

NOVEMBRE 2023

APERITIVO IN BOLLICINE...

FRANCIACORTA DOCG BRUT NATURE AZ AGR GATTI	€ 8
BLANC DE BANC EXTRA BRUT "1919" 2019 ILLICA	€ 6

SFIZI

ACCIUGHE CANTABRICHE "CODESA SELEZIONE LIMITATA"	€ 18
LA NOSTRA GIARDINIERA ALL' AGRO	€ 6
POMODORO "NAVARRA ", OLIO EVO, SALE MALDON E BASILICO	€ 9

SALUMI....ANCHE CON LE MANI

CULATELLO DOP SEL.ORO "ANTICA CORTE PALLAVICINA CON PANE E BURRO	€ 20
COPPA DI MAIALI PESANTI" MALINTESA "	€ 14
CULACCIA "BETTELLA" 30 MESI CON MOSTARDA DEL GIORNO	€ 15
DOP COLLI PIACENTINI: COPPA, PANCETTA, SALAME E PICCOLA GIARDINIERA	€ 15
PROSCIUTTO DI PARMA "S. ILARIO" 36 MESI CON LA NOSTRA INSALATA RUSSA	€ 15
PROSCIUTTO DI PARMA "S'ILARIO RIS SPECIALE GENNAIO '19"	€ 20
PALETA DI PATA NEGRA "SANCHEZ ROMERO "36 MESI CON PANE E POMODORO	€ 23

ANTIPASTI DI TERRA E MARE

MIDOLLO DI BUE ALLA BRACE, BATTUTA DI PIEMONTESE, LA NOSTRA SALSA BBQ	€ 18
TARTARA DI CERVO, NOCI, CAPRINO E MELE	€ 16
CARPACCIO DI RICCIOLA ADRIATICO, SALSA ALL'ARANCIA, MAIONESE ALL'ANETO, PANE CROCCANTE	€ 18
TRIGLIA PESCATA, CREME FRAICHE, MANDORLE TOSTATE, RAPAROSSA	€ 16

100 % VEGETARIANI

CAROTA ALLA BRACE COTTA NEL "JOSPER ", LATTE DI COCCO, OLIO AL PREZZEMOLO, TABASCO, MANDORLE TOSTATE	€ 12
---	------

PRIMI PIATTI

RAVIOLI DEL PLIN CON RIPIENO DI ZAFFERANO, SALVIA CROCCANTE, LINGUA DI VITELLO	€ 16
RISOTTO "ACQUERELLO" MANTECATO, CREMA DI CAVOLO, LIME, UOVA DI TROTA	€ 15
TORTELLI PIACENTINI CON LA CODA, RIPIENI DI RICOTTA, ERBETTE E PARMIGIANO 24 MESI DI VACCHE BRUNE	€ 14
PACCHERI, ASTICE E BISQUE DI CROSTACEI	€ 25

SECONDI PIATTI ALLA BRACE

FIORENTINA DI CHIANINA....	€6,5/HG
FIORENTINA DI RUBIA GALLEGA...	€ 7,5/HG
ASADO DI CHIANINA, PUREA DI PATATE DOLCI, E CARDONCELLI ALLA BRACE	€ 20
PANCIA DI MAIALINO, SENAPE DOLCE, CAVOLO NERO ALLA BRACE	€ 20

SECONDI PIATTI

CONTROFILETTO DI CAPRIOLO,LAMPONE,PERE,CANNELLA	€ 25
OMBRINA DI SARDEGNA DI PESCATO, CREMA DI RUCOLA, GEL ALLA SOIA, PAKCHOI	€ 25
PESCATO DEL GIORNO	€ S.Q.
SELEZIONE DI FORMAGGI DI STAGIONE E MOSTARDA DI MELE E PERE	€ 16
MENU BIMBI: PENNE AL POMODORO, CROCCHETTE DI POLLO, GELATO AL FIORDILATTE	€ 22

PS: se vuoi goderti la compagnia,la cena...usa in modo discreto e intelligente il cellulare...e non fumare l'iqos!!!

PANE COPERTO € 3,5

ACQUA PURIFICATA GASSATA E NATURALE € 2,50

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

VINI D 'AUTORE

BOLLICINE...

TRENTO DOC "RISERVA LUNELLI" 2015 FERRARI FLLI LUNELLI (CHARDONNAY)	€ 90
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT " LATITUDE " LARMADIER-BERNIER (CHARDONNAY)	€ 100
CHAMPAGNE PREMIERE CUVEè EXTRA BRUT BRUNO PAILLARD (PINOT NOIR,CHARDONNAY,PINOT MEUNIER)	€ 100
CHAMPAGNE CUVEè "744 " EXTRA BRUT JACQUESSON (CHARDONNAY,PINOT NOIR ,PINOT MEUNIER)	€ 120

BIANCHI

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC CHARDONNAY 2018 MIANI	€ 70
ALTO ADIGE TERLANO DOC "NOVA DOMUS " RIS. 2019 CANTINA DI TERLANO	€ 60
CHABLIS 2019 VIEILLES VIGNES ROMAINE BESSIN	€ 55
SANCERRE 2018 " LES MONTS DAMNès " PASCAL COTAT (SAUVIGNON)	€ 80
MERSAULT " LES NARVAUX " 2016 VINCENT GIRARDIN (CHARDONNAY)	€ 130

ROSSI

BAROLO DOCG " VILLERO " 2018 GIACOMO FENOCCHIO (NEBBIOLO)	€ 95
NIZZA DOCG " POMOROSSO " 2018 COPPO (BARBERA)	€ 70
TOSCANA IGT 2018 " CUNA " FEDERICO STADERINI (PINOT NERO)	€ 65
MONTEPULCIANO D 'ABRUZZO DOCG 2020 EMIDIO PEPE	€ 75