



La nostra “focaccia dell’attesa”

Antipasti di Mare

Il crudo e cotto di scampi* con cannellini e guanciale al profumo di balsamico
(crostacei)

Il tonno affumicato con insalata di finocchi all’agro
(pesce)

L’insalata di polpo* tiepida con cipolla crispy su crema di patate e porri
(pesce, latte, sedano)

Antipasti di Terra

La burrata con crema di acciughe e sfoglie di pane carasau al rosmarino
(pesce, latte, grano)

La carne salada con misticanza e pinzimonio alla paprika

La selezione di salumi con bruschette

*alcuni alimenti potrebbero essere surgelati per salvaguardarne l’integrità
() allergeni





Primi Piatti di Mare

La crema di ceci e piselli con calamari* flambati al brandy
(molluschi, sedano, solfiti, pesce, latte)

I ravioli di mare* con cozze, pachino e olive taggiasche al profumo di zenzero e lime
(grano, sedano, molluschi, latte, sedano, solfiti, pesce)

Il risotto dop della Baraggia al nero di seppia con ricotta salata e bottarga di muggine
(latte, pesce, sedano, solfiti)

Primi Piatti di Terra

I Tajarin all'uovo con gorgonzola, funghi* e olio al tartufo
(latte, uova, sedano)

I ravioli del plin cacio e pepe su crema di zucca e amaretti croccanti
(grano, latte, frutta a guscio, uova)

Il risotto dop della Baraggia mantecato con lavanda e miele di castagno
(latte, sedano, solfiti)

* alcuni alimenti potrebbero essere surgelati per salvaguardarne l'integrità
() allergeni





Secondi Piatti di Mare

Il pescato del giorno (al forno o alla griglia) con salsa mediterranea
o salmoriglio con patate al forno e tortino di melanzane
(pesce, latte, solfiti)

La sfogliata di ricciola e patate al vapore con emulsione al
basilico su carpaccio di pere al sesamo nero
(pesce)

Il filetto di orata in crosta di olive e pistacchi su crema di carote
viola profumate al curry
(sedano, pesce, solfiti)

La frittura di paranza* in semola rimacinata e verdure
croccanti
(pesce, grano, molluschi, crostacei)

Secondi Piatti di Terra

Il petto d'anatra* laccato al miele e arancia con germogli di soia
al balsamico e polenta croccante
(grano, solfiti)

Il brasato *di manzetta piemontese con la sua salsa al barbera e
patate alle erbe
(grano, solfiti, sedano)

Il filetto di manzo ai tre pepi o al gorgonzola
(latte)

*alcuni alimenti potrebbero essere surgelati per salvaguardarne l'integrità
() allergeni





La nostra Griglia

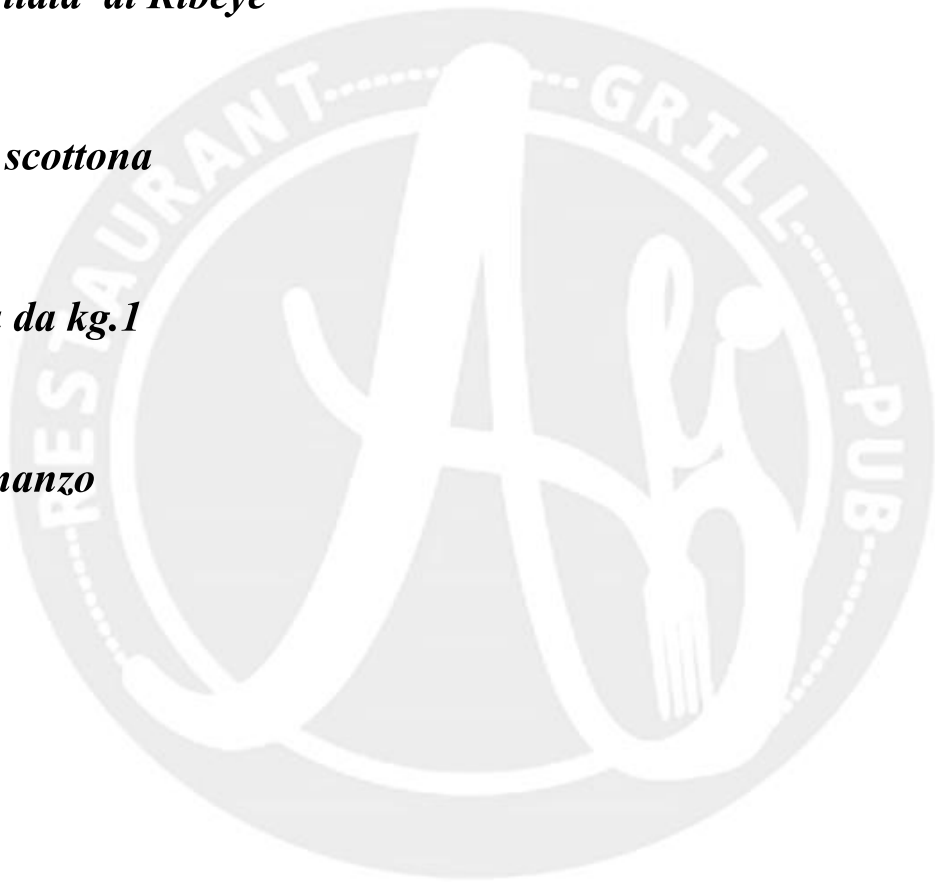
Tutti i piatti vengono serviti con patate dip fritte

