

ANTIPASTI

Fritture Vegetali (1)

€ 12

Prosciutto e bufala (8)

€ 13

Bao Buns Consolini (1,8,7)

Panini Gourmet cotti al Vapore

€ 15

Fantasia di Antipasti di Mare 5 portate (minimo per 2 persone)

€ 20 a persona

Polpo arrostito su spuma di patate tartufata (5)

€ 18

Soutè di Cozze e Vongole (5)

€ 16

Insalata di Mare (5)

€ 16

Purè di Ceci con Baccalà (4)

€ 16

Moscardini Fritti (1,5,6)

€ 14

Moscardini al Pomodoro e Olive (5)

€ 18

Tegamaccio (consigliato per 2 persone) (5;2)
(soutè di cozze, vongole, scampetti, gamberi calamari,)

€ 30

I Nostri Crudi

Ostriche Gillardeau (5)

€ 5.00 cd

Scampi Crudi (2)

9.00 l'etto

Gamberi Rossi Crudi (2)

8.00 l'etto

Carpaccio di Spigola all'Arancia (4)

€ 20

Tartare di Scampi al Melograno e Pinoli (2)

€ 20

Tartare di Gamberi Rosso ai Frutti di Bosco (2)

€ 20

Tartare del giorno (4)

€ 16

Gran Plateau di Crudi (2,4,5)

(4 Ostriche, 2 Scampetti, 2 Gamberi Rossi e Carpaccio del dì)

€ 35

I nostri crudi sono stati sottoposti ad abbattimento secondo quanto richiesto dal REG 853/04

Caro Cliente se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni per poterti consigliare nel migliore dei modi

PRIMI PIATTI

Spaghetti affumicati "Verrigni" Ricotta, Zafferano e Guanciale Croccante (1,8)

€ 16

Amatriciana o Carbonara o Cacio Pepe (1) (1;3)(1,3,8)

€ 13

Cordicelle o Risotto al Profumo di Mare (1,5,2)

€ 16

Spaghetti alla Vongole (1,5)

€ 16

Paccheri Spigola Gamberi e Limone (1,4,2)

€ 16

Risotto alla Crema di Scampi (2,5,8)

€ 16

Spaghetti Fumè "Verrigni" Gamberi Rossi e Pomodorini Pachino (1;2)

€ 22

Calamarata "Verrigni Trafila Oro" (1,5)

€ 18

Tagliolini all'Astice (2;3)

€ 35

SECONDI PIATTI

Spigola (4)

€ 7.50 l'etto

Pescato del giorno (4)

€ 8.00 l'etto

Frittura di Calamari e Gamberi (1,2,5,6)

€ 20.00

Gamberoni alla Catalana o alla Griglia (2,10)

€ 11.00 l'etto

Scampi alla Catalana o alla Griglia o al Sale (2,10)

€ 12.00 l'etto

Trancio di Ricciola in Salsa di Agrumi o alla Siciliana (4;8)

€ 25.00

Astice alla Catalana (2)

11 l'etto

Filetto di Manzo ai 4 Pepi (8,10)

€ 23

Stracetti di Filetto con Carciofi

€ 22

*Costolette di Agnello con *Funghi Porcini*

€ 27

Short Ribs

(cuoce 24 ore a basse temperature)

€ 25

Pancia di Maialino Senape Mela e Cannella (11)

€ 23

Galletto Thai Agrumato

€ 20

Bao Buns Consolini (1,8,7)

Panini Gourmet cotti al Vapore

€ 18,00

DESSERT

Tortino al cioccolato con Frutti di Bosco e Gelato alla Vaniglia (8,3,9)

€ 9.00

Tiramisù (1,8,3)

€ 7.00

Fruttini Gelato assortiti (8)

€ 10.00

Crema Broulè alla Vaniglia o pistacchio (8,9)

€ 7.00

Cheese Cake alle Fragole e Frutti di bosco (1;8)

