



MENU' RISTORANTE

RESTAURANT

Antipasti

Antipasto Aquasole 3,5,9,10,12,14	€ 16,00
Tartare di Chianina con scaglie di tuorlo, pinoli tostati e spuma di burrata 2,3,14	€ 17,00
Carpaccio di ricciola lime e zenzero con gel al mango 5	€ 17,00
Cocktail di gamberi con scorza d'arancia 8,14	€ 14,00
Gnocco fritto con prosciutto crudo di Parma riserva 24 mesi 9	€ 14,00

Primi

Tagliatelle di pasta fresca al ragù di cinghiale 3,9,14	€ 13,00
Lasagna alla parmigiana 3,9,14	€ 14,00
Chicche di patate ai frutti di mare 4,8,9	€ 17,00
Quadrotti al nero di seppia, polpo, burrata e pistacchi su crema di zafferano 3,5,8,9,14	€ 18,00
Risotto con crema di basilico e tartare di scampi 3,8	€ 18,00

Secondi

Entrecote di Black Angus con patate al forno	€ 18,00
Filetto di manzo con salsa al foie gras e verdure di stagione 3	€ 24,00
Bracioline di cervo alla griglia con salsa ai frutti rossi e patate al forno	€ 18,00
Filetto di salmerino con maionese di liquirizia e verdure di stagione 5,14	€ 18,00
Arrosto di vitello (cvt) alle mele con patate al forno 3	€ 16,00
Selezione di formaggi accompagnati da miele e confettura di cipolle rosse 3	€ 13,00

Contorni

Patate al forno	€ 4,00
Verdure miste al forno	€ 4,00
Insalata mista	€ 4,00

MENU' RISTORANTE

RESTAURANT

Dolci

Tiramisù 3,9,14	€ 6,00
Panna cotta (cioccolato/fragola) 3,5	€ 6,00
Crostatina con crema e frutti di bosco 3,9,14	€ 6,00
Torta morbida al cioccolato fondente 3,9,14	€ 6,00
Tarte tatin con gelato 3,9,14	€ 6,00

CARTA DEI VINI

Bollicine

Franciacorta DOCG Brut «Alma Assemblage»
BELLAVISTA

Franciacorta DOCG Satèn
LE VEDUTE

Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry «Colbello»
MEROTTO

Spumante Brut «Starlight»
CANTINA 4 VALLI

Spumante Brut Metodo Classico Rosato
CINQUE QUINTI

Lombardia € 44
Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco

Lombardia € 32
Chardonnay, Pinot bianco

Veneto € 22
100% Glera

Emilia Romagna € 15
100% Chardonnay

Piemonte € 30
100% Pinot Nero

Bianchi

Roero Arneis DOCG «Re Cit»
MONCHIERO CARBONE

Monferrato Bianco Doc «Nymphae»
TENUTA MONTEMAGNO

Langhe Doc Bianco
PODERE RUGGERI CORSINI

Langhe Doc Chardonnay «Lolly»
PODERE RUGGERI CORSINI

Lugana DOC
COLLI VAIBO'

A. A. Chardonnay DOC
AICHHOLZ

A. A. Gewurztraminer DOC
VON BLUMEN

Collio Sauvignon DOC
VIGNA DEL LAURO

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC
BRUNO CAVALLARO

Pecorino DOC «Le Stagioni del Vino»
SPINELLI

Falanghina Campania IGP
SAN SALVATORE 1988

Piemonte € 24
100% Arneis

Piemonte € 24
Sauvignon, Timorasso

Piemonte € 24
Sauvignon, Arneis, Chardonnay

Piemonte € 24
Chardonnay

Lombardia € 25
100% Turbiana

Alto Adige € 22
100% Chardonnay

Alto Adige € 26
100% Traminer aromatico

Friuli V.G. € 22
100% Sauvignon

Marche € 22
100% Verdicchio

Abruzzo € 25
100% Pecorino

Campania € 26
100% Falanghina

Fiano Greco IGP
A MANO

Vermentino di Gallura DOCG
TENUTE OSKIROS

SusumanielloRosato IGP «Imprint»
A MANO

Langhe Nebbiolo DOC «Regret»
MONCHIERO CARBONE

Barbera del Monferrato Superiore DOCG «Roverò»
CINQUE QUINTI

Barolo DOCG
BOVIO

Inferno Valtellina Superiore DOCG
NINO NEGRI

A. A. Pinot Nero DOC
VON BLUMEN

Ripasso Valpolicella Superiore DOC «Campo Bastiglia»
CA' RUGATE
Amarone della Valpolicella DOCG «Punta 470»
CA' RUGATE

Toscana Rosso IGT
LA MADONNINA-BOLGHERI

Brunello di Montalcino DOCG
VENTOLAIO

Chianti Classico DOCG
TENUTA DI LILLIANO

Cannonau di Sardegna DOC
TENUTE OSKIROS

Puglia
Fiano Minutolo, Greco € 22

Sardegna
100% Vermentino € 26

Puglia
100% Susumaniello € 25

Piemonte
100% Nebbiolo € 25

Piemonte
100% Barbera € 27

Piemonte
100% Nebbiolo € 40

Lombardia
100% Chiavennasca (Nebbiolo) € 33

Alto Adige
100% Pinot nero € 27

Veneto
45% Corvina, 40% Corvinone,
15% Rondinella € 26

Veneto
45% Corvina, 40% Corvinone,
15% Rondinella € 46

Toscana
Cabernet Franc, Syrah, Merlot,
Cabernet Sauvignon, Petit
Verdot € 30

Toscana
100% Sangiovese € 42

Toscana
90% Sangiovese, 5% Colorino,
5% Merlot € 26

Sardegna
100% Cannonau € 26

Rosati

Rossi

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

1

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

2

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

3

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

4

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

5

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

6

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

7

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

8

GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

9

LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

10

SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

11

SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

12

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

13

UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

14