

I VINI AL CALICE

BOLICINE

Prosecco superiore		extradry	Premaor di Miane (TV)	25 €	6 €
Gregoletto	s.a.	Glera	Valdobbiadene docg	Bott	Calice
Goreti		ancestrale	Tarragona	40 €	8 €
Sifer	2023	macabeu	Vin de Espana	Bott	Calice
Magnifico		brut bature	Cavedine (tn)	40 €	8 €
Dall'ò	s.a.	chardonnay	trento doc	Bott	Calice
Cuvée Maurice Romelot		extrabrut	Vallée de la marne	60 €	12 €
Christian Briard	s.a.	pinot meunier, pinot nero, chardonnay	champagne aoc	Bott	Calice

BIANCHI

Vinodrome bianco			Custoza (vr)	20 €	5 €
Vinodromo	2024	trebbiano, garganega,	vino bianco	Bott	Calice
Poltre			Santa Giulietta (pv)	25 €	6 €
Stefano Milanese	2020	riesling italico, cortese	vino bianco	Bott	Calice
Zouzou			Rhone	30 €	6 €
Cateaux des Travers	2024	rolle, grenache, clairette	vin de france	Bott	Calice
Bremmer Calmont			Bremm	45 €	9 €
Franzen	2021	riesling	mosel d.q.	Bott	Calice
La reina del Mambo			Segovia	45 €	9 €
Clandelvino	2020	Pirules	vin de espana	Bott	Calice

ROSSI

Vinodrome rosso Vinodromo	2023	corvina,merlot	Custoza (vr) vino rosso	20 € Bott	5 € Calice
Bardamu Il signor Kurtz	2024	sangiovese,merlot	Corciano (pg) vino rosso	35 € Bott	7 € Calice
Langhe nebbiolo Cascina Tiole	2023	nebbiolo	Monforte d'Alba langhe doc	35 € Bott	7 € Calice
La robe dange Clos fornelli	2021	sciaccarellu	Corsica corse aop	35 € Bott	7 € Calice
Ephraim Sifer	2022	garnatxa	Tarragona vin de Espana	40 € Bott	8 € Calice
Dans la lune Le debit ivresse	2022	lledoner pelut	Montner vino rosso	45 € Bott	9 € Calice

ROSATI

Acid sbarby Vinodromo	2021	barbera, cortese	Santa Giuletta, pv vino rosso	20 € Bott	5 € Calice
---------------------------------	------	------------------	----------------------------------	--------------	---------------

DOLCI. PASSITI. FORTIFICATI E FLOR

Moscato d'Asti Bussi	2024	Moscato	Calosso (to) moscato d'asti docg	25 € Bott	6 € Calice
Briciola Cascina Mondator	2020	Trebbiano, Garganega,	Custoza (vr) vino bianco	40 € Bott	8 € Calice
Monbazillac Chateau poulvere	2020	Muscadelle, sauvignon blanc, sémillon	Dordogna Appelation Monbazillac controlée	45 € Bott	8 € Calice
Porto ruby finest reserva Quinta de Manoella	S,a,	Touriga Nacional, la Tinta Barroca, la Tinta Cao, la Touriga Francesa	Valle di Pinhão, Portoqallo vinho do porto garantia	45 € Bott	9 € Calice

Tutti gli altri vini sono disponibili solo in bottiglia. Richiedi la nostra carta.

da condividere

Il piatto aperitivo (dalle 18 alle 19,30) 10 €

I crostini (dalle 18 alle 19.30)

crostini con coste bio e mandorle (1,8)	10 €
crostini con pancetta e pesca caramellata (1,7)	10 €
crostino con cicoria bio e alaccia di Lampedusa (1.4)	10 €
crostini con lingua e salsa verde (1,3)	10 €

I taglieri

tutta coppa tua - selezione di coppa del Monte Penice	12 €
a kind of Blue – selezione di gorgonzola bio (7)	12 €
sei un salame! - selezione di salame	12 €
selezione di mortadella classica di Bologna	12 €
verticale di parmigiano reggiano bio (12, 24, 30 mesi) (7)	13 €
nudo e crudo - selezione di prosciutto di Parma 24 Mesi	16 €
tagliere trentino - selezione di carne salada	24 €
4 Maggie - selezione di formaggi misti (7)	20 €
distinti salumi - selezione di insaccati misti	20 €
tagliere misto - selezione di insaccati e formaggi (7)	20 €
tagliere di culatta di Lagrimone e culatello di Zibello	22 €
tagliere del Vinodromo - selezione premium di formaggi e salumi (7)	26 €

