

Menu Lago di Lomo

PRIMA PORTATA (PIATTO UNICO) - TRIS DI:

CROSTINI CON PATE DI LAGO E LA SUA BOTTARGA ¹⁻⁴⁻⁷

-
Roasted bread with local fish patè

PORCHETTA DI LAGO ⁴⁻⁹

-
Steamed lake fish fillet with herbs and garlic. Served with crudité's of vegetables

CARPIONATA DI LAGO ¹⁻⁴⁻⁹

-
Panfried local fish fillets and marinated with vinegar, white wine and fresh season vegetables

SECONDA PORTATA:

RISOTTO SOTTOVENTO ⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²

-
Typical local dish; it's a combination of plain risotto topped with marinated local perch filletsTT

Menu Valtellina

PRIMA PORTATA (PIATTO UNICO) - MIX DI:

BRUSCHETTA AL POMODORO ¹

-
Roasted bread with fresh tomato and basil

SLINZEGA E FIOCCO ¹²

-
Local cured meat

SECONDA PORTATA:

CONTROFILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

-
Grilled beef steak with baked potatoes

Menu Leggero

PRIMA PORTATA:

PORCHETTA DI LAGO ⁴⁻⁹

-
Steamed lake fish fillet with herbs and garlic. Served with crudité's of vegetables

SECONDA PORTATA:

SPADA ALLA GRIGLIA SERVITO CON INSALATA ⁴

-
Grilled swordfish served wit salad

Menu con caffè, acqua e coperto
Menu with water, coffee and service charge

Euro 30 // menu Lago di Como

Euro 35 // menu Valtellina

Euro 33 // menu Leggero

Antipasti

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI ¹⁻²⁻⁷⁻⁴⁻¹⁻⁹⁻⁷

Fiocco [tipico prosciutto crudo della Valtellina], mozzarella di bufala, tortino vegetariano, squartone, carpione di lago*

Cured ham, cow buffalo mozzarella, grilled vegetables with malted cheese, squartone [salted and sundried lake] and marinated local fish

Euro 14.00

DEGUSTAZIONE DI LAGO ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹

Carpionata di lago*, crostini con patè di lago*, porchetta di lago*

Marinated lake fish, roasted bread with local fish patè, steamed lake fish fillet with garlic and herbs

Euro 14.00

MISSULTIN ¹⁻⁴

Storico piatto di pesce del nostro lago a base di agoni salati ed essiccati al sole, serviti grigliati e accompagnati da pane tostato e pomodori concassè

Salty and sun-dried local fish [shad] served with toasted bread and tomato concassé

Euro 14.00

CARPIONATA DI LAGO ¹⁻⁴⁻⁹

Filetti di pesce * del nostro lago saltati in padella e marinati con aceto, vino bianco e verdure secondo la tradizione

Panfried local fish fillets and marinated with vinegar, white wine and fresh season vegetables

Euro 13.00

PORCHETTA DI LAGO ⁴⁻⁹

Pesce di lago* cotto a vapore con battuto di aglio e aromi. Servito con crudité di verdure

Steamed lake fish fillet with herbs and garlic. Served with crudités of vegetables

Euro 13.00

CEVICHE DI TROTA ⁴

Laccetti di trota salmonata* crudi insaporiti con lime, avocado, pomodoro concassè, coriandolo e cipolla

Raw salmon trout with avocado, lime, tomatoes, onion and coriander

Euro 16.00

BRUSCHETTE DI LAGO ¹⁻⁴⁻⁷

Bruschette al patè di lago*

Bruschettas with lake fish patè

Euro 9.00

TARTARE DI MARE ¹⁻⁴⁻¹²

Pesce fresco* tagliato a coltello, servito crudo e insaporito con scalogno, cetriolini, capperi, acciughe, prezzemolo, olio e limone

Raw freshly chopped fish fillet with shallot, gherkins, cappers, anchovies, parsley, lemon and olive oil

Euro 17.00

BRUSCHETTE MISTE ¹⁻⁴⁻⁷



Bruschette al pomodoro e al patè di lago*

-
Mix bruschettas with tomato and lake fish patè

Euro 7.00

TORTINO VEGETARIANO ⁷



Composizione di verdure grigliate e aromi con scamorza affumicata, leggermente scottata in forno

-
Grilled vegetables with smoked melted cheese

Euro 9.00

BUFALA E PANZANELLA ¹⁻⁷



Mozzarella di bufala D.O.P. servita con la nostra panzanella (crostini di pane, pomodoro fresco, cipolla marinata in aceto balsamico)

