



## ▶ **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.

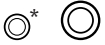
*All our plates are cooked and seasoned only with Il Cuntatore, an extra virgin olive oil produced by Anna Rosa Rinaldi farm in Gargano county (Puglia region). This oil is got only with mechanical process and is not filtered to keep its unique flavour and taste.*

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)*

10 **L'UOVO IN AUTUNNO**

Uovo poché, crema di zucca, salsa di parmigiano e crumble di cipolla (1,3,7)

*Poché egg, pumpkins cream, Parmesan sauce and onions crumble (1,3,7)*

8,5 14 **NON SOLO FUMO**

Tartare di manzo fumé, cipolle allo zafferano, salsa di parmigiano e nocciole tostate (7,8)

*Smoked beef tartare, onion with saffron. Parmesan sauce and toasted hazelnuts (7,8)*

8,5 14 **IL VITELLO TONNATO**

Vitello cbt, salsa tonnata, capperi fritti, spugna di alici e prezzemolo (1,3,4,7)

*Veal cooked at low temperature, tuna sauce, fried capers and parsley and anchovies foam (1,3,4,7)*

15 **IL TONNO VITELLATO**

Tonno crudo, maionese alle alici e zenzero e demi glace di vitello (1,4,9)

*Raw tuna, mayonnaise with anchovies and ginger, brown sauce (1,4,9)*

## PRIMI • FIRST COURSES

8,5 14 **LE ORECCHIETTE DI CROCCO**

Orecchiette con cime e crema di rapa, crumble di pane, peperone crusco croccante e spuma di pecorino canestrato (1,4,7)

*Orecchiette with turnip greens, bread crumble, crisp pepper and sheep cheese foam (1,4,7)*

10 17 **IL BUFALO E LE UOVA**

Linguine di Gragnano mantecate alla ricotta di bufala affumicata, tre caviali e katsuobushi (1,4,7)

*Linguine from Gragnano creamed with buffalo ricotta cheese, three kinds of fish eggs and katsuobushi (1,4,7)*

22 **AGNOLOTTI RICCHI**

Agnolotti di grano saraceno, demi glace, intenso al parmigiano, tartufo nero di Norcia e salicornia scottata (1,3,7,8)

*Buckwheat agnolotti, brown sauce, parmesan cream and black truffle (1,3,7,8)*

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)*

## SECONDI • MAIN COURSES



- 17 28 **LA RICCIOLA VIOLA**  
Ricciola cbt, polvere di barbabietola, mousse di avocado e zenzero e indivia arrosto e nocciole (4,8)  
*Amberjack cooked at low temperature, avocado and ginger foam and roasted endive and hazelnuts (4,8)*
- 32 **LORD WELLINGTON**  
Filetto di manzo in crosta di sfoglia con prosciutto crudo, funghi champignon, funghi porcini e tartufo nero di Norcia, con puré di patate allo zafferano (1,3,7)  
*Beef fillet in pastry with cured ham, black truffle, champignon and boletus mushrooms and mashed potatoes with safron (1,3,7)*
- 9 15 **PUMPKIN OF BEES**  
Parmigiana di zucca alla salvia, salsa al Taleggio, mandorle tostate e polline di fiori (7,8)  
*Pumpkins pie with sage, Taleggio cheese sauce, toasted almonds and flowers pollen (7,8)*
- 21 **LA MILANESE IMBRUTTITA**  
Cubo di cotoletta alla milanese in crosta di panko, maionese al wasabi e insalata di cavolo viola alla senape (1,3,7,10)  
*Breaded cutlet cube, wrapped with panko, wasabi mayonnaise and red cabbage with mustard (1,3,7,10)*

## DOLCI • DESSERTS

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

# SPUMANTI • SPARKLING WHITE WINES



## 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**

## Comte Hugues de la Bourdonnaye - Champagne (FRA)

60 **BRUT NATURE** – CHAMPAGNE METODO CLASSICO  
Grande Champagne che coniuga freschezza, eleganza e complessità.  
Sentori di agrumi, albicocche, frutta secca e mandorle  
*Great Champagne combining freshness, elegance and complexity.  
Flavour of citrus, apricots, dried fruits and almonds*  
**Vitigno: Chardonnay e Pinot Meunier**

# 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

### Terrazze di Montevicchia – Montevicchia (LC)

- 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

## 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

## FRIULI

### Ferlat – Cormons (GO)

- 8 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*

- 8 27 **SAUVIGNON** – VENEZIA GIULIA IGT SAUVIGNON  
Aroma prorompente, che ricorda i fiori gialli e bianchi, il sambuco, la menta, la frutta esotica.  
Vino di grande freschezza e acidità, ma al contempo di grande lunghezza gustativa.  
*Strong flavour reminding yellow and white flowers, mint and exotic fruits.*  
*Very fresh and acid, in the meanwhile of great tasting longness*  
**Vitigno:** Sauvignon Blanc  *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**

## TRENTINO

### Cavit – Trento

7 21

#### **TERRAZZE DELLA LUNA GEWÜRZTRAMINER** – 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**

# 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**

### Terrazze di Montevicchia – Montevicchia (LC)

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*

60

#### AMARONE – AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Grande vino rosso robusto, corposo e intenso, che necessita di un'intensa ossigenazione per dischiudere tutto il suo profumo. Ricco e intenso, con sentori di uva passa, frutta di bosco ed erbe balsamiche

*Great, strong and intense red wine. It needs a good oxygenation in order to open all its scent.*

*Rich and intense, with flavour of raisin, berries and herbs.*

**Vitigno: Corvina, Corvinone e Rondinella**

 *Vino Biologico - Organic Wine*





## TOSCANA

**Tenuta Lenzini – Capannori (LU)**

7 24

**CASA E CHIESA** – COLLINE LUCCHESI MERLOT DOC

Rosso quotidiano a base di uve Merlot. Ideale come vino rosso di media struttura, profilo gusto-olfattivo caratterizzato da frutta rossa matura, vene sapide e minerali

*Everyday red wine based on Merlot grapes. Ideal as medium structure red wine, scent and flavour of ripe red fruits with sapid and mineral hints*

**Vitigno: Merlot**

## PIEMONTE

**Alberto Oggero – S. Stefano Roero (CN)**

32

**ROERO** – ROERO DOCG

Interpretazione intensa di Nebbiolo. Bouquet austero e profondo, si apre presto su toni di frutta a tinte scure. Sentori di frutta rossa fresca, bacche scure e speziate

*An intense kind of Nebbiolo. Deep and severe bouquet, soon it opens to dark tones of fruits. Flavours of red fresh fruits, dark and spicy berries*

**Vitigno: Nebbiolo**

## 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%**

**Scacciadiavoli – Montefalco (PG)**

32

**SAGRANTINO** – MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Affinato per 24 mesi in barrique e per ulteriori 12 mesi in bottiglia. Profumo complesso, elegante, fruttato intenso, con sentori di piccoli frutti rossi e agrumi rossi. Gusto corposo, tannico, con buona freschezza acida; retrogusto fruttato e speziato persistente.

*Aged 24 months in oak barrels and 12 months in bottle. Complex and elegant scent, intense and fruity, with hints of little red berries and red citrus. Full bodied and tannic taste, with a good acid freshness: fruity and persistent aftertaste*

**Vitigno: Sagrantino**

## SICILIA

**Fabio Ferracane – Marsala (TP)**

7 24

**GUANCIANERA AVULISI** – TERRE SICILIANE IGP VINO ROSSO

Vino rosso territoriale e mediterraneo a base di Nero d'Avola. Piacevoli sentori di marasche e sorso fruttato, fresco, succoso e rotondo, dai sottili aromi speziati e minerali.

*Regional and Mediterranean red wine based on Nero d'Avola grapes. Pleasant hints of marasca cherry and taste fruity and round, with delicate spicy and mineral flavours*

**Vitigno: Nero d'Avola**

# VINI DOLCI & VERMOUTH • SWEET WINES & VERMOUTH

## Fiamberti – Canneto Pavese (PV)

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

## Antica Distilleria Quaglia - Castelnuovo Don Bosco (AT)

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*

## Sportoletti – Spello (PG)

5

### **VILLA FIDELIA** – PASSITO DI GRECHETTO

Vino passito affinato per 6 mesi in barrique. Dolci sentori di miele e vaniglia e frutta candita e nel finale una delicata nota di albicocca

*Raisin wine aged for 6 months in barrels; honey, vanilla and candy fruit hints, finally a delicate apricot flavour*

**Vitigno:** Grechetto

## Scacciavioli – Montefalco (PG)

7

### **SAGRANTINO PASSITO** – MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG

Vino passito affinato per 24 mesi in barrique e per ulteriori 12 mesi in bottiglia. Profumo ampio, persistente, fruttato dolce con note di more di rovo mature. Gusto morbido, dolce, di corpo, persistente e vellutato. Retrogusto lungo, persistente fruttato con sensazioni gustative di piccoli frutti rossi e neri del sottobosco.

*Raisin wine aged for 24 months in barrels and 12 months more in bottle. Wide and persistent scent, fruity with blackberry notes. Sweet and strong taste, persistent and velvety. Long and fruity aftertaste with hints of red and black berries*

**Vitigno:** Sagrantino

# 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