

## ***Gli antipasti***

***Antipasto misto di mare*** (min 2 persone) € 14,00 cad.

*Polpo, code di gamberi, carpaccio di ricciola e salmone affumicato, sardine marinate*  
*Octopus, shrimps, marinated greater amberjack, smoked salmon, sardines*  
*Warmer krake, garnele, carpaccio von amberjack, geraucherter lachs, sardine*

***Salmone marinato sotto sale, con lime, menta rum*** € 14,00

***Servito con arance e frutto della passione***

*Marinated salmon in salt, with lime mint and rum, served with orange and passion fruit*  
*Marinierter lachs in salz, mit limette, minze und rum, serviert mit orangen und passionsfrucht*

***Carpaccio di Ricciola marinata*** € 13,00

***Con arancia, zenzero e menta, più frutti tropicali e mandorle tostate***

*Marinated greater amberjack with orange, Ginger, mint and toasted almonds*  
*Marinierter amberjack mit orangen, Ingwer und Minze und gerosteten mandeln*

***Polpo croccante con crema di patate*** € 13,00

***Crispy grilled octopus with smashed potatoes***

***Knusprig gebrillter mit Kartoffelpuree***

***Sciatt della Valtellina con insalatina*** € 13,00

***Sciatt from Valtellina***

***Sciatt aus Veltlin***

***Rosa di affettati misti con giardiniera*** € 13,00

*(briscola della Valchiavenna, Patanegra de bellota, salame di crotto e coppa*

*Mixed deli meats and pickled vegetables*

*Gemischter Aufschnitt mit Gemuse*

***“Brisaola” della Valchiavenna*** € 13,00

***Prosciutto Patanegra de bellota, con burrata e crostini*** € 14,00

*Iberian ham with burrata and croutons*

*Ibérico-Schinken mit burrata und croutons*

## **I risotti**

(min. 2 persone)

(At least 2 persons)

(Mindestens 2 Personen)

*Risotto al pesce persico croccante del Lario*

€ 13,00 cad.

*Risotto with Lario crisp perch*

*Risotto mit knusprigem Lario-Barsch*

*Risotto Bitto e bresaola*

€ 13,00 cad.

*Risotto with Bitto cheese and dried salt beef*

*Risotto mit "Bitto" käse und "Bresaola" (Gesalzenes luftgetrocknetes Rindfleisch aus Veltlin*

*Risotto allo zafferano con tartare di scampi*

€ 13,00 cad.

*saffron risotto with scampi tartare*

*safranrisotto mit scampi tartar*

*Riso Venere con burrata e tartare di gamberi*

€ 15,00 cad.

*"Venere" rice with "Burrata" and prawn tartare*

*"Venere" reis mit "Burrata" und garniertartar*

*Risotto ai frutti di mare*

€ 16,00 cad.

*Risotto with seafood*

*Risotto mit Meeresfrüchten*

## ***I primi piatti***

*Linguine fatte in casa con Aragosta gr.500 ca* € 25,00  
homemade linguine with lobster  
linguine Hausgemachte mit lobster

*Linguine fatte in casa con gamberoni giganti,  
cannolicchi e bottarga* € 20,00  
homemade linguine with large shrimps, razor shell and bottarga  
Linguine Hausgemachte mit GröÙe Krebs, schwertmuschel und bottarga

*Linguine fatte in casa alle vongole veraci* € 16,00  
homemade linguine with clams  
Linguine Hausgemachte mit venusmuscheln

*Ravioloni fatti a mano con ripieno di aragosta e granchio,  
su vellutata di patate e broccoli* € 16,00  
Big handmade ravioli stuffed with lobster and crab, with cream of broccoli and potatoes  
GroÙe handgemachten Ravioli mit hummer und krabben auf samtigen kartoffeln und brokkoli

*Paccheri fatti in casa con speck, broccoli, porcini e noci* € 15,00  
*Su riduzione di pomodorini gialli san Marzano*  
Homemade Paccheri with speck, mushrooms, broccoli and nuts  
Paccheri Hausgemachte mit speck, steinpilze, brokkoli und nusse

*Linguine fatte in casa Cacio e pepe e riccio di mare* € 14,00  
Homemade pappardelle with cacio end pepper with sea urchin  
Hausgemachte Pappardelle mit cacio und peper und seeigel

*Lasagne alla Bolognese senza glutine* € 14,00



**Per tutti i nostri primi piatti utilizziamo solo pasta fresca prodotta direttamente da noi.**  
**All our first courses are cooked with fresh handmade pasta.**  
**Alle unsere erste Gänger sind mit frischenudeln gemacht**

