

MENU DELLA SETTIMANA

ANTIPASTO

Polpette di tofu e melanzane su letto di insalata iceberg € 9,00
e maionese vegana
(piatto vegano)

PRIMI

Risotto al Saten di Franciacorta Vigna Dorata € 15,00
con piccola tartare di salmone fresco e sesamo nero

Trofie ai *funghi porcini e salsiccia € 14,00

SECONDI

Filetto di manzo alla brace con crema di zucca, € 25,00
amaretti e bacon croccante

Filetto di maiale alle prugne e vino rosso della Valcalepio con polenta € 16,00

Hamburger di soia grigliato con crema di zucchine e topinambur fritto € 14,00
(piatto vegano)

CAFFÈ
SORBETTO
DOLCI DELLA CASA
vedi carta

VINI (consigliati)

Rosso: Curtefranca rosso - Ferghettina affinato 12 mesi in barrique a bottiglia € 26,00
Vitigni: Cabernet, Merlot, Barbera, Nebbiolo - Provenienza: Lombardia

Bianco: Bianco Erice "Brusio" - Fazio a bottiglia € 20,00
Vitigni: Insolia e Chardonnay - Provenienza: Sicilia

* In assenza di alimenti freschi potrebbero essere utilizzati alimenti surgelati.

LE NOSTRE PROPOSTE PER IL PRANZO E LA CENA

MARTEDI'

ORECCHIA D'ELEFANTE CON OSSO € 38,00 al Kg
Cotoletta alla milanese di vitello

(es: peso medio kg, 1, 100 x € 38,00 costo a kg = € 41,80 costo a porzione)

MERCOLEDI'

FRITTO MISTO DI PESCE E VERDURINE € 20,00
(*calamari, *mazzancolle sgusciate, *gamberoni, *pesciolini,
peperoni e zucchine)

GIOVEDI'

INSALATA DI BACCALÀ € 16,00

(patate, pomodorini, olive taggiasche, fiori di capperi e basilico fresco)

VENERDI'

CARNI DAL MONDO

Ogni venerdì sceglieremo per voi tra:

American black angus, American Wagyu, Australian black angus,
Japanese Kobe beef

Il cameriere sarà lieto di informarvi sul taglio del giorno
(€ ... costo in base al tipo di taglio)

ANTIPASTI

Tagliere: solo salumi • solo formaggi • salumi e formaggi

Per una persona	€ 8,00
Per due persone	€ 12,00
Per sei persone	€ 35,00

La nostra degustazione di formaggi

Formaggi di produzione propria a base di latte vaccino caprino e ovino con marmellate in mostarda e polenta

Per una persona	€ 15,00
Per due persone	€ 20,00

Tagliere di Patanegra con pane tostato (per 1 persona) € 10,00

Tagliere di Patanegra con pane tostato (per 2 persone) € 18,00

Tagliere di taleggio Latini fritto con polenta e miele € 10,00

Affettato di lardo con gnocco fritto e salsa alle cipolle rosse (per 1 p.) € 9,00

Affettato di lardo con gnocco fritto e salsa alle cipolle rosse (per 2 p.) € 14,00

Panna cotta al taleggio Latini con carpaccio di pere Kaiser e granella di nocciole tostate € 10,00

Carpaccio di filetto di manzo francese Blonde d'Aquitaine con zucchine, carote bicolore e germogli di stagione € 16,00

Degustazione di polentine: battuto di lardo al tartufo, crema ai porcini, acciughe del Cantabrico, ragù con pasta di salame al finocchietto € 14,00

Antipasto della settimana (vedi menu della settimana)

POLENTERIA € 7,00

Polenta e lardo

Polenta, lardo e miele

Polenta e cotechino

Polenta e taleggio Latini

Polenta e uovo

Polenta e gorgonzola

Polenta e funghi *porcini

Polenta e speck

Polenta e salame

Polenta e salamino picc.

