

# DRINKS

AUTUNNO 2026



## SIGNATURE COCKTAILS

|                                                                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Che fico!                                                                                                       | € 12 |
| liquore al fico, London Dry Gin, limone, miele e bitter · vellutato e avvolgente                                |      |
| Mediterraneo                                                                                                    | € 12 |
| liquore al mirto, gin, rosmarino, succo di limone, zucchero liquido, tonica e acqua di mare · agrumato e salino |      |
| Amalfi Spritz                                                                                                   | € 10 |
| limoncello, prosecco e basilico · fresco e agrumato                                                             |      |
| Paloma                                                                                                          | € 10 |
| tequila, pompelmo rosa e lime · leggermente salino                                                              |      |

Coperto € 3,00

I prodotti della pesca serviti nel ristorante sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva. Alcuni prodotti possono essere congelati.

Consultare l'elenco degli allergeni in caso di allergie o intolleranze. Nei momenti di alta affluenza gli ordini potrebbero non essere serviti contemporaneamente.

## ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine · 2. Crostacei · 3. Uova · 4. Pesce · 5. Arachidi · 6. Soia · 7. Latte e lattosio · 8. Frutta a guscio · 9. Sedano · 10. Senape · 11. Semi di sesamo · 12. Anidride solforosa e solfiti · 13. Lupini · 14. Molluschi.

Per le eccezioni previste dalla normativa e per informazioni dettagliate sugli allergeni, rivolgersi al personale.

# MENÙ

## AUTUNNO 2026



### CRUDITÀ

|                                                                                                                                                       |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Battuta di gamberi [1, 2, 3, 4, 12]<br>maionese all'arancia e crostini di pane                                                                        | € 16 |
| Tartare di tonno [1, 3, 4]<br>Con crostini e olio aromatizzato al limone                                                                              | € 17 |
| Carpaccio di tonno [4, 1]<br>Tropea marinata e zest al lime                                                                                           | € 17 |
| Crudo Klink [1, 2, 3, 4, 12, 14]<br>in base alla disponibilità: tartare di tonno, scampi, gambero rosso di Mazara, canestrelli, carpaccio di branzino | € 35 |
| Tartare di manzo [3, 7, 8]<br>crema leggera blue cheese, pere e noci                                                                                  | € 18 |

### ANTIPASTI

|                                                                                       |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Polpo e seppia CBT [4, 8, 14]<br>nocciole tostate, mela marinata e chips di riso nero | € 18 |
| Baccalà mantecato [1, 4, 7]<br>su crostino di pane                                    | € 16 |
| Gratinato [1, 2, 4, 7, 14]<br>capesante, canestrelli, cannolicchi, scampi e gamberone | € 20 |

### PRIMI

|                                                                                                                                    |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Cacio e pepe di mare [1, 2, 3, 4, 7]                                                                                               | € 16 |
| Tagliatella con scampi [1, 2, 3, 4]<br>scampi, gamberi e pomodorini freschi                                                        | € 18 |
| Tortelli al nero di seppia ripieni di branzino [1, 3, 4, 7, 9, 14]<br>saltati con burro e salvia su crema di sedano rapa arrostita | € 18 |
| Cappellacci [1, 3, 7, 9]<br>burro e salvia o ragù                                                                                  | € 16 |
| Tagliatelle autunnale [1, 3, 7, 8]<br>Tagliatella di castagne con zucca, taleggio e noci                                           | € 18 |

Numeri allergeni: 1 glutine · 2 crostacei · 3 uova · 4 pesce · 5 arachidi · 6 soia · 7 latte · 8 frutta a guscio · 9 sedano · 10 senape · 11 sesamo · 12 solfiti · 13 lupini · 14 molluschi.

## AUTUNNO 2026



### SECONDI

|                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| Polpo alla piastra [4, 14]         | € 18          |
| Su crema di zucca al rosmarino     |               |
| Calamari alla griglia [1, 7, 14]   | € 17          |
| fonduta di blue cheese a parte     |               |
| Tagliata di tonno [4]              | € 20          |
| misticanza e chutney di pomodorini |               |
| Tagliata di filetto                | € 25          |
| 250 g                              |               |
| Tomahawk                           | € 7,50 / etto |
| Costine CBT con salsa bbq          | € 18          |

### HAMBURGER

|                                                                                        |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| GIOTTO [1, 3, 7, 10, 11]                                                               | € 15 |
| 200 g Black Angus, scamorza affumicata, chutney di pomodorini, maionese alla senape    |      |
| SMASH [1, 3, 7]                                                                        | € 15 |
| pane di patata morbido, doppio smash, bacon, cheddar, cipolla caramellata, salsa ranch |      |
| VERDI [1, 3, 4, 7, 11, 14]                                                             | € 18 |
| polpo alla piastra, burrata, pomodoro secco e cime di rapa                             |      |
| LEONARDO [1, 3, 7]                                                                     | € 15 |
| 200gr. Black Angus, scamorza affumicata, cipolla caramellata, maionese alla senape     |      |