La nostra tagliata di Ribeye

La costata di scottona

La fiorentina da kg.1

Il Filetto di manzo





Insalate e Contorni

Insalata mista

insalata, pomodori, carote

L'insalata "ALIBI" servita con focaccia calda

*Insalata verde, pomodori, carote, salmone affumicato, avocado
feta, citronette all'arancia
(pesce, latte, grano)*

L'insalata bella stagione servita con focaccia calda

*Insalata verde, pomodori, carote, olive taggiasche
ciliegine di mozzarella
(latte, grano)*

Patatine fritte*

Patate fry'n dip*

Olive all'ascolana*

(grano, uova, latte, pesce, sedano, molluschi, crostacei)

Mozzarelline impanate*

(grano, uova, latte)

**alcuni alimenti potrebbero essere surgelati per salvaguardarne l'integrità
() allergeni*





Hamburger

La Passione*

250 gr. di chianina, lattuga, pomodori, avocado, cipolla
caramellata, uovo, maionese alle erbe cheddar
(grano, latte, uova, cereali)

Di Pollo*

250 gr. di cotoletta di pollo, lattuga, pomodori
salsa allo zafferano, mozzarella
(grano, latte, uova)

Il Nuares*

250 gr. di chianina, fonduta di zola, noci, pomodori, lattuga
(grano, latte, frutta a guscio)

Il Classico*

250 gr. di chianina, cheddar, bacon, insalata, pomodori
(grano, latte)

Al Piatto*

*alcuni alimenti potrebbero essere surgelati per salvaguardarne l'integrità
() allergeni





Pizze

FOCACCIA

olio evo,origano (grano)

MARGHERITA

pomodoro,mozzarella,basilico,grana,olio evo (grano,latte)

FIORDILATTE

mozzarella fiordilatte, datterino,basilico,origano,olio evo (grano,latte)

MARINARA

pomodoro,aglio,origano,basilico,olio evo (grano)

NAPOLETANA

pomodoro,mozzarella,accughe,origano basilico,olio evo (grano,latte)

CAPRICCIOSA

pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,funghi,carciofi,olive (grano,latte)

ROMANA

pomodoro,mozzarella,accughe,capperi,origano,basilico (grano,latte)

QUATTRO FORMAGGI

mozzarella,gorgonzola,brie,scamorza (grano,latte)

VALTELLINA

*pomodoro pachino,mozzarella,bresaola,rucola,grana, olio evo
(grano,latte)*

() allergeni





Pizze

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, salame piccante (grano, latte)

CAPITAN UNCINO

pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno (grano, latte)

CORNICIONE

pomodorini pachino, mozzarella, pesto, ricotta, olio evo (grano, latte)

ALIBI

pomodoro, pomodorini pachino, burrata, origano, rucola, olio evo (grano, latte)

RACCHETTA

pomodoro, mozzarella, zola, nduja, crema di ricotta, salame (grano, latte)

ROTOLO

pomodorini pachino, brie, speck, rucola, olio evo (grano, latte)

CAMPAGNOLA

pomodoro, mozzarella, bacon, patate a fette, olio evo (grano, latte)

SAPORITA

mozzarella, zucchine, zola, prosciutto crudo, olio evo (grano, latte)

BOSCAIOLA

pomodoro, mozzarella, scamorza, salsiccia, porcini, olio evo (grano, latte)

VEGAN PIZZA

pomodoro, olive, broccoli, mais, mozzarella vegana (grano)

() allergeni





I nostri Dessert

Lo strudel di mele, cannella e pinoli

(latte,uova,grano,frutta a guscio)

La crema catalana aromatizzata con cannella, vaniglie a limone

(latte,uova)

La mousse al gianduia e peperoncino

(latte,frutta a guscio)

Il flan di ricotta, lime, cioccolato bianco con glassa fondente

(latte,uova,grano)

