

Carlsberg øl

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, spritz)

Aperitivo 15€

Pizzette Margherita

Degustazione di salumi con gnocco fritto

Assaggio di formaggi

Patatine chips

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

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

Carlsberg øl

GIRO PIZZA € 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

Carlsberg øl

MENÙ' PIZZA € 25.00

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto*

Una 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

Carlsberg øl

MENU' APERICENA € 28.00

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto*

Le pizzettine home made

I Mondegghili della tradizione con salsa bernese

Il risotto alla Milanese

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Una consumazione a testa (birra media / calice di vino/spritz)

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

Carlsberg øl

MENU' APERICENA € 28.00

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto*

Le pizzettine home made

Le bruschette ai sapori della nostra terra

*Il risotto con lime e gamberetti**

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Una consumazione a testa (birra media / calice di vino/spritz)

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
specífico).*

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione

Carlsberg øl

1 - Proposta per cena concordata € 32.00

Gli Antipasti

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto
Le bruschette dorate con crema ai formaggi e primizie dell'orto*

Il bis di Primi (due a scelta)

*I Paccheri al fumo
I rigatoni con guanciale, pecorino romano e pepe nero
Il risottino con lime e gamberetti*
Il risottino alla vecchia Milano*

Il vino Refosco dal Peduncolo rosso o Chardonnay Veneto IGT

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

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

Carlsberg øl

2 - Proposta per cena concordata € 32.00

L'Antipasto

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto*

Il Secondo

*La Tagliata di Angus "grain fed" al profumo di rosmarino e
patate arrosto*

*Il vino Refosco dal Peduncolo rosso o Bonarda dell'oltre Po' pavese
(una bottiglia ogni 4 persone)*

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il caffè Julius Meinl

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

Carlsberg øl

3- Proposta per cena concordata € 37.00

Gli Antipasti

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto
Il salmone affumicato con riccioli di burro
e crostini di pane*

Il Secondo

*La cotoletta "orecchia di Elefante" primavera con rucchetta,
pomodorini ciliegia e patate arrosto*

Il vino Dolcetto del Monferrato

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il caffè Julius Meinl

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).*

Carlsberg øl

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione



Carlsberg øl

4- Proposta per cena concordata € 42.00

Gli Antipasti

La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e Tegole di gnocco fritto

Le bruschette profumate con verdure dell'orto con crema di formaggio

Il Secondo

Il filetto di Angus alla Woronoff servito con patate arrosto croccanti

*Il vino Valpolicella Ripasso classico superiore
(una bottiglia ogni 4 persone)*

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il caffè Julius Meinl

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

Carlsberg øl

5-Proposta per cena concordata € 45.00

L'Antipasto

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto*

Il Primo

Le Bavette al ragout bianco e pecorino romano

Il Secondo

*La Tagliata di Angus con trevisana stufata, provola fumè e
patate arrosto*

Il vino Barbera d'Asti "capitano del Palio"

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il caffè Julius Meinl

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).*

Carlsberg øl

6-Proposta per cena concordata € 45.00

Gli Antipasti

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto*

*La selezione di formaggi del nostro casaro accompagnata con pere e
miele di castagno su letto di paglia e fieno*

Il Secondo

*La costata di manzo, scottona Tedesca (500 gr) con primizie
dell'orto e patate arrosto*

Il vino Morellino di Scansano Doc Terenzi

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il caffè Julius Meinl

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
specífico).*

Carlsberg øl

7-Proposta per cena concordata € 48.00

L'Antipasto

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto*

Il Primo

I Ravioloni di magro farciti con ricotta di bufala, spinaci al burro
versato e salvia croccante*

Il Secondo

La rybeye di Angus Aberdeen con spaccatelle di patate

Il vino Chianti classico "Gallo Nero" Villa Vistarenni

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il caffè Julius Meinl

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).*

Carlsberg øl

8-Proposta per cena concordata

L'Antipasto

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra
giardiniera e Tegole di gnocco fritto.*

Il bis di Primi

*I Casoncelli Bergamaschi con pancetta, burro, salvia e
grana padano*

Il risottino giallo alla vecchia Milano

Il Secondo

La Ribeye du Angus con sale maldon e primizie dell'orto

Il vino Valpolicella Ripasso Superiore

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il caffè Julius Meinl

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).*

Carlsberg øl

9-Proposta per cena concordata € 55.00

L'Antipasto

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto*

Il bis di Primi

I rigatoni al ragout bianco e foglie di grana Padano

Il risottino alla crema di mirtilli e crescenza

Il Secondo

*Il filetto di manzo con funghi porcini in crema di zola e
patate arrosto*

Il vino Valpolicella Ripasso Superiore

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il caffè Julius Meinl

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).*

Carlsberg øl

10 - Proposta per cena concordata € 55.00

Gli Antipasti

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto*

Il saccottino di burrata con rughetta e pomodori soleggiati

*La selezione di formaggi del nostro casaro accompagnata con pere e
miele di castagno su letto di paglia e fieno*

Il Secondo

La Tagliata di Angus con miele, pepe nero e patate arrosto

Il vino lacrima di Morro "Ciù Ciù"

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il caffè Julius Meinl

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).*

Carlsberg øl

11 - Proposta per cena concordata € 60.00

Gli Antipasti

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto*

La millefoglie di melanzane estiva

Il Primo

I rigatoni alla gricia con guanciale, pecorino romano e pepe nero

Il Secondo

*Il filetto di manzo al pepe verde con spaccatelle di
patate al forno*

*Il vino lacrima di Morro "Ciù Ciù" o pecorino "Ciù Ciù"
(una bottiglia ogni 4 persone)*

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il caffè Julius Meinl

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).*

Carlsberg øl

12- Proposta per cena concordata € 60.00

L' Antipasto

La Paleta Iberica "de Bellota" stagionata 14 mesi servita con

Focaccia croccante

Il Primo

Il risottino alla vecchia Milano con cialda di grana Padano

Il Secondo

La Ribeye du Angus "grain fed" con sale maldon e primizie dell'orto

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

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il caffè Julius Meinl

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).

Carlsberg øl

13- Proposta per cena concordata € 65.00

L'Antipasto

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto*

Il Primo

Il risotto Carnaroli con Buche de chevre, asparagi e cipolla
caramellata*

Il Secondo

*Il filetto di manzo al pepe verde con spaccatelle di
patate al forno*

Il vino Valpolicella Ripasso Superiore

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il Tiramisù al cucchiaino

Il caffè Julius Meinl

*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
specífico).*

Carlsberg øl

14- Proposta per cena concordata € 70.00

L' Antipasto

*La Paleta Iberica "de Bellota" stagionata 14 mesi servita con
grissin focaccia*

Il Primo

*Il risottino con lime e gamberetti**

Il Secondo

*La fiorentina di scottona Prussiana alla pietra lavica (1Kg per due
persone) servita con primizie dell'orto e patate al forno*

Il vino Chianti "Peppoli" marchesi Antinori

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il caffè Julius Meinl

*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
specífico).*