

# EL SEÑOR ANGUS

NASCE DALL'IDEA DI GAETANO E LUDOVICO I QUALI POCO PIÙ CHE VENTENNI  
DECIDONO DI INIZIARE LA LORO AVVRNTURA NEL MONDO DELLA  
RISTORAZIONE PROPRIO A **MEDIGLIA**

INSIEME DECIDONO DI APRIRE UNO **STEAK HOUSE** E FIN DA SUBITO SI  
SONO FATTI CONOSCERE PER LA LORO CAPACITÀ DI OFFRIRE **CARNE** DI  
PRIMISSIMA QUALITÀ SENZA TRASCURARE LA TRADIZIONE DELLA CUCINA  
ITALIANA!

CARNI SELEZIONATE E **HAMBURGER** FRESCHI, MACINATI E PRESSATI A  
MANO, SONO SOLO ALCUNE DELLE ATTENZIONI CHE OGNI GIORNO HANNO  
DECISO DI DEDICARVI.

ATTENZIONI CHE NON SI FERMANO SOLO ALLA **GRIGLIA** MA VANNO  
OLTRE...

NON SODDISFATTI HANNO CONTINUATO IN CIÒ CHE CREDEVANO REGALANDO  
ANCHE CON LA **PIZZA** VERE E PROPRIE EMOZIONI

SONO PARTITI SEMPRE DALLA TRADIZIONE, SELEZIONANDO UNA **FARINA** TRA  
LE PIÙ ANTICHE IN ITALIA, OTTENUTA DA UN METODO A MACINAZIONE MOLTO  
LENTA CHE CONSENTE DI CONSERVARNE L'**AUTENTICITÀ** DEL GUSTO.  
CIÒ CHE OGGI NE DERIVA, È UN IMPASTO CON LIEVITAZIONE MINIMA DI 36 ORE  
A TEMPERATURA CONTROLLATA LA QUALE GARANTISCE CHE GLI ZUCCHERI  
VENGANO SCISSI CORRETTAMENTE FINO AD OTTENERE UN IMPASTO DI  
**ALTISSIMA DIGERIBILITÀ**

MA NON ERA SUFFICIENTE PER LORO, MANCAVA QUALCOSA CHE RENDESSE  
L'AMBIENTE PIÙ INTIMO E FAMILIARE.

HANNO COSÌ DECISO CHE L'ACCOGLIENZA SAREBBE STATA LA **FILOSOFIA** SULLA  
QUALE SI SAREBBE BASATO EL SEÑOR ANGUS.

UN BUON PROSECCO DI BENVENUTO E UN **SORRISO** RESO SPECIALE DAL  
NOSTRO STAFF DOVEVANO SOLO ESSERE L'ANTIPASTO DI QUELLA CHE SPERIAMO

POSSA ESSERE PER VOI UNA  
**SERATA DA NON DIMENTICARE!**

NON CI RESTA CHE AUGURARVI

## BUON APPETITO



Glovo®



# ANTIPASTI

I CLASSICI

LA DELIZIA - 12,00  
MOZZARELLA DI BUFALA, ACCIUGHE DEL  
CANTABRICO, POMODORINI PACHINO E RUCOLA

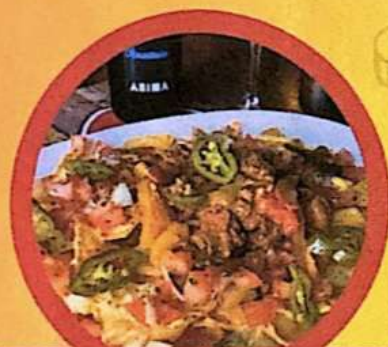
TAGLIERE DELLA CASA - 13,00  
PANCETTA PIACENTINA, MORTADELLA, SPIANATA  
CALABRESE, OLIVE VERDI GIGANTI, TARALLI PUGLIESI

BRUSCHETTE AL POMODORO - 6,80  
CROSTONI DI PANE GRIGLIATO CON CUBETTI DI  
POMODORO CONDITI CON SALE, PEPE, OLIO EVO E  
BASILICO

