

## ANTIPASTI

<i>Alici fresche alla milanese</i>	10,00
<i>Insalata di nervetti, fagioli e cipolla rossa</i>	10,00
<i>Fritto di mozzarella e zucchine</i>	12,00
<i>Mozzarella di bufala con pomodorini freschi</i>	12,00
<i>Salame di Felino</i>	12,00
<i>Prosciutto crudo di Langhirano (24 mesi)</i>	12,00

## PRIMI PIATTI

<i>Spaghetti al cipollotto, pomodoro fresco e peperoncino</i>	14,00
<i>Risotto con guanciale, zucchine e fiori di zucca</i>	14,00
<i>Fettuccine al ragù di carne</i>	12,00
<i>Ravioli freschi fatti in casa di ricotta e spinaci saltati con pomodorini freschi e peperoncino</i>	14,00
<i>Tortino di melanzane alla parmigiana</i>	12,00
<i>Purea di fave e cicoria saltata</i>	12,00

## SECONDI PIATTI

<i>Cotoletta di vitello alla milanese</i>	25,00
<i>Tagliata di filetto di manzo al rosmarino con patate</i>	25,00
<i>Magatello di vitello in salsa tonnata</i>	18,00
<i>Tartare di manzo</i>	22,00
<i>Polpettine al curry con riso pilaf</i>	18,00
<i>Galletto nostrano alla brace con patate al forno</i>	18,00
<i>Filetto di branzino al forno con pomodorini, capperi e olive</i>	20,00

## **P I Z Z E**

<i>Marinara</i>	7,00
<i>Margherita</i>	8,00
<i>Napoletana</i>	10,00
<i>Regina</i>	10,00
<i>Nuova arena (gorgonzola e pomodoro fresco)</i>	10,00
<i>Ortolana</i>	10,00
<i>Bufala</i>	12,00
<i>Bufala e fiori di zucca</i>	13,00
<i>Diavola</i>	10,00
<i>Calzone al prosciutto cotto e mozzarella</i>	12,00

## **C O N T O R N I**

<i>Cicoria saltata con aglio, olio e peperoncino</i>	7,00
<i>Patatine chips</i>	7,00
<i>Verdure miste alla griglia</i>	7,00

## **D E S S E R T**

<i>Millefoglie con crema chantilly</i>	7,00
<i>Crème caramel</i>	7,00
<i>Gelati e sorbetti</i>	7,00
<i>Coperto</i>	3,00

La nostra proposta è adatta sia per il servizio al tavolo che per il servizio da asporto. Per qualsiasi altra richiesta, saremo lieti di esaudirla; è consigliata la prenotazione con un giorno di preavviso.

*Per informazioni riguardanti le sostanze allergeniche presenti in tutte le preparazioni dei nostri piatti, rivolgersi al personale. Grazie.*

