

# Locanda

## Conte Ghiotto

### MENU' ONLINE

Locanda



## Conte Ghiotto

Si informa la gentile clientela che i prezzi del menù presenti sul sito, potrebbero non essere aggiornati in tempo reale.

Per qualsiasi dubbio il nostro personale è a vostra disposizione.

Buon appetito!

[www.locandaconteghiotto.it](http://www.locandaconteghiotto.it)

# Locanda

## Conte Ghiotto

**MENU' LUNCH (dal lunedì al venerdì, escluso giorni festivi)**  
**nelle giornate dei ponti festivi il menù lunch potrebbe non esserci**

- BASE GRAN PRIMO 9,00 €** : Primo + contorno + acqua  
**BASE GRAN SECONDO 10,00 €** : Secondo + contorno + acqua  
**UNICO 10,00 €** : Primo + secondo + contorno in un'unica portata + acqua  
**COMPLETO 12,00 €** : Primo + secondo + contorno + acqua  
**MENU' COSTATA 16,00 €** : Costata da 300 gr con Patate + acqua  
**MENU' OSSOBUCO: 18,00 €** : risotto con ossobuco e acqua  
**PIATTO SPECIALE LUNCH 16,00 €** : Spaghetti con le vongole + acqua  
**PIZZA o PANUOZZO 10,00 €** : Pizza a scelta + acqua / Panuozzo + acqua

### **PRIMI:**

Tre tipi di primi da poter scegliere

### **SECONDI:**

Tre tipi di secondi da poter scegliere

### **CONTORNI**

Tre tipi di contorni da poter scegliere

### **MENU PIZZE:**

- BRIANZOLA:** pomodoro, mozzarella e salsiccia  
**COTTO:** pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto  
**DIAVOLA:** pomodoro, mozzarella, salame piccante  
**QUATTRO STAGIONI:** pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofi, olive  
**ORTOLANA:** pomodoro, mozzarella, verdure grill  
**NAPOLI:** pomodoro, mozzarella, acciughe  
**QUATTRO FORMAGGI:** mozzarella, formaggi freschi  
**MONZESE:** pomodoro, mozzarella, scamorza, salsiccia fresca  
**SUPERDIAVOLA:** pomodoro, mozzarella, peperoni, salame piccante, gorgonzola  
**WURSTEL E PATATINE:** pomodoro, mozzarella, wurstel e pomodoro  
**CANNIBALE:** pomodoro, mozzarella, prosciutto, salame piccante, wurstel e salsiccia  
**PRIMAVERA:** pomodoro, mozzarella, rucola, pomodoro fresco e grana

### **PANUOZZI:**

- CRUDO:** mozzarella, crudo, rucola e grana  
**BRESAOLA:** mozzarella, rucola, bresaola e grana  
**COTTO:** mozzarella, cotto e pomodorini  
**TONNO:** mozzarella, tonno e pomodoro ramato

<sup>1.497</sup> I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

**Allergeni** – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina

## Per Cominciare – Starters

<i>Cruditè di Pesce Special * A</i> (Carpaccio di Tonno e di spada; Tartare di Tonno e di Salmone, Gamberoni)	€ 25,00
<i>Bis Tartarine di Tonno e Salmone Condite * A</i> (Minimo per due persone € 40,00)	€ 20,00
<i>Tartare di solo Tonno Condita * A</i>	€ 19,00
<i>Polipo e Patate con Olive Taggiasche * A</i>	€ 18,00
<i>Tartare di solo Salmone Condita * A</i>	€ 18,00
<i>Capesante Grattinate 4 pezzi * A</i> (Minimo per due persone € 34,00)	€ 17,00
<i>Impepata di Cozze A</i>	€ 16,00
<i>Insalata di Mare Caldo * A</i> (Calamari, Gamberetti, Piovran Cozze, Polpa di pomodorini)	€ 17,00
<i>Cocktail di Gamberi con Salsa Rosa * A</i> (Minimo per due persone € 32,00)	€ 16,00
<i>Tagliere Salumi misti Piacentini * A</i>	€ 15,00
<i>Gnocco fritto (la domenica a pranzo potrebbe non essere disponibile)</i>	€ 4,00
<i>Abbuffo Locandiero Salumi e Trittico Formaggi * A</i>	€ 18,00
<i>Gnocco fritto (la domenica a pranzo potrebbe non essere disponibile)</i>	€ 4,00
<i>Caprese con Bufalina Campana * A</i>	€ 16,00

