

Aperitivi + Vino al Calice

Bollicine



Sior Piero NV

Prosecco di Valdobbiadene

Otto Più

€ 7,00

Sior Lele

Rosé Spumante Brut

Otto Più

€ 7,00

Champagne Brut NV

Charles Le Bel

€ 16,00

Cocktails



Negroni

(Gin, Martini Rosso, Campari)

€ 8,00

Margarita Alkimia

(Tequila, Solerno, Vodka, coriandolo,
peperoncino, limone/lime)

€ 9,00

L'Astemio

(alla frutta – senza alcool)

€ 7,00

Altre Bevande: Birra Giulia Nord Bionda 33cl (**€ 7**),
Coca Cola / Coke Zero / Aranciata 20cl (**€ 4**), Acqua 75cl (**€ 3**)

Bianchi



Salinaro 2020 – Grillo

Cantine Pellegrino (Sicilia)

€ 9,00

Lugana Riserva 2016

Podere Selva Capuzza (Lombardia)

€ 11,00

Mon Blanc

Les Crêtes (Valle d'Aosta)

€ 7,00

Rossi



Ottobre Rosso 2017 – Montepulciano

Tenuta I Fauri (Abruzzo)

€ 9,00

Ziggurat 2016 – Sangiovese, Sagrantino,

Cabernet, Merlot

Castelbuono (Umbria)

€ 10,00

Tripudium 2014 – Nero d'Avola

Cantine Pellegrino (Sicilia)

€ 12,00



Coperto (Cover/Service charge): **€4**

Antipasti

Sformatino di porcini con fonduta

Savory porcini mushroom tart with fondue sauce

€ 14,00

Filetto di lucioperca tiepido in carpione

Zander filet marinated in a light vinaigrette with carrots, celery, & onion

€ 18,00

Crudo di ricciola con crescione in germogli al basilico e limone

Amberjack carpaccio with lemon- and basil-dressed watercress shoots

€ 28,00

Storione marinato al pepe rosa con pane caldo

Pink-peppercorn-marinated sturgeon with toasted handmade bread

€ 24,00

Foie-gras d'anatra al torcolato con pan brioche

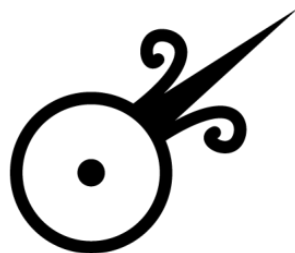
Duck foie gras marinated in torcolato wine and served with toasted brioche

€ 26,00

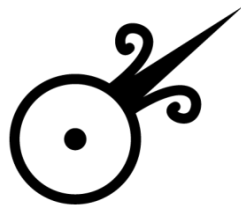
Culatello di Parma, misticanze e scaglie di parmigiano

Cured Parma ham with greens and shaved parmesan

€ 24,00



Gentili clienti, nel caso aveste allergie, intolleranze o particolari esigenze alimentari, non esitate a chiedere il menu degli allergeni. *(An allergen menu is available upon request.)*



Primi

Tortelli di melanzana con pomodoro e basilico

Handmade aubergine tortelli in a tomato and basil sauce

€ 14,00

Tagliatelle al ragù di pesci di lago

Handmade tagliatelle pasta with lake fish ragù

€ 18,00

Ravioli con astice al burro e erba cipollina

Handmade lobster ravioli sautéed with butter and chives

€ 26,00

Risotto mantecato alle erbe con tartare di gamberi rossi

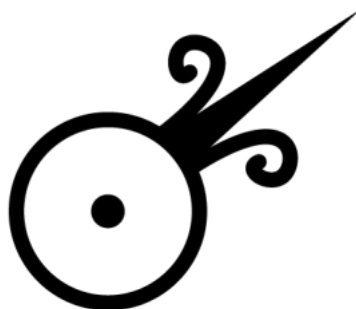
Herbed risotto with Sicilian red prawn tartar

€ 28,00

Maltagliati al sugo di anatra con cavolo rosso e pistacchi tostati

Handmade pasta squares in a ragù of duck, red cabbage and toasted pistachios

€ 20,00





Secondi

Trancio di baccalà arrosto con pomodoro, olive e capperi

Roasted cod with tomatoes, olives and capers

€ 25,00

Salmone al forno con verdure all'agrodolce

Roasted salmon with sweet and sour vegetables

€ 23,00

Filetti di triglia all'arancia

Red mullet filet with orange drizzle

€ 28,00

Filetto di vitello Rossini

Veal filet crowned with a slice of foie gras

€ 35,00

Tagliata di manzo "dry aged" con salsa al pinot nero

Sliced dry-aged steak with pinot noir reduction

€ 33,00

Petto di piccione all'aceto balsamico tradizionale di Modena

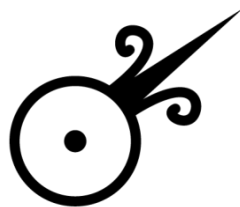
Squab breast in a traditional balsamic vinegar marinade

€ 28,00

Lombata di agnello alle erbe con patate e rucola

Herb-grilled lamb loin with roasted potatoes and arugula

€ 28,00



Formaggi

Parmigiano Reggiano, stagionatura 40 mesi di Consorzio Vacche Rosse, il suo gelato, aceto balsamico tradizionale e noci

"Red Cow" Parmigiano Reggiano, aged 40 months, served as spears and "gelato", with traditional balsamic drizzle and walnuts

€ 20,00



Per Finire Bene...

Dessert

Composta di frutta fresca

Selection of season fruit

€ 12,00

Sorbetto ai frutti di bosco

Wild berry sorbet

€ 8,00

Sorbetto al cacao con crema di mascarpone e rum

Chocolate sorbet with rum-laced mascarpone cream

€ 10,00

Crema fredda allo yogurt con passata di fragole

Yogurt ice cream with strawberry coulis

€ 12,00

Crostatina con frutti di bosco e salsa alla vaniglia

Berry tart with vanilla cream

€ 12,00

Zabaione ghiacciato con crema al caffè

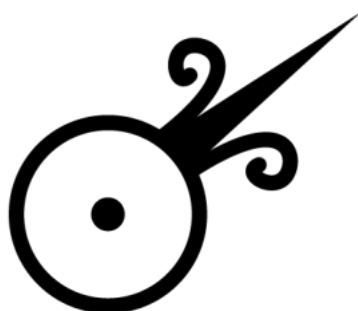
Semifreddo zabaglione custard with coffee sauce

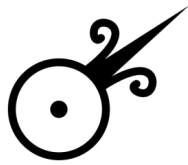
€ 12,00

Bavarese alla menta con salsa al cioccolato

Mint-infused Bavarian cream with chocolate drizzle

€ 10,00





Vini da Dessert al Calice

Dessert Wines by the Glass

Pass the Cookies! 2017 – Di Lenardo

€ 5,00

Marsala – **Vergine Soleras** – Pellegrino

€ 5,00

Passito di Pantelleria 2017 – Pellegrino

€ 7,00

Barolo Chinato – Schiavenza

€ 14,00

Gewürztraminer Vendemmia Tardiva – **Pasithea Oro 2016** – Girlan

€ 14,00

Sauternes Petit Guiraud 2013 – Chateau Guiraud

€ 16,00

Moscato Rosa – **Vino del Presidente** – Triacca

€ 19,00

Gewürztraminer Passito – **Sanct Valentin Comtess' 2012** – S. Michele-Eppan

€ 20,00