

MENU OF THE WEEK

APPETIZERS

Tofu and eggplant meatballs on a bed of iceberg lettuce and vegan mayonnaise € 9,00
 (Vegan dish)

FIRST COURSE

Risotto with Saten of Franciacorta Vigna Dorata with a small fresh salmon tartare and black sesame €15,00

Trofie with *porcini mushrooms and sausage € 1400

MAIN COURSE

Grilled fillet of beef with pumpkin cream macaroons and crunchy bacon € 25,00

Pork fillet with plums and Valcalepio red wine with polenta € 16,00

Grilled soy burger with zucchini cream and fried Topinambur artichoke € 14,00
 (Vegan dish)

COFFEE SORBET HOME DESSERTS

see card

WINES (Recommended)

Red: Curtefranca rosso - Ferggettina aged 12 months in barrique bottle € 26,00
 Vines: Cabernet, Merlot, Barbera, Nebbiolo - Provenance: Lombardia

White: Bianco Erice "Brusio" - Fazio bottle € 20,00
 Vines: Insolia e Chardonnay - Provenance: Sicilia

* In the absence of fresh food, frozen food may be used.

OUR PROPOSALS FOR LUNCH AND DINNER

TUESDAY

ELEPHANT EAR WITH BONE € 38,00 per Kg
Milanese veal cutlet

(ex: medium weight kg, 1, 100 x € 38,00 cost per kg = € 41,80 cost per portion)

WEDNESDAY

MIXED FRIED FISH AND VEGETABLES € 20,00
(*squid, *shelled prawns, *prawns, *minnows,
peppers and courgettes)

THURSDAY

COD SALAD € 16,00

(potatoes, cherry tomatoes, Taggiasca olives, caper flowers and fresh basil)

FRIDAY

MEAT FROM THE WORLD

Every Friday we will choose for you:

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

The waiter will be happy to inform you about the day's cut
(€ ... cost based on the type of cut)

APPETIZERS

Cutting board: only charcuterie • only cheeses • charcuterie and cheeses

For one person	€ 8,00
For two people	€ 12,00
For six people	€ 35,00

Tasting board

Own cheese made from cow's milk goat's and sheep's milk with mustard and polenta jams

For one person	€ 15,00
For two people	€ 20,00

Patanegra cutting board with toasted bread (for one person) € 10,00

Patanegra cutting board with toasted bread (for two people) € 18,00

Taleggio cutting board Latini fried with polenta and honey € 10,00

Sliced lard with fried dumplings and red onion sauce (for 1 p.) € 9,00

Sliced lard with fried dumplings and red onion sauce (for 2 p.) € 14,00

Panna cotta with Taleggio Latini with Kaiser pear carpaccio and toasted hazelnuts € 10,00

Carpaccio of French beef fillet Blonde d'Aquitaine with zucchini, two-colored carrots and seasonal sprouts € 16,00

Polenta tasting: lard with truffle, porcini cream, Cantabrian anchovies, ragù with fennel salami paste € 14,00

Appetizer of the week (see menu of the week)

POLENTERIA € 7,00

Polenta and lard	Polenta and gorgonzola	Polenta and small salamino
Polenta, lard and honey	Polenta and porcini *mushrooms	Polenta and brie
Polenta and cotechino	Polenta and speck	Polenta and parmesan
Polenta and taleggio Latini	Polenta and salami	Polenta and melted cheese
Polenta and egg		

FIRST COURSE

Bitto risotto and bresaola crispy	€ 12,00
Parmesan risotto with Norcia black truffle flakes	€ 18,00
Risotto with Saten Vigna Dorata and caramelized blueberries	€ 14,00
Lime and ginger risotto with red prawn crudité quenelles from Mazara del Vallo	€ 18,00
Latini taleggio cheese risotto and balsamic vinegar reduction flavored with white truffle	€ 15,00
Half paccheri with fresh sea bass fillets, pesto rocket and cherry tomatoes in confit	€ 15,00
Spaghetti carbonara with Mediterranean shrimp and bacon	€ 14,00
First courses of the week (see menu of the week)	

OUR PASTAS HOMEMADE

Casoncelli alla bergamasca with spilled butter and bacon	€ 12,00
Small triangles filled with Culatello di Zibello, ricotta and chives with butter and sage	€ 14,00
Ravioli filled with Gorgonzola Latini creamed with milk cream and sage powder	€ 14,00
Potato dumplings with saffron pistils with dusting of dehydrated porcini	€ 12,00

