

SABATO LIVE - CENA CON ORCHESTRA

19/03/2026

Dal 2026: Menu fisso €. 37.00 ; Antipastino, 2 primi piatti - secondo con contorno - dessert - caffè - acqua.

SOLO INGRESSO E CONSUMAZIONE €. 15.00 - dalle ore 22.30 - CON PRENOTAZIONE

Spumanti	Vini Rosè	Vini Rossi
Prosecco di Valdobbiadene € 25.00	Rosè Cà dei Frati € 24.00	Inferno di Valtellina Negri € 28.00
Cartizze di Valdobbiadene Ruggeri € 35.00	Alie Rosè Frescobaldi Ammiraglia € 24.00	Sassella Riserva Le Tense Negri € 36.00
Spumante Campe Dhei Extra Dry € 15.00	Chiaretto Negrar € 15.00	Ronchedone Cà dei Frati € 28.00
Spumante Campe Dhei Extra Dry Rosè € 16.00	Spumante Campe Dhei Extra Dry Rosè € 16.00	Bonarda Oltrepo Pavese frizzante € 15.00
Ferrari Maximum € 40.00		Nebbiolo Coste della Sesia € 27.00
Franciacorta Le Marchesine Saten € 45.00		Gattinara Travaglino € 42.00
Franciacorta Rosè Ferggettina € 45.00		Ripasso La Casetta € 28.00
Champagne C.H. e L.R. € 90.00		Amarone Domini Veneti € 42.00
		Bardolino Negrar € 15.00
Vini Bianchi		Chianti dei Barbi Montalcino € 20.00
Lugana Cà dei Frati € 24.00		Rosso di Montalcino Barbi € 26.00
Pinot Nero vinificato bianco vivace € 20.00		Brunello di Montalcino Barbi € 55.00
Soave Negrar € 15.00		Bolgheri le Volte € 38.00
Friulano Grave del Friuli € 20.00		
Gewurztraminer Kettmeir € 26.00		
Fiano di Avellino € 24.00		
1/2 Lugana Cà dei Frati € 15.00		
1/2 Ripasso La casetta € 18.00		
1/4 vino della casa € 6.00		
1/2 vino della casa € 12.00		
Calice da € 5.00		
Per la lista completa chiedere la Carta dei Vini...		

Dessert	Menu alla carta	In sostituzione
SACHER Pan di spagna al cioccolato e confettura di albicocca. 1-3-7-8	€ 8.00	€ 5.00
Tiramisù Espresso al caffè, crema e amaretto 1-3-7-12	€ 8.00	€ 5.00
Coppa di Fragole con gelato fior di latte e panna montata	€ 8.00	€ 5.00
Sorbettone al limoncello di Capri 1-3-7-12	€ 6.00	€ 3.00
Affogato al caffè 1-3-7-8	€ 7.00	€ 4.00
Mini Affogato al caffè 1-3-7-8	€ 5.00	€ 2.00

Varianti:

Antipasti	Menu alla carta	In sostituzione
Acciughe del Mar Cantabrico olio EVO con crostini e burro 1-4-7	€ 10.00	€ 4.00
Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi "Pelacci"	€ 10.00	€ 4.00
Salame nostrano mantovano	€ 9.00	€ 3.00

Primi piatti

Pizzoccheri alla valtellinese con casera Dop *1-7-12	€ 15.00	€ 8.00
Spaghetti pomodoro e guanciale	€ 10.00	€ 3.00
Spaghetti alla carbonara	€ 11.00	€ 4.00
Spaghetti alle vongole veraci *1-12-14	€ 17.00	€ 10.00
Risotto Carnaroli con pesce persico dorato, limone e salvia *1-3-7-12	€ 20.00	€ 13.00

Secondi piatti

Calamaretti fritti con gambero imperiale e verdura fritta *1-2-4	€ 20.00	€ 10.00
Filetto di Branzino 600/800 con verdure grigliate *4	€ 20.00	€ 10.00

Tagliata di Scottona sulla pietra olio e rosmarino con verdure grigliate	€ 25.00	€ 15.00
Scaloppa di vitello al vino bianco	€ 12.00	€ 2.00
Paillardes di vitello alla griglia	€ 12.00	€ 2.00
Scaloppa di vitello alla milanese	€ 13.00	€ 3.00

Formaggi: Caciotta morbida ErreBi, Casera Dop, Bella Lodi Riserva Oro e le nostre Confetture 7-10-12	€ 10.00	€ 3.00
--	---------	--------

Patatine fritte* € 4.00 - Verdure grigliate € 5.00 - Insalata mista € 5.00

Acqua € 3.00 - Caffè € 2.00
Limoncello - grappa - amaro € 4.00

Coperto € 3.00 - Supplemento musica € 5.00)

In caso di scelta menu alla carta, non per tutti i commensali del tavolo, verrà applicato un costo di € 13.00 (acqua, caffè, coperto e musica)

INGRESSO CON CONSUMAZIONE € 15.00
DALLE ORE 22:30 - SU PRENOTAZIONE

Su prenotazione:
Menu personalizzati
Ostriche € 3.00 cad. una (minimo 8 pz)
Paella € 20.00 a porzione (minimo 4 pax)
Cruditè di pesce