



▶ **MENU** ◀

Il menù può contenere sostanze allergizzanti. Vi invitiamo a segnalare al cameriere eventuali allergie o intolleranze e a prendere visione del libro degli ingredienti e delle ricette.

Elenco degli allergeni (Allergens List)

- | | | | |
|----|--|-----|---|
| 1. | Cereali contenenti glutine (cereals with gluten) | 8. | Frutta a guscio (nuts) |
| 2. | Crostacei (crustaceans) | 9. | Sedano (celery) |
| 3. | Uova (eggs) | 10. | Senape (mustard) |
| 4. | Pesce (fishes) | 11. | Semi di sesamo (sesame seeds) |
| 5. | Arachidi (peanuts) | 12. | Anidride solforosa e solfiti (se superiore a 10 mg/kg o 10 mg/litro) (sulfur dioxide and sulphites) |
| 6. | Soia (soy) | 13. | Molluschi (clams) |
| 7. | Latte e prodotti a base di latte (milk and dairy products) | 14. | Lupini (lupins) |

MENU BONSAI

Volete provare tanti piatti diversi con porzioni ridotte? Scegliete tra le nostre proposte con il simbolo del piatto più piccolo disponibili il **Martedì** e il **Mercoledì**.

*Do you want to taste many dishes in small size? Choose among our purposes with the little dish sign only on **Tuesday** and **Wednesday**.*

PANE & OLIO • BREAD & OIL

Tutti i nostri piatti sono cucinati e conditi unicamente con olio Il Cuntatore, extravergine di oliva dell'azienda agricola Anna Rosa Rinaldi di Monte S. Angelo (FG).

L'olio è ottenuto unicamente mediante procedimenti meccanici e non viene filtrato per mantenere gli aromi e i sapori che caratterizzano il suo profilo organolettico.

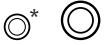
All our plates are cooked and seasoned only with Il Cuntatore, an extra virgin olive oil produced by Anna Rosa Rinaldi farm in Gargano county (Puglia region). This oil is got only with mechanical process and is not filtered to keep its unique flavour and taste.

Il pane sulla vostra tavola è prodotto da Slow Bread Lab, micro bakery a Milano, che produce pane solo con lievito madre e farine biologiche macinate a pietra.

Bread on your table is produced by Slow Bread Lab, a small bakery in Milan, that produces bread only with sourdough and bio flours.

Pane e coperto 2,50€

ANTIPASTI • STARTERS



TAGLIERE DI SALUMI O FORMAGGI

Selezione di prodotti che variano ogni giorno scelti fra le eccellenze regionali e i piccoli artigiani
Selection of cold cuts or cheeses that changes every day, chosen among small artisanal regional excellences
12 / 18 *(una/due persone - one/two people)*

14

L'UOVO D'ORO

Uovo poché, crema di sedano rapa al latte, tartufo nero di Norcia e foglia d'oro 24k (3,7,9)
Poché egg, celeriac and milk cream, Norcia black truffle and 24k gold leaf (3,7,9)

8,5

14

TAR-TAR

Tartare di scottona di manzo, cetriolo in osmosi, uovo sablé e salsa alla senape antica (3,10)
Beef tartare, cucumber in osmosis, sablé egg and ancient mustard sauce (3,10)

9,5

16

NEVE DI MARE

Carpaccio di ricciola, cipolla rossa caramellata, neve all'olio d'oliva, zenzero marinato e maionese di miso (3,4,6)
Amberjack carpaccio, caramelized red onion, olive oil powder, marinated ginger and miso mayo (3,4,6)

6

10

MILA FOGIAS

Millefoglie di pane carasau con stracciatella di burrata, pomodori secchi dell'Etna, alici del Cantabrico e paté di olive (1,4,7)
Carasau bread layers with stracciatella, Sicilian dry tomatoes, Cantabric anchovies and black olives cream (1,4,7)

PRIMI • FIRST COURSES

10

17

MAFALDE DELLO STRETTO

Mafalde di Gragnano, pesto di pistacchi siciliani, tonno rosso marinato al limone e granella di pistacchi (1,4,7,8)
Pasta with Sicilian pistachio pesto, red tuna marinated with lemon and pistachio crumb (1,4,7,8)

8,5

14

NERANO DELLA TRADIZIONE

Spaghetti con crema di zucchine alla scapece, basilico e Provolone del Monaco (1,7)
Spaghetti with "scapece" courgettes cream, basil and Provolone del Monaco cheese (1,7)

