

# Menù

nuovonando

## Gli antipasti

• Tagliere salumi e formaggi con giardiniera - 7	€ 14,00
• Tartare di fassona piemontese - 1	€ 16,00
• Pappa al pomodoro con burrata pugliese - 1/7	€ 12,00
• Patata di montagna, crema al Fontal e tartufo nero e - 4	€ 13,00
• Petto d'oca affumicato con radicchio marinato **	€ 13,00
• Carne salada con insalata di carciofi - 7/10	€ 13,00
• Lumache alle erbe di campo e crema di ceci - 9 **	€ 12,00

\* In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati congelati o surgelati di ottima qualità

\*\* Prodotto abbattuto secondo norme vigenti

## I primi piatti

### Le paste

• Maltagliati al battuto di cervo 1/3/7/9 **	€ 12,00
--	---------

### I risotti

• Risotto al Teroldego rotaliano e la sua riduzione - 7/9	€ 12,00
• Risotto ai pistilli di zafferano - 7/9	€ 13,50

### Gli gnocchi

• Strangolapreti al burro e salvia - 1/3/7**	€ 12,00
• Canederli alle rape rosse, ricotta affumicata e semi di papavero - 1/3/7 **	€ 12,00

### Le paste ripiene

• Casoncelli alla bresciana - 1/3/7/9 **	€ 12,00
• Cappellacci di zucca e amaretti - 1/3/7/9 **	€ 12,00
• Plin al fagiano con tartufo nero - 1/3/7/9 **	€ 13,50

### Le zuppe

• Zuppa del giorno - 9**	€ 10,00
--------------------------	---------

\* In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati congelati o surgelati di ottima qualità

\*\* Prodotto abbattuto secondo norme vigenti

## I secondi piatti

## Alla griglia

• Filetto di manzo	€	22,00	
• Costata (500+ gr.)	€	24,00	
• Fiorentina (100gr)	€	5,50	
• Costolette d'agnello	€	20,00	
• Galletto croccante *	€	17,00	
• Carne selezionata per la settimana			<i>prezzo secondo il mercato</i>

## In padella

• Filetto di manzo al pepe verde - 7	€	22,00	
• Costoletta di vitello alla milanese - 1/3/7	€	22,00	
• Ossobuco di Vitello con polenta - 7/9	€	21,00	

## I pesci

• Baccalà mantecato con polenta - 4/7 **	€	19,00	
--	---	-------	--

\* In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati congelati o surgelati di ottima qualità

\*\* Prodotto abbattuto secondo norme vigenti

## I dessert

• Torta di mele con gelato al malaga - 1/3/7 **	€	6,50
• Gelato artigianale della casa - 1/3/7	€	6,50
• Sorbetto alla frutta - 1/7	€	6,00
• Tiramisù all'amaretto - 1/3/7/8	€	6,50
• Pera cotta al Gropello con mousse al mascarpone - 3/7	€	6,50
• Tortino al cioccolato con crema inglese - 1/3/7/8 *	€	6,50
• Panna cotta con salsa ai lamponi - 7	€	6,50
• Gelato ai marroni con tartufo fondente delle Langhe e crema di cachi - 1/3/7/8	€	6,50

## VINI DA DESSERT

Moscato d'Asti "Lumine" Ca' D'Gal - 2020	€	25,00
Moscato d'Asti "Vite Vecchia" Ca' D'Gal - 2014	€	60,00
A.A. Moscato Rosa Muri Gries - 2020	(0,375) €	30,00
Le Petit Manincor - 2017	(0,375) €	50,00
Vin Santo "Occhio di Penice" Avignonesi - 2005	(0,375) €	295,00
Vecchio Samperi De Bartoli	€	80,00
Sauternes Château De Fargues - 2009	€	260,00
Sauternes Château Filhot - 2009	€	70,00
Tokaj Aszu "6 Puttonyos Szepsy" - 2008	(0,500) €	300,00

\* In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati congelati o surgelati di ottima qualità

