



Lasciati coccolare
dallo Chef
UN ANTIPASTO
UN PRIMO
UN SECONDO
UN DESSERT
(per l'intero tavolo)

*bevande escluse

45 p.p

Menu

ANTIPASTI

POLPO ALLA GRIGLIA verdurine croccanti e maionese alla menta	15
TARTARE DI TONNO fragole, pistacchio di Bronte e lime	15
CARPACCIO DI SALMONE burratina, pomodoro secco e noci	14
INSALATINA DI SEPIE E CALAMARI, rughetta, finocchi e arance	13
CRUDO DI MARE *in base a disponibilità del giorno / pescato	27
CARPACCIO DI MANZO pinoli tostati, crostini alle erbe, maionese alla senape e misticanza di "Montoro Erbe"	14
FIORE DI ZUCCA ripieno con bufala su salsa di datterino crudo	8
RICOTTA CROCCANTE sale, pepe e crema di porcini	7
INSALATA CAPRESE fior di latte, pomodoro, rucola e basilico	10

*Per eventuali allergie e/o intolleranze si prega di comunicarlo anticipatamente al personale di sala.

PRIMI PIATTI

RAVIOLO CAPRESE pomodorino, basilico, ripieno di ricotta, caciotta e maggiorana	13
LINGUINE con crema di zucchine, zucchine fritte, fiori di zucca e provolone del monaco	13
COME UNA PARMIGIANA risotto, crema di melanzane, pomodoro, basilico e stracciata di bufala	14
FUSILLO ALLA BELLA DONNA capperi, olive taggiasche e acciughe	13
PASTA E PATATE ALLA PESCATORA con seppie, calamari, frutti di mare e gamberi	16
CANDELE alla genovese di tonno	14
GNOCCHI DI PATATE con ragù di totano	14
SPAGHETTONE con colatura di alici e pane saporito	11
VERMICELLI alle vongole	16

*Per eventuali allergie e/o intolleranze si prega di comunicarlo anticipatamente al personale di sala.

SECONDI PIATTI

COSTATA DI VITELLO ALLA MILANESE

con rucola, pomodorini e scaglie di provolone del monaco

15

TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIA,

con patate, burro e rosmarino

15

CARNI AL TAGLIO

a seconda della disponibilità

prezzo
variabile

TONNO SCOTTATO,

noci, erbe di campo e maionese al gin mare

14

GAMBERI ALLA GRIGLIA

con scarola saltata

15

CALAMARETTO ALLA GRIGLIA

crema di patate e chips di riso

14

SPIGOLA

al pane saporito e insalatina croccante

14

PESCATO DEL GIORNO

a seconda della disponibilità

prezzo
variabile

*Per eventuali allergie e/o intolleranze si prega di comunicarlo anticipatamente al personale di sala.

DOLCI

TORTA CAPRESE

gelato alla vaniglia e mandorle
caramellate

6

MILLEFOGLIE SCOMPOSTA

crema chantilly all'italiana,
lamponi e mentuccia

6

TAGLIATA DI FRUTTA di stagione

6

DISORDINATO

crumble, ricotta di bufala al cioccolato,
pistacchio e caramello salato

6

TIRAMISÙ

savoiardì, caffè, crema al mascarpone e
salsa al cioccolato

6

CHEESECAKE

ai frutti di bosco

6

CHEESECAKE

al caramello salato, meringhe e
gocce di cioccolato

6

ANALCOLICI

ACQUA	0,75 cl	2
SAN PELLEGRINO	0,75 cl	2,5
COCA-COLA	33 cl	2,5
COCA-ZERO	33 cl	2,5
FANTA	33 cl	2,5
SPRITE	33 cl	2,5

Beer
& Wine



BIRRE *artigianali*

BIRRA CAPRI - PILSNER

Di colore dorato con spuma fine e molto persistente. Sapore aromatico, sentori tenui di malto e marcati di luppolo.

7

BIRRA CAPRI - LIGEA

Si presenta di colore biondo velato, sormontata da schiuma bianca con accentuate bolle medie ed un perlage vivace. Gradevole, con sentori di frutta.

5

ISABELLA - GLUTEN FREE

Birra dal colore giallo paglierino, senza glutine, prodotta con malto d'orzo e di frumento. Dal gusto secco, fruttato, amaro e ben bilanciato.

5

BIRRE *artigianali*

LA M'E'SSENZA- GLUTEN FREE

Birra senza glutine chiara, di puro malto d'orzo, cruda, non filtrata. Lager leggera che, pur essendo senza glutine, conserva nel suo gusto l'essenza e la pienezza del malto d'orzo.

5

FRAVORT BIONDA DEL BRENTA

Sapore dolce/amaro, consistente, dall'aroma fruttato e agrumato.

I 4 differenti luppoli e l'aggiunta di zuccheri le donano la giusta frizzantezza, aumentando ulteriormente l'equilibrio e la giusta digeribilità.

Birra non filtrata e non pastorizzata.

5

FRAVORT ROSSA DEL BRENTA

Sapore dolce/amaro, dal corpo consistente e dall'aroma fruttato e floreale (frutti rossi). Ottenuta dall'acqua filtrata dalle rocce della catena dei monti Lagorai e da una miscela di malti con diverse caratteristiche, le conferiscono il colore ambrato carico.