9,5

16

RISOTTO AL MOJITO

Riso acquerello in risotto al sentore di rum scuro, menta, lime, zucchero di canna bruciato e battuto di gamberi (2,7)
Risotto with dark rum, mint, lime, brown sugar and raw prawns (2,7)

19

TRIANGOLI AL CEDRO

Ravioli al cedro con salsa di mandorle, salsa e perle di ribes, salvia croccante e vele di mandorle tostate (1,3,7,8)
Citron ravioli with almond sauce, currant sauce and pearls, crisp sage and toasted almonds (1,3,7,8)

SECONDI • MAIN COURSES



- 17 28 **TATAK I TAK REMIX**
Tataki di tonno in crosta di sesamo nero, salsa di avocado al lime, alghe wakame e Kombu all'olio di sesamo (4,6,11)
Tuna tataki wrapped with black sesame seeds, avocado and lime sauce, wakame seaweed and Kombu with sesame oil (4,6,11)
- 13 22 **SUPERQUACK**
Petto d'anatra sous vide con chutney di ananas e pepe rosa con insalata songino e riccia con frutti tropicali (11)
Duck breast sous vide with pineapple chutney and rose pepper, with salad and tropical fruits (11)
- 11 18 **JUMPIN' SALMON**
Salmone sous vide con di semi di papavero e bacche di Goji, salsa di yogurt agli agrumi e hummus speziato (4,7,9,11)
Salmon LTLT wrapped with poppy seeds and Goji berries, yogurt cream with citrus and spiced hummus (4,7,9,11)
- 22 **MUUUCK**
Entrecôte di manzo cbt laccata al vincotto di fichi neri, albicocche essiccate e pinoli tostati, cremoso di patate al limone (1,8)
Entrecôte LTLT with black figs vincotto, toasted pine nuts and dry apricots, lemon mashed potatoes (1,8)

DOLCI • DESSERTS

- 7 **DOLCI E TORTE DEL GIORNO**
Chiedete cosa offriamo oggi
Day's specials: check what we offer today

BIRRE ALLA SPINA • DRAUGHT BEERS

Birre del Birrificio rurale a rotazione: chiedete cosa offriamo oggi

Birrificio Rurale changing draught beers: check what we offer today

SETA (5% vol.)

Leggera, floreale e agrumata, fresca e dissetante

Light, floral, citrusy and refreshing

Stile: Wit-Blanche

HOP ART (4,4% Vol.)

Realizzata dalla selezione dei luppoli più intensi e aromatici

Produced selecting the most intense and aromatic hops

Stile: Session IPA

3° MIGLIO (5,8% Vol.)

Aromi agrumati e resinosi bilanciati con il malto, finale amaro

Citrus and resinous flavours balanced with malt, bitter finish

Stile: American Pale Ale

GLOBAL IPA (6,5% Vol.)

Malti inglesi e tedeschi, dal carattere luppolato e agrumato

English and german malts, hoppy and citrusy character

Stile: American IPA

40 50 40 (5% Vol.)

Leggera, erbacea con finale luppolato

Light and herbal with hoppy end

Stile: Italian Pils



4 / 6

BEVANDE • DRINKS

ACQUA MICROFILTRATA (0,75 l)

Naturale / Gasata

Still / Sparkling water

2

COCA COLA (0,33 l)

Classic / Zero

3

BIBITE LURISIA (0,275 l)

Tonica / Chinotto / Gazzosa

3,5

BIBITE PLOSE (0,250 l)

Cedrata / Tè al limone / Tè alla pesca

Cedrata / Lemon tea / Peach tea

3,5

ESPRESSO

1,50

SPUMANTI • SPARKLING WHITE WINES



Nettare dei Santi – San Colombano al Lambro (MI)

6 20 **28.9 SPUMANTE BRUT** – SPUMANTE METODO CHARMAT
Fruttato e floreale, dal gusto armonico e fragrante
Fruity and floral, with harmonic and fragrant taste
Vitigno: Chardonnay e Pinot nero

Cantina Fiamberti – Canneto Pavese (PV)

30 **OLTREPO' CLASSICO BRUT** – SPUMANTE METODO CLASSICO OLTREPÒ PAVESE D.O.C.G.
Invecchiamento minimo 30 mesi, profumo fine e persistente, sentori di frutta,
sapore morbido, vivace e armonico
*Minimum ageing 30 months, refined and persistent fruity scent, smooth,
vivid and harmonic taste*
Vitigno: Pinot Nero

Malibran – Conegliano Valdobbiadene (TV)

7 25 **RUIO** – VALDOBBIADENE DOCG – PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
Perlage fine e persistente, delicati sentori di mela e pesca, note di rosa e acacia,
su traccia agrumata. Gusto asciutto e secco
Thin and persistent perlage, apple and peach delicate flavours. Dry taste.
Vitigno: Glera

BIANCHI • WHITE WINES



LOMBARDIA

Nettare dei Santi – San Colombano al Lambro (MI)

5 16

BIANCO DEL SANTO – SAN COLOMBANO DOC

Fruttato con sentori di vaniglia, elegante, vellutato

Fruity with hints of vanilla, elegant, velvety

Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero, Riesling

7 24

VERDEA RICCARDI N. 1 – COLLINA DEL MILANESE IGT

Floreale con sentori di frutta a polpa gialla e mandorla

Floral with hints of yellow pulp fruit and almond

Vitigno: Verdea

16

MALVASIA – COLLINA DEL MILANESE I.G.T.

Vino frizzante dal profumo intenso, finemente armonico

Sparkling wine with a deep and specific scent

Vitigno: Malvasia Aromatica

Fiamberti – Canneto Pavese (PV)

6 20

IDA – RIESLING DELL'OLTREPÒ PAVESE D.O.C.

Vino fermo, dal caratteristico profumo erbaceo che invecchiando vira verso note di miele

Still wine with typical herbaceous scent that changes to honey while ageing

Vitigno: 50% Riesling italiano, 50% Riesling renano

16

IL CAVALIERE – PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE D.O.C.

Vino frizzante, di forza e carattere dal profumo e gusto immediati

Lightly sparkling wine with strenght and character

Vitigno: Pinot nero

Terrazze di Montevicchia – Montevicchia (LC)

6 20

PINCIANELL – TERRE LARIANE IGT

Vino fermo, giovane e delicato dal profumo floreale

Still young and delicate wine with a floral scent

Vitigno: Sauvignon, Viognier

8 28

MUNCIAR – TERRE LARIANE IGT

Profumo delicato, ricorda la pesca e l'albicocca. Elegante e vellutato con buona corposità

Delicate scent, it reminds peaches and apricots. Elegant, mellow and full bodied

Vitigno: Sauvignon, Viognier



TRENTINO

Terrazze della Luna – Trento

7 21

GEWÜRTZTRAMINER – TRENTINO D.O.C.

Bouquet fiorito con delicate note di rosa e lavanda, buona corposità con un finale aromatico e leggermente amarognolo
Floral nose with subtle hints of rose and lavender, good body with aromatic finish bitter aftertones

Vitigno: Gewürztraminer

FRIULI

Ferlat – Cormons (GO)


27

RIBOLLA GIALLA – VENEZIA GIULIA IGT RIBOLLA GIALLA

All'olfatto ricorda delicate note di fiori bianchi, aroma di mela golden e fieno appena tagliato.
Al palato colpisce per la sua freschezza citrina

For smell it reminds delicate hints of white flowers, apples and cut hay. For taste it strikes for its citrus freshness

Vitigno: Ribolla gialla

 *Vino Biologico - Organic Wine*

UMBRIA

Sportoletti – Spello (PG)

5 15

ASSISI GRECHETTO – ASSISI D.O.P.

Profumi delicati di gelsomino, pesca bianca e mela golden
Delicate scent of jasmine, white peach and apple.

Vitigno: Grechetto

SICILIA

Fabio Ferracane – Marsala (TP)

25

MAGICO ARIDDU – TERRE SICILIANE IGP VINO BIANCO

Giallo dorato intenso. Profumo di pesca e melone maturo, mineralità piccante e profumi di iodio: favoloso all'olfatto e al gusto

Intense gold. Peach and ripe melon scent, spicy and iodine scent: wonderful for smell and taste

Vitigno: Grillo

SARDEGNA

Raica – Olbia (SS)

38

SARRAIOLA – VERMENTINO DI GALLURA DOCG SUPERIORE

Al naso esprime aromi intensi e persistenti di frutta esotica, zagara, miele ed agrumi.
Assaggio fresco, sapido, pieno ed avvolgente. Equilibrato e di grande eleganza

Intense and persistent scent of exotic fruit, orange blossom, honey and citrus.

