANA	10,00
Pomodoro, fior di latte, acciughe in olio, capperi al sale, olive Leccino e origano	
AMERICANA	9,00
Pomodoro, fior di latte, wÛrstel e patatine fritte	
BUFALINA	9,00
Pomodoro, fior di latte, bufala campana e origano	
SPECK	9,00
Pomodoro, fior di latte e speck	
TONNO E CIPOLLE	9,00
Pomodoro, fior di latte, tonno e cipolle	
CRUDO DI PARMA	9,00
Pomodoro, fior di latte e prosciutto crudo di Parma	
PORCINI	9,00
Pomodoro, fior di latte e porcini trifolati	
GAMBERETTI E ZUCCHINE	10,00
Pomodoro, fior di latte, gamberetti e zucchine	
SPECK E BRIE	10,00
Pomodoro, fior di latte, speck e brie	
INNOMINATA	10,00
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, olive Leccino e raspadûra	

CAPRICCIOSA	10,00
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi trifolati, carciofi e acciughe	
4 STAGIONI	10,00
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon trifolati e olive Leccino	
4 FORMAGGI	10,00
Fior di latte, zola, quartiolo e grana grattugiato	
CREMASCA	10,00
Pomodoro, fior di latte, grana, formaggio Salva e salame cremasco	
VERDURE GRIGLIATE	11,00
Pomodoro, fior di latte, zucchine, melanzane, indivia belga, peperoni e carciofi	
ZINGARA	11,00
Pomodoro, fior di latte, carciofi, funghi champignon, pancetta e grana in cottura	
PARMIGIANA	11,00
Pomodoro, fior di latte, melanzane grigliate, prosciutto cotto e grana	
BERGAMASCA	11,00
Pomodoro, fior di latte, pancetta, taleggio e salsiccia	
MESSICANA	11,00
Pomodoro, fior di latte, peperoni gialli, cipolla rossa e spianata piccante	
TROPEA	11,00
Pomodoro, fior di latte, cipolla rossa di Tropea, tonno, fili di peperoncino e olio EVO	
LIGURE	11,00
Fior di latte, pesto, gamberetti e panna	
CALAMARI	15,00
Pomodoro, fior di latte e calamari fritti	

HACIENDA

CALZONI		LE SPECIALI	
LISCIO	9,00	ROMAGNOLA	12,00
Pomodoro, fior di latte e prosciutto cotto		Fior di latte, mortadella, squacquerone e granella di pistacchio	
FARCITO	10,00	TIROLESE	12,00
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi e carciofi		Pomodoro, fior di latte, funghi porcini trifolati in olio e speck Südtirol	
FILANTE	10,00	MONTANARA	12,00
Pomodoro, fior di latte e formaggi misti		Fior di latte, bufala campana, porcini trifolati, robiola e olio tartufato	
VEGETARIANO	11,00	VALTELLINA	12,00
Pomodoro, fior di latte, zucchine, melanzane e peperoni		Datterino, fior di latte, bresaola Valtellina, rucola e raspadūra	
MARGELLINA	11,00	PARMENSE	12,00
Pomodoro, fior di latte, ricotta di bufala, prosciutto cotto e spianata piccante		Pomodoro, fior di latte, bufala campana, prosciutto crudo di Parma e raspadūra	
FOCACCE SPECIALI		CAMPANA	12,00
CANTABRICO	13,00	Fior di latte, bufala campana, friarielli, patate lesse e salsiccia	
Olio EVO, prosciutto cotto, stracciatella di bufala e acciughe del Cantabrico		LODIGIANA	12,00
MEDITERRANEA	7,00	Pomodoro, fior di latte, salsiccia, funghi chiodini e raspadūra	
Olio EVO, pomodorini e olive Leccino		TREVIGIANA	12,00
EMILIA	12,00	Pomodoro, fior di latte, bufala campana, trevigiano grigliato, porcini trifolati e speck	
Olio EVO, stracciatella di bufala, crudo di Parma e olive Leccino		VALENTINO	12,00
ZOLA E NOCI	10,00	Fior di latte, bufala, brie, fiori di zucca e salmone affumicato	
Olio EVO, fior di latte, zola e noci, a richiesta miele		VERSILIA	12,00
ZOLA E PERE	10,00	Pomodoro, fior di latte, porcini e code di gambero	
Olio EVO, fior di latte, zola e pere, a richiesta miele		CANOTTO	13,00
Aggiunte:		Cornicione ripieno di ricotta di bufala, datterino giallo, fior di latte, salame dolce e rucola	
Mozzarella senza lattosio / bufala / stracciatella / porcini / speck			
crudo / acciughe del Cantabrico 2,00			
Calamari fritti 5,00			
Altre aggiunte o modifiche 1,50			

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

TIRAMISÙ	6,00	CANNOLO SCOMPOSTO	6,00
CREMA CATALANA ai frutti di bosco	6,00	con granella di pistacchio e cioccolato	
SOUFFLÉ al cioccolato con pallina di gelato fiordilatte	6,00	CIALDA con fragole e gelato al fiordilatte	6,00
CHEESECAKE al caramello salato, fragola e cioccolato	6,00	SORBETTO AL LIMONE	5,00/corretto 6,00
STRUDEL con pallina di gelato fiordilatte	6,00	PROFITEROLES al cioccolato o al pistacchio	5,00

