

CROSTINI

TERESA 4,5
pomodoro, mozzarella, salamino
funghi, prosciutto cotto

4 BRUSCHETTE 4
pomodorini ciliegini conditi con
basilico, aglio, origano, olio EVO

VECCHI SAPORI 6
ricotta e pomodorini secchi, acciuga
cantabrica e burro, stracchino e
salsiccia, caponata di verdure
artigianale, speck e gorgonzola

DEL PIZZAIOLO 6
speck e brie, speciale, parma
margherita, lardo

ANTIPASTI

CAPRESE 7
pomodoro, mozzarella di bufala
campana DOP, origano

TOSCANO 10
bruschetta, carciofo alle erbe, crostino
lardellato, crostino ai fegatini
artigianale, pecorino con miele
pancetta arrotolata, prosciutto crudo di
Parma DOP, salame toscano, capocollo

VEGETARIANO 10
verdure grigliate miste, sformatino di
porri, sformatino di spinaci, insalata di
farro, pappa al pomodoro artigianale
pane bruscato

CRUDO E BUFALA 10
prosciutto crudo di Parma DOP,
mozzarella di bufala campana DOP

BURRATA 11
burrata del Caseificio La Gioiella, Fiore
Sardo DOP, pane bruscato, prosciutto
crudo di Parma DOP

CULATELLO 12
burrata di bufala del Caseificio
Cicatelli, culatello del Salumificio
Vitali, pane bruscato



**CELIACO? CHIEDI IL TUO ANTIPASTO, CROSTINO
O SECONDO SENZA GLUTINE**

SECONDI

TAGLIATA DI MANZO 12
-rucola e grana
-pecorino e balsamico
-al miele senapato

FRITTO DI MARE 10
calamari e gamberetti*

INSALATONA MISTA 6

CONTORNI

 3

-patatine fritte*
-verdure grigliate
-verdure pastellate* **
-insalata verde

*prodotti surgelati

** contiene glutine

COPERTO €2

VINI

GEWÜRZTRAMINER - TRAMIN € 18



Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso l'aroma varietale è molto intenso con note fruttate insieme a sfumature floreali. In bocca è minerale, fresco e equilibrato, si percepisce sempre il sentore aromatico tipico.

SAUVIGNON - TRAMIN € 16



Giallo paglierino intenso, al naso belle note floreali, sambuco ed ortica, un leggero sentore di paprica verde ed una lieve traccia fruttata. Chiude con un finale di ottima persistenza ed eleganza.

MÜLLER THURGAU - TRAMIN € 15



Al naso emergono sentori fruttati e floreali insieme alla tipica nota di noce moscata. In bocca è molto fresco e armonico, molto lungo il finale con dei ritorni fruttati intensi.

LA PETTEGOLA - BANFI € 13



Si avvertono sentori fruttati, che ricordano la pesca gialla e gli agrumi cui si aggiungono leggeri toni floreali. Di buon corpo al palato, vibrante e sorretto da una bella freschezza. Lunga la persistenza.

MELACCE - COLLE MASSARI € 12



Al naso esprime intense note di erbe e fiori di campo che lasciano spazio a più profondi sentori speziati e marini. Al palato è fresco e dolce, caratterizzato da una piacevole vivacità acidula e da una fragrante sapidità varietale.

POGGIO ALLE MURA - BANFI € 20

Il bouquet è ricco, con sentori di ciliegia e mora che ben si uniscono con note di tabacco e liquirizia. La struttura è morbida ed avvolgente, ben supportata da una giusta acidità. Il finale è lungo e suadente.



BOLGHERI - COLLE MASSARI € 20

Al naso esprime note fruttate e balsamiche. Presenti sentori pepati e minerali. L'ingresso in bocca è fresco e sapido, con un dolce equilibrio tannico. Il finale è sostenuto dalla sua complessità aromatica.



COLLE MASSARI RISERVA € 15

Profilo olfattivo intenso e persistente con note di mora e mirtillo. Una traccia di alloro apre ad un assaggio morbido e armonico, caratterizzato da una freschezza e da un finale ampio e avvolgente con piacevole acidità.



STILNOVO - BANFI € 13

Al naso con un'esplosione di marasca frutti di bosco ed erbe aromatiche arricchita da intense note di fiori secchi. Al palato risulta elegante piacevolmente fruttato. Con un finale sapido e persistente.



RIGOLETO - COLLE MASSARI € 12

Rosso rubino, al naso esprime note fruttate, speziate e leggermente balsamiche. Al palato è morbido e rotondo, caratterizzato da una spiccata dolcezza tannica e da una spigliata acidità.



DOLCI

Tutti i nostri dolci sono rigorosamente fatti in casa: le creme, le frolle e i dolci al cucchiaio sono realizzati selezionando solo ingredienti di qualità e materie prime freschissime. Sono tutti **senza glutine** e qualcuno è anche **senza lattosio**.

Chiedi per dolci novità fuori menù!

CHEESECAKE NEWYORK	4
servito a scelta con: nutella, caramello, cioccolato, frutti di bosco	
CHEESECAKE FREDDO [☪]	4
servito a scelta con: nutella, caramello, cioccolato, frutti di bosco	
CRÈME BRÛLÉE	4
CUORE DI CIOCCOLATO [☪]	4
CREMA AL MASCARPONE	4
PANNA COTTA	4
servita a scelta con: nutella, caramello, cioccolato, frutti di bosco	
TIRAMISÙ	4
MELE E CANNELLA	4
muffin mele e cannella servito con crema pasticcera	
PERE E CIOCCOLATO	4
muffin pere e cioccolato, servito con cioccolato fondente	
FOCACCIA NUTELLA	6
perfetta da condividere	

[☪] senza lattosio

SEMIFREDDI

PANNA E PINOLI	4
servito a scelta con: nutella, caramello, cioccolato, frutti di bosco	
TARTUFO	3
bianco o nero	
SORBETTO AL LIMONE	3
PUPAZZO GELATO	5

VINI DOLCI

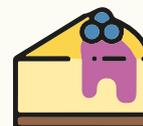
PASSITO	€2,5
MOSCATO	€2,5
ZIBIBBO	€2,5

LA DIFFERENZA tra i Cheese Cake: uno fresco e cremoso è un dolce al cucchiaio, l'altro, il "New York", più tradizionale è cotto in forno. Scopri il tuo preferito e accompagnalo con il topping giusto.

FREDDO [☪]



NEW YORK



by Giulia