-
Buffalo milk mozzarella served with bread salad

Euro 12.00

FIOCCO E BUFALA ⁷⁻¹²



Mozzarella di bufala D.O.P. con fiocco della Valtellina

-
Buffalo milk mozzarella with local cured ham

Euro 15.00

Primi piatti

RISOTTO SOTTOVENTO 4-7-9-12



Risotto mantecato con burro e formaggio, ricoperto da filetti di persico* marinati con pepe rosa, timo, vino bianco e limone

-
Typical local dish; it's a combination of plain Risotto topped with marinated perch fillets
Euro 14.00

SEDANINI AL PROFUMO DI LAGO 1-3-4-9



Pasta fresca all'uovo con una delicata salsa a base di pomodoro fresco, filetti di pesce di lago*, aglio, scalogno, bottarga e timo

-
Homemade egg pasta with local fish and fresh tomato sauce
Euro 13.00

LA BOTTARGA 1-4



Trenette saltate in padella con bottarga di lago, olio, prezzemolo e pachino (aglio e scalogno nel soffritto)

-
Linguini with garlic, lake fish bottarga and fresh tomatoes
Euro 13.00

TRENETTE CON GAMBERI 1-2-8



Trenette saltate in padella con gamberi* flambati al brandy, con pesto di rucola e pomodoro fresco (aglio, scalogno e peperoncino nel soffritto)

-
Linguini with prawns, rocket salad pesto and fresh tomatoes
Euro 14.00

RISOTTO BURRATA E ACCIUGHE 4-7-9



Risotto con aneto, burrata e filetti di acciughe salate mantecato con burro e formaggio

-
Risotto with dill burrata and anchovies
Euro 13.00

INTEGRALI 1-7-9



Spaghetti integrali con melanzane, pomodori secchi, capperi, olive nere serviti con ricotta salata (aglio, scalogno e peperoncino nel soffritto)

-
Wholemeal spaghetti with aubergine, sundried tomatoes, capers, black olives and salted ricotta cheese
Euro 10.00

LA BOMBA 1-7-12



Caserecce con guanciale, pepe nero, peperoni e cipolle brasate, servite con scaglie di pecorino romano

-
Caserecce with bacon, sweet peppers, onion and pecorino cheese
Euro 12.00

ZUPPA DEL GIORNO



Zuppa del giorno

-
Soup of the day
Euro 7.00

PER CONDIVIDERE: Abbondante pirofila con bis di primi a vostra scelta

-
Big pot with two main course of your choice
Euro 12.00 pax / Min 4 pax

Secondi piatti

TERRACOTTA DI LAGO ¹⁻⁴



Filetti di pesce di lago*, bottarga, aglio e scalogno in salsa di pomodoro, gratinati con pane carasau

-
Lake whitefish, bottarga, garlic and shallot in tomato sauce gratinated with sardinian dried bread

Euro 18.00

FILETTO D'AGONE AL MOJITO ⁴



Filetto di agone marinato con lime rum, menta e zucchero di canna, cotto al forno e servito con insalata mista

-
Local fish fillet marinated with lime, mint and rum, backed and served with mix salad

Euro 18.00

FILETTO DI TROTA IN SALSA VERDE ¹⁻⁴⁻¹²



Filetto di trota* con salsa verde, servito con polenta croccante

-
Salmon trout fillet with parsley sauce and polenta

Euro 17.00

SPADA ALL' AGRODOLCE ⁴⁻⁹



Filetto di pesce spada* alla griglia servito con salsa agrodolce e accompagnato da verdure grigliate

-
Sweet and sour swordfish with grilled vegetables

Euro 19.00

COLONNE DI GAMBERI ²⁻¹¹



Spiedini di gamberi* serviti con zucchine grigliate

-
Prawns brochettes served with courgettes

Euro 24.00

CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA



Controfiletto di manzo, marinato in olio e spezie, grigliato e servito con patate al forno

-
Grilled beef entrecote steak, served with potatoes

Euro 22.00

CONTROFILETTO ALLO ZOLA ¹⁻⁷⁻⁹



Controfiletto di manzo alla griglia finita con salsa al gorgonzola e servita con patate al forno

-
Grilled beef entrecote steak in blue cheese sauce served with potatoes

Euro 23.00

IL ROSA AL VERDE ¹⁻⁹⁻¹⁰

Filetto di suino* grigliato, insaporito con salsa alla senape e pepe verde ed accompagnato da patate al forno

