



VI DIAMO IL BENVENUTO NEL NOSTRO RISTORANTE
WELCOME TO OUR RESTOURANT

AVVISIAMO LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLE SERATE DI MAGGIOR AFFLUSSO,
POTREBBE NON ESSERE GARANTITA LA SINERGIA TRA CUCINA E PIZZERIA.
CI SCUSIAMO PER EVENTUALI DISAGI.

COPERTO: 2,50€

BEVANDE - SOFT DRINK

ACQUA MANIVA NATURALE / FRIZZANTE (0,75L) MANIVA WATER STILL/SPARKLING	€ 3,00
COCA COLA - COCA ZERO - SPRITE - FANTA - LEMONSODA (0,33L) COCA COLA - COCA ZERO - SPRITE - FANTA - LEMONSODA	€ 3,00
APFELSCHORLE - SPEZI APFELSHORLE - SPEZI	€ 4,00
ACQUA TONICA TONIC WATER	€ 3,00
CEDRATA TASSONI TASSONI CEDRATA	€ 3,50
SUCCO DI FRUTTA (ARANCIA - MELA - MIRTILLO - ACE) JUICE (ORANGE - APPLE - BLUEBERRY - ACE)	€ 3,50
ESTATHE LIMONE / PESCA ICED TEA LEMON / PEACH	€ 3,50

APERITIVI & COCKTAIL - LONG DRINK

SPRITZ (APEROL - CAMPARI - LIMONCINO - HUGO - MIDORI)	€ 7,00
GIN TONIC (MALFI - HENDRIKS - CUBICAL - GIN MARE)	€ 10,00
AMERICANO	€ 8,00
NEGRONI	€ 8,00
MOJITO / MOJITO PASSION	€ 10,00
CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA	€ 10,00

APERITIVI ANALCOLICI - ALCOHOL FREE DRINK

CRODINO / SANBITTER	€ 4,00
REDSUNSET (SUCCO D'ARANCIA, SANBITTER, ACQUA TONICA) RED SUNSET (ORANGE JUICE, SANBITTER, TONIC WATER)	€ 8,00
MOSCOW MULE (GINGER BEER, SUCCO DI LIME, MENTA) MOSCOW MULE (GINGER BEER, LIME JUICE, FRESH MINT)	€ 8,00

BIRRA ARTIGIANALE - CRAFT BEER (0,33L)

MONASTA SAN BIAGIO (TIPOLOGIA: MONASTA - COLORE: AMBRATO)	€ 8,00
VERBUM SAN BIAGIO (TIPOLOGIA: WEIZEN - COLORE: CHIARO)	€ 8,00
GAUDENS SAN BIAGIO (TIPOLOGIA: PILS - COLORE: CHIARO)	€ 8,00
AURUM SAN BIAGIO (TIPOLOGIA: STRONG ALE - COLORE: CHIARO)	€ 8,00
AMBAR SAN BIAGIO (TIPOLOGIA: STRONG ALE - COLORE: SCURA)	€ 8,00

BIRRA ALLA SPINA - DRAFT BEER

AUGUSTINER BIONDA PICCOLA (0,3L)	€ 4,00
AUGUSTINER BIONDA MEDIA (0,5L)	€ 6,00
MENABREA ROSSA PICCOLA (0,3L)	€ 4,00
MENABREA ROSSA MEDIA (0,5L)	€ 6,00

BIRRA IN BOTTIGLIA - BOTTLED BEER

AUGUSTINER WEISSEN (0,5L)	€ 6,00
AUGUSTINER EDELSTOFF (0,5L)	€ 6,00
ICHNUSA NON FILTRATA (0,33L)	€ 5,00
BITBURGER ANALCOLICA - ALCOHOL FREE (0,33L)	€ 6,00
SAN MIGUEL SENZA GLUTINE - GLUTEN FREE (0,33L)	€ 5,50
MENABREA BIONDA (0,33L)	€ 5,50

