



RISTORANTE

ANTIPASTI

Prosciutto crudo di Parma e gnocco fritto	(1,12)	14,00
Mondeghili (5 PZ.)	(1,3,7,12)	12,00
Lumache alla Bourguignonne (6PZ.)	(7,14)	12,00
Tartare di salmone, crema di mango e sedano croccante	(4,9)	14,00
Code di gamberi alla catalana	(2)	14,00
Insalata di puntarelle con olive taggiasche e acciuga	(4,12)	12,00

PRIMI

Riso Carnaroli vino rosso e toma piemontese (min.2 pax)	(7)	12,00
Gnocchetti radicchio zola e noci	(1,5,7,8)	12,00
Paccheri con pomodori freschi e stracciatella	(1,3,7)	12,00
Pappardelle al sugo di lepre	(1,3)	12,00
Ravioli del plin con fondo bruno di vitello	(1,3,7,9,12)	12,00
Padellaccia di mare (min.2pax)	(1,2,4,9,14)	20,00

SECONDI

Tagliata di manzo con rucola	(12)	22,00
Panino con hamburger di chianina* (Bacon, Cheddar, Insalata)	(1,7,11,12)	20,00
Orecchia d'elefante	(1,3,8,12)	22,00
Baffa di costine	(12)	20,00
Tartare di manzo	(3,12)	22,00
Ganassino con polenta	(9,12)	22,00

CONTORNI 7€

- Verdure grigliate
- Patate al forno
- Insalata mista

DOLCI DELLE CASA 7€

(1,3,7,8,)

***Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine**
Per qualsiasi intolleranza preghiamo di avvisare il personale di sala

LE NOSTRE PROPOSTE

MENÙ 25€ A PERSONA

Obbligatoria la partecipazione intera del tavolo

Tagliere di salumi e formaggi misti con gnocco fritto

Tempura di verdure

Primo piatto a scelta tra:

-Risotto vino rosso e toma piemontese **(Min. 2 Pax.)**

-Pacchero pomodorino fresco e stracciatella

1 consumazione base a persona

o

1 bottiglia di vino ogni 4 persone

MENÙ 35€ A PERSONA

Minimo per due persone

Prosciutto crudo e gnocco fritto

Tempura di verdure

Mondeghili

Sformato di zucca

Polenta e formaggina d'Osmate

Primo piatto a scelta tra:

-Risotto vino rosso e toma piemontese **(Min. 2 Pax.)**

-Pacchero pomodorino fresco e stracciatella

1 consumazione base a persona

o

1 bottiglia di vino ogni 4 persone

**IN ENTRAMBI I MENÙ SONO ESCLUSI ACQUA, DOLCE, CAFFÈ
ED EVENTUALI EXTRA**

***Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine
Per qualsiasi intolleranza preghiamo di avvisare il personale di sala**

L'APERITIVO

STUZZICHERIE

Tagliere misto di salumi e formaggi con gnocco fritto	(1,7,12)	15,00
Chips Fritte*	(1,5,8,11)	5,00
Gnocco fritto	(1)	5,00
Formaggi misti	(7)	10,00
Jamon con gnocco fritto	(1,12)	16,00
Mozzarella di Bufala	(7)	9,00
Tempura di verdure	(1)	10,00

COCKTAIL

Negroni - Americano - Sbagliato - MiTo	7,00
Spritz (Aperol - Campari - Select - Hugo - Venturo - Spitz)	6,00
Boulevardier	9,00
Manhattan	10,00
Cocktail Champagne	10,00
Bloody Mary	8,00
Martini Cocktail	10,00
Caipirinha	9,00
Mojito	9,00
Daiquiri	9,00
Moscow Mule	9,00
Cosmopolitan	9,00
Gin Fizz	9,00
Espresso Martini	9,00
Old Fashioned	9,00
Pisco Sour	9,00
Margarita	9,00
Paloma	9,00

***Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine**
Per qualsiasi intolleranza preghiamo di avvisare il personale di sala

COCKTAILS BY SPITZ

ALCOLICI 10,00

Sacro Monte Ritual	Tequila - Mezcal - Mango - Lime - Lampone - Peperoncino
Casbeno Velvet	Mandarinetto - Campari - Gin - Cioccolato
Bobbiate Breeze	Rum - Fiori di Sambuco - Menta - Soda lampone e vaniglia
Masnago Garden	Gin al pompelmo - Limone - Bergamotto - Soda al basilico
Calciate Flow	Campari - Fiori di Sambuco - Vermouth bianco - Soda lampone e vaniglia
Schiranna Tropical	Rum al cocco - Passion fruit - Lime - Cocco
Biumo Fresh	Pesca - Passion fruit - Vodka - Acqua tonica

