

## MENU' 2.2026

### SIGNATURE COCKTAILS

#### Che fico!

Liquore al fico, London dry gin, limone, miele, bitter

*Vellutato e avvolgente*

12

#### Mediterraneo

*Liquore al Mirto, gin\* ,rosmarino, succo di limone, zucchero liquido,Tonica, acqua di mare*

*Agrumato e salino*

12

#### Amalfi spritz

Limoncello, prosecco, basilico

Fresco e agrumato

10

#### Paloma

Tequila, pompelmo rosa, lime

Leggermente salino

10

I prodotti della pesca, serviti in questo ristorante sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva.

Alcuni prodotti possono essere congelati.

Il menù riporta l'elenco degli allergeni, si prega di consultare attentamente in caso di allergie prima di ordinare il pasto o le bevande.

Nei momenti di alta affluenza gli ordini potrebbero non essere serviti contemporaneamente

The fishery products served in this restaurant are subjected to preventive sanitation treatment.

Some products may be frozen.

The menu contains a list of allergens, please consult carefully in case of allergies before ordering the meal or drinks.

During times of high attendance, orders may not be served simultaneously

Coperto - Cover charge €3,00

## CRUDI E FRESCHI DI MARE

Crudo di mare - watatsumi	
<i>Selezione del giorno</i>	35
Tartare di salmone	
<i>con avocado, riso sushi e alga nori (4,6,9)</i>	15
Battuta di gamberi	
<i>Con mayonese home made, crostini e olio aromatizzato (4,6,9)</i>	16

## ANTIPASTI

Polpo e seppia	
<i>con sedano croccante, mandorla e chips di riso nero (9,12,8)</i>	18
Battuta di manzo	
<i>con burrata e tuorlo marinato (4,3,7,8)</i>	15
Topinambur cbt	
<i>con chips di senape e gocce di miele (10)</i>	12

## PRIMI

Cacio e pepe di mare	
<i>Spaghetto alla chitarra con seppia e gamberi (1,2,7,9,3,4)</i>	16
Raviolo di crostacei	
<i>con scampi e gamberi, pomodorini secchi e Pancetta affumicata (9,2,3,4)</i>	18
Tagliatella contemporanea	
<i>con briciole di bacon, pomodorini confit ed erba cipollina (1,3)</i>	15
Cappellacci di zucca	
<i>al ragù / burro e salvia (1,7,3)</i>	16
Tagliatella scampi e gamberi	
<i>Con pomodorini freschi (9,2,3,4)</i>	18

## SECONDI

Porchetta di ricciola	
<i>con patate confit e salsa verde</i>	18
Tagliata di tonno	
<i>su crema di peperoni arrostiti e mayo al nero di seppia (2,4)</i>	18
Costine CBT	
<i>con salsa bbq homemade</i>	18
Tagliata di manzo	
<i>Black Angus irlandese 250gr</i>	25
Tomahawk	8/hg

## BURGER

Smash	
<i>pane di patate morbido, doppio smash, ceddar, cipolla caramellata, salsa ranch</i>	15
Giotto	
<i>Hamburger 200gr, bacon, ceddar, insalata, maionese</i>	15
Verdi	
<i>Polpo grigliato, burrata, pomodori secchi, cime di rapa</i>	18

## CONTORNI

Patate al forno	5
Verdure alla griglia	6

## DOLCI

Cheesecake al lime	7
Cheesecake tradizionale	7
Cremoso di panna cotta con caramello salato, cioccolato bianco al lime, amaretto e sale nero di Cipro	8
Mochi - 4 gusti misti	8
Gelato al tea verde - matcha	6
Sorbetto	6
Gelato alla panna con zenzero o amarene	5
Gelato allo zenzero	5

**Da ottobre e marzo il ristorante italiano  
rimarrà aperto sabato a pranzo e cena  
domenica a pranzo**

3475420633 -3474580323

## CARTA DEI VINI

### BOLLICINE

#### Bellavista, Alma

Franciacorta extra Brut Magnum — Lombardia (*Chardonnay 86% · Pinot Nero 12% - pinot bianco 1%*) *fine, cremoso, note di crosta di pane* 100

