

ANTIPASTI | STARTERS

Carpaccio di salmone marinato agli agrumi 4	€ 18
<i>Salmon carpaccio marinated in citrus fruits</i> <i>Carpaccio de saumon mariné aux agrumes</i> <i>In Zitrusfruchten mariniertes Lachscarpaccio</i>	
Crudo di Parma e Bufala 7/12	€ 15
<i>Parma ham with buffalo mozzarella</i> <i>Jambon de Parme á la mozzarella de bufflonne</i> <i>Parmaschinken mit Büffelmozzarella</i>	
Insalata di polpo con pomodorini e olive taggiasche 4	€ 16
<i>*Octopus salad with cherry tomatoes and olives from Arma di Taggia</i> <i>*Salade de poulpe aux tomates cerises et olives Taggiasca</i> <i>*Oktopussalat mit Kirschtomaten und Taggiasca-Oliven</i>	
Tomino alla piastra con verdure grigliate 7	€ 14
<i>Tomino cheese with grilled vegetables</i> <i>Fromage Tomino grillé avec légumes grillés</i> <i>Gegrillter Tomino-Käse mit Gegrilltem Gemüse</i>	
Bresaola della Valtellina con scaglie di Parmigiano 7	€ 15
<i>Valtellina bresaola with Parmesan flakes</i> <i>Bresaola de la Valteline avec flocons de Parmesan</i> <i>Veltliner Bresaola mit Parmesan KäseFlocken</i>	

1 Glutine/ Gluten

2 Crostacei / Shellfish

3 Uova / Eggs

4 Pesce / Fish

5 Arachidi / Peanuts

6 Soia / Soy

7 Latticini / Milk products

8 Frutta a guscio / Nuts

9 Sedano / Celery

10 Senape / Mustard

11 Semi di sesamo / Sesame seeds

12 Solfiti / Sulphites

13 Lupini/Lupins

14 Molluschi/Clams

*SURGELATO ALL' ORIGINE / FROZEN AT THE ORIGIN

**ALIMENTO FRESCO ALL' ORIGINE CHE HA SUBITO UNA PROCEDURA DI ABBATTIMENTO IN CASA/ FRESH FOOD WHICH HAS BEEN SUBSEQUENTLY FROZEN

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Vellutata di verdure con crostini 7/9	€ 12
<i>Vegetables cream soup with bread croutons</i>	
<i>Soupe de légumes aux croûtons</i>	
<i>Gemüsesuppe mit Croutons</i>	
Risotto Bresaola & Bitto 7/9	€ 16
<i>Risotto with Bresaola and Bitto cheese</i>	
<i>Risotto á la Bresaola et au fromage Bitto</i>	
<i>Risotto mit Bresaola und Bitto-käse</i>	
Linguine con calamari spadellati, lime e bottarga 1/3/4/13	€ 15
<i>Linguine with sautéed *squid, lime and bottarga</i>	
<i>Pates linguine avec calmars* sautés, citron vert et poutargue</i>	
<i>Linguine mit saurtier *Tintenfisch, Limette und Bottarga</i>	
Pasta fresca al Ragù 1/3/9	€ 14
<i>Fresh pasta with ragù</i>	
<i>Pates fraiches au ragoût</i>	
<i>Frische Pasta mit Ragout</i>	
Gnocchetti di patate con zucchine e mazzancolle in salsa zafferano 1/2/7/12	€ 15
<i>Potato gnocchi with courgettes and *prawns in saffron sauce</i>	
<i>Gnocchis de pommes de terre aux courgettes et *crevettes á la sauce safranée</i>	
<i>Kartoffelgnocchi mit Zucchini und *Garnelen in Safransauce</i>	

