

La Cucina

Antipasti

- Tagliere Toscano:** € 8.00
Finocchiona – Caciocapocollo – Guanciale – Marzolino
Toscano
Bruschetta con Pomodorini e Basilico
- Tagliere Bresciano:** € 8.00
Coppa – Salame – Taleggio – Formagella Val Sabbia –
Cetrioli con grana
- Tagliere Trentino:** € 8.00
Speck – Bagoss – Mele – Wurstel – Patate Lesse con Salsa
alla Senape
- Tagliere Emiliano:** € 8.00
Crudo di Parma – Mortadella – Parmigiano Reggiano –
Miele - Tigella con Crema di Lardo al Rosmarino
- Tagliere Valtellinese:** € 8.00
Bresaola – Lonzino Affumicato all'Aceto Balsamico –
Caprini Aromatici – Crostino con Carote alle Yogurt

I Primi

- Risotto del Sottobosco** € 8.00
(Funghi Porcini, Frutti di Bosco al Profumo di Tartufo)
- Risotto allo Zafferano Mantecato con lo Speck** € 7.00
- Gnocchetti di Patate con Crema di Grana e Uva** € 7.00
- Penne Cacio e Pepe** € 7.00
- Tagliatelle allo Champagne con Rosmarino e Scaglie di Bagoss** € 8.00
- Tortello Ricotta e Spinaci fatto da Noi al Burro Versato** € 7.00
- Lasagnette Gratinare alle Verdure** € 7.00

I Secondi Piatti

Nodino di Vitello al Burro e Salvia	€ 18.00
Tagliata di Manzo in Crosta di Pane	€ 16.00
Filetto di Manzo alla Vava (con cestino di grana e rucola)	€ 20.00
Filetto di Manzo ai Funghi Porcini	€ 22.00
Filetto di Manzo alla Senape e Miele	€ 20.00
Filetto di Manzo al Pepe Verde	€ 20.00
Filetto di Manzo al Barolo e Zafferano	€ 20.00
Filetto di Vitello alla Crema di Tartufo	€ 20.00
Filetto di Vitello al Prosecco	€ 18.00
Costolette d'Agnello al Cognac	€ 18.00

Baby Menù

Pluto € 9.00

**Pennette al Pomodoro
Fettine di Vitello alla Brace con Patate
Gelato al Fior di Latte con Coulis di Fragole**

Topolino € 9.00

**Gnocchi di Patate al Pomodoro
Scaloppine di Vitello al Limone con Patate
Gelato al Fior di Latte e Cioccolato Fondente**

*Alcuni prodotti all'origine potrebbero essere Congelati o Surgelati

Alla Brace

Fiorentina di Manzo al Kg.	€ 40.00
Costata di Manzo al Kg.	€ 35.00
Filetto di Manzo	€ 18.00
Tagliata di Manzo	€ 15.00
Nodino di Vitello	€ 18.00
Filetto di Vitello	€ 18.00
Tagliata di Cavallo	€ 15.00
Filetto di Cavallo	€ 17.00
Costolette d'Agnello	€ 18.00
Grigliata Mista (minimo 2 Persone) (Costata di Manzo-Salamina-Pancetta-Spiedino)	€ 16.00 (a persona)

Il Kobe Beef

Il manzo Kobe, prodotto da capi purosangue Wagyu, viene considerato da molti esperti il manzo più tenero, più saporito, più appetitoso e più sano esistente nel mercato a qualsiasi livello di prezzo. Prezzi così sostenuti, come quelli per le bottiglie di vino più esclusivo, vengono giustificati con la storia del prodotto, con la sua genetica, con le tecniche di lavorazione e a causa della relativa scarsità rispetto alla domanda mondiale.

In Giappone la razza Wagyu, allevata in origine per la sua forza e robustezza, ha una storia secolare. Per centinaia di anni alcune mandrie di pochi capi di Wagyu sono rimaste fisicamente (e quindi geneticamente) isolate nelle regioni montagnose del Giappone a causa di barriere naturali. Questo isolamento, ha limitato al massimo gli incroci di riproduzione fra diverse mandrie di Wagyu ed anche al giorno d'oggi i capi sono di razza purissima e conservano il patrimonio genetico originale di questa antichissima razza di bestiame.

La carne della razza Wagyu deve la sua fama alle numerose venature intramuscolari dove il grasso è distribuito soprattutto all'interno del muscolo e non attorno ad esso. Queste venature intramuscolari, che conferiscono l'aspetto marmorizzato, sono un elemento chiave per la tenerezza e l'appetibilità e danno risalto al gusto del Kobe Beef. Inoltre hanno un contenuto di grassi saturi che è la metà di quello della maggior parte dei tagli di manzo "magri" in commercio ed ha quindi una maggiore efficacia nell'abbassamento del livello di colesterolo.

Nice to Meat da Jolanda de Colò

Filetto di Kobe Beef	€ 85.00
Tagliata di Kobe Beef per 2 Persone	€100.00

Le Pizze

Capricciosa: Prosciutto cotto, champignon, carciofi farcitura mista, acciughe	€ 7.00
Bergamasca: Salsiccia e patate al forno	€ 7.00
Boscaiola: Prosciutto, funghi e panna	€ 7.00
Delicata: Gamberetti e zucchine	€ 7.00
Grana o Panna: Grana o Panna, speck o crudo a fine cottura	€ 7.00
Diavola: Salame piccante, peperoni	€ 7.00
PF: Prosciutto cotto e funghi champignon	€ 7.00
Carbonara: Pancetta, uovo, grana	€ 7.00
Babbert: Prosciutto cotto, taleggio, peperoncino fresco	€ 7.00
Pimpi: Trevisano, olive e panna	€ 7.00
Napoli: Capperi, Acciughe, basilico o origano	€ 6.00
Asparagi: Asparagi e grana	€ 6.00
Prosciutto: Prosciutto	€ 6.00
Marinara: Olio con aglio e origano o basilico senza mozzarella	€ 5.00
Margherita: Pomodoro e mozzarella	€ 5.00

Ad ogni aggiunta o modifica verranno addebitati € 1.00 o 2.00 in base all'ingrediente.

*Alcuni prodotti all'origine potrebbero essere Congelati o Surgelati

Le Pizze

Dama Bianca: Pancetta, scamorza, trevisano, porcini e aceto balsamico, senza pomodoro	€ 11.00
Sfiziosa: Crudo, bufala, pomodori a fette, rucola tutto a fine cottura	€ 10.00
Tirolese: Speck in cottura, wurstel, bagòss messo dopo cottura	€ 9.00
Beata: Bufala, salame dolce e scamorza	€ 9.00
Alpi: Speck in cottura, funghi champignon, porcini trifolati da noi e brie	€ 9.00
Caprina: Pomodoro, caprino, olio, origano, bresaola senza mozzarella	€ 9.00
Bresciana: Salame dolce, asparagi, brie, uovo	€ 9.00
Colonnata: Scamorza e lardo messo a fine cottura	€ 8.00
Titty: Speck, gamberetti, brie	€ 8.00
Orobica: Bresaola, grana e rucola a fine cottura	€ 8.00
Mexicana: Salamino piccante, capperi, zola e peperoncino	€ 8.00
Marlene: Speck, scamorza e gorgonzola	€ 8.00
Light: Bufala, prosciutto cotto e rucola o soncino	€ 8.00
Vegetariana: Verdure miste	€ 8.00
4 Formaggi: Grana, gorgonzola, taleggio e brie	€ 8.00
Del Barone: Lonzino di maiale, taleggio e aceto balsamico senza pomodoro	€ 8.00
Ciliegina: Pomodorini, bufala e basilico	€ 7.00
Siciliana: Tonno, capperi, olive, pomodorini, origano	€ 7.00

*Alcuni prodotti all'origine potrebbero essere Congelati o Surgelati

I Dessert

Tortino di Mele Renette al profumo di Cannella	€ 4.50
Torta Ganache (Cioccolato Fondente)	€ 4.50
Crema Bruciata alla Vaniglia	€ 4.50
Tiramisu' Tradizionale	€ 4.50
Semifreddo al Croccante di Nocciole	€ 4.50
Frutta Fresca con Cioccolato Fuso (Latte-Fondente-Bianco)	€ 5.00
Sorbetto al Limone	€ 3.00

Il Bar

Coperto	€ 0.00
Caffè	€ 1.50
Acqua	€ 2.50
Birra alla Spina Piccola - Binding -	€ 3.00
Birra alla Spina Media - Binding -	€ 4.50
Birre in Bottiglia	€ 6.00
Bibite	€ 3.00
Amari	€ 4.00
Grappe	€ 4.00
Distillati	€ 5.00

*Alcuni prodotti all'origine potrebbero essere Congelati o Surgelati