

Birre alla spina

Zipfer Marzen Lager media 5% vol.

5,00€

Theresianer Indian Pale Ale media 5,8% vol.

5,50€

Cocktail

Spritz

8,00€

Caipirinha

7,00€

Mojito

8,00€

Negroni

8,00€

Moscow Mule

8,00€

Gin Tonic speciali

12,00€

Margarita

8,00€

Caffetteria

Caffè

2,00€

Caffè deca

2,00€

Caffè corretto

2,50€

Cappuccino

2,50€

Tè caldo

2,50€

Elenco degli allergeni



Anidride solforosa e solfiti



Latte e derivati



Senape



Arachidi e derivati



Lupini



Sesamo



Crostacei



Molluschi



Soia



Frutta a guscio



Pesce



Uova e derivati



Glutine



Sedano

Coperto 2,00€



Menù

Sapori d'inverno



Menù

Per iniziare

Carciofi fritti con provolone di Martina Franca	16,00€
Tagliere di salumi e formaggi con focaccia pugliese	19,00€
Prosciutto iberico con burrata e pomodorini	19,00€
Tartare di branzino e gamberi con pinzimonio di stagione	19,00€
Polpettine alla barese con pecorino a scaglie	12,00€
Gran misto di verdure alla griglia con burrata	12,00€
Crudité di carciofi, grana e noci all'olio nostro	12,00€
"Crostoni cima", cima di rapa ripassata e colatura di burrata*	12,00€
"Crostoni lardo Patanegra", gocce di miele e pepe nero	12,00€

Primi

Tagliolini di pasta fresca con crema di tartufo e il suo testimone, tartare di gambero*	16,00€
Paccheri al pesto di pistacchi, vongole veraci e granella di pistacchio	18,00€
Carbonara di scialatielli con carciofi e guanciale di Norcia croccante	16,00€
Risotto con funghi porcini*	16,00€
Zito del Mulino con braciola alla pugliese	16,00€
Orecchiette con cime di rapa, colatura di alici, stracciatella e mollica frita*	15,00€

Secondi

Brasato all'Amarone, polenta taragna e funghi misti di bosco con porcini*	24,00€
Grigliata imperiale: arrosticini di agnello, salsiccia, entraña, petto di pollo, polpette di scottona, patate al forno e verdure grill	22,00€

Cotoletta di Tomahawk con il suo osso alla milanese e patate al forno	19,00€
Calamaretti arrostiti, burrata e cima di rapa ripassata*	19,00€

Fuori menù

Ossobuco di vitello con risotto Milano	28,00€
Picanha argentina con patate al forno e verdure grigliate - Taglio da 1kg	6€/etto
Filetto al pepe verde con la sua salsina	24,00€
Filetto di manzo irlandese razza "Hereford" con verdure grigliate e patate al forno	24,00€
Florentina dei Sibillini "alto pascolo" - Taglio da 1,2kg	7€/etto
Tagliata Gaucho Baby Beef argentino con patate al forno	24,00€
Tartare di scottona con porcini caldi trifolati e Parmigiano a scaglie*	19,00€
Cotoletta "Tucuman" di vitello argentino senza osso con patate al forno	24,00€
"Saturn burger" con bacon, insalata, pomodoro, cheddar, patate e salsa BBQ	16,00€
Arrosticini di agnello con patate al forno e verdure grill*	19,00€

Bevande

Acqua naturale o gassata microfiltrata, 0,75 l	2,00€
Coca Cola e Coca Cola Zero	3,50€
Gassosa Bio Organic Plose	3,50€
Limonata Bio Organic Frizzante	3,50€
Aranciata Bio Organic Plose	3,50€

*prodotto congelato di alta qualità

*prodotto congelato di alta qualità



I nostri vini



Vini al calice

Amarone Montresor	9€
Appassimento di Primitivo Paralupi	8€
Merlot Bio	6€
Passerina Bio	6€
Prosecco DOC Millesimato Montresor	7€

Alla mescita, 1/2 litro

Merlot Bio cantina di Offida, 14% vol.	10€
Passerina Bio bianco cantina di Offida, 12,5% vol.	10€
Prosecco DOC Montresor, 11% vol.	14€

Bollicine

Prosecco DOC Millesimato Montresor	23€
Primo Rosé Bolle di Primitivo	29€
Franciacorta Satèn Barone di Erbusco	38€

Vini in bottiglia

Puglia

Cantina Varvaglione Leporano

Appassimento Paralupi	38€
Papale Primitivo di Manduria DOP	28€
Susumaniello Rosé - Anima pugliese	27€
Rosa di Primitivo	27€
Fiano del Salento	25€
Negroamaro Schiaccianoci	28€
Malvasia Bianca	24€

Sicilia

Nero d'Avola Perla di Sicilia	24€
Perla Syrah	27€

Campania

Greco di Tufo	22€
Falanghina del Sannio DOP	24€

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo DOC	23€
Pecorino Orsetto d'Oro	23€

Toscana

Chianti Gallonero DOC	25€
Morellino di Scansano "Barbi" Et. Rossa	28€

Friuli

Refosco Peduncolo Rosso (A. Ag. Livon)	32€
--	-----

Piemonte

SàMai Arneis DOC delle Langhe	25€
Erbaluce di Caluso prima vigna	26€

Cantina Adriano Marco e Vittorio Alba

Nebbiolo	29€
Barbera d'Alba Superiore	27€
Dolcetto d'Alba	29€
Barbaresco	36€

Veneto

Amarone della Valpolicella Montresor	41€
Ripasso Valpolicella Montresor	38€
Cabernet Franc Borgomolino DOC	25€
Bianco di Custoza Albertini	21€
Chardonnay Borgomolino	23€

Lombardia

Cà del Gè Bonarda frizzante	21€
Gutturnio superiore La Torretta DOC	25€

Trentino Alto Adige

Müller-Thurgau	22€
Merlot di Montello	21€
Traminer aromatico Livon	32€
Teroldego Rotaliano Baioloni	27€

Garda Lake

Lugana DOC Scolari	36€
--------------------	-----