

## Antipasti

- Sformatino ai carciofi,** €12,00  
e ricotta vaccina con crema al formaggio Lodigiano #1-3-7
- Bufala: #7** €12,50  
straciatella con latte di Bufala mantovana e crudo di Parma 20 mesi
- Tagliere emiliano:** degustazione di €14,00  
Culatta di Busseto, Mortadella Bologna IGP e salame felino con Parmigiano Reggiano DOP Vacche Rosse #3-7-8
- Polpo spadellato con totani e seppie,** €13,00  
adagiati su patate passate al timo \* #14

## Primi

- Tagliatelle all'uovo** €10,50  
con broccoli, pomodori confit e scaglie di ricotta salata #1-3-9
- Spaghetti alla chitarra** €12,00  
con ragù bianco di Chianina e carciofi #1-9-12
- Risotto ai Porcini, mantecato al Taleggio DOP** e spolverata di prosciutto crudo di Parma €13,00  
#3-7-9-12
- Casoncelli alla bergamasca** €12,00  
con pancetta, parmigiano, salvia e burro versato #1-3-4-7-8-9-14
- Calamarata ai frutti di mare\*** €13,00  
gamberi e calamari con battuto di melanzane al profumo di menta #1-2-4-9-12-14

## Contorni

- Patatine fritte \* #1** €4,50
- Patate spadellate al rosmarino \* #1** €4,50
- Verdure grigliate # NO ALLERGENI** €4,50
- Friarielli saltati # NO ALLERGENI** €5,00  
con aglio e peperoncino\*
- Insalata mista, # NO ALLERGENI** €4,00  
carote, pomodori, rucola

## Secondi

- Cotoletta alla milanese:** costoletta di €19,50  
maiale con panatura croccante aromatica e parmigiano #1-3-6-7-11
- Burger di verdure primaverili\*** con salsa €16,50  
al pecorino e anelli di cipolla fritti #1-7-9
- Trancio di salmone** cotto a bassa €18,50  
temperatura in latte di soia, su riduzione ai frutti rossi e chips di cavolo nero speziato #4-6
- Pane e polpo #1-12-14** €16,00  
250gr di polpo in leggera panatura, melanzane grigliate, crema di pomodori semi dry, olive nere e rucola in panino croccante, con patatine fritte\*
- Tagliata di Black Angus GRASS FED** €19,00  
porzione tenera del quarto anteriore Black Angus, per valorizzare i tagli meno noti e meno usati del bovino.  
(liscia, rucola, rosmarino) # NO ALLERGENI  
VUOI ABBINARCI UN CONDIMENTO? +€4,00  
• con rucola e scaglie di grana #3-7  
• con radicchio e gorgonzola #7

## Steak House

- Angus Tender # NO ALLERGENI** €19,00  
circa 300 gr di Chuck Tender di manzo di razza **Black Angus GRASS FED**. Un taglio poco conosciuto, dal sapore succulento, elegante ed equilibrato
- Flank Fillet # NO ALLERGENI** €22,00  
circa 300 gr di manzo di razza Black Angus. Filetto laterale di sottopetto; morbido e gustoso sorprendentemente simile al "Filetto"
- Grigliata mista reale # NO ALLERGENI** €22,00  
gran grigliata di carni assortite: vitello, **Black Angus GRASS FED**, salamella di suino mantovana, filetto di maiale nero e pancetta fresca. **Cottura consigliata: media**
- Filetto # NO ALLERGENI** €28,00  
Circa 300 di filetto di manzo di razza **Black Angus GRASS FED**  
**Cottura consigliata: al sangue**

PREPARIAMO SU ORDINAZIONE  
QUALSIASI PIATTO  
TU ABBA VOGLIA DI MANGIARE,  
CONTATTACI PER IL TUO ORDINE.

# Menù BURGER

• Burger di carne di manzo, pane al sesamo, cheddar, lattuga, pomodoro  
# 1-3-6-7-11

• Patatine fritte \* # 1

• Bibita a scelta

€ 14



## Bevande

<b>Acqua Naturale/Gasata 50 cl</b>	<b>€1,00</b>
<b>Acqua Tonica</b>	<b>€2,50</b>
<b>Coca Cola/Coca Cola Zero</b>	<b>€2,50</b>
<b>Gazzosa/Limonata/Aranciata</b>	<b>€2,50</b>
<b>Tè alla pesca/limone</b>	<b>€2,50</b>

# Hamburger

**Cheese Burger dello chef** €17,00

con patatine fritte\*  
Panino al sesamo con 200 gr di carne Black Angus **GRASS FED**, formaggio fuso, bacon, pomodoro, lattuga  
# 1 - 3 - 6 - 7 - 11

**Mameli Burger** con patatine fritte\* €17,50

200 gr di manzo Black Angus **GRASS FED** accompagnato da morbido pane al sesamo servito con mozzarella con latte di Bufala, basilico fresco, pomodori e prosciutto crudo croccante # 1 - 3 - 6 - 7 - 11

