

BOLLICINE A CALICE

Prosecco Asolo e Montello DOCG	Villa Sandi	Veneto	€ 5
Trentodoc Nature Riserva 2015	Levide	Trentino-Alto Adige	€ 7
Etna Brut - Metodo Classico – Sosta	Nicosia	Sicilia	€ 7
Crémant d'Alsace Brut Rosè	Willm	Francia	€ 8
Franciacorta Cabochon Brut Fuoriserie	Monte Rossa	Lombardia	€ 10

VINI BIANCHI A CALICE

Sauvignon - Colli Orientali Friuli -	Castello di Buttrio	Friuli-Venezia Giulia	€ 5
Kerner	Valle Isarco	Trentino-Alto Adige	€ 5
Lugana - Le Crette	Ottella	Veneto	€ 6
Chardonnay - Macon Villages	Domaine Vuillemez	Francia	€ 8

VINI ROSSI A CALICE

Lagrein	Valle Isarco	Trentino-Alto Adige	€ 5
Valpolicella Ripasso Superiore	Tenuta S'Antonio	Veneto	€ 6
Brunello di Montalcino	Lisini	Toscana	€ 10

LA CUCINA

Cicchetti misti			€ 10
Baccala Mantecato – Burrata e Pomodorini secchi – Tartare di Manzo			
Tris di Polpettine			€ 8
<i>Tonno - Carne - Verdure [Icone]</i>			
Scampi Crudi *			€ 12
<i>4 scampi crudi Porcupine</i>			
Pinsa Romana			€ 10
<i>Burrata, Pomodorini Secchi e Basilico [Icone]</i>			
Tagliere di salumi e Formaggi			€ 15
<i>Soppressa, Mortadella, Crudo, Asiago e Grana [Icone]</i>			

PRIMI PIATTI

Maccheroni alla Carbonara “Tecia” per 4 persone € 30”			€ 12
<i>vino da abbinare Lagrein</i>			
Spaghetti alle Vongole Veraci			€ 14
<i>vino da abbinare Lugana</i>			
Paccheri Caccio, Pepe e Tartare di Gamberi rossi			€ 12
<i>vino da abbinare Franciacorta Cabochon</i>			

SECONDI PIATTI

Calamari Fritti*			€ 12
<i>vino da abbinare Prosecco Asolo e Montello</i>			
Tartare di Tonno Rosso con Olive Taggiasche*			€ 14
<i>vino da abbinare Crémant d'Alsazia Rosé</i>			
Crudo di Mare: Tartare di Tonno, Scampi, Gamberi Rossi			€ 25
<i>vino da abbinare Chardonnay Macon</i>			
Tartare di Manzo			€ 12
<i>vino da abbinare Trentodoc</i>			
Filetto di Manzo con Patate al Forno			€ 20
<i>vino da abbinare Brunello di Montalcino</i>			

DOLCI

Tiramisù “fatto da noi”			€ 5
Crema Catalana			€ 5

*Prodotto sottoposto ad abbattimento e/o congelamento

**Per maggiori dettagli sugli allergeni richiedere informazioni al personale