

ANTIPASTI STARTERS

Disponibili dalle 12.00 alle 18.00
Served from 12pm to 6pm

- | | |
|---|------|
| Salmone marinato all'aneto, con salsa dolce forte alle pere
<i>Herb marinated alpine salmon with pungent pear sauce</i>
(4.10.18) | € 28 |
| Lasagnette di melanzana, pomodoro, fondente di mozzarella
<i>Eggplant lasagne, tomato, mozzarella</i>
(17) | € 28 |
| Carpaccio di manzo parmigiano e tartufo nero
<i>Beef carpaccio parmesan and black truffle</i>
(7) | € 38 |

PASTA E ZUPPE

PASTA & SOUPS

Disponibili dalle 12.00 alle 18.00
Served from 12pm to 6pm

Minestrone di verdura <i>Fresh vegetable soup</i> (1.9.17)	€ 20
Tortelli di faraona stufata al burro e tartufo nero <i>Tortelli filled with butter stewed guinea fowl and black truffle</i> (1.3.7.15)	€ 32
Tagliatelle con burrata e pomodorini <i>Homemade tagliatelle pasta with burrata and datterino tomato</i> (1.3.7.17)	€ 28
Risotto "la via Emilia" <i>Risotto with parmesan cheese crispy ham and balsamic vinegar</i> (7.9.12.18)	€ 30
Penne gamberi e zucchini <i>Penne pasta with shrimps and zucchini</i> (1.2.4.15)	€ 30

SECONDI PIATTI DI PESCE

FISH MAIN COURSES

Disponibili dalle 12.00 alle 18.00
Served from 12pm to 6pm

Filetto di branzino, alla mediterranea € 38
Sea bass with datterino tomato capers and black olives
(4.9.15.18)

Trancio di salmone selvaggio arrosto, avocado, lime e coriandolo € 38
Roasted slice of wild salmon, avocado, lime and coriander
(4.15.18)

SECONDI PIATTI DI CARNE

MEAT MAIN COURSES

Disponibili dalle 12.00 alle 18.00
Served from 12pm to 6pm

Cotoletta di vitello alla milanese con patate fry'n dip € 34
Milanese-style veal chop with potatoes fry'n dip
(1.3...157)

Fracosta di manzo con piccola insalata € 32
Beef entrecote with small salad
(7.9)

Petto di pollo limone e capperi € 28
Chicken brest with lemon and capers
(7.15)

I CLASSICI DELL'ESTATE ITALIANA THE ITALIAN CLASSICS

CAPRESE	€ 24
<i>Mozzarella di bufala, pomodoro e basilico</i> <i>Buffalo mozzarella, tomatoes and basil</i> (7.17.18)	
VITELLO TONNATO	€ 28
<i>Sliced veal in tuna sauce</i> (3.4.9.18)	
PROSCIUTTO E MELONE	€ 24
<i>Parma ham and melon</i> (18)	

INSALATE SALADS

Disponibili dalle 12.00 alle 22.30
Served from 12pm to 10.30pm

NIZZARDA NIÇOISE	€ 26
<i>Tonno, patate, fagiolini, lattuga, olive, uova, acciughe</i> <i>Tuna, potatoes, French beans, lettuce, olives, egg, anchovies</i> (3.4.9.15.18)	
CAESAR SALAD	€ 24
<i>Pollo, bacon, acciughe, lattuga, crostini di pane</i> <i>Chicken, bacon, anchovies, lettuce, croutons</i> (1.3.4.9.15)	
INSALATA GRECA GREEK SALAD	€ 22
<i>Olive, lattuga, pomodoro, feta, acciughe, yogurt, crostini di pane</i> <i>Olives, lettuce, tomato, feta cheese, anchovies, yoghurt, croutons</i> (1.3.4.7.9.15)	
VERDURE ALLA GRIGLIA GRILLED VEGETABLES	€ 20
<i>Selezione di verdure di stagione con menta e pinoli</i> <i>Selection of seasonal vegetables with mint and pine nuts</i> (8.9.16.17.18)	

OUR SIGNATURE BURGERS

Accompagnati da patatine fritte

Served with French fries

Disponibili dalle 12.00 alle 22.30

Served from 12pm to 10.30pm

TBURGER

€ 28

con manzo, pancetta affumicata, senape antica, cipolle di Tropea, formaggio Lariano, uova bio

with beef, smoked bacon, vintage mustard,

caramelized onion from Tropea, Lariano cheese, organic egg

(1.3.7.10.11.15)

BURGER DI PESCE

€ 28

FISH BURGER

con gamberi, salmone affumicato, lattuga, pomodoro, salsa tartara

with prawns, smoked salmon, lettuce, tomato, tartare sauce

(1.2.3.4.7.11.15)

BURGER VEGETARIANO

€ 24

VEGGIE BURGER

Burger vegetariano, pomodori, lattuga, zucchine, pesto al basilico

Vegetarian burger, tomato, lettuce, zucchini, basil pesto sauce

(1.3.7.15.17)

OUR SIGNATURE CLUB SANDWICHES

Accompagnati da patatine fritte

Served with French fries

Disponibili dalle 12.00 alle 22.30

Served from 12pm to 10.30pm

CLUB SANDWICH

€ 26

Tripla strato di pane in cassetta tostato, pollo, pomodoro, uova, lattuga, maionese

Toasted triple decker sandwich with chicken, tomato, egg, lettuce, mayonnaise

(1.3)

CLUB SANDWICH AL SALMONE

€ 28

SALMON CLUB SANDWICH

Pane bianco tostato, salmone, pomodoro, uova, lattuga, maionese

Toasted white bread with salmon, tomato, egg, lettuce, mayonnaise

(1.3.4)

CLUB SANDWICH VEGETARIANO

€ 22

VEGGIE CLUB SANDWICH

Pane bianco tostato, zucchini, melanzane, peperoni, pomodori

Toasted white bread with zucchini, eggplant, peppers, tomato

(1.3.17)

DOLCI DESSERTS

€ 15

Millefoglie caramello e Saint Honoré
Millefeuille caramel and Saint Honoré
(1.3.7.8.15)

Snack pralinato e mango
Praline and mango snack
(1.3.5.7.8.15)

Crostatina di lamponi
Raspberry tart
(1.3.5.7.8.15)

I nostri sorbetti & gelati
Home made sorbets and ice cream
(3.7.15)

Tiramisù
Italian Tiramisù
(1.3.7)

BOLLICINE
SPARKLING WINES

Glass Bott

Jeio <i>Prosecco Brut di Valdobbiadene</i>	€ 12	€ 45
Cuvée Prestige Ca' del Bosco <i>Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Bianco</i>	€ 16	€ 75

CHAMPAGNE

"R" de Ruinart <i>Chardonnay - Pinot Nero - Meunier</i>	€ 25	€ 135
Ruinart Rosé <i>Chardonnay - Pinot Nero</i>	€ 35	€ 165
Dom Pérignon Vintage <i>Chardonnay - Pinot Nero</i>	€ 50	€ 320

VINI ROSSI
RED WINES

Glass Bott

Sassella Riserva Balgera <i>Nebbiolo</i>	€ 18	€ 75
Abbazia di Novacella <i>Pinot Nero</i>	€ 17	€ 70
Sangiovese Col d'Orcia <i>Sangiovese</i>	€ 16	€ 65
Barbaresco Basarin Negro <i>Nebbiolo</i>	€ 18	€ 80

VINI BIANCHI
WHITE WINES

	<i>Glass</i>	<i>Bott</i>
Merlino Conte Vistarino <i>Pinot Grigio</i>	€ 17	€ 70
Chardonnay Hofstatter <i>Chardonnay</i>	€ 17	€ 70
Perla del Garda <i>Lugana</i>	€ 15	€ 65
Villa Russiz <i>Sauvignon</i>	€ 18	€ 75
Laura Aschero <i>Vermentino</i>	€ 15	€ 65

VINI ROSÉ
ROSÉ WINES

Leone de Castris <i>Primitivo – Malvasia Nera</i>	€ 16	€ 65
--	------	------

VINI DA DESSERT
DESSERT WINES

Rigoletto Zenato <i>Trebbiano di Lugana Passito</i>	€ 18	€ 55
Sciandor Banfi <i>Moscato d'Asti</i>	€ 14	€ 40

BIBITE

SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Light, Coca Zero, Aranciata San Pellegrino (dolce o amara), Sprite, San Bitter, Crodino Tè freddo al limone o pesca, Lemon or peach ice tea	€ 6
Fever Tree Tonic water, Ginger beer, Ginger ale, Bitter lemon	€ 7

ACQUA MINERALE

MINERAL WATER

Frizzante / Sparkling

San Pellegrino 75 cl	€ 8
San Pellegrino 25 cl	€ 5

Naturale / Still

Acqua Panna 75 cl	€ 8
Acqua Panna 25 cl	€ 5

CAFFETTERIA

COFFEE

Espresso	€ 7
Americano	€ 8
Doppio espresso	€ 10
Decaffeinato, <i>decaffeinated</i>	€ 7
Cappuccino (<i>skinny or regular</i>)	€ 8
Flat white (<i>skinny or regular</i>)	€ 8
Cioccolata, <i>hot chocolate</i>	€ 20
Amaretto, <i>Italian coffee</i>	€ 20
Irish coffee (with Irish whiskey)	€ 20
Jamaican Coffee (with rum)	€ 20
Caffè freddo, <i>Italian-style iced coffee</i>	€ 10

Gentile Ospite,

Al fine di garantire la massima qualità e sicurezza elenchiamo le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze e/o ove viene utilizzata la tecnica del congelamento rapido per alcune preparazioni

Dear Guest,

We care about serving you the highest quality ingredients and meeting your dietary requirements. Please find below the list of products that may cause allergic reactions or intolerances, in addition to any foods that have been quick frozen.

1. **Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati**
Grains containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, combinations of these products or any derivatives from these products
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei**
Shellfish and products containing shellfish
3. **Uova e prodotti a base di uova**
Egg and products containing egg
4. **Pesce e prodotti a base di pesce**
Fish and products containing fish
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
Peanuts and products containing peanuts
6. **Soia e prodotti a base di soia**
Soy and products containing soy
7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
Milk and products containing milk (including lactose)
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**
Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts and any products containing nuts
9. **Sedano e prodotti a base di sedano**
Celery and products containing celery
10. **Senape e prodotti a base di senape**
Mustard and products containing mustard
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
Sesame seeds and products containing sesame seeds
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg**
Sulfur dioxide and sulfites (more than 10 mg/Kg)
13. **Lupini e prodotti a base di lupini**
Lupin and products containing lupin
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi**
Mollusks and products containing mollusks
15. **Tecnica del congelamento rapido, prodotto scongelato**
Product has been quick frozen, defrosted product
16. **Pietanza vegana**
Vegan
17. **Pietanza vegetariana**
Gluten-free
18. **Pietanza senza glutine**
Vegetarian

Gentile Ospite,

Al fine di garantire la massima qualità e sicurezza La informiamo che tutti i nostri vini contengono: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg

Dear Guest,

To safeguard quality and your health, we would like to inform you that all our wines contain sulfur dioxide and sulphites (more than 10mg/kg).

