

### Antipasti

<i>Tagliere Centrale per 2 persone (selezione di affettati)</i>	18,00 €
<i>Degustazione di antipasti misti freddi con battuta alla Piemontese</i>	22,00 €
<i>Carciofo stufato ripieno di Pastin e Asiago</i>	10,00 €
<i>Prosciutto di coniglio in saor</i>	12,00 €
<i>Flan di riso al curry e verdure croccanti</i>	10,00 €
<i>Carpaccio di filetto con puntarelle romane</i>	14,00 €
<i>Lumache alla borgogna*</i>	8,00 €
<i>Carpaccio di manzo marinato</i>	12,00 €
<i>Fiocco di Culaccia con burratina artigianale</i>	10,00 €
<i>Arrosticini di pecora*</i>	10,00 €
<i>Tagliere di formaggio misti con marmellate</i>	24,00 €
<i>Formaggio a porzione (2 tipi)</i>	8,00 €

### Primi piatti

<i>Ravioloni alle ortiche, pinoli e pecorino</i>	10,00 €
<i>Tagliolini al ragù d'anatra</i>	10,00 €
<i>Gnocchi di patate con ricotta e olive taggiasche</i>	10,00 €
<i>Risotto di stagione (minimo 2 persone)</i>	10,00 €
<i>Pappardelle al ragù di cervo</i>	10,00 €
<i>Zuppa dello chef</i>	9,00 €
<i>Lasagne al forno</i>	9,00 €

### Secondi piatti

<i>Tartare di manzo</i>	22,00 €
<i>Filetto alla griglia</i>	22,00 €
<i>Filetto al formaggio Bleu de Moncenis</i>	24,00 €
<i>Filetto al pepe verde</i>	24,00 €
<i>Straccetti di manzo alla senape</i>	20,00 €
<i>Straccetti di manzo al rosmarino</i>	20,00 €
<i>Straccetti di manzo all'aceto balsamico</i>	20,00 €
<i>Grigliata mista (costicine, pollo, salsiccia, pancetta, manzo, maiale, polenta, patatine fritte*)</i>	15,00 €
<i>Costata di manzo alla griglia (500g circa)</i>	20,00 €
<i>Entrecôte (Polonia)</i>	20,00 €
<i>Fiorentina (Austria)</i>	4,20 €/hg
<i>Fiorentina di manzetta (Polonia)</i>	4,50 €/hg
<i>Punta di Scottona alla brace aromatizzata al pepe di Melo</i>	20,00 €
<i>Polletto alla griglia*</i>	9,00 €
<i>Costicine di maiale alla griglia</i>	9,00 €
<i>Contorni di stagione</i>	4,00/5,00 €
<i>Coperto</i>	2,50 €

