



**Aperitivo 10€**

*Pizzette Margherita*

*Patatine chips*

*Un drink (cocktail, calice di vino, birra media, spritz)*

**Aperitivo 12€**

*Pizzette Margherita*

*Assaggio di salumi con gnocco fritto*

*Patatine chips*

*Un drink (cocktail, calice di vino, birra media o spritz)*

**Aperitivo 15€**

*Pizzette Margherita*

*Degustazione di salumi con gnocco fritto*

*Assaggio di formaggi*

*Patatine chips*

*Un drink (cocktail, calice di vino, birra media o spritz)*

**L'aperitivo può essere consumato dalle ore 18.00 alle ore 20,00**



## *Giropizza € 25.00*

*(consigliato per gruppi sopra le 15 persone)*

*La degustazione di salumi tradizionali servita con gnocco fritto*

*Il giropizza*

*La bibita in lattina o la birra media*

*Il caffè*

*N.B.:*

*I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone*

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali*

*(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifici)*

*La scelta delle pietanze deve essere fatta al momento della prenotazione*



## *MENU' PIZZA € 25.00*

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e  
Tegole di gnocco fritto*

*Una pizza a scelta  
La bibita in lattina o la birra media  
Il caffè*

*N.B.:*

*I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone*

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali  
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù  
specifico)*

*La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione*



## *MENU' APERICENA € 28.00*

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e  
Tegole di gnocco fritto*

*Le pizzettine home made*

*La stracciatella di burrata con pomodorini e rucola*

*Il risotto alla Milanese*

*Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna*

*Una consumazione a testa (birra media / calice di vino/spritz)*

***N.B.:***

*I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone*

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali  
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù  
specifico).*

*La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione*



1 - Proposta per cena concordata € 30.00

Gli Antipasti

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e*

*Tegole di gnocco fritto*

*Le bruschette dorate con crema ai formaggi e primizie dell'orto*

Il bis di Primi (due a scelta)

*I Paccheri al fumo*

*I rigatoni con guanciale, pecorino romano e pepe nero*

*Il risottino con trevisana e scamorza*

*Il risottino alla vecchia Milano*

*Il vino Refosco dal Peduncolo rosso o Chardonnay Veneto IGT*

*(una bottiglia ogni 4 persone)*

*Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna*

*il caffè Julius Meinl*

**N.B.:**

*I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone*

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali  
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù  
specifico).*

*La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione*



2 - Proposta per cena concordata € 30.00

L'Antipasto

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e  
Tegole di gnocco fritto*

Il Secondo

*La Tagliata di Angus "grain fed" al profumo di rosmarino e  
patate arrosto*

*Il vino Refosco dal Peduncolo rosso o Bonarda dell'oltre Pòpavese  
(una bottiglia ogni 4 persone)*

*Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna*

*Il caffè Julius Meinl*

**N.B.:**

*I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone*

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali  
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù  
specifico).*

*La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione*



3- Proposta per cena concordata € 35.00

Gli Antipasti

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e*

*Tegole di gnocco fritto*

*Il Timballo di funghi porcini, patate e crema di casera*

Il Secondo

*La cotoletta "orecchia di Elefante" primavera con ruchetta,  
pomodorini ciliegia e patate arrosto*

*Il vino Dolcetto del Monferrato*

*(una bottiglia ogni 4 persone)*

*Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna*

*Il caffè Julius Meinl*

**N.B.:**

*I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone*

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali  
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù  
specifico).*

*La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione*



4- Proposta per cena concordata € 40.00

Gli Antipasti

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e*

*Tegole di gnocco fritto*

*Le bruschette profumate con verdure dell'orto con crema di formaggio*

Il Secondo

*Il filetto di Angus "grain fed" con funghi porcini, zola e patate arrosto croccanti*

*Il vino Valpolicella Ripasso classico superiore*

*(una bottiglia ogni 4 persone)*

*Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna*

*Il caffè Julius Meinl*

**N.B.:**

*I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone*

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali (ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).*

*La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione*



5- Proposta per cena concordata € 42.00

L'Antipasto

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e  
Tegole di gnocco fritto*

Il Primo

*Le tagliatelle al ragout bianco e funghi Porcini*

Il Secondo

*La Tagliata di Angus "grain fed" con trevisana stufata , provola  
fumè e patate arrosto*

*Il vino Barbera d'Asti "capitano del Palio"*

*(una bottiglia ogni 4 persone)*

*Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna*

*Il caffè Julius Meinl*

**N.B.:**

*I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone*

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali  
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù  
specifico).*



6- Proposta per cena concordata € 42.00

Gli Antipasti

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e  
Tegole di gnocco fritto*

*La selezione di formaggi del nostro casaro accompagnata con pere e  
miele di castagno su letto di paglia e fieno*

Il Secondo

*La costata di manzo, scottona Tedesca (500 gr) con primizie  
dell'orto e patate arrosto*

