

IL NOSTRO MENU

ANTIPASTI

TONNO DI CONIGLIO €13

tranci di coniglio sottolio con insalata di erbe amare

CALAMARI SALTATI E TACCOLE MANGETOUT €13**

con salsa di yogurt, cetrioli e zenzero

PRUGNE, POMODORI AL TIMO E CIPOLLA FONDENTE €13

prugne cotte speziate, pomodori confit profumati al timo e cipolle al forno



PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI AL RAGOUT DI AGNELLO €18

mantecati con burro al vino bianco e mirto

RISOTTO ALLO ZOLA E CRUDO DI GAMBERI ROSSI €15

con anguria e portulaca

CREMA FREDDA DI MANDORLE E AGLIO E TARTARE DI TONNO €14**

con pane fritto ai capperi, origano fresco e salsa di lamponi

SPAGHETTONI "ANTICO PASTIFICIO CAVALIERI" €14

al sugo di pomodoro fresco e basilico



SECONDI PIATTI

STINCO DI AGNELLO AL FORNO €22

con finocchi arrosto, salsa di aglio e limone e crumble di olive taggiasche

CREMA DI ZUCCHINE E MENTA €20

con trombette in scapece, sott'olio e cialde di zuccina

POLPO ALLA PIASTRA €25**

con spinaci e maionese al bergamotto



DOLCI

PANNACOTTA ALLE MANDORLE €7

con albicocche alla lavanda e crumble al rosmarino

CREMOSO AL TÈ €7

con susine piccanti al forno e gelato allo zafferano

MOUSSE DI GRANO COTTO €7

con pesche alla vaniglia, meringa e shiso

Per qualsiasi esigenza in caso di intolleranze o allergie, vi preghiamo di rivolgervi al personale in servizio.

*Alcuni prodotti di nostra produzione vengono sottoposti ad abbattimento ai sensi del Reg. CE 852/04 del manuale Haaccp.

**Prodotti abbattuti all'origine ai sensi del Reg. CE 852/04 del manuale Haaccp.

LA NOSTRA CANTINA

BOLLICINE

MONOGRAM FRANCIACORTA BRUT SATÈN CUVÉE €38

Lombardia - Monogram - 100% Chardonnay - 12,5°

FRANCONIA ROSATO METODO CLASSICO €37

Lombardia - Podere Cavaga - 100% Franconia - 12,5°

ROSALIA PROSECCO TREVISO DOC EXTRADRY €24

Veneto - Giusti Dal Col - 100% Glera - 12°

CHAMPAGNE LECLÈRE POINTILLART BRUT PREMIER CRU €75

Leclère Pointillart - 100% Pinot Noir - 12,5°

CHAMPAGNE DOM CAUDRON PRÉDICTION BRUT €80

Caudron - 100% Meunier - 12°

BIANCHI

LUGANA DOC €27

Lombardia - Ca' Lojera

100% Trebbiano di Lugana - 13°

DERTHONA TIMORASSO €35

Piemonte - Fratelli Massa

100% Timorasso - 14°

HÉRZU LANGHE DOC RIESLING €36

Piemonte - Ettore Germano

100% Riesling Renano - 13°

RIBOLLA GIALLA FRIULI

COLLI ORIENTALI DOC €28

Friuli - Casella - 100% Ribolla Gialla - 13,5°

AIMÈ GEWÜRTZTRAMINER DOC €30

Alto Adige - Girlan

100% Gewürtztraminer - 15°

GELSO BIANCO FIANO €27

Puglia - Podere29

100% Fiano Minutolo - 12°

CATARRATTO SICILIA DOC €25

Sicilia - La Valle della Luna

100% Catarratto - 12,5°

DIFFIDENTE VERMENTINO DOC €25

Sardegna - Tenuta Asinara

100% Vermentino - 12,5°

ROSSI

MÀZER VALTELLINA SUP. DOCG €39

Lombardia - Nino Negri

100% Nebbiolo - 13,5°

DOLCETTO D'ALBA DOC €25

Piemonte - Dogliotti

100% Dolcetto - 12,5°

BARBARESCO DOCG €60

Piemonte - Dogliotti

100% Nebbiolo - 14°

PATRICIA PINOT NOIR DOC €35

Alto Adige - Girlan

100% Pinot Nero - 13,5°

LE POIANE VALPOLICELLA RIPASSO €30

Veneto - Bolla

70% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella - 13,5°

CIRIÈ ORCIA DOC €28

Toscana - Podere Albiano

60% Sangiovese, 40% Merlot - 14°

NERO D'AVOLA SICILIA DOC €24

Sicilia - La Valle della Luna

100% Nero d'Avola - 14°

ETNA ROSSO €26

Sicilia - Murgo - 90% Nerello Mascalese,

10% Nerello Cappuccio - 13°

BEVANDE

COCKTAIL €8/€12

BIRRA IN BOTTIGLIA..... €5/8

BIBITE..... €4

ACQUA WAMI..... €3

CAFFÈ..... €1.50

AMARI E LIQUORI..... €5/€10

DIGESTIVI E PASSITI..... €7/€12

DISTILLATI 7€/300€