## Dolci

**ITALIAN CHEESECAKE** €8,00

base biscottata con crema ai tre formaggi al profumo di vaniglia, servita con confettura di frutti di bosco # 1 - 4 - 6 - 7

**TORTINO AL CIOCCOLATO** €8,00

con cuore morbido fondente e gelato al pistacchio # 1-3-6-7-8

**TIRAMISÙ** con crema di mascarpone e caffè # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 €8,00

**SEMIFREDDO DI CASSATA AI PISTACCHI** con acini freschi d'uva, noci e miele # 3 - 7 - 8 €8,00

**MACEDONIA DI FRUTTA** €5,50  
# NO ALLERGENI

# Menù GLUTEN FREE

## Pizze

**GLUTEN FREE CAMPANIA \*** €10,00  
pomodoro, mozzarella e origano  
# 5 - 6 - 7 - 8 - 13

**GLUTEN FREE PARMENSE \*** €12,00  
pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo # 5 - 6 - 7 - 8 - 13

**GLUTEN FREE TAGGIASCA \*** €11,00  
pomodoro, mozzarella, e olive nere  
# 5 - 6 - 7 - 8 - 13

**GLUTEN FREE VERZURA \*** €12,00  
pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane e radicchio  
# 5 - 6 - 7 - 8 - 13

## Dolci

**GLUTEN FREE TIRAMISÙ\*** # 3 - 7 - 8 €7,50

**GLUTEN FREE CROSTATA** €7,50  
crumble di pere\* # 3 - 8

**PREPARIAMO SU ORDINAZIONE  
QUALSIASI PIATTO  
TU ABBA VOGLIA DI MANGIARE,  
CONTATTACI PER IL TUO ORDINE.**

**GRASS FED** Bovini alimentati esclusivamente a erba. # In ultima pagina elenco allergeni.  
\* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

 Karné

# Pizze con IMPASTI SPECIALI

## IMPASTO canapa

Un impasto esclusivo con farine biologiche di canapa, di frumento di tipo 0 e semintegrale di tipo 1. **La canapa possiede un altissimo livello di proteine, di omega 3, di omega 6 e di grassi polinsaturi.** Definito prodotto Superfood, il suo valore è riconosciuto dal Ministero della Salute.

# 1 - 6 - 8 - 10

## IMPASTO legumi

in collaborazione  
con



Una sapiente miscela di farina di legumi, di farine biologiche di frumento di tipo 0 e semintegrale di tipo 1. **La farina di legumi è prodotta artigianalmente con soli fagioli bianchi, ceci, lenticchie gialle e piselli gialli italiani dall'azienda Legù.** Ricca di proteine vegetali e fibre.

# 1 - 6

## IMPASTO saraceno

Un impasto soffice a lunga lievitazione preparato con farina di grano saraceno e farine biologiche di frumento di tipo 0 e semintegrale di tipo 1. **Il grano saraceno è un' antichissima pianta erbacea, originaria dei territori montani asiatici, introdotta nelle coltivazioni valtellinesi durante il Medioevo.**

# 1

Tiratura a mano degli impasti, lunga lievitazione, abbattitura e congelamento contribuiscono a mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche.

## SCEGLI L'IMPASTO E ABBINALO AD UNO DEI SEGUENTI CONDIMENTI



in foto: impasto saraceno

### Isabella:

€ 10,80

pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana e basilico

# 1 - 6 - 7 | seguenti allergeni si riferiscono al solo condimento su base di farine di frumento, a cui vanno aggiunti gli allergeni dei relativi impasti speciali



in foto: impasto saraceno

### Santa Maria:

€ 16,80

pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana, prosciutto crudo di alta norcineria, mozzarella con latte di Bufala mantovana, cipolla rossa caramellata, origano

# 1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 9 - 12 - 14 | seguenti allergeni si riferiscono al solo condimento su base di farine di frumento, a cui vanno aggiunti gli allergeni dei relativi impasti speciali



in foto: impasto legumi

### BrianZola:

€ 14,80

pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana, pancetta affumicata della Brianza, Gorgonzola DOP piccante

# 1 - 4 - 6 - 7 - 12 | seguenti allergeni si riferiscono al solo condimento su base di farine di frumento, a cui vanno aggiunti gli allergeni dei relativi impasti speciali

# In ultima pagina elenco allergeni.

\* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

Novità

# STIRATA ROMANA

Un impasto a lunga lievitazione  
e ad alta idratazione, per una  
pizza alta, soffice e leggera

## ABBINAMENTI GOURMET



### CACIO E PEPE:

Pecorino romano DOP, pepe nero e guanciale

# 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 11

€ 12,50



### PARMIGIANA:

Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte,  
scaglie di Iodigiano e basilico

# 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 11

€ 13,00



### AMOR AMATRICIANA:

Pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana, crema  
di Pecorino Romano DOP, guanciale al pepe, cipolla  
rossa di Tropea spadellata e pomodori San Marzano

# 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 11

€ 14,50



### CRUDO E STRACCIATELLA:

Pomodoro, prosciutto crudo di Parma 24 mesi,  
stracciatella con latte di Bufala mantovana,  
pomodori rossi e gialli semidry e gocce di pesto

# 1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 9 - 11 - 12 - 14

€ 15,50

Le stirate romane con abbinamenti gourmet sono disponibili solo con impasto classico.

