

Vini Spumanti



PROSECCO EXTRA DRY - RUGE	4,00 € - 22,00 €
FRANCIACORTA EXTRA BRUT - FACCOLI	7,00 € - 45,00 €
FRANCIACORTA BRUT - ENRICO GATTI	7,00 € - 45,00 €
FRANCIACORTA SATEN - CASTELLO BONOMI	8,00 € - 49,00 €
CREMANT ROSÉ BRUT - ALLIMANT LAUDGNER	7,00 € - 45,00 €
CHAMPAGNE "OF THE DAY"	10,00 € -
CHAMPAGNE BRUT - SADI MALOT 50% CHARDONNAY 50% PINOT NERO	- 60,00 €
CHAMPAGNE EXTRA BRUT - VAZART COQUART 100% CHARDONNAY	- 60,00 €

Vini Bianchi e Rosati



LUGANA "TRE CAMPANE" - MARANGONA 2022	5,00 € - 29,00 €
RIESLING TROKEN - FRITZ HAAG 2021	5,00 € - 29,00 €
CATARATTO TERRE SICILIANE IGT - MAUGERI 2022	- 45,00 €
MALVASIA -VINO MACERATO- - SKERK 2020	6,00 € - 39,00 €
DOLOMITI BIANCO "LA MANINA" - MANINCOR 2021	5,00 € - 35,00 €
TERLANER CLASSICO - VEINGUT LEYA 2021	5,00 € - 35,00 €
MOSCATO GIALLO SECCO - MANINCOR 2021	5,00 € - 35,00 €
CHARDONNAY "SOPHIE" - MANINCOR 2020	- 55,00 €
FRIULANO "SAN PIETRO" - I CLIVI 2020	6,00 € - 39,00 €
RIBOLLA GIALLA - DUE DEL MONTE 2020	5,00 € - 29,00 €
SAUVIGNON TOURAINE - I CLIVI 2020	4,50 € - 29,00 €
GAVI - TENUTA OTTOSOLDI 2021	4,50 € - 29,00 €
ALBARINHO - ALBAMAR 2021	5,00 € - 32,00 €
CHABLIS - GAUTHERON 2022	6,00 € - 39,00 €
CHIARETTO - LE SINCETTE 2022	4,50 € - 25,00 €

Vini Rossi



GROPPELLO - LEALI DI MONTEACUTO 2021	4,50 € - 25,00 €
"NEPOMUCENO" - LA CANTRINA 2017	7,00 € - 42,00 €
MERLOT DEL COLLIO - DUE DEL MONTE 2017	4,50 € - 25,00 €
BOLGHERI ROSSO - LE MACCHIOLE 2021	- 45,00 €
CHIANTI CLASSICO - VAL DELLE CORTI 2020	6,00 € - 35,00 €
ROSSO DI MONTALCINO - IL POGGIONE 2020	6,00 € - 35,00 €
ROSSO DI MONTALCINO - BARICCI 2020	10,00 € - 55,00 €
BRUNELLO DI MONTALCINO - IL POGGIONE 2017	- 89,00 €
BARBERA D'ALBA - PODERI COLLA 2021	6,00 € - 39,00 €
NEBBIOLO COLLINE NOVARESI - LE PIANE 2020	5,00 € - 29,00 €
LANGHE NEBBIOLO - FIGLI LUIGI ODDERO 2020	6,00 € - 35,00 €
BARBARESCO - RIZZI 2020	- 55,00 €
PINOT NERO "PATRICIA" - GIRLAN 2020	6,00 € - 35,00 €
PINOT NERO "MASON" - MANINCOR 2021	- 55,00 €
VALPOLICELLA RIPASSO - CA' DEI MAGHI 20218	6,50 € - 39,00 €
AMARONE - CA' DEI MAGHI 2017	10,00 € - 59,00 €

Vini Dolci



VERMENTINO DI GALLURA - TANI 2021	9,00 € - 49,00 €
ALEATICO DOLCE - POLVANERA 2022	7,50 € - 35,00 €
RECIOTO DELLA VALP. - CA' DEI MAGHI 2022	9,00 € - 49,00 €

Gli Affettati di Nostra Selezione

LA MORTADELLA CLASSICA DI BOLOGNA IGP CON LA STRACCIATELLA DI BRUNA ALPINA	12
PROSCIUTTO CRUDO DI CORMONS (FRIULI) CROSTINI, PATÉ DI OLIVE, CROSTINI E BURRATA	14
CULACCIA DI BUSSETO (PARMA) CON LA NOSTRA GIARDINIERA ARTIGIANALE	19
SELEZIONE DI FORMAGGI CON CONFETTURE ARTIGIANALI, MIELE E PAN BRIOCHES	PER PERSONA 16

Gli antipasti

UOVO MORBIDO IN COCOTTE CON FONDUTA DI STRACCHINO, FUNGHETTI TRIFOLATI E OLIO AL TIMO	15
CREMA TIEPIDA DI CECI CON GAMBERI SPADELLATI E SEMI OLEOSI	16
CONTROFILETTO DI MANZO, SALSA VERDE E SCAGLIE DI PARMIGIANO	17
TARTARE DI FASSONA* "SELEZIONE CAZZAMALI" E VERDURINE CROCCANTI	19
POLPETTINE DI ZUCCHINE E BACCALÀ PROFUMATE ALLA MENTA	16

I primi piatti

MEZZEMANICHE "VERRIGNI" ALLA CARBONARA CON GUANCIALE STAGIONATO E UOVA BIO
13

GNOCCHI DI PATATE CON FONDUTA DI TOMBEA E VERZE SALTATE
14

MALTAGLIATI AL SALMÌ DI BRASATO E CREMA DI PARMIGIANO
16

TAGLIOLINO AL LIMONE E PERSICO LACUSTRE
17

I secondi di Mare e di Lago

FILETTO DI LUCCIO*, BURRO NOCCIOLA, PATATE SCHIACCIATE AL ROSMARINO E GRANELLA DI NOCCIOLA
20

TRANCETTO DI PESCATO DEL GIORNO* CON INTINGOLO ALLA "PIZZAIOLA"
A PARTIRE DA 18

I secondi di Terra

CONIGLIO IN UMIDO SECONDO GIORNATA
16

GUANCETTA DI MANZO BRASATA NEL VINO VALENTESI ROSSO
21

LUMACHE DI VIGNA CON GUANCIALE CROCCANTE E CREMA DI PATATE E PORRI DOLCI
17

Dalla Griglia

TAGLIATA DI CAVALLO ALLE ERBE AROMATICHE CON PATATE AL FORNO
20

COSTATA DI MANZETTA SLOVENA*
MEDIAMENTE INTRECCIATA, GRASSO NOBILE ALTOFONDENTE.
FROLLATURA 50 GG - 450/650GR
7€/HG

COSTATA DI FASSONA PIEMONTESE*
INTRECCIATA, GRASSO NOBILE ALTOFONDENTE,
FROLLATURA 50 GG - 900/100GR
8€/HG

i Crudi

SCAMPI DELL'ADRIATICO
6.50

OSTRICHE GILLARDEAU -CALIBRO 2-
5.00

GAMBERO ROSSO "RE ROSSO MAZARA"
6.00

i Contorni

PATATE AL BURRO E ROSMARINO
6.00

INSALATA O MISTICANZA DI GIORNATA
5.00

CONTORNO COTTO DI STAGIONE
6.00

**IL PRODOTTO SUBISCE ABBATTIMENTO E SCONGELAMENTO