\*\* Prodotto abbattuto secondo norme vigenti

## Spumanti e Franciacorta

### LOMBARDIA

Ca' del Bosco Prestige s.a.	€ 40,00
Ca' del Bosco Dosaggio Zero - 2016	€ 60,00
Ca' del Bosco Brut - 2016	€ 60,00
Ca' del Bosco Annamaria Clementi - 2014	€ 140,00
Cavalleri Brut Blanc de Blancs sa	€ 35,00
Cavalleri Pas Dosé - 2017	€ 46,00
Cavalleri Brut Satèn - 2018	€ 46,00
Cavalleri "Se Nature 2016	€ 80,00
Cavalleri "Au Contraire Nature" - 2011	€ 80,00
Barone Pizzini Animante Brut sa	€ 32,00
Barone Pizzini Brut Satèn - 2016	€ 36,00
Barone Pizzini Rosé Extra Brut - 2016	€ 36,00
Barone Pizzini Nature - 2016	€ 36,00
Barone Pizzini "Bagnadore" ris. Nature - 2014	€ 60,00
Enrico Gatti Brut sa	€ 30,00
Enrico Gatti Nature sa	€ 32,00
Arcari e Danesi Brut Satèn - 2016	€ 45,00
Uberti Francesco I extra brut s.a.	€ 35,00
Uberti Francesco I Rosè	€ 40,00
Il Mosnel Extra Brut EBB - 2012	€ 60,00
Padron 007 Brut s.a.	€ 50,00
Nicola Gatta Ombra Brut	€ 45,00
Nicola Gatta Quattrocento Extra Brut	€ 55,00
Nicola Gatta Blanc de Noir Nature	€ 55,00
Nicola Gatta rosè de noir nature s.a.	€ 65,00

### TRENTINO

Trento Bluwal Cesconi Extra Brut s.a.	€ 32,00
---------------------------------------	---------

### FRANCIA

#### Maison

Billecart-Salmon Brut reserve sa	€ 65,00
Billecart-Salmon Brut Rosè sa	€ 115,00
Bollinger Special Cuvée MG	€ 180,00

## Champagne

### FRANCIA

#### Maison

Bollinger Le Grand Année Brut - 2008	€ 200,00
Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs '08	€ 250,00
Henriot Brut Souverain s.a.	€ 60,00
Henriot Brut Souverain s.a. MG	€ 140,00
Henriot Brut Rosè s.a.	€ 70,00

#### Vigneron

N. Maillart extra Brut sa	€ 60,00
N. Maillart Extra Brut Rosè	€ 60,00
N. Maillart Chaillot Gilles Nature - 2014	€ 120,00
Jacquesson Cuvée 745	€ 80,00
Vincent Cuillier Chemin des Rois nature - 2018	€ 90,00
Bonnet-Ponsot extra Brut s.a.	€ 65,00
Bonnet-Ponson Secondé nature s.a.	€ 105,00
Laherte Blanc de Blancs Nature sa	€ 70,00
De Sousa Chemins De Terroirs Brut sa	€ 75,00
De Sousa Blanc de Blancs "Avec le Temp" Grand Cru Extra Brut sa	€ 80,00
De Sousa Brut Rosè s.a.	€ 100,00
De Sousa Blanc De Blancs reserve	€ 110,00
Stephan Regnault blanc de blanc "Doryen 29" extra brut	€ 95,00
Tarlant Zero nature s.a.	€ 75,00
Tarlant Cuvée Louis 2004	€ 150,00
Tarlant La Vigne d' Or Extra Brut - 2004	€ 200,00
Yves Ruffin 1er Cru Brut s.a.	€ 75,00
Marie Noelle Ledru brut s.a.	€ 150,00

## Vini Bianchi

### LOMBARDIA

Benaco Bresciano "Rinè" Cantrina - 2020	€ 20,00
Lugana Olivini - 2021	€ 20,00

### VENETO

Veneto Trebbiano Massifitti Suavia - 2018	€ 25,00
---	---------

## Champagne

## Vini Bianchi

**TRENTINO**

Dolomiti "Blanc" Cesconi - 2016	€ 35,00
Trentino Sauvignon Maso Furli - 2019	€ 25,00
Trentino Chardonnay Maso Furli - 2019	€ 25,00
Vallagarina Anisos Eugenio Rosi - 2018	€ 38,00

