

Vini al Calice

Le Bollicine

Prosecco Asolo Extra Brut, Martignago

Sapido e floreale, perfetto per l'aperitivo e i fritti.
Savory and floral, perfect for aperitifs and fried dishes.

6

Oltrepò Pavese Metodo Classico, Chiara Torti

100% Pinot Nero, fine e minerale, ideale con crudi e salumi.
100% Pinot Noir, mineral, ideal with raw dishes and cured meats.

9

I Bianchi e il Rosato

Sauvignon Lame del Sorbo, 2022

Agrumato e floreale, fresco e armonioso per ogni aperitivo.
Citrusy and floral, fresh and harmonious, perfect for any aperitif.

7

Pecorino Podere della Torre, 2025

Fresco e avvolgente, ottimo con formaggi freschi e insalate.
Fresh and enveloping, excellent with fresh cheeses and salads.

7

Anforosa Rosato (Nebbiolo), Boffalora, 2023

Nebbiolo in anfora, sapido ed elegante, perfetto con sciatt e bresaola.

Amphora-aged, savory and elegant, perfect with sciatt and bresaola.

9

I Rossi

Rosso di Valtellina "RISC", Colombo Sormani, 2023

Nebbiolo fruttato e genuino, ideale con risotti, formaggi e salumi.

Fruity Nebbiolo, ideal with risottos, cheeses, and cured meats.

7

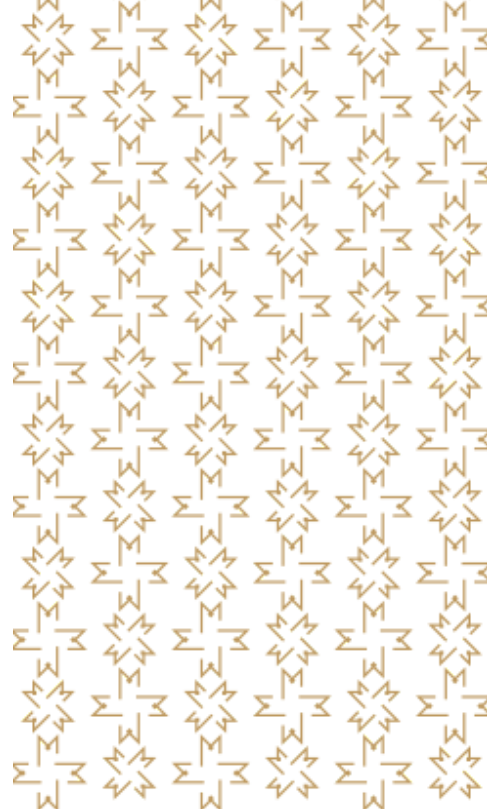
Ciliegiolo, Antonio Camillo, 2025

Intenso e fruttato, con note di ciliegia e grande bevibilità.
Intense and fruity, with notes of cherry and remarkable drinkability.

6

Scopri la lista completa
dei vini in bottiglia e al calice

WINELIST



Wine & Food

*"Lasciate fuori la fretta, prendete posto
e liberate la mente.*

*Qui il gusto si condivide e ogni momento
merita di essere assaporato."*

*Leave the rush outside, take a seat
and free your mind.*

*Here, flavor is meant to be shared, and every
moment
meant to be tasted.*



❖ Mare & Crudi

Ostriche "La Cornoua" (14)

Fresh oysters

4 a pezzo/each (min. 3)

27 nove pezzi/nine pcs

Acciughe del Cantabrico, burro montato e crunch casereccio (1-4-7)

Cantabrico anchovies, whipped butter and home-made crunch

12

Alici farcite e fritte con salsa verde e segale (1a-3-4-5-6-7)

Stuffed and fried anchovies with dandelion green sauce and rye

4 a pezzo/each (min. 3)

❖ Formaggi

Burratina di Andria, croccante di segale e olio extravergine d'oliva (1a-7)

Burrata from Andria with rye crisp and extra virgin olive oil

9

Scandalo di formaggi di malga con miele millefiori e chutney di cipolla rossa e uvetta (7-12)

Selection of local cheese with honey and red onion with raisins

18

❖ Salumi

Bresaola con casera giovane (7-12)

Bresaola with alpine Casera cheese

13

Pioda di suino nero delle Alpi "lardo, coppa e salame" (12)

Selection of Black Alpine pork cuts (pioda): lard, coppa, and salami

18

Scopri la lista completa
dele nostre birre

BEERLIST



Scopri la lista completa
dei nostri drink



❖ Pinse

Pinse in pala "Pomodoro semi-dry, mozzarella di bufala e basilico"

(1b-7)

Flat pinse with cherry dry tomato, buffalo mozzarella and basil

10

Pinse in pala "burrata e mortadella al pistacchio"

(1b-7-8f)

Flat pinse with creamy burrata and mortadella

13

Pinse in pala "lardo di suino nero delle alpi e timo limonato" (1b)

Flat pinse with Black Alpine pork lardo with lemon thyme

13

❖ Carne

"Bombetta alpina" di suino nero delle Alpi, con lardo, pestada e scimudin (tre pezzi) (7-12)

"Alpine bombetta" of Black Alpine pork with lard, pestada, and scimudin cheese (Three pieces)

12

Arrosticini d'agnello fatti a mano

Hand-made lamb skewers

4 a pezzo/each (min. 3)

Salsicetta di suino e la sua jus (12)

Pork sausages its jus

4 a pezzo/each (min. 3)

❖ Fritti

Crocchette di Rösti dorate e ketchup alpino (1-3-7)

Golden Rösti croquettes and alpine ketchup

8

Sciatt, cicorino e mirtilli selvatici (1-7)

Fried buckwheat cheese ball, chicory and wild blueberries

13

Lo Chef consiglia

Chef's Recommendation

Alici farcite e fritte con salsa verde e segale.
Stuffed and fried anchovies with
dandelion green sauce and rye.

Arrosticini d'agnello fatti a mano
Hand-made lamb skewers