

# HD DA IVAN

STEAKHOUSE



## ANTIPASTI

### DADOLATA DI CRUDA/ 9

Dadini di fassona piemontese

### VITELLO TONNATO/ 9

Vitello cotto alla brace con maionese tonnata

(1,5,6)

### UOVO ALLA MODA NOSTRA/ 9

Uovo in doppia cottura su fonduta di parmigiano e bacon croccante

(1,2,3,6)

### CIOTOLA HD/ 9

Formaggio fuso, speck, insalata belga

(2)

### SFORMATINO DI ZUCCHINE/ 8

Sformato di zucchine servito con dadolata di pomodoro fresco e cipolla di tropea

(2)

### STRACCETTI DI POLLO/ 9

Spiedi di petto di pollo impanato con mandorle e corn flakes fritti, serviti con confettura di cipolle rosse

(1,3,6)

### BIS DI ANTIPASTI/ 12

Dadolata e vitello tonnato

(3,5,6)

### RANE FRITTE / 10

Rane fritte con maionese all'aglio

(1,,3,4)

## PASTA

### RAVIOLI DEL PLIN/ 8

Ravioli del plin ripieni di verdura al burro

(1,2,3,4)

## CONTORNI

### PATATE AL FORNO/ 4

### VERDURE FRESCHE GRIGLIATE/ 4

### INSALATA VERDE /4

### INSALATA MISTA / 5

Verde, mais, carota, pomodoro, cipolla

### TOMINO ALLA GRIGLIA/5

LEGENDA ALLERGENI : 1 - GLUTINE E DERIVATI ; 2 - LATTOSIO E DERIVATI ; 3 - UOVO E DERIVATI ;  
4 - PRODOTTO ABBATTUTO ; 5 - PESCE E DERIVATI ; 6 - FRUTTA GUSCIO

# HD DA IVAN

STEAKHOUSE



## CARNE PIEMONTESE

HAMBURGER/ 12

servito nel panino fatto da noi con  
pomodoro,insalata,formaggio e bacon croccante

SALSICCIA/ 8

OSSICINI/ 8

SCAMONE/ 16

REALE CON OSSO/ 16

COSTOLETTA ALLA MILANESE/ 18

RAGNATELA/ 16

DIAFRAMMA/12

CUBE ROLL/ 4 l'etto

TAGLIATA HD/ 4 l'etto

COSTATA/ 4 l'etto

FIorentina/ 5 l'etto

MANZA DELLA LANGA/ 5 l'etto

TOMAHAWK DI MAIALINO NERO

PIEMONTESE/ 4,5 l'etto

## CARNE DAL MONDO

COSTOLETTE DI AGNELLO/6 al pz

PEZZATA ROSSA/ 5,5 l'etto

CHIANINA IGP/ 6 l'etto

BIFE ANCHO/ 4,5 l'etto

PICANHA/ 5 l'etto

TOMAHAWK IRLANDA/ 5 l'etto

SASHI FINLANDIA/ 6 l'etto

SIMMENTAL TEDESCA/ 6 l'etto

WAGYU SPAGNOLO/ 7 l'etto

MARANGO/6,5 l'etto

SCOTTONA POLACCA/ 5,5 l'etto

VACA VIEJA GALIZIA/ 7 l'etto

BLACK ANGUS USA/ 7 l'etto

BLACK ANGUS AUSTRALIA/ 6,5 l'etto

FILETTO DI CANGURO/ 5,5 l'etto

# HD DA IVAN

STEAKHOUSE



## BEVANDE

ACQUA MINERALE 0,70/ 2,5  
ESTATHE LIMONE/ 3  
COCA COLA/COCA COLA 0/ 3  
SPRITE/ 3  
COCA COLA 1 LITRO/ 6  
PANACHE' PICCOLO/ 3  
PANACHE' MEDIO/ 5  
BIRRA BIONDA PICCOLA/ 3  
BIRRA BIONDA MEDIA/ 5  
BIRRA ROSSA PICCOLA/ 3  
BIRRA ROSSA MEDIA/ 5  
BIRRA WEISS MEDIA/ 6  
BIRRA IN CARAFFA 1,5 LT/ 18  
WEISS IN CARAFFA 1,5 LT/ 20  
SELEZIONE GIN&TONIC/ 10

## CAFFE' E DIGESTIVI

CAFFE' ESPRESSO/ 1,5  
CAFFE' DECAFFEINATO/ 1,5  
CAFFE' CORRETTO/ 2  
CAPPUCCINO/ 2,5  
AMARO DELLA CASA/ 3  
LIMONCELLO/ 3  
MIRTO/ 3  
LIQUORE LIQUIRIZIA/ 3  
GENEPI/ 3  
GRAPPE/ 4  
BALEYS/ 3  
FERNET/BRANCA MENTA/ 3  
SAMBUCA/ 3  
JACK DANIEL'S/ 4,5  
SELEZIONE DI WHISKY/ 7  
COGNAC / 5  
BAROLO CHINATO/ 5  
RUM/ 6  
VECCHIA ROMAGNA/ 3

