

L'ALIMENTARE

GASTRONOMIA CON CUCINA

ANTIPASTI

Salumi dal banco	9,00
Tagliere di formaggi artigianali, miele della nostra terra	12,00
Wafer croccanti di mais friulano e baccalà mantecato	12,00
Pane, burro della Normandia e acciughe del Cantabrico	12,00
Degustazione di salumi Patanegra Joselito gran reserva 36 mesi	24,00

PRIMI PIATTI

Riso rosso integrale, pesto fresco, pistacchi di Bronte e olive	9,00
Parmigiana di melanzane	9,00
Crema fredda di pomodoro e ortaggi, burratina, olio al basilico	10,00
Spaghetti di Gragnano con ricci di mare e pane fritto	15,00

SECONDI

Polpettine di manzo e ricotta, pomodoro e origano calabrese	9,00
Vitello tonnato, capperi di Pantelleria e foglie di capperi	15,00
La nostra carne alla tartara e il burro demisel	15,00
L'Amburger di primavera: focaccina calda, carne cruda battuta al coltello, scamorza fusa, patè di taggiasche e zucchine grigliate sott'olio	15,00
Insalata di piovra, ceci, olive, capperi e finocchietto	18,00

CONTORNI

Patate alla vecchia cotte con la buccia, sale e pepe	3,50
Zucchine all'origano in fiore	3,50
Caponata di melanzane alla siciliana	4,50
Giardiniera in agrodolce	5,00
Carciofi di Matera sott'olio extravergine	6,00

DOLCI

"Mosaico": panna fresca cotta, lamponi, pistacchi di Bronte, cioccolato	4,50
Focaccia artigianale Infermentum	4,50
Gubana della nonna e grappa Nonino	4,50
Cioccolato di Modica in tavoletta	4,50

Coperto	1,50
---------	------

[Volta pagina per scoprire cosa puoi mettere nel bicchiere](#)

L'ALIMENTARE

GASTRONOMIA CON CUCINA

SE TROVATE UN VINO CHE VI PIACE

portatelo a casa con il 10% di sconto...o il 25% se scegliete 6 bottiglie (anche miste)

VINI AL CALICE

In lavagna trovate le nostre proposte...ma potete anche chiederci un consiglio

BOLLICINE

Bolle Bandite Sur Lie - Carolina Gatti (Veneto - Prosecco 100%)	16,00
Trento Doc Cuvèè Blanche - Letrari (Trentino - Chardonnay 100%)	26,00
Franciacorta Brut - Solouva (Lombardia - Chardonnay 100%)	30,00
Terzavia Brut Nature - De Bartoli (Sicilia - Grillo 100%)	30,00
Champagne Carte Noir Brut - Deville (Francia - Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)	45,00
Champagne L'Osmose - Pierre Gerbais (Francia - Chardonnay 100%)	70,00
Champagne Shaman 14 Grand Cru - Marguet (Francia - Pinot Noir e Chardonnay)	85,00

VINI BIANCHI

Mezza Testa - Villa Job  (Friuli - Ribolla Gialla 100%)	24,00
Fiano di Avellino - Ciro Picariello (Campania - Fiano 100%)	27,00
Malvasia Vigna 80 Anni - I Clivi (Friuli - Malvasia 100%)	25,00
Vitovska - Zidarich (Friuli - Vitovska 100%)	35,00
Tocai Blanc di Simon - Simon di Brazzan  (Friuli - Tocai 100%)	18,00
Le P'tit Blanc du Tue Boeuf - Thierry Puzelat (Loira, Francia - Sauvignon 100%)	28,00
Sauvignon di Jacopo - Necotium (Friuli - Sauvignon 100%)	18,00
Clivi Galea - I Clivi (Friuli - Tocai 100%)	25,00
Pinot Bianco - Terlano (Trentino Aldo Adige - Pinot Bianco 100%)	18,00
Chardonnay Ciampagnis - Vie di Romans (Friuli - Chardonnay 100%)	28,00
Vecchio Samperi Vino Perpetuo - Marco De Bartoli (Sicilia - Grillo 100%)	55,00
Vigne della Brà - Filippi  (Veneto - Soave 100%)	22,00
Verdicchio di Gino - Fattoria San Lorenzo (Marche - Verdicchio 100%)	15,00
Renosu Bianco - Dettori <i>TRIPLE "A"</i> (Sardegna - Vermentino e Moscato di Sennori)	20,00
Vigna Verde - Marco De Bartoli (Sicilia - Grillo 100%)	20,00
Carricante - Calabretta <i>TRIPLE "A"</i> (Sicilia - Carricante 100%)	25,00

[continua...](#)

L'ALIMENTARE

GASTRONOMIA CON CUCINA

VINI ROSATI E RAMATI

Piantagrane - Villa Job 🇮🇹 (Friuli - Pinot Grigio 100%)	24,00
Terre Siciliane Rosato - Calabretta <i>TRIPLE "A"</i> (Sicilia - Nerello Cappuccio e Nerello Mascalese)	20,00

VINI ROSSI

Schioppettino - Marco Sara (Friuli - Schioppettino 100%)	24,00
Frank - Marco Sara (Friuli - Cabernet Franc 100%)	24,00
Merlot - Croatto (Friuli - Merlot 100%)	18,00
Pinot Nero - Terlanò (Trentino Alto Adige - Pinot Nero 100%)	24,00
Valpolicella Saseti - Monte Dall'Orò (Veneto - Corvina, Rondinella e Corvinone)	20,00
Nebbiolo Coste - Principiano (Piemonte - Nebbiolo 100%)	22,00
Pinot Nero - Gianluca Colombo (Piemonte - Pinot Nero 100%)	30,00
Umberta - Iuli (Piemonte - Barbera 100%)	20,00
Morellino Di Scansano - Dugalli (Toscana - Sangiovese 100%)	18,00
Rosso Piceno di Gino - Fattoria San Lorenzo (Marche - Montepulciano e Sangiovese)	15,00
Frappato - Cos 🇮🇹 (Sicilia - Frappato 100%)	25,00
SP68 - Arianna Occhipinti 🇮🇹 (Sicilia - Frappato e Nero D'Avola)	27,00
Morus Nigra - Vignai da Duline 🇮🇹 (Friuli - Refosco dal Peduncolo rosso 100%)	35,00
La Fleur au Verre - Julien Altaber (Borgogna - Pinot Nero 100%)	38,00

BIRRE IN BOTTIGLIA 0,33l.

Moretti (il primo ed originale hipster friulano)	3,00
Tipopils - Artigianale Birrificio Italiano (Pils - 5,2°)	5,50
Weizen - Artigianale Birrificio Italiano (Weizen - 5°)	5,50
Bibock - Artigianale Birrificio Italiano (Bock - 6,2°)	5,50
IPA Asteroid 56013 - Artigianