MENU CENA

ANTIPASTI

BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO ... 16.00
con frutti del cappero, acciughe in pezzi e senape in grani (4,10)

CULACCIA MARINATA AL TIMO ... 15.00
con chutney di cipolla rossa e pan brioche grigliato (1,3,7)

TACOS DEUS STYLE ... 14.00
tortillas con pulled pork*, pomodoro ramato, cavolo viola, jalapenos e paprika (1,7)

INSALATINA DI PUNTARELLE CROCCANTI ALLA ROMANA ... 12.00
con pezzi e salsa di acciughe e olio all'aglio (4,8)

TARTARE DI TONNO PINNE GIALLE ... 15.00
con maionese al wasabi e sesamo tostato (3,4,11)

BACCALA'* MANTECATO ... 14.00
con polenta taragna alla griglia (4,7)

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI (per due persone) ... 25.00
salame felino, speck dell'Alto Adige, coppa di Zibello, pecorino toscano, caciotta alle vinacce (7,10)

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI DI SEMOLA CON LUPINI ... 18.00
e bottarga di muggine (1,4,14)

RISOTTO MANTECATO CON CARCIOFI ... 16.00
e pecorino romano (1,7)

PAPPARDELLE ALL'UOVO ... 16.00
con ragù di cinghiale* e ricotta stagionata a scaglie (1,3,7)

TAGLIOLINI ALL'UOVO ... 18.00
con porcini freschi trifolati (1,3)

OSSOBUCO CON GREMOLADA ... 25.00
e riso giallo al salto (1,7)

TONNARELLI CACIO E PEPE ... 14.00
(1,3,7)

SECONDI PIATTI

POLPO* CROCCANTE IN DOPPIA COTTURA ... 25.00
con millefoglie di patate alle erbe (1,7,14)

TONNO PINNE GIALLE IN CROSTA ... 26.00
alla moda milanese con finocchio ghiaccio e agrumi (1,3,4)

GUANCIA* DI MANZO TENERA ... 26.00
con puré di patate (7)

COSTINE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA ... 20.00
glassate alla salsa barbecue, con catalogna saltata (7,10)

TOMAHAWK DI BOVINO ADULTO ALLA GRIGLIA ... 85.00
con patate al forno e verdure alla griglia (per due persone)

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE ... 28.00
al burro chiarificato con rucola, pomodorini e sale a scaglie (1,3,7)

CONTORNI

MIZUNA RIPASSATA... 6.00
con olio EVO, aglio, peperoncino e uva passa

CAVOLO BIANCO E CAVOLO VIOLA ALLA JULIENNE ... 6.00
con chicchi di melograno

CATALOGNA SALTATA ... 6.00
con peperoncino, aglio in camicia e scaglie di grana (7)

PATATINE FRITTE TAGLIATE A MANO ... 5.00

PATATE AL FORNO ... 5.00

SANDWICHES

DEUS BURGER ... 17.00
Pane, carne di manzo, lattuga, pomodoro, cheddar, cipolla caramellata, uovo all'occhio di bue, guacamole e bacon, servito con patatine fritte tagliate a mano (1,3,7).

CLUB SANDWICH ... 15.00
Pane tostato, bacon, uovo sodo, lattuga, pomodoro, pollo, formaggio e salsa home made con curcuma, servito con patatine fritte tagliate a mano (1,3,7).

VEGGIE BURGER ... 14.00
Pane , hamburger di barbabietola* con verdure alla griglia, insalata gentile, guacamole, servito con patatine fritte tagliate a mano (1,7).

SMALL BITES

GAMBERI (3) IN TEMPURA* ... 8.00
(1,2)

HUMMUS ... 7.00
con pane pita* (1,11)

NACHOS ... 7.00
con salsa cheddar, guacamole, paprika dolce, jalapeno (1,7)

I NOSTRI DOLCI

IL TIRAMISU' ... 7.00
(1,3,7)

LE CAPRESINE AL LIMONE ... 8.00
con gelato° alla vaniglia (1,7)

IL TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE ... 8.00
con sale Maldon, frutti di bosco e gelato alla vaniglia (3,7)

IL GELATO° AL PISTACCHIO SALATO ... 7.00
(7,8)

LA CHEESECAKE ... 7.00
con coulis di lamponi (1,7)

COPERTO ... 3.50

LEGENDA ALLERGENI

01. CERALI E DERIVATI
02. CROSTACEI
03. UOVA
04.PESCE E DERIVATI
05.ARACHIDI E DERIVATI
06. SOIA E DERIVATI
07. LATTE E DERIVATI
08. FRUTTA A GUSCIO
09.SEDANO
10. SENAPE
11. SESAMO
12.ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI

*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.

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

°FORNITORE ESTERNO: PER DETTAGLIO ALLERGENI CHIEDERE ALLO STAFF