CARTA DEI VINI

Richiedi la nostra carta dei vini
o scansiona il QR code

Oppure chiedi al nostro personale,
sarà lieto di aiutarvi nella scelta

ANTIPASTI

-Il crudo "d'amare", selezioni delle nostre crudità di mare. **30,00€**

Vi consigliamo di abbinarlo a:
Mirabella Demetra - Franciacorta Pas dosè *8,00€*

Daiquiri Passion Fruit (Lime, sciroppo di zucchero, Rum Bianco, frutto della passione) *12,00€*

-Insalatina tiepida di mare con verdurine miste croccanti * **19,00€**

Vi consigliamo di abbianrlo a:
Mirabella Saten - Franciacorta *8,00€*

Gin Iseo Original (Botaniche: ginepro e lemon gras) *14,00€*

-Tris di pesce affumicato (Spada, tonno, Salmone),
pepe rosa, burro e pane tostato **18,00€**

Vi consigliamo di abbinarlo a:
Gewürztraminer - Kaltern *5,00€*

Gin Ambrosia (Botaniche: ginepro, mandarino, arancia e peperoncino) *12,00€*

-Tartare di filetto al profumo d'arancia e mandorla con cicorietta selvatica **16,00€**

Vi consigliamo di abbinarlo a:
Pinot nero: Elena Walch *7,00€*

Cocktail Manhattan: (Ray Whiskey, vermouth carpano classico e angostura bitter) *12,00€*

-Tris di Friselle: Burrata e acciughe del Cantabrico,
Roastbeef rucola e scaglie di grana
Caponatina di Verdure **14,00€**

PRIMI PIATTI

-Risotto con tartare di gambero rosso e riduzione al limone **18,00€**

Vi consigliamo di abbinarlo a:
Essence Brut - Antica Fratta Franciacorta D.o.c.g. *7,00€*

Tommy's Margarita (Succo di lime fresco, Tequila blanco, Rosolio di bergamotto) *12,00€*

-Linguine in colatura di Alici di Cetara e zeste di limone **14,00€**

Vi consigliamo di abbinarlo a:
Greco Di Tufo - Vinosia *4,50€*

-Paccheri all'aragosta* e pomodoro pachino fresco **25,00€**

Vi consigliamo di abbinarlo a:
Mirabella Saten - Franciacorta *8,00€*

Yellow Bird (Rum bianco, Galliano, triple sec, succo di limone) *12,00€*

-Risotto in crema di rapa rossa, asparagi, tofu e anacardi **14,00€**

Vi consigliamo di abbinarlo a:
Lagrein - Aldeno *4,50€*

Garibaldi (Bitter Campari e succo d'arancia fresco) *10,00€*

-Scrigni di Burrata di Puglia, pesto di pistacchio e mandorla croccante **15,00€**

Vi consigliamo di abbinarlo a:
Chianti Clasico - Contessa di Radda *5,50€*

SECONDI PIATTI

-Branzino al forno o in crosta di sale **22,00 - 25,00€**

-Fritto misto di pesce e verdurine croccanti **21,00€**

Vi consigliamo di abbinarlo a:
Essence Brut - Antica Fratta Franciacorta D.o.c.g. *7,00€*

Yellow Bird (Rum bianco, Galliano, triple sec, succo di limone) *10,00€*

-Tonno scottato con cime di rapa e salsa di cipolla rossa di tropea **22,00€**

Vi consigliamo di abbinarlo a:
Lugana - Ca' dei Frati *6,00€*

-Gran grigliata mista di pesce **26,00€**

Vi consigliamo di abbinarlo a:
Il Rosè - Rebuli *6,00€*

Costata di Scottona Mazoy 600g (Polonia, min. 10gg Dry aged) **30,00€**

Filetto di manzo al Vermouth con waffle di patate **27,00€**

Picanha scottata accompagnata da salsa al chimichurri e patate **23,00€**

Vi consigliamo di abbinarlo a:
Gin Iseo Gold (Botaniche principali: ginepro, affinato in botti francesi) *14,00€*

DEGUSTAZIONI

-Degustazione di formaggi con confetture e miele-
Castelmagno DOP, Taleggio DOP, Blue di capra,
Bastardo del grappa nero
17,00€

Vi consigliamo di abbinarlo a:
GMG(Succo di lime, Sciroppo di zuchero, Liquore di Pino Mugo,
Gin al fieno bergamasco, Rosolio al Bergamotto)
12,00€

