



Antipasti

<i>Crema di patate, mele e castagne con crostini di pane alle noci</i>	<i>(V)</i>	€ 7,50
<i>Crema di patate e carciofi con pancetta croccante</i>	<i>(V a rich.)</i>	€ 8,50
<i>Salmone marinato con insalata di quinoa, mandorle, pompelmo e panna acida</i>		€ 8,50
<i>Tortino di radicchio e pere su crema di gorgonzola</i>	<i>(V)</i>	€ 7,00

Primi piatti

<i>Risotto alla Trevisana</i>	<i>(V)</i>	€ 12,00
<i>Caserecce cacio e pepe con carciofi</i>	<i>(V)</i>	€ 10,00
<i>Spaghetti alla carbonara</i>		€ 7,00

Secondi piatti

<i>Filetto di maiale ripieno di frittatina alle erbe con patate al forno</i>		€ 12,00
<i>Zuppa di cavolo nero</i>	<i>(V)</i>	€ 10,00
<i>Baccalà mantecato su crostini di polenta con insalatina di finocchi e melagrana</i>		€ 12,00
<i>Spezzatino di vitellone alla birra con patate e carote</i>		€ 9,00

Dolci

<i>Tortino caldo di cioccolato fondente</i>		€ 5,00
<i>Cantucci</i>		€ 4,00
<i>Tiramisù al caffè</i>		€ 4,00
<i>Torta al cioccolato (senza burro, latte e farina)</i>		€ 4,00
<i>Panettone biscottato con crema al mascarpone e cioccolato fuso</i>		€ 4,00

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

(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)

(V)

€ 16,00

Selezione di formaggi di vaccino

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

(V)

€ 14,00

Selezione mista di formaggi di vaccino e capra

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

(V)

€ 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

I nostri orari di apertura

Lun - Sab: 18:00 - 00:00



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>Winter Ale 33 cl.</i>	<i>€ 5,00</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 Snoisehead</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 Antiquo de Venezuela Reserva</i>		<i>Gassata in bottiglia 1 lt.</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>esclusiva</i>			



La carta dei vini

Vino	Cantina	Regione	Annata	Q.tà	Prezzo	
					Calice	Bottiglia
Bollicine						
<i>Martinotti</i> (Pinot nero)	<i>Anteo</i>	<i>Lombardia</i>		<i>0.75 cl</i>	<i>€ 3,50</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Tradition Metodo</i> <i>Classico Millesimato</i> (Pinot Nero)	<i>Anteo</i>	<i>Lombardia</i>	<i>2009</i>	<i>0.75 cl</i>		<i>€ 30,00</i>
Vini bianchi						
<i>Kerner Vigneti delle</i> <i>Dolomiti</i> (Kerner)	<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</i> (50 % Chardonnay, 50 % Sauvignon)	<i>Ca'</i> <i>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</i> (Greco di tufo)	<i>Calafè</i>	<i>Campania</i>	<i>2013</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>€ 5,00</i>	<i>€ 18,00</i>
Vini rossi						
<i>Albugnana Superiore</i> (Nebbiolo)	<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</i> <i>Fudora</i> (Cannonau)	<i>Pranu</i> <i>Turara</i>	<i>Sardegna</i>	<i>2013</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>€ 5,00</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Cariglio rosso IGT</i> (Magliocco)	<i>Tenute</i> <i>Terre</i> <i>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</i> <i>d'Alba Superiore "Quota</i> <i>33"</i> (Lacrima di Morro)	<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</i> (Aglanico)	<i>Selvanova</i>	<i>Campania</i>	<i>2010</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>€ 5,00</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Stròp</i> (Pinot Nero)	<i>Zanotelli</i>	<i>Trentino</i>	<i>2014</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>€ 5,00</i>	<i>€ 24,00</i>
Passiti e moscati						
<i>Passito</i> (Moscato di Pantelleria)	<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</i> <i>L'Uva</i> (Moscato)	<i>Anteo</i>	<i>Lombardia</i>	<i>2015</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>€ 3,50</i>	<i>€ 13,00</i>