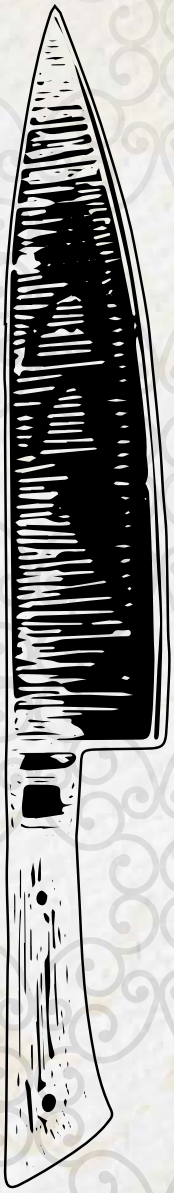
PUBLITO

Steak House

Hungry & Foolish

Menù



Antipasti

Bruschette al lardo di Patanegra stagionato con noci e miele	€ 6,00
Culatello e bufala	€ 10,00
Burrata, crudo al coltello, focaccia e bruschetta al tartufo	€ 12,50
Misto di bruschette	€ 5,00
Bruschetta al tartufo	€ 8,00
Stracciata al tartufo	€ 8,00
Fonduta di formaggio al tartufo	€ 8,00
Bufala, salmone e zucchine grigliate	€ 12,00
Carpaccio di salmone con arancia e pepe rosa	€ 10,00
Crocchettona di bufala	€ 7,00

★ Antipasto misto del Publito

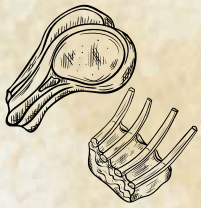
Selezione di salumi di nostra produzione, misto di bruschette,
selezione di formaggi, torta salata, focaccia.

Small	*(per una persona)*	€ 8,00
Medium	*(per due persone)*	€ 14,00
Large	*(per tre persone)*	€ 18,00
X-Large	*(per quattro persone)*	€ 22,00

Taglieri

Selezione di Formaggi e mostarde	€ 12,00
Selezione di Salumi	€ 10,00
Selezione di Salumi, Formaggi e mostarde	€ 12,00
Focaccia e Culatello	€ 9,00
Focaccia e Mortadella IGP "La Nera" grigliata al balsamico	€ 6,00
Focaccia e Prosciutto crudo Norcia IPG al coltello	€ 10,00
Crudo di Cinta Senese al coltello e focaccia	€ 16,00
Jamon de cebo de campo iberico Arturo Sanchez	€ 18,00
Selezione al coltello	€ 18,00

La Carne del Publito



I Crudi di carne

Carpaccio di manzo con rucola, pachino e grana	**€ 9,00**
Carpaccio di manzo affumicato	**€ 10,00**
Tartara di manzo con yogurt al lime e gel al basilico	**€ 12,00**
Tartara di manzo con mostarda di senape e guacamole	**€ 12,00**
Tartara di manzo con burrata, tartufo e crema di pomodoro arrosto	**€ 13,50**
Tris di Tartara	**€ 14,00**
Sashimi di filetto di angus marinato alla soia	**€ 10,00**
Degustazione di crudi di carne *(consigliato per 2 persone)*	**€ 34,00**

La nostra selezione di Entrecôte

Tagliata di entrecôte Scottona Italia	**€ 16,00**
Tagliata di entrecôte Angus Argentina	**€ 18,00**
Tagliata di entrecôte Angus Uruguay	**€ 22,00**
Tagliata di entrecôte Angus Irlanda	**€ 20,00**

Il Filetto

Filetto di Angus Argentina	**€ 19,00**
Chateaubriand, il cuore del filetto	**€ 23,00**

Scegli il condimento che preferisci per la tua tagliata:

Sale nero e rosmarino		**Salsa al pepe verde**	**€ 2,00**
Rucola, balsamico e grana	**€ 2,00**	**Tartufo**	**€ 4,50**
Salsa al gorgonzola	**€ 2,00**	**Guanciale, pecorino e pane croccante**	**€ 3,00**

Petto di pollo grigliato, servito con verdure ripassate **€ 10,90**

★ *Selezione di Bistecche e Fiorentine*

*A tutte le nostre Lombate garantiamo una **frollatura Dry-Aging**, la tecnica più naturale che ci possa essere per intenerire ed insaporire la carne.*
La tecnica della frollatura a secco, un tempo molto diffusa è pressoché scomparsa.
Tale processo concentra i sapori nel muscolo conferendo alla carne un gusto senza eguali.

