

ANTIPASTI

Bao Buns Consolini (1,8,7,10,4,11)

Panini Gourmet al Vapore

€ 15

Carpaccio di Manzo Croccante Tonnato (1,3,4)

€ 20

Prosciutto e Bufala (8)

€ 15

Prosciutto Patanegra

€ 30

Mini Hamburger con Wagyu (1,3,7,11)

€ 18

Fantasia di Mare

Fantasia di Antipasti con 5 portate (la fantasia va ordinata minimo per 2 persone)

Tataki di Tonno con Cipolline in Agrodolce (4)

Tacos con Ombrina (1,4,7,9,12)

Pure di ceci con Baccalà (1, 4)

Polpo con Patate (4,5)

Crocchette di Alici alla Beccafico (1,4,6,9)

€ 23 a persona

Polpo Arrosticiato con Chimichurri e Gel al Limone (5)

€ 18

Moscardini Fritti (1,9)

€ 16

Soutè di Cozze e Vongole (5)

€22

Tegamaccio (consigliato per 2 persone) (5;2)

(soutè di cozze, vongole, scampetti, gamberi calamari,)

€ 45

I Nostri Crudi

Ostriche Poema (5)

€ 6.00 cd

Scampi Crudi (2)

€ 11.00 l'etto

Gamberi Rossi Crudi (2)

€ 11.00 l'etto

Carpaccio di Spigola con Gel al Mojto (4)

€ 20

Carpaccio di Salmone con Gel mele, Sedano e Noci (4;9;10)

€ 20

Tartare di Spigola con Gel alle Ciliegie(4)

€ 20

Battuta di Gambero Rosso con Gel di Frutto di Bosco (2)

€ 22

Plateau di Crudi (2,4,5)

(4 Ostriche, 2 Scampetti, 2 Gamberi Rossi)

€ 40

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 (1,8) (1;3,8)

€ 14

Tonnarelli Cacio e Pepe (1,8)

€ 14

Cordicelle profumo di Mare (1,5)

€ 18

Strozzapreti Ricciola Pachino Olive e Basilico (1,4)

€ 18

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

€ 16

Paccheri spigola Gamberi e Limone (1;4)

€ 16

Risotto Cardamomo Scampi e Lime (2)

€ 22

Spaghetti Fumè "Verrigni" con Gambero Rosso e Pachino (1;2)

€ 25

Strozzapreti all'Astice (1,2;)

€ 37

Spaghetti Vongole e Bottarga (1,4,5)

€ 22

SECONDI PIATTI

Spigola al Sale Floumbè (4)

€ 8.00 l'etto

Pescato del Giorno al Forno con Patate Pachino e Olive Taggiasche Oppure Patate e Carciofi (4)
(San Pietro, Dentice, Orate, Rombi, Sogliole, Scorfano, Gallinella)

€ 8.00 l'etto

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

€ 20.00

Gamberoni alla Catalana o alla Brace (2,10)

€ 12.00 l'etto

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

€ 12.00 l'etto

Black Cod (4,7)

€ 30.00

Filetto di Manzo "Yakiniku Consolini" (1,4,7)

€ 30.00

Stracetti di Filetto con Grana e Aceto Balsamico (8,10)

€ 30.00

Costata Sakura Yoza Affumicata con patate al Forno (350/400g) (10)

€ 32.00

Bavetta di Manzo cotta a Basse Temperature (350/400g)

€ 30.00

Entrecote di Wagyu A3/A4 Japan-Kagoshima circa 200g (3,7,11)

€ 55.00

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

Creme Broulè alla Vaniglia o pistacchio (8) (8,9)

€ 7.00

Sfera di Cioccolato Ricotta e Arancia (1;8)

€ 9.00

Cheese Cake ai frutti di Bosco (1,8)

€ 9.00

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

€ 10.00

Fragole naturali o con Gelato (1,3,8)

€ 8.00 / 10.00

Ananas naturale o al maraschino

7.00 / 10.00

Frutti di bosco naturali o con gelato (1,3,8)

€ 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) Lattosio

9 Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, 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

