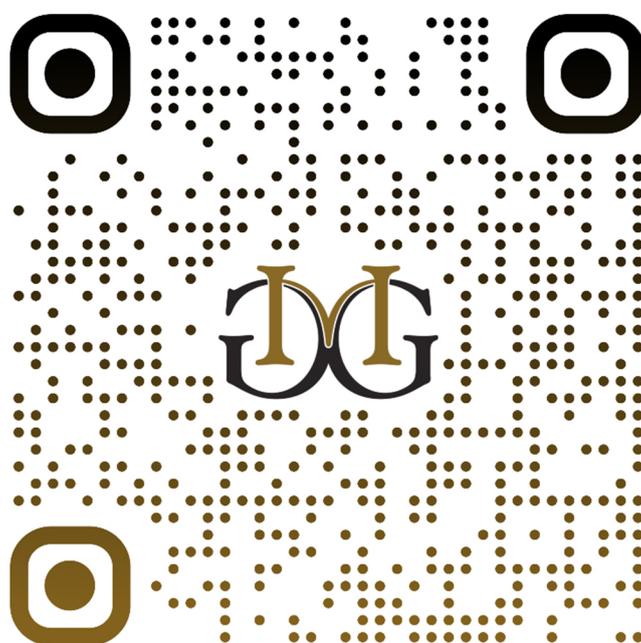


CARTA DEI VINI

**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€

-Insalatina tiepida di mare con verdure miste croccanti *

19,00€



Vi consigliamo di abbinarlo a:

Mirabella Saten - Franciacorta

8,00€

-Sautè di frutti di mare sfumati al Franciacorta

17,00€



Vi consigliamo di abbinarlo a:

Filare 52 - Riesling Oltrepo' Pavese DOC

5,00€

-Crudo di filetto di manzo con burrata, olio al basilico e melograno

15,00€



Vi consigliamo di abbinarlo a:

Pinot nero: Elena Walch

7,00€

-Foie Gras, su letto di funghi porcini e castagne *

20,00€



Vi consigliamo di abbinarlo a:

Sauternes - Chateau Simon (Vino Botritizzato)

8,00€

PRIMI PIATTI

-Risotto alla seppia e il suo nero

14,00€



Vi consigliamo di abbinarlo a:

Gewurztraminer - Kaltern

5,00€

-Linguine all'aragosta e pomodoro pachino fresco

25,00€



Vi consigliamo di abbinarlo a:

Franciacorta Brut - Antica Fratta

7,00€

-Risotto ai funghi porcini e Castelmagno

15,00€



Vi consigliamo di abbinarlo a:

Lagrein - Aldeno

4,50€

-Ravioli al tartufo nero, crema di burrata e nocciole con scaglie di Tartufo fresco

23,00€



Vi consigliamo di abbinarlo a:

Pinot Nero - Elena Walch

7,00€

-Ziti alla Genovese di carne

14,00€



Vi consigliamo di abbinarlo a:

Falanghina - Vinosia

4,50€

SECONDI PIATTI

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

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

Vi consigliamo di abbinarlo a:
Essence Brut - Antica Fratta Franciacorta D.o.c.g. **7,00€**
- Gran grigliata mista di pesce** **26,00€**

Vi consigliamo di abbinarlo a:
Il Rosè - Rebuli **6,00€**
- Turbante di Rombo con vellutata di patate e verdure saltate** **22,00€**

- Cuberoll di manzo australiano alla griglia (300g), e patate novelle** **30,00€**
- Guancetta di Manzo brasata con polenta grigliata** **19,00€**
Vi consigliamo di abbinarlo a:
Chianti classico - Contessa di Radda **5,50€**
- Tagliata di manzo, rucola e funghi cardoncelli** **23,00€**

DEGUSTAZIONI

-Degustazione di formaggi con confetture e miele-

Formagella Bergamasca, Erborinato Blu d'Aosta, Pecorino al pepe nero,
Caprino Toscano di caglio vegetale



17,00€

Vi consigliamo di abbinarlo a:

Bricco della Terrazza - Passito 7,00€

-Degustazione di salumi pregiati con bartolacci allo squacquerone fritti*-

Coppa piacentina DOP, salame Felino,
Mortadella di cinghiale al tartufo, Speck Alto Adige IGP



18,00€

Vi consigliamo di abbinarlo a:

Dolcetto d'Alba - Fratelli Giacosa 5,00€

CONTORNI

Patate al forno	6,00€
Patatine fritte dippers	5,00€
Verdure grigliate	7,00€
Porcini trifolati	7,00€
Insalata mista	5,00€

LE NOSTRE PIZZE



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

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

Tricolore	<i>Pomodoro san Marzano, fior di latte, bresaola, pomodorini, scaglie di grana, rucola</i>	11,00€
Valligiana	<i>Pomodoro san Marzano, fior di latte, porcini, salsiccia, taleggio</i>	12,50€
Valtellinese	<i>Mozzarella, taleggio, porcini, bresaola, rucola</i>	12,00€
Vegetariana	<i>Pomodoro san Marzano, fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni</i>	11,00€
Wurstel	<i>Pomodoro san Marzano, fior di latte, wurstel di pollo</i>	9,00€

PIZZE SPECIALI

Frutti di mare	<i>Pomodoro san Marzano, pesce fresco del giorno</i>	18,00€
MZN	<i>Mozzarella, mele, zola, noci</i>	11,00€
Terolese	<i>Pomodoro san Marzano, fior di latte, speck, code di gambero, stracciatella</i>	13,00€
Autunnale	<i>Fior di Latte, crema di zucca, zola, noci</i>	14,00€

LE FOCACCE

Bel paese	<i>Rucola, pomodorini, scaglie di grana, sale</i>	8,00€
Buongustaia	<i>Salmon, mozzarella di Bufala, Friarielli, pomodorini, sesamo</i>	14,00€
Delicata	<i>Burrata, crudo di parma, rucola, pomodorini</i>	12,50€
Focaccia della casa	<i>Crudo, rucola, pomodorini, mozzarella di bufala dopo cottura</i>	10,50€
Liscia	<i>origano, sale</i>	6,00€

I CALZONI

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