#### Bellavista, Alma

Franciacorta extra Brut — Lombardia (*Chardonnay 75% · Pinot Nero 25%*) *elegante, agrumi, finale minerale* 50

#### Cesare Pavese - Alta Langa

Alta Langa docg — Piemonte (*Pinot Nero 100%*) *elegante, agrumi, sfumature di crosta di pane* 40

#### Contadi Castaldi Blanc

Franciacorta — Lombardia (*Chardonnay prevalente*) *fresco, floreale, beva immediata* 35

#### Contadi Castaldi Rosè

Franciacorta — Lombardia (*Pinot Nero 65% · Chardonnay 35%*) *frutti rossi, delicato, vivace* 35

#### Olivini Lugana

Metodo Classico — Lombardia (*Trebbiano di Lugana 100%*) *morbido, agrumato, equilibrato* 35

#### Valdo - Valdobbiadene Superiore "boj"

Valdobbiadene Prosecco Superiore — Veneto (*Glera 100%*) *leggero, fragrante, note di mela verde* 25

#### Moët & Chandon

Champagne Brut Impérial — Francia, Champagne (*Pinot Nero · Pinot Meunier · Chardonnay*) *fine, brioche, elegante freschezza* 80

#### Paillard - les parcelles bouse 2021

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 una marcata vena minerale* 110

#### Dom Pérignon

Champagne Vintage — Francia, Champagne (*Chardonnay · Pinot Nero*) *profondo, complesso, lunga persistenza* 400

Laurent-Perrier	
La Cuvée — Francia, Champagne ( <i>Chardonnay prevalente</i> ) <i>pulito, agrumi, raffinato</i>	60
Ferrari Perlè	
Trento doc — Trentino-Alto Adige ( <i>Chardonnay 100%</i> ) <i>strutturato, mela, crosta di pane</i>	60
Cesarini Sforza brut	
Trento DOC Brut — Trentino-Alto Adige ( <i>Chardonnay 100%</i> ) <i>secco, fresco, note floreali</i>	30
Cesarini Sforza rosè	
Trento DOC Brut — Trentino-Alto Adige ( <i>Chardonnay 100%</i> ) <i>secco, fresco,</i> <i>note floreali</i>	35
Ororosso dosaggio zero	
Trento DOC Val di Cembra — Trentino-Alto Adige ( <i>Chardonnay 100%</i> ) <i>eleganza,</i> <i>verticalità, mineralità e sapidità</i>	40
Cavaliera, Pignoletto Elena	
Pignoletto Frizzante — Emilia-Romagna ( <i>Grechetto Gentile 100%</i> ) <i>vivace,</i> <i>agrumato, dissetante</i>	22
Mandarossa, Catarrato	
Catarrato brut, metodo charmant — Sicilia ( <i>Catarrato 100%</i> ) <i>vivace, agrumato,</i> <i>dissetante</i>	28
Lambrusco grasparossa di castelvetro - Settecani	18
Calamossa rosè - Mandrarossa	

## VINI BIANCHI

### Sella&Mosca, Montecarlo Vermentino superiore

Vermentino di Gallura — Sardegna (*Vermentino 100%*) 25  
*sapido, agrumi, finale marino*

### Belvento, Velarose

Bianco aromatico rosato — Italia (*Blend di uve aromatiche*) 20  
*aromatico, floreale, leggermente speziato*

### Mandarossa, Nerello Mascalese Rosato

Bianco aromatico rosato — Italia (*Nerello Mascalese 100%*) 20  
*Snello, acido, aromatico*

### Blangè

Arneis roero - Langhe ,Piemonte( Arneis 100%) Frangente, sapido, secco e 35  
piacevolissimo chiude con un finale decisamente fresco.

