





CAFFETTERIA	
<p>La nostra miscela <b>Ottolina Premium</b>: preziosa miscela di caffè Arabica e Robusta ricavata dalla mescolanza di caffè pregiati di provenienza centro e sudamericana, e asiatica. L'aroma è pieno, equilibrato. Il gusto cremoso e soave con accenni di acidità.</p>	
Caffè	3€
Caffè decaffeinato, orzo e marocchino	3,5€
Cappuccino	4,5€
Latte macchiato	5€

I NOSTRI THE	6€
<p>Sono frutto di una selezione della linea Dammann frères che unisce qualità ed eleganza ad una delle bevande più bevute al mondo. Sempre accompagnati da un assortimento di piccola pasticceria artigianale.</p>	




BIBITE	
Acqua	3€ / 6€ se prima consumazione
Bibite, spremute e Red Bull	8€

	<b>CORTESE SOFT DRINKS</b>	8€
	Ginger beer, Ginger ale, Aranciata bio, Chinotto bio, Cedrata bio, Te pesca bio, Te limone bio, Lemon soda bio, Tonica	

VINI BIANCHI	   
Vermentino Su'Imari - SU'ENTU	10€   40€   30€
Sauvignon - LAVIS	10€   40€   30€
Occhione - CAMPO DI SASSO	10€   40€   30€
Ribolla Gialla - PUIATTI	10€   40€   30€
Pinot Grigio - LAVIS	10€   40€   30€
Torre di Giano - LUNGAROTTI	10€   40€   30€
Chardonnay - LAVIS	10€   40€   30€
Traminer - PUIATTI	10€   40€   30€
Müller Thurgau - LAVIS	10€   40€   30€
Gewurtztraminer - HOFSTÄTTER	12€   60€   40€
Crestale Sauvignon Celeste - REALE	12€   60€   40€
Sauvignon Blanc - CLOUDY BAY	-   70€   45€
Baron De L	-   180€   140€

VINI ROSSI	
Lu Rosso - LUNGAROTTI	10€   40€   30€
Merlot - LAVIS	10€   40€   30€
Valpolicella Superiore - ALLEGRI	12€   50€   35€
Lagrein - LAVIS	12€   50€   35€
Pinot Nero - LAVIS	10€   40€   30€
Insoglio del cinghiale - CAMPO DI SASSO	-   65€   40€
Palazzo della torre - ALLEGRI	-   60€   40€
Tignanello - SELEZIONE ANTINORI	-   140€   100€
Amarone - ALLEGRI	-   140€   100€
Dolcetto - MAESTRA GILLARDI	12   50€   35€
Barolo - GILLARDI	-   65€   45€

VINI ROSATI	
Bertarosè - BERTANI	10€   40€   30€

BOLLICINE	   
Prosecco Valdobbiadene - VALDOBBIADENE DOCG - TORDERA	10€   40€   30€
Prosecco Valdobbiadene “Strada di Guia” - FOSS MARAI	-   60€   40€
Lungarotti Brut Millesimato	-   60€   40€
Trento doc - CESARINI SFORZA	12€   50€   40€
Ca’ del Bosco Prestige	-   95€   65€
Franciacorta - MOSNEL	12€   50€   40€

CHAMPAGNE	
Pol Roger rosé	180€   130€
Pol Roger Blanc de Blanc 2015	200€   130€
Pol Roger Winston Churchill	350€   320€
Pol Roger Reserve brut	15€   130€   85€
Laurent Perrier rosé	180€   120€
Laurent Perrier Blanc de Blanc	180€   120€
Laurent Perrier Grand Siècle	280€   220€
Perrier Jouët Grand Brut	15   150€   95€
Perrier Jouët Blason Rosé	20   220€   140€
Perrier Jouët Blanc de Blancs	20   180€   110€
Perrier Jouët Belle Epoque 12	300€   250€
Ruinart Blanc de Blancs	180€   110€
Ruinart Rosé	220€   140€
Dom Pérignon Vintage	300€   250€
Dom Pérignon Rosé	700€   500€
Krug Grande Cuvée	330€   260€