### CONTORNI

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Patate al forno   | € 5 |
| Verdure grigliate | € 6 |

### DOLCI

|                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------|-----|
| Sorbetto al bicchiere                                             | € 6 |
| Cheesecake tradizionale [1, 3, 7]                                 | € 7 |
| Cheesecake al lime [1, 3, 7]                                      | € 7 |
| Cremoso panna cotta [1, 3, 7, 8]                                  | € 8 |
| caramello salato, cioccolato bianco al lime, amaretto e sale nero |     |

## AFTER DINNER

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Passito [12]                     | € 8 |
| Mirto                            | € 5 |
| Liquore al caramello salato [7]  | € 5 |
| Amarancia                        | € 5 |
| Vermouth Cocchi Dopo Teatro [12] | € 6 |

# CARTA DEI VINI

AUTUNNO 2026



## BOLLICINE

|                                                                                                                                                                                                          |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Berlucchi Extra Brut 61 Magnum                                                                                                                                                                           | € 90  |
| Franciacorta Extra Brut · Lombardia · Chardonnay 86%, Pinot Nero 12%, Pinot Bianco 1% · fine, cremoso, note di crosta di pane                                                                            |       |
| Berlucchi Extra Brut 61                                                                                                                                                                                  | € 40  |
| Franciacorta Extra Brut · Lombardia · Chardonnay 75%, Pinot Nero 25% · elegante, agrumi, finale minerale                                                                                                 |       |
| Cesare Pavese - Alta Langa                                                                                                                                                                               | € 40  |
| Alta Langa DOCG · Piemonte · Pinot Nero 100% · elegante, agrumi, sfumature di crosta di pane                                                                                                             |       |
| Berlucchi Satèn                                                                                                                                                                                          | € 45  |
| Franciacorta · Lombardia · Chardonnay prevalente · fresco, floreale, beva immediata                                                                                                                      |       |
| Berlucchi Rosé                                                                                                                                                                                           | € 45  |
| Franciacorta · Lombardia · Pinot Nero 65%, Chardonnay 35% · frutti rossi, delicato, vivace                                                                                                               |       |
| Olivini Lugana                                                                                                                                                                                           | € 35  |
| Metodo Classico · Lombardia · Trebbiano di Lugana 100% · morbido, agrumato, equilibrato                                                                                                                  |       |
| Valdo - Valdobbiadene Superiore “Boj”                                                                                                                                                                    | € 25  |
| Valdobbiadene Prosecco Superiore · Veneto · Glera 100% · leggero, fragrante, note di mela verde                                                                                                          |       |
| Moët & Chandon                                                                                                                                                                                           | € 80  |
| Champagne Brut Impérial · Francia, Champagne · Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay · fine, brioche, elegante freschezza                                                                                |       |
| Paillard - Les Parcelles Bouzy 2021                                                                                                                                                                      | € 100 |
| Champagne Grand Cru Extra Brut · Francia, Champagne · Pinot Nero, Chardonnay · bollicina fine e persistente, agrumi maturi, frutta a polpa bianca, fiori bianchi, crosta di pane e marcata vena minerale |       |
| Dom Pérignon                                                                                                                                                                                             | € 400 |
| Champagne Vintage · Francia, Champagne · Chardonnay, Pinot Nero · profondo, complesso, lunga persistenza                                                                                                 |       |

**CARTA DEI VINI  
AUTUNNO 2026**



**BOLLICINE**

|                                                                                                                            |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Laurent-Perrier                                                                                                            | € 60 |
| La Cuvée · Francia, Champagne · Chardonnay prevalente · pulito, agrumi, raffinato                                          |      |
| Ferrari Perlè                                                                                                              | € 60 |
| Trento DOC · Trentino-Alto Adige · Chardonnay 100% · strutturato, mela, crosta di pane                                     |      |
| Cesarini Sforza Brut                                                                                                       | € 30 |
| Trento DOC Brut · Trentino-Alto Adige · Chardonnay 100% · secco, fresco, note floreali                                     |      |
| Cesarini Sforza Rosé                                                                                                       | € 35 |
| Trento DOC Brut · Trentino-Alto Adige · Chardonnay 100% · secco, fresco, note floreali                                     |      |
| Ororosso Dosaggio Zero                                                                                                     | € 40 |
| Trento DOC Val di Cembra · Trentino-Alto Adige · Chardonnay 100% · eleganza, verticalità, mineralità e sapidità            |      |
| Cavaliera - Pignoletto Elena                                                                                               | € 22 |
| Pignoletto Frizzante · Emilia-Romagna · Grechetto Gentile 100% · vivace, agrumato, dissetante                              |      |
| Mandarossa - Catarratto                                                                                                    | € 28 |
| Catarratto Brut, Metodo Charmat · Sicilia · Catarratto 100% · vivace, agrumato, dissetante                                 |      |
| Mandarossa - Calamossa Rosé                                                                                                | € 28 |
| Sicilia · Nerello Mascalese, Perricone e Nerello Cappuccio · delicato, sentori di amarena e lamponi, fresco ed equilibrato |      |