Formati Speciali

Le ½ Bottiglie

Le Bollicine

Ca del Bosco

Cuvée Prestige Brut

79.5% Chardonnay 19% Pinot Nero 1.5% Pinot Bianco

½ 35,00

Bellavista

Alma Gran Vuvée

79% Chardonnay 20% Pinot Nero 1% Pinot Bianco

½ 35,00

Vini Bianchi

San Michele Appiano

Gewurztraminer

100% gewurztraminer

2022

½ 16,00

Pinot Bianco Schulthaus

100% Pinot Bianco

2022

½ 16,00

Jermann

Chardonnay

100% Chardonnay

2022

½ 22.00

Sauvignon

100% Sauvignon

2022

½ 22.00

Pinot Grigio

100% Pinot Grigio

2022

½ 20.00

Ribolla "Vinnæ"

In prevalenza Ribolla Gialla

2022

½ 20.00

Colterenzio

Chardonnay

100% Chardonnay

2022

½ 16.00

Gewurztraminer

100% Gewurztraminer

2022

½ 16.00

Feudi San Gregorio

Falanghina "Serrocielo"

100% Falanghina

2022

½ 16.00

Greco di Tufo "Cutizzi"

100% Greco

2022

½ 18.00

Antinori

Cervaro della Sala

95% Chardonnay 5% Grechetto

2019

½ 43.00

Lageder Bio

Muller Thurgau

100% Muller Thurgau

2022

½ 15.00

Le ½ Bottiglie Vini Rossi

Banfi

Chianti	2021	½	15.00
---------	------	---	-------

Casale del Giglio

Shiraz	2021	½	16.00
--------	------	---	-------

San Michele Appiano

Pinot Nero	2022	½	18.00
------------	------	---	-------

Antinori

Villa Antinori Rosso	2020	½	16.00
----------------------	------	---	-------

GRANDI FORMATI 1.5 l Bollicine

Cà del Bosco

Cuvée Prestige Brut Magnum	N.V.	120.00
79.5% Chardonnay 19% Pinot Nero 1.5% Pinot Bianco		



Alma Gran Cuvée Magnum	nm	N.V.	120.00
79.% Chardonnay 20% Pinot Nero 1% Pinot Bianco			

Ed. Teatro alla La Scala Brut Magnum	2016	138.00
76% Chardonnay 24% Pinot Nero		

Vittorio Moretti Magnum Limited Edition Magnum	2013	595.00
--	------	--------

Serrafino

Oudeis Brut Enrico Serafino	2019	102..00
85% Pinot Nero 15% Chardonnay		

Vini Bianchi

Vinaioli Jermann

Sauvignon Magnum	2022	1,5L	78,00
100% Sauvignon			

Chardonnay Magnum	2022	1,5L	78,00
100% Chardonnay			

Planeta

Caricante Planeta	2018	1,5 L	80.00
100% caricante			

BOLLICINE

Mionetto

Prosecco	N.V.	22.00
----------	------	-------

Bortolomiol

Prosecco	N.V.	28.00
----------	------	-------

TRENTO DOC

Ferrari

Maximum Blanc de Blanc	N.V.	38.00
100% chardonnay		
Giulio Ferrari Riserva del fondatore	2009	218.00
100% Chardonnay		
Ferrari Perlè		70.00
100% Chardonnay		

ALTA LANGA

ENRICO SERAFINO

Oudeis Brut	2019	45.00
85% Pinot Nero 15% Chardonnay		
Parcelaire Riserva Extra Brut	2018	58.00
95% Pinot Nero 5% Chardonnay		
Propago Blanc de Blanc Extra Brut	2019	55.00
100% Chardonnay		
Zero Sboccatura Tardiva Pas Dosé	2016	82.00
100% Pinot Nero		

FRANCIACORTA

Antinori

Blanc de Blancs	N.V.	46.00
Chardonnay in alcuni casi piccola percentuale di Pinot Bianco		
Cuvee Royale	N.V.	40.00
Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco		

Cà del Bosco

Cuvée Prestige Brut	N.V.	56.00
79.5% Chardonnay 19% Pinot Nero 1.5% Pinot Bianco		
Vintage Collection Extra Brut	2018	82.00
65% Chardonnay 30% Pinot Nero 5% Pinot Bianco		



BELLAVISTA
FRANCIACORTA

Alma Gran Cuvée	N.V.	56.00
79.% Chardonnay 20% Pinot Nero 1% Pinot Bianco		
Alma Dosaggio Zero	N.V.	56.00
80% Chardonnay 20% Pinot Nero		
Ed. Teatro alla La Scala Brut	2015	65.00
76% Chardonnay 24% Pinot Nero		
Alma Rosè	N.V.	65.00
65% Chardonnay 35% Pinot Nero		
Brut Saten		76.00
100% Chardonnay		

