

FEBBRAIO 2023

SFIZI

ACCIUGHE CANTABRICHE "CODESA SELEZIONE LIMITATA "	€ 18
LA NOSTRA GIARDINIERA ALL' AGRO	€ 6
POMODORO "NAVARRA ", BASILICO, SALE MALDON, OLIO EVO	€ 7

SALUMI

CULATELLO DOP SEL.ORO "ANTICA CORTE PALLAVICINA CON PANE E BURRO	€ 20
COPPA ANTICHE RAZZE "FLI SPIGAROLI "	€ 14
CULACCIA "BETTELLA" 30 MESI CON MOSTARDA DI CIPOLLA ROSSA	€ 15
DOP COLLI PIACENTINI:COPPA,PANCETTA,SALAME E PICCOLA GIARDINIERA	€ 15
PROSCIUTTO DI PARMA "RULIANO" 36 MESI CON LA NOSTRA INSALATA RUSSA	€ 15
PALETA DI PATA NEGRA	
"SANCHEZ ROMERO "36 MESI CON PANE E POMODORO	€ 23

ANTIPASTI DI TERRA E MARE

UOVO BIO COTTO A BASSA TEMPERATURA, CREMA DI CAVOLO NERO,CRUMBLE DI PANE ALLE SEGALE,LIMONE CANDITO	€ 14
COTECHINO"AZ AGR MALINTESA " ",VERZA ALLA BRACE,CHIPS DI POLENA,MAIONESE ALLA SENAPE	€ 14
TARTARE DI CERVO, CAPRINO ,MIELE E ANETO	€ 16
CARPACCIO DI SALMERINO MARINATO,LATTE AFFUMICATO,LEMON GRASS, CIALDA AL NERO DI SEPPIA	€ 18
FILETTO DI TRIGLIA E LA SUA SALSA,SCOTTATO ALLA BRACE,CREMA DI PREZZEMOLO, PANE CROCCANTE ALLE ERBE	€ 18
MIDOLLO DI BUE ALLA BRACE,CARPACCIO DI RICCIOLA ,LIMONE E MAIONESE AL WASABI	€ 22

PRIMI PIATTI

PAPPARDELLE "32 TUORLI" ,RAGU' BIANCO DI FASSONA PIEMONTESE,SALSA AL BURRO,ROSMARINO	€ 14
PISAREI E FASO' DI MIA MAMMA..CON PANCETTA AFFUMICATO,OLIO EVO,PEPE NERO	€ 14
RAVIOLI DEL PLIN CON RIPIENO DI BRASATO,FONDUTA DI CACIO DEL PO',SALSA DEL FONDO DI BRASATO	€ 16
RISOTTO "ACQUERELLO", MANTECATO AL PARMIGIANO, BURRO GIALLO, SEDANO RAPA, SCORZA DI MANDARINO, LINGUA DI VITELLO	€ 16
TORTELLI PIACENTINI CON LA CODA,RIPIENI DI RICOTTA,ERBETTE E PARMIGIANO 24 MESI DI VACCHE BRUNE	€ 14
PACCHERI, ASTICE E BISQUE DI CROSTACEI	€ 22

SECONDI PIATTI ALLA BRACE

FIORENTINA DI SASHI , SENAPE IN GRANI E CHIPS DI PATATE	€ 6/HG
ASADO DI CHIANINA TOPINAMBUR E NOCCIOLE SALATE	€ 20

SECONDI PIATTI

ANIMELLE DI VITELLO AL BURRO,CIPOLLA ROSSA DI tROPEA CARAMELLATA, CIME DI RAPA E PATATE CROCCANTI	€ 20
CAPPELLO DEL PRETE BRASATO,SALSA AL GUTTURNIO,SCALOGNO LACCATO, CREMA DI SEDANO E PATATE	€ 18
CONTROFILETTO DI CERVO, PORRO ALLA BRACE,CREMA DI CASTAGNE E RIBES	€ 24
ANGUILLA ALLA BRACE,BIETOLA ROSSA E CREMA DI PREZZEMOLO	€ 22
OMBRINA DEL MEDITERRANEO, CANNELLINI,BROCCOLI,ACCIUGHE	€ 20
SELEZIONE DI FORMAGGI E MOSTARDA DI ZUCCA	€ 14
MENU BIMBI: PENNE AL POMODORO, CROCHETTE DI POLLO, GELATO AL FIORDILATTE	€ 20

