

# MENÙ À LA CARTE

OCTOBER, 2020



## — IL CRUDO —

|   |     |
|---|-----|
| OSTRICHE KYS (NORMANDIA)                      | 4,5 |
| OSTRICHE FINE DE CLAIRE (MARENNES-OLERON)     | 4   |
| IL GAMBERO ROSSO DI MAZARA (MAR MEDITERRANEO) | 5,5 |

## — APPETIZER —


|   |      |
|---|------|
| SALMONE MARINATO<br>finta mayo all'avocado, mandorle salate | 11   |
| FOCACCIA DI GRANO ARSO<br>burro e acciughe                  | 9    |
| CHIPS DI POLENTA<br>baccalà mantecato, cipolla in agro      | 10,5 |

## — ANTIPASTI —

|  |    |
|--|----|
| TARTARE DI OMBRINA<br>aceto di lamponi, salsa tzatziki, sedano al ghiaccio   | 14 |
| UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA <br>crema al parmigiano, funghi porcini, crumble al prezzemolo | 12 |
| TORTINO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA <br>crema di pomodoro datterino, burrata e basilico    | 12 |
| BATTUTA DI FASSONA<br>bottarga d'uovo, polvere di olive nere, mayo al rafano   | 14 |
| INSALATA DI PUNTARELLE<br>salsa saporita alle acciughe, petali di pecorino   | 12 |

## — PRIMI PIATTI —


---

|  |    |
|--|----|
| SPAGHETTO  | 14 |
| selezione “Monograno Felicetti” alle vongole veraci  |    |
| LINGUINE   | 14 |
| selezione “Monograno Felicetti” alla carbonara di mare   |    |
| ORECCHIETTE DI GRANO ARSO  | 13 |
| cime di rapa e briciole di pane tostate  |    |
| MACCHERONCINI DI FARRO   | 14 |
| selezione “Monograno Felicetti” al ragù di guancia e ristretto al Primitivo                          |    |
| TORTELLI HOME MADE  | 12 |
| di zucca mantecato al Parmigiano con spinacino piccante  |    |

---

## — RISOTTI —

---

|  |    |
|--|----|
| RISOTTO ALL'OLIO AFFUMICATO  | 14 |
| crudo di scampo, polvere di liquirizia   |    |
| RISO, COZZE E PATATE   | 13 |
| crema di patate, cozze, pomodorino al forno, clorofilla al prezzemolo                                  |    |
| RISOTTO AI PORCINI  | 14 |
| con fonduta di Casera  |    |

---

## — I CLASSICI MILANESI —

---

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| RISOTTO                         | 22 |
| allo zafferano con ossobuco     |    |
| COTOLETTA DI VITELLO            | 22 |
| alla milanese con le sue patate |    |
| COTOLETTA DI MAIALE             | 18 |
| con patate croccanti            |    |

---

---

## — SECONDI PIATTI —

|   |    |
|---|----|
| TATAKI DI TONNO ROSSO   | 20 |
| semi di papavero con caponata di melanzane ai frutti rossi e stracciatella                                |    |
| POLPO SCOTTATO  | 20 |
| crema di fave, cicoriotta spadellata, pomodorino al forno   |    |
| GUANCIA DI MANZO  | 20 |
| brasata, la sua salsa e morbido di patate   |    |
| FILETTO DI SCOTTONA   | 25 |
| cipollotto croccante, ravanelli e ricotta fresca montata  |    |
| MAIALINO  | 18 |
| cotto a bassa temperatura, crema di cannellini e verza scottata   |    |
| IL FRITTO DI CATERINA   | 18 |
| gamberi, calamari, code di scampi e zucchine  |    |
| LA TEMPURA VEGETARIANA  | 16 |
| verdure croccanti, mozzarella filante, le loro salse  |    |

## — DESSERT E FORMAGGI —

|  |    |
|--|----|
| TARTELLETTA  | 8  |
| cioccolato speziato con crema caramellata, zuppetta di cocco                                   |    |
| IL NOSTRO TIRAMISÙ   | 8  |
| quenelle di mascarpone ghiacciato, spugna al cioccolato, polvere di caffè, sbrisolona          |    |
| STRUDEL DI MELA  | 8  |
| con crema inglese  |    |
| CREMOSO ALLO YOGURT  | 8  |
| disco di pasta sablée, frutti rossi  |    |
| LE QUATTRO CONSISTENZE DEL CIOCCOLATO  | 8  |
| cake al cacao, mousse al cioccolato bianco e lime, croccante al fondente e crema al cioccolato |    |
| DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI E CONFETTURE  | 13 |