ANTIPASTI DI MARE - SEAFOOD APPETIZER

POLIPETTI IN ZUPPETTA

€ 15

CON CROSTONE ALL'AGLIO NERO

SMALL OCTOPUS IN TOMATO SOUP WITH BLACK GARLIC BREAD

POLPO FRITTO

€ 16

SU VELLUTATA DI ZUCCHINE, POMODORINI ARROSTITI AL TIMO ED EMULSIONE AL BASILICO

FRIED OCTOPUS ON ZUCCHINI CREAM, ROASTED CHERRY TOMATOES AND BASIL EMULSION

SAUTÈ DI COZZE ALLA BUSARA

€ 14

CON CIPOLLA DI TROPEA, BRANDY, PEPERONCINO E POMODORO

BUSARA MUSSELS SAUTÈ WITH TROPEA ONION, HOT PAPPER AND TOMATO SAUCE

MILLEFOGLIE DI BRANZINO

€ 14

SALTATO IN PADELLA, POMODORINI, PISTACCHIO E PANE CARASAU

SEABASS MILLEFEUGLIE PAN-SEATED, FRESH CHERRY TOMATOES, PISTACHIO AND CURASAU BREAD

INSALATA DI MARE TIEPIDA

€ 15

CON VERDURINE CROCCANTI E OLIO AL BASILICO

WARM SEAFOOD SALAD WITH CRUNCHY VEGETABLES AND BASIL OIL

BACCALÀ MANTECATO

€ 16

CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA, HUMMUS DI CECI, POLVERE DI CRUSCO E CHIPS DI PANE

CREAMED CODFISH, RED CARAMELISED ONION, CHICKPEA HUMMUS AND BREAD CHIPS

ANTIPASTI DI TERRA - LAND APPETIZER

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE

€ 15

CONDITA CON SEMI DI SESAMO TOSTATI E LIME CON TUORLO FRITTO E SALSA TERIYAKI

BEEF TARTARE WITH TOASTED SESAME SEEDS AND LIME WITH FRIED YOLK AND TERIYAKI SAUCE

FIORI DI ZUCCA CROCCANTI RIPIENI DI PROVOLA

€ 12

FONDUTA DI GORGONZOLA, TAGGIASCHE, POMODORINO SEMIDRY E BALSAMICO

FRIED COURGETTE FLOWERS, STUFFED WITH PROVOLA CHEESE AND GORGONZOLA FONDUE

CRUDO DI PARMA RISERVA 24 MESI

€ 15

CON BURRATINA PUGLIESE E FRISELLA DI PANE ALLA MEDITERRANEA

CRUDO DI PARMA RESERVE 24 MONTHS WITH BURRATINA AND MEDITERRANEAN FRISELLA BREAD

PICCOLA PARMIGIANA DI MELANZANE

€ 14

SU PASSATA DI POMODORO RUSTICA AL BASILICO E VELLUTATA DI GRANA PADANO

SMALL EGGPLANT PARMIGIANA ON TOMATO SAUCE WITH GRANA PADANO CREAM AND BASIL

CARPACCIO DI CARCIOFI

€ 15

