

# MENU



# Antipasti

**Focaccia, baccalà mantecato,  
pomodorini confit e gel al prezzemolo**

11.00

**Pan brioche tostato, alici del cantabrico e burro Beppino Occelli**

11.00

**Selezione di formaggi, mostarde e marmellate**

13.00

**Tagliere di salumi e giardiniera agrodolce**

**Crudo di Parma 24 mesi, mortadella Igp, speck e soppressa Corrado Benedetti**

**piccolo 14.00**  
**(consigliato per 2 persone)**

**grande 28.00**  
**(consigliato per 4 persone)**

# Primi

**Spaghetto di Gragnano IGP al pomodoro ed emulsione basilico**

9.00

**Tagliatelle Metodo Massi al ragù d'anatra**

11.00

**Linguine Pastificio agricolo Mancini  
alla carbonara di tartufo nero Umbro**

13.00

**Fusillo Metodo Massi, ragù di polpo, porro fritto e olio al limone**

14.00

# Secondi

**Tagliata di pollo, pak-choi, cappuccio viola  
salsa teriyaki**

14.00

**Pollo al curry Jaipur e riso basmati**

14.00

**Filetto di branzino  
salsa di pomodoro, origano e terra di olive nere**

17.00

**Controfiletto di Angus Heritage'  
scalogno caramellato  
maionese al rosmarino**

25.00

## **Contorni**

**Patate al forno**

5.00

**Mix di verdure**

5.00

**Insalata mista**

4.50

## **Insalatone**

## **MISTA**

**Insalata, carote, pomodorini e radicchio**

**6.50**

## **GRECA**

**Insalata, pomodorini, olive Kalamata  
feta greca, tonno e origano**

**10.00**

## **TENNIS**

**Insalata, radicchio, olive taggiasche, cipolla croccante  
mozzarella di bufala e salmone affumicato**

**11.00**

## **POLLO CAESAR**

**Insalata, pollo, cappuccio viola, pomodorini confit  
scaglie di grana e salsa caesar**

**11.00**

# Dessert

**Brownie al cioccolato fondente  
crumble salato e gelato alla vaniglia**

6.00

**Salame al cioccolato e crema zabaione**

6.00

**Semifreddo al burro d'arachidi, caffè,  
croccante al caramello e fava tonka**

6.00

**coperto 2.00**

## I nostri vini

# **-BOLLICINE-**

**Durello Lessini Fattori brut** 12% vol  
Bottiglia 21.00

**Prosecco superiore DOCG Follador** 11,5% vol  
**Ruiol Castei extra dry**  
Calice 4.00                      Bottiglia 25.00

**Metodo classico Marcalberto Rosè Brut** 12,5% vol  
Bottiglia 36.00

**Franciacorta San Cristoforo Brut** 12,5% vol  
Bottiglia 38.00

**Trento DOC Ferrari Maximum Blanc de Blancs** 12,5% vol  
Calice 6.00      Bottiglia 40.00

**Cuvee prestige Cà del Bosco** 12,5% vol  
Bottiglia 55.00

**Champagne Pierre Gobillard Brut Authentique** 12,5% vol  
30% chardonnay, 30% pinot nero, 40% pinot meunier  
Bottiglia 55.00

**Champagne Laurent Perrier La Cuvee Brut** 12% vol  
55% chardonnay, 35% pinot nero, 15% pinot meunier  
Bottiglia 70.00

# **-VINI ROSSI-**

**Valpolicella Classico Corte Rugolin** 12,5% vol  
Calice 3.50    Bottiglia 21.00

**Carignano del Sulcis Buio cantina Mesa** 13% vol  
Bottiglia 27.00

**Valpolicella Ripasso Le Muraie Recchia** 14,5% vol  
Bottiglia 29.00

**Rosso Veronese Palazzo della Torre Allegrini** 13,5% vol  
Calice 5.00    Bottiglia 32.00

**Valpolicella Superiore Sant'Urbano Speri** 13,5% vol  
Bottiglia 31.00

**Amarone della Valpolicella Valle Alta Ugolini 2012** 16% vol  
Bottiglia 60.00

**Recioto Classico Le Preare cantina di Negrar** 12,5% vol  
Bottiglia 28.00

**-VINI BIANCHI-**



**Custoza Gorgo San Michelin BIO** 13% vol  
Calice 3.50    Bottiglia 21.00

**Soave Classico Vin Inama** 12% vol  
Calice 4.00    Bottiglia 24.00

**Lugana Marangona BIO** 12,5% vol  
Calice 4.00    Bottiglia 24.00

**Gianni Doglia Moscato d' Asti Casa di Bianca** 5% vol  
Bottiglia 26.00

**Riesling Domane Wachau Federspiel VEGAN** 12,5% vol  
Bottiglia 28.00

## **-BIRRE-**

**Ichnusa bionda alla spina**                      **piccola 3.00**                      **media 5.00**

<b>Bud, Ichnusa bionda, Ichnusa Ambra Limpida</b>	<b>4.50</b>
<b>Corona e Desperados</b>	<b>5.00</b>
<b>Augustiner Lagerbier hell 0,5 lt.</b>	<b>6.00</b>

## **-SOFT DRINKS-**

<b>Coca cola, fanta, chinotto, sprite</b>	<b>3.00</b>
<b>Thè al limone, pesca o verde</b>	<b>3.50</b>
<b>Gingerino, crodino</b>	<b>3.00</b>
<b>Acqua tonica</b>	<b>3.00</b>
<b>Succhi di frutta</b>	<b>3.00</b>
<b>Spremuta d'arancia</b>	<b>4.00</b>
<b>Acqua Oxygenia vetro gasata/naturale</b>	<b>2.50</b>

## **-BAR / CAFFETTERIA-**

Caffè	1.10
Caffè corretto	1.60
Caffè decaffeinato	1.50
Caffè orzo / ginseng	1.50
Cappuccino	1.60
Caffè americano	2.00
Caffè shekerato	4.00
Spritz bianco	3.00
Spritz Aperol / Select	4.50
Spritz Campari	5.00
Americano	6.00
Cocktail base	7.00
Cocktail premium	12.00
Amari	4.00
Grappa Castagner morbida prosecco e oro barrique	5.00
Rum Zacapa solera 23	8.00

### **Allergeni alimentari**

- 1. Cereali contenenti glutine**  
cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- 2. Crostacei e prodotti derivati**
- 3. Uova e prodotti derivati**
- 4. Pesce e prodotti derivati**

Gentile cliente, nel ringraziarla per averci scelto, la Direzione, nel segno della trasparenza dell'informazione e nel rispetto del Regolamento UE 1169/2011, informa che alcuni degli ingredienti e materie prime utilizzate nelle nostre preparazioni rientrano nell'elenco degli **ALLERGENI** a lato descritti. Se desidera conoscere nel dettaglio l'esatta composizione del piatto da lei scelto è

