MENÙ DEL BISTROT

"CUBO DI MOCHI" : GORGONZOLA DOP IN CROSTA DI RISO VENERE E CREMA DI BARBE ROSSE.....12,00 EURO

"CLAM CHOWDER" : ZUPPA DI VONGOLE VERACI , RICETTA ORIGINALE DEL NEW ENGLAND (USA).....14,00 EURO

ZONZELLE (PASTA LIEVITATA FRITTA) E LARDO DI PATA NEGRA.....12,00 EURO

PROSCIUTTO DI PETTO D'ANATRA DI NOSTRA PRODUZIONE CON PANNA COTTA AL BASILICO.....12,00 EURO

SELEZIONE DI FORMAGGI "LUIGI GUFFANTI" CON GIARDINIERA DI VERDURE, COMPOSTE E MIELE.....15,00 EURO

CAPPUCCINO DI GAZPACHO CON SPUMA DI PARMIGIANO E CORNETTO SALATO.....12,00 EURO

GNOCCHETTI DI RICOTTA , CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO E TARTUFO ESTIVO.....18,00 EURO

TORTELLI RIPIENI DI POLPO SALTATI CON POMODORINO GIALLO E ROSSO, CAPPERI E ORIGANO.....15,00 EURO

RISOTTO CARNAROLI D.O.P. AL GAMBERO ROSSO* SICILIANO CON BARBABIETOLA E LA SUA MAIONESE.....15,00 EURO

TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA AL CURRY CON RAGU' DI SEPPIE* E IL SUO NERO.....13,00 EURO

CARNE SALADA DELLE DOLOMITI CON BON BON DI CAPRINO E MISTICANZA....14,00 EURO....(CON TARTUFO 19,00 EURO)

TARTARE DI PESCE/CROSTACEI*, STRACCIATELLA DI BURRATA E PISTACCHI CON VERDURINE CROCCANTI..15,00 EURO

"LOBSTER SANDWICH": ASTICE* AL VAPORE E LA SUA MAIONESE DENTRO UN MORBIDO PANINO AL SESAMO,
SERVITO CON FRITTELLINE DI ALGHE (SALICORNIA).....EURO 18,00

HAMBURGER DI MANZO ITALIANO (RAZZA PEZZATA ROSSA) CON PATATE ALLA PAPRIKA.....10,00 EURO

LA VERA "COTOLETTA ALLA MILANESE CON L'OSSO", LE SUE SALSE E LE CHIPS DI VERDURE DAL MONDO....15,00 EURO

TARTARE DI MANZO ITALIANO (RAZZA PEZZATA ROSSA) SERVITO CON LE 3 MAIONESI €15,00.....(CON TARTUFO €20)

TEMPURA DI PESCE* (CALAMARI, GAMBERI E BACCALA') E VERDURE.....15,00 EURO

PAELLA ALLA VALENCIANA * (CONSIGLIABILE X 2 PERSONE, TEMPO DI ATTESA ALMENO 20 MIN).... .....24,00 EURO

FISH AND CHIPS DI BACCALA' * CON HUMMUS DI CECI CREMOSO E LE MAIONESI.....13,00 EURO

TUTTE LE PASTE FRESCHE ED IL PANE SONO DI NOSTRA PRODUZIONE

PANE E COPERTO 2,00 EURO

IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO I PRODOTTI SEGNATI CON ASTERISCO * POSSONO ESSERE SURGELATI O PRECEDENTEMENTE ABBATTUTI COME DA NORMATIVA VIGENTE PER GARANTIRNE IL CONSUMO IN TOTALE SICUREZZA

LA CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI	ENOTECA	TAVOLO
MULLER THURGAU D.O.C. TERLAN — ALTO ADIGE	20,00 EURO	22,00 EURO
GEWURTZTRAMINER D.O.C. TERLAN - ALTO ADIGE	18,00 EURO	20,00 EURO
CHARDONNAY D.O.C. TERLAN — ALTO ADIGE	18,00 EURO	20,00 EURO
SAUVIGNON FONDO INDIZENO — FRIULI	20,00 EURO	22,00 EURO
RIBOLLA GIALLA FONDO INDIZENO — FRIULI	16,00 EURO	18,00 EURO
LANGHE D.O.C. ARNEIS BLANGE' — PIEMONTE	25,00 EURO	28,00 EURO
VERDICCHIO CLASSICO SUPERIORE SANTA BARBARA - MARCHE	22,00 EURO	24,00 EURO
PETITE ARVINE "LA SOURCE" - VALLE D'AOSTA	23,00 EURO	25,00 EURO
VERMENTINO DI SARDEGNA "ORRÌU" 1 ANNO DOPO QUARTOMORO	16,00 EURO	18,00 EURO
VERMENTINO COLLI DI LUNI "GROPPOLO" AZ. MONTICELLO	16,00 EURO	18,00 EURO
CHABLIS LOUIS MOREAU 2017 — BORGOGNA, FRANCIA	30,00 EURO	32,00 EURO
RIESLING B.JORDAN TROCKEN — MOSELLA, GERMANIA	28,00 EURO	30,00 EURO
RIESLING ALSACE NEUMEYER LES HOSPICES - FRANCIA	23,00 EURO	25,00 EURO
PASSERINA BIO VEGAN "VIGNA MADRE"- MARCHE	15,00 EURO	17,00 EURO
PECORINO BIO VEGAN " VIGNA MADRE" - MARCHE	15,00 EURO	17,00 EURO
SERASUOLO ROSATO — AZ. MONTICELLO - LIGURIA	16,00 EURO	18,00 EURO