€ 9.00

Tozzetti con Passito di Pantelleria Ben Rye Donna Fugata (1;3;9)

€ 8.00

Fragole naturali o con Gelato

€ 8.00 / 10.00

Ananas naturale o al maraschino

7.00 / 10.00

Frutti di bosco naturali o con gelato

€ 10.00 / 12.00

Allergeni

Caro clienti, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni per poterti consigliare nel migliore dei modi

Lista degli allergeni indicata nell'allegato II del Regolamento CE 1169/11

Gli allergeni sono stati indicati di fianco a ciascuna pietanza con simboli numerici ai quali corrispondono le sostanze allergeniche riportate nella tabella seguente

1 cereali contenente glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio
- b) Maltodestrine a base di grano
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo
- d) Cereali usati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola

2 Crostacei e prodotti derivati

3 Uova e prodotti derivati

4 Pesce e prodotti tranne:

- a) Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine e carotenoidi
- b) Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

5 Molluschi e prodotti a base di mollusco

6 Arachidi e prodotti derivati

7 Soia e prodotti derivati

- a) Olio e grassi di soia raffinato
- 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 oli vegetale a base di soia

8 Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio) tranne:

- a) Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
- b) Lattiolio

9 Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasil, pistacchi, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

10 Sedano e prodotti derivati

11 senape e prodotti derivati

12 Semi di sesamo e prodotti derivati

13 Lupino e prodotti a base di Lupino

14 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg / L espressi in termini di SO₂, tale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

Le ½ Bottiglie

Vini Bianchi

Vinnaioli Jermann

<i>Sauvignon “Jermann”</i>	2020	½ 20.00
<i>Chardonnay “Jermann”</i>	2020	½ 20.00
<i>Ribolla Gialla “Vinnae”</i>	2019	½ 20,00

Costamolino

<i>Vermentino</i>	2020	½ 15.00
-------------------	------	---------

Sanct Valentin

<i>Sauvignon</i>	2020	½ 25.00
------------------	------	---------

Le ½ Bottiglie

VINI ROSSI

Tignanello

<i>Antinori</i>	2016	½ 65,00
-----------------	------	---------

Shiraz “Casale del Giglio”

<i>Casale del Giglio</i>	2019	½ 13,00
--------------------------	------	---------

Michele Chiarlo

<i>Dolcetto Le Coste</i>	2019	½ 13.00
--------------------------	------	---------

Banfi

<i>Chianti Superiore</i>	2017	½ 15.00
--------------------------	------	---------