# In ultima pagina elenco allergeni.

\* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

 Karné

# Le nostre PIZZE

Tutte le pizze sono farcite con **mozzarella Fiordilatte mantovana artigianale biologica** di solo latte italiano

## 3 nuovi impasti tra cui scegliere

STIRATA  
ROMANA

IMPASTO  
*classico*

Con farina  
di tipo "1"

TONDA  
LEGGERA

IMPASTO  
*integrale*

TONDA  
LEGGERA

IMPASTO  
*grani antichi*

### Pizze bianche senza salsa di pomodoro

**4 FORMAGGI** Mozzarella, gorgonzola, taleggio, grana # 1 - 3 - 6 - 7

€ 9,30

**MALAFEMMINA** Mozzarella Fiordilatte mantovana a fette, friarielli, salsiccia # 1 - 6 - 7

**Friarielli:** infiorescenze appena sviluppate della cima di rapa, molto utilizzate nella cucina napoletana

€ 10,30

### Pizze rosse senza mozzarella

**MARINARA** Pomodoro, aglio, prezzemolo # 1 - 6

€ 7,30

**PUGLIESE** Pomodoro, cipolla rossa di Tropea, origano # 1 - 6

€ 7,30

### Focacce

**FOCACCIA** Sale, olio extravergine, rosmarino # 1 - 6

€ 5,80

**FOCACCIA CON CRUDO** Rosmarino, olio extravergine, prosciutto crudo di Parma # 1 - 6

€ 7,80

# In ultima pagina elenco allergeni.

\* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.



# Le nostre PIZZE

Tutte le pizze sono farcite con **mozzarella Fiordilatte mantovana artigianale biologica** di solo latte italiano

## Pizze

<b>4 STAGIONI</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive nere, carciofini, champignon # 1 - 6 - 7	€ 9,30
<b>BUFALINA</b> Pomodoro, mozzarella con latte di Bufala mantovana, pomodorini # 1 - 6 - 7	€ 10,30
<b>CAPRICCIOSA</b> Pomodoro, mozzarella, carciofini, olive, champignon, verdure sott'olio # 1 - 6 - 7	€ 9,30
<b>CRAPADA</b> Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck # 1 - 6 - 7	€ 9,80
<b>CRUDO</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma # 1 - 6 - 7	€ 9,80
<b>DIAVOLA</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere # 1 - 6 - 7	€ 9,30
<b>GAMBERETTI</b> Pomodoro, mozzarella, gamberetti * # 1 - 2 - 6 - 7	€ 10,80
<b>INFERNO</b> Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolle di Tropea, salame piccante # 1 - 6 - 7	€ 9,80
<b>MARGHERITA</b> Pomodoro, mozzarella, origano # 1 - 6 - 7	€ 7,80
<b>NAPOLI</b> Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano # 1 - 4 - 6 - 7	€ 9,30
<b>ORTOLANA</b> Pomodoro, mozzarella, peperoni grill, melanzane grill, zucchine grill # 1 - 6 - 7	€ 8,80
<b>PAPAS</b> Pomodoro, mozzarella, patatine fritte * # 1 - 6 - 7	€ 8,80
<b>PECORINO E BASILICO</b> Pomodoro, mozzarella, pecorino romano, basilico # 1 - 6 - 7	€ 8,80
<b>PEPPINO</b> Pomodoro, mozzarella con latte di Bufala mantovana, basilico # 1 - 6 - 7	€ 10,30
<b>PORCINI</b> Pomodoro, mozzarella, porcini trifolati # 1 - 6 - 7	€ 9,80
<b>PROSCIUTTO</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto # 1 - 6 - 7	€ 8,80
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon # 1 - 6 - 7	€ 9,30
<b>ROMANA</b> Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano # 1 - 4 - 6 - 7	€ 9,30
<b>SALSICCIA</b> Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca # 1 - 6 - 7	€ 9,30
<b>TONNO</b> Pomodoro, mozzarella, tonno # 1 - 4 - 6 - 7	€ 9,30
<b>TONNO E CIPOLLE</b> Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle # 1 - 4 - 6 - 7	€ 9,80
<b>WURSTEL</b> Pomodoro, mozzarella, wurstel # 1 - 3 - 6 - 7 - 10	€ 8,80
<b>ZUCCHINE</b> Pomodoro, mozzarella, zucchine grill # 1 - 6 - 7	€ 8,80

