

# PIATTI DEL GIORNO

## ANTIPASTI / APPETIZERS

<b>Moscardini alla mediterranea con lime e crostini di pane</b> (4,5,9,12)	<b>€ 16.00</b>
<i>Dormouse "alla mediterranea" with lime and crusty bread</i>	
<b>Sarde sfilettate e capesante in saor</b> (4,5,9)	<b>€ 15.00</b>
<i>Sardine and scallops sweet and sour venetian style fish</i>	
<b>Tris di baccalà (mantecato, bollito con cipolla di Tropea e olive taggiasche, fritto)</b> (3,5,9)	<b>€15.00</b>
<i>Codfish (creamed, boiled with Tropea onion and taggiasche olives, fried)</i>	
<b>Crudo di sauris con burrata</b> (3)	<b>€ 15.00</b>
<i>Sauris raw ham with burrata</i>	

## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

<b>Risotto con cozze, crema di cime di rapa e bottarga (per 2 persone, 20 min. di attesa)</b> (1,3,4,5,12)	
<i>Risotto with mussels, turnip greens cream and roe (for 2 person, waiting time 20 minutes)</i>	
	<b>€ 35.00</b>
<b>Gnocchi gratinati con crema di porro, gorgonzola dolce e noci</b> (1,2,3,9,14)	<b>€ 15.00</b>
<i>Home made dumpling with leek cream, gorgonzola cheese and nuts, baked au graten</i>	
<b>Mezzelune ripiene di asparagi, con gamberi, crema di asparagi e mandorle tostate</b> (1,5,6,7,9,12,14)	
<i>Mezzelune pasta with asparagus, shrimps, asparagus cream and toasted almonds</i>	
	<b>€ 19.00</b>
<b>Spaghetti alla chitarra alle vongole</b> (4,5,9,12,)	<b>€16.50</b>
<i>Spaghetti with clams</i>	
<b>Tagliatelle rustiche al ragu di manzo</b> (3,9,12,14)	<b>€ 13.50</b>
<i>Tagliatelle pasta with bolognese sauce</i>	

## SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

<b>Fritto di calamari totani con polenta alla griglia</b> (5,9)	<b>€ 19.00</b>
<i>Fried squids with grilled polenta</i>	
<b>Frittura mista di pesce delle OKE</b> (5,7,8,9)	<b>€ 26.00</b>
<i>Mixed fried fish</i>	
<b>Medaglioni di rana pescatrice con crema di carciofi, porro e cime di rapa</b> (5)	<b>€ 25,00</b>
<i>Monkfish medallions with artichoke cream, leek and turnip tops</i>	
<b>Filetto di manzo ai ferri con patate rustiche al rosmarino e radicchio di Treviso **</b>	<b>€ 29.00</b>
<i>Fillet of beef with fresh roasted potatoes with rosemary and Treviso red cicory</i>	
<b>Rombo chiodato ai ferri con verdure di stagione (1 Kg) **</b> (5)	<b>€ 55.00</b>
<i>Grilled turbot fish with seasonal vegetable</i>	
<b>Filetto di tonno ai ferri con radicchio di Treviso spadellato **</b> (3,5)	<b>€ 23.00</b>
<i>Grilled tuna fillet with sautéed Treviso radicchio</i>	

\*\* tutti questi piatti potranno essere richieste anche senza glutine

\*\* also available gluten free

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette a disposizione in questo esercizio si prega di rivolgersi, prima di ordinare il pasto o la bevanda, al responsabile di sala.

Our food and beverage could contain ingredients or adjuvants considered allergens so please ask to our waiters

**Coperto interno € 2.00 / coperto esterno € 3.00 / coperto solo bar € 1.00**

**Sitting charge inside € 2.00 / sitting charge outside € 3.00 / sitting charge only bar € 1.00**

## CONTORNI / SIDE DISHES

<b>Patate fritte</b> (9)	€ 5.50
<i>French fries</i>	
<b>Insalata mista</b> **	€ 5.50
<i>Mixed salad</i>	
<b>Radicchio di Treviso ai ferri</b>	€ 6.00
<i>Grilled Treviso chicory</i>	
<b>Spinacino foglia al burro e parmigiano</b> (3) **	€ 6.50
<i>Spinach with butter and parmesan cheese</i>	