**ALTO ADIGE**

Sauvignon "Voglar" Dipoli - 2018	€ 35,00
Reserve De La Contessa Manincor - 2019	€ 26,00
A. A. Pinot Bianco Eichorn Manincor - 2020	€ 35,00
A. A. Pinot Bianco Tradition Terrano - 2021	€ 25,00
Valle Isarco Pinot Grigio Pacherhof - 2021	€ 24,00
Valle Isarco Sylvaner Kuenhof - 2020	€ 24,00
Valle Isarco Kerner Pacherhof - 2021	€ 30,00
Valle Isarco Sylvaner "Alte Reben" Pacherof - 2018	€ 35,00
Valle Isarco Veltliner Kuenhof - 2020	€ 26,00
Valle Isarco Riesling Kaiton Kuenhof - 2020	€ 32,00
Valle Venosta Muller Thurgau Castel Juval - 2019	€ 26,00
Valle Venosta Pinot bianco Castel Juval - 2020	€ 26,00
Valle Venosta Riesling "Gletscherschliff" Castel Juval - 2020	€ 28,00
Valle Venosta Riesling "Unterortl" Castel Juval - 2020	€ 34,00
Valle Venosta Riesling "Windbichel" Castel Juval - 2018	€ 42,00
Valle Venosta Riesling Falkenstein - 2019	€ 30,00
Mitterberg Gewürztraminer Pacherhof - 2021	€ 33,00

**FRIULI VENEZIA GIULIA**

Collio Chardonnay Borgo del Tiglio - 2019	€ 36,00
Collio Sauvignon Borgo del Tiglio - 2020	€ 36,00
Collio Sauvignon Selezione Borgo del Tiglio - 2018	€ 70,00
COF Malvasia La Mont di Zuc Miani - 2020	€ 75,00
COF Sauvignon Le Zitelle Miani - 2020	€ 75,00
COF Chardonnay Le Zitelle Miani - 2020	€ 75,00
Venezia Giulia Ograde Skerk - 2020	€ 55,00

**LIGURIA**

Colli di Luni Vermentino "Costa Marina" O. Lambruschi - 2021	€ 25,00
--	---------

## Vini Bianchi

**UMBRIA**

Orvieto Class. Sup. "Mare Antico" Decugnano dei Barbi - 2019	€ 25,00
--	---------

**MARCHE**

Verdicchio dei Castelli di Jesi class. sup. "Dominè Pievalta" - 2019	€ 20,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi ris. San Paolo "Pievalta" - 2019	€ 35,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Bucci - 2020	€ 25,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi ris. "Villa Bucci" Bucci - 2017	€ 60,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi ris. "Rincrocca" La Staffa - 2019	€ 38,00
Falerio Pecorino Dezi - 2020	€ 20,00

**ABRUZZO**

Trebbiano d'Abruzzo Valle Reale - 2021	€ 20,00
Trebbiano d'Abruzzo Vigneto Popoli Valle Reale - 2017	€ 40,00
Trebbiano d'Abruzzo Valentini - 2017	€ 155,00

**CAMPANIA**

Greco di Tufo Terre d'uva Benito Ferrara - 2021	€ 25,00
Fiano di Avellino Guido Marsella - 2019	€ 38,00
Fiano di Avellino vigna Congregazione Villa Diamante - 2018	€ 40,00
Costa d'Amalfi Aliseo Reale - 2019	€ 28,00

**SICILIA**

Etna "Pietrarizzo" Tornatore - 2021	€ 28,00
Etna Tenuta delle Terre Nere - 2020	€ 32,00
Terre Siciliane Passobianco Passopisciaro - 2019	€ 35,00

**FRANCIA**

Chablis Dom. Chevallier - 2020	€ 45,00
Chablis 1er Cru Vaillon Defaix - 2007	€ 70,00
Chablis Grand Cru Vaudesir Lavantureux - 2017	€ 140,00
Bourgogne Philippe Colin - 2020	€ 45,00
Bourgogne H.C.B. Jardin Du Calvaire E. Sauzet - 2020	€ 85,00
Maranges 1er Cru "La Fussièrè" Dom. Charleux	€ 45,00
Meursault "Les Clous" Bouchard - 2020	€ 120,00
Meursault "Clos de la Barre" Comtes Lafon - 2017	€ 220,00

## Vini Bianchi

## FRANCIA

Meursault Jean Chartron - 2020	€ 130,00
Puligny-Montrachet Jean Chartron - 2020	€ 130,00
Puligny-Montrachet E. Sauzet - 2019	€ 120,00
Chassagne-Montrachet 1er Cru la Maltroie '19 Fontaine Gagnard	€ 120,00
Puligny - Montrachet 1er Cru Garenne - 2019 E. Sauzet	€ 180,00
Corton-Charlemagne grand cru Jean Chartron - 2020	€ 450,00
Anjou Effusion Patrick Baudouin - 2020	€ 55,00
Anjou Les Gats Patrick Baudouin - 2014	€ 95,00

## GERMANIA

Mosel Riesling dry trocken Dr. Loosen - 2020	€ 25,00
Mosel Riesling Wehlener - Sonnenuhr GG Dr. Loosen - 2018	€ 85,00
Mosel Riesling Graacher-Himmelreich kabinett J. J. Prum - 2020	€ 75,00
Mosel Riesling Auslese "Wehlener Sonnenuhr" Dr. Loosen - 2010	€ 85,00
Mosel Riesling Auslese "Bernkasteler Bad Stube" J. J. Prum - 2003	€ 100,00

## Vini Rossi

## LOMBARDIA

Botticino Colle S.Pietro Maccaboni - 2018	€ 18,00
Curtefranca Barone Pizzini - 2019	€ 18,00
Sebino "San Carlo" Barone Pizzini - 2018	€ 36,00
Capriano del Colle "Riserva degli Angeli" Lazzari - 2019	€ 33,00
Riviera del Garda Gropello Le Sincette - 2020	€ 25,00
Benaco Bresciano "Nepomuceno" Cantrina - 2018	€ 38,00
Valtellina Sup. Sassella Grisone Alfio Mozzi - 2018	€ 36,00
Benaco "Notte a San Martino" Olivini - 2018	€ 35,00

## TRENTINO

Dolomiti Teroldego "Dannato" Redondel - 2015	€ 25,00
Dolomiti Terre di San Leonardo Ten. San Leonardo - 2017	€ 20,00
Dolomiti "San Leonardo" Ten. San Leonardo - 2016	€ 85,00
Dolomiti "Gaban" Bolognani - 2015	€ 38,00
Vallagarina Poiema Eugenio Rosi - 2018	€ 40,00
Vallagarina Esegese Eugenio Rosi - 2017	€ 38,00

## Vini Rossi

## ALTO ADIGE

Alto Adige Lagrein Obermoser - 2020	€ 25,00
Alto Adige "Fihl" Dipoli - 2018	€ 28,00
Alto Adige "Iugum" Peter Dipoli - 2016	€ 63,00
Alto Adige Pinot Nero Gottardi - 2017	€ 37,00
Alto Adige Pinot Nero "Mason" Manincor - 2018	€ 45,00
Alto Adige Pinot Nero Filari di Mazon Carlotto - 2018	€ 38,00
Valle Venosta Pinot Nero riserva Castel Juval - 2018	€ 40,00

## FRIULI VENEZIA GIULIA

Collio "Selezione" Borgo del Tiglio - 2015	€ 35,00
C.O.F. Merlot Le due Terre - 2016	€ 45,00
C.O.F. "Sacrisassi" Le due Terre - 2016	€ 45,00
C.O.F. Refosco dal Peduncolo Rosso Miani - 2018	€ 130,00
C.O.F. Merlot Miani - 2018	€ 130,00
Venezia Giulia Schioppettino Bressan - 2016	€ 50,00

## MARCHE

Marche Dezio Tenuta Dezi - 2017	€ 20,00
Marche "Regina del Bosco" Tenuta Dezi - 2017	€ 35,00
Marche "Solo" Tenuta Dezi - 2016	€ 35,00

## UMBRIA

Umbria "Il Rosso" Decugnano dei Barbi - 2018	€ 28,00
Torgiano riserva Rubesco vigna Monticchio Lungarotti - 2016	€ 75,00

## TOSCANA

Morellino di Scansano Montecivoli - 2019	€ 22,00
Bolgheri Le Macchiole - 2020	€ 35,00
Bolgheri Paleo Le Macchiole - 2018	€ 130,00
Bolgheri "Moreccio" Casa di Terra - 2020	€ 26,00
Nobile di Montepulciano "Salchetto" - 2019	€ 20,00
Chianti Classico Erta di Radda - 2020	€ 25,00

