
Antipasti di Pesce

(Fischvorspeisen) (Fish Starters)

Tartare di tonno rosso con emulsione di mozzarella di bufala

euro 22,00

Rotes Thunfisch-Tatar mit Büffelmozzarella-Emulsion

Red tuna tartare with buffalo mozzarella emulsion

4 5 7

Blinis di patate con crema allo yogurt e spada affumicato

euro 19,00

KartoffelBlinis , Joghurtcreme und Geräuchertem Schwertfisch

Potato blinis with yogurt cream and smoked swordfish

1 3 4 5 7 8

Selezione di crudi di mare

euro 23,00

Rohes Meeresfrüchteplatte

Raw seafood platter

2 4 5 6 8 11 12 14

Ceviche di orata con pera williams e zenzero

euro 21,00

Ceviche von der Dorade mit Williams-Birne und Ingwer

Sea bream ceviche with Williams pear and ginger

4 5 8 12

Insalatina di gamberi, finocchi, spinacino fresco, noci e salsa allo yogurt

euro 20,00

Salat aus Gambas , Fenchel, frischem spinat, Walnüssen und Joghurtsauce

Shrimp salad with fennel, baby spinach, walnuts and yogurt sauce

2 5 7 8 9 12

Antipasti di Terra

(Verschiedene Vorspeisen) (Mixed Starters)

Tartare di manzo con zabaione al whisky torbato e cipolla croccante

euro 20,00

Rindertatar mit Zabaione aus Torfigem Whisky und Knuspriger Zwiebeln

Beef tartare with peated whisky zabaglione and crispy onion

1 3 5 7 12

Chiacchiere salate con salumi nostrani e formaggi di valle

euro 20,00

Herzhafte chiacchiere (duenne Teigstreifen) mit lokalen Wurstwaren und Käsen aus dem Tal

Savory chiacchiere with local cured meats and valley cheeses

1 3 5 7 12

Carpaccio di black angus con rucola, frutti rossi

euro 20,00

nocciole piemontesi e emulsione di agrumi

Black-Angus-Carpaccio mit Rucola, Roten Früchten, Piemontesischen Haselnüssen und Zitrusfruchtemulsion

Black angus carpaccio with rucola, red berries, piedmont hazelnuts and citrus emulsion

5 7 8

Sformato di patate e fontina su riduzione al cabernet con carciofi croccanti

euro 17,00

Kartoffel-Fontina-Auflauf auf Cabernet-Reduzierung und Knusprigen Artischocken

Potato and fontina flan on cabernet reduction with crispy artichokes

1 3 5 7 12

Burrata con brunoise di pomodoro, cipolla frita e olio al basilico

euro 17,00

Burrata mit Tomaten-Brunoise, Frittierten Zwiebeln und Basilikumöl

Burrata with tomato brunoise, fried onion and basil oil

5 7

Coperto – Gedeck – Cover charge euro 2,50

Primi Piatti di Pesce

(Erster Gang mit Fisch) (First fish courses)

Calamarata allo scoglio

CalamarataNudeln mit Meeresfrüchten

Calamarata pasta with seafood

1 2 4 5 7 9 12 14

euro 20,00

Ravioli al baccalà con zafferano, mandorle tostate e cipolla rossa

Ravioli mit Kabeljau, Safran, Gerösteten Mandeln und Rote Zwiebeln

Cod ravioli with saffron, toasted almonds and red onion

1 3 4 5 7 8 9

euro 19,00

Tagliolini al nero di seppia su crema di burrata e tartare di gamberi al lime

Tagliolini mit Tintenfischtinte, Burrata-creme und Garnelentatar mit Limette

Squid ink tagliolini with burrata cream and lime shrimp tartare

1 3 5 7 8 14

euro 20,00

Spaghettone con crema di broccoli, colatura di alici e stracciata di bufala

Spaghettoni mit Brokkoli-creme, Sardellen-sauce und Büffelmozzarella

Thick spaghetti with broccoli cream, anchovy extract and buffalo stracciatella

1 4 5 7

euro 18,00

Gnocchi con ragù di polpo e gamberetti, n'duja e crema di bufala

Gnocchi mit N'duja, Tomaten mit Tintenfische und Garnelenragout und Büffelmozzarellacreme

Gnocchi with nduja, tomato sauce with octopus and shrimp ragout and buffalo mozzarella cream

1 3 5 7 9 14

euro 19,00

Primi Piatti di Terra

(Erster gang aus erde) (First mixed courses)

Cavatelli con melanzane, salsiccia, pomodorini e crumble di tarallo

Cavatelli-nudeln mit Auberginen, Wurst, Cherrytomaten und Tarallo-Crumble

Cavatelli with eggplant, sausage, cherry tomatoes and tarallo crumble

1 5 7 9 12

euro 18,00

Gnocchi verdi con fonduta e funghi cardoncelli

Grüne Gnocchi mit Käsefondue und Cardoncelli-Pilzen

Green gnocchi with cheese fondue and cardoncelli mushrooms

1 3 5 7

euro 19,00

Pappardelle al ragù di ossobuco e zafferano

Pappardelle mit Ossobuco-Ragout und Safran

Pappardelle with ossobuco and saffron

1 3 5 7 9 12

euro 20,00

Ravioli del plin al castelmagno con nocciola e pere

Ravioli del Plin mit Castelmagno-Kaese, Haselnüssen und Birnen

Plin ravioli with castelmagno cheese, hazelnuts and pears

1 3 5 7 8 9 12

euro 19,00

Risotto " blu notte" con cavolo cappuccio e crema di robiola

Risotto blu notte mit Weißkohl und Robiola-Kaese-creme

Midnight blue risotto with cabbage and robiola cream

1 5 7 9 12

euro 19,00

Secondi di Carne

(Fleischgerichte) (Main meat courses)

Costata di Fassona alla griglia con salsa Jack Daniel

euro 30,00

Gegrillte Fassona RindeKotlette mit Jack-Daniel-Sauce

Grilled fassona rib steak with jack daniel sauce

1 5 6 7 8 9 10 11 12

Spiedone di bufalo con caciocavallo podolico, verdure e patate rustiche

euro 30,00

Büffelspiess mit Caciocavallo Podolico-Kaese, Gemüse und Rustikalen Kartoffeln

Buffalo skewer with caciocavallo podolico, vegetables and rustic potatoes

5 7

Straccetti di pollo con radicchio e noci

euro 24,00

Huehnchenstreifen mit Radicchio und Walnüssen

Chicken strips with radicchio and walnuts

1 5 6 7 8 9 12

Medaglione di black angus al pepe verde con patate duchessa e fagiolini al bacon

euro 29,00

Black-Angus-Medaillon mit Grünem Pfeffer, Duchesse-Kartoffeln und Speckbohnen

Black angus medallion with green pepper, duchess potatoes and bacon green beans

1 3 5 7 8 9 12

Filetto garonnese su crostone di polenta e cipolline borettane al vino rosso

euro 30,00

Garonnese-Filet auf Polenta-Crostone mit Boretanee-Zwiebeln in Rotwein-Reduktion

Garonnese fillet on polenta crostone with borettane onions in red wine and its reduction

1 5 7 9 12

Filetti di maiale in crosta di nocciole con la sua riduzione e amarene

euro 26,00

Schweinefilet in Haselnuss-und Amarena-Kirschen-Kruste

Pork fillets in hazelnut crust with reduction and sour cherries

1 5 7 8 9 12

Costolette d'agnello laccate al miele su crema di patate e gocce di mirtillo

euro 28,00

Honigglasierte Lammkoteletts auf Kartoffelcreme mit Heidelbeeren

Honey-glazed lamb chops on potato cream with blueberry drops

1 5 7 9 12

Costoletta di maialino irpino alla milanese

euro 25,00

Irpino-SchweineKotlett nach Mailänder Art

Irpino suckling pig cutlet milanese style

1 3 5 7

Insalatone

(großer salat - big salad)

Cesarona – insalata, pollo, bacon, crostini e cream fresh

euro 14,00

Großer Caesarsalat mit Hähnchen, Speck, Croutons und Crème Fraîche

Large caesar salad with chicken, bacon, croutons and crème fraîche

5 7 11

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
8. FRUTTA A GUSCIO E I LORO PRODOTTI
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPEE PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI

12. SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI SO 2 TOTALE
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Coperto – Gedeck – Cover charge euro 2,50

Secondi di Pesce

(Fischgerichte) (Main fish courses)

Zuppetta di mare in tegame con bruschetta

euro 27,00

Meeresfrüchte-suppe mit Bruschetta in der Pfanne

Seafood soup with pan-toasted bruschetta

1 2 4 5 9 12 14

Orata alla griglia

euro 27,00

Gegrillte Dorade

Grilled sea bream

4 5

Code di gambero con porri e lime, accompagnate da riso nero

euro 27,00

Garnelenschwanz , Lauch , Limette auf Schwarzem Reis

Prawn tails with leeks and lime on black rice

1 2 4 5 7 8 9

Tentacoli di polpo cotto a bassa temperatura con zucca e caciocavallo

euro 26,00

Oktopus , Kürbis und CaciocavalloKaese

Octopus with pumpkin and caciocavallo cheese

1 5 7

Filetto di tonno scottato con colatura di bufala, uova di salmone e misticanza di campo

euro 28,00

Kurz Angebratenes Thunfischfilet mit Buffalo-kaese, Lachsrogen und jungen Blattsalaten

Seared tuna fillet with buffalo colatura, salmon roe and wild field greens

4 5 7

Filetti di pesce persico dorato al burro e salvia, con mandorle tostate, servito con tortino di riso basmati

euro 27,00

Filets von Goldbrasse mit Butter , Salbei und Mandeln mit Basmatireis-auflauf

Golden perch fillets in butter and sage with almonds and basmati rice timbale

1 3 4 5 7 8

Filetto di trota salmonata al vapore con verdure e salsa maionese in cestello

euro 22,00

Gedämpfte Lachsforelle mit Gemüse und Mayonnaise im Körbchen

Steamed salmon trout with vegetables and mayonnaise basket

3 4 5 8

Frittura di calamari, gamberi e triglia con chips di patate

euro 24,00

Frittierte Tintenfisch , Krevetten , Rotbarbe mit Kartoffelchips

Fried calamari, shrimp and red mullet with potato chips

1 2 3 4 5 14

Contorni

(Beilagen) (Side dishes)

