



VINO E...  
BISTROT | WINE BAR

MENÙ  
primavera 2026

## PER COMINCIARE

CAPESANTE CON LARDO DI PATANEGRA, SALSA DI MANGO E PEPE DI TIMUT,  
SALICORNIA.

16

GAMBERI CROCCANTI\* CONDITI CON SALSA TERYAKI ADAGIATI SU INSALATA  
DI CAVOLO VIOLA MARINATO.

14

TRIPPA DI VITELLO ALLA ROMANA CON POMODORO, MENTA E PECORINO  
STAGIONATO.

8

BACCALÀ\* MANTECATO SERVITO SU MATTONCINO DI POLENTA CONCIA E  
SALSA VERDE DELLA TRADIZIONE.

14

GIRELLO DI MANZO COTTO DOLCEMENTE AL FORNO CON UN TRITO DI  
ERBE AROMATICHE, ACCOMPAGNATO DA UN CONTORNO TIPICAMENTE  
SICILIANO, LA CAPONATA ED UN OLIO AROMATIZZATO DA CAPPERI E MENTA.

15

GNOCCHINO FRITTO SERVITO CON CREMA DI CAROTA GRIGLIATA, MOUSSE  
DI ROBIOLA DI CAPRA E CAPPERI FRITTI.

12

## TO SHARE

GRAN TAGLIERE DELLA TRADIZIONE SARDA  
PROSCIUTTO CRUDO, GUANCIALE, PANCETTA TESA, FORMAGGI DI CAPRA, PECORA E ASINA.

20

*\*in mancanza di prodotto fresco, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati*  
PER EVENTUALI ALLERGIE ED INTOLLERANZE CONSULTARE PERSONALE DI SALA

## LE NOSTRE PASTE

*"Uno non può pensare bene, amare bene o dormire bene se prima non ha mangiato bene."  
(J. Joyce)*

CALAMARATA FORMATO GIGANTE "BALZANO", POLPO\*, NDUJA E STRACCIATELLA.

16

PANCIOTTI RIPIENI DI ASPARAGI E MASCARPONE, CARDONCELLI E CREMA DI PARMIGIANO.

16

CHITARRINE AL GRANO ARSO, RAGÙ DI COSTINE D'AGNELLO E POLVERE DI OLIVA NERA.

16

AGNOLOTTI DEL PLIN FATTI IN CASA RIPIENI DI CACIO E PEPE, CONDITI DA UNA SALSA DI PERE LEGGERMENTE SPEZIATA.

18

FREGOLA SARDA IN CREMA DI DATTERINO GIALLO, CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO, MOUSSE DI RICOTTA VACCINA, POLVERE DI PEPERONE CRUSCO.

18

*\*in mancanza di prodotto fresco, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati*  
PER EVENTUALI ALLERGIE ED INTOLLERANZE CONSULTARE PERSONALE DI SALA

## SI PROSEGUE...

TAGLIATA DI BAVETTA DI ANGUS URUGUAY, CHIMICHURRI HOMEMADE.

18

ROMBO CHIODATO CBT, CREMA DI PISELLI E MENTA, CRUDITÀ DI ASPARAGI.

20

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE ALLE DUE SALSE, MAYO CON SENAPE DI DIGIONE E MAYO MIELE E ANETO.

15

BOMBETTE DI CALAMARO\*, RIPIENE DI PECORINO, PATATE E MENTA, CON CRUMBLE DI GUANCIALE STAGIONATO E CREMA DI PEPERONE ARROSTITO E NOCI.

16

ROLLÈ DI GALLETTO E FOIE GRAS SU CREMA DI CANNELLINI E ROSMARINO CON PERLE DI ACETO BALSAMICO E LA SUA ALETTA FRITTA.

20

HUMMUS DI CECI, OLIO ALLE SPEZIE HOMEMADE, FUNGO "ORO" SPADELLATO E VERDURINE IN CARTA DI RISO.

15

## CONTORNI

PATATE AL FORNO - PATATE FRITTE DOLCI - VERDURE GRILL

5

*\*in mancanza di prodotto fresco, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati*  
PER EVENTUALI ALLERGIE ED INTOLLERANZE CONSULTARE PERSONALE DI SALA

## IN CONCLUSIONE

TARTELLETTA GLUTEN FREE, CREMA AL LIMONE E MERINGA FLAMBÉ.

*lattosio / uova / frutta a guscio*

1

IL NOSTRO BOUNTY, BARRETTA DI CIOCCOLATO RIPIENO DI COCCO.

5

MOUSSE DI RICOTTA VACCINA AZ. AGRICOLA CARRETTI CON CIOCCOLATO FONDENTE A SCAGLIE, MIELE DI CASTAGNO E SAMBUCA MOLINARI.

*lattosio / frutta a guscio*

1

PANNACOTTA ARTIGIANALE CON CARAMELLO SALATO E NOCCIOLE.

*lattosio / frutta a guscio*

1

CREMA DI MASCARPONE CON BISCOTTO DI SBRISOLONA.

*lattosio / uova / glutine / frutta a guscio*

1

BRILLAT SAVARIN E SAUTERNES.

*lattosio*

10

## DIGESTIVI

AMARO DEL CAPO 4

MONTENEGRO 4

JEFFERSON 4

LIQUORI NEPETA 5

MIRTO ROSSO N°1 5

LIMONCELLO 4

LIQUIRIZIA 4

NOCINO 4

GRAPPA PAOLAZZI BIANCA 5

GRAPPA DISTILLERIA FRANCESCO  
RISERVA SANTA MASSENZA 5

PER MAGGIORI INFO RIGUARDO DISTILLATI CONSULTARE PERSONALE DI SALA

ACQUA 2,5

COPERTO 3

CAFFÈ 2