

ANTIPASTI | STARTERS

Carpaccio di manzo con scaglie di grana ³

€ 16,00

Beef carpaccio with parmesan flakes

Carpaccio de bœuf avec copeaux de parmesan

Carpaccio vom Rind mit Parmesanspänen

Crudo di Parma con fior di latte ⁷

€ 17,00

Parma ham with mozzarella cheese

Crudo di Parma avec mozzarella fromage

Crudo di Parma mit mozzarella käse

Insalata di polpo* con pomodorini e olive taggiasche ¹⁴

€ 16,00

Octopus salad with cherry tomatoes and olives from Arma di Taggia

Salade de poulpe aux tomates cerises et olives Taggiasca

Oktopussalat mit kirschtomaten und Taggiasca-Oliven

Tomino alla piastra con verdure grigliate ⁷

€ 15,00

Tomino cheese with grilled vegetables

Tomino grillé avec légumes grillés

Gegrillter Tomino mit gegrilltem Gemüse

Caprese con cuore di bue e mozzarella ⁷

€ 14,00

Caprese salad with mozzarella and tomatoes

Salade caprese avec mozzarella et tomates

Caprese-Salat mit Mozzarella und Tomaten

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 ORIGINE | FROZEN AT THE ORIGIN

**ALIMENTO FRESCO ALL'ORIGINE CHE HA SUBITO UNA PROCEDURA DI ABBATIMENTO IN CASA | FRESH FOOS WHICH HAS BEEN SUBSEQUENTLY FRONZEN

PRIMI PIATTI | *FIRST COURSES*

Vellutata di verdure con crostini ^{9/1}

€ 12,00

Vegetables cream soup with bread croutons

Soupe de légumes aux croûtons

Gemüsesuppe mit Croutons

Risotto al prosecco e rosmarino ^{7/9/3}

€ 16,00

Risotto with prosecco wine and rosemary

Risotto avec prosecco vin et romarin

Prosecco-Rosmarin-Risotto

Linguine alle vongole* ^{1/9/14}

€ 18,00

Linguine with true clams

Pâtes linguine avec vraies palourdes

Linguine mit echte Muscheln

Pasta fresca al Ragù ^{1/3/9}

€

15,00

Fresh pasta with meat ragù

Pâtes fraîches au ragoût

Frische Pasta mit Ragout

Gnocchetti di patate con scampi e fiori di zucca ^{1/2/3/7/9}

€ 18,00

Potato dumplings with scampi and courgette flowers

Gnocchis de pommes de terre avec langoustines et fleurs de corgettes

Kartoffelgnocchi mit Scampi und Zucchini Blüten

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 ORIGINE | FROZEN AT THE ORIGIN

**ALIMENTO FRESCO ALL'ORIGINE CHE HA SUBITO UNA PROCEDURA DI ABBATIMENTO IN CASA | FRESH FOODS WHICH HAS BEEN SUBSEQUENTLY FROZEN

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Cotoletta di vitello alla Milanese con patatine fritte ^{1/3/7} € 28.00

Veal cutlet Milanese with fried potatoes

Escalope de veau Milanaise aux pommes de terre sautées

Kalbsschnitzel Milanese mit Bratkartoffeln

Caesar's salad ^{1/3/7/10} € 16.00

Salad with grilled chicken, croutons, grama flakes, yogurt sauce, chives and lemon juice

Salade avec poulet grillé, croûtons, flocons de gramme, sauce au yaourt, ciboulette et jus de citron

Salat mit gegrilltem hähnchen, croutons, kichererbsenflocken, joghurtsauce, schnittlauch und zitronensaft

Tagliata di manzo con patate € 21.00

Sliced beef with potatoes

Emincé de bœuf avec pommes de terre

Rindergeschnitzeltes mit Kartoffeln

Trancio di salmone al forno* con verdure ⁴ € 19.00

Baked salmon steak with vegetables

Pavé de saumon cuit au four avec légumes

Gebackenes Lachssteak mit Gemüse*

Gamberi* alla griglia su misticanza ² € 22.00

Grilled prawns on salad

Crevettes grillées sur salade

Gegrille Garnelen auf Salat

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 ORIGINE | FROZEN AT THE ORIGIN

**ALIMENTO FRESCO ALL'ORIGINE CHE HA SUBITO UNA PROCEDURA DI ABBATIMENTO IN CASA | FRESH FOODS WHICH HAS BEEN SUBSEQUENTLY FROZEN

DESSERT | DESSERT

Tortino al cioccolato* dal cuore caldo
con gelato alla vaniglia e panna montata ^{1/3/7/8} € 6.00

Chocolate cake with a warm heart with vanilla ice cream and whipped cream
Gâteau au chocolat au coeur chaleureux avec glace vanille et chantilly
Schokoladenkuchen mit warmen Herzen mit Vanilleeis und Schlagsahne