## ***I secondi piatti***

<i>Lavarello spinato dorato ai profumi di stagione</i>	€ 14,00
<i>Golden boned dill-scented lake white fish</i>	
<i>Goldfarbiger entgräteten weissen Seefisch mit aroma</i>	
<i>Gamberoni alla griglia</i>	€ 20,00
<i>grill king prawn</i>	
<i>Gegrillte Garnelen</i>	
<i>Trancio di ombrina su vellutata di carote e zenzero</i>	€ 20,00
<i>Slice of umbrina on carrot and ginger velouté</i>	
<i>croaker scheibe auf karotten-ingwer velouté</i>	
<i>Fritto di calamari e code di gamberi</i>	€ 16,00
<i>Fried calamari in batter and shrimpstails</i>	
<i>Kalmarfrittüre im dünnflüssiger Teig und krebsschwanz</i>	
<i>Padellata mista di pesce e crostacei:</i>	€ 22,00
<i>salmone, orata, calamaro, tentacoli di polpo</i>	
<i>ombrina, gamberoni</i>	
<i>Assorted pan with fishes and shellfish:salmon, skewer of big prawn, ombrina</i>	
<i>Gemischte Fisch und Krustazee Pfanne:Lachs, Goldbrasse, Schwertfisch ombrina</i>	
<i>Spießchen</i>	
<i>Costata di Angus</i>	€ 22,00
<i>Peso circa gr. 500</i>	
<i>Grilled chop on the bone s – weight about gr. 500</i>	
<i>Gegrilltes Rumpsteak mit Bein - gewicht von ca. gr. 500</i>	
<i>Tagliata di Angus al rosmarino su fornarina</i>	€ 18,00
<i>Con rucola e scaglie di grana</i>	
<i>Thinly sliced grilled beef with rosemary and sliver of cheese</i>	
<i>Gebratenes in dünne Scheiben geschnittenes Rindfleisch mit Öl und Gewürzen</i>	
<i>mit Rosmarinaroma und parmesanscheiben</i>	
<i>Filetto di manzo ai tre pepi</i>	€ 22,00
<i>Fillet of beef in three peppers sauce</i>	
<i>Dreipfeffer RindfleischFilet</i>	
<i>Fiorentina (min. 8,00 hg)</i>	€ 4,50 all'hg
<i>T-bone steak</i>	
<i>Hamburger di carne Chianina gr. 200</i>	€ 16,00
<i>con panino di sesamo, pomodoro, insalata ,</i>	
<i>crema di cheddar e patate fritte.</i>	

*La freschezza del nostro pescato dipende dall'umore del mare, in mancanza di pesce fresco saranno utilizzati prodotti surgelati di alta qualità* **COPERTO: Euro 2,50**

## ***I Contorni***

<i>Patate al forno</i> – Baked potatoes/ Ofenkartoffeln	€ 5,00
<i>Patate fritte</i> – Fried potatoes/ Pommes frites	€ 5,00
<i>Verdure di stagione al vapore</i>	€ 5,00
Seasonal boiled vegetables / Gedunstetes gemuse	
<i>Insalata mista</i> – Mixed salad/ Gemischte Salat	€ 5,00
<i>Verdure di stagione alla griglia</i>	€ 5,00
Seasonal grilled vegetables/ gebrillte gemuse	

## ***I Formaggi***

<i>Formaggio di latteria con mostarda alle cipolle rosse</i>	€ 5,00
<i>Latteria cheese with red onion mustard</i>	
<i>Latteria Käse mit roten Zwiebelsenf</i>	
<i>Formaggio stagionato di Valtellina con miele nostrano</i>	€ 7,00
<i>Cheese from Valtellina with local honey</i>	
<i>Käse aus Veltlin mit lokaler honig</i>	
<i>Piatto misto di formaggi con mostarda alle cipolle rosse</i>	€ 10,00
<i>Bitto della valtellina, pecorino, latteria giovane, taleggio</i>	
<i>Latteria, bitto, pecorino, taleggio cheese with red onion mustard</i>	
<i>Latteria, bitto, pecorino, taleggio Käse mit roten Zwiebelsenf</i>	

## ***Le Insalatone***

<i>Insalata Valtellina:</i>	€ 9,00
<i>Insalata di stagione, Casera D.O.P., bresaola delle nostre valli, funghi porcini</i> <i>Seasonal salad, casera cheese, local bresaola, pore mushrooms</i> <i>Veltliner Salat: Salat der Jahreszeit, CaseraKäse, unsere Talen "Bresaola (gesalzenes luftgetrocknetes Rindfleisch aus Veltlin), Steinpilze</i>	
<i>Insalatona Nizzarda:</i>	€ 9,00
<i>Insalata di stagione, tonno, uova, fagiolini, mais, olive, fagioli</i> <i>Seasonal salad, tuna, eggs, french beans, maize, olives, beans</i> <i>Nizzaer Salat: Salat der Jahreszeit, Tunafisch, Ei, kleine Bohnen, schwarzen Oliven, Mais, Bohnen</i>	
<i>Insalata Greca:</i>	€ 9,00
<i>Insalata di stagione, feta, fagioli, cetrioli e cipolla</i> <i>Seasonal salad, feta cheese, beans, cucumber and onions</i> <i>Frühlinger Salat: Feta Kase, bohnen, gurken und zwiebel</i>	
<i>Insalata Mediterranea:</i>	€ 9,00
<i>Insalata di stagione, code di gamberi, olive taggiasche, anelli di totano tiepidi, julienne di verdure e pomodorini</i> <i>Seasonal salad, warm prawn's tails and squids, olives, giuliennes vegetables, tomatoes</i> <i>Mittelmeerer Salat: "Soncino" Salat, lauwarme Schwanz des Krebs und pfeilkalmarring, Schwarzen Oliven, gekochte und geschnitten Gemüse und kleine Tomaten</i>	
<i>Insalata Deliziosa:</i>	€ 10,00
<i>Insalata di stagione, burratina, pomodori gialli s. Marzano, code di gamberi</i> <i>Tomatoes, season salad, small burrata, prawn tails</i> <i>Saisonaler salat, tomaten, kleine burrata, garnelenswanze</i>	
<i>Insalata Caprese:</i>	€ 10,00
<i>pomodori, basilico, mozzarella di bufala e olive taggiasche</i> <i>Tomatoes, basil, buffalo-mozzarella and olives</i> <i>Caprese Salat: Tomaten, Bufala mozzarella, basilikum und schwarzen Oliven</i>	