BOLLICINE

Mionetto

Prosecco N.V. 18.00

METODO CLASSICO

Trento DOC

Ferrari Brut N.V. 35.00

Ferrari Rosè N.V. 50.00

Franciacorta

Berlucchi

Brut N.V. 35.00

Cà del Bosco

Cuvée Prestige Brut 2021 N.V. 55.00

Millesimato Brut 2015 70.00



Alma Gran Cuvée nm 55.00
0,375L 35.00

Alma Dosaggio Zero nm 55.00

Ed. Teatro alla La Scala Brut 2015 65.00

Rosè 2016 70.00

Alma Gran Cuvée Magnum nm 120.00

Ed. Teatro alla La Scala Brut 2016 138.00

Il Mosnel

Brut N.V. 35.00

Saten Millesimato 50.00



Champagne



Cristal 2012 350.00



Vintage 2008 350.00

Vintage 2010 300.00

Vintage Lenny Kravitz Limited Edition 2008 500.00

Rosè 2006 620.00

P2 2000 730.00



Gran Cuvée 168 ed. N.V. 260.00

Gran Cuvée 169 ed. N.V. 250.00

Rosè 690.00

Moët & Chandon

Réserve Impériale nm 90.00

Rosè Imperiale nm 110.00

Laurent Perrier

Laurent Perrier Cuveè 65.00

Laurent Perrier Blanc de Blancs 120.00

Laurent Perrier Rosè 120.00

Veuve Cliquot Ponsardin

Cuvèe Saint-Pétersbourg 85.00

La Grande Dame 2008 220.00

Ruinart

Blanc de Blancs nm 120,00



Vini Internazionali Bianchi e Rosè

Francia

Baron De' L 2017 150,00

Baron De'l 2018 130,00

Grand Regnard

Chablis 2019 75,00

La Doucette

Pouilly – Fumè 2018 55,00

Maison Champy

Chardonnay Cuvèe Edme 2019 62,00

Chateau d'Escalns Provence

Whispering Angel 2020 40,00

Miravel 2020 40,00

Nuova Zelanda

Sauvignon Cloudy Bay 45,00

Internazionali Rossi

Francia

Romanée-Conti

La Tàche 2007 3.500



Vini Bianchi Piemonte

Cantina Gaja

<i>Gaja e Rey</i>	<i>2019</i>	<i>290.00</i>
<i>Rossj – Bass</i>	<i>2019</i>	<i>85.00</i>
<i>Alteni di Brassica</i>	<i>2017</i>	<i>195.00</i>
<i>Alteni di Brassica</i>	<i>2019</i>	<i>180.00</i>

Ceretto

<i>Arneis “Blangè”</i>	<i>2019</i>	<i>30.00</i>
------------------------	-------------	--------------

Alto Adige

Sanct Valentin

<i>Chardonnay</i>	<i>2020</i>	<i>42,00</i>
<i>Gewurztraminer</i>	<i>2020</i>	<i>42,00</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>2020</i>	<i>42,00</i>

LAFOA Cantina Colterenzio

<i>Sauvignon</i>	<i>2019</i>	<i>40.00</i>
------------------	-------------	--------------

San Michele Appiano

<i>Muller Thurgau</i>	<i>2020</i>	<i>25,00</i>
-----------------------	-------------	--------------

Alois Lageder

<i>Gewurztraminer</i>	<i>2020</i>	<i>30,00</i>
<i>Muller Thurgau</i>	<i>2019</i>	<i>25,00</i>
<i>Pinot Grigio</i>	<i>2020</i>	<i>27,00</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>2020</i>	<i>25,00</i>

Cantina Colterenzio

<i>Chardonnay</i>	<i>2020</i>	<i>24,00</i>
<i>Gewurztraminer</i>	<i>2020</i>	<i>27,00</i>
<i>Pinot Grigio</i>	<i>2020</i>	<i>24,00</i>

Friuli-Collio

Vinnaioli Jermann

<i>Chardonnay Jermann</i>	<i>2020</i>	<i>32,00</i>
<i>Sauvignon "Jermann"</i>	<i>2020</i>	<i>32,00</i>
<i>Pinot Grigio "Jermann"</i>	<i>2020</i>	<i>30,00</i>
<i>Ribolla Gialla "Vinnae"</i>	<i>2020</i>	<i>35,00</i>
<i>Vintage Tunina</i>	<i>2017</i>	<i>70,00</i>

Ronchi di Cialla

<i>Ribolla Gialla "Cialla"</i>	<i>2019</i>	<i>25,00</i>
--------------------------------	-------------	--------------

Marco Felluga

<i>Ribolla Gialla "Miralba"</i>		<i>24,00</i>
---------------------------------	--	--------------

Bastianic

<i>Ribolla Gialla</i>	<i>2020</i>	<i>27,00</i>
<i>Pinot Grigio</i>	<i>2020</i>	<i>27,00</i>
<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>2020</i>	<i>27,00</i>

Brandolini Cantina Biologica

<i>Pinot Grigio</i>	<i>2019</i>	<i>24,00</i>
<i>Ribolla Gialla</i>	<i>2020</i>	<i>24,00</i>

Veneto

Inama

<i>Sauvignon "Vulcaia Fumè"</i>	<i>2017</i>	<i>45,00</i>
<i>Soave</i>	<i>2018</i>	<i>18,00</i>

