

V -G Caprese di Bufala su penellata di pesto Bufala mozzarella caprese salad with a dash of pesto	14€
Caesar Salad Caesar salad	15€
V Insalatina della Garfagnana , Farro , pomodori secchi, pecorino e noci Farro salad with Garfagnana chickpeas, sundried tomatoes, pecorino cheese and walnuts	€ 14
Tagliere di salumi e focaccine Selection of cured meats and focaccia breads	€ 15
V -G Tagliere di formaggi Formaggi del mastro affinatore della casa "Luigi Guffanti" Selection of cheeses from our cheesemonger "Luigi Guffanti"	€ 16
G Salmone Affumicato con burro salato e pane tostato Smoked salmon with salted butter and toasted bread	€ 16
°Bacon Cheeseburger Burger di Chianina, pomodoro, lattuga e patatine fritte Chianina beef ,bacon, cheese , lattuga , tomatoes with french fries	€ 25
Focaccia farcita , prosciutto di cinto senese, mozzarella di bufala e pomodoro Focaccia sandwich with parma ham, bufala mozzarella cheese and tomatoes	€ 12
V Focaccia vegetariana Vegetarian focaccia	€ 12
G Toast prosciutto formaggio Grilled ham and cheese sandwich	€ 13
Club Sandwich Club sandwich	€ 25
Insalata Palmaria Tonno Tataki al sesamo , olive , mais ,datterini ,Parmigiano , crostini integrali Tataki tuna, with sesame, olives, corn, datterini, Parmesan , wholemeal croutons	€ 16
V-V-G Insalata Lunae	€ 12
DESSERT	
Caffe', te o cappuccino goloso con degustazione di dolci Espresso, tea or cappuccino with our desserts selection	€ 11
V-G Tiramisu Tiramisu	€ 10
V-V-G Tagliata di frutta Sliced fruit	€ 10
V-G Selezione di gelati e sorbetti artigianali Selection of gelato and sorbets	€ 10

Vegan Vegetarian Gluten Free

** In queste portate vengono utilizzati prodotti surgelati di altissima qualità solo in mancanza di reperibilità del prodotto fresco*
** In these dishes high quality frozen foods are used only in the absence of fresh product availability*

BOLLCINE - SPARKLING WINE



Le Vigne di Alice, Prosecco Superiore Brut (glera)	€ 8	€ 26
Trento Doc Blauwal, Cesconi (chardonnay)	€ 11	€ 37
Franciacorta Dosage zero, Cà del Bosco (chardonnay, pinot bianco)		€ 65
Blanc de blanc brut, Ruinart (chardonnay)		€ 94
Champagne, Pommery Gran Cru Royal Millesimè 2006 (chardonnay, pinot noir)	€ 16	€ 78
Brut Rosè Apanage Po chardonnay, pinot noir	€ 16	€ 78

VINO BIANCO - WITHE' WINE

Vino bianco del giorno	€ 8	
Vermentino Superiore Sarticola, Federici, Liguria (vermentino)	€ 9	€ 33
5 Terre DOP, Az. Agricola Luciano Cappellini, Liguria (vermentino, albarola, bosco)		€ 39
Pigato Superiore docg Albium, Poggio dei Gorleri, Liguria (pigato)		€ 36
Bramito del Cervo IGT, Castello della Sala, Umbria (chardonnay)	€ 9	€ 33
Sauvignon Sanct Valentin, St. Micheal Eppan, Alto Adige (sauvignon)	€ 11	€ 38
Pinot Grigio Sanct Valentin, St. Micheal Eppan, Alto Adige (pinot grigio)	€ 11	€ 38
Gewurztraminer Sanct Valentin, St Micheal Eppan, Alto Adige (gewurztraminer)		€ 35
Chabils, Alain Geoffroy, Buorgogne		€ 31

VINO ROSE - ROSE' WINE

Toscana Rosato Igt, Fattoria Sardi
(sangiovese, ciliegiolo)

€ 8

€ 26

VINO ROSSO -RED WINE

Vino rosso del giorno

€ 8

Colli di luni Rosso Sup Federici, Liguria
(sangiovese, canaiolo, merlot)

€ 9

€ 31

Chianti Classico docg Riserva 2015
Castellare di Castellina, Toscana
(sangiovese, canaiolo)

€ 10

€ 35

Brunello di Montalcino Docg 2013, Casanova Neri,
Toscana
(sangiovese)

€ 62

Tignanello, Marchesi Antinori, Toscana
(sangiovese, cabernet franc, cabernet sauvignon)

€ 110

Pinot Noir, Franz Haas, Alto Adige
(pinot noir)

€ 12

€ 41

Prachiosso Roero Negro, Piemonte
(nebbiolo, arneis)

€ 9

€ 31

Barolo Docg Sarmassa 2012 , Az. Agricola Brezza,
Piemonte
(nebbiolo)

€ 73

Barbaresco Docg Serraboella 2011, Az. Agr. F.Ili Cigliuti,
Piemonte
(nebbiolo)

€ 70

Amarone della Valpolicella doc 2012 Leone Zardini,
Az. Ag. Pietro Zardini, Veneto
(corvina, rondinella, molinara, croatina)

€ 61

Marroccoli Syrah 2012, Planeta, Sicilia
(syrah)

€ 34

VINI DA DESSERT -SWEET AND FORTIFIED

Sciacchetrà delle 5 Terre

€ 12

Porto White, Nieport

€ 8

Porto Ruby, Quinda do Infantada

€ 8

Porto LVB 2011, Quinta do Infantada

€ 10

Porto Vintage 2005, Nieport

€ 20

Sherry Don Guido 20 y.o, Pedro Ximènez, W.H

€ 10

Moscato LINI 910

€ 8