

LE NOSTRE PROPOSTE AL CALICE

BIANCHI

GEWURZTRAMINER	AZ. COLTERENZIO	€ 5
MALVASIA	AZ. SCHIOPPETTO	€ 5
SAUVIGNON	AZ. MARCO FELLUGA	€ 4,5
FRIULANO FERRETTI	AZ. LUISA	€ 5
CHARDONNAY	AZ. TORMARESCA	€ 4

BOLLICINE

TRENTO DOC	AZ. ALTEMASI	€ 5
DIRUPO BRUT DOCG	AZ. ANDREOLA	€ 3,5

ROSSI

NIPOZZANO	AZ. FRESCOBALDI	€ 5,5
LUCENTE	AZ. TENUTA LUCE	€ 6
MORELLINO DI SCANSANO	AZ. FRESCOBALDI	€ 4,5
MERLOT	AZ. LUISA	€ 4
CABERNET SAUVIGNON	AZ. MARCO FELLUGA	€ 4

LO CHEF CONSIGLIA

^{3,11,14} TARTAR DI CERVO COTTA E CRUDA CON ZABAIONE
AL VINO, FUNGHI E SALSA GORGONZOLA* / €20

^{3,5,9} CREMA DI ZUCCA CON ACCIUGHE DEL
CANTABRICO E BURRATA / €16

^{3,9,14} RAVIOLI AL TARTUFO IN
CREMA DI PARMIGIANO/ €25

^{3,9,12} SECRETO IBERICO MARINATO E COTTO A BASSA
TEMPERATURA CON SCORZANERA E RADICCHIO
DI TREVISO/ €28

ANTIPASTI

^{3,9} PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE
CON BURRATA / €14

^{3,11,14} TARTAR DI FASSONA CON TUORLO LIQUIDO
AROMATIZZATO E CHAMPIGNON / €18

³ TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON
MOSTARDA E CONFETTURA / €16

^{3,8} CAPRESE DI GAMBERI CON POMODORO
AFFUMICATO / €17

^{3,5,8,4,7,8,9} ANTIPASTO "MATTARELLO"* / €25

tartar di salmone, baccalà mantecato, tagliatelle di seppia,
piovra, code di gambero al vapore

^{3,4} CREMA DI TOPINAMBUR CON
MEDAGLIONI DI POLPO ROSTICCIATO* / €18

^{3,4,9,14} TRIS DI CAPESANTE* / €13,50

^{5,9,14} SARDE IMPANATE / €15

^{5,7,9} TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO
E SALSA TERIYAKI / €16

PRIMI PIATTI

^{3,9,14} GNOCCHETTI DI PATATE CACIO E PEPE / €14

^{9,12,14} FETTUCCINE ROSSE CON RAGÙ D'OCA* / €15

^{3,9,14} SPAGHETTI ALLA CARBONARA / €13

^{4,8,9} SPAGHETTI FRUTTI DI MARE (SGUSCIATO)* / €16

^{3,8,9} LINGUINE CON PESTO ALLA GENOVESE E
GAMBERI* / €16

^{5,9} PACCHERI TRIGLIA E MANDARINO / €18

^{8,9,14} TAGLIOLINO CON CREMA DI CANOCCHIE E
PORCINI / €20

^{3,8} RISOTTO AL DATTERINO GIALLO CON TARTAR
DI GAMBERI E SPUMA DI BURRATA* / €21
(minimo 2 persone)

SECONDI



^{3,8} GAMBERONI AL VAPORE CON CREMA DI
CAROTE E ZENZERO* / €22

^{5,7,9,11} TAGLIATA DI TONNO AI DUE SESAMI CON
SALSA DI SOIA E MIELE* / €22

^{3,4} CALAMARO SCOTTATO CON FONDENTE ALLA
ZUCCA E POMODORO AFFUMICATO* / €20

^{3,5,14} FILETTO DI BRANZINO ALLA BRACE CON
MIGNON DI PATATE GRATINATO / €18

^{4,5,8,9} FRITTO MISTO DELL'ADRIATICO* / €22

^{4,9} CALAMARI FRITTI* / €21

SECONDI



^{9,14} COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE / €15
(con patatine fritte)

³ FILETTO DI MAIALE CON SALSA DI PORCINI / €16

⁵ SELEZIONE DI FORMAGGI CON
MOSTARDA E MIELE / €18

^{3,14} COSTATA DI SORANA / €32

^{3,14} TAGLIATISSIMA DI PICANHA / €22

^{3,14} TAGLIATA DI MANZO AL PEPE NERO / €21

^{3,14} TAGLIATA DI POLLO / €17

^{3,14} FIORENTINA / €7,50^{hg}

^{3,14} COSTATA / €5,50^{hg}

**Tutti i nostri tagli di carne alla griglia sono
accompagnati da mignon di patate gratinato e
riduzione di vitello**

CONTORNI

INSALATA MISTA DI STAGIONE / €5

VERDURE ALLA GRIGLIA / €7

PATATE AL FORNO / €5

PATATE FRITTE* / €5

INSALATONE

^{3,7,9,11,14} CAESAR SALAD / €14

Insalata verde, pomodorini, olive taggiasche,
crostini di pane, tagliata di pollo e scaglie di grana

MENÙ BIMBI

^{3,9,14} PEPITE DI POLLO* / €11
(con patatine fritte)

^{3,9} PASTA AL POMODORO / €8

^{9,12} PASTA AL RAGÙ / €8,50

^{1,2,6,7,9,11} PIZZA MARGHERITA / €5

^{1,2,6,7,9,11} PIZZA PROSCIUTTO / €7

^{1,2,6,7,9,11} PIZZA PATATOSA* / €7

^{1,2,6,7,9,11} PIZZA VIENNESE / €7

COPERTO €2,50

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

* in mancanza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti surgelati
Informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Allergeni: 1. Arachidi e derivati | 2. Frutta a guscio | 3. Latte e derivati | 4. Molluschi
5. Pesce | 7. Soia | 8. Crostacei | 9. Glutine | 10. Lupini | 11. Senape | 12. Sedano
13. Anidride solforosa e solfiti | 14. Uova e derivati