BRUSCHETTA DI NORCIA - 8,00  
CROSTONI DI PANE GRIGLIATO CON SALSICCIA DI  
NORCIA E MOZZARELLA



TAGLIERE DELLA CASA



NACHOS CALIENTI

NACHOS CON QUESO - 9,00  
NACHOS CROCCANTI CON MOZZARELLA FILANTE E  
SALSA CHEDDAR

SMOKED PULLED PORK NACHOS - 12,00  
NACHOS RICOPERTI DA MOZZARELLA, SALSA  
CHEDDAR, SMOKED PULLED PORK, RODAJAS DE  
JALAPEÑOS E PICO DE GALLO

NACHOS DEL GRINGO - 12,00  
NACHOS CROCCANTI RICOPERTI DI MOZZARELLA,  
SALSA CHEDDAR, BOCCONCINI DI POLLO, BACON E  
RODAJAS DE JALAPEÑOS

NACHOS CALIENTI - 12,00  
NACHOS CROCCANTI RICOPERTI DA MOZZARELLA,  
SALSA CHEDDAR, CHILI CON CARNE, RODAJAS DE  
JALAPEÑOS E PICO DE GALLO

FINGERS DI MOZZARELLA - 9,00  
MOZZARELLINE STICK IMPANATE E FRITTE (6PZ) SERVITE  
CON SALSA DEL SEÑOR ANGUS

POTATO U.S.A. - 8,50  
PATATINE FRITTE RICOPERTE DA FORMAGGIO CHEDDAR E  
BACON CROCCANTE

PATATINE FRITTE CON CREMA DI FUNGHI PORCINI - 9,00

ALETTE DI POLLO - 9,50  
(6PZ) PARTICOLARMENTE SPEZIATE ACCOMPAGNATE DA  
SALSA DEL SEÑOR ANGUS

ONION RINGS - 8,50  
(12PZ) CROCCANTI ANELLI DI CIPOLLA ACCOMPAGNATI DA  
SALSA DEL SEÑOR ANGUS

JALAPEÑOS - 9,50  
AUTENTICI PEPPERONI MESSICANI (6PZ) RIPIENI DI  
CREMOSO FORMAGGIO CHEDDAR CON SALSA DEL SEÑOR  
ANGUS



ALETTE DI POLLO

I FRITTI

I NACHOS

# HAMBURGER

TUTTI GLI HAMBURGER SONO SERVITI CON PATATINE FRITTE E SALSA DEL SEÑOR ANGUS

**MISTER HAMBURGER - 14,50**  
250 GR DI ANGUS MACINATO FRESCO, CIPOLLA GRIGLIATA E SWEET CHILI SOUCE

**TRIPLE BURGER - 23,80**  
3 SVIZZERE DA 150 GR DI ANGUS MACINATO FRESCO CON CHEDDAR, BACON CROCCANTE E KETCHUP

**DOUBLE BURGER - 18,50**  
2 SVIZZERE DA 150 GR DI ANGUS MACINATO FRESCO, FONTINA, BACON, UOVO SODO E SWEET CHILI SOUCE

**HAMBURGER DEL SEÑOR ANGUS - 16,60**  
250 GR DI ANGUS MACINATO FRESCO PEPERONI, MELANZANE, ZUCCHINE E SWEET CHILI SOUCE

**HAMBURGER MONTANA - 16,50**  
250 GR DI ANGUS MACINATO FRESCO, INSALATA, POMODORO, CHEDDAR, ONION RINGS E SALSA RANCH

**BACON BURGER - 15,00**  
250 GR DI ANGUS MACINATO FRESCO, FONTINA, BACON E SALSA BUFFALO

**HAMBURGER ARIZONA - 17,80**  
2 HAMBURGER DA 150 GR DI ANGUS MACINATO FRESCO, INSALATA, POMODORO, CHEDDAR, CIPOLLA GRIGLIATA E SALSA BARBECUE

