

AL TAVOLO At the Table

CAFFETTERIA Coffee Bar

CAFFÈ | 2,00

CAFFÈ DECAFFEINATO | 2,10

CAFFÈ DOPPIO | 3,10

CAFFÈ AMERICANO | 2,20

CAFFÈ CORRETTO ⁽¹²⁾ | 2,40

CAFFÈ MAROCCHINO ⁽⁷⁾ | 2,70

CAFFÈ CON PANNA ⁽⁷⁾ | 2,90

CAFFÈ SPECIALI ^(6,7,8) | 4,00
(NUTELLOSO, PISTACCHIOSO,
MOCACCINO)

CAFFÈ SHAKERATO | 4,00

GINSENG PICCOLO | 2,10

GINSENG GRANDE | 2,20

ORZO PICCOLO ⁽¹⁾ | 2,10

ORZO GRANDE ⁽¹⁾ | 2,20

MACCHIATONE ⁽⁷⁾ | 2,30

CAPPUCCINO ⁽⁷⁾ | 2,40

CAPPUCCINO DECAFFEINATO ⁽⁷⁾
| 2,60

CAPPUCCINO ALLA SOIA ^(6,7) | 2,60

CAPPUCCINO ALLO ZYMIL ⁽⁷⁾ | 2,60

CAPPUCCINO AL GINSENG ⁽⁷⁾ | 2,60

CAPPUCCINO ALL'ORZO ^(1,7) | 2,60

CAPPUCCINO VIENNESE ^(1,6,7) | 2,70

SCHIUMETTA | 1,60

LATTE BIANCO ⁽⁷⁾ | 2,00

LATTE MACCHIATO ^(7,6) | 2,20

(DI SOIA, O ZYMIL) | 2,40

CIOCCOLATA CALDA | 4,50

CIOCCOLATA CALDA CON PANNA ^(7,8)
| 5,00

THÈ E TISANE | 4,80

PASTICCERIA ARTIGIANALE Artisanal Pastries

(1,3,5,6,7,8,12)

CROISSANT | 2,20

SACCOTTINO AL CIOCCOLATO | 2,20

CROISSANT VEGANE | 2,20

CANNONCINI | 2,20

CREMA, ZABAGLIONE

PAIN SUISSE | 3,00

PASTICCERIA GLUTEN FREE | 5,20

CROSTATINA | 2,50

(MARMELLATA DI PRUGNA, CIOCCOLATO,
MARMELLATA DI ALBICOCCA
O CREMA E LIMONE)

TORTELO | 1,80

(MARMELLATA DI PRUGNA)

BACI DI DAMA | 1,20

MONOPORZIONI | 5,00

TIRAMISÙ, CREMOSO AL CIOCCOLATO,
SACHER, RED VELVET, PISTACCHIO,
DUCHESSA DI PARMA,
FRUTTI DI BOSCO,

UNGHERESE O CROSTATINA DI FRUTTA

PASTICCERIA MIGNON | 1,70

CREMOSO AL CIOCCOLATO,

CREMOSO ALLA VANIGLIA

CREMOSO AL PISTACCHIO,

SUSANNINA,

SACHER, RED VELVET, MILANESE,

FRUTTI DI BOSCO,

CREMOSO ALLA NOCCIOLA

UNGHERESE, ZUPPA INGLESE,

TORRETTA DI CIOCCOLATO,

TARTUFO AL CIOCCOLATO,

BIGNÈ AL CIOCCOLATO-CREMA

DIPLOMATICA, FUNGHETTI,

CANNOLI SICILIANI



SALATO Savory Selection

(1,3,5,6,7,8,12)

CROISSANT	3,20
FOCACCINA	3,00
FOCACCINA FARCITA	3,40
PIZZETTA MIGNON	1,30
PIZZETTA	2,50
FOCACCIA MEZZALUNA	6,00
TRANCIO DI PIZZA	
MARGHERITA	5,00
TRANCIO DI PIZZA	
FARCITA	6,00
PANINO BURGER	
VEGETARIANO	4,00
FOCACCIA	
AL TRIANGOLO	3,50