PIZZE

## — LE PIZZE —

---

|  |      |
|--|------|
| MARGHERITA   | 7    |
| pomodoro, fiordilatte DOP e basilico   |      |
| NAPOLI   | 8    |
| pomodoro, fiordilatte DOP, acciughe e capperi                                |      |
| TROPEA   | 8    |
| pomodoro, fiordilatte DOP e cipolla rossa                                    |      |
| PUGLIESE   | 11   |
| pomodoro, fiordilatte DOP, salsiccia, cime di rapa e scaglie di caciocavallo |      |
| PIZZICA  | 10   |
| fiordilatte DOP, ciliegino, 'nduja calabrese e lardo di suino                |      |
| VEGETARIANA  | 9,5  |
| pomodoro, fiordilatte DOP, verdure grigliate, rughetta e grana               |      |
| PORCINI  | 11   |
| funghi porcini, fiordilatte DOP e scaglie di grana                           |      |
| STUZZICA   | 9,5  |
| fiordilatte DOP, mortadella, pistacchi e stracciatella                       |      |
| TIROLO   | 10   |
| fiordilatte DOP, pere, zola, noci e speck                                    |      |
| MURGIANA   | 11   |
| fiordilatte DOP, melanzane, pomodori secchi e capocollo                      |      |
| TRICOLORE  | 10,5 |
| fiordilatte DOP, ciliegino, datterino giallo, pesto di basilico              |      |
| AUTUNNO  | 11   |
| bufala DOP, chips di zucca, pancetta e basilico                              |      |
| GOLOSA   | 10,5 |
| stracciatella di bufala DOP, broccoli, patate e lardo di suino               |      |
| BUFALINA   | 9,5  |
| bufala DOP, ciliegino e basilico   |      |
| DELICATA   | 11   |
| bufala DOP, zucchine, gamberetti e stracciatella                             |      |

---

---

|  |    |
|--|----|
| CALZONE TRADIZIONALE   | 9  |
| pomodoro, fiordilatte DOP e prosciutto cotto                           |    |
| CALZONE CATERINA   | 10 |
| fiordilatte DOP, pomodorini, rucola, crudo di Parma e scaglie di grana |    |

---

## LE FOCACCE

---

|  |     |
|--|-----|
| ESTIVA                                       | 10  |
| pomodorini, rucola, mozzarella di bufala DOP |     |
| BIANCA                                       | 4,5 |
| sale, rosmarino, olio extravergine           |     |
| MACCHIATA                                    | 5,5 |
| pomodoro, origano, olio extravergine         |     |
| SPEZIATA                                     | 8,5 |
| lardo di colonnata, olio extravergine        |     |

---

## AGGIUNTE VARIE

---

|   |     |
|---|-----|
| VERDURE VARIE   | 1,5 |
| SALUMI VARI   | 2   |
| MOZZARELLA DI BUFALA DOP, FUNGHI PORCINI,<br>BRESAOLA | 3   |

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## — BEVANDE —

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| ACQUA 70CL                  | 2,5  |
| BIBITE                      | 3,5  |
| LIQUORI NAZIONALI ED ESTERI | 4    |
| LIQUORI RISERVA             | 6-8  |
| DISTILLATI                  | da 7 |
| CAFFE'                      | 2,5  |
| INFUSI                      | 3    |

## — LE NOSTRE BIRRE —

|  |         |
|--|---------|
| — IN BOTTIGLIA - 50CL  |         |
| KELLERBIER 5.3°<br>Lager non filtrata, giallo dorato torbida, aroma floreale e fruttato. Ottima come aperitivo, con fritti in genere, vellutate di verdure, carni e calamari grigliati, pizze alle verdure e salumi anche piccanti.  | 7,5     |
| WEISS SPEZIAL 5.8°<br>Weizen giallo dorato torbida, gusto dolce. Ottima con insalate, formaggi freschi, fritti di pesce e pizze alle verdure e acciughe.   | 7,5     |
| KARDINAL 7.5°<br>Bock doppio malto ambrata, aroma persistente, gusto dolce. Si abbina a salumi, frittate, carni e pesce alla griglia con salse, pasticceria secca. Ottima con pizze e salumi.  | 7,5     |
| — ALLA SPINA - 20CL/40CL   |         |
| JEVER 4.9°<br>Pils bionda giallo paglierino con riflessi dorati, limpida con schiuma bianca, compatta e persistente. Si abbina a minestre di verdura, a zuppe leggere, carne suina e di agnello, pesce alla piastra, carciofi, radicchio, formaggi, pizza alle verdure e piccanti. | 3,5/5,5 |



