

ME

# COLLEZIONE DI VINI

NU

## vini rossi

|   |    |     |
|---|----|-----|
| CAST.PERNO DOLCETTO D'ALBA                  | 7C | 25C |
| MARIABELLA VALPOLICELLA RIPASSO             | 7C | 25C |
| CONDE' SANGIOVESE SUPERIORE DOC             | 7C | 25C |
| PETROGNANO MEME CHIANTI SUPERIORE DOCG      | 7C | 25C |
| FRASCA BARBERA D'ASTI DOCG                  |    | 25C |
| BROCCA LANGHE NEBBIOLO FRALU'               |    | 40C |
| CAST.PERNO BAROLO COMUNE DI MONFORTE D'ALBA |    | 65C |
| MASSIMAGO CONTE GASTONE AMARONE             |    | 75C |
| MASO CANTANGHEL VIGNA CANTANGHEL PINO NERO  |    | 50C |
| CENCIONI ROSSO DI MONTALCINO                |    | 30C |
| CENCIONI BRUNELLO DI MONTALCINO             |    | 75C |
| MELETTI CAVALLARI IMPRONTE Bolgheri Sup.    |    | 75C |
| CASE ALTE 16 FILARI NERO D'AVOLA            |    | 25C |
| PERDA RUBIA NANIHA CANNONAU -BIO-           |    | 30C |
| QUINTODECIMO TERRA D'ECLANO.                |    | 65C |
| CONDE' ROSATO SANGIOVESE FORLI' IGT         |    | 25C |

## vini locali da cantina selezionata

|   |    |     |
|---|----|-----|
| RIO GASPAROSSA DI CASTELVETRO AMABILE DOC | 7C | 20C |
| RIO LAMBRUSCO DI SORBARA DOC              | 7C | 20C |
| RIO LAMBRUSCO ROSÉ                        | 7C | 20C |
| RIO PIGNOLETTO EMIGLIA-ROMAGNA DOC        | 7C | 15C |

## vini di Pavarotti

|                      |    |     |
|----------------------|----|-----|
| LIRICO LAMBRUSCO     | 7C | 25C |
| LIRICO COUVÉE BIANCO | 7C | 25C |

## vini bianchi

|                                |     |     |
|--------------------------------|-----|-----|
| PERDA RUBIA LANURA VERMENTINO  | 7C  | 25C |
| I FAURI PECORINO ABRUZZOO      | 7C  | 25C |
| TERCIC FRIULANO ISONZO         | 7C  | 30C |
| CORREGGIA ARNEIS               | 7C  | 25C |
| TERCIC RIBOLLA GIALLA          | 10C | 35C |
| GRACI ETNA BIANCO doc          |     | 40C |
| CASE ALTE BIANCO DI MORTILLIO  |     | 35C |
| MASO CANTANGHEL SOT SAS VB igt |     | 30C |
| W.LEVA TERLANER CLASSICO.      |     | 40C |

## bollicine

|   |     |     |
|---|-----|-----|
| MONFORT CUVÉE 85 TRENTO doc.            | 8C  | 30C |
| H.CHAMPLIAU CREMANT BRUT AUTHENTIQUE    | 10C | 35C |
| CAMILUCCI ANTHOLOGIE BLANC FRANCIACORTA | 12C | 55C |
| CAMILUCCI AMMONITES ROSE'               | 12C | 50C |
| CAMILUCCI AMMONITES DOSAGGIO ZERO       |     | 45C |
| ORBAN RESERVE V.VIGNES                  |     | 75C |
| LEROY EXTRA BRUT                        |     | 85C |
| ETYSSA SPUMANTE TRENTO doc.             |     | 35C |
| VELUT PREMIER TEMPS                     |     | 75C |
| FOURNY ROSE BRUT                        |     | 85C |
| CASCINA GALLETTTO ALTA LANGA            |     | 45C |

antipasti

*allergeni  
variabili*

IL SEGRETO DELLA CHEF

un antipasto diverso ogni giorno.  
frutto della creatività della nostra chef

15€

*10.12* BATTUTA IN ROSSO

manzo battuto al coltello, senape delicata  
e giardiniera artigianale

15€

*12* ESSENZA DI TERRA

tartare di barbabietola con cipolline dolci  
e note balsamiche

12€

*3.10* RICORDI D'INVERNO

rivisitazione in chiave moderna e vegetale della  
tradizionale insalata russa con verdure invernali  
e maionese leggera

