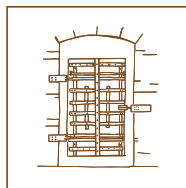


La Masseria

MEDITERRANEAN GRILL



La Masseria

MEDITERRANEAN GRILL

SPE, acronimo di Sanitas Per Escam, (salute attraverso un'alimentazione sana) è un approccio innovativo al benessere della persona attraverso un'alimentazione corretta e bilanciata che mantiene, protegge e rinforza il corpo.

SPE fu sviluppato da chef di cucina ed esperti nutrizionisti.

L'**SPE** viene continuamente aggiornato e migliorato, per stare al passo con la ricerca nel campo gastro-alimentare.

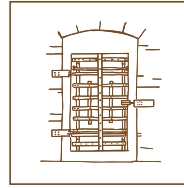
SPE ruota attorno a tre elementi chiave, che combinano armoniosamente l'alta cucina con ingredienti genuini:

(S) Selezione: scelta di prodotti freschi, stagionali e locali, con un'attenzione particolare alle loro caratteristiche nutrizionali.

(P) Preparazione: utilizzo di particolari tecniche di cottura che preservano l'integrità e le proprietà nutrizionali degli ingredienti.

(E) Elaborazione: ottimizzazione del valore nutrizionale e benefico degli alimenti attraverso una sinergia tra combinazione di prodotti e varietà di proposte.

Il nostro Chef sarà lieto di consigliarvi



La Masseria

MEDITERRANEAN GRILL

SPE – Sanitas Per Escam oder “Gesund durch Ernährung” – ist ein innovativer Ansatz, der darauf basiert, dass körperliches Wohlbefinden, Leistungskraft und Stärke durch eine ausgewogene Ernährung erreicht werden.

An der Entwicklung von SPE waren Chefköche und Ernährungsexperten beteiligt.

Die SPE-Charta wird kontinuierlich erweitert und verbessert, und reflektiert somit neue Erkenntnisse aus den Bereichen Gastronomie und Ernährungswissenschaft.

Der SPE-Ansatz, in dem sich exzellente Kochkunst harmonisch mit natürlicher Ernährung verbindet, lässt sich auf drei Schlüsselthemen reduzieren:

(S) Selektion der Zutaten: Verwendung von Produkten der jeweiligen Jahreszeit, aus der Region und unter Berücksichtigung von Wirkung und Bekömmlichkeit.

(P) Produktverarbeitung: Durch besonders schonende Gartechniken, die Vollständigkeit und Nährstoffe der verwendeten Zutaten erhalten.

(E) Ernährungsoptimierung: Das Zusammenwirken von Produktkombinationen und Speisenvielfalt ergibt den optimalen Nährwert.

Unser Küchenchef berät Sie gerne

LE INSALATE

L'insalatata mista con primizie di campo e germogli freschi ⁹ <i>Gemischter Salat mit Gartengemüse und frischen Sprossen</i> Mixed salad with shoots fresh from the garden <i>Panachée de salades avec ses prémices du jardin et ses germes frais</i>	🌱 GF	15
L'insalatina di datterini e mozzarelline di bufala ⁷ <i>Datteltomatensalat mit Büffelmozzarella-Kügelchen</i> Date tomato salad with buffalo mozzarella spheres <i>Salade de tomates dattes et petites boules de mozzarella de bufflonne</i>	V GF	21
L'insalatata di polpo e patate con salsa al prezzemolo e barbabietole ¹⁴ <i>Oktopus-Kartoffelsalat mit Petersilien- und Rote-Bete-Sauce</i> Octopus and potato salad with parsley and beetroot sauce <i>Salade de poulpe et pommes de terre avec sauce au persil et à la betterave</i>	GF	20