## ***I piatti per i bambini***

<i>Pennette panna e prosciutto baby</i> <i>Penne with cream and cooked ham</i> <i>Penne-Sahne und Schinken</i>	€ 5,00
<i>Penne al pomodoro baby</i> <i>Penne with tomato sauce</i> <i>Penne mit TomatenSauce</i>	€ 5,00
<i>Cotoletta di vitello alla Milanese con contorno di patatine fritte</i> <i>Veal cutlets breast with fried potatoes</i> <i>Mailänder kalbsschnitzel mit Pommes Frites</i>	€ 8,00

## **I dolci al cucchiaio**

<i>Crema catalana con pere caramellate</i>		€ 7,00
<i>e riduzione al porto</i>		
<i>catalan cream with caramelised pears and port reduction</i>		
<i>katalanische crème mit karamellisierten birnen und portreduktion</i>		
<i>Torta di mele fatta in casa con gelato alla vaniglia</i>		€ 7,00
<i>homemade apple pie with ice cream</i>		
<i>housegemachter apfelkuchen mit eis</i>		
<i>Cheese cake ai lamponi</i>		€ 7,00
<i>cheese cake whit raspberries</i>		
<i>cheese cake mit himbeeren</i>		
<i>Tortino di cioccolato tiepido con gelato</i>		€ 7,00
<i>Warm chocolate-pie with vanilla ice cream</i>		
<i>Lauwarmer Schokoladen Auflauf mit Vanille Eis</i>		
<i>Torta Bavarese ai tre cioccolati</i>		€ 7,00
<i>Bavarian cake with three chocolates</i>		
<i>Bayerischer Kuchen mit drei Schokoladen</i>		
<i>Gelato al fiordilatte con lamponi caldi</i>		€ 7,00
<i>Plain ice cream with hot raspberries</i>		
<i>Vanilla Eis mit warmer Himbeere</i>		
<i>Golosità di castagne con gelato</i>		€ 7,00
<i>ice cream with chestnuts</i>		
<i>eis mit kastanien</i>		
<i>Tirami – tirami – su senza glutine</i>		€ 7,00
<i>Semifreddo al pistacchio e frutto della passione</i>		€ 7,00
<i>Macaroon soft ice cream</i>		
<i>Mandelgebäck Halbgefrorene</i>		
<i>Sorbetto al limone</i>		€ 4,00
<i>Sorbetto al limone e vodka</i>		€ 5,00
<i>Sorbetto al Braulio</i>		€ 5,00

**COPERTO: Euro 2.50**

# ***Le nostre pizze***

## ***Our pizza - Unser Pizza Sorten***

**\*\*\* PIZZA CON PASTA INTEGRALE + 1,00 € \*\*\***  
**Pizza doppio impasto + 3,00 €**

### ***Party Pizza margherita (4 persone c.a)***

*Pomodoro, mozzarella* Euro 18.00  
*Tomato, mozzarella cheese*  
*Tomate , Mozzarella*

### ***Party Pizza Pazza (4 persone c.a)***

*Pomodoro mozzarella e quattro condimenti a scelta* Euro 28.00  
*Tomato, mozzarella cheese and four topping of your choice*  
*Tomate, Mozzarella und vier Belage ihrer wahl*

### ***Calzone farcito***

*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi* Euro 9.00  
*Tomato, mozzarella cheese, ham, artichokes, mushrooms*  
*Tomate und Mozzarella, roher Schinken, Artischocken, Pilze*

### ***Calzone liscio***

*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto* Euro 8.00  
*Tomato, mozzarella cheese, ham*  
*Tomate und Mozzarella, roher Schinken*

### ***Anto***

*pomodoro, mozzarella, gorgonzola, patate lesse* Euro 8.50  
*Tomato, mozzarella cheese, zola cheese, potato*  
*Tomate , Mozzarella, zola und kartoffeln*

### ***Braccio di ferro***

*pomodoro, mozzarella, spinaci e grana* Euro 8.00  
*Tomato, mozzarella cheese, spinach and grana cheese*  
*Tomate , Mozzarella, spinat und grana Kase*

