

# ANTIPASTI

**ALICI\* IMPANATE 9**  
con pecorino e rucola

**FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA 10**  
ripieni di zucchine romanesche e alici di Collioure

**CEVICHE DI TONNO E SALMONE\* 12**  
con cipolla di Tropea, coriandolo, lime e salsa passion fruit

**CARCIOFI ALLA GIUDIA 10**  
con crema di pecorino e crostini alla paprika

**INSALATA DI POLLO ALLA PIASTRA 10**  
con riso venere, uovo sodo e verdure

**POLPETTE DI MELANZANE 9**  
con salsa di pomodoro, verdure e rucola

# CENA



# PRIMI

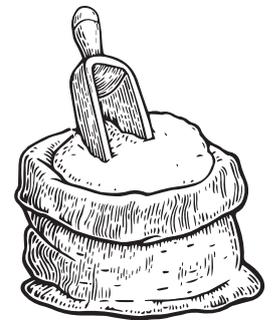
**PICI DI GRANO SARACENO 12**  
fatti in casa alla gricia con zucca e castagne

**FETTUCCINE FATTE IN CASA 14**  
con polpo\* e funghi porcini

**GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA 14**  
con gamberi\*, cozze\*, fave e zafferano

**ORECCHIETTE FATTE IN CASA 10**  
alla norma

**LINGUINE VERRIGNI 14**  
con ragù di astice\*



# SECONDI

**STRACOTTO DI MANZO 16**  
con purè di patate e cipolla agrodolce

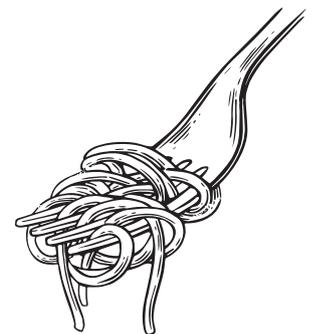
**FILETTO DI SALMONE\* IN CROSTA DI CHIA 17**  
con scarola ripassata, uvetta, pinoli e salsa di prugne

**TAGLIATA DI MANZO DANESE DRY AGED\* 22**  
con patate fritte e salse artigianali

**CALAMARI\* E GAMBERI\* ALLA PIASTRA 16**  
con insalata di cous cous e verdure

**SCHINITZEL DI POLLO 14**  
con patatine fritte artigianali e salsa tartare

**POLPO ARROSTO 17**  
con purè di sedano rapa, patate, cialda al nero di seppia e olive di Gaeta



# CONTORNI

**INSALATA DI FINOCCHI E ARANCIA 6**  
**PATATE FRITTE FATTE IN CASA 6**  
**FRIARELLI 6**

**CICORIA RIPASSATA 6**  
**INSALATA DI SCAROLA RIPASSATA 6**  
**INSALATA DELLO CHEF 9**



Il costo della mezza porzione è calcolato al 75%

# Vini del Mese

<b>BIANCO</b> Riflessi, Malvasia/Trebbiano, Lazio CALICE 5 / BOTTIGLIA 20	<b>BOLLICINE</b> San Michael, Trento DOC BOTTIGLIA 36
<b>ROSATO</b> Le Petite Perriere, Pinot noir, Francia BOTTIGLIA 24	<b>ROSSO</b> Barolo Bussia, P. Aldo Conterno BOTTIGLIA 80



## Happy End

<b>MOSCATO D'ASTI 5</b> '20 Ghiga AT Moscato	<b>MALVASIA 8</b> Passita '13 Ufala ME Malv. Lipari
<b>LA BELLA ESTATE 6</b> '18 T.da Vino CN Moscato Pas	<b>PASSITO 8</b> Pantelleria '19 Solidea ME Zibibbo
<b>CAPITOLIUM 6</b> '17 S'Andrea LT Moscato Terracina	<b>MONBAZILLAC 8</b> '15 Alard F Semil. Sauv. Musc
<b>VIN SANTO 7</b> '15 T montellori FI Trebbiano	<b>SAUTERNES 8</b> '18 Landion F Semillon
<b>RECIOTO 7</b> '14 Gnirega VE Valpolicella	<b>PORTO KOPKE 8</b> 10 years, Portogallo



## GRAPPE

TRENTINA CLASSICA PISONI 4
TRENTINA BARRIQUE PISONI 6
CHARDONNAY PISONI 4
AMARONE BARRIQUE PISONI 8
BAROLO INVECCHIATA AB ITALIAN SPRITS 8

## AMARI & LIQUORI

DEL CAPO 3,5	JEFFERSON 6
AVERNA 3,5	AMARA
CYNAR 3,5	(ART. CON ARANCE SICILIA) 6
LUCANO 3,5	GENZIANA VITTORIA
JAGERMEISTER 3,5	(ARTIGIANALE) 6
FERNET 4	RATAFIÀ 6
MANDRAGOLA 6	LIMONCELLO ART 4
SAN MARCO	SAMBUCA ART 4
(ARTIGIANALE) 4	MIRTO ROSSO 4

## GELATI E FRUTTA

### COPPA GELATO 6

max tre gusti: cioccolato, valigia, crema, fragola, banana, caffè

### COPPA PRIMAVERA 7

gelato alla crema, panna montata e fragole fresche

### TAGLIATA DI FRUTTA 8

servita con gelato alla crema artigianale

### LA DAMA BIANCA 6

gelato alla vaniglia, panna montata e cioccolato fondente fuso

### IL CAFFÈ DI LIEGI 6

gelato al caffè, panna montata e caffè espresso

## CAFFÈ GOLOSO

### CAFFÈ GOLOSO 7

servito con selezione di pasticceria

### CAPPUCCINO GOLOSO 7

servito con selezione di pasticceria

### CIOCCOLATA GOLOSA 8

servita con selezione di pasticceria

### TÈ GOLOSO 8

servito con selezione di pasticceria

## DOLCI DEL BANCO



### CHEESECAKE CLASSICA 6

### TARTELLETTA AL LIMONE MERINGATA 6

### CRUMBLE PERE E CIOCCOLATO 6

### TARTELLETTA DI FRUTTA E CREMA 6

### TIRAMISÙ CLASSICO 6

### TORTA DI MELE E CREMA 6

### CAPRESE 6

### TORTA DI PERE E MANDORLE 6

### PANNACOTTA AI LAMPONI 6



## DOLCI EXPRESS

### BAVARESE FRAGOLE E LIME 7

servito con crumble croccante e menta fresca

### CRÈME BRÛLÉE ALL'ARANCIA 6

Crème brûlée artigianale con latte aromatizzato alle arance

### MORBIDOSO AL CIOCCOLATO CALDO 7

Torta al cioccolato fondente servito con fragole fresche e coulis di fragole

### NEW YORK CHEESE CAKE 7

Cheesecake cotta al forno, servita con lamponi e coulis di frutti di bosco

### PROFITEROLES AL CIOCCOLATO DEL MADAGASCAR 8

Choux artigianali ripieni di gelato alla crema fatto in casa serviti con crema chantilly e cioccolato fondente valrhona del madagascar tiepido

### CRUMBLE DI MELE CALDO 8

con mele Smith, gelato artigianale alla crema e panna

### WAFFLE ROYALE 8

servito con gelato alla crema, chantillye cioccolato fondente di Valrhona e pere caramellate



\*In base alle attuali normativi i prodotti contrassegnati vengono abbattuti a garanzia del mantenimento della catena del freddo.

In alcuni periodi dell'anno questi prodotti potrebbero essere acquistati all'origine congelati.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.