



**SCOPRI LA NOSTRA SELEZIONE  
DEI PIATTI TIPICI DELLA TRADIZIONE ITALIANA**



*Menu*  
**food & drink**

**SCONTO DEL 25%  
IN CASSA PER I POSSESSORI**



## Antipasti



### COLPO DI TACOS

Tacos goloso di pollo alla cacciatora sfilacciato e salsa allo yogurt

€ 8,00

## Primi

Maltagliati con fagioli cannellini

€ 9,00

Taglitelle al sugo di cinghiale

€ 11,00

Risotto con gamberi, zucchine e zafferano

€ 10,00



## Secondi

### TAGLIATA DI MANZO CBT

Carne di manzo cotta a bassa temperatura su base di patate all'olio con  
verdura saltata e cipolla croccante

€ 14,00

Trancio di salmone gratinato con indivia al forno

€ 14,00

Tagliata di pollo con patate arrosto

€ 13,00

## Dessert

Tortino caldo al cioccolato fondente e gelato alla vaniglia

€ 6,50



**TORTA CAPRESE** Torta al cioccolato e mandorle accompagnata da una crema inglese all'arancia e una pallina di gelato

€ 6,00

## Piatti freddi

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala campana

€ 10,50

Bresaola della Valtellina, rucola e scaglie di Grana Padano

€ 10,50

Insalata caprese con mozzarella di bufala campana

€ 8,00

## Insalate

Sisal salad: insalata mista, pollo, scaglie di grana, crostini e caesar dressing

€ 10,50

Insalatona: insalata mista, mais, pomodoro, tonno, mozzarella, carote

€ 10,50

Per consultare la tabella degli allergeni [clicca qui](#) oppure chiedi al nostro staff

## Bollicine



*Bottiglia*

*Calice*

PROSECCO RUSTICO Nino Franco - 11% vol.	€ 13,00	€ 4,00
TRENTO DOC CUVÉ BLANCHE Letrari - 12,5% vol.	€ 22,00	€ 6,00
FRANCIACORTA SATEN Girolamo Conforti - 12,5% vol.	€ 20,00	
CHAMPAGNE BLANCS DE NOIRS Bernard Remy - 12%	€ 35,00	

## Bianchi

FALANGHINA Di Majo Morante - 13% vol.	€ 10,00	€ 5,00
SAUVIGNON VIGNA ORSONE Bastianich - 13% vol.	€ 16,00	€ 5,00
LUGANA CORTE ANNA Anna Palvarini - 13% vol.	€ 11,00	€ 5,00
ALTO ADIGE PINOT GRIGIO DOC Hofstätter - 13% vol.	€ 13,00	
PECORINO Tenuta Fauri - 13% vol.	€ 14,00	
GEWUSTRAMINER Cantine Terlan - 14% vol.	€ 20,00	
VERMENTINO COSTAMOLINO Argiolas - 12% vol.	€ 15,00	

## Rosé

SERRA LORI Argiolas Isola dei Nuraghi - 13,5% vol.	€ 8,00	€ 4,00
--	--------	--------

## Rossi

NEGROAMARO Cantine Angiuli - 13,5% vol.	€ 13,00	€ 5,00
CHIANTI CLASSICO Cecchi - 13,5% vol.	€ 16,00	€ 6,00
ALTO ADIGE LAGREIN DOC Kaltern - 13% vol.	€ 15,00	€ 6,00
VALPOLICELLA CLASSICO Fratelli Speri - 12,5% vol.	€ 12,00	
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC Fatinel - 12,5% vol.	€ 9,00	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO La Valentina - 13,5% vol.	€ 20,00	
ALTO ADIGE PINOT NERO MEZCAN IGP Hofstätter - 13,5% vol.	€ 15,00	
BARBERA D'ALBA DOC Prunotto - 13% vol.	€ 22,00	

MOSCATO DI PANTELLERIA Lago di Venere - 15% vol.

€ 35,00

€ 8,00

## Birre artigianali

### HIBU TRHIBU

33 cl € 4,00

Schiuma media, da bianca a color crema con buona persistenza. Luppolo intenso che evidenzia agrumi, fiori, frutti tropicali, con nocciolo e frutti di bosco. Morbida, ruvida, amara e dissetante.  
*Produttore: Dibeivit Import - Stile: IPA - Colore: Bianca*  
*Fermentazione: Alta - Ibu: 60 - 6,9% vol.*

### HIBU DAMA BIANCA

33 cl € 4,00

Schiuma moderata e generosa, bianca, densa e persistente. Fresca alla bevuta, dove possiamo sentire note di scorza di arancio amaro ecoriandolo.  
*Produttore: Dibeivit Import - Stile: IPA - Colore: Chiara*  
*Fermentazione: Alta - Ibu: 40 - 5% vol.*

### HIBU ENTROPIA

33 cl € 4,00

Schiuma densa e cremosa di colore bianco. Sentore erbaceo ed agrumato dato dal mix di luppoli. Bionda in stile britannico. Inizialmente gusto delicato e dolce di cereali, da leggero a moderato, ma con finale secco.  
*Produttore: Dibeivit Import - Stile: Ale - Colore: Chiara*  
*Fermentazione: Alta - Ibu: 22 - 4,5% vol.*

## Birre in bottiglia

### BIRRA MORETTI

€ 3,00

### CERES

€ 3,70

### CORONA

€ 3,70

## Birre alla spina

### HEINEKEN

20 cl € 3,00 50 cl € 5,00

### BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE

€ 3,00 € 5,00

## Spremutissime



### ARANCIA, ANANAS, MELAGRANA, POMPELMO ROSA

€ 2,50 € 4,00

## Bevande

### ACQUA

50 cl € 1,50 1 lt € 2,50

### BIBITA ANALCOLICA

€ 2,50

### SUCCO DI FRUTTA

€ 2,80

### RED BULL

€ 2,80

### COCKTAIL

€ 7,00