Polenta e brie

Polenta e grana

Polenta e formaggi fusi

PRIMI PIATTI

Risotto Bitto e bresaola croccante	€ 12,00
Risotto parmigiana con scaglie di tartufo nero di Norcia	€ 18,00
Risotto mantecato al Saten Vigna Dorata e mirtilli caramellati	€ 14,00
Risotto al lime e zenzero con quenelles di crudité di *gamberi rossi di Mazara del Vallo	€ 18,00
Risotto al taleggio Latini e riduzione di aceto balsamico aromatizzato al tartufo bianco	€ 15,00
Mezzi paccheri con sfilacci di branzino fresco, pesto di rucola e pomodorini in confit	€ 15,00
Spaghetti alla carbonara di *gamberi del Mediterraneo e pancetta	€ 14,00
Primi piatti della settimana (vedi menu della settimana)	

LE NOSTRE PASTE FATTE IN CASA

Casoncelli alla bergamasca con burro versato e pancetta	€ 12,00
Triangolini ripieni di Culatello di Zibello, ricotta ed erba cipollina al burro e salvia	€ 14,00
Ravioli al ripieno di gorgonzola Latini mantecati alla crema di latte e polvere di salvia	€ 14,00
Gnocchi di patate ai pistilli di zafferano con spolverata di porcini disidratati	€ 12,00

* In assenza di alimenti freschi potrebbero essere utilizzati alimenti surgelati.

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo alla brace	€ 21,00
Filetto di manzo alla brace su crema Parmigiana con scaglie di tartufo nero e lardo	€ 25,00
Filetto di manzo alla brace con crema di mozzarella di bufala e chips di Topinambur	€ 25,00
Filetto di manzo spadellato alla fontina Valdostana e fiori di *zucchina fritti	€ 25,00
Filetto di manzo alla brace su fonduta di Bagoss e cipolle rosse caramellate al rosmarino	€ 25,00
Filetto di vitello in tagliata alla brace con spicchi di patate rosse al rosmarino	€ 23,00
Filetto di cavallo alla brace	€ 20,00
Filetto di cavallo ai *porcini, *asparagi con crostone di polenta	€ 22,00
Tagliata di manzo ai ferri con sfoglie di melanzane fritte e scaglie di Parmigiano	€ 22,00
*Costolette d'agnello brasate al vino rosso della Valcalepio e pesche	€ 20,00
Tartare alla francese	€ 25,00
Uovo, acciughe, capperi, peperoncino, olive, cipolle, salse: al pomodoro, all'aglio, senape antica	
Secondi piatti della settimana (vedi menu della settimana)	

CARNI SPECIALI

Filetto di toro € 25,00 al pz.
alla brace con patate saltate e crema di pesto (peso 250 gr. ca)

Filetto di maiale € 22,00 al pz.
alla brace con salsa tartara e patate saltate (peso 300/400 gr. ca)
(Consigliato come piatto unico)

Gran tagliere della Cascina dei Filagni € 30,00 al pz.
con mostarda e polenta, costolette d'agnello,
filetto mignon di manzo in tagliata,
filetto mignon di cavallo in tagliata,
tagliata di manzo argentino, salamella.
Tutto alla brace

Filetto di manzo francese Blonde d'Aquitaine € 23,00 al pz.
in tagliata (carni apprezzate per le caratteristiche
di tenerezza, sapore delicato e colore chiaro)

Razza Piemontese € 20,00 al pz.
Tartare dei Filagni di Fassona piemontese al coltello
condita con sale, pepe e riduzione all'aceto balsamico

Tartare alla francese € 25,00 al pz.
Uovo, acciughe, capperi, peperoncino, olive, cipolle,
salse: al pomodoro, all'aglio, senape antica

Costata purissima alla brace € 55,00 al kg.
Peso medio kg. 0,8 x costo € 55,00 al kg = € 44,00 al pz.

Fiorentina alla brace € 60,00 al kg.
Peso medio kg. 1,2 x costo € 60,00 al kg = € 72,00 al pz.

INSALATONE

Filagni (ins. misticanza, pomodoro, olive verdi, tonno, taleggio)	€ 7,00
Delicata (ins. misticanza, pomodoro, mais)	€ 6,00
Golosa (ins. misticanza, rucola, mozzarella, *code di gamberi, mais)	€ 8,00
Caprese (pomodori, mozzarella di bufala, origano)	€ 8,00
Caesar salad (ins. brasiliana, crostini di pane, petto di pollo, scaglie di grana e salsa Caesar)	€ 8,00

CONTORNI

Patate fritte	€ 4,00
Patate saltate	€ 4,00
Verdure alla griglia	€ 4,00
Verdure al vapore	€ 4,00
Insalata (varie)	€ 4,00
Porcini trifolati	€ 6,00
Pinzimonio con verdure stagionali	€ 6,00