Pane e Coperto € 2,00

Tutto il nostro pane e la nostra focaccia sono realizzati con lievito madre e farina biologica.
In caso di intolleranze alimentari e allergie siete pregati di comunicarlo al nostro staff prima dell'ordinazione

per accompagnare i nostri vini

I primi

pappa al pomodoro (1)	15 €
maccheroni artigianali con ragù di anatra (1,3,9)	15 €
trofie artigianali con pesto alla genovese (1,3,7,8)	15 €
bigoli artigianali con gamberi e pistacchio (1,3,,4,9)	15 €

I secondi

pollo plant based con caponata marocchina (6,9)	18 €
branzino al forno con melanzane stufate e menta (4)	18 €
tartare di frisona (160gr) con Patate al Forno	18 €
tartare di cavallo (160gr) con Patate al Forno	18 €
vitello tonnato (3,4,10)	18 €

I contorni

verza stufata (8)	5 €
insalata mista	5 €

I dolci

torta alla pesca (1,3,7)	6 €
gelato "C'era una volta" (7)	6 €
mousse di cioccolato al profumo di arancia (3,7)	6 €

Pane e Coperto € 2,00

Tutto il nostro pane e la nostra focaccia sono realizzati con lievito madre e farina biologica.
In caso di intolleranze alimentari e allergie siete pregati di comunicarlo al nostro staff prima dell'ordinazione

per l'aperitivo

dalle 18 alle 19,30

crostino o piatto aperitivo € 10

i menu

mangio qualcosa € 20

un secondo e un contorno o un dolce

ho fame € 30

un primo e un secondo e un contorno o un dolce

ho molta fame € 40

un tagliere misto e un secondo con un contorno e un dolce

Pane e Coperto inclusi

Tutto il nostro pane e la nostra focaccia sono realizzati con lievito madre e farina biologica.
In caso di intolleranze alimentari e allergie siete pregati di comunicarlo al nostro staff prima dell'ordinazione

for aperitivo

dalle 18 alle 19,30

crouton or aperitivo dish

€ 10

menu

mangio qualcosa

€ 20

a main dish, a side dish or dessert

ho fame

€ 30

a first course, a main course , a side dish or dessert

ho molta fame

€ 40

a mix platter, a main course, a side dish and a dessert

cover charge and bread included

All our bread and focaccia are made with sourdough starter and organic flour. If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before ordering.

accompany our wines with...

first courses

Tuscan bread and tomato soup (1)	15 €
handmade maccheroni with duck ragù (1,3,9)	15 €
handmade trofie with genovese pesto (1,3,7,8)	15 €
handmade bigoli with shrimp and pistachio (1,3,4,9)	15 €

Main courses

plant-based chicken with Moroccan caponata (6,9)	18 €
baked sea bass with stewed eggplant and mint (4)	18 €
"frisona" beef tartare (160gr) with baked potatoes	18 €
horse meat tartare (160gr) with baked potatoes	18 €
veal with tuna sauce (3,4,10)	18 €

Side dishes

savoy cabbage (8)	5 €
mixed salad	5 €

Dessert

peach cake (1,3,7)	6 €
ice cream (7)	6 €
chocolate mousse with a hint of orange (3,7)	6 €

Bread and Cover € 2.00

All our bread and focaccia are made with sourdough and organic flour.
intolerances and allergies, please inform our staff before ordering.

to share

Aperitivo's special (from 6pm to 7,30pm) 10 €

Croutons (from 6pm to 7.30pm)

croutons with organic swiss chard and almonds (1,8) 10 €

croutons with pancetta and caramelized peach (1,7) 10 €

croutons with organic chicory and lampedusa sardinella (1,4) 10 €

croutons with beef tongue and green sauce (1,3) 10 €

Platters

selection of Monte Penice coppa 12 €

selection of organic gorgonzola cheese (7) 12 €

selection of salami 12 €

selection of mortadella from Bologna 12 €

selection of 12, 24, 30 months parmigiano reggiano (3) 13 €

selection of 24 months Parma raw ham 16 €

selection of cured beef (carne salada) 24 €

selection of cheeses(7) 20 €

selection of cold cuts 20 €

selection of cold cuts and cheeses (7) 20 €

selection of culatta from Lagrimone and culatello from Zibello 22 €

premium selection of cheeses and cold cuts (7) 26 €

Bread and Cover € 2.00

All our bread and focaccia are made with sourdough and organic flour.
intolerances and allergies, please inform our staff before ordering.



