



DALLA CUCINA

TRE CRUDI DI MARE

TARTARE DI TONNO, TARTARE DI SALMONE, GAMBERI ROSSI

Pesce, Crostacei

22,00 €

Crudità di funghi porcini freschi

Porcini freschi, sedano, scaglie di grana

Latticini, Sedano

17,00 €

Duetto del lago

Filetto di persico in carpione, crostini con carpaccio di trota salmonata
affumicata da noi

Pesce, Latticini, Glutine, Sesamo, Sedano

16,00 €

GNOCCO FRITTO CON SALUMI E FORMAGGI SELEZIONATI PER 2 PERSONE

Glutine, Anidride solforosa e solfiti, Latticini

19,00 €

CROSTONI CON BURRATA E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

Pesce, Latticini, Glutine, Anidride solforosa e solfiti

16,00 €

Carpaccio di Magatello salmistrato al timo

13,00 €

Tagliatelle ai porcini freschi

Glutine, Uova

20,00 €

Tagliatelle fresche con pomodorini, gamberetti, basilico e stracciatella

Molluschi, Latticini, Glutine, Uova

18,00 €

Fritto misto di lago con verdure

Pesce, Glutine

18,00 €

Filetto di lavarello alla griglia con patate

Pesce

20,00 €

GNOCCO FRITTO CON PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE

Glutine, Anidride solforosa e solfiti

14,00 €

Bresaola rucola e grana

Bresaola, rucola, formaggio grana

Latticini

11,00 €

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE

Uova, Senape

16,00 €

Tartare di tonno

Tartare di tonno con salsa di mango

Pesce, Anidride solforosa e solfiti

20,00 €

Lasagne alla bolognese

Glutine, Latticini, Sedano

12,00 €

Filetto di pesce persico alla Borromeo con patate al forno

Pesce, Glutine

22,00 €

RISOTTO AI PESCE PERSICO min 2 persone

Risotto con persico di lago

Latticini, Pesce, Anidride solforosa e solfiti, Sedano, Glutine

18,00 €

Spaghetti alle vongole

Glutine, Molluschi

18,00 €

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

Spaghetti con frutti di mare

Molluschi, Pesce, Glutine, Sedano, Anidride solforosa e solfiti

18,00 €

TAGLIATA DI SCOTTONA

18,00 €

TAGLIATA DI SCOTTONA CON RUCOLA E GRANA A SCAGLIE

Latticini

20,00 €

Tagliata di tonno con sesamo e verdure grigliate

Tonno scottato con sesamo e verdure grigliate

Pesce, Sesamo, Soia

20,00 €

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

25,00 €

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

Latticini, Senape, Glutine

28,00 €

Tomahawk di maiale con patate al forno

Anidride solforosa e solfiti

18,00 €

Risotto al castelmagno min 2

Latticini, Glutine, Sedano

17,00 €

MESSICO E TAPAS

TACOS CHILI DI CARNE

3 TACOS FARCITI DI CHILI CON CARNE , AVOCADO CIPOLLA
MARINATA , FAGIOLI ROSSI

Glutine, Latticini, Anidride solforosa e solfiti

13,00 €

GAMBERI IMPANATI

Tapas di gamberetti impanati

Crostacei, Senape, Sesamo, Glutine

10,00 €

Mix arrostiticini di calamari e gamberi impanati

Molluschi, Crostacei, Glutine, Soia, Sesamo

12,00 €

GUACAMOLE

AVOCADO FRESCO, CIPOLLA ROSSA, POMODORO, LIME

8,00 €

Jalapeño popper

Jalapeño in pastella ripieni di formaggio fritti

Latticini, Glutine, Frutta a guscio, Anidride solforosa e solfiti, Senape, Sesamo

8,00 €

NACHOS

FARCITI CON FORMAGGIO FUSO, CREMA DI FAGIOLI, PICO DE GALLO,
AVOGADO, JALAPENO SOTTOACETO

Latticini, Anidride solforosa e solfiti

10,00 €

Arrostiticini di calamari

Tapas con arrostiticini di calamari e patatine

Molluschi, Pesce, Frutta a guscio, Glutine, Sesamo

8,00 €

BRUSCHETTA CLASSICA CON POMODORO E BASILICO

Glutine

5,00 €

BRUSCHETTA CON AGLIO OLIO ORIGANO

Glutine

4,00 €

Tacos di pesce con gamberetti

Due tacos di pesce con gamberi, guacamole, crema di formaggi, pomodorini, cipolla caramellata