\*\* I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

**Allergeni** – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.

## Primi Piatti – Pasta

<i>Scialatielli ai frutti di Mare * A</i>	€ 19,00
<i>Paccheri con Gamberi Pesto e Pomodorini * A</i>	€ 17,00
<i>Tagliolini al pomodoro giallo, stracciatella e speck croccante* A</i>	€ 16,00
<i>Spaghetti alla Carbonara di Pesce * A</i>	€ 18,00
<i>Linguine ai Frutti di Mare Sottocoperta * A</i>	€ 22,00
<i>Tagliolini dello Chef Gamberoni Crema al Tartufo * A</i> (Minimo per due persone € 36,00)	€ 18,00
<i>Tagliatelle Capesante Gamberi e Zucchine * A</i>	€ 18,00
<i>Risotto alla Pescatora * A</i>	€ 17,00
<i>Spaghettoni alle Vongole * A</i>	€ 17,00
<i>Spaghettoni al Nero di Seppia Gamberi e Calamari * A</i> (Minimo per due persone € 36,00)	€ 18,00
<i>Tagliolini con Scampi e Funghi Porcini * A</i>	€ 19,00
<i>Risotto ai Funghi Porcini Zafferano e Rucola * A</i>	€ 16,00
<i>Tagliatelle al Ragù di Cinghiale * A</i>	€ 16,00
<i>Paccheri all'Amatriciana * A</i>	€ 16,00
<i>La Carbonara Classica del Conte * A</i>	€ 17,00
<i>Risotto con Ossobuco alla milanese con pomodoro * A</i> Non sempre disponibile nei mesi più caldi	€ 22,00

**\*\*** I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

**Allergeni** – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.

## Secondi Piatti di Mare

<i>Filetto di Branzino alla Ligure *<sub>A</sub></i>	€ 18,00
<i>Scottata di Tonno al Sesamo *<sub>A</sub></i>	€ 19,00
<i>Fritto Misto di Pesce e Verdurine Tempura *<sub>A</sub></i> <i>(Calamari, ciuffetti di calamari, Gamberetti, e Gamberoni, patate e zucchine)</i>	€ 20,00
<i>Fritto di solo Calamari *<sub>A</sub></i>	€ 24,00
<i>Tentacoli di Polpo alla Griglia su Crema di Patate *<sub>A</sub></i>	€ 18,00
<i>Caciucco alla Livornese con Crostini *<sub>A</sub></i>	€ 21,00

## Dalla Nostra Griglia

<i>Grigliata Mista di Pesce *<sub>A</sub></i> <i>(Spada, Tonno, Filetto di Branzino, Calamari, Gamberi e Gamberetti)</i>	€ 22,00
<i>Filetto di Branzino Grill *<sub>A</sub></i>	€ 18,00
<i>Filetto di Salmone Grill *<sub>A</sub></i>	€ 18,00
<i>Trancio di Spada Grill *<sub>A</sub></i>	€ 18,00
<i>Gamberoni Grill 6 pezzi *<sub>A</sub></i>	€ 22,00

## Secondi Piatti di Terra <sub>A</sub>

<i>Costatona 500 gr con Patate</i>	€ 23,00
<i>Tagliata di Manzo Scaglie di Grana e Ruculetta</i>	€ 18,00
<i>Tagliata di Manzo Erbette e Riduzione Balsamica *<sub>A</sub></i>	€ 18,00
<i>Cotolettona di Maiale alla Milanese Patate e Pomodorini *<sub>A</sub></i>	€ 19,00
<i>Cotoletta di Vitello alla Milanese Patate e Pomodorini *<sub>A</sub></i> <i>Non sempre disponibile - 300 grammi circa</i>	€ 24,00
<i>Tartare di Manzo condita *<sub>A</sub></i>	€ 18,00
<i>Spadellata di Black Angus con Salsa BBQ *<sub>A</sub></i>	€ 19,00
<i>Cube Roll di Black Angus Uruguay *<sub>A</sub></i>	€ 22,00

**\*\*** I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

**Allergeni** – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.

## Contorni \*<sub>A</sub>

<i>Verdure Grigliate</i>	€ 5,00
<i>Patate al Forno</i>	€ 5,00
<i>Patatine Fritte</i>	€ 5,00
<i>Insalata Mista</i>	€ 5,00
<i>Insalata Verde</i>	€ 4,00
<i>Insalata Pomodoro</i>	€ 5,00

## Insalatone \*<sub>A</sub>

<i>Conte Cavour</i>	€ 10,00
<i>Letto di insalata, Pomodorini, Olive, Mais, Carote, Prosciutto Crudo</i>	
<i>Ghiotto</i>	€ 11,00
<i>Letto di insalata, Tonno sott'olio, Pomodorini, Mozzarella di Bufala, Rucola</i>	
<i>Camillo</i>	€ 11,00
<i>Letto di insalata, Pomodorini, Rucola, Tagliata di Manzo, Grana a Scaglie</i>	
<i>Caesar Salad Pollo Grill</i>	€ 11,00
<i>Letto di insalata, Pomodorini, Patata Lessa, Olive, Pollo Grill</i>	
<i>Valtellinese</i>	€ 11,00
<i>Letto di insalata, Bresaola, Ruculetta, Grana a Scaglie</i>	

**\*\* I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.**

**Allergeni** – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.

## *I Classici Italiani – Italian Style*

### *Le Paste Tutte a € 16,00*

- *Aglío Olío e Peperoncino A*
- *Spaghetti Pomodorino A*
- *Gnocchi alla Sorrentina con Mozzarella A*
- *Boscaiola Funghi e Speck A*
- *Gnocchetti Radicchio e Gorgonzola A*

**\*\*** I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

**Allergeni** – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.

# MENU' PIZZE "A"

## **Biancaneve 6,00**

Solo Mozzarella Campana

## **Brianzola 8,00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, salsiccia

## **Brie 9,00**

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana Speck Brie

## **Bufalina 9,00**

Pomodoro San Marzano e Bufala Campana

## **Calzone Liscio 8,00**

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, prosciutto

## **Capricciosa 9,00**

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana funghi olive, carciofi, cotto acciughe

## **Crudo 9,00**

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, prosciutto crudo

## **Delicata 9,00**

Mozzarella di fior di latte Campana, zola, noci, speck

## **Diavola 8,00**

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, salame,piccante

## **Divina 11,00**

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, gamberetti, rucola

## **Focaccia Campagnola 9,00**

Pomodorini, mozzarella di fior di latte Campana fresca, cotto

## **Focaccia Nutella 6,00**

Nutella

## **Friarielli 9,00**

Mozzarella di fior di latte Campana, Salsiccia e Friarielli

## **Occhio di Bue 9,00**

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, prosciutto, uovo

## **Ortolana 9,00**

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, melanzane,zucchine, peperoni

## **Pancetta 8,00**

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, pancetta

## **Porcini 9,00**

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, funghi porcini

## **Prosciutto Cotto 7,00**

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, prosciutto cotto

## **Prosciutto e Funghi 8,00**

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, funghi prosciutto cotto

## **Prosciutto e Wurstel 8,00**

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, wurstel,prosciutto cotto

## **Pugliese 8,00**

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, cipolla origano

## **Quattro Formaggi 9,00**

mozzarella di fior di latte Campana ,Zola Scamorza, Grana

## **Quattro Stagioni 9,00**

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, carciofi, cotto, , funghi olive

## **Romana 7,00**

Pomodoro San Marzano , Capperi, acciughe

## **Rustica 9,00**

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, speck zola

Ingredienti in Aggiunta da € 1,00 a 2,50



**Funghi 8,00**

Pomodoro San Marzano,  
mozzarella di fior di latte  
Campana, funghichampignon

**Gratinata 9,00**

Pomodoro San Marzano mozzarella  
di fior di latte Campana  
melanzanegrana

**Ginevra 9,00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di  
latte Campana, Pancetta Olive

**Margherita 6,00**

Pomodoro San Marzano e mozzarella di fior di  
latte Campana

**Marinara 5,00**

Pomodoro San Marzano, aglio, origano

**Monzese 9,00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella  
di fior di latte Campana, scamorza  
salsiccia fresca

**Napoli 8,00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di  
latte Campana, acciughe origano

**Saporita 9,00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior  
di latte Campana, speck rucola

**Siciliana 8,00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella di  
fior di latte Campana, acciughe  
capperiolive origano

**Stella 8,00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior  
di latte Campana, salame dolce

**Stracchino e Rucola 9,00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella di  
fior di latte Campana, stracchino rucola  
fresca

**Tonno 8,00**

Pomodoro San Marzano ,mozzarella di fior  
di latte Campana, tonno

**Tonno e Cipolle 9,00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior  
di latte Campana, tonno cipolle

**Virginia 9,00**

Bresaola, rucola grana a scaglie

**Wurstel Patatine 9,00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior  
di latte Campana, wurstel Patatine

Ingredienti in Aggiunta da € 1,00 a 2,50

## LE PIU' FARCITE "A"

### **CANNIBALE 10,00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *prosciutto, salame piccante, wurstel, salsiccia*

### **CALZONE FARCITO 9,00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *funghi, prosciutto cotto, carciofi olive*

### **FARCITA 10,00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *prosciutto, funghi, carciofi, salame piccante, salsiccia, olive*

### **FOCACCIA DI RECCO 9,00**

*Stracchino e olio*

### **FRUTTI DI MARE\* 12,00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *Frutti di Mare*

### **MARE E MONTI\* 10,00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *frutti di mare porcini, champignon*

### **KOALA 10,00**

Pomodoro San Marzano, *bufala, tartufo, zucchini, rucola, grana*

### **PRIMAVERA 9,00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *rucola, pomodoro fresco, grana*

### **SPECIALE 10,00**

Pomodoro San Marzano, *mozzarella di bufala pomodorini freschi, basilico*

### **VAN GOGH 9,00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *funghi olive, zola*

### **PIRATA 10,00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *pancetta porcini grana*

### **PESTO 9,00**

*Mozzarella, Pesto, Pomodorini*

### **STELLA MONTE 10,00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *crudo, porcini*

### **SUPER DIAVOLA 9,00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *peperoni, salame piccante, gorgonzola*

### **VALTELLINA 10,00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *bresaola, porcini*

## Specialità

### LA STELLA DEL CONTE

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *Mozzarella INTERA di Bufala e foglie di prosciutto Crudo di Parma, Punte ripiene con ricotta e salame piccante*

€ 15,00

### **TUTTE LA NOSTRE PIZZE ANCHE CON FARINA INTEGRALE**

Ingredienti in Aggiunta da € 1,00 a 2,50

# Le Specialissime del Conte <sup>"A"</sup>

## **CRUDO E STRACCIATELLA € 10,00**

Pomodoro san Marzano, pomodorini secchi, stracciatella, crudo di parma

## **ENERGIA € 12,00**

Pomodoro san Marzano, mozzarella fiordilatte Campana, salame piccante, salsiccia, funghi e zola

## **ISOLA € 10,00**

Pomodoro mozzarella di bufala, salame piccante, melanzane fritte a funghetti

## **NORMA € 12,00**

Pomodoro San Marzano , Mozzarella fiordi latte Campana, melanzane fritte , pomodori secchi, cacioricotta

## **SOFFIA € 10,00**

Pomodoro San Marzano, porcini radicchio, salsiccia, zola

## **PUTTANESCA € 12,00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di Latte Campana, salame piccante, carciofi, peperoni, acciughe, olive

## **GUACAMOLE 10,00**

Mozzarella fior di Latte Campana, Salmone, Guacamole

## **TROPEA 10,00**

Pomodoro San Marzano, Tonno, Cipolla, Nduja, Olive, Zola

## **DEL PIZZAIOLO 12,00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di Latte Campana, Salsiccia, Nduja, Zola, Cipolla Rossa

## **PANUOZZI DEL CONTE**

### **PANUOZZO CRUDO € 10,00**

Mozzarella, crudo , rucola e Grana

### **PANUOZZO BRESAOLA € 10,00**

Mozzarella, Bresaola, rucola e Grana

### **PANUOZZO COTTO € 10,00**

Mozzarella, cotto, Pomodorini

### **PANUOZZO TONNO € 10,00**

Mozzarella, Tonno, Pomodoro Ramato

Ingredienti in Aggiunta da € 1,00 a 2,50

## Dulcis in fundo – Dessert \*<sub>A</sub>

<i>Tiramisù di Nostra Produzione</i> <sub>A</sub>	€ 6,00
<i>Tartufo nero di Pizzo</i> <sub>A</sub>	€ 6,00
<i>Crostata alla Marmellata di Nostra Produzione</i> <sub>A</sub>	€ 6,00
<i>Pastiera della Costiera Amalfitana Sal De Riso</i> <sub>A</sub>	€ 7,00
<i>Cheesecake</i> <sub>A</sub>	€ 7,00
<i>Delizia al Limone Sal De Riso</i> <sub>A</sub>	€ 7,00
<i>Profitterole in coppetta</i> <sub>A</sub>	€ 6,00
<i>Soufflé al Cioccolato caldo</i> <sub>A</sub>	€ 6,00
<i>Merengata con Cioccolato</i> <sub>A</sub>	€ 6,00
<i>Tartufo Bianco, Nero</i> <sub>A</sub>	€ 6,00
<i>Coppa Gelato Amarena oppure al Cioccolato</i> <sub>A</sub>	€ 6,00
<i>Sorbetti Limone, Amarena, Mandarino, Mela Verde.</i> <sub>A</sub>	€ 6,00
<i>Panzerotto Ripieno di Nutella</i> <sub>A</sub>	€ 6,00
<i>Ananas</i>	€ 6,00
<i>Torroncino Affogato al Caffè</i> <sub>A</sub>	€ 7,00
<i>Gelato al fiordilatte o al cioccolato</i>	€ 4,00

\*\* I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

**Allergeni** – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.

## **I Nostri Vini Bianchi**

<i>Vermentino</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Muller Thurgau</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Pinot Nero Frizzante</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Rosè Chiaretto</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Muller Thurgau Frizzante</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Pinot Grigio</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Greco di Tufo</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Fiano d'Avellino</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Falanghina</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Lugana</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>Gewurztraminer</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Langhe Arneis</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Tartufo Bianco</i>	<i>€ 30,00</i>

## **I Nostri Spumanti**

<i>Prosecco della Casa</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Spumante Dolce della Casa</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Rosè Frizzantino</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Valdobbiadene Cuvée</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Franciacorta Brut</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Bellavista Cuvée Brut</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Franciacorta Cà del Bosco</i>	<i>€ 90,00</i>

## *I Nostri Vini Rossi*

<i>Bonarda</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Barbera Toso</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Merlot</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Chianti Classico</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Nero d'Avola</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Lambrusco</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Morellino di Scansano</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Chianti Riserva</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Aglianico di Irpinia</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Primitivo di Salento</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Santa Sofia Valpolicella</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Amarone</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Barolo</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Harmonium Nero d'Avola</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Taurasi Radici</i>	<i>€ 55,00</i>

# **Bevande**

**ACQUA** € 2,00

*Still and Sparkling Water*

**BIBITE** € 4,00

*Coca Cola – Aranciata – Sprite - Tonica – Lemon*

## **BIRRA ALLA SPINA :**

*Bicchiera Birra Media* € 6,00

*Bicchiera Birra Piccola* € 4,00

## **BIRRA IN BOTTIGLIA :**

*BECK'S 0,33 cl* € 4,00

*ICHNUSA 0,33 cl* € 6,00

*WEISS 0,50 cl* € 6,00

*ROSSA Artig. 0,50 cl* € 7,00

## **Vino della Casa**

*Calice* € 3,50

*Quartino* € 4,50

*Mezzo Litro* € 6,00

*Litro* € 12,00

## **Calici Vino In Bottiglia**

*Calice Primitivo del Salento* € 5,00

*Calice Valpolicella Ilatium* € 5,00

## **CAFFETTERIA E BAR :**

<i>Caffè</i>	€ 2,00
<i>Marocchino</i>	€ 2,50
<i>Decaffeinato</i>	€ 2,50
<i>Caffè d'Orzo</i>	€ 2,50
<i>Cappuccino</i>	€ 2,00
<i>The / Infusi</i>	€ 3,50
<i>Ginseng</i>	€ 2,50

## **AMARI – GRAPPE – WHISKY :**

<i>Grappa</i> (Poli bianca morbida o barricata )	€ 5,00
<i>Grappe Riserva</i> ( Diciottolune – of Bonollo )	€ 7,00
<i>Grappe Diciotto Lune</i> rum , al whicky e Pampero	€ 8,00
<i>Whisky jack Daniel's</i>	€ 6,00
<i>Whisky Riserva</i> (La Gavulin , NIKKA)	€ 12,00
<i>Rum ( Pampero )</i>	€ 6,00
<i>Rum Riserva ( Zacapa )</i>	€ 12,00
<i>Amari digestivi</i>	€ 5,00
<i>Amari particolari</i> (Rupes, Jeffersone, Of Bonollo)	€ 7,00

**COPERTO € 3,00**



<b>INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA DI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI</b>	
Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. <b>INOLTRE NON ABBIAMO CUCINA PER CELIACI E IN CASO COMUNQUE DI ORDINAZIONE NON GARANTIAMO LA TOTALE INCONTAMINAZIONE DEL CIBO DA FARINE E DERIVATI CHE POSSANO CREARE PROBLEMI DI SALUTE</b> <b>Un nostro Responsabile incaricato è a Vostra disposizione per fornire supporto o informazione, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, ricettari, etichette originali delle materie prime, per informarVi della eventuale presenza di allergeni.</b> LA DIREZIONE	
Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II del Reg. UE n. 1169/2011)	
1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut)	8) frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2) Crostacei e prodotti a base di crostacei	10) sedano e prodotti a base di sedano
3) Uova e prodotti a base di uova	11) Senape e prodotti a base di senape
4) Pesce e prodotti a base di pesce	12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
5) Arachidi e prodotti a base di arachidi	13) Lupini e prodotti a base di lupini
6) Soia e prodotti a base i soia	14) Molluschi e prodotti a base di molluschi
7) Latte e prodotti a base di latte	
<b>ATTENZIONE !!!! le nostre preparazioni contengono glutine e prodotti a base di latte. Potrebbero contenere tracce di uova, frutta a guscio, soia, sedano, crostacei</b>	