Insalata mista

Gemischter Salat
Mixed salad

euro 5,00

Insalata verde

Grüner Salat
Green salad

euro 4,00

Verdure grigliate

Gegrilltes Gemüse
Grilled vegetables

euro 6,00

Spinaci al vapore

Gedämpfter Spinat
Steamed Spinach

euro 5,00

Patate fritte o patate rustiche

Pommes Frites oder gedünstete Kartoffeln
Chips or sauteed potatoes

euro 4,50

Piatti Alternativi per Intolleranza al Glutine

(Alternative Gerichte für Glutenintolleranz) (Alternative dishes for intolerance to gluten)

Spaghetti di riso con verdure croccanti e gamberetti

Spaghetti aus Reis mit knackigem Gemüse und Garnelen
Rice spaghetti with crunchy vegetables and shrimps
2 5 6 7

euro 17,00

Gnocchi di patate con pesto di rucola e stracchino

Kartoffelgnocchi mit Rucola-pesto und StracchinoKaese
Potato gnocchi with arugula pesto and stracchino cheese
3 5 7 8

euro 17,00

Straccetti di pollo al curry con tortino di riso basmati

Huehnchenstreifen mit Curry und Basmatireis-auflauf
Chicken strips with curry and basmati rice timbale
5 7 8 9

euro 22,00

Burger di polenta e spinaci con fonduta al gorgonzola

Polenta-Spinat-Burger mit Gorgonzola-Fondue
Polenta and spinach burger with gorgonzola fondue
3 7

euro 17,00

Pizze Gourmet

Scozia

euro 18,00

Mozzarella, pomodoro, robiola, pere, salmone affumicato, rucola e mandorle tostate

Mozzarella, Tomato, Robiola-käse, Birnen, geräucherter Lachs, Rucola und Mandeln

Mozzarella, tomato, robiola cheese, pears, smoked salmon, rocket and toasted almonds

1 4 7 8

Capri

euro 16,00

Mozzarella, pomodoro, frutti di mare, porcini, rucola e burrata

Mozzarella, Tomato, Meeresfruchte, Steinpilze, Rucola und Burrata

Mozzarella, tomato, sea food, boletus mushrooms, rucola salad and Burrata

1 4 7 12 14

Mediterraneo

euro 18,00

Mozzarella, spada affumicato, pomodorini, rucola, cipolla rossa stufata

e glassa di aceto balsamico di modena

Mozzarella, geräucherter Schwertfisch, Kirschtomaten, Rucola, geduenstete zwiebeln und Balsamico-Glasur Aus Modena

Mozzarella, smoked swordfish, cherry tomatoes, rocket salad, stewed onion and modena balsamic vinegar glaze

1 2 4 5 9 12 14

Ionica

euro 16,00

Pomodoro, mozzarella, acciughe, nduja, burrata, cime di rapa e peperoni

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Anduja (scharfe Salami), Burrata, Stängelkohl und Peperoni

Tomato, mozzarella, sardines, anduja piquant salami, burrata mozzarella, turnip greens and peppers

1 5 7

Montanara

euro 16,00

Mozzarella, speck, scamorza affumicata, porcini, burratina e noci di sorrento

Mozzarella, Speck, geräucherter Scamorza, Steinpilze, Burratina und sorrentinische Walnüsse

Mozzarella, speck, smoked scamorza, porcini mushrooms, burratina and sorrento walnuts

1 7 8 12

4 Mari

euro 18,00

Pomodoro, mozzarella, tonno, acciughe, Gamberetti e salmone aff., pomodorini

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Sardellen, Crevetten, Lachs und kleine Tomaten

Tomato, mozzarella, tuna, anchovies, shrimps, salmon and cherry tomatoes

1 2 4 7 12 14

Pizze

(Impasto tradizionale,, senza glutine e carbone vegetale)
traditioneller Teig, glutenfrei und pflanzenkohle

- Wow:** focaccia con rucola, pomodoro, burrata, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico euro 12,00
Focaccia mit Rauke, Tomaten, Burrata, Parmesansplittern und glaze von Balsamico Essig
Focaccia with rocket salad, tomato, burrata, parmesan flakes and balsamic vingarette glacé
- Partenopea:** mozzarella, friarielli, salsiccia e scamorza euro 12,00
Tomaten, Mozzarella Bratwurst, geraucherte Kaese und Friarielli (gemuse)
Tomato,mozzarella,sausage turnip tops and smoke cheeseal posto 4 formaggi
- Calabra:** pomodoro, mozzarella, salame piccante, n'ouja, cipolle di tropea e pecorino euro 13,00
Tomaten Mozzarella scharfe Salami Zwiebeln Pecorinokaese und scharfe Wurst aus Kalabrien
Tomato ,mozzarella red onions,pecorino cheese and spicy salami
- Frutti di mare:** pomodoro, mozzarella, frutti di mare euro 13,00
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte,
Tomato, mozzarella, seafood, mushrooms
- Bufalina:** pomodoro, mozzarella di bufala e pomodorini euro 10,00
Tomaten ,Büffelmozzarella und Kirschtomaten
Tomato, buffalo mozzarella and cherry tomatoes
- Marco:** pomodoro, mozzarella, speck, zola, porcini e brie euro 13,00
Tomaten, Mozzarella, Speck, Gorgonzola, Brie und Steinpilze
Tomato, mozzarella, speck, gorgonzola, porcini mushrooms and brie cheese
- Sfilatino:** mozzarella, speck, brie, rucola e pomodorini euro 11,00
Pizza gerollt: Mozzarella, Speck, Brie, Rucola und Kirschtomaten
Mozzarella, speck, brie cheese, rocket and cherry tomatoes
- Sfilatino del capo:** mozz. scamorza affumicata, prosciutto crudo, rucola e grana euro 13,00
Pizza gerollt: Mozzarella, geräucherter Käse, Parma Schinken,Rucola und Parmesan
Mozzarella, smoked cheese, cured ham, rocket and grana cheese
- Sfilatino sfizioso:** mozzarella, gamberetti, zucchini e mozzarella di bufala euro 12,00
Pizza gerollt: Mozzarella, Krevetten, Zucchini, Büffel Mozzarella
Mozzarella, shrimps, courgettes and buffalo mozzarella
- Cico:** pom. mozzarella, cipolle, zola e salame piccante euro 11,00
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Gorgonzola und pikante Salami
Momato, mozzarella, onions, gorgonzola and spicy salame
- Amatriciana:** pomodoro, pecorino e guanciale euro 12,00
Tomaten , Pecorino kaese und guanciale (speck)
Tomato , pecorino cheese and guanciale (speck)

Saredi: <i>mozzarella, porcini e tomino</i> Mozzarella, Steinpilze und Tominokäse Mozzarella, porcini mushrooms and fresh goat/cow's cheese	euro 11,00
Alba: <i>mozzarella, porcini, scaglie di grana e olio tartufato</i> Mozzarella, porcini mushrooms, slivers of grana cheese and truffle oil Mozzarella, Steinpilze Grana und Trüffelöl	euro 13,00
Popeye: <i>mozzarella, uovo, spinaci e ricotta</i> Mozzarella, Ei, Spinat und Ricotta/Quark mozzarella, egg, spinach and ricotta cheese	euro 10,00
Mele e zola: <i>mozzarella, mele e zola</i> Mozzarella, Äpfel und Gorgonzola Mozzarella, apple and gorgonzola cheese	euro 10,00
Wurstel e patatine: <i>pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine</i> Tomaten, Mozzarella, Würstel und Pommes Frites Tomato, mozzarella, frankfurter and French fries	euro 9,00
Hawaii: <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas</i> Tomaten, gekochter Schinken und Ananas tomato, mozzarella, ham and pineapple	euro 10,00
Tirolese: <i>pomodoro, mozzarella, speck e gorgonzola</i> Tomaten, Mozzarella, Speck und Gorgonzola Tomato, mozzarella, speck and gorgonzola cheese	euro 11,00
Trevisana: <i>pomodoro, mozzarella, radicchio, taleggio e salsiccia</i> Tomaten, Mozzarella, Radicchio, Taleggio und Bratwurst Tomato, mozzarella, chicory, taleggio cheese and sausage	euro 12,00
Parmigiana: <i>pomodoro, mozzarella, melanzane e grana</i> Tomaten, Mozzarella, Auberginen und Parmesan Tomato, mozzarella, aubergine and grana cheese	euro 10,00
Ligure: <i>pomodoro, mozz., gamberetti, rucola e pomodorini freschi</i> Tomaten, Mozzarella, Krevetten, Rucola und frische Kirschtomaten Tomato, mozzarella, shrimps, rocket and fresh cherry tomatoes	euro 13,00
Campana: <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e mozzarella di bufala</i> Tomaten, Mozzarella, roher Parmaschinken und Büffelmozzarella Tomato, mozzarella, cured ham and buffalo mozzarella	euro 13,00

Chris: <i>pomodoro, acciughe, aglio, origano, burrata</i> Tomaten, Sardellen, Knoblauch, Origano, Burrata Tomato, sardine, anchovy, garlic, organ, burrata	euro 11,00
Estiva: <i>pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini e crudo</i> Tomaten, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten und roher Parmaschinken tomato, mozzarella, rocket, cherry tomatoes and cured ham	euro 13,00
Gustosa: <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e zola</i> Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken und Gorgonzola tomato, mozzarella, ham and gorgonzola cheese	euro 10,00
Valtellina: <i>pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana</i> Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola und Parmesan Tomato, mozzarella, cured beef, rocket and grana cheese	euro 14,00
Silvy: <i>pomodoro, mozzarella, pancetta e salsiccia</i> Tomaten, Mozzarella, geräucherter Bauchspeck und Bratwurst Tomato, mozzarella, bacon and sausage	euro 11,00
Carbonara : <i>Mozzarella, uovo, pepe e guanciale</i> Mozzarella, ei, pfeffer und Guanciale (speck) Mozzarella, egg, pepper and guanciale (speck)	euro 12,00
Bologna : <i>Mozzarella, pesto di pistacchi, mortadella, gorgonzola e granello di pistacchi</i> Mozzarella, pistazien pesto, mortadella, gorgonzola und pistaziengranulat Mozzarella, pistacchio pesto, mortadella, gorgonzola and pistacchio grain	euro 13,00
Montesole: <i>pomod. mozz. peperoni, pancetta, salame piccante e olive</i> Tomaten, Mozzarella, Paprika, geräucherter Bauchspeck, pikante Salami und Oliven tomato, mozzarella, peppers, bacon, spicy salame and olives	euro 11,00
Luganiga beach: <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, cime di rapa e porcini</i> Tomaten, Mozzarella, Bratwurst Steinpilze und Stängelkohl Tomato, mozzarella, sausage, turnip tops and porcini mushrooms	euro 12,00
4 salumi: <i>pomodoro, mozzarella, pancetta, salame, speck e prosciutto</i> Tomaten, Bauchspeck, Salami, geräucherter Schinkenspeck und Parmaschinken Tomato, mozzarella, bacon, salame, speck and ham	euro 11,00
Dodo: <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, tonno e carciofi</i> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Thunfisch und Artischocken tomato, mozzarella, ham, tuna and artichokes	euro 11,00
Lupo: <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia e patate fritte</i> Tomaten Mozzarella, Bratwurst und Pommes Frites Tomato, mozzarella, sausage and French fries	euro 10,00

Ingredienti extra con supplemento (extra supplement single ingredient)

Coperto – Gedeck – Cover charge euro 2,50

NELLA NOSTRA ATTIVITÀ AL FINE DI ASSICURARE LE MIGLIORI QUALITÀ ORGANOLETTICHE DEGLI INGREDIENTI, UTILIZZIAMO UN SISTEMA DI PRODUZIONE CHE COMPRENDE TECNICHE DI PASTORIZZAZIONE, COTTURE SOTTOVUOTO E A BASSA TEMPERATURA INSIEME A PROCESSI DI ABBATTIMENTO RAPIDO A -20 GRADI AL CUORE DEL PRODOTTO, ANCHE PREVIO CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO, NEL PIENO RISPETTO DEI PRINCIPI E REQUISITI PREVISTI DALLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE SIA NAZIONALE CHE COMUNITARIA.

UM IN UNSEREM HAUS DIE BESTE ORGANOLEPTISCHE QUALITÄT DER ZUTATEN ZU GEWÄHRLEISTEN, VERWENDEN WIR EIN PRODUKTIONSSYSTEM, DAS VERFAHREN DER PASTEURISIERUNG, KOCHEN IM VAKUUM UND BEI NIEDRIGTEMPERATURSCHOCKGEFRIEREN BEI -20 GRAD BIS IN DEN KERN DES LEBENSMITTELS, AUCH NACH DER VAKUUMIESIERUNG, UNTER VOLLER BEACHTUNG DER GRUNDSÄTZE UND ANFORDERUNGEN VORGESEHEN FÜR DIE VON NATIONALEN UND GEMEINSCHAFTLICHEN LEBENSMITTELRECHTS, EINSCHLIESST.

IN OUR LINE OF BUSINESS TO ASSURE THE MAXIMUM ORGANOLEPTIC QUALITY OF THE INGREDIENTS, WE ADOPT A SYSTEM OF PRODUCTION THAT INCLUDES PASTEURIZATION TECHNIQUES, VACUUM AND LOW HEAT COOKING ALONGSIDE WITH QUICK CHILLING PROCESSING TO -20 DEGREES CELSIUS, TO THE HEART OF THE PRODUCT - EVEN PRIOR TO VACUUM PACKAGING - IN FULL RESPECT OF THE PRINCIPLES AND THE REQUIREMENTS OF NATIONAL AND INTERNATIONAL FOOD LEGISLATION.

BIRRE IN BOTTIGLIA



CL.33

CASTELLO SENZA GLUTINE

STILE: LAGER SENZA GLUTINE
NAZIONE: ITALIA

€ 5,00

BIRRA CHE RISPICCHIA NEL SAPORE E NEI PROFUMI LA SORELLA LAGER MA DAL GUSTO PIÙ DELICATO. LA PRODUZIONE DELLA CASTELLO SENZA GLUTINE VIENE MONITORATA COSTANTEMENTE DA OPERATORI ESPERTI AL FINE DI OTTENERE UN PRODOTTO OTTIMALE NEL GUSTO E SICURO PER LE PERSONE CELIACHE.



CL.50

SAN GABRIEL BIONDA

STILE: MÜNCHNER-STYLE HELLES
NAZIONE: ITALIA

€ 8,50

COLORE GIALLO ORO LUMINOSO CON SCHIUMA FINE, FRESCO PROFUMO DI CEREALE E FIENO, CORPO MALTATO IN ARMONIA CON L'AMARO DI PREGIATI LUPPOLI. MODERATAMENTE FRIZZANTE, RETROGUSTO EQUILIBRATO E ROTONDO.



CL.50

SAN GABRIEL AMBRA ROSSA

STILE: VIENNA-STYLE LAGER
NAZIONE: ITALIA

€ 8,50

SPECIALITÀ AUTOCTONA, VERSATILISSIMA IN CUCINA. COLORE ROSSO AMBRATO CON SCHIUMA PERSISTENTE, DELICATI SENTORI CARAMELLATI E VEGETALI, CORPO ROTONDO E MALTATO IN SINTONIA CON IL NOBILE AMARO DEL RADICCHIO. LIEVEMENTE FRIZZANTE, RETROGUSTO ERBACEO E MORBIDO.



CL.33

ICHNUSA NON FILTRATA

STILE: LAGER NON FILTRATA
NAZIONE: ITALIA

€ 4,00

REALIZZATA CON PURO MALTO D'ORZO ICHNUSA NON FILTRATA È UNA BIRRA DAL COLORE DORATO E DALLA TIPICA VELATURA CONFERITA DAI LIEVITI RIMASTI IN SOSPENSIONE. RICCA E DALLA BEVUTA MORBIDA IL FINALE È PIACEVOLMENTE AMAROGNOLO



CL.33

4 LUPPOLI ANGELO PORETTI

STILE: LAGER
NAZIONE: ITALIA

€ 4,00

COLORE GIALLO PAGLIERINO CHIARO CON RIFLESSI DORATI E SCHIUMA ABBONDANTE, CREMOSA E MODERATAMENTE PERSISTENTE. NOTE DI MALTO E MAIS SU UNO SFONDO ERBACEO QUASI DI ERBA APPENA FALCIATA



CL.33

RAFFO RICETTA ORIGINALE

STILE: LAGER
NAZIONE: ITALIA

€ 4,00

RAFFO RICETTA ORIGINALE NASCE A TARANTO NEL 1919. ARRICCHITA CON ORZO DI PUGLIA, È UNA LAGER DAL CORPO MORBIDO E DAL GUSTO SECCO MOLTO RINFRESCANTE, CON APPENA UNA PUNTA DI AMARO NEL FINALE. È PRODOTTA OGGI COME ALLORA CON LA STESSA RICETTA E LO STESSO ORGOGLIO.



CL.33

SUPERIOR ANALCOLICA

STILE: LAGER ANALCOLICA
NAZIONE: ITALIA

€ 4,00

DOPO STUDI E PERFEZIONAMENTI NASCE LA BIRRA SUPERIOR ANALCOLICA CON LO SCOPO DI OTTENERE UN PRODOTTO EQUILIBRATO NEL GUSTO E PRIVO DI ALCOL. QUESTO GRAZIE AD UNA SAPIENTE SCELTA DEGLI INGREDIENTI E AD UN MODERNO PROCESSO PRODUTTIVO.



CL.33

2 SORELLE AMBER ALE

STILE: BIÈRE DE GARDE
NAZIONE: ITALIA

€ 6,00

BIRRA ISPIRATA ALLE BIÈRE DE GARDE, DAL COLORE AMBRATO LUCENTE. LE NOTE MALTATE LA RENDONO INTENSA E AVVOLGENTE IN BOCCA, CON SENTORI DI CROSTA DI PANE. INTRISA DI PROFUMI CHE RICORDANO PRUGNE E CILIEGIE SOTTO SPIRITO, È GRANDE IN OGNI SUO SORSO. NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA E RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA.



CL.50

WELTENBURGER HELLE WEISSE ALKOHOLFREI

STILE: WEISSE SENZA ALCOL (<0,5)
NAZIONE: GERMANIA

€ 5,00

IL PIACERE DELLA BIRRA ANALCOLICA: LEGGERA E STIMOLANTE, PROFUMO DI MALTO, GUSTO FRUTTATO, RICCA DI VITAMINE. RINFRESCANTE E DISSETANTE.



CL.33

BIRRIFICIO RURALE SETA

STILE: WIT - BLANCHE
NAZIONE: ITALIA

€ 5,00

LA SPEZIATURA CON CORIANDOLO E BUCCIA D'ARANCIA AMARA LA RENDE OTTIMA COME APERITIVO FRESCO E DISSETANTE. ACCOMPAGNA BENE SALUMI E FORMAGGI FRESCHI, PIATTI A BASE DI PESCE, DOLCI O FRUTTA.

**RISTORANTE MONTESOLE DI SAREDI
DAL 1985**

Bollicine (Sekt Sparkling)

Bellavista Franciacorta Alma Cuvee' Dogc	Lombardia	euro	55,00
Bellavista Franciacorta Docg Rose'	Lombardia	euro	75,00
Cuvee' Brut (Ca' Dei Frati)	Lombardia	euro	35,00
Rose' Cuvee' Brut (Ca' Dei Frati)	Lombardia	euro	40,00
Ferrari Maximum Doc (Blanc De Blanc)	Trentino	euro	38,00
Prosecco Valdobbiadene Castellalta Extra Dry	Veneto	euro	26,00
Il Grigio Brut Di Collavini	Veneto	euro	28,00
Ribolla gialla extra dry kret	Friuli	euro	26,00
Cesarini Sforza Millesimato	Trentino	euro	35,00

Bollicine da 0,375 (Sekt Sparkling)

Il Grigio Brut (Collavini)	Friuli	euro	15,00
Cuvee' Brut (Ca' Dei Frati)	Lombardia	euro	18,00
Rose' Cuvee' Brut (Ca' Dei Frati)	Lombardia	euro	20,00

Vini Dolci (Sweet, Suese Sparkling)

Spumante Bracchetto D'acqui San Maurizio docg	Piemonte	euro	22,00
Moscato Fontanafredda docg	Piemonte	euro	22,00
Lambrusco Amabile	Emilia	euro	22,00
Vino santo Goretti	Umbria	euro	25,00

Champagne

Moet Chandon Reserve Imperial Brut	Francia	euro	100,00
G.H. Mumm Gran Cordon Brut	Francia	euro	80,00
G.H. Mumm rose'	Francia	euro	90,00

Vini Rossi in Bottiglia

(rot weine aus der flasche)

Ronchedone DOC Ca' dei frati <i>Marzemino, Sangiovese, cabernet 14 mesi in barrique e 10 mesi in bottiglia</i>	Lombardia	euro	32,00
Barolo Docg (L'Astemmia Pentita) <i>Equilibrato ,morbido,frutti rossi e neri,si evidenziano al naso e al palato</i>	Piemonte	euro	60,00
Barbaresco Docg (Le Filere) <i>Morbido, frutta rossa e note di vaniglia</i>	Piemonte	euro	30,00
Pinot Nero Doc (Peter Zemmer) <i>Bouquet ricco di sentori , frutti di bosco e di ciliegia</i>	Trentino	euro	28,00
Amicale Igt (Cantine Ora) <i>Colore rosso intenso, profumo di frutta rossa, note speziate, pieno e avvolgente</i>	Veneto	euro	25,00
Neropasso Igt (Biscardo) <i>Rosso rubino con sentori di frutta rossa matura, ciliegie,amarena e composta di prugne</i>	Veneto	euro	24,00
Rosso di Montalcino Doc (Poggio dell'Acquila) <i>Rosso rubino intenso , leggero e morbido</i>	Toscana	euro	28,00
Bolgheri Doc Superiore (Sorraia) <i>Rosso rubino molto intenso, profumo di frutta rossa, gusto morbido</i>	Toscana	euro	38,00
Tintillia Doc (Tenuta Martarosa) <i>Colore rosso rubino, frutti rossi, armonico e equilibrato al palato, di medio lunga persistenza</i>	Molise	euro	28,00
Amarone della Valpolicella (Pietro Zardini) <i>Colore rosso profondo , profumo di amarene , chiodo di garofano , liquirizia e anice stellato</i>	Veneto	euro	60,00
Valpolicella Ripasso doc (Pietro Zardini) <i>Note di ciliegie sotto spirito, marasche, prugne e liquirizia</i>	Veneto	euro	30,00
Refosco (Collavini) <i>al naso ciliegie e fichi secchi in bocca e' morbido</i>	Friuli	euro	28,00
Montefalco Goretti <i>Colore rosso porpora , sentori di frutti di bosco , more e viole</i>	Umbria	euro	25,00
Vermentino nero (Pietraserena) <i>Al naso profumatissimo con sentori di marasca , pepe e tabacco affumicato</i>	Toscana	euro	25,00
Chianti classico docg (Carpineto) <i>Rosso rubino, profumo di frutti tipici , vellutato e sapido</i>	Toscana	euro	32,00
Aglianico invecchiato del vulture <i>Fruttato,morbido di medio corpo,con sentori di vaniglia , legno e cioccolato</i>	Basilicata	euro	34,00
Primitivo Siniscalco (Coppi) <i>Rosso rubino, strutturato, con note di legno, cioccolato e frutti neri e rossi</i>	Puglia	euro	25,00
Cabernet sauvignon (Collavini) <i>Colore rubino, profumato intenso</i>	Friuli	euro	28,00
Lagrein Trentino doc (Lavis) <i>Al naso aromi di frutta nera, pepe e caffè'</i>	Trentino	euro	28,00
Spanna Nebbiolo (il Chiosso) <i>Colore rubino con un asciutto equilibrato , persistente. Elegante con esuberanti note di spezie</i>	Piemonte	euro	26,00

Vini Bianchi in Bottiglia

(Weiss Wein Aus Der Flasche)

Vermentino Doc Colli Di Luni <i>In bocca si presenta fresco, equilibrato. Profumo mela renetta, pesca bianca e pompelmo</i>	Liguria	euro	26,00
Pigato Parodi <i>Media acidita', fruttato e piacevole al palato</i>	Liguria	euro	30,00
Roero Arneis Docg Fontanafredda <i>Al naso ricorda l'esuberanza fruttata esotica, pera matura e miele d'acacia</i>	Piemonte	euro	26,00
Timorasso Doc Pestarino <i>Profumo intenso ed elegante con sentori fruttati e agrumati</i>	Piemonte	euro	28,00
Riesling Igt (Bosco Longhino) <i>Sentori di fiori e frutta bianca, delicato e minerale</i>	Lombardia	euro	25,00
Lugana DOC (Ca' dei frati) <i>Turbiana al 100 orgoglio di Ca' dei frati, fresco, grande finezza e eleganza con note di fiori bianchi e sentori di albicocca</i>	Lombardia	euro	28,00
Lugana Pratto DOC (Ca' dei Frati) <i>Sauvignon, chardonnay e turbiana, note di frutti tropicali, al palato e' ricco con squisita dolcezza</i>	Lombardia	euro	32,00
Gewurztraminer Doc Peter Zemmer <i>Sapore rotondo, aromatico fresco profumo con note erbacee</i>	Trentino	euro	28,00
Scaia Chardonnay Garganega (Tenuta Sant'antonio Igt) <i>Aromi floreali, agrumati al gusto fresco</i>	Veneto	euro	24,00
Pinot grigio cane lungo (Collavini) <i>Al naso si offre varietale e floreale con dolci ritorni floreali</i>	Friuli	euro	26,00
Ribolla Gialla Butussi Doc <i>Sensazioni principalmente fruttate e floreali, al palato secco di corpo leggero</i>	Friuli	euro	26,00
Sauvignon Trentino doc Lavis RITRATTI <i>Paglierino brillante, naso tipico di sauvignon con note di pompelmo rosa</i>	Friuli	euro	26,00
Bolgheri Vermentino Sorraia Doc <i>Vino equilibrato con sentori di frutta polpa bianca</i>	Toscana	euro	28,00
Pecorino Docg Tarà <i>Morbido e minerale, secco</i>	Marche	euro	24,00
Passerina Cocci Grifoni <i>Bouquet frutti tropicali e agrumi, fresco al palato</i>	Marche	euro	24,00
Verdicchio Umani Ronchi <i>Giallo paglierino, sentori di frutta gialla con note floreali di gelsomino</i>	Marche	euro	24,00
Greco Di Tufo Docg (Mastrobernardino) <i>Fresco, fruttato di buona persistenza, sentori fruttati di albicocca</i>	Campania	euro	28,00
Falanghina Igt Cantine Barone <i>Gusto secco, fresco con note fruttate di banana e pere</i>	Campania	euro	25,00
Ciro' Bianco Doc (Mare Chiaro Ippolito) <i>Sentori di frutta tropicale, pera, pesca e fiori bianchi</i>	Calabria	euro	20,00
Inzolia IGP (Tenuta orestyadi) <i>Colore giallo paglierino, profumi fruttati di mela verde</i>	Sicilia	euro	20,00
Fiano Duca di Saragnano leggermente appassito <i>Acacia e tiglio, cuore di frutta gialla matura bcon finale di nocciola e pera</i>	Puglia	euro	20,00

Vini Bianchi al Calice (ein glas weißwein)

Arneis	euro	6,00
Lugana	euro	6,50
Scaia chardonay	euro	5,00
Nieddera (rose')	euro	5,00
Riesling	euro	5,00
Prosecco	euro	5,00

Vini Rossi al Calice (ein glas rotwein)

Neropasso Biscardo	euro	5,00
Primitivo di Manduria	euro	6,00
Pinot nero	euro	6,00
Bolgheri	euro	7,00

Vini Bianchi della Casa (Weißweine des Hauses)

Pinot grigio oppure trebbiano frizzante	1/4	euro	4,50
Pinot grigio oppure trebbiano frizzante	1/2	euro	8,00
Pinot grigio oppure trebbiano frizzante	1 litro	euro	15,00

Vini Rossi della Casa (Rotweine und rosè des Hauses)

Merlot oppure rosè	1/4	euro	4,50
Merlot oppure rosè	1/2	euro	8,00
Merlot oppure rosè	1 litro	euro	15,00

Bibite (Getränke)

Coca cola , Coca zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Tonica, Chinotto,	euro	3,50
The Fuze al limone o pesca	euro	3,50

Acqua Affinata (trattata e microfiltrata)

Gereinigtes wasser (behandelt und mikrofiltriert)			
Gassata lt 0,75	euro	3,50	
Naturale lt. 0,75	euro	3,50	

L'innovazione entra nel bicchiere

Non ci limitiamo agli standard di settore:

abbiamo scelto di investire in un sistema di microfiltrazione potenziato da raggi UV, un presidio di sicurezza fortemente voluto per garantire la totale eliminazione di virus e batteri, elevando l'esperienza dell'acqua a un nuovo standard di purezza. Una scelta consapevole per un futuro più sano e sostenibile.

Die Innovation kommt ins glas

Wir Bererschaenken uns nicht auf Branchenstandards:

Wir haben uns entschieden , in ein Mikrofiltrationssystem zu investieren , das durch UV-C- Strahlen verstaerkt wird. Eine bewusst gewaehlte. Sicherheitsmaßnahme um die vollstaendige Elimierung von Viren und Bakterien zu gewaehrleisten und das Wasserrerlebnis auf ein neues Rinheitsviveau zu heben. Eine bewusste Eitscheidung fur eine gesündere und nachhaltigere Zukunft

Vini Rose' in Bottiglia

(rose' wein aus der flasche)

Rose' Nieddera Igt Contini <i>Il profumo e' di fiori e di frutti,delicato e intenso. Il sapore vivace ed equilibrato</i>	Sardegna	euro 22,00
Rosa Dei Frati Doc Ca' Dei Frati <i>Sapore gustoso, piacevolmente sapido al palato. Sentori di ciliegia,mandorla e mela verde</i>	Lombardia	euro 28,00
Rosaspina (frizzante) Bosco longhino <i>Vivace profumato e fruttato</i>	Lombardia	euro 22,00
Rosato della costa - Gucciardini <i>Profumato fruttato con note che ricordano il lampone, il mirtillo maturo e fragoline di bosco</i>	Toscana	euro 22,00

Bottiglie Piccole di Vino

(Kleine Flaschen Wein)

Bianchi da 0,375 (Weiss Wein 0,375)

Lugana Ca' dei Frati	Lombardia	euro 15,00
Pinot grigio Collavini	Friuli	euro 13,00
Arneis	Piemonte	euro 13,00

Rose' da 0,375 (Rose' Wein 0,375)

Rosa Dei Frati	Lombardia	euro 15,00
Primitivo - Paololeo	Puglia	euro 13,00

Rosso da 0,375 (Rot Wein 0,375)

Ronchedone Ca' Dei Frati	Lombardia	euro 18,00
Morellino di Scansano -Mandorlaia	Toscana	euro 12,00
Amicale Doc	Veneto	euro 13,00
