

# Antipasti e Primi Piatti

## LE NOSTRE PROPOSTE

**GNOCCO E SALUMI** 🌿 🍷

7€

**FORMAGGI MISTI** 🍷

7€

Parmigiano reggiano 30 mesi, Stracchino, Pecorino.

**GNOCCO E TIGELLE** 🌿 🍷

15€

Salumi misti, lardo e parmigiano reggiano 30 mesi, stracchino e rucola, nutella

**TORTELLI A SCELTA** 🌿 🍷 🥚 🍄

10€

**ERBETTA**

Ricotta, Spinaci, Parmigiano Reggiano 30 m, Burro

**PATATE**

Patate, Parmigiano Reggiano 30 m, Cipolla, Lardo

**ZUCCA**

Zucca, Parmigiano Reggiano 30 m, Burro, Noce Moscata

**RADICCHIO**

Ricotta, Radicchio, Parmigiano Reggiano 30 Mesi, Burro

**PORRO**

Ricotta, Radicchio, Parmigiano Reggiano 30 Mesi, Burro

**CONDIMENTI A PARTE:**

1€ PERSONA

Ragù di carne, Sugo di funghi, Soffritto, Burro

**\*\*BIS/TRIS**

12€

**\*\*QUADRIS/CINQUIS**

15€

**CAPPELLACCI** 🌿 🍷 🥚

10€

Ricotta, Parmigiano Reggiano 30 Mesi  
Stracchino, Noce Moscata

**CONDIMENTI:**

Sugo di noci, Crema tartufata, Emmenthal & Speck,  
Radicchio & Gorgonzola

**CAPPELLETTI** 🌿 🍷 🥚

12€

**IN BRODO**

Parmigiano Reggiano 30 Mesi, Ripieno di Manzo,  
Pollo, Maiale, Noce Moscata

**CON LA PANNA**

Parmigiano Reggiano 30 Mesi, Ripieno di Manzo,  
Pollo, Maiale, Noce Moscata

**TAGLIATELLE AL RAGÙ \***

8€

**TAGLIATELLE AI FUNGHI \***

10€

**TAGLIATELLE BOSCAIOLA \***

12€

**PAPPARDELLE AL CINGHIALE \***

12€

**GNOCCHI DI PATATE \***

9€

**PESTO, RAGÙ, GORGONZOLA**

**GNOCCO FRITTO E SALUMI \***

10€

\* 🌿 🥚 🍄

# Secondi e Contorni

## LE NOSTRE PROPOSTE

**SCALOPPINE DI POLLO** 🍷 🍷 8€

Limone / Aceto / Vino Bianco

**SCALOPPINE DI POLLO** 🍷 🍷 11€

Con funghi Porcini

**PORCHETTA AL FORNO** 9€

**TAGLIATA DI POLLO** 10€

Con Rucola & Parmigiano Reggiano 30 MESI

**TAGLIATA DI MANZO 250g** 18€

Con Rosmarino

**TAGLIATA DI MANZO 250g** 20€

Con Rucola & Parmigiano Reggiano

**TAGLIATA DEL NEBRASKA 300g** 22€

**GRIGLIATA MISTA DI CARNE** 18€

**FILETTO DI MANZO 300g** 25€

**CON CONDIMENTI** 🍷 🍷 27€

Pecorino, Aceto Balsamico, Tartufo, Funghi Gorgonzola, Pepe Verde

**BOCCONCINI FILETTO DI MANZO** 20€

**CON CONDIMENTI** 🍷 🍷 22€

Pecorino, Aceto Balsamico, Tartufo, Funghi Gorgonzola, Pepe Verde

**TARTARE DI MANZO PIEMONTESE** 12€

**TAGLIERE SALUMI MISTI** 7€

**COPERTO** 2,5€

**FUNGHI PORCINI FRITTI** 🍷 12€

**ZUCCHINE PASTELLATE** 🍷 5€

**PATATINE FRITTE** 4€

**INSALATA VERDE/MISTA** 3€

**VERDURE ALLA GRIGLIA** 4€

### TUTTE LE DOMENICHE SERA

#### FOCACCIA DI RECCO E PIZZATA

**FOCACCIA AL FORMAGGIO \*** 6€

**FOCACCIA ROSSA \*** 6€

**FOCACCIA AI 4 FORMAGGI \*** 8€

**FOCACCIA AL PESTO \*** 8€

**FOCACCIA CON CRUDO \*** 8€

**PIZZA ACCIUGHE E CAPPERI \*** 8€

**PIZZA CON PANCETTA \*** 8€

**PIZZA CON VERDURE \*** 8€

**PIZZA CON SALSICCIA \*** 8€

**PIZZA AI FUNGHI PORCINI \*** 8€

\* 🍷 🍷

# Dolci e Bevande

## LE NOSTRE PROPOSTE

TIRAMISÙ   	5€
ZUPPA INGLESE   	5€
SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA <b>GLUTEN FREE</b>	4€
PANNA COTTA <b>GLUTEN FREE</b>	4€
PANNA COTTA CON NUTELLA <b>GLUTEN FREE</b>	4€
TORTA DI TAGLIATELLE   	4€
TORTA DI CIOCCOLATO   	4€
TORTA DI MELE CON CREMA PASTICCIERA   	5€

