



Menù Cena

Antipasti

Crema di topinambur, mele, carote e zenzero con crostini di pane alle noci	V	€ 8,00
Crema di lenticchie con cotechino e tartufo di Norcia		€ 11,00
Salmone marinato con insalata di riso venere, mandorle, e salsa yogurt		€ 9,00
Tortino di cavolo nero e patate su crema di pane	V	€ 7,00

Primi piatti

Risotto alle castagne con lardo ed aceto balsamico	V	€ 12,00
Caserecce cacio e pepe con carciofi	V	€ 10,00
Spaghetti in crema di zucca con pancetta e capracotta		€ 8,00

Secondi piatti

Baccalà mantecato su crostini di polenta con insalatina di finocchi e melagrana		€ 12,00
Spezzatino di vitello alla birra con patate e carote		€ 9,00
Guancia di manzo all'Aglianico con flan di erbe e carote		€ 18,00
Filetto di maiale ripieno di verza, pancetta e noci		€ 12,00

Dolci

Tortino caldo di cioccolato fondente		€ 5,00
Cantucci		€ 4,00
Birramisù		€ 5,00
Torta al cioccolato (senza burro, latte e farina)		€ 4,00
Salame di cioccolato e panettone		€ 5,00

Chiedete i piatti fuori menù per sapere quali sono quelli del giorno

Coperto € 1,50

V - piatti vegetariani



Selezioni di salumi e formaggi

Selezione di salumi di Norcia		€ 13,00
prosciutto crudo IGP, salame ciasciuolo, salame di cinghiale, cojoni di mulo, lardo alle erbe		
Selezione di formaggi di capra		€ 16,00
capracotta, stracchino, crosta lavata, crosta lavata nella birra, capra blu	V	
Selezione di formaggi di vaccino		€ 14,00
bianco del lago BIO, formagella biologica, nostrano BIO, latteria BIO, zola naturale	V	
Selezione mista di formaggi di vaccino e capra		€ 18,00
bianco del lago BIO, nostrano BIO, zola naturale - capracotta, crosta lavata, capra blu	V	
Selezione mista di formaggi di capra e salumi		€ 16,00
capracotta, crosta lavata, capra blu - prosciutto crudo IGP, salame ciasciuolo, lardo alle erbe		
Selezione mista di formaggi di vaccino e salumi		€ 15,00
bianco del lago BIO, nostrano BIO, zola naturale - prosciutto crudo IGP, salame ciasciuolo, lardo alle erbe		

Aperitivo

Piattino del giorno con sfizi creati dallo chef € 3,50

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

I nostri orari di apertura

Pranzo:

Lunedì - Venerdì: 12:30 - 14_30

Cena:

Lunedì - Giovedì: 18:00 - 23:30

Venerdì - Sabato: 18:00 - 00:00



Birre, Bevande, amari distillati

Bevanda	Prezzo	Birre artigianali <i>Birrificio Plurale</i>	Prezzo
Coca Cola 33 cl.	€ 2,50	Golden Ale 33 cl.	€ 5,00
Coca Cola Zero 33 cl.	€ 2,50	India Pale Ale 33 cl.	€ 5,00
Fanta 33 cl.	€ 2,50	White Ale 33 cl.	€ 5,00
Acqua tonica Schweppes	€ 2,50	Winter Ale 33 cl.	€ 5,00

Cocktail	Prezzo	Birre	Prezzo
Spritz (campari o aperol)	€ 6,00	Menabrea chiara 33 cl.	€ 4,00
Negroni	€ 6,00	Menabrea ambrata 33 cl.	€ 4,00
Negroni sbagliato	€ 6,00		
Vodka Lemon	€ 6,00		
Gin Lemon	€ 6,00		

Centrifugati	Prezzo	Caffè	Prezzo
Centrifugati di frutta fresca	€ 3,50	Normale o macchiato	€ 1,00
		Orzo	€ 1,30
		Ginseng	€ 1,50

Liquori e distillati	Prezzo	Acqua	Prezzo
Amaro alle erbe Monaci Benedettini Cascinazza	€ 4,00	Naturale filtrata 75 cl.	€ 0,50
Amaro Segesta Amaro siciliano	€ 4,00	Gassata filtrata 75 cl.	€ 0,50
Amaro Florio Amaro siciliano	€ 5,00	Naturale PET 50 cl.	€ 1,00
Ratafià Liquore abruzzese a base di amarene e vino Montepulciano d'Abruzzo DOC	€ 4,00	Gassata PET 50 cl.	€ 1,00
Grappa bianca Bassano Distilleria Capovilla	€ 4,00	Naturale PET 1 lt.	€ 2,00
Grappa di Barolo Con vinacce di Nebbiolo della cantina Camerano	€ 4,00	Gassata PET 1 lt.	€ 2,00
Whisky The Glenrothes Select Reserve - Speyside Single Malt Scotch Whisky	€ 6,00		
Whiskey Snakehead Islay Single Malt Scotch Whisky	€ 6,00		
Diplomatico Ron Antiguo de Venezuela Reserva esclusiva	€ 6,00		
Brandy Leone Bianchi Distilleria Bianchi - Marsala	€ 6,00		



La carta dei vini

Vino	Cantina	Regione	Annata	Qtà	Prezzo	
					Calice	Bott.
<i>Bollicine</i>						
Martinotti Pinot nero	Anteo	Lombardia	s.a.	75 cl.	€ 3,50	€ 12,00
Tradition Metodo Classico Milles. Pinot Nero	Anteo	Lombardia	2009	75 cl.		€ 30,00
Sabrage brut Pinot Nero, Chardonnay	Anteo	Lombardia	s.a.	75 cl.		€ 24,00
<i>Vini bianchi</i>						
Vigneti delle Dolomiti Kerner	Zanotelli	Trentino	2015	75 cl.	€ 4,50	€ 16,00
Pretesto IGT 50% Chardonnay, 50% Sauvignon	Ca' Boffenisio	Lombardia	2010	75 cl.	€ 4,00	€ 14,00
Greco di Tufo Greco di tufo	Calafè	Campania	2013	75 cl.	€ 5,00	€ 18,00
<i>Vini rossi</i>						
Albugnano Sup. Nebbiolo	Pianfiorito	Piemonte	2013	75 cl.	€ 5,00	€ 20,00
Fudora Cannonau	Pranu Tuvvara	Sardegna	2013	75 cl.	€ 5,00	€ 22,00
Lacrime di Morro d'Alba Sup. "Quota 33" Lacrime di Morro	Bartolucci	Marche	2013	75 cl.	€ 4,50	€ 16,00
Vigna Antica Aglanico	Selvanova	Campania	2010	75 cl.	€ 5,00	€ 18,00
Le Stròpe Pinot Nero	Zanotelli	Trentino	2014	75 cl.	€ 5,00	€ 24,00
<i>Vini dolci</i>						
Passito Moscato di Pantelleria	Solidea	Sicilia	2012	50 cl.	€ 6,00	€ 25,00
Moscato La Volpe e L'Uva Moscato	Anteo	Lombardia	2015	75 cl.	€ 3,50	€ 13,00