


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

 Pietanza senza glutine
Gluten-free

 Pietanza vegetariana
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).

ANTIPASTI Starters



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

- | | |
|---|------|
| Salmone marinato all'aneto, con salsa dolce forte alle pere (4.10.15)
<i>Herb marinated alpine salmon with pungent pear sauce</i> | € 28 |
|  Flan di zucchine, passata di pomodorini, maggiorana e pompelmo (1.3.7)
<i>Zucchini Flan, tomato sauce, marjoram and grapefruit.</i> | € 26 |
|  Insalata di crescione, pere, noci e robiola
<i>Watercress salad, pears, walnuts and robiola cheese (5.7)</i> | € 22 |
| Capesante, zenzero, pepe rosa
<i>Scallops, ginger, pink pepper (1.2.3.15)</i> | € 32 |
| Rosette di vitello in salsa tonnata
<i>Sliced veal in tuna sauce (3.4.9.15)</i> | € 26 |
|  Lasagnette di melanzana, pomodoro, fondente di mozzarella
<i>Eggplant lasagne, tomato, mozzarella (1.7)</i> | € 28 |
|  La bufala con pomodoro datterino e basilico
<i>Buffalo mozzarella with datterino tomato and basil (7)</i> | € 24 |
|  Uovo di selva al fondente di porri, formaggio e tartufo nero
<i>Forest-raised poached egg with leek, cheese fondue and black truffle (3.7.9)</i> | € 28 |

PASTA E ZUPPE Pasta & soups

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



✓ Crema di zucchine e menta (1.7) <i>Creamy zucchini and mint soup</i>	€ 20
✓ Minestrone di verdura (7) <i>Fresh vegetable soup</i>	€ 20
✓ Tagliatelle con burrata e pomodorini (1.7) <i>Homemade tagliatelle pasta with burrata and datterino tomato</i>	€ 28
✓ Maccheroni cacio pepe (1.7) <i>Maccheroni with sheep cheese and freshly ground milled black pepper</i>	€ 24
✓ Risotto bollicine e rosmarino (7.9.15)  <i>Risotto with rosemary and Franciacorta Cà del Bosco risotto</i>	€ 26
Risotto con filetti di pesce persico e mandorle croccanti (4.7.8.15)  <i>Risotto with perch filets and crispy almonds</i>	€ 30
Penne con code di gamberi e zucchine (1.2.7.15) <i>Penne pasta with prawns tails and courgettes</i>	€ 28
Tortelli di faraona stufata al burro e tartufo nero (1.3.7) <i>Tortelli filled with butter stewed guinea fowl and black truffle</i>	€ 30

BIBITE € 6

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*

Fever Tree € 7

Tonic water, Ginger beer,
Ginger ale, Bitter lemon

**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 € 5

Americano € 6

Doppio espresso € 8

Decaffeinato, *decaffeinated* € 5

Cappuccino (*skinny or regular*) € 6

Flat white (*skinny or regular*) € 6

Cioccolata, *hot chocolate* € 8

Amaretto, *Italian coffee* € 16

Irish coffee (with Irish whiskey) € 16

Jamaican Coffee (with rum) € 16

Caffè freddo, *Italian-style iced coffee* € 8

Glass Bott

**VINI ROSSI
RED WINES**

Ghiaia della furba Capezzana € 20 € 90
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Sassella Riserva Balgera € 18 € 75
Nebbiolo

Abbazia di Novacella € 17 € 70
Pinot Nero



Orcia di Montalcino Sassodisole <i>Sangiovese</i>	€ 16	€ 65
Barbaresco Basarin Negro <i>Barbaresco</i>	€ 18	€ 80

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

SECONDI PIATTI Main courses

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


Filetto di branzino, pomodorini datterino e basilico (1.3.15) <i>Sea bass with datterino tomato and basil</i>	€ 34
Cotoletta di vitello alla milanese con patatine fritte (1.3.15) <i>Milanese-style veal chop with French fries</i>	€ 34
Goulash di tonno (1.4.8.15) 	€ 36

<i>Pan-seared tuna in a delicate red wine sauce and spring onions</i>	
Filetto di manzo gratinato alle erbe,  patate rustiche (7.15) <i>herb gratinated beef fillet, baked potato</i>	€ 32
Trancio di salmone selvaggio arrosto, avocado, lime e coriandolo (1.4.8.15) <i>Roasted slice of wild salmon, avocado, lime and coriander</i>	€ 38
Fondente di pollo all'italiana con tagliolini (7.15) <i>Tagliolini with creamy chicken</i>	€ 28

MUST-HAVES

Accompagnati da patatine fritte
Served with French fries

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

CLUB SANDWICH (1.3.7.15) <i>Triplo stato di pane in cassetta tostato, pollo, pomodoro, uova, lattuga, maionese</i> <i>Toasted triple decker sandwich with chicken, tomato, egg, lettuce, mayonnaise (1.3.7.15)</i>	€ 26
CLUB SANDWICH AL SALMONE SALMON CLUB SANDWICH (1.3.4.7.15) <i>Pane bianco tostato, salmone, pomodoro, uova, lattuga, maionese</i> <i>Toasted white bread with salmon, tomato, egg, lettuce, mayonnaise</i>	€ 28
 CLUB SANDWICH VEGETARIANO	€ 24



VEGGIE CLUB SANDWICH (1.3.7)

Pane bianco tostato, zucchini, melanzane, peperoni, pomodori

Toasted white bread with zucchini, eggplant, peppers, tomato

**VINI BIANCHI
WHITE WINES**

	<i>Glass</i>	<i>Bott</i>
Plozza Barrique <i>Chardonnay</i>	€ 17	€ 70
Perla del Garda <i>Lugana</i>	€ 15	€ 60
Cantina di Terlano <i>Gewürztraminer</i>	€ 16	€ 65
Villa Russiz <i>Sauvignon</i>	€ 18	€ 75
Cipriana <i>Vermentino</i>	€ 19	€ 80

**BOLLICINE
SPARKLING WINES**




	<i>Glass</i>	<i>Bott</i>
Prosecco Valdobbiadene "Jeio" <i>Glera</i>	€ 12	€ 45
Cuvée Prestige Ca' del Bosco <i>Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Bianco</i>	€ 16	€ 75
"R" de Ruinart <i>Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Meunier</i>	€ 25	€ 135
Ruinart Rosé <i>Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Bianco</i>	€ 30	€ 165

T BURGER (1.3.7.10.11.15)	€ 28
<i>con manzo, pancetta affumicata, senape antica, cipolle di Tropea, formaggio Lariano, uova bio</i>	
<i>with beef, smoked bacon, vintage mustard, caramelized onion from Tropea, Lariano cheese, organic egg</i>	
BURGER DI PESCE	€ 28
<i>FISH BURGER (1.2.3.4.7.11.15)</i>	
<i>con gamberi, salmone affumicato, lattuga, pomodoro, salsa tartara</i>	
<i>with prawns, smoked salmon, lettuce, tomato, tartare sauce</i>	
FANCY BURGER (1.3.6.7.10.11.15)	€ 32
<i>con tartare di manzo, salsa tartara, tartufo nero</i>	
<i>with beef tartare, tartar sauce, black truffle</i>	
BURGER VEGETARIANO	€ 24
<i>VEGGIE BURGER (1.3.5.7.11.15)</i>	
<i>Burger vegetariano, pomodori, lattuga, zucchine, pesto al basilico</i>	
<i>Vegetarian burger, tomato, lettuce, zucchini, basil pesto sauce</i>	

INSALATE

Salads

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

NIZZARDA 	€ 26
<i>NIÇOISE</i>	
<i>Tonno, patate, fagiolini, lattuga, olive, uova, acciughe</i>	
<i>Tuna, potatoes, French beans, lettuce, olives, egg, anchovies (3.4.15)</i>	
CAESAR SALAD	€ 24
<i>Pollo, bacon, acciughe, lattuga, crostini di pane</i>	
<i>Chicken, bacon, anchovies, lettuce, croutons</i>	
<i>(1.3.4.10.15)</i>	
INSALATA GRECA	€ 22
<i>GREEK SALAD</i>	
<i>Olive, lattuga, pomodoro, feta, acciughe, yogurt, crostini di pane</i>	
<i>Olives, lettuce, tomato, feta cheese, anchovies, yoghurt, croutons (1.3.4.7.15)</i>	
VERDURE ALLA GRIGLIA  	€ 20
<i>GRILLED VEGETABLES</i>	
<i>Selezione di verdure di stagione con menta e pinoli</i>	
<i>Selection of seasonal vegetables with mint and pine nuts (8)</i>	

DOLCI
Desserts

€ 14

Dolce sfoglia al caramello (1.3.7.15)
Caramel pastry

Tartelletta cocco e lamponi (1.3.7.15)
Coconut and raspberry tartlet

Delizia al cioccolato (1.3.7.15)
Chocolate cake

Coppa di frutta di stagione
Seasonal fresh fruit

I nostri sorbetti & gelati (7.15)
Home made sorbets and ice cream

Tiramisù (1.3.7)
Italian Tiramisù