



# MENU

## ANTIPASTI

Wafer di baccalà con marmellata di pomodori  
e zenzero, gelato alla cipolla  
12,00

“Seppie e piselli....”  
14,00

Coda di rospo con funghi ed il loro brodo  
15,00

Tartare di manzo con gel alla mela verde e  
gelato alla senape  
12,00

Animelle di vitello con cavolfiore e 'nduja  
15,00

Lingua di vitello con bagna cauda  
e gelato di acciughe  
12,00

## PRIMI

Strascinati di farina di ceci  
con baccalà, il suo latte, asparagi e arancio  
13,00

Fettucelle al nero di seppia  
con gamberi e speck di anatra al lime  
13,00

Rigatoni con sugo di pajata  
12,00

La Carbonara  
10,00

Malloreddus  
con ragù di agnello  
12,00

## SECONDI

Ombrina in crosta di sale  
con brodo di patate al forno  
18,00

Polpo tostato con broccoletto  
e maionese di acciughe  
18,00

Guancia di manzo con la salsa,  
schiacciata di patate  
16,00

Anatra con grue' di cacao  
purea di albicocche allo zenzero  
18,00

Abanico con emulsione di mozzarella  
e olio e verdure tostate  
16,00

## MENU DEGUSTAZIONE

antipasto, primo, secondo, dolce

38,00



## DOLCI

Mousse di cioccolato bianco, gorgonzola e pere con sables e pop corn caramellati	7,00
Gelato di castagne e crema di cachi	7,00
Crema limone con frutti rossi crumble e meringa	7,00
Il nostro Magnum	7,00

## IN ABBINAMENTO CON I DOLCI :

<b>Riesling kabinet 2008</b> di Karl Herbes	6,00 <i>al calice</i>
---	-----------------------

Se avete allergie e/o intolleranze segnalate al momento dell'ordine



## **BOLLICINE : ITALIA**

### **Sottoriva**

az. Malibrán - Glera IGT del colli trevigiani 20,00

### **Cinquegrammi**

az. Malibrán - Valdobbiadene D.O.C.G 25,00

### **Rosè**

az. Malibrán - Spumante Extra Dry 12,5% vol 20,00

### **Franciacorta**

az. Vezzoli - Franciacorta 28,00

### **Prosecco valdobbiadene**

az. Rivaluce - Prosecco 23,00

### **Prosecco di valdobbiadene**

az. Trevisol - Pinot 22,00

## **FRANCIA**

### **Champagne Cuvee vieillesvignes brut**

az. Bruno Gobillard 45,00

### **Champagne Le village de trois puits premier cru brut**

az. Pierre Bailette 45,00

### **Champagne Blanc de noirs pinot noir brut**

az. Julien Prelat 50,00

### **Champagne Grande reserve vertus brut**

az. VeuveFourny et files 50,00



## BIANCHI :

### PIEMONTE

#### Gavi

az. Ghione – Gavi 20,00

#### Tra L'Altro

az. Carussin – moscato 21,00

### TRENTINO ALTO ADIGE

#### Kerner

az. Niklas 24,00

#### Morol

az. St. Michael Eppan –Chardonnay 25,00

### Gewurztraminer

az. St. Michael Eppan 30,00

### FRIULI VENEZIA GIULIA

#### Friulano Toc bas 2014

az. Ronco del Gelso – friulano 22,00

#### Traminer Aromatico 2015 -

az. Ronco del Gelso – Tramines 20,00

#### Quinto Quarto

az. Terpin – Sauvignon–Chardonnay–Pinot grigio 26,00

#### Vitoska

az. Zidarich – Malvasia 28,00



## MARCHE

### Le oche verdicchio

az. San Lorenzo - Verdicchio 22,00

### Di Gino verdicchio

az. San Lorenzo - Verdicchio 16,00

## ABRUZZO

### Pecorino bio

az. Tullum - Pecorino 22,00

### Pecorino riserva

az. Tullum - Pecorino 26,00

## LAZIO

### Chardonnay

az. Casale del Giglio - Chardonnay 20,00

### Avaio Frascati superiore

az. Tenuta Pallotta - Frascati 20,00

### Bellone capolemole

az. Marco Carpineti - Bellone-Trebbiano 16,00

### Epos Frascati superiore

az. Poggio le Volpi - Frascati 20,00

### Frascati superiore

Az. Casale Mattina - Frascati 27,00



## CAMPANIA

### Fiano di Avellino

az. Guido Marsella – Fiano di Avellino 25,00

### Biancolella – Ischia

az. Umberto di Meglio – Ischia bianco 20,00

### Greco bio

az. Fontana reale- Greco 18,00

### Taburno falanghina

az. fontana vecchia – Falanghina 24,00

## PUGLIA

### Taersia

az. Duca Carlo Guarini – Negroamaro 23,00

## SICILIA

### Malvasia

az. Punta dell'ufala – Malvasia 26,00

## SARDEGNA

### Canayli

az. Gallura – Vermentino 22,00

### Vernaccia

az. Terresinis – Vernaccia 26,00



## ROSSI :

### ITALIA

#### PIEMONTE

##### Basadone

Castello di Verduno – Pelaverga 22,00

#### LOMBARDIA

##### Rosso di Valtellina – valtellina

az. Arpepe – Valtellina 28,00

##### Corvina

az collina dei ciliegi – Corvina 21,00

##### Valpolicella

cantina collina dei ciliegi – Valpolicella 24,00

#### TRENTINO ALTO ADIGE

##### Moratel

– az. Cesconi (TN) – Merlot, Lagrein, Teroldego e Cabernet 25,00

##### Pletter–

az. Cesconi (TN) – Lagrein 30,00

#### TOSCANA

##### San Felo Morellino di Scansano

az. fattoria San Felo – Morellino 19,00



## ABRUZZO

### Montepulciano

Az. Tollo - Montepulciano 14,00

## UMBRIA

### Sangiovese

az. Le Lucrezie - Sangiovede 22,00

## LAZIO

### Capolemole Rosso

az. Marco Carpineti - Cesanese 20,00

## SICILIA

### Nero d'avola

Az. Cusumano - Nero d'Avola 22,00

## SARDEGNA

### Nibaru

Az. Alberto Loi - Monica di Sardegna 27,00





## SPAGNA

### Albakra 2014

az. Envinata 20,00

### Xabre 2013

az. Bodegas Zarate 24,00

### Bastion del la luna 2013

az. Bodegas Zarate 25,00

### Tinto 2014

az. Fazenda Pradio 20,00

### Silice 2014

az. Silice viticultoressl 25,00

### Taganan tinto 2014

az. Envinata 32,00

## FRANCIA

### La 50/50 2014

az. Domaine Anne Gros 30,00

### Cinsault – La Cinsol 2014

az. Domaine Anne Gros 32,00