Il Mosnel

Brut	N.V.	43.00
Chardonnay , Pinot Bianco, Pinot Nero		
Saten Millesimato		56.00
100% Chardonnay		

Champagne



Cristal	2014	380.00
60% Pinot Nero 40% Chardonnay		



Dom Perignon	2010	440.00
Pinot Nero, Chardonnay		
Dom Perignon	2012	420.00
Pinot Nero, Chardonnay		
Dom Perignon	2013	400.00
Pinot Nero, Chardonnay		
Vintage Lenny Kravitz Limited Edition	2008	550.00
Pinot Nero Chardonnay		
Rosè	2006	640.00
57% Pinot Nero 43% Pinot Nero		
P2	2002	760.00
48% Pinot Nero 52% Chardonnay		



Rosè		690.00
------	--	--------

Moët & Chandon

Réserve Impériale nm		92.00
Pinot Nero Pinot Meunier Chardonnay		
Rosè Imperiale nm		110.00
Pinot Nero Pinot Meunier Chardonnay		

Laurent Perrier

Laurent Perrier Cuvée		83.00
+ 50% Chardonnay + 30% Pinot Nero + 10% Pinot Meunier		
Laurent Perrier Blanc de Blancs		135.00
100 Chardonnay		
Laurent Perrier Rosè		135.00
100% Pinot Nero		

Veuve Clicquot Ponsardin

Cuvée Saint-Pétersbourg		105.00
50% Pinot Nero 20% Pinot Meunier 30% Chardonnay		
La Grande Dame	2006	550.00
90% Pinot Nero 10% Chardonnay		
La Grande Dame	2015	360.00
90% Pinot Nero 10% Chardonnay		

Ruinart

Blanc de Blancs	N.V.	127,00
100% Chardonnay		

Joseph Perrier

Cuvée Royal Brut		75.00
35% Chardonnay 35% Pinot Nero 30% Pinot Meunier 20% Vini di Riserva		
Cuvée Royal Brut Nature		95.00
62% Chardonnay 14% Pinot Nero 24% Pinot Meunier		
Cuvée Royal Blan D. Blanc		95.00
100% Chardonnay 15% Vini di Riserva		
Cuvée Royal Rosè		105.00
40% Chardonnay 40% Pinot Nero 20% Pinot Meunier		

Vini Internazionali

Bianchi e Rosè e Rossi

Francia

Loira

<u>Baron De'l</u>	2018	136.00
100% Sauvignon		

La Doucette

Pouilly – Fumè	2021	62.00
100% Sauvignon Blanc		

Chablis

Grand Regnard

Chablis	2021	84.00
100% Chardonnay		

Saint Pierre

Chablis	2021	54.00
100% Chardonnay		

Delas

Cotes-du-rhone	2021	30.00
grenache blanc, clairette, bourboulenc, viognier		

Nuova Zelanda

Sauvignon Cloudy Bay	2021	50.00
100% Sauvignon		
Chardonnay Cloudy Bay	2023	50.00
100% Cardonnay		

Rosè

Chateau d'Escalns Provence

Whispering Angel	2022	45.00
Grenache Cinsault Syrah Carignan Vermentino		
Galoupet Chateau Rosè	2021	83.00
49% Grenache Noir 15% Syrah 15% Tibouren 12% Rollo 7% Cinsault 2% Mourvedre		

Rossi

Bourgogne Rouge

Vieilles Vignes Regnard	2020	52.00
Pinot Nero		

Romanée Conti

Romanée –St- Vivant	2017	3.280
---------------------	------	-------

Vini Bianchi Piemonte

Cantina Gaja

Gaja e Rey 100% Chardonnay	2019	290.00
Rossj – Bass 100% Chardonnay	2022	119.00
Alteni di Brassica 100% Sauvignon	2017	195.00
Alteni di Brassica 100% Sauvignon	2019	180.00

Ceretto

Arneis "Blangè" 100% Arneis	2022	32.00
--------------------------------	------	-------

Lombardia

Cà del Bosco

Corte del Lupo 80% Chardonnay 20% Pinot Bianco	2020	48.00
Chardonnay Curtefranca 100% Chardonnay	2017	115.00

Val d'Aosta

Les Cretes

Chardonnay Cuvée Bois 100% Chardonnay	2021	72.00
--	------	-------

Cave Mont Blanc

Blanc de Morgex Et De La Salle affinato in miniera 100% Prié Blanc	2020	32.00
Blanc de Morgex Et De La Salle Vini Estremi	2022	29.00