PIZZE CLASSICHE

Margherita (pomodoro, mozzarella)	€ 5,50
Napoli (pomodoro, mozzarella, origano, acciughe, capperi)	€ 5,50
Pugliese (pomodoro, mozzarella, cipolla)	€ 8,00
Siciliana (pomodoro, origano, acciughe, capperi, olive nere)	€ 8,00
Mare (pomodoro, mozzarella, *frutti di mare)	€ 9,00
Vegetariana 1 (pom., mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni)	€ 8,00
Vegetariana 2 (pom., mozz., patate, zucchine, *asparagi, pomodorini)	€ 8,00
Pizza Baby margherita	€ 4,50
Pizza Baby farcita	€ 5,00

LE GOURMET

Tonno Gourmet (pomodoro, mozzarella, carpaccio di tonno affumicato, grana, rucola, limone)	€ 14,00
Guanciale Gourmet (pomodoro, mozzarella, guanciale, pecorino Gavoio sardo, pepe)	€ 14,00
Tartufo Gourmet (pizza bianca, mozz., crema di tartufo, scaglie di tartufo di Norcia, speck, taleggio Latini)	€ 16,00
Greca Gourmet (pom., mozz., feta greca, olive taggiasche denocc., bufala, pomodorini secchi sott'olio)	€ 14,00
Gamberi Gourmet (mozz. di bufala, pomodorini in confitt, code di *gamberi sgusciati, scorza d'arancia)	€ 16,00
Burrata Gourmet (pizza bianca con burrata e Culatello di Zibello)	€ 14,00

Farina di kamut + € 1,50 • Farina integrale + € 1,50

* In assenza di alimenti freschi potrebbero essere utilizzati alimenti surgelati.

PIZZE DELLA CASA

Cascina (pomodoro, mozzarella, taleggio, zola, *funghi, trevisani)	€ 9,00
Fumè (pom., mozzarella di bufala, spada affum., salmone affum., scamorza)	€ 10,00
Preziosa (pom., mozzarella di bufala, *porcini, olio tartufato, crudo)	€ 10,50
Cipolle dorate (pom., mozzarella, tonno, cipolle dorate, pinoli)	€ 9,00
Gano (pomodoro, mozzarella, *patatine, uovo, pancetta)	€ 9,00
Treviso (pomodoro, mozzarella, zola, salamino, trevisano)	€ 9,00
Filagni (pomodoro, mozzarella, lardo, rucola)	€ 9,00
Aia (pom., mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana)	€ 9,00
Bricchio (mozz. di bufala, radicchio, pancetta, scaglie di grana...pizza bianca)	€ 9,00
Formaggi e noci (mozzarella, taleggio, zola, grana, noci)	€ 9,00
Scamorza speck e porcini (pom., mozz., scamorza, speck, *porcini)	€ 9,00
Polenta croccante (pom., mozz., zola, lardo, polenta croccante)	€ 9,00
Contadino (pom., mozz., taleggio, polenta grigliata, pancetta, salsiccia)	€ 9,00
Bergamasca (pom., mozz., prosciutto cotto, *funghi porcini, taleggio Latini)	€ 9,00
Mari e monti (pom., mozz., *frutti di mare, *funghi porcini e champignon)	€ 9,00
Pizzaiolo (pom., mozz., salamino piccante, taleggio, zola, *funghi porcini)	€ 9,00
Carciofotto (crema di carciofi, scamorza, crudo....pizza bianca)	€ 9,00

AI FORMAGGI

Al taleggio Latini (pomodoro, mozzarella, taleggio Latini)	€ 9,00
Zola Latini (pomodoro, mozzarella, zola Latini)	€ 9,00
Ai 4 formaggi (pomodoro, mozzarella, zola, grana, taleggio)	€ 9,00
Zola e pere (pomodoro, mozzarella, zola, pere)	€ 9,00
Saorida (pomodoro, mozzarella, speck, zola)	€ 9,00
Brie speck e noci (pomodoro, mozzarella, brie, speck, noci)	€ 9,00
Bufala (pomodoro, mozzarella di bufala)	€ 9,00

BIRRE ALLA SPINA

		piccola	media
Forst	Bionda	€ 4,00	€ 5,00
Tennent's super	Doppio malto	€ 4,00	€ 5,00
Leffe	Rossa	€ 4,00	€ 5,00
Franziskaner	Weiss	€ 4,00	€ 5,00
Guinnes	Stout	€ 4,00	€ 5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Menabrea	Chiara	cl. 33	€ 5,00
Poretti 4 luppoli	Chiara	cl. 66	€ 5,50
Poretti Pils	Pils	cl. 66	€ 5,50

VINI

(vedi carta dei vini)