BIBITE Beverages

ACQUA 0,50 L	1,70
ACQUA 1,00 L	2,70
COCA COLA	5,00
COCA COLA ZERO	5,00
FANTA	5,00
CHINOTTO	5,00
SPRITE	5,00
SCHWEPPE LEMON	5,00
SCHWEPPE TONICA	5,00
RED BULL	4,50
CEDRATA TASSONI	5,00
GINGER BEER /	
GINGER ALE	5,00
SODA AL POMPELMO ROSA	5,00
ESTATHÈ LIMONE	
LATTINA	5,00
ESTATHÈ PESCA	
LATTINA	5,00
SUCCHI DI FRUTTA	5,00
(ALBICOCCA, PESCA, MIRTILLO,	
ANANAS, ACE, POMPELMO,	
ARANCIO, PERA, MELA)	
SAN BITTER	
BIANCO / ROSSO	4,00
SAN BITTER	
MACCHIATO	4,50
CRODINO	4,00
CAMPARI SODA	4,00
CAMPARI SODA	
MACCHIATO	5,00

PRANZO • CENA

Lunch • Dinner

ANTIPASTI/Appetizers

PARMA IN TAVOLA | 11,00

PROSCIUTTO DI PARMA DOP, COPPA DI PARMA IGP,
CULATTA, SALAME DI FELINO IGP

Parma Ham PDO, Parma PGI Coppa, Culatta and Felino PGI Salami

CULATTA CON CROSTINI DI PANE E RICCIOLI DI BURRO ^(1,7) | 14,00

Culatta with crostini and butter curls

FLAN DI ZUCCHINE E RIDUZIONE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP ^(3,7) | 11,00

Zucchini flan with Parmigiano Reggiano PDO reduction

TARTARE DI GAMBERO ROSSO*, AVOCADO E SALSA AI LAMPONI* (2,4) | 13,00

Red prawn tartare with avocado and raspberry sauce

PRIMI PIATTI/First Courses

RISOTTO CON CREMA DI ASPARAGI, STRACCIATELLA E POLVERE DI NOCCIOLE ^(7,8,12) | 13,00

Risotto with asparagus cream, stracciatella cheese and crushed hazelnuts

TORTELLI D'ERBETTA ^(1,3,7,8) | 11,00

Traditional Parma ricotta and herb tortelli

TAGLIOLINO ALLA CREMA DI SCAMPI E GRANELLA DI PISTACCHI ^(1,2,7,8) | 16,00

Tagliolini with langoustine cream and crushed pistachios

SCIALATIELLO ALLO SCOGLIO* (1,2,4,12,14) | 17,00

Scialatelli pasta with seafood*

CRÊPE CON RADICCHIO ROSSO, BURRATA, SCAMORZA AFFUMICATA E BESCIAPELLA ALLO ZAFFERANO ^(1,3,7,12) | 15,00

Crêpe with red radicchio, burrata, smoked scamorza cheese and
saffron bechamel sauce

COPERTO € 1

* Prodotto surgelato / * Frozen product

SECONDI PIATTI/Second Courses

**FILETTO DI MANZO CON GLASSA GASTRONOMICA
ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP ^(1,12) | 28,00**
Beef fillet with traditional Balsamic Vinegar of Modena PGI glaze

ORECCHIO D'ELEFANTE ALLA MILANESE * ^(1,3) | 18,00
Milanese* veal cutlet ("elephant ear")

COSTINE DI MAIALINO IN SALSABBBQ E PATATE ARROSTO ⁽¹²⁾ | 24,00
Pork ribs with bbq sauce and roasted potatoes

POLPO* ALLA PIASTRA, HUMMUS DI CECI E POMODORINI CONFIT ^(1,2,4,14) | 18,00
Grilled octopus* with chickpea hummus and confit cherry tomatoes