MAIN COURSE

Grilled beef fillet	€ 21,00
Grilled beef fillet with Parmigiano Reggiano fondue and strand of balsamic vinegar truffle	€ 25,00
Grilled beef fillet with mozzarella cream of buffalo mozzarella and Jerusalem artichoke chips	€ 25,00
Sauteed fillet of beef with Valdostana fontina cheese and fried courgette flowers	€ 25,00
Grilled fillet of beef on Bagoss fondue and red onions caramelized with rosemary	€ 25,00
Grilled veal fillet with red potato wedges with rosemary	€ 23,00
Grilled horse fillet	€ 20,00
Horse fillet with porcini mushrooms, asparagus with crouton of polenta	€ 22,00
Grilled sliced beef with fried aubergine sheets and flakes of Parmesan	€ 22,00
*Lamb chops braised in Valcalepio red wine and peaches	€ 20,00
French tartare Egg, anchovies, capers, chilli, olives, onions, sauces: with tomato, garlic, antique mustard	€ 25,00
Second dishes of the week (see menu of the week)	

SPECIAL MEAT

Bull fillet € 25,00 per piece
grilled with sauteed potatoes and pesto cream (weight approx. 250g)

Pork fillet € 22,00 per piece
grilled with tartar sauce and sautéed potatoes (weight 300/400 gr. ca)
(Recommended as a main dish)

Great cutting board of the Cascina dei Filagni € 30,00 per piece
with mustard and polenta, lamb chops,
fillet mignon of cut beef,
fillet mignon of horse in cut,
sliced Argentine beef, salamella.
All on the grill

Blonde d'Aquitaine French beef fillet € 23,00 per piece
in cut (meat appreciated for its characteristics
tender, delicate flavor and light color)

Piedmontese breed € 20,00 per piece
Tartar of Filassi di Fassona Piedmontese with a knife
seasoned with salt, pepper and balsamic vinegar reduction

French tartare € 25,00 per piece
Egg, anchovies, capers, chilli, olives, onions,
sauces: with tomato, garlic, antique mustard

Very pure grilled rib € 55,00 per kg.
Average weight kg. 0.8 x cost € 55.00 per kg = € 44.00 per piece

Fiorentina alla brace € 60,00 per kg.
Average weight kg. 1.2 x cost € 60.00 per kg = € 72.00 per piece

SALADS

Filagni (mixed salad, tomato, green olives, tuna, taleggio)	€ 7,00
Delicata (mixed salad, tomato, corn)	€ 6,00
Golosa (mixed salad, rocket, mozzarella, * prawn tails, corn)	€ 8,00
Caprese (tomatoes, buffalo mozzarella, oregano)	€ 8,00
Caesar salad (Brazilian ins., croutons, chicken breast, flakes of Parmesan cheese and Caesar sauce)	€ 8,00

GARNISH

Fried potatoes	€ 4,00
Sauteed potatoes	€ 4,00
Grilled vegetables	€ 4,00
Steamed vegetables	€ 4,00
Salad (various)	€ 4,00
Sliced porcini mushrooms	€ 6,00
Pinzimonio with seasonal vegetables	€ 6,00

CLASSIC PIZZAS

Margherita (tomato, mozzarella cheese)	€ 5,50
Napoli (tomato, mozzarella cheese, oregano, anchovies, capers)	€ 5,50
Pugliese (tomato, mozzarella cheese, onion)	€ 8,00
Siciliana (tomato, oregano, anchovies, capers, black olives)	€ 8,00
Mare (tomato, mozzarella, * seafood)	€ 9,00
Vegetariana 1 (tom., mozz. cheese, aubergines, courgettes, peppers)	€ 8,00
Vegetariana 2 (tom., mozz. cheese, potatoes, zucchini, * asparagus, cherry tomatoes)	€ 8,00
Pizza Baby margherita	€ 4,50
Pizza Baby farcita	€ 5,00

GOURMET PIZZAS

Tonno Gourmet (tomato, mozzarella cheese, carpaccio of smoked tuna, Grana, rocket, lemon)	€ 14,00
Guanciale Gourmet (tomato, mozzarella cheese, guanciale, Sardinian pecorino cheese, pepper)	€ 14,00
Tartufo Gourmet (white pizza, mozz., truffle cream, Norcia truffle flakes, speck, Latini taleggio)	€ 16,00
Greca Gourmet (tom., mozz., greek feta, taggiasche olives, flakes, buffalo, dried tomatoes in oil)	€ 14,00
Gamberi Gourmet (buffalo mozzarella, tomatoes in confitt, tails of * shelled prawns, orange peel)	€ 16,00
Burrata Gourmet (white pizza with burrata and Culatello di Zibello)	€ 14,00

kamut flour + € 1,50 • wholemeal flour + € 1,50

* In the absence of fresh food, frozen food may be used.

