

Seguici su:



## VINI AL CALICE

### **Bollicine**

Brut Cuvée "R" - Champagne, Ruinart	12€
Kir Royale - Champagne, Creme de Cassis	10 €
Brut Metodo Classico – La Collina	5 €
Brut Tradition - Champagne, J.M. Gobillard	10 €
Bellini a modo LoRo - (Nettare di pesca, metodo classico)	8 €
Rubina Brut Rosè Emilia Igt - Monte delle Vigne	6 €
Blueberry Passion - Succo di mirtili, Schweppes tonica	6 €

### **Bianchi**

Callas Malvasia Emilia IGT - Monte delle Vigne	2012	7 €
Curtefranca Bianco DOC - Ca' del Bosco	2016	7 €
Pinot Grigio DOC - Sanct Valentin		7 €

### **Rossi**

Valcalepio Rosso DOC – La Collina		5 €
Curtefranca Rosso DOC – Ca' del Bosco		6 €
Rosso di Montalcino DOC - Le Macioche	2013	7 €

## MENU' DEI CLASSICI

IL NOSTRO SALAME, LA PANCETTA, CROSTONI DI POLENTA E PICA SO' *	12 €
ALICI MARINATE CON ZUCCHINE ALLA GRIGLIA E MENTA *	15 €
CULATELLO DI ZIBELLO 36 MESI ACCOMPAGNATO DA ZUCCHINE IN AGRO E ROBIOLA *	25 €
INSALATA DI FRUTTI DI MARE CON SCAMPI E GAMBERI *	25 €
TARTARE DI TONNO E SPAGHETTI DI MARE (ALGHE) *	16 €
BATTUTA DI MANZO, NOCI, GRANA E TARTUFO NERO *	18 €
CASONCELLO ALLA BERGAMASCA E MELE COTOGNE	13 €
RISO ALL'ACQUA DI POMODORO E CROSTACEI *	18 €
TORTELLI CON SEMI DI ALBICOCCA SERVITI CON TARTUFO NERO	18 €
RAVIOLI DI RICOTTA AL BURRO E SALVIA	14 €
FILETTO DI MANZO ACCOMPAGNATO DA TERRINA DI PATATE E POMODORINI CONFIT *	20 €
FILETTO DI BRANZINO E VERDURE GRIGLIATE *	18 €
BAVETTA DI MANZO BRASATA ACCOMPAGNATA DA POLENTA BIANCA E FUNGHI PORCINI *	16 €
FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI	22 €
CONIGLIO RIPIENO COTTO NEL FORNO A LEGNA E ACCOMPAGNATO DA VERDURE DI STAGIONE	16 €
COSTOLETTE DI AGNELLO SERVITE CON CIPOLLE E TOPINAMBUR *	18 €
SELEZIONE DI FORMAGGI ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE *	13 €

\* RICETTA SENZA GLUTINE

§ RICETTA VEGETARIANA

## I NOSTRI DOLCI

TRIS DI CIOCCOLATI
CREMOSO DI YOGURT, CARAMELLO E Salsa AL RUM
IL NOSTRO AFFOGATO CON UVETTA AL RUM E MERINGHE
SEMIFREDDO AL TIRAMISU'
MORBIDO ALLA VANIGLIA, FRAGOLE E ACETO BALSAMICO
CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO, CASTAGNE E ARANCIA
CROSTATINA CON MELE, CANNELLA E PINOLI
7.00 € CAD.

## COCCOLE DOLCI

PANNACOTTA AI FRUTTI DI BOSCO
CREMOSO AL MANGO
MORBIDO ALLO YOGURT E LAMPONI
CARAMELIA ALLE ARACHIDI
PRALINA AL CIOCCOLATO
MACARONS
1.50 € AL PEZZO

## SORBETTI AL CUCCHIAIO

INSALATA DI ANANAS E SORBETTO CON PINACOLADA *
SORBETTO AL LIMONE OPPURE AL MANGO *
GELATO ALLA STECCA DI VANIGLIA OPPURE AL FIOR DI LATTE *
6.00 € CAD.

## Vini al calice consigliati d'accompagnamento con dessert

MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO DOC - CANTINE COLOSI 2013	8 €
MOSCATO D'ASTI LA SERRA DOCG - MARCHESI DI GRESY 2014	6 €
MALVASIA DOLCE FRIZZANTE EMILIA IGT - MONTE DELLE VIGNE	5 €