### ***Bufalina***

*mozzarella di bufala, pomodorini, basilico* Euro 10.00  
*Buffalo-Mozzarella cheese, small fresh tomatoes, basil*  
*Tomate, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum*

### ***Burrata***

*Pomodoro, mozzarella, burrata fresca e crudo – doppio impasto* Euro 13.00  
*Tomato, mozzarella, and fresh „burrata“ in the centre and parma ham double dough*  
*Tomate, mozzarella, und frisch „burrata“ in der mitte, und parma schinkendoppelteig*

### ***Capricciosa***

*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive, acciughe* Euro 9,00  
*Tomato, mozzarella cheese, ham, artichokes, mushrooms, anchovy, olives*  
*Tomate, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze, Sardellen, oliven*

<b>Caprino</b>	Euro 7.50
<i>pomodoro, mozzarella, caprino, origano Tomato, mozzarella cheese, Caprino cheese, oregano Tomate und Mozzarella, Caprino (Ziegen) –Kaese, Oregano</i>	
<b>Del Pizzaiolo</b>	Euro 8,50
<i>pomodoro, mozzarella, speck, Grana, pomodoro fresco Tomato, mozzarella cheese, bacon, Parmigiano Cheese, Fresh Tomatoes Tomate und Mozzarella, Speck, Parmesan, frische Tomaten</i>	
<b>Hawaii</b>	Euro 10.00
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto ananas Tomato, mozzarella-cheese, ham pineapple Tomate, Mozzarella, schinken ananas</i>	
<b>Italia</b>	Euro 9.00
<i>pomodoro, mozzarella, rucola grana e bresaola Tomato, mozzarella cheese, grana cheese, rucola and bresaola Tomate, Mozzarella, grana, rucola und bresaola</i>	
<b>Frutti di mare</b>	Euro 10.00
<i>pomodoro, frutti di mare, aglio, prezzemolo Tomato, seafood , garlic, parsley Tomate, Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie</i>	
<b>Genovese</b>	Euro 9.00
<i>pomodoro, mozzarella, pesto e prosciutto crudo Tomato, mozzarella cheese, pesto parma ham Tomate, Mozzarella, pesto, parma schinken</i>	
<b>L'Ontano</b>	Euro 10.00
<i>mozzarella di bufala, pesto, scaglie di Grana, pomodori pachino Buffalo-Mozzarella, pesto ( sauce with basil, garlic and olive-oil), Parmigiano Cheese, small fresh tomatoes Büffelmozzarella, Pesto (aus Basilikum, Knoblauch und Olivenöl), Parmesanstückchen, kleine Kirschtomaten</i>	
<b>Mare e monti</b>	Euro 10.00
<i>pomodoro, mozzarella, funghi porcini e frutti di mare Tomato, mozzarella cheese, mushroom and sea food Tomate, Mozzarella, steinpilze und meeresfruchte</i>	
<b>Margherita</b>	Euro 6.00
<i>pomodoro, mozzarella Tomato, mozzarella cheese Tomate, Mozzarella</i>	
<b>Margherita senza glutine</b> 	Euro 8.00
<i>pomodoro, mozzarella Tomato, mozzarella cheese gluten free Tomate, Mozzarella gluten – frei</i>	
<b>Marinara</b>	Euro 5.00
<i>pomodoro, aglio, olio, origano Tomato, garlic, origano Tomate, knoblauch, oregano</i>	
<b>Napoli</b>	Euro 7.00
<i>pomodoro, mozzarella, acciughe, origano Tomato, mozzarella cheese, anchovy, origano Tomate, Mozzarella, Sardellen, Oregano</i>	

<b>Parma</b>	Euro 8,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Tomato, mozzarella cheese, Parma ham Tomate, Mozzarella, Parma Schinken	
<b>Pippo</b>	Euro 7,50
pomodoro, mozzarella, patatine fritte * Tomato, mozzarella cheese, fried chips Tomate, Mozzarella Pommes	
<b>Porcini</b>	Euro 8,50
pomodoro, mozzarella, funghi porcini Tomato, mozzarella cheese, porcini mushrooms Tomate, Mozzarella, Steinpilze	
<b>Primavera (No integrale)</b>	Euro 10.00
pomodoro a fette, bufala, basilico (tutti i prodotti sono aggiunti all'uscita freddi) Fresh pieces of tomato, Buffalo-mozzarella, basil (All ingredients are freshly added to the pizza), Frische Tomatenscheiben, Büffelmozzarella, Basilikum (Alle Zutaten werden frisch auf die Pizza gelegt)	
<b>Prosciutto</b>	Euro 7.50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Tomato, mozzarella cheese, ham Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken	
<b>Prosciutto e funghi</b>	Euro 8,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze	
<b>Pugliese</b>	Euro 7.00
pomodoro, mozzarella, cipolle Tomato, mozzarella cheese, onions Tomate, Mozzarella, Zwiebeln	
<b>4 Formaggi</b>	Euro 7.50
pomodoro, mozzarella, formaggi misti, Zola Tomato, mozzarella cheese, different types of cheese, gorgonzola-cheese Tomate, Mozzarella, verschiedene Käsesorten, Gorgonzola	
<b>Quattro stagioni</b>	Euro 8.00
pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive, prosciutto cotto Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, artichokes, olives, ham Tomate, Mozzarella, Pilze, Artischocken, Oliven, Schinken	
<b>Romina</b>	Euro 9.00
prosciutto crudo, scaglie di Grana, rucola, pomodoro, mozzarella Smoked ham, pieces of Parmigiano-cheese, rucola salad, tomato, mozzarella-cheese Roher Schinken, Parmesanstückchen, Rucola, Mozzarella	
<b>Salmone</b>	Euro 10.00
pomodoro, mozzarella, salmone fumè, panna Tomato, mozzarella-cheese, smoked salmon, cream Tomate, Mozzarella, Räucherlachs, Sahne	
<b>Scamorza e Speck</b>	Euro 8.00
pomodoro, mozzarella, scamorza, speck Tomato, mozzarella cheese, scamorza cheese, bacon Tomate, Mozzarella, Scamorza -Käse, Speck	
<b>Siciliana</b>	Euro 7.50
pomodoro, mozzarella, origano, olive, capperi, acciughe Tomato, mozzarella cheese, origano, olives, capers, anchovy Tomate, Mozzarella, Oregano, Oliven, Kappern, Sardellen	