GLI ANTIPASTI

L'hummus di ceci, Mutabel di melanzana, guacamole, crema di zucchine alla menta e crema di sesamo Tahina ⁹⁻¹¹ <i>Kichererbsen-Hummus, Auberginen-Mutabel, Guacamole, Zucchini-Creme mit Minze und Tahina-Sesamcreme</i> Chickpea hummus, Mutabel aubergine dip, guacamole, cream of courgette with mint and Tahina-sesame cream <i>Houmous de pois chiches, Mutabel d'aubergines, guacamole, crème de courgettes à la menthe et crème de sésame Tahina</i>	🌱 GF	18
Il vitello tonnato della Masseria ³⁻⁴ <i>Das „Vitello Tonnato“ der Masseria</i> Masseria's "Vitello tonnato" <i>«Vitello tonnato» de la Masseria</i>	GF	25
Salmone marinato all' aneto con mosaico di cipollotto e maionese al limone ³⁻⁴ <i>Mit Dill mariniertes Lachs an Frühlingszwiebel-Mosaik und Zitronenmayonnaise</i> Dill marinated salmon with spring onion mosaic and lemon mayonnaise <i>Saumon mariné à l'aneth avec mosaïque d'oignon de printemps et mayonnaise au citron</i>	GF	19
La sinfonia di bruschette di focaccia con pomodorini, olive battute e lardo di Colonnata ¹ <i>Symphonie von Bruschette aus Focaccia-Brot mit Kirschtomaten, gehackten Oliven und „Lardo aus Colonnata“</i> Symphony of focaccia bruschetta with cherry tomatoes, finely chopped olives and Colonnata "lardo" <i>Symphonie de bruschettas de focaccia aux tomates cerises, aux olives hachées et au lard de Colonnata</i>		16
Petali di agnello a mezza cottura CBT con purea di pere e salsa all'Amaro Lucano e noci ⁸ <i>Bei niedriger Temperatur halb gegarte Lammfleisch-Blätter mit Birnenpüree und Sauce aus „Amaro Lucano“ und Walnüssen</i> Lamb petals, half-cooked at a low temperature, served with pear puree and a sauce of "Amaro Lucano" and walnuts <i>Pétales d'agneau mi-cuits sous vide servis avec purée de poires et sauce à l' "Amaro Lucano" et aux noix</i>	GF	24
Tartar di manzo con insalatata di asparagi e salsa al tuorlo e tartufo ³⁻¹⁰ <i>Rindertatar mit Spargelsalat und getrüffeltes Eigelb-Sauce</i> Beef tartare with asparagus salad and truffled egg yolk sauce <i>Tartare de bœuf avec salade d'asperges et sauce aux jaunes d'œuf à la truffe</i>	120 g GF 180 g GF	25 30

ZUPPE, PASTE E RISOTTI

Crema di fave con cicoria sfritta <i>Crème von Favabohnen mit frittiertem Chicorée</i> Cream of fava beans with fried chicory <i>Crème de fèves avec chicorée fritte</i>	V GF	18
Il risottino Carnaroli selezione Parco San Marco con battuta di gambero e limone candito ²⁻⁷ <i>Carnaroli-Risotto der Parco San Marco Reis-Selektion mit gehackten Garnelen und kandierter Zitrone</i> Carnaroli risotto from Parco San Marco rice selection with chopped prawns and candied lemon <i>Risotto Carnaroli de la sélection Parco San Marco avec des crevettes hachées et du citron confit</i>	GF	26
Raviolo di patate viola e baccalà con chips di peperone crusco ¹⁻³⁻⁴ <i>Raviolo gefüllt mit violetten Kartoffeln und Kabeljau an Crusco-Paprika Chips</i> Purple potato and cod raviolo with Crusco pepper chips <i>Raviolo de pommes de terre vitelotte et morue avec des chips de poivron Crusco</i>		25
Pennoni in crema di cime di rapa, crumble di tarallo pugliese e fresco di bufala ¹⁻⁷ <i>Pennoni-Nudeln in Rübenspitzencreme mit Apulischen Tarallo-Streuseln und frischem Büffelmozzarella</i> Pennoni pasta in creamed turnip tops with Apulian tarallo crumble and fresh buffalo mozzarella <i>Pâtes Pennoni à la crème de fanes de navets, crumble de tarallo des Pouilles et mozzarella de bufflonne fraîche</i>	V	22
Le nostre paste al pomodoro, al pesto, al ragù di carne o alla carbonara ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ <i>Unsere Pasta-Gerichte wahlweise mit Tomatensauce, Pesto, Bolognese oder Carbonara</i> Our pasta served with tomato, pesto, Bolognese or carbonara sauce <i>Nos pâtes à la sauce tomate, au pesto, à la bolognaise ou à la carbonara</i>		22

