



Illuppo

SMOKE & GRILL

Via della Liberazione 35
18035 Dolceacqua
+39 0184 84 57 96

 @illuposmokegrill

Aspettando

da condividere

NACHOS

Chips di mais, pico de gallo, guacamole di nostra produzione, formaggio cheddar

€ 11

TRIS DI MINI BURGER

Perfetti per un assaggio o da condividere, preparati a fantasia dello Chef

€ 12

FOCACCIA DI RECCO ARTIGIANALE

Sfornata calda

€ 14

FOCACCIA E CRUDO

Tagliere con focaccia e Prosciutto Crudo di Parma stagionato 30 mesi Fratelli Pelizzari al naturel, "Premio Tre Fette con Eccellenza - Gambero Rosso Grandi Salumi"

€ 16

Antipasti

SFORMATINO

di zucchine con spuma al parmigiano

€ 10

PROVOLETA

formaggio cotto al forno servito con pane rustico

€ 11

TACOS DI MAIALINO

cotto a bassa temperatura 8 ore, avocado, pomodoro Pico de Gallo, sour cream, zest di lime

€ 12

TACOS ALLA GIUDIA

Baccalà fritto, maionese al chipotle, Lattuga romana e guacamole

€ 12

MIDOLLO

di bovino adulto al forno servito nel suo osso, pane rustico e misticanza con cappero e cipollotto in agrodolce

€ 12

Su richiesta: servito con tartare di manzo – supplemento € 6

TARTARE DI MANZO

a modo nostro

€ 14

ANTIPASTO MISTO

a persona

€ 15



Smoke House

CHICKEN WINGS

Alette di pollo marinate con mix di spezie stile americano

€ 14

STINCO D'AGNELLO

presalato cotto a bassa temperatura per 8 ore, con i profumi del mediterraneo sopra un letto di purè di patate

€ 29

KING BEEF RIBS

Greater omaha USA Black Angus

Considerato tra i migliori produttori di carne al mondo,
le nostre King Ribs sono un esplosione di sapore, si sciolgono in bocca!

€ 39

SU ORDINAZIONE MINIMO 4 PERSONE

PULLED PORK (prezzo per persona)

Succulenta coppa di maiale cotta lentamente a bassa temperatura e servita intera.
Accompagnato da una selezione di salse della casa, fisarmonica di tacos, cipollotti e
lattuga per un'esperienza ricca di sapori. Ideale per chi ama il comfort food!

€ 30

RACK DI BEEF RIBS INTERO (prezzo per persona)

(3/4 coste) servito con un misto contorni

€ 50

Le nostre carni sono **cotte lentamente a bassa temperatura** nell'affumicatore,
aromatizzate al legno di melo e noce



La Frollatura

SIMMENTAL BAVARESE

La Simmenthal bavarese è una carne pregiata dal colore rosso intenso, grana fine, sapore deciso ed equilibrato, e una consistenza tenera e succosa grazie all'elevata infiltrazione di grasso intramuscolare

Costata 7 €/hg - Fiorentina 8 €/hg

PIEMONTESE

Fassona, una carne magra per antonomasia, con un sapore delicato ed unico, molto tenera nonostante il poco grasso ma grazie al basso tessuto connettivo la frollatura la rende ancora più tenera e gustosa.

Costata 8 €/hg - Fiorentina 9 €/hg

SASHI CHOCO BEEF FINLANDIA

La fondamentale particolarità che rende la SASHI CHOCO BEEF unica è appunto come viene nutrito il bovino, totalmente con faue di cacao, rendendo così la carne di un colore più scuro e con un grasso di colore d'orato donando note dolci al gusto della carne.

Costata 9 €/hg - Fiorentina 10 €/hg

BLACK ANGUS IBERICO

Tra le carni più rinomate al mondo! Cresce e matura con calma, la frollatura dona a questa razza un sapore inimitabile, un profumo unico, con una bella corteccia di grasso.

Costata Black Angus Iberica 10 €/hg - Fiorentina Black Angus Iberica 11 €/hg

BLACK ANGUS GREATER OMAHA USA

Il più raffinato esempio di carne statunitense Gold Label, dalla marezzatura media donando alla carne un sapore sublime

Tomahawk 13 €/hg

DISPONIBILE FIORENTINA TARTARE: FILETTO SERVITO CRUDO A TARTARE

Il prezzo hg è inteso ogni 100 grammi, taglio minimo 1kg
Riugliersi al personale di sala



La Griglia

SPIEDONE

2 Spiedoni di pollo marinati allo yogurt e paprika

€ 18

ENTRANA

Lombatello servito con salsa Chimichurri

€ 19

PICAÑA

Tagliata di Picaña di Angus Argentino

€ 22

WAGYU

Tagliata di Wagyu scottato in salsa e insalata orientale

€ 25

ENTRECÔTE

Entrecôte di Angus argentino

€ 27

FILETTO

Filetto di manzo al pepe verde o gorgonzola

€ 28

PICAÑA

Argentina - Servita intera da condividere
Il prezzo si riferisce all'etto - Taglio minimo 1Kg

€ 8hg

Salse extra € 1,50 | Gorgonzola, Pepe Verde, Chimichurri



I Burger

IL LUPO

€ 16

burger di manzo di nostra produzione, moliterno al tartufo stagionato, maionese, cipolla fritta, pomodoro cotto al forno a bassa temperatura e lattuga

LA BESTIA

€ 16

burger di manzo di nostra produzione, bacon croccante, maionese al midollo e capperi, Gruviera DOP, cipolline in agrodolce e lattuga romana grigliata

HOT CHICK

€ 16

pollo impanato da noi, maionese, salsa sweet chilli, guacamole e julienne di carote in agrodolce

IL CARBONARO

€ 16

burger di manzo di nostra produzione, salsa carbonara, caramelle di guanciale croccante, spolverata di pecorino stagionato

YAKUZA

€ 22

wagyu burger di manzo di nostra produzione, maionese aromatizzata allo yuzu (agrume tipicamente usato nella cucina Giapponese, combina il sapore del limone e del mandarino) e schichimi (miscela di spezie tipica giapponese) bacon pennellato con miso e miele, Gruviera DOP e pickles (sottaceti)

Tutti i nostri burger sono serviti con **patatine** e **insalata Coleslaw**

Pasta & Secondi

RAVIOLI DI BURRATA

con pomodoro fresco, coulis di basilico e finiti con burrata fresca

€ 16

TONNARELLO

al ragù bianco delle nostre carni più pregiate

€ 18

MOANA

Tagliolini al nero di seppia, calamari, guanciale croccante, pomodoro e zucchine

€ 19

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERONI

con verdure in tempura

€ 22

BACCALÀ

in umido alla Ligure

€ 22

Insalate

Insalata verde	€ 5
Insalata mista	€ 7
Insalata al formaggio caldo di capra	€ 13
Caesar Salad	€ 14

Contorni

Patate al forno	€ 5
Verdure miste alla griglia	€ 7
Purè classico	€ 5
Patatine fritte doppia cottura	€ 6
Pannocchie di mais alla griglia	€ 6
Purè al tartufo	€ 7
Caponata di verdure di stagione	€ 7

Dolci

Per scoprire le nostre deliziose proposte di dolci, vi invitiamo a consultare il menù dessert disponibile a parte.

Kids Menu



PER VERI LUPETTI!

Cheeseburger con patatine fritte
oppure
Pasta al ragù/pesto
Bibite a scelta
Gelato

€ 12