SU MISTICANZA CON ARANCIO, PETALI DI PECORINO E DRESSING AL MELOGRANO

ARTICHOKE CARPACCIO WITH FRESH ORANGE, PECORINO PETALS AND POMEGRANATE DRESSING

GIRELLO DI VITELLO

€ 15

CON SALSA TONNATA, CAPPERI, POMODORINO CONFIT E OLIVE TAGGIASCHE

VEAL ROLL WITH TUNA SAUCE, CAPERS, CHERRY TOMATO CONFIT AND TAGGIASCHE OLIVES

TAGLIERE NABLUS

€ 18

CON SELEZIONE DI SALUMI, FORMAGGI, GIARDINIERA, CONFETTURE E BRUSCHETTA

OUR PLATTER WITH SELECTION OF COLDCUTS, CHEESES, SALAD, JAMS AND BRUSCHETTA

PRIMI DI MARE - SEAFOOD FIRST COURSES

RAVIOLO (CARBONE VEGETALE) RIPIENO DI BACCALÀ SU CREMA DI CECI CON POVERE DI CRUSCO E CECI SOFFIATI BLACK RAVIOLI (CHARCOAL) SALTED COD FILLING ON CHICKPEA CREAM, CRUSCO POWDER, PUFFED CHICKPEAS	€ 16
RISOTTO "RISERVA CAMPANINI" ALLA PESCATORA CON GAMBERETTI, POLIPO, SEPPIA, CALAMARI, COZZE E VONGOLE SEAFOOD RISOTTO WITH SHRIMP, OCTOPUS, CUTTLEFISH, SQUID, MUSSELS AND CLAMS	€ 16
SPAGHETTONE QUADRO ALLE VONGOLE VERACI CON BOTTARGA DI TONNO SPAGHETTI WITH VERACI CLAMS AND TUNA BOTTARGA	€ 18
SCIALATIELLO FRESCO ALLO SCOGLIO CON POMODORINO GIALLO FRESH SCIALATIELLI (PASTA) SEAFOOD WITH YELLOW FRESH TOMATO	€ 18
PACCHERI RUVIDI CON SPADA AFFUMICATO MELANZANE AL FUNGHETTO, FINOCCHIETTO E PACHINO E PANE ATTURATO PACCHERI (PASTA) WITH SMOKED SWORDFISH, EGGPLANT, FENNEL AND PACHINO TOMATO	€ 16
TAGLIOLINO FRESCO (FATTO IN CASA) ALL' ASTICE CON POMODORINO DATTERINO FRESH TAGLIOLINO (PASTA) WITH LOBSTER AND FRESH DATTERINI TOMATOES	€ 26

PRIMI DI TERRA - LAND FIRST COURSES

STRASCINATI DI SEMOLA

€ 18

CON FUNGHI PORCINI, TARTUFO NERO DI NORCIA E SALSICCIA MANTOVANA

STRASCINATI (PASTA) WITH PORCINI MUSHROOM, BLACK TRUFFLE AND SAUSAGES

GNOCCO RIPIENO DI FINFERLI E SALSICCIA

€ 16

SU VELLUTATA DI PISELLI E SPECK CROCCANTE

STUFFED GNOCCHI WITH FINFERLI(MUSHROOM) AND SAUSAGES, CREAM OF PEAS AND CRISPY SPECK

"IL NOSTRO SPAGHETTONE ALLA CARBONARA"

