

ANTIPASTI | STARTERS

Tartare di Manzo con i suoi condimenti (acciughe, capperi, cipolla e tuorlo d'uovo) ^{4/10/3}	€ 16
<i>Beef tartare with anchovies, capers, onion, egg yolk</i>	
<i>Tartare de bouef avec anchois, capres, oignon, jaune d'oeufs</i>	
<i>Rindentartare mit Sardellen, Kapern, Zwiebel, Eigelb</i>	
Crudo di Parma e ananas	€ 17
<i>Parma ham with pineapple</i>	
<i>Jambon de Parme avec ananas</i>	
<i>Parmaschinken mit Ananas</i>	
Insalata di polpo con pomodorini e olive taggiasche ¹⁴	€ 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>	
Roselline di bresaola della Valtellina con caprino di Montevicchia ⁷	€ 15
<i>Valtellina bresaola with goat cheese from Montevicchia</i>	
<i>Bresaola de la Valteline avec chèvre</i>	
<i>Veltliner Bresaola mit Ziege</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 9 <i>Vegetables cream soup with bread croutons</i> <i>Soupe de légumes aux croûtons</i> <i>Gemüsesuppe mit Croutons</i>	€ 12
Risotto ai funghi porcini 7/9 <i>Risotto with porcini mushrooms</i> <i>Risotto avec cépes</i> <i>Risotto mit Steinpilze</i>	€ 18
Linguine alle vongole veraci 1/9/14 <i>Linguine with true clams</i> <i>Pâtes linguine avec vraies palourdes</i> <i>Linguine mit echte Muscheln</i>	€ 18
Pasta fresca al Ragù 1/3/9 <i>Fresh pasta with ragù</i> <i>Pâtes fraîches au ragoût</i> <i>Frische Pasta mit Ragout</i>	€ 15
Gnocchetti di patate con scampi e fiori di zucca 1/2/7/9/3 <i>Potato gnocchi with scampi and courgetti flowers</i> <i>Gnocchis de pommes de terre avec langoustines et fleurs de corgettes</i> <i>Kartoffelgnocchi mit Scampi und Zucchini Blüten</i>	€ 18

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	€ 28
<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>	
Stinco di maiale con patate al forno	€ 16
<i>Pork shank with Baked Potatoes</i>	
<i>Jarret de porc avec pommes de terre au four</i>	
<i>Schweinshaxe mit Ofenkartoffeln</i>	
Brasato di manzo con polenta 1	€ 17
<i>Braised beef with cornmeal</i>	
<i>Boeuf braisé avec polenta</i>	
<i>Geschmortes Rindfleisch mit Polenta</i>	
Filetto di *orata con verdure 4	€ 19
<i>*Sea Bream fillet with vegetables</i>	
<i>*Filet de dorade aux légumes</i>	
<i>*Doradenfilet mit Gemüse</i>	
*Gamberi alla griglia su misticanza 2	€ 22
<i>*Grilled prawns on salad</i>	
<i>*Crevettes grillées sur salade</i>	
<i>*Gegrillte Garnelen auf Salat</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

DESSERT | DESSERT

Tortino al cioccolato dal cuore caldo con gelato alla vaniglia e panna montata ^{1/7/3} <i>Chocolate cake with a warm heart with vanilla ice cream and whipped cream</i> <i>Gâteau au chocolat au cœur chaleureux avec glace vanille et chantilly</i> <i>Schokoladenkuchen mit warmen Herzen mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	€ 6
Crème Caramel ³ <i>Crème caramel</i> <i>Creme-Karamell</i>	€ 6
Tagliata di frutta di stagione <i>Sliced seasonal fruit</i> <i>Tranches de fruits de saison</i> <i>Saisonale Fruchtscheiben</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
Cheesecake ai frutti di bosco ^{1/7/8} <i>Berry Cheesecake</i> <i>Cheesecake aux baies</i> <i>Beren-Käsekuchen</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

Gewurztraminer € 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