Molluschi, Glutine, Latticini

15,00 €

Doblada di pollo

Tortillas con pollo, crema di fagioli, formaggio, cipolla marinata, insalata, Latticini, Glutine

10,00 €

Doblada di manzo

Tortillas con Manzo, crema di fagioli, formaggio, insalata, cipolla marinata, pomodorini

Latticini, Glutine

12,00 €

HAMBURGER

HAMBURGER DI FASSONA

PANE, HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE, GUANCIALE CROCCANTE, LATTUGA, FORMAGGIO FONTAL

Latticini, Glutine, Sesamo

15,00 €

MESSICO

PANE, HAMBURGER DI FASSONA, AVOGADO, POMODORO A FETTE, CHEDDAR, CIPOLLA CARAMELLATA

Glutine, Latticini

15,00 €

ITALIANO

PANE, HAMBURGER , LATTUGA, POMODORINI SECCHI, PEPERONE
ARROSTITO, TOMA VALCUVIA
Glutine, Senape, Sesamo, Latticini, Soia
15,00 €

LE FRESCHE INSALATE

CASEAR SALAD
LATTUGA, SCAGLIE DI PARMIGIANO, CROSTINI, STRACCETTI DI POLLO,
SALSA CAESAR
Latticini, Glutine, Senape, Soia, Uova, Anidride solforosa e solfiti
12,00 €

MASTROIANNI
LATTUGA, POMODORO, TONNO, MAIS, UOVO SOD, MOZZARELLA
Latticini, Uova, Pesce, Anidride solforosa e solfiti
10,00 €

CARAIBICA
LATTUGA, AVOGADO, GAMBERI, POMODORINO PACHINO, MANDORLE
Pesce, Arachidi
14,00 €

CONTORNI

PATATINE FRITTE
Glutine, Frutta a guscio, Soia, Arachidi
5,00 €

INSALATA VERDE
5,00 €

INSALATA MISTA
6,00 €

VERDURE GRIGLIATE
6,00 €

DOLCI

Meringa

Latticini, Uova, Frutta a guscio, Glutine
7,00 €

SORBETTO MANGO E MARACUYÁ

Latticini, Glutine, Frutta a guscio
6,00 €

AFFOGATO AL CAFFÈ

Latticini, Glutine, Uova
6,00 €

Croccante al pistacchio

Latticini, Glutine, Frutta a guscio, Arachidi
7,00 €

Tartufo nero o bianco

Uova, Glutine, Latticini, Frutta a guscio
6,00 €

Coppa gelato spagnola o al pistacchio

Latticini, Glutine, Frutta a guscio, Uova
7,00 €

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Latticini, Glutine, Uova
6,00 €

Incanto caramello salato e cioccolato

Latticini, Glutine, Frutta a guscio, Arachidi, Uova
7,00 €

Coppa caffè

Glutine, Latticini, Uova
7,00 €

Coppa per bambini twitti

Glutine, Latticini, Uova
6,00 €

Semifreddo vecchio amaro del capo

Glutine, Latticini, Frutta a guscio, Uova

7,00 €

Coppa frutti di bosco senza glutine

Latticini, Uova

7,00 €

Tiramisú senza glutine

Latticini, Uova

8,00 €

Panna cotta frutti di bosco senza glutine

Latticini

7,00 €

TIRAMISU'

Latticini, Glutine, Uova

7,00 €

BONET

Latticini, Uova, Glutine, Arachidi, Frutta a guscio

7,00 €

CREMA CATALANA

Latticini, Uova

7,00 €

SORBETTO

Latticini, Anidride solforosa e solfiti

5,00 €



BOLLICINE

PROSECCO Valdobbiadene millesimato follador

28,00 €

Blanc de Blanc erbavoglio método classico

Método classico

Anidride solforosa e solfiti

38,00 €

Prosecco brut V8

Anidride solforosa e solfiti

25,00 €

ALTA LANGA DOCG PAS DOSE' MILLESIMATO "Airali" - Tenuta Carretta (Piemonte)

Perlage molto fine e persistente. Colore, giallo paglierino intenso, brillante. Fresco, minerale, gesso, frutti rossi (ribes e mirtillo) poi i profumi dell'evoluzione sui lieviti. Lunga persistenza, grande freschezza, bilanciato.