## INSALATONE BIO / LARGE SALADS WITH ORGANIG VEGETABLES

<b>Insalatona Classica</b> (2,3) **	€ 11.50
<i>Insalata verde BIO, pomodoro BIO, carote BIO, cetrioli BIO, mozzarella, olive nere Kalamata</i> <i>Green salad, tomatoes, carrots, cucumber, mozzarella and black olives</i>	
<b>Insalatona Capri</b> ** (2,3,13)	€ 13.00
<i>Mozzarella di bufala D.o.p. 200 gr. pomodori datterini BIO, basilico BIO</i> <i>Buffalo's mozzarella D.o.p. 200 gr. organic cherry tomatoes, organic basil</i>	
<b>Insalatona Mikonos</b> ** (3)	€ 14.00
<i>Insalata verde BIO, pomodorini BIO, cipolla rossa BIO, cetriolo BIO, formaggio feta, olive nere Kalamata, capperi</i> <i>Organic green salad, organic tomatoes, organic red onion, cucumber, feta cheese, Kalamata black olives, capers</i>	
<b>Insalatona Tonno</b> ** (4,5)	€ 14.00
<i>Insalata verde BIO, pomodori datterini BIO, cipolla rossa BIO, zucchine BIO, tonno</i> <i>Green salad, tomatoes, red onion, zucchini, tuna fish</i>	
<b>Insalatona Cæsar al pollo</b> (9)	€ 15.50
<i>Insalata verde BIO, petto di pollo, pane fatto in casa tostato, scaglie di Parmigiano Reggiano, salsa dressing</i> <i>Organic green salad, grilled chicken, homemade croutones bread, Parmesan cheese, dressing sauce</i>	
<b>Insalatona Cæsar al salmone</b> (5) (9) (3) (14) (7) (11)	€ 17.00
<i>Insalata verde BIO, salmone affumicato, pane fatto in casa tostato, scaglie di Parmigiano Reggiano, salsa dressing</i> <i>Organic green salad, smoked salmon, homemade croutones bread, Parmesan cheese, dressing sauce</i>	

Variazioni / additions da € 2.00 a € 5.00

## DOLCI FATTI IN CASA / HOMEMADE DESSERT

<b>Tiramisù</b> ** (3,14)	€ 6.00
<b>Panna cotta con frutti di bosco</b> ** ( <i>panna cotta with berries sauce</i> ) (3)	€ 6.00
<b>Torta Tenerina con cioccolato fondente</b> ** ( <i>dark chocolate cake Uganda 78%</i> ) (3,7)	€ 6.00
<b>Gelato al frutto della passione</b> ** ( <i>passion fruit ice-cream</i> )	€ 6.00

\*\* tutti questi piatti potranno essere richiesti anche senza glutine

\*\* also available gluten free

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette a disposizione in questo esercizio si prega di rivolgersi, prima di ordinare il pasto o la bevanda, al responsabile di sala. Our food and beverage could contain ingredients or adjuvants considered allergens so please ask to our waiters.

Coperto interno € 2.00 / coperto esterno € 3.00 / coperto solo bar € 1.00

Sitting charge inside € 2.00 / sitting charge outside € 3.00 / sitting charge only bar € 1.00

# PIZZE

*Dopo anni di ricerca abbiamo finalmente affinato la nostra nuova ricetta che conterrà solo frumento italiano di filiera (controllo qualità e provenienza) e più precisamente: farina di tipo 0, farina di tipo 1, farina di farro integrale biologica, farina di grano Timilia, farina di Tritodeum, farina di germe di grano tostato.*