Alto Adige

Sanct Valentin

Chardonnay	2021	45,00
100% Chardonnay		
Gewurztraminer	2022	45,00
100% Gewurztraminer		
Sauvignon	2022	45,00
100% sauvignon		

LAFOA Cantina Colterenzio

Sauvignon	2021	46,00
100% Sauvignon		

San Michele Appiano

Pinot Bianco Schulthaus	2022	30,00
100% Pinot Bianco		

Alois Lageder

Gewurztraminer BIO	2022	30,00
100% Gewurztraminer		
Muller Thurgau BIO	2022	27,00
100% Muller Thurgau		
Pinot Grigio	2022	27,00
100% Pinot Grigio		
Chardonnay	2022	27,00
100% Chardonnay		

Cantina Colterenzio

Pinot Grigio	2022	25,00
100% Pinot Grigio		

Franz Haas

Sauvignon	2021	39,00
100% Sauvignon		
Manna	2021	39,00
Chardonnay , Sauvignon Bianco, Resling , Gewurztraminer , Kerner		

Elena Walch

Pinot Bianco	2022	27,00
100% Pinot Bianco		
Chardonnay	2022	27,00
100% Chardonnay		
Pinot Grigio	2022	42,00
100% Pinot Grigio		
Gewurztraminer	2022	30,00
100% Gewurztraminer		
Beyond the Clouds	2021	103,00

Friuli-Collio

Vinnaioli Jermann

Chardonnay Jermann 100% Chardonnay	2022	37,00
Sauvignon "Jermann" 100% Sauvignon	2022	37,00
Pinot Grigio "Jermann" 100% Pinot Grigio	2022	34,00
Ribolla Gialla "Vinnae" In prevalenza Ribolla Gialla	2022	37,00
Vintage Tunina Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia	2019	82,00

Ronchi di Cialla

Ribolla Gialla "Cialla" 100% Ribolla Gialla	2022	28,00
--	------	-------

Bastianich

Pinot Grigio Pinot Grigio	2022	27,00
Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc	2022	27,00
Ribolla Gialla Ribolla Gialla	2022	27,00

Venica

Sauvignon "Ronco delle Mele" 100% Sauvignon	2021	58,00
Friulano "Ronco delle Cime" 100% Friulano del Collio	2021	41,00

Ronchi di Manzano

Friulano 100% Friulano	2021	28,00
Ribolla Gialla 100% Ribolla Gialla	2022	28,00
Sauvignon 100% Sauvignon	2021	28,00

Korsic

Ribolla Gialla 100% Ribolla Gialla	2021	27,00
---------------------------------------	------	-------

Veneto

Inama

Soave	2022	26,00
100% Garganega		
Sauvignon Vulcaia Fumè	2020	54,00
100% Sauvignon		
Sauvignon Vulcaia Fumè	2021	66,00
100% Sauvignon		

Brandolini

Pinot Grigio	2022	26,00
100% Pinot		

Quintarelli

Bianco Secco	2021	45,00
Garganega, Chardonnay, Sauvignon e Trebbiano		

Umbria

Marchesi Antinori

Cervaro Castello della Sala	2021	85,00
Chardonnay una piccola parte Grechetto		
Chardonnay "Bramito della Sala"	2022	32,00
100% Chardonnay		
Conte della Vipera	2021	42,00
Sauvignon Blanc e Semillon		

Monaco

Grechetto	2022	36,00
100 % Grechetto		
Chardonnay	2022	38,00
Varietà a bacca bianca		

Toscana

Castello Banfi

La Pettegola	2022	20,00
100% Vermentino		

Antinori

Villa Antinori	2022	27,00
trebbiano, malvasia, pinot bianco, pinot grigio, riesling renano		
100% Vermentino		

Bocca di Lupo

Chardonnay Pietrabiaca	2021	30,00
100% Chardonnay		

Abruzzo

Masciarelli

Chardonnay Marina Cvetic 100% Chardonnay	2021	48,00
Villa Gemma Bianco Trebiano, Cocciola, Pecorino	2022	27,00
Pecorino Castello di Semivicoli 100% Pecorino	2022	27.00

Lazio

Casale del Giglio

Antinoo Viognier Chardonnay	2021	29.00
Anthium Bellone 100% Bellone	2022	26.00

Amor Vitae

Vermentino 100% Vermentino	2022	24.00
-------------------------------	------	-------