**AMERICAN BURGER - 16,50**  
250 GR DI ANGUS MACINATO FRESCO, INSALATA, POMODORO, BACON E UOVO ALL'OCCHIO DI BUE

**HAMBURGER TIROLESE - 17,50**  
2 HAMBURGER DA 150 GR DI ANGUS MACINATO FRESCO, RUCOLA, SPECK E CREMA DI GORGONZOLA

**BEST BURGER - 15,00**  
250 GR DI ANGUS MACINATO FRESCO, INSALATA, POMODORO E CIALDA DI GRANA PADANO

**PULLED PORK BURGER - 18,00**  
CARNE DI MAIALE COTTA A BASSA TEMPERATURA PARTICOLARMENTE SPEZIATA CON INSALATA, POMODORO, CIPOLLA ALLA GRIGLIA, BACON, CHEDDAR, E SALSA RANCH

**LIGHT BURGER - 15,00**  
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA, MOZZARELLA DI BUFALA, ZUCCHINE GRIGLIATE, E BASILICO

**CHICKEN BURGER - 14,80**  
200 GR DI POLLO IMPANATO E FRITTO, INSALATA, POMODORO E MAIONESE

**VEGGIE BURGER - 14,50**  
FRITTATA CON FRIARIELLI E CIPOLLA, INSALATA, ZUCCHINE E SWEET CHILI SOUCE



**TRIPLE BURGER**



**HAMBURGER ARIZONA**



**PULLED PORK BURGER**

# LA GRIGLIA

RIBEYE - 24,00  
350GR DI COSTATA D'ANGUS SENZ'OSSO

SUPER SEÑOR ANGUS - 33,00  
500GR DI COSTATA D'ANGUS SENZ'OSSO ACCOMPAGNATO DA  
PATATINE FRITTE DEL SEÑOR ANGUS E SALSA BARBECUE

PAMAPS BEEF - 23,00  
300GR DI CONTROFILETTO D'ANGUS

CONTROFILETTO D'ANGUS CON CREMA DI GORGONZOLA - 27,00  
300GR

CONTROFILETTO D'ANGUS CON CREMA DI FUNGHI PORCINI - 27,00  
300GR

TAGLIATA D'ANGUS - 23,00  
300GR DI CONTROFILETTO D'ANGUS SERVITO CON RUCOLA,  
POMODORINI PACHINO E SCAGLIE DI GRANA PADANO

TARTARE D'ANGUS - 19,00  
220GR DI TRITO D'ANGUS CON ACCIUGHE, CAPPERI, SENAPE, TUORLO  
D'UOVO, TABASCO E SALSA WORCESTER CON CONTORNO DI NACHOS  
AL FORMAGGIO

TARTARE DEL CONTADINO - 19,80  
220GR DI TRITO D'ANGUS, OLIO EVO, SALE E PEPE CON MOZZARELLA  
DI BUFALA, BASILICO, POMODORINI E GRANELLA DI NOCCIOLE CON  
CONTORNO DI NACHOS AL FORMAGGIO

SPIEDONE MAXI - 19,30  
CONTROFILETTO D'ANGUS, SALSICCIA DI NORCIA, PANCETTA,  
PEPERONI E CIPOLLA

SALSICCIA DI NORCIA - 17,30  
200GR

COSTINE DI MAIALE ALL'AMERICANA - 24,00  
TENERISSIME COSTINE DI MAIALE COTTE AL FORNO GLASSATE CON  
SALSA BARBECUE

FAJITAS DI POLLO - 19,80 🌶️  
PEPERONI E CIPOLLA SALTATI CON STRACCETTI DI POLLO E SPEZIE  
SERVITI CON NACHOS, SALSA CHEDDAR E TORTILLAS DI MAIS

CHILI CON CARNE - 18,50 🌶️  
TRITO D'ANGUS CON POMODORO, CIPOLLA, FAGIOLI, JALAPEÑOS  
ACCOMPAGNATO DA NACHOS E TORTILLAS DI MAIS

POLLO DEL KENTUCKY - 18,50 🌶️  
SUCCULENTO POLLO ALLA GRIGLIA RICOPERTO DA FORMAGGIO  
CHEDDAR FILANTE, BACON E RODAJAS DE JALAPEÑOS