<b>La pizza “Come una Volta”</b> (3)	<b>€ 9.50</b>
<i>Pomodoro di San Marzano, Fiordilatte, basilico fresco bio</i>	
<i>St. Marzano tomato sauce, Fiordilatte mozzarella cheese, organic fresh basil</i>	
<b>Rita Nera</b> (3,4)	<b>€ 12.50</b>
<i>Impasto al nero di seppia, Fiordilatte, pomodorino confit bio, burrata pugliese, basilico fresco bio</i>	
<i>Black pizza, Fiordilatte cheese, organic semi –dried cherry tomatoes, Burrata cheese, organic fresh basil</i>	
<b>Formaggi km 0</b> (3)	<b>€ 10.50</b>
<i>Fiordilatte, taleggio Cademartori, gorgonzola d.o.p, Grana cheese</i>	
<i>Fiordilatte cheese, Cademartori taleggio cheese, gorgonzola cheese d.o.p., Grana cheese</i>	
<b>Parmigiana</b> (3)	<b>€ 11.50</b>
<i>Fiordilatte, piennolo vesuviano rosso d.o.p., melanzane al funghetto bio, Parmigiano reggiano d.o.p., basilico bio</i>	
<i>Fiordilatte mozzarella cheese, red tomato’s from Vesuvio, baked eggplant (auburgines),Parmesan cheese d.o.p., organic fresh basil</i>	
<b>Mediterranea Nera</b> (3,4,5)	<b>€ 12.50</b>
<i>Impasto al nero di seppia, Fiordilatte, cipolla di Tropea bio caramellata, olive taggiasche, acciughe di Sicilia, pomodorini confit bio</i>	
<i>Black pizza, Fiordilatte mozzarella cheese, organic caramelized Tropea red onion, taggiasca olives, Sicilian anchovies, organic semi – dry cherry tomatoes</i>	
<b>Carbonara</b> (3,14)	<b>€ 10.50</b>
<i>Fiordilatte, pancetta croccante , uovo, Parmigiano reggiano d.o.p., pepe nero di Sarawak</i>	
<i>Fiordilatte mozzarella cheese, egg, crispy bacon, Parmesan cheese d.o.p, Sarawak black pepper</i>	
<b>Acciughe del mar Cantabrico</b> (3,5)	<b>€ 11.00</b>
<i>Pomodoro di San Marzano, acciughe del Cantabrico, origano</i>	
<i>St. Marzano tomato sauce, Cantabric anchovies, oregano</i>	
<b>Campagnola</b> (3)	<b>€ 11.50</b>
<i>Pomodoro di San Marzano, Fiordilatte, brie, chiodini, speck del Cadore</i>	
<i>St. Marzano tomato sauce, Fiordilatte mozzarella cheese, brie cheese, chiodini mushrooms, smoked ham</i>	
<b>Siciliana</b> (3,5)	<b>€ 10.00</b>
<i>Pomodoro di San Marzano, acciughe di Sicilia, capperi di Pantelleria, olive taggiasche, basilico fresco bio</i>	
<i>St. Marzano tomato sauce, sicilian anchovies, Pantelleria capers, taggiasca olives, organic fresh basil</i>	
<b>Tirol</b> (3)	<b>€ 11.00</b>
<i>Piennolo giallo del Vesuvio d.o.p., Fiordilatte, melanzane al funghetto, salsiccia nostrana</i>	
<i>Yellow tomato’s from Vesuvi, Fiordilatte mozzarella cheese, baked eggplant (auburgines), sausage</i>	
<b>Bresaola</b> (3)	<b>€ 12.00</b>
<i>Piennolo giallo, Fiordilatte, bresaola della Valtellina, rucola bio, Parmigiano reggiano d.o.p</i>	
<i>Yellow Piennolo tomato , Fiordilatte mozzarella cheese, Valtellina bresaola, organic rocket, Parmesan cheese</i>	
<b>Sauris</b> (3)	<b>€ 11.50</b>
<i>Pomodoro confit bio, mozzarella di bufala d.o.p, zucchine bio al forno, prosciutto crudo di Sauris</i>	
<i>Organic semi – dry cherry tomatoes, Buffalo mozzarella cheese, organic courgettes, Sauris raw ham</i>	
<b>Mortadella e Pistacchio</b> (2,3)	<b>€ 12.50</b>
<i>Fiordilatte, crema al pistacchio, mortadella al pistacchio, burrata</i>	
<i>Fiordilatte mozzarella cheese , mortadella (pork) with pistacchio , pistacchio cream , Burrata cheese</i>	
<b>Burratona</b> (3)	<b>€ 12.50</b>
<i>Fiordilatte, burrata, rucola bio, pomodorini bio</i>	
<i>Fiordilatte mozzarella cheese , Burrata cheese, organic rocket, organic cherry tomatoes</i>	