€ 16

CON TURLO D'UOVO, PEPE ARLECCHINO, GUANCIALE CROCCANTE E CREMA DI PECORINO

SPAGHETTI CARBONARA WITH EGG YOLK, PEPPER, CRISPY GUANCIALE AND PECORINO MOUSSE

CHICCHE DI PATATE CON CREMA DI GORGONZOLA

€ 15

CON CHIPS DI BRESAOLA E NOCI

SMALL POTATO GNOCCHI WITH GORGONZOLA CREAM, BRESAOLA CHIPS AND NUTS

RISOTTO AL MIRTILLO ROSSO

€ 16

CON ROBIOLA E GOCCE DI BALSAMICO RISERVA

RISOTTO WITH RED CRANBERRY, ROBIOLA(CHESEE) AND DROPS OF BALSAMIC VINEGAR RESERVES

SCIALATIELLO FRESCO ALL'AMALFITANA

€ 15

CON POMODORINO FRESCO, MOZZARELLA DI BUFALA ED EMULSIONE AL BASILICO

AMALFITANA SCIALATIELLO (PASTA) WITH FRESH CHERRY TOMATO, BUFALA MOZZARELLA AND BASIL

SECONDI DI MARE - SEAFOOD SECOND COURSES

BACCALÀ GRATINATO

€ 20

CON FUNGHI PORCINI, PATATE E PANE RAFFERMO ALL'ORIGANO

GRATINATE SALTED CO (FISH) WITH PORCINI MUSHROOM, POTATOES AND STALE ORIGAN BREAD

GRIGLIATA MISTA DI PESCE CON VERDURE ALLA GRIGLIA

€ 28

SCAMPO, GAMBERONE, SEPPIA, SALMONE, PESCATRICE, CALAMARO, SPADA

GRILLED SCAMPI, PRAWNS, CUTTLEFISH, SALMON, ANGLER FISH, SQUID, SWORDFISH WITH GRILLED VEGETABLES

FILETTO DI BRANZINO AL CARTOCCIO

€ 20

ALLA MEDITERRANEA

MEDITERRANEAN SEA BASS FILLET IN FOIL

INVOLTINO DI SALMERINO DEL GARDA

€ 22

RIPIENO DI ZUCCHINA E BASILICO SU LETTO DI CICORIA SALTATA

SALMERINO (WHITEFISH) OF GARDA FILLED WITH ZUCCHINI AND BASIL BASED ON SAUTEED CHICORY

GRAN FRITTO MISTO

€ 25

CON PESCE DI MARE E SALSA YOGURT ALL'ERBA CIPOLLINA

GREAT MIXED FRIED SEAFOOD WITH YOGURT CHIVE SAUCE

ZUPPETTA DI MARE

€ 25

ACCOMPAGNATA CON CROSTONE DI PANE

SEAFOOD SOUP WITH CROSTONE BREAD

SECONDI DI TERRA - LAND SECOND COURSES

TAGLIATA DI RIB EYE PIEMONTESE

€ 27

SU LETTO DI FUNGHI PORCINI E RUCOLA CON PATATE AL FORNO

SLICED RIB EYE STEAK, BASED ON RUCOLA AND PORCINI MUSHROOM AND BAKED POTATOES

PETTO D'ANATRA

€ 21

COTTO A BASSA TEMPERATURA CON MIELE, ANANAS E CANNELLA

DUCK BREAST COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH HONEY, PINEAPPLE AND CINNAMON

COSTOLETTE D'AGNELLO

€ 27

AL BURRO AROMATIZZATO CON PURE DI PATATE

LAMB CHOPS WITH FLAVOURED BUTTER AND MASHED POTATOES

MEDAGLIONI DI MAIALINO

€ 18

COTTO A BASSA TEMPERATURA AL PEPE VERDE

PIGLET MEDALLIONS COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH GREEN PEPPER CREAM

GRIGLIATA MISTA DI CARNE

€ 23

COSTINE, SALSICCIA, MANZO, AGNELLO, COPPA CON POLENTA ARROSTITA E PATATE AL FORNO

GRILL MEAT: RIBS, SAUSAGE, BEEF, LAMB, PORK CUP WITH ROASTED POLENTA AND BAKED POTATOES

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

€ 21

CON PATATE DIPPERS

MILANESE VEAL CUTLET WITH DIPPERS FRIES



CARNE ALLA GRIGLIA - GRILLED MEAT

FIorentina "BAFFO NERO" CON CONTORNO A SCELTA GRILL FIORENTINA WITH SIDE DISH	€ 6 (ALL'ETTO)
COSTATA "BAFFO NERO" GRILL RIB STEAK	€ 30
FILETTO DI MANZO GRILLED BEEF FILLET	€ 28

MENÙ BAMBINI - BABY MENU

HAMBURGER / CHEESEBURGER CON PATATINE FRITTE HAMBURGER / CHEESEBURGER WITH FRENCH FRIES	€ 10
TORTELLINO PANNA E PROSCIUTTO TORTELLINO (SMALL RAVIOLI) WITH HAM AND CREAM	€ 8
STRACCETTI DI POLLO CON PATATINE FRITTE CHICKEN STRIPS WITH FRENCH FRIES	€ 8
MACCHERONCINO FRESCO AL POMODORO / RAGU BOLOGNESE FRESH MACARONI (PASTA) WITH TOMATO SAUCE / BOLOGNESE	€ 8