ANALCOLICI 8,00

Bosto Soft	Pesca - Limone - Fiori di sambuco - Vino Analcolico
Giubiano Bold	Passion fruit - Bitter analcolico - Limone - Lemon soda
Sant'Ambrogio Cool	Fiori di Sambuco - Menta - Limone - Tonica
Avigno Exotic	Mango - Ananas - Cranberry - Sciroppo di zucchero
Calciate Spark	Mela verde - Lime - Zucchero - Menta - Ginger beer
Valganna Grove	Mango - Limone - Zucchero - Gin Analcolico - Soda al Pompelmo
Virgin Mojito	Lime - Zucchero - Menta - Ginger ale
Virgin colada	Ananas - Cocco
Negrini 00°	Gin analcolico - Bitter analcolico - Vermouth analcolico
Gin tonic 00°	Tanqueray 00° - Tonica

BIRRA ANALCOLICA 7,00
BIBITE E SOFT DRINK 5,00

AUGUSTINER BIRRA BIONDA (0,40) 6,00
WIENINGER BIRRA ROSSA (0,40) 7,00
RYE RIVER IPA IN BOTTIGLIA 8,00

***Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine**
Per qualsiasi intolleranza preghiamo di avvisare il personale di sala

CARTA DEI VINI

ROSSI

Vino	Cantina	Prezzo Bottiglia Calice
PIEMONTE		
Barbera d'Asti Curej	Braida	25,00
Barbera Monferrato La Monella	Braida	25,00
Barbera d'Asti Montebruna	Braida	30,00
Barbera d'Alba	Ca del baio	30,00
Nebbiolo	Ca del baio	35,00
Nebbiolo Orbello	Tenute Sella	40,00
Barbera d'Alba Froi	Massimo Rivetti	30,00
Nebbiolo Avene	Massimo Rivetti	35,00
Gattinara 2021	Travaglini	45,00
Gattinara Tre vigne 2019	Travaglini	65,00
Gattinara Tre vigne 2020 1,5LT	Travaglini	130,00
Torraccia Ghemme 2015	Piantavigna	80,00
Torraccia Ghemme 2008	Piantavigna	120,00
Sito moresco	Gaja	80,00
Barbera d'Alba	Pio Cesare	35,00
Nebbiolo	Pio Cesare	40,00
Dolcetto d'Alba	Pio Cesare	30,00
Barbera d'Asti Tas mor Can	Elio Perrone	25,00
Barbera del Monfferato 2023	Luigi Spertino	100,00
Barbera d'Asti	Luigi Spertino	45,00
Barbaresco	Produttori Barbaresco	60,00
Barbaresco Canova	Traversa	60,00
Dolcetto d'Alba	Traversa	30,00



CARTA DEI VINI

ROSSI

Vino	Cantina	Prezzo Bottiglia Calice
VENETO		
Valpolicella	Masi	25,00
Brolo Campofiorin	Masi	25,00
Valpolicella Nanfrè	Tenuta s.Antonio	25,00
Valpolicella Ripasso	Tenuta s.Antonio	40,00
Valpolicella Ripasso 1,5 Lt	Tenuta s.Antonio	80,00
Amarone della Valpolicella	Tenuta s.Antonio	60,00
FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Pinot Nero	Antonutti	22,00 5,00
Pinot nero riserva	Antonutti	30,00
Refosco	Antonutti	22,00 5,00
Ros di Muri	Antonutti	30,00
Poppone 1,5 LT	Antonutti	60,00
Malbec	Borgo canedo	22,00
Cabernet sauvignon	Borgo canedo	22,00
Refosco	Borgo canedo	22,00
LOMBARDIA		
Ronchedone	Ca dei Frati	45,00
Sangue di Giuda	Pietro Rossi	25,00
Bonarda	Ballerio	22,00 7,00
Croatina	Ballerio	30,00 7,00
ALTO ADIGE		
Lagrein	Girland	30,00
Lagrein	St. Michael-Eppan	30,00
Meczan	Hofstatter	30,00