<b>Sopressa e Chiodini</b> (3)	<b>€ 12.50</b>
<i>Fiordilatte, chiodini, sopressa fatta in casa km 0</i>	
<i>Fiordilatte mozzarella cheese , chiodini mushrooms, home made Sopressa salami</i>	
<b>Estiva</b> (3)	<b>€ 12.00</b>
<i>Piennolo rosso del Vesuvio d.o.p., Fiordilatte, Parmigiano reggiano d.o.p., pomodorino datterino bio, rucola bio</i>	
<i>Red tomato's from Vesuvio, Fiordilatte mozzarella cheese, Parmisan cheese d.o.p., organic plum tomatoes, organic rocket</i>	
<b>Salmone</b> (3,5)	<b>€ 12.50</b>
<i>Impasto al nero di seppia, Fiordilatte, salmone affumicato, rucola bio, robiola biologica, zucchine bio</i>	
<i>Black pizza, Fiordilatte mozzarella cheese, smoked salmon, organic rocket, organic Robiola cheese, org courgettes</i>	
<b>Caprese</b> (3)	<b>€ 12.50</b>
<i>Fiordilatte italiano, mozzarella di bufala d.o.p., pomodoro datterino bio, foglie di capperi</i>	
<i>Fiordilatte cheese, Buffalo mozzarella cheese, organic cherry tomatoes, capers leaves</i>	
<b>Italiana</b> (3)	<b>€ 12.50</b>
<i>Pomodoro di San Marzano, Mozzarella di bufala d.o.p., pomodorino datterino bio, rucola bio</i>	
<i>St. Marzano tomato sauce, Buffalo mozzarella cheese, organic plum tomatoes, organic rocket</i>	
<b>Vienna</b> (3)	<b>€ 10.00</b>
<i>Pomodoro di San Marzano, Fiordilatte, wurstel di pollo, tacchino</i>	
<i>St. Marzano tomato sauce, Fiordilatte mozzarella cheese, chicken and turkey's frankfurters</i>	
<b>Americana</b> (3,9)	<b>€ 10.50</b>
<i>Pomodoro di San Marzano, Fiordilatte, patate fritte</i>	
<i>St. Marzano tomato sauce, Fiordilatte mozzarella cheese, french fries</i>	
<b>Diavola</b> (3)	<b>€ 10.50</b>
<i>Pomodoro di San Marzano, Fiordilatte, salame piccante</i>	
<i>St. Marzano tomato sauce, Fiordilatte mozzarella cheese, spicy salami (pepperoni)</i>	
<b>Tonno e cipolla</b> (3,5)	<b>€ 10.50</b>
<i>Pomodoro di San Marzano, Fiordilatte, Tonno, cipolle rosse di Tropea caramellate</i>	
<i>St. Marzano tomato sauce, Fiordilatte mozzarella cheese, tuna, caramel Tropea onions</i>	
<b>Capricciosa</b> (3)	<b>€ 11.00</b>
<i>Pomodoro di San Marzano, Fiordilatte, Prosciutto cotto italiano, funghi champignons, carciofini</i>	
<i>St. Marzano tomato sauce, Fiordilatte mozzarella cheese, ham, champignons mushrooms, artichokes</i>	
<b>Saporita</b> (3)	<b>€ 11.00</b>
<i>Pomodoro di San Marzano, Fiordilatte, Gorgonzola d.o.p., cipolle rosse di Tropea caramellate, salame piccante</i>	
<i>St. Marzano tomato sauce, Fiordilatte mozzarella cheese, Gorgonzola cheese d.o.p., caramel Tropea onions, spicy salami (pepperoni)</i>	
<b>Vegetariana</b> (3)	<b>€ 11.50</b>
<i>Pomodoro di San Marzano, Fiordilatte, zucchine al forno, melanzane al forno, peperoni al forno, cipolle rosse di Tropea caramellate</i>	
<i>St. Marzano tomato sauce, Fiordilatte mozzarella cheese, baked eggplant (aubergines), baked zucchini, (courgettes), baked bell peppers, caramel Tropea onions</i>	
<b>Calzone Classico</b> (3)	<b>€ 11.00</b>
<i>Pomodoro di San Marzano, Fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon freschi</i>	
<i>St. Marzano tomato sauce, Fiordilatte mozzarella cheese, ham, fresh mushrooms</i>	
<b>Calzone dello "Sbracato"</b> (3)	<b>€ 12.00</b>
<i>Certosa, friarielli ,sopressa</i>	
<i>Certosa mozzarella cheese, home made Sopressa salami, friarielli</i>	
<b>Calzone Veneto</b> (3)	<b>€ 12.00</b>
<i>Fiordilatte, sopressa fatta in casa km 0, chiodini</i>	
<i>Fiordilatte mozzarella cheese, home made Sopressa salami, chiodini mushrooms</i>	
<b>Copert /Cover charge € 2.00 / Variazioni / Additions da € 1.00 a € 5.00</b>	

# BIBITE

## APERITIVI

<b>Sprizzone con Prosecco all'Aperol / Select / Campari Bitter</b>	<b>€ 5.00</b>
<b>Gingerino (analcolico) / Campari soda / Ginger Ale</b>	<b>€ 4.00</b>
<b>Aperitivo OKE (succo d'arancia, prosecco, Aperol)</b>	<b>€ 6.50</b>

## BIRRE ARTIGIANALI km 0

<b>Morgana</b>	– vol 5.0%	<b>cc 500</b>	<b>€ 9.00</b>
<i>prodotta con acqua di sorgente, ambrata, non filtrata, non pastorizzata, alta fermentazione, con sentore di miele</i>			
<b>Morgana IPA</b>	– vol 5,2% Indian pale ale	<b>cc 500</b>	<b>€ 9.00</b>
<b>Morgana APA</b>	– vol 5,6% American pale ale	<b>cc 500</b>	<b>€ 9.00</b>
<b>Morgana BN1</b>	– vol 5,0% Belgian pale ale	<b>cc 500</b>	<b>€ 9.00</b>
<b>Morgana BN2</b>	– vol 5,0% American pale ale	<b>cc 500</b>	<b>€ 9.00</b>
<b>Morgana BN3</b>	– vol 5,0% birra bianca	<b>cc 500</b>	<b>€ 9.00</b>
<b>Birra Venezia</b>	– vol 5.0% bionda artigianale, non filtrata	<b>cc 330</b>	<b>€ 6.00</b>
<b>San Marco Strong</b>	– vol 8.6% doppio malto, non filtrata	<b>cc 330</b>	<b>€ 6.00</b>