I CLASSICI DE "LA MASSERIA"

La fritturina mista all'italiana di calamari e gamberi ²⁻¹⁴⁻¹⁵ <i>Italienische Tintenfisch-Garnelen-Frittüre</i> Italian-style fried calamari and prawns <i>Friture de calamars et de gambas à l'italienne</i>	GF	32
--	----	----

DALLA NOSTRA GRIGLIA A CARBONE

Selezione di pesci freschi e dei migliori tagli di carne cucinati sul grill a carbone "Big Green Egg"*
*Auswahl von frischem Fisch und besten Fleischstücken, zubereitet auf dem Holzkohlegrill „Big Green Egg“**
Selection of fresh fish and the best cuts of meat, prepared on the charcoal grill "Big Green Egg"*
*Sélection des poissons frais et des meilleures viandes cuisinées sur le grill à charbon «Big Green Egg»**

LE CARNI

Le nostre carni sono da allevamento in pascolo libero a km 0 delle aziende Prato Lungo e Valsime
Unser Fleisch stammt aus Freilandhaltung von den regionalen Landwirtschaftsbetrieben Prato Lungo und Valsime
Our meat comes from pasture-raised animals from the Prato Lungo and Valsime local farms
Nos viandes proviennent des fermes locales d'élevage en pâturage libre de Prato Lungo et de Valsime

Braciola di vitello con osso <i>Kalbsteak mit Knochen</i> Veal rib chop <i>Côte de veau à l'os</i>	600 g	GF	48
Costine di maialino nero <i>Rippchen vom schwarzen Schwein</i> Black pig ribs <i>Côtes de porc noir</i>	200 g	GF	30
Ribeye Steak <i>Ribeye Steak</i> Ribeye Steak <i>Ribeye Steak</i>	250 g	GF	33
Galletto Vallespluga <i>Hähnchen Vallespluga</i> Cornish game hen Vallespluga <i>Coquelet Vallespluga</i>	200 g	GF	29
Filetto di manzo di Fassona <i>Fassona Rinderfilet</i> Fassona beef tenderloin <i>Filet de bœuf de Fassona</i>	220 g	GF	35
Carré d'agnello, Irlanda <i>Lammkarree, Irland</i> Rack of Lamb, Irland <i>Carré d'agneau, Irlande</i>	350 g	GF	32

LE CARNI

Costata con osso di Fassona <i>Rump Steak vom Fassona-Rind</i> Prime rib of Fassona beef <i>Côte de bœuf de Fassona à l'os</i>		600 g	GF	39
Filetto di manzo da allevamento biologico, Piemonte <i>Rinderfilet aus rein biologischer Zucht, Piemont</i> Organic beef tenderloin, Piedmont <i>Filet de bœuf d'élevage bio, Piémont</i>		220 g	GF	38
Chateaubriand (min. 2 persone / su ordinazione) <i>(mind. 2 Personen / auf Vorbestellung)</i> (min. 2 persons / to be ordered in advance) <i>(min. 2 personnes / sur commande)</i>		P.p.	GF	45

IL PESCE

Il filetto di branzino ⁴ <i>Seebarschfilet</i> Sea bass fillet <i>Filet de loup de mer</i>			GF	32
Il calamaro ¹⁴ <i>Tintenfisch</i> Squid <i>Calamar</i>			GF	30
Il dorsetto di salmone ⁴ <i>Lachsfilet</i> Salmon fillet <i>Pavé de saumon</i>			GF	30
I gamberoni ² <i>Riesengarnelen</i> King prawns <i>Gambas</i>		Pz 5 Pz 8	GF	30 36

