

# MENU

## TAGLIERI

### Tagliere di salumi misti € 25.00

Prosciutto crudo San Daniele 20 mesi, salame pavese, lardo di Arnad DOP, prosciutto cotto Capitelli, pancetta cotta e speck affumicato al ginepro, accompagnati da sott'oli e verdure croccanti, con pane assortito e focaccia  
(1-3-4-5-10-11-12)

### Tagliere di formaggi € 25.00

Taleggio DOP, Gorgonzola dolce e piccante DOP, Pecorino Sardo fresco e stagionato DOP e Parmigiano Reggiano 36 mesi DOP, accompagnati da miele di castagno di Cascina Vione, marmellata di pera e noci, con pane assortito e focaccia  
(1-3-4-5-11)

## INSALATE

### Insalata verde € 6.00

Insalata verde, condita con olio EVO Bio

### Insalata di finocchi € 6.00

Finocchi tagliati sottili, conditi con olio EVO Bio, limone, sale ed erba cipollina

### Insalata di carote € 6.00

Carote alla Julienne, condite con olio EVO Bio, limone, sale ed erba cipollina

### Insalata di pomodori € 6.00

Insalata di pomodori, cipolla rossa di Tropea, conditi con olio EVO Bio, sale ed erba cipollina

### Insalata di legumi € 6.00

Ceci, Fagioli, cipolla rossa di Tropea, conditi con olio EVO Bio, sale ed erba cipollina

### Insalata di riso rosso € 10.00

Riso Rosso Ermes - Cascina Vione, con pomodori secchi, olive taggiasche, capperi e tonno  
(4-9-10-12)

### Insalata di riso nero € 10.00

Riso nero Venere - Cascina Vione, con asparagi selvatici, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi e dadini di Prosciutto Cotto di Wagyu  
(4-5-10-12)

### Insalata di carciofi € 10.00

Carciofi tagliati sottili, conditi con olio EVO Bio, Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, limone, sale e pepe nero  
Solo in stagione (5)

## BRUSCHETTE

### Olio Nord-Sud-Ovest-Est € 6.00

Pane di grano duro di Cascina Sant'Alberto, accompagnato da 4 tipologie di olio EVO: Veneto - olio Lavarini, Toscana - olio Sassicaia - Tenuta San Guido, Umbria - olio Pelagrilli, Puglia - Tenuta Bocca di Lupo  
(1-3-4-11)

### Pomodorino pachino € 6.00

Pane di grano duro di Cascina Sant'Alberto, pomodorini Pachino DOP, olio EVO Bio, origano, erba cipollina e sale  
(1-3-4-11)

### Pesto di salvia e nocciole € 7.50

Pane di grano duro di Cascina Sant'Alberto, salvia, nocciole DOP Piemonte, olio EVO Bio, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi e sale  
(1-3-4-5-11)

### Salsiccia e friarielli € 7.50

Pane di grano duro di Cascina Sant'Alberto, salsiccia fresca, friarielli sott'olio ed olio EVO Bio  
(1-3-4-10-11-12)

### Burrata e alici € 7.50

Pane di grano duro di Cascina Sant'Alberto, burrata pugliese, alici siciliane, olio EVO Bio ed erba cipollina  
(1-3-4-5-9-11-12)

### Taleggio e asparagi € 7.50

Pane di grano duro di Cascina Sant'Alberto, taleggio DOP e asparagi della nonna sott'olio  
(1-3-4-5-10-11-12)

### Affumicata € 9.00

Pane di grano duro di Cascina Sant'Alberto, aringa affumicata marinata in olio EVO Bio, capperi di Pantelleria, cipolla rossa di Tropea, origano, erba cipollina e limone  
(1-3-4-9-11-12)

### Lardellata € 9.00

Pane di grano duro di Cascina Sant'Alberto, lardo di Arnad DOP, scaglie di Parmigiano reggiano DOP 36 mesi e miele di acacia di Cascina Vione  
(1-3-4-5-11-12)

### Carlo Forte € 12.00

Pane di grano duro di Cascina Sant'Alberto, tonno rosso di Carlo Forte, battuta di pomodorini secchi e capperi di Pantelleria, olio EVO Bio, origano, erba cipollina e sale  
(1-3-4-9-11-12)

### Del godurioso € 12.00

Pane di grano duro di Cascina Sant'Alberto, gorgonzola dolce DOP, alici siciliane e scaglie di tartufo nero  
(1-3-4-5-9-11-12)

## PIATTI

### Tris di tartare di carne € 24.00

Tris di Tartare di Fassona Piemontese.  
1 con olio EVO Bio, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi e aceto Balsamico di Modena IGP;  
1 con alici siciliane, battuta di capperi di Pantelleria, olive taggiasche e pomodorini secchi;  
1 con scaglie di Tartufo nero  
(4-5-9-10-12)

### Vitello tonnato € 24.00

Vitello Tonnato con prosciutto di coscia di Fassona Piemontese CBT, crema di tonno di Carlo Forte, alici siciliane, capperi e maionese  
(4-9-12-14)

### Carpaccio di tonno € 18.00

Carpaccio di tonno\* su letto di insalata verde e cuore di carciofo grigliato, condito con olio EVO Bio, limone, sale ed erba cipollina  
(9-10-12)

### Carpaccio di pesce spada € 18.00

Carpaccio di pesce spada\* su letto di insalata verde e cipolline borettane grigliate, condito con olio EVO Bio, limone, sale ed erba cipollina  
(9-10-12)

### Poker di tartare di pesce € 30.00

Poker di tartare, tonno\* condito con oliva taggiasca e pomodorino secco, salmone\* condito con pesto di salvia e nocciole, ricciola\* condita con fetta di limone e olio EVO, pesce spada\* condito con scaglie di sale affumicato e capperi  
(3-9-10-12)

### Crudo di pesce e non solo... € 75.00

Solo su prenotazione per 4 persone - Prezzo a persona  
Degustazione di 1 scampo L1, 1 gambero rosso di Mazara L1, 1 ostrica Bélon du Bélon, poker di tartare\*,  
2 crostini con alice siciliana e alice siciliana al tartufo  
(2-7-9-10-12)

### Degustazione di ostriche € 75.00

Solo su prenotazione per 4 persone - Prezzo a persona  
Degustazione di 4 varietà, 2 pezzi per tipo  
(7)

### Degustazione di caviale € 75.00

Solo su prenotazione per 4 persone - Prezzo a persona  
Degustazione di 5 varietà: Russo, Siberiano, Asetra, Sevruga, Beluga  
(9)

## DEGUSTAZIONI

### Del giorno Base € 23.90 € 16.00

Calice da 10 cl a scelta tra quelli mescita (bianco, rosso, bollicine), accompagnato da bruschetta e degustazione di salumi

### Del giorno Superior € 33.90 € 23.00

Calice da 10 cl a scelta tra quelli selezionati nel periodo (bianco, rosso, bollicine), accompagnato da bruschetta e degustazione di salumi

### Del giorno Premium € 45.90 € 30.00

Calice da 10 cl a scelta tra i top di gamma e serviti con coravin (bianco, rosso, bollicine), accompagnato da bruschetta e degustazione di salumi

### Prosecco patrimonio € 23.90 € 16.00

#### dell'Unesco

Assapora tre eccellenze di prosecco della cantina Villa Sandi. Calice da 10 cl di Treviso DOC, Valdobbiadene Superiore DOP, Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOP

### Glera e... non solo! € 23.90 € 16.00

Scopri il Prosecco e la creatività italiana con tre spumanti della cantina Villa Sandi. Calice da 10 cl di Il Fresco Blanc de Blanc Brut, Valdobbiadene Superiore DOP, Prosecco Rosé DOC Millesimato

### I vitigni bianchi pregiati € 23.90 € 16.00

#### del centro Italia

Degustazione di quattro vini bianchi della cantina Ciu' Ciu' Calice da 6 cl di Evoe - Passerina DOP, Merlettaie - Offida Pecorino DOP, Altamarea - Spumante Brut Passerina, Merlettaie - Brut Spumante Pecorino

### I vitigni rossi pregiati del centro Italia € 23.90 € 16.00

#### centro Italia

Degustazione di quattro vini rossi della cantina Ciu' Ciu' Calice da 6 cl di Lacrima di Morro D'Alba DOP, Bacchus - Rosso Piceno DOP, Gotico - Rosso Piceno Superiore DOP, Esperanto - Offida Rosso DOP

Scopri altre degustazioni sul nostro sito, [clicca qui!](#)

#### LEGENDA - ALLERGIES LEGEND

1| Arachidi e derivati, Peanuts and derivatives; 2| Crostacei, Crustaceans; 3| Frutta a guscio, Nuts; 4| Glutine, Gluten; 5| Latte e derivati, Milk and derivatives; 6| Lupini, Lupins; 7| Molluschi, Shellfish; 8| Senape, Mustard; 9| Pesce, Fish; 10| Sedano, Celery; 11| Sesamo, Sesame seeds; 12| Anidride solforosa e solfiti, Sulphur dioxide and sulphites; 13| Soia, Soy; 14| Uova e derivati, Eggs and derivatives

(\*) Prodotto Congelato, Frozen product

# DRINK LIST

## DESSERT

### Sbrisolona con gelato alla crema, lamponi e passito € 10.00

Torta sbrisolona (burro e mandorle), con gelato alla crema, lamponi caldi in abbinamento a calice di Recioto della Valpolicella DOCG - Lavarini (1-3-4-5)

### Cannolo siciliano e passito € 12.00

Ricotta di pecora, gocce di cioccolato e granella di pistacchio in abbinamento a calice di Moscato di Trani DOC - Torrevento (3-4-5-14)

### Cioccolato di Modica e rum Zacapa € 14.00

Degustazione di Cioccolato di Modica - Antica Dolceria Bonajuto in abbinamento a Rum Zacapa (1-3)

## BEVANDE

### Acqua Frisia (0,75 lt) € 2.50

Naturale o Gasata

### Bibite (0,275 lt) € 3.50

Cola, Aranciata, Chinotto, Cedrata

### Birra Artigianale (0,33 lt) € 6.00

Bionda, Rossa, Weizen, Gluten Free - (La Morosina)

### Birra Artigianale (0,75 lt) € 15.00

Lager, Ambrata, Scura, Weizen - (Birra G Julia)

### Caffè € 1.50

Caffè Felmoka, torrefazione nazionale artigianale

### Caffè Decaffeinato € 2.00

Caffè Felmoka, torrefazione nazionale artigianale

### Liquori Nazionali € 4.00

Sambuca, Liquirizia, Limoncello, Nocciola, Camomilla

### Coperto € 2.00

## DRINK

### Aperol Spritz € 7.00

Valdobbiadene Sup. Millesimato Villa Sandi, Aperol, Seltz

### Negroni € 10.00

Campari, Gin, Vermut

### Gin Tonic Base € 10.00

J.J Whitley - London Dry Gin

### Gin Tonic Speciale € 12.00

Acque Verdi, Frida, HomyGin, PiuCinque, Costiera

### Gin Tonic Premium € 15.00

Desert Rose, Scapegrace Black, Frida Melograno, Sir Edmond

### Moscow Mule € 12.00

Vodka al farro di montagna, Ginger beer, Zenzero e lime

### London Mule € 12.00

Gin, Ginger beer, Zenzero e lime

## GRAPPE

### Bianca Villa Sandi € 4.00

Villa Sandi

### Barrique Villa Sandi € 5.00

Villa Sandi

### Amarone € 6.00

Lavarini o Distilleria Marzadro

### 18 Lune € 6.00

Distilleria Marzadro

### 18 Lune Affinata € 7.00

Distilleria Marzadro

### Francoli 3 anni € 6.00

Fratelli Francoli Distillerie

### Francoli 5 anni € 7.00

Fratelli Francoli Distillerie

### Francoli Limousine € 8.00

Fratelli Francoli Distillerie

### Ornellaia € 10.00

Tenuta Ornellaia

## RUM

### Rum Zacapa € 12.00

Zacapa

### Rum Xo € 10.00

El pasador de oro

## LIQUORI E VODKA

### Sambuca € 4.00

Molinari

### Camomilla € 4.00

Camilla - Marzadro

### Nocciola € 4.00

Nosela - Marzadro

### JJ Vodka € 5.00

Whitley

## WHISKY

### Akashi Meisei € 10.00

Meisei

### Lagavulin Single Malt € 10.00

Lagavulin

### Oban Single Malt € 12.00

Oban

### Yamazakura € 12.00

Yamazakura

### The Tottori € 12.00

The Tottori

## AMARI, VERMUT E COGNAC

### Amaro € 6.00

Acque Verdi o Distilleria Marzadro

### Vermut € 8.00

Acque Verdi

### Cognac XO Legend € 10.00

Hardy