1 Glutine/ Gluten

2 Crostacei / Shellfish

3 Uova / Eggs

4 Pesce / Fish

5 Arachidi / Peanuts

6 Soia / Soy

7 Latticini / Milk products

8 Frutta a guscio / Nuts

9 Sedano / Celery

10 Senape / Mustard

11 Semi di sesamo / Sesame seeds

12 Solfiti / Sulphites

13 Lupini/Lupins

14 Molluschi/Clams

*SURGELATO ALL' ORIGINE / FROZEN AT THE ORIGIN

**ALIMENTO FRESCO ALL'ORIGINE CHE HA SUBITO UNA PROCEDURA DI ABBATTIMENTO IN CASA/ FRESH FOOD WHICH HAS BEEN SUBSEQUENTLY FROZEN

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Cotoletta di vitello alla Milanese con patatine fritte 1/3/7 <i>Veal cutlet Milanese with fried potatoes</i> <i>Escalope de veau Milanaise aux pommes de terre sautées</i> <i>Kalbsschnitzel Milanese mit Bratkartoffeln</i>	€ 28
Tagliata di manzo con patate al forno <i>Sliced Beef with baked potatoes</i> <i>Tranches de boeuf aux pommes de terre au four</i> <i>Gschmetzeltes Rindfleisch mit Ofenkartoffeln</i>	€ 21
Vitello tonnato 3/4/5 <i>Veal with tuna sauce</i> <i>Thon de veau</i> <i>Kalbfleisch mit Thunfischsauce</i>	€ 15
Filetto di *branzino alla ligure con spinaci al burro 1/4/7/8 <i>*Sea Bass fillet with buttered spinach</i> <i>*Filet de loup de mer aux épinards au beurre</i> <i>*Seebarschfilet mit Butterspinat</i>	€ 19
*Gamberi alla griglia su misticanza 2/12 <i>*Grilled prawns on salad</i> <i>*Crevettes grillées sur salade</i> <i>*Gegrillte Garnelen auf Salat</i>	€ 22

1 Glutine/ Gluten
2 Crostacei / Shellfish
3 Uova / Eggs
4 Pesce / Fish

5 Arachidi / Peanuts
6 Soia / Soy
7 Latticini / Milk products
8 Frutta a guscio / Nuts

9 Sedano / Celery
10 Senape / Mustard
11 Semi di sesamo / Sesame seeds
12 Solfiti / Sulphites

13 Lupini/Lupins
14 Molluschi/ Clams

*SURGELATO ALL'ORIGINE / FROZEN AT THE ORIGIN

**ALIMENTO FRESCO ALL'ORIGINE CHE HA SUBITO UNA PROCEDURA DI ABBATTIMENTO IN CASA/ FRESH FOOD WHICH HAS BEEN SUBSEQUENTLY FROZEN

DESSERT | *DESSERT*

Tiramisù classico ^{1/3/7/8} <i>Classic Tiramisù</i> <i>Tiramisù classique</i> <i>Klassisches Tiramisù</i>	€ 6
Crème Caramel ^{3/7} <i>Crème Caramel</i> <i>Crème caramel</i> <i>Crème-Karamell</i>	€ 6
Tagliata di ananas <i>Sliced pineapple</i> <i>Ananas tranché</i> <i>Geschnitten Ananas</i>	€ 6
Mousse al cioccolato con amaretti ^{1/3/7/8} <i>Chocolate mousse, amaretti crunchy</i> <i>Mousse au chocolat, amaretti croustillant</i> <i>Schokoladenmousse, Amaretti und Knusprig</i>	€ 6
Coppa di gelato mista ⁷ <i>Mixed ice cream</i> <i>Glaces mixtes</i> <i>Gemischte Eissorten</i>	€ 6

1 Glutine/ Gluten
2 Crostacei / Shellfish
3 Uova / Eggs
4 Pesce / Fish

5 Arachidi / Peanuts
6 Soia / Soy
7 Latticini / Milk products
8 Frutta a guscio / Nuts

9 Sedano / Celery
10 Senape / Mustard
11 Semi di sesamo / Sesame seeds
12 Solfiti / Sulphites

13 Lupini/ Lupins
14 Molluschi/Clams

*SURGELATO ALL' ORIGINE / FROZEN AT THE ORIGIN

**ALIMENTO FRESCO ALL'ORIGINE CHE HA SUBITO UNA PROCEDURA DI ABBATTIMENTO IN CASA/ FRESH FOOD WHICH HAS BEEN SUBSEQUENTLY FROZEN

LE BIBITE | *SOFT DRINKS*

Coca Cola	€ 4
Coca Cola zero	€ 4
The freddo limone o pesca	€ 4
Redbull	€ 4
Sprite	€ 4

LE BIRRE | *BEER*

Birra Menabrea**/ Italian Beer	€ 6
Birra Heineken**	€ 6

LIQUORI | *SPIRITS*

Calice di vino da dessert	€ 6
Cocktail	da € 8
Liquori nazionali	€ 6
Liquori esteri	€ 8
Grappa nazionale bianca	€ 7
Grappa Barrique Bonollo	€ 8

Acqua minerale	€ 3
Caffé	€ 2
Caffé americano	€ 3
Cappuccino*	€ 2.50
Infusi	€ 2.50

** Allergeni glutine

* Allergeni latte

LA CANTINA

V i n i R o s s i

Morellino di Scansano <i>Roggiano Vignaioli</i>	€ 25
Dolcetto Dogliani D'usin <i>Cozzo Mario</i>	€ 21
Lagrein <i>Castel Firmian</i>	€ 22
Barbera D' alba <i>Cozzo Mario</i>	€ 24
Cabernet Sauvignon <i>Terre di Rai Igt</i>	€ 24
Appassimento <i>Domini Veneti</i>	€ 25
Chianti docg <i>Marini</i>	€ 25
Merlot <i>Ornella Molon</i>	€ 25
Quadrio <i>Nino Negri</i>	€ 25
Negroamaro del Salento IGP <i>12 e Mezzo</i>	€ 24
Malvasia Nera <i>12 e Mezzo</i>	€ 24
Primitivo del Salento IGP <i>12 e Mezzo</i>	€ 24
Nero D' Avola <i>Tareni</i>	€ 24

V i n i R o s a t i

Cerasuolo Rosato € 22
Pallano Spinelli

Rosato del Salento IGP € 22
12 e Mezzo

V i n i B i a n c h i

Lugana € 24
Pratello

Arneis € 23
Le Clivie

Pinot Grigio € 21
Terre di Rai

Pecorino € 22
Pallano Spinelli

Muller Thurgau € 22
Castel Firmian

Gewurtzraminer € 24
Castel Firmian

Sauvignon Blanc € 22
Ca di Rajo

Vermentino € 22
Argiolas CostaMolino

Falanghina € 24
Antica Fattoria

Cataratto € 24
Grillo Ramaddini

Malvasia Bianca € 23
12 e Mezzo IGP

B o l l i c i n e

Mumm <i>Grand Cordon</i>	€ 150
Mumm Rosé <i>Grand Cordon</i>	€ 180
Ca' del Bosco Cuvee Prestige <i>Franciacorta DOCG</i>	€ 65
Via Montenapoleone Millesimato Cuvée	€ 22
Ferrari Maximum <i>Blanc de Blancs</i>	€ 95
Blancs de Blanc <i>Castello di Gussago Franciacorta</i>	€ 45
Rosé <i>Castello di Gussago Franciacorta</i>	€ 45
Satin <i>Castello di Gussago Franciacorta</i>	€ 45
Prosecco DOC Treviso <i>Vela del Mar</i>	€ 25

V i n i d a D e s s e r t

Zibibbo - Calice <i>Pellegrino</i>	€ 6
Moscato D'Asti - Calice <i>Vignaioli Acquesi</i>	€ 5
Calice di Vino Rosso o Bianco	€ 5