



Abbiamo selezionato i migliori prodotti locali da piccoli produttori e aziende agricole, per garantirvi un cibo buono e salutare.

Utilizziamo solo ed esclusivamente olio extra vergine d'oliva con una varietà di etichette tra le migliori del territorio nazionale.

La nostra pasta secca biologica è fatta con grani nobili e trafilata al bronzo.

Le nostre carni sono allevate nei migliori territori italiani ed esteri adattati al pascolo.

nutrite con prodotti che nascono nelle terre degli allevatori, una filiera controllata per portare a tavola una carne sicura e di grande qualità.

Antipagti:

Carpaccio di Manzo marinato
con finocchi e gel d'arancia 14€

Sushi all'italiana con broccoli,
salsiccia e provola in pasta katayfi 1-3-7-11-12 12€

Tegamino di polipetti alla Luciana
con crostone di pane 1-9-12-14 17€

Selezione bruschette gourmet 1-7-9 8€

Tartare di manzo con tarallo mandorle e pepe,
salsa parmigiano 1-7-8 17€

Tagliere di salumi e formaggi
selezione Green Park (ideale per 2 persone) 1-7-8-12 35€

Uovo "CBT" con patate,
porcini e spuma di mozzarella 3-7-12 14€

Parmigiana di zucca 3-7 10€

Doppio tacos con genovese di manzo
e tartare di manzo e guacamole 1-6-7-8-12 13€

Crispy rice 7€
Riso fritto con ragù e scaglie di parmigiano 6-7-8-9-12

Fritti:

Straccetti di pollo panati ai corn flakes
con salsa BBQ della casa 1-3-5-8-12 9€

Patatine fritte classiche 3,5€

Patatine fritte cacio e pepe 7 5€

Polpette al sugo 1-3-7 8€

Polpette di broccoli, fonduta di parmigiano,
nduja e pancetta 1-7-12 8€

Timballo di pasta con mortadella e pistacchio
su fonduta di parmigiano 1-3-7-8 6€

Timballo di pasta al ragù 1-3-7-9-12 6€

Arancino con zucca e salsiccia 1-3-7-12 6€

Nuggets di pollo Green Park
panati al pane panco 1-3-6-7 9€

Primi:

Risotto con cavolfiore e tartufo

7-12

15€

Tegamino di pasta e patate con provola

1-7-9

13€

Scarpariello a modo nostro

1-7

13€

Linguine alle vongole con broccoli e limone sfusato

1-14

15€

Tubettone con zucca, salsiccia e provolone dei monti lattari

1-7-12

13€

Zuppa di legumi misti e pancetta di maiale croccante

7-9

12€

Secondi dalla cucina:

Cotoletta Green Park ¹⁻³

(ideale per 2 persone)

30€

Entrecote di manzo con crema di patate e pane nero al carbone ¹⁻⁷⁻¹²

22€

Baccalà con salsa provola e patate dolci ⁴⁻⁷

16€

Petto d'anatra con castagne e porcini ⁷⁻⁸⁻¹²

28€

Maiolino porchettato con rosti di patate e broccoli calabresi ⁷⁻¹²

16€

Hamburger di scottona 250g con patate al forno

14€

Provola di Tramonti grigliata in foglie di limone ⁷

10€

Hamburger di verdure di stagione con patate al forno

10€

Secondi alla brace:

Carni selezionate dalla **Famiglia Pisciotta**.

Filetto di manzo alla griglia con patate saltate

24€

Tagliata di Manzo con rucola, scaglie di Parmigiano e pomodorini ⁷

18€

Tagliata di Manzo con doppia consistenza di scarole,
pomodorini secchi, scaglie di parmigiano e riduzione di vino rosso ⁷⁻¹²

19€

Tagliata di manzo con broccoli, salsa Teriyaki e maionese alla nduja ³⁻⁶⁻¹²

19€

Picanha con scarola riccia, pomodori secchi e patate saltate

22€

Secondi alla griglia:

Carni selezionate dalla **Famiglia Pisciotta**.

TAGLIO:

CHIANINA IGP

Carne dal colore rosso vivo, sapida e saporita, dal gusto persistente. Il grasso che la costruisce rende il suo sapore inconfondibile. Il mondo la ama con il nome di "Fiorentina"

FIorentina ALL'ETTO: 8€

COSTATA ALL'ETTO: 8€

MANZETTA PRUSSIANA

Arriva dalla Polonia settentrionale (ex Prussia). Questa razza, di provenienza tedesca, vive allo stato brado ed è caratterizzata dall'ampia presenza di parte grassa (marezzata).