BEVANDE

BIBITE		GRAPPA	
Acqua minerale depurata alla spina, naturale o gassata 65 cl	2,80	Secca/morbida/barricata	5,00
Acqua in bottiglia naturale o gassata (Panna e Sanpellegrino) 75 cl	3,50	RUM	
Acqua in bottiglia di plastica naturale o gassata 50 cl	1,50	Diplomatico	8,00
Bibite in bottiglietta 33 cl (Coca-Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite)	3,50	Don Papa	8,00
Bibite in bottiglietta 20 cl (Lemon Soda, Chinotto, Aranciata amara, Tonica)	3,00	Pampero Anniversario	8,00
Bibite in lattina 33 cl (Estathé limone, pesca)	3,50	Hampden	9,00
Bibite in lattina 25 cl (Red bull)	4,00	St. James	9,00
BIRRE ALLA SPINA		Zacapa 23	10,00
DOLOMITI PILS Pils italiana (vol. 4,9%)	20 cl 3,50 40 cl 5,50 1 litro 11,00	AMARI	
DOLOMITI ROSSA Bock, bassa fermentazione (vol. 6,7%)	20 cl 4,00 40 cl 6,00 1 litro 12,00	Amaro del Capo, Montenegro, Ramazzotti, Jägermeister,	
DOLOMITI 8° DOPPIO MALTO Doppel Bock chiara (vol. 8,0%)	20 cl 3,50 40 cl 6,00 1 litro 11,00	Disaronno, Averna, Fernet, Brancamenta, Braulio, Sambuca,	
bassa fermentazione		Mirto, Limoncello, Liguirizia, Baileys, Unicum, Punch all'Arancia, Artista	4,00
AMA BIONDA Belgian Ale, alta fermentazione (vol. 6,0%)	20 cl 4,00 40 cl 6,00 1 litro 12,00	Jefferson, Chartreuse, Braulio Riserva, Artista Maturo, Dente di Leone	6,00
AMA AMBER IPA Amber IPA, alta fermentazione (vol. 6,5%)	20 cl 4,00 40 cl 6,00 1 litro 12,00	COCKTAILS	
GUINNESS Stout, alta fermentazione (vol. 4,2%)	20 cl 4,00 40 cl 6,00 1 litro 11,00	Chupito	3,00 x2 5,00
BIRRE IN BOTTIGLIA		Spritz Aperol - Campari	6,00
DOLOMITI SPECIALE 75 cl Lager speciale, bassa fermentazione (vol. 5,9%)	14,00	Hugo Spritz	6,00
NON FILTRATA 33 cl Lager non filtrata, bassa fermentazione (vol. 5,8%)	5,00	Negroni	8,00
DOLOMITI ROSSA 75 cl Bock, bassa fermentazione (vol. 6,7%)	14,00	Negroni sbagliato	8,00
MAISEL WEISSE ORIGINAL 50 cl Weisse, alta fermentazione (vol. 5,2%)	6,50	Americano	8,00
DOLOMITI OTTOGRADI 33 cl Lager, bassa fermentazione (vol. 8,0%)	5,00	Mojito	10,00
DOLOMITI PILS 33 cl Pilsner, bassa fermentazione (vol. 4,9%)	5,00	Moscow Mule	10,00
SENZA GLUTINE 33 cl Lager senza glutine (vol. 5,2%)	5,00	Long island	10,00
ANALCOLICA 33 cl Lager analcolica (vol. >0,5%)	5,00	Jäger e Red Bull	10,00
CAFFETTERIA		Coca e Jack	10,00
Caffè/caffè deca	1,50 (correzioni 0,50)	Cuba libre	10,00
Ginseng/orzo piccolo	1,50	Vodka sour e maracuja	10,00
Ginseng/orzo grande	2,00	Margarita	10,00
WHISKY		Caipiroska	10,00
Oban, Caol Ila, Lagavulin 16, Scotch Whisky Chivas Regal,		Caipirinha	10,00
Johnny Walker Black Label, Macallan 12, Dolomiti	10,00	Gin lemon	10,00
Jack Daniel's, Aroma Passito di Pantelleria, Aroma Amarone, Mountain Rye	6,00	Gin Tonic (con Gin Bombay e tonica alla spina)	10,00
Coperto free		GIN PREMIUM servito con tonica Limestone	
		Hendrick's, Monkey 47, Roku, Mare, Malfy originale/rosa, Bulldog, Brockmans, Portofino,	
		Jensen's Old Tom, Bombay Premier Cru, Tanqueray Ten, Sox, Nordes Atlantic	
		12,00	

Tutte le pietanze possono contenere allergeni evidenziati dal Regolamento UE 1169/11 e sono indicati qui sotto. Lista allergeni: cereali e contenenti glutine, crostacei e derivati, uova e derivati, pesce e derivati, arachidi e derivati, frutta con guscio e derivati, sedano e derivati, senape e derivati, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazione suo. a 10mg/kg o mg/l espressi come SO2, lupino e prodotti a base di lupino, molluschi e prodotti a base di molluschi. Per qualsiasi ulteriore informazione circa la presenza è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. Tutti i nostri prodotti sono sottoposti a processo di sanificazione con abbattimento della temperatura. Regolamento CE 853/2004. In alcuni periodi dell'anno il prodotto può essere congelato all'origine. ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O SUCCESSIVAMENTE PER PRESERVARNE LA QUALITÀ.