

# **Aperitivi + Vino al Calice**

## **Bollicine**

**Sior Piero Extra Dry**  
Prosecco Superiore di Valdobbiadene  
Otto Più € 7,00

**Rosa della Regina Brut Rosé**  
Dal Bello € 6,00

**Champagne Brut NV**  
Charles Le Bel € 16,00

**Champagne Extra Brut NV**  
Les Terres Argileuses Blanc de Blancs  
Tristan Hyest € 19,00

## **Cocktails**

**Negroni**  
(Gin, Martini Rosso, Campari)  
€ 8,00

**Margarita Alkimia**  
(Tequila, Solerno, Vodka, coriandolo,  
peperoncino, limone/lime)  
€ 9,00

**Kir Royale**  
(Champagne, Cassis)  
€ 16,00

**L'Astemio**  
(pompelmo, fragola, rabarbaro – no alcool)  
€ 7,00

## **Bianchi**

**Toh! 2017 – Friulano**  
Di Lenardo (Friuli) € 6,00

**Soave Classico 2017 – Garganega**  
Suavia (Veneto) € 7,00

**Lighea 2018 – Zibibbo**  
Donnafugata (Sicilia) € 9,00

**Villa Margon 2017 – Chardonnay**  
Tenute Lunelli (Trentino) € 10,00



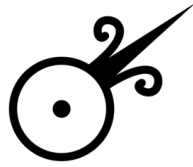
## **Rossi**

**Téi 2017 – Nebbiolo**  
Sandro Fay (Valtellina) € 9,00

**Gschleier 2017 – Schiava**  
Girland (Alto Adige) € 10,00

**Ziggurat 2016 – Sangiovese, Sagrantino,  
Cabernet, Merlot**  
Castelbuono (Umbria) € 10,00

**Tripudium 2014 – Nero d'Avola**  
Cantine Pellegrino (Sicilia) € 12,00



## **Proposta Menù in Cinque Portate**

### **“Fidati dello Chef”**

Five Course “Trust the Chef” Menù

€ 60,00



## **Angolo delle Verdure**

Vegetarian Selections

**Sformato di asparagi, vinaigrette all’olio di noci e scaglie di grana**

Asparagus tart with walnut vinaigrette and shaved parmesan

€ 14,00

**Sfoglia calda con carciofi e fonduta**

Warm puff pastry with artichokes and cheese fonduta

€ 15,00

**Risotto mantecato alla zucca, bitto e melograno**

Risotto with squash, bitto cheese and pomegranate

€ 16,00

**Tortelli con blu di capra, scalogno e noci**

Handmade tortelli pasta filled with blue goat cheese dressed with shallots and walnuts

€ 15,00

**Torta salata di cipolle con misticanze e parmigiano**

Savory onion tart with greens and shaved parmesan

€ 14,00



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.)*

# Antipasti

**Salmone marinato all'aneto, burro alle erbe e crostini caldi**

Dill-marinated salmon, herbed butter and toast

€ 17,00

**Cappesante alla piastra, crema di zucca e lardo d'Arnad**

Grilled scallops with a sauce of squash and Arnad lard

€ 22,00

**Insalatina con petto d'anatra alla senape e noci**

Duck breast salad with walnuts and mustard vinaigrette

€ 18,00

**Culatello di Zibello con cuori di carciofi e grana**

Zibello cured ham with artichoke hearts and parmesan cheese

€ 22,00



# Primi

**Tagliatelle al ragù di pesci di lago**

Handmade tagliatelle pasta with lake fish ragù

€ 16,00

**Maltagliati con moscardini, carciofi e pomodori**

Handmade pasta squares with baby octopus, artichokes and tomatoes

€ 18,00

**Ravioli di piccione con salsa al foie gras**

Handmade squab ravioli with a foie gras dressing

€ 20,00

# Pesci

From the Sea

## Baccalà al forno, pomodori, olive taggiasche e capperi

Baked salted cod with tomatoes, olives and capers

€ 24,00

## Trancio di salmone con salsa al rabarbaro

Baked salmon with a rhubarb reduction

€ 22,00



# Carni

For the Carnivore

## Tagliata di controfiletto al rosmarino

Sliced, rosemary-rubbed sirloin steak

€ 28,00

## Carré di agnello cotto al forno con salsa alle erbe

Roasted rack of lamb with an herbed sauce

€ 28,00

## Costoletta di cervo ai mirtilli

Venison cutlet with blueberry coulis

€ 26,00



# Formaggi

Cheese

## Blu del Moncenisio, mostarda di fichi e pane integrale

Creamy blue cow's milk cheese, served with fig mustard and wholewheat bread

€ 12,00

## Parmigiano Reggiano "Consorzio Vacche Rosse" stagionato oltre 40 mesi e il suo gelato in cialda croccante

Parmigiano Reggiano from Italian Reggiana red cows, aged 40+ months

Served with Parmesan cheese gelato in a crispy Parmesan cup

€ 15,00



## **Per Finire Bene...**

### Dessert

#### **Sorbetto ai frutti di bosco**

Berry sorbet

€ 8,00

#### **Cassata con salsa di cacao**

Semifreddo with honey, almonds, and candied fruit

€ 10,00

#### **Zabaione caldo**

Hot zabaglione custard

€ 8,00

#### **Gelato alla crema con fragole calde**

Cream gelato topped with gently sautéed strawberries

€ 12,00

#### **Gelato allo yogurt con salsa di rabarbaro e fragole**

Yogurt ice cream with rhubarb and strawberry sauce

€ 8,00

#### **Torta sabbiosa al mascarpone**

Crumbly sabbiosa cake with mascarpone sauce

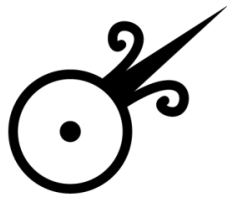
€ 10,00

#### **Ganache al cioccolato, crema al caffè**

Chocolate ganache with coffee cream

€ 12,00





## ***Vini da Dessert al Calice***

Moscato d'Asti – **Bricco Quaglia 2017** – Rivetti

€ 4,00

**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

**Picolit 2011** – La Tunella

€ 15,00

**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