

MENÙ À LA CARTE

APRIL, 2021


— IL CRUDO —

OSTRICHE KYS (NORMANDIA)	4,5
Guscio bianco, freschezza e sapore intenso di iodio, sia dolce che salato, fanno di quest'ostrica unprodotto d'eccellenza e medaglia d'oro al concorso agricolo di Parigi.	
OSTRICHE FINE DE CLAIRE (MARENNES-OLERON)	4
Affinate in saline di argilla dette appunto "claire". Conchiglia curva, gusto pieno, iodato e croccante in bocca	
IL GAMBERO ROSSO DI MAZARA (MAR MEDITERRANEO)	5,5
Colore rosso porpora, polpa compatta e bianca	

— ANTIPASTI —

TARTARE DI OMBRINA	14
aceto di lamponi, salsa tzatziki, puntarelle	
UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA 	12
crema al parmigiano, asparagi, crumble al prezzemolo	
TORTINO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA 	12
crema di pomodoro datterino, burrata e basilico	
BATTUTA DI FASSONA	14
bottarga d'uovo, polvere di olive nere, mayo al rafano	
CHIPS DI POLENTA	11
baccalà mantecato, cipolla in agro	
SALMONE MARINATO	11
finta mayo all'avocado, mandorle salate	
FOCACCIA DI GRANO ARSO	10
burro e acciughe	

— PRIMI PIATTI —

SPAGHETTO	14
selezione “Monograno Felicetti” alle vongole veraci	
LINGUINE	14
selezione “Monograno Felicetti” alla carbonara di mare	
MACCHERONCINI DI FARRO	12
selezione “Monograno Felicetti” al ragù di Angus e crema al parmigiano	
TORTELLO HOME MADE	12
al nero di seppia ripieno di baccalà mantecato ed il suo latte	
ORECCHIETTE 	13
cime di rapa e briciole di pane	

— RISOTTI —

RISOTTO ALL’OLIO AFFUMICATO	14
crudo di scampo, polvere di liquirizia	
RISOTTO AGLIO OLIO PEPERONCINO	14
battuto di gambero marinato e pomodorini canditi	
RISOTTO TRICOLORE 	13
crema di pomodoro datterino, burrata e crema al basilico	

— 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 ceci, cicorietta selvatica, pomodorino confit, gel al bergamotto	
FILETTO DI SCOTTONA	25
cipollotto croccante, ravanelli e ricotta fresca montata	
VITELLO TONNATO	18
salsa tonnata, capperi in fiore, lattughino e zeste di limone candito	
TAGLIATA DI ANGUS	20
con patate croccanti al rosmarino	
IL FRITTO DI CATERINA	18
gamberi, calamari, code di scampi e zucchine	
LA TEMPURA VEGETARIANA 	16
verdure croccanti, le loro salse e mozzarella filante	

— DESSERT E FORMAGGI —

ROCHER DI RICOTTA	8
zuppetta ai frutti rossi, crumble di cioccolato e sale	
IL NOSTRO TIRAMISÙ	8
quenelle di mascarpone ghiacciato, spugna al cioccolato, polvere di caffè, sbrisolona	
CREMOSO ALLO YOGURT	8
disco di pasta sablée, frutti rossi e polvere di fragole	
STRUDEL DI MELA	8
con crema inglese	
BONET TRADIZIONALE	8
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	
QUATTRO STAGIONI	10
pomodoro, fiordilatte DOP, prosciutto, carciofi, fungh	
DIAVOLA	9
pomodoro, fiordilatte DOP, salame piccante	
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 pomodorini, rucola, mozzarella di bufala DOP	10
BIANCA sale, rosmarino, olio extravergine	4,5
MACCHIATA pomodoro, origano, olio extravergine	5,5
SPEZIATA lardo di colonnata, olio extravergine	8,5

AGGIUNTE VARIE

VERDURE VARIE	1,5
SALUMI VARI	2
MOZZARELLA DI BUFALA DOP, FUNGHI PORCINI, 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° 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° 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° 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° 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 EXTRA DRY MILLESIMATO FORTUNA VINI / VENETO GLERA	22
GRAN CUVÉE VINO SPUMANTE EXTRA DRY (<i>selezione Caterina</i>) FORTUNA VINI / VENETO GLERA	20
CRÉMANT D'ALSACE DOMAINE BOTT-GEYL / ALSAZIA (FRANCIA) PINOT BIANCO, CHARDONNAY, PINOT NERO	29
ROSA ROSE BRUT PAOLO LEO / SALENTO NEGROAMARO	22

— CHAMPAGNE —

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

— METODO CLASSICO —

SPUMANTE BRUT "RISERVA COPPO" COPPO / PIEMONTE 80% PINOT NERO, 20% CHARDONNAY	50
---	----

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

— VINI BIANCHI —

LUGANA LIMNE DOC BIO 	25
LA PERGOLA / LOMBARDIA TREBBIANO DI LUGANA	
IL BIANCO IGP	20
PRIME ALTURE / LOMBARDIA 40% MOSCATO, 60% CHARDONNAY	
SAUVIGNON DEL VENETO IGP (<i>selezione Caterina</i>)	22
FORTUNA VINI / VENETO SAUVIGNON	
CHARDONNAY “SIETVIGNIS”	30
RONCO DEL GELSO / FRIULI CHARDONNAY	
FRIULANO DOC “TOC BAS”	26
RONCO DEL GELSO / FRIULI FRIULANO	
PINOT GRIGIO DOC “SOT LIS RIVIS”	28
RONCO DEL GELSO / FRIULI PINOT GRIGIO	
MALVASIA DOC “VIGNA DELLA PERMUTA”	24
RONCO DEL GELSO / FRIULI MALVASIA	

SAUVIGNON BLANC	29
TIEFENBRUNNER / ALTO ADIGE SAUVIGNON	
GOLD MUSKATELLER	30
TIEFENBRUNNER / ALTO ADIGE MOSCATO GIALLO	
GEWÜRZTRAMINER	30
TIEFENBRUNNER / ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER	
MULLER THURGAU	24
TIEFENBRUNNER / ALTO ADIGE MULLER THURGAU	
SAUVIGNON DEL VENETO IGT “VULCAIA FUME”	48
INAMA / VENETO SAUVIGNON	
TREBBIANO D’ABRUZZO DOC SPELT	25
LA VALENTINA / ABRUZZO TREBBIANO	
FALANGHINA	22
D’ANTICHE TERRE / CAMPANIA FALANGHINA	
GRECO DI TUFO	24
D’ANTICHE TERRE / CAMPANIA GRECO DI TUFO	
OLLI DOP	22
FEUDO MACCARI / SICILIA VITIGNO GRILLO	
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC “VILLA TORRE”	22
TAVIGNANO / MARCHE VERDICCHIO	
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC “MISCO”	25
TAVIGNANO / MARCHE VERDICCHIO	

— I BIANCHI DEGLI ALTRI —

RIESLING QBA	29
WEINGUT KNEBEL / MOSEL-SAAR-RUWER (GERMANIA) RIESLING	

POUILLY FUMÉ “MOSAIQUE”	32
PHILIPPE RAIMBAULT / LOIRA (FRANCIA) SAUVIGNON	
CHABLIS	39
DOMAINE LOUIS MICHEL & FILS / BORGOGNA (FRANCIA) CHARDONNAY	

— VINI ROSÈ —

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

— VINI ROSSI —

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

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

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

— 'I ROSSI DEGLI ALTRI' —

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

— VINI DOLCI E PASSITI —

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