



Menu

Casa Bear

La Brace di casa

Cottura su carbone naturale,
sale Maldon, contorni fatti in casa.

Tagli al peso

Prezzo per etto – min. 250g

COSTA DI KARIMA*€ 10.50/hg
Taglio esclusivo, tenero e succulento, con un'anima speziata.

BAVETTA DI BLACK ANGUS*€ 10.00/hg
Americana di nascita, tenera di cuore, perfetta al sangue.

FASSONA PIEMONTESE*€ 9.00/hg
Eleganza italiana: carne magra, delicata, per chi ama la tradizione.

PICANHA*€ 8.50/hg
Il taglio più amato in Brasile: copertura di grasso e sapore che conquista.

WAGYU*€ 19.00/hg
Il re delle carni: persistenza, burrosità e aroma inimitabile.

COSTA DI SASHI*€ 9.50/hg
Dal Nord Europa, una carne dal gusto profondo e taglio generoso.

Tagli selezionati

TOMAHAWK DELLA CASA (min. 800g)*€ 75.00
Scottona nazionale, frollatura 30gg

GRIGLIATA BEAR*€ 35.00
Tagli di carne selezionata e contorni

TAGLIATA BEAR STYLE*⁷€ 26.00
Manzo selezionato, rucola e grana

GRIGLIATA SARDA*€ 25.00
Pancetta, capocollo, salsiccia, pollo nostrano, agnello e contorni

LA FENOMENO*^{5, 7, 8, 10, 11}€ 24.00
Milanese di vitello con osso, patatine steakhouse e mayo al lime

Sapore di mare

GRIGLIATA MISTA MARE*^{2, 4, 14}€ 28.00
Calamaro, gamberoni, pesce spada, seppia con limone grigliato

IL FRITTO*^{2, 4, 14}€ 25.00
Frittura di calamari, gamberi, spillo e sepioline

Contorni e sfizi

PATATE AL FORNO*€ 6.00
croccanti con rosmarino e sale grosso

VERDURE GRIGLIATE MISTE*€ 6.00

INSALATA DI POMODORI E CIPOLLA ROSSA*€ 6.00

INSALATA VERDE MISTA*¹⁰€ 6.00
Rucola, lattuga, songino con vinaigrette al limone

INSALATA DI FINOCCHIO E ARANCE*€ 6.00

PATATE DOLCI GRIGLIATE*€ 6.00

PATATINE FRITTE CRUNCHY*^{1, 8, 11}€ 6.00

Per iniziare

TAGLIERE DI SALUMI, FORMAGGI E SOTTOLI*^{1, 7}€ 15.00

Salumi di Salis e Formaggi di Silvio Boi

POLPO, MANGO E VENTO SALATO*^{1, 2, 4, 11, 14}€ 15.00

Polpo, seppia, gambero e mango

Pizze speciali¹⁻⁷

DELICATA*€ 12.00

Pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola e grana

KISS*€ 11.50

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, salsiccia fresca e olive

FRUTTI DI MARE*^{2, 4, 14}€ 14.00

Salsa di pomodoro e frutti di mare

LA BUFALA*€ 12.00

Salsa di pomodoro, bufala, pomodorini, basilico

NEVROTICA*€ 11.50

Pomodoro, mozzarella, salame piccante e gorgonzola

BEAR*€ 12.00

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, crudo, rucola e grana

LITTLE ITALY*€ 12.00

Mozzarella, mortadella, bufala e pistacchio

Pizze tradizionali¹⁻⁷

FOCACCIA*€ 5.00

Olio EVO e sale profumato al rosmarino

MARINARA*€ 7.50

Pomodoro, aglio, basilico, origano e olio EVO

MARGHERITA*€ 8.50

Pomodoro, mozzarella, basilico e olio EVO

CALZONE*€ 9.50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

CAPRICCIOSA*€ 10.80

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi

QUATTRO STAGIONI*€ 10.80

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive

DIAVOLA*€ 10.00

Salsa pomodoro, mozzarella, salame piccante

PROSCIUTTO E FUNGHI*€ 10.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi

WURSTEL*€ 9.00

Pomodoro, fior di latte e wurstel

TONNO E CIPOLLA*€ 10.50

Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla

VEGETARIANA*€ 10.80

Pomodoro, mozzarella e verdure di stagione

NAPOLETANA*€ 10.80

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano e capperi

QUATTRO FORMAGGI*€ 10.00

Mozzarella, gorgonzola, edamer, scamorza e parmigiano

SARDA*€ 10.50

Pomodoro, mozzarella, salsiccia secca e pecorino

Dessert

TIRAMIBEAR*^{1, 3, 7}€ 6.50

SEADAS*^{1, 7}€ 6.50

CHEESECAKE AL CARMELLO*^{1, 3, 7}€ 6.50

COPERTO€ 3.00

IMPASTO SENZA GLUTINE+€ 3.50

AGGIUNTE O VARIAZIONI+€ 2.00

AGGIUNTA DI BUFALA+€ 2.40

* ALCUN PIATTI A BASE DI CARNE, PESCE E VEGETARIANI
POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE
Chiedere al personale di sala per maggiori informazioni

Drink

Vini Casa Bear

LA NOSTRA CANTINA A PARTIRE DA € 25.00
CANNONAU DI SARDEGNA SARAJA
VERMENTINO DI GALLURA SARAJA

Birre

BIRRA ICHNUSA 4.7%

LT. 0,2.....	€ 4.00
LT. 0,4.....	€ 6.00
LT. 1.5.....	€ 24.00

BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA 5%

LT. 0,2.....	€ 4.00
LT. 0,4.....	€ 6.50
LT. 1.5.....	€ 26.00

BIRRE IN BOTTIGLIA ARTIGIANALI PUDDU 5% cl.33

BITTER	€ 7.00
SAISON	€ 7.00
GOLDENALE	€ 7.00
IPA	€ 7.00

Aperitivi e digestivi

APEROL SPRITZ.....	€ 10.00
GIN TONIC.....	€ 10.00
MOJITO.....	€ 10.00
CRODINO, BITTER, CAMPARI.....	€ 4.00
AMARI E LIQUORI NAZIONALI.....	€ 3.50
AMARI E LIQUORI ESTERI.....	€ 4.00

Acqua e bibite

ACQUA NATURALE/GASSATA cl.75.....	€ 3.50
COCA COLA, FANTA, SPRITE, LEMON SODA, THE ALLA PESCA/LIMONE E COCA ZERO CL.33.....	€ 4.00

Distillati

SELEZIONE DI WHISKEY.....	€ 5.00
SELEZIONE DI RUM.....	€ 5.00
SELEZIONE DI GRAPPE.....	€ 4.00

Caffetteria

ESPRESSO.....	€ 2.00
DECAFFEINATO.....	€ 2.00
CORRETTO.....	€ 2.50

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze./Substances or products causing allergies or intolerances.

1. Cereali contenenti glutine/Cereals containing gluten 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei/Crustaceans and products thereof 3. Uova e prodotti a base di uova/Eggs and products thereof 4. Pesce e prodotti a base di pesce/Fishes and products thereof 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and products thereof 6. Soia e prodotti a base di soia/Soybeans and products thereof 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)/Milk and products thereof (including lactose) 8. Frutta a guscio/Nuts 9. Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and products thereof 10. Senape e prodotti a base di senape/Mustard and products thereof 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/Sesame seeds and products thereof 12. Anidride solforosa e solfiti/Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupini e prodotti a base di lupini/Lupin and products thereof 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof

Siamo qui!

Località Isola dei gabbiani
07020 - Palau

Tel: 0789 704153
Asporto fino alle 20.30