## Vini Rossi

## TOSCANA

Chianti Classico "Le Stinche" Castello di Lamole - 2015	€ 30,00
Chianti Classico Castell' in Villa - 2018	€ 40,00
Chianti Classico riserva Castell' in Villa - 2016	€ 80,00
Chianti classico Ris. "Saetta" Montebernardi - 2018	€ 35,00
Chianti Classico Gran Sel."Vigna Grospoli" Fat. Lamole - 2011	€ 80,00
Rosso di Montalcino Sesti - 2017	€ 30,00
Rosso di Montalcino Poggio di Sotto - 2018	€ 75,00
Rosso di Montalcino Le Ragnaie - 2019	€ 30,00
Brunello di Montalcino Poggio di Sotto - 2016	€ 220,00
Brunello di Montalcino Sesti Castello di Argiano - 2016	€ 90,00
Brunello di Montalcino Lisini - 2016	€ 75,00
Brunello di Montalcino Mastrojanni - 2015	€ 80,00
Brunello di Montalcino "Vigna Loreto" Mastroianni - 2015/2016	€ 120,00
Brunello di Montalcino Vigna Soccorso Tiezzi - 2016	€ 60,00
Toscana "Anfiteatro" Vecchie Terre di Montefili - 2013	€ 75,00
Toscana "Montevertine" Montevertine - 2019	€ 75,00
Toscana "Percarlo" San Giusto a Rentennano - 2017	€ 80,00
Toscana "Le viti di Livio" Fatt. Di Lamole - 2013	€ 80,00
Toscana Merlot "Quercegrosse" Vallepiciola - 2019	€ 35,00
Toscana Cabernet Franc "Mordese" Vallepiciola - 2019	€ 35,00
Toscana "Le Cupole" Trinoro Vini Franchetti - 2020	€ 30,00
Toscana Pino di Biserno Tenuta di Biserno - 2018	€ 55,00
Toscana Pinot Nero "Cuna" Az. Cuna - 2018	€ 40,00
Toscana Pinot Nero "Podere della Civettaja" - 2018	€ 50,00
Cortona Syrah Stefano Amerighi - 2019	€ 40,00

## CAMPANIA

Taurasi Riserva Radici Mastroberardino - 2014	€ 65,00
Taurasi Perillo - 2010	€ 60,00
Colli di Salerno Pintore Borgo Di Cete Reale - 2014	€ 45,00

## Vini Rossi

## SICILIA

Etna Tenuta delle Terre Nere - 2020	€ 36,00
Etna - "Graci" MG - 2017	€ 60,00
Etna "Moganazzi" Tenuta delle Terre Nere - 2018	€ 80,00
Etna "Passorosso" Vini Franchetti - 2019	€ 40,00

## ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo Valle Reale - 2020	€ 24,00
Montepulciano d'Abruzzo "Popoli" Valle Reale - 2015	€ 40,00

## PIEMONTE

Dolcetto d'Alba Cascina Fontana - 2021	€ 23,00
Dogliani Francesco Versio - 2021	€ 22,00
Barbera d'Alba Scudetto Giuseppe Mascarello - 2017	€ 45,00
Barbera d'Alba "Axilium" Cascina Luisin - 2015	€ 35,00
Barbera d'Alba Vajra - 2020	€ 20,00
Nebbiolo d'Alba Bruno Giacosa - 2020	€ 40,00
Nebbiolo d'Alba Poderi Colla - 2020	€ 25,00
Langhe Nebbiolo Versio - 2021	€ 35,00
Langhe Nebbiolo Scarzello - 2020	€ 25,00
Barbaresco Luigi Oddero - 2019	€ 48,00
Barbaresco Francesco Versio - 2018	€ 60,00
Barbaresco "Autibej" Cà del Baio - 2019	€ 45,00
Barbaresco "Rizzi" MG Rizzi - 2016	€ 60,00
Barbaresco Mondino - 2019 Piero Busso	€ 65,00
Barbaresco "Rabaja" Cascina Luisin - 2014	€ 70,00
Barbaresco Asili Cascina Luisin - 2014	€ 65,00
Barolo Massolino - 2018	€ 50,00
Barolo Giovanni Rosso - 2016	€ 45,00
Barolo Cascina Fontana - 2018	€ 85,00
Barolo Ceretto - 2017	€ 70,00
Barolo Marengo Mauro - 2016	€ 50,00
Barolo Albe G. D. Vajra - 2017	€ 45,00