POLLO CON CREMA AL CURRY - 16,80  
200GR

TAGLIATA DI POLLO - 17,50  
200GR DI PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA SERVITO CON RUCOLA,  
POMODORINI PACHINO E GRANA PADANO



**SUPER SEÑOR ANGUS**



**TARTARE  
DEL CONTADINO**



**FAJITAS DI POLLO**

# HOT DOG

NEW YORK - 12,00  
WÜRSTEL DI SUINO, FORMAGGIO CHEDDAR, CHILI CON CARNE  
CON CONTORNO DI PATATINE FRITTE

LAS VEGAS - 12,00  
WÜRSTEL DI SUINO, FORMAGGIO CHEDDAR, BACON, CIPOLLA  
FRITTA CROCCANTE CON CONTORNO DI PATATINE FRITTE



# INSALATONE

INSALATA NEVADA - 11.50  
INSALATA VERDE, TONNO, MOZZARELLA FRESCA, UOVA SODE E  
POMODORINI PACHINO

CHICKEN SALAD - 11.50  
INSALATA VERDE, BOCCONCINI DI PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA,  
POMODORINI PACHINO E SALSA RANCH

INSALATA PUEBLO - 11.50  
INSALATA VERDE, BACON CROCCANTE, NACHOS AL FORMAGGIO,  
POMODORINI PACHINO, CUBETTI DI POLLO IMPANATO E FRITTO,  
SALSA RANCH



# CONTORNI

PATATINE FRITTE STICK - 4.00

PATATINE FRITTE DEL SEÑOR ANGUS - PICCOLA 4.00- GRANDE 6.00

SPINACI AL BURRO - 5.00

VERDURE ALLA GRIGLIA - 7.00  
MELANZANE, ZUCCHINE E PEPPERONI

SALSA EXTRA - 1.50



# KIDS MENU

PIATTO + PATATINE FRITTE STICK + BIBITA 12.50

HAPPY BURGER  
PANE, 150GR DI ANGUS MACINATO FRESCO  
CON CONTORNO DI PATATINE FRITTE STICK E  
KETCHUP



WÜRSTEL DEI CAMPIONI  
PANE, WÜRSTEL ALLA GRIGLIA CON CONTORNO  
DI PATATINE FRITTE STICK E KETCHUP

COTOLETTA KIDS  
150GR DI PETTO DI POLLO IMPANATO E FRITTO  
CON CONTORNO DI PATATINE FRITTE STICK E  
KETCHUP



# PIZZE SPECIAL

BURRATA - 13.00

POMODORO, BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, POMODORINI

LA VERACE - 10.00

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE  
TAGGIASCHE, BASILICO, OLIO EVO

CAFONA - 11.50

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA, PANCETTA  
PIACENTINA, GRANA PADANO, BASILICO

REGINA MARGHERITA - 10.50 🌿

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, GRANA PADANO, BASILICO,  
OLIO EVO

FUEGO - 10.50 🌶️

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA, SPIANATA  
CALABRA, CIPOLLA ROSSA, BASILICO

ORTOLANA 2.ZERO - 9.50 🌿

POMODORO, FIORDILATTE, CARCIOFINI, FRIARIELLI, FUNGHI  
CHAMPIGNON, OLIVE NERE, BASILICO

CROCK - 8.50 🌿 **KIDS**

POMODORO, MOZZARELLA, CROCCHETTE DI PATATE

PARTENOPEA - 11.50 🌶️

FIORDILATTE, SALSICCIA, FRIARIELLI, POMODORINI, OLIVE  
TAGGIASCHE, PEPERONCINO

SICILIANA - 10.50 🌿

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA, MELANZANE  
FRITTE, GRANA PADANO, BASILICO

SALSICCIA E 'NDUJA - 11.00 🌶️

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, SALSICCIA, 'NDUJA,  
BASILICO

CALZONE SCOSTUMATO - 11.00

CALZONE RIPIENO DI POMODORO, FIORDILATTE E GORGONZOLA,  
RICOPERTO DI MORTADELLA, GOCCE DI PESTO, GRANELLA DI  
PISTACCHIO, POMODORINI, BASILICO

