

I nostri antipasti a buffet

€ 22,00

I nostri Primi

€ 20,00

Risotto alla parmigiana con fiori di zucca, tartare di manzo e riduzione di carne 
Pacchero ai tre pomodorini, mantecato con Grana Padano 30 mesi e polvere di olive taggiasche 
Spaghetto alle vongole con salicornia di mare
Linguine al pesto di pistacchio e limone 

I nostri Secondi

€ 26,00

Tagliata di manzo con verdure di stagione saltate e riduzione al vino rosso
Vitello al punto rosa con maionese agli agrumi e insalata di finocchi e arance 
Tonno scottato in crosta di pistacchio e salsa teriyaki
Polpo alla piastra con salsa romesco e patate viola
Filetto di melanzana con salsa al pomodoro, pesto di menta e stracciatella 



Tutti i secondi piatti sono accompagnati da un contorno di verdure

I nostri Dessert

€ 9,00



Inquadra con il tuo smartphone il QRcode e scarica questo menu in modo da leggerlo comodamente quando vuoi

Con piacere serviamo pietanze alternative *senza glutine*  e *vegetariane* 

Grazie alle più avanzate tecniche di lavorazione, per garantire una migliore qualità alcuni prodotti contrassegnati dal simbolo** sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservati a -20° C.

* Prodotto Surgelato | * Pane surgelato | # Il prodotto è stato regolarmente abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

La nostra cantina

Spumanti

Trento doc Metodo Classico Forneri Nature Az. Agricola Zanotelli	€ 29,50
Franciacorta Saten Soc. Agricola Martinelli	€ 24,00
Metodo Classico Anna Botti Az. Agricola Tenuta La Vigna	€ 15,50
Marcalberto Metodo Classico Rosè Az. Agricola Marcalberto	€ 22,00
Alta Langa Pas Dosè Metodo Classico Az. Vitivinicola Rizzi	€ 26,50

Vini bianchi

Ribolla Gialla Igt Venezia Giulia Sodevo Az. Zuani	€ 17,50
Pinot Gris Lo Triolet	€ 21,00
Falanghina Aleis Igp Puglia Az. Agricola Sacco	€ 16,00
Etna Bianco Doc Filici Az. Agricola Nicola Gumina	€ 21,50

Vini rossi

Valpolicella Superiore Ripasso Soc. Agricola Corte San Benedetto	€ 17,00
Pinot Noir Lo Triolet	€ 22,00
Principe Bolgheri Rosso Doc Az. Podere Roseto	€ 22,00
Etna Rosso Doc Filici Az. Agricola Nicola Gumina	€ 20,00

Vini da Dessert

Moscato D'Asti spumante Az. Agricola Marcalberto	€ 24,00
Moscato Passito Solidea Az. Agricola Solidea	€ 24,00

Vini al Calice

Metodo Classico Anna Botti Az. Agricola Tenuta La Vigna	€ 6,00
Ribolla Gialla Igt Venezia Giulia Sodevo Az. Zuani	€ 6,00
Falanghina Aleis Igp Puglia Az. Agricola Sacco	€ 6,00
Valpolicella Superiore Ripasso Soc. Agricola Corte San Benedetto	€ 6,00
Etna Rosso Doc Filici Az. Agricola Nicola Gumina	€ 6,00