



CUCINA

TAPAS

Sarde fritte (90 g) (u,p,g)	8,00
Hummus con verdure	8,00
Falafel con babaganoush di melanzane	8,00

ANTIPASTI

Sarde fritte (180 g) (u,p,g)	14,00
Tagliere di affettati locali con la nostra giardiniera (l)	12,00
Tagliere di affettati locali e formaggi con nostra giardiniera (l)	14,00

PRIMI PIATTI

Malfatti della Franca burro e salvia (g,l,u)	14,00
Tagliatelle al tartufo estivo dell' Alta Valle Staffora (l,g)	16,00
Cous cous di mare (g,p)	16,00

SECONDI PIATTI

Rosa di magatello con salsa tonnata alla piemontese (u,p,se)	16,00
Battuta di fassona piemontese al tartufo estivo dell'Alta Valle Staffora	19,00
Borberina (tomino vaccino) alla piastra con funghi e verdure rosticciate (l)	16,00
Brandacujun (p)	16,00
Costoletta di vitello alla milanese con patatine (g,l,u)	27,00

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 pesche servita con gelato (l,g,u)	7,00
Tiramisù (l,g,u)	7,00
Sorbetto mango e rum oppure salvia e limone e gin	7,00

VINI DA DESSERT

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



CARTA DEI VINI

ROSSO FRIZZANTE

Bonarda Doc vivace San Francesco - Alzati	Oltrepò P.	23,00
Bonarda Frizzante il Violino - Paravella	Oltrepò P.	18,00
Barbera del Monferrato - La Monella - Braida	Oltrepò P.	22,00
Barbera Frizzante IGT - Impronte - Montagna	Oltrepò P.	20,00

ROSSO FERMO

Pinot Nero - Conte Vistarino	Oltrepò P.	23,00
Pinot Nero - Costa del Nero - Conte Vistarino	Oltrepò P.	25,00
Pinot Nero "Terrazze" - Tenuta Mazzolino	Oltrepò P.	26,00
Pinot Nero "Noir" - Tenuta Mazzolino	Oltrepò P.	48,00
Buttafuoco Il Cacciatore Doc - Fiamberti	Oltrepò P.	28,00
Bonarda ferma - Mazzolino	Oltrepò P.	24,00
Croatina Gaggiarone "Dintorni 2020" - Alzati	Oltrepò P.	27,00
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
Zizzolo Bolgheri Rosso - Fornacelle	Toscana	25,00
PA'RO Rosso IGT Bucci Nera	Toscana	24,00
Chianti Riserva Tenuta Di Campriano - Bucci Nera	Toscana	28,00
Vulcano 800 Pinot Nero 2020 - Terre dei Re	Campania	32,00
Il Paturno Primitivo - Barsento	Puglia	27,00

ROSE'

Rosato d'Elba - Meridio - Mola	Toscana	24,00
--------------------------------	---------	-------



CARTA DEI VINI

BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene "La primavera di Barbara " - Merotto	Veneto	28,00
Farfalla Extra Brut - Ballabio	Oltrepò P.	39,00
Pinot Nero Rosè 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
Pinot Nero Rosè Metodo Classico - Cruasé - Bertè & Cordini	Oltrepò P.	36,00
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
Pinot Grigio - Levriere - Le Fraccie	Oltrepò P.	23,00
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
Salina Bianco I.G.T	Lipari	24,00
Vermentino - Costamolino 2022 - Argiolas	Sardegna	22,00

BIANCO FRIZZANTE

Pinot Nero Le Calle - Isimbarda	Oltrepò P.	19,00
---------------------------------	------------	-------

CHAMPAGNE

Carte d'Or Brut - Drappier	Francia	46,00
Bourgogne Nuit Saints George 2018 - Leroux	Francia	60,00
Chablis Vielle Vignes - Hamelin	Francia	39,00