

B

LA NOSTRA CUCINA NASCE DA UN DIALOGO QUOTIDIANO CON I BANCHI DEL MERCATO E LE BOTTEGHE DI QUARTIERE, DOVE SCEGLIAMO INGREDIENTI CHE RACCONTANO LA STAGIONE E IL TERRITORIO. DA QUESTA RELAZIONE DI PROSSIMITÀ E AUTENTICITÀ PRENDE FORMA UN MENU, SCANDITO DALLE STAGIONI, CAPACE DI VALORIZZARE OGNI PRODOTTO NEL SUO MOMENTO MIGLIORE.

ALCUNI PIATTI SONO PENSATI PER ESSERE CONDIVISI, PERCHÉ CREDIAMO NELLA CONVIVIALITÀ COME NEL PIACERE PIÙ SEMPLICE E VERO DELLA TAVOLA ITALIANA. LE PASTE E I DOLCI SONO REALIZZATI INTERAMENTE IN CASA, CON MATERIE PRIME SELEZIONATE TRA LE PICCOLE REALTÀ LOCALI.

LE SCARPETTE CON SUGHI E SALSE

AMATRICIANA	5,00
FONDO DI COTTURA DEL BRASATO	5,00
ARRABBIATA AL TONNO	5,00
SALSA ALLA NORMA	5,00

I TEGAMINI

UOVA IN TRIPPETTA E CROSTINI	10,00
PATATE, SPECK, FONTINA	12,00
FUNGHI CARDONCELLI ARROSTO, CREMA DI PORRI E PATATE	10,00
SPADELLATA DI POLPO, PATATE, CAPPERI, OLIVE E POMODORI	12,00

PANE E SERVIZIO	3,00 P.P.
ACQUA MICROFILTRATA	2,00
CAFFÈ	2,00
CAFFÈ SPECIALTY	5,00

STARTER AND MAIN COURSE

TOAST PROSCIUTTO COTTO E FONTINA	8,00
SELEZIONE DI FORMAGGI CON COMPOSTA DI MIELE E PISTO	16,00
PIZZA BIANCA E PASTRAMI DI TRADIZIONE	10,00
SOUFFLÉ AI FUNGHI CARDONCELLI E TIMO (ATTESA 20 MINUTI)	14,00
SOUFFLÉ AL FORMAGGIO (ATTESA 20 MINUTI)	14,00
CARPACCIO DI BACCALÀ SCOTTATO, BROCCOLI SICILIANI, SALSA AI CAPPERI	10,00
CARPACCIO DI SALMONE MARINATO AL FINOCCHIETTO, CETRIOLI E SALSA ALL'ARANCIA	12,00
CARPACCIO DI MANZO OLIO, SALE E PEPE E UOVO MARINATO	14,00
VITELLO TONNATO, CAPPERI, CIPOLLA AGRODOLCE, PANE TOSTATO	14,00
SCAROLA AL CARTOCCIO, FAGIOLI CANNELLINI E SALSICCIA SBRICIOLATA	12,00

TORTELLI RIPIENI DI BRASATO DI MANZO SERVITI NEL FONDO DI COTTURA	14,00
SPAGHETTI AI POMODORI E PARMIGIANO	12,00
LASAGNA BIANCA E VERDE	12,00

CAVOLO CAPPUCCIO MARINATO, MIX DI SEMI TOSTATI, SALSA AI RICCI DI MARE	18,00
BISTECCA DI CONTROFILETTO DI MANZO, CIME DI CAVOLFIORI, SALSA AL PEPE VERDE	24,00
VITELLO "PULLED" SUL CROSTONE, CROCIFERE SALTATE, LIMONE FERMENTATO	20,00
BURGHER BIXIO BUN AI SEMI, 150 GR DI MANZO, STECCATA DI MOROLO, ZUCCA MARINATA	16,00
BURGHER VEG BUN AI SEMI, 180 GR DI LEGUMI CONDITO CON SEMI DI ZUCCA, LIMONE E ANACARDI, SERVITO CON ZUCCA MARINATA E FORMAGGIO DI MANDORLE	16,00

SULLO SPECCHIO TROVATE I PIATTI DEL GIORNO

DOLCI

TIRAMISÙ ESPRESSO	8,00
FLAN DI CIOCCOLATO E PANNA MONTATA	10,00
SOUFFLÉ ALLA VANIGLIA (ATTESA 20 MINUTI)	12,00
PAN BRIOCHE GLASSATO, CARAMELLO ALLA NOCCIOLA E CRÈME FRAÎCHE MONTATA	8,00

X R

TUTTI I NOSTRI CAFFÈ SONO DELLA TORREFAZIONE MOGI		
ESPRESSO BLUE	1,10	
ESPRESSO DOPPIO	2,20	
CAFFÈ’ DECAFFEINATO	1,30	
CAPPUCCINO	1,60	
CAPPUCCINO DECAFFEINATO	1,80	
CAPPUCCINO D'ORZO	1,70	
CAPPUCCINO DI SOIA	2,00	
CAFFELATTE	1,60	
LATTE MACCHIATO	1,60	
LATTE BIANCO	1,20	
CAFFÈ AMERICANO	1,60	
CAFFÈ D'ORZO	1,50	
GINSENG	1,50	
CAFFÈ CORRETTO	1,70	
CAFFÈ SHAKERATO	2,80	
MAROCCHINO	1,70	
CIOCCOLATA CALDA	3,00	
CIOCCOLATA CALDA + PANNA	4,00	
CAFFÈ SPECIAL: FRIDA, LADY BLUE, JUANA, MEAZA	5,00	
TE E TISANE	3,00	
LIEVITI		
CORNETTO SEMPLICE	1,30	
CORNETTO FARCITO CON MARPELLATA, CIOCCOLATO, CREMA PASTICCERA	1,50	
MARITOZZO CON LA PANNA	3,50	
CIAMBELLONE	2,00	
PAIN AU CHOCOLAT	1,50	
CENTRIFUGHE, SPREMUTE E SUCCHI DI FRUTTA		
ANANAS, MELA E ZENZERO	5,00	
SEDANO, FINOCCHIO, KIWI E MELA		
ARANCIA, MELA, CAROTA E ZENZERO		
SPREMUTA D'ARANCIA	3,50	
SPREMUTA DI POMPELMO	4,00	
SUCCHI	3,00	
BIBITE, ACQUA, AMARI E DISTILLATI		
BIBITE	3,00	
ANALCOLICI	3,00	
AMARI	5,00	
GRAPPE	8,00	
WHISKI E RUM	10,00	
ACQUA MICROFILTRATA	2,00	

COCKTAIL		
SPRITZ	7,00	
HUGO	8,00	
NEGRONI	8,00	
AMERICANO	8,00	
GIN TONIC, LEMON	9,00	
VODKA TONIC, LEMON	9,00	
MOJITO	10,00	

BOLLICINE

FRANCIACORTA BRUT CHARDONNAY LOMBARDIA - VEZZOLI	35,00
”VENT” EXTRA BRUT MILLESIMATO TRENTO DOC 2020 CHARDONNAY TRENINO-ALTO ADIGE - CANTINA TOBLINO	45,00
RIVE DI OGLIANO EXTRA BRUT 2023 GLERA VENETO - BIANCA VIGNA	30,00
DUBL BRUT EDITION III GRECO DI TUFO CAMPANIA - TENUTE CAPALDO	45,00
MISS FRITZ BRUT FALANGHINA CAMPANIA - TENUTE CAPALDO	25,00
BRUT SECRET DE FAMILLE PREMIER CRU PINOT MEUNIER, PINOT NERO, CHARDONNAY FRANCIA - MONMARTHE	75,00
BRUT ORIGINE CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER FRANCIA - MANDOIS	80,00
EXTRA BRUT PREMIÈRE CUVÉE CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER FRANCIA - BRUNO PAILLARD	120,00

ROSATI

SAN GREG CAMPANIA ROSATO IGT AGLIANICO CAMPANIA - FEUDI DI SAN GREGORIO	25,00
--	-------

BIANCHI

CHABLIS COTE DE LECHET 2012 PREMIER CRU CHARDONNAY BORGOGNA - ROY-PREVOSTAT	120,00
CHABLIS VIEILLES VIGNES 2022 CHARDONNAY BORGOGNA - ROY-PREVOSTAT	70,00
WEINVIERTEL 2024 GRÜNER VELTLINER AUSTRIA - GRUBER RÖSCHITZ	25,00
LARGILLER NOSIOLA VALLE D'AOSTA - CANTINA TOBLINO	45,00
PETITE ARVINE DOC 2023 PETIT ARVINE VALLE D'AOSTA - OTTIN	40,00
MERUS DOC 2024 PINOT BLANC TRENINO-ALTO ADIGE - TIEFENBRUNNER	25,00
KERNER V.ISARCO DOC 2024 KERNER TRENINO-ALTO ADIGE - STRASEERHOF	35,00
GLI ORTI OLTREPO’ PAVESE 2022 RIESLING RENANO FRIULI-VENEZIA GIULIA - FRECCIAROSSA	25,00
COLLI ORIENTALI DOC 2024 FRIULANO FRIULI-VENEZIA GIULIA - SIRCH	30,00
RIBOLLA GIALLA DOC RIBOLLA GIALLA FRIULI-VENEZIA GIULIA - SIRCH	25,00
NETA LANGHE SOUVIGNON DOC 2024 SAUVIGNON BLANC PIEMONTE - ADA NADA	28,00
LANGHE ROVELLA 2020 SAUVIGNON BLANC PIEMONTE - PARUSSO	80,00
SOAVE CLASSICO MONTE CARBONARE BIO GARGANEGA VENETO - AZ.AG. SUAVIA	40,00
LUGANA DOC 2024 TURBIANA VENETO - PATRIZIA CADORE	25,00
VERDICCHIO DI MATELICA 2024 VERDICCHIO DI MATELICA MARCHE - TENUTA COLPAOLA	25,00
VERMENTINO ORANGE 2021 VERMENTINO TOSCANA - SENZA RETE	38,00
COLLE OZIO GRECHETTO UMBRIA IGT 2024 GRECHETTO DI ORVIETO E GRECHETTO DI TODI UMBRIA - LEONARDO BUSSOLETTI	22,00
CUTIZZI RISERVA 2023 GRECO DI TUFO CAMPANIA - FEUDI DI SAN GREGORIO	35,00
FORASTERA ISCHIA DOC FORASTERA CAMPANIA/ISCHIA - COSTA DELLE PARRACINE	35,00
SOPHIA VINO BASILICATA BIANCO IGT 2021 FIANO BASILICATA - BASILISCO	60,00
WIN WIN RIESLING TROCKEN 2023 RIESLING GERMANIA - VON WINNING	35,00
ETNA BIANCO DOC 2024 CARRICANTE SICILIA - PIETRADOLCE	42,00
NSAJA RECUNU, CUTRERA, RUCIGNOLA SICILIA - RIO FAVARA	62,00
STELLATO ISOLA DEI NURAGHI VERMENTINO SARDEGNA - PALA	45,00
ROSSI	
BOURGOGNE PINOT NOIR PINOT NERO BORGOGNA - DOMAINE NICOLAS ROSSIGNOL	70,00
ALTE REBEN KALTERERSEE SCHIAVA TRENINO-ALTO ADIGE - STEPHAN ROHREGGER	50,00
CLADRECIS ROSSO 2019 MERLOT, PIGNOLO E CABERNET FRIULI-VENEZIA GIULIA - SIRCH	45,00
DOLCETTO D'ALBA DOC 2023 DOLCETTO PIEMONTE - MAURO VEGLIO	25,00
EL SARTÙ LANGHE NEBB.DOC 2023 NEBBIOLO PIEMONTE - PARUSSO	35,00
BAROLO DOCG 2020 NEBBIOLO PIEMONTE - MAURO VEGLIO	75,00
CARILLO OLTREPO’ PAVESE 2023 PINOT NERO LOMBARDIA - FRECCIAROSSA	25,00
SANPERETTO DOC 2022 VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE CORVINA,RONDINELLA MOLINARA, CORVINONE VENETO - ROBERTO MAZZI	38,00
STUPORE 2023 BOLGHERI ROSSO DOC MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON TOSCANA - CAMPO ALLE COMETE	44,00
ROSSO DI MONTALCINO 2023 SANGIOVESE TOSCANA - RIDOLFI	54,00
BRECCIARO CILIEGIOLO DI NARNI UMBRIA	32,00
”COCCA DI CASA” 2021 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - ABRUZZO	35,00
ETNA ROSSO DOC 2023 NERELLO MASCALESE - SICILIA	44,00