## Supplementi

# Per i singoli allergeni consultare la pagina supplementi in fondo al menù

Supplemento per verdure	€ 1
Supplemento per acciughe, frutta secca, semi, asparagi, funghi, germogli, uova	€ 1,50
Supplemento per salumi affettati, formaggi	€ 2
Supplemento per pesce (gamberetti, polpo, tonno, salmone, cozze e frutti di mare)	€ 2
Mozzarella fiordilatte mantovana	€ 1,50
Mozzarella con latte di Bufala mantovana	€ 3
<b>Pizza senza lattosio?</b> Chiedi al nostro staff le alternative a tua disposizione	€ 2



# In ultima pagina elenco allergeni.

\* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

 **Karné**

# Birre del Birrificio BOTTIGLIA



LA *BIRRA artigianale* DEL NOSTRO BIRRIFICIO DI COMO

**il Birrificio di Como**  
Artigianale indipendente

Gruppo Ethos festeggia l'ingresso del Birrificio di Como tra i suoi ristoranti. Vi proponiamo una selezione di sei etichette, ideate e preparate dal mastro birraio in uno dei primi impianti nati in Italia.



## MARILYN BIO Lager

bassa fermentazione



Chiara e leggera. Birra fresca e bevibile in stile Lager. Un bilanciamento tra la fragranza del luppolo e il maltato quasi mieloso. Retrogusto secco e amarognolo. # 1



**Abbinamento:**  
gradevole da bersi in ogni momento, si accompagna piacevolmente a tutti i piatti della nostra cucina.



**ingredienti:**  
acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito

**%**

**Alc.**  
5,3% vol.

*bottiglia* 50 cl € 5,00



## SUPER WEISS

Weiss ambrata doppio malto

alta fermentazione

La super è molto più luppolata e speziata rispetto ad una comune Weiss. Al gusto è molto corposa e, oltre ai classici sapori Weiss, spunta in modo netto la nocciola. # 1



**Abbinamento:**  
accompagna le insalate ma anche salumi e Maialino nero dell'Irpinia. Un abbinamento goloso con dolci a base di frutta.



**ingredienti:**  
acqua, **malto d'orzo e di grano**, luppolo, lievito

**%**

**Alc.**  
6,3% vol.

*bottiglia* 50 cl € 5,00



## ROXANNE

Ambrata doppio malto

bassa fermentazione

Birra corposa. Lascia un'impressione caramellosa e luppolata con retrogusto secco e deciso. # 1



**Abbinamento:**  
particolarmente indicata in abbinamento a carni, formaggi stagionati e pizze.



**ingredienti:**  
acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito

**%**

**Alc.**  
6% vol.

*bottiglia* 50 cl € 5,00



## ALL BLACK

Scura doppio malto

bassa fermentazione

Un aroma intrigante che richiama quello del brandy. Retrogusto di liquirizia, panna cotta, irish coffee e note di cacao amaro. # 1



**Abbinamento:**  
predilige carni alla griglia, formaggi, pizze e dessert con creme e cioccolato.



**ingredienti:**  
acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito

**%**

**Alc.**  
7,1% vol.

*bottiglia* 50 cl € 5,00



## I-PA

Ambrata chiara

alta fermentazione

Di media corposità, caratterizzata da un intenso profumo di luppolo proveniente dall'America, Inghilterra e Nuova Zelanda e aggiunto in dry-hop. # 1



**Abbinamento:**  
perfetta con formaggi freschi e dessert. Molto delicata, può essere abbinata a piatti di pesce.



**ingredienti:**  
acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito

**%**

**Alc.**  
6,6% vol.

*bottiglia* 50 cl € 5,00



## N. 10

Chiara al miele di timo

bassa fermentazione

Chiara e leggera. Birra fresca e bevibile in stile Lager. Un bilanciamento tra la fragranza del luppolo e il maltato quasi mieloso. Retrogusto secco e amarognolo. # 1



**Abbinamento:**  
ottima con primi piatti sostanziosi a base di carne e perfetta per dessert a base di frutta.



**ingredienti:**  
acqua, **malto d'orzo**, miele, melata, luppolo, lievito

**%**

**Alc.**  
6,8% vol.

*bottiglia* 50 cl € 5,00

# PER GLI AMANTI DELLA Birra

Una selezione di birre di livello superiore senz'alcool ed una buonissima birra artigianale senza glutine. Nemmeno noi ci credevamo prima di averle assaggiate!

## Birre analcoliche



bottiglia 33 cl  
€ 6,00

### CLAUSTHALER PREMIUM Lager

È una bionda con un buon equilibrio gustativo, discreta densità olfattiva, corpo maltoso tendente al rotondo. È in assoluto la birra analcolica più famosa in Europa e forse la più apprezzata. È realizzata secondo le norme vigenti in Germania in materia di purezza dal 1516 e contiene esclusivamente acqua, malto d'orzo e luppolo. Appartiene alla categoria delle Premium Lager. # si rimanda alla singola etichetta

?

#### Curiosità:

in Germania ha ottenuto nel 2008, 2009, 2010, 2011 e 2013, 2014, 2015 il riconoscimento mondiale come la migliore tra le birre analcoliche.

%

#### Alc.

0,45% vol.



bottiglia 50 cl  
€ 7,00

### MAISEL'S WEISSE Weiss

Birra caratterizzata da schiuma abbondante, cremosa, fine e compatta di color nocciola. Unisce a un corpo rotondo una leggerezza che la rende facile da bere. La torbidità, caratteristica di questa birra in stile weiss è dovuta alle particelle di lievito in sospensione. # si rimanda alla singola etichetta

?

#### Curiosità:

Contiene solo 20 calorie per 100 ml.

%

#### Alc.

0,5% vol.



## Birra senza glutine



bottiglia 33 cl  
€ 5,00

### ESTRELLA DAM DAURA - Lager

Una vera birra lager prodotta dal più prestigioso gruppo birraio della Spagna con malto d'orzo, ma senza glutine, che non ha nulla da invidiare all'Estrella classica di Barcellona. Bionda giallo dorato, dalla schiuma fine e persistente, presenta un intenso aroma di lieviti, pane, ginestra, erbe mediterranee e aromatiche come salvia e timo. Al gusto è dolce, con note di pane, biscotto di malto, erba e miele.

# si rimanda alla singola etichetta

?

#### Curiosità:

Daura viene prodotta sotto la supervisione dell'Unità del Glutine del Consiglio Superiore della Ricerca Scientifica di Madrid, massimo ente pubblico di ricerca in Spagna.

%

#### Alc.

5,4% vol.



# Lista vini

## SCONTO 20%



### Bollicine



<b>Lombardia</b>	Stefanago Ancestrale Blanc de Blanc	Castello di Stefanago	Chardonnay, Riesling e Müller Thurgau	 Oltre 30 mesi sui lieviti	Biologico	€ <b>25,00</b>
	NobleNoir Franciacorta Brut DOCG Blanc de Noir Bio	Castello di Gussago	Pinot Nero 100%	 Oltre 24 mesi sui lieviti	Biologico	€ <b>29,00</b>
<b>Veneto</b>	Prosecco Treviso DOC Brut	Sette Anime	Glera 100%	 metodo charmat	Viticultura sostenibile	€ <b>21,00</b>
<b>Lazio</b>	Kius Metodo Classico Lazio bianco Bellone	Marco Carpineti	Bellone 100%	 Oltre 24 mesi sui lieviti	Biologico	€ <b>24,50</b>

### Rosati



<b>Toscana</b>	Gioia Toscana Rosato IGT	Arizzi Wine	Sangiovese 100%	 acciaio	Viticultura sostenibile	€ <b>20,00</b>
<b>Molise</b>	Tintilia del Molise Rosato Lama del Sorbo	Vinica	Tintilia 100%	 acciaio	Biologico	€ <b>21,00</b>

# Lista vini

## SCONTO 20%



### Bianchi



Regione	Vino	Casa	Uva	Caratteristiche	Certificazioni	Prezzo
Piemonte	Langhe Arneis "Ansj"	Casina Bric	Arneis 100%	acciaio + almeno 6 mesi sui lieviti	Viticultura sostenibile	€ 22,50
Lombardia	Stefanago Bianco Provincia di Pavia IGP	Castello di Stefanago	Traminer, Riesling Renano e Müller Thurgau	acciaio	Biologico	€ 20,00
	Pinot Grigio "Campo Piano" Provincia di Pavia IGP	Castello di Stefanago	Pinot Grigio 100%	12 mesi in botte + 1 anno in bottiglia	Biologico	€ 23,50
	Lugana DOC "Monte Lupo"	Cobue	Trebbiano di Lugana 100%	3 mesi acciaio	Viticultura sostenibile	€ 24,00
	Calis Valtellina bianco IGT	Rivetti & Lauro	Nebbiolo 90% Sauvignon Blanc 10%	acciaio	Viticultura sostenibile	€ 23,00
Alto Adige	Alto Adige Gewürztraminer DOC	Pitch Am Bach	Gewürztraminer 100%	acciaio	Viticultura sostenibile	€ 31,00
Toscana	Toscana bianco FFF	Arizzi Wine	Grechetto, Chardonnay, Moscato	acciaio	Viticultura sostenibile	€ 21,00
Marche	Marche IGT Passerina 102	Castrum Morisci	Passerina 100%	acciaio	Viticultura sostenibile	€ 22,50
Campania	Taburno Falanghina del Sannio DOC	Fontanavecchia	Falanghina 100%	acciaio	Viticultura sostenibile	€ 23,00
Sicilia	Grillo "Magico"	Ferracane	Grillo 100%	acciaio	Viticultura sostenibile	€ 22,50
Sardegna	Dettori bianco Vermentino Sardegna	Dettori	Vermentino 100%	acciaio	Biodinamico	€ 32,00



Piemonte	Barbaresco DOCG	Abrigo	Nebbiolo 100%	15 mesi in botte + 1 anno in bottiglia	Viticultura sostenibile	€ 46,00
	Langhe Nebbiolo DOC	Bric Cenciurio	Nebbiolo 95%, Barbera 5%	8 mesi in botte + 6 mesi in bottiglia	Viticultura sostenibile	€ 26,00
	Barolo DOCG "Serralunga"	Principiano	Nebbiolo 100%	2 anni botte e bottiglia	Viticultura sostenibile	€ 43,00
	Barbera d'Asti Superiore DOCG "Manora"	Colle Manora	Barbera 100%	6 mesi in barriques	Viticultura sostenibile	€ 23,00
	Dolcetto d'Alba Sant'Anna	Principiano	Dolcetto 100%	acciaio	Viticultura sostenibile	€ 24,00
Lombardia	Stefanago Rosso Provincia di Pavia IGP	Castello di Stefanago	Uva Rara, Croatina e Merlot	acciaio	Biologico	€ 20,00
	Pinot Nero dell'Oltrepo Pavese DOC "Campo Castagna"	Castello di Stefanago	Pinot Nero 100%	12 mesi in botte di rovere + 12 mesi in bottiglia	Biologico	€ 29,00
	Cormelò Terrazze Retiche di Sondrio IGT	Rivetti&Lauro	Chiavennasca 90%, Merlot 10%	18 mesi in barriques	Viticultura sostenibile	€ 23,50
	Ui' Vigna 117 Inferno Valtellina Superiore DOCG	Rivetti&Lauro	Chiavennasca 100%	24 mesi in tonneaux e barriques	Viticultura sostenibile	€ 29,00
	Sforzato dell'Orco DOCG	Rivetti&Lauro	Chiavennasca 100%	3-4 mesi appassimento uve + 24 mesi in tonneaux e barriques	Viticultura sostenibile	€ 39,00
	Sassella "Stella Retica" Valtellina Superiore DOCG	Arpepe	Chiavennasca 100%	50 giorni macerazione in tini + 24 mesi in botti	Viticultura sostenibile	€ 40,00
Alto Adige	Lagrein "Laurenc"	Pranzegg	Lagrein 100%	6 settimane di macerazione in tini + 22 mesi barrique	Biodinamico	€ 35,00
Veneto	Amarone della Valpolicella Classico DOCG	Le Bignele	Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara	Vinificazione da uve passite + affinamento per 3 anni in botti di rovere	Viticultura sostenibile	€ 40,00
	Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC	Le Bignele	Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara	da 1 a 2 anni in botti di rovere con le vinacce dell'Amarone	Viticultura sostenibile	€ 26,00
	Valpolicella Classico Superiore DOC	Le Bignele	Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara	1 anno botti di rovere	Viticultura sostenibile	€ 23,00
Friuli	At Refosco dal Peduncolo Rosso DOC	Aquila del Torre	Refosco 100%	12 mesi in acciaio	Viticultura sostenibile	€ 25,00
Emilia Romagna	Lambrusco Rosso Reggiano DOC	Storchi	Ancellotta Lambrusco Maestri Lambrusco Salamino	8 mesi in bottiglia	Biodinamico	€ 21,50
Toscana	Sator Montescudaio DOC Toscana	Sator	Sangiovese 85% Teroldego 15%	vinificazione separata di 6 mesi in rovere e cemento + 6 mesi di bottiglia	Viticultura sostenibile	€ 22,50

CL  
75

SCONTO 20%

Toscana	Rosso di Montalcino DOC	Camigliano	Sangiovese 100%	6 mesi in botti di rovere + 6 mesi in bottiglia	Viticultura sostenibile	€ 24,00		
	Brunello di Montalcino DOCG	Camigliano	Sangiovese 100%	24 mesi in barriques di rovere + 2 anni in acciaio e bottiglia	Viticultura sostenibile	€ 40,00		
	Casa e Chiesa Merlot Colline Lucchesi IGT	Tenuta Lenzini	Merlot 100%	12 mesi in acciaio	Biodinamico	€ 22,00		
	Ipogeo Toscana IGT	Fattoria Castellina	Sangiovese 50% Syrah 20%, Merlot 20% Cabernet Franc 10%	12 mesi in acciaio e cemento	Biodinamico	€ 20,00		
	Chianti Colli Senesi DOCG	Arizzi Wine	Sangiovese 100%	3 mesi in acciaio	Viticultura sostenibile	€ 22,50		
	Morellino di Scansano D'Galli DOCG	Poggio Trevalle	Sangiovese 100%	9 mesi in cemento	Biologico	€ 24,50		
Umbria	"Vigna al Mare" Cabernet Sauvignon	I Mandorli	Cabernet Sauvignon 70% Cabernet Franc 30%	12-18 mesi in botte + 2 mesi cemento + 12 mesi bottiglia	Biodinamico Naturale (ViniVeri)	€ 34,00		
			Montefalco Sagrantino DOCG "Etnico"	Di Filippo	Sagrantino 100%	18 mesi in barrique	Biologico	€ 34,00
			Marche	Lacrima di Morro D'Alba DOC	Tenuta San Marcello	Lacrima di Morro d'Alba 100%	12 mesi in acciaio	Viticultura sostenibile
Abruzzo	Montepulciano d'Abruzzo DOC	Jasci & Marchesini				Montepulciano d'Abruzzo 100%	6 mesi in botte	Biologico
			Molise	Tintilia Lame del Sorbo	Vinica	Tintilia 100%	2 anni acciaio + 2 anni bottiglia	Viticultura sostenibile
Campania	Taurasi DOC "Lumanera"	Le Masciare				Aglianico 100%	18 mesi in acciaio + 18 mesi in botte + 6 mesi in bottiglia	Biologico
			Aglianico del Taburno DOC	Fontanavecchia	Aglianico 100%	9 mesi in barrique	Viticultura sostenibile	€ 25,00
Puglia	Primitivo di Manduria DOC "Li Janni"	Erminio Campa	Primitivo 100%	6 mesi in acciaio	Viticultura sostenibile	€ 24,00		
			Negramaro Rosso Salento IGP	Marra	Negramaro 100%	18 mesi in acciaio	Viticultura sostenibile	€ 29,00
Sicilia	Etna Rosso DOC "A Rina"	Girolamo Russo	Nerello Mascalese 95% Nerello Cappuccio 5%	12 mesi in barrique	Biologico	€ 36,00		
			Guancianera Nero d'Avola	Ferracane	Nero d'Avola 100%	acciaio	Viticultura sostenibile	€ 23,00
Sardegna	"Renosu" Sardegna Rosso DOC	Tenute Dettori	Cannonau, Monica e Pascale	2 anni in cemento e bottiglia	Biodinamico	€ 22,00		

# Le Mezze



## SCONTO 20%

### Vini Bianchi

			CL 37,5
<b>Alto Adige</b>	Gewürztraminer DOC	Elena Walch	Gewürztraminer 100%
			acciaio
			Viticultura sostenibile
			€ 12,50

### Vini Rossi

			CL 37,5
<b>Toscana</b>	Chianti Classico DOCG	Castello d'Albola	Sangiovese 100%
			12 mesi acciaio + 6 bottiglia
			Viticultura sostenibile
			€ 12,00
	Brunello di Montalcino DOCG	Camigliano	Sangiovese 100%
			24 mesi in barriques di rovere + 2 anni in acciaio e bottiglia
			Viticultura sostenibile
			€ 27,00

## Vini Dolci

			CL 75
<b>Piemonte</b>	Moscato d'Asti DOCG	Alessandro Motta	Moscato 100%
			metodo charmat
			Biologico
			€ 22,00
<b>Friuli</b>	Verduzzo Friulano Friuli Colli Orientali DOC	La Magnolia	Verduzzo Friulano 100%
			acciaio
			Viticultura sostenibile
			€ 20,00
<b>Veneto</b>	Recioto Classico della Valpolicella Passito	Le Bignele	Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara
			2 anni in botte
			Viticultura sostenibile
			€ 32,00
<b>Sicilia</b>	Passito di Pantelleria "Solidea" DOC	Solidea	Zibibbo 100%
			acciaio e botte
			Viticultura sostenibile
			€ 36,50

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO



**Viticultura sostenibile:** pratiche di agricoltura ecologiche, rispettose del suolo e della vite

**Biologico:** prodotto da agricoltura biologica certificata e pratiche di vinificazione biologiche

**Biodinamico:** agricoltura biodinamica, sovesci, fermentazione alcolica spontanea, solforosa max 70-90 mg/L



# Menù ALLERGENI



## LA SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (ALLEGATO II)

- 1** Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
  - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
  - Malto destrine a base di grano;
  - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.
- 2** Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3** Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
- 4** Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5** Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6** Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - olio e grasso di soia raffinato;
  - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli do olio vegetale a base di soia.
- 7** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola;
  - lattiolio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
- 8** Frutta a guscio vale a dire:
  - mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.
- 9** Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10** Senape e prodotti a base di senape.
- 11** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13** Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