Cotarella

Sauvignon "Il Punto" 100% Sauvignon	2019	62.00
--	------	-------

Campania

Villa Raiano

Falanghina

Greco

Fiano

Sardegna

Capichera

Vermentino Capichera 100% Vermentino	2022	63.00
Vermentino Capichera Vendemmia Tardiva 100% Vermentino	2020	85,00

Argiolas

Vermentino di Sardegna Costamolino 100% Vermentino	2022	27,00
---	------	-------

Saraja

Vermentino di Gallura Kintari	2022	28,00
-------------------------------	------	-------

Sicilia

Planeta

Alastro Bianco 85 % Grecanico 15% Sauvignon Blanc	2021	24.00
Chardonnay Planeta 100% Chardonnay	2022	42.00
Cometa Bianco 100% Fiano	2020	42.00
Etna Bianco	2021	30.00

Donnafugata

Etna Bianco In prevalenza Caricante	2021	36.00
Grillo "Sur Sur" 100% Grillo	2022	26.00

Palmeto Coastanzo

Etna "bianco di sei" 90% Carricante 10% Catarratto	2020	42.00
---	------	-------

Salina

Hauner

Carlo Hauner Inzolia Ctarratto Grillo	2020	30.00
--	------	-------

VINI ROSATI

Alois Lageder

<i>Lagrein Rosè</i>	<i>2022</i>	<i>27.00</i>
---------------------	-------------	--------------

Amor Vitae

<i>Syrah Rosè</i>	<i>2022</i>	<i>25.00</i>
-------------------	-------------	--------------

Calafuria

<i>Calafuria</i>	<i>2022</i>	<i>27.00</i>
------------------	-------------	--------------

Chateau d'Escalns Provence

<i>Whispering Angel</i>	<i>2022</i>	<i>40.00</i>
-------------------------	-------------	--------------

<i>Galoupet</i>	<i>Chateau Rosè</i>	<i>2021</i>	<i>83.00</i>
-----------------	---------------------	-------------	--------------

VINI ROSSI
Piemonte

Gaia

<i>Barbaresco</i>	<i>2018</i>	<i>305.00</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>2020</i>	<i>30.00</i>
-----------------------------	-------------	--------------

Castello di Neive

<i>Dolcetto</i>	<i>2020</i>	<i>27.00</i>
-----------------	-------------	--------------

<i>Nebbiolo</i>	<i>2021</i>	<i>34.00</i>
-----------------	-------------	--------------

<i>Pinot Nero</i>	<i>2019</i>	<i>42.00</i>
-------------------	-------------	--------------

Prunotto

<i>Barolo</i>	<i>2019</i>	<i>62.00</i>
---------------	-------------	--------------

<i>Barolo "vigna del Colonnello"</i>	<i>2015</i>	<i>208.00</i>
--------------------------------------	-------------	---------------

Val d' Aosta

Les Cretes

<i>Pinot Nero</i>	<i>2022</i>	<i>30,00</i>
-------------------	-------------	--------------

Alto Adige

Colterenzio

<i>Pinot Nero</i>	<i>2022</i>	<i>30,00</i>
-------------------	-------------	--------------

<i>Merlot</i>	<i>2020</i>	<i>26,00</i>
---------------	-------------	--------------

St. Michael Eppan

<i>Pinot Nero Riserva S. Michele Appiano</i>	<i>2019</i>	<i>38,00</i>
--	-------------	--------------

Franzhass

<i>Pinot Nero</i>	<i>2020</i>	<i>42,00</i>
-------------------	-------------	--------------

Veneto

Quintarelli

<i>Amarone</i>	<i>2015</i>	<i>386.00</i>
----------------	-------------	---------------

<i>Rosso del Bepi</i>	<i>2014</i>	<i>198.00</i>
-----------------------	-------------	---------------

Friuli

Ronchi di Manzano

<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>2019</i>	<i>28.00</i>
---------------------------	-------------	--------------

<i>Ronco di Subule</i>	<i>2016</i>	<i>37.00</i>
------------------------	-------------	--------------

<i>Refosco</i>	<i>2018</i>	<i>28.00</i>
----------------	-------------	--------------

<i>Merlot</i>	<i>2019</i>	<i>28.00</i>
---------------	-------------	--------------

Toscana

Super Tuscan

Ornellaia

<i>Ornellaia</i>	<i>2019</i>	<i>318.00</i>
<i>Le volte</i>	<i>2020</i>	<i>37.00</i>
<i>Le serre Nuove</i>	<i>2020</i>	<i>75.00</i>

