

ANTIPASTI

**Moscardini in umido con olive,
prezzemolo e pane croccante**

€ 19.00

**Baccalà fritto su crema di ceci e terra di
olive nere**

Morbido baccalà dorato, servito su una
vellutata crema di ceci e con croccante terra
di olive nere per un contrasto di sapori e
consistenze.

€ 19.00

**Misto di cardoncelli e porcini, Chips di
pane salsa verde e cremoso di grana**

€ 16.00

**Polpo scottato, sedano rapa, salsa verde,
alici di Cetara e olive di Itri**

€ 23.00

**Selezione di salumi e formaggi per 2
persone**

€ 28.00

**Carpaccio di manzo in salsa tonnata con
acciughe di Cetara, datterino, capperi,
olive nere di Itri e cipolla rossa marinata**

€ 19.00

Chili

Salsiccia fondana semipiccante ,
Peperoni , cipolla , fagiolo rosso, carne
macinata

€ 16.00

**Tartare di Filetto di manzo, pesto di
pomodori secchi, grana e tuorlo d'uovo
pastorizzato**

€ 20.00

Servizio

€ 3.00

Cestino di pane

€ 2.00

PRIMI PIATTI

Carbonara

Spaghettoni alla Carbonara

€ 16.00

Amatriciana a modo nostro

€ 16.00

Cacio e pepe

€ 16.00

Gnocchi al ragù di coda

€ 18.00

Fettuccine artigianali al ragù lento di manzo, mantecate con Grana Padano

€ 18.00

Piatto dello chef

Pasta patate e cozze

€ 20.00

Orecchietta con gambero rosa , limone e basilico

€ 20.00

Mezzo paccheri al pomodoro e cremoso di parmigiano

€ 16.00

SECONDI PIATTI

Pancia di maiale, carote, porro e salsa agrodolce

€ 22.00

Seppia cotta a bassa temperatura, piastrata e servita con piselli, limone e salsa di piselli alla menta

Seppia morbida e succosa grazie alla cottura a bassa temperatura, rifinita alla piastra per una leggera nota affumicata. Accompagnata da dolci piselli freschi, un tocco vivace di limone e una crema vellutata di piselli profumata alla menta. Piatto fresco, equilibrato e aromatico

€ 22.00

Frittura di calamari con gel al limone

€ 22.00

Orata, fagiolo corallo e salsa al limone

€ 26.00

Controfiletto (300gr) con bietina

Controfiletto di manzo dry aging 30 giorni

€ 24.00

Guancia di manzo brasata al vino rosso con polenta frita

€ 22.00

Galletto ruspante disossato e peperoni

€ 22.00

CONTORNI

Contorni del giorno

€ 8.00

DOLCI

Tronchetto di cioccolato fondente ripieno di cocco, banana e frutti rossi

€ 8.00

Cannolo dello Chef

Cannolo arricchito da una sottile copertura interna di cioccolato fondente che custodisce il ripieno di ricotta fresca. Una fusione perfetta di croccantezza e cremosità.

€ 7.00

Babà dello chef al rhum, crema pasticcera e amarena

€ 8.00

Maritozzo con cioccolato e frutti di bosco
€ 7.00

Bignè al cuore di mousse al cioccolato bianco, glassato al fondente e guarnito con ribes fresco.

Un contrasto armonioso tra dolcezza e intensità, con un tocco fruttato e vivace
€ 7.00

Creme Brulee
€ 7.00

Tiramisù
Tiramisù dello Chef
€ 8.00

BEVANDE

Acqua Naturale
€ 2.00

Acqua Frizzante
€ 2.00

Coca Cola 0.33cl
€ 3.00

Coca Cola zero 0.33cl
€ 3.00

Sprite 0.33cl
€ 3.00

Piretti 4 Luppoli Lager 33cl
€ 6.00

Moretti IPA 33cl
€ 6.00

Spritz Campari o Aperol
€ 7.00

Caffè
€ 1.50

Caffè decaffeinato
€ 2.00

Cappuccino
€ 2.50

Gin tonic
€ 9.00

VINI ROSSI

Langhe nebbiolo 2023 Fattoria San Giuliano 13,5%

Rosso granato, con profumi di lampone, vaniglia e cannella. Affina in botti di rovere minimo 8mesi. Secco, di buona struttura con tannino dolce e complesso. Abbinateli con taglieri e carni rosse
€ 30.00

Rosso di Montalcino 2024 Cordella 13,5% sangiovese 100%

Rosso rubino intenso che affina minimo 12 mesi in botte e 6 in bottiglia; profumo fresco, fruttato; al palato avvolgente, tannico, armonico. Perfetto con primi e carni rosse
€ 33.00

**Valpolicella Monte Tondo Superiore anno
2023 13.5% Veneto 55% Corvina 30%
Rondinella 15% Molinara**

Rosso rubino intenso. Dopo un periodo di affinamento in barriques e tonneaux, si presenta persistente con aromi di ciliegie e viola. Morbido, fresco ben equilibrato perfetto con carni alla griglia.

€ 28.00

**Cincinnato Lelio Nero Buono BIO 2022
12.5% Lazio**

Vitigno autoctono laziale coltivato sul terreno lavico di Cori, rosso rubino con sentori di more e spezie. Il sorso è franco con tannino soffice. Finale sapido e sapori di liquirizia.