SFIZIOSA - 10.50 🌶️

POMODORO, FIORDILATTE, SPIANATA CALABRA, GORGONZOLA,  
ZUCCHINE, CIPOLLA ROSSA

'NDUJA - 9.50 🌶️

FIORDILATTE, 'NDUJA CALABRESE, POMODORINI, OLIVE  
TAGGIASCHE, GRANA PADANO, BASILICO

FOCACCIA LISCIA - 4.00 🌿

OLIO EVO, SALE, ORIGANO

CRUDAIOLA - 14.50

BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, POMODORINI, SCAGLIE DI  
GRANA



**REGINA  
MARGHERITA**





**PARTENOPEA**



**CALZONE  
SCOSTUMATO**

# LE TRADIZIONALI

MARINARA - 5.90   
POMODORO, AGLIO, ORIGANO

MARGHERITA - 7.50   
POMODORO, FIORDILATTE, BASILICO

NAPOLI - 8.50  
POMODORO, FIORDILATTE, ACCIUGHE, ORIGANO


ROMANA - 9.50  
POMODORO, FIORDILATTE, ACCIUGHE, CAPPERI

PROSCIUTTO E FUNGHI - 9.50  
POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON

4 STAGIONI - 10.00  
POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO, CHAMPIGNON, CARCIOFINI,  
OLIVE NERE

PUGLIESE - 10.00  
POMODORO, FIORDILATTE, TONNO, CIPOLLA

POTATO - 9.50  **KIDS**  
POMODORO, FIORDILATTE, PATATINE FRITTE

CARMINE - 10.50   
POMODORO, FIORDILATTE, SPIANATA CALABRA, CAPPERI, OLIVE NERE,  
CIPOLLA

COCCODE' - 10.00  
POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON,  
UOVO ALL'OCCHIO DI BUE

4 FORMAGGI - 11.00   
FIORDILATTE, MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA, GORGONZOLA FONTINA,  
GRANA PADANO


SPECK E BRIE - 10.50  
POMODORO, FIORDILATTE, SPECK, BRIE


CALABRESE - 9.50   
POMODORO, FIORDILATTE, SPIANATA CALABRA

TEDESCA - 9.50 **KIDS**  
POMODORO, FIORDILATTE, PATATINE FRITTE, WÜRSTEL

WÜRSTEL - 9.00 **KIDS**  
POMODORO, FIORDILATTE, WÜRSTEL

CAPRICCIOSA - 10.50  
POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON,  
SALSICCIA, OLIVE NERE

ORTOLANA - 9.50   
POMODORO, FIORDILATTE, MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI, BASILICO

SALUMIERO - 10.50   
POMODORO, FIORDILATTE, WÜRSTEL, PROSCIUTTO COTTO, SPIANATA CALABRA

# IL BAR

ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA 0,75 LT - 3,50  
BIBITE IN LATTINA 0,33 LT - 3,50

AMARI / DISTILLATI - 4,50  
WHISKY - 5,00  
GRAPPA FRANCOLI - 5,00  
RUM SPECIALI - CHIEDI AL PERSONALE  
WHISKY SPECIALI - CHIEDI AL PESONALE  
APEROL SPRITZ - 7,00

CAFFÈ ESPRESSO - 2,00  
CAFFÈ CORRETTO 2,50  
CAFFÈ DECAFFEINATO - 2,00  
CAFFÈ D'ORZO 2,00

COPERTO - 2,50



# LA BIRRERIA

## BIRRE ALLA SPINA

MENABREA BIONDA 0,2LT - 3,50  
MENABREA BIONDA 0,4LT - 6,00  
SHUTTLE MENABREA BIONDA 2LT - 24,00  
SHUTTLE MENABREA BIONDA 3LT - 35,00

MENABREA ROSSA 0,2LT - 4,50  
MENABREA ROSSA 0,4LT - 7,00  
SHUTTLE MENABREA ROSSA 2LT - 29,00  
SHUTTLE MENABREA ROSSA 3LT - 44,00