**SPIEDINI DI MAZZANCOLLE* E CALAMARI*
CON FINOCCHIETTO SELVATICO ^(1,2,3,4,6,12) | 15,00**
Prawn* and squid* skewers with wild fennel

**FIorentina di Chianina
CON VERDURE ALLA PIASTRA E PATATE ARROSTO ⁽¹⁾ | 70,00 AL KG**
Chianina T-Bone steak with grilled vegetables and roasted potatoes

**TRANCIO DI OMBRINA* COTTO A BASSA TEMPERATURA,
SOPRA UN LETTO DI CREMA ALLE CAROTE E ZENZERO,
ACCOMPAGNATO DA FINOCCHI GRATINATI ^(1,4) | 20,00**
Slow-cooked brown meagre* served on a carrot and ginger cream,
with au-gratin fennel

novità

**BIS DI CARPACCIO DI TONNO*, E DI SPADA*
CON MENTUCCIA E CROSTINI DI PANE ^(1,4) | 14,00**
Carpaccio duo of tuna and swordfish with mint and toasted bread crostini

MENÙ BIMBI/Kids' Menu

PASTA AL POMODORO O IN BIANCO ⁽¹⁾ | 8,00
Pasta with tomato sauce or plain

COTOLETTA DI POLLO E PATATINE FRITTE* ^(1,3,5) | 13,00
Chicken cutlet and chips*

PIATTO UNICO (PASTA, COTOLETTA E PATATINE FRITTE*) ^(1,3,5) | 17,00
Single dish: pasta, chicken cutlet, and French fries*

TAGLIERI • INSALATONE

Boards • Salads

TAGLIERI MAXI/Maxi Cutting Boards

PARMIGIANO ⁽⁷⁾ | 25,00

Prosciutto di Parma DOP, coppa di Parma IGP, salame di Felino IGP, patate arrosto, pizza e focaccia ^(1,7) scaglie di Parmigiano Reggiano DOP
Parma Ham PDO, Coppa di Parma PGI, Felino Salami PGI, roasted potatoes, pizza, focaccia and shavings of Parmigiano Reggiano PDO cheese

MARINAIO ^(1,2,3,4,6,12) | 35,00

Carpaccio di tonno, carpaccio di spada, calamari, mazzancolle grigliate, zucchini alla menta*

Tuna carpaccio, swordfish carpaccio, squid, grilled king prawns, zucchini with mint*

INSALATONE & PIATTI FREDDI /Salads & Cold Dishes

CAESAR SALAD ^(3,7,10,12) | 10,00

Insalata, rucola, petto di pollo, mozzarella, fagiolini, olive e salsa Caesar
Lettuce, rocket, chicken breast, mozzarella, green beans, olives, Caesar dressing

EMILIANA ⁽⁷⁾ | 10,00

Insalata, prosciutto cotto, ciliegina fior di latte, rucola e pomodorini
Lettuce, cooked ham, fresh mozzarella cherries, rocket, cherry tomatoes

GRECA ^(7,12) | 10,00

Insalata, feta greca, olive nere, cetrioli, salsa yogurt greca, cipolla
Lettuce, feta cheese, black olives, cucumbers, Greek yogurt dressing, onion

LA NOSTRA CAPRESE ⁽⁷⁾ | 10,00

Insalata, ciliegina fior di latte, pomodoro rosso
Lettuce, fresh mozzarella cherries, tomato

PIZZA

MARINARA ⁽¹⁾ | 7,00

Pomodoro, origano e aglio
Tomato, oregano and garlic

MARGHERITA ^(1, 7) | 8,00

Pomodoro e mozzarella
Tomato and mozzarella

COTTO ^(1, 7) | 8,50

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto
Tomato, mozzarella and cooked ham

