

## IL MENÙ DEL CENONE DI SAN SILVESTRO

### ANTIPASTI

Tartare di manzo tagliata a coltello con cubetti di mozzarella e pomodorini confit	15.00	Millefoglie di gamberi rossi, melanzana e mela renetta	15.00
Culatello di Zibello con pere, noci e melanzana fritta	14.00	Carpaccio di branzino con pepe rosa e verdure di stagione	14.00
Selezione di formaggi pregiati con mostarde senapate	17.00	Tris di tartare: tonno, gamberi rossi e scampi	29.00
Polpo alla griglia con budino di patate e crema di piselli	16.00		

### PRIMI

Tagliolino con gambero rosso e granella di pistacchio di Bronte	16.00
Tagliatella con scampi, porri e rosmarino	15.00
Tortelli di zucca	13.00
Tagliatella alla carbonara con bacon croccante	13.00
Zuppa di pesce	18.00
Tagliolino con astice, broccoli e tartufo	20.00
Tagliatelle ai funghi porcini freschi	14.00

### SECONDI

Filetto di Angus alla griglia con patate al forno e rosmarino	25.00
Carrè di agnello al forno con patate	20.00
Hamburger VP: black Angus 200g, pomodoro, lattuga, cipolla di Tropea, Cheddar, bacon	15.00
Branzino alla griglia	20.00
Fritto misto	21.00
Grigliata mista di Lago con polenta	18.00
Petto d'anatra con spinaci e castagne	18.00
Grigliata mista di mare	28.00

### CONTORNI

Insalata mista di stagione	6.00
Patatine fritte	6.00
Patate al forno	6.00
Verdure miste alla griglia	6.00
Zucchine trifolate	6.00
Spinaci	6.00

### FRUTTA & DESSERT

Tiramisù classico	6.00
Tortino al cioccolato con cuore morbido	6.00
Torta di pere tiepida con fonduta di cioccolato gianduia	6.00
Millefoglie con crema al mascarpone e frutti di bosco	6.00
Macedonia di frutta fresca	6.00
Panna cotta	6.00

CARTA VINI

<b>BIANCHI</b>	Bicc. - Bott.	<b>BOLLICINE</b>	Bicc. - Bott.
Chardonnay Ai Pioppi (vino della casa)	3.00 - 13.00	Prosecco DOC Treviso (vino della casa)	3.00 - 13.00
Custoza Cavalchina	3.50 - 15.00	Prosecco di Valdobbiadene DOCG	4.00 - 20.00
Custoza Superiore Amedeo Cavalchina	4.00 - 18.00	Sebastian Brut Ca' Maiol	4.00 - 20.00
Soave Classico Pieropan	19.00	Cuvée Ca' dei Frati Metodo Classico	30.00
Lugana DOC Ca' Maiol	4.00 - 20.00	Cavalleri Brut Blanc de Blancs	42.00
Lugana DOC Ottella	4.00 - 20.00	Franciacorta Bellavista	7.00 - 43.00
Lugana DOC Ca' Dei Frati	4.00 - 20.00	Franciacorta Ca' Del Bosco	7.00 - 43.00
Lugana Santa Cristina Zenato	4.50 - 22.00	Ferrari Perlè	43.00
Pinot grigio Franz Haas	25.00	Champagne Laurent Perrier	50.00
Sharis Livio Felluga	25.00	Bollinger Special Cuvee	75.00
Pinot Bianco Terlan	23.00	Champagne Ruinart	80.00
Lugana Brolettino Ca' Dei Frati	5.00 - 25.00	Ruinart Blanc de Blancs	110.00
Lugana Molin Ca' Maiol	5.00 - 25.00	Champagne Dom Perignon	200.00
Sauvignon Livio Felluga	28.00		
Gewurztraminer Franz Haas	5.00 - 30.00	<b>ROSÉ</b>	
Gewurztraminer Terlan	30.00	Vino rosato della casa	3.00 - 13.00
Chardonnay Bramito del Cervo Antinori	30.00	Garda Clas. Chiaretto DOC "Sicli"	4.00 - 20.00
Chardonnay Livio Felluga	35.00	Ca' Dei Frati Rosè	4.00 - 20.00
Cervaro della Sala Antinori	50.00	Valtinesi Chiaretto Roseri Ca' Maiol	4.00 - 20.00
Vermentino Ca' Marcanda Vistamare Gaja	55.00	Rosamara Valtinesi Chiaretto Costaripa	4.00 - 20.00
		Sebastian Brut Rosè Ca' Maiol	4.00 - 20.00
		Mattia Vezzola Brut Rosè Met. Classico Costaripa	35.00
		Domaines Ott Rosè Bandol	50.00
		Ca' Del Bosco Rosè	60.00
		Champagne Ruinart Rosè	100.00
		Bollinger Rosè	110.00

CARTA VINI

ROSSI	Bicc. - Bott.	VINI DA DESSERT	Bicc. - Bott.
Groppello Ai Pioppi (vino della casa)	3.00 - 13.00	Passito Tre Filer Ca' Dei Frati	5.00 - 22.00
Valpolicella Ripasso Torre d'Orti Cavalchina	4.00 - 20.00	Recioto Zenato	8.00 - 45.00
Valpolicella Classico Superiore DOC Zenato	4.50 - 22.00	Passito Ben Ryé Donnafugata	8.00 - 78.00
Chianti Classico Peppoli Antinori	5.00 - 25.00		
Ronchedone Ca' Dei Frati	5.00 - 27.00	<b>DISTILLATI</b>	
Pinot nero Terlan	30.00	Grappa Poli	4.00
Rosso di Montalcino Pian delle Vigne Antinori	32.00	Vecchia Romagna	5.00
Bruciato Antinori	35.00	Stravecchio	4.00
Le Volte Ornellaia	37.00	Martell	7.00
Le Serre Nuove Ornellaia	70.00	Glen Grant	7.00
Chianti Marchese Antinori Riserva Tenuta Tignanello	45.00	Jack Daniel's	7.00
Amarone Torre d'Orti Cavalchina	50.00	Macallan	8.00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG Zenato	65.00	Cardenal Mendoza	8.00
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne Antinori	80.00	Lagavulin	8.00
Bolgheri Superiore DOC Podere Grattamacco Bio	80.00	Diplomatico	10.00
Barolo Dagromis Gaja	85.00	Zacapa	10.00
Barolo DOCG Elio Grasso	90.00	Black Label Johnnie Walker	7.00
Tignanello Antinori	110.00		
Barbaresco Gaja	190.00		