40,00 €

CHAMPAGNE BRUT - Ruinart (Francia)

Fine e fresco, fruttato con note di frutti a polpa bianca (pera, mela renetta), di albicocca, ma anche di nocciole e di mandorle fresche. Al secondo naso si rivela una grande intensità olfattiva con note più marcate di brioche e biscotto.

120,00 €

CHAMPAGNE BRUT BLANC de BLANCS - Ruinart (Francia)

Intensi aromi di frutta fresca: limoni maturi, pere succose o pesche appena raccolte. Più floreale, al secondo naso rivela un sentore di fiori bianchi, assieme a una nota speziata di zenzero e bacche rosa.

Tra tensione e rotondità, la texture è avvolgente, sublimata da una freschezza aromatica di agrumi maturi e frutti esotici. La nota minerale è persistente e delicata.

150,00 €

CHAMPAGNE BRUT GRANDE RÉSERVE PREMIER CRU - De Vilmont (Francia)

Tre anni di affinamento sui lieviti. Proviene esclusivamente da vigneti classificati come Premier Cru. Il vino è limpido e cristallino, dal colore dorato, si caratterizza per il perlage fine e vivace, il bouquet armonico e complesso.

Fine e delicato, rivela all'olfatto fragranze di violetta ed aromi di frutti di bosco.

Ben strutturato, nel giusto equilibrio tra vena acidula e dolce, si presenta corposo e vinoso al palato, lasciando una sensazione finale rotonda, equilibrata e fine.

55,00 €

FRANCIACORTA BRUT DOCG - Bosio (Lombardia)

Minimo 20 mesi sui lieviti, colore giallo paglierino, brillante, perlage fine e persistente, lievi riflessi verdognoli. Bouquet floreale, accenni di frutta matura e lieviti.

Palato morbido, ingresso, rotondo ma bilanciato da una buona freschezza e una buona "carbonica", complesso, sapido.

40,00 €

PROSECCO DOC EXTRA DRY MILLESIMATO Rosè - Contarini (Veneto)

Color rosa tenue, brillante, perlage fine. Al naso è fine, fragrante, abbastanza complesso, tenui note fruttate e floreali. Al palato è fresco, sapido, equilibrato, sottile, armonico e persistente.

25,00 €

PROSECCO di VALDOBBIADENE Sup. DOCG Extra Dry - Bortolin (Veneto)

Giallo paglierino chiaro, luminoso. Gradevolmente intenso, molto fruttato, leggermente aromatico, con ricordo di fiori di glicine.

Tendenzialmente asciutto, di piacevolissima beva, con leggerissimo retrogusto di tono ammandorlato tipico delle uve del Prosecco. Ottimo come aperitivo, può poi accompagnare l'intero pasto.

28,00 €

Spumante dolce il feudo

16,00 €

VINI BIANCHI

DERTHONA

Colli tortonesi

25,00 €

Vermentino di Sardegna

Isaquis vermentino sardo

25,00 €

Garganega veronese

20,00 €

Erbavoglio BIANCO DOC - Torraccia del Piantavigna

Dal colore giallo paglierino brillante, offre un bouquet fresco e fruttato, con note delicate di fiori bianchi e agrumi. Al palato è vivace, equilibrato e piacevolmente persistente. Ideale come aperitivo e con piatti a base di pesce leggero.

22,00 €

CHARDONNAY SALENTO IGP - PaoloLeo (Puglia)

Colore giallo paglierino carico, il profumo è fruttato, con decisi sentori di frutta tropicale matura, sapore pronunciato, armonico, piacevolmente acidulo, fruttato, che permane lungamente in bocca.