Ornellaia Frescobaldi

<i>Masseto</i>	<i>2018</i>	<i>1.050.00</i>
----------------	-------------	-----------------

Tenuta San Guido

<i>Sassicaia</i>	<i>2019</i>	<i>380.00</i>
------------------	-------------	---------------

<i>Sassicaia</i>	<i>2020</i>	<i>360.00</i>
------------------	-------------	---------------

<i>Le Difese</i>	<i>2020</i>	<i>50,00</i>
------------------	-------------	--------------

<i>Le Difese</i>	<i>2022</i>	<i>45,00</i>
------------------	-------------	--------------

<i>Giudalberto</i>	<i>2021</i>	<i>62.00</i>
--------------------	-------------	--------------

Biondi Santi Iacopo

<i>Schidione</i>	<i>2004</i>	<i>200,00</i>
------------------	-------------	---------------

Marchese Antinori

<i>Tignanello</i>	<i>2019</i>	<i>180,00</i>
-------------------	-------------	---------------

<i>Guado al Tasso</i>	<i>2019</i>	<i>168.00</i>
-----------------------	-------------	---------------

<i>Il Bruciato</i>	<i>2021</i>	<i>40.00</i>
--------------------	-------------	--------------

<i>Merlot "Cont'Ugo"</i>	<i>2020</i>	<i>64.00</i>
--------------------------	-------------	--------------

<i>Solaia</i>	<i>2019</i>	<i>459.00</i>
---------------	-------------	---------------

Rocca di Frassinello

<i>Rocca di Frassinello</i>	<i>2018</i>	<i>75.00</i>
-----------------------------	-------------	--------------

<i>Ornello</i>	<i>2019</i>	<i>30.00</i>
----------------	-------------	--------------

Toscana Montalcino

Banfi

<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>2018</i>	<i>98.00</i>
-------------------------------	-------------	--------------

Rosso di Montalcino	2020	28.00
---------------------	------	-------

Marchese Antinori

Brunello di Montalcino "Pian delle Vigne"	2018	80.00
---	------	-------

**Toscana
Chianti**

Banfi

Chianti Superiore	2021	22.00
-------------------	------	-------

Castellare di Castellina

Chianti Classico	2021	32.00
------------------	------	-------

Marchese Antinori

Chianti Riserva Villa Antinori	2020	38.00
--------------------------------	------	-------

**Toscana
Montepulciano**

La Braccessa

Nobile di Montepulciano	2019	28.00
-------------------------	------	-------

Rosso di Montepulciano	2021	22.00
------------------------	------	-------

Toscana

Frescobaldi

Cabernet Terre More	2020	24.00
---------------------	------	-------

Morellino di Scansano Santa Maria	2020	25.00
-----------------------------------	------	-------

Petra

Cabernet Sauvignon Potenti	2019	42.00
----------------------------	------	-------

Il Borro

Polissena	2018	70.00
-----------	------	-------

Umbria

Lungarotti

Rubesco Vigna Monticchio	2017	65.00
--------------------------	------	-------

Monaco

<i>Sangiovese</i>	<i>2022</i>	<i>50.00</i>
<i>Merlot</i>	<i>2022</i>	<i>56.00</i>

Lazio

Casale del Giglio

<i>Shiraz</i>	<i>2021</i>	<i>24,00</i>
---------------	-------------	--------------

Cottarella

<i>Montiano "Cottarella"</i>	<i>2017</i>	<i>82,00</i>
<i>Montiano "Cottarella"</i>	<i>2018</i>	<i>76,00</i>
<i>Syrah "Ogra"</i>	<i>2016</i>	<i>99.00</i>

Abruzzo

Masciarelli

<i>Montepulciano d' Abruzzo</i>	<i>2019</i>	<i>38,00</i>
---------------------------------	-------------	--------------

Puglia

San Marzano

<i>Negroamaro F</i>	<i>2020</i>	<i>45,00</i>
<i>Primitivo 60 anni</i>	<i>2018</i>	<i>45.00</i>

Sicilia

Cusumano

<i>Disueri</i>	<i>2020</i>	<i>27.00</i>
----------------	-------------	--------------

Vini dolci Whisky Rum Amari Grappe,

Vini Dolci

Colterenzio

<i>Moscato Rosa “Rosatum”</i>	<i>7.00</i>
-------------------------------	-------------

Michele Chiarlo

<i>Moscato d’Asti</i>	<i>6.00</i>
-----------------------	-------------

Antinori

<i>Muffato della Sala</i>	<i>10.00</i>
---------------------------	--------------