CONTORNI - SIDE DISHES

PATATE AL FORNO / PATATE FRITTE BAKED POTATOES / FRENCH FRIES	€ 5
PURE DI PATATE MASHED POTATOES	€ 5
VERDURE COTTE COOCKED VEGETABLES	€ 5
VERDURE ALLA GRIGLIA GRILLED VEGETABLES	€ 7
SPINACI AL BURRO BUTTERED SPINACH	€ 6
INSALATA MISTA MIXED SALAD, TOMATOES AND CARROTS	€ 6

INSALATONE - SALADS

INSALATA MISTA

€ 6

INSALATA MISTA, POMODORO, CAROTE
MIXED SALAD, TOMATOES, CARROTS

CAESAR SALAD

€ 13

LATTUGA ROMANA, CROSTINI DI PANE ALL' AGLIO, GRANA PADANO,
POLLO CROCCANTE, BACON ALLA GRIGLIA E SALSA CAESAR
ROMAN LETTUCE, GARLIC BREAD CROUTS, GRANA PADANO CHEESE, CRUNCHY CHICKEN,
BACON GRILL AND CAESARS SAUCE

FRESH FRUIT SALAD

€ 14

LATTUGA, VALERIANA, RUCOLA, PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO, CAROTE,
PESCHE, AVOCADO, CIPOLLOTTO, MANDORLE E SALSA AL LIME
LETTUCE, VALERIANA, ROCKET, SMOKED COOKED HAM, CARROTS, PEACHES, AVOCADO,
ONION, MANDORLE AND LIME SAUCE

LA GRECA

€ 14

LATTUGA, INSALATA ICEBERG, FETA, POMODORI, CETRIOLI,
OLIVE NERE AL FORNO E TONNO
LETTUCE, ICEBERG SALAD, FETA, TOMATOES, CUCUMBERS, BAKED BLACK OLIVES AND TUNA

MARE APERTO

€ 15

INSALATA ICEBERG, GAMBERI, POLIPO, SEPIE, POMODORINI CONFIT
ICEBERG SALAD, SHRIMP, POLYP, CUTTLEFISH, CHERRY TOMATOES CONFIT

PIZZE CLASSICHE - CLASSIC PIZZAS

FOCACCIA BIANCA OLIO EVO E ORIGANO OLIVE OIL AND OREGANO	€ 5
MARINARA POMODORO, ACCIUGHE DI SICILIA, AGLIO E ORIGANO TOMATO, SICILIAN ANCHOVIES, GARLIC AND OREGANO	€ 7
MARGHERITA POMODORO, FIOR DI LATTE E BASILICO TOMATO, MOZZARELLA AND BASIL	€ 8
CAPRICCIOSA POMODORO, FIOR DI LATTE, COTTO, CHAMPIGNON TRIFOLATI E SPICCHI DI CARCIOFI TOMATO, MOZZARELLA, BAKED HAM, CHAMPIGNON MUSHROOM AND ARTICHOKEs	€ 10
QUATTRO FORMAGGI FIOR DI LATTE, EMMENTAL, GORGONZOLA E GRANA MOZZARELLA, EMMENTAL, GORGONZOLA AND GRANA	€ 10
AMERICANA POMODORO, FIOR DI LATTE, WURSTEL E PATATINE FRITTE TOMATO, MOZZARELLA, WURSTEL AND FRENCH FRIES	€ 9
BUFALINA POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO TOMATO, BUFALA MOZZARELLA AND BASIL	€ 12
DIAVOLA POMODORO, FIOR DI LATTE E SALAME PICCANTE TOMATO, MOZZARELLA AND SPICY SALAME	€ 9
CALZONE FARCITO POMODORO, FIOR DI LATTE, COTTO, CARCIOFI E FUNGHI CHAMPIGNON TOMATO, MOZZARELLA, ARTICHOKEs, BAKED HAM AND MUSHROOMS	€ 10
VEGETARIANA POMODORO, FIOR DI LATTE, MELANZANE, ZUCCHINE, RADICCHIO E POMODORINI TOMATO, MOZZARELLA, EGGPLANT, ZUCCHINI, RADICCHIO AND CHERRY TOMATOES	€ 12