21,00 €

FALANGHINA IGT BASILICATA "Vulcanico" - Paternoster (Basilicata)

Giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Al naso i profumi sono intensi e persistenti con sensazioni che ricordano piccoli fiori bianchi e frutta. Al palato si presenta fresco ed equilibrato, con un finale pulito.

25,00 €

GEWÜRZTRAMINER DOC - Elena Walch (Alto Adige)

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Sensazioni varietali dall'acacia al miele, al floreale. Garbatamente asciutto, di buon equilibrio e giusta acidità. Abbinamenti: antipasti di mare, primi con salse delicate, crostacei e frutti di mare.

32,00 €

LUGANA DOC “Le Fornaci” - Tommasi (Veneto)

Colore giallo intenso brillante, dal profumo fruttato e complesso, con sentori di pesca. Armonico, rotondo e persistente al palato con sensazione di miele e mela. Abbinamenti: antipasti, minestre e pesce.

25,00 €

“Lenz” Cuvée Vigneto delle Dolomiti IGT - Ritterhof (Alto Adige)

Cuvée equilibrata ed elegante, profuma di boccioli di melo, fiori ed erbe. Al palato è vitale grazie alla freschezza del carattere, alle sottili note acidule molto equilibrate e un retrogusto pieno ed armonico.

24,00 €

PASSERINA IGT TERRE di CHIETI “Orsetto Oro” - Casal Thaulero (Abruzzo)

Intensamente floreale, note di fiori d’acacia e agrumi. Fresco, fragrante e persistente con sensazioni retrofattive spiccatamente minerali. Primi piatti, aperitivi e piatti complessi e strutturati a base di pesce e carni bianche.

Ideale con crostacei e crudité.

21,00 €

PINOT GRIGIO DOC COLLIO - Sclaris (Friuli Venezia Giulia)

Colore giallo paglierino con caratteristici riflessi ramati. Fresco, sentori di mela, pera, pesca. In bocca è rotondo, di corpo. Accostamenti: Pesci “grassi” alla brace. Ottimo anche con i risotti.

21,00 €

RIBOLLA GIALLA DOC COLLIO - Sclaris (Friuli Venezia Giulia)

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Note dei fiori di castagno armonizzano con il citrino degli agrumi e l’aroma della frutta esotica: pieno, suadente, di buona freschezza e con retrogusto aromatico.

21,00 €

ROERO ARNEIS DOCG “Cayega” - Tenuta Carretta (Piemonte)

Giallo paglierino con riflessi verdolini, fruttato e floreale, ampio e persistente, armonico, di buona struttura, piacevolmente persistente.

Bicchiere completo per un aperitivo, affronta volentieri piatti a base di Pesce, da non dimenticare con la cucina orientale.

28,00 €

VERMENTINO MAREMMA TOSCANA DOC “Scalandrino” - Fattoria Mantellassi

Fermentazione e affinamento in barriques di rovere francese. Lo Scalandrino è morbido al palato, sapido, armonico, persistente, il bouquet è fruttato e persistente con sentori di fiori di campo, spezie, erbe aromatiche, frutta matura, miele.

22,00 €

VINI ROSATI

“Le Fornaci” Rosé - Tommasi (Veneto)

Rondinella 10% Turbiana 90%. Rosa tenue, fragrante, fine, profumi di pompelmo rosa, fiori di pesco, buccia di mandarino. Palato fresco, elegante e sottile, ottima freschezza che riporta all'agrumo. Finale persistente ed armonico.

25,00 €

“Grecìa” NEGROAMARO ROSATO IGP SALENTO - PaoloLeo (Puglia)

Rosato vivace, profumo di frutti di bosco, su tutti fragola e lampone, lievi sentori di spezia ed erbe mediterranee. Al palato è fresco, pieno, lungo, dal retrogusto piacevolmente fruttato.

