



MENÙ

ABBIAMO CREATO UN MENÙ
DIGITALE SOSTITUENDO
QUELLO CARTACEO PER
RENDERE LA VOSTRA
ESPERIENZA PIÙ SICURA,
AGEVOLE E PULITA

LEGENDA

I PRODOTTI
CONTRASSEGNA TI CON *
POTREBBERO ESSERE
SURGELATI ALL'ORIGINE O
ABBATTUTI TERMICAMENTE
DOPO LA PREPARAZIONE PER
MANTENERE INALTERATE LE
PROPRIETÀ
ORGANOLETTICHE.

COPERTO 1,50 €

✓ VEGETARIANO ✓✓ VEGANO

✗ SENZA GLUTINE













OFFERTA APERITIVO

FINO ALLE 19.30

1 DRINK E 2 TAPAS (ESCLUSE QUELLE IN GIALLO)

€ 12

TAPAS

PANELLE AL CIPOLLOTTO CON MAIONESE AL LIME E PEPE ROSA	 	5
CHIPS DI PATATE CON FONDUTA CACIO E PEPE	 	5
PAGCHERO FRITTO RIPIENO DI CARNE ALLA GENOVESE CON MOUSSE DI PECORINO		5
FLAN DI TOPINAMBUR, FONDUTA DI CAPRINO E SALSA DI CIPOLLA ROSSA	 	9
CROSTINI BURRO E ACCIUGHE AL VERDE		5
INSALATA CREMOSA DI PATATE E BARBABIETOLA CON "FORMAGGIO" DI ANACARDI, SEMI DI ZUCCA E MIRTILLI SECCHI	  	7
SCORFANO* MANTECATO SU POLENTA CROCCANTE, GEL DI PEPERONE E POLVERE DI OLIVE TAGGIASCHE		9
BRUSCHETTE POMODORINI E STRACCIATELLA		5
TARTARE DI MANZO CON CARCHIOFI CROCCANTI E SPUMA DI PARMIGIANO		11
LE NOSTRE POLPETTINE DEL GIORNO		5

DEGUSTAZIONE TAPAS

PER 1 PERSONA 12 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

LINGUINE CON SARDE, UVETTA E PINOLI SU 14
CREMA DI CIME DI RAPA E "MUDDICA" AL
POMODORO

 PINOT NERO - LAVIS -

 GEWURZTRAMINER - LAVIS -

GNOCCHETTI DI CASTAGNE "HOMEMADE" CON  13
CAVOLO NERO SPADELLATO E FONDUTA DI
CAPRINO

 NEBBIOLO LANGHE "SERENA" - ADA NADA -

 RIBONA COLLI MACERATESI - PODERE SABBIONI -

MALTAGLIATI CON RAGÙ DI CERVO AL 14
COLTELLO, SCAGLIE DI CIOCCOLATO
FONDENTE E "CAVIALE" DI MELOGRANO

 BARBERA D'ASTI "L'ARMANGIA" - SOPRA BERRUTI -

 SAUVIGNON LANGHE "NETA" - ADA NADA -

PORZIONE ABBONDANTE + 3 €



SECONDI

FILETTINO DI MAIALE CBT SU PUREA DI CASTAGNE E RADICCHIO TARDIVO GLASSATO  16

 NEGROAMARO "125" - FEUDI SALENTINI -
 SAUVIGNON LANGHE "NETA" - ADA NADA -

TRANCIO DI OMBRINA CROCCANTE, CREMA  17
DI POMODORI VERDI E GIARDINETTO DI
VERDURE AUTUNNALI

 PINOT NERO - LAVIS -
 RIBONA COLLI MACERATESI - PODERE SABBIONI -

DESSERT

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE CALDO E GELATO ALLA CREMA DI NOSTRA PRODUZIONE 5

STRUDEL DI RICOTTA ALLE PERE E NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E FRUTTA SECCA 6

TIRAMISÙ 5

PANNA COTTA AL PROFUMO DI FIORI, COULIS DI MANGO E TERRA DI CACAO E MANDORLE  6



CAFFETTERIA

ACQUA 0,75 LT

2

COCA COLA / COCA COLA ZERO

3

ARANCIATA / CHINOTTO LURISIA

3

CAFFÈ

1,5

LIQUORI E AMARI

4

PASSITO DI PANTELLERIA

5

VERMOUTH BIANCO/ROSSO

DEL KAMERLENGO

4

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