Pasticciotto* alla crema ^{1/3/7/8} €
6.00

Italian cream-filled pastry
Pâtisserie italienne fourrée à la crème
Italienisches blätterteiggebäck mit cremefüllung

Tagliata di ananas € 6.00

Sliced pineapple
Ananas en tranches
Geschnittene ananas

Mousse al cioccolato con amaretti ^{1/3/7/8} € 6.00

Choccolate mousse, amaretti crunchy
Mousse au chocolat, amaretti croustillant
Schokoladenmousse, Amaretti und Knusprig

Cheesecake* ai frutti di bosco ^{1/7/8} € 6.00

Berry Cheesecake
Cheesecake aux baies
Beeren-käsekuchen

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 ORIGINE | FROZEN AT THE ORIGIN

**ALIMENTO FRESCO ALL'ORIGINE CHE HA SUBITO UNA PROCEDURA DI ABBATIMENTO IN CASA | FRESH FOODS WHICH HAS
BEEN SUBSEQUENTLY FROZEN

LE BIBITE | *SOFT DRINKS*

Coca cola	€ 4.00
Coca cola zero	€ 4.00
The freddo limone o pesca	€ 4.00
Redbull	€ 4.00
Sprite	€ 4.00

LE BIRRE | BEER

Birra Menabrea**/ Italian Beer	€ 5.00
Birra Heineken**	€ 5.00

LIQUORI | SPIRITS

Calice di vino da dessert	€ 6.00
Cocktail	da € 8.00
Liquori nazionali	€ 6.00
Liquori esteri	€ 8.00
Grappa nazionale bianca	€ 7.00
Grappa Barrique Bonollo	€ 8.00

Acqua minerale	€ 3.00
Caffé	€ 2.00
Caffè americano	€ 3.00
Cappuccino*	€ 2.50
Infusi	€ 2.50

*** allergeni Glutine / Gluten*

** allergeni Latticini / Milk products*

LA CANTINA

Vini Rossi

Morellino di Scansano <i>Roggiano Vignaioli</i>	€ 25.00
Dolcetto Dogliani Dusi <i>Cozzo Mario</i>	€ 21.00
Lagrein <i>St. Michael Eppan</i>	€ 22.00
Barbera d'Alba <i>Cozzo Mario</i>	€ 24.00
Cabernet Sauvignon <i>Terre di Rai IGT</i>	€ 24.00
Appassimento <i>Domini Veneti</i>	€ 25.00
Chianti DOCG <i>Marini</i>	€ 25.00
Merlot <i>Ornella Molon</i>	€ 25.00
Quadrio <i>Nino Negri</i>	€ 25.00
Negroamaro del Salento IGP <i>Paolo Leo</i>	€ 24.00
Primitivo del Salento IGP <i>Paolo Leo</i>	€ 24.00
Nero d'Avola <i>Pellegrino</i>	€ 24.00

Vini Rosati

Cerasuolo Rosato <i>Pallano Spinelli</i>	€ 22.00
---	---------

Vini Bianchi

Lugana <i>Pratello</i>	€ 24.00
---------------------------	---------

Arneis <i>Le Clivie</i>	€ 23.00
----------------------------	---------

Pinot Grigio <i>Terre di Rai IGT</i>	€ 21.00
---	---------

Pecorino <i>Pallano Spinelli</i>	€ 22.00
-------------------------------------	---------

Müller Thurgau <i>Castel Firmian</i>	€ 22.00
---	---------

Gewurztraminer <i>Castel Firmian</i>	€ 24.00
---	---------

Vermentino <i>Argiolas Cosatamolino</i>	€ 22.00
--	---------

Falanghina <i>Antica Fattoria</i>	€ 24.00
--------------------------------------	---------

Malvasia Bianca <i>Paolo Leo</i>	€ 23.00
-------------------------------------	---------

Bollicine

Mumm <i>Grand Cordon</i>	€ 150.00
Mumm Rosé <i>Grand Cordon</i>	€ 180.00
Ca' Del Bosco Cuvée Prestige <i>Franciacorta DOCG</i>	€ 65.00
Via Montenapoleone Millesimato Cuvée	€ 22.00
Ferrari Maximum <i>Blanc de Blancs</i>	€ 95.00
Blancs de Blanc <i>Castello di Gussago Franciacorta</i>	€ 45.00
Rosé <i>Castello di Gussago Franciacorta</i>	€ 45.00
Satin <i>Castello di Gussago Franciacorta</i>	€ 45.00
Prosecco DOC Treviso <i>Vela del Mar</i>	€ 25.00

Vini da Dessert

Zibibbo - Calice <i>Pellegrino</i>	€ 6.00
Moscato d'Asti - Calice <i>Vignaioli Acquesi</i>	€ 5.00
Calice di vino della casa Rosso o Bianco	€ 5.00