

ANCHEMENÙ

I CLASSICI

COTOLETTA "SBAGLIATA" ALLA MILANESE

di maiale con mandorle e arancia

La storica, la prima che abbiamo creato, la più grande, quella per cui tutti ci conoscono.

euro 18

MINI COTOLETTA "SBAGLIATA"

di maiale con pistacchio e lime

Per chi ha paura delle dimensioni della "Sbagliata" una versione un po' più piccola.

euro 14

COTOLETTA DI MERLUZZO** "SBAGLIATA"

in crosta di pane panko e prezzemolo

Dopo che in tanti ce l'hanno chiesta, eccola. (Attenzione, il prodotto potrebbe contenere lische)

euro 15

COTOLETTA DI MELANZANE "SBAGLIATA"

con noci e limone

Fritta nello stesso burro di quella classica. Agli amici vegetariani... possiamo farla in olio.

euro 12

ANCHEMENÙ

ANTIPASTI

CRUDA DI CHIANTINA con finocchi e aceto balsamico	euro 13
CROSTONI DI PANE CALDO con stracciatella e acciughe	euro 10
CROSTONI DI PANE CALDO con robiola e salmone	euro 11
ASPARAGI e bufala	euro 12
PANE CARASAU e guacamole	euro 9

PRIMI*

SPAGHETTONI al ragù di polipo** e polipetti** con datterini	euro 12
RISOTTO ALLO ZAFFERANO con Parmigiano Reggiano	euro 12
SPAGHETTI (Pastificio Felicetti) con pomodoro e stracciatella	euro 11
SPAGHETTI aglio, olio, crema di basilico cruda e pistacchio con Parmigiano Reggiano	euro 10
PASTA ALLA NORMA con polpettine e caviale di melanzane	normale euro 10, un po' meno euro 8
RIGATONI DI KAMUT non solo cacio e pepe	euro 10
LINGUINE AL FARRO (Pastificio Felicetti) con capperi, tonno, limone e mollica di pane	euro 9
TAGLIATELLE ALL'UOVO con bottarga	euro 12
FREGOLA con pecorino e menta	euro 10

SECONDI

TAGLIATA di Chianina	euro 22
FILETTO di Fassona Piemontese	euro 20
BACCALÀ** con fagiolini (attenzione, il prodotto potrebbe contenere lische)	euro 15
ALICI** con zucchine crude e menta	euro 15
"ANCHE YAKITORI" DI POLLO con salsa di soia e zucchero	euro 12
PLATEAU ROYAL di verdure cotte e crude con feta	euro 12
PARMIGIANA DI MELANZANE GRIGLIATE servita con insalata e patate	euro 12
MONDEGHILI (polpette) di maiale	euro 10
GAZPACHO e burratina	euro 12

* La cottura di questi piatti è espressa ed all'incirca tra i 10 e 15 minuti.

ANCHEMENÙ

DOLCI

SECCHIELLO DI "ANCHE TIRAMISÙ" con sferette di cioccolato e caffè.....	euro 6
CREMA BRUCIATA AI LAMPONI.....	euro 6
SEMIFREDDO allo yogurt e passion fruit.....	euro 6
CANNOLINI PISTACCHIO E CIOCCOLATO.....	euro 6
CROSTATINA ESPRESSA con crema e frutti di bosco.....	euro 6
ASSOMIGLIA ALLA TARTE TATIN con gelato alla crema (può richiedere 10 minuti per la preparazione)....	euro 6
CUBI DI ANGIURIA, LIME E MENTA.....	euro 6

VINI DELLA CASA

Nero D'Avola - Tareni.....	euro 5
Prosecco - Rocca dei Forti "Cuvée.....	euro 5
Chardonnay - Tareni.....	euro 5
Primitivo - Paolo Leo.....	euro 5
Pecorino - Barba.....	euro 5
Montepulciano - Barba.....	euro 5
Franciacorta - Contadi Castaldi.....	euro 7
Ferrari - "Perlè".....	euro 8
Champagne - Sophie Baron "Grand reserve".....	euro 9