I CONTORNI

Beilagen / Side Dishes / Accompagnement

Patate arrosto / <i>Bratkartoffeln aus dem Ofen / Oven roasted potatoes / Pommes de terre rôties</i>	GF	8
Patate fritte / <i>Pommes frites / French fries / Frites</i>	GF	8
Risotto alla Milanese / <i>Risotto Mailänder Art / Milanese saffron risotto / Risotto à la milanaise⁷</i>	GF	12
Riso Basmati / <i>Basmati Reis / Basmati rice / Riz Basmati</i>	GF	8
Caponata siciliana / <i>Sizilianische „Caponata“ / Sicilian “Caponata” / «Caponata» sicilienne⁹</i>	GF	8
Insalatina di primizie / <i>Grüner gemischter Salat / Assorted young salad greens / Mesclun</i>	GF	8

*Il Big Green Egg é un forno in creta basato su un antico modello asiatico risalente a più di 3000 anni fa, noto come “Kamado”

*Der Big Green Egg ist ein Tonofen, der auf einem mehr als 3000 Jahre alten asiatischen Model basiert, das als „Kamado“ bekannt ist

*The “Big Green Egg” is a clay oven based on an ancient Asian model dating back more than 3000 years and known as “Kamado”

*Le Big Green Egg est un four en argile basé sur un ancien modèle asiatique datant de plus de 3000 ans, nommé «Kamado»

I DOLCI

Bavarese al lime con cuore alla pesca al profumo di timo ³⁻⁷⁻⁸ <i>Bayerische Limetten-Creme mit einem Pfirsichherz, aromatisiert mit Thymian</i> Bavarian lime cream with a thyme-scented peach heart <i>Bavarois au citron vert avec cœur de pêche parfumé au thym</i>	V GF	15
Creme brûlée con gelato alla vaniglia Bourbon e crumble di zafferano e mandorle ³⁻⁷⁻⁸ <i>Creme brûlée mit Bourbon-Vanilleeis und Safran-Mandel-Streusel</i> Crème brûlée with Bourbon vanilla ice cream and saffron almond crumble <i>Crème brûlée avec glace à la vanille Bourbon et crumble de safran et amandes</i>	V GF	15
Il tiramisù nel bicchiere ³⁻⁷ <i>Tiramisu serviert im Glas</i> Tiramisu served in a glass <i>Tiramisu servi au verre</i>	V GF	15
La mousse di cioccolato extra amaro con un filo di olio d’oliva e “Fiore di sale” ³ <i>Bitter-Schokoladenmousse an einem Hauch von Olivenöl und „Fleur de Sel“</i> Bitter chocolate mousse with a trickle of olive oil and “Fleur de Sel” <i>Mousse au chocolat amer avec un filet d’huile d’olive et «Fleur de Sel»</i>	V GF	15
I grandi formaggi italiani con noci, uva e composta di bacche del bosco ⁷⁻⁸ <i>Italienische Käseauswahl mit Walnüssen, Waldbeerenkompott und Trauben</i> Assorted Italian cheeses with walnuts, wild berry compote and grapes <i>Les fromages italiens assortis avec leurs noix, raisins et compote de fruits des bois</i>	V GF	18

PER I BAMBINI

Penne al pomodoro ¹ <i>Pasta mit Tomatensauce</i> Pasta with tomato sauce <i>Pâtes à la sauce tomate</i>	v	15
Spaghetti alla Bolognese ¹⁻⁹ <i>Pasta mit Bolognese Sauce</i> Pasta with Bolognese Sauce <i>Pâtes à la bolognaise</i>		15
Penne al burro ¹⁻⁷ <i>Pasta mit Butter</i> Pasta with butter <i>Pâtes au beurre</i>	v	15
Bocconcini di pollo impanati fatti in casa con patatine fritte ¹ <i>Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites</i> Homemade chicken nuggets with French fries <i>Nuggets de poulet faits maison avec leurs pommes frites</i>		15
Controfiletto di manzo con insalatina e patatine fritte <i>Rinds-Entrecote mit Salat und Pommes frites</i> Sirloin steak with salad and French fries <i>Entrecôte de bœuf avec sa salade et ses frites</i>	GF	16