5

ROSSI



LACRYMA CHRISTI – ROSSO

Campania – 13,5% vol – 2020

5

14

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Abruzzo – 12% vol – 2019

5

9

CRUÀRA-JULIA AGLIANICO

Campania – 13,5% vol – 2019

7

17

CRUÀRA- ROSSO CORBARA

Campania – 14% vol – 2012

45

FAVATI TAURASI DOCG

Campania – 14,5% vol – 2012

21

NURAGHE CRABIONI CANNONAU

Sardegna – 14% vol – 2019

14

CASTAGNOLI FATTORIA SCANNANO CHIANTI

Toscana – 12,5% vol – 2019

55

CIPRESSI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Toscana – 14% vol – 2015

14

SPIAGGIOLE MORELLINO SCANSANO

Toscana – 13,5% vol – 2020

50

DEL FRA AMARONE CLASSICO DOCG

Veneto – 15,5% vol – 2017

13

ROSSI



DEL FRA VALPOLICELLA - CLASSICO DOC
VENETO - 12,5% VOL - 2017

18

MARIANO SABATINO GRAGNANO DOC
CAMPANIA - 11,5% VOL - 2020

13

HAMSIK WINERY - MERLOT VENETO IGT
VENETO - 12% VOL - 2019

6

15

HAMSIK WINERY - CABERNET VENETO IGT
VENETO - 12% VOL - 2019

6

15

PARUSSI BAROLO DOCG
PIEMONTE - 14,5% VOL - 2013

48

SAN GAETANO PRIMITIVO DI MANDURIA DOP
PUGLIA - 14,5% VOL - 2020

14

CANTINE DUE PALME CANONICO
PUGLIA - 12,5% VOL - 2020

14

BIANCHI

FALANGHINA
CAMPANIA - 13% VOL - 2020

5

15

CRUÀRA - BIANCO DI CORBARA
CAMPANIA - 13% VOL - 2020

7

17

BIANCHI



NURAGHE CRABIONI VERMENTINO KANIMAR

Sardegna - 13% vol - 2021

21

FAVATI FIANO '19 DOCG PIETRAMARA

Campania - 13% vol - 2019

22

FAVATI GRECO DI TUFO DOCG

Campania - 13,5% vol - 2020

20

LACRYMA CHRISTI - BIANCO

Campania - 13% vol - 2020

5

14

BARONE VIGNOLELLA FIANO DOC

Campania - 13,5%vol - 2020

18

CODA DI VOLPE

Campania - 12,5% vol - 2020

5

12

HAMSIK WINERY - SAUVIGNON VENETO IGT

Veneto - 12% vol - 2018

6

15

HAMSIK WINERY - PINOT GRIGIO

DELLE VENEZIE DOC

Veneto - 12% vol - 2018

6

15

HAMSIK WINERY - CHARDONNAY

Veneto - 11% vol - 2018

6

15

CHABLIS CLOTILDE DAVENNE

Francia - 12,5% vol - 2020

25

BIANCHI



ZEMMER GEWURZTRAMINER DOC

Trentino Alto Adige - 13,5% vol

22

ZEMMER RIESLING DOC

Trentino Alto Adige - 13,5% vol

22

BARONE MARSIA BIANCO IGT

Campania - 13,5% vol - 2020

15

ROSÈ

BARONE PRIMULA ROSA IGT

Campania - 14% vol - 2021

18

CHÂTEAU - ROUBINE LA VIE EN ROSE

Francia - 12,5% vol - 2020

28

HAMSIK WINERY - ROSATO

Veneto - 11% vol - 2021

6

15

CRUÀRA ROSÈ

Campania - 13% vol - 2021

7

19

BOLLICINE



GATTI FRANCIACORTA BRUT DOCG

Italia - 12,5% vol - 2021

35

GATTI FRANCIACORTA DOCG SATEN

Italia - 12,5% vol - 2018

45

ERIC TAILLET CHAMPAGNE BRUT

Francia - 12% vol - 2011

65

CHAMPAGNE "GRAND CORDON" MUMM

Francia - 13,5% vol

60

HAMSIK SPUMANTE EXTRA - ROSÈ

Veneto - 12% vol - 2021

25

HAMSIK WINERY - PROSECCO DOC

TREVISO EXTRA DRY

Veneto - 11% vol

20

CA' DEL BOSCO

Lombardia - 12,5% vol - 2020\22

70

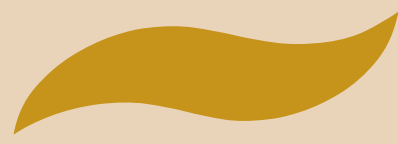
CUVÉE BLANC SPUMANTE BRUT

Francia - 12% vol

5

12

L i q u o r i e
D i s t i l l a t i



LIQUORI

LIMONCELLO	3,5
MELONCELLO	3,5
LIQUIRIZIA	3,5
AMARO DEL CAPO	3,5
AMARO LUCANO	3,5
AMARO MONTENEGRO	3,5
JEFFERSON	4,5
JÄGERMEISTER	3,5
PASSITO	4
15 % vol	

RUM

APPLETON ESTATE	5
8 ANNI RISERVA	
43% vol	
KRAKEN	5
40 % vol	

GRAPPE

BANOLLO RISERVA

50% vol

CAVALLIN BIANCA

41,5 % vol

AMARONE INVECCHIATO

40%vol

CAVALLINA BIANCA BARRIQUE

40% vol

CASTELLI GIUSEPPE MIELE

40% vol

CASTELLI GIUSEPPE GINEPRO

40% vol

CASTELLI GIUSEPPE NEBBIOLINA

45 % vol

CASTELLI GIUSEPPE MOSCATO

40% vol

CASTELLI GIUSEPPE ARNEIS

40% vol

CASTELLI GIUSEPPE VINACCE

43% vol

5

5

5

5

5

5

5

5

5

5

ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);

b) maltodestrine a base di grano (1);

c) sciroppi di glucosio a base di orzo;

d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato (1);

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D - alta naturale, tocoferolo succinato

D - alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

b) lattiolio,

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.