BIRRE ALLA SPINA

St. Stefanus (7%).....	euro 5
Pilsner Urquell (4,4%).....	euro 5
India Pale Ale (7,4%).....	euro 5
St. Benoit Blanche (5%).....	euro 5
St. Benoit Ambree (5,9%).....	euro 5

BIRRA IN BOTTIGLIA

Ichnusa non filtrata - 33 cl. (5%).....	euro 5
---	--------

* * * * *

ACQUA.....	euro 2	BIBITE.....	euro 3/5	CAFFÈ.....	euro 1/2,50	COPERTO.....	euro 2,50
------------	--------	-------------	----------	------------	-------------	--------------	-----------

I piatti contrassegnati con (***) potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg 853/04. *** Se necessitate di cotture particolari, informazioni e/o variazioni nei piatti non esitate a richiederlo e nel limite del possibile e delle nostre capacità esaudiremo quanto prima le vostre richieste. *** Si avvisa la gentile clientela che tutti i prodotti serviti in questo esercizio potrebbero contenere allergeni e/o contaminazioni con essi. La lista completa, come da Reg. UE 1169/11, è consultabile su richiesta. In caso il vostro allergene non sia presente nella lista chidete al personale.

G R A P P E

Distilleria Francesco	
Cirmolo.....	euro 6
Nocino e miele.....	euro 6
Mirtillo.....	euro 6
Lampone.....	euro 6
Moscato.....	euro 6
Roner	
Morbida.....	euro 5
Barrique.....	euro 5

R U M

Zacapa.....	euro 8
Diplomatico Anejo.....	euro 8
Havana Club (7 anos).....	euro 7
J. Bally.....	euro 6
Pampero Blanco.....	euro 6
Pampero Especial.....	euro 6
Brugal Especial.....	euro 5
Brugal Anejo.....	euro 5

W H I S K E Y

Nikka Malt.....	euro 12
Oban.....	euro 9
Lagavulin.....	euro 9
Bulleit Bourbon.....	euro 9
Bulleit Rye.....	euro 9
Caol Ila.....	euro 9
Laphroaig.....	euro 9
Jack Daniel's.....	euro 7
Jameson.....	euro 6
Canadian Club.....	euro 5

L I Q U O R I

Pimm's.....	euro 6
Disaronno.....	euro 6
Bailey's.....	euro 6
Sambuca.....	euro 5
Passito.....	euro 5
Vin Santo.....	euro 5
Jagermeister.....	euro 5
Cynar.....	euro 5
Fernet Branca.....	euro 5
Branca Menta.....	euro 5
Limoncello.....	euro 5
Mirto.....	euro 5
Liquirizia.....	euro 5

A M A R I

Ramazotti.....	euro 5
Averna.....	euro 5
Lucano.....	euro 5
Montenegro.....	euro 5
Unicum.....	euro 5
Braulio.....	euro 5

C O G N A C

Delamain.....	euro 6
---------------	--------

B R A N D Y

Stravecchio Branca.....	euro 5
-------------------------	--------

V O D K A

Beluga.....	euro 8
Belvedere.....	euro 7
Zubrowka.....	euro 7
Square One Basil.....	euro 6
Russian Standard Vodka.....	euro 6
Stolichnaja.....	euro 6
Sky.....	euro 5

G I N

Vincent Van Gogh.....	euro 6
Haswell.....	euro 6
Glorious Gin.....	euro 6
Haymans Old Tom Gin.....	euro 6
Ginbery's.....	euro 6
Gin Mare.....	euro 6
Monkey 47.....	euro 6
Hendrick's.....	euro 6
Beefeater.....	euro 6
Bulldog.....	euro 6
Gin Agricolo Gadan.....	euro 6
G'Vine.....	euro 6
Roby Marton.....	euro 6
Gastro Gin.....	euro 6
Ungava.....	euro 6
Thomas Daikin.....	euro 6
Bombay Sapphire.....	euro 5
Tanqueray.....	euro 5
Whitman.....	euro 5

