



ANTIPASTI


PER OGNI PIATTO CONSIGLIAMO IL GIUSTO CALICE

TARTE TATIN DI CIPOLLE ROSSE DI   9
TROPEA, GELATO AL BLU, TERRA DI
NOCCIOLE AL PEPE DI SICHUAN

 NEBBIOLO D'ALBA - CONTESSA DI CASTIGLIONE -
 ROERO ARNEIS - CONTESSA DI CASTIGLIONE

FONDUTA DI TOMA, TUORLO IMPANATO  10
AL PANKO, CARCIOFI

 DOLCETTO - ALTEFRANGE -
 CHARDONNAY IGT TOSCANA - CANTINE SAMMARTANO -

TARTARE DI VITELLO, CIPOLLE  10
CAMELLATE, ZABAIONE SALATO ALLA
SOIA, NOCCIOLE

 NEBBIOLO D'ALBA - CONTESSA DI CASTIGLIONE -
 CHARDONNAY IGT TOSCANA - CANTINE SAMMARTANO -

CALAMARETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO,  11
MORBIDO DI PATATE DOLCI AL LATTE DI
COCCO, CROCCANTE DI RISO

 PINOT NERO - LAVIS -
 ROERO ARNEIS - CONTESSA DI CASTIGLIONE

TATAKI DI MANZO, CIPOLLOTTO BRUCIATO,  11
DEMIGLACE AL LAMPONE

 BARBERA D'ASTI - CONTESSA DI CASTIGLIONE -
 SAUVIGNON BLANC LOIRE "SELECTION"

COPERTO: 2 EURO

DEGUSTAZIONE ANTIPASTI

(PER 2 PERSONE)

20



I NOSTRI CLASSICI

- SPAGHETTONI DI GRAGNANO
- RIGATONI
- PENNE O SPAGHETTI SENZA GLUTINE ✕

GRICIA 12

CARBONARA 12

CACIO E PEPE ✓ 12

AMATRICIANA 12

GOURMET

FUSILLONI CON RAGÙ DI TRIGLIE, DATTERINO, PINOLI, OLIVE TAGGIASCHE, MELANZANE FRITTE 15

 NEBBIOLO D'ALBA - CONTESSA DI CASTIGLIONE -
 ROERO ARNEIS - CONTESSA DI CASTIGLIONE

GNOCCHI DI PATATE VIOLA, SPINACI ✓ 14
SPADELLATI, FONDUTA DI TALEGGIO, NOCI

 DOLCETTO - ALTEFRANGE -
 SAUVIGNON BLANC LOIRE "SELECTION"

PAPPARDELLE CON RAGÙ BIANCO DI SALSICCIA TIPO BRA E CARCIOFI 15

 BARBERA D'ASTI - CONTESSA DI CASTIGLIONE -
 CHARDONNAY IGT TOSCANA - CANTINE SAMMARTANO -

PORZIONE ABBONDANTE + 3 €



SECONDI

GUANCIOTTA DI MAIALINO CAMELLATA ✂ 16
CON MILLEFOGLIE DI PATATE AL TIMO

 NEBBIOLO D'ALBA - CONTESSA DI CASTIGLIONE -
 CHARDONNAY IGT TOSCANA - CANTINE SAMMARTANO -

RANA PESCATRICE* SU VELLUTATA DI ✂ 17
TOPINAMBUR E COSTINE SPADELLATE

 PINOT NERO - LAVIS -
 SAUVIGNON BLANC LOIRE "SELECTION"

DESSERT

TORTINO AL CIOCCOLATO CON 6
CUORE CALDO E GELATO ALLA
CREMA DI NOSTRA PRODUZIONE

DACQUOISE ALLE MANDORLE, ✂ 7
MOUSSE DI TORRONCINO, MANGO

TIRAMISÙ 6

TORTA DI MELE CON SPUMA DI ✂ 6
CREMA INGLESE ALLA CANNELLA

CONSIGLIAMO DI ABBINARLI AD UN CALICE DI:

PASSITO DI PANTELLERIA 5

VERMOUTH BIANCO DEL KAMERLENGO 5



CAFFETTERIA

ACQUA LURISIA 0,75 LT

2,5

COCA COLA / COCA COLA ZERO

3

ARANCIATA / CHINOTTO LURISIA

3

CAFFÈ

2

LIQUORI E AMARI

4

PASSITO DI PANTELLERIA

5

VERMOUTH BIANCO

DEL KAMERLENGO

5

GRAPPA

4

RUM NERO "KRAKEN" CON
SCORZETTE D'ARANCIA
RICOPERTE AL CIOCCOLATO

FONDENTE

5



WHISKY

WHISKY SINGLE MALT OBAN 14 ANNI

7

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

GLENLIVET DOUBLE OAK 12 ANNI

6

WHISKY COFFEY GRAIN NIKKA

8

WHISKY BLENDED 'DAYS' NIKKA

6

WHISKY "FROM THE BARREL" NIKKA

9

WHISKY SINGLE MALT CAOL ILA 12 ANNI

7

BULLEIT BOURBON FRONTIER WHISKEY

6

KNOB CREEK 9 YEARS OLD BOURBON
WHISKEY

7