





## Antipasti

Mare..... 14,00€

carpaccio di tonno affumicato con salsa di agrumi,  
carpaccio di spada affumicato con rucola e vianigrette,  
crostino di pane nero salmone affumicato.

Casa..... 13,00€

lumache al bacon, polenta e zola,  
caramella di bresaola, crostino di pane nero con  
lardo e miele.

Nazionale..... 11,00€

crudo di parma igp, salame nostrano, coppa piacentina,  
bruschetta con san marzano, robiolina, pecorino.

## Primi

Scialatelli allo scoglio..... 13,50€

Linguine con vongole..... 10€

Risotto porcini..... 9€  
minimo 2 persone

Risotto trevisano e taleggio..... 9€  
minimo 2 persone

Orecchiette panna, salsiccia e zafferano.. 8,50€

Pappardelle ai porcini..... 9,00€



## Secondi

- Hamburger di fassona <sup>200g</sup>... 14,50€  
condito con , Cheddar, bacon, lattuga,  
cipolla rossa e pomodoro
- Cotoletta..... 9,50€  
con patate fritte
- Fritto misto..... 14,50€
- Filetto..... 22,00€  
di manzo al pepe verde, o al gorgonzola, o ai porcini
- Fiorentina/costata all'etto..... 5,00€
- Filetto di manzo.....18,00€
- Tagliata di cavallo o di manzo... 14,00€  
con rucola e grana
- Grigliata mista..... 11,00€  
costina, pollo e salamella
- Costoletta d'agnello scalzato.. 22,00€

## Contorni

- Verdure di stagione <sup>cotte al vapore.</sup> 3,50€
- Insalata fresca mista..... 3,00€
- Patata frita classica..... 3,50€
- Verdure alla griglia..... 5,00€



## Pizze

Montalcino..... 10,00€

crema tartufata, mozzarella, funghi trifolati dal fresco,  
lonzino montalcino

Lombarda..... 10,00€

mozzarella, crema di porcini, porcini trifolati dal fresco,  
julienne di bresaola p.d igp, prezzemolo

Sottobosco..... 10,00€

mozzarella, crema di porcini, lardo pata negra, castagne

Toscanaccia..... 10,00€

pomodoro, mozzarella, peperoni a filetti tricolore,  
carpaccio di manzo, scaglie di grana, granella di nocciole

Quattro formaggi..... 8,00€

pomodoro, mozzarella, taleggio DOP, zola, briè

Porcizola..... 8,00€

pomodoro, mozzarella, porcini trifolati dal fresco,  
zola dolce, pomdorini

Fumè..... 10,00€

poco pomodoro, mozzarella, dopo la cottura  
salmone affumicato, tonno affumicato, spada affumicato

Cantabrico..... 13,00€

pomodoro, mozzarella, acciughe del cantabrico

Verdure alla griglia..... 8,00€

pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane e zucchine

Lucifero..... 8,00€

crema di peperoni, mozzarella, olive taggiasche,  
cipolle di tropea, spianata romana, dopo cottura  
fili di peperoncino e peperoncino a piacere

Pamela..... 7,50€

pomodoro, mozzarella, pancetta arrotolata (suino ITA),  
riduzione al balsamico

Momo..... 7,50€

pomodoro, mozzarella, zucchine e philadelphia bianca



## Pizze

Speck & scamorza..... 8,00€

pomodoro, mozzarella, speck del trentino stagionato  
8 mesi, scamorza artigianale affumicata

Tirolese..... 8,50€

pomodoro, mozzarella misto funghi trifolati dal fresco,  
speck del trentino stagionato 8 mesi, timo

Crudo..... 8,00€

pomodoro, mozzarella, crudo di Parma 24 mesi riserva

La nostra tonno & cipolle..... 8,50€

crema di cipolle, mozzarella, olive taggiasche,  
tonno pinna gialla, cipolle arrostate, origano

Prosciutto & funghi..... 7,50€

pomodoro, mozzarella, funghi trifolati dal fresco,  
prosciutto cotto (senza polifosfati – senza lattosio – senza glutine)

Americana..... 7,00€

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte, wurstel

Farcita..... 7,50€

pomodoro, mozzarella, funghi trifolati dal fresco,  
carciofi pugliesi, olive taggiasche

Margherita..... 5,00€

pomodoro, mozzarella

Cotto..... 6,00€

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Caprese..... 7,50€

pomodoro, poca mozzarella, pomodorini e origano

Bufalina..... 8,50€

pomodoro, poca mozzarella, bufala e basilico

Nicola..... 8,00€

salame piccante, peperoni e cipolle

Capricciosa..... 8,00€

pomodoro, poca mozzarella, pomodorini e origano

Mimmo..... 9,00€

pomodoro, mozzarella, zucchine e gamberetti



## Dolci & frutta

Fragole.....	3,00€
Gelato panna o limone.....	3,00€
Ananas.....	3,00€
Sorbetto.....	2,50€
Fragole con gelato.....	4,50€
Profiteroles.....	3,50€
Tiramisù.....	3,50€
Meringa con cioccolato.....	3,50€

