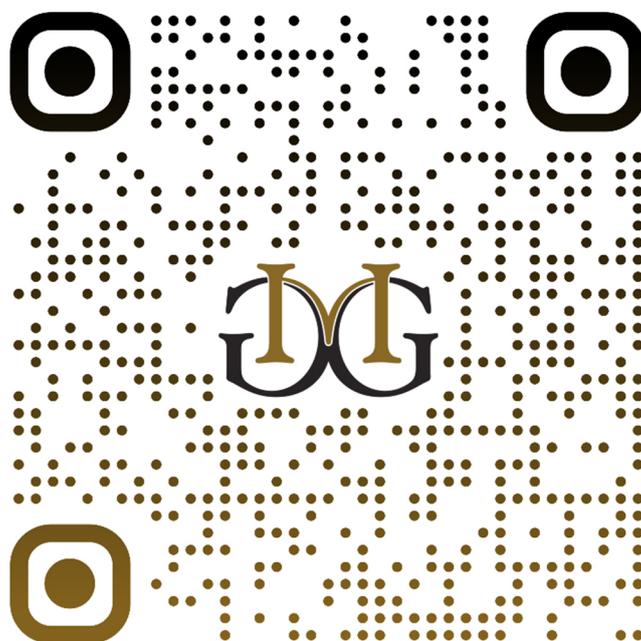


# CARTA DEI VINI

**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€**

**-Capesante saltate su vellutata di piselli e pane croccante**

**14,00€**



*Vi consigliamo di abbinarlo a:*

*Falanghina - Vinosia*

**5,00€**

**-Salmonе marinato, panna acida, insalatina di finocchi e arancia**

**15,00€**



*Vi consigliamo di abbinarlo a:*

*Prosecco Rosè - Rebuli*

**7,00€**

**-Tortino di melanzane con pesto di pistacchi e stracciatella di bufala**

**14,00€**



*Vi consigliamo di abbinarlo a:*

*Chianti Classico - Contessa di Radda*

**6,00€**

# PRIMI PIATTI

**-Linguine cozze, vongole veraci e bottarga**

**20,00€**



*Vi consigliamo di abbinarlo a:  
Vermentino di Sardegna - Argiolas*

**5,00€**

**-Maccheroncini al torchio, spada, melanzane e pane profumato**

**17,00€**



**-Risotto agli agrumi, scampi e polvere di cioccolato**

**17,00€**



*Vi consigliamo di abbinarlo a:  
Gewurztraminer - Kaltern*

**5,50€**

**-Spaghetti alla crema di datterino giallo, burrata e parimgiano al basilico**

**14,00€**



*Vi consigliamo di abbinarlo a:  
Pinot Nero - Elena Walch*

**7,00€**

**-Risotto allo zafferano, speck e fiori di zucca**

**14,00€**



*Vi consigliamo di abbinarlo a:  
Sassella- Nino Negri*

**6,00€**

# 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:*  
*Prosecco Valobbiadene D.o.c.g. - Follador* **6,00€**
- Gran grigliata mista di pesce** **26,00€**  
  
*Vi consigliamo di abbinarlo a:*  
*Il Rosè - Rebuli* **6,00€**
- Filetto di orata ai carciofi, olive e capperi** **19,00€**  

- Cuberoll di manzo australiano alla griglia (300g), e patate novelle** **30,00€**
- Carrè di maialino Iberico al forno e cicorietta selvatica** **19,00€**  
*Vi consigliamo di abbinarlo a:*  
*Cirò - Tenuta Iuzzolini* **5,00€**
- Filetto di manzo, asparagi e salsa bernese** **27,00€**  


# DEGUSTAZIONI

## **-Degustazione di formaggi con confetture e miele-**

Raschera DOP, Toma Piemontese, Pecorino Sardo,  
Canestrato delle pendici dell'Etna

**17,00€**



*Vi consigliamo di abbinarlo a:  
Bricco della Terrazza - Passito 7,00€*

## **-Degustazione di salumi pregiati con Tomino grigliato**

Paletta di maiale Iberico, Capocollo di Cinta Senese,  
Salame di Cervo, Culaccia

**18,00€**



*Vi consigliamo di abbinarlo a:  
Lambrusco - Terre Verdiane 5,00€*

# CONTORNI

<b>Patate al forno</b>	<b>6,00€</b>
<b>Patatine fritte dippers</b>	<b>5,00€</b>
<b>Verdure grigliate</b>	<b>7,00€</b>
<b>Insalatina di finocchi e arancia</b>	<b>7,00€</b>
<b>Insalata mista</b>	<b>5,00€</b>

# LE NOSTRE PIZZE



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