Anselmi

<i>Capitel Foscario</i>	<i>2020</i>	<i>30,00</i>
-------------------------	-------------	--------------

Quintarelli

<i>Bianco Secco</i>	<i>2020</i>	<i>42,00</i>
---------------------	-------------	--------------



Umbria

Marchesi Antinori

<i>Cervaro Castello della Sala</i>	<i>2019</i>	<i>70,00</i>
<i>Chardonnay "Bramito del Cervo"</i>	<i>2020</i>	<i>30,00</i>
<i>Conte della Vipera</i>	<i>2020</i>	<i>36,00</i>

Toscana

Castello Banfi

<i>La Pettegola</i>	<i>2020</i>	<i>20,00</i>
---------------------	-------------	--------------

Lazio

Casale del Giglio

<i>Antinoo</i>	<i>2019</i>	<i>25,00</i>
<i>Satrico</i>	<i>2020</i>	<i>18,00</i>
<i>Anthium Bellone</i>	<i>2020</i>	<i>24,00</i>

Amor Vitae

<i>Vermentino</i>	<i>2020</i>	<i>24,00</i>
-------------------	-------------	--------------

Abruzzo

Masciarelli

<i>Chardonnay Marina Cvetic</i>	<i>2019</i>	<i>45,00</i>
<i>Villa Gemma Bianco</i>	<i>2020</i>	<i>22,00</i>

Pasetti

<i>Pecorino</i>	<i>2020</i>	<i>20,00</i>
-----------------	-------------	--------------



Sardegna

Capichera

—
Vermentino Capichera 60,00

Vermentino Capichera Vendemmia Tardiva 85,00

Argiolas

Vermentino di Sardegna Costamolino 2020 20,00

Sella & Mosca

Torbato Terre Bianche 2019 25,00

Vermentino Monte Oro 2020 25,00

Sicilia

Etna

Idda

Etna Bianco 2020 45,00

Cottanera

Etna Bianco 2020 28,00

Donnafugata

Etna Bianco 2019 33,00



VINI ROSATI

Alois Lageder

Lagrein Rosè 25.00

Amor Vitae

Syrah Rosè 24.00

Chateau d'Escalns Provence

Whispering Angel 2020 40.00

Conte de Provence

Miravel 2020 40.00

Leone de Castris

Five Roses 2020 25.00



VINI ROSSI

Piemonte

Gaia

<i>Barbaresco</i>	<i>2011</i>	<i>330.00</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>2018</i>	<i>305.00</i>

Marchesi di Barolo

<i>Barbaresco Serragrilli</i>	<i>2015</i>	<i>70,00</i>
-------------------------------	-------------	--------------

Michele Chiarlo

<i>Barbera Palàs</i>	<i>2020</i>	<i>22.00</i>
<i>Dolcetto Le Coste</i>	<i>2020</i>	<i>22.00</i>
<i>Nebbiolo Il Principe</i>	<i>2019</i>	<i>esurito</i> <i>26.00</i>

Alto Adige

Colterenzio

<i>Pinot Nero</i>	<i>2019</i>	<i>25,00</i>
<i>Merlot</i>	<i>2019</i>	<i>20,00</i>

St. Michael Eppan

<i>Pinot Nero Riserva S. Michele Appiano</i>	<i>esaurito</i>	<i>30,00</i>
--	-----------------	--------------



