

Bugs Bunny



Tatin di carote marinate,
cipolla di Tropea e formaggio di capra
-7,8-

€ 18

Il Ghiotto

Orzotto, zucca, capperi e
moscardino fragolino*
-1,4-

€ 21

Ancora un po' di estate

Pesce del mercato cotto
alla pizzaiola, origano e
cicoria
-4-

€ 28

A merenda



Cavolfiore in più consistenze,
aroma di vaniglia, soya e prezzemolo

€ 21

--

NOGAROLE SPUMANTE BRUT AGOSTINETTO

euro 20

Calice euro 7

Uve:

100% Glera

Caratteristiche

Colore: Alla vista è giallo paglierino, il suo perlage è sottile e continuo.

Olfatto: Al naso presenta sentori mandorlati.

Gusto: Al palato è frizzantino lieve, con accenni di miele e frutta bianca. Delicatamente fresco ed equilibrato.

Temperatura di servizio: 8°-10° C

Abbinamenti. A tutto pasto, come aperitivo, con antipasti di pesce.

VERMENTINO "GEOGRAFICO" IGT TOSCANA

euro 22

Calice

euro 7

Uve:

100% Vermentino

Caratteristiche

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfatto: Spiccano sentori agrumati, fruttati e floreali.

Gusto: Di media struttura, gradevolmente acidulo.

Temperatura di servizio: 8°

Abbinamenti: Antipasti di pesce, carni bianche o come aperitivo.

DOLCETTO D'ALBA "MARCHISIO"

euro 25

Calice

euro 8

Uve:

100% Dolcetto

Caratteristiche

Colore: rosso rubino intenso, riflessi ambrati.

Olfatto: sentori di fiori di campo, aromi di ciliegia, marasca, frutti di bosco.

Gusto: All'assaggio è persistente, asciutto, gradevolmente amarognolo.

Temperatura di servizio: 12-14°

Abbinamenti: salumi, primi di terra, secondi di carne.



I vini e i piatti del Mese

Cosa sono i Vini del Mese?

I vini del mese sono una piccola selezione di uno o più produttori che pensiamo di poter aggiungere in carta o che abbiamo già, proposti alla nostra clientela a prezzi interessanti.

Cerchiamo sempre piccoli produttori che fanno della loro qualità la mission a discapito della quantità.

Perché facciamo questa cosa?

Pensiamo che prima di aggiungere alcuni vini nella nostra carta vini già ampia, abbiamo bisogno dei vostri feed back, abbiamo bisogno di capire se alla nostra clientela possono piacere e se incontrano i nostri gusti.

Il cambiamento fa parte del quotidiano....

Piatti che cambiano e ruotano

Ci piace il nostro lavoro e ci piace sperimentare, in questa sezione ci sono piatti che cambiamo spesso e che eseguiamo con arrivi giornalieri dal mercato