## BIRRE E BIBITE ALLA SPINA

<b>Ichnusa – ITA – vol 4.7% tipo lager, bassa fermentazione, colore dorato</b>	<b>½ pinta</b>	<b>€ 4.50</b>
birra dal gusto moderatamente amaro, aspetto limpido e corpo leggero	<b>1 pinta</b>	<b>€ 6.50</b>
	<b>1 litro</b>	<b>€ 12.00</b>
<b>Ichnusa non filtrata – ITA – vol 5.0% tipo lager non filtrata, bassa fermentazione</b>	<b>½ pinta</b>	<b>€ 5.50</b>
colore dorato e luminoso dovuto alla presenza sia di malto d'orzo chiaro	<b>1 pinta</b>	<b>€ 7.00</b>
sia caramello la bevuta è morbida con una lieve nota amara nel finale	<b>1 litro</b>	<b>€ 13.00</b>
<b>Moretti La Rossa – ITA – vol 7,2% tipo bock, bassa fermentazione</b>	<b>½ pinta</b>	<b>€ 5.50</b>
colore ambrato carico con riflessi del bronzo	<b>1 pinta</b>	<b>€ 7.50</b>
gusto morbido e pieno, con note di caramello e liquirizia	<b>1 litro</b>	<b>€ 13.00</b>
<b>Moretti IPA – ITA – vol 5,2% Italian Pale Ale, bassa fermentazione</b>	<b>½ pinta</b>	<b>€ 5.50</b>
note agrumate che ricordano pompelmo, colore dorato con riflessi ambrati	<b>1 pinta</b>	<b>€ 7.50</b>
	<b>1 litro</b>	<b>€ 13.00</b>
<b>Pepsi Cola o Schweppes Orange</b>	<b>½ pinta</b>	<b>€ 4.00</b>
	<b>1 pinta</b>	<b>€ 6.00</b>

Coperto interno € 2.00 / coperto esterno € 3.00/ coperto solo bar € 1.00

Cover charge inside € 2.00 / cover charge outside € 3.00/only bar / cover charge € 1.00

## VINO DELLA CASA

Vino bianco o rosso	cc 250	€ 6.00
	cc 500	€ 9.50
	cc 1000	€ 15.00

## BIRRE IN BOTTIGLIA

SUPERIOR senza glutine – ITA – vol 4.8%	cc 330	€ 5.00
BECK'S analcolica – D – vol 0.3%	cc 330	€ 5.00
BECK'S – D – vol 5.0%	cc 330	€ 5.00
CORONA extra – MEX – vol 4.6%	cc 330	€ 5.00
HOEGAARDEN – B – vol 5.0%	cc 330	€ 5.00
CERES – B – vol 7.7%	cc 330	€ 5.00
FRANZISKANER WEISSBIER -D - vol 5.0%	cc 500	€ 6.00

## BIBITE

Succhi di frutta BIO	cc 200	€ 3.50
pera, pesca, arancia, ananas, pompelmo, mirtillo selvatico, mela		
Acqua minerale Valverde (vetro)	cc 750	€ 4.00
Bibite in lattina	cc 330	€ 4.00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, 7 Up, Lemonsoda, The Lipton Limone The Lipton Pesca, Chinotto, Pepsi Cola		

## LIQUORI, AMARI E DISTILLATI

Liquori e amari	€ 5.00
Montenegro, Fernet Branca, Brancamenta, Amaro del Capo, Sambuca....	
Grappa Candolini 40°	€ 5.00
Distillato d'uva Maschio Prime Uve Bianca 39°	€ 6.00
Grappa Domenis Storica Bianca / Nera 50°	€ 6.00
Grappa Barricata 903 Maschio 40°	€ 6.00
Whisky Jack Daniel 40° / Glen Grant 40°	€ 6.00
Whisky Laphroaig 40° / Glen Fiddich 40°	€ 8.00
Whisky Lagavulin 16YO 43° / Oban 14 40° / Caol Ila 12 43° / Bowmore 12	€ 9.50
Rum Bacardi, Pampero Aniversario, Grand Marnier, Cointreau	€ 6.00
Rum La Mauny 1749 Ambre Martinique	€ 7.00
Rum Zacapa 23 YO, Matuzalem 15YO , Santa Teresa	€ 9.50
Cognac Courvoisier/ Martell	€ 7.00
Cognac Remy Martin	€ 7.00