## Vini Rossi

## PIEMONTE

Barolo "Sarmassa vigna Merenda" Scarzello - 2017	€ 90,00
Barolo Boschetti' Scarzello - 2015	€ 80,00
Barolo Parafada Palladino - 2014	€ 85,00
Barolo Ornato Palladino - 2013	€ 100,00
Barolo "Serra" Giovanni Rosso - 2016	€ 90,00
Barolo "Briccolina" La Briccolina - 2018	€ 85,00
Barolo Vigna Rionda Guido Porro - 2016	€ 130,00
Barolo Vigna Rionda Ester Canale - 2017	€ 420,00
Barolo "Bussia" Giacomo Fenocchio - 2016	€ 95,00
Barolo "Bussia Dardi Le Rose" Poderi Colla - 2017	€ 85,00
Barolo Vigna Santo Stefano Giuseppe Mascarello - 2017	€ 160,00
Barolo Monprivato Giuseppe Mascarello - 2017	€ 260,00
Barolo Rocche di Castiglione Ceretto - 2018	€ 150,00
Barolo "Fossati" Cesare Bussolo - 2015	€ 160,00
Gattinara Nervi Conterno - 2019	€ 75,00
Gattinara "Vigna Molino" Nervi Conterno - 2018	€ 160,00
Gattinara "Vigna Valferana" Nervi Conterno - 2018	€ 160,00
Boca Le Piane - 2013	€ 60,00

## VENETO

Valpolicella Classico Antolini - 2019	€ 20,00
Valpolicella Superiore Ripasso Antolini - 2019	€ 26,00
Valpolicella Classico Superiore Quintarelli - 2015	€ 120,00
Valpolicella Sup. Ripasso "Bosan" Cesari - 2018	€ 30,00
Amarone della Valpolicella Classico Clementi - 2012	€ 60,00
Amarone della Valpolicella Cà Coato Antolini - 2018	€ 70,00
Amarone della Valpolicella Cl. "Ravazzol" Ca' La Bionda - 2016	€ 80,00
Amarone della Valpolicella Riserva "Hatteso" Garbole - 2012	€ 95,00
Amarone della Valpolicella Classico Zyme - 2016	€ 100,00
Amarone della Valpolicella classico Quintarelli - 2013	€ 320,00
Veneto "Heletto" Garbole - 2015	€ 52,00
Rosso del Bepi Quintarelli - 2014	€ 190,00

## Vini Rossi

## SARDEGNA

Barbagia "Ghirada Ocruarana" Teularju - 2019	€ 75,00
--	---------

## FRANCIA

## Borgogna

Bourgogne Dom. Voillot - 2020	€ 45,00
Burgogne Dom. De Courcel - 2019	€ 100,00
Bourgogne MG Dom. Michelot - 2018	€ 95,00
Bourgogne H.C.N. "Myosotis Arvensis" Claire Naudin - 2019	€ 90,00
Maranges 1er Cru La Fussiere Dom. Maurice Charleux&Firs - 2019	€ 50,00
Gevrey-Chambertin Dom. Arlaud - 2019	€ 110,00
Chambolle-Musigny "Clos De Village" Dom. Felettig - 2019	€ 120,00
Nuits St. Georges Dom. Henry Gouges - 2018	€ 100,00

## Champagne

Coteaux Champenoise "Cuvée des Grands Comtes v.v." Egly - Ouriet -2019	€ 280,00
--	----------

## Valle del Rodano

Cornas Terre Brulee Lionnet - 2017	€ 80,00
Cornas Guillaume Gilles - 2017	€ 100,00
Cornas Michael Bourg - 2020	€ 85,00
Gigondas Chateau de Saint-Cosme - 2020	€ 80,00

## Loira

Saumur - Champigny les Poyeux Antoine Sanzay - 2017	€ 80,00
---	---------

## Bevande

Birra Viola	0,75 lt	€ 14,00
Acqua (potabile trattata e trattata gassata)		€ 2,50
Coperto		€ 3,50
Caffè		€ 2,00



Si avvisa  
la gentile  
clientela,  
che nei  
nostri  
alimenti  
si possono  
trovare  
i seguenti  
allergeni:

- 1- Cereali contenenti glutine (cioè grano, orzo, segale, avena, orzo, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
- 2- Crostacei e prodotti derivati.
- 3- Uova e prodotti derivati.
- 4- Pesce e prodotti derivati, tranne:
  - a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5- Arachidi e prodotti derivati.
- 6- Soia e prodotti derivati, tranne:
  - a. olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
  - b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7- Latte e prodotti derivati incluso lattosio, tranne:
  - a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
  - b. lattitolo.
- 8- Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
- 9- Sedano e prodotti derivati.
- 10- Senape e prodotti derivati.
- 11- Semi di sesamo e prodotti derivati.
- 12- Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.
- 13- Lupini e prodotti derivati.
- 14- Molluschi e prodotti derivati.