Fresh, sapid, well balanced and very elegant taste

Vitigno: Vermentino

ROSSI • RED WINES



LOMBARDIA

Nettare dei Santi – San Colombano al Lambro (MI)

- 5 16 **MONTEBIOTTO** – COLLINA DEL MILANESE I.G.T.
Vino fermo, giovane, fresco e leggero
Still young wine, fresh and light
Vitigno: 40% Barbera, 40% Croatina, 20% altre uve rosse
- 7 24 **PINOT NERO** – COLLINA DEL MILANESE I.G.T.
Vino fermo, elegante, strutturato e dal bouquet pronunciato
Still, elegant and structured wine, with a pronounced bouquet
Vitigno: Pinot Nero

Fiamberti – Canneto Pavese (PV)

- 8 28 **IL CACCIATORE** – BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE D.O.C.
Affinato 20 mesi in legno, di carattere, con profumi intensi di frutti rossi, con un tannino vivido ma non predominante
Aged in wood for 20 months., with great character, intense red fruits scent and a vivid but not predominant tannin
Vitigno: 65% Croatina, 25% Barbera, 5% Uva rara, 5% Ughetta del canneto
- 35 **BUTTAFUOCO D.O.C. VIGNA SACCA DEL PRETE** – BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE D.O.C.
Affinato 24 mesi in rovere e 9 mesi in vetro, caldo nel gusto e nei profumi, di gran corpo e importante struttura.
Vincitore dei 3 Bicchieri Gambero Rosso 2020
Still wine, 24 months aged in oak barrels and 9 months in bottle, warm in taste and scent, with a strong body and structure.
Award winner of 3 Glasses Gambero Rosso 2020
Vitigno: 65% Croatina, 25% Barbera, 5% Uva rara, 5% Ughetta del canneto

Terrazze di Montevecchia – Montevecchia (LC)

- 6 20 **PINCIANELL** – TERRE LARIANE IGT
Vino fermo, giovane dal profumo floreale
Still young wine with a floral scent
Vitigno: 70% Syrah, 30% Merlot
- 8 28 **CEPP** – TERRE LARIANE I.G.T.
Vino fermo, barricato, corposo con sentori di spezie e frutti rossi
Still full bodied wine, aged in oak with hints of spices and red fruits
Vitigno: 70% Merlot, 30% Syrah



VENETO

Il Sasso – Negrar (VR)

35


VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE – VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE

Profumo fruttato di amarena e ciliegia, con un retro di spezie e rabarbaro. Tannini ben integrati e gusto fresco e sapido.

Fruit flavour of black cherry and cherry, with ending of spices and rhubarb. Well combined tannins and fresh and sapid taste

Still young wine, fresh and light

Vitigno: Corvina, Corvinone e Rondinella

 *Vino Biologico - Organic Wine*

UMBRIA

Sportoletti – Spello (PG)

27

VILLA FIDELIA ROSSO – UMBRIA ROSSO IGP

Profumi che richiamano la confettura di more, tabacco, liquirizia e cioccolato. Al palato è elegante con tannini setosi

Scents reminding blackberry jam, tobacco, liquorice and chocolate. Elegant taste with silky tannin

Vitigno: Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 10%

VINI DOLCI & VERMOUTH • SWEET WINES & VERMOUTH

4

AMBROSIA – BUTTAFUOCO D.O.C. AROMATIZZATO

Vino infuso in rovere con china, genziana, cardamomo

Oak infused wine with cinchona bark, gentian, cardamom

Vitigno: 65% Croatina, 25% Barbera, 5% Uva rara, 5% Ughetta del canneto

4

SOLITAIRE – PASSITO DI VERDEA I.G.T.

Vino passito dal profumo ampio e avvolgente, intensamente fruttato con sentore di miele e albicocca

Raisin wine, very fruity with honey and apricot hints

Vitigno: Verdea

4

VERMOUTH DEL PROFESSORE – VERMOUTH DI TORINO ROSSO

Profumo speziato, balsamico e mentolato. Pieno al palato con finale gradevolmente amaro del rabarbaro e della genziana

Wood, balsamic and mentholated scent. Full on the palate with a pleasantly bitter and smooth finish of rhubarb and gentian