



## BIRRE ALLA SPINA

---

### CARLSBERG BEER - ALC. 5% VOL.

Eccezionale birra chiara a bassa fermentazione di tipo pils, caratterizzata dal suo particolarissimo aroma di luppolo e prodotta con materie prime selezionatissime. Celebre il suo tipico lievito "Saccaromyces Carlsbergensis" famoso in tutto il mondo. Nata in Danimarca e poi prodotta in tutti i continenti, il suo nome è sinonimo di birra scritto in maiuscolo.

### CARLSBERG SPECIAL BREW - ALC. 9% VOL.

Birra doppio malto chiara a bassa fermentazione ed alta gradazione. Rientra nella categoria delle strong lager. L'aroma è intenso di cereali, lievemente fruttato, con elevate note alcoliche. Il colore è oro carico ed il corpo molto intenso.

### ELEPHANT - ALC. 7.2% VOL.

Birra famosa per la sua particolare fragranza ed il suo aroma pregiato. È una doppio malto che si colloca tra le birre più apprezzate al mondo. Gusto forte, intenso e vellutato ma sempre facile da bere.

### GRIMBERGEN BLANCHE - ALC. 6% VOL.

Birra bianca a doppia fermentazione dagli aromi agrumati, molto dissetante e saporita. Si distingue per la sua schiuma corposa e persistente, nonché per il gradevole profumo fruttato e leggermente speziato.

### BOCK ROSSA - ALC. 6.5% VOL.

La Bock rossa ai 5 luppoli è una doppio malto dal corpo rotondo. Si distingue per l'aroma di cereale tostato arricchito da venature di caramello e liquirizia. Ideale con formaggi stagionati e dolci al cioccolato.

---

€

PICCOLA	3,00
MEDIA	5,00
LITRO	10,00
LITRO E 1/2 (CARLSBERG)	15,00
LITRO E 1/2 (S.BREW, ELEPHANT, BOCK, GRIMBERGEN)	16,00

### GUINNES DRAUGHT - ALC. 6.5% VOL.

Birra nazionale irlandese. Ha un gusto asciutto e maltato con note di caffè e liquirizia. Prodotta con l'uso di malto tostato, è caratterizzata da un aroma intenso e da un corpo pieno e vellutato, arricchita da una schiuma cremosa e persistente.

PINTA DI BIRRA	6,00
----------------	------

## IN BOTTIGLIA

---

CARLSBERG - ALC. 5% VOL. 33CL	5,00
CORONA EXTRA - ALC. 4.6% VOL. 33CL	5,00
FELDSCHLOSSCHEN ANALCOLICA - ALC. 0.5% VOL. 33CL	4,00

## I CONSIGLI DALLA CUCINA

€ =

Lo Sformatino di carciofi con crema di pecorino e bresaola	10,00
L'Insalata di carciofi con foglie di grana padano	10,00
Il Flan di funghi porcini con fonduta di Asiago	10,00
La Tartare di salmone con avocado e riso nero al cardamomo	12,00
Il Prosciutto spagnolo Jamon Serrano tagliato a coltello con gnocco fritto	12,00
Il Risottino con gorgonzola e bastoncini di speck	10,00
Le Tagliatelle ai carciofi freschi, pancetta e scalogno	11,00
Le Linguine allo scoglio di mare* in crosta di pane	13,00
Il Veggy burger: hamburger vegetariano* con caprino, ins romana, pomodoro, patatine* a fiammifero	12,00
La Chicken Ceasar salad: ins romana, petto di pollo, petali di parmigiano, crostini di pane, salsa dressing	13,00
La Chevre chaude: ins iceberg, mela golden, bruschetta con formaggio di capra caldo, uvetta, noci, miele	16,00
Il Roast chicken: petto di pollo alla griglia con giardinetto di verdure grill	14,00
L'Hamburger di pollo in salsa terijaky	14,00
Il Risotto alla milanese con ossobuco di vitello	22,00
La pizza con gorgonzola e porri	9,00
La pizza con taleggio e fiori di zucca	9,00
La pizza con stracchino e friarielli	10,00

## NOTA

Si informa la gentile Clientela che le pietanze contenute nel presente menù potrebbero contenere allergeni alimentari quali, a solo titolo esemplificativo e non esaustivo, uova, pesce, frumento, crostacei, molluschi, frutta secca, lattosio, glutine ecc. Si richiede inoltre ai gentili Ospiti di informare il personale di sala su potenziali intolleranze alimentari o allergie in modo tale che il personale stesso possa dare le necessarie informazioni sulla composizione delle singole pietanze.