-
Grilled pork fillet in green pepper and mustard sauce served with potatoes
Euro 17.00

SPIEDINO DI POLLO ALLA IPA ⁹⁻¹⁰

Spiedino con petto di pollo in salamoia cotto in forno con salsa alla birra e cipolle, servito con riso basmati

-
Chicken skewers with beer sauce and basmati rice
Euro 16.00

DAL BRENTAL ⁷

Misto di formaggi della Valsassina

-
Selection of local cheese
Euro 9.00

Contorni

VERDURE ALLA GRIGLIA

Verdure alla griglia

-
Grilled vegetables
Euro 6.00

VERDURE AL VAPORE

Verdure di stagione al vapore

-
Seasonal boiled vegetables
Euro 4.50

INSALATA MISTA

Insalata mista

-
Mix salad
Euro 4.50

SFORMATO DI PATATE

Sformato di patate

-
Potato flan
Euro 4.50

Dolci

TORTINO AL CIOCCOLATO ¹⁻³⁻⁷

Tortino dal bollente cuore di cioccolato...

- *Hot baked rich chocolate cake*

Euro 7.00 // attesa 20 min

BRULÈ DI PERE ¹⁻³⁻⁸⁻¹²

Ventaglio di pere sciropate e amaretti ricoperto da una crema di mascarpone allo zabaione, caramellato

- *Pears in syrup, amaretti biscuits, covered with a cream of eggnog mascarpone and caramelized*

Euro 6.00

SFOGLIATINE ¹⁻⁷

Con panna, yogurt e salsa ai frutti di bosco

- *Puff pastry with yogurt and mix berries sauce*

Euro 6.00

YOGURT CAKE ¹⁻⁷



La nostra versione della cheesecake (con yogurt anziché formaggio), servita con composta di frutta

- *Yogurt cake fresh fruit compote*

Euro 6.00

DOLCE DEL PASTICCERE



Un dolce preparato per voi dal nostro pasticcere

- *Dessert of the day!*

Euro 6.00

ANANAS AL MARASCHINO

Ananas con maraschino

- *Pineapple with maraschino*

Euro 5.00

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

LEGENDA

-  **Locale**
-  **Carne**
-  **Pesce**
-  **Vegetariano**
-  **Piccante**
-  **Asporto**

*Esauriti i prodotti freschi lo chef utilizzerà prodotti surgelati.
If fresh ingredients finish, we will use frozen ones.

