

**ANTIPASTI ( Hors d' Oeuvres ) :**

***Affettati misti di salumi*** €10,00

***Lardo di Patanegra con miele e pepe nero*** €8,00

*Lard with toasted bread, honey,black pepper*

***Bruschette al pomodoro fresco*** €5,00

*Toasted bread with tomato,garlic and olive oil*

***Olive ascolane e mozzarelline***

***Fried stuffed olives and mozzarella*** €6,00

***Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di grana***

***Beef carpaccio with rocket salad and cheese*** €8,00

***Burrata con capperi,filetti di acciughe e rucola***

***Mozzarella with salad,cappers,anchovies*** €10,00

***Petto d'oca affumicato con crostini*** €11,00

*Smoked goose breast with toasted bread*

***Prosciutto crudo di Parma con mozzarella Bufala***

***Parma ham with Bufala mozzarella*** €12,00

***PRIMI PIATTI ( FIRST DISHES )***

***Risotto al salto*** € 9,00

*Rice with saffron saute'*

***Risotto alla milanese*** € 8,50

*Rice with saffron*

***Rigatoni al pomodoro e basilico*** €8,00

*Rigatoni pasta with tomato sauce and basil*

***Penne all'arrabbiata*** €7,50

*Pasta with tomato sauce and spicy*

***Spaghetti alla carbonara*** €8,00

*Pasta with eggs, bacon and fresh cream*

***Tagliolini cacio e pepe*** €8,00

*fresh pasta with cacio cheese and black pepper*

***Gnocchi al gorgonzola e trevisana*** €8,00

*Gnocchi de la maison with gorgonzola cheese*

***Linguine all'astice con pomodorini freschi***

*pasta with lobster and cherry tomato* €16,50

## **SECONDI PIATTI (main course)**

**Grigliata mista di carne e verdure €16,00**

*Mixed grilled meat with grilled vegetables*

**Filetto di manzo alla griglia €18,00**

*Grilled Fillet of beef*

**Filetto di manzo al pepe verde €22,00**

*Fillet of beef with green peper sauce*

**Costoletta alla milanese suino /vitello**

**Fried veal cutlet (pork/veal) €14,00/€20,00**

**Ossobuco di vitello con risotto alla milanese**

**Veal Marrowbone with saffron rice €22,00**

**Filetto di salmone e verdure alla griglia**

**Salmon and vegetable grilled €15,00**

**Fritto di gamberi , calamari e zucchine € 16,00**

*Mixed fritters fish (shrimps, squids) and courgettes*

**Misto di pesce alla griglia €22,00**

*Mixed grilled fish*

### **Contorni (side dish):**

**verdure grigliate grilled vegetables €5,50**

**verdure al vapore boiled vegetables €5,50**

**patate saltate al burro prezzemolo €4,50**

*sauted potatoes with butter and parsley*

**patatine fritte fried chips €4,00**

**insalata mista (lattuga mista ,pomodoro,carote)**

**mixed salad with tomato and carote €4,00**

***Dessert della casa e fruit:***

***Tiramisù*** € 4,00

***Tarte tatin con gelato alla crema***

*apple cake with vanilla ice cream* € 5,00

***Crema catalana*** € 4,00

***Crema caramel*** *Vanilla pudding* € 4,00

***Panna cotta con cioccolato/fragola*** € 4,00

*Fresh cream pudding with chocolat/strawberry*

***Fragole con gelato*** €5,00

*Strawberries with ice cream*

***Macedonia di frutta della stagione*** €4,00

*(season fruit salad)*

***Carpaccio di ananas con cioccolato*** €4,00

*Pineapple carpaccio with chocolat*

***Gelati e semifreddi:***

***Sorbetti (mela e calvados / limone e vodka)*** € 5,00

*Sorbets (green apple & calvados / lemon & vodka)*

***Meringa al cioccolato /o al gran marnier*** €6,00

*icecream meringue cake with chocolat*

***Torroncino semifreddo affogato al caffè*** €6,00

*Almonds Ice cream with coffee*

***Tartufo nero o bianco*** €5,50

*Black or white truffle ice cream*

***Gelato (crema/limone/mela verde/fragola)*** €5,00

*Ice cream (vanilla/lemon/green apple/chestnut)*

## ***Bevande (drinks)***

<b><i>Acqua minerale cl.50</i></b>	<b>€1,50</b>
<i>Mineral water</i>	
<b><i>Acqua minerale 1l</i></b>	<b>€2,50</b>
<b><i>Birra in bottiglia cl.33</i></b>	<b>€4,50</b>
<i>Bottle of Beer (menabrea/nastro azzurro/beck's)</i>	
<b><i>Birra media /piccola (heineken)</i></b>	<b>€5,00/3,00</b>
<b><i>Vino bianco o rosso della casa al calice</i></b>	<b>€3,50</b>
<i>Glass of white or red house wine</i>	
<b><i>Vino della casa(barbera/castelli romani)</i></b>	
	<b>1/4 €4,00</b>
	<b>1/2 €5,00</b>
	<b>1 l €10,00</b>
<b><i>Bibite in lattina (soft drink)</i></b>	<b>€3,50</b>
<i>Coca cola /fanta /sprite/ ice tea</i>	
<b><i>Caffe'</i></b>	<b>€1,50</b>
<b><i>Caffe d'orzo o decaffeinato</i></b>	<b>€2,00</b>
<i>Barley coffee or decaffeinated coffee</i>	
<b><i>Cappucino</i></b>	<b>€2,50</b>
<b><i>Whisky / brandy</i></b>	<b>€5,00-€10,00</b>
<b><i>Amaro / grappa /liquori</i></b>	<b>€4,00</b>
<b><i>Coperto cover charge</i></b>	<b>€2,00</b>