BIRRE	COCKTAIL		
Heineken 0.0	10€	Analcolici	12€
Ichnusa	10€	Classical Cocktail	12€
Heineken	10€	Premium Cocktail	15€
Moretti filtrata a freddo	10€	Shot	7/8/12€
Ichnusa non filtrata	12€		
Lagunitas IPA	12€	DISTILLATI	15/18€
Naom Bavaria Berlin	12€		

SUPER PREMIUM COCKTAIL	
Cesar	
Mezcal Montelobos, pepe rosa, sciroppo di agave, sciroppo di rosa, cherry liquor, lime fresco	18€
Chevalier	
Grappa barrique 903, Drambuie, zolletta di zucchero, Bitter Peychaud's, soda, scorza di arancia, ciliegina	18€
Purple jack	
Jack Daniel's, crema di violetta, liquore al lampone “Des pères chartreux”, Southern Comfort, pompelmo rosa fresco, lampone fresco, scorza di limone	18€
Ly gin	
Tanqueray Dry gin, liquore di lychees, cetriolo fresco, sciroppo di zucchero	18€
Shibuya	
Belvedere vodka, sciroppo di agave, lime fresco, Earl Grey tea, Ginger beer Fever Tree, lemongrass	18€
French gimlet	
Hendrick's gin o Grey Goose vodka, St. Germain, lime	18€
Blackberry dream	
Grey Goose vodka, more fresche pestate, lime zucchero di canna bianco	18€
Breakfast Martini	
Bombay Sapphire gin, Grand Marnier, marmellata di arancia amara, limone fresco	18€

ANTIPASTI	
Composizione di verdure con crema di datterino**	15€
Tortino di zucca con fonduta di Parmigiano e granella di amaretto	15€
Polpettine di mazo al sugo	16€
Polentina fritta con le sue fondute	18€
Salmone* marinato alle erbe aromatiche con insalata di carciofi e salsa al prezzemolo	20€
Mozzarella in carrozza con alici	15€
Tartare di tonno* con battuta di avocado	20€
Tartare di Angus con senape di Digione e battuta di capperi	20€
Ravioli* di piadina artigianali con prosciutto crudo 24 mesi	18€
Selezione di salumi artigianali con stracciatella pugliese	22€
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi con mozzarella di bufala campana	16€
Caesar salad con bacon croccante, pollo e crostini di pane bianco	15€

PRIMI PIATTI	
Pennette integrali al ragù dell'orto**	16€
Risotto giallo al salto	16€
Paccheri cacio e pepe con gamberi* argentina	20€
Risotto radicchio e zola	18€
Scialatielli datterino e bufala campana	18€
Spaghetti alle vongole veraci	20€
Tagliatelle all'uovo con ragù di manzo	18€
Ravoli del plin con ragù bianco	20€

SECONDI PIATTI	
Cotoletta di vitello con panatura di grissini, battuta di pomodorini e patate al forno	26€
Mini hamburger* di Angus con fontina, pomodoro ramato, lattuga, bacon croccante, salsa tartara	20€
Club Sandwich con pollo, maionese, pomodoro, uovo, bacon croccante e chips	18€
Petto di pollo cotto a bassa temperatura con tortino di zucchine, pomodorini e menta	24€
Tagliata di Angus scozzese di Aberdeen con verdure grigliate e patate al forno	28€
Filetto di manzo al pepe rosa con verdure grigliate	28€
Trancio di tonno* scottato in crosta di sesamo e pistacchi con verdure saltate	28€
Ossobuco con risotto giallo	30€
Filetto alla Voronoff con patate al forno	28€
Brasato al Barolo con purè	28€

DESSERT	
Tiramisù	8€
Torta caprese	8€
Salame di cioccolato	8€
Panna cotta allo zenzero	8€
Meringata	8€

Coperto 3€
------------

\* prodotto sottoposto a processo di abbattimento in ottemperanza alle vigenti norme sanitarie


\*\* vegan

*È disponibile a richiesta il libro allergeni*

CAFE	
Our <b>Ottolina Premium blend</b> : special blend of Arabica and Robusta coffee made from a mixture of fine coffees from the center and from South America, and Asia. The aroma is full and balanced. The taste is creamy and smooth with hints of acidity.	
Coffee	3€
Decaffeinated coffee, barley coffee (orzo) and marocchino	3.5€
Cappuccino	4.5€
Latte macchiato	5€

OUR TEA	
	6€
It's a selection of Dammann Frères tea line that combines quality and elegance of the most famous beverage in the world. Always accompanied by a range of small bakery.	


SOFT DRINKS	
Water	3€ / 6€ if it's a first drink
Soft drinks, fresh juice and Red Bull	8€

	<b>CORTESE SOFT DRINKS</b>	8€
Ginger beer, Ginger ale, Aranciata bio, Chinotto bio, Cedrata bio, Te pesca bio, Te limone bio, Lemon soda bio, Tonica		

WHITE WINES	
	
Vermentino Su'Imari - SU'ENTU	10€   40€   30€
Sauvignon - LAVIS	10€   40€   30€
Occhione - CAMPO DI SASSO	10€   40€   30€
Ribolla Gialla - PUIATTI	10€   40€   30€
Pinot Grigio - LAVIS	10€   40€   30€
Torre di Giano - LUNGAROTTI	10€   40€   30€
Chardonnay - LAVIS	10€   40€   30€
Traminer - PUIATTI	10€   40€   30€
Müller Thurgau - LAVIS	10€   40€   30€
Gewurtztraminer - HOFSTÄTTER	12€   60€   40€
Crestale Sauvignon Celeste - REALE	12€   60€   40€
Sauvignon Blanc - CLOUDY BAY	-   70€   45€
Baron De L	-   180€   140€

RED WINES	
Lu Rosso - LUNGAROTTI	10€   40€   30€
Merlot - LAVIS	10€   40€   30€
Valpolicella Superiore - ALLEGRINI	12€   50€   35€
Lagrein - LAVIS	12€   50€   35€
Pinot Nero - LAVIS	10€   40€   30€
Insoglio del cinghiale - CAMPO DI SASSO	-   65€   40€
Palazzo della torre - ALLEGRI	-   60€   40€
Tignanello - SELEZIONE ANTINORI	-   140€   100€
Amarone - ALLEGRI	-   140€   100€
Dolcetto - MAESTRA GILLARDI	12   50€   35€
Barolo - GILLARDI	-   65€   45€

ROSE WINES	
Bertarosè - BERTANI	10€   40€   30€

SPARKLING WINES	
	
Prosecco Valdobbiadene - VALDOBBIADENE DOCG - TORDERA	10€   40€   30€
Prosecco Valdobbiadene “Strada di Guia” - FOSS MARAI	-   60€   40€
Lungarotti Brut Millesimato	-   60€   40€
Trento doc - CESARINI SFORZA	12€   50€   40€
Ca' del Bosco Prestige	-   95€   65€
Franciacorta - MOSNEL	12€   50€   40€

CHAMPAGNE	
Pol Roger rosé	180€   130€
Pol Roger Blanc de Blanc 2015	200€   130€
Pol Roger Winston Churchill	350€   320€
Pol Roger Reserve brut	15€   130€   85€
Laurent Perrier rosé	180€   120€
Laurent Perrier Blanc de Blanc	180€   120€
Laurent Perrier Grand Siècle	280€   220€
Perrier Jouët Grand Brut	15   150€   95€
Perrier Jouët Blason Rosé	20   220€   140€
Perrier Jouët Blanc de Blancs	20   180€   110€
Perrier Jouët Belle Epoque 12	300€   250€
Ruinart Blanc de Blancs	180€   110€
Ruinart Rosé	220€   140€
Dom Pérignon Vintage	300€   250€
Dom Pérignon Rosé	700€   500€
Krug Grande Cuvée	330€   260€

BEER		COCKTAIL	
Heineken 0.0	10€	Non Alcoholic	12€
Ichnusa	10€	Classical Cocktail	12€
Heineken	10€	Premium Cocktail	15€
Moretti filtrata a freddo	10€	Shot	7/8/12€
Ichnusa non filtrata	12€		
Lagunitas IPA	12€		
Naom Bavaria Berlin	12€	<b>SPIRITS</b>	15/18€

SUPER PREMIUM COCKTAIL	
<b>Cesar</b> Mezcal Montelobos, pink pepper, syrup agave, rose syrup, cherry liquor, lime juice	18€
<b>Chevalier</b> Grappa barrique 903, Drambuie, sugar, Bitter Peychaud's, soda, cherry, orange zest	18€
<b>Purple jack</b> Jack Daniel's, violet cream, raspberry liquor, Southern Comfort, pink grapefruit juice, lemon zest	18€
<b>Wild greek</b> Wild Turkey, Angostura, aromatic bitter, Ginger beer Royal Bliss	18€
<b>Ly gin</b> Tanqueray Dry gin, lychees liquor, fresh cucumber, sugar syrup	18€
<b>Shibuya</b> Belvedere vodka, agave syrup, lime fresh, early grey tea, Ginger beer Royal Bliss, lemongrass	18€
<b>French gimlet</b> Hendrick's gin o Grey Goose vodka, St. Germain, lime	18€
<b>Blackberry dream</b> Grey Goose vodka, crushed fresh blackberries, lime juice, brown sugar	18€
<b>Breakfast Martini</b> Bombay Sapphire gin, Grand Marnier, bitter orange marmalade, lemon juice	18€

APPETIZERS	
Vegetables with tomato sauce datterino**	15€
Pumpkin pie with parmesan fondue and amaretto grains	15€
Beef meatballs with sauce	16€
Fried polenta with fondue	18€
Herb marinated salmon with artichoke salad and parsley sauce	20€
Mozzarella in carrozza with anchovy	15€
Tuna* tartar with avocado tart	20€
Angus* tartar whit dijon mustard and capers	20€
Flatbread* ravioli whit Crudo ham 24 months	18€
Selection of cold cuts with stracciatella from Puglia	22€
Crudo di Parma 24 months and buffalo mozzarella from Campagna	16€
Caesar salad with crunchy bacon, chicken and croutons of bread	15€

FIRST DISHES	
Penne pasta with vegetable ragout**	16€
Sauteed yellow risotto	16€
Paccheri cheese Sarawak's pepper and Argentine shrimps*	20€
Risotto with with radicchio and Gorgonzola cheese	18€
Scialatielli with tomato sauce datterino and buffalo mozzarella from Campagna	18€
Spaghetti with clams	20€
Egg Tagliatelle with beef ragout	18€
Ravioli del plin with white ragout	20€

MAIN COURSE	
Veal cutlet with breadcrumbs breadcrumbs, cherry tomatoes and baked potatoes	26€
Angus Mini hamburger* with fontina cheese, tomato, lettuce, crunchy bacon, tartara sauce	20€
Club Sandwich with chicken, mayonnaise, tomato, egg, crunchy bacon and chips	18€
Chicken breast cooked at low temperature with courgette pie, cherry tomato and mint	24€
Cut of Scottish Angus from Aberdeen with grilled vegetables and baked potatoes	28€
Beef fillet with pink peppercorn, grilled vegetables	28€
Seared tuna in sesame and pistachio crust	28€
Braised veal with yellow risotto	30€
Voronoff fillet with baked potatoes	28€
Braised in Barolo with mashed potatoes	28€

DESSERT	
Tiramisù	8€
Caprese cake	8€
Chocolate salami	8€
Panna cotta with ginger	8€
Meringata	8€
Cover charge 3€	

\* product under chilling process in accordance with current health laws  
\*\* vegan