23,00 €

BARLAN Nebbiolo - Colline Novaresi D.O.C. - Torraccia del Piantavigna

Molto versatile, accompagna una grande varietà di cibi. La sua finezza ed eleganza non sovrastano mai i sapori, neppure quelli molto delicati. Indicato anche per pietanze a base di pesce

24,00 €

VINI ROSSI

POPPONE

Antonutti, rosso igr 80% merlot 20% pignolo
Anidride solforosa e solfiti

35,00 €

Nebbiolo TORRACCIA

Anidride solforosa e solfiti

29,00 €

Vespolina doc colline novaresi

Anidride solforosa e solfiti
24,00 €

Valpolicella ripasso Arente
Anidride solforosa e solfiti
35,00 €

Barbera superiore generai alba
Anidride solforosa e solfiti
33,00 €

LA PRESIDENTA rosso Monferrato
15,5% rosso del monferrato
Anidride solforosa e solfiti
28,00 €

BAROLO bricco dei guazzi
Barolo docg 14,5%
Anidride solforosa e solfiti
50,00 €

**AMARONE della VALPOLICELLA VALPANTENA DOCG - Costa
Arente (Veneto)**

Rosso rubino intenso, tendente al granato, denso e profondo. Profumi di ciliegia matura, note di marasca sotto spirito, spezia, di pepe nero, cannella e liquirizia. Palato pieno, vellutato, con un tannino morbido, buona acidità che garantisce agilità di beva e longevità.

56,00 €

“Arele” Venezia IGT Appassimento - Tommasi (Veneto)
Corvina, Rondinella, Oseleta, Merlot. Le "Arele" sono i tradizionali graticci di legno, dove le uve dell'Amarone appassivano, prima della pigiatura. Rosso rubino pieno.

Il bouquet di frutti rossi e spezie viene richiamato elegantemente dal palato corposo ed intenso. 12 mesi in botti di Rovere di Slavonia per l'affinamento.

28,00 €

BARBERA d'ALBA DOC - Tenuta Carretta (Piemonte)
Rosso rubino fitto. Il Profumo è caratteristico del vino con sentori che vanno dalla ciliegia ai piccoli frutti di bosco. Ingresso morbido e di corpo, equilibrato. È un vino che accompagna perfettamente gran parte dei primi piatti, in

particolare i risotti, le carni rosse e i formaggi.
25,00 €

BONARDA DOC Vivace BIO Senza Solfiti Aggiunti - Qua Quarini (Lombardia)

Rosso rubino dai riflessi porpora, segno di gioventù, colore altresì brillante, sintomo di buona freschezza. All'aspetto, corrisponde un bouquet fine, intenso che richiama i frutti di bosco, le more, le ciliege.
22,00 €

BRUNELLO di MONTALCINO DOCG - Camigliano (Toscana)
Sangiovese 100%. Rosso rubino intenso con riflessi granata. Al naso si presenta molto ricco e complesso, con aromi di piccola frutta rossa e sentori balsamici, impreziosito da note speziate.
Al palato appare potente ed elegante, con notevolissima persistenza aromatica. Arrostiti, cacciagione, selvaggina, brasati e formaggi stagionati.
50,00 €

CABERNET SAUVIGNON DOC Barrique - Sclaris (Friuli Venezia Giulia)

Color rosso rubino carico bordato di viola. Confettura di frutti di bosco Intensa, poi segue la spezia che si stende su un fondo vanigliato. Ricordi erbacei.
Corposo, morbido, asciutto e persistente.
22,00 €

CHIANTI CLASSICO DOCG "Le Masse di Greve" - Lanciola (Toscana)

Rosso rubino pieno, lievemente granato sull'unghia. Profumi ampi, dolci, fruttati con evidenti note di vaniglia, piccoli frutti rossi e spezia.
Vino di buona struttura, tannini evidenti e "croccanti", fitti, con attacco dolce, centro bocca pieno, fruttato, accompagnato da una buona tensione acida. Finale persistente e corrispondente.
28,00 €

NEBBIOLO d'ALBA DOC - Tenuta Carretta (Piemonte)

Rosso rubino con riflessi granata. Il profumo è piacevole ed invitante di frutti di bosco e spezie. Il Gusto è elegante ed equilibrato, con presenza di tannini dolci che confermano la nobiltà del vitigno.
27,00 €

PRIMITIVO di MANDURIA DOC "Passo del Cardinale" -

PaoloLeo (Puglia)

Rosso rubino carico, contornato da riflessi violacei. Profumo sontuoso di frutta fresca, ciliegie mature e prugna, note gradevoli di cacao e vaniglia. Struttura complessa, morbida e suadente che termina in note di lunga dolcezza.