\*Prodotti congelati all'origine

## GLI ANTIPASTI

€ =

Le Tre bruschette ai sapori della nostra terra	7,00
Le Bruschette profumate con verdure dell'orto	7,00
La Millefoglie di melanzane alla parmigiana	8,00
La straciatella di burrata con rucola e pomodorini	8,00
I Gamberi* alla Catalana	9,00
La Finissima di spada fumè con songino e pompelmo rosa	9,00
La Caprese di bufala su pane carasau al profumo di basilico	9,00
Il Salmone affumicato con crostini e riccioli di burro	9,00
Lo Sformatino di carciofi con salsa al parmigiano	9,00
Il Carpaccio di carne salada con carciofini, rucola e grana	10,00
L'Assaggio di formaggi tipici con pere e miele di castagno su letto paglia e fieno	10,00
Gli Asparagi a piacere: all'Agro 9€ , al Burro versato 10€ , alla Bismark 11€	
La Degustazione di salumi tradizionali con giardiniera e gnocco fritto	
Piccolo 7€                      Medio 12€                      Grande 20€	

## LE INSALATONE

€ =

TUTTE LE INSALATONE SONO A BASE DI INSALATA MISTICANZA

<b>INSALATA MISTA DI STAGIONE</b>	4,50
<b>LA LEGGERA</b> Pomodori, caprino, verdure grigliate	9,00
<b>NIZZARDA</b> Pomodori, olive nere, uova, tonno, cipolla, acciughe	9,00
<b>GRECA</b> Pomodori, cipolla, olive nere, peperoni, feta, origano	9,00
<b>MALIBU</b> Pomodori, gamberetti, mais, surimi, kiwi	10,00
<b>MEDITERRANEA</b> Pomodori, mozzarella, tonno, mais	10,00
<b>ALPINA</b> Pomodoro, mozzarella, olive, prosciutto crudo	10,00
<b>DEL PESCATORE</b> Pomodoro, rucola, tonno, surimi, gamberetti	10,00
<b>CONTADINA</b> Pomodoro, pere, brie, noci, miele	10,00
<b>TRENTINA</b> Pomodoro, pollo, mele, pinoli, uvette, glassa balsamica	10,00
<b>DEL BOSCAIOLO</b> Pomodoro, carote, bresaola, scaglie di grana	10,00

## I CARPACCI DI MANZO

€ =

<b>IL CARPACCIO CLASSICO</b> Olio, limone	10,00
<b>IL CARPACCIO CAYENNE</b> Rucola, grana	12,00
<b>IL CARPACCIO ALCIONE</b> Soncino, pomodorini, pecorino	12,00
<b>IL CARPACCIO ALBATROS</b> Olive, feta, rucola	12,00

\*Prodotti congelati all'origine

## I PRIMI PIATTI

€ =

Lo Spaghetto con pomodorini cherry, basilico e stracciatella di burrata	10,00
I Paccheri partenopei al fumo (panna, pomodoro, pancetta, scamorza)	11,00
I Bucatini con pancetta croccante e pecorino romano	10,00
I Garganelli alla carbonarina (panna, speck e zafferano)	10,00
Gli Spatzle (gnocchetti tirolesi) con salvia, burro versato, speck e petali di grana	10,00
Le Trenette con pomodoro, olive, capperi e tonno fresco	11,00
I Ravioloni di bufala, spinaci al cacio, pepe, pinoli, pomodorino e uva passita	11,00
Le pappardelle al ragout bianco e porcini*	11,00
Il Risottino allo zafferano e salsiccia	10,00
Il Risottino con carciofi, speck croccante e stracchino	10,00
Il Risotto con porcini*, gamberetti e rucola	12,00
La Zuppa ai legumi e cereali con pane carta musica	10,00