# HD DA IVAN

STEAKHOUSE



## CARTA DEI VINI

### DOLCETTO

Dogliani	Podere Luigi Einaudi	2020	€ 16
Dogliani Superiore "San Luigi"	Pecchenino	2019	€ 18
Dolcetto d'Alba "Sant'Ambrogio"	Lodali	2019	€ 13
Dolcetto d'Alba "Barturot"	Ca'Viola	2019	€ 21

### BARBERA D'ALBA

Barbera d'Alba "Sant'Ambrogio"	Lodali	2020	€ 17
Barbera D'Alba "Bric du Luv"	Ca'Viola	2017	€ 35
Barbera "Vignota"	Conterno Fantino	2018	€ 25
Barbera "La Romualda"	Principiano Ferdinando	2014	€ 30
Barbera d'Alba	Pio Cesare	2019	€ 22
Barbera d'Alba	G.D.Vajra	2019	€ 22
Barbera d'Alba Superiore "Vigna del Cuculo"	Cavallotto	2018	€ 30

### BARBERA D'ASTI E MONFERRATO

Barbera "Ca di Pian"	La Spinetta	2017	€ 25
Barbera "Camp du Rouss"	Coppo	2018	€ 22
Barbera Superiore "Passum"	Cascina Castlet	2016	€ 35
Barbera Superiore "La Bogliona"	Scarpa	2013	€ 50
Nizza "Cipressi"	Michele Chiarlo	2018	€ 20
Nizza "Pomorosso"	Coppo	2017	€ 60
Monferrato Rosso "Le Grive"	Forteto della Luja	2019	€ 25
Vino Rosso "Rossore"	Iuli	2017	€ 25
Barbera "Ca di Pian" (Magnum)	La Spinetta	2018	€ 55
Nizza "Cipressi" (Magnum)	Michele Chiarlo	2018	€ 45

# HD DA IVAN

STEAKHOUSE



## CARTA DEI VINI

### NEBBIOLO D'ALBA E LANGHE NEBBIOLO

Nebbiolo d'Alba "Valmaggiore"	Giacomo Grimaldi	2019	€ 25
Nebbiolo d'Alba "Sant'Ambrogio"	Lodali	2019	€ 18
Langhe Nebbiolo "Giblin"	Ca'Viola	2019	€ 33
Langhe Nebbiolo	Ettore Germano	2019	€ 22
Langhe Nebbiolo	Chiara Boschis	2018	€ 30
Langhe Nebbiolo	Poderi Luigi Einaudi	2020	€ 22
Langhe Nebbiolo "Maggiur"	Cascina Luisin	2018	€ 22
Langhe Nebbiolo "Martinenga"	Marchesi di Gresy	2019	€ 25
Langhe Nebbiolo	Rocche dei Manzoni	2018	€ 35
Langhe Nebbiolo "Monsù"	Negro Giuseppe	2018	€ 25
Langhe Nebbiolo	Cavallotto	2018	€ 30
Langhe Nebbiolo "Fralù"	Bruno Rocca	2018	€ 25
Langhe Nebbiolo "Perbacco"	Vietti	2018	€ 25
Langhe Nebbiolo (375 ml)	Massolino	2019	€ 11
Langhe Nebbiolo "Monsù" (Magnum)	Negro Giuseppe	2018	€ 50
Langhe Nebbiolo "Ginestrino" (Magnum)	Conterno Fantino	2019	€ 50
Langhe Nebbiolo (Magnum)	Pio Cesare	2016	€ 50
Langhe Nebbiolo "Fralù" (Magnum)	Bruno Rocca	2018	€ 50

### LANGHE

Langhe " Il Nebbio"	Pio Cesare	2019	€ 22
Langhe " Cremes"	Gaja	2019	€ 43
Langhe " Sito Moresco"	Gaja	2017	€ 50

# HD DA IVAN

STEAKHOUSE



## CARTA DEI VINI

### BARBARESCO

Barbaresco "Martinenga"	Marchesi di Gresy	2016	€ 60
Barbaresco Riserva	Cascina Baricchi	2014	€ 45
Barbaresco	Gaja	2014	€ 240
Barbaresco "La Casa in Collina"	Vite Colte	2013	€ 32
Barbaresco	Bruno Rocca	2017	€ 45
Barbaresco "Rocche dei 7 Fratelli"	Lodali	2016	€ 32
Barbaresco	Produttori del Barbaresco	2012	€ 42
Barbaresco "Rocche dei 7 Fratelli"(Magnum)	Lodali	2017	€ 65