BOLLICINE ITALIANE.....	ENOTECA	TAVOLO
PROSECCO D.O.C. TREVISO EXTRA DRY "DRUSIAN"	13,00 EURO	15,00 EURO
VALDOBBIADENE PROSECCO SUP DOCG BRUT "BOLLA"	13,00 EURO	15,00 EURO
CÀ DEL BOSCO - CUVEE PRESTÌGE FRANCIACORTA	27,00 EURO	30,00 EURO
CÀ DEL BOSCO - VINTAGE COLLECTION SATÈN FRANCIACORTA	45,00 EURO	50,00 EURO
SPUMANTE BRUT "SANTA BARBARA" STEFANO ANTONUCCI - MARCHE	18,00 EURO	20,00 EURO
ALTA LANGA EXTRA BRUT 2015 AZ. AGR. GARBARINO - PIEMONTE	26,00 EURO	28,00 EURO
"PINOT 64" PINOT NERO CALATRONI — EMILIA ROMAGNA	26,00 EURO	28,00 EURO
BLANC DE SERS BRUT NATURE CASATA MONFORT, VALDERBANA, VERNAZ, NOSIOLA - TRENTINO	23,00 EURO	25,00 EURO

……BOLLICINE ITALIANE	ENOTECA	TAVOLO
D'ARAPRI PAS DOSE' (BOMBINO BIANCO, PINOT NERO) - PUGLIA	26,00 EURO	28,00 EURO
NERELLO MASCALESE BRUT, MURGO — ETNA, SICILIA	26,00 EURO	28,00 EURO
LAMBRUSCO DI SORBARA BRUT PALTRINIERI LA RISERVA - EMILIA	23,00 EURO	25,00 EURO
LAMBRUSCO DI SORBARA SANT'AGATA VINO FRIZZANTE SECCO- EMILIA	16,00 EURO	18,00 EURO
"ZERO INFINITO" POJER E SANDRI — METODO ANCESTRALE BIO - TRENTINO	18,00 EURO	20,00 EURO
RONCALE SUI LIEVITI MENTI VINO FRIZZANTE BIO, 100% GARGANEGA 2017	18,00 EURO	20,00 EURO

CHAMPAGNE	ENOTECA	TAVOLO
PESCAL FLUENCE BRUT NATURE PINOT MEUNIER , PINOT NOIR, CHARDONNAY	45,00 EURO	52,00 EURO
THILL ROSÉ CHAMPAGNE GRAND CRU CHARDONNAY , PINOT NOIR	47,00 EURO	50,00 EURO
AUBRY BRUT CHAMPAGNE 1°ER CRU PINOT MEUNIER, PINOT NOIR, CHARDONNAY	38,00 EURO	45,00 EURO
……	……	……
……	……	……

VINI ROSSI	ENOTECA	TAVOLO
CEPPITAIO 2017 AZ AGR. RUSSO	15,00 EURO	18,00 EURO
BARBICONE 2015 AZ. AGR. RUSSO	25,00 EURO	28,00 EURO
SASSO BUCATO AZ. AGR. RUSSO	25,00 EURO	28,00 EURO
VOLPOLO PODERE SAPAIO BOLGHERI D.O.C.	24,00 EURO	28,00 EURO
STERPATO ROSSO VARRAMISTA	15,00 EURO	18,00 EURO
CHIANTI BISKERO SALCHETO	15,00 EURO	18,00 EURO
PUNTO ROSSO CIPRESSO MONTALCINO	15,00 EURO	18,00 EURO
MORELLINO DI SCANSANO MORIS FARM	15,00 EURO	18,00 EURO
BOLGHERI ROSSO DOC REBUCO POGGIO DEI TRAMONTI	20,00 EURO	23,00 EURO
BOLGHERI ROSSO DOC GRATTAMACCO	23,00 EURO	25,00 EURO
BARBERA D'ALBA D.O.C. 2017 PIANA CERETTO	20,00 EURO	23,00 EURO
MONTECUCCO ROSSO DOC "RIGOLETO" COLLEMASSARI	15,00 EURO	18,00 EURO
CANAIOLO IGT TOSCANA — TENUTA DI MONTECUCCO	15,00 EURO	18,00 EURO
PINOT NERO CANTINA TOBLINO	17,00 EURO	20,00 EURO
TORRETTE VALLEE D'AOSTE LA SOURCE	23,00 EURO	25,00 EURO
ETNA ROSSO ERSE FESSINA	20,00 EURO	23,00 EURO
CARIGNANO DEL SULCIS QUARTO MORO "CRG MEMORIE DI VITE"	23,00 EURO	25,00 EURO
.....	.....	.....
.....	.....	.....

VINI PASSITI	ENOTECA	TAVOLO
MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. 2017	18,00 EURO	20,00 EURO
MONTILLA MORILES DON PX 2016	30,00 EURO	35,00 EURO
MERLINO POJER E SANDRI	28,00 EURO	30,00 EURO
PASSITO DEI NERI - AZ. MONTICELLO	18,00 EURO	20,00 EURO
ORTO DEL PRETE COLLE MASSARI PASSITO	18,00 EURO	20,00 EURO