## I SECONDI VEGETARIANI

€ =

Il Mosaico di verdure con tomino e petali di grana giovane	13,00
La scamorza affumicata alla pietra lavica con giardinetto di verdure grill	13,00
La Toma grigliata alle mele e noci con miele di castagno e verdure alla griglia	13,00

## IL MENU DEI BIMBI

€ =

Il Pizzino con una bibita e un gelatino	10,00
La Pasta al pomodoro con una bibita e un gelatino	10,00
La Pasta al pomodoro con la cotoletta e patatine e una bibita	15,00

## I SECONDI PIATTI



	300GR	600GR
<b>IL TRICOLORE</b>	14,00	20,00
Hamburger di manzo, insalata, pomodori, bufala, salsa cocktail		
<b>L'AMERICANO</b>	14,00	20,00
Hamburger di manzo, insalata, pomodori, ketchup		
<b>L'HAMBURGER ALLA BISMARCK</b>	14,00	20,00
Hamburger di manzo con uovo in camicia		
<b>IL CHEESEBURGER</b>	14,00	20,00
Cheeseburger di manzo con bacon croccante		
<b>L'HAMBURGER TEX MEX</b>	14,00	20,00
Hamburger di manzo, cipolla stufata, mozzarella, pomodoro, salsa BBQ		

**TUTTI I NOSTRI HAMBURGER SONO SERVITI  
CON PATATINE FRITTE\* E PANE TIEPIDO AL SESAMO**

Il Brasato al vino rosso con crostoni di polenta	14,00
La Tagliata di manzo all'aceto balsamico e noci	15,00
La Tagliata di manzo con trevisana e scamorza	15,00
La Tagliata di manzo con carciofi e parmigiano	15,00
La Costoletta di vitello al burro e salvia	18,00
La Tartare di manzo battuta al coltello con scaglie di grana su letto di songino	18,00
Il Filetto di manzo alla griglia	18,00
Il Filetto di manzo con porcini, crema di zola e noci	20,00
Il Filetto di manzo con riduzione al bonarda, redicchio e taleggio	20,00
Il Filetto di manzo alla maitre d'hotel lardellato con bacon e burro aromatizzato	20,00
La Nostra orecchia di elefante (costoletta di vitello) con rucola, pomodori e patate	20,00
La Costata di manzo all'antica con verdure	20,00
La Fiorentina alla brace (900gr per 2 persone)	45,00
Il Branzino fresco alla griglia	16,00
Il Branzino fresco al limone	17,00
Il Branzino fresco ai carciofi	18,00
Il Filetto di tonno fresco alla griglia	20,00
La Tagliata di tonno fresco con pomodori secchi, anacardi, olivette taggiasche	20,00
La Tagliata di tonno fresco al sesamo bianco e salsa di soia	20,00

## LE PIZZE E I PIZZINI



	PIZZINO	PIZZA
FOCACCIA SEMPLICE AL ROSMARINO	-	3,50
FOCACCIA SEMPLICE CON AFFETTATI	-	6,50
MARINARA Pomodoro, aglio, origano	3,50	4,50
SICILIANA Pomodoro, olive, origano, acciughe, capperi	4,50	5,50
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella, basilico	4,50	5,50
NAPOLI Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	4,50	5,50
PUGLIESE Pomodoro, mozzarella, cipolla, origano	5,00	6,00
BIANCANEVE Mozzarella, ricotta	5,00	6,00
RUCOLA Pomodoro, mozzarella, rucola	5,00	6,00
WURSTEL Pomodoro, mozzarella, wurstel	5,00	6,00
CALZONE LISCIO Pomodoro, mozzarella	5,50	6,50
ITALIA Rucola, mozzarella, ricotta, pomodoro fresco	5,50	6,50
AMERICANA Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte	6,00	7,00
RUSTICA SPECK E BRIE	6,00	7,00
RUSTICA LARDO E FONTINA	6,00	7,00
RUSTICA MORTADELLA TARTUFATA E SCAMORZA	6,00	7,00
ZAFFERANO Pomodoro, mozzarella, zafferano, panna, grana	6,00	7,00
TOP Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	6,00	7,00
CARLSBERG ØL Mozzarella, pomodori a fette, grana	6,00	7,00
PROSCIUTTO Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	6,00	7,00
QUATTRO FORMAGGI Mozzarella, scamorza, zola, grana	6,50	7,50
CARBONARA Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo	6,50	7,50
CRUDAIOLA Pomodoro, mozzarella, cotto, panna	6,50	7,50