# Menù ALLERGENI



SUPPLEMENTI PIZZE E INSALATONE

<b>ACCIUGHE</b>	ALLERGENI: 4	<b>MAIS</b>	ALLERGENI: NO	<b>POLPO</b>	ALLERGENI: 14
<b>AGLIO</b>	ALLERGENI: NO	<b>MELANZANE</b>	ALLERGENI: NO	<b>POMODORO FRESCO</b>	ALLERGENI: NO
<b>ASPARAGI</b>	ALLERGENI: NO	<b>MOZZARELLA FIORDILATTE</b>	ALLERGENI: 7	<b>POMODORINI</b>	ALLERGENI: NO
<b>AURICCHIO</b>	ALLERGENI: 7	<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b>	ALLERGENI: 7	<b>POMODORI SECCHI</b>	ALLERGENI: 12
<b>BASILICO</b>	ALLERGENI: NO	<b>MOZZARELLA VEGANA</b>	ALLERGENI: NO	<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	ALLERGENI: NO
<b>BRESAOLA</b>	ALLERGENI: NO	<b>MOZZARELLA SENZA LATTOSIO</b>	ALLERGENI: 7	<b>PROSCIUTTO CRUDO</b>	ALLERGENI: NO
<b>BRIE</b>	ALLERGENI: 7	<b>NDUJA</b>	ALLERGENI: NO	<b>RICOTTA FRESCA DI CAPRA</b>	ALLERGENI: 7
<b>CALAMARI</b>	ALLERGENI: 2-4-14	<b>NOCI SGUSCIATE</b>	ALLERGENI: 8	<b>RICOTTA VACCINA</b>	ALLERGENI: 7
<b>CAPPERI</b>	ALLERGENI: NO	<b>OLIVE NERE</b>	ALLERGENI: NO	<b>RUCOLA</b>	ALLERGENI: 7
<b>CARCIOFI</b>	ALLERGENI: NO	<b>ORIGANO</b>	ALLERGENI: NO	<b>SALAME MILANO</b>	ALLERGENI: NO
<b>CICORIA</b>	ALLERGENI: NO	<b>PANCETTA AFFUMICATA</b>	ALLERGENI: NO	<b>SALAME PICCANTE</b>	ALLERGENI: NO
<b>CIPOLLE</b>	ALLERGENI: NO	<b>PANNA DA CUCINA</b>	ALLERGENI: 7	<b>SALMONE AFFUMICATO</b>	ALLERGENI: 4
<b>GAMBERI</b>	ALLERGENI: 2-12	<b>PATATE FRITTE</b>	ALLERGENI: 1-6	<b>SALSA POMODORO</b>	ALLERGENI: NO
<b>COPPA DI PARMA</b>	ALLERGENI: NO	<b>PATATE LESSE</b>	ALLERGENI: NO	<b>SALSICCIA</b>	ALLERGENI: NO
<b>CREMA DI ZUCCA</b>	ALLERGENI: 7	<b>PECORINO ROMANO DOP</b>	ALLERGENI: 7	<b>SCAMORZA</b>	ALLERGENI: 7
<b>FORMAGGIO CASERA</b>	ALLERGENI: 7	<b>PECORINO ZAFFERANO</b>	ALLERGENI: 7	<b>SEMI DI CANAPA</b>	ALLERGENI: NO
<b>FRIARIELLI</b>	ALLERGENI: NO	<b>PEPERONCINO</b>	ALLERGENI: NO	<b>SPECK</b>	ALLERGENI: NO
<b>FRUTTI DI MARE</b>	ALLERGENI: 2-4-12-14	<b>PEPERONI</b>	ALLERGENI: NO	<b>SPINACI</b>	ALLERGENI: NO
<b>FUNGHI CHAMPIGNON</b>	ALLERGENI: NO	<b>PERE</b>	ALLERGENI: NO	<b>STRACCIATELLA BUFALA</b>	ALLERGENI: 7
<b>FUNGHI PORCINI</b>	ALLERGENI: NO	<b>PESTO</b>	ALLERGENI: 1-2-4-6-7-9-12-14	<b>TALEGGIO</b>	ALLERGENI: 7
<b>GAMBERETTI</b>	ALLERGENI: 2-12	<b>PISTACCHIO</b>	ALLERGENI: 6-7-8	<b>TONNO</b>	ALLERGENI: 4
<b>GORGONZOLA</b>	ALLERGENI: 7			<b>TOTANO</b>	ALLERGENI: 14
<b>GRANA A SCAGLIE</b>	ALLERGENI: 3-7			<b>TREVISANA</b>	ALLERGENI: NO
<b>GRANA GRATTUGIATO</b>	ALLERGENI: 3-7			<b>UOVA</b>	ALLERGENI: 3
<b>LARDO</b>	ALLERGENI: NO			<b>WURSTEL</b>	ALLERGENI: 3 - 7 - 10
<b>MANDORLE</b>	ALLERGENI: 8			<b>ZUCCHINE</b>	ALLERGENI: NO