



los RACINES
SENTIERI DEL VINO

Le Chicche

Taralli¹ Pugliesi “Bonavoglia” € 4

Pane¹ Olio^{6(a)} e Sale € 4

Nocciole⁸ “Cuor di Nocciola” € 4

Parmigiano Reggiano^{7,12} “Antica Corte Pallavicina” € 4

Cipolle¹² Borettane “Cascina Pizzavacca” € 5

Giardiniera¹² “Cascina Pizzavacca” € 5

Morsi Croccanti

Crostino¹ Culatello^{6,7,10,12} “Antica Corte Pallavicina” € 6

Crostinno¹ Burro⁷ e Acciuga³ del Cantabrico € 5

Crostino¹ Pancetta^{6,7,10,12} Antiche Razze Nero Spigaroli € 5

Crostino¹ Mortadella^{6,7,10,12} e Gorgonzola⁷ € 5

La Michetta ... Come una volta!

La Michetta¹ Imbottita € 6
(Salame, Mortadella, Cotto, Crudo, Lardo, Pancetta, Speck, Bresaola)

La Michetta¹ Imbottita + Formaggio^{7,12} € 7
(Caciotta, Ricotta, Caprino, Gorgonzola)

La Veggie-Michetta € 6
(Verdure Marinate e Formaggio)

La Cri-Michetta¹ € 10
(Battuta di Manzo, Verdure Marinate)

La Monichetta¹ € 10
(Salsiccia Cruda di Nizza, Verdure Marinate)

La Crescia Sfogliata di Urbino

Crescia Farcita € 8

Gluten Free

Selezione Panetteria Senza Glutine € 4

Ritorno alla Materia

Battuta di Manzo € 10

Crostone¹ Salsiccia Cruda di Nizza Monferrato € 15

Carpaccio di Picanha Brisval € 13

Selezione di Salumi^{6,7,10,12} € 12

Orologio di Formaggi^{7,12} € 12

“Piatto Merenda” Tagliere Süd Tirol^{6,7,10,12} € 15

Piatto Culatello^{6,7,10,12} Antica Corte Pallavicina € 25

Paleta^{7,6,10,12} 100% Iberico de Bellota € 25

Jamon^{6,7,10,12} 100% Iberico de Bellota € 45

Bresaola^{6,7,10,12} di Angus Iberico Brisval € 13

Cozze¹⁴ Fritte in Scapece € 13

Pane¹ Burro⁷ e Acciughe³ Fredo 50g € 16

Pane¹ Burro⁷ e Acciughe³ Don Bocarte 50g € 23

Pane¹ Burro⁷ e Acciughe³ Don Bocarte 100g € 45

L'ultimo Assaggio

Pane¹ Burro⁷ e Marmellata^{12,8} € 6

Crescia Sfogliata di Urbino Crema di Nocciola € 8

Dolce del giorno

Caffè ed Infusi

Caffè con Piccola Pasticceria ^{1,3,7,8,6,12} € 2

Infuso € 5

Non solo vino...

Acqua Dolomia 0,5 l € 3

Coca Cola € 4

Coca Zero € 4

Acqua Tonica € 4

Ogni giorno il nostro menù si arricchisce di proposte fuori carta, ispirate alla stagionalità e alla freschezza degli ingredienti

Birre

Forst 1857 € 5

Forst Felsenkeller € 5

Forst Zero € 5

Gin Tonic

Big Gino € 12

Esse Gin € 12

Poli Mediterraneo € 13

Gian Gin € 15

Campari Mixology

Negroni € 15

Negroni Sbagliato € 15

Mi – To € 13

Amari e Liquori

Mirto Le Lagore € 5

Amaro Bridge € 5

Amaro Piretto Carlomagno € 5

Amaro Liquirizia Castel dell'Elce € 5

Limoncello “Fischerhof” € 6

Vermouth Raina € 8

Whisky

Smokehead Unfiltered Islay Single Malt € 8

Jiu Hai Bu Gan Tibet Single Malt € 10

Aberfeldy Highland Singel Malt 16 Years € 10

Rum

Ficherhof € 8

Clarín Vaval € 8

Distillati

Acquavite di Pere Williams “Schnalshuberhof” € 5

Acquavite di Mele Fuji Barrique “Fischerhof” € 6

Grappa Barricata Après 5 “Marolo” € 5

Grappa di Bassano “Capovilla” € 5

Grappa Villa De Varda Teroldego € 5

Grappa al Cirmolo “Fischerhof” € 6

Grappa Barrique “Fischerhof” € 6

Grappa Pinot Nero “Capovilla” € 8

Grappa Di Traminer “Capovilla” € 8

GINepro € 7

Distillato di Pere Williams “Capovilla” € 10

Distillato di Pere Antiche “Capovilla” € 10

Distillato di Mele Decio di Belfiore Presidio Slow Food € 10

Distillato di Fichi “Capovilla” € 13