

## Antipasti

**Burratina di bufala, crema di datterino giallo,  
pomodori secchi e basilico**

12

**Pastéis di baccalà con crema di yogurt, menta e  
aneto**

14

**Fajitas di verdure con crema di avocado**

11

**Carpaccio di black Angus con scaglie di grana**

13

**Insalatina tiepida di polpo, seppie e gamberi**

13

**Acciughe impanate**

11

**Tagliere di salumi dell'Oltrepò con gnocco fritto**

12

## Primi piatti

**Spaghetti alla chitarra con ragù di moscardini e  
stracciatella di bufala**

14

**Cannoli dorati ripieni di seppioline e calamaretti**

13

**Strozzapreti con crema di fave e tofu affumicato**

12



**Maccheroncini freschi con ragù d'anatra**

13

**Paella alla valenciana**  
(minimo per due persone)

18

## Secondi piatti

### **Capesante gratinate**

18

### **Filetto di tonno in vasocottura con cipolline in agrodolce e bufala**

15

### **Tagliata di calamaro ripieno di verdure**

15

### **Fritto misto di pesce**

17

### **Tagliata di Angus alla piastra**

16

### **Mini burger di legumi con patate dolci**

13



\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

## Pizze gourmet

**Tropea** (fior di latte, pomodoro, cipolla rossa di Tropea, gamberi e pancetta croccante)

16

**Caponata** (fior di latte, mozzarella di bufala affumicata, pesto di pomodori secchi, melanzane e basilico)

15

**Partenopea** (fior di latte, pesto di pomodori secchi, salsiccia e friarielli)

14

**Calabrese** (fior di latte, cacio, datterino e 'nduja)

13

## Pizze tradizionali

- Marinara** (pomodoro, aglio, origano) - 5
- Margherita** (fior di latte, pomodoro) - 7
- Primavera** (fior di latte, pomodoro, pomodorini freschi, basilico) - 8
- Bufala** (pomodoro, mozzarella di bufala) - 10
- Romana** (fior di latte, pomodoro, acciughe, capperi, origano) - 8,50
- Vegetariana** (fior di latte, zola, pomodoro, pomodorini freschi, asparagi, radicchio) - 10
- Siciliana** (fior di latte, pomodoro, capperi, acciughe, olive, salame piccante) - 10
- Polpo e patate** (polpo, patate, olio, prezzemolo) -  
14
- Kaledeia** (taleggio, zucchine, melanzane, grana) -  
9
- Trentina** (fior di latte, pomodoro, speak, brie) -  
9
- Pancetta e piselli** (fior di latte, pomodoro, pancetta e piselli) - 8,5
- Quattro stagioni** (fior di latte, pomodoro, carciofi, funghi, prosciutto cotto) - 9
- Zibello** (fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto di Zibello DOP) - 12
- Contadina** (fior di latte, pomodoro, zola, rucola)  
- 9

- Trevigiana** (fior di latte, pomodoro, radicchio, scamorza, noci) - 10
- Antico Roseto** (fior di latte, pomodoro, verdure stufate) - 9
- Torretto** (fior di latte, pomodoro, funghi di bosco) - 10
- Piemontese** (fior di latte, zola, pere) - 9
- Quattro formaggi** (fior di latte, pomodoro, taleggio, zola, grana) - 9
- Würstel** (fior di latte, pomodoro, würstel) - 7,5
- Patatine** (fior di latte, pomodoro, patatine fritte) - 7
- Rustica** (fior di latte, pomodoro, salsiccia, zola, rucola) - 9,5
- Pugliese** (fior di latte, pomodoro, tonno, cipolle) - 7,5
- Scoglio** (pomodoro, polpo, seppie, gamberetti) - 15
- Delis** (fior di latte, pomodoro, prosciutto crudo, rucola) - 9
- Napoli** (fior di latte, pomodoro, acciughe, origano) - 8
- Tonno** (fior di latte, pomodoro, tonno) - 7,5
- Valtellina** (fior di latte, pomodoro, bresaola, formaggio casera, spinacino fresco) - 11
- Totò** (fior di latte, scamorza, pancetta, spinacino fresco, noci) - 11
- Vogherese** (fior di latte, pomodoro, peperoni, zola) - 9