<b>Speck e Brie</b>	<i>Pomodoro, mozzarella, brie, speck</i>	Euro 8.00
	<i>Tomato, mozzarella cheese, brie cheese, speck</i>	
	<i>Tomate und Mozzarella, brie , speck</i>	
<b>Speck e Zola</b>	<i>pomodoro, mozzarella, speck, Zola</i>	Euro 8.00
	<i>Tomato, mozzarella-cheese, bacon , Gorgonzola cheese</i>	
	<i>Tomate, Mozzarella, Speck, Gorgonzola</i>	
<b>Tommy</b>	<i>pomodoro, mozzarella, Zola, salame piccante</i>	Euro 8.50
	<i>Tomato, mozzarella-cheese, Gorgonzola cheese,salami</i>	
	<i>Tomate, Mozzarella, Gorgonzolaund salami</i>	
<b>Tonno</b>	<i>pomodoro, mozzarella, tonno</i>	Euro 7.50
	<i>Tomato, mozzarella-cheese, tuna</i>	
	<i>Tomate, Mozzarella, Tunfisch</i>	
<b>Tonno e cipolle</b>	<i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	Euro 8,50
	<i>Tomato, mozzarella cheese, tuna, onion</i>	
	<i>Tomate , Mozzarella,thunfisch, zwiebel</i>	
<b>Trevigiana</b>	<i>pomodoro, mozzarella, trevigiana, Parmigiano</i>	Euro 8,50
	<i>Tomato, mozzarella-cheese, Trevigiana-salad ,Parmigiano-cheese</i>	
	<i>Tomate, Mozzarella,Trevigiana-Salat, Parmesan</i>	
<b>Valtellina</b>	<i>pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini, Grana</i>	Euro 9.00
	<i>Tomato, mozzarella-cheese, Bresaola, porcini mushrooms, parmigiano-cheese</i>	
	<i>Tomate, Mozzarella, Bresaola, Steinpilze, Parmesan</i>	
<b>Vegetariana</b>	<i>pomodoro, mozzarella, patate, zucchine, peperoni, pomodoro fresco</i>	Euro 8,50
	<i>Tomato, mozzarella-cheese, potato, zucchini, pepper, fresh tomatoes</i>	
	<i>Tomate, Mozzarella, kartoffeln, Zucchini, Paprika, frische Tomaten</i>	
<b>Vulcano</b>	<i>pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>	Euro 7,50
	<i>Tomato, mozzarella-cheese, spicy salami</i>	
	<i>Tomate, Mozzarella, scharfe Salami</i>	
<b>Wurstel</b>	<i>pomodoro, mozzarella, wurstel</i>	Euro 7.50
	<i>Tomato, mozzarella-cheese, sausage</i>	
	<i>Tomate, Mozzarella, Würstchen</i>	
<b>Wurstel e patatine fritte</b>	<i>pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte</i>	Euro 8,50
	<i>Tomato, mozzarella-cheese, sausage and french fries</i>	
	<i>Tomate, Mozzarella, Würstchen und cartofen</i>	
<b>Zucchine e gamberetti</b>	<i>pomodoro, mozzarella, zucchine alla griglia, gamberetti</i>	Euro 9.00
	<i>Tomato, mozzarella-cheese, grilled zucchini, prawns</i>	
	<i>Tomate, Mozzarella, gegrillte Zucchini, Gambas</i>	

**COPERTO:** Euro 2.50

Supplemento mozzarella di bufala o burrata Euro 3,50      Supplemento per ogni variazione Euro 1.50