Sauternes - Chateau Simon (Vino Botritizzato) 8,00€

-Degustazione di salumi pregiati con bartolacci allo squacquerone fritti*-
Prosciutto cotto alla brace, salame di cinghiale,
manzo arrosto affumicato, culaccia stagionata
18,00€

Vi consigliamo di abbinarlo a:
Morellino di scansano - Campo Vernino Geografico 5,00€

CONTORNI

Patate al forno	**5,00€**
Patatine fritte dippers	**5,00€**
Verdure grigliate	**5,00€**
Cime di rapa saltate aglio e olio	**7,00€**
Insalata mista	**5,00€**

LE NOSTRE PIZZE

Americana	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, patatine fritte, wurstel di pollo*	**11,00€**
Amore vero	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, zola, cipolle rosse di tropea*	**11,00€**
Affumicata	*Mozzarella, scamorza, cipolla rossa, speck in cottura*	**11,00€**
Bomba	*Pomodoro san Marzano, mozzarella, salamino piccante, salsiccia, peperoni, cipolla, zola*	**13,00€**
Bottanuco	*Mozzarella, mortadella, burrata, noci e basilico*	**11,50€**
Calabrese	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, nduja, funghi Finferli, pomodorini, spianata calabrese*	**12,00€**
Bufalina	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, mozzarella di bufala, basilico, olio evo*	**11,00€**
Caliente	*Pomodoro san Marzano, salamino piccante, tabasco, peperoncino, pomodori secchi*	**8,50€**
Carnosa	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, wurstel, salamino, salsiccia*	**12,00€**
Capricciosa	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, funghi champignon freschi, prosciutto, carciofi, olive taggiasche, capperi, origano*	**11,00€**
Carrettiera	*Fior di latte, salsiccia, friarielli, peperoncino*	**11,00€**
Crudo	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, crudo di Parma*	**10,00€**
Deliziosa	*Pomodoro san Marzano, mozzarella, gamberoni, rucola*	**13,00€**
Diavola	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, salamino piccante*	**9,50€**
Dora	*Fior di latte, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico, olio evo*	**11,00€**
Estate	*Mozzarella, pomodorini, rucola e bufala dopo cottura*	**12,00€**
GMG	*Pomodoro san Marzano, mozzarella di bufala, porcini, crudo*	**15,00€**
Golosa	*Pomodoro san Marzano, mozzarella, porcini, salsiccia, pancetta*	**12,50€**
Gustosa	*Pomodoro san Marzano, mozzarella, salamino, salsiccia, porcini, zola*	**12,50€**
Leggera	*Pomodoro san Marzano, mozzarella, radicchio, funghi, zola*	**10,00€**

Mamma mia	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, origano, capperi, acciughe del Cantabrico, olio all'aglio, salamino piccante*	**11,00€**
Margherita	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, basilico*	**7,50€**
Marinara	*Pomodoro san Marzano, aglio, origano, olio Evo*	**6,50€**
Napoli	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, acciughe Cantabrico, capperi, origano*	**8,50€**
Paradiso	*Fior di latte, salmone norvegese, panna*	**12,00€**
Patatosa	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, patatine fritte*	**9,50€**
Porcini	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, porcini, aglio*	**10,00€**
Praga	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, scamorza affumicata, prosciutto Praga*	**10,00€**
Prosciutto	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, prosciutto*	**8,50€**
PF	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, prosciutto, funghi champignon freschi*	**9,00€**
4 formaggi	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, zola, taleggio, grana, brie*	**10,00€**
4 stagioni	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, funghi champignon freschi, carciofi, olive riviera, prosciutto*	**10,00€**
Romana	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, acciughe del Cantabrico, capperi, olive riviera, origano*	**9,00€**
Saporita	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, salamino piccante, porcini, olive riviera, cipolle rosse*	**11,00€**
Siciliana	*Pomodoro san Marzano, pomodorini, olive riviera, acciughe, aglio, origano*	**8,50€**
Sorrento	*Pomodoro san Marzano, stracciatella di bufala, gamberoni, rucola, arancia, pistacchi di Bronte*	**15,00€**
Speck	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, speck*	**10,00€**
Tobu	*Fior di latte, mozzarella di bufala, tonno, zucchine, pomodorini*	**10,00€**
Tonno	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, tonno*	**9,00€**
Tonno cipolle	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, tonno, cipolle rosse*	**9,50€**
Tricolore	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, bresaola, pomodorini, scaglie di grana, rucola*	**11,00**