La crostata al cioccolato con crispy croccante

(grano,latte,uova,frutta a guscio)

Macedonia / con gelato

Ananas / con maraschino

Gelato alla crema / fiordilatte

Affogato al caffè

Affogato al liquore

**alcuni alimenti potrebbero essere surgelati per salvaguardarne l'integrità*

() allergeni





Acqua

<i>ACQUA MINERALE NATURALE O GASATA</i>	<i>cl.0,50</i>
	<i>cl.0,75</i>

Bibite in bottiglia

<i>COCA-COLA</i>	<i>cl.0,33</i>
<i>ACQUA TONICA</i>	<i>cl.0,20</i>
<i>LEMONSODA</i>	<i>cl.0,20</i>
<i>SUCCO DI FRUTTA</i>	
<i>Pesca, pera, ananas, ace</i>	

Bibite alla spina

<i>COCA-COLA</i>	<i>cl.0,30</i>
	<i>cl.0,50</i>
<i>SPRITE</i>	<i>cl.0,30</i>
	<i>cl.0,50</i>

Bibite in lattina

<i>COCA-COLA</i>
<i>COCA ZERO</i>
<i>SPRITE</i>
<i>ACQUA TONICA</i>
<i>FANTA</i>
<i>RED BULL</i>
<i>ESTATHE' LIMONE</i>
<i>ESTATHE' PESCA</i>





Birre alla spina

HORDEUM REGINA cl.0,20

cl.0,40

HORDEUM CONTINA cl.0,20

cl.0,40

HORDEUM ISIDE cl.0,20

cl.0,40

HORDEUM ERA cl.0,20

cl.0,40

Birre in bottiglia

CORONA cl.0,33

BECK'S cl.0,33

TENNENT'S cl.0,33

HORDEUM CLAUSTHALER -analcolica cl.0,33

HORDEUM EVO gluten free cl.0,33

HORDEUM POWER HOP cl.0,33

HORDEUM SURFIG IPA cl.0,33

HORDEUM INDIA cl.0,33

HORDEUM HERMES cl.0,33

HORDEUM VENUS cl.0,33





Aperitivi

ANALCOLICO DELLA CASA

ALCOLICO "ALIBI"

CRODINO/APEROL

APEROL SPRITZ

BITTER CAMPARI/MARTINI

CALICE DI VINO DI NOSTRA SELEZIONE

Cocktails

ANALCOLICO DELLA CASA

ALCOLICO "ALIBI"

CUBA LIBRE

CUBA PESTATO

NEGRONI

NEGRONI SBAGLIATO

GIN TONIC

GIN LEMON

GIN LEMON SCECHERATO

MOJITO

MOJITO PASSION





Cocktails

MOJITO FRAGOLA

MOJITO NOIRE

MOSCOW MULE

LONG ISLAND

CAIPIRINHA

CAIPIROSKA

CAIPIRISSIMA

Whisky

J&B

GLANN GRANT

JAMENSON

FOUR ROSE'S

LAGAVULIN 16 anni

OBAN 14 anni

TALISKER 10 anni

LAPHROIG 10 anni

CAOL'ILA 10 anni

GLENNFIDDICH

SCAPA

ARDBEG





Rum

MATUSALEM 15 anni

BRUGAL extra viejo

PAMPERO anniversario

HAVANA 7 anni

DON PAPA 7 anni

ZAKAPA 23 anni

FLOR DE CANA

Cognac

MARTELL

REMY MARTIN

CURVASIER

Brandy

GRANDUCA D'ALBA

CARLOS I GRAN RISERVA

CARDINAL MENDOZA GRAN RISERVA

Grappa

BARRICATA

MOSCATO

18 LUNE

AMARONE serie prestige

BERTA VILLA PRATO

GRAPPA DI BARDOLINO





Liquori

BAILEYS

LIQUIRIZIA

SAMBUCA

LIMONCELLO

MIRTO

PORTO

GRAND MARNIER

COINTREAU

TEQUILA

VODKA ABSOLUT

MONTENEGRO

AVERNA

JAGERMAISTER

AMARO DEL CAPO

AMARETTO DI SARONNO

FERNET BRANCA

FERNET MENTA

SAN SIMONE

BRAULIO

RAMAZZOTTI

CHINA MARTINI

ZUCCA

UNICUM





Caffetteria

CAFFE'

CAFFE' MESSICANO

GINSENG

IRISH COFFEE

BAILEYS COFFEE

DECAFFEINATO

ORZO

CAPPUCCINO

MAROCCHINO

CIOCCOLATA

THE CALDO AL LIMONE

CAMOMILLA

Torte personalizzate per cerimonie, ricorrenze