PIZZE SPECIALI - SPECIAL PIZZAS

NABLUS (IMPASTO CARBONE VEGETALE)	€ 14
FIOR DI LATTE, BUFALA, TONNO AFFUMICATO, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI SEMI DRY BLACK PIZZA WITH MOZZARELLA, BUFALA, SMOKED TUNA FISH, TAGGIASCA OLIVES, SEMI DRY TOMATOES	
LUCANA	€ 12
FIOR DI LATTE, CICORIA BRASATA, PANCETTA, CACIOCAVALLO E PEPERONI CRUSCHI MOZZARELLA, CICORIA, BACON, CACIOCAVALLO (CHEESE) AND FRIED PEPPERS	
GUSTOSA	€ 13
FIOR DI LATTE, MORTADELLA, BURRATINA E GRANELLI DI PISTACCHIO MOZZARELLA, MORTADELLA HAM, BURRATINA AND PISTACHIO	
PRIMAVERA	€ 13
POMODORO, FIOR DI LATTE, RUCOLA, CRUDO, POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA TOMATO, MOZZARELLA, ROCKET, CRUDO HAM, FRESH TOMATOES AND GRANA	
CONTADINA	€ 13
FIOR DI LATTE, PORRO, PANCETTA E GORGONZOLA MOZZARELLA, LEEK, BACON AND GORGONZOLA	
BOSCAIOLA	€ 13
POMODORO, FIOR DI LATTE, SPECK, BRIE E FUNGHI PORCINI TOMATO, MOZZARELLA, SPECK, BRIE(CHEESE) AND PORCINI MUSHROOMS	
LIGHT	€ 13
FIOR DI LATTE, GAMBERETTI, ZUCCHINE, POMODORINI E RUCOLA MOZZARELLA, SHRIMPS, ZUCHINIS, FRESH TOMATOES AND ROCKET	
LOMBARDA	€ 14
POMODORO, FIOR DI LATTE, BRESAOLA, PETALI DI BAGOS E RUCOLA TOMATO, MOZZARELLA, BRESAOLA, BAGOS (CHEESE) AND ROCKET	
SICILIANA	€ 13
POMODORO, FIOR DI LATTE, MELANZANE GRIGLiate, BASILICO E RICOTTA AFFUMICATA TOMATO, MOZZARELLA, GRILLED EGGPLANT, BASIL AND RICOTTA (CHEESE)	
SALSICCIA E FRIARIELLI	€ 13
FIOR DI LATTE, SALSICCIA FRESCA MANTOVANA E FRIARIELLI MOZZARELLA, FRESH SAUSAGE AND FRIARIELLI	

VINI AL CALICE - WINE BY THE GLASS

VINO BIANCO - WHITE WINE

LUGANA CA DEI FRATI	€ 6,00
CHARDONNAY ALOIS LAGEDER	€ 6,00
PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG PERLAGE	€ 6,00
FRANCIACORTA DOCG NITENS BRUT LE MARCHESINE	€ 6,50

VINO ROSSO - RED WINE

GROPPELLO "PREDELLI" CLASSICO DOC	€ 6,00
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC MARA	€ 6,00
CHIANTI CLASSICO DOCG BANFI	€ 6,00