## Vini rossi

**Bonarda Cresta dei Ghiffi** DOC frizzante (Agnes)  
17

**Bonarda Campo del Monte** DOC frizzante (Agnes)  
20

**Bonarda Possessione del Console** DOC fermo (Agnes)  
18

**Croatina Ammandorlato Loghetto** DOC fermo (Agnes)  
20

**Gutturnio** DOC frizzante (Tenuta La Pernice)  
16

**Gutturnio** DOC fermo (Tenuta la Pernice)  
18

**Barbera del Monferrato Superiore "Rubermillo"** DOC  
fermo (Casalone)  
19

**Barbera del Monferrato Superiore "Giulin"** DOC  
fermo (Accornero)  
19

**Ruché di Castagnole Monferrato "Viari"** DOC fermo  
(Accornero)  
22

**Barbera del Monferrato Superiore "Cima"** DOC fermo  
(Accornero)  
50

**Grignolino del Monferrato Superiore "Bricco del  
Bosco"** DOC fermo (Accornero)  
19

## Vini bianchi

**Pinot Nero** DOC frizzante (Vanzini)  
17

**Pinot Nero** DOC frizzante (Achilli)  
16

**Pinot Grigio** DOC fermo (Vanzini)  
17

**Pinot Rosé** DOC frizzante (Vanzini)  
18

**Ortrugo dei Colli Piacentini** DOC frizzante (Tenuta  
La Pernice)  
17

**Gewürztraminer** DOC fermo (Caldaro)  
19

**Riesling** (Agnes)  
15

**Chardonnay Sauvignon Blanc "Fonsina"** DOC fermo  
(Accornero)  
18

**Malvasia** (Agnes)  
16

**Prosecco di Valdobbiadene** DOC (Ciodet)  
20

**Prosecco Superiore di Cartizze** DOC (Ciodet)  
27

**Spumante Brut "Monvasia" 72 mesi** DOC (Casalone)  
28



## Champagne

### **Champagne Lanson Black Reserve**

40

50% Pinot Nero - 35% Chardonnay - 15% Pinot Meunier  
4 anni sui lieviti. Naso ricco con note di nocciola,  
spezie dolci e floreali. Bella mineralità e setoso  
nella progressione. Finale asciutto e di bella  
persistenza. La prevalenza del Pinot Nero dona  
struttura e complessità.

### **Champagne H. Goutorbe**

43

70% Pinot Nero - 25% Chardonnay - 5% Pinot Meunier  
3 anni sui lieviti. Al naso note di agrumi canditi,  
frutta secca, miele e una lieve speziatura. Al palato  
succoso e dinamico, con una bevibilità assoluta che  
chiude con una bella nota minerale e salina.  
Eccellente equilibrio e grande struttura.

### **Champagne De Sousa Chemins des Terroirs**

65

30% Pinot Nero - 50% Chardonnay - 20% Pinot Meunier  
27 mesi sui lieviti. Naso fresco e fruttato (frutta  
tropicale). In bocca è di rimarchevole freschezza, di  
eccezionale bevibilità. Bollicine carezzevole e mai  
invadente. La prevalenza dello Chardonnay dona  
freschezza e mineralità.

### **Champagne Christian Gosset A02 Grand Cru**

75

85% Pinot Nero - 15% Chardonnay  
Circa 3 anni sui lieviti. Naso con note di pera,  
gelsomino, burro fuso e lievito. In bocca vivo,  
tonico, con struttura ricca. Di ottima complessità  
per chi vuole trovare la vera essenza del Pinot Nero.

## Bevande

**Acqua** (750 ml) - 3

**Bibite** - 2,5

**Coca cola in bottiglia di vetro** (1 L) - 6

**Vino sfuso** (1 L) - 14

**Vino sfuso** (1/2 L) - 7

**Vino sfuso** (1/4 L) - 3

**Birre in bottiglia** (750 ml) - 14

**Birre in bottiglia** (500 ml) - 6

**Birra alla spina** (piccola) - 3,5

**Birra alla spina** (media) - 5,5

**Amaro** - 3,5

**Rhum** - 7

**Whiskey** - 8

**Caffè** - 1,5

**Coperto** - 2,5

## Grappe e Passiti

**Grappa "Saeculum Tertium" riserva 15 anni** (Antica  
Distilleria di Altavilla)

6

**Grappa di Malvasia non filtrata riserva 7 anni**  
(Antica Distilleria di Altavilla)

5

**Grappa di Ruchè Riserva 2010** (Antica Distilleria  
di Altavilla)

5

**Grappa di Moscato** (Antica Distilleria di  
Altavilla)

5

**Grappa Nebbiolo da Barolo riserva 9 anni** (Antica  
Distilleria di Altavilla)

5

**Passito di Malvasia "Monvasia"** (Casalone)  
25 bottiglia 37,5 cl / 6 calice

**Passito di Barbera** (Sulin)  
38 bottiglia 37,5 cl / 8 calice

**Passito di Moscato "Sgnacasec"** (Canato)  
18 bottiglia 37,5 cl / 6 calice

**Passito di Pantelleria**  
5 calice

