

ANTIPASTI

 **UOVO** [eat local](#)
fonduta, tartufo nero, cannolo di grana euro 11

 **CROSTONE DI POLENTA**
hamburger di salamella, taleggio, cipolle caramellate [eat local](#) euro 11

 **CROSTONE DI POLENTA**
Branzi alla brace, Trevigiano, riduzione al Porto euro 11

TARTELLETTA
paté di fegatini, maialino marinato, fiori euro 12

CHEESECAKE AL PARMIGIANO
salmone selvaggio, limone confit euro 12

CHEESECAKE AL PARMIGIANO
prosciutto di vacca, pera caramellata euro 12

PRIMI

CASONCELLI FATTI IN CASA [eat local](#)
burro nocciola, pancetta croccante euro 14

TAGLIATELLE PORCINI. . . pasta fresca
cacao amaro, scaglie di Grana Padano euro 17

SPAGHETTI . . . pasta fresca
ragù di pecora come una volta euro 15

RAVIOLI DI GRANO SARACENO
guancia di vitello euro 16

 **RISOTTO ZUCCA**
petto d'anatra, polvere di caffè euro 17

SECONDI

 POLENTINA <small>eat local</small> fonduta, funghi	euro 15
 TARTARE DI CERVO SCOTTATA spinaci croccanti, vegetali dell'orto	euro 19
 ANATRA, ANATRA petto al rosa, terrina di foie gras, marroni, pera confit, fichi	euro 22
 GALLETTO CROCCANTE purè di patate al rosmarino	euro 19
 POLPO ARROSTITO patate schiacciate al prezzemolo, emulsioni	euro 21
 COMPOSTA DI VERDURE fiori, frutti, bacio di capra	euro 16

 Vi chiediamo di specificare eventuali allergie/intolleranze ad alcuni alimenti


 Piatto senza glutine, prestando attenzione alle intolleranze

COPERTO PER PERSONA € 4,00

ACQUA MICROFILTRATA € 2,00

(Decreto legge n° 181/23.06.03)

I MIEI DOLCI PENSIERI...

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO ristretto di passion fruit	euro 7.5
 GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE purea di lamponi	euro 7.5
TIRAMISÙ gocce di cioccolato	euro 7.5
SEMIFREDDO crema di marroni, vaniglia, fondente croccante	euro 7.5
CROSTATINA pere al Calvados, zabaione	euro 7.5

TUTTI I DOLCI SONO FATTI DA NOI

...E I LORO ACCOMPAGNATORI

Cremovo Marsala fine Arini	euro 5
Vino alla mandorla	euro 6
Moscato d'Asti	euro 5
Zibibbo Arini con i cantucci fatti in casa	euro 6
Sherry Pedro Ximenez	euro 6

I BICCHIERI D'ORO.....

BIANCO...

Prosecco DOC Extra dry Belstar	euro 5
Berlucchi 6l Franciacorta Brut	euro 7
Valcalepio Bianco 2018	euro 4.5
Le Corne Chardonnay Biologico 2018	euro 5.5
Sauvignon Blanc Vette di San Leonardo 2018	euro 5.5
Gewurztraminer Concerto Grosso Elena Walch 2020	euro 6.5
Pinot grigio Klaus Lentschp 2017	euro 5.5
Rose' di Primitivo del Salento Cantina San Marzano	euro 5

ROSSO...

Valcalepio Rosso 2017	euro 4.5
Kalos "Il Calepino" 2015 Cabernet Ris. in purezza	euro 6.5
M.A.S. "Il Calepino" 2015 Merlot Ris. in purezza	euro 6.5
Valpolicella Superiore Campofiorin Masi 2018	euro 6
Chianti classico Riserva Ducale Ruffino 2017	euro 6
Barolo Massolino 2016	euro 8

“Uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati”



Vineria Cozzi:

🐜 applica il sistema HACCP per la sicurezza degli alimenti e la tutela dei consumatori ai sensi del Reg. CE 852/04

🐜 attua una procedura di gestione allergeni secondo il regolamento CE 1169/2011. Su richiesta degli interessati è disponibile il libro allergeni

🐜 applica il DVR per la sicurezza del lavoro e la tutela dei lavoratori ai sensi del d.lgs. 81/2008

🐜 alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nel Manuale di Autocontrollo Igienico ai sensi del Reg. CE n. 852/04



WAVE RUNNER

American IPA.

Chiara, secca e molto aromatica. L'intensa luppolatura data da un mix di luppoli americani, utilizzati in diverse fasi della produzione, creano un bouquet aromatico unico, con richiami al mango, albicocca, pesca e agrumi.

Alc. Vol. 6,5%

RIVERSIDE

Pale Ale

Pale Ale dorata prodotta con una miscela di malti pale e pils, fermentata con ceppo di lievito americano.

Un mix intrigante di luppoli di diverse origini, conferiscono alla birra un aroma unico, con sfumature che vanno dall'erbaceo al terroso passando per note floreali ed agrumate.

Alc. Vol 5,2%

SPRING

Amber Ale

Birra in stile Amber Ale dal colore ambrato carico.

Prodotta con una miscela di 4 malti differenti, che donano note maltate e fruttate.

La delicata luppolatura che prevede l'utilizzo di luppoli tedeschi, inglesi e americani conferiscono alla birra un piacevole aroma fruttato e floreale e un amaro leggero

Alc. Vol. 6,0%

€ 6.50



KILLER QUEEN

Double IPA

E' una birra estremamente luppolata, dal colore ramato leggero e dal tenore alcolico importante (ma che non si sente!)

Ai malti viene aggiunto destrosio per rendere la birra particolarmente secca e per far emergere al meglio le note aromatiche intense dei luppoli americani utilizzati

Alc. Vol. 8%

€ 6,50