CHIARETTO - ROSE WINE

CHIARETTO DEL GARDA 'ROSERI' CA' MAIOL	€ 6,00
--	--------

VINO DOLCE - SWEET WINE

RECIOTO ROSSO VALPOLICELLA DOCG POESIE	€ 6,00
PASSITO DI PANTELLERIA PELLEGRINO	€ 6,00

VINI DELLA CASA - HOUSE WINE

BIANCO / ROSSO - WHITE / RED

CARAFFA 0,25L	€ 3,50
CARAFFA 0,5L	€ 6,00
CARAFFA 1L	€ 11,00

CHAMPAGNE

RUINART CHAMPAGNE BRUT Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier	€ 110
RUINART CHAMPAGNE ROSE Pinot Nero, Chardonnay	€ 150
RUINART CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS Chardonnay	€ 150
CANARD-DUCHENE CUVÉE Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier	€ 80

BOLLICINE - SPARKLING WINE

CREMANT DE BOURGOGNE BRUT Aligoté, Chardonnay, Gamay, Pinot Nero	€ 35
FRANCIACORTA DOCG BRUT ALMA GRANDE CUVÉE - BELLAVISTA Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	€ 55
CÀ DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	€ 60
TRENTO DOC "MAXIMUM BLANC DE BLANCS" - FERRARI Chardonnay	€ 50
PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG PERLAGE Glera	€ 28
FRANCIACORTA DOCG BRIGANTIA SATÈN 2019 LE MARCHESINE Chardonnay	€ 50
FRANCIACORTA DOCG NITENS BRUT LE MARCHESINE Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero	€ 40
LUGANA BRUT PASINI DOCG Tubiana	€ 28
CENTOPERCENTO SPUMANTE EXTRA BRUT Groppello Vinificato In Bianco	€ 36

VINI BIANCHI - WHITE WINE

LUGANA CA DEI FRATI Turbiana	€ 27
LUGANA S. CRISTINA Trebbiano di Lugana	€ 32
LUGANA MONTUNAL DOC MONTONALE Turbiana	€ 38
LUGANA PASINI IL LUGANA DOC Turbiana	€ 26
KELLEREI ST PAULS GEWURZTRAMINER Traminer Aromatico	€ 32
CHARDONNAY ALOIS LAGEDER Chardonnay	€ 27
PINOT BIANCO ALOIS LAGEDER Pinot Bianco	€ 26
PINOT GRIGIO ALOIS LAGEDER Pinot Grigio	€ 26
SAUVIGNON BLANC ALOIS LAGEDER Sauvignon	€ 27
VULCANICO FALANGHINA BASILICATA IGT Falanghina	€ 27
PECO PECORINO TERRE DI CHIETI IGP Pecorino	€ 25
CUSTOZA DOC CA' VEGAR Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello, Cortese	€ 22

CHIARETTO - ROSE WINE

CHIARETTO VALTÈNESI BIO LE SINCETTE Groppello, Marzemino, Barbera	€ 24
CHIARETTO DEL GARDA 'ROSERI' CA' MAIOL Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera	€ 26
CHIARETTO PASINI IL CHIARETTO DOC Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese	€ 25

VINI ROSSI - RED WINE

PATERNOSTER DON ANSELMO Aglianico	€ 55
ARZANE VALTENESI DOC Groppello	€ 32
BAROLO DOCG "BUON PADRE" – VIBERTI GIOVANNI Nebbiolo	€ 70
IL VALTÈNESI PASINI Groppello	€ 24
BRUNELLO DI MONTALCINO COL D'ORCIA Sangiovese	€ 65
ATHESIM FLUMEN TEROLDEGO ALDENO Teroldego	€ 24
GROPPELLO "PREDELLI" CLASSICO DOC Groppello	€ 24
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC MARA Negrara, Corvina Veronese, Rondinella, Rossignola	€ 26
CHIANTI CLASSICO CASTELLO D'ALBOLA Sangiovese, Canaiolo	€ 30
PINOT NERO ALOIS LAGEDER Pinto Nero	€ 28
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC AMABILE Lambrusco Grasparossa	€ 18
"LA GROLETTA" AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG Corvina Veronese, Rondinella	€ 50