WURSTEL ^(1, 7) | 8,50

Pomodoro, mozzarella e wurstel
Tomato, mozzarella and frankfurters

NAPOLI ^(1, 2, 4, 7, 14) | 8,50

Pomodoro, mozzarella e acciughe
Tomato, mozzarella and anchovies

SPECK ^(1, 7) | 8,50

Pomodoro, mozzarella e speck
Tomato, mozzarella and speck

DIAVOLA ^(1, 7, 10) | 8,50

Pomodoro, mozzarella e salame piccante
Tomato, mozzarella, and spicy salami

ROMANA ^(1, 2, 4, 3, 7, 12, 14) | 8,50

Pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi
Tomato, mozzarella, anchovies and capers

SALSICCIA ^(1, 7) | 8,50

Pomodoro, mozzarella e salsiccia
Tomato, mozzarella and sausage

PATATINE FRITTE ^(1, 5, 7) | 8,50

Pomodoro, mozzarella e patatine fritte*
Tomato, mozzarella, and French fries*

COTTO E FUNGHI* ^(1, 7) | 9,00

Tomato, mozzarella, cooked ham,
and mushrooms*

VERDURE GRIGLIATE ^(1, 7) | 9,00

Pomodoro, mozzarella e verdure grigliate
Tomato, mozzarella and grilled vegetables

FUNGHI PORCINI ^(1, 7) | 10,00

Pomodoro, mozzarella e funghi Porcini
Tomato, mozzarella and porcini mushrooms

STRACCHINO E RUCOLA ^(1, 7) | 10,00

Pomodoro, mozzarella, stracchino e rucola
Tomato, mozzarella, stracchino cheese and rocket

QUATTRO FORMAGGI ^(1, 7) | 10,00

Pomodoro, mozzarella, brie,
scamorza e gorgonzola
Tomato, mozzarella, brie, scamorza,
and gorgonzola

QUATTRO STAGIONI ^(1, 7, 12) | 10,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
carciofi e funghi
Tomato, mozzarella, cooked ham, artichokes
and mushrooms

CRUDO ^(1, 7) | 10,50

Pomodoro, mozzarella e
Prosciutto di Parma DOP
Tomato, mozzarella and PDO Parma Ham

BUFALINA ^(1, 7) | 11,00

Pomodoro, mozzarella di bufala
Tomato and buffalo mozzarella

PARMIGIANA ^(1, 7) | 11,50

Pomodoro, mozzarella, Prosciutto di Parma
DOP, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP
Tomato, mozzarella, Parma Ham PDO,
and Parmigiano Reggiano PDO shavings

SUPPLEMENTI/Supplements

Burrata ⁽⁷⁾ | 3,00

Burrata

Bufala ⁽⁷⁾ | 3,00

Buffalo mozzarella

Prosciutto di Parma DOP | 3,00
Parma Ham PDO

Cipolla, rucola, funghi, cotto,
scaglie di Parmigiano Reggiano DOP,
salame piccante,
Stracchino ^(1, 7) | 2,00

Onion, rocket, mushrooms, cooked ham,
Parmigiano Reggiano PDO shavings,
spicy salami, Stracchino cheese

LE PROPOSTE DEL CASARO The cheesemaker's selection

POKER DI FORMAGGI ^(7,10) | 18,00

Formaggio alla birra, pecorino nero, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, burrata accompagnati da fichi caramellati, cipolla caramellata e mostarda di mela

Beer cheese, aged Pecorino, 24 month-aged PDO Parmigiano Reggiano, Burrata served with caramelized figs, caramelized onion and apple chutney

BOLOGNA IN TAVOLA ^(8,1) | 12,00

Mortadella servita con focaccia calda & fichi caramellati

Mortadella, served with warm focaccia and caramelized figs

PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI CON RIDUZIONE DI GLASSA GASTRONOMICA ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP ^(7,12) | 7,00

24 month-aged Parmigiano Reggiano PDO served with a reduction of traditional Balsamic Vinegar of Modena PGI