CARTA DEI VINI

ROSSI

Vino	Cantina	Prezzo Bottiglia Calice
TOSCANA		
Sangiovese "Le Querce"	Poggio Mandorlo	25,00
Bruciato	Antinori	55,00
Achelo syrah	Antinori	25,00
Brunello "Pian delle vigne"	Antinori	80,00
Rosso di Montalcino "Pian delle vigne"	Antinori	35,00
Tignanello 2021	Antinori	160,00
Insoglio del cinghiale	Campo di sasso	30,00
Biserno Bibbona 2019	Tenuta Biserno	260,00
Ghiaie della furba	Capezzana	55,00
Grattamacco 2019	Bolgheri superiore	130,00
Rigoletto	Collemassari	25,00
Montecucco Rosso Riserva	Collemassari	35,00
Nacchero	Grillesino	22,00 5,00
Modus	Ruffino	60,00
Chianti classico	Poggio croce	30,00
MARCHE		
Rosso Conero	Umani e Ronchi	25,00 5,00
ABRUZZO		
Montepulciano d'Abruzzo	Umani e Ronchi	25,00 5,00
LAZIO		
Matidia Cesanese	Casale del Giglio	30,00
CAMPANIA		
Pago dei Fusi Taurasi	Terradora	70,00



CARTA DEI VINI

BIANCHI

Vino	Cantina	Prezzo Bottiglia Calice
LOMBARDIA		
Lugana	Zenato	25,00
PIEMONTE		
Gavi	La scolca	25,00
Gavi dei Gavi	La scolca	30,00
Sauvignon	La scolca	25,00
FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Ribolla gialla	Livio Felluga	27,00
Pinot Grigio	Livio Felluga	27,00
Friulano	Antonutti	22,00 5,00
Pinot Grigio	Antonutti	22,00 5,00
Chardonnay	Borgo Canedo	22,00 5,00
Ribolla Gialla	Borgo Canedo	22,00 5,00
Sauvignon	Borgo Canedo	22,00 5,00
Pinot Grigio	Borgo Canedo	22,00
TRENTINO ALTO ADIGE		
De Vite	Hofstatter	30,00
Gewurztraminer	Hofstatter	30,00
Muller Thurgau	Hofstatter	30,00
TOSCANA		
Vermentino	Bolgheri	25,00
Grottolo Rosè	Collemassari	25,00
Vermentino Melacce	Collemassari	25,00 5,00
ABRUZZO		
Pecorino	Umani e Ronchi	30,00
Passerina	Umani e Ronchi	22,00



CARTA DEI VINI

BOLLICINA

Vino	Cantina	Prezzo Bottiglia Calice
PROSECCO		
Prosecco DOC Treviso Brut	Mansuret	27,00 6,00
Prosecco DOC Treviso Brut 1,5LT	Mansuret	50,00
PIEMONTE		
Soldati la Scolca Pas dosè	La Scolca	45,00 8,00
FRANCIACORTA		
Cavalleri Brut Blanc de Blanc	Cavalleri	50,00 8,00
Cavalleri Brut Blanc de Blanc 1,5LT	Cavalleri	100,00
Freccianera Brut	F.lli Berlucchi	45,00
Freccianera Rosè	F.lli Berlucchi	50,00
Contadi Castaldi Brut	Contadi Castaldi	40,00
Contadi Castaldi Rosè	Contadi Castaldi	45,00
Contadi Castaldi Satèn	Contadi Castaldi	45,00
Bellavista Alma	Bellavista	50,00
Bellavista Teatro alla scala	Bellavista	60,00
Bellavista Vittorio Moretti	Bellavista	160,00
Ca del bosco Cuvee Prestige	Ca del Bosco	60,00
Ca del bosco Cuvee Prestige 1,5LT	Ca del Bosco	120,00
Uberti Brut	Uberti	45,00
Uberti Rosè	Uberti	50,00
Uberti Sublimis 2018 Dosage 0	Uberti	50,00
TRENTO DOC		
Ferrari Maximun BdB	F.lli Lunelli	50,00 8,00
Ferrari Perlè	F.lli Lunelli	60,00



