



MENÙ

ANTIPASTI

Tagliere di salumi e formaggi (finocchiona Toscana, mortadella di Prato, salame della Murgia, salamella di cervo, cacciatorino selezionato di cinghiale, caciotta fresca, pecorino stagionato) €25

Tortino di zuccina e fiori di zucca romanesca con crema di acciughe e capperi e filetto di acciuga de cantabrico €22

PRIMI

Brigolo alla crema di 3 pomodori mantecato parmigiano €18

Pappardellona al ragù di marango in bianco €20

SECONDI

Tagliata di scamone di marango con olio al rosmarino €28

Scottiglia (pollo piemontese, faraona e coniglio della Murgia) €18

CONTORNI

Patate al forno con rosmarino €7

Verdura di stagione croccante €7

DOLCE

Semifreddo stracciatella €7



CARTA DEI VINI

BOLLICINE

Mionetto Avantgarde prosecco DOC Treviso extra dry 42

Mionetto Sergio 1887 Prosecco extra dry 37

Berlucchi Franciacorta DOCG Cuvée Imperiale dosaggio zero 52

Ferrari MAXIMUM Blanc de Blancs Brut 55

Bellavista Alma Brut Grande cuvée 79

Ferrari DEMI-SEC Trento DOC 45

ROSÈ

Rosa dei Frati - vino rosato Cà dei Frati 35

BIANCHI

Cantina Toblino chardonnay Trentino DOC 32€

Cicinis Sauvignon Blanc Collio DOC ATTEMS 35€

Cantina Toblino PRAAF Trentino Pinot Bianco DOC 2018 42€

Benefizio Castello Pomino Frescobaldi Pomino Bianco riserva 2022 45€

Di Meo Greco di Tufo DOCG 2022 40€

Karmis cuvee Contini vermentino riserva 2022 37€

ROSSI

Cantina Toblino pinot nero riserva 2022 42€



COCKTAIL

APEROL SPRITZ	10
CAMPARI SPRITZ	12
OLD FASHIONED	15
WHISKEY SOUR	15
MOSCOW MULE	12
GIN TONIC	12
MOJITO	12
DAIQUIRI	12
ESPRESSO MARTINI	14
VODKA SODA	12
VODKA SOUR	12
BLOODY MARY	14
NEGRONI	12
AMERICANO	12
MANHATTAN	15
MARGARITA	12
LONG ISLAND	12
VODKA MARTINI	14
GIN LEMON	12
COSMOPOLITAN	12
CAIPIRINHA	12
HUGO	14
RUM COLA	12
NEGRONI SBAGLIATO	12