Bottiglia € 18.00

Mescita € 6.00

**Sul Vulcano Donnafugata 14% anno 2021
Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio**

Vitigni coltivati ad oltre 750m. Terreno vulcanico con forti sbalzi termici tra giorno e notte. Parzialmente affinato in legno; vino elegante minerale con tannini soffici e sapidi.

€ 32.00

**Tenute Girolamo Negroamaro 13,5%
anno 2022**

Rosso rubino con riflessi granati. Al naso è poderoso con note di frutta candita, pepe e cannella. Maturazione in barriques per sei mesi al gusto tannico caldo avvolgente. Perfetto con piatti di carne.

€ 22.00

VINI BIANCHI E ROSATI

Cà Dei Frati Rosè 2022 12.5% Lombardia

Chiaro con piacevoli sentori di mela verde e ciliegia. Fresco, sapido perfetto per primi delicati e carni bianche

Bottiglia € 25.00

Mescita € 7.00

**Sul Vulcano Etna Bianco Donnafugata
Sicilia**

Con questo autoctono respiriamo l'Etna. Fresco, sapido, profonde note minerali ed erbe aromatiche, perfetto a tutto pasto, fino al dolce

€ 30.00

**Banfi Vermentino La Pettegola 2022 13%
Toscana**

Sentori di fiori bianchi e macchia mediterranea, bella sapidità. Si abbina con carni bianche e formaggi

Bottiglia € 23.00

Mescita € 6.00

Cincinnato Bellone BIO 2022 13% Lazio

Floreale e fruttato con sentori di erbe aromatiche. Palato equilibrato. Ideale con carni bianche e verdure

Bottiglia € 19.00

Mescita € 6.00

BOLLICINE

**Champagne Moët&Chandon rosé Imperial
brut**

€ 120.00

**CHAMPAGNE billecourt-salmon brut rosé
13%**

assemblaggio dei 3 vitigni principali: chardonnay, pinot noir, meunier. è un'etichetta elegante affinata per 48 mesi, sprigiona freschezza mineralità al palato armonico, avvolgente e setoso

€ 130.00

**CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER CRISTAL
2015 12,5%**

€ 390.00

**Franciacorta il Dosso rosé 12%
Lombardia**

Affinato per 24 mesi sui lieviti. Pinot Nero in purezza viene raccolto interamente a mano. Naso fine con richiami d'agrumi e frutti rossi. Pulito ed elegante da tutto pasto

€ 40.00

**Franciacorta Il Dosso dosaggio 0 2020
12° uve chardonnay 100%**

Affinamento sui lieviti 30 mesi.
al naso note agrumate, floreali.
secco di ottima mineralità.
bollicine fine, didattica da abbinare a tutto pasto

€ 40.00

**Franciacorta Il Dosso Brut Satén 2021
chardonnay 100% 12,5° 2021**

Affinamento 30 mesi sui lieviti.
profumo di ginestra con note agrumate e frutta polpa gialla.
corpo medio, perlage elegante adatto per occasioni importanti

€ 42.00

**Champagne Billecart-Salmon brut
reserve 12%**

Giallo paglierino brillante, fresco e delicato, naso fresco e delicato con sentori di frutta bianca e crosta di pane.
piacevolmente brioso; equilibrato con spiccata mineralità

€ 80.00

Banfi Tener extra Dry 12.5% Piemonte

Giallo paglierino luminoso, al naso si percepisce la tipica aromaticità del Sauvignon.

All'assaggio è morbido e rotondo. Classico per aperitivi e carni bianche

Bottiglia € 20.00

Mescita € 6.00

**Cincinnato Kori Bellone Pas Dosè 12.5%
Lazio**

Giallo paglierino intenso, delicate sensazioni fruttate e mentolate, perfetto per aperitivo e piacevole a tutto pasto

Bottiglia € 32.00

Mescita € 7.00

AMARI

Crema di limoncello

€ 3.00

Crema di pistacchio

€ 3.00

Crema di cioccolato

€ 3.00

Amara

€ 5.00

Grappa

€ 4.00

Grappa Barricata

€ 5.00

Fernet Branca

€ 4.00

Limoncello	Jefferson
€ 4.00	€ 4.00
Liquorice Liquirizia	Mirto
€ 4.00	€ 4.00
Agricanto	Moscato del Veneto
€ 4.00	€ 8.00
Jagermeister	Rum Don Papa
€ 4.00	€ 10.00
Genziana Vittoria	Montenegro
€ 4.00	€ 4.00

Negli alimenti serviti in questo esercizio e nei loro condimenti si riscontra la presenza di tracce di ingredienti che vengono classificati come “allergeni” e possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone e possono costituire un pericolo per la salute. Si invitano, quindi, i consumatori, in particolare quelli che soffrono di allergie o intolleranze alimentari, ad effettuare scelte consapevoli per la loro sicurezza. Chiedete al Nostro personale in sala per qualsiasi domanda o informazione in merito.

LISTA ALLERGENI

- (1) 1-Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
- (2) 2-Crostacei (gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili)
- (3) 3-Uova (maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc)
- (4) 4-Pesce (inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali)
- (5) 5-Arachidi e derivati (snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
- (6) 6-Soia e derivati (latte, tofu, spaghetti, etc.)
- (7) 7-Latte e prodotti a base di latte (yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Incluso lattosio)
- (8) 8-Frutta a guscio (tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi)
- (9) 9-Sedano e derivati (presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
- (10) 10-Senape
- (11) 11-Semi di sesamo
- (12) 12-Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
- (13) 13-Lupini
- (14) 14-Molluschi (canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.)