Birre Artigianali

Terra Piatta	0,33	Alc. 5,0% Vol.	6 €
Kompl8	Bott	Lombardia	
Pils...			
Scia Chimica	0,33	Alc. 6,0% Vol.	7 €
Kompl8	Bott	Lombardia	
Ipa...			
Cerchi nel Grano	0,33	Alc. 7,0% Vol.	7 €
Kompl8	Bott	Lombardia	
Saison			
HΨ CUVÉE	0,75	Alc. 11% Vol.	25 €
birrificio zago	Bott	friuli-venezia giulia	
<p>HΨ Cuvée è una birra ramata viva di puro malto d'orzo, ad alta fermentazione, prodotta con metodo simile allo Champagne, secondo un'antica ricetta a rifermentazione naturale in bottiglia.</p>			

SIDRI

SIDRO	SIDRO DI MELE	Alc. 8,3% Vol.	25 €
Ca' Giberti	FRIZZANTE SECCO	Fogliano di Maranello (Mo)	
<p>La prima bevuta per avvicinarsi con leggerezza al vein ed pom, come veniva chiamato in dialetto nella montagna modenese tanti anni fa...</p>			
CINQUE PETALI	SIDRO DI MELE	Alc. 9,0% Vol.	25 €
Ca' Giberti	SPUMANTE SECCO	Fogliano di Maranello (Mo)	
<p>Esaltazione delle mele di Fogliano con raffinate bollicine.</p>			

LIQUORI E DISTILLATI

Grappe, Acquaviti e Distillati

grappa di arneis – distilleria castelli	piemonte	5 €
grappa di moscato – distilleria castelli	piemonte	5 €
grappa gialla di moscato –distilleria castelli	piemonte	5 €
grappa gialla di nebbiolo “branda 43” –distilleria castelli	piemonte	5 €
ACQUAVITE “branda 55” DI BAROLO –distilleria castelli	piemonte	7 €
grappa di sangiovese - azienda agricola "le sorgenti"	toscana	6 €
grappa riserva in botti di sauternes - distilleria sibona	piemonte	6 €
grappa di muller thurgau - pojer & sandri	trentino	6 €
grappa di traminer - pojer & sandri	trentino	6 €
grappa di nosiola - pojer & sandri	trentino	6 €
Distillato di Fichi Antico Castello	avellino	9 €
Calvados Roger Groult Pays D'Auges 3 ans	francia	10 €
cuva vella 1980 - vino de licor	valencia	8 €

LIQUORI E DISTILLATI

Scotch Whisky

ardbeg wee beastie 5 anni	Isle of Islay	10 €
Jura single malt 10 y.o	Isle of Jura	10 €
Jura 16 y.o	Isle of Jura	12 €
craigellachie single malt 13 y.o.	Speyside	12 €
cù bòcan single malt	highland	12 €
Lagavulin single malt 16 y.o	Isle of Islay	15 €

Bourbon

Gentleman Jack Tennessee Whiskey	Tennessee	10 €
Bulleit Small Batch 95 Rye	Kentucky	10 €
Bulleit Bourbon Frontier Whiskey	Kentucky	10 €
Legent	Kentucky	12 €

Irish Wiskey

connemara peated single malt	dublino	10 €
------------------------------	---------	------

LIQUORI E DISTILLATI

Rum e Rhum

Rhum Blanc Clément	martinica	7 €
RHUM BLANC AGRICOLE MARIE GALANTE	guadalupe	10 €
Rum Mezan X.O.	giamaica	14 €
Karukera Rhum vieux agricole	guadalupe	15 €

Amari e Digestivi

amaro camatti	6 €
amaro venti	6 €
gabelle - amaro di torino	6 €
genepy saint bernard	6 €
genziana	6 €
nepeta	6 €
rupes	6 €