SELEZIONE PUBLITO
(Frollatura minima 30 giorni)
Bistecca Dry Aged *(circa 500 grammi)* **€ 22,00**
Lombata Taglio Fiorentina Dry Aged **€ 4,80 /hg**

SCOTTONA ITALIA
(Frollatura minima 20 giorni)
Bistecca *(circa 500 grammi)* **€ 18,00**
Lombata taglio Fiorentina **€ 3,90 /hg**

ANGUS IRLANDA
(Frollatura minima 25 giorni)
Lombata taglio Fiorentina **€ 4,80 /hg**
Tomahawk **€ 4,80 /hg**
Tomahawk frollato al Whiskey **€ 5,70 /hg**

SASHI BEEF FINLANDIA
(Frollatura minima 30 giorni)
Lombata taglio Fiorentina **€ 5,50 /hg**

SAKURA JOZA
(Frollatura minima 60 giorni)
Lombata taglio Fiorentina **€ 6,50 /hg**
Picana Affumicata *(circa 500 grammi)* **€ 25,00**

100'S BEEF
(Frollatura minima 100 giorni)
Le nostre migliori Lombate frollate 100 giorni *(secondo disponibilità)* **€ 6,80 /hg**

WAGYŪ AUSTRALIA *(secondo disponibilità)* **€ 16,00 /hg**
WAGYŪ GIAPPONE *(secondo disponibilità)* **€ 32,00 /hg**

HAND MADE BURGER

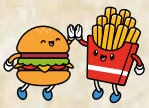
Gli Hamburger vengono serviti con pane artigianale e contorno di patatine fritte

★ Publito's Project

Black Mamba *(Dry Aged Burger, pane nero al carbone vegetale, pecorino di Norcia, guanciale croccante al balsamico, zucchine grigliate e salsa bernese)*	**220g**	**€ 12,50**
Scacciapensieri *(Hamburger, pomodori secchi, rucola, scamorza, pancetta, maionese e barbecue)*	**131g** **doppio** **triplo**	**€ 10,00** **€ 12,50** **€ 15,00**
Purple Burger *(Hamburger, pane viola al riso venere, scamorza affumicata, melanzane grigliate, cipolla caramellata, riduzione al sagrantino e maionese)*	**131g** **doppio** **triplo**	**€ 10,00** **€ 12,50** **€ 15,00**
Tris Project + patate steak house *(Black Mamba, Purple Burger, Scacciapensieri)*	**3x70g**	**€ 12,50**

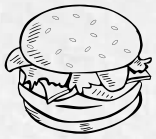
★ Gli Storici

Big hell *(Hamburger, pomodoro, formaggio, pancetta e salsa piccante)*	**131g** **doppio** **triplo**	**€ 9,00** **€ 11,50** **€ 14,00**
Giant *(Hamburger, lattuga, pomodoro, formaggio, prosciutto cotto, pancetta, uovo, ketchupe maionese)*	**131g** **doppio** **triplo**	**€ 10,00** **€ 12,50** **€ 15,00**
Paradise *(Hamburger, rucola, formaggio cremoso di capra, cipolla rossa caramellata e maionese)*	**131g** **doppio** **triplo**	**€ 10,00** **€ 12,50** **€ 15,00**
Tris Storici + patate steak house *(Big Hell, Giant, Paradise)*	**3x70g**	**€ 12,50**



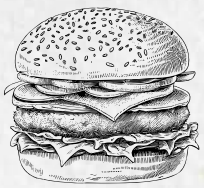
BABY BURGERS *I Baby Burger vengono serviti con pane artigianale*	**100g**	**€ 5,00**

★ I Classici



Big Burger	131g	€ 8,00
(Hamburger, pomodoro, lattuga, ketchup e maionese)	doppio	€ 10,50
	triplo	€ 13,00
Big Cheese Burger	131g	€ 8,50
(Hamburger, pomodoro, lattuga, formaggio, ketchup e maionese)	doppio	€ 11,00
	triplo	€ 13,50
Big Bacon Burger	131g	€ 9,00
(Hamburger, pancetta, pomodoro, formaggio, lattuga, ketchup e maionese)	doppio	€ 11,50
	triplo	€ 14,50

★ I Gourmet



I panini Gourmet vengono serviti con pane artigianale e contorno di patate steak house

Buenos Aires € 12,50
(Filetto di manzo, pane viola al riso venere, rucola, cialda di grana, pachino arrosto e salsa bernese)

Black Sea € 10,00
(Salmone affumicato, pane nero al carbone vegetale, mozzarella di bufala, zucchine grigliate e balsamico)

Greenpeace € 8,00
(Zucchine e melanzane grigliate con pane artigianale ai 7 cereali, pomodorini secchi, rucola e caprino)

Grillcock € 8,50
(Petto di pollo grigliato, pane viola al riso venere, pomodoro, lattuga e maionese)

Tartaburger € 12,50
(Tartara di manzo scottata, pane artigianale, burrata, rucola, peperoni e grani di senape)

Ribs Burger € 12,00
(Costine di maiale disossate, aromatizzate alla nostra salsa bbq home made cotte a bassa temperatura, pane nero al carbone vegetale, scamorza, verdure ripassate, patate croccanti, bbq e senape)

Orto Burger € 8,00
(Burger home made alle melanzane, pane artigianale ai 7 cereali, radicchio grigliato, noci e burrata)

Salmon Burger € 11,50
(Burger home made di salmone, pane artigianale ai 7 cereali, philadelphia, insalata iceberg e maionese)

Tuna Burger € 12,50
(Burger home made di tonno, pane viola al riso venere artigianale, guacamole, rucola e burrata)

