

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 2021	6,00 € - 39,00 €
DOLOMITI BIANCO "LA MANINA" - MANINCOR 2022	5,00 € - 35,00 €
TERLANER CLASSICO - VEINGUT LEYA 2022	5,00 € - 35,00 €
MOSCATO GIALLO SECCO - MANINCOR 2021	5,00 € - 35,00 €
CHARDONNAY "SOPHIE" - MANINCOR 2022	- 55,00 €
FRIULANO "SAN PIETRO" - I CLIVI 2022	6,00 € - 39,00 €
RIBOLLA GIALLA - DUE DEL MONTE 2021	5,00 € - 29,00 €
SAUVIGNON TOURAINE - I CLIVI 2020	4,50 € - 29,00 €
GAVI - TENUTA OTTOSOLDI 2021	4,50 € - 29,00 €
ALBARINHO - ALBAMAR 2022	5,00 € - 32,00 €
CHABLIS - GAUTHERON 2022	6,00 € - 39,00 €
CHIARETTO - LE SINCETTE 2023	4,50 € - 25,00 €

Vini Rossi



GROPPELLO - LEALI DI MONTEACUTO 2021	4,50 € - 25,00 €
"NEPOMUCENO" - LA CANTRINA 2020	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 2021	6,00 € - 35,00 €
ROSSO DI MONTALCINO - BARICCI 2021	- 55,00 €
BRUNELLO DI MONTALCINO - IL POGGIONE 2017	- 89,00 €
BARBERA D'ALBA - RIZZI 2021	6,00 € - 39,00 €
NEBBIOLO COLLINE NOVARESI - LE PIANE 2022	5,00 € - 29,00 €
LANGHE NEBBIOLO - FIGLI LUIGI ODDERO 2020	6,00 € - 35,00 €
BARBARESCO - RIZZI 2020	10,00 € - 55,00 €
PINOT NERO "PATRICIA" - GIRLAN 2021	6,00 € - 35,00 €
PINOT NERO "MASON" - MANINCOR 2021	- 55,00 €
VALPOLICELLA RIPASSO - CA' DEI MAGHI 2019	6,50 € - 39,00 €
AMARONE - CA' DEI MAGHI 2017	10,00 € - 59,00 €

Vini Dolci



VERMENTINO DI GALLURA - TANI 2022	9,00 € - 49,00 €
ALEATICO DOLCE - POLVANERA 2022	7,50 € - 35,00 €
RECIOTO DELLA VALP. - CA' DEI MAGHI 2016	9,00 € - 49,00 €

Gli Affettati di Nostra Selezione

LA MORTADELLA CLASSICA DI BOLOGNA IGP CON LA STRACCIATELLA DI BURRATA	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 ASPARAGI SPADELLATI LA LORO SALSA E FONDUTA DI STRACCHINO	15
TARTARE DI FASSONA* "SELEZIONE CAZZAMALI" E VERDURINE CROCCANTI E MISTICANZA	19
CREMA TIEPIDA DI CECI CON RAGÙ DI GAMBERI, OLIO AL ROSMARINO E SEMI CROCCANTI	18
CARPACCIO DI SALMERINO AFFUMICATO, PESTO VERDE AI CAPPERI E OLIVE E MISTICANZA DI VERDURE	18
POLPETTINE FRITTE DI ZUCCHINE E BACCALÀ PROFUMATE ALLA MENTA E MAYO AL PREZZEMOLO	16

I primi piatti

MEZZEMANICHE QUADRATE "VERRIGNI" ALLA CARBONARA CON GUANCIALE STAGIONATO PEPE NERO E UOVA BIO
14

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA, RAGÙ DI CORTILE E CREMA DI PARMIGIANO
14

MALTAGLIATI DI PASTA FRESCA ALL'UOVO CON ZAFFERANO, ZUCCHINE ED I LORO FIORI
15

TAGLIOLINO ALLE SARDE DI ACQUA DOLCE PESTO DI OLIVE NERE, ORIGANO E POMODORINI CONFIT
17

I secondi di Mare e di Lago

POLPO ARROSTITO SU CREMA DI FAGIOLI, PESTO DI POMODORINI ALLE ERBE MEDITERRANEE	21
CALAMARETTO NOSTRANO FARCITO CON RADICCHIO E FORMAGGIO TOMBEA	14
TRANCETTO DI PESCATO DEL GIORNO* CON INTINGOLO ALLA "PIZZAIOLA"	A PARTIRE DA 18

I secondi di Terra

CONIGLIO IN UMIDO "BURRO & SALVIA"	17
GUANCETTA DI MANZO BRASATA AL ROSSO VALENTESI E PURÉ DI PATATE	21
LUMACHE DI VIGNA CON GUANCIALE CROCCANTE E CREMA DI PATATE AL ROSMARINO	18

i Crudi

OSTRICA GILARDEAU -CALIBRO 2-	7
SCAMPO DELL'ADRIATICO	6,5
GAMBERO ROSSO "RE ROSSO MARZARA"	6,5

Contorni

CONTORNO CRUDO	7
CONTORNO COTTO	8
PATATE AL FORNO	6,5
PATATE FRITTE CON BUCCIA	6,5
SPINACI AL BURRO E PARMIGIANO	7