SOFT DRINK

Succhi di frutta	€ 3,50
Tonica	€ 3,50
Aranciata dolce	€ 3,50
Aranciata amara	€ 3,50
Chinotto	€ 3,50
Sprite	€ 3,50
Coca Cola picc.	€ 3,50
Coca Cola media	€ 4,00
Coca Zero	€ 3,50
Esthatè	€ 3,50
Acqua 75 cl.	€ 2,70

APERITIVI

Crodino	€ 3,50
Campari soda	€ 3,50
Campari bitter	€ 3,50
Sanbitter	€ 3,50
Aperol	€ 3,50

VERMOUTH

Martini bianco	€ 4,00
Martini rosso	€ 4,00
Martini dry	€ 4,00

SCOTCH

Oban	€ 6,00
Lagavulin	€ 6,00
Tallisker	€ 6,00
Macallan-amber Highland Single Malt 40°	€ 6,00
laphroiag Islay 10 anni Islay Single Malt 40°	€ 6,00
Laphroaig	€ 6,00

BOURBON

Jack Daniel's	€ 5,00
---------------	--------

IRISH

Jameson	€ 4,00
---------	--------

BRANDY

Vecchia Romagna	€ 3,50
-----------------	--------

COGNAC

Courvoisier	€ 6,00
Martell	€ 6,00
Grand Marnier	€ 6,00

CAFFÈ'

Caffè al banco	€ 1,00
Caffè liscio	€ 1,50
Caffè corretto	€ 1,70
Caffè americano	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,50
Decaffeinato	€ 2,00
The caldo	€ 2,00

LIQUORI

Grand Marnier	€ 4,00
Cointreau	€ 4,00
Bailey's	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00
Mirto	€ 4,00
Porto	€ 4,00
Pernod 40°	€ 4,50

RHUM - RON - RHUM

Matusalem 15 anni	€ 6,00
Zacapa	€ 6,00

AMARI

Braulio / Riserva	€ 4,00
Averna	€ 4,00
Ramazotti	€ 4,00
Di Saronno	€ 4,00
Jagermeister	€ 4,00
Montenegro	€ 4,00
Fernet Branca/menta	€ 4,00
Unicum	€ 4,00

GRAPPE SPECIALI

Alexander Bianca	€ 4,00
Alexander Cru	€ 4,00
Marolo di Barolo	€ 4,00
Marolo di Moscato	€ 4,00
Marolo di Nebbiolo	€ 4,00
Barricata	€ 4,00

GRAPPE AROMATICHE

Marolo camomilla	€ 4,00
Mela verde	€ 4,00
Anima nera	€ 4,00



CARTA VINI

Cork and carry
("(ri)tappa e trasporta")
ora da noi lo puoi fare!

I ROSSI

LOMBARDIA

Valcalepio Rosso "Felix" - Pedrinis D.O.C € 23,00

Uve: Cabernet Sauvignon e Merlot

Coltivato in azienda su terreni terrazzati, l'aroma e un bouquet molto fine ne consigliano l'abbinamento a primi piatti importanti e a tutte le seconde portate. Pesce escluso.

Valcalepio Rosso Riserva "Tonolus" - Pedrinis D.O.C € 25,00

Uve: Cabernet Sauvignon e Merlot

Rosso, taglio di uve Merlot e Cabernet Sauvignon coltivate su terreni terrazzati e invecchiato in botti di rovere. Il vino si abbina a piatti importanti di carni rosse e selvaggina.

Curtefranca Rosso Bio - Barone Pizzini D.O.C € 26,00

Uve: Cabernet, Merlot, Barbera e Nebbiolo

Nasce da diversi vitigni che si completano e si esaltano a vicenda; il Merlot stempera il Cabernet sauvignon, mentre il Cabernet l'aggressività e la struttura franc apporta profumi erbacei ed eterei.

Curtefranca Rosso - Ferghettina D.O.C € 26,00

Uve: Cabernet, Merlot, Barbera e Nebbiolo

"Affinamento: 12 mesi in barrique

Colore rosso rubino intenso. Vino dal carattere molto elegante. Al naso ha decise note di frutti di bosco e leggeri sentori di tabacco."

Sassella Valtellina Superiore - Triacca D.O.C.G € 25,00

Uve: Nebbiolo 100%

Affinamento 18 mesi in botte Rosso rubino tendente al granata; caratteristici sentori di piccoli frutti come il lampone, ma anche di viola e rosa canina; al palato asciutto, austero, giustamente tannico, robusto, con tipici sentori di nocciola e prugne secche.

