

# LUGLIO 2020.

## L'aperitivo

Americano (Bitter Campari,Vermouth,Arancia,Seltz )	€ 7
Bollicina di Franciacorta;Pas Dose Faccoli	€ 7
Gin Tonic( Fever Tree,Gin Mare,Rosmarino )	€ 10

## Sfizi e Salumi

Acciughe Codesa selezione DRO	€ 10
Acciughe Codesa selezione Limitata	€ 15
La nostra giardiniera all 'agro	€ 5
Pane burro e Culatello by Massimo Spigaroli 28 Mesi Sel."Oro "	€ 20
Salumi DOP Piacentini ( Sal.Grossetti )	€ 12
Culaccia XXL Bettella con mostarda di Mele Campanine	€ 15
Mortadella "Favola di Palmieri " e pomodoro ciliegino secco di Sicilia	€ 10
Paleta di Pata Negra "Joselito "36 Mesi con pane e pomodoro	€ 22

## Antipasti

Calamaro cotto a bassa temperatura,zucchine,limone,nero di seppia	€ 15
Polpo in doppia cottura, patate, fagiolini e pesto	€ 15
Tartare di ricciola, brodo di mozzarella, pomodori confit, basilico	€ 16
Pomodoro alla brace, spuma di burrata, pane croccante	€ 10
Battuta al coltello di piemontese "Cazzamali", carasau croccante e caprino del "Boscasso "	€ 15

## Primi piatti

Ravioli ripieni di caprino del " Boscasso " e tarassaco, polvere delle radici tostate € 12

Risotto " Acquerello " mantecato al parmigiano con peperoni rossi,capperi,acciughe del Cantabrico ( MIN 2 PERS ) € 14

Paccheri all'astice € 20

Fusilloni al pesto di mare,cozze,vongole,mandorle € 14

Linguine,sarde,finocchietto,pinoli,zafferano € 14

## Secondi piatti alla brace

Costata di fassona piemontese alla brace,senape in grani,patate € 5,5 hg

Manzo alla brace, salsa al prezzemolo,paglia di patate alle erbe € 20

## Secondi piatti

Sella di agnello alle erbe, crema di piselli, piselli scottati e menta € 20

Pollo di Bresse ,salsa ai peperoni Piquillo,peperoni rossi alle erbe € 20

Ombrina al forno, melanzane alla brace,salsa teriyaki e gel di limone € 18

Tatakya di ricciola del mediterraneo,spuma di ceci e rosmarino,zucchine € 22

Selezione di caprini "Il Boscasso ",pane nero,composta di ciliegie € 12

MENU BIMBI;PENNE AL POMODORO,CROCHETTE DI POLLO,GELATO AL FIORDI LATTE € 20

Il Caffè:Espresso Lady Caffè Torrefazione Miscela Caraibi-Santo Domingo.Arabica € 2

**PESCE SOTTOPOSTO A BONIFICA SECONDO LEGGE 853 /CE**

# VINI AL CALICE BIANCHI/

TERENZUOLA	VERMENTINO "LE VIGNE BASSE " '18 ( TOSCANA )	€ 5
RADO KOJANCIC	VITOVSKA DEL CARSO '18 ( FRIULI )	€ 5
HUGEL	"GENTIL HUGEL " '18 ( PINOT BIANCO,SYLVANER /ALSACE )	€ 5
L.LATOUR	CHABLIS '17 ( CHARDONNAY/ BOURGOGNE )	€ 6
<b>ROSSI/</b>		
BARATTIERI	COLLI PC GUTTURNIO SUP.'18( BARBERA,BONARDA )	€ 4
VON BLUMEN	ALTO ADIGE PINOT NERO " 502 SLM " '18	€ 5
ALLEGRI	AMARONE DELLA VALPOLICELLA '16" GROLETTA (VENETO )	€ 8
M.V.ADRIANO	BARBARESCO DOCG "BASARIN "'15 ( PIEMONTE )	€ 8
M.TALIANO	BARBERA D'ALBA '17 ( PIEMONTE )	€ 5
GRILLESINO	CILIEGIOLO '18 ( TOSCANA )	€ 5

# LE BOTTIGLIE DEL MESE...

( 20 ETICHETTE DI "ARTIGIANI " DEL VINO SCELTE PER VOI ..)

## BIANCHI

EDI SIMCIC ( SLOVENIA )	COLLIO SLOVENO "TRITON " '18 ( RIBOLLA,CHARD.,SAUV.)	€ 30
TALIANO MICHELE	ROERO ARNEIS DOCG '19	€ 22
ZANOTELLI	TENTINO DOC SUP MULLER THURGAU '18	€ 25
COLLESTEFANO	VERDICCHIO DI MATELICA '17 ( BIO )	€ 22
RAINA	UMBRIA GRECHETTO '18 ( BIO MACERATO )	€ 22
AGNANUM	FALNGHINA CAMPANIA '18	€ 25
MARISA CUOMO	COSTA D 'AMALFI " FURDRE " BIANCO '19	€ 30
BENANTI	ETNA BIANCO DOC '19 ( CARRICANTE )	€ 27
L LATOUR ( FRANCIA )	ARDECHE CHARDONNAY '18	€ 25

## ROSSI

CORDANI	IGT EMILIA BARBERA " LALLABi " '16 BIO	€
LURETTA	"PUCK " '19 ( BONARDA,BARBERA,CABERNET )	€ 20
GROSJEAN	GAMAY VALdE D 'AOSTE'19	€ 24
M.V. ADRIANO	BARBARESCO DOCG " SANADAIVE " '16	€ 40
TENUTA S,ANTONIO	VALPOLICELLA " NANFRè" '18	€ 25
LE RAGNAIE	ROSSO DI MONTALCINO '15 ( BIO )	€ 25
I GARAGISTI DI SORGONO	"MURRU " '17 (MONICA- SARDEGNA -BIO )	€ 25
L.LATOUR ( FRANCIA )	BOURGOGNE GAMAY '19	€ 27

SEGUE

## BOLLICINE

COPPO	ALTA LANGA EXTRA BRUT " RISERVA COPPO" DOCH '13	€
BALDESSARI	TRENTO METODO CLASSICO BIO DOSAGGIO ZERO	€ 30
SAN CRISTOFORO	FRANCIACORTA BRUT DOCG	€ 30
SAN CRISTOFORO	FRANCIACORTA ROSÈ BRUT DOCG	€ 35
DELOUVIN NOVACK	CHAMPAGNE BRUT " CARTE D 'OR " ( PINOT MEUNIER )	€ 45
J.M.TISSIER	CHAMPAGNE BRUT " REFLET DE TERRE "	€ 50