## CAFFETTERIA

Caffè – caffè decaffeinato – caffè d'orzo	€ 2.00
Caffè corretto grappa / sambuca / brandy	€ 3.50
Caffè americano, caffè doppio, macchiato	€ 4.00
Cappuccino, caffelatte	€ 4.00
The caldo, camomilla	€ 4.00

# LISTA VINI / WINE LIST

## VINI SPUMANTI/SPARKLING WINES

	<u>cc750</u>	<u>cc100</u>
<b>Prosecco Valdobbiadene Sup Brut</b> DOCG San Valentino	€ 22.00	€5.00
<i>100% Glera</i>		
<b>Prosecco Valdobbiadene Sup Ex. Dry</b> DOCG San Valentino	€ 22.00	€5.00
<i>100% Glera</i>		
<b>Prosecco Valdobbiadene Sup Ex. Dry</b> DOCG San Valentino	cc1500 € 38.00	
<i>100% Glera</i>		
<b>Franciacorta</b> Metodo Classico Berlucchi '61	€ 39.00	
<i>90% Chardonnay, 10% Pinot Nero</i>		
<b>Champagne</b> Brut Premier Louis Roederer	€ 95.00	
<i>40% Pinot Nero, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier</i>		
<b>Cuvèe Dosaggio Zero</b> Metodo Classico Cà dei Frati	€ 48.00	
<i>90% Turbiana 10% Chardonnay</i>		
<b>Rosè Cuvèe Brut</b> Metodo Classico Cà dei Frati	€ 45.00	
<i>Groppello, Marzemino, Sangiovese. Barbera</i>		

## VINI BIANCHI/WHITE WINES

	<u>cc750</u>	<u>cc100</u>
<b>Pinot Grigio</b> DOC Venezia Le Carline <i>Bio – Vegano</i>	€26.00	
<i>Pinot Grigio</i>		
<b>Chardonnay</b> DOC Lison Pramaggiore Le Carline <i>Bio – Vegano</i>	€25.00	
<i>100% Chardonnay</i>		
<b>Lugana</b> DOC Cà dei Frati	€27.00	
<i>100% Turbiana</i>		
<b>Soave</b> Classico DOC Campagnola	€21.00	€5.00
<i>70% Garganega, 30% Trebbiano</i>		
<b>Soave</b> DOC Le Bine	€23.00	
<i>70% Garganega, 30% Trebbiano. Raccolta manuale dell'uva matura</i>		
<b>Chardonnay</b> A.A. DOC Tramin	€26.00	
<i>100% Chardonnay</i>		
<b>Sauvignon</b> A.A. DOC Tramin	€26.00	€5.00
<i>100% Sauvignon</i>		
<b>Pinot Grigio</b> A.A. DOC Tramin	€28.00	€5.00
<i>100% Pinot Grigio</i>		
<b>Pinot Bianco</b> DOC A.A. DOC Vignalta	€26.00	
<i>100% Pinot Bianco</i>		

<b>Gewürztraminer</b> A.A. DOC Tramin		<b>€27.00</b>
<i>100% Gewürztraminer</i>		
<b>UNTEREBNER Pinot Grigio</b> selezione A.A. DOC Tramin 2017		<b>€48.00</b>
<i>100% Pinot Grigio</i>		
<b>Sharis</b> DOC Livio Felluga		<b>€27.00</b>
<i>Chardonnay, Ribolla Gialla</i>		
<b>Terre Alte</b> DOCG Livio Felluga 2016		<b>€95.00</b>
<i>Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon</i>		
<b>Soave</b> DOC Pieropan		<b>€27.00</b>
<i>85% Garganega, 15% Trebbiano di Soave</i>		
<b>Pinot Grigio</b> I.G.T. Jermann		<b>€32.00</b>
<i>100% Pinot Grigio</i>		
<b>Sauvignon</b> I.G.T. Jermann		<b>€33.00</b>
<i>100% Sauvignon</i>		
<b>Vinnae Ribolla</b> I.G.T. Jermann		<b>€35.00</b>
<i>Ribolla Gialla, Friulano, Riesling Renano</i>		
<b>Sacrisassi Le Due Terre</b> DOC		<b>€79.00</b>
<i>Sacrisassi bianco</i>		
<b>Bianco Secco</b> Giuseppe Quintarelli 2018		<b>€54.00</b>
<i>Chardonnay, Garganega, Sauvignon, Trebbiano Giallo</i>		
<b>Cervaro della Sala</b> IGT Antinori		<b>€91.00</b>
<i>85% Chardonnay, 15% Grechetto</i>		
<b>Ode Bianco</b> I.G.T. Vignalta		<b>€26.00</b>
<i>Bianco Veneto</i>		
<b>Glarea</b> A.A. DOC Tramin	cc1500	<b>€95.00</b>
<i>100% Chardonnay</i>		

## VINI ROSÉ/ROSÉ WINES

	<u>cc750</u>	<u>cc100</u>
<b>Bardolino Classico Chiaretto</b> DOC Roccolo del Lago <i>Bio</i>	<b>€23.00</b>	<b>€5.00</b>
<i>Corvina, Molinara</i>		
<b>Giardino rosè</b> DOC Santa Cristina	<b>€29.00</b>	
<i>Sangiovesev rosato</i>		
<b>Rosa dei Frati</b> DOC Cà dei Frati	<b>€27.00</b>	
<i>Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera</i>		

Coperto interno € 2.00 / coperto esterno € 3.00/ coperto solo bar € 1.00  
Cover charge inside € 2.00 / cover charge outside € 3.00/only bar / cover charge € 1.00



## VINI ROSSI/RED WINES

		<u>cc750</u>	<u>cc100</u>
<b>Cabernet Franc</b> DOC Le Carline <i>Bio – Vegano</i> <i>Cabernet Franc</i>		€25.00	€ 5.00
<b>Merlot</b> DOC Lison Pramaggiore Le Carline <i>Bio – Vegano</i> <i>Merlot</i>		€25.00	€ 5.00
<b>Refosco dal peduncolo rosso</b> DOC Le Carline <i>Bio – Vegano</i> <i>Refosco dal peduncolo rosso</i>		€25.00	
<b>Chianti</b> Classico Santa Cristina DOCG Antinori <i>60% Sangiovese, 20% Syrah, 20% Merlot</i>		€25.00	€ 5.00
<b>Valpolicella Classico Superiore</b> DOC Caterina Zardini <i>40% Corvina Veronese, 40% Corvinone Veronese, 20% Rondinella</i>	cc 375	€22.00	
<b>Valpolicella Classico Superiore</b> DOC Caterina Zardini <i>70% Corvina Veronese e Corvinone Veronese, 30% Ronditella</i>		€33.00	
<b>Valpolicella Classico Superiore</b> DOC Caterina Zardini <i>70% Corvina Veronese e Corvinone Veronese, 30% Ronditella</i>	cc1500	€62.00	
<b>Valpolicella</b> DOC Le Bine <i>70% Corvina Veronese e Corvinone Veronese, 30% Rondinella</i>		€27.00	€ 6.00
<b>Pinot Nero</b> A.A. DOC Tramin <i>100% Pinot Nero</i>		€28.00	
<b>Maglen Pinot Nero Riserva</b> selezione A.A. DOC Tramin 2016 <i>100 % Pinot Nero</i>		€58.00	
<b>Vertigo</b> I.G.T. Livio Felluga <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>		€27.00	
<b>Vertigo</b> I.G.T. Livio Felluga <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	cc1500	€52.00	
<b>Calaone</b> Cà Orologio <i>Biodinamico</i> <i>60% Merlot, 35% Cabernet, 5% Barbera</i>		€42.00	
<b>Orcia rosso</b> il Riccio DOC Il Pero <i>Bio</i> <i>Sangiovese</i>		€36.00	
<b>Nero d'Avola</b> "Costadune" IGT Mandrarossa <i>100% Nero d'Avola</i>		€25.00	
<b>Nero d'Avola</b> "Costadune" IGT Mandrarossa <i>100% Nero d'Avola</i>	cc1500	€48.00	
<b>Ronchedone</b> Cà dei Frati <i>90% Marzemino, 10% Sangiovese e Cabernet</i>		€38.00	
<b>Amarone</b> DOCG Campagnola 2016 <i>65% Corvina Veronese e Corvinone Veronese, 35% Ronditella</i>	cc375	€31.00	
<b>Amarone Classico Riserva</b> DOC Caterina Zardini 2016 <i>70% Corvina Veronese e Corvinone Veronese, 30% Ronditella</i>		€75.00	
<b>Rungg</b> A.A. DOC Tramin <i>Merlot- Cabernet</i>	cc 1500	€95.00	

