



Aperitivo 10€

Pizzette Margherita

Patatine chips

Un drink (cocktail, calice di vino, birra media, spritz)

Aperitivo 12€

Pizzette Margherita

Assaggio di salumi con gnocco fritto

Patatine chips

Un drink (cocktail, calice di vino, birra media o spritz)

Aperitivo 15€

Pizzette Margherita

Degustazione di salumi con gnocco fritto

Assaggio di formaggi

Patatine chips

Un drink (cocktail, calice di vino, birra media o spritz)

L'aperitivo può essere consumato dalle ore 18.00 alle ore 20,00



Giropizza € 25.00

(consigliato per gruppi sopra le 15 persone)

La degustazione di salumi tradizionali servita con gnocco fritto

Il giropizza

La bibita in lattina o la birra media

Il caffè

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali

(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifici)

La scelta delle pietanze deve essere fatta al momento della prenotazione



MENU' PIZZA € 25.00

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto*

*Una pizza a scelta
La bibita in lattina o la birra media
Il caffè*

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico)*

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione



MENU' APERICENA € 28.00

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto*

Le pizzettine home made

La stracciatella di burrata con pomodorini e rucola

Il risotto alla Milanese

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Una consumazione a testa (birra media / calice di vino/spritz)

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico).*

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione



1 - Proposta per cena concordata € 30.00

Gli Antipasti

La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e

Tegole di gnocco fritto

Le bruschette dorate con crema ai formaggi e primizie dell'orto

Il bis di Primi (due a scelta)

I Paccheri al fumo

I rigatoni con guanciale, pecorino romano e pepe nero

Il risottino con trevisana e scamorza

Il risottino alla vecchia Milano

Il vino Refosco dal Peduncolo rosso o Chardonnay Veneto IGT

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

il caffè Julius Meinl

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

***I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico).***

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione



2 - Proposta per cena concordata € 30.00

L'Antipasto

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto*

Il Secondo

*La Tagliata di Angus "grain fed" al profumo di rosmarino e
patate arrosto*

Il vino Refosco dal Peduncolo rosso o Bonarda dell'oltre Pòpavese

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il caffè Julius Meinl

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico).*

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione



3- Proposta per cena concordata € 35.00

Gli Antipasti

La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e

Tegole di gnocco fritto

Il Timballo di funghi porcini, patate e crema di casera

Il Secondo

*La cotoletta "orecchia di Elefante" primavera con rucchetta,
pomodorini ciliegia e patate arrosto*

Il vino Dolcetto del Monferrato

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il caffè Julius Meinl

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico).*

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione



4- Proposta per cena concordata € 40.00

Gli Antipasti

La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e

Tegole di gnocco fritto

Le bruschette profumate con verdure dell'orto con crema di formaggio

Il Secondo

Il filetto di Angus "grain fed" con funghi porcini, zola e patate arrosto croccanti

Il vino Valpolicella Ripasso classico superiore

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il caffè Julius Meinl

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali (ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione



5- Proposta per cena concordata € 42.00

L'Antipasto

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto*

Il Primo

Le tagliatelle al ragout bianco e funghi Porcini

Il Secondo

*La Tagliata di Angus "grain fed" con trevisana stufata, provola
fumè e patate arrosto*

Il vino Barbera d'Asti "capitano del Palio"

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il caffè Julius Meinl

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico).*



6- Proposta per cena concordata € 42.00

Gli Antipasti

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto*

*La selezione di formaggi del nostro casaro accompagnata con pere e
miele di castagno su letto di paglia e fieno*

Il Secondo

*La costata di manzo, scottona Tedesca (500 gr) con primizie
dell'orto e patate arrosto*

Il vino Morellino di Scansano Doc Terenzi

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il caffè Julius Meinl

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico).*



7- Proposta per cena concordata € 45.00

L'Antipasto

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto*

Il Primo

I Ravioloni di magro farciti con ricotta di bufala, spinaci
al burro versato e salvia croccante*

Il Secondo

L'Asado di Scottona Tedesca alla pietra lavica

Con spaccatelle di patate

Il vino Chianti classico "Gallo Nero" Villa Vistarenni

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il caffè Julius Meinl

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico).*



8- Proposta per cena concordata € 48.00

L'Antipasto

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto*

Il bis di Primi

Gli spazze agli spinaci con speck, noci e zola

Il risottino giallo alla vecchia Milano

Il Secondo

La Ribeye du Angus "grain fed" con sale maldon e primizie dell'orto

Il vino Valpolicella Ripasso Superiore

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il caffè Julius Meinl

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico).*



9- Proposta per cena concordata € 50.00

L'Antipasto

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto*

Il bis di Primi

*I rigatoni al ragout bianco e foglie di grana Padano
Il risottino alla crema di mirtilli e crescenza*

Il Secondo

*Il filetto di manzo "grain fed" con funghi porcini in crema di zola e
patate arrosto*

Il vino Valpolicella Ripasso Superiore

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il caffè Julius Meinl

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico).*



10 - Proposta per cena concordata € 50.00

Gli Antipasti

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto*

Il saccottino di burrata con rughetta e pomodori soleggiati

*La selezione di formaggi del nostro casaro accompagnata con pere e
miele di castagno su letto di paglia e fieno*

Il Secondo

*La Tagliata di Angus "grain fed" con miele, pepe nero e patate
arrosto*

Il vino lacrima di Morro "Ciù Ciù"

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il caffè Julius Meinl

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico).*



11- Proposta per cena concordata € 55.00

Gli Antipasti

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto
La millefoglie di melanzane alla Parmigiana*

Il Primo

I rigatoni con pancetta croccante e pecorino Romano

Il Secondo

*Il filetto di manzo "grain fed" al pepe verde con spaccatelle di
patate al forno*

Il vino lacrima di Morro "Ciù Ciù" o Falanghina Janare

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il caffè Julius Meinl

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico).*



12- Proposta per cena concordata € 55.00

L' Antipasto

*La Paleta Iberica "de Bellota" stagionata 14 mesi servita con
grissin focaccia*

Il Primo

Il risottino alla vecchia Milano con cialda di grana Padano

Il Secondo

La Ribeye du Angus "grain fed" con sale maldon e primizie dell'orto

Il vino Morellino di Scansano doc Terenzi

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il caffè Julius Meinl

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

*I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico).*



13- Proposta per cena concordata € 60.00

L'Antipasto

*La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto*

Il Primo

Il risotto Carnaroli con Buche de chevre, asparagi e
cipolla caramellata*

Il Secondo

*Il filetto di manzo "grain fed" al pepe verde con spaccatelle di
patate al forno*

Il vino Valpolicella Ripasso Superiore

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il Tiramisù al cucchiaino

Il caffè Julius Meinl

N.B. I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

***I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali
(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico).***



14- Proposta per cena concordata € 70.00

L' Antipasto

La Paleta Iberica "de Bellota" stagionata 14 mesi servita con grissin focaccia

Il Primo

Il risottino con roqueford e bastoncini di bresaola Valtellina

Il Secondo

La fiorentina di scottona Prussiana alla pietra lavica (1Kg per due persone) servita con primizie dell'orto e patate al forno

Il vino Chianti "Peppoli" marchesi Antinori

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il caffè Julius Meinl

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali (ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).