CARTA  
DEI VINI

## — BOLLICINE —

BIOLOGICO 

---

|  |    |
|--|----|
| PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG<br>EXTRA DRY MILLESIMATO<br>FORTUNA VINI / VENETO<br>GLERA          | 22 |
| GRAN CUVÉE VINO SPUMANTE EXTRA DRY ( <i>selezione Caterina</i> )<br>FORTUNA VINI / VENETO<br>GLERA | 20 |
| CRÉMANT D'ALSACE<br>DOMAINE BOTT-GEYL / ALSAZIA (FRANCIA)<br>PINOT BIANCO, CHARDONNAY, PINOT NERO  | 29 |
| ROSA ROSE BRUT<br>PAOLO LEO / SALENTO<br>NEGROAMARO  | 22 |

---

## — CHAMPAGNE —

---

|  |    |
|--|----|
| LAURENT-PERRIER ULTRA BRUT NATURE<br>LAURENT-PERRIER / MONTAGNE DE REIMS (FRANCIA)<br>45% PINOT NERO, 55% CHARDONNAY                                     | 95 |
| CUVÉE LAURENT-PERRIER BRUT<br>LAURENT-PERRIER / MONTAGNE DE REIMS<br>CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER   | 80 |
| BRUT RESERVE GRAND CRU<br>PAUL BARA / MONTAGNE DE REIMS (FRANCIA)<br>80% PINOT NERO, 20% CHARDONNAY  | 80 |
| BLANC DE NOIRS BRUT BIO <br>BARBICHON ET FILS (FRANCIA)<br>PINOT NERO | 65 |

---

---

## — METODO CLASSICO —

|  |    |
|--|----|
| SPUMANTE BRUT “RISERVA COPPO”  | 50 |
| COPPO / PIEMONTE<br>80% PINOT NERO, 20% CHARDONNAY                           |    |
| SPUMANTE BRUT “LUIGI COPPO”  | 30 |
| COPPO / PIEMONTE<br>PINOT NERO   |    |
| IO PER TE DOCG BLANC DE NOIR BRUT  | 30 |
| PRIME ALTURE / LOMBARDIA<br>PINOT NERO                                       |    |
| FRANCIA CORTA BRUT DOCG  | 32 |
| ANTICA FRATTA / LOMBARDIA<br>85% CHARDONNAY, 10% PINOT NERO, 5% PINOT BIANCO |    |
| FRANCIA CORTA DOCG ESSENCE SATEN   | 40 |
| ANTICA FRATTA / LOMBARDIA<br>85% CHARDONNAY, 15% PINOT NERO                  |    |
| FRANCIA CORTA DOCG ROSÈ  | 42 |
| ANTICA FRATTA / LOMBARDIA<br>PINOT NERO                                      |    |

## — VINI BIANCHI —

|  |    |
|--|----|
| LUGANA LIMNE DOC BIO  | 25 |
| LA PERGOLA / LOMBARDIA<br>TREBBIANO DI LUGANA  |    |
| IL BIANCO IGP  | 20 |
| PRIME ALTURE / LOMBARDIA<br>40% MOSCATO, 60% CHARDONNAY  |    |
| SAUVIGNON DEL VENETO IGP ( <i>selezione Caterina</i> )   | 22 |
| FORTUNA VINI / VENETO<br>SAUVIGNON   |    |
| CHARDONNAY “SIETVIGNIS”  | 30 |
| RONCO DEL GELSO / FRIULI<br>CHARDONNAY   |    |
| FRIULANO DOC “TOC BAS”   | 26 |
| RONCO DEL GELSO / FRIULI<br>FRIULANO   |    |