PANE COPERTO € 3,5

ACQUA PURIFICATA GASSATA E NATURALE € 2

ACQUA SURGIVA GASSATA E NATURALE € 3

PESCE SOTTOPOSTO A BONIFICA SECONDO LEGGE 853/CE

NB:I PIATTI PORZIONATI IN 2 PARTI SUBIRANNO UN AUMENTO DI € 2

LA CARTA DEL GIORNO..VINI AL CALICE/BOTTIGLIA

BIANCHI

MALVASIA DI CANDIA '20 COLLI PC AZ AGR SOLENGHII (E.ROMAGNA) BIO	€ 6/30
"ORACOLO" BIO MACERATO '19 (MALV.SAUV.MOSC.OTRU.) CORDANI BIO	€ 27
COLLI TORTONESI DOC TIMORASSO "DERTHONA " '19 LA COLOMBERA BIO	€ 28
VITOVSKA DOC CARSO '21 KOJANCIC BIO	€ 6/28
FRIULI ISONZO DOC '17 " LIS " LIS NERIS	€ 50
FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON "SAURINT " 2020 MIANI	€ 70
CHARDONNAY TENTINO RIS.2018 MASO CORNO	€ 50
SOAVE DOC CLASSICO " MONTE CARBONARE " '20 SUAVIA BIO	€ 27
ROERO ARNEIS DOCG '21 MICHELE TALIANO	€ 6 /25
PIEMONTE DOC CHARDONNAY " MONTERIOLO " '18 COPPO	€ 60
VERDICCHIO DI MATELICA '21 COLLESTEFANO BIO	€ 6/27
"CHICCA"PASSERINA 2020 AZ AHR PANTALEONE BIO	€ 6/27
TOSCANA IGT "VERMIGNON " '21 (VERMENTINO ,SAUVIGNON) TENUTA LENZINI BIO	€ 36
TREBBIANO D ABRUZZO DOC 2018 EMIDIO PEPE BIO	€ 70
FIANO DI AVELLINO DOCG '19 GUIDO MARSELLA	€ 35
"RENOSU" SARDEGNA 2020 DETTORI BIO	€ 6/ 27
BOURGOGNE "CUVEè ANTOINE " (CHARDONNAY) '20 MARECHAL (FRANCIA)	€ 45
CHABLIS (CHARDONNAY) '20 BROCARD (FRANCIA)	€ 8/40
"CHAMBAUDIÈRE" MUSCADET '18 B.CORMERAIS (FRANCIA)	€ 35
ALLMANT-LAUGNER VIN D ALSACE GEWURZTRAMINER '18	€ 30

ROSSI

LAMBRUSCO DI SORBARA "LECLISSE " '21 PALTRINIERI	€ 25
SCHIOPETTINO 2015 FRIULI BRESSAN BIO	€ 70
MERLOT 2020 FRIULI COLLI ORIENTALI DOC BIO ANTICO BROILO	€ 33
PINOT NERO DELL'OLTREPO' "PARTU' " '20 CORDERO	€ 40
PINOT NERO A.A." PIGENO "20 STROBLHOH BIO	€ 45
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CL"DOCG "MOROPIO" '19 ANTOLINI BIO	€ 8/50
ROSSO DI VERONA IGT " BROLO CAMPOFIORIN " 2018 MASI	€ 7/30
VENETO IGT "SCAFO" '21 (TAI ROSSO,SYRAH,MERLOT) DAVIDE XODO BIO	€ 30
BARBARESCO DOCG "SANADAIVE" "'19 M.V.ADRIANO	€ 8/ 50
BARBERA DEL MONFERRATO BIO "NGIULINA " 2020 CASCINA BOCACCIO	€ 28
BARBERA D'ASTI '20 " CUREJ "BRAIDA	€ 6/28
BAROLO DOCG '17" PARAFADA " PALLADINO	€ 70
GRIGNOLINO D 'ASTI " LA GUARAGNA " 2020 LA FRASCA	€ 6/28
LANGHE DOC NEBBIOLO " AVENE " '20 MASSIMO RIVETTI	€ 30
BOURGOGNE COTE D OR "GRAVEL " '19 MARECHAL	€ 45
"DEPRIMEUR "PINOT NERO BIO MARC SOYAD DOMAINE DE LA CRAS	€ 60

BOLLICINE DEL MESE

FRANCIACORTA SATEN CHIARA ZILIANI	€ 7/40
BRUT ROSE' DE PROVENCE A.ROMET	€ 6/30
TRENTO DOC MILL '17 "ALTEMASI " CAVIT	€ 35
METODO CLASSICO PAS DOSE' 2018 CONTRATTO	€ 40
FRANCIACORTA BRUT AZ AGR GATTI	€ 35
FRANCIACORTA EXTRA BRUT LENZA	€ 40
METODO CL.BRUT AZ AGR MILAZZO	€ 6/32
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT A.COUVREUR	€ 60
CHAMPAGNE EXTRA BRUT GRAND CRU PAUL BARA	€ 75
CHAMPAGNE BRUT RESERVE CHARLES HEIDSIECK	€ 80
CHAMPAGNE BRUT CLASSIC DEUTZ	€ 60
CHAMPAGNE BRUT RESERVE BOLLINGER	€ 90
CHAMPAGNE "ZERO " BRUT NATURE TARTLANT	