Inferno Valtellina Superiore - Triacca D.O.C.G € 26,00

Uve: Nebbiolo 100%

Affinamento 18 mesi in botte Rosso rubino tendente al granata; al naso sottile e intenso, con sfumature di rosa appassita e nocciola; al palato asciutto, austero, leggermente tannico e al tempo stesso vellutato e aromatico.

Bonarda Oltrepò Pavese - Giorgi D.O.C € 20,00

Uve: Croatina 100 %

“Colore rosso rubino carico con riflessi violacei e porpora.

Intenso ed elegante con sentori fruttati di marasca, mandorla e di frutta fresca.

Asciutto, suadente, buona la persistenza.”

Rosso del Garda “Perseo” - Le Morette I.G.T € 35,00

Uve: Merlot e Cabernet Sauvignon .. in esclusiva!

“Struttura importante, dovuta all'appassimento naturale

delle uve, che conferisce a questo vino notevole complessità.

Affinato per 16 mesi parte in barriques e parte in botti di rovere.”

PIEMONTE

Dolcetto d'Alba “La Matinera” - Rocche dei Manzoni D.O.C € 24,00

Uve: Dolcetto d'Alba

“Limpido, colore rosso porpora intenso, profumo intenso e vinoso; dal gusto che colpisce

in delicatezza e freschezza. Affinamento per 6 mesi in vasche d'acciaio e uova di cemento.”

Barbera d'Alba “La Cresta” - Rocche dei Manzoni D.O.C € 26,00

Uve: 100% Barbera d'Alba

“Colore rosso rubino intenso, profumi intensi di viola e cuoio, al palato si presenta equilibrato e di buona struttura. Affinamento per 24 mesi in barriques di rovere.”

Langhe Rosso “Quatr Nas” - Rocche dei Manzoni D.O.C € 42,00

“Uve: Nebbiolo da Barolo, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon e Merlot

Limpido, colore rosso rubino, profumo intenso con ampio ventaglio di sfumature floreali, fruttate e speziate. Gusto equilibrato e fine.”

Barolo - Rocche dei Manzoni D.O.C.G € 47,00

Uve: 100% Nebbiolo da Barolo

Limpido, rosso rubino, dal profumo intenso e complesso, sentori di frutta matura, spezie e liquerizia.

Al gusto si presenta caldo, morbido e equilibrato. Affinamento per 36 mesi in fusti di rovere e 6 mesi in vasche di cemento.

TRENTINO ALTO ADIGE

Teroldego Rotaliano - Terre del Föhn D.O.C. € 24,00

Uve: Teroldego Rotaliano 100%.

Profumo delicato e fragrante di more e mirtilli. Sapore pieno, caldo, con tannini tenui, di buon corpo, gradevole retrogusto di mandorla

Lagrein - St. Paul D.O.C. € 24,00

Uve: Lagrein 100%.

"Affina in botti di rovere

Si distingue per il colore rosso intenso, i suoi aromi di frutti di bosco e ciliegia.

Al palato esprime una pienezza vellutata, impreziosita da una morbida acidità."

Pinot Nero - St. Michael-Eppan D.O.C. € 26,00

Uve: Pinot Nero 100%.

Grazie ai suoi profumi raffinati e al suo carattere inconfondibile gode di un grande prestigio.

Nelle giaciture più fresche, ancorché soleggiate, di Appiano e Caldaro il Pinot Nero sviluppa il suo pieno potenziale generando un vino strutturato e elegante.

FRIULI VENEZIA GIULIA

Cabernet Franc del Collio - Livon D.O.C. € 24,00

Uve: Cabernet Franc 100%.

"Di colore rosso rubino carico con orli violacei, ha un profumo erbaceo caratteristico, intenso, penetrante, molto persistente. Sapore corposo, sostenuto, armonico e distinto."

Refosco dal Peduncolo Rosso - Livon D.O.C. € 24,00

Uve: Refosco dal P.R. 100%

Di colore rosso granato tendente al violaceo ha profumo intenso e gradevole, erbaceo, con sentore di mora selvatica e sottobosco. Sapido, leggermente tannico, di corpo amarognolo con persistente e piacevole retrogusto.

Giovane, vinoso, fragrante, robusto, pieno.

Vertigo - Livio Felluga I.G.T. € 24,00

Uve: Merlot e Cabernet Sauvignon

"La maturazione avviene per 12 mesi in acciaio e piccole botti

Colore: rosso violaceo quasi impenetrabile. Profumo: penetrante, fresco e deciso.

