



## Menu alla carta

Si comunica alla gentile clientela che la nostra cucina è "espressa": ciò significa che nulla è precotto ma cucinato non appena ricevuta la vostra ordinazione; per questo motivo le attese possono essere un pochino più lunghe rispetto a quelle a cui solitamente siete abituati. Godetevi i vostri amici e un buon bicchiere di vino, noi faremo il prima possibile.

### *Antipasti*

Insalata russa con gel di lime 10€

Sformato di carote con fonduta di formaggi 10€

Insalata fredda di trippa 12€

Acciughe ripiene con bagnetto verde 12€

Tagliatelle di calamaro alla piastra con brunoise di verdure 14€

### *Le Paste*

Trofie al pesto con fagiolini e patate 12€

Linguine alle vongole veraci e bottarga di muggine 15€

Ravioli di mare con bisque di crostacei 15€

Ravioli ripieni di pesto di Pra' con datterini e pinoli 14€

N.B. TUTTI I NOSTRI PIATTI VENGONO PREPARATI AL MOMENTO UTILIZZANDO SOLO MATERIE PRIME FRESCHE O SOTTOPOSTE A PROCESSO DI ABBATTIMENTO.

PRODOTTO ITTICO CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. (CE) 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, PRODOTTO LETTERA D, PUNTO 3



Si comunica alla gentile clientela che la nostra cucina è "espressa": ciò significa che nulla è precotto ma cucinato non appena ricevuta la vostra ordinazione; per questo motivo le attese possono essere un pochino più lunghe rispetto a quelle a cui solitamente siete abituati. Godetevi i vostri amici e un buon bicchiere di vino, noi faremo il prima possibile.

## ***Secondi***

Baccalà accomodato con patate, pinoli e olive taggiasche 16€

Trancio di pescato del giorno al forno 17€

Polpo rosticcato su crema di patate 15€

Arrosto della vena con patate al forno 15€

Guanciotti di maiale con spinacini e cialda di polenta croccante 17€

Polpette al forno con patate 14€

Burger di Fassona con patate 14€

Fritto di totani 16€

Milanese con patatine 14€

## ***Le delizie***

Il bacio di Cinzia 6€

Tiramisù 6€

Il ciocomorbido 6€

Cheesecake ai frutti di bosco 6€

N.B. TUTTI I NOSTRI PIATTI VENGONO PREPARATI AL MOMENTO UTILIZZANDO SOLO MATERIE PRIME FRESCHE O SOTTOPOSTE A PROCESSO DI ABBATTIMENTO.

PRODOTTO ITTICO CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. (CE) 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, PRODOTTO LETTERA D, PUNTO 3

## *La nostra cantina*

### *Bollicine*

Bellavista Grande Cuvée ALMA non dosato 65€

Bellavista Grande Cuvée ALMA brut 65€

Bellavista Grande Cuvée ALMA rosè 65€

Prosecco Bottega Millesimato Blanc de Blancs 30€

Franciacorta Mirabella EDEA 50€

### *Vini Bianchi*

Langhe Arneis € 18,00

Sharis Livio Felluga € 35,00

Ribolla Giada Feudi dei Romans € 20,00

Bianco Toscano Valvirginio € 16,00

Leiten Gewürztriner € 35,00

Jocu Catarratto Quattrocieli € 22,00

Vermentino PinoGino € 28,00

Bianchetta Genovese PinoGino € 26,00

### *Vini Rossi*

Fichimori Antinori Tormaresca € 28,00

Vertigo Livio Felluga € 38,00

Rosso Toscano Valvirginio € 16,00

Fluente Syrah Quattrocieli € 25,00

Ciliegiolio PinoGino € 28,00

Nebias Langhe Nebbiolo € 25,00

## ***Bollicine***

Prosecco Extra Dry Biologico € 25,00

Bellavista Alma Grand Cuvée Brut € 65,00

Bellavista Pas Operè € 95,00

Franciacorta Conte di Provaglio Brut € 45,00

Franciacorta Saten Conte di Provaglio € 45,00

## ***Champagne***

Krug Grande Cuvée Brut € 350,00

Moet Ice Imperial € 150,00

Taittinger Brut Prestige € 130,00

## ***Rosé***

Rosato Toscano Valvirgino € 18,00

Coralium Syrah Quattrocieli € 25,00

Franciacorta Brut Rosè Conte di Provaglio € 50,00

Legami Rosato Frisino € 24,00

Taittinger Brut Prestige Rosé € 145,00

## ***Vini dolci***

Vinsanto Valvirginio € 42,00



## ***Elenco allergeni***

Glutine

Crostacei

Uova

Pesce

Arachidi

Sedano

Sesamo

Soia

Senape

Lupini

Latte

Anidride solforosa

Frutta a guscio

Molluschi

I SUCCITATI ALLERGENI POTREBBERO ESSERE PRESENTI NEL MENU  
PER MAGGIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.

\*PRODOTTO SURGELATO