



CUCINA

TAPAS

Sarde fritte (100 g) (u,p,g)	8,00
Olive ascolane alla Varzese (se,u,g)	7,00
Polpette di carne al sugo	7,00
Hummus con verdure	8,00

ANTIPASTI

Sarde fritte (200 g) (u,p,g)	14,00
Tagliere di affettati locali con la nostra giardiniera (l)	12,00
Tagliere di affettati locali e formaggi con giardiniera e capperi canditi di Salina (l)	14,00
	12,00

PRIMI PIATTI

Malfatti della Franca burro e salvia (g,l,u)	13,00
Pisarei e fasö (g)	13,00
Tagliolini al sugo di cinghiale (g,u,se)	15,00

SECONDI PIATTI

Coniglio in umido con polenta (l,se)	17,00
Costoletta di vitello alla milanese con patatine rustiche (g,l,u)	23,00
Polpo arrostito su letto di patate (p,l)	19,00
Borberina alla piastra con funghi e verdure grigliate (l)	15,00

CONTORNI

Patate fritte	6,00
Verdure rosticciate	6,00



CUCINA

DESSERT

Salame al cioccolato (g,l,u)	7,00
Torta di pere e cioccolato servita con gelato (l,g,u)	7,00
Sbriciolata di mele servita con gelato (l,g,u)	7,00
Tiramisù alle fragole (g,l,u)	8,00
Pastiera Napoletana (g,l,u)	7,00
Sorbetto salvia e limone con gin oppure lampone con wodka	7,00

VINI DA DESSERT

Calice di Malvasia delle Lipari D.O.C. Passito - Virgona	6,00
--	------



VINI AL CALICE

Settimana del Buttafuoco Storico

In assaggio secondo disponibilità alcune etichette di Buttafuoco Storico
8,00

BOLLICINE

Blanc de Blancs Metodo Classico - Feudo Nico *Oltrepò P.* 7,00

BIANCHI FERMI

Pinot Nero - Saint Valier - Conte Vistarino *Oltrepò P.* 5,00

Timorasso "Derthona" - Claudio Mariotto - Colli Tortonesi *Oltrepò P.* 5,00

ROSSI

Bonarda frizzante "Violino" - Paravella *Oltrepò P.* 4,00

Bonarda ferma "Macole" - Paravella *Oltrepò P.* 4,00

Pinot Nero - Conte Vistarino *Oltrepò P.* 5,00



CARTA DEI VINI

ROSSO FRIZZANTE

Bonarda Frizzante il Violino - Paravella	Oltrepò P.	18,00
Possessione di Vergomberra - Verdi 2021	Oltrepò P.	21,00
Barbera del Monferrato - La Monella - Braida	Oltrepò P	22,00

ROSSO FERMO

Pinot Nero G. Odero DOC - Frecciarossa	Oltrepò P.	65,00
Pinot Nero - Conte Vistarino	Oltrepò P.	23,00
Pinot Nero - Costa del Nero - Conte Vistarino	Oltrepò P.	25,00
Pinot Nero - Viti di Luna - Montagna	Oltrepò P.	21,00
Pinot Nero "Terrazze" - Tenuta Mazzolino	Oltrepò P.	29,00
Buttafuoco Il Cacciatore Doc - Fiamberti	Oltrepò P.	28,00
Croatina - La Casetta Rossa IGP - Ca di Frara	Oltrepò P.	23,00
Croatina - Macole - Paravella	Oltrepò P.	18,00
Barbera 1212 OP doc - Castello di Cigognola	Oltrepò P.	25,00
Cabernet Merlot Syrah Edoardo - Feudo Nico	Oltrepò P.	22,00
Barbera d'Alba Superiore Livia Fontana	Piemonte	36,00
Amarone Valpolicella - Ca Rugate	Veneto	55,00
Ripasso Valpolicella SUP. DOC - Ca Rugate	Veneto	29,00
Crearo Conca D'oro IGT 2018 - Tommasi	Veneto	39,00
Rosso IGT "Arele" Tommasi 2018	Veneto	24,00
Zizzolo Bolgheri Rosso - Fornacelle	Toscana	25,00
PA'RO Rosso IGT Buccia Nera	Toscana	24,00
Chianti Riserva Tenuta Di Campriano - Buccia Nera	Toscana	28,00
Vulcano 800 PinotNero 2020 - Terre dei Re	Campania	32,00
Il Paturno Primitivo - Barsento	Puglia	27,00