## LE PIZZE E I PIZZINI



	PIZZINO	PIZZA
PARMIGIANA Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana	6,50	7,50
ROMANA Pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, capperi	6,50	7,50
BISMARCK Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo	6,50	7,50
CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, capperi, olive	6,50	7,50
PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi	6,50	7,50
QUATTRO STAGIONI Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive	6,50	7,50
SPORTIVA Pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi, olive	6,50	7,50
DIAVOLA Pomodoro, mozzarella, salame piccante	6,50	7,50
SCAMORZA Pomodoro, mozzarella, scamorza, rucola	6,50	7,50
ORTOLANA Rucola, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni	6,50	7,50
CALZONE FARCITO Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi	7,00	8,00
BUFALA Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, basilico	7,00	8,00
CRUDO Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	7,00	8,00
ZOLA E SPECK Pomodoro, mozzarella, zola, speck	7,00	8,00
ZOLA E SALSICCIA Pomodoro, mozzarella, zola, salsiccia	7,00	8,00
PIZZA DELLA CASA Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, scamorza	7,00	8,00
RUSTICA CRUDO E ZOLA	7,00	8,00
GAMBERETTI E RUCOLA Pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola	7,50	8,50
VALTELLINA Mozzarella, bresaola, rucola, grana, pomodoro fresco	7,50	8,50
OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO		1,00
BUFALA E CRUDO DI PARMA		2,00
BRESAOLA PUNTA D'ANCA		3,00

## BIBITE E SUCCHI

€ =

Acqua minerale 0.50 lt	1,60
Acqua minerale 0.75 lt	2,10
Coca Cola, Sprite, Aranciata, Chinotto, Tonica, Lemon in lattina 33 cl	3,00
The freddo pesca e limone in lattina 33 cl	3,00
Succhi di frutta	3,00
Frullati di frutta fresca	4,20
Red Bull	5,20

## CAFFETTERIA E LIQUORI

€ =

Caffè, decaffeinato, orzo, cappuccino	1,60
Ginseng	2,00
Caffè corretto	2,50
Caffè shakerato	3,00
Caffè shakerato con liquore	4,00
The aromatizzato, tisana	2,50
Cioccolata	2,50
Cioccolata con panna	3,50
Grappe, amari, digestivi	3,00
Distillati giovani, liquori (Baileys, martini, porto, ecc)	4,00

## DISTILLATI INVECCHIATI

Whisky	€	Tequila	€
Jack Daniel	5,20	Sauza e Gold	4,20
Macallan	5,20	Jose Cuervo Gold	4,20
Cardhu	6,20	<b>Cognac</b>	€
Glen Livet	6,20	Courvoisier	5,20
Laphroaig	6,20	Martell	5,20
Lagavulin	8,00	<b>Rum</b>	€
Oban	8,00	Havana Reserva	5,20
<b>Vodka</b>	€	Pampero Annivers	5,20
Artic frutta	3,00	Myer's	5,20
Moskovskaya	3,00	ST James	5,20
Absolut Blu	4,20	Havana 7 ys	5,20
	€		
<b>Shot della casa</b> Pampero e pera	4,00		

