






## *I nostri antipasti a buffet*

€ 20,00

## *I nostri Primi*

€ 18,00


Tagliolini freschi in diverse salse:


*Asparagi e gamberi*   
*Datterino, basilico e stracciatella*    
*Cacio e pepe*  


Spaghetti aglio, acciughe, peperoncino e pane tostato

Pasta alla Norma 


## *I nostri Secondi*



Stinco di maialino al forno marinato nella birra con patate arrosto al rosmarino   
€ 24,00

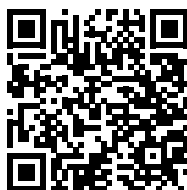
Entrecôte di Angus con burro al timo e patate arrosto   
€ 30,00

Porchetta alla griglia, composta di cipolle rosse e patate arrosto   
€ 24,00

Fish and chips  
€ 24,00

Gamberoni al Cognac   
€ 24,00

Insalatona estiva    
€ 14,00



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

## *Le nostre pizze*

### TRADIZIONALI

€ 12,00

Margherita  
Marinara   
Diavola  
Parmigiana

### GOURMET

€ 15,00

Prosciutto cotto alla brace di Saint-Oyen e mozzarella vaccina  
Prosciutto crudo di Parma e mozzarella vaccina cruda

### FOCACCE

€ 8,00

Focaccia bianca al rosmarino e olio extravergine di oliva

## *Il nostro Hamburger*

Hamburger di carne Piemontese con patate al forno  
(200 gr di Carne di Fassona, pomodoro, insalata verde, pancetta affumicata,  
salsa rosa e Fontina DOP)

€ 20,00

## *Contorni*

Verdura di stagione € 8,00

Patatine fritte € 6,00

## *I nostri Dessert*

€ 9,00

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*

Spumante 31 Lune Metodo Classico		55,00 €
Specchio extra dry		21,00 €
Mattia Vezzola Rosè Metodo Classico Brut		70,00 €

## *Champagne*

Drappier		95,00 €
----------	--	---------

## *Vini bianchi*

Pinot Gris CONTE BRANDOLINI D'ADDA		39,00 €
Chardonnay Salento Cantalupi TENUTE CONTI ZECCA	I.G.P.	36,00 €
S'Elegas ARGIOLAS		20,00 €
Altefrange ARIONE		20,00 €
Gewurztraminer Grapillon FEUDO SAN MAURIZIO		50,00 €
Silvestri Castelli Romani CANTINE SILVESTRI	D.O.C.	20,00 €
Silvestri Frascati CANTINE SILVESTRI	D.O.C.G.	30,00 €
Ponte Loreto		21,00 €

## *Vini rossi*

Silvestri Castelli Romani		20,00 €
Gamay CROTTA DI PRADO		32,00 €
Rosso COLLI CESANESE	I.G.T.	39,00 €
Saro Djablo FEUDO SAN MAURIZIO		37,00 €
Pinot Noir Grandgosier LA CANTINA DI CUNÉAZ NADIR	D.O.P.	39,00 €
Syrah CANTINE SILVESTRI		38,00 €

## *Mezze bottiglie*

Ponte Loreto Bianco		18,00 €
Ponte Loreto Rosso		20,00 €

## *Vini a bicchiere*

Specchio extra dry		6,00 €
Vini bianchi e rossi		4,50 €
Vini bianchi e rossi del territorio		5,50 €