VINI FRANCESI

Bourgogne Nuit Saints George 2018 - Leroux	Francia	60,00
Chablis Vielle Vignes - Hamelin	Francia	39,00



CARTA DEI VINI

BOLLICINE

Vergomberra Metodo Classico - B. Verdi	Oltrepò P.	37,00
Pinot Nero Rose 530 Metodo Classico - Caseo	Oltrepò P.	49,00
Blanc de Blancs Metodo Classico - Feudo Nico	Oltrepò P.	30,00
Maria Antonietta Metodo Classico Brut Pinot Nero - Feudo Nico	Oltrepò P.	30,00
Prosecco Valdobbiadene "La primavera di Barbara" - Merotto	Veneto	28,00
Pinot Nero Rose Charmat - Conte Vistarino	Oltrepò P	26,00
Pinot Nero Charmat - Isimbarda	Oltrepò P	24,00
Spumante M. C. Brut "Oltrenero" - Tenuta il Bosco	Oltrepò P	39,00
Spumante M. C. Burt "Oltrenero" - Meunier Cuveè - Tenuta il Bosco	Oltrepò P	52,00

BIANCO FERMO

Pinot Nero "Saint Valier" - Conte Vistarino	Oltrepò P.	24,00
Merlino Pinot Grigio - Conte Vistarino	Oltrepò P.	22,00
Riesling Superiore "Vigna Martina" - Isimbarda	Oltrepò P.	28,00
Timorasso Derthona Az. Claudio Mariotto	Piemonte	28,00
Ribolla Gialla IGP - Ronco Dei Tassi	F.V.Giulia	27,00
Lugana Riserva - Tommasi	Veneto	40,00
Pecorino Centovie Colli Aprutini IGT - Umani Ronchi	Abruzzo	32,00
"Trentennale" IGT Paestum Fiano - San Salvatore	Campania	29,00
Albana "Belladonna" - Poggio della Dogana	Lazio	25,00
Camminera Vermentino di Sardegna DOC - Audarya	Sardegna	26,00
Salina Bianco I.G.T	Lipari	24,00

BIANCO FRIZZANTE

Pinot Nero "Giullare' di Marchese Adorno	Oltrepò P.	20,00
Pinot Nero Le Calle - Isimbarda	Oltrepò P.	19,00

CHAMPAGNE

Carte d'Or Brut - Drappier	Francia	46,00
----------------------------	---------	-------



BAR

CAFFÈ AMARI WISHSY

Caffè		2,00
Caffè corretto		2,50
Decaffeinato		2,50
Grappe e amari	<i>da</i>	4,00
Whisky	<i>da</i>	8,00
Liquori locali	<i>da</i>	4,00

GIN TONIC

Bombay Sapphire	7,00
Tanqueray	7,00
Befeater	7,00
Gunpowder Irish Gin	8,00
Cittadelle	8,00
Landrea	8,00
Malfy Gin Rosa	8,00
Gin Mare	12,00
Hendrick's Gin	12,00
Gin Tropez	13,00
44°N	15,00
J.Rose al Bergamotto	15,00
J.Rose alla Rosa	15,00
Camü Gin	18,00
Prince Explorer	18,00

DRINK

Aperol Spritz	7,00
Original Spritz Select	7,00
Americano	6,00
Negroni	7,00
Cervo a primavera	6,00
Moscow Mule	6,00
Bloody Mary	7,00
Margarita	7,00
Lefte Ambrée 33cl	6,00
Ichnusa 33 cl	4,00



ALLERGENI

- G - Glutine
- C - Crostacei
- U - Uova
- P - Pesce
- A - Arachidi
- S - Soia
- L - Latte, lattosio
- F - Frutta a guscio
- SS - Semi di sesamo
- LU - Lupini
- M - Molluschi
- SE - Sedano

UN AIUTO

I *malfatti* sono un classico della cucina contadina, grossi gnocchi a base di ricotta e spinaci dal sapore delicato che si servono conditi con burro fuso e formaggio grattugiato. Sono semplici e golosi.

I *pisarei e Faso*, sono un piatto di pasta tipico della provincia piacentina, si tratta di gnocchetti di farina e pangrattato conditi con un sugo a base di fagioli, lardo, cipolla e pomodoro.