DOLCI - DESSERT

TIRAMISU DELLA CASA HOMEMADE TIRAMISU	€ 7
SEMIFREDDO AL CROCCANTINO E AMARENA CON NOCCIOLE E CRUMBLE DI AMARETTO SEMIFREDDO WITH CROCCANTINO AND BLACK CHERRY, HAZELNUTS AND AMARETTO CRUMBLE	€ 7
CREMA CATALANA CON CUORE AL LAMPONE CATALAN CREAM WITH RASPBERRY HEART	€ 6
MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO CON COCCO E FRUTTI ESOTICI COCONUT MOUSSE WITH WHITE CHOCOLATE AND EXOTIC FRUITS	€ 7
PANNA COTTA (CAREMELLO, CIOCCOLATO O FRUTTI ROSSI) PANNA COTTA (CARAMEL, CHOCOLATE OR RED FRUITS)	€ 6
CREMOSO AL MASCARPONE E FRAGOLE CREAMY MASCARPONE AND STRAWBERRY	€ 6
TORTA DI MELE CON CREMA INGLESE APPLE PIE WITH ENGLISH CREAM	€ 7
TORTINO AL CIOCCOLATO (CUORE MORDIBO) CON GELATO ALLA VANIGLIA CHOCOLATE CAKE WITH SOFT HEART AND VANILLA ICE CREAM	€ 7
CHEESECAKE PISTACCHIO PISTACHIO CHEESECAKE	€ 7
MERINGATA MERINGADE	€ 6
TARTUFO BIANCO / NERO WHITE / DARK CHOCOLATE TARTUFO	€ 6
SORBETTO ALLA MELA VERDE GREEN APPLE SORBET	€ 4
TRILOGIA NABLUS - GELATO ARTIGIANALE E FRUTTA FRESCA TRILOGIA NABLUS - HOMEMADE ICE CREAM AND FRESH FRUIT	€ 10

CAFFETTERIA - COFFEE

CAFFE ESPRESSO	€ 1,50
CAFFE MACCHIATO	€ 1,70
CAFFE DECAFFEINATO	€ 1,80
CAFFE CORRETTO	€ 2,20
CAFFE DOPPIO	€ 2,50
CAPPUCCINO	€ 2,80
LATTE MACCHIATO	€ 2,80
CAFFE SHAKERATO	€ 3,50
ORZO PICCOLO / GRANDE	€ 1,80 / € 2,20
GINSENG PICCOLO / GRANDE	€ 1,80 / € 2,20

AMARI E GRAPPE - BITTERS AND GRAPPAS

AVERNA / AMARO DEL CAPO / BRAULIO / FERNET / MONTENEGRO LUCANO / JÄGERMEISTER / RAMAZZOTTI / SAMBUCA / LIMONCINO	€ 3,50
ANIMA NERA / MELA VERDE MARZADRO	€ 4,00
BRANDY VECCHIA ROMAGNA	€ 4,00
COGNAC CORVOISIER	€ 5,00
GRAPPA BERTAGNOLI BARRIQUE	€ 5,00
GRAPPA BERTAGNOLI MOSCATO	€ 4,50
GRAPPA BERTAGNOLI CHARDONNAY	€ 4,50
GRAPPA NONNINO	€ 4,50
GRAPPA PRIME UVE	€ 5,50
RUM ZACAPA 23° ANNIVERSARIO	€ 10,00
BRANDY GRAN RISERVA CARLOS I	€ 8,00
GRAPPA RISERVA CUVÉE BONOLLO	€ 8,00
GRAPPA AMARONE BARRIQUE BONOLLO	€ 8,00
GRAPPA INVECCHIATA CRU ITALIAE BONOLLO	€ 8,00