\* prodotti surgelati

## **Caffetteria**

<i>Caffè al tavolo</i>	<i>Euro 2.00</i>
<i>Decaffeinato</i>	<i>Euro 2.00</i>
<i>Caffè corretto</i>	<i>Euro 2.50</i>
<i>Caffè americano</i>	<i>Euro 2.00</i>
<i>Caffè d'orzo</i>	<i>Euro 2.00</i>
<i>Caffè ginseng</i>	<i>Euro 2.00</i>
<i>Marocchino</i>	<i>Euro 2.00</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>Euro 2.50</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>Euro 2.50</i>
<i>Caffè Latte</i>	<i>Euro 2.50</i>
<i>Thè caldo, camomilla, tisane</i>	<i>Euro 2.50</i>
<i>Cioccolata</i>	<i>Euro 3.00</i>
<i>Cioccolata con panna</i>	<i>Euro 3.50</i>
<i>Punch all'arancio/ mandarino/ rhum</i>	<i>Euro 3.50</i>

## **Aperitivi**

<i>Aperitivo della casa alcolico/ analcolico</i>	<i>Euro 6.00</i>
<i>Campari soda/ Aperol soda/ Crodino/ San bitter</i>	<i>Euro 3.00</i>
<i>Bicchiere bianco/ rosso spina</i>	<i>Euro 2.50</i>
<i>Vino al bicchiere proposte giornaliere</i>	<i>Euro 4.00</i>
<i>Martini bianco/ rosso/ dry</i>	<i>Euro 3.50</i>
<i>Americano</i>	<i>Euro 6.00</i>
<i>Vermouth rosso, campari, soda water</i>	
<i>Aperol Spritz</i>	<i>Euro 5.00</i>
<i>Aperol, prosecco, soda water</i>	
<i>Bellini</i>	<i>Euro 4.00</i>
<i>Nettare di pesca, spumante</i>	
<i>Negroni</i>	<i>Euro 6.00</i>
<i>Gin, Veromuth rosso, Campari</i>	
<i>Rossini</i>	<i>Euro 4.00</i>
<i>Fragole, spumante</i>	

## **Bibite**

<i>Acqua naturale e gassata "Valverde" 75cl</i>	<i>Euro 3.00</i>
<i>Bibite alla spina piccola (Coca Cola,Sprite)</i>	<i>Euro 3.00</i>
<i>Bibite alla spina media (Coca Cola,Sprite,)</i>	<i>Euro 4.00</i>
<i>Bibite in lattina (Coca Cola,Coca Zero, Sprite, Acqua tonica,aranciata, the pesca o limone, Chinotto, Lemonsoda)</i>	<i>Euro 3.00</i>
<i>Succhi (pera, albicocca, ace, ananas, pompelmo, pesca, arancia rossa)</i>	<i>Euro 3.00</i>
<i>Red Bull energy drink</i>	<i>Euro 3.50</i>
<i>Powerade arancio o limone</i>	<i>Euro 3.50</i>
<i>Spremuta d'arancio</i>	<i>Euro 3.50</i>

## **Birre alla spina**

<i>Birra alla spina chiara piccola Forst</i>	<i>Euro 3.00</i>
<i>Birra alla spina chiara media Forst</i>	<i>Euro 5.00</i>
<i>Birra alla spina rossa piccola Sixtus</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Birra alla spina rossa media Sixtus</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Birra alla spina Waiss piccola Weihenstephaner</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Birra alla spina Waiss media Weihenstephaner</i>	<i>Euro 6,00</i>

## **Birre in bottiglia**

<i>Heineken</i>	<i>Euro 4.00</i>
<i>Corona</i>	<i>Euro 4.00</i>
<i>Ceres</i>	<i>Euro 4.00</i>
<i>Birra analcolica 0.33</i>	<i>Euro 4.00</i>

*Budwaiser* Euro 4.00

## ***Amari e liquori***

<i>Amaretto di Saronno</i>	<i>Euro 3.50</i>
<i>Averna</i>	<i>Euro 3.50</i>
<i>Amaro del capo</i>	<i>Euro 3.50</i>
<i>Bayleys</i>	<i>Euro 3.50</i>
<i>Braulio</i>	<i>Euro 3.50</i>
<i>Braulio riserva</i>	<i>Euro 4.00</i>
<i>Branca menta</i>	<i>Euro 3.50</i>
<i>Cointreau</i>	<i>Euro 3.50</i>
<i>Fernet</i>	<i>Euro 3.50</i>
<i>Gin Tanqueray</i>	<i>Euro 5.00</i>
<i>Gin Bombay</i>	<i>Euro 5.00</i>
<i>Grand marnier</i>	<i>Euro 3.50</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>Euro 3.50</i>
<i>Limoncello</i>	<i>Euro 3.00</i>
<i>Montenegro</i>	<i>Euro 3.50</i>
<i>Ramazzotti</i>	<i>Euro 3.50</i>
<i>Sambuca Molinari</i>	<i>Euro 3.50</i>
<i>Tequila Josè Cuervo Especial</i>	<i>Euro 4.00</i>
<i>Vodka bianca</i>	<i>Euro 3.50</i>
<i>Vodka alla frutta (pesca,fragola,menta,limone)</i>	<i>Euro 3.50</i>

