

# **Aperitivi + Vino al Calice**

## **Bollicine**

**Sior Piero NV**  
Prosecco di Valdobbiadene  
Otto Più  
€ 8,00

**Sior Lele 2020**  
Prosecco Rosé Brut  
Otto Più  
€ 7,00

**Champagne Brut NV**  
Charles Le Bel  
€ 16,00

## **Cocktails**

**Negroni**  
(Gin, Martini Rosso, Campari)  
€ 8,00

**Margarita Alkimia**  
(Tequila, Solerno, Vodka, coriandolo,  
peperoncino, limone/lime)  
€ 8,00

**L'Astemio**  
(alla frutta – senza alcool)  
€ 7,00

**Altre Bevande:** Birra G Julia Nord Bionda 33cl (€ 7),  
Coca Cola / Coke Zero / Aranciata 20cl (€ 4), Acqua 75cl (€ 3)

## **Bianchi**

**Salinaro – Grillo**  
Cantine Pellegrino (Sicilia)  
€ 9,00

**Indra – Sauvignon Blanc**  
Girland (Alto Adige)  
€ 10,00

**Mon Blanc**  
Les Crêtes (Valle d'Aosta)  
€ 7,00

## **Rossi**

**Bolonero – Aglianico, Uva di Troia**  
Torrevento (Puglia)  
€ 8,00

**Ziggurat – Sangiovese, Sagrantino,  
Cabernet, Merlot**  
Castelbuono (Umbria)  
€ 10,00

**Tripudium – Nero d'Avola**  
Cantine Pellegrino (Sicilia)  
€ 12,00

## **Antipasti**

**Tortino di broccoli con pomodoro crudo**

Savory broccoli tart with fresh tomato

€ 14,00

**Crudo di capperante al limone e basilico**

Carpaccio of scallops with lemon- and basil

€ 26,00

**Carpaccio di vitello con scaglie di parmigiano e pepe nero**

Veal carpaccio with parmesan shards and pink peppercorns

€ 24,00

**Foie-gras d'anatra marinato al torcolato con pan brioche**

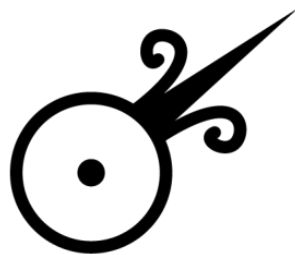
Duck foie gras marinated in torcolato wine and served with toasted brioche

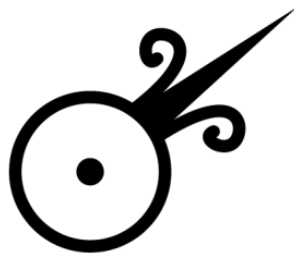
€ 26,00

**Culatello di Parma con misticanze**

Cured Parma ham with baby greens

€ 24,00





## **Primi**

### **Tortelli con blu di capra, scalogno e noci**

Handmade tortelli filled with blue goat cheese, shallots and walnuts

**€ 16,00**

### **Tagliatelle al ragù di pesci di lago**

Handmade tagliatelle pasta with lake fish ragù

**€ 18,00**

### **Risotto mantecato alle erbe con tartare di gamberi rossi**

Herbed risotto with Sicilian red prawn tartar

**€ 28,00**

### **Zuppetta di moscardini con pane tostato all'aglio**

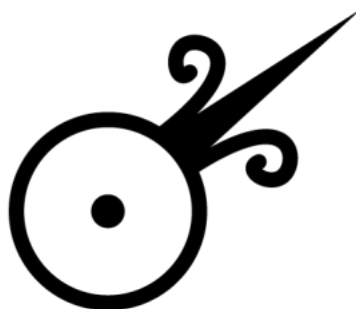
Baby octopus soup with garlic toast

**€ 20,00**

### **Ravioli di piccione con crema di sedano e ginepro**

Handmade squab ravioli with celery cream and juniper

**€ 24,00**





## Secondi

**Salmerino alpino, cotto al forno con verdure caramellate**

Roasted alpine char with caramelized vegetables

€ 24,00

**Cappesante alla piastra con cipolla di Tropea e bottarga di muggine**

Grilled scallops with Tropea onions and shaved mullet roe

€ 30,00

**Trancio di baccalà arrosto con pomodoro, olive e capperi**

Roasted cod with tomatoes, olives and capers

€ 25,00

**Filetto di vitello Rossini**

Veal filet crowned with a slice of foie gras

€ 35,00

**Petto d'anatra agli agrumi**

Citrus-infused duck breast

€ 26,00

**Lombata di agnello con salsa alle erbe, patate e rucola**

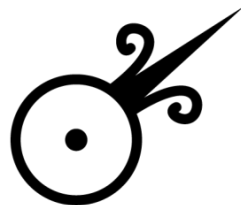
Herb-grilled lamb loin with herb glaze, roasted potato mash and arugula

€ 28,00

**Nocette di capriolo al ribes rosso**

Venison fillet with red currant drizzle

€ 33,00

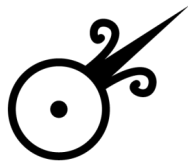


## Formaggi

**Blue Stilton, pane caldo con noci e mostarda di fichi**

Stilton with walnuts and fig chutney

€ 18,00



## ***Per Finire Bene...***

### Dessert

#### **Composta di frutta fresca**

Selection of season fruit

€ 12,00

#### **Sorbetto ai frutti di bosco**

Wild berry sorbet

€ 8,00

#### **Sorbetto al cacao con crema di mascarpone e rum**

Chocolate sorbet with rum-laced mascarpone cream

€ 10,00

#### **Crema fredda allo yogurt con passata di fragole**

Yogurt ice cream with strawberry coulis

€ 12,00

#### **Crostatina con frutti di bosco e salsa alla vaniglia**

Berry tart with vanilla cream

€ 12,00

#### **Zabaione ghiacciato con crema al caffè**

Semifreddo zabaglione custard with coffee sauce

€ 12,00

#### **Bavarese alla menta con salsa al cioccolato**

Mint-infused Bavarian cream with chocolate drizzle

€ 10,00





## ***Vini da Dessert al Calice***

Dessert Wines by the Glass

Marsala – **Vergine Soleras** – Pellegrino

€ 5,00

**Passito di Pantelleria 2017** – Pellegrino

€ 7,00

**Barolo Chinato** – Schiavenza

€ 14,00

Gewürztraminer Vendemmia Tardiva – **Pasithea Oro 2016** – Giralan

€ 14,00

**Sauternes Petit Guiraud 2013** – Chateau Guiraud

€ 16,00

Moscato Rosa – **Vino del Presidente** – Triacca

€ 19,00

Gewürztraminer Passito – **Sanct Valentin Comtess' 2012** – S. Michele-Eppan

€ 20,00