## FRANCIACORTA

VEZZOLI GIUSEPPE <i>BRUT</i>	25€
FERGHETTINA <i>BRUT</i>	28€
VILLA CRESPIA <i>CISIOLO BLANC DE NOIR DOSAGGIO ZERO</i>	28€
VEZZOLI GIUSEPPE <i>DOSAGE ZERO</i>	30€
CAMOSSI <i>EXTRA BRUT</i>	30€
MOSNEL <i>BRUT NATURE BIO</i>	BIO 32€
MONTEROSSA <i>COUPE NATURE</i>	33€
ANDREA ARICI <i>COLLINE DELLA STELLA DOSAGGIO ZERO UNO</i>	38€
CONTADI CASTALDI <i>SOUL SATEN</i>	40€
UBERTI <i>MAGNIFICENTIA SATEN 2014</i>	45€
BELLAVISTA <i>ALMA GRAND CUVÉE NON DOSATO</i>	50€
MONTEROSSA <i>CABOCHON FUORISERIE N 021</i>	80€

## CHAMPAGNE

BOLLINGER <i>SPECIAL CUVÉE BRUT</i>	70€
POL ROGER <i>BRUT RESERVE</i>	60€
LAURENT PERRIER <i>ULTRA BRUT ASTUCCIATO</i>	75€

## PROSECCO

CA' DELLE ROSE <i>IMPERIALE MILLESIMATO EXTRA DRY</i>	12€
PERINI <i>PROSECCO SUPERIORE DOCG VALDOBBIADENE EXTRA DRY</i>	18€

## BIANCHI

TASCA D'ALMERITA <i>REGALEALI BIANCO IGT</i>	12€
OTTELLA <i>LUGANA DOC</i>	17€
PIEVALTA <i>VERDICCHIO CASTELLI DI JESI DOCG RISERVA SAN PAOLO</i>	BIO 22€
CA' DEI FRATI <i>LUGANA DOC BROLETTINO</i>	24€
CAVALLERI <i>CURTEFRANCA DOC VIGNA RAMPANETO</i>	26€
LIVIO FELLUGA <i>CHARDONNAY DOC</i>	26€
OMINA <i>CHARDONNAY LAZIO BIANCO IGP</i>	32€
CHANSON <i>CHABLIS AOC</i>	38€
LIVIO FELLUGA <i>TERRE ALTE DOCG</i>	70€

## ROSSI

UBERTI <i>CURTEFRANCA ROSSO DOC</i>		15€
BARONE PIZZINI <i>CURTEFRANCA DOC</i>	BIO	17€
ARGIOLAS <i>CANNONAU COSTERA DOC</i>		16€
DONNAFUGATA <i>SEDARA IGP</i>		15€
ALLEGRI <i>VALPOLICELLA CLASSICO DOC</i>		17€
FERGHETTINA <i>CURTEFRANCA DOC</i>		15€
LE PUPILLE <i>MORELLINO DI SCANSANO DOCG</i>		16€
BASILISCO <i>AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE DOCG TEODOSIO 2015</i>		17€
COLTERENZIO <i>LAGREIN ALTO ADIGE DOC</i>		17€
TRAMIN <i>PINOT NERO DOC</i>		18€
LOREDAN GASPARINI <i>FALCONERA IGT VENEGAZZU'</i>		18€
ARNALDO CAPRAI <i>MONTEFALCO ROSSO DOC</i>		20€
LIVIO FELLUGA <i>VERTIGO ROSSO IGT</i>		20€
NINO NEGRI <i>INFERNO ROSSO DOCG VALTELLINA SUPERIORE DOCG</i>		20€
NINO NEGRI <i>SASSELLA VALTELLINA SUPERIORE DOCG</i>		20€
IL POLLENZA <i>MARCHE IGT PORPORA</i>		22€
POLIZIANO <i>ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC 2018</i>		22€
COL D'ORCIA <i>ROSSO DI MONTALCINO DOC</i>	BIO	22€
FRESCOBALDI <i>CHIANTI RUFINA DOCG RISERVA NIPOZZANO</i>		22€
TASCA D'ALMERITA <i>CYGNUS SICILIA DOC</i>		22€
MARCO FELLUGA <i>REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC RONCA'</i>		24€
CA' DEI FRATI <i>RONCHEDONE</i>		28€
ST. MICHAELE EPPAN <i>MERLOT CABERNET DOC DE PIANO</i>		24€
OMINA <i>SYRAH LAZIO IGP 2014</i>		24€
ZENATO <i>VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE</i>		28€
VILLA ANTINORI <i>CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA</i>		30€
MASCIARELLI <i>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MARINA CVETIC RISERVA DOC</i>		33€
UBERTI <i>ROSSO DEI FRATI PRIORI</i>		33€
TRAVAGLINI <i>GATTINARA DOCG 2016</i>		34€
ARNALDO CAPRAI <i>MONTEFALCO SAGRANTINO COLLEPIANO DOCG</i>		45€
NINO NEGRI <i>SFURSAT DI VALTELLINA DOCG</i>		48€
CA' DEL BOSCO <i>MAURIZIO ZANELLA IGT 2013</i>		80€
ANTINORI <i>TIGNANELLO IGT 2016</i>		95€