Whisky

<i>Jack Daniel’s</i>	<i>8.00</i>
----------------------	-------------

Scotch

<i>Talisker</i>	<i>10.00</i>
-----------------	--------------

<i>Ardbeg</i>	<i>10.00</i>
---------------	--------------

<i>Oban</i>	<i>10.00</i>
-------------	--------------

<i>Lagavullin</i>	<i>12.00</i>
-------------------	--------------

Rum

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

<i>J.M. X.O</i>	<i>12.00</i>
-----------------	--------------

<i>J.M. V.S.U.P.</i>	<i>10.00</i>
----------------------	--------------

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

<i>Botran Reserva Blanca</i>	<i>10.00</i>
------------------------------	--------------

<i>Botran Reserva 15 anni</i>	<i>12.00</i>
-------------------------------	--------------

<i>Botran Solera 1893 18 anni</i>	<i>14.00</i>
-----------------------------------	--------------

Cognac

<i>Remy Martin</i>	<i>8.00</i>
--------------------	-------------

<i>Grand Marnier</i>	<i>6.00</i>
----------------------	-------------

<i>Calvados</i>	<i>6.00</i>
-----------------	-------------

<i>Delamain xo</i>	<i>15.00</i>
<i>Arzente Bellavista</i>	<i>12.00</i>

Amari

Amaro del Capo	5.00
Jefferson	7.00
Formidabile	7.00
Averna	5.00
Lucano	5.00
Fernet Branca	5.00
Jagermeister	6.00
Montenegro	5.00
Frack	7.00
Amaro della Sacra	6.00

Grappe

Most di uve Picolit	13.00
Most Barrique	10.00
Sassicaia	13.00
Magia Berta	13.00
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
Grappa di Moscato Levi	7.00
Grappa Camomilla	7.00
Grappa Paglierina	8.00



BUSINESS LUNCH

DAL MARTEDI AL VENERDI ESCLUSI I FESTIVI

CON UN COSTO DI € 30 A PERSONA POTRAI SCEGLIERE 2 DEI SEGUENTI PIATTI ESCLUSE BEVANDE

purè di ceci con baccalà
Soute di Cozze
insalatina di polpo con patate
Carpaccio di Spigola Gel al Mojto
Frittura Moscardini
polpo arrostito con Chimichurri
Fritture Vegetali
Mozzarella di Bufala

Paccheri spigola gamberi e limone
Risotto alla Crema di scampi
Cordicelle profumo mare
Pacchero con melanzane pachino e ricotta salata
Tonnarelli cacio e pepe
Mezze maniche amatriciana
Mezze maniche carbonara

Filetto di spigola patate soute e carciofi
Mini Burgher
Frittura Calamari
Bao Buns Consolini
(Panini Gourmet cotti al Vapore)
Verdure grigliate

APPETISERS

Bao Buns Consolini (1,4,7,8,10,11)
Gourmet Steamed Little Sandwiches
€ 15

Prosciutto Patanegra
€ 30

Crispy Beef Carpaccio with Tuna Sauce (1,3,4)
€ 20

Prosciutto and Buffalo Mozzarella (8)
€ 15

Mini Hamburger with wagyu (1,3,7,11)
€ 18

Our Tradition

Fantasy of Seafood Starters 5 courses (minimum for 2 persons):

Tuna tataki with sweet and sour onions (4)
Tacos with Umbrine (1,4,7,9,12)
Chickpea puree with Codfish (1,4,9)
Octopus with Patatoes (4,5)
Beccafico Style Anchovies Croquettes (1,4,6,9)

€23 p.p.

Roasted Octopus with Chimichurry and Lemon Gel (5)
18 €

Soutè of Mussels and Clams (5)
€22

Fried Octopus
€ 16

Tegamaccio (for 2 people) (2,5)
(sauté of mussels, clams, prawns, shrimp and calamari shrimps)
€ 45

Our Raw Seafood Platter

Oysters Poema ⁽⁵⁾
€ 6 each

Raw Scampi ⁽²⁾
€11 x 100 g

Raw Red Prawns ⁽²⁾
€11 x 100 g

Carpaccio of Sea Bass with Mojito Gel ⁽⁴⁾
€20

Sea Bass Tartare with Cherry Gel ⁽⁴⁾
€ 20

Salmon Carpaccio with Apple Gel, Celery and Walnuts ^(4,9,10)
€ 20

Carpaccio of Red Prawn with Berries Gel ⁽²⁾
€22

Chilled Seafood Platter ^(2,4,5)
(4 Oysters, 2 Shrimps, 2 Red Prawns)
€ 45

Our raw seafood platter has been subjected to the REG 853/04 requirements
Dear Customer, if you have any food allergies and/or intolerances please ask for information so that we can advise you in the best possible way