\*Prodotti congelati all'origine



## LE PIADINE

€ =

CLASSICA Prosciutto crudo, mozzarella, pomodoro, rucola, salsa cocktail	5,00
CHIC Prosciutto crudo, crescenza, zucchine grigliate, maionese	5,00
APPETITOSA Prosciutto cotto, brie, melanzane, patè di olive	5,00
DELICATA Prosciutto cotto, scamorza, zucchine grigliate, salsa rosa	5,00
TIROLESE Speck, brie, funghetti, salsa cocktail	5,00
SFIZIOSA Pancetta, scamorza, pomodoro, rucola, pepe	5,00
VEGETARIANA Mozzarella, pomodoro, verdure grigliate, origano	5,00
PINOCCHIO Prosciutto cotto, fontina, funghi, salsa cocktail	5,00
CENERENTOLA Prosciutto cotto, brie, insalata	5,00
PETER PAN Pancetta, scamorza, pomodoro, paté d'oliva	5,00
BAMBIE Pancetta, caprino, tonno, verdure	5,00
CAPPUCETTO ROSSO Crudo, pomodoro, mozzarella, rucola	5,00
POLLICINO Crudo, mozzarella, melanzane	5,00
BIANCA E BERNIE Speck, brie, rucola	5,00
COCCOTELLA Nutella, scaglie di cocco	5,00
OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO	1,00
BUFALA E CRUDO DI PARMA	2,00
BRESAOLA PUNTA D'ANCA	3,00

## LE SFIZIOSITÀ

€ =

Le Patatine fritte*	3,50
Le Crocchette di patate*	3,50
Le Olive all'ascolana*	3,50
Le Mozzarelle panate*	3,50

## I COCKTAILS

6€=

### CUBA LIBRE

Rum, coca cola

### VODKA LEMON/TONIC

Vodka Lemonsoda/acqua tonica

### NEGRONI

Bitter, campari, vermouth rosso, gin

### BLOODY MARY

Succo di pomodoro, vodka, limone, tabasco

### BLACK OR WHITE RUSSIAN

Kalhua, vodka (white: con aggiunta di panna)