### BAROLO

Barolo "Albe"	G.D. Vajra	2017	€ 40
Barolo	Pio Cesare	2015	€ 80
Barolo "Dagromis"	Gaja	2017	€ 120
Barolo "Terlo Ravera" (Magnum)	Marziano Abbona	2010	€ 100
Barolo (Magnum)	Pio Cesare	2015	€ 140
Barolo "Caviot"	Ca'Viola	2017	€ 55
Barolo "La Tartufaia"	Giulia Negri	2017	€ 50

### ALTRI ROSSI PIEMONTESI

Gattinara	Travaglini	2017	€ 30
Gattinara Riserva	Travaglini	2015	€ 50
Verduno Pelaverga	Bel Colle	2019	€ 19
Ruché del Monferrato	Prediomagno	2018	€ 22
Gattinara (Magnum)	Travaglini	2017	€ 65

# HD DA IVAN

STEAKHOUSE



## CARTA DEI VINI

### VINI ROSSI ITALIANI

Maremma Toscana	Le Sughere di Frassinello	2015	€ 25
Rosso di Montalcino " Campo ai Sassi"	Frescobaldi	2018	€ 25
Chinati Riserva "Nipozzano"	Frescobaldi	2016	€ 25
Montepulciano d'Abruzzo Riserva	Marina Cvetic	2017	€ 35
Sebino Rosso	Maurizio Zanella	2015	€ 55
Toscana "Le Volte dell'Ornellaia"	Ornellaia	2019	€ 32
Bolgheri "Magari"	Ca' Marcanda - Gaja	2017	€ 60
Pinot Nero "Rodel Pianezzi"	Pojer Sandri	2015	€ 40
Pinot Nero "Patricia"	Girlan	2019	€ 23
Schiava " Gschleier"	Girlan	2019	€ 25
Pinot Noir " Praesulis"	Gumphof	2018	€ 35
Pinot Nero Riserva	Stroblhof	2016	€ 60
Amarone della Valpolicella Classico	Bertani	2009	€ 100
Vigneti delle Dolomiti "Terre"	San Leonardo	2016	€ 20
Vigneti delle Dolomiti "Villa Gresti"	San Leonardo	2015	€ 32

### VINI ROSSI ESTERI

Bourgogne Pinot Noir	Joseph Faiveley	2019	€ 40
Bourgogne	Domaine Alain Michelot	2019	€ 45
Bourgogne "Notre Dame de Bonne Espérance"	Domaine Dubreuil - Fontaine	2018	€ 40
Pinot Noir "Triple A"	Sarnin-Berrux	2019	€ 45
Pinot Noir 1er Cru "Les Rues de Chaux"	Domaine Chicotot	2017	€ 70
Bordeaux Superieur "Cru Monplaisir"	Gonet - Medeville	2016	€ 32
Syrah "Les Côtes"	Domaine Vincent Paris	2017	€ 40
Rioja "Vina Cubillo"	Vina Tondonia	2009	€ 30

# HD DA IVAN

STEAKHOUSE



## VINI BIANCHI E ROSATI

### BOLLICINE

Alta Langa Brut "Oudeis"	Enrico Serafino		€ 32
Prosecco Valdobbiadene Brut	FossMarai	2020	€ 18
Franciacorta Blanc de Blancs	Cavalleri	2020	€ 40
Champagne Brut Rosè	Billercart - Salmon		€ 110
Champagne Brut Premiere	Louis Roederer		€ 75
Champagne Brut	Delamotte	2017	€ 70
Metodo Classico Brut "Valentino"	Rocche dei Manzoni	2007	€ 25
Metodo Classico "Riserva del Fondatore"	Giulio Ferrari	2020	€ 160
Franciacorta Rosè	Contadi Gastaldi		€ 30
Crémant de Bourgogn e "Grande Cuvée"	Veuve Ambal		€ 25
Prosecco Superiore Valdobbiadene (375 ml)	Ruggeri	2019	€ 11
Franciacorta Blanc de Blancs (Magnum)	Cavalleri		€ 80

### FERMI

Langhe Riesling "Herzu"	Ettore Germano	2019	€ 27
Langhe Bianco "Cinerino"	Marziano Abbona	2019	€ 25
Langhe Sauvignon	Marchesi di Gresy	2019	€ 25
Vigneto delle Dolomiti "448 s.l.m"	Girlan	2020	€ 17
Alto Adige "Gewurztraminer"	Girlan	2019	€ 20
Chardonnay "Flora"	Girlan	2019	€ 30
Chablis	Picq	2019	€ 35
Wachau Riesling "Achleiten"	Domane Wachau	2002	€ 65
Grillo di Sicilia "Grappoli del Grillo"	Marco de Bartoli	2018	€ 30
Rosato "Ciro"	Librandi	2020	€ 17
Rosato "Il Rosato"	Nervi Conterno	2019	€ 24
Grillo Sicilia "Sur Sur "(375 ml)	Donnafugata	2019	€ 11