FIRST COURSES (PASTA & RICE)

"Verrigni" Smoked Spaghetti with Ricotta, Saffron and Crispy Guanciale (1,8)
€16

Spaghetti Amatriciana or Carbonara or Cacio Pepe (1)(1,3)(1,3,8)
€14

"Cordicelle" with Sea Fantasy (1,5)
€18

Paccheri Sea Bass, Prawns and Lemon (1,2,4)
€16

Strozzapreti with Amberjack, Tomato Pachino and Olives (1,4)
€16

Risotto with Scampi Cream (2,5,8)
€16

Risotto with Cardamom, Prawns and Lime (10)
€22

Spaghettone "Verrigni" with Scampi and Paprika Crusty Bread (1,5,8)
€25

Strozzapreti with Lobster (2,3)
€37

Spaghetti Clams and Bottarga (1,4,5)
€22

-----*MAIN COURSES*-----

FISH

Baked Catch of the day with Patatoes, pachino tomatoes, taggiasche Olives or Pataoes and Artichokes (4)
(Jhon dory, Snapper, Bream, Turbot, Sole)

€ 8 x 100 g

Sea Bass in Salt (4)

€ 8 x 100 g

Fried Squid and Prawns (1,2,5,6)

€20

Black Cod in Miso Sauce (1,7,8)

€30

Catalan or Barbecued King Prawns (2,10)

€12 x 100 g

Catalan or Barbecued or Salt Shrimps (2,10)

€12 x 100 g

MEAT

Beef Fillet with "Yakiniku Consolini" (1,4,7)

€30

Fillet Stracetti with Grana and Balsamic Vinegar (8,10)

€30

Smoked Sakura Yoza rib steak with potatoes (300 g)

€32

Beef Bavetta Cooked at low temperature (350/400 G)

€ 30

Entrecote di Wagyu A3/A4 Japan-Kagoshima circa 200g (3,7,11)

€ 55.00

DESSERT

Chocolate Cake with Wild Berries and Vanilla Ice Cream (3,8,9)

€ 10

Tiramisu (1,3,8)

€ 7

Assorted Fruttini Ice Cream (8)

€ 12

Raspberry Forest (8)

€ 12

Ricotta and Orange Chocolate Sphere (1,8)

€ 10

Tozzetti with Passito di Pantelleria Ben Rye Donna Fugata (1,3,9)

€12

Strawberries, with or without ice cream (1,8)

€8/10

Wild Berries, with or without ice cream (1,8)

€10/12

Allergens

Dear Customers, if you have any food allergies and/or intolerances please ask for information so that we can advise you in the best possible way

List of allergens in Annex II of EC Regulation 1169/11

Allergens have been indicated next to each dish with numerical symbols to which the allergenic substances in the following table correspond

1 cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, Khorasan wheat and their hybridised strains) and products thereof except:

- a) wheat-based glucose syrups, including dextrose
- b) Wheat-based maltodextrins
- c) barley-based glucose syrups
- d) Cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin

2 Crustaceans and derived products

3 Eggs and egg products

4 Fish and products except:

- c) Fish gelatine used as a carrier for vitamin and carotenoid preparations
- d) Gelatine or isinglass used as a clarifying agent in beer and wine

5 Molluscs and mollusc products

6 Peanuts and peanut products

7 Soya and soya products

- e) Refined soya oil and fat
- f) Natural mixed tocopherols (E306), natural D alpha tocopherol, natural D alpha tocopherol acetate, natural D alpha tocopherol succinate from soybean sources
- g) Vegetable oils derived from soy-based phytosterols and phytosterol esters
- h) Plant stanol ester produced from soya-based vegetable oil sterols

8 Milk and milk products (including lactose) except:

- c) Whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin
- d) Lactiol

9 Nuts i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, except for nuts used in the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin

10 Celery and celery products

11 Mustard and mustard products

12 Sesame seeds and derived products

13 Lupin and Lupin products

14 Sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10mg/kg or 10mg /L expressed as SO₂, to be calculated for products as proposed ready for consumption or reconstituted in accordance with the manufacturers' instructions



... Più di un Trentennio
Fedeli ai Nostri Clienti...