Veneto

Collina dei Ciliegi

Amarone Classico della Valpolicella 2017 68.00

Quintarelli

Valpolicella 2014 103.00

Amarone 2013 345.00

Friuli

Brandolini Cantina Biologica

Cabernet Franc 2016 24.00

Umbria

Cantina Arnaldo Caprai

Sagrantino di Montefalco "Collepiano" 2013 60,00



Toscana

Super Tuscans

Ornellaia

Cantina Ornellaia esaurito 160,00

Tenuta San Guido

Sassicaia 2017 280,00

Le Difese 2019 45,00

Le Difese 2020 40,00

Schidione

Biondi Santi 2004 200,00

Serre Nuove

Tenute dell'Ornellaia 2016 60,00

Tignanello

Cantina Marchese Antinori 2018 130,00

Solaia

Cantina Marchese Antinori 2014 280,00

Guidalberto

Cantina Tenuta San Guido 2015 77,00

Cantina Tenuta San Guido 2018 60,00

Guado al Tasso

Cantina Marchese Antinori 2018 150,00

Il Bruciato

Tenuta Guado al Tasso Marche Antinori 2020 37,00

Le Volte

Ornellaia 30,00



Toscana

Montalcino

Rosso di Montalcino

Cantina Frescobaldi 2017 28,00

Rosso di Montalcino Poggio alle Mura

Castello Banfi 2018 28.00

Brunello di Montalcino

Biondi Santi 2009 130,00

Brunello di Montalcino

Banfi 2016 82.00

Brunello di Montalcino

Pian delle Vigne 2016 76.00

Toscana

Chianti

Chianti Riserva Ducale Oro "Ruffino"

Cantina Ruffino 2014 35,00

Chianti Superiore

Castello Banfi 2019 20.00

Toscana

Montepulciano

La Braccessa

Nobile di Montepulciano 2018 26.00



Lazio

Casale del Giglio

Shiraz 2019 20,00

Falesco

Syrah "Tellus" Falesco 2018 20,00

Cottarella

Montiano "Cottarella" 2017 76,00

Abruzzo

Masciarelli

Montepulciano d' Abruzzo 2017 38,00

Puglia

Cantina Feudi

Primitivo 2017 25,00

San Marzano

Negroamaro F 2018 45,00

Primitivo F 45,00

Sicilia

Etna

Etna Rosso 2018 45,00

Vini dolci Whisky Rum Amari Grappe,

Vini Dolci

Donnafugata

<i>Ben Rye Passito Di Pantelleria</i>	7.00
<i>Moscato di Pantelleria</i>	5.00

Michele Chiarlo

<i>Moscato d'Asti</i>	5.00
-----------------------	------

Antinori

<i>Muffato della Sala</i>	7.00
---------------------------	------

Whisky

<i>Jack Daniel's</i>	6.00
----------------------	------

Scotch

<i>Talisker</i>	8.00
-----------------	------

<i>Ardbeg</i>	8.00
---------------	------

<i>Oban</i>	8.00
-------------	------

<i>Lagavullin</i>	10.00
-------------------	-------

Rum

<i>Zacapa</i>	10.00
---------------	-------

<i>J.M. X.O</i>	11.00
-----------------	-------

<i>J.M. V.S.U.P.</i>	8.00
----------------------	------

<i>Havana Club</i>	6.00
--------------------	------

<i>Botran Reserva Blanca</i>	8.00
------------------------------	------

<i>Botran Reserva 15 anni</i>	10.00
-------------------------------	-------

<i>Botran Solera 1893 18 anni</i>	12.00
-----------------------------------	-------

<i>Botran Guatemalan oak</i>	10.00
------------------------------	-------

Cognac

<i>Remy Martin</i>	8.00
<i>Grand Marnier</i>	5.00
<i>Calvados</i>	5.00
<i>Delamain xo</i>	13.00

Amari

Amaro del Capo	4.00
Jefferson	5.00
Averna	4.00
Lucano	4.00
Fernet Branca	4.00
Jagermeister	5.00
Montenegro	4.00

Grappe

Most di uve Picolit	8.00
Most Barrique	8.00
Sassicaia	12.00
Anna Fendi	8.00
Magia Berta	12.00
Tre soli tre Berta	10.00
Bric de Gaian Berta	10.00
Prime Uve Bianche Distillato D'uve Bianche	8.00
Prime Uve Distillato d'Uve Nere	8.00
Prime Uve Distillato d'Uva Oro	8.00