Legni francesi ed americani per 6 mesi. Primi piatti robusti, carni d'agnello, cacciagione con salse elaborate, formaggi a pasta dura.

25,00 €

ROSSO di MONTALCINO DOC - Camigliano (Toscana)

Colore rubino. 6 mesi in botte di rovere, 6 mesi in bottiglia. Elegante ed intenso, in bocca si presenta pulito ed elegante, con un retrogusto di frutti di bosco come ribes, lamponi e fragole.

Finale leggermente speziato, tannini levigati ma presenti. Buona Freschezza.

24,00 €

VALPOLICELLA DOC Superiore RIPASSO VALPANTENA - Costa Arente (Veneto)

Rosso rubino, al naso è elegante, emergono sentori di confettura di ciliegia, marasca, nel finale profumi di torrefazione. Palato morbido, fresco, abbastanza persistente, corrispondente al "naso". Affinamento in Anfora.

30,00 €

VINI IN CALICE

Calice prosecco

Prosecco

5,00 €

Calice vino bianco secco

Calice vino bianco secco

6,00 €

Calice vino rosso secco

Calice vino rosso secco

6,00 €

Calice bianco frizzante della casa

Vino bianco della casa

3,00 €

Calice di vino rosato

6,00 €

Prosecco brut V8

Anidride solforosa e solfiti

6,00 €

Vino bianco della casa

Vino bianco frizzante della casa 1 lt

Anidride solforosa e solfiti

12,00 €

Vino bianco della casa frizzante 1/2

Anidride solforosa e solfiti

6,00 €

Vino bianco della casa frizzante 1/4

Anidride solforosa e solfiti

4,00 €

Merlot Veneto della casa Rosso 1lt

Anidride solforosa e solfiti

12,00 €

Merlot Veneto della casa rosso 1/2 lt

Anidride solforosa e solfiti

6,00 €

Merlot Veneto della casa Rossi 1/4

Anidride solforosa e solfiti

4,00 €



BEVANDE

Bibite
4,00 €

Acqua ½
1,50 €

Acqua 65 cl
3,00 €

Crodino
4,00 €

Campari Soda
4,00 €

Campari Col Bianco
5,00 €

1 Campari in 2 Col Bianco
6,00 €

Redbull
5,00 €

Succhi di Frutta
4,00 €

BIRRE

Birra Chiara Forst ¼
4,00 €

Birra Chiara Forst ½
6,00 €

Birra Rossa Forst ¼
5,00 €

Birra Rossa Forst ½
7,00 €

Weissbier ¼
4,00 €

Weissbier ½
6,00 €

Beck's 33
4,00 €

Bock 5 Luppoli 33
4,00 €

Corona
4,00 €

Bock Rossa 6 Luppoli
4,00 €

Ceres
5,00 €

Tennent's
5,00 €

Forst 00 Analcolica
4,00 €



AMARI E DISTILLATI

Amari
4,00 €

Baileys
5,00 €

Limoncello Costa Limoni Francoli
D'Amante
3,50 €

Dente di Leone
5,00 €

Dente di Leone e Whiskey
5,00 €

B4H Fiori di Sambuco
5,00 €

Grappa Francoli Bianca
Luigi Francoli
4,00 €

Grappa Barricata Francoli
Luigi Francoli
5,00 €

Grappa invecchiata 12 anni
Luigi Francoli

9,00 €

Grappa Limousin

Luigi Francoli

5,00 €

Grappa Moscato Invecchiata

Luigi Francoli

5,00 €

Grappa Chardonnay

Luigi Francoli

4,00 €

Grappa Nebbiolo

4,00 €

Grappa Riserva 5

Luigi Francoli

Chiedere € al personale

Verney Vermouth

Luigi Francoli

Chiedere € al personale

Rhum Havana 7

5,00 €

Rhum Diplomatico

6,00 €

Rhum Zacapa

8,00 €

Whisky Caol Ila Islay 12

8,00 €

Whisky Johnnie Walker BL

5,00 €

Whisky Jameson Irish Whiskey
5,00 €

Whisky Jack Daniel's
5,00 €