<b>Amarone</b> DOCG Vigneto S. Urbano Speri 2013 <i>70% Corvina Veronese e Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara</i>		<b>€108.00</b>
<b>Rosso Riserva</b> DOC" Colli Euganei" Vignalta 2016 <i>60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon</i>		<b>€37.00</b>
<b>Ode Rosso</b> DOC Vignalta 2018 <i>Rosso Veneto I.G.T</i>		<b>€26.00</b>
<b>Merlot Riserva</b> " Colli Euganei" Vignalta 2016 <i>100% Merlot</i>		<b>€53.00</b>
<b>Barolo Cannubi</b> DOCG Damilano 2011 <i>100% Nebbiolo</i>		<b>€149.00</b>
<b>Rosso di Montalcino</b> DOC Col D'Orcia BIO <i>100% Sangiovese</i>		<b>€28.00</b>
<b>Rosso di Montalcino</b> DOC Col D'Orcia BIO <i>100% Sangiovese</i>	cc1500	<b>€59.00</b>
<b>Brunello di Montalcino</b> DOCG Col d'Orcia BIO 2016 <i>100% Sangiovese</i>		<b>€64.00</b>
<b>Brunello di Montalcino</b> DOCG Col d'Orcia BIO 2014 <i>100% Sangiovese</i>	cc375	<b>€35.00</b>
<b>Brunello di Montalcino</b> DOCG Castel Giocondo Frescobaldi 2016 <i>100% Sangiovese</i>		<b>€125.00</b>
<b>Valpolicella Classico Sup.</b> DOC Giuseppe Quintarelli 2012 <i>55% Corvina, 30% Rondinella, 15% Cabernet</i>		<b>€135.00</b>
<b>Chateau Sociando - Mallet Haut Medoc</b> 2005 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>		<b>€135.00</b>
<b>Chateau Durfort –Vivens Margaux</b> 2001 Grand Cru Classé <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>		<b>€97.00</b>
<b>Chateau d'Angludet Margaux</b> 2015 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>		<b>€135.00</b>
<b>Gemola Rosso</b> DOC Vignalta 2016 <i>Merlot 70% Cabernet Franc 30%</i>		<b>€78.00</b>
<b>Sacrisassi rosso Le Due Terre</b> DOC <i>Sacrisassi rosso</i>		<b>€79.00</b>
<b>Ripasso Missoj</b> DOC Campagnola <i>Ripasso</i>		<b>€43.00</b>
<b>Ripasso Valpolicella</b> DOC Campagnola <i>Ripasso</i>		<b>€39.00</b>
<b>Primo Fiore Giuseppe Quintarelli</b> <i>50% Corvina-Corvinone , 50% Cabernet Sauvignon - Franc</i>		<b>€68.00</b>
<b>Lagrein A.A.</b> DOC Tramin <i>Bacca nera</i>		<b>€27.00</b>
<b>Marjun</b> A.A. DOC Tramin <i>100% Pinot Nero</i>	cc 1500	<b>€95.00</b>

## VINI DOLCI/DESSERT WINES

		<u>cc750</u>	<u>cc100</u>
<b>Moscato Fior d'arancio</b> DOC Montegrande		<b>€25.00</b>	<b>€5.00</b>
<i>100% Fior d'Arancio (Moscato Giallo)</i>			
<b>PORTO</b> Niepoort Tawny		<b>€55.00</b>	<b>€5.00</b>
<i>Touriga nacional, touriga franca, tinto cao, tintafrancisca, tinta amarela</i>			
<b>Fior d'Arancio Passito</b> dei Colli Euganei DOCG	cc500	<b>€35.00</b>	<b>€5.00</b>
<i>100% Fior d'Arancio (Moscato Giallo)</i>			
<b>Moscato</b> DOC " Colli Euganei" Vignalta 2018	cc500	<b>€29.00</b>	
<i>Moscato LH</i>			
<b>Tre Filer</b> Cà dei Frati	cc375	<b>€28.00</b>	
<i>Turbiana, Chardonnay e Sauvignon Blanc</i>			

**Coperto interno € 2.00 / coperto esterno € 3.00/ coperto solo bar € 1.00**  
**Cover charge inside € 2.00 / cover charge outside € 3.00/only bar / cover charge € 1.00**

<b>Finferli e soppressa</b> (9) (3) (7)(5)	<b>€ 14.50</b>
<i>Fiordilatte, finferli freschi, soppressa</i>	
<i>Fiordilatte mozzarella cheese , with fresh chanterelles, soppressa</i>	
<b>Taleggio e finferli freschi</b> (9) (3) (7)(5)	<b>€ 15.00</b>
<i>Fiordilatte, finferli freschi, taleggio e prosciutto cotto</i>	
<i>Fiordilatte mozzarella cheese , with chanterelles, ham and taleggio cheese</i>	
<b>Crema di zucca , bastoncini di speck e gorgonzola</b> (9) (3) (7)	<b>€ 15.00</b>
<i>Fior di latte italiano, crema di zucca , speck e gorgonzola</i>	
<i>Fior di latte mozzarella cheese, pumpkin cream ,smoked ham and gorgonzola cheese</i>	