\* = prodotto gelo

# CARTA DEI VINI

## VENETO

<b>Syrah</b>	Paladin	Annone Veneto (VE)	13,5%	€ 18,00
<b>Gemola Rosso Colli</b>	Vignalta	Arqua'Petrarca (PD)	15,0%	€ 45,00
<b>Rosso riserva Colli Euganei</b>	Vignalta	Arqua'Petrarca (PD)	14,0%	€ 22,00
<b>Cabernet Franc</b>	Mazzolada	Portogruaro (VE)	12,5%	€ 18,00
<b>Venegazzù Della Casa</b> Cabernet Sauvignon/Franc-Merlot-Malbec	Loredan Gasparini	Venegazzù (TV)	13,5%	€ 33,00
<b>Capo Di Stato</b> Cabernet Sauvignon/Franc-Merlot-Malbec	Loredan Gasparini	Venegazzù (TV)	13,5%	€ 60,00
<b>La Poja</b> Corvina	Allegrini	Fumane (VR)	14,5%	€ 110,00
<b>Godo rosso</b> Corvina	Fremo Farina	Pedemonte (VR)	13,0%	€ 18,00
<b>Phigaia</b> Cabernet Sauvignon-Merlot	Serafini & Vidotto	Nervesa (TV)	13,5%	€ 24,00
<b>Rosso dell'Abbazia</b> Cabernet Sauv.- Franc -Merlot	Serafini & Vidotto	Nervesa (TV)	13,5%	€ 40,00
<b>Palazzo Della Torre</b> Corvina-Rondinella-Sangiovese	Allegrini	Fumane (VR)	13,5%	€ 28,00
<b>Valpollicella Superiore</b> Corvina-corvinone-rondinella	Ferragu'	Cellore di Illasi (VR)	16,0%	€ 50,00
<b>Valpollicella Superiore</b> Corvina-Rondinella-Oseleta	Allegrini	Fumane (VR)	13,5%	€ 24,00
<b>Valpolicella Classico</b> Corvina-Rondinella-Molinara	Remo Farina	Pedemonte (VR)	13,0%	€ 18,00
<b>Valpolicella Ripasso</b> Corvina-Rondinella-Molinara	Remo Farina	Pedemonte (VR)	14,0%	€ 22,00
<b>Amarone (0,5 l)</b> Corvina-Rondinella-Molinara	Remo Farina	Pedemonte (VR)	15,0%	€ 22,00
<b>Amarone 2018</b> Corvina-Rondinella-Molinara	Remo Farina	Pedemonte (VR)	15,0%	€ 45,00
<b>Amarone Cà dei Frati</b> Corvinone-Rondinella-Croatina	Cà dei Frati	Sirmione (VR)	17,0%	€ 90,00
<b>Amarone Riserva non filtrato</b> Corvina-Rondinella-Molinara	Remo Farina	Pedemonte (VR)	16,0%	€ 55,00
<b>Amarone MAGNUM</b> Corvina-Rondinella-Molinara	Remo Farina	Pedemonte (VR)	15,5%	€ 85,00
<b>Amarone DOCG</b> Corvina-corvinone-rondinella	Ferragu'	Cellore di Illasi (VR)	16,0%	€ 120,00

# CARTA DEI VINI

## TRENTINO ALTO ADIGE

<b>Teroldego</b> Teroldego Rotaliano	Lavis	Trento (TN)	13,0%	€ 22,00
<b>Marzemino</b>	Lavis	Trento (TN)	13,0%	€ 18,00
<b>Lagrein doc</b>	Lavis	Trento (TN)	13,0%	€ 20,00
<b>Ritratto Riserva</b> Lagrein-Teroldego-Merlot	Lavis	Trento (TN)	14,0%	€ 38,00
<b>Pinot nero DOC</b> Pinot Nero	Rottensteiner	Bolzano (BZ)	13,5%	€ 21,00

## FRIULI VENEZIA GIULIA

<b>Cabernet Sauvignon Nono Miglio</b>	Bosco del Merlo	Pravisdomini (PN)	13,0%	€ 18,00
<b>Merlot Campo Camino</b>	Bosco del Merlo	Pravisdomini (PN)	13,5%	€ 20,00
<b>Collio Merlot</b>	Russiz Superiore	Capriva del Friuli (GO)	13,5%	€ 26,00
<b>Collio Cabernet Franc</b>	Russiz Superiore	Capriva del Friuli (GO)	13,5%	€ 26,00
<b>Rosso degli Orzoni Collio</b>	Russiz Superiore	Capriva del Friuli (GO)	14,0%	€ 42,00
<b>Refosco dal Peduncolo Rosso</b>	Monviert	Cividale del Friuli (UD)	13,5%	€ 22,00
<b>Schioppettino Doc</b>	Monviert	Cividale del Friuli (UD)	13,5%	€ 24,00
<b>Vertigo Rosso delle Venezie</b> Cabernet Sauvignon-Merlot	Livio Felluga	Brazzano di Cormons (GO)	13,0%	€ 22,00
<b>Sosso DOC Friuli Colli Orientali</b> Rosso riserva	Livio Felluga	Brazzano di Cormons (GO)	13,5%	€ 60,00