Apertivi

SPRITZ

Euro 5.00

AMERICANO

Euro 7.00

NEGRONI

Euro 7.00

CUBA LIBRE

Euro 7.00

GIN TONIC

Euro 7.00

VODKA TONIC

Euro 7.00

GIN LEMON

Euro 7.00

MOJITO

Euro 7.00

SPECIAL COCKTAIL

Chiedi al nostro Barman per le sue specialità

-

Ask to our Bartender for his special cocktails

Euro 10.00/12.00

CAMPARI SODA

Euro 3.00

CRODINO

Euro 3.00

COCKTAIL ANALCOLICO

Euro 6.00

Birra / Beer

ARTIGIANALE MONTESTELLA | 0,33 L
Pilsner 5.0° **alla spina**

-
Pilsner 5.0° on tap
Euro 5.00

ARTIGIANALE GAINA | 0,33 L
Indian Pale Ale 6.0°
Euro 6.00

ARTIGIANALE BLOND | 0,33 L
Belgian Blond Ale 4.4°
Euro 6.00

WELTENBURGHER KLOSTER | 0,50L
Pils bassa fermentazione 4.9°

-
Pils bottom-fermented 4.9°
Euro 7.00

WELTENBURGHER KLOSTER 1050 | 0,50L
Speciale bassa fermentazione 5.5°

-
Special bottom-fermented 5.5°
Euro 7.00

NASTRO AZZURRO
Lager 5.1°
Euro 4.00

BIRRA MORETTI
Lager 4.6°
Euro 4.00

Sparkling Wines / Bollicine

FRANCIACORTA MILLESIMATO BRUT 2018

Cantina: La Montina | Lombardia
70% Chardonnay, 30% Pinot Nero
Euro 40.00

FRANCIACORTA NEFERTITI PAS DOSÈ

Cantina: Vezzoli | Lombardia
100% Chardonnay
Euro 41.00

LANGHE MILLESIMATO PAS DOSÈ

Cantina: Contratto | Piemonte
80% Pinot Nero, 20% Chardonnay
Euro 36.00

FRANCIACORTA EXTRA BRUT

Cantina: La Montina | Lombardia
75% Chardonnay, 25% Pinot Nero
Euro 33.00

LEVII TRENTO DOC EXTRA BRUT

Cantina: Levii | Trentino Alto Adige
100% Chardonnay
Euro 27.00

FRANCIACORTA SATÈN

Cantina: Vezzoli | Lombardia
100% Chardonnay
Euro 34.00

FRANCIACORTA SATÈN

Cantina: La Montina | Lombardia
100% Chardonnay
Euro 35.00

FRANCIACORTA BRUT ALMA GRAN CUVÉE

Cantina: Bellavista | Lombardia
79% Chardonnay, 20% Pinot Nero,
1% Pinot Bianco
Euro 45.00

FRANCIACORTA 1° CUVÉE BRUT

Cantina: Monterossa | Lombardia
85% Chardonnay, 10% Pinot Nero,
5% Pinot Bianco
Euro 36.00

FRANCIACORTA ROSÈ EXTRA BRUT

Cantina: LA Montina | Lombardia
85% Pinot Nero, 15% Chardonnay
Euro 37.00

FRANCIACORTA ROSÈ DEMI-SEC

Cantina: La Montina | Lombardia
40% Chardonnay, 60% Pinot Nero
Euro 32.00

FRIPON

Cantina: Cave Mont Blanc | Valle d'Aosta
100% Prièe Blanc
Euro 24.00

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG RUGE

Cantina: Ruge | Veneto
100% Glera
Euro 24.00

PROSECCO DOC BRUT ROSÈ MILLESIMATO

Cantina: Ruggeri | Veneto
85% Glera, 15% Pinot Nero
Euro 21.00

PROSECCO DOC EXTRA DRAY

Veneto
100% Glera
Euro 18.00 | Bicchieri/Glass Euro 4.00

Vini bianchi / White Wines

Le piccole / Small bottle

PROSECCO SUPERIORE GIALLO'ORO VALDOBBIADENE DOCG

Cantina: Ruggeri | Veneto | 100% Glera
375ml

Euro 15.00

CAYEGA ROERON ARNEIS DOCG

Cantina: Tenuta Carretta | Piemonte | 100% Arneis
375ml

Euro 14.00

I FRATI DOC

Cantina: Cà dei Frati | Lombardia | 100% Turbiana
375ml

Euro 15.00

GEWÜRZTRAMINER DOC

Cantina: La Vis | Trentino | 100% Gewürztraminer
375ml

Euro 15.00

VERMENTINO CRIZIA DOCG

Cantina: Atlantis | Sardegna | 100% Vermentino
500ml

Euro 17.00

Vini bianchi / White Wines 750ml

VERMENTINO DI SARDEGNA I FIORI DOC

Cantina: Pala | Sardegna | 100% Vermentino
Euro 23.00

INSOLIA EVRÒ DOP "BIO"

Cantina: Rallo | Sicilia | 100% Insolia
Euro 21.00

INFINITO GRILLO SICILIA DOC

Cantina: Vaccara | Sicilia | 100% Grillo
Euro 21.00

CATARATTO-ZIBIBBO IGT "BIO"

Cantina: Vaccaro | Sicilia | 70% Cataratto, 30% Zibibbo
Euro 19.00

CRITONE IGT

Cantina: Librandi | Calabria | 90% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc
Euro 20.00

CHARDONNAY TORMARESCA IGT

Cantina: Tormaresca, Antinori | Puglia | 100% Chardonnay
Euro 21.00

IL PRELIMINARE IGT

Cantina: Cantine del Notaio | Basilicata | 30% Aglianico,
30% Chardonnay, 20% Moscato, 20% Malvasia
Euro 22.00

FALANGHINA DOP "JANARE"

Cantina: La Guardiense | Campania
100% Falanghina
Euro 20.00 | Bicchiere/Glass Euro 4.50

PECORINO TERRE DI CHIETI IGP

Cantina: Tenuta Ulisse | Abruzzo
100% Pecorino
Euro 24.00

PASSERINA TERRE DI CHIETI

Cantina: Tenuta Ulisse | Abruzzo
100% Passerina
Euro 22.00

UNBIANCO IGT

Cantina: Società agricola terre di Serrapetrona
Abruzzo | 50% Pecorino, 50% Sauvignon
Euro 21.00

