

Seguici su:



### I NOSTRI APERITIVI

CHAMPAGNE BRUT TRADITION - J.M. GOBILLARD 10 €

FRANCIACORTA BRUT ALMA GRAN CUVÉE DOCG – BELLAVISTA 8 €

RUBINA BRUT ROSE' IGT - MONTE DELLE VIGNE 6 €

SAUVIGNON PRAIL DOC 2016 – COLTERENZIO 6 €

BLUEBERRY PASSION - SUCCO DI MIRTILLI, SCHWEPPES TONICA 5 €

## MENU' DEI CLASSICI

PROSCIUTTO DI PATANERA ACCOMPAGNATO DA GNOCCO FRITTO E PEPERONI AL TONNO  
18 €

CULATELLO DI ZIBELLO 36 MESI ACCOMPAGNATO DA ZUCCHINE IN AGRO E ROBIOLA \*  
25 €

INSALATA DI FRUTTI DI MARE CON SCAMPI E GAMBERI \*  
25 €

CARPACCIO DI TONNO E AGRUMI \*  
18 €

BATTUTA DI MANZO, NOCI, GRANA E TARTUFO NERO \*  
18 €

CASONCELLO ALLA BERGAMASCA E MELE COTOGNE  
13 €

RISO ALLA ZUCCA E SCALOPPA DI FOIE GRAS  
18 €

RAVIOLO ACIDO ACCOMPAGNATO DA RAGU' DI CERVO  
13 €

CREMA DI PATATE E PORCINI, UOVO POCHÉ' E TARTUFO \*  
16 €

FILETTO DI MANZO ACCOMPAGNATO DA TERRINA DI PATATE E POMODORINI CONFIT  
20 €

FILETTO DI BRANZINO E VERDURE GRIGLIATE \*  
18 €

SCAMONE DI AGNELLO COTTO IN UMIDO E ACCOMPAGNATO DA VERDURE \*  
16 €

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI  
22 €

SCALOPPA DI PESCE SPADA ALLA MEDITERRANEA \*  
20 €

FILETTO DI GALLINELLA, IL SUO RISTRETTO, ACCOMPAGNATO DA PATATE \*  
16 €

SELEZIONE DI FORMAGGI ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE \*  
13 €

\* RICETTA SENZA GLUTINE

§ RICETTA VEGETARIANA

## I NOSTRI DOLCI

### TRIS DI CIOCCOLATI

CREMOSO DI YOGURT, CARMELLO E SALSA AL RUM

IL NOSTRO AFFOGATO CON CASTAGNE E MERINGHE \*

SEMIFREDDO AL TIRAMISU'

MORBIDO ALLA VANIGLIA, FRAGOLE E  
ACETO BALSAMICO

CREMA DI CIOCCOLATO, NOCCIOLE, CRUMBLE E  
GELATO ALLA VANIGLIA

IL PANETTONE DI NOSTRA PRODUZIONE  
CON GELATO ALLA VANIGLIA  
E CREMA MASCARPONE

7.00 € CAD.

### COCCOLE DOLCI

PANNACOTTA AI FRUTTI DI BOSCO  
CREMOSO AL MANGO  
MORBIDO ALLO YOGURT E LAMPONI  
CAMELIA ALLE ARACHIDI  
PRALINA AL CIOCCOLATO  
MACARONS

1.50 € AL PEZZO

### SORBETTI AL CUCCHIAIO

SORBETTO E INSALATA DI FRAGOLE \*

SORBETTO AL LIMONE OPPURE PINA COLADA \*

GELATO ALLA STECCA DI VANIGLIA OPPURE AL FIOR DI LATTE \*

6.00 € CAD.

### Ricetta non contenente glutine \*

#### VINI AL CALICE:

Malvasia delle Lipari passito DOC 2013 8 €  
Cantine Colosi

Moscato d'Asti La Serra DOCG 2014 6 €  
Marchesi di Gresy

Malvasia dolce frizzante Emilia IGT 5 €

Monte delle Vigne