LE PROPOSTE DEL MACELLAIO The butcher's selection

POLPETTE* DI CARNE FRITTE CON PESTO DI BASILICO ^(1,3,5,7,8) | 10,00

Fried meatballs* with basil pesto

BIS DEL MACELLAIO ⁽¹⁾ | 16,00

Battuta di Fassona e carpaccio di Black Angus

Fassona beef tartare and Black Angus carpaccio

LE NOSTRE MINI PINSE: our mini Pinsas

CONTADINA ^(1,7) | 12,00

Pomodorini conditi, basilico e burratina

Seasoned cherry tomatoes, fresh basil and burratina

PROFUMATA ^(1,7) | 12,00

Pancetta arrotolata piccante e stracciatella

Spicy rolled Pancetta and Stracciatella

GOLOSONA ^(1,7) | 11,00

Mortadella e Gorgonzola

Mortadella and Gorgonzola

DRINK LIST

BIRRE ALLA SPINA

Löwenbrau | Lager | ⁽¹⁾ 6,00
 Franziskaner | Weiss | ⁽¹⁾ 6,00
 Hoegaarden | Blanche | ⁽¹⁾ 6,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Pashà | IPA | ⁽¹⁾ 6,00
 Birrificio Farnese
 Graal | Belgian strong Ale | ⁽¹⁾ 6,00
 Birrificio Farnese
 Chica | Blonde Ale | ⁽¹⁾ 6,00
 Birrificio Farnese
 Corona Extra | ⁽¹⁾ 5,00
 Corona Cero 0.0% | 5,00

AMARI

Amaretto Disaronno | 5,00
 Sambuca Molinari | 5,00
 Limoncino della Contessa | 4,00
 Bargnolino della Contessa | 4,00
 Nocino della Contessa | 4,00
 Vecchio Amaro del Capo | 4,00
 Amaro Averna | 5,00
 Amaro Lucano | 5,00
 Fernet Branca | 6,00
 Branca Menta | 6,00
 Jägermeister | 5,00
 Baileys ⁽⁷⁾ | 5,00
 Braulio | 6,00
 Unicum | 6,00
 Petrus | 6,00
 Amaro Amara | 6,00
 Amaro Amarica Rhum | 6,00
 Amaro Amarica Whiskey | 6,00
 Amaro Montenegro | 5,00

RUM

Zacapa 23 Y.O. | 13,00
 Diplomatico Riserva | 14,00
 Don Papa Baroko | 12,00
 Myers's | 9,00
 El Dorado 15 Y.O. | 12,00
 Trois Rivières Agricole | 12,00

WHISKY

Caol Ila 12 Y.O. | 12,00
 Talisker Storm | 10,00
 Jameson | 8,00
 Bulleit Bourbon | 8,00
 Bulleit Rye | 8,00
 Ballantine's | 8,00
 Oban 14 Y.O. | 10,00
 Lagavulin 16 Y.O. | 12,00
 Laphroaig 10 Y.O. | 10,00
 Jack Daniel's | 6,00

TEQUILA E MEZCAL

Casamigos | 12,00
 Espolòn Blanco | 8,00
 Espolòn Reposado | 10,00
 Cazadores Blanco | 12,00
 Montelobos Black | 12,00

GRAPPE

Nardini Bianca | 5,00
 Nardini Riserva | 6,00
 903 Barrique | 6,00
 Diciotto Lune | 7,00

VERMOUTH

Carpano Antica Formula | 8,00
 Vermouth del Professore | 7,00
 Giuseppe Giusti | 8,00
 Lillet Blanc | 7,00