**CARTA DEI VINI  
AUTUNNO 2026**



**VINI BIANCHI**

|                                                                                                        |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Sella & Mosca - Montecarlo Vermentino Superiore                                                        | € 25 |
| Vermentino di Gallura · Sardegna · Vermentino 100% · sapido, agrumi, finale marino                     |      |
| Belvento - Velarose                                                                                    | € 20 |
| Bianco aromatico rosato · Italia · blend di uve aromatiche · aromatico, floreale, leggermente speziato |      |
| Mandarossa - Nerello Mascalese Rosato                                                                  | € 20 |
| Bianco aromatico rosato · Italia · Nerello Mascalese 100% · snello, acido, aromatico                   |      |
| Blangè                                                                                                 | € 35 |
| Roero Arneis · Langhe, Piemonte · Arneis 100% · fragrante, sapido, secco e piacevole, finale fresco    |      |
| Cantina Merano - Gewürztraminer                                                                        | € 28 |
| Trentino-Alto Adige · Gewürztraminer 100% · intenso, rosa, litchi e spezie                             |      |
| Pieropan - Soave                                                                                       | € 26 |
| Soave Classico · Veneto · Garganega 85%, Trebbiano 15% · mandorla, fiori bianchi, elegante             |      |
| Sirch - Ribolla                                                                                        | € 28 |
| Ribolla Gialla · Friuli-Venezia Giulia · Ribolla Gialla 100% · fresco, citrino, minerale               |      |
| Sirch - Sauvignon                                                                                      | € 28 |
| Sauvignon · Friuli-Venezia Giulia · Sauvignon 100% · erbaceo, agrumi, vibrante                         |      |
| Mandarossa - Etna Bianco                                                                               | € 28 |
| Etna Bianco "Sentiero delle Gerle" · Sicilia · Carricante prevalente · minerale, agrumi, vulcanico     |      |
| Olivini Lugana                                                                                         | € 25 |
| Lugana Classico · Lombardia · Turbiana 100% · morbido, pesca, finale sapido                            |      |

**CARTA DEI VINI  
AUTUNNO 2026**



**VINI BIANCHI**

|                                                                                                |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Cantina Merano - Chardonnay Selezione Graf                                                     | € 30 |
| Alto Adige · Chardonnay 100% · equilibrato, mela, elegante                                     |      |
| Cantina Merano - Pinot Bianco                                                                  | € 25 |
| Alto Adige · Pinot Bianco 100% · fresco, equilibrato, elegante                                 |      |
| Leon Beyer - Riesling                                                                          | € 40 |
| Alsazia · Riesling 100%                                                                        |      |
| Cantina Merano - Kerner Selezione Graf                                                         | € 30 |
| Alto Adige · Kerner 100% · aromatico, fresco, speziato                                         |      |
| Maria Galassi - La Sgnòra                                                                      | € 25 |
| Albana · Emilia-Romagna · Albana 100% · mineralità, frutta gialla, persistente                 |      |
| Charly Nicolle - Chablis                                                                       | € 75 |
| Chablis · Francia, Borgogna · Chardonnay 100% · note fruttate, floreali e sentori quasi iodati |      |

**VINI ROSSI**

|                                                                                                              |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Belvento - Sangiovese Toscano                                                                                | € 20 |
| Toscana · Sangiovese 100% · fresco, ciliegia, tannino leggero                                                |      |
| Pieropan - Valpolicella                                                                                      | € 30 |
| Valpolicella Ripasso · Veneto · Corvina 70%, Rondinella 30% · morbido, ciliegia, speziato                    |      |
| Sirch - Merlot                                                                                               | € 20 |
| Friuli-Venezia Giulia · Merlot 100% · morbido, prugna, vellutato                                             |      |
| Cantina Merano - Pinot Nero                                                                                  | € 30 |
| Italia · Pinot Nero 100% · delicato, frutti rossi, elegante                                                  |      |
| Mandrarossa - Cava di Serpe                                                                                  | € 28 |
| Menfi DOC · Sicilia · Merlot 60%, Alicante Bouschet 40% · intenso, speziato, corposo                         |      |
| Maria Galassi - Ca' Storta                                                                                   | € 24 |
| Sangiovese Superiore · Emilia-Romagna · Sangiovese 100% · frutti di bosco, minerale, freschezza              |      |
| Notte a San Martino                                                                                          | € 38 |
| Veneto · Merlot 100% · strutturato, note tostate, persistente                                                |      |
| Campo alle Comete - Stupore Bolgheri                                                                         | € 30 |
| Bolgheri Rosso "Stupore" · Toscana · Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah · strutturato, frutti scuri, elegante |      |