|   |    |
|---|----|
| PINOT GRIGIO DOC “SOT LIS RIVIS”                  | 28 |
| RONCO DEL GELSO / FRIULI<br>PINOT GRIGIO          |    |
| MALVASIA DOC “VIGNA DELLA PERMUTA”                | 24 |
| RONCO DEL GELSO / FRIULI<br>MALVASIA              |    |
| SAUVIGNON BLANC                                   | 29 |
| TIEFENBRUNNER / ALTO ADIGE<br>SAUVIGNON           |    |
| GOLD MUSKATELLER                                  | 30 |
| TIEFENBRUNNER / ALTO ADIGE<br>MOSCATO GIALLO      |    |
| GEWÜRZTRAMINER                                    | 30 |
| TIEFENBRUNNER / ALTO ADIGE<br>GEWÜRZTRAMINER      |    |
| MULLER THURGAU                                    | 24 |
| TIEFENBRUNNER / ALTO ADIGE<br>MULLER THURGAU      |    |
| SAUVIGNON DEL VENETO IGT “VULCAIA FUME”           | 48 |
| INAMA / VENETO<br>SAUVIGNON                       |    |
| TREBBIANO D’ABRUZZO DOC SPELT                     | 25 |
| LA VALENTINA / ABRUZZO<br>TREBBIANO               |    |
| FALANGHINA  | 22 |
| D’ANTICHE TERRE / CAMPANIA<br>FALANGHINA          |    |
| GRECO DI TUFO                                     | 24 |
| D’ANTICHE TERRE / CAMPANIA<br>GRECO DI TUFO       |    |
| OLLI DOP  | 22 |
| FEUDO MACCARI / SICILIA<br>VITIGNO GRILLO         |    |
| VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC “VILLA TORRE” | 22 |
| TAVIGNANO / MARCHE<br>VERDICCHIO                  |    |
| VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC “MISCO”       | 25 |
| TAVIGNANO / MARCHE<br>VERDICCHIO                  |    |

## — I BIANCHI DEGLI ALTRI —

---

|  |    |
|--|----|
| RIESLING QBA   | 29 |
| WEINGUT KNEBEL / MOSEL-SAAR-RUWER (GERMANIA)<br>RIESLING       |    |
| POUILLY FUMÉ “MOSAIQUE”  | 32 |
| PHILIPPE RAIMBAULT / LOIRA (FRANCIA)<br>SAUVIGNON              |    |
| CHABLIS  | 39 |
| DOMAINE LOUIS MICHEL & FILS / BORGOGNA (FRANCIA)<br>CHARDONNAY |    |

---

## — VINI ROSÈ —

---

|   |    |
|---|----|
| CHIARETTO DEL GARDA DOC   | 24 |
| LA PERGOLA / LOMBARDIA<br>40% GROPPELLO, 20% BARBERA, 20% MARZEMINO, 20% SANGIOVESE |    |
| PRIMITIVO ROSÈ IGP  | 19 |
| PAOLO LEO / PUGLIA<br>PRIMITIVO   |    |

---

## — VINI ROSSI —

---

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| BAROLO DOCG “ALESTE”                  | 140 |
| 2014, SANDRONE / PIEMONTE<br>NEBBIOLO |     |
| BAROLO DOCG “LE VIGNE”                | 130 |
| 2014, SANDRONE / PIEMONTE<br>NEBBIOLO |     |
| NEBBIOLO D’ALBA DOC “VALMAGGIORE”     | 45  |
| 2016, SANDRONE / PIEMONTE<br>NEBBIOLO |     |
| NEBBIOLO LANGHE                       | 25  |
| MARCARINI / PIEMONTE<br>NEBBIOLO      |     |

---

|   |    |
|---|----|
| BARBERA D'ASTI DOCG "POMOROSSO"   | 50 |
| COPPO / PIEMONTE<br>BARBERA   |    |
| BARBERA D'ASTI DOCG "CAMP DU RUSS"  | 28 |
| COPPO / PIEMONTE<br>BARBERA   |    |
| DOLCETTO D'ALBA DOC   | 24 |
| SANDRONE / PIEMONTE<br>DOLCETTO   |    |
| BARBERA D'ASTI "L'AVVOCATA"   | 22 |
| COPPO / PIEMONTE<br>BARBERA   |    |
| BARBARESCO DOCG "ASILI"   | 50 |
| LUIGI GIORDANO / PIEMONTE<br>BARBARESCO   |    |
| IL ROSSO IGP  | 20 |
| PRIME ALTURE / LOMBARDIA<br>55% BARBERA, 45% CROATINA   |    |
| PINOT NERO IGP  | 32 |
| PRIME ALTURE / LOMBARDIA<br>PINOT NERO  |    |
| LAGREIN DOC   | 30 |
| TIEFENBRUNNER / ALTO ADIGE<br>LAGREIN   |    |
| PINOT NERO DOC  | 32 |
| TIEFENBRUNNER / ALTO ADIGE<br>PINOT NERO  |    |
| MERLOT CAMPO DEL LAGO IGP   | 32 |
| INAMA / VENETO<br>MERLOT  |    |
| CHIANTI CLASSICO DOCG   | 25 |
| BIBIANO / TOSCANA<br>SANGIOVESE   |    |
| CHIANTI CLASSICO GALLO NERO BIO  | 32 |
| BADIA COLTIBUONO / TOSCANA<br>SANGIOVESE  |    |
| MORELLINO DI SCANSANO   | 23 |
| CASTARIVA / TOSCANA<br>SANGIOVESE   |    |
| ROSSO TOSCANO IGT "TAU"   | 29 |
| LEUTA / TOSCANA<br>MERLOT, CABERNET, SAUVIGNON, SYRAH   |    |

|  |     |
|--|-----|
| BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG "STELLA CAMPALTO"                | 120 |
| STELLA DI CAMPALTO / TOSCANA<br>SANGIOVESE                   |     |
| PASSI DI ORMA "BOLGHERI DOC"                                 | 40  |
| ORMA / TOSCANA<br>MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC |     |
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "SPELT"                          | 28  |
| LA VALENTINA / ABRUZZO<br>MONTEPULCIANO                      |     |
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC                                  | 20  |
| LA VALENTINA / ABRUZZO<br>MONTEPULCIANO                      |     |
| AGLIANICO IGP "CORILIANO"                                    | 21  |
| D'ANTICHE TERRE / CAMPANIA<br>AGLIANICO                      |     |
| PRIMITIVO DI MANDURIA DOP "PASSO DEL CARDINALE"              | 29  |
| PAOLO LEO / PUGLIA<br>PRIMITIVO                              |     |
| PRIMITIVO DEL SALENTO "FIOR DI VIGNA" IGP                    | 32  |
| PAOLO LEO / PUGLIA<br>PRIMITIVO                              |     |
| PRIMITIVO DEL SALENTO IGP                                    | 18  |
| PAOLO LEO / PUGLIA<br>PRIMITIVO                              |     |
| NEGROAMARO ORFEO IGP   | 32  |
| PAOLO LEO / PUGLIA<br>NEGROAMARO                             |     |
| NEGROAMARO DEL SALENTO IGT                                   | 18  |
| PAOLO LEO / PUGLIA<br>NEGROAMARO                             |     |
| ETNA ROSSO "L'OTTAVA ISOLA" DOC                              | 32  |
| TENUTA DI CASTELLARO / SICILIA<br>NERELLO MASCARESE          |     |
| NERÈ DOP   | 22  |
| FEUDO MACCARI / SICILIA<br>100% NERO D'AVOLA                 |     |
| SAIA DOC   | 32  |
| FEUDO MACCARI / SICILIA<br>100% NERO D'AVOLA                 |     |

## — 'I ROSSI DEGLI ALTRI' —

|  |    |
|--|----|
| CHÂTEAU LA GROLET  | 30 |
| CHATEAU LA GROLET / BORDEAUX (FRANCIA)<br>30% CABERNET SAUVIGNON, 70% MERLOT         |    |
| CHÂTEAU L'ARROSÉE GRAND CRU CLASSÉ   | 90 |
| CHÂTEAU L'ARROSÉE / BORDEAUX (FRANCIA)<br>MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC |    |
| BOURGOGNE ROUGE AMI  | 50 |
| 2018 . DOMAINE AMI / BOURGOGNE (FRANCIA)<br>PINOT NERO                               |    |

## — VINI DOLCI E PASSITI —

|                                      | CALICE / BOTTIGLIA |
|--------------------------------------|--------------------|
| PASSITO DI PANTELLERIA               | 8 / 40             |
| KUFURÀ / SICILIA<br>ZIBIBBO          |                    |
| PASSITO DI TRAMINER                  | 8 / 35             |
| RONCO DEL GELSO / FRIULI<br>TRAMINER |                    |
| MOSCATO VINO SPUMANTE                | 21                 |
| COPPO / PIEMONTE<br>MOSCATO          |                    |

Per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti gli allergeni.

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine e congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure del Manuale di Autocontrollo Igienico ai sensi del Reg. CE n. 852/04.

Per maggiori informazioni siamo a vostra completa disposizione.

|                        |     |
|------------------------|-----|
| COPERTO / TABLE SET-UP | 2,5 |
|------------------------|-----|