*Il vino Morellino di Scansano Doc Terenzi*

*(una bottiglia ogni 4 persone)*

*Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna*

*Il caffè Julius Meinl*

**N.B.:**

*I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone*

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali  
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù  
specifico).*



7- Proposta per cena concordata € 45.00

L'Antipasto

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e  
Tegole di gnocco fritto*

Il Primo

*I Ravioloni\* di magro farciti con ricotta di bufala, spinaci  
al burro versato e salvia croccante*

Il Secondo

*L'Asado di Scottona Tedesca alla pietra lavica*

*Con spaccatelle di patate*

*Il vino Chianti classico "Gallo Nero" Villa Vistarenni*

*(una bottiglia ogni 4 persone)*

*Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna*

*Il caffè Julius Meinl*

**N.B.:**

*I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone*

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali  
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù  
specifico).*



**8- Proposta per cena concordata € 48.00**

**L'Antipasto**

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e  
Tegole di gnocco fritto*

**Il bis di Primi**

*Gli spazze agli spinaci con speck, noci e zola*

*Il risottino giallo alla vecchia Milano*

**Il Secondo**

*La Ribeye du Angus "grain fed" con sale maldon e primizie dell'orto*

*Il vino Valpolicella Ripasso Superiore*

*(una bottiglia ogni 4 persone)*

*Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna*

*Il caffè Julius Meinl*

**N.B.:**

*I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone*

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali  
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù  
specifico).*



9- Proposta per cena concordata € 50.00

L'Antipasto

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e  
Tegole di gnocco fritto*

Il bis di Primi

*I rigatoni al ragout bianco e foglie di grana Padano  
Il risottino alla crema di mirtilli e crescenza*

Il Secondo

*Il filetto di manzo "grain fed" con funghi porcini in crema di zola e  
patate arrosto*

*Il vino Valpolicella Ripasso Superiore*

*(una bottiglia ogni 4 persone)*

*Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna*

*Il caffè Julius Meinl*

**N.B.:**

*I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone*

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali  
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù  
specifico).*



10 - Proposta per cena concordata € 50.00

Gli Antipasti

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e  
Tegole di gnocco fritto*

*Il saccottino di burrata con ruchetta e pomodori soleggiati*

*La selezione di formaggi del nostro casaro accompagnata con pere e  
miele di castagno su letto di paglia e fieno*

Il Secondo

*La Tagliata di Angus "grain fed" con miele, pepe nero e patate  
arrosto*

*Il vino lacrima di Morro "Ciù Ciù"*

*(una bottiglia ogni 4 persone)*

*Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna*

*Il caffè Julius Meinl*

**N.B.:**

*I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone*

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali  
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù  
specifico).*



11- Proposta per cena concordata € 55.00

Gli Antipasti

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e  
Tegole di gnocco fritto  
La millefoglie di melanzane alla Parmigiana*

Il Primo

*I rigatoni con pancetta croccante e pecorino Romano*

Il Secondo

*Il filetto di manzo "grain fed" al pepe verde con spaccatelle di  
patate al forno*

*Il vino lacrima di Morro "Ciù Ciù" o Falanghina Janare*

*(una bottiglia ogni 4 persone)*

*Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna*

*Il caffè Julius Meinl*

**N.B.:**

*I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone*

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali  
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù  
specifico).*



12- Proposta per cena concordata € 55.00

L' Antipasto

*La Paleta Iberica "de Bellota" stagionata 14 mesi servita con  
grissin focaccia*

Il Primo

*Il risottino alla vecchia Milano con cialda di grana Padano*

Il Secondo

*La Ribeye du Angus "grain fed" con sale maldon e primizie dell'orto*

*Il vino Morellino di Scansano doc Terenzi*

*(una bottiglia ogni 4 persone)*

*Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna*

*Il caffè Julius Meinl*

**N.B.:**

*I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone*

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali  
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù  
specifico).*



13- Proposta per cena concordata € 60.00

L'Antipasto

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e  
Tegole di gnocco fritto*

Il Primo

*Il risotto Carnaroli con Buche de chevre, asparagi\* e  
cipolla caramellata*

Il Secondo

*Il filetto di manzo "grain fed" al pepe verde con spaccatelle di  
patate al forno*

*Il vino Valpolicella Ripasso Superiore*

*(una bottiglia ogni 4 persone)*

*Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna*

*Il Tiramisù al cucchiaino*

*Il caffè Julius Meinl*

***N.B. I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone***

***I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali  
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù  
specifico).***



14- Proposta per cena concordata € 70.00

L' Antipasto

*La Paleta Iberica "de Bellota" stagionata 14 mesi servita con grissin focaccia*

Il Primo

*Il risottino con roqueford e bastoncini di bresaola Valtellina*

Il Secondo

*La fiorentina di scottona Prussiana alla pietra lavica (1Kg per due persone) servita con primizie dell'orto e patate al forno*

*Il vino Chianti "Peppoli" marchesi Antinori*

*(una bottiglia ogni 4 persone)*

*Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna*

*Il caffè Julius Meinl*

**N.B.:**

*I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone*

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali (ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).*