Gin Tonic

brokers london dry gin	gran bretagna	10 €
Bulldog london dry gin	gran bretagna	10 €
colonel fox london dry gin	gran bretagna	10 €
Fifty Pounds London Dry Gin	gran bretagna	10 €
Edgar london dry gin	gran bretagna	10 €
Hayman's OLD TOM Gin	gran bretagna	10 €
Myfair London Dry Gin	gran bretagna	10 €
Plymouth Gin	gran bretagna	10 €
Portobello Road N. 171 London Dry Gin	gran bretagna	10 €
Sea London Dry Gin	spagna	10 €
Agricolo Blagheur	italia	12 €
apollon raw GIN	ITALIA	12 €
barrister dry gin	russia	12 €
Bereksten	norvegia	12 €
Biercee Thesis and Antithesis	belgio	12 €
Black Tomato Gin	olanda	12 €
Clouds Gin	germania	12 €
Colombo london dry gin	sri lanka	12 €
Feel Gin	germania	12 €
g gin	italia	12 €
Genevere – by the dutch	paesi bassi	12 €
gil rural gin	italia	12 €

Gin Tonic

ginacria	italia	12 €
ginger dog handcrafted gin	russia	12 €
green baboon pink gin	russia	12 €
Gunroom London Dry Gin	gran bretagna	12 €
l'entropie london dry gin	france	12 €
Lindemans Premium Distilled Gin	belgio	12 €
Lobb	spagna	12 €
London N°0	gran bretagna	12 €
London N°1	gran bretagna	12 €
London N°3	gran bretagna	12 €
martin miller's gin	gran bretagna	12 €
meDI gin e raw gin	italia	12 €
royal raven dry gin	russia	12 €
SIPSMITH london dry gin	inghilterra	12 €
saint bernard old tom gin	italia	12 €
saint bernard alpine gin	italia	12 €
Tigin craft country gin	italia	12 €
Vallombrosa Dry Gin	italia	12 €
Xellent Gin	svizzera	12 €
wynand fockink amsterdam dry gin	olanda	12 €
wynand fockink genever superior	olanda	12 €



Acqua

Kaiserwasser	San Candido (BZ)	lt 0,5	3 €
---------------------	------------------	--------	------------

Soft drinks

sicilian lemonade BY fever-tree			4 €
ginger beer by fever-tree			4 €
grapefruit pink by galvanina			4 €

Cocktails e long Drinks

Spritz veneziano	select, Prosecco, Soda, olive, fetta d'arancia		5 €
Spritz	Aperol, Prosecco, Soda		7 €
Americano	Vermouth, Bitter Campari, Soda		7 €
Milano - Torino	Bitter Campari, Vermouth, Scorza d'Arancia		7 €
Negroni Sbagliato	Prosecco, Vermouth, Bitter Campari		7 €
OLD FASHIONED	RYE WHISKEY, ZUCCHERO DI CANNA, ANGOSTURA		9 €
Negroni	Bitter Campari, Vermouth, Gin		9 €
BOULEVARDIER	BOURBON, BITTER CAMPARI, VERMOUTH		10 €
Fintonic (Analcolico)	Seedlip garden , Acqua Tonica		10 €
Moscow Mule	Vodka, Ginger Beer, Lime		10 €
BLOODY MARY	VODKA, SUGCO DI POMODORO, SALE, WORCESTERSHIRE, TABASCO, SEDANO, SALE, SUGCO DI LIMONE		11 €
MANHATTAN	RYE WHISKEY, VERMOUTH ROSSO, ANGOSTURA		12 €
martini cocktail	gin london dry, vermouth dry		12 €



Lista Allergeni

Segnaliamo che in ottemperanza a quanto previsto dall'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 i prodotti precedentemente descritti possono contenere come Ingrediente o In tracce (In quanto lavorati nello stesso ambiente) le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

3. Uova e prodotti a base di uova

4. Pesce e prodotti a base di pesce

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi

6. Soia e prodotti a base di soia

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso (Lattosio))

8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti

9. Sedano e prodotti a base di sedano

10. Senape e prodotti a base di senape

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12. Segnaliamo la presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni anche inferiori a 10 mg/kg

13. Lupini e prodotti a base di lupini

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti alla procedura di abbattimento per ottemperare alle disposizioni delle circolari del Ministero della Salute.