

Coperto € 2,00 Acqua 0,750 l. € 2,00 Caffè € 2,00

Ogni prezzo è espresso in €.

Il nostro pane 1, realizzato con lievito madre, viene prodotto quotidianamente in Città dal panificio «Crosta».

Richiedendola al nostro staff, la specifica degli allergeni contenuti nelle singole preparazioni

è a disposizione dei gentili clienti.

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi

LA MESCITA DELLA CANTINA

I CALICI BY CORAVIN



CHAMPAGNE (CALICE DA 10 CL.) contiene solfiti

Rosé Première Cuvée	Pinot Noir, Chardonnay	Bruno Paillard	Reims	25,00
Brut Réserve	Chardonnay, Pinot Noir, Meunier	Bérêche et Fils	Ludes	22,00

ORANGE (CALICE DA 10 CL.) contiene solfiti

Ribolla Gialla	2014	Josko Gravner	Friuli	23,00
----------------	------	---------------	--------	-------

BIANCO (CALICE DA 10 CL.) contiene solfiti

Vent d'Ange Pattes Loup	2019	Chardonnay	Thomas Pico	Courgis	20,00
Fiorduva	2021	Fenile, Ripoli, Ginestra	Marisa Cuomo	Campania	20,00

ROSSO (CALICE DA 10 CL.) contiene solfiti

Maurizio Zanella	2018	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	Ca' del Bosco	Lombardia	25,00
Brunello di Montalcino	2017	Sangiovese	Le Potazzine	Toscana	25,00

...I VINI AL CALICE DI QUESTA SETTIMANA :

CHAMPAGNE & SPUMANTI (CALICE DA 10 CL.) contengono solfiti

Brut Premiere Cuvée	s.a.	Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	12%	Bruno Paillard	Reims	15,00
La Cuvée Brut	s.a.	Chardonnay, Pinot Noir, Meunier	12%	Laurent Perrier	Tours-sur-Marne	13,00
Brut Selection	s.a.	Chardonnay, Pinot Noir, Meunier,	12%	Barnier	Villevenerd	12,00
Cuvée Prestige	s.a.	Chardonnay, Pinot Bianco	12,5%	Ca' del Bosco	Lombardia	10,00
Athesis Brut Rosé	2020	Pinot Nero	12,5%	Kettmeir	Alto Adige	8,00
Saten Sanseve	s.a.	Chardonnay	12,5%	Monterossa	Lombardia	8,00
Asprinio di Aversa	s.a.		12,5%	Martusciello	Campania	7,00
Prosecco Valdobbiadene	2023	Glera	11,5%	Biancavigna	Veneto	6,00

I BIANCHI (CALICE DA 10 CL.) contengono solfiti

Chardonnay Grafine de la Tour	2015		13,5%	Villa Russiz	Friuli	12,00
Vermentino Ruinas	2023		13,5%	Depperu	Sardegna	8,00
Costa d'Amalfi	2022	Falanghina, Biancolella	13%	Marisa Cuomo	Campania	7,50
Sauvignon	2022		12,5%	Dog Point	New Zeland	7,50
Riesling V.T.	2022		13%	Marchesi di Montalto	Lombardia	7,50
Terlaner	2022	Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon	13%	Cantina Terlano	Alto Adige	7,00
Paguso Cerbaia Rosato	2023	Cabernet Sauvignon, Syrah	12,5%	Poggio al Tesoro	Campania	6,50

I ROSSI (CALICE DA 10 CL.) contengono solfiti

Brunello Castelgiovio	2019	Sangiovese	14,5%	Frescobaldi	Toscana	12,00
Barbaresco Meruzzano	2021	Nebbiolo	14%	Orlando Abrigo	Piemonte	10,00
Furore Rosso	2022	Piedirosso, Aglianico	13%	Marisa Cuomo	Campania	8,00
Schioppettino	2022		13,5%	I Clivi	Friuli	7,00
Rosso Conero Cùmaro	2020	Montepulciano	13,5%	Umani Ronchi	Marche	7,00
Talò Negroamaro	2022		14%	San Marzano	Puglia	6,50

GLI SFIZIOSI

LA FOCACCIA DI RECCO ^{1, 7}	15,00
direttamente dalla Liguria, la vera focaccia al formaggio.	
PANE, BURRO E... ACCIUGHE ^{1, 4, 7}	2,00 Cad.
pane di Crosta, filetti di acciughe «0» del Mar Cantabrico selezionate dal Mongetto e burro di Normandia.	
LA CAPONATA ^{9, 12}	7,00
nella versione catanese, prodotta dell'Azienda Agricola San Matteo.	
TACOS ^{3, 4, 6}	7,00/9,00 Cad.
secondo l'ispirazione dello Chef.	
LA BRÌSAOLA ⁷	7,00
dai Crotti di Chiavenna, l'autentica bresaola stagionata 6 settimane con sale, aromi, erbe di montagna e vino, accompagnata da formaggio fresco aromatizzato con erbe aromatiche.	
DEGUSTAZIONE DI "CAVIALE SIBERIAN" PISANI DOSSI 10g ^{1, 4, 7}	38,00
delicatissimo caviale "malossol" di storione siberiano allevato per almeno 7 anni in Italia in acque purissime e privo di conservanti.	
Lo proponiamo con pane tostato, burro e guscio di patata al vapore.	

I CLASSICI

1. COMPOSIZIONE DI SALUMI ITALIANI 1 15,00

direttamente dalla nostra ricerca vi proponiamo una selezione dei migliori salumi della tradizione italiana.

2. COMPOSIZIONE DI FORMAGGI 1, 7 15,00

selezione di formaggi pensata dalla “Cantina” composta da un ventaglio di prodotti nazionali e d’oltralpe ma anche spagnoli e inglesi, ottenuti da latte vaccino, ovino e caprino con differenti stagionature.

3. SAPORI D’EMILIA 1, 7 18,00

- . Strolghino: salame giovane, simile al cacciatorino, che viene realizzato con le stesse carni del Culatello
- . Coppa & Pancetta delle colline piacentine
- . Culatello: il principe dei salumi emiliani
- . Scaglie di Parmigiano Reggiano del famoso affamatore Bonati con stagionatura 24/28 mesi

La degustazione sarà accompagnata, come da antica tradizione, dalla giardiniera.

4. SALUMI E FORMAGGI DI SPAGNA 1, 7 20,00

- . Paleta Iberica de Bellota «Blázquez»
- . Cecina de León: noce di manzo stagionata e leggermente affumicata
- . Chorizo: salame ottenuto dalle carni del Pata Negra, aromatizzato con paprica dolce
- . Queso Manchego: formaggio da latte ovino a pasta pressata, di media stagionatura
- . Queso Mahón: formaggio dell’Isola di Minorca ottenuto da latte vaccino, stagionato 240 giorni .

Li serviamo accompagnati da peperoni del Piquillo.

5. MAGRET DE CANARD

15,00

sottili fette di petto d'anatra affumicato del Perigord, accompagnate da julienne di albicocche e prugne disidratate servite su letto di insalata novella, condite con gocce d'aceto balsamico e olio evo.

6. IL TONNATO DELLA CANTINA

20,00

roast beef servito con salsa tonnata della Cantina, perlage di acciughe, cucunci, foglie di capperi e polvere di caffè.

7. QUAGLIA FARCITA AL FOIE GRAS 1

25,00

quaglia disossata e farcita con foie gras d'anatra, servita con riso profumato agli agrumi.

8. INSALATA DI BACCALÀ 4

18,00

Vi proponiamo questa tradizionale insalata realizzata con il pregiato baccalà Gadus Morhua cotto a bassa temperatura, finocchi, arance, olive e capperi.

9. TARTARE DI SANATO

14,00

dalle Premiate Carni Piemontesi selezionate da Ercole Villa e Bruno Rebuffi una tartare delicatissima, condita, come da nostra tradizione, esclusivamente con olio evo, Sale Maldon e succo di limone, accompagnata da piccolo contorno.

I PIATTI DELLA STAGIONE

- | | |
|---|-------|
| 10. LA CANTINA E I PRIMI 1, 3, 7, 9 | 11,00 |
| ogni giorno, ispirati dalla stagione e dalla tradizione, vi proporremo una diversa testimonianza del nostro amore per i primi. Una passeggiata tra "i primi piatti regionali" che più ci piacciono. | |
| 11. CARPACCIO CELTICO DI CHIANTINA | 17,00 |
| carpaccio di carne di razza Chianina marinata ed affumicata con erbe di bosco. | |
| 12. TARTARE DI PESCE 1, 7, 9 | 19,00 |
| stinco di maiale cotto a bassa temperatura servito su tortino di patate al vapore | |
| 13. IL POLLO AL CURRY 1, 7, 9 | 15,00 |
| accompagnato da tortino di cous cous con verdure. | |
| 14. LA NOSTRA CAESAR SALAD 1, 3, 7 | 16,00 |
| la regina delle insalate con protagonista il pollo, servita con il dressing della Cantina. | |

IL GOURMET DELLA CANTINA

DEGUSTAZIONE DI FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PERIGORD 1 20,00

servito con fettine di pane leggermente tostato e confettura.

CULATELLO DI ZIBELLO 1, 7 17,00

stagionato 24 mesi e accompagnato da scaglie di Parmigiano Reggiano Bonat riserva 28 mesi.

SALMONE IRLANDESE "KENMARE" 1, 4, 7 20,00

salmone fresco, marinato con sale e aromi per sei ore seguite da sei ore di delicata affumicatura con legni dolci.

Consigliamo di degustarlo al naturale accompagnato da pane croccante e burro.

Sconsigliamo vivamente di condirlo con succo di limone.

PALETA DE PATA NEGRA GUIJUELO BELLOTA 1 20,00

famoso prosciutto crudo, ottenuto dalle cosce del maiale nero iberico che vive libero nei pascoli della Dehesa dove si nutre esclusivamente di ghiande ed erbe spontanee che conferiscono un gusto unico alle sue carni. Dopo una stagionatura di 36 mesi, solo dalle cosce migliori, nasce il Guijuelo Bellota, vertice qualitativo della produzione della Jamonera Blázquez.

Lo proponiamo, come da tradizione spagnola, con crostini di pane caldo bagnato da poche gocce di olio evo e pomodoro fresco.

DOLCI

...E OGGI? 1, 3, 7, 8

da 7,00

ogni giorno selezioneremo per voi una nuova dolce proposta, chiedeteci quella di oggi!

TORTA PISTOCCHI 6, 7

6,00

famosissima torta di morbido cioccolato fondente, è realizzata senza uova, burro e farina, una volta provata non potrete più farne a meno.

LA SELEZIONE DI CIOCCOLATO DELLA CANTINA 6, 7, 8

da 7,00

un viaggio nel variegato mondo del cioccolato nelle sue molteplici declinazioni.

IN ABBINAMENTO CON

VINI PASSITI (CALICE DA 5 CL.) contengono solfiti

Monbazillac 2018 **semillon Chateau Bellevue** France 8,00

Torcolato 2021 **Vespaiola, Tocai, Garganega Maculan** Veneto 8,00

Moscato di Noto 2022 **Moscadello Planeta** Sicilia 7,00

VINI DOLCI (CALICE DA 10 CL.) contengono solfiti

Moscato d'Asti 2022 5,5% **Saracco** Piemonte 6,00