BIRRA CHIARA ALLA SPINA * 2,5€ - 5€ - 10€ PICCOLA - MEDIA- GRANDE	
BIRRA ROSSA ALLA SPINA * 3€ - 6€ - 12€ PICCOLA - MEDIA- GRANDE	
PEPSI ALLA SPINA PICCOLA - MEDIA	2€ - 4€
LATTINE COCA, FANTA, SPRITE, THE LIMONE O PESCA	2,5€
COCA COLA IN BOTTIGLIA	5€
CAFFE AL TAVOLO	1,5€
CAFFE DECA AL TAVOLO	2€
CAFFE CORRETTO	2€

## I NOSTRI DIGESTIVI

AMARI *	3€
GRAPPA MORBIDA/SECCA *	4€
GRAPPA BARRICATA	5€
ZACAPA SOLERA INVECCHIATO 23 ANNI	10€
ZACAPA EDITION NEGRA INVECCHIATO 24 ANNI	15€
ZACAPA XO CENTENARIO INVECCHIATO 25 ANNI	20€

\* 



# Carta dei Vini

LE NOSTRE PROPOSTE



## VINI ROSSI FERMI

### VINI ROSSI FERMI TOSCANI

	BOTTIGLIA	CALICE
CHIANTI GALLONERO "ROCCA DELLE MACIE" FAMIGLIA ZINGARELLI	15€	4€
CHIANTI GALLONERO "ROCCA DELLE MACIE" TENUTA SANT'ALFONSO	15€	4€
MORELLINO DI SCANSANO "CANTO MESSORI"	18€	5€
BRUNELLO DI MONTALCINO "I PALAZZI"	40€	10€

### VINI ROSSI FERMI PIEMONTESI

	BOTTIGLIA	CALICE
BAROLO "MASSOLINO" SERRALUNGA D'ALBA	35€	10€
DOLCETTO D'ALBA "MASSOLINO" SERRALUNGA D'ALBA	16€	5€
BARBERA D'ALBA "MASSOLINO" SERRALUNGA D'ALBA	16€	5€

### VINI ROSSI FERMI VENETI

	BOTTIGLIA	CALICE
VALPOLLICELLA CLASSICO BIO "SPERI"	15€	4€
VALPOLLICELLA RIPASSO "TOMMASI"	30€	7€
VALPOLLICELLA AMARONE "TOMMASI"	50€	14€

### VINI ROSSI FERMI FRIULANI

	BOTTIGLIA	CALICE
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO "CONTE BRANDOLINI D'ADDA"	15€	4€

### VINI ROSSI FERMI SICILIANI

	BOTTIGLIA	CALICE
NERO D'AVOLA "MONTEVERDI"	15€	4€

## VINI ROSSI FERMI TARENTINI

BOTTIGLIA

CALICE

PINOT NERO  
"PFITSCHER" ALTO ADIGE SUDTIROL DOC

25€

7€

LAGREIN  
"PFITSCHER" ALTO ADIGE SUDTIROL DOC

20€

6€

## VINI ROSSI FERMI FRANCESI

BOTTIGLIA

COTES D.RHONE BELLERUCHE ROUGE  
"SYRAH"

15€

## VINI ROSSI FRIZZANTI

### VINI ROSSI FERMI EMILIANI

BOTTIGLIA

LAMBRUSCO GRASPAROSSA  
"ZANASI" CASTELVETRO

12€

LAMBRUSCO CASANOVA  
"CECI" PARMA

12€

LAMBRUSCO BOLLINO ROSSO  
"CAPRARI" REGGIO EMILIA

12€

### VINI ROSSI FRIZZANTI VENETI

BOTTIGLIA

BONARDA D'OLTREPÒ PAVESE  
"I GADI" 2020

10€

### VINI ROSSI FRIZZANTI PIEMONTESI

BOTTIGLIA

GUTTURNIO DOC  
"DACASTELLO"

10€

## VINI ROSSI IN CARAFFA

### VINI ROSSI

CARAFFA

MERLOT "TERRE DI LVNI" LA SPEZIA  
1/4 - 1/2 - 1 LITRO

2€ - 4€ - 8€

LAMBRUSCO EMILIA "COLTIVA"  
1/4 - 1/2 - 1 LITRO

2€ - 4€ - 8€

## VINI BIANCHI FERMI

### VINI BIANCHI FERMI TARENTINI

BOTTIGLIA

MULLER TURGAU "  
CANTINA D'ISERA"

10€

GEWURZTRAMINER PFITSCHER

20€

### VINI BIANCHI FERMI PIACENTINI

CALICE

MALVASIA DOLCE  
"CANTINA MINETTI"

10€

MALVASIA SECCA  
"CANTINA MINETTI"

10€

## BOLLICINE

### BOLLICINE VENETO

CALICE

PROSECCO VALDOBBIADENE  
SUPERIORE

15€

### BOLLICINE TARENTINO

CALICE

FERRARI PERLÈ  
TRENTO DOC

40€

### BOLLICINE - FRANCIACORTA

CALICE

FRANCIACORTA  
CA DEL BOSCO

50€

FRANCIACORTA  
BELLAVISTA

45€

### BOLLICINE FRANCESI

CALICE

CHAMPAGNE MOÉT & CHANDON  
IMPERIAL

60€

CHAMPAGNE G.H.  
MUMM

60€

## VINI BIANCHI IN CARAFFA

### VINI BIANCHI

CARAFFA

VERMENTINO "TERRE DI LVUNI" LIGURIA  
1/4 - 1/2 - 1 LITRO

2€ - 4€ - 8€