13€

*3.7* ORO BIANCO

flan di topinambur, crema di formaggio  
e croste di parmigiano

14€

taglieri

*17.12* TAGLIERE DELL'INCOGNITO

una selezione misteriosa che cambia ogni settimana:  
tigelle, mix di salumi, formaggi e contorni innovativi  
firmati incognito

20€

*7.12* TAGLIERE DEL CONTADINO

capocollo e nduja avvolti nel caciocavallo,  
sott'olio e pane rustico

18€

*7* FORMAGGI IN SCENA

selezione di formaggi italiani serviti con confetture  
e miele aromatizzato

18€

primi

... a base di pasta fresca fatta in casa

*13.12* VIOLA SELVATICO

tagliatelle al mirtillo  
con ragu d'anatra

20€

*13.5* SCRIGNO D'AUTUNNO

pappardelle ripiene di zucca, gorgonzola  
e nocciola

18€

*13* TAGLIOLINO NORDICO

tagliolino all'uovo con battuta di manzo  
e salsa all'aneto

20€

*13.7.12* TRADIZIONE IN RICORDO

tortelloni di ricotta e mortadella con sferificazione di  
aceto balsamico di Modena

15€

*13.7* IL NIDO DELLA NONNA BERTA

fagottini di pasta fresca con ricotta, spinaci e  
tuorlo fondente con burro e salvia.

un piatto che profuma di casa: la ricetta di Nonna  
Berta, custodita e tramandata con amore

15€

secondi

*allergeni  
variabili*

ARROSTO DELL'INCOGNITO

fidati dell' esperienza e creatività della chef e  
fatti sorprendere

20€

*7.12* LENTO ABBRACCIO

brasato di manzo cotto a bassa temperatura,  
servito con purè vellutato

24€

*9* AVVENTURA NEL BOSCO

petto d'anatra rosato con  
crema di sedano rapa

25€

*17* TRADIZIONE DI MELANZANE

parmigiana classica con pomodoro mozzarella  
parmigiano 24M e basilico

13€

NATURA GRIGLIATA

cavolfiore alla griglia su vellutata di ceci  
con leggere note speziate scelte dalla nostra chef

15€

*allergeni  
variabili*

MISTERO DI OGGI

carni alla griglia selezionate della chef e il suo  
macellaio accompagnate da gustosi segreti

30€

caldi dell'inverno

*9.12* GULASCH SUPPE

zuppa di manzo aromatizzata con  
alloro e paprica

16€

COCCOLA

zuppa di ceci con rosmarino  
e crostini

12€

*13.7.8* VELLUTATA MODENESE

vellutata di zucca arricchita con amaretti,  
e olio al rosmarino

13€

*1* GIARDINO INVERNALE

vellutata di cavolo viola con dressing di limone  
e crostini

12€

dolci

firmati INCOGNITO

*13.7* RICORDO ITALIANO

il nostro tiramisù, cremoso e vellutato  
preparato secondo la tradizione

8€

*13.7* SOGNO D'OLTREOCEANO

cheesecake artigianale, servita con la  
dolcezza di stagione

10€

*13.7.8* TENERINA ALL'AMARETTO

torta al cioccolato con profumo di amaretto,  
servita con crema al mascarpone

10€

-ALLERGENI-

1 glutine - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia -7 latte - 8 frutta a guscio, 9 sedano,  
10 senape - 11 semi di sesamo e derivati - 12 anidride solforica e solfiti - 13 lupini - 14 molluschi