



Antipasti

<i>Crema di patate, mele e castagne con crostini di pane alle noci</i>	€ 7,50
<i>Salmone marinato con insalata di quinoa, mandorle, pompelmo e panna acida</i>	€ 8,50

Primi piatti

<i>Risotto allo zafferano avvolto nel crudo di Norcia IGP (su richiesta anche versione vegetariana)</i>	€ 12,00
<i>Penne con broccoli e noci, gratinate con pan grattato e capracotta</i>	€ 8,50

Secondi piatti

<i>Filetto di maiale ripieno di frittatina alle erbe con patate al forno</i>	€ 12,00
<i>Zuppa di cavolo nero</i>	€ 10,00

Dolci

<i>Tortino caldo di cioccolato fondente</i>	€ 5,00
<i>Mousse di castagne su salsa di cachi</i>	€ 6,00
<i>Tiramisù al caffè</i>	€ 4,00

Abbiamo anche diversi piatti fuori menù. Chiedete per sapere quali sono quelli del giorno

Coperto € 1,50



Selezioni di salumi e formaggi

Selezione di salumi di Norcia

(prosciutto crudo IGP, salame corallina, salame di cinghiale, coioni di mulo, lardo alle erbe)

€ 13,00

Selezione di formaggi di capra

(capra cotta, stracchino, crosta lavata, crosta lavata nella birra, capra blu)

€ 16,00

Selezione di formaggi di vaccino

(bianco del lago BIO, formagella biologica, nostrano BIO, latteria BIO, zola naturale)

€ 14,00

Selezione mista di formaggi di vaccino e capra

(bianco del lago BIO, nostrano BIO, zola naturale - capra cotta, crosta lavata, capra blu)

€ 18,00

Selezione mista di formaggi di capra e salumi

(capra cotta, crosta lavata, capra blu - prosciutto crudo IGP, salame corallina, lardo alle erbe)

€ 16,00

Selezione mista di formaggi di vaccino e salumi

(bianco del lago BIO, nostrano BIO, zola naturale - prosciutto crudo IGP, salame corallina, lardo alle erbe)

€ 15,00

Aperitivo

Piattino del giorno con sfizi creati dallo chef

€ 3,50

Per le birre, le bevande ed i vini consultare il seguito del menu



Birre, bevande, amari e distillati

<i>Bevanda</i>	<i>Prezzo</i>	<i>Birre artigianali</i> <i>Birrificio Plurale</i>	<i>Prezzo</i>
<i>Coca Cola 33 cl.</i>	<i>€ 2,50</i>	<i>Golden Ale 33 cl.</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Coca Cola Zero 33 cl.</i>	<i>€ 2,50</i>	<i>India Pale Ale 33 cl.</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Fanta 33 cl.</i>	<i>€ 2,50</i>	<i>White Ale 33 cl.</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Acqua tonica Schweppes</i>	<i>€ 2,50</i>		
<i>Cocktail</i>	<i>Prezzo</i>	<i>Birre</i>	<i>Prezzo</i>
<i>Spritz (campari o aperol)</i>	<i>€ 6,00</i>	<i>Menabrea chiara 33 cl.</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Negroni</i>	<i>€ 6,00</i>	<i>Menabrea ambrata 33 cl.</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Negroni sbagliato</i>	<i>€ 6,00</i>		
<i>Vodka lemmon</i>	<i>€ 6,00</i>		
<i>Gin Lemmon</i>	<i>€ 6,00</i>		
<i>Centrifugati</i>	<i>Prezzo</i>	<i>Caffè</i>	<i>Prezzo</i>
<i>Centrifugati di frutta fresca</i>	<i>€ 3,50</i>	<i>Normale o macchiato</i>	<i>€ 1,00</i>
		<i>Orzo</i>	<i>€ 1,30</i>
		<i>Ginseng</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Liquori e distillati</i>	<i>Prezzo</i>	<i>Acqua</i>	<i>Prezzo</i>
<i>Amaro alle erbe</i>	<i>€ 4,00</i>	<i>Naturale filtrata 0,75 cl.</i>	<i>€ 0,50</i>
<i>Monaci Benedettini Cascinazza</i>		<i>Gassata filtrata 0,75 cl.</i>	<i>€ 0,50</i>
<i>Grappa bianca di Bassano</i>	<i>€ 4,00</i>		
<i>Distilleria Capovilla</i>			
<i>Grappa di Barolo</i>	<i>€ 4,00</i>		
<i>Con vinacce di Nebbiolo della cantina</i>			
<i>Camerano</i>			
<i>Whisky The Glenrothes</i>	<i>€ 6,00</i>	<i>Naturale in bottiglia 0,50 cl.</i>	<i>€ 1,00</i>
<i>Select Reserve – Speyside Single Malt</i>		<i>Gassata in bottiglia 0,50 cl.</i>	<i>€ 1,00</i>
<i>Scotch Whisky</i>			
<i>Whiskey Snakehead</i>	<i>€ 6,00</i>		
<i>Islay Single Malt Scotch Whisky</i>			
<i>Diplomatico</i>	<i>€ 6,00</i>	<i>Naturale in bottiglia 1 lt.</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Ron Antiguo de Venezuela Reserva</i>		<i>Gassata in bottiglia 1 lt.</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>esclusiva</i>			