Use	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, salsiccia, patatine fritte*	**11,00€**
Valligiana	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, porcini, salsiccia, taleggio*	**12,50€**
Valtellinese	*Mozzarella, taleggio, porcini, bresaola, rucola*	**12,00€**
Vegetariana	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni*	**11,00€**
Wurstel	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, wurstel di pollo*	**9,00€**

PIZZE SPECIALI

Frutti di mare	*Pomodoro san Marzano, pesce fresco del giorno*	**18,00€**
MZN	*Mozzarella, mele, zola, noci*	**11.00€**
Terolese	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, speck, code di gambero, stracciatella*	**13,00€**
Black Angus	*Mozzarella, carpaccio di Black Angus, rucola, crema di formaggi*	**14,00€**

LE FOCACCE

Bel paese	*Rucola, pomodorini, scaglie di grana, sale*	**8,00€**
Delicata	*Burrata, crudo di parma, rucola, pomodorini*	**12,50€**
Focaccia della casa	*Crudo, rucola, pomodorini, mozzarella di bufala dopo cottura*	**10,50€**
Liscia	*origano, sale*	**6,00€**
Sfiziosa	*Salmone, rucola, pomodorini, burrata*	**13,00€**

I CALZONI

Calzone farcito	*Pomodoro san Marzano, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive*	**10,00**
Calzone margherita	*Pomodoro san Marzano, fior di latte*	**8,00€**
Calzone liscio	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, prosciutto*	**9,00€**
Calzone vegetariano	*Pomodoro san Marzano, fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni*	**9,50€**

CARTA DEI DOLCI

Tutti i dolci sono artigianali e prodotti interamente da noi

Namelaka al pistacchio e lamponi **6,50€**
Crema leggera al pistacchio, pan di spagna e gelatina ai lamponi

Tre cioccolati **6,50€**
Mousse ai tre cioccolati (bianco, latte e fondente) e cake al cioccolato fondente

Tiramisù **6,50€**
Crema al mascarpone intervallata da savoiardi al caffè

Il Barman consiglia: Evo Mule *10,00€*
(Ginger beer, grapa EVO servita in provetta)

Monoporzione **6,50€**
A seconda della disponibilità del banco

Selezione di Mignon **5,00€**
Selezione di sei pasticcini misti

Sorbetto al limone* **5,00€**

Crema al caffè* **5,00€**

ACQUE

Acqua 750cl - Bracca	2,50€
Acqua 500cl - Bracca	1,50€

BIBITE

Aranciata amara - Chinotto 20cc	2,80€
Coca Cola - Coca Zero	3,00€
Fanta - Sprite - Estathè	3,00€
Coca Cola Litro	6,00€

BIRRE ALLA SPINA

4 Luppoli piccola	3,50€
4 Luppoli media	5,00€
6 Luppoli piccola	4,00€
6 Luppoli media	5,50€
Grimbergen blanche piccola	4,50€
Grimbergen blanche media	6,00€
Grimbergen double piccola	5,00€
Grimbergen double media	6,50€
Menabrea non filtrata piccola chiara	4,00€
Menabrea non filtrata media chiara	6,00€
Goose island IPA piccola chiara	4,50€
Goose island IPA media chiara	6,50€
Panachè piccola	3,50€
Panachè media	4,50€

BIRRE IN BOTTIGLIA

Corona 33cl	4,00€
4 Luppoli - Poretti 33cl	3,50€
Zero luppoli - Poretti 33cl (birra analcolica)	5,00€
Ceres 33cl	5,00€
Tuborg Strong	5,00€

RESTAURANT & LOUNGE DRINK

CAFFÈ

Caffè	1,60€
Caffè decaffeinato	1,70€
Caffè corretto	1,80€
Cappuccino	2,00€
Ginseng grande	2,20€
Ginseng piccolo	1,90€
Thè	4,00€

AMARI

Amaro autentico	4,00€
Amaro del capo	4,00€
Averna	4,00€
Brancamenta	4,00€
Braulio	4,00€
Braulio riserva	5,00€
Disaronno	4,00€
Jagermesiter	4,00€
Jefferson	6,00€
Limoncello	4,00€
Liquirizia	5,00€
Lucano	4,00€
Montenegro	4,00€
Petrus	5,00€
Punch all'arancia / al Rum	4,00€
Ramazzotti	4,00€
Sambuca	4,00€
Unicum	5,00€