### PINA COLADA

Rum, ananas, cocco, panna

### DAIQUIRI/DAIQUIRI FROZEN

Rum, succo di limone, zucchero

### FRUIT DAIQUIRI/FROZEN

Daiquiri con banana, fragola, maracuja

### GIN LEMON/GIN TONIC

Gin lemonsoda/acqua tonica

### VODKA SOUR

Vodka, zucchero, limone

### NEGROSKY

Bitter, campari, vermouth rosso, vodka

### GARIBALDI

Bltter, campari, succo d'arancia

### BRONX

Vermouth rosso, dry gin, succo d'arancia

### TEQUILA SUNRISE

Tequila, succo d'arancia, granatina

### MARGARITA/MARGARITA FROZEN

Tequila, triple sec, succo di limone

### FRUIT MARGARITA/FROZEN

Margarita con fragola, maracuja

## SPECIALS

7€=

### CUBA LIBRE H7

Havana 7, coca cola

### LONG ISLAND ICE TEA

Gin, vodka, rum, tequila, triple sec, coca cola

### CAIPIRINA/CAIPIRINA ALLA FRAGOLA

Lime, zucchero di canna, rum/fragola

### CAIPIROSKA /CAIPIROSKA FRAGOLA

Lime, zucchero di canna, vodka/fragola

### CAIPIRISSIMA/CAIPIRISSIMA FRAGOLA

Lime, zucchero di canna, rum/fragola

### MOJITO

Lime, zucchero di canna, rum, menta fresca

## ANALCOLICI

6€=

### ROSA COLADA/VIRGIN COLADA

Ananas, crema di cocco, fragola o panna

### PRIMAVERA

Ananas, fragola, arancia

### AUTUNNO

Passion fruit, pompelmo, arancia

### ESTIVO

Passion fruit, fragola, ananas

## COFFEE

6€=

### IRISH COFFEE

Irish whisky, caffè, zucchero, panna

### MEXICAN COFFEE

Tequila, caffè, panna

### JAMAICAN COFFEE

Rum jamaicano, caffè, cacao, latte caldo

### FRENCH COFFEE

Brandy, cointreau, caffè, panna

## I DOLCI DELLA CASA

6€=

I NOSTRI DOLCI SONO ARTIGIANALI, SULLA LAVAGNA TROVERETE  
L'ELENCO DI QUELLI DEL GIORNO

## GELATO, SEMIFREDDI E FRUTTA

€=

LA COPPETTA DI GELATO	5,00
Crema, fiordilatte, cioccolato, noce, caffè, nocciola, fragola, limone, mela verde	
LA MATTONELLA DI GELATO CON CIOCCOLATO FUSO	5,50
LA DAMA BIANCA	5,50
Gelato al fiordilatte, cioccolato fuso, panna	
LA VENERA NERA	5,50
Gelato al cioccolato, cioccolato fuso, panna, meringa	
LE FRAGOLE MELBA	5,50
Fragole fresche, gelato, crema di fragole, panna	
IL MANGIA E BEVI	5,50
Macedonia fresca, gelato, crema di fragole, panna	
LA BANANA SPLIT	5,50
Banana, gelato, cioccolato fuso, panna	
TORRONCINO O TARTUFO	5,00
AFFOGATI CON CAFFÈ	5,50
AFFOGATI CON LIQUORE	6,00
MACEDONIA	5,00
FRAGOLE	5,00
ANANAS	5,00
SORBETTO LIMONE O CAFFÈ	3,00
SORBETTO ALCOLICO	3,50

SERVIZIO, PANE E COPERTO

2,00

## LA CANTINA DEI VINI

### I VINI ROSSI



BONARDA VIVACE Azienda Agricola Vitali	Lombardia	12,00
BARBERA D'ALBA Enrico Serafino	Piemonte	13,00
DOLCETTO D'ASTI Cà del Grifone	Piemonte	13,00
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO Torresella	Veneto	13,00
GRIGNOLINO D'ASTI Enrico Serafino	Piemonte	14,00
CANNONAU DI SARDEGNA Sella e Mosca	Sardegna	15,00
CHIANTI CLASSICO Villa Vistarenni	Toscana	15,00
TEROLDEGO ROTALIANO Ketmeir	Trentino	15,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Talamonti	Abruzzo	15,00
NERO D'AVOLA Cusumano	Sicilia	17,00
PRIMITIVO DI MANDURIA Vitti	Puglia	17,00
MORELLINO DI SCANSANO Terenzi	Toscana	18,00
BARBERA D'ASTI SUPERIORE Cà del Grifone	Piemonte	21,00
BRUNELLO DI MONTALCINO Banfi	Toscana	40,00
BAROLO Azienda Agricola Gomba	Piemonte	40,00
AMARONE Le Poesie di Valpolicella	Veneto	40,00

### I VINI BIANCHI



VERMENTINO DI SARDEGNA Jerzu	Sardegna	14,00
CHARDONNAY Valdadige	Veneto	14,00
SAUVIGNON Torresella	Veneto	14,00
MULLER THURGAU Santa Margherita	Veneto	15,00
GEWURZTRAMINER	Friuli	18,00
GRECO DI TUFO Terre del Sole	Campania	22,00

## LA CANTINA DEI VINI

### I VINI DOLCI

€ =

MOSCATO D'ASTI	Piemonte	18,00
SANGUE DI GIUDA	Lombardia	18,00
BRACHETTO D'ASTI	Piemonte	18,00

### LE BOLLICINE

€ =

RABOSO ROSÈ Santa Margherita	Veneto	15,00
PROSECCO EXTRADRY Torresella	Veneto	18,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE	Piemonte	20,00
BERLUCCHI	Trentino	35,00
FERRARI	Trentino	35,00
MOET&CHANDON	Francia	60,00

### I VINI SFUSI

€ =

1/4 LITRO 2,5€

1/2 LITRO 4€

1 LITRO 12€

### I VINI DELLA CASA

€ =

COL BIANCO Uvaggio chardonnay, Cortese, Moscato secco	12,00
COL ROSSO Uvaggio Barbera e Dolcetto	12,00

## I VINI AL CALICE

---

### QUESTA SETTIMANA

---

---



MOSCATO D'ASTI	Piemonte	18,00
SANGUE DI GIUDA	Lombardia	18,00
BRACHETTO D'ASTI	Piemonte	18,00