



MENU

ANTIPASTI

Wafer di baccalà con marmellata di pomodori
e zenzero, gelato alla cipolla
12,00

“Seppie e piselli....”
14,00

Coda di rospo con funghi ed il loro brodo
15,00

Tartare di manzo con gel alla mela verde e
gelato alla senape
12,00

Animelle di vitello con cavolfiore e 'nduja
15,00

Lingua di vitello con bagna cauda
e gelato di acciughe
12,00

PRIMI

Strascinati di farina di ceci
con baccalà, il suo latte, asparagi e arancio
13,00

Fettucelle al nero di seppia
con gamberi e speck di anatra al lime
13,00

Rigatoni con sugo di pajata
12,00

La Carbonara
10,00

Malloreddus
con ragù di agnello
12,00

SECONDI

Ombrina in crosta di sale
con brodo di patate al forno
18,00

Polpo tostato con broccoletto
e maionese di acciughe
18,00

Guancia di manzo con la salsa,
schiacciata di patate
16,00

Anatra con grue' di cacao
purea di albicocche allo zenzero
18,00

Abanico con emulsione di mozzarella
e olio e verdure tostate
16,00

MENU DEGUSTAZIONE

antipasto, primo, secondo, dolce

38,00



DOLCI

Mousse di cioccolato bianco, gorgonzola e pere con sables e pop corn caramellati	7,00
Gelato di castagne e crema di cachi	7,00
Crema limone con frutti rossi crumble e meringa	7,00
Il nostro Magnum	7,00

IN ABBINAMENTO CON I DOLCI :

Riesling kabinett 2008 di Karl Herbes	6,00 <i>al calice</i>
--	-----------------------

Se avete allergie e/o intolleranze segnalate al momento dell'ordine



BOLLICINE : ITALIA

Sottoriva

az. Malibran - Glera IGT del colli trevigiani 20,00

Cinquegrammi

az. Malibran - Valdobbiadene D.O.C.G 25,00

Rosè

az. Malibran - Spumante Extra Dry 12,5% vol 20,00

Franciacorta

az. Vezzoli - Franciacorta 28,00

Prosecco valdobbiadene

az. Rivaluce - Prosecco 23,00

Prosecco di valdobbiadene

az. Trevisol - Pinot 22,00

FRANCIA

Champagne Cuvee vieillesvignes brut

az. Bruno Gobillard 45,00

Champagne Le village de trois puits premier cru brut

az. Pierre Bailette 45,00

Champagne Blanc de noirs pinot noir brut

az. Julien Prelat 50,00

Champagne Grande reserve vertus brut

az. VeuveFourny et files 50,00



BIANCHI :

PIEMONTE

Gavi

az. Ghione – Gavi 20,00

Tra L'Altro

az. Carussin – moscato 21,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Kerner

az. Niklas 24,00

Morol

az. St. Michael Eppan –Chardonnay 25,00

Gewurztraminer

az. St. Michael Eppan 30,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Friulano Toc bas 2014

az. Ronco del Gelso – friulano 22,00

Traminer Aromatico 2015 -

az. Ronco del Gelso – Tramines 20,00

Quinto Quarto

az. Terpin – Sauvignon–Chardonnay–Pinot grigio 26,00

Vitoska

az. Zidarich – Malvasia 28,00



MARCHE

Le oche verdicchio

az. San Lorenzo - Verdicchio 22,00

Di Gino verdicchio

az. San Lorenzo - Verdicchio 16,00

ABRUZZO

Pecorino bio

az. Tullum - Pecorino 22,00

Pecorino riserva

az. Tullum - Pecorino 26,00

LAZIO

Chardonnay

az. Casale del Giglio - Chardonnay 20,00

Avaio Frascati superiore

az. Tenuta Pallotta - Frascati 20,00

Bellone capolemole

az. Marco Carpineti - Bellone-Trebbiano 16,00

Epos Frascati superiore

az. Poggio le Volpi - Frascati 20,00

Frascati superiore

Az. Casale Mattina - Frascati 27,00



CAMPANIA

Fiano di Avellino

az. Guido Marsella – Fiano di Avellino 25,00

Biancolella – Ischia

az. Umberto di Meglio – Ischia bianco 20,00

Greco bio

az. Fontana reale- Greco 18,00

Taburno falanghina

az. fontana vecchia – Falanghina 24,00

PUGLIA

Taersia

az. Duca Carlo Guarini – Negroamaro 23,00

SICILIA

Malvasia

az. Punta dell'ufala – Malvasia 26,00

SARDEGNA

Canayli

az. Gallura – Vermentino 22,00

Vernaccia

az. Terresinis – Vernaccia 26,00



ROSSI :

ITALIA

PIEMONTE

Basadone

Castello di Verduno – Pelaverga 22,00

LOMBARDIA

Rosso di Valtellina – valtellina

az. Arpepe – Valtellina 28,00

Corvina

az collina dei ciliegi – Corvina 21,00

Valpolicella

cantina collina dei ciliegi – Valpolicella 24,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Moratel

– az. Cesconi (TN) – Merlot, Lagrein, Teroldego e Cabernet 25,00

Pletter–

az. Cesconi (TN) – Lagrein 30,00

TOSCANA

San Felo Morellino di Scansano

az. fattoria San Felo – Morellino 19,00



ABRUZZO

Montepulciano

Az. Tollo - Montepulciano 14,00

UMBRIA

Sangiovese

az. Le Lucrezie - Sangiovede 22,00

LAZIO

Capolemole Rosso

az. Marco Carpineti - Cesanese 20,00

SICILIA

Nero d'avola

Az. Cusumano - Nero d'Avola 22,00

SARDEGNA

Nibaru

Az. Alberto Loi - Monica di Sardegna 27,00



SPAGNA

Albakra 2014

az. Envinata 20,00

Xabre 2013

az. Bodegas Zarate 24,00

Bastion del la luna 2013

az. Bodegas Zarate 25,00

Tinto 2014

az. Fazenda Pradio 20,00

Silice 2014

az. Silice viticultoressl 25,00

Taganan tinto 2014

az. Envinata 32,00

FRANCIA

La 50/50 2014

az. Domaine Anne Gros 30,00

Cinsault – La Cinsol 2014

az. Domaine Anne Gros 32,00