B I R R E A L L A S P I N A

St. Stefanus (7%).....	euro 5
Pilsner Urquell (4,4%).....	euro 5
India Pale Ale (7,4%).....	euro 5
St. Benoit Blanche (5%).....	euro 5
St. Benoit Ambree (5,9%).....	euro 5

B I R R A I N B O T T I G L I A

Ichnusa non filtrata - 33 cl. (5%).....	euro 5
---	--------

V I N I D E L L A C A S A

(in orario aperitivo a partire da euro 10)

Nero D'Avola - Tareni.....	euro 5
Prosecco - Rocca dei Forti "Cuvée".....	euro 5
Chardonnay - Tareni.....	euro 5
Primitivo - Paolo Leo.....	euro 5
Pecorino - Barba.....	euro 5
Montepulciano - Barba.....	euro 5
Franciacorta - Contadi Castaldi.....	euro 7
Ferrari - "Perlé".....	euro 8
Champagne - Sophie Baron "Grand reserve".....	euro 9

B A R

Bibite.....	euro 3/5
Acqua.....	euro 2
Caffè.....	euro 1/2,50

ANCHEBRUNCH

PIATTO PRINCIPALE A SCELTA

HAMBURGER DI MAIALE

euro 12

COTOLETTA "SBAGLIATA" DI MAIALE

con mandorle e arance

euro 18

PANCAKES

con frutta fresca e sciroppo d'acero - euro 10

prosciutto e formaggio con insalata e patate - euro 10

guacamole e robiola con insalata e patate - euro 12

"ANCHE CHICKEN SALAD"

euro 10

ENGLISH BREAKFAST

salsiccia, patate, fagioli, uova strapazzate

euro 12

* * * * *

ASSORTIMENTO DOLCI

Bigné alla crema, pane e marmellata, biscotti, yogurt con granella
per finire: il dolce della casa

* * * * *

DA BERE

Caffè americano e un bicchiere di succo d'arancia

* * * * *

MENÙ COMPLETO - EURO 25 / CON COTOLETTA - EURO 25

Coperto euro 2,50

È possibile ordinare il piatto principale separatamente dal menù completo.
Ordinazioni aggiuntive, caffè espresso e bevande si pagano a parte.
Durante il brunch non è possibile ordinare alla carta.
La cucina è aperta dalle ore 12:00 alle ore 15:30.

ANCHEBAR

THE MIXOLOGIST'S CHOICE

PURPLE

vodka, limone, frutti di bosco,
zucchero liquido, lemon Schweppes

BOURBON SWIZZLE

bourbon, limone, zucchero liquido, zenzero, menta,
angostura, peychaud's

RUM COOLER

rum scuro, ginger ale, lime, zucchero di canna

ANCHE NEGRONI

gin, campari, Martini rosso, succo di pompelmo

MOSCOW MULE

vodka, ginger ale, zenzero, lime, cetriolo

EXOTIC CAIPIRINHA

cachaça, lime, zucchero di canna, passion fruit

MULA BLANCA

mezcal, lime, rosmarino, ginger beer,
zucchero liquido

GIN-GER

gin, limone, zenzero,
succo di pompelmo, zucchero liquido

LONDON MULE

gin, ginger ale, zenzero, lime, cetriolo

SALTY DOG

vodka, succo di pompelmo, sale

TOMMY'S ROCK

mezcal, tequila, limone, agave

RYE SMASH

rye whiskey, limone, zucchero liquido, menta

COCKTAIL BASIC E ANALCOLICI.....	euro 7
ORARIO APERITIVO (18:30 - 20:30).....	euro 10
Escluse le bevande dai 7 euro in su da listino, a cui verrà applicata una maggiorazioni di 3 euro.	
AGGIUNTA DISTILLATI SPECIALI.....	+ euro 2
AGGIUNTA BIBITE SPECIALI.....	+ euro 2

Non trovi il cocktail che desideri?
Chiedi al nostro barman, sarà lieto di prepararti quello che vuoi.