

Havana



Start

**TAGLIERE DI ALICI
DEL MAR DEL CANTABRICO** 16,00 €
con Burrata d'Andria e pane. (1-7)

La nostra griglia

COSTINE DI MAIALE ALLA BRACE 14,00 €
con patate rustiche. (1)

**SECRETO DI SUINO IBERICO DI BELLOTA*
ALLA BRACE** 19,90 €
con patate rustiche. (1)

**GALLETTO ITALIANO VALLESPLUGA
ALLA BRACE** 12,90 €
Con patate e salsa. (1-10)*

**TAGLIATA DI PETTO DI POLLO
ALLA GRIGLIA** 9,90 €
su letto di rucola e pomodorini, accompagnata da patate fritte*. (1)

TAGLIO PICANHA DI MANZETTA PRUSSIANA 19,90 €
300 gr circa, con patate rustiche. (1)

GRIGLIATA MISTA DI CARNI ALLA BRACE 22,00 €
Costine di maiale, secreto di suino iberico, galletto Vallespluga italiano, picanha e patate rustiche. (1)

COSTATA DI MANZO (prezzo all'etto 5,50 €)
600-700 gr, con patate rustiche. (1)

ORATA ALLA GRIGLIA 18,90 €
con verdure di stagione.

BRANZINO ALLA GRIGLIA 18,90 €
con verdure di stagione.

**CALAMARETTI DELL'ADRIATICO
ALLA GRIGLIA** 17,90 €
con insalata di campo e polenta alla brace.



Gran fritto

IL NOSTRO GRAN FRITTO DI PESCE 19,90 €



Pizze

BOEMIA 11,90 €

Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto cotto di Praga affumicato, Burrata d'Andria, Cren. (1-7)

DIAVOLA 8,90 €

Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, salamino piccante Dop. (1-7)

BIBIONE 8,90 €

Mozzarella Fiordilatte, pomodorini confit, olive taggiasche, fiore di capperi, basilico fresco, olive. (1-7)

FUNGHI ONFREDO 9,90 €

Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, funghi freschi, speck croccante. (1-7)

MARGHERITA 7,90 €

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, basilico fresco. (1-7)

BUFALA D'ANDRIA 9,90 €

Pomodoro, mozzarella di bufala d'Andria, basilico. (1-7)

MARINARA 6,90 €

Pomodoro, aglio di Resia, origano. (1)

GORGONPERA 11,90 €

Mozzarella di bufala, gorgonzola DOP, pere Abate, noci. (1-7-8)

PROSCIUTTO CRUDO MANGALICA 14,90 €

Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo Mangalica. (1-7)

RADICCHIO E SALSICCIA 9,90 €

Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, radicchio, salsiccia di Spilimbergo. (1-7)

VEGETARIANA 9,90 €

Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, zucchine, melanzane, peperoni, radicchio. (1-7)

VULCANICA 12,90 €

Pomodoro San Marzano, melanzane fritte a cubetti, pomodorini confit rossi e gialli, olive taggiasche, fiori di capperi, alici del Cantabrico, olio EVO profumato all'aglio. (1-7)



*Anche con impasto di
FARINA INTEGRALE
Also with wholemeal flour dough
Auch mit Vollkornmehlteig*

+1€ Extra

Provala con i nostri impasti:
RISO VENERE
Try it with our doughs*:
venere black rice
Probieren sie es mit unseren Teigen*:
Venere brauner Reis*

+2€ Extra



Havana

Pizze in pala

PER 2 PERSONE

GRAN MARGHERITA 15,80 €
Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, basilico fresco. (1-7)

MEDITERRANEA 25,90 €
Mozzarella di bufala Dop, pomodorini confit, pomodorini gialli soleggiati, olive taggiasche, basilico fresco, alici del Mar Cantabrico. (1-4-7)

HAVANA 23,00 €
Mozzarella Fiordilatte, melanzana frita a cubetti, pomodoro San Marzano Dop a filetti, Parmigiano Reggiano 24 mesi a scaglie, granella di pistacchi di Bronte. (1-7-8)

GRAN PROSCIUTTO CRUDO MANGALICA 27,90 €
Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, prosciutto crudo Mangalica. (1-7)

BOLOGNA 25,90 €
Mozzarella Fiordilatte, mortadella, crema di pistacchio di Bronte. (1-7-8)

VALTELLINA 24,90 €
Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, rucola selvatica, bresaola della Valtellina, Caprino di Camosciata delle Alpi. (1-7)



Burger

BURGER DI POLPO 12,50 €
Pane al nero di seppia, Icerberg, bacon, polpo, burrata. (1)

FISH BURGER AL SALMONE 12,00 €
Pane rosso alla paprika, iceberg, cipolla caramellata, salsa yogurt, cheddar. (1)



BUTTER BURGER 12,00 €
Hamburger di manzetta, prussiana, iceberg, cipolla caramellata, fontina d'alpeggio e salsa arancia e curry. (1)

COLONNATA 12,50 €
Hamburger di manzetta Prussiana, iceberg, funghi porcini, lardo colonnata, pomodorini confit. (1)

CLUB SANDI WICH 12,00 €
Il nostro pane, insalata, uova, prosciutto cotto, formaggio, pancetta, pomodoro, salsetta rosa. (1-10)

Dessert

Chiedi gli esclusivi dessert realizzati dalla nostra pasticceria Aroma.

Ask for the exclusive desserts made by our pastry house Aroma.

Fragen Sie nach den exklusiven Desserts unserer Aroma-Konditorei.



PASTICCERIA & CUCINA

Havana

PRODOTTI SURGELATI: I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

MATERIE PRIME / PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO: Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

ALLERGENI: Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11. I piatti con sostanze allergeniche vengono evidenziati con il numero corrispondente sotto riportato:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.