VODKA

Grey Goose | 10,00
 Belvedere | 10,00
 Beluga | 12,00
 Absolut | 8,00



SPRITZ CLASSICI

SPRITZ | 7,00

vino bianco frizzante, Aperitif, soda

CAMPARI | 7,00

vino bianco frizzante, Campari, soda

SELECT | 7,00

vino bianco frizzante, Select, soda

HUGO | 7,00

vino bianco frizzante,
sciropo ai fiori di sambuco, soda

ST-GERMAIN | 12,00

vino bianco frizzante, St-Germain, soda

SPRITZ SPECIALI

PASSION FRUIT | 8,00

vino bianco frizzante, purea di passion fruit,
soda

MANGO | 8,00

vino bianco frizzante, purea di mango, soda

DUCHESSA | 8,00

vino bianco frizzante, liquore alla violetta,
soda

PARMA | 8,00

vino bianco frizzante, Aperitif,
Lambrusco, soda

ANALCOLICI / MOCKTAILS

VIBRANTE | 11,00

Purea di lampone, succo di lime,
Martini Vibrante, cranberry

SOLERO | 8,00

Succo di arancia, succo di ananas,
purea di mango, purea di papaya,
lime

BASIL SPARKLE | 8,00

Purea di fragola, basilico,
succo di limone,
Schweppes tonic

SLEEPING BEAUTY | 8,00

Purea di lychee, succo di lime,
tonica al pompelmo

COCORITO | 8,00

Purea di anguria, succo di lime,
honey syrup, soda

TROPICAL | 8,00

Purea di mango, purea di cocco,
succo di ananas, infuso ai fiori d'ibisco

VIRGIN TONIC / VIRGIN LEMON | 10,00

Gin Sabatini 0.0%, tonica o lemon



GIN LIST

Bombay	9,00
Professore Madame	13,00
Professore Gentlemen	12,00
Professore Crocodile	12,00
Caorunn	12,00
Elephant	14,00
Roby Marton	14,00
Tanqueray	9,00
Tanqueray Rangpur	12,00
Tanqueray Malacca	12,00
Tanqueray Ten	12,00
Hendrick's	9,00
Mare	10,00
Sylvius	12,00
Citadelle	12,00
Aviation	10,00
Engine	12,00
Etsu	12,00
Plymouth	10,00
Gunpowder	12,00
Whitley Neil Parma Violet	12,00
Martin Miller's	12,00
Sabatini	12,00
Monkey 47	14,00
Bulldog	12,00
Geranium	10,00
Nordès	12,00
Brecon Botanicals	12,00
London no.1	12,00
Kaikyo Hyogo	11,00
Brockmans	13,00
Peter in Florence	14,00

SOUR LIST

ALMOND SOUR	13,00
Tequila blanco, bitter alla mandorla (05,08), succo di lime, sciroppo di zucchero, Stillabunt	
NEGRONI SOUR	14,00
Bitter Campari, Vermouth rosso Carpano, gin Beefeater, succo di limone, succo d'arancia, sciroppo di zucchero, Stillabunt	
MALVA SOUR	12,00
Gin Beefeater, Triple sec, Parfait Amour, liquore alla violetta, succo di lime, sciroppo di zucchero, Stillabunt	
NY SOUR	12,00
Whiskey Jack Daniel's, succo di limone, sciroppo di zucchero, Stillabunt, Top vino rosso	
CLOVER CLUB	12,00
Purea di lampone, succo di lime, Gin Beefeater, Stillabunt	

SIGNATURE COCKTAILS | TIPI DA MALVE

IL RICCONO	13,00
Mezcal, Martini Floreale, purea di cocco, succo d'arancia	
LA STREGA	12,00
Tequila Blanco, Aperitif, Lillet Blanc, soda al pompelmo, liquore Strega	
IL SIMPATICO	11,00
Rhum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero, menta, granatina, cranberry	
L'AFFASCINANTE	13,00
Distillato di pere Williams, Acqua di Cedro, succo di lime, ginger beer	

CARTA DEI VINI

Wine List

VINI ROSSI/Red Wines

EMILIA ROMAGNA

LAMBRUSCO DELL'EMILIA FARABUTTO I.G.T. ⁽¹²⁾ | Bottiglia 20,00 | Calice 6,00
Cantina Mineralbirra Parma (100% Salamino Lambrusco)

MONTE LEONE D.O.C. ⁽¹²⁾ | Bottiglia 25,00 | Calice 7,00
Cantina Albinea Canali (100% Cabernet Sauvignon)

PIEMONTE

NEBBIOLO DELLE LANGHE BRICCO BARONE D.O.C. ⁽¹²⁾ | Bottiglia 30,00 | Calice 7,00
Cantina Marziano Abbona (100% Nebbiolo)

Barbaresco DOCG ⁽¹²⁾ | Bottiglia 50,00
Cantina Marziano Abbona (100% Nebbiolo)

Dolcetto Dogliani San Luigi ⁽¹²⁾ | Bottiglia 25,00 | Calice 7,00
Cantina Marziano Abbona (100% Dolcetto)

TOSCANA

Castello di Bossi Chianti Classico DOCG ⁽¹²⁾ | Bottiglia 30,00 | Calice 7,00
Cantina Castello di Bossi (100% Sangiovese)

Toia ⁽¹²⁾ | Bottiglia 25,00 | Calice 7,00
Cantina Colline San Biagio (33% Sangiovese, 33% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot)

Carmignano DOCG ⁽¹²⁾ | Bottiglia 45,00
Cantina Colline San Biagio (70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot)

TRENTINO ALTO ADIGE

LAGREIN D.O.C. ⁽¹²⁾ | Bottiglia 35,00 | Calice 8,00
Cantina Peter Zemmer (100% Lagrein)

Pinot Nero D.O.C. ⁽¹²⁾ | Bottiglia 25,00 | Calice 7,00
Cantina Peter Zemmer (100% Pinot Nero)

VENETO

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE SANTAMBROGIO ⁽¹²⁾ | Bottiglia 25,00 | Calice 7,00
Cantina Aldegheri (Corvina, Rondinella, Corvinone e Vitigni autoctoni a completare)



VINI ROSÉ

BALÉ ROSÉ ⁽¹²⁾ | Bottiglia 25,00 | Calice 7,00
Colline San Biagio Toscana (85% Merlot, 15% Sangiovese)

VINI BIANCHI/White Wines

EMILIA ROMAGNA

MALVASIA DELL'EMILIA VIGLIACCA I.G.T. ⁽¹²⁾ | Bottiglia 20,00 | Calice 6,00
Cantina Mineralbirra Parma (100% Malvasia di Candia aromatica)

FRIULI VENEZIA GIULIA

Chardonnay D.O.C. ⁽¹²⁾ | Bottiglia 25,00 | Calice 7,00
Cantina Zorzettig (100% Chardonnay)
Ribolla Gialla D.O.C. ⁽¹²⁾ | Bottiglia 25,00 | Calice 7,00
Cantina Zorzettig (100% Ribolla Gialla D.O.C.)

PIEMONTE

ROERO ARNEIS TISTIN D.O.C.G. ⁽¹²⁾ | Bottiglia 25,00 | Calice 7,00
Cantina Marziano Abbona (100% Arneis)

TOSCANA

VERMENTINO VENTO I.G.T. | Bottiglia 30,00 | Calice 8,00
Cantina Terre di Talamo (100% Vermentino)

TRENTINO ALTO ADIGE

RIESLING ⁽¹²⁾ | Bottiglia 30,00 | Calice 8,00
Cantina Peter Zemmer (100% Riesling Renano)
Gewürztraminer D.O.C. ⁽¹²⁾ | Bottiglia 30,00 | Calice 8,00
Cantina Peter Zemmer (100% Gewürztraminer)

VENETO

LUGANA LE QUERCE D.O.C. ⁽¹²⁾ | Bottiglia 25,00 | Calice 7,00
Cantina Aldegheri (100% Trebbiano di Lugana)

SICILIA

CLASSE 39 BIANCO I.G.P. ⁽¹²⁾ | Bottiglia 25,00 | Calice 7,00
Cantina La Contea (100% Nerello Mascalese)
Sommitale Enta Bianco D.O.C. ⁽¹²⁾ | Bottiglia 35,00 | Calice 8,50
Cantina La Contea (100% Carricante)



BOLLE ITALIANE/Sparkling Wine

LOMBARDIA

FRANCIACORTA P.R.BRUT D.O.C.G. ⁽¹²⁾ | Bottiglia 45,00 | Calice 8,00
Cantina Monterossa (65% Chardonnay, 35% altri vitigni)

FRANCIACORTA SATEN SANSEVÉ D.O.C.G. ⁽¹²⁾ | Bottiglia 55,00 | Calice 9,00
Cantina Monterossa (100% Chardonnay)

FRANCIACORTA ROSÉ FLAMINGO D.O.C.G. ⁽¹²⁾ | Bottiglia 50,00 | Calice 8,50
Cantina Monterossa (60% Chardonnay, 40% Pinot nero)

VENETO

PROSECCO EXTRA DRY D.O.C.G. ⁽¹²⁾ | Bottiglia 28,00 | Calice 6,00
Cantina Giavi (100% Glera)

TRENTINO ALTO ADIGE

TRENTO D.O.C. CHRI ROSÉ ⁽¹²⁾ | Bottiglia 45,00 | Calice 8,00
Cantina Die Felsen (65% Chardonnay, 35% Pinot Nero)

BOLLICINE FRANCESI/Sparkling Wine

CHAMPAGNE CHARLES COLLINS BRUT ⁽¹²⁾ | Bottiglia 65,00 | Calice 10,00
Cantina Charles Collins (80% Pinot Nero, 20% Chardonnay)

CHAMPAGNE CHARLES COLLING CUVÉE ⁽¹²⁾ **(A.O.C. CHAMPAGNE)** | Bottiglia 80,00
Cantina Charles Collins (80% Pinot Nero, 20% Chardonnay di cui 10% di vini di riserva)

CHAMPAGNE BOLLINGER SPECIAL CUVÉE ⁽¹²⁾ **(A.O.C. CHAMPAGNE)**
| Bottiglia 150,00
Cantina Bollinger (60% Pinot Nero, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier)

CREMANT DE LOIRE BRUT ⁽¹²⁾ | Bottiglia 35,00
Cantina Domaine Sainte Anne (80% Chardonnay, 20% Pinot Nero)

SIGNIFICATO ACRONIMI - MEANING OF ACRONYMS

DOP - Denominazione di origine protetta (prodotti alimentari e vini) - IGP - Indicazione geografica protetta (prodotti alimentari e vini)

PDO - Protected Designation of Origin (per il DOP) - PGI - Protected Geographical Indication (per l'IGP)

ALLERGENI/Allergens

Si avvisa la gentile clientela che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono contenere ingredienti considerati allergeni (si vedano le indicazioni tra parentesi accanto al nome di ciascun piatto).

Tracce degli stessi possono essere presenti in tutte le preparazioni a causa di contaminazioni crociate durante la fase di lavorazione.

Di seguito è riportato l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

Vi preghiamo di segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari al momento dell'ordinazione.

Dear customers, please be advised that the food and beverages prepared and served in this establishment may contain ingredients classified as allergens (please refer to the numbers in parentheses next to each dish).

Trace amounts of these allergens may be present in any dish due to cross-contamination during preparation. Below is the list of substances or products that may cause allergies or intolerances, used in this establishment and listed in Annex II of EU Regulation No. 1169/2011.

Please inform our staff of any food allergies or intolerances when placing your order.



01 CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI DERIVATI E PRODOTTI DERIVATI.

Cereals containing gluten, namely wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut (Khorasan wheat), or their hybridised strains and derived products.



02 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.

Crustaceans and products thereof



03 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

Eggs and products thereof



04 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

Fish and products thereof



05 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.

Peanuts and products thereof



06 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.

Soybeans and products thereof



07 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (LATTOSIO INCLUSO).

Milk and products thereof (including lactose)



08 FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND E I LORO PRODOTTI.

Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof



09 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.

Celery and products thereof



10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.

Mustard and products thereof



11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.

Sesame seeds and products thereof



12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG/KG.

Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l



13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.

Lupin and products thereof



14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

Molluscs and products thereof