



Aperitivo 10€

Pizzette Margherita

Patatine chips

Un drink (cocktail, calice di vino, birra media, spritz)

Aperitivo 12€

Pizzette Margherita

Assaggio di salumi con gnocco fritto

Patatine chips

Un drink (cocktail, calice di vino, birra media o spritz)

Aperitivo 15€

Pizzette Margherita

Degustazione di salumi con gnocco fritto

Assaggio di formaggi

Patatine chips

Un drink (cocktail, calice di vino, birra media o spritz)

L'aperitivo può essere consumato dalle ore 18.00 alle ore 20,00



1- Proposta giropizza € 25.00

(consigliato per gruppi sopra le 15 persone)

La degustazione di salumi tradizionali servita con gnocco fritto
Il giropizza
La bibita in lattina o la birra media
Il caffè

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

**I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico).**

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione



2 - Proposta menu pizza € 25.00

La degustazione di salumi tradizionali servita con gnocco fritto

La pizza a scelta

La bibita in lattina o la birra media

Il caffè

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

**I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico).**

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione



3 - Proposta menu burger € 25.00

Il maxihamburger a scelta
La birra media Carlsberg
Il sorbetto al limone o crema caffè

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

**I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico).**

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione



4 - Proposta vegetariana € 26.00

Le bruschette dell'orto
Le pennette con pomodorino, basilico e stracciatella di burrata
Un calice di vino rosso o bianco
Le acque naturali e gasate
Il caffè

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

**I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico).**

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione



N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

**I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico).**

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione



5- Proposta € 29.00

Gli Antipasti

- La degustazione di salumi tradizionali servita con gnocco fritto
- Le bruschette profumate con verdure dell'orto

Il bis di Primi (due a scelta)

- I Paccheri al fumo
- I rigatoni con guanciaie, pecorino romano e pepe nero
- Il risottino con trevisana e scamorza
- Il risottino alla vecchia Milano

Il vino Refosco dal Peduncolo rosso o Chardonnay (una bott. ogni 4 persone)
Le acque gasate e naturali

il caffè

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

**I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico).**

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione



6 - Proposta € 30.00

L' Antipasto

- La degustazione di salumi tradizionali servita con gnocco fritto

Il secondo piatto

- il burger (300 gr di carne servita nel pane) a scelta tra:

Cheese burger, BBQ burger, Italian burger, Bismark burger

servito con patatine* fritte

La birra media Carlsberg

il limoncello

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali (ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione



7 – Proposta € 30.00

L' Antipasto

- La degustazione di salumi tradizionali servita con gnocco fritto

Il secondo piatto (servito con patate al forno)

- La tagliata di manzo al rosmarino

Il vino Refosco del Peduncolo rosso o Bonarda O.P. (una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque gasate e naturali

Il caffè

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

**I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico)**

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione



8 – Proposta € 35

L' Antipasto

- La degustazione di salumi tradizionali servita con gnocco fritto

Il secondo piatto

- L'orecchia d'elefante con rucola, pomodorini e patate arrosto

Il vino Dolcetto del Monferrato (una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque gasate e naturali

Il caffè

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

**I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico)**

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione



9 – Proposta € 39.00

Gli Antipasti

- La degustazione di salumi tradizionali servita con gnocco fritto
- La selezione di bruschette

Il secondo piatto (servito con patate al forno)

- il filetto di manzo a scelta fra (alla griglia, con porcini e zola, al pepe verde)

Il vino Valpolicella Ripasso (una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque gasate e naturali

Il caffè

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

**I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico)**

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione



10 – Proposta € 40.00

Gli Antipasti

- La degustazione di salumi tradizionali servita con gnocco fritto
- L'assaggio di formaggi con pere e miele di castagno

Il secondo piatto

- La costata di scottona tedesca di manzo all'Antica

Il vino Morellino di Scansano (una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque gasate e naturali