La carta dei vini

<i>Vino</i>	<i>Cantina</i>	<i>Regione</i>	<i>Annata</i>	<i>Q.tà</i>	<i>Prezzo</i>	
					<i>Calice</i>	<i>Bottiglia</i>
<i>Bollicine</i>						
<i>Martinotti (Pinot nero)</i>	<i>Anteo</i>	<i>Lombardia</i>		<i>0.75 cl</i>	<i>€ 3,50</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Tradition Metodo Classico Millesimato (Pinot Nero)</i>	<i>Anteo</i>	<i>Lombardia</i>	<i>2009</i>	<i>0.75 cl</i>		<i>€ 30,00</i>
<i>Vini bianchi</i>						
<i>Kerner Vigneti delle Dolomiti (Kerner)</i>	<i>Zanotelli</i>	<i>Trentino</i>	<i>2015</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>€ 4.50</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Pretesto IGT (50 % Chardonnay, 50 % Sauvignon)</i>	<i>Ca' Boffenisio</i>	<i>Lombardia</i>	<i>2010</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>€ 4,00</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Greco di Tufo (Greco di tufo)</i>	<i>Calafè</i>	<i>Campania</i>	<i>2013</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>€ 5,00</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Vini rossi</i>						
<i>Albugnano Superiore (Nebbiolo)</i>	<i>Pianfiorito</i>	<i>Piemonte</i>	<i>2013</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>€ 5,00</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Cannonau di Sardegna Fudora (Cannonau)</i>	<i>Pranu Tuvara</i>	<i>Sardegna</i>	<i>2013</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>€ 5,00</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Cariglio rosso IGT (Magliocco)</i>	<i>Tenute Terre Nobili</i>	<i>Calabria</i>	<i>2015</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>€ 5,00</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Lacrima di Morro d'Alba Superiore "Quota 33" (Lacrima di Morro)</i>	<i>Bartolucci</i>	<i>Marche</i>	<i>2013</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>€ 4,50</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Vigna Antica (Aglanico)</i>	<i>Selvanora</i>	<i>Basilicata</i>	<i>2010</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>€ 5,00</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Passiti e moscati</i>						
<i>Passito (Moscato di Pantelleria)</i>	<i>Solidea</i>	<i>Sicilia</i>	<i>2012</i>	<i>0.50 cl</i>	<i>€ 6,00</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Moscato La Volpe e L'Uva (Moscato)</i>	<i>Anteo</i>	<i>Lombardia</i>	<i>2015</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>€ 3,50</i>	<i>€ 13,00</i>