

## *Insalate*

<b>Roquefort</b> radicchio rosso misticanza noci pera	€ 14,00
<b>Nizzarda</b> lattuga uovo tonno fagiolini patate pomodorini acciughe olive nere cipolla capperi	€ 12,00
<b>Caesar</b> lattuga pollo parmigiano crostini bacon salsa Caesar	€ 12,00
<b>Quinoa rossa</b> valeriana salmone affumicato mais finocchio	€ 12,00
<b>Insalata di pollo in dolce cottura</b> in agrodolce con uvetta pinoli e aceto di sherry	€ 14,00
<b>Insalata piccola / grande</b>	€ 7,00 / € 9,00
con ingredienti a scelta tra lattuga rucola misticanza radicchio carote pomodori mais fagioli gamberetti tonno mozzarella	

## *Piatti freddi*

<b>Bresaola</b> con caprino rucola e pomodorini	€ 13,00
<b>Roast beef all'inglese</b> con patate arrosto	€ 13,00
<b>Prosciutto crudo di Parma</b> con mozzarella del Salento	€ 14,00
<b>Prosciutto crudo di Parma</b> con carciofini	€ 13,00
<b>Caprese</b> pomodoro fresco mozzarella del Salento basilico	€ 12,00
<b>Salmone norvegese affumicato</b> con crostini	€ 14,00
<b>Baccalà mantecato</b> con crostini pomodorini e olive	€ 13,00

Minerale ½ lt € 2,20 – 1 lt € 3,20  
Coperto – Servizio – I.V.A. inclusi

## *Menu del giorno*

<b>Zuppa di orzo alla trentina con crostini caserecci</b>
<b>Risotto al succo di bietola rosa e capesante</b>
<b>Spaghetti alla carbonara con scaglie di parmigiano</b>
€ 10,00
<b>Pasta al pomodoro / Pasta al ragù</b>
€ 8,00

## *Secondi piatti*

<b>Trancio di salmone alla griglia</b>	€ 14,00
con salsa ridotta alla soia riso pilaf e ratatouille di verdure	
<b>Tartare di tonno* con brunoise di verdure</b>	€ 16,00
guarnita con pomodorini capperi insalatina e crostini	
<b>Tartare di salmone*</b>	€ 16,00
con cheese cream all'erba cipollina insalatina e crostini	
<b>Insalata tiepida di mare*</b>	€ 16,00
con gamberi piovra seppie calamari misticanza pomodorini patate olive	
<b>Tagliata di filetto di manzo</b>	€ 16,00
all'olio e rosmarino / ai sapori forti con patate al forno e ratatouille di verdure / rucola grana pomodorini al balsamico	
<b>Tartare di filetto d'Angus irlandese</b>	€ 16,00
con insalatina burro salato e crostini	

## Dessert\*

**Tiramisù / Crema catalana** € 6,60

**Crostatina alle fragole / lamponi** € 6,60

*Pasta frolla con crema chantilly alla vaniglia bourbon ricoperta di fragole/lamponi*

**Abbraccio di Venere**® € 6,60

*Crema alla vaniglia con cremoso al cioccolato e pezzetti di mandorle caramellate su un pan di Spagna al cioccolato*

**Setteveli**® € 6,60

*Fondo di morbido savoiardo al cioccolato e gianduia ai cereali  
mousse di cioccolato fondente, bavarese alle nocciole e sfoglie di cioccolato*

**Giardino siciliano** € 6,60

*Crema leggera al pistacchio, cuore al limone, frolla montata alle mandorle fragoline di bosco*

**Meridiana** € 6,60

*Crema leggera alle nocciole, cremoso alla vaniglia e nocciole caramellate su pan di Genova al caramello*

**Foresta Nera** € 6,60

*Mousse al cioccolato dell'Ecuador, salsa di ciliegie e panna montata con scaglie di cioccolato*

**Odissea** € 6,60

*Mousse al caramello, creme brulée al caffè, bavarese alla vaniglia, croccante alle nocciole e Pan di Spagna*

**Sole Mio** € 6,60

*Soffice spuma al limone di Amalfi, amaretto morbido al limone, panna cotta al mascarpone e vaniglia*

**Violetta** € 6,60

*Bavarese ai lamponi selvatici con cremoso alla vaniglia limone e lime  
e pan di Spagna all'olio di oliva e pasta di pistacchio*

**Ananas / Fragole/ Macedonia di frutta fresca** € 5,00

**Frutti di bosco** € 7,00

*\*Prodotti che per esigenze di lavorazione, per il mantenimento dei valori nutrizionali  
e per l'abbassamento della carica batterica sono trattati con il grande freddo*

## Vini

calice      bottiglia

### Bollicine

Prosecco Col Vetoraz Extra Dry € 5,30 € 30,00

Franciacorta Brut Corte Aura € 7,00 € 39,00

Franciacorta Rosé Corte Aura € 7,50 € 43,00

Franciacorta Cuvée Prestige Ca' del Bosco € 7,50 € 43,00

### Vini bianchi

Pinot Grigio La Viarte € 5,00 € 28,00

Friulano La Viarte € 5,00 € 28,00

Chardonnay Jermann € 5,50 € 32,00

Sauvignon Jermann € 5,50 € 32,00

Ribolla Gialla Vinnæ Jermann € 5,50 € 32,00

Gewürztraminer Kurtatsch € 5,00 € 28,00

Soave Classico Pieropan € 5,00 € 28,00

Lugana Zenato S. Cristina € 5,50 € 32,00

### Vini rossi

Merlot Sassonero Cà' Lustra € 5,50 € 32,00

Valpolicella Cl. Sup. Pruvoliniano Domini Veneti € 5,00 € 28,00

Valpolicella Superiore Ripassa Zenato € 6,70 € 38,00

Amarone Costasera Masi € 13,00 € 70,00

Cabernet Sauvignon Lis Neris € 5,50 € 32,00

Chianti Classico Pèppoli Antinori € 5,50 € 32,00