## **Whisky** **Scozia**

*Glen grant* Euro 4.00

*Oban 14 anni* Euro 7.00

<i>Lagavulin 16 anni</i>	<i>Euro 8.00</i>
<i>Benriach 16 anni</i>	<i>Euro 8.00</i>
<i>Benriach 18 anni</i>	<i>Euro 10.00</i>
<i>Johnnie Walker Gold label</i>	<i>Euro 10.00</i>
<i>The Macallan Sienna</i>	<i>Euro 9.00</i>
<i>The Macallan Amber</i>	<i>Euro 9.00</i>

**Whisky**  
**Stati uniti d'America**

<i>Jack Daniels NO.7</i>	<i>Euro 4.50</i>
<i>Jack daniels Single Barrel</i>	<i>Euro 8.00</i>
<i>Jack daniels silver select</i>	<i>Euro 8.00</i>
<i>Ole Smoky HARLEY-DAVIDSON Moonshine</i>	<i>Euro 12.00</i>

**Whisky**  
**Giappone**

<i>Nikka Pure Malt Black</i>	<i>Euro 8.00</i>
<i>Nikka from the barrel</i>	<i>Euro 8.00</i>

**Grappe**

<i>Grappa invecchiata</i>	<i>Euro 4.00</i>
<i>Grappa morbida</i>	<i>Euro 3.50</i>

<i>Grappa secca</i>	<i>Euro 3.50</i>
<i>Grappa mela verde/mirtillo</i>	<i>Euro 3.50</i>

## **Rum**

<i>Pampero</i>	<i>Euro 4.00</i>
<i>Havana 7 anni</i>	<i>Euro 5.00</i>
<i>Pampero Especial</i>	<i>Euro 5.00</i>
<i>Rum Optimus 25 anni</i>	<i>Euro 12.00</i>

## **Cognac e brandy**

<i>Vecchia romagna</i>	<i>Euro 3.50</i>
<i>Carlos Primero</i>	<i>Euro 5,00</i>
<i>Courvasier</i>	<i>Euro 4.50</i>
<i>Martell</i>	<i>Euro 4.50</i>
<i>Cognac V.S.P.O.</i>	<i>Euro 7.00</i>
<i>Cognac X.O.</i>	<i>Euro 9.00</i>
<i>Armagnac V.S.O.P.</i>	<i>Euro 7.00</i>

## **COCKTAIL/LONGDRINK**

<i>Caipirinha</i> (lime,zucchero canna,cachaca)	Euro 6.00
<i>Capiroska</i> (lime,zucchero di canna)	Euro 6.00
<i>Caipirissima</i> (lime,zucchero di canna,rum)	Euro 6.00
<i>Cuba libre</i> (lime,zucchero di canna,coca cola,rum)	Euro 6.00
<i>Green day</i> (lime,zucchero di canna,vodka menta,lemonsoda)	Euro 6.00
<i>Mojito</i> (lime,zucchero di canna,menta,soda,rum bianco)	Euro 6.00
<i>Negroni</i> (bitter,martini rosso,gin)	Euro 6.00
<i>Long island</i> (rum bianco,gin,vodka liscia,triplesec,coca cola)	Euro 6.00
<i>Sex on the beach</i> (succo di ananas,fragola,vodka pesca,swit)	Euro 6.00
<i>Screwdriver</i> (vodka,succo d'arancia)	Euro 6.00
<i>Gin tonic/gin lemon</i>	Euro 6.00
<i>Vodka tonic/Vodka lemon</i>	Euro 6.00



Bar-Ristorante-Pizzeria

## VINI BIANCHI

### Alto Adige

GEWUSTRAMINER	Concilio	€ 26,00
MULLER THURGAU	Concilio	€ 24,00
MULLER THURGAU Frizzante	Concilio	€ 22,00

### Veneto

LUGANA CA' DEI FRATI DOC	Cà dei frati	€ 26,00
PINOT GRIGIO	Borgo Molino	€ 20,00

### Friuli

RIBOLLA GIALLA	Borgo Molino	€ 24,00
----------------	--------------	---------

### Lombardia

CA' BRIONE	Nino Negri	€ 40,00
LE BRESSANE	Tenuta Montecchio Colico	€ 24,00
INGANNA	Tenuta Montecchio Colico	€ 26,00

## Marche

LA PASSERINA	Fortezza Marche	€ 18,00
PECORINO	Fortezza Marche	€ 18,00
TREBBIANO	Fortezza Marche	€ 16,00

## Campania

GRECO di TUFO	Petilia	€ 26,00
FALANGHINA SANNIO DOC	Petilia	€ 25,00

## Sicilia

CHARDONNAY La Fuga	Donnafugata	€ 29,00
GRILLO	Donnafugata	€ 25,00
ETNA BIANCO	Planeta	€ 28,00

## Sardegna

VERMENTINO STELLATO	Pala	€ 32,00
VERMENTINO	Pala	€ 24,00

## VINI BIANCHI MEZZE BOTTIGLIE - 0,375 Lt.

### Veneto

PINOT GRIGIO	Borgo Molino	€ 10,00
LUGANA CA' DEI FRATI	Cà dei Frati	€ 13,00
PROSECCO VALDOBIADENE	Borgomolino	€ 14,00