Gusto: dall'attacco morbido e coinvolgente."

VENETO

Valpolicella Superiore - Rocca Sveva D.O.C. € 25,00

Uve: Corvina, Molinara e Rondinella

“Rosso rubino intenso dai profumi fruttati e di amarena. Di buona struttura, persistente e tannini eleganti.”

Amarone della Valpolicella Riserva - Rocca Sveva D.O.C.G. € 46,00

Uve: Corvina, Molinara e Rondinella

“Rosso rubino intenso con riflessi granati, sentori intensi fruttati di ciliegia, amarena, cioccolato.

Dal gusto morbido e tannino vellutato. Le uve restano ad appassire per almeno 5 mesi, successivamente il vino matura in botti di rovere per 24 mesi.”

Notte Fonda - Rocca Sveva I.G.T. € 25,00

Uve: Corvina, Molinara e Rondinella

“Rosso rubino scuro, dai sentori di frutta, rosa canina e rabarbaro caldo, morbido ed avvolgente. Prodotto da uve leggermente appassite.”

Carmener Più - Inama I.G.T. € 24,00

Uve: Carmenere 70 % merlot 30 %

“Affina 12 mesi in barrique Colore rosso cupo con riflessi blu-violacei. Al naso è elegante, piccole bacche scure, cacao e pepe nero. Al palato equilibrato di ottima freschezza, fruttato senza impedimenti tannici.”

TOSCANA

Morellino di Scansano Bio - Poderi di Ghiaccioforte D.O.C.G. € 24,00

Uve: Carmenere 70 % merlot 30 %

“Affina 12 mesi in barrique Colore rosso cupo con riflessi blu-violacei. Al naso è elegante, piccole bacche scure, cacao e pepe nero. Al palato equilibrato di ottima freschezza, fruttato senza impedimenti tannici.”

Chianti “Castiglioni” - Frescobaldi D.O.C.G. € 22,00

Uve: Sangiovese e Canaiolo

“Grazie all’ottimo microclima della zona, il Chianti Castiglioni riflette le caratteristiche del territorio che rappresenta ed è un vino morbido, piacevolmente fruttato e dal carattere forte e ben delineato.”

Val d’Orcia - Capitoni D.O.C. € 25,00

Uve: Merlot e Sangiovese ... in esclusiva!

“Tradizione ed innovazione, ricchezza di profumi e nobiltà del legno.”

Val d'Orcia "Frasì" - Capitoni D.O.C.G. € 36,00
 Uve: Sangiovese, Canaiolo e Colorino .. in esclusiva!
 "Vino per palati esperti "Disponibilità Limitata"

Brunello di Montalcino "Castel Giocondo"
 Frescobaldi D.O.C.G. € 65,00
 Uve: Sangiovese
 "Affinamento 3 anni in botte; Di colore rosso rubino intenso, si esprime con netti aromi di lampone e melograno arricchito da eleganti note floreali, in bocca preciso ed armonico si articola con una elegante trama tannica e una lunga sensazione sapida e minerale."

Rosso di Montalcino "Campo ai Sassi"
 Frescobaldi D.O.C. € 30,00
 Uve: Sangiovese
 All'esame visivo si presenta di un bel rubino carico, con leggere sfumature granata. Il profumo è intenso e ricorda la frutta matura e leggermente le spezie. In bocca pieno, morbido e con ottima acidità.

UMBRIA

Rosso di Montefalco - Fattoria Colsanto D.O.C. € 23,00
 Uve: Sangiovese e Sagrantino
 Affina 15 mesi in botte. Di colore rosso rubino intenso, ha un bouquet fruttato.
 Di buona struttura, in bocca presenta morbidi tannini con un retrogusto persistente.

Sagrantino di Montefalco - Fattoria Colsanto D.O.C.G. € 40,00
 Uve: Sagrantino
 "Affina 15 mesi in botti e 12 mesi in vasche di acciaio
 Colore rosso granato molto intenso, al naso presenta frutta rossa, tabacco, spezie.
 In bocca è ampio, sapido e presenta tannini potenti ma morbidi."

PUGLIA

Negroamaro del Salento - Cantina Solarte I.G.T. € 22,00
 Uve: Negroamaro
 Colore rosso granato, profumo intenso; sapore pieno, rotondo, leggermente amarognolo e di ottima struttura.