CARTA DEI VINI

BOLLICINA

Vino	Cantina	Prezzo Bottiglia Calice
CHAMPAGNE		
Alain Blanc de Noirs	Alain Couvreur	90,00
Paul Roger Brut Reserve	Paul Roger	110,00
Ayala Brut Majeur	Ayala	80,00
Ayala Brut Majeur L 1,5	Ayala	140,00
Ruinart Brut Blanc de Blanc	Ruinart	140,00
Ruinart Brut	Ruinart	110,00
Ruinart Rosè	Ruinart	130,00
Julliet Allement Grand Cru	Julliet Allement	80,00
Pomery Demi-Sec	Pomery	80,00
Diamant Rosè Vraken	Pomery	110,00 12,00
Chateau de Bligny Grand Reserve	Chateau de Bligny	80,00
Luis Roderer Brut 244	Luis Roderer	110,00
Veuve Clicquet Brut	Veuve Clicquot Ponsardin	120,00
Veuve Clicquet Rosè	Veuve Clicquot Ponsardin	120,00

MEZZE BOTTIGLIE

Refosco	Antonutti	15,00
Pinot Nero	Antonutti	15,00
Barbera del Monferrato La Monella	Braida	15,00
Pinot Grigio	Antonutti	15,00
Ribolla Gialla	Antonutti	15,00



GIN

ERBACEI

Gin Mare	12,00
Martin miller's	12,00
Gin Herri's	12,00

TERRITORIO

Latitudine 45	11,00
Hemp	12,00
Eri essentia	14,00

AROMATICI

Trip Napoli	12,00
Trip Bologna	12,00
Xoriguer Mahon	10,00

SPEZIATI

Bulldog	10,00
Professore Monsieur	12,00
Professore Madame	14,00
Monkey 47	15,00
Elephant	16,00
Song Cai Spiced	14,00

SLOE GIN

Hayman's sloe	13,00
Elephant sloe	16,00

OLD TOM GIN

Professore Crocodile	12,00
Gin trip Roma	12,00

FRUTTATI

Brockman's	14,00
Hendrick's Gran Cabaret	14,00

FLOREALI

Roku	12,00
Song Cai Floral	14,00
Norde's	13,00
Silent Pool	14,00
Hendrick's	13,00
Hendrick's Orbium	14,00
Hendrick's Flora Adora	14,00
Hendrick's Oasium	14,00
Hendrick's Neptunia	14,00

AGRUMATI

Bombay	8,00
Tanqueray Ten	11,00
Malfy Pompelmo	12,00
Malfy Limone	12,00
Malfy Arancia	12,00
Sabatini	12,00
Bobby's	12,00
Beefeater 24	14,00
Nikka Coffey	14,00
N.3	15,00
Engine	16,00
Portofino	17,00

SECCHI

Tanqueray	9,00
Malfy Originale	12,00
Sipsmith	14,00
Solo Gin	10,00

DISTILLATI

AMARI

Braulio	4,00
Rabarbaro	4,00
Cynar	4,00
Sambuca	4,00
Di Saronno	4,00
Baileys	4,00
Fernet Branca	4,00
Branca menta	4,00
Jefferson	6,00
Hierbas	4,00
Mirto	4,00
Liquirizia	4,00
Essenza	4,00
Limoncello	4,00
Nizurin	4,00
Averna	4,00

DAL TERRITORIO

Liquore Me-Lì	5,00
Liquore Tim	5,00
Rubino	5,00
Amaro del lago Maggiore	6,00
Amaro d'Angera	4,00

GRAPPE ROSSI D'ANGERA

Riserva Personale	7,00
Pinot Nero	5,00
Chardonnay	5,00
Giovane	4,00
Moscato d'asti	7,00
Persichina	5,00
Per	5,00

WHISKY SCOZZESI

Laphroaig 10y	9,00
Ardbeg 10y	9,00
Cardhu 12y	9,00
Glenfiddich 12y	12,00
Caol Ila 12y	12,00
Oban 14y	12,00
Lagavulin 16y	15,00
Jim Bean Rye	9,00
Bushmills Black Bush	8,00
Locke's 8y	10,00
Black Velvet Original	7,00
Crown Royal Vanilla	9,00
Jack Daniel N.7	7,00

WHISKY GIAPPONESI

Mars Maltage "COSMO"	9,00
----------------------	------

COGNAC

Remy Martin VSOP	12,00
Courvoisier VS	8,00
Martell VSOP	12,00

BRANDY

Carlos I	9,00
Cardenal Mendoza	9,00

RUM

Brugal Anejo	6,00
Havana 7	7,00
Kraken Black Spiced	7,00
Captain Morgan	6,00
Zacapa 23	12,00
Santa Teresa 1796	15,00

TEQUILA

Kah Blanco	12,00
Kah Reposado	15,00
Kah Anejo	15,00
Corralejo	10,00

MEZCAL

Del Maguey Vida	11,00
Montelobos	15,00

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI