



La Carta del Sommelier



ENOTECA ARMELLINI
MENÙ SERALE - DALLE 18:00





LA MESCITA



BOLLICINE

<i>Prosecco Marsuret Valdobbiadene Brut "San Boldo"</i>	€ 6,00
<i>Franciacorta Franca Contea Brut Cuvèe "Primus"</i>	€ 7,00
<i>Franciacorta Berlucchi 61 Saten</i>	€ 9,00
<i>Franciacorta Contadi Castaldi Rosé</i>	€ 8,00



VINI BIANCHI

<i>Pinot grigio La Magnolia (Friuli)</i>	€ 7,00
<i>Friulano La Tunella (Friuli)</i>	€ 8,00
<i>Pigato Lupi (Liguria)</i>	€ 8,00
<i>Gewurztraminer Girlan (Alto Adige)</i>	€ 7,00



VINI ROSATI

<i>Cirò Rosato Puntalice Senatore Bio (Calabria)</i>	€ 7,00
<i>Nero di Troia "una notte" Sacco (Puglia)</i>	€ 7,00



VINI ROSSI

<i>Dolcetto d'Alba Rutuin Ciabot Berton (Piemonte)</i>	€ 7,00
<i>Pinot Nero H Lun (Alto Adige)</i>	€ 7,00
<i>Aglianico Contado Di Majo Norante (Molise)</i>	€ 8,00
<i>Chianti Classico Fonterutoli Mazzei (Toscana)</i>	€ 9,00

Vino al calice - 12,5 cl



BOLLICINE IN BOTTIGLIA

BOLLICINE ITALIANE

<i>Spumante Sabina Extra Brut Ca' dei Conti Blanc de Noir</i>	€33,00
<i>Oltrepò Pavese Monsupello Nature</i>	€32,00
<i>Alta Langa Luigi Coppo Brut</i>	€32,00
<i>Alta Langa Fontanafredda Limited Edition 2021</i>	€26,00
<i>Trento DOC Brut Millesimato Altemasi</i>	€27,00
<i>Franciacorta Franca Contea Brut Cuvée "Primus"</i>	€27,00
<i>Franciacorta Berlucchi '61 Satèn</i>	€32,00
<i>Franciacorta Andrea Arici Brut Dosaggio Zero Uno</i>	€42,00
<i>Trento Doc Ferrari Perlé Brut</i>	€46,00
<i>Franciacorta Ca' del Bosco Cuvée Prestige Extra Brut</i>	€46,00
<i>Franciacorta Bellavista Alma Extra Brut Assemblage</i>	€45,00
<i>Franciacorta Monte Rossa Brut "Cabochon"</i>	€72,00
<i>Trento DOC Altemasi Riserva Graal</i>	€60,00
<i>Franciacorta Ca' del Bosco Dosaggio Zero</i>	€68,00
<i>Franciacorta Bellavista Millesimato "La Scala"</i>	€52,00
<i>Franciacorta Antica Fratta Rosé</i>	€35,00
<i>Oltrepò Pavese Monsupello Rosé Brut</i>	€35,00
<i>Franciacorta Franca Contea Brut Rosé</i>	€32,00
<i>Franciacorta Berlucchi '61 Rosé</i>	€33,00
<i>Franciacorta Andrea Arici Dosaggio Zero Rosé</i>	€42,00
<i>Alta Langa Fontanafredda Contessa Rosa Rosé Millesimato</i>	€34,00
<i>Franciacorta Bellavista Alma Rosé Assemblage</i>	€52,00
<i>Franciacorta Ca' del Bosco Prestige Rosé</i>	€62,00
<i>Trento DOC Ferrari Perlé Rosé</i>	€60,00
<i>La Scolca D'Antan Rosé Brut Millesimato</i>	€67,00

In alternativa, scegli la tua bottiglia dallo scaffale:
prezzo di enoteca + €8 di servizio.

CHAMPAGNE

<i>Nominé Renard Brut</i>	€40,00
<i>Moët & Chandon Réserve Impériale Extra Brut</i>	€61,00
<i>Laurent-Perrier Brut</i>	€56,00
<i>Jean Dumangin Premier Cru Brut Héritage</i>	€44,00
<i>Palmer Brut La Réserve</i>	€57,00
<i>Pol Roger Brut Réserve</i>	€69,00
<i>Taittinger Prélude Grands Cru</i>	€94,00
<i>Charles Heidsieck Brut Réserve</i>	€62,00
<i>Bruno Paillard Extra Brut</i>	€73,00
<i>Ruinart Brut</i>	€77,00
<i>Bollinger Special Cuvée Brut</i>	€77,00
<i>Louis Roederer Collection</i>	€72,00
<i>Perrier-Jouët Belle Époque</i>	€222,00
<i>Armand de Brignac Gold Brut</i>	€335,00
<i>Dom Pérignon Vintage 2015</i>	€244,00
<i>Pol Roger Sir Winston Churchill</i>	€335,00
<i>Bollinger R.D. Extra Brut 2007</i>	€338,00
<i>Cristal Vintage 2015</i>	€322,00
<i>Nominé Renard Rosé</i>	€47,00
<i>Bruno Paillard Rosé</i>	€95,00
<i>Laurent-Perrier Rosé</i>	€89,00
<i>Billecart-Salmon Rosé</i>	€105,00
<i>Ruinart Rosé</i>	€105,00

VINI ROSATI

<i>Lagrein Rosé H.Lun - Alto Adige</i>	2025	€18,00
<i>Cirò Rosato Puntalice Senatore Bio - Calabria</i>	2024	€20,00
<i>Nero di Troia "una notte" Sacco - Puglia</i>	2025	€17,00
<i>Primitivo Rosé Tramari San Marzano - Puglia</i>	2025	€19,00
<i>Furia di Calafuria Tormaresca - Puglia</i>	2022	€34,00
<i>Rosé Cotes de Provence Minuty Prestige - Francia</i>	2025	€30,00

In alternativa, scegli la tua bottiglia dallo scaffale:
prezzo di enoteca + €8 di servizio.

VINI BIANCHI

<i>Pinot Grigio La Magnolia - Friuli</i>	2025 €16,00
<i>Frascati Sup. "Luna Mater" Fontana Candida - Lazio</i>	2022 €29,00
<i>Pecorino "Safari" Cantina Bove - Abruzzo</i>	2025 €15,00
<i>Biancolella d'Ischia Casa d'Ambra - Campania</i>	2025 €22,00
<i>Pigato Lupi - Liguria</i>	2025 €25,00
<i>Lugana "Prestige" Ca' Maiol - Lombardia</i>	2024 €21,00
<i>Soave Classico "Calvarino" Pieropan - Veneto</i>	2023 €34,00
<i>Vernaccia di San Gimignano Panizzi - Toscana</i>	2024 €18,00
<i>Ribolla Gialla Polencic - Friuli</i>	2025 €20,00
<i>Friulano La Tunella - Friuli</i>	2025 €23,00
<i>Greco di Tufo "Oltre" Bellaria - Campania</i>	2024 €23,00
<i>Fiano di Avellino "Bechar" Caggiano - Campania</i>	2025 €22,00
<i>Verdicchio Superiore Stefano Antonucci - Marche</i>	2023 €25,00
<i>Kerner "Praepositus" Abbazia di Novacella - Alto Adige</i>	2024 €29,00
<i>Riesling Monsupello - Lombardia</i>	2025 €18,00
<i>Etna Bianco Benanti - Sicilia</i>	2024 €29,00
<i>Gavi di Gavi "Etichetta Nera" La Scolca - Piemonte</i>	2025 €33,00
<i>Timorasso "Derthona" Mariotto - Piemonte</i>	2024 €24,00
<i>Gewürztraminer Girlan - Alto Adige</i>	2025 €21,00
<i>Sauvignon Riserva "Sanct Valentin" - Alto Adige</i>	2025 €39,00
<i>Vermentino "Lintori" Capichera - Sardegna</i>	2025 €25,00
<i>Vermentino "Lupus in Fabula" Tenute Olbios - Sardegna</i>	2025 €29,00
<i>Chardonnay Tormaresca - Puglia</i>	2025 €15,00
<i>Chardonnay Omina Romana - Lazio</i>	2022 €27,00
<i>Trebbiano "Marina Cvetic" Masciarelli - Abruzzo</i>	2023 €51,00
<i>Terlaner "La Contessa" Manincor - Alto Adige</i>	2025 €27,00
<i>Pinot Grigio "Dessimis" Vie di Romans - Friuli</i>	2024 €38,00
<i>Sauvignon "Poggio alle Gazze dell'Ornellaia" - Toscana</i>	2024 €57,00
<i>Chardonnay Cuvée Bois Les Crêtes - Valle d'Aosta</i>	2023 €57,00
<i>Grechetto "Poggio della Costa" Sergio Mottura - Lazio</i>	2024 €24,00

In alternativa, scegli la tua bottiglia dallo scaffale:
prezzo di enoteca + €8 di servizio.

VINI ROSSI

<i>Montepulciano "Indio" Cantina Bove - Abruzzo</i>	2022	€17,00
<i>Cesanese Superiore "Silene" Damiano Ciolli - Lazio</i>	2025	€21,00
<i>Rosso Conero "Serrano" Umani Ronchi - Marche</i>	2025	€15,00
<i>Tintilia "Zio Alfonso" Santa Lucia - Molise</i>	2022	€25,00
<i>Aglianico "Contado" Di Majo Norante - Molise</i>	2020	€21,00
<i>Primitivo di Manduria "Ceralacca" Soloperto - Puglia</i>	2023	€18,00
<i>Etna Rosso Benanti - Sicilia</i>	2023	€29,00
<i>Pinot Nero H. Lun - Alto Adige</i>	2025	€21,00
<i>Pinot Nero "Mason" Manincor - Alto Adige</i>	2022	€43,00
<i>Dolcetto d'Alba "Rutuin" Ciabot Berton - Piemonte</i>	2025	€17,00
<i>Nebbiolo d'Alba "Ochetti" Ratti - Piemonte</i>	2024	€26,00
<i>Nebbiolo Cordero di Montezemolo - Piemonte</i>	2024	€25,00
<i>Barbera "Bricco dell'Uccellone" Braida - Piemonte</i>	2021	€76,00
<i>Gattinara "Tre Vigne" Travaglini - Piemonte</i>	2020	€44,00
<i>Barolo "Beni" Batasiolo - Piemonte</i>	2021	€40,00
<i>Barolo "Roggeri" Ciabot Berton - Piemonte</i>	2018	€44,00
<i>Barbaresco Gaja - Piemonte</i>	2022	€314,00
<i>Chianti Classico "Fonterutoli" Mazzei - Toscana</i>	2023	€24,00
<i>Brunello di Mont "CastelGiocondo" Frescobaldi - Toscana</i>	2020	€49,00
<i>Brunello di Montalcino Castello Romitorio - Toscana</i>	2021	€59,00
<i>Brunello di Montalcino Mastrojanni - Toscana</i>	2020	€62,00
<i>San Leonardo Tenuta San Leonardo - Trentino</i>	2020	€110,00
<i>Guidoalberto San Guido - Toscana</i>	2023	€72,00
<i>Lupicaia - Toscana</i>	2017	€144,00
<i>Flaccianello Fontodi - Toscana</i>	2020	€128,00
<i>Tignanello Antinori - Toscana</i>	2023	€160,00
<i>Sassicaia - Toscana</i>	2023	€338,00
<i>Solaia - Toscana</i>	2022	€426,00
<i>Amarone "Acinatico" Accordini - Veneto</i>	2021	€36,00
<i>Amarone della Valpolicella Bertani Classico - Veneto</i>	2017	€126,00

In alternativa, scegli la tua bottiglia dallo scaffale:
prezzo di enoteca + €8 di servizio.

BIRRIFICIO ARTIGIANALE GJULIA

NORD - BIONDA 5,5%

33cl €6,00 - 75cl €14,00

Dal corpo leggero e aroma dai toni caldi

EST - WEIZEN 6%

33cl €6,00 - 75cl €14,00

Gusto complesso ed elegante, retrogusto di banana

OVEST - AMBRATA 7%

33cl €6,00 - 75cl €14,00

All'olfatto note caramellate incontrano i profumi del sottobosco. al palato note di caramella mou si fondono con un retrogusto amarognolo

SUD - NERA 8%

33cl €6,00 - 75cl €14,00

Colore scuro, con un corpo strutturato e vellutato. Aroma inebriante di caffè e liquirizia.

IOI - SENZA GLUTINE 4,7%

50cl €7,00

Ottenuta esclusivamente da malto d'orzo, questa birra senza glutine conserva tutto il gusto di una birra artigianale.

BIRRIFICIO ARTIGIANALE BALADIN

NAZIONALE - BIONDA 5%

33cl €6,00 - 75cl €14,00

Le sue note di camomilla e agrumi, in equilibrio con l'amaro delicato del luppolo italiano la rendono semplicemente complessa.

ISAAC - WITBIER (BIANCA) 5%

33cl €6,00 - 75cl €14,00

All'olfatto profumo di lieviti e agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate.

WAYAN - SAISON 5,8%

33cl €6,00 - 75cl €14,00

All'olfatto i sentori vegetali si stemperano in un delizioso floreale, In bocca va dal dolce del malto all'agrumato, passando per toni più accesi di spezie e freschi di pepe.

SUPER - AMBRATA 8%

33cl €6,00 - 75cl €14,00

All'olfatto profumi fruttati che si fondono con le delicate note erbacee e agrumate del luppolo. In bocca si aggiungono sentori di cereali.

LEON - BRUNA 8,5%

33cl €6,00 - 75cl €14,00

All'olfatto profumo di frutta cotta e note più piene di cioccolato. Al palato un accenno di amarene sotto spirito, che lascia subito il posto al tostato dei cereali che sa di cioccolato, fave di cacao e caffè.

IPPA - INDIA PALE ALE (IPA) 5,5%

33cl €6,00 - 75cl €14,00

Al naso, evidenti note agrumate di mandarino unite a sentori di melone e mango. In bocca ricorda le classiche IPA inglesi dove il ceppo di lievito selezionato e coltivato nel birrificio ne determina l'imprinting assolutamente Baladin.



COCKTAIL SIGNATURE

ARMELLINI SQUARE <i>Gin Mare, Vermouth Bianco, Limone, Basilico</i>	€12,00
ROSA DI ROMA <i>Gin nordés, Rosato, Limone, Soda</i>	€12,00
IL BOTANICO <i>Gin The Botanist, Limone, Miele, Aromatic Bitters</i>	€13,00
THE OLD WAY <i>Gin Monkey 47, Vermouth Rosso, Zuccherò, Aromatic Bitters</i>	€14,00
ARMELLINI TROPICAL <i>Rum bianco Planteray 3 Stars, Ananas, Lime, Passion Fruit, Aromatic Bitters</i>	€12,00
ARMELLINI <i>Vodka Absolut, Limone, Miele, Bollicina, Soda</i>	€12,00
PASSIONE ARMELLINI <i>Vodka Absolut, Passoã, Pompelmo Rosa, Lime, Zuccherò</i>	€12,00



MOCKTAIL

L'arte del cocktail, in versione analcolica.

VIRGIN FRENCH <i>Fresco e tropicale, con la vivacità del lime, la dolcezza del passion fruit e una chiusura agrumata</i>	€8,00
VIRGIN PALOMA <i>Agrumato e leggermente amaricante, con pompelmo rosa e una nota morbida di agave</i>	€8,00
STRAWBERRY BASIL <i>Fruttato e aromatico: fragola e basilico si incontrano con la freschezza del lime e della tonica</i>	€8,00
SPRITZ 0.0. <i>Aperitivo analcolico, agrumato e amaricante, con il carattere del Bitter Rosso San Pellegrino</i>	€8,00
VIRGIN COLADA <i>Morbido e tropicale, dominato dall'incontro tra ananas e cocco, con un finale fresco di menta</i>	€8,00





GIN TONIC



BOMBAY DRY	€8,00
<i>Dry Gin, Schweppes Tonic</i>	
TANQUERAY	€8,00
<i>London Dry Gin, Schweppes Tonic</i>	
MALFY POMPELMO ROSA	€10,00
<i>Gin Agrumato, Fever-Tree Indian Tonic</i>	
NORDES	€10,00
<i>Gin Aromatico, Fever-Tree Indian Tonic</i>	
HENDRICK'S	€10,00
<i>Gin Floreale, Fever-Tree Indian Tonic</i>	
MARE	€10,00
<i>Gin Mediterraneo, Fever-Tree Indian Tonic</i>	
SABATINI	€10,00
<i>Gin Botanico, Fever-Tree Indian Tonic</i>	
ETSU DOUBLE YUZU	€13,00
<i>Gin Agrumato, Fever-Tree Indian Tonic</i>	
THE BOTANIST	€13,00
<i>Gin Botanico, Fever-Tree Indian Tonic</i>	
MONKEY 47	€14,00
<i>Dry Gin, Fever-Tree Indian Tonic</i>	
NIKKA COFFEY GIN	€14,00
<i>Gin Giapponese, Fever-Tree Indian Tonic</i>	
PORTOFINO DRY	€14,00
<i>Italian Dry Gin, Fever-Tree Indian Tonic</i>	



In alternativa, lasciatevi guidare dal nostro bartender.





SPRITZ

APEROL <i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	€7,00
CAMPARI <i>Bitter Campari, Prosecco, Soda</i>	€7,00
SELECT <i>Select, Prosecco, Soda</i>	€8,00
MARTINI <i>Martini Bianco, Prosecco, Soda, Menta</i>	€8,00
LIMONCELLO <i>Limoncello, Prosecco, Soda</i>	€8,00
MIDORI <i>Midori Melon Liqueur, Prosecco, Soda</i>	€8,00
PASSION <i>Passoa, Prosecco, Soda</i>	€8,00
VENTURO <i>Venturo, Prosecco, Soda</i>	€8,00
HUGO <i>Liquore ai fiori di Sambuco, Prosecco, Soda, Menta</i>	€8,00
CYNAR <i>Cynar, Prosecco, Soda</i>	€8,00

I GRANDI CLASSICI

NEGRONI <i>Gin Tanqueray, Bitter Campari, Vermouth Rosso</i>	€8,00
MOJITO <i>Rum Pampero bianco, Lime, Zucchero di canna, Zenta, Soda</i>	€8,00
LONDON MULE <i>Gin, Lime, Schweppes selection ginger beer & chili</i>	€8,00
CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA <i>Vodka, Lime, Zucchero di canna, Sciroppo alla fragola</i>	€8,00
MOSCOW MULE <i>Vodka, Lime, Ginger Beer</i>	€8,00

BLOODY MARY

€9,00

*Vodka Wiborowa, Succo di pomodoro, Limone, Spezie,
Tabasco, Worcester sauce*

PIÑA COLADA

€9,00

Rum, Batida de coco, Ananas

BLU MALIBU

€9,00

Rum, Malibu, Blue Curaçao, Succo d'ananas

GREEN LIZARD

€9,00

Rum, Midori, Succo d'ananas, Lime

MOJITO AL COCCO

€9,00

*Rum Bianco, Malibù, Lime, Cocco, Menta, Zucchero di
canna, Soda*

AMERICANO

€8,00

Bitter Campari, Vermouth Rosso, Soda

NEGRONI SBAGLIATO

€9,00

Bitter Campari, Vermouth, Prosecco

PALOMA

€9,00

Tequila, Lime, Tonica al pompelmo rosa

CAIPIRINHA PASSION FRUIT

€9,00

Cachaça, Lime, Zucchero di canna, Passion Fruit

COCKTAILS PREMIUM**PALOMA CASAMIGOS**

€12,00

Tequila blanco, Lime, Tonica al pompelmo rosa

BOULEVARDIER

€12,00

Bourbon Bulleit Rye, Bitter, Vermouth Rosso

NEGRONI TANQUERAY TEN

€11,00

Gin Tanqueray Ten, Bitter, Vermouth Rosso

ZACAPA MOJITO

€15,00

Rum Zacapa Solera 23, Lime, Menta, Zucchero di canna, Soda







BEVANDE

<i>Acqua microfiltrata 1 Lt</i>	€2,00
<i>Coca cola vetro 33cl</i>	€3,50
<i>Coca cola zero vetro 33cl</i>	€3,50
<i>Fanta vetro 33cl</i>	€3,50
<i>Chinotto Neri 2ocl</i>	€3,50
<i>Cedrata Tassoni 18cl</i>	€4,00
<i>Té San Benedetto Limone/Pesca 50cl</i>	€3,50
<i>Red Bull Lattina 25cl</i>	€4,00
<i>Tonica Schweppes</i>	€3,50
<i>Lemon Schweppes</i>	€3,50
<i>J.Gasco Ginger Ale</i>	€3,50
<i>J.Gasco Ginger Beer</i>	€3,50



APERITIVI IN BOTTIGLIA

<i>Crodino</i>	€4,00
<i>Bitter Bianco San Pellegrino</i>	€4,00
<i>Bitter Rosso San Pellegrino</i>	€4,00
<i>Campari Soda</i>	€4,50
<i>Aperol Soda</i>	€4,50
<i>Bitter Campari</i>	€5,00
<i>Martini Bianco/Rosso</i>	€5,00
<i>Aperitivo Corretto</i>	€6,00
<i>Succo di Pomodoro Condito</i>	€4,50



SUCCHI DI MELA KOHL

<i>Rouge, Rubinette, Pinova, Jonagold, Ribes, Mandarino, Albicocca, Menta, Pesca, Pera, Mirtillo Selvatico, Luppolo, Fiori di Sambuco, Carota, Sonnenglanz</i>	€4,50
--	-------





La Carta
della Cucina



ENOTECA ARMELLINI
MENÙ SERALE - DALLE 18:00





LA GASTRONOMIA

Sfiziosi e da Condividere

Salumi e formaggi di selezione, serviti al tagliere

IL TAGLIERE DELLA CASA

€18,00

Mortadella in cotenna con pistacchi, Crudo San Daniele King, Bresaola, coppiette d'Ariccia; tris di formaggi — capra, vaccino al limone, pecorino del Busti serviti con confettura

IL NERO IBÉRICO

€25,00

*Selezione di Jamón Ibérico con pane tostato e burro salato
Circa 100gr*

LA CANTINA DI FORMAGGI

€15,00

Formaggi misti freschi e stagionati, serviti con confetture

SELEZIONE PREMIUM FORMAGGI

€20,00

Formaggi premium misti freschi e stagionati, serviti con confettura





LE PINSE

Sfiziose e Croccanti



LA CLASSICA

€6,00

Focaccia bianca, fragrante e dorata, profumata al rosmarino e completata da un filo d'olio.



MORTADELLA & PISTACCHIO

€13,00

Pinsa bianca, croccante e fragrante, con mortadella in cotenna, stracciata pugliese cremosa e una generosa pioggia di granella di pistacchio



LA SAN DANIELE

€12,00

Pinsa bianca, appena sfornata, completata a crudo con Prosciutto Crudo San Daniele King e pomodorini semi-dried De Carlo



LA COLORATA

€9,00

La nostra interpretazione della margherita, con burrata, basilico e un'esplosione di pomodorini datterini colorati



LA SALMONE

€14,00

Pinsa bianca, appena sfornata, completata a crudo con salmone affumicato, stracciatella e scorza di limone.



LA VEGETARIANA

€10,00

Focaccia bianca, verdure di stagione e mozzarella





A CRUDO

Crudi e Tartare

TARTARE "ARMELLINI"

€17,00

Tartare di Black Angus, senape grezza e fior di capperi su polvere di tarallo - Circa 100gr

TARTARE "LA FRESCA"

€17,00

Tartare di Black Angus con cuore di burrata e pomodorini confit - Circa 100gr

CARPACCIO BLACK ANGUS

€17,00

Fettine sottili, olio EVO, scaglie di parmigiano e rucola - Circa 100gr

TORTINO VEGANO

€10,00

Broinoise di verdure crude

TARTARE DI PESCE SPADA

€19,00

Agrumi e pepe rosa - Circa 100gr

SOPPRESSATA DI POLPO

€19,00

Accompagnata da un'insalatina di finocchi, arance e olive nere



DALLA CUCINA

Sfiziosi e da Condividere

MONTANARINE DEL GIORNO €8,00

A gusto dello chef

TRIS DI SUPPLÌ DELLO CHEF €8,00

Tre gusti fatti in casa, filanti al centro

SFIZI DI POLLO IN CROSTA €9,00

Croccante di cornflakes, maionese al tartufo

LE POLPETTE DELLO CHEF €9,00

Ricetta tradizionale, condimento giornaliero

CIAMBELLA DI BUFALA FARCITA €12,00

Circa 250 g di bufala , prosciutto crudo e rucola

BURRATA AL TARTUFO €14,00

Circa 250 g di burrata di bufala, salsa al tartufo

PARMIGIANINA DELLO CHEF €10,00

Melanzane impanate, pomodoro e strati di parmigiano

BOMBETTE PUGLIESI RIPIENE €12,00

Cicoria ripassata guancialetto croccante e scamorza affumicata



DALLA CUCINA

Carni e Tagliate

TAGLIATA AI FUNGHI PORCINI €24,00

Circa 200gr

**TAGLIATA STRACCIATELLA E
BASILICO** €22,00

Circa 200gr

**ROASTBEEF CON SALSA VERDE
ALLE ERBE** €15,00

Circa 200gr



PER ACCOMPAGNARE

Contorni

PINZIMONIO DI VERDURE €6,00

Verdure fresche croccanti con salse di accompagnamento

**PATATE AL FORNO CON
ROSMARINO** €6,00

CICORIA RIPASSATA €6,00

VERDURE GRATINATE €6,00

