

MENU'

Con Abbinamento
Vini al Calice Consigliato



I TRE MOSCHETTIERI

Culatello Dop, Crudo Riserva 30 Mesi Parma, Lardo Premiato Salumificio Gamba 21
con Giardiniera Fatta in Casa e Gnocco Fritto
BRUT CONTADI CASTALDI Chardonnay 80, Pinot Bianco 9

50 VOLTE IL PRIMO BACIO

Selezione di Salumi e Formaggi 22
con Gnocco Fritto e Marmellata dello Chef
MOSCATO GIALLO Vinificato Secco SAN MICHELE 8

SAPORE DI MARE

Acciughe del Mar Cantabrico con Burro Aromatizzato e Pane Tostato 19
BRUT CONTADI CASTALDI Chardonnay 80, Pinot Bianco 9
DOSAGGIO ZERO Trento DOC Millesimato Pinot Nero Chardonnay 12

MANI DI VELLUTO

Vellutata di Piselli, Uovo Morbido alla Curcuma 16
Crumble di Pane al Cocco, Crema Acida di Pomodoro Datterino e Menta
LUGANA SANTA CRISTINA ZENATO Trebbiano di Lugana 8

ECCEZZZIUNALE....VERAMENTE

Battuta Di Manzo Leggermente Affumicata, Midollo Al Forno 19
Pere Nashi, Cipolla Caramellata e Salsa Miele, Senape e Aneto
DOSAGGIO ZERO Trento DOC Millesimato Pinot Nero Chardonnay 12

UNA NOTTE DA LEONI

Il Primo Piatto che Cambia con L'umore dello Chef! 18/22
CHIEDI A BEPPE!

BENVENUTI AL NORD

Risotto con Ossobuco in Gremolada 34
ORGANIC MALBEC DOMAINE BOUSQUET Malbec 10

SAPORI E DISSAPORI

Gnocchi di Patate Aromatizzate al Prezzemolo, Dadolata di Seppia a Bassa Temperatura 16
Burro Aglio e Peperoncino con Polvere Nero di Seppia
INCROCIO MANZONI CESCOINI Riesling Pinot Bianco 8

PROVA A PRENDERMI

Paccheri al Ragù di Guancia e Cioccolato Bianco 19
TIAMAT CORDERO SANGIORGIO Pinot Nero 9

MENU'

Con Abbinamento
Vini al Calice Consigliato



COSE NOSTRE MALAVITA

FIORENTINA (1,4 kg c.ca)	8,5 etto
FILETTO (Lomo) ARGENTINO (250 Gr. c.ca)	32
CHATEAUBRIAND (Lomo) ARGENTINO (500gr. c.ca)	64
TERRE SAN LEONARDO Cabernet, Merlot, Carmenere 9	
BAVETTA BLACK ANGUS USA (250 Gr.c.ca)	30
DIAFRAMMA BLACK ANGUS USA (250gr. c.ca)	34
TENUTA L'IMPOSTINO MONTECUCCO DOC Riserva 9 Sangiovese, Merlot Syrah, Petit Verdot	

LE CARNI VENGONO SERVITE CON I NOSTRI CONTORNI

CHIEDIMI SE SONO FELICE

Costoletta di Vitello alla Milanese con Patate Novelle e Burro Aromatizzato alla Paprika Affumicata	34
DOSAGGIO ZERO Trento DOC Millesimato Pinot Nero Chardonnay 12	

AQUAMAN

Spada in Olio Cottura Crema di Finocchi e Tahina con Gelato all'Arancia Candita	25
GRECIA NEGRAMARO ROSÈ Paololeo 9	

IL SAPORE DEL SUCCESSO

Filetto di Maiale Cotto a Bassa Temperatura, Topinambur In Doppia Consistenza	24
Liquirizia e Riduzione alla Birra Doppio Malto	
VALPOLICELLA SUPERIORE ZENATO Corvina, Rondinella, Corvinone 9	

WILLY WONKA E LA FABBRICA DI CIOCCOLATO

Tiramisu' del Tempo di Vino	9
MARSALA SECCO FLORIO 8	
Ciocco, Tortino Caldo al Cioccolato con Gelato al Caramello Salato	10
RUM DON PAPA BAROKO 9	
Semifreddo Mango e Peperoncino, Crumble al Cioccolato e Gel Lamponi e Menta	10
BRIC DEL GAIAN 2016 GRAPPA BERTA Moscato 12	
Le Torte degli Chef del Tempo di Vino	9
CHIEDI A BEPPE!	