★ Hot-Dogs Vengono serviti con pane artigianale

Hot-Dog	*(Würstel, ketchup e maionese)*	**€ 4,50**
Publito's Dog	*(Würstel, crauti, ketchup e maionese)*	**€ 5,00**
Dogo Dog	*(Würstel, formaggio, pancetta, ketchup e maionese)*	**€ 5,00**
Bull Dog	*(Würstel, formaggio, patate fritte, ketchup e maionese)*	**€ 5,00**
Black Dog	*(Würstel, pane nero al carbone vegetale, verdure grigliate, scamorza affumicata, guanciale, salsa piccante e maionese)*	**€ 6,00**

Le Insalatone

Chicken Salad **€ 9,00**
(Insalata mista, pollo grigliato, scaglie di grana, olive taggiasche, cipolla rossa e pane tostato)

Beef Salad **€ 9,00**
(Insalata mista, carpaccio di manzo, pachino, funghi, balsamico, pecorino fresco e pane tostato)

Salmon Salad **€ 10,00**
(Insalata mista, salmone, noci, pachino, mozzarella di bufala, avocado, balsamico e pane tostato)

Panzanella **€ 6,50**
(Insalata mista, olive taggiasche, capperi, pomodori secchi, carota, sedano, pachino, pane)

I Contorni

Insalata verde	**€ 3,00**
Insalata mista	**€ 3,50**
Verdure grigliate	**€ 4,50**
Verdure ripassate	**€ 4,50**
Patate arrosto	**€ 4,00**
Radicchio grigliato	**€ 5,00**

I Fritti

Patatine	**€ 3,50**
Patate steak house	**€ 3,50**
Mozzarelline	**€ 4,50**
Olive all'ascolana	**€ 4,50**
Filetti di pollo croccanti	**€ 7,00**
Mozzarelline e olive	**€ 5,00**
Mozzarelline, olive e patatine	**€ 6,00**
Jalapeños	**€ 6,00**
Frittino *(Mozzarelline, olive, filetti di pollo croccanti, jalapeños)*	**€ 6,50**
Frittone *(Mozzarelline, olive, filetti di pollo croccanti, jalapeños, patatine e würstel)*	**€ 8,50**

★ I Dolci

Panna cotta	**€**	**4,00**
Frutti di bosco / Cioccolato / Caramello / Nutella / Pistacchio		
Crema Catalana	**€**	**4,00**
Tiramisù	**€**	**4,00**
Tozzetti al Sagrantino	**€**	**6,50**
Dolce del giorno	**€**	**5,00**
Semifreddo	**€**	**4,00**
Pistacchio e Cioccolato / Cocco / Cioccolato e Nocciola/ Passion fruit		
Coppa di Gelato (gusti del giorno)	**€**	**3,50**
Flan al cioccolato, servito con gelato e panna montata	**€**	**6,00**
Ananas	**€**	**3,50**

Caffetteria

Caffè	**€**	**1,20**
Caffè corretto	**€**	**1,80**
Decaffeinato	**€**	**1,20**
Orzo	**€**	**1,20**
Amari	**€**	**2,50**
Grappe e Distillati	**€**	**2,50**
	€	**12,00**
Cocktails	**€**	**5,00**
	€	**10,00**

PER PRODOTTI GLUTEE FREE CHIEDI AL PERSONALE DI SALA

Le Birre

Spaten hell	**0,2 lt**	**€**	**3,00**
Intensità alcolica: 5,2%	**0,4 lt**	**€**	**5,00**
	1 lt	**€**	**12,00**
Leffe blonde	**0,33 lt**	**€**	**5,00**
Intensità alcolica: 6,8%			
Leffe rouge	**0,33 lt**	**€**	**5,00**
Intensità alcolica: 6,5%			
Tennent's super	**0,2 lt**	**€**	**3,50**
Intensità alcolica: 9%	**0,4 lt**	**€**	**6,00**
Bass best scotch	**0,2 lt**	**€**	**3,50**
Intensità alcolica: 9%	**0,4 lt**	**€**	**6,00**
Paulaner weissbier	**0,3 lt**	**€**	**3,50**
Intensità alcolica: 5,3%	**0,5 lt**	**€**	**6,00**
Goose Island IPA	**0,25 lt**	**€**	**3,50**
Intensità alcolica: 5,9%	**0,5 lt**	**€**	**6,50**
Birra dell'Eremo Glaciale Imperial IPA	**0,3 lt**	**€**	**5,00**
Intensità alcolica: 7,5%			

Bibite

Acqua 0,75 lt	**€**	**2,00**
Acqua San Pellegrino/Panna 0,75 lt	**€**	**3,00**
Coca cola alla spina 0,3 lt	**€**	**2,50**
Coca cola alla spina 0,4 lt	**€**	**3,50**
Coca cola alla spina 1 lt	**€**	**7,00**
Fanta/Sprite (lattina)	**€**	**2,50**
Esta the Limone/Pesca (lattina)	**€**	**2,50**
Coca cola zero/Coca cola (lattina)	**€**	**2,50**
Schweppes Limone/Tonica	**€**	**2,50**
Succhi di Frutta	**€**	**2,50**
Pane e Coperto	**€**	**2,00**