Il caffè

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

**I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico)**

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione



11 – Proposta € 42.00

L' Antipasto

- La degustazione di salumi tradizionali servita con gnocco fritto

Il Primo

- Le orecchiette con ragout Bolognese e ricotta salata

Il secondo piatto (servito con patate al forno)

- La tagliata di manzo con radicchio e provola

Il vino Barbera d'Asti (una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque gasate e naturali

Il caffè

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

**I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).
La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione**



12 – Proposta € 48.00

L'Antipasto

- La degustazione di salumi tradizionali servita con gnocco fritto

Il bis di Primi

- chicche di patate* alla crema di zola e porri
- Il risottino alla milanese

Il secondo piatto

- L'entrecote di manzo con sale maldon

Il vino Valpolicella Ripasso (una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque gasate e naturali

Il caffè

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

**I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico).**

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione



13 – Proposta € 50.00

Gli Antipasti

- La degustazione di salumi tradizionali servita con gnocco fritto
- La stracciatella di burrata con pomodorini e rucetta
- I formaggi della tradizione con pere e miele di castagno

Il bis di Primi (due a scelta)

- I paccheri al fumo (pomodoro, panna, pancetta, scamorza)
- Le pennette con pomodorini cherry, basilico e stracciatella di burrata
- I rigatoni alla gricia
- Il risotto al radicchio e provola

Il secondo piatto (servito con patate al forno)

- La tagliata di manzo con grana e pomodorini cherry

Il vino lacrima di Morro o Morellino di Scansano (una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque gasate e naturali

il caffè

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali (ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione



15 – Proposta € 53.00

Gli Antipasti

- La degustazione di salumi tradizionali servita con gnocco fritto
- La millefoglie di melanzane alla parmigiana

Il bis di Primi (due a scelta)

- I Rigatoni con pancetta croccante e pecorino romano
- I paccheri alla carbonarina
- Il risottino alle punte di asparagi e brie
- Il risottino con speck e gorgonzola

Il secondo piatto (servito con patate al forno)

- Il filetto di manzo al pepe verde

Il vino Lacrima di Morro o Falanghina (una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque gasate e naturali

il caffè

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali (ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione





14 – Proposta € 50.00

L'antipasto

- La degustazione di salumi tradizionali servita con gnocco fritto

Il bis di Primi

- I Paccheri con pomodoro, speck croccante, panna e granella di pistacchio
- Il risottino ai mirtilli e crescenza

Il secondo piatto (servito con patate al forno)

- Il filetto di manzo con porcini e zola

Il vino Valpolicella ripasso (una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque gasate e naturali

Il caffè

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali (ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione



16 – Proposta € 55.00

L' Antipasto

- la Paleta Iberica de Belota (servita con focaccina calda)

Il primo piatto

- Il risottino alla vecchia Milano

Il secondo piatto (servito con patate al rosmarino)

- La Rybeye di angus

Il vino Morellino di Scansano (una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque gasate e naturali

Il caffè

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

**I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico).**

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione



17 – Proposta € 55.00

L' Antipasto

- I filetti di acciughe del Cantabrico serviti con crostini e burro italiano

Il bis di Primi

- Le trenette con dadolata di tonno, olive capperi e panure
- Il risottino al profumato al lime e gamberetti*

Il secondo piatto

- Il filetto di tonno fresco alla pietra Lavica con verdure* miste colorate

Il vino Lugana Cà dei Frati (una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque gasate e naturali

Il caffè

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali (ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione



19 – Proposta € 70.00

L' Antipasto

- il culatello di zibello con crostini di formaggio di capra

Il Primo

- Il risottino con punte di asparagi* e brie

Il secondo piatto

- La fiorentina di scottona prussiana alla pietra lavica (1 Kg. per 2 persone)

servita con patate arrosto e grigliata dell'orto

Il vino Chianti " Peppoli"(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque gasate e naturali

Il caffè e l'amaro

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali (ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione