

ANTIPASTI

Antipasto toscano (selezione di salumi e formaggi toscani, crostini, pappa al pomodoro)	€ 10,00
Vino consigliato: ARGEO ROSÈ - Prosecco DOC BRUT Cantina Ruggeri - Valdobbiadene (TV) € 5,00/20,00	
Antipasto di mare con tonno e fagioli, insalata di polpo e verdure, tortino di riso nero con seppie e gamberi	€ 14,00
Vino consigliato: CARTIZZE Prosecco Sup. DOCG - Dry Cantina Ruggeri - Valdobbiadene (TV) € 37,00	
Zuppa di legumi con orzo, baccalà e mazzancolle	€ 12,00
Vino consigliato: CASSIOPEA - BOLGHERI ROSATO Cantina Poggio al Tesoro - Bolgheri (LI) € 5,00/20,00	
Insalata di Salmone alla soia, gamberi, sesamo, pomodori, baccelli, orzo e ricotta salata	€ 13,00
Vino consigliato: GARDA DOC BRUT Cantina Maia - Garda (VR) € 25,00	

I NOSTRI PRIMI

Risotto con zucca, zafferano, gamberi, scorfano, scampetti e straccetti di bufala	€ 13,00
Vino consigliato: SOLOSOLE - Vermentino Cantina Poggio al Tesoro - Bolgheri (LI) € 5,00/25,00	
Tagliatelle verdi di pasta fresca (fatti in casa) con battuto di pesce, crostacei, pomodorini e zucchine	€ 13,00
Vino consigliato: SOMERETO - Chardonnay Kellerei Andrian - Terzano (BZ) € 5,00/20,00	
Ravioli di ricotta e asparagi (fatti in casa) al ragù d'anatra e funghi su crema di parmigiano	€ 12,00
Vino consigliato: PIETRANERA Cantina Piaggia - Carmignano (PO) € 20,00	
Gnocchetti di patate (fatti in casa) con pomodoro fresco, pesto e pancetta	€ 11,00
Vino consigliato: PINOT NOIR Kellerei Andrian - Terzano (BZ) € 5,00/20,00	
Pici al cacio e pepe con salsiccia e verdure	€ 10,00
Vino consigliato: IL SEGGIO - BOLGHERI DOC Cantina Poggio al Tesoro - Bolgheri (LI) € 28,00	

I NOSTRI SECONDI

Tagliata di manzo con rucola, crudità di verdure, fagioli e pomodorini	Vino consigliato: RIECINE - CHIANTI CLASSICO DOCG Cantina Riecine - Gaiole in Chianti (SI)	€ 16,00 € 28,00
Piatto di mare con tonno al sesamo, filetto di orata all'isolana, gamberi alle erbe e cipollotti	Vino consigliato: FRANCIACORTA XBRUT Cantina Camossi - Franciacorta (BS)	€ 16,00 € 32,00
Piatto di terra con filetto di maiale al pepe verde, salsiccia e scamerita alla piastra	Vino consigliato: IL SASSO Cantina Piaggia - Carmignano (PO)	€ 15,00 € 30,00
Petto di pollo con asparagi, pomodoro fresco e bufala su flan di verdure	Vino consigliato: PINOT GRIGIO Kellerei Andrian - Terlan (BZ)	€ 14,00 € 5,00/20,00

I NOSTRI CONTORNI

Verdure grigliate	Spinaci saltati	€ 4,00
Patate arrosto	Fagioli all'uccelletto	

IN ALTERNATIVA

Piatto vegetariano misto	€ 10,00
Tomino alla griglia con verdure grigliate, pomodorini e valeriana	€ 10,00
Carpaccio di bresaola in punta d'anca con rucola e grana con piccola caprese di mozzarella di bufala	€ 11,00
Insalata Venere con riso nero, crudità di verdure, ceci, baccalà marinato, avocado, rucola e pomodorini	€ 13,00
Insalatona Caesar con pollo alla piastra e fontina	
Insalatona Valtellinese con bresaola, parmigiano, pere e mandorle	€ 10,00
Insalatona Nizzarda con tonno, mozzarella, uovo e mais	

DOLCI DEL GIORNO...

Tiramisu al caffè	1000foglie alla crema chantilly	
Profiteroles panna e cioccolato	Macedonia di frutta fresca	€ 5,00
Semifreddo ai cantucci e noci	Torta della nonna	

Vino consigliato: LA RASOLA - Vino Liquoroso
Cantina Vignaioli di Scansano - Saturnia (GR)

NUOVI ARRIVI

<p>PROSECCO SUP. MILLESIMATO EXDRY</p> <p>VALDOBBIADENE CANTINA COSTARUEL</p> <p>🍷 5,00 🍷 20,00</p> 	<p>SPUMANTE ROSE' EXDRY</p> <p>CANTINA COSTARUEL</p> <p>🍷 5,00 🍷 22,00</p> 
<p>PROSECCO SUP. CARTIZZE DRY</p> <p>VALDOBBIADENE CANTINA COSTARUEL</p> <p>🍷 65,00</p> 	<p>PROSECCO DOC MILLESIMATO BRUT</p> <p>CANTINA MAIA</p> <p>🍷 25,00</p> 
<p>GARDA DOC BRUT</p> <p>CANTINA MAIA</p> <p>🍷 25,00</p> 	<p>SPUMANTE ROSE' BRUT</p> <p>CANTINA MAIA</p> <p>🍷 25,00</p> 
<p>VALPOLICELLA AMARONE</p> <p>CANTINA CORTE GIARA</p> <p>🍷 40,00</p> 	<p>VALPOLICELLA RIPASSO</p> <p>CANTINA CORTE GIARA</p> <p>🍷 24,00</p> 

ROSE' E BOLLICINE

**CA' DEL BOSCO
CUVEE PRESTIGE**

**FRANCIACORTA
EXTRABRUT**

🍷 45,00 📦 50,00



**PROSECCO DOC ROSE'
BRUT MILLESIMATO
ARGEO**

**RUGGERI
VALDOBBIADENE**

🍷 5,00 🍷 20,00



**PROSECCO SUP. DOCG
EX.DRY MILLESIMATO
GIUSTINO B.**

**RUGGERI
VALDOBBIADENE**

🍷 27,00 📦 30,00



**PROSECCO SUP. DOCG
BRUT MILLESIMATO
VECCHIE VITI**

**RUGGERI
VALDOBBIADENE**

🍷 29,00 📦 32,00



**PROSECCO SUP.
CARTIZZE DOCG DRY**

**RUGGERI
VALDOBBIADENE**

🍷 37,00 📦 40,00



**BOLGHERI ROSATO
CASSIOPEA**

**POGGIO
AL TESORO**

🍷 5,00 🍷 20,00



**FRANCIACORTA
XBRUT ROSE**

CAMOSSI

🍷 34,00



**FRANCIACORTA
XBRUT**

CAMOSSI

🍷 32,00



VINI BIANCHI

**SOMERETO
CHARDONNAY**

KELLEREI ANDRIAN

🍷 5,00 🍷 20,00



PINOT GRIGIO

KELLEREI ANDRIAN

🍷 5,00 🍷 20,00



MULLER THURGAU

KELLEREI ANDRIAN

🍷 5,00 🍷 20,00



GEWURZTRAMINER

KELLEREI ANDRIAN

🍷 5,00 🍷 20,00



**FLOREADO
SAUVIGNON BLANC**

KELLEREI ANDRIAN

🍷 5,00 🍷 20,00



**SOLOSOLE
VERMENTINO**

**POGGIO AL
TESORO**

🍷 5,00 🍷 25,00



VERMENTINO

**VIGNAIOLI DI
SCANSANO**

🍷 4,00 🍷 15,00



PITIGLIANO SUP.

**VIGNAIOLI DI
SCANSANO**

🍷 4,00 🍷 15,00



VINI ROSSI

**MEDITERRA
BOLGHERI IGT**

POGGIO AL TESORO

🍷 5,00 🍷 20,00



**ROGGIANO
MORELLINO**

**VIGNAIOLI DEL
MORELLINO**

🍷 5,00 🍷 18,00



**CAPOCCIA
CILIEGIOLO**

**VIGNAIOLI DEL
MORELLINO**

🍷 4,00 🍷 16,00



PINOT NOIR

**KELLEREI
ANDRIAN**

🍷 5,00 🍷 20,00



**CARMIGNANO
IL SASSO**

PIAGGIA

🍷 30,00



**CARMIGNANO
RISERVA**

PIAGGIA

🍷 45,00



**IL SEGGIO
BOLGHERI DOC**

POGGIO AL TESORO

🍷 28,00



**CHIANTI CLASSICO
DOCG**

RIECINE

🍷 28,00

