

I nostri antipasti a buffet

€ 20,00

I nostri Primi

€ 18,00

Paccheri freschi in diverse salse:
Cime di rapa, acciughe e peperoncino

Carciofi e pecorino ✓

Ragù di selvaggina

Rana pescatrice e polvere di olive Taggiasche

Risotto alla zucca e Taleggio ✓

Zuppa Brasserie

I nostri Secondi

Tagliata di manzo al pepe verde con patate arrosto 

€ 25,00

Fegato burro e salvia con polenta 

€ 22,00

Stinco di maiale alla birra con cipolle glassate 

€ 24,00

Filetto di branzino alla griglia con scarola brasata, olive e pinoli 

€ 25,00

Tomino alla piastra con verdure alla griglia ✓ 

€ 20,00



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

€ 12,00

Margherita 

Diavola

Marinara (senza aglio) con filetti di acciughe e olive taggiasche

Prosciutto Crudo di Parma e bocconcini di bufala

Cornicione ripieno di ricotta, pomodoro, mozzarella vaccina, spolverata di Grana e basilico

Crema di zucca, pancetta arrotolata e stracciatella di burrata (pizza bianca)

Prosciutto cotto alla brace di Saint-Oyen e mozzarella vaccina (pizza bianca)

Salsiccia e friarielli (pizza bianca)

Bufala campana con pomodorini rossi e gialli (pizza bianca)

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

Specchio extra dry	21,00 €
Montmary Rosé Metodo Classico Extra Brut Grosjean	52,00 €

Champagne

Drappier	95,00 €
----------	---------

Vini bianchi

S'Elegas ARGIOLAS		20,00 €
Silvestri Castelli Romani CANTINE SILVESTRI	D.O.C.	20,00 €
Ponte Loreto		21,00 €
"Silver Bleu" vino frizzante CANTINE SILVESTRI		27,00 €
Langhe Favorita 2021 CASCINA CHICCO		34,00 €
Gewurztraminer CROTTA DI PRADO		35,00 €
Vermentino TENUTA FERTUNA		45,00 €
Viognier "Calypsos" MONTALBERA		45,00 €

Vini rossi

Silvestri Castelli Romani CANTINE SILVESTRI		20,00 €
Ponte Loreto		23,00 €
Torrette GROSJEAN		37,00 €
Refosco dal Peduncolo Rosso CONTE BRANDOLINI D'ADDA		38,00 €
Dolcetto d'Alba "SitoVarei" DANTE RIVETTI		38,00 €
Nero d'Avola "Sherazade" DONNAFUGATA		39,00 €
Torrette CROTTA DI PRADO	D.O.P.	39,00 €
Torrette Superiore GROSJEAN		45,00 €
Le Veglie Di Neri "Bio" AZ. VINICOLA DIANELLA		52,00 €

Mezze bottiglie

Spumante Rosé Neblu LES CRETES	40,00 €
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 €