

DA CONDIVIDERE

Croquetas di Jamón Ibérico 4pz	–12,00
Pan brioche, burro, rafano ed acciuga del Mar Cantabrico 2pz	–8,00
Nachos con guacamole	–12,00
Piatto di Jamón de Bellota, Pan de Cristal e tomate	–26,00
Riso alla milanese da passeggio by Claudio Sadler 6pz	–12,00
Selezione di formaggi	–14,00

ANTIPASTI

Carpaccio di alalunga, pesca, basilico ed infusione di pomodoro	–16,00
Funghi porcini fritti alla milanese e salsa tartara	–18,00
Steak tartare di manzo, chips di pane alla paprika, salsa di acciughe	–18,00
Vitello tonnato, sedano croccante e foglie di capperi	–16,00

PIATTI PRINCIPALI

Ravioli ripieni di cacio e pepe, n'duja, gambero rosso e limone	–22,00
Parmigiana di melanzane, salsa al Grana Padano Riserva	–20,00
Ombrina alla plancha, fagiolini e salsa di vongole	–26,00
Entrecôte di manzo, patate fritte e salsa caffè de Paris	–30,00

DOLCI

Fichi, mandorla e spuma di yogurt	–7,00
Cioccolato, olio e sale	–7,00
Crème caramel e panna montata	–7,00

Coperto –2,50

I gentili clienti sono pregati di comunicare prima dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala che è a disposizione per fornire informazioni in merito alle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti in carta. Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di gestione della sicurezza alimentare mediante sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

VINI BIANCHI

Grilli, Villa Collepere <i>Verdicchio di Matelica, Italia, Marche</i>	6,00 –33,00
Terra Noa, Saraja <i>Vermentino di Gallura, Italia, Sardegna</i>	7,00 –35,00
Chardonnay, Giralan <i>Chardonnay, Italia, Alto Adige</i>	7,50 –36,00

VINI ROSATI

Etna Rosato, Cottanera <i>Nerello mascalese, Italia, Sicilia</i>	6,00 –33,00
Languedoc Hampton Water, Cantina Gérard Bertrand <i>Grenache, Cinsaut, Mourvedre, Linguadoca-Rossiglione</i>	8,00 –39,00

VINI ROSSI

Bayamore, Firriato <i>Merlot, Frappato, Sirah, Italia, Sicilia</i>	7,00 –35,00
Patricia, Giralan <i>Pinot nero, Italia, Alto Adige</i>	8,00 –38,00
La Maldición, Cinco Leguas <i>Tempranillo, Malvar, Spagna, Madrid</i>	7,00 –34,00

BOLLICINE

Maximun, Ferrari <i>Chardonnay, Italia, Trento</i>	9,00 –45,00
Nicolas Feuillatte <i>Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier Francia, Champagne</i>	12,00 –65,00

BEVANDE

Acqua Nat. o Frizz.	0,50 l –2,50 0,75 l –3,00	Calice di vino	–7,00
Bibite	–5,00	Calice Ferrari Trento DOC	–9,00
Birra alla spina Baladin 33cl	–6,00	Calice Champagne	–12,00
Cocktails classici	–12,00	Nicolas Feuillatte	
*Supplemento premium su richiesta		Amari	da –6,00
		Caffè	–2,50