***Wine list →***

## **INSALATONE (Big salad)**

**Alice**(mista, pomodoro, tonno, mozzarella, acciughe) **8,50**

*mix salad, tomatoes, tuna, mozzarella, anchovy*

**Bambi** (mista, pomodoro, funghi, mozzarella, grana)€ **8,50**

*Mix salad, tomato, mushrooms, mozzarella, cheese*

**Biancaneve**(mista, bufala, mais, pomodorini) **€ 8,50**

*Mix salad, bufala mozzarella, sweetcorn, cherry tomatoes*

**Hansel e Gretel**(mista, carote, arancie, ananas, mela )€ **8,00**

*Mix salad, carrots, orange, pineapple, apple*

**Il gatto e la volpe**(fagiolini, tonno, uova, olive, patate) €**8,50**

*French beans, tuna, eggs, olives, potatoes*

**Fagiolo magico** (mista,fagiolini,pollo,pomodoro,maionese)

*Mix salad,french beans,chicken,tomato,maionese* **€ 8,50**

**Nonna papera** **€8,50**

*spinaci, broccoli, patate, fagiolini, zucchine,carote, bacon*

*spinach, broccoli, potatoes, french beans, zucchini, bacon*

**La bella e la bestia** **€ 8,50**

*mista, pomodoro, mozzarella, melanzane, origano*

*mix salad, tomato, mozzarella,grilled aubergines, oregano*

**Peter Pan** (lattuga, riccìa, pomodoro, brie, pollo, mais)€ **8,50**

*Mix salad, tomatoes, french cheese, chicken,sweetcorns*

**Sirenetta** (Insalata mista, pomodorini, polipo, gamberetti)

*Mixed salad ,cherry tomatoes ,octopus, shrimps* **€ 11,00**

**C'era una volta**(A fantasia Vostra) **€ \*\*\*\***

*fantasy salad as you like*

## ***Vini Bianchi / White Wine***

<i>Arneis blange</i>	<i>Ceretto</i>	€ 25.00
<i>Chardonnay</i>	<i>Le colline</i>	€ 14,00
<i>Gewurztraminer</i>	<i>S.Michele All'Adige</i>	€ 18.00
<i>Greco di Tufo</i>	<i>San gregorio</i>	€ 18.00
<i>Falanghina</i>	<i>San gregorio</i>	€ 18.00
<i>Muller Thurgau</i>	<i>S.Michele all'adige</i>	€ 18.00
<i>Pinot Grigio</i>	<i>San Michele all'adige</i>	€ 19.00
<i>Riesling</i>	<i>S.Michele all'Adige</i>	€ 18.00
<i>Sauvignon</i>	<i>S.michele</i>	€ 19.00

### ***1/2 Bianchi (small bottle of White)***

<i>Greco di tufo</i>	<i>San gregorio</i>	€ 10.00
<i>Muller Turgau</i>	<i>La rocca</i>	€ 9.00

### ***1/2 Rossi (small bottle of Red)***

<i>Amarone</i>	<i>Tommasi(veneto)</i>	€ 25.00
<i>Barolo</i>	<i>rocche (Piemonte)</i>	€ 20.00
<i>Ripasso</i>	<i>Tommasi</i>	€ 14.00
<i>Dolcetto d'Alba</i>	<i>Rocche(Piemonte)</i>	€ 8,50
<i>Valpolicella</i>	<i>Tommasi(veneto)</i>	€ 9.00
<i>Merlot</i>	<i>Le colline (veneto)</i>	€ 7.00

## ***Spumanti e Champagnes***

<i>Berlucchi (spumante)</i>	<i>Franciacorta</i>	€ 28.00
<i>Bortolomiol prosecco</i>	<i>Valdobbiadene</i>	€ 18.00
<i>Corner prosecco sup.</i>	<i>Valdobbiadene</i>	€ 15.00

*Riesling (spumante)* € 14.00

***Vini Rossi / Red Wine***

*Amarone (Veneto)* Tommasi € 50.00

*Barbaresco (Piemonte)* Alte rocc € 32,00

*Barbera d'Alba superiore (Piemonte)* Terre del barolo € 16.00

*Barolo (Piemonte)* Sobrero € 45.00

*Bonarda (Lombardia)* frizzante € 15.00

*Brunello di montalcino(Toscana)* Pian delle vigne € 98,00

*Chianti classico (Toscana)* € 20.00

*Dolcetto d'Alba (Piemonte)* € 15.00

*Gutturnio (EmiliaRomagna)* frizzante € 15.00

*Lambrusco (Emilia rom.)* frizzante € 16.00

*Marzemino (Trentino)* S.Michele € 18.00

*Merlot (Collio Friuli)* Russiz € 24.00

*Morellino di scansano* Toscana € 15.00

*Nebbiolo (Piemonte)* € 19.00

*Nero d'Avola (Sicilia)* Cusuman € 16.00

*Ripasso (Veneto)* Tommasi € 24.00

*Teroldego Rotaliano* S.Michele € 18.00

*Tignanello (Toscana)* Antinori € 135.00

*Valpolicella Classico(Veneto)* Tommasi € 18.00

*Vino Nobile d Montepulciano* € 24.00