Primitivo del Salento - Cantina Solarte I.G.T. € 22,00
 Uve: Primitivo
 Colore rosso vivo, profumo intenso di uva matura, sapore pieno, vellutato, di ottima struttura.

I BIANCHI

LOMBARDIA

Valcalepio Bianco "Petrinus" - Pedrinis D.O.C € 20,00

Uve: Pinot Bianco, Pinot Grigio e Chardonnay

"Prodotto in azienda e vinificato a tutela e conservazione di tutti i profumi e gli aromi varietali di partenza. Si abbina ad antipasti, primi piatti e a tutte le portate di pesce."

Lugana "I Frati" - Cà dei Frati D.O.C € 25,00

Uve: Trebbiano di Lugana

"Nella sua giovinezza è fresco, lineare e dotato di grande finezza ed eleganza con note delicate di fiori bianchi e balsamiche, sentori di albicocca e mandorla. Il tempo gli consente di evolvere esprimendo con maggior determinazione le note minerali."

TRENTINO ALTO ADIGE

Gewürztraminer - Nals Margreid D.O.C € 22,00

Uve: Gewürztraminer

"Coltivato nella sua terra autoctona il nostro Gewürztraminer sviluppa le sue caratteristiche uniche: la pienezza di aromi con note di chiodi di garofano e rosa. La struttura armoniosa con finale persistente."

Sauvignon - Nals Magreid D.O.C € 23,00

Uve: Sauvignon

"Cristallino, dal profumo di fiori di sambuco.
Lunga persistenza gusto olfattiva."

Müller Thurgau "Frizzante" - Cà delle Rose I.G.P € 23,00

Uve: Müller Thurgau

"Ricco di profumi aromatici, con note di mela verde e fiori di campo. Al palato la naturale briosità lo rende piacevole e fresco."

FRIULI VENEZIA GIULIA

Friulano Collio - Livon D.O.C € 22,00

Uve: Friulano

“Di colore giallo paglierino con caratteristici riflessi verdognoli ed un profumo personale, con delicato aroma e sentore di mandorla. Il sapore è pieno, di corpo, asciutto ed armonico.”

Ribolla Gialla Collio - Livon D.O.C € 22,00

Uve: Ribolla Gialla

“Di colore giallo paglierino, ha un profumo floreale e fruttato; asciutto, fresco, elegante ed avvolgente.”

VENETO

Soave Classico - Inama D.O.C € 20,00

Uve: Garganega

“Colore giallo chiaro. Naso fine e delicato di fiori dolci di campo: camomilla, sambuco, iris. Palato minerale con retrogusto di mandorla dolce.”

Vulcaia Sauvignon Fumé - Inama D.O.C € 40,00

Uve: Sauvignon

“Affinamento Colore giallo intenso. Naso di caffè e spezie. Al palato spesso di frutta secca ed agrumi. Lungo e persistente il finale.”

MARCHE

Passerina - Collemura D.O.C € 21,00

Uve: Passerina

“Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo intenso, persistente, fruttato e floreale. Gusto secco, sapido ed armonico.”

UMBRIA

Conte della Vipera - Antinori I.G.T. € 40,00

Uve: Sauvignon 80%, Semillon 20%

“Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, il Conte della Vipera è un vino dal profumo intenso di agrumi e verdi note leggere di bosso. Ben strutturato ed armonico, al palato risulta sapido e dolce allo stesso tempo, con un retrogusto che ricorda il pompelmo.”

SICILIA

Bianco Erice "Brusio" - Fazio D.O.C. € 20,00

Uve: Insolia e Chardonnay

"Colore: giallo dorato con leggeri riflessi verdognoli. Profumo: ampio, raffinato ed elegante, con lievi sentori di frutta esotica, caprifoglio ed acacia. Sapore: complesso e persistente, pieno ed armonico."

Bianco Sicilia "Anthilia" - Donna Fugata D.O.C. € 27,00

Uve: in prevalenza Catarrato

"Fresco e mediterraneo, esprime una precisa personalità legata a sensazioni fruttate e floreali, rotonde ed eleganti."

SARDEGNA

Vermentino di Gallura - Porphyrio D.O.C.G. € 27,00

Uve: Vermentino

"Il vino: colore giallo paglierino brillante; bouquet caratteristico, delicato, fruttato e leggermente speziato, con note di salvia.

Sapore fresco, sapido e persistente con leggero retrogusto amarognolo."