APERITIVI

Aperitivi Alcolici

Martini bianco/rosso/extra dry	4 cl	9
Campari bitter	4 cl	9
Aperol bitter	4 cl	9
Aperol/Campari Spritz		12

Aperitivi Analcolici

Crodino		7
San Bitter		7

BIBITE

Acqua PSM Still & Sparkling	0,75 l	6
Acqua Panna e Acqua S. Pellegrino	0,25 l	5
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta	0,33 l	7
Tè freddo al limone o pesca	0,33 l	7
Schweppes Tonic, Lemon, Ginger Ale	0,18 l	7
Succhi di frutta (arancia, mela, ananas, pompelmo)	0,33 l	7

BIRRA

Moretti Zero Birra Analcolica	0,33 l	6
Peroni Gluten Free	0,33 l	6
Nastro Azzurro	0,33 l	6
Menabrea	0,33 l	6
Peroni Gran Riserva	0,50 l	8
Erdinger Hefeweizen	0,50 l	8
Moretti Spina	0,40 l	6
Moretti Spina	0,20 l	4
Panachè	0,40 l	6
Panachè	0,20 l	4

BOLLICINE ITALIANE & CHAMPAGNE

2	Prosecco Glera	Extra Dry	Influssi di Luna	Veneto	30
21	Ronco Grande Blanc de Noirs Merlot	Extra Brut	Valsangiacomo	Ticino	60
7	Franciacorta Pinot Nero, Chardonnay	Rosè	Antica Fratta	Lombardia	80
5	Franciacorta Real Brut Chardonnay, Pinot Nero	Brut	Antica Fratta	Lombardia	50
10	Franciacorta Grand Cuveè Alma Chardonnay, Pinot Nero	Brut	Bellavista	Lombardia	66
92	Champagne Charles Heidsieck Chardonnay 33%, Pinot Nero 33%, Pinot Meunier 33%, ca. 40% vini riserva per un'età media di 10 anni!	Brut Réserve	C. Heidsieck à Reims	Francia	110
76	Champagne Brut Reserve Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	Brut	Pol Roger	Francia	150

VINI BIANCHI

105	Il Mattiolo Merlot		Valsangiacomo	Ticino	48
101	Gransegreto Fondo del Bosco Chardonnay		Valsangiacomo	Ticino	80
130	Nussbaumer Gewürztraminer Gewürztraminer		Tramin	Alto Adige	77
128	Müller Thurgau Müller Thurgau		Terlan	Alto Adige	36
190	Kreuth Chardonnay		Terlan	Alto Adige	44
182	Pinot Grigio Pinot Grigio		La Sclusa	Friuli	30
203	Lugana Molin Trebiano di Lugana		Ca' Maiol	Lombardia	35
153	Ca' Brione Sauvignon, Chardonnay, Incroio Manzoni, Nebbiolo		Nino Negri	Lombardia	70
183	Sauvignon Blanc Colli Orientali Sauvignon Blanc		L. Felluga	Friuli	45
176	Gavi di Gavi Etichetta Bianca Cortese		La Scolca	Piemonte	45
175	Langhe Arneis Blangè Arneis		Ceretto	Piemonte	45
156	Corte del Lupo Curtefranca Bianco Chardonnay		Cà del Bosco	Lombardia	73
207	Lugana Lugana		Zenato	Veneto	37

VINI BIANCHI

189	W...Dreams Chardonnay	Jermann	Friuli Venezia Giulia	93
184	Vintage Tunina Malvasia Istriana, Chardonnay, Piccolit, Sauvignon, Ribolla Gialla	Jermann	Friuli Venezia Giulia	95
188	Capo Martino Uve bianche autoctone	Jermann	Friuli Venezia Giulia	95
253	Poggio alle Gazze Vermentino, Sauvignon Blanc, Viognier	Ornellaia	Toscana	99
248	Sauvignon Animale Celeste Sauvignon	Santa Barbara	Marche	43
300	Vermentino di Sardegna Vermentino, Nuragus	Pala	Sardegna	34
324	Lighea Moscato d' Alessandria	Donnafugata	Sicilia	38
322	Anthilia Sicilia Doc Moscato d' Alessandria	Donnafugata	Sicilia	35

VINI ROSATI

354	Rosa dei Frati Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera	Cà dei Frati	Lombardia	35
358	Sensuade' Lacrime di Morro d'Alba, Moscato Rosso	Santa Barbara	Marche	40
355	Bardolino Chiaretto Corvina, Rondinella, Merlot	Zenato	Veneto	35

VINI ROSSI

Svizzera

414	Piccolo Ronco di Pedrinata Riserva Merlot	Valsangiacomo	Ticino	73
404	Rubro Merlot Riserva	Valsangiacomo	Ticino	90
402	Gransegreto Riserva Merlot Riserva	Valsangiacomo	Ticino	96
408	Riflessi D'Epoca Merlot	G. Brivio	Ticino	110
403	Rovere Merlot	Cantina Monti	Ticino	95
407	Sottobosco Merlot, Cabernet Sauvignon, Gamaret, Cabernet Franc, Petit Verdot	Tenimento dell'Ör	Ticino	95
405	Agra Riserva Merlot Merlot Riserva	Collina d'Oro	Ticino	88
409	Rubro di Rubro Merlot Riserva	Valsangiacomo	Ticino	145
406	Malcantone Rosso dei Ronchi Merlot, Diolinoir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	Cantina Monti	Ticino	120
410	Quattro Mani Merlot	Brivio, Delea Gialdi, Tamborini	Ticino	145
411	Platinum Merlot	G. Brivio	Ticino	160
412	Vinattieri Merlot	I Vinattieri	Ticino	290
416	Orizzonte Merlot	Zundel	Ticino	150
413	Il Canto della Terra Merlot Riserva	M. Monti	Ticino	190

Italia

446	Lagrein Lagrein	Terlan	Alto Adige	40
441	Pinot Nero Pinot Nero	Terlan	Alto Adige	48
460	Rosso di Valtellina Chiavennasca (Nebbiolo)	Fay	Lombardia	35
472	Sfursat Fruttato Ca' Rizzieri Chiavennasca (Nebbiolo)	Rainoldi	Lombardia	100
467	Sassorosso Valtellina Superiore Grumello Chiavennasca (Nebbiolo)	Nino Negri	Lombardia	73
468	Ronchedone Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon	Cà dei Frati	Lombardia	46
464	Il Glicine Sassella Riserva Fay Chiavennasca (Nebbiolo)	Fay	Lombardia	65
474	Mazer Valtellina Superiore Chiavennasca (Nebbiolo)	Negri	Lombardia	48

VINI ROSSI

503	Barbera d'Asti Barbera	Lavignone	Piemonte	35
506	Monferrato Le Grive Barbera, Pinot Nero e altri vitigni autoctoni	Forteto della Luia	Piemonte	48
511	Sito Moresco Langhe Nebbiolo, Barbera, Merlot	Gaja	Piemonte	98
510	Barolo Tortoniano Nebbiolo	Michele Chiarlo	Piemonte	98
512	Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone Barbera	Giacomo Bologna	Piemonte	119
563	Tiareblu' Merlot, Cabernet Sauvignon	Livon	Friuli	50
586	Amarone della Valpolicella Classico Corvina, Rondinella, Oseleta	Zenato	Veneto	98
582	Valpolicella Superiore Ripassa Corvina, Rondinella, Oseleta	Zenato	Veneto	42
583	Negresco Barbera, Sangiovese, Groppello, Marzemino	Ca Maiol	Veneto	41
653	Morellino di Scansano Sangiovese	Il Salotto	Toscana	50
654	Rosso di Montalcino Prugnolo Gentile, Merlot	Altesino	Toscana	51
635	Brunello di Montalcino Sangiovese	Fanti	Toscana	98
639	Badia a Passignano Chianti Riserva Sangiovese	Antinori	Toscana	98
655	Le Volte Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	Ornellaia	Toscana	66
642	Tignanello Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	Antinori	Toscana	200
678	Bolgheri Sassicaia Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	Tenuta S. Guido	Toscana	440
600	Vie Cave Toscana IGT Malbec	Antinori	Toscana	63
661	Chianti Classico Sangiovese	Dievole	Toscana	43
664	Novecento Chianti Classico Riserva Sangiovese	Dievole	Toscana	69
730	Montepulciano d'Abruzzo "Iskra" Montepulciano d'Abruzzo	Marina Cvetic	Abruzzo	70
746	Torcicoda Primitivo del Salento	Tormaresca	Puglia	49

VINI ROSSI

801	Cannonau di Sardegna Cannonau	Pala	Sardegna	36
807	Barrua Carignano, Bovaro Sardo, Cabernet Sauvignon, Merlot	Agripunica	Sardegna	125
812	Tancredi Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Tannat e altri vitigni autoctoni	Donnafugata	Sicilia	62
813	Mille e una notte Nero d'Avola, Tannat e altri vitigni autoctoni	Donnafugata	Sicilia	115
811	Nero d'Avola Nero d'Avola	Cusumano	Sicilia	36

PICCOLI FORMATI BIANCHI

890	Lugana Trebbiano di Lugana	Cà dei Frati	Veneto	22
892	Cervaro della Sala Chardonnay, Grechetto	Antinori	Umbria	68
898	Verdicchio Castelli di Jesi Le Vaglie Verdicchio	Santa Barbara	Marche	25

PICCOLI FORMATI ROSSI

929	Barolo Tortoniano Nebbiolo	Michele Chiarlo	Piemonte	57
935	Valpolicella Superiore Ripassa Corvina, Rondinella, Oseleta	Zenato	Veneto	28
934	Amarone della Valpolicella Classico Corvina, Rondinella, Oseleta	Zenato	Veneto	60
937	Chianti Classico Sangiovese	Dievole	Toscana	23

VINI DA MEDITAZIONE

54	Moscato d'Asti Nivole Moscato	Michele Chiarlo	Piemonte	40
62	Vin Santo 0,5 L Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca, Malvasia Verdea	Dievole	Toscana	42
51	Tre Filer Turbiana, Chardonnay, Sauvignon	Cà dei Frati	Lombardia	50

AMARI & DIGESTIVI

Limoncello	4 cl
Amaretto Di Saronno	7
Braulio	10
Fernet Branca	10
Jägermeister	10
Montenegro	10
Sambuca Molinari	10
Baileys Irish Cream	10
Averna	10
Vecchia Romagna	10
	2cl
Grappa UvaViva Poli	10
Grappa Bertagnolli Bianca	10
Grappa Bertagnolli Barrique	10



GF = Gluten Free V = Vegan V = Vegetarian

¹ Cereali | *Glutenhaltiges Getreide* | Cereals containing gluten | *Céréales contenant du gluten* • ² Crostacei | *Krebstiere* | Crustaceans | *Crustacés* • ³ Uova | *Eier* | Eggs | *Œufs*

⁴ Pesce | *Fische* | Fish | *Poisson* • ⁵ Arachidi | *Erdnüsse* | Peanuts | *Cacahuètes* • ⁶ Soia | *Sojabohnen* | Soybeans | *Soja* • ⁷ Latte | *Milch* | Milk | *Lait*

⁸ Frutta a guscio | *Schalenfrüchte* | Nuts | *Fruits à coque* • ⁹ Sedano | *Sellerie* | Celery (including celeriac) | *Céleri* • ¹⁰ Senape | *Senf* | Mustard | *Moutarde*

¹¹ Semi di sesamo | *Sesamsamen* | Sesame | *Graines de sésames* • ¹² Anidride solforosa e solfiti | *Schwefeldioxid* | Sulphurdioxide and sulphites | *Anhydride sulfureux et sulfites*

¹³ Lupini | *Lupinen* | Lupin | *Lupin* • ¹⁴ Molluschi | *Weichtiere* | Molluscs | *Mollusques* • ¹⁵ Prodotto surgelato | *Tiefgefrorenes Lebensmittel* | Deep frozen product | *Produit surgelé*