GRAPPE

Grappa Barrique Sassella	8.00€
Grappa Sassella morbida	8.00€
Grappa extra fina Nardini	6,00€
Grappa Anfora	6,00€
Le diciotto lune	5,00€
903 Barrique	5,00€

RESTAURANT & LOUNGE DRINK

COGNAC

Courvoisier	6,00€
Martell	6,00€
Armagnac	10,00€

RUM

Clairin	12,00€
Myers's rum	10,00€
Diplomatico	10,00€
Ryoma	10,00€
Kraken	8,00€

WHISKEY

Lagavulin - 16 anni	15,00€
Laphroaig - 10 anni	10,00€
Caovilla - 12 anni	10,00€
Nikka	10,00€
Dalwhinnie - 15 anni	10,00€
Ardbeg	10,00€
Maccallan - 12 anni	14,00€
Oban - 14 anni	11,00€
Bulleit 95 rye	10,00€
Bulleit Bourbon	10,00€
Jack Daniel's	6,00€

VINI DA ACCOMPAGNAMENTO

		Bottiglia	Bicchiere
Brico della Terrazza Passito		30,00€	7,00€
Moscato d'Asti		25,00€	.
Porto Rosso		45,00€	7,00€
Porto Bianco		45,00€	7,00€
Sauternes - Chateau Simon (vino botritizzato)	cl.37,5	30,00€	8,00€

COPERTO

Coperto	2,50€

RESTAURANT & LOUNGE DRINK

INFORMATIVA AI CLIENTI
ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg 1169/11 -D.Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Gentile cliente, gli alimenti in commercio spesso contengo degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti.
Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

ALLERGENI ALIMENTARI

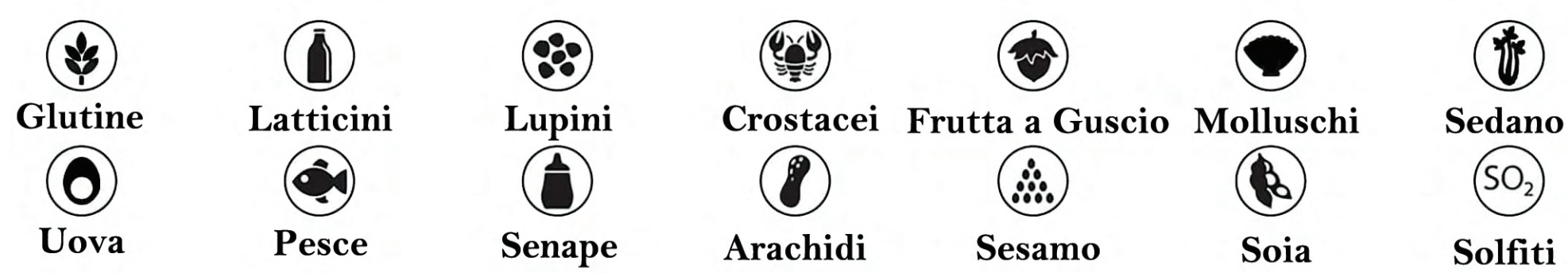
Cereali contenenti glutine *(cioè grano,segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivanti, tranne:*
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivanti, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
b) maltodestrine a base di grano o prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
c)sciroppi di glucosio a base d'orzo;
d)cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;

Crostacei *e prodotti derivanti.*
Uova *e prodotti derivanti.*
Pesce *e prodotti derivanti, tranne:*
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

Arachidi *e prodotti derivanti*
Soia *e prodotti derivanti, tranne:*
a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivanti,purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato daEFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
b) tocoferoli misti naturali (E306),tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato Dalfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

Latte *e prodotti derivanti, incluso lattosio e prodotti derivanti,tranne:*
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
b) lattitolo

Frutta a guscio, *cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivanti, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.*

Sedano *e prodotti derivanti.*
Senape *e prodotti derivanti.*
Semi di sesamo *e prodotti derivanti*
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 1 mg/kg o mg/l espressi come SO2.
Lupini *e prodotti derivanti.*
Molluschi *e prodotti derivanti.*

**Tutti i nostri prodotti pescati, a sola eccezione del pescato giornaliero, vengono sottoposti a temperature negative al fine della sanificazione degli stessi*