

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

Blanc de Blancs	Chardonnay	Bruno Paillard	Reims	25,00
Cuvée 747	Pinot Noir, Meunier, Chardonnay	Jacquesson	Dizy	23,00

ORANGE (CALICE DA 10 CL.) contiene solfiti

Ribolla Gialla	2015	Josko Gravner	Friuli	23,00
----------------	------	---------------	--------	-------

BIANCO (CALICE DA 10 CL.) contiene solfiti

Vintage Tunina	2022	Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla Malvasia,	Jermann	Friuli	15,00
Quarz	2020	Sauvignon	Terlan	Alto Adige	15,00

ROSSO (CALICE DA 10 CL.) contiene solfiti

Maurizio Zanella	2018	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	Ca' del Bosco	Lombardia	25,00
Bolgheri Superiore Grattamacco	2018	Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	Grattamacco	Toscana	25,00

...I VINI AL CALICE DI QUESTA SETTIMANA :

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

Extra Brut Première Cuvée	s.a.	Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	12%	Bruno Paillard	Reims	15,00
Brut Cuvée Prestige	s.a.	Chardonnay, Pinot Noir, Meunier	12%	Taittinger	Reims	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	2021	Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	12,5%	Kettmeir	Alto Adige	8,00
Pas Dosè	2017	Pinot Nero, Chardonnay	12,5%	Contratto	Piemonte	8,00
Costadelvento Rosé	s.a.	Pinot Nero	12,5%	Marchesi di Montalto	Lombardia	7,50
Prosecco Valdobbiadene	2023	Glera	11,5%	BiancaVigna	Veneto	6,00

I BIANCHI (CALICE DA 10 CL.) contengono solfiti

Sancerre Compte Lafon	2023	Sauvignon	12,5%	Baron de Ladoucette	Loire	10,00
Chardonnay Lafoa	2022		13,5%	Colterenzio	Alto Adige	9,00
Kerner	2023		13,5%	Gilfenstein	Alto Adige	7,50
Etna Bianco	2023	Carricante	12,5%	Benanti	Sicilia	7,50
Collio Bianco	2022	Friulano, Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon	13%	Zuani	Friuli	7,50
Timorasso Derthona	2022		14%	Claudio Mariotto	Piemonte	7,00
Soave Classico	2023	Garganega	12%	Gini	Veneto	6,00

I ROSSI (CALICE DA 10 CL.) contengono solfiti

Pinot Nero Ludwig	2021		14%	Elena Walch	Alto Adige	12,00
Barbaresco	2021	Nebbiolo	14%	Cortese	Piemonte	9,00
Bolgheri Rosso	2020	Cabernet Franc e Sauvignon, Merlot, Sangiovese	14%	Collemassari	Toscana	7,50
Valpollicella Superiore	2019	Corvina, Corvinone, Rondinella, Oselete	14,5%	Roccolo Grassi	Veneto	7,50
Cabernet Franc	2021		13,5%	Gradis'ciutta	Friuli	7,00
Renosu Rosso		Cannonau, Monica, Pascale	12%	Dettori	Sardegna	6,50

GLI SFIZIOSI

LA FOCACCIA DI RECCO <small>1, 7</small>	15,00
direttamente dalla Liguria, la vera focaccia al formaggio.	
PANE, BURRO E... ACCIUGHE <small>1, 4, 7</small>	2,00 Cad.
pane di Crosta, filetti di acciughe "0" del Mar Cantabrico selezionate dal Mongetto e burro di Normandia.	
LA CAPONATA <small>9, 12</small>	7,00
nella versione catanese, prodotta dell'Azienda Agricola San Matteo.	
TACOS <small>3, 4, 6, 7</small>	7,00 / 9,00 Cad.
secondo l'ispirazione dello Chef.	
SARDE IN SAOR <small>1, 4</small>	8,00
il cicchetto veneziano per eccellenza.	
LA BRÌSAOLA <small>7</small>	8,00
dai Crotti di Chiavenna, l'autentica bresaola stagionata 6 settimane con sale, aromi, erbe di montagna e vino accompagnata da Tête de Moine.	
CAVIALE SIBERIAN PISANI DOSSI <small>1, 4, 7</small>	10g 38,00
delicatissimo caviale "malossol" di storione siberiano allevato per almeno 7 anni in Italia	30g 90,00
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, ottenuti da latte vaccino, ovino e caprino con differenti stagionature.

3. SAPORI D'EMILIA ^{1,} 18,00

. Strolghino: salame giovane con le stesse carni del Culatello

. Coppa & Pancetta delle colline piacentine

. Culatello: il principe dei salumi emiliani

. Scaglie di Parmigiano Reggiano riserva 24/28 mesi del famoso affinaio Bonati

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 .

La degustazione sarà accompagnata 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. LA NOSTRA CAESAR SALAD ^{1, 3, 7}

16,00

la regina delle insalate con protagonista il pollo, servita con il dressing della Cantina.

7. QUAGLIA FARCITA AL FOIE GRAS ¹

25,00

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

8. BACCALÀ ⁴

16,00

Vi proponiamo questa tradizionale preparazione a base di baccalà Gadus Morhua mantecato senza latte e accompagnato da ponte bianca.

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, cristalli di sale e succo di limone, accompagnata da piccolo contorno.

I PIATTI DELLA STAGIONE

- | | |
|---|-------|
| 10. LA CANTINA E I PRIMI <small>1, 3, 7, 9</small> | 12,00 |
| 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. LE ZUPPE | 10,00 |
| la nostra zuppa rustica del giorno. | |
| 12. IL POLLO AL CURRY <small>1, 7, 9</small> | 15,00 |
| accompagnato da tortino di cous cous con verdure. | |
| 13. OSSOBUCO DI VITELLO <small>1, 5, 7, 9</small> | 22,00 |
| servito con purè di patate. | |
| 14. STINCO <small>1, 7, 9</small> | 18,00 |
| stinco di maiale cotto a bassa temperatura servito su tortino di patate al vapore. | |
| 15. GUANCIALE AL BAROLO <small>8, 9, 12</small> | 18,00 |
| guanciale di manzo brasato servito con purè di patate. | |

IL GOURMET DELLA CANTINA

II 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 24/28 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

Sauternes 2022 **Semillon Chateau Gravas** France 8,00

Malvasia delle Lipari 2021 **Hauner** Sicilia 8,00

Malvasia Piacentina 2016 **Moscato Il Negrese** Emilia Romagna 7,00

VINI DOLCI (CALICE DA 10 CL.) contengono solfiti

Moscato d'Asti 2024 5,5% **Saracco** Piemonte 6,00