PIZZAS OF THE HOUSE

Cascina (tomato, mozzarella cheese, taleggio, gorgonzola, *mushrooms, trevisano)	€ 9,00
Fumè (tom., buffalo mozzarella, smoked swordfish, smoked salmon, smoked cheese)	€ 10,00
Preziosa (tom., buffalo mozzarella, *porcini, truffle oil, raw)	€ 10,50
Cipolle dorate (tom., mozzarella cheese, tuna, golden onions, pine nuts)	€ 9,00
Gano (tomato, mozzarella cheese, *chips, egg, bacon)	€ 9,00
Treviso (tomato, mozzarella cheese, zola, salamino, trevisano)	€ 9,00
Filagni (tomato, mozzarella cheese, lard, rocket)	€ 9,00
Aia (tom., mozzarella cheese, bresaola, rocket, flakes of parmesan cheese)	€ 9,00
Bricchio (mozz. of buffalo, radicchio, pancetta, flakes of parmesan ... white pizza)	€ 9,00
Formaggi e noci (mozz. cheese, Taleggio cheese, gorgonzola, parmesan, nuts)	€ 9,00
Scamorza speck e porcini (tom., mozz., smoked cheese, bacon, *mushrooms)	€ 9,00
Polenta croccante (tom., mozz., zola, lard, crispy polenta)	€ 9,00
Contadino (tom., mozz., taleggio cheese, grilled polenta, bacon, sausage)	€ 9,00
Bergamasca (tom., mozz., cooked ham, *porcini mushrooms, Latini taleggio)	€ 9,00
Mari e monti (tom., mozz., *seafood, *porcini mushrooms and champignon mushrooms)	€ 9,00
Pizzaiolo (tom., mozz., spicy salamino, taleggio, zola, *porcini mushrooms)	€ 9,00
Carciofotto (artichoke cream, scamorza, raw....white pizza)	€ 9,00

WITH CHEESE

Al taleggio Latini (tomato, mozzarella cheese, Latini taleggio)	€ 9,00
Zola Latini (tomato, mozzarella cheese, Latini zola)	€ 9,00
Ai 4 formaggi (tomato, mozzarella cheese, gorgonzola, grana, taleggio)	€ 9,00
Zola e pere (tomato, mozzarella cheese, gorgonzola, pears)	€ 9,00
Saorida (tomato, mozzarella cheese, speck, gorgonzola)	€ 9,00
Brie speck e noci (tomato, mozzarella cheese, brie cheese, speck, walnuts)	€ 9,00
Bufala (tomato, buffalo mozzarella)	€ 9,00

BEERS ON TAP

		small	medium
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

BOTTLED BEERS

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

WINE

(see wine list)

SOFT DRINK

Juices	€ 3,50
Tonic Water	€ 3,50
Aranciata dolce	€ 3,50
Aranciata amara	€ 3,50
Chinotto	€ 3,50
Sprite	€ 3,50
Coca Cola small	€ 3,50
Coca Cola medium	€ 4,00
Coca Zero	€ 3,50
Esthatè (ice tea)	€ 3,50
Water 75 cl.	€ 2,70

APERIFS

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

COFFEE

Espresso at the bar	€ 1,00
Espresso (at the table)	€ 1,50
Caffè corretto	€ 1,70
American coffee	€ 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

LIQUEURS

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

SPECIAL GRAPPAS

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

GRAPPAS HERBS

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



WINE LIST

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

RED

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 mirtili. 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 Caldarò 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.

WHITE

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, mirtilli 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."

THE BUBBLES

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.

FOR GREAT OCCASIONS

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.

HOMEMADE SWEETS € 6,00

Tiramisù

Fresh fruit tart

Waffle with mascarpone cream and fresh berries

Panna cotta with caramel, strawberry or chocolate sauce

Blueberry cheesecake

Soft chocolate pudding with coffee sauce

Meringue with chestnut honey

Cantucci of our production € 3,50

Sorbet € 3,00