### Cantine lavis, Gewurtztraminer

Gewürztraminer — Trentino-Alto Adige (*Gewürztraminer 100%*) 28  
*intenso, rosa, litchi e spezie*

### Pieropan, Soave

Soave Classico — Veneto (*Garganega 85% · Trebbiano 15%*) 24  
*mandorla, fiori bianchi, elegante*

### Sirch, Ribolla

Ribolla Gialla — Friuli Venezia Giulia (*Ribolla Gialla 100%*) 26  
*fresco, citrino, minerale*

### Sirch, Sauvignon

Sauvignon — Friuli Venezia Giulia (*Sauvignon 100%*) 26  
*erbaceo, agrumi, vibrante*

### Mandarossa, Etna Bianco

Etna Bianco "Sentiero delle Gerle" — Sicilia (*Carricante* 28  
*prevalente) minerale, agrumi, vulcanico*

### Olivini Lugana

Lugana Classico — Lombardia (*Turbiana* 25  
*100%) morbido, pesca, finale sapido*

Köfererhof Sylvaner	
Sylvaner — Alto Adige ( <i>Sylvaner 100%</i> ) <i>fresco, erbe alpine, minerale</i>	32
Cantina Merano, Chardonnay sel. Graf	
Chardonnay — Alto Adige ( <i>Chardonnay 100%</i> ) <i>equilibrato, mela, elegante</i>	30
Cantina Merano, Pinot bianco	
Chardonnay — Alto Adige ( <i>Chardonnay 100%</i> ) <i>equilibrato, mela, elegante</i>	25
Riesling - Leon Beyer	
Riesling — Alsazia ( <i>Riesling 100%</i> )	40
Cantina Merano, Kerner sel. Graf	
Kerner— Alto Adige ( <i>Kerner 100%</i> ) <i>aromatico, fresco, speziato</i>	30
Maria Galassi, La Sgnòra	
Albana "la Sgnòra" — Emilia-Romagna ( <i>Albana 100%</i> ) <i>Mineralità, frutta gialla, persistente</i>	25
Chablis - Charly Nicolle	
Chablis — Francia, Fleys ( <i>Chardonnay 100%</i> ) è un vino caratterizzato da un bouquet floreale con note di frutta matura. Al palato è equilibrato e fresco.	75

## VINI ROSSI

### Belvento, Sangiovese Toscano

Sangiovese — Toscana (*Sangiovese 100%*) 20  
*fresco, ciliegia, tannino leggero*

### Pieropan Valpolicella

Valpolicella Ripasso — Veneto (*Corvina 70% · Rondinella 30%*) 30  
*morbido, ciliegia, speziato*

### Sirch Merlot

Merlot Friuli — Friuli Venezia Giulia (*Merlot 100%*) *morbido, prugna, vellutato* 20

### Cantina Merano, Pinot nero

Italia (*Pinot Nero 100%*) *delicato, frutti rossi, elegante* 30

### Mandrarossa, cava di serpe

Menfi doc — Sicilia (*merlot 60%, 40% Alicante bouschet*) *intenso, speziato, corposo* 28

### Maria Galassi, ca' storta

Sangiovese Superiore — Emilia-Romagna (*Sangiovese 100%*) *Frutti di bosco, minerale, freschezza* 24

### Notte a San Martino

Veneto (*Merlot 100%*) *strutturato, note tostate, persistente* 38

### Campo alle Comete , Stupore Bolgheri

"Stupore" Bolgheri Rosso — Toscana (*Cabernet Sauvignon · Merlot · Syrah*) 30  
*strutturato, frutti scuri, elegante*

## ELENCO ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.

3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.

6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, tranne:

- a) olio e grasso di soia ra nato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (e306), tocoferolo d-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa naturale, tocoferolo succinato d-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da tosteroli e tosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

8. FRUTTA A GUSCIO, vale a dire: mandorle (*amygdalus communis* L.), nocciole (*corylus avellana*), noci (*juglans regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*), noci di pecan [*carya illinoensis* (wangenh.) K.Koch], noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci Macadamia o noci del Queensland (*macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.

10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.

11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.

14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.