## VINI ROSSI

Amarone della Valpolicella Docg '12	Ca' dei Frati	120,00
Amarone della Valpolicella Docg '15	Masi	120,00
Amarone della Valpolicella Docg '14	Cantina di Negrar	80,00
Amarone della Valpolicella Docg '16	Cantina di Soave	80,00
Barbaresco Docg '16	Alte Rocche Bianche	35,00
Barbera d' Asti Docg '17	Pescaja	30,00
Barbera d' Asti Docg Due Dossi '17	Fratelli Biletta	35,00
Barbera Doc La Monella '18 (vivace)	Braida di G. Bologna	30,00
Barbera Del Monferrato Doc '18	Pescaja	25,00
Barolo Docg Sorano '14	Claudio Alario	100,00
Barolo Docg La Serra '15	Voerzio-Martini	120,00
Barolo Docg '15	Il Pozzo	40,00
Barriu IGT Isola dei Nuraghi '16	Vigne Surrau	30,00
Barriu Magnum IGT Isola dei Nuraghi '15	Vigne Surrau	60,00
Bonarda dell' Oltrepò Pavese Doc '18	Fratelli Agnes	25,00
Brunello di Montalcino Docg '12	Banfi	80,00
Brunello di Montalcino Docg '13	Torre delle Grazie	60,00
Brunello di Montalcino Docg '13	Podere le Ripi	120,00
Cannonau di Sardegna Doc '18	Surrau	30,00
Cannonau di Sardegna Doc Costera '18	Argiolas	30,00
Cannonau di Sardegna Doc '16	Vike Vike	25,00
Carignano del Sulcis Doc Buio '18	Mesa	30,00
Carignano del Sulcis Doc Terre Brune '15	Santadi	80,00
Chianti Classico Docg Peppoli '18	Antinori	30,00
Dolcetto d' Alba Rocchettevino '18	Voerzio-Martini	30,00
Dolcetto d' Alba Montagrillo '18	Claudio Alario	30,00
Grignolino d' Asti '18	Fratelli Biletta	20,00
Bolgheri Doc Il Bruciato '18	Guado al Tasso	40,00
Lambrusco dell' Emilia '18	Marcello	25,00
Lacrima di Morro d' Alba Doc '18	Umani Ronchi	30,00
Lusirà Syrah Doc '15	Cristo di Campobello	30,00
Montefalco Rosso Doc '16	Arnaldo Caprai	35,00
Morellino di Scansano Docg '18	Cecchi	25,00
Nebbiolo delle Langhe '17	Stilla	35,00
Nebbiolo d' Alba doc Cascinotto '17	Claudio Alario	40,00
Nero d' Avola Doc Plumbago '16	Planeta	30,00
Pinot Noir Bourgogne '18	Domaine sorin DeFrance	40,00
Primitivo di Manduria Doc '18	Cantina Due Palme	35,00
Ripasso di Amarone Doc '18	Cantina di Negrar	30,00
Rosso di Montalcino Doc '18	Banfi	30,00
Teroldego '17	Bossi Fedrigotti/Masi	35,00
Tignanello '16	Antinori	120,00
1/2 Il Bruciato '18	Guado al Tasso	20,00
1/2 Chianti Classico Docg '17	Peppoli	15,00
1/2 Lambrusco dell' Emilia '18	Marcello	12,00

## VINI BIANCHI

<i>Lugana Doc '18</i>	<i>Ca' Dei Frati</i>	30,00
<i>Langhe Arneis Doc Blangè '18</i>	<i>Ceretto</i>	35,00
<i>Roero Arneis Docg '18</i>	<i>Pescaja</i>	30,00
<i>Chardonnay Doc Collio '18</i>	<i>Cormons</i>	25,00
<i>Laluci Grillo Doc '18</i>	<i>Cristo di Campobello</i>	30,00
<i>Sauvignon Doc Collio '18</i>	<i>Cormons</i>	25,00
<i>Pinot Grigio Doc Collio '18</i>	<i>Cormons</i>	25,00
<i>Ribolla Gialla Doc Collio '18</i>	<i>Cormons</i>	25,00
<i>Muller Thurgau '18</i>	<i>Franz Haas</i>	30,00
<i>Gewurztraminer Doc '18</i>	<i>Franz Haas</i>	30,00
<i>Falanghina Del Sannio Doc '18</i>	<i>Feudi di S. Gregorio</i>	25,00
<i>Vermentino di Gallura Docg Branu'18</i>	<i>Vigne Surrau</i>	25,00
<i>1/4 Vermentino di Sardegna Doc '18</i>	<i>Cantina Soc. Santadi</i>	5,00
<i>1/2 Vermentino di Sardegna Doc '18</i>	<i>Cantina Soc. Santadi</i>	10,00

## SPUMANTI & CHAMPAGNE

<i>Champagne Brut Aoc Cordon Rouge</i>	<i>G.H. Mumm</i>	70,00
<i>Champagne Brut</i>	<i>Veuve Clicquot</i>	70,00
<i>Ferrari Brut Trento Doc</i>	<i>Fratelli Lunelli</i>	35,00
<i>Ribolla Gialla Spumante Brut</i>	<i>Eugenio Collavini</i>	35,00
<i>Première Dame Millesimato Franciacorta</i>	<i>Biondelli</i>	65,00
<i>Blanc de Blancs '18</i>	<i>San Vincenzo</i>	25,00
<i>Cuvèe Prestige Franciacorta Docg</i>	<i>Ca' Del Bosco</i>	65,00

## VINI ROSATI

<i>Rosato Garda '18</i>	<i>Ca' Dei Frati</i>	30,00
-------------------------	----------------------	-------

## BIRRE

<i>Ichnusa cl. 33</i>		5,00
<i>Ichnusa non filtrata cl. 33</i>		5,00

## BEVANDE

<i>1/2 Acqua Minerale Panna o San</i>		2,00
<i>Pellegrino Bibite</i>		3,00
<i>Caffè</i>		2,00