## LOMBARDIA

<b>Ronchedone</b> Marzemino-Sangiovese-Cabernet Franc	Cà dei Frati	Sirmione (BS)	14,5%	€ 26,00
--	--------------	---------------	-------	---------

# CARTA DEI VINI

## TOSCANA

<b>Chianti classico DOCG Capotondo gallo nero</b> <i>Sangiovese-Canaiolo</i>	<i>Castelvecchi</i>	<i>Radda in Chianti (SI)</i>	<i>13,5%</i>	<i>€ 18,00</i>
<b>Chianti Riserva DOCG Lodolaio gallo nero</b> <i>Sangiovese</i>	<i>Castelvecchi</i>	<i>Radda in Chianti (SI)</i>	<i>14,0%</i>	<i>€ 28,00</i>
<b>Chianti classico DOCG RISERVA (Madonnino della Pieve)</b> <i>Sangiovese</i>	<i>Castelvecchi</i>	<i>Radda in Chianti (SI)</i>	<i>14,0%</i>	<i>€ 45,00</i>
<b>Morellino di Scansano</b> <i>Santa Maria DOCG</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	<i>13,5%</i>	<i>€ 22,00</i>
<b>Campo ai Sassi</b> <i>Rosso di Montalcino DOCG</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	<i>13,5%</i>	<i>€ 26,00</i>
<b>Santa Barbara</b> <i>Cabernet Sauvignon-franc-Merlot</i>	<i>Fattoria Casa di Terra</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	<i>14,5%</i>	<i>€ 22,00</i>
<b>Soffocone di Vincigliata</b> <i>Sangiovese</i>	<i>Bibi Graetz</i>	<i>Fiesole (FI)</i>	<i>13,5%</i>	<i>€ 36,00</i>
<b>Ornellaia</b> <i>Merlot-Cabernet Sauv/Franc- Petit Verdot</i>	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>Castagneto Carducci (LI)</i>	<i>14,0%</i>	<i>€ 240,00</i>
<b>Le Volte</b> <i>Merlot-Sangiovese-Cabernet Sauvignon</i>	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>Castagneto Carducci (LI)</i>	<i>14,0%</i>	<i>€ 28,00</i>
<b>Le Serre Nuove</b> <i>Merlot-Cabernet F/S-Petit Verdot</i>	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>Castagneto Carducci (LI)</i>	<i>14,0%</i>	<i>€ 45,00</i>
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b> <i>Pieve Santa Restituta</i>	<i>Gaja</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	<i>15,0%</i>	<i>€ 80,00</i>
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b> <i>Val di Suga</i>	<i>Val di suga</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	<i>13,5%</i>	<i>€ 55,00</i>
<b>Tignanello</b> <i>Sangiovese-Cabernet Franc e Sauvignon</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	<i>San Casciano Val di Pesa (FI)</i>	<i>13,0%</i>	<i>€ 180,00</i>
<b>Sassicaia</b> <i>Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	<i>13,0%</i>	<i>€ 310,00</i>

## PIEMONTE

<b>Dolcetto d'Alba Tre Vigne</b> <i>Dolcetto</i>	<i>Vietti</i>	<i>Castiglione Falletto (CN)</i>	<i>13,0%</i>	<i>€ 24,00</i>
<b>Barbera d'Alba Tre Vigne</b>	<i>Vietti</i>	<i>Castiglione Falletto (CN)</i>	<i>14,5%</i>	<i>€ 24,00</i>
<b>Cremes Langhe DOP</b> <i>Dolcetto-Pinot Nero</i>	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	<i>14,0%</i>	<i>€ 34,00</i>
<b>Sito Moresco Langhe DOC</b> <i>Nebbiolo-Barbera-Merlot</i>	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	<i>14,0%</i>	<i>€ 48,00</i>
<b>Barolo Dragomis DOCG</b> <i>Nebbiolo</i>	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	<i>14,0%</i>	<i>€ 80,00</i>
<b>Barbaresco DOCG</b> <i>Nebbiolo</i>	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	<i>14,5%</i>	<i>€ 180,00</i>