## BIRRE IN BOTTIGLIA

CORONA 0,35LT - 4,50  
BECK'S 0,33LT - 4,50  
TENNENT'S SUPER 0,33LT - 5,00  
FRANZISKANER WEISSBIER 0,5LT - 6,00  
FRANZISKANER ROSSA 0,5LT - 6,00

## BIRRE ARTIGIANALI

ANASTASIA BLOND ALE, 0,33LT - 4,9% VOL - 6,00  
CLEOPATRA BLOND ALE IPA, 0,33LT - 5,2% VOL - 6,00  
LEONARDO BLOND ALE, 0,33LT - 6,7% VOL - 6,00  
NEWTON AMBER ALE, 0,33LT - 6,7% VOL - 6,00  
MOZART AMBER ALE, 0,33LT - 7,0% VOL - 6,00  
DANTE RED ALE, 0,33LT - 7,8% VOL - 6,00



  
**ANIMA**  
BIRRA ARTIGIANALE



# LA CARTA DEI VINI

## VINI ROSSI

NEBBIOLO D'ALBA DOC - 28,00  
TERRE DEL BAROLO - 14% VOL

BAROLO DOCG - 62,00  
ANTICA CANTINA DI CALOSSO - 14% VOL

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC - 37,00  
BOLLA - 14% VOL

MALBEC - 47,00  
TERRAZAS DE LOS ANDES - 14% VOL

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG - 85,00  
FATTORIA DEI BARBI - 14,5% VOL

MORELLINO DI SCANSANO DOCG - 27,00      CALICE - 7,00  
TERRE DELLE GRAZIE - 13,5% VOL

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG - 27,00  
LE GINESTRE - 12,5% VOL

NEGROAMARO IGT - 22,00  
ROSSO MASSERIE - 13% VOL

CANNONAU DI SARDEGNA DOC - 24,00  
NINFEO - 13,5% VOL

888 PRIMITIVO DI MANDURIA DOC - 27,00  
BOTTER - 14,5% VOL

NERO D'AVOLA DOC - 22,00      CALICE - 5,50  
TERRE DI ZAGARA - 13% VOL

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG - 73,00  
LE COLLINE DEI FILARI - 14,5% VOL

GUTTURNIO DOC - 24,00  
IL POZZO - 12% VOL

## VINI BIANCHI - PROSECCO

FALANGHINA BENEVENTANO IGP - 24,00  
CANTINA DI SOLOPACA 12% VOL

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG - 29,00  
CORNER - 15% VOL

## VINI LIQUOROSI

PASSITO DI PANTELLERIA DOP - FLUTE 4,50  
CANTINE PELLEGRINO

MOSCATO BIO IGT - FLUTE 4,50  
CANTINE PELLEGRINO

# DESSERT

HomeMade

CREMA CATALANA - 6,50

HomeMade

DEGUSTAZIONE DI PANNA COTTA - 6,50  
CAMELLO, CIOCCOLATO E FRUTTI DI BOSCO

HomeMade

TIRAMISU' TRADIZIONALE - 6,50

HomeMade

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO - 6,50

HomeMade

COPPETTA PAN DI STELLE - 6,50  
MASCARPONE, NUTELLA E PAN DI STELLE

HomeMade

COPPETTA KINDER BUENO - 6,50  
YOGURT GRECO, NUTELLA E KINDER BUENO

HomeMade

GELATO COCCO E NUTELLA - 6,50  
GELATO AL COCCO, NUTELLA, PANNA MONTATA  
E GRANELLA DI NOCCIOLA

SORBETTO AL LIMONE - 4,00

SORBETTO MIELE E PEPERONCINO - 5,00

SEMIFREDDO AL TARTUFO NERO - 5,50  
AFFOGATO - 6,50

SEMIFREDDO TORRONCINO - 5,50  
AFFOGATO - 6,50

HAPPY CANDY - 15,00  
MIX DI CAMELLE, LIMONCELLO E  
MELONCELLO  
IDEALE PER 4 PERSONE



CREMA CATALANA



TIRAMISU'



PAN DI STELLE



HAPPY CANDY