

ENTRÉE

Benvenuto al bar...

(In accompagnamento)

Franciacorta € 7.00

Trento DOC € 7.00

Negroni Sbagliato € 8.00

Aperol Spritz € 8.00

Gin Tonic € 10.00

Panificazione home made idratazione 80%

Pane con 3 tipologie di farine , grissini , spuma
di olio EVO Aurino e burro montato salato



MENU

ALLA CARTA

Fish & Fruits

€ 18.00

Carciofo, carciofo e....carciofo

€ 12.00

Sfogliatella riccia con baccalà mantecato,
guazzetto di mozzarella di bufala
e friarielli ripassati

€ 14.00

Tartare di manzo alla senape antica ,birra
artigianale, lamponi, mayo allo zenzero
e texturas di nocciole

€ 16.00

PRIMI

Candela spezzata alla genovese di polpo
€16,00

Gnocco di patate, blu di pecora e scampo, terra
di birra, escabeche di rapa rossa e rapa bianca
€14,00

Fettuccia “aglio, olio e peperoncino” con
trucioli di biscotto Venafrano e tartufo
€14,00

Tortelli in... e il brodo?
€14,00

SECONDI

Anatra all'arancia 2.0
€18,00

Ombrina in crosta aromatica, soutè di patate,
gambero al panko e agretti.
€16,00

Risotto alla milanese, spuma
di cavolfiore allo zafferano
€14,00

Baccalà alla m'ntanara, spinacino
con uvetta e pinoli
€16,00

DESSERT

Coda di aragosta con crema chantilly
€6,00

Yogurt, rapa rossa e cioccolato bianco
€6,00

Millefoglie, crema chantilly e lamponi
€6,00

FRANCIACORTA, SPUMANTI, CHAMPAGNE

FRANCIACORTA E SPUMANTI

- Franciacorta Satèn Mirabella – € 45
- Monsupello Oltrepò Pavese – € 55
 - Arunda Trento DOC – € 45
- Funambolo Asprinio di Aversa – € 35

CHAMPAGNE

- Taittinger Blanc de Blancs – € 110
 - Lanson Blanc de Blancs – € 100
- Bruno Paillard Dosaggio Zero – € 145
- Bruno Paillard Dosaggio Zero (Riserva) – € 160

VINI BIANCHI

- Falanghina – € 18
- Fiano Guido Marsella – € 40
- Fiano di Avellino I Capitani – € 25
- Fiano Kratos Luigi Maffini – € 35
- Fiano Quintodecimo – € 65
- Pecorino – € 18
- Passerina – € 18
- Kikè Sauvignon e Traminer – € 22
- Rosé di Negroamaro Zinzula – € 25
- Chardonnay Trentino (Cavit) – € 22
- Chardonnay Riserva Foll (Trentino) – € 45
- Gewürztraminer Elena Walch – € 35
- Kurtach – € 28
- Capichera (Sardegna) – € 60
- Monsupello Frizzante – € 25
- Chardonnay Frizzante Friuli – € 22
- Pinot Friuli – € 22
- Roero Arneis Marco Porello – € 35
- Winkl – € 55
- Red Stone Riesling Mosella – € 45
- Chablis – € 70
- Pouilly Fumé – € 55
- Chemin Blanc Saldo (California) – € 25
- Sancerre – € 35
- Dos Almas Chardonnay Riserva (California) – € 25

VINI ROSSI

- Tintilia del Molise – € 25
- Aglianico Santi Quaranta – € 22
 - Taurasi Vinosia – € 45
- Quintodecimo Aglianico – € 75
- Taurasi Terredora 2010 – € 45
 - Kleos Luigi Maffini – € 35
 - Cenito Luigi Maffini – € 58
- Pinot Nero Elena Walch – € 30
- Pinot Nero Riserva Mazon Kurtach 2019 – € 45
- Pinot Nero Montigl Riserva Terlan 2011 – € 80
 - Bolgheri Sassi Sparsi – € 35
 - Bolgheri Atis Riserva – € 70
 - Grattamacco Bolgheri – € 120
- Bolgheri Rute Guado al Melo – € 35
- Dos Almas Riserva (California) – € 30
- Barbera d'Alba Mongovone Riserva – € 55
 - Saldo California Red Blend – € 28

DISTILLATI

Armagnac € 15.00

Rum € 8.00

Grappa € 4.00

Amari € 4.00

Whisky € € 7.00