# CARTA DEI VINI

## EMILIA ROMAGNA

<b>Otello</b> Lambrusco	Ceci	Torrile (PR)	11,5%	€ 18,00
----------------------------	------	--------------	-------	---------

## UMBRIA

<b>Montefalco Rosso</b> Sangiovese-Sagrantino-Merlot	Tenuta Col Falco	Montefalco (PG)	14,0%	€ 20,00
<b>Sagrantino di Montefalco</b> Sagrantino	Tenuta Col Falco	Montefalco (PG)	14,5%	€ 34,00

## ABRUZZO

<b>Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic</b>	Masciarelli	S. Martino sulla Marrucina (CH)	14,5%	€ 32,00
--	-------------	---------------------------------	-------	---------

## PUGLIA

<b>Salento Primitivo IGT Primitivo Aglianico</b>	Michele Calò	Tuglie (LE)	14,5%	€ 26,00
--	--------------	-------------	-------	---------

## SICILIA

<b>Nero d'Avola Terre Siciliane</b>	Tenute Orestiadi	Gibellina (TP)	14,0%	€ 18,00
<b>Syrah Paxmentis</b> uve leggermente appassite	Tenute Orestiadi	Gibellina (TP)	14,5%	€ 22,00
<b>Ludovico Riserva</b> Nero d'Avola-Cabernet Sauvignon	Tenute Orestiadi	Gibellina (TP)	14,5%	€ 24,00
<b>Eruzione 1614</b> Nerello Mascalese	Planeta	Feudo di Mezzo (CT)	13,5%	€ 28,00

# CARTA DEI VINI

## VINI BIANCHI

<b>Gewurztraminer Clinga</b>	Lavis	Trento (TN)	14,0%	€ 22,00
<b>Godò Bianco</b> Garganega- Sauvignon	Remo Farina	Pedemonte (VR)	12,0%	€ 14,00
<b>Ribolla Gialla</b>	Livio Felluga	Brazzano (GO)	12,5%	€ 25,00
<b>Lugana</b>	Cà dei Frati	Sirmione (VR)	13,0%	€ 24,00
<b>Soave</b>	Remo Farina	Pedemonte (VR)	12,5%	€ 18,00

## BOLLICINE

<b>Prosecco Valdobbiadene DOCG extra dry</b>	Drusian	Valdobbiadene (TV)	11,5%	€ 18,00
<b>Prosecco Superiore Millesimato Dry DOCG</b>	Col Vetoraz	Valdobbiadene (TV)	11,5%	€ 24,00
<b>Franciacorta Cru Perdù - Brut millesimato</b> Chardonnay-Pinot Nero	Castello Bonomi	Coccaglio (BS)	12,5%	€ 30,00
<b>Franciacorta Brut Cuveè Alma</b> Chardonnay-Pinot Nero-Pinot Bianco	Bellavista	Erbusco (BS)	12,5%	€ 45,00
<b>Brut Grande Réserve Premier Cr</b> Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier	De Vilmont 36 mesi sui lieviti	Rilly La Montagne, Champagne	12,5%	€ 55,00

## VINI DA DESSERT

<b>Moscato Spumante dolce</b>	Paladin	Annone Veneto (VE)	6,50%	€ 18,00
<b>Soandre (750 ml)</b> Verduzzo Friulano passito	Bosco del Merlo	Pravisdomini (PN)	14,0%	€ 18,00
<b>Pacenzia (500 ml)</b> Zibibbo - Vendemmia Tardiva	Tenute Orestyadi	Gibellina (TP)	13,5%	€ 18,00
<b>Verduzzo Friulano</b>	Zorzettig	Cividale del Friuli (UD)	13,5%	€ 18,00
<b>Sauternes (375 ml)</b> Semillon	Chateau Landion	Aquitania, Preignac	13,0%	€ 22,00