



Menù Estate

PRANZO E CENA

senza glutine senza lattosio

PRENOTA IL TUO TAVOLO!
CHIAMA LO **0535 610776**

ANTIPASTI

PIATTO DI SALUMI

(Salame, P.cruo Parma, P.cotto, Mortadella, Pancetta)

€ 17

PIATTO DI FORMAGGI MISTI (contiene lattosio)

(Pecorino, Caciocavallo stagionato, Pincion di Selva, Rossini Erborinato)

€ 13

TARTARE DI SCOTTONA CON CREMA DI MAIONESE E SENAPE

€ 16

TARTARE DI SALMONE CON SALSAPONZU E RAPANELLI

€ 19

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON GUANCIALE E GAMBERONI ARGENTINI

(contiene lattosio)

€ 16

PENNETTE ALLA CREMA DI MELANZANE, POMODORINI SECCHI ED ERBA CIPOLLINA

€ 13

TAGLIATELLE AL RAGU'

€ 12

GRAMIGNA CON PANNA E SALSICCIA

€ 13

TORTELLONI DI RICOTTA BURRO E SALVIA

(contiene lattosio)

€ 15

GNOCCHETTI DI PATATE CON SUGO DI POLPO, OLIVE E DATTERINI

€ 14

RISOTTO AL PESTO DI ZUCCHINE, BASILICO E GAMBERI

€ 13



SECONDI PIATTI

| | |
|---|------|
| FILETTO DI MANZO ALLA PIASTRA CON PATATE ARROSTO | € 22 |
| TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, GRANA E POMODORINI | € 20 |
| TAGLIATA DI POLLO CON CAPONATA DI VERDURE AL FORNO | € 12 |
| FILETTO DI TONNO CON PISTACCHIO SU CREMA DI ZUCCHINE GIALLE | € 14 |
| COTOLETTA CON PATATINE FRITTE | € 13 |
| GNOCCHO E TIGELLE - SOLO A CENA Servite con salumi misti e stracchino (contiene lattosio) | € 19 |

CONTORNI

| | |
|---|-----|
| INSALATA MISTA (Insalata verde, radicchio, carote e pomodori) | € 5 |
| CAPONATA DI VERDURE AL FORNO | € 6 |
| PATATE FRITTE O ARROSTO | € 6 |

INSALATE

| | |
|--|------|
| POKE (Riso, mango, avocado, rapanelli, edamame, salsa di soia, pesce spada) | € 14 |
| INSALATA OLTRE (Insalata, pollo, olive, pomodori secchi e granella di pistacchio) | € 12 |
| INSALATA MIX (Insalata, pomodori, carote, tonno, mozzarella) | € 10 |

| | |
|----------------|-------|
| COPERTO | € 2,5 |
| ACQUA | € 3 |



DESSERT

CREMA AL CAFFÈ
(contiene lattosio)

€ 4

GELATO FIORDILATTE O LIMONE
(contiene lattosio)

€ 4

SORBETTO
(contiene lattosio)

€ 4

MIX DI BISCOTTI O PASTICCERIA STARBENE

€ 6

PANNA COTTA ALL'ANANAS E MENTA

€ 7

TIRAMISÙ DI NOSTRA PRODUZIONE

€ 7

TENERINA CON GELATO AL FIOR DI LATTE

€ 7

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

€ 8

Il nostro menù è in continua evoluzione e cambia in base alla stagionalità degli ingredienti, che potrebbero contenere alcuni allergeni.

Tutti i piatti sono realizzati senza lattosio se non espressamente indicato.

In caso di necessità vi preghiamo di chiedere al nostro personale.



CANTINA

| | |
|--|-------------|
| BLANC DE BLANCS RUINART | € 75 |
| CHAMPAGNE CATTIER BRUT AOC QUARTZ | € 46 |
| TRENTO DOC ORO ROSSO DOSAGGIO ZERO | € 36 |
| TRENTO DOC MILLESIMATO BRUT ALTEMASI | € 28 |
| MONTEROSSA PRIMA CUVEÈ BRUT FRANCIACORTA | € 32 |
| FERGHETTINA FRANCIACORTA SATÉN | € 36 |
| FRANCIACORTA FRANCA CONTEA PRIMUS BRUT | € 28 |
| MIRABELLA ROSÈ FRANCIACORTA | € 32 |
| LA MONTINA ROSÈ DEMI SEC FRANCIACORTA | € 28 |
| PIGNOLETTO IL PICCHIO BIO VEGANO | € 11 |
| PROSECCO CONTIDORO VALDOBBIADENE DOCG EXTRA BRUT | € 24 |
| PROSECCO BOTTIGNOLO VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY | € 16 |
| MÜLLER THURGAU COLTERENZIO | € 16 |
| FALANGHINA AZ. MARIANNA | € 15 |
| GEWÜRTZTRAMINER ELENA WALCH | € 27 |
| LAMBRUSCO SORBARA RIMOSSO CANTINE DELLA VOLTA | € 19 |
| LAMBRUSCO SORBARA BRUT ROSSO CANTINE DELLA VOLTA | € 16 |
| LAMBRUSCO 36 MODENA METODO CLASSICO CANTINE DELLA VOLTA | € 18 |
| LAMBRUSCO GRASPAROSSA CANTINE CIALDINI | € 16 |
| LAMBRUSCO TERRE VERDIANE CANTINE CECI | € 10 |
| RIPASSO VALPOLICELLA RIPA DELLA VOLTA | € 28 |
| ROSSO MONTALCINO FRESCOBALDI | € 25 |
| BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOGLIOTTI | € 18 |
| LAGREIN ELENA WALCH | € 20 |