I ROSATI

LOMBARDIA

Chiaretto "Rosa dei Frati" - Cà dei Frati D.O.C. € 25,00

Uve: Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera

"Uve: Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera.

Naso molto ricco che presenta note di frutti rossi, mirtili macerati, marasca sotto spirito, sentori balsamici e di confettura. Al palato è potente ed incisivo, pulito, sapido."

Chiaretto Valtènesi Garda Classico - Cà Maiol D.O.C. € 23,00

Uve: Chardonnay e Pinot Bianco

"Cristallino, giallo scarico con riflessi verdognoli, profumi delicati.

Di media struttura."

LE BOLLICINE

LOMBARDIA

Franciacorta Brut Gran Cuvée "Alma" - Bellavista D.O.C.G. € 43,00

Uve: Chardonnay e Pinot Bianco

Brillante, colore giallo paglierino tenue con leggeri riflessi verdognoli, buona spuma e perlage fine. Presenta una buona mineralità ed una gradevole persistenza gusto olfattiva.

Franciacorta Cuvée "Prestige" - Cà del Bosco D.O.C.G. € 43,00

Uve: Chardonnay e Pinot Bianco

"Cristallino, giallo scarico con riflessi verdognoli, profumi delicati. Di media struttura."

Franciacorta Satén - Vigna Dorata D.O.C.G. € 33,00

Uve: Chardonnay

"Giallo intenso avvolto da perlage fine e cremoso. Profumo piacevole ed invitante di mandorla e biscotto. Il gusto è armonioso e piacevole."

VENETO

Prosecco Treviso - Doc D.O.C. € 23,00

Uve: Chardonnay e Pinot Bianco

Vino spumante tipico veneto, brillante dal colore leggermente dorato. Profumo di frutta matura. Fresco.

PIEMONTE

Valentino Brut Zero - Rocche dei Manzoni € 55,00

Uve: Chardonnay e Pinot Nero

Eccellenza del metodo classico Champenoise in Langa.

La degustazione ci descrive uno spumante dal color oro brillante con un fine perlage.

Il profumo ha un bouquet complesso con forte presenza di sentori di pasticceria e lieviti.

Il sorso secco è pieno e robusto con una trama suadente data dal fitto perlage.

Brut "Valentino Riserva Elena" - Rocche dei Manzoni € 28,00

Uve: Chardonnay e Pinot Nero

La riserva "Elena" è un metodo classico che matura sui propri lieviti per ben 48 mesi, periodo di tempo durante il quale acquista tutta la finezza che la caratterizza. Un metodo unico, capace di raccontare la maestria della cantina nella produzione dei grandi spumanti.

PER LE GRANDI OCCASIONI

LOMBARDIA

“Annamaria Clementi” Franciacorta
(Cà del Bosco)

D.O.C.G € 130,00

Uve: Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%

Affinamento: 99 mesi sui lieviti un grande vino, dal magnifico colore dorato e perlage finissimo.

Un profumo di straordinaria complessità, un sapore di eccezionale pienezza e persistenza.

Un Franciacorta assoluto.

CHAMPAGNE

Ruinart Brut

€ 90,00

Uve: Chardonnay e Pinot Bianco

Di color oro pallido lucente. Olfatto profumo primario di lime e uno floreale secondario, molto raffinato. Gusto ricco, rotondo e armonioso, note nettarine, albicocca e ciliegio.

Buona intensità.

Ruinart Blanc de Blancs

€ 100,00

Uve: Chardonnay

Dal colore giallo paglierino carico e brillante, al naso offre un impatto di grande ampiezza aromatica con note floreali che denotano viva freschezza ma anche frutta e terziari evoluti.

La complessità aromatica si ritrova al palato con l'equilibrio tra le note d'eleganza e quelle di corpo. Note di frutta secca in un grande finale retro-olfattivo.

Dom Perignon

€ 240,00

Uve: Chardonnay e Pinot Nero

Nei suoi profumi emergono le note floreali di biancospino, di tiglio, di fiore della vita, seguiti da sentori di nocciola. In bocca ha ottima struttura, acidità importante e finale lungo con ricordo di pane tostato.

DOLCI FATTI IN CASA € 6,00

Tiramisù

Crostata di frutta fresca

Cialda con crema al mascarpone e frutti di bosco freschi

Panna cotta con salsa caramello, fragola o cioccolato

Cheesecake ai mirtilli

Sformatino morbido di cioccolato con salsa al caffè

Meringata con miele di castagno

Cantucci di nostra produzione € 3,50

Sorbetto € 3,00