

## ANTIPASTI

*Sformatino di zucca & ricotta, fonduta allo zola e noci (3, 7, 8) € 10*  
*Pumpkin and ricotta cheese pie, Gorgonzola cheese fonduè and hazelnuts*

*Battuta di manzo, burro, acciughe, crostone di pane nero (1, 4, 7) € 15*  
*Beef tartare, butter, anchovies, wholemeal bread crostinis*

*Tagliere di salumi (7) € 16*  
*(Crudo Ossolano, Coppa di Martina Franca, Bresaola di cinghiale,  
Lardo di Colonnata e formaggina di Osmate)*

*Selection of Italian cured meat*  
*(Crudo Ossolano, Coppa from Martina Franca, wild boar Bresaola,  
Lardo from Colonnata and Osmate's fresh cheese)*

*Code di gambero in guazzetto e pane tostato (1, 2) € 15*  
*Prawn tail stew with toasted bread*

---

*Pane e coperto € 2*

---

### ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

1. Cereali contenente glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte  
8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Sesamo 12. Solfiti 13. Lupini 14. Molluschi



## PRIMI PIATTI

*Spaghettone all'aglio nero di Voghiera, peperoncino, tarallo ( 1 ) € 14*  
*Black garlic Spaghettone, chilli pepper, tarallo bread*

*Risotto agli asparagi mantecato con taleggio d'Alpeggio ( 7, 12 ) € 18*  
*Asparagus & Alpes taleggio cheese risotto*

*Gnocchetti di patate con crema di piselli novelli, ( 1, 3, 7 ) € 15*  
*guancia croccante, pecorino e limone*  
*Homemade potato gnocchi, peas cream, crispy pork cheek,*  
*Pecorino cheese and lemon zest*

*Ravioli di branzino, burro, timo, mandorle tostate ( 1, 4, 7, 8, 12 ) € 16*  
*Homemade seabass raviolis, butter, thyme and toasted almonds*

---

### ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

1. Cereali contenente glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte  
8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Sesamo 12. Solfiti 13. Lupini 14. Molluschi



## SECONDI PIATTI

*Filetto di maiale doppia cottura, senape al miele & pepe verde ( 7, 12 ) € 20*  
*Double-cooked pork fillet, honey mustard & green pepper*

*Tagliata di controfiletto argentino, sale Maldon ( - ) € 22*  
*Sliced Argentinian sirloin, Maldon salt*

*Scottadito d'agnello alle erbe, carciofi saltati ( - ) € 28*  
*Herb marinated Grilled lamb chops, panfried artichokes*

*Trancio di Salmone Norvegese, verdure alla soia, senape all'aneto ( 4, 6, 10 ) € 22*  
*Norwegian salmon fillet, soy vegetables, dill mustard*

## CONTORNI

*Patate al forno € 5*  
*Baked potatoes*

*Verdure grigliate € 6*  
*Grilled vegetables*

*Insalata mista € 5*  
*Mixed leaves salad*

---

### ALLERGENS (Reg. 1169/2011)

1. Cereals containing gluten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soy 7. Milk  
8. Nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame seeds 12. Sulphites 13. Lupin 14. Molluscs



## BOLLICINE

Prosecco DOC Treviso Brut Millesimato, Contarini <i>Glera 100% - Fresco, delicato e fruttato</i>	Veneto	€19
Valdobbiadene Prosecco Sup. DOCG Millesimato, Contarini <i>Glera 100% - Fresco, amabile e intensamente fruttato</i>	Veneto	€25
Franciacorta Brut DOCG, Bosio, NV <i>Chardonnay 90%, Pinot Nero 10% - Morbido, complesso e floreale</i>	Lombardia	€39

## VINI BIANCHI

Chardonnay IGP, Paolo Leo, 2025 <i>Chardonnay 100% - Fresco, piacevolmente sapido</i>	Puglia	€19
Falanghina IGT 'Fonte Caia', Telaro, 2024 <i>Falanghina 100% - Fresco, elegante e floreale</i>	Campania	€22
Passerina IGT 'Orsetto Oro', Casal Thaulero, 2024 <i>Passerina 100% - Persistente, minerale e intensamente floreale</i>	Abruzzo	€23
Chardonnay IGP 'Tenore', Ronchi Varesini, 2023 <i>Chardonnay 100% - Morbido, vanigliato e fruttato</i>	Lombardia	€24
Pinot Grigio Collio DOC, Sclaris, 2024 <i>Pinot grigio 100% - Profumo elegante ed esotico, solida struttura</i>	Friuli	€25
Roero Arneis DOCG Ris. 'Quindicilune', Generaj, 2022 <i>Arneis 100% - Intenso, speziato, equilibrato</i>	Piemonte	€26
Lugana DOC 'Le Fornaci', Tommasi, 2022 <i>Turbiana 100% - Secco e sapido, elegante freschezza</i>	Veneto	€28
Etna Bianco DOC, Ammura, 2022 <i>Carricante 100% - Spiccata mineralità, sapida persistenza</i>	Sicilia	€35



## VINI ROSSI

<b>Primitivo IGP 'Varietali', Paolo Leo, 2025</b> <i>Primitivo - Fine freschezza, gusto rotondo</i>	<b>Puglia</b>	<b>€19</b>
<b>Nebbiolo d'Alba DOC, Tenuta Carretta, 2024</b> <i>Nebbiolo - Armonico, persistente, morbido</i>	<b>Piemonte</b>	<b>€22</b>
<b>Morellino di Scansano DOCG 'San Giuseppe', Mantellassi, 2023</b> <i>Sangiovese 85%, Cabernet-Sauvignon 15% - Gradevole, fresco</i>	<b>Toscana</b>	<b>€25</b>
<b>Valpolicella DOC, Tommasi, 2023</b> <i>Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10% - Equilibrato, piacevole persistenza</i>	<b>Veneto</b>	<b>€26</b>
<b>Ripasso Valpolicella Classico Sup. DOC, Tommasi, 2022</b> <i>Corvina 70%, Rondinella 25%, Corvinone 5% - Corposo, morbido, persistente</i>	<b>Veneto</b>	<b>€32</b>
<b>Chianti Classico DOCG 'Le Masse di Greve', Lanciola, 2021</b> <i>Sangiovese- persistente, note speziate, tannino equilibrato</i>	<b>Toscana</b>	<b>€34</b>
<b>Sassella Valtellina Sup. DOCG 'Sommarovina', Prevostini, 2020</b> <i>Nebbiolo 100% - Caldo, complesso, pieno</i>	<b>Lombardia</b>	<b>€42</b>
<b>Brunello di Montalcino DOCG, Camigliano, 2017</b> <i>Sangiovese 100% - Equilibrata struttura, ottima persistenza</i>	<b>Toscana</b>	<b>€65</b>
<b>Amarone della Valpolicella DOCG 'Il Sestante', Tommasi, 2018</b> <i>Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Oseleta 5% - Intenso e raffinato</i>	<b>Veneto</b>	<b>€75</b>

## VINO DOLCE

<b>Passito Liquoroso di Pantelleria DOC, Carlo Pellegrino, 2024</b>	<b>Sicilia</b>	<b>€4 (60ml)</b>
---	----------------	------------------





## BEVANDE

Acqua naturale / frizzante 0.75 lt	€ 2,50
Acqua naturale / frizzante 0.50 lt	€ 1.50
Bibite (Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Lemon soda, The freddo pesca/limone)	€ 3,00

## LE NOSTRE BIRRE

Menabrea alla spina piccola	€ 2,50
Menabrea alla spina grande	€ 5,00
Ichnusa non filtrata (in bottiglia 33cl)	€ 4,00
Leffe rossa (in bottiglia 33cl)	€ 5,00
Forst 0,0% (in bottiglia 33cl)	€ 4,00

## VINI AL CALICE

150 ML

### BOLLICINE

Prosecco DOC Treviso Brut Millesimato, Contarini	Veneto	€ 4,50
--	--------	--------

### BIANCHI

Chardonnay IGP, Paolo Leo, 2025	Puglia	€ 4,00
Falanghina IGT 'Fonte Caia', Telaro, 2024	Campania	€ 5,00
Passerina IGT 'Orsetto Oro', Casal Thaulero, 2024	Abruzzo	€ 5,00

### ROSSI

Primitivo IGP 'Varietali', Paolo Leo, 2025	Puglia	€ 4,00
Nebbiolo d'Alba DOC, Tenuta Carretta, 2024	Piemonte	€ 4,50
Morellino di Scansano DOCG 'San Giuseppe', Mantellassi, 2023 Toscana		€ 5,50

---

Vino alla spina (Bianco frizzante o Rosso fermo) 0.25 lt	€ 3,00
--	--------

