

## I CLASSICI

LA PAPPÀ AL POMODORO	€ 12
IL RISOTTO ALL'AMATRICIANA	€ 14
LA PIZZA ARTIGIANALE DI SCAROLA E BUFALA	€ 12
STINCO ALLA BIRRA E PATATE AL FORNO	€ 23
LA COTOLETTA DI VITELLO AL BURRO CHIARIFICATO	€ 34

## I SALUMI

LA TRADIZIONE DEI SALUMI E FORMAGGI CON LO GNOCCO FRITTO	€ 16
IL CULATELLO DI ZIBELLO DOP, LO STROLGHINO E LO GNOCCO FRITTO	€ 18

## I FORMAGGI

LA SELEZIONE DI FORMAGGI VACCINI E DI CAPRA	€ 15
---	------

## IL CAMINO

LA FIORENTINA BLACK ANGUS AMERICA (1,2/3kg c.ca)	€7,5/etto
IL FILETTO DI ANGUS IRLANDESE (250 Gr.)	€ 25
LO CHATEAUBRIAND (500gr.)	€ 46

Le Carni vengono servite con Parea di Patate e Verdure di Stagione

## LA FONDUTA

LA FONDUTA MOITIE MOITIE con Vacharin Fribourgeois e Gruyere, Patate Raclette e Pane Caldo	€ 24
---	------

# tempo di vino

wine house & food

## ANTIPASTI

IL POLPO CON POMODORO CONFIT E PORRO AFFUMICATO	€ 14
LA FARAONA INCONTRA CESARE	€ 14
LE ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO CON BURRO FUME'	€ 16

## I PRIMI

IL RAVIOLO CON VERZA E GAMBERI, PATATE, BISQUE E ORIGANO FRESCO	€ 15
GLI GNOCCHI DI RICOTTA CON CIME DI RAPA E LIMONE	€ 14
L'AMORE TRA UN RISOTTO E UN ARANCINO	€ 15
I BIGOLI CON OCA AFFUMICATA E RIDUZIONE DI MERLOT	€ 16

## I SECONDI

IL MEDAGLIONE DI AGNELLO IN "ABBACCHIO" E CARCIOFI ARROSTITI	€ 22
IL ROMBO CON FINOCCHI, TAGGIASCHE E LIME	€ 21
IL MAIALINO, IRISH COFFE E SFORMATO DI CAROTE	€ 19
LA TARTARE SCOTTATA AL BURRO VERSATO SUL PANE DEL TEMPO DI VINO Bagnet Verd, Bagnet Ross, Maionese e Zenzero	€ 28

## I DOLCI

IL TIRAMISU' SCOMPOSTO DEL TEMPO DI VINO	€ 8
IL TORTINO TIEPIDO AL CIOCCOLATO	€ 9
CROSTATINA DI CREMA COTTA, GELATO FIOR DI LATTE E TIMO	€ 8
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO CON COULIS CALDO AI LAMPONI E Crumble al Cacao	€ 8
SPUMA D'ARANCIA CON LAMPONI E CRUMBLE AL CURRY	€ 8
LA TORTA DEL MASTRO PASTICCERE DEL TEMPO DI VINO	€ 8

---

### LA LISTA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEI PIATTI E NELLE PREPARAZIONI E' DISPONIBILE SU RICHIESTA

In ottemperanza al regolamento europeo 1169/2011 segnaliamo l'entrata in vigore della legge che obbliga la segnalazione della presenza di allergeni nelle nostre preparazioni.

A seconda dei diversi piatti che proponiamo potete trovare: aglio, alloro, cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latticini, frutta con guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini o fave, molluschi.

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie e vi mostreremo il libro allergeni. Grazie

**\*alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco**

**mediante abbattimento rapido di temperatura] come descritto nelle procedure di autocontrollo igienico ai sensi del re.ce n. 852/04**