FIorentina ALL'ETTO: 7,5€

COSTATA ALL'ETTO: 7,5€

BLACK ANGUS

Una delle carni più gustose, grazie al sapore deciso e leggermente dolce al tempo stesso. Si scioglie in bocca ad ogni morso, per questo motivo è una delle carni pregiate più consumate a livello internazionale

FIorentina ALL'ETTO: 7,5€

COSTATA ALL'ETTO: 7,5€

SIMMENTHAL

Proveniente dall'allevamento allo stato brado, ha una marezzatura uniforme che caratterizza i tagli. Vanta un gusto delicato e al tempo saporito

FIorentina ALL'ETTO: 8€

COSTATA ALL'ETTO: 8€

MIUNK - Selezione esclusiva famiglia Pisciotta

Caratterizzata da una marezzatura estrema, ha un sapore deciso e profondo. Un piatto speciale per gli intenditori

FIorentina ALL'ETTO: 7,5€

COSTATA ALL'ETTO: 7,5€

TOMAHAWK: 8€

SELEZIONE GREEN PARK

Caratterizzata da una marezzatura estrema, gusto intenso e deciso. Per i veri amatori della carne alla brace

FIorentina ALL'ETTO: 7€

COSTATA ALL'ETTO: 7€



PAESANO come una volta ¹⁻³⁻⁷⁻¹² **11€**

Filoncino di pane tradizionale,
Hamburger di salsiccia, mortadella,
pistacchio, burrata

GREENPARK ¹⁻³⁻⁷ **13€**

Hamburger di Scottona 190 g,
cipolla caramellata, pesto di basilico,
provola fusa, uovo a occhio di bue

VIZIOSO ¹⁻³⁻⁷⁻¹² **13€**

Hamburger di Scottona 190 g,
zucca arrostita, prosciutto crudo,
burrata, rucola

NAPOLETANO ¹⁻³⁻⁷⁻¹² **12€**

Hamburger di salsiccia,
provola e friarielli

CLASSICO ¹⁻³⁻⁷ **13€**

Hamburger di scottona 190gr,
scarola, provola e pate' di olive

CALIENTE ¹⁻³⁻⁷⁻¹² **12€**

Petto di pollo panato ai corn flakes,
bacon, provola, patate saltate
e salsa barbecue

CIOCIARO ¹⁻³⁻⁷⁻¹² **13€**

Porchetta, maionese, iceberg,
provola e cipolla croccante

* Per garantire il gusto dei nostri abbinamenti
vi chiediamo di non effettuare variazioni ai
panini, eventualmente elimineremo
l'ingrediente non gradito.

INSALATE



Green Park ⁴⁻⁷

Insalata mista, pomodorini Corbarini, salmone affumicato, arancia, finocchi, avocado, julienne di carote e salsa allo yogurt

12€

Insalata di Pollo ¹⁻⁷⁻⁸

Insalata mista, petto di pollo alla griglia, crostini di pane, pomodorini corbarini, semi di girasole e scaglie di Grana Padano

12€

Olivia ⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹²

Spinaci, noci, primo sale, uvetta, tonno e cipolle in agrodolce

12€

Dessert

Tiramisù classico con crema al mascarpone

1-3-7

7€

Mousse al cioccolato bianco
con copertura al pistacchio

1-3-5-7-8

7€

Babà con crema chantilly e amarene

1-3-7-12

7€

Brownie con glassa alle nocciole, cuore ai frutti di bosco
e salsa vaniglia

1-3-7-8-12

7€

Menù Gluten Free

ANTIPASTI

CARPACCIO MARINATO CON FINOCCHI E GEL D'ARANCIA

14€

UOVO"CBT" CON PATATE, PORCINI E SPUMA DI PROVOLA ³⁻⁷

14€

PARMIGIANA DI ZUCCA ³⁻⁷

10€

FRITTI

n3 CROCCHE DI PATATE 6€

PATATE FRITTE 3,5€

n3 ARANCINI DI RISO 6€

PATATE FRITTE CACIO E PEPE 5€

PRIMI PIATTI

RISOTTO CON CAVOLFIORE E TARTUFO ⁷

15€

PACCHERO ALLO SCARPARELLO "A MODO NOSTRO" ⁷

13€

PENNE ZUCCA E SALSICCIA ⁷⁻¹²

13€

SECONDI

HAMBURGER DI SCOTTONA CO PATATE ARRUSCATE

14€

DESSERT

TIRAMISÙ ⁷

7€

BIRRE ALLA SPINA

MAES PILS Belgio - alc. 5,2%

20 cl.

3€

40 cl.

5,5€

ERDINGER WEISSE Germania - alc. 8%

30 cl.

4€

50 cl.

6€

SLALOM STRONG LAGER UK - alc. 9%

25 cl.

3,5€

50 cl.

7€

AFFLINGEM Belgio - alc. 6,8%

33 cl.

5€

SAN BERNARDUS Belgio - alc. 10%

33 cl.

7€

BUSH TRIPLE Belgio - alc. 10%

25 cl.

6€

LAGUNITAS IPA USA - alc. 6,2%

40 cl.

6€

LA MI'E'SSENZA Italia - alc. 4,9%

(SENZA GLUTINE) 33 cl.

6€

BIBITE

Coca cola 3€

Coca zero 3€

Aranciata 3€

Acqua tonica fever tree 4€

Acqua naturale Maniva 2,5€

Acqua gassata Maniva 2,5€

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
													
cereali glutine	crostacei	uova	pesce	arachidi	soia	latticini	frutta a guscio	sedano	senape	sesamo	e-x	lupini	molluschi

Al sensi del Reg. UE1692011 segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di cereali, glutine, crostacei, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini, molluschi e prodotti derivati.

*Vegan friendly (eliminiamo l'ingrediente non conforme) ** Vegetarian friendly (eliminiamo l'ingrediente non conforme)