VERDICCHIO DI MATELICA DOC "BIO"

Cantina: Colle Stefano | Marche
100% Verdicchio di Matelica
Euro 22.00

CODICE V VERMENTINO DI TOSCANA IGT

Cantina: Belguardo Mazzei | Toscana
100% Vermentino
Euro 34.00

**PIGATO RIVIERA LIGURE
DI PONENTE DOC "BIO"**

Cantina: Az. Agricola Vio Giobatta
Euro 25.00

COLLIO STARE BRAJDE DOC

Cantina: Muzic | Friuli Venezia-Giulia
Tocai, Friulano, Malvasia Istriana
e Ribolla Gialla
Euro 31.00

GHEWURZTRAMINER DOC DAMIAN

Cantina: Kornell | Alto Adige
100% Gewürztraminer
Euro 26.00

PINOT BIANCO EICH

Cantina: Kornell | Alto Adige
100% Pinot Bianco
Euro 24.00

PINOT GRIGIO DOC

Cantina: Lavis | Trentino
100% Pinot Grigio
Euro 21.00 | Bicchiere/Glass Euro 4.50

SOAVE DOC "DOC"

Cantina: Suavia | Veneto
70% Garganega, 30% Trebbiano di Soave
e Chardonnay
Euro 22.00

LUGANA DOP "BIO"

Cantina: La Meridiana | Lombardia
100% Turbiana | BIO
Euro 23.00

ROERO ARNEIS DOCG

Cantina: Az. Agr. Morra Stefanino | Piemonte
100% Arneis
Euro 19.00

LIETO ROMORE

Cantina: Orsini | Piemonte
100% Moscato Bianco
Euro 24.00

PINCIANELL IGT

Cantina: Terrazze di Montevicchia | Lombardia
Sauvignon e Viognier
Euro 23.00

MUNCIAR

Cantina: Terrazze di Montevicchia | Lombardia
Sauvignon e Viognier
Euro 28.00

RONCAIOLO IGT

Cantina: Pietro Triacca | Lombardia
20% Sauvignon bianco, 80% Nebbiolo
(Chiavennasca), vinificata in bianco
Euro 21.00 | Bicchiere/Glass Euro 4.50

Vini rosi/ Rosè Wines

CHIARO DI STELLE ISOLA SEI NURAGHI IGT

Cantina: Pala | Sardegna | Blend, Uve autoctone dell'Isola
Euro 22.00

CALAFURIA NEGRAMARO SALENTO IGT

Cantina: Tormaresca, Antinori | Puglia | Selezione di Negramaro
Euro 20.00

IL ROGITO IGT ROSATO

Cantina: Cantine del notaio | Basilicata | 100% Aglianico del Vulture
Euro 25.00

CERASUOLO IGP

Cantina: Tollo | Abruzzo | 100% Uve Montepulciano d'Abruzzo
Euro 18.00 | Bicchiere/Glass Euro 4.50

Vini rossi / Red Wines

Le piccole / Small bottle

CHIARAMONTE NERO D'AVOLA DOC

Cantina: Firriato | Sicilia | 100% Nero d'Avola
375 ml

Euro 14.00

SAN JACOPO CHIANTI CLASSICO DOCG

Cantina: Castello Vicchiomaggio | Toscana | 100% Sangiovese
375 ml

Euro 15.00

TEROLDEGO IGT

Cantina: Lavis | Trentino | 100% Teroldego
375 ml

Euro 14.00

BOTONERO IGT

Cantina: Mamete Prevostini | Lombardia | 100% Nebbiolo
500 ml

Euro 17.00

Vini rossi / Red Wines 750 ml

VERNACCIANERA SPUMANTE DOCG

Cantina: Società Agricola Terre Di Serrapetrona | Marche | 100% Vernaccia Nera
Euro 23.00

TOSCANA ROSSO IGT "GRIFI"

Cantina: Avignonesi | Toscana | 50% Sangiovese 50% Cabernet Sauvignon
Euro 44.00

BOLGHERI ROSSO DOC PIEVI

Cantina: Fabio Motta | Toscana | 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Sangiovese
Euro 26.00

CHIANTI CLASSICO RISERVA IL GRIGIO DOCG

Cantina: San Felice | Toscana | 100% Sangiovese
Euro 28.00

LAMBRUSCO VENTURINI BALDINI DOC "BIO"

Cantina: Marchese Manodori | Emilia Romagna | 30% Lambrusco Marani,
30% Lambrusco Salamino, 20% Lambrusco Maestri, 20% Lambrusco Grasparossa
Euro 20.00