## VINI ROSATI

### Lombardia

ROSA DEI FRATI classico DOC	Cà dei Frati	€ 26,00
-----------------------------	--------------	---------

### Marche

ROSATO Marche	Fortezza Marche	€ 18,00
---------------	-----------------	---------

## SPUMANTI & CHAMPAGNE

PROSECCO VALDOBBIADENE SUP. DOC	Borgo Molino	€ 25,00
METODO CLASSICO Perle' Brut	Ferrari	€ 42,00
FRANCIACORTA Saten	Monterossa	€ 36,00
FRANCIACORTA Cabochon Brut	Monterossa	€ 65,00
FRANCIACORTA Flamingo rosè brut	Monterossa	€ 36,00
FRANCIACORTA Cuvee'	Bellavista	€ 48,00
CHAMPAGNE Cuvee' n°734	Jacquesson & Fils	€ 90,00
CHAMPAGNE Moet & Chandon	Moet & Chandon	€ 70,00
CHAMPAGNE Moet & Chandon 0,375 lt	Moet & Chandon	€ 35,00
CHAMPAGNE Veuv Clicquot	Veuv Clicquot	€ 70,00
CHAMPAGNE CRISTAL Louis Roederer	Louis Roederer	€ 330,00
CHAMPAGNE Dom Perignon	moet&chandon	€ 210,00

## VINI ROSSI

### Lombardia

BOTONERO Terrazze Retiche IGT	Mamete Prevostini	€ 24,00
SASSELLA Sommarovina	Mamete Prevostini	€ 39,00
MAZER Valtellina Superiore DOCG	Nino Negri	€ 32,00
LE TENSE Sassella	Nino Negri	€ 34,00
SASSOROSSO Grumello	Nino Negri	€ 32,00
SFORZATO 5 Stelle	Nino Negri	€ 89,00
COSTABASSA Valgella	Sandro Fay	€ 29,00
CA' MOREI Valgella Superiore	Sandro Fay	€ 42,00
NUMERO UNO	Plozza	€ 90,00
LAMBRUSCO DOC	Cantine Riunite	€ 19,00
TANA DI VOLPE	Tenuta Montecchio Colico	€ 26,00
ROSSO DEL FORTE	Tenuta Montecchio Colico	€ 24,00
RONCHEDONE	Cà dei Frati	€ 30,00

## Piemonte

BARBERA Bricco dell'Uccellone	Braida	€ 72,00
BAROLO Nirvasco	Bersano	€ 48,00
LA LUNA E I FALO' Barbera Asti	Terre da Vino	€ 26,00
LA MALORA Nebbiolo	Terre da Vino	€ 32,00

## Veneto

RIPASSO della Valpolicella	Bertani	€ 29,00
AMARONE Costasera	Masi	€ 62,00
AMARONE Vaio Armaron	Masi	€ 78,00
CAMPOMAFIORIN	Masi	€ 26,00

## Toscana

CHIANTI Riserva Nipozzano	Frescobaldi	€ 34,00
CHIANTI Classico Peppoli	Antinori	€ 36,00
CHIANTI Classico Il Grigio	Agricola San Felice	€ 26,00
LE DIFESE	Marchesi Incisa	€ 34,00
MORELLINO di SCANSANO	Tenuta Sette Ponti	€ 24,00
PASSI DI ORMA Bolgheri	Tenuta Sette Ponti	€ 35,00
BRUNELLO di MONTALCINO	Agricola San Felice	€ 42,00
ROSSO di MONTALCINO	Agricola San Felice	€ 30,00
HEBO Rosso Toscana	Petra	€ 24,00
IL BRUCIATO Bolgheri	Guado Al Tasso	€ 39,00
TIGNANELLO	Antinori	€ 120,00
SOLAIA	Antinori	€ 230,00
SASSICAIA	Marchesi Incisa	€ 210,00
ORNELLAIA Bolgheri	Ornellaia	€ 225,00

# Marche

**ROSSO PICENO SUPERIORE** Fortezza Marche € 16,00

## Abruzzo

**MONTEPULCIANO d'Abruzzo** Zaccagnini € 24,00

## Puglia

LIVRUNI Primitivo del Salento Vetrère € 22,00

# Sicilia

SANTA CECILIA Nero d'Avola Planeta € 32,00

**ETNA rosso** Planeta € 28,00

## Sardegna

CANNONAU Pala € 24,00

## VINI ROSSI MEZZE BOTTIGLIE - 0,375 Lt.

### Lombardia

COSTA BASSA Valgella	Sandro Fay	€ 13,00
SOMMAROVINA Sassella	Mamete Prevostini	€ 20,00
CAMPOFIORIN	Masi	€ 13,00

### Toscana

IL GRIGIO CHIANTI Classico Riserva	San Felice Agricola	€ 13,00
------------------------------------	---------------------	---------

## VINI DA DESSERT

PASSITO La Bella Estate lt 0,375	Terre da Vino	€ 20,00
MOSCATO	Casa Martelletti	€ 25,00