


I nostri antipasti a buffet

€ 20,00

I nostri Primi


€ 18,00

Tagliatelle fresche in diverse salse:
Filetti di pomodoro, gamberi e limone*
Funghi porcini 
Datterino giallo, guanciale e pecorino

Spaghetti crema di zucchine e olive taggiasche 


Pasta pesto alla calabrese


I nostri Secondi


Galletto alla diavola con patate arrosto 
€ 24,00

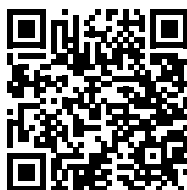
Milanese in carpione con insalatina verde
€ 24,00

Frittura di alici e calamari
€ 24,00

Paillard ai ferri con patate arrosto 
€ 24,00

Salmone al forno, salsa tartara e verdure alla griglia 
€ 24,00

Insalatona estiva (gamberi*) 
€ 16,00



Inquadra con il tuo smartphone il QRcode e scarica questo menu in modo da leggerlo comodamente quando vuoi

Con piacere serviamo pietanze alternative *senza glutine*  e *vegetariane* 

Grazie alle più avanzate tecniche di lavorazione, per garantire una migliore qualità alcuni prodotti contrassegnati dal simbolo** sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservati a -20° C.

* Prodotto Surgelato | * Pane surgelato | # Il prodotto è stato regolarmente abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

Le nostre pizze

TRADIZIONALI

€ 12,00

Margherita
Marinara 
Diavola
Parmigiana

GOURMET

€ 15,00

Prosciutto cotto alla brace di Saint-Oyen e mozzarella vaccina
Prosciutto crudo di Parma e mozzarella vaccina cruda

CALZONI

€ 12,00

Pomodoro e mozzarella

FOCACCE

Focaccia bianca al rosmarino e olio extravergine di oliva € 8,00
Focaccia farcita € 12,00

Il nostro Hamburger

Hamburger di carne Piemontese con patate al forno
(200 gr di Carne di Fassona, pomodoro, insalata verde, pancetta affumicata,
salsa rosa e Fontina DOP)

€ 20,00

Contorni

Verdura di stagione € 8,00

Patatine fritte € 6,00

I nostri Dessert

€ 9,00

Con piacere serviamo pietanze alternative  senza glutine e  vegetariane

Grazie alle più avanzate tecniche di lavorazione, per garantire una migliore qualità alcuni prodotti contrassegnati dal simbolo** sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservati a -20° C.

* Prodotto Surgelato | * Pane surgelato | # Il prodotto è stato regolarmente abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

La nostra cantina

Spumanti

Spumante 31 Lune Metodo Classico	55,00 €
Specchio extra dry	21,00 €
Mattia Vezzola Rosè Metodo Classico Brut	70,00 €

Champagne

Drappier	95,00 €
----------	---------

Vini bianchi

Pinot Gris CONTE BRANDOLINI D'ADDA		39,00 €
Chardonnay Salento Cantalupi TENUTE CONTI ZECCA	I.G.P.	36,00 €
S'Elegas ARGIOLAS		20,00 €
Altefrange ARIONE		20,00 €
Gewurztraminer Grapillon FEUDO SAN MAURIZIO		50,00 €
Silvestri Castelli Romani CANTINE SILVESTRI	D.O.C.	20,00 €
Silvestri Frascati CANTINE SILVESTRI	D.O.C.G.	30,00 €
Ponte Loreto		21,00 €

Vini rossi

Silvestri Castelli Romani		20,00 €
Gamay CROTTA DI PRADO		32,00 €
Rosso COLLI CESANESE	I.G.T.	39,00 €
Saro Djablo FEUDO SAN MAURIZIO		37,00 €
Torrette CROTTA DI PRADO	D.O.P.	39,00 €
Syrah CANTINE SILVESTRI		38,00 €

Mezze bottiglie

Ponte Loreto Bianco	18,00 €
Ponte Loreto Rosso	20,00 €

Vini a bicchiere

Specchio extra dry	6,00 €
Vini bianchi e rossi	4,50 €
Vini bianchi e rossi del territorio	5,50 €