PINOT NERO DOC

Cantina: Tramin | Alto Adige | 100% Pinot Nero
Euro 28.00

SCHIOPPETTINO DOC

Cantina: Vignaiuoli Toti | Friuli Colli Orientali | Schioppettino,
vitigni a bacca nera autorizzati in Friuli-Venezia Giulia
Euro 23.00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Cantina: Valpantena | Veneto | Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
Euro 42.00

VALPOLICELLA DOC

Cantina: Corte Figaretto | Veneto | Corvina, Rondinella, Molinara, Oseleta, Corvinone e Croatina

Euro 20.00 | Bicchiere/Glass Euro 4.50

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

Cantina: Roccolo Grassi | Veneto | Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

Euro 33.00

BARBARESCO CÀ NOVA DOCG

Cantina: Traversa | Piemonte | Nebbiolo della sottovarietà "Michet" lampia "Rosè"

Euro 40.00

BARBARESCO BERNARDOT 2007 CERETTO

Cantina: Ceretto | Piemonte | Nebbiolo

Euro 90.00

BAROLO MONFALLETTO DOCG

Cantina: Cordero di Montezemolo | Piemonte | Nebbiolo 100%

Euro 52.00

LA TRIDESCA BARBERA DEL MONFERRATO DOC

Cantina: Orsini | Piemonte | 100% Barbera

Euro 22.00

BARBERA D'ASTI DELL'ORSO DOCG

Cantina: Orsini | Piemonte | 100% Barbera

Euro 24.00

CABANÈ LANGHE DOC

Cantina: Povero | Piemonte | Cabernet Sauvignon, Barbera, Nebbiolo

Euro 25.00

DOLCETTO D'ALBA DOC

Cantina: Tenute Costa | Piemonte | 100% Dolcetto

Euro 19.00 | Bicchiere/Glass Euro 4.50

PINCIANELL IGT

Cantina: Terrazze di Montevicchia | Lombardia | 85% Syrah, 15% Merlot

Euro 23.00

NUMERO 1 SFORZATO DOCG

Cantina: Plozza | Lombardia | 100% Nebbiolo

Euro 65.00

SASSELLA SASSI SOLIVI DOCG

Cantina: Cooperativa Triasso | Lombardia | 100% Nebbiolo

Euro 26.00

MAZER DOCG

Cantina: Nino Negri | Lombardia | 100% Chiavennasca (Nebbiolo)

Euro 31.00

ROSSO DI VALTELLINA DOC

Cantina: Plozza | Lombardia | 100% Nebbiolo

Euro 21.00 | Bicchiere/Glass Euro 4.50

SERÌZ IGT

Cantina: La Costa | Lombardia | 70% Merlot, 30% Syrah

Euro 28.00

Analcolici

ACQUA 1 L
Euro 3.00

COCA COLA 0.33 CL
Euro 3.50

COCA COLA ZERO 0.33 CL
Euro 3.50

SPRITE 0.33 CL
Euro 3.50

ARANCIATA 0.33 CL
Euro 3.50

LEMONSODA 0.20 CL
Euro 3.00

TONICA 0.20 CL
Euro 3.00

SUCCO ALLA PESCA
Euro 3.00

SUCCO ALL'ALBICOCCA
Euro 3.00

THE ALLA PESCA
Euro 3.00

THE AL LIMONE
Euro 3.00

Liquori e caffetteria

DISTILLATI
Euro 5.00

DISTILLATI SPECIALI
Euro 7.00 - 10.00

AMARI
Euro 2.50

AMARI SPECIALI
Euro 5.00

GRAPPE
Euro 5.00

GRAPPE SPECIALI
Euro 7.00

ESPRESSO
Euro 2.00

CAPPUCCINO
Euro 3.00

THE / TISANE
Euro 3.00

UTILITIES

Disponibile per eventi e cerimonie for groups

-

Special menu ad hoc suggested

Taxi & taxi boat

-

Ask for taxi or taxi boat for groups too

Convenzioni con b&b e alberghi della zona

-

Partnership with local b&b and hotels

Pranzo menù turistico (lun-ven esclusi festivi) Primo | secondo | acqua | caffè

-

Touristic lunch menu (mon-fri)

Euro 15

Coperto

-

Service

Euro 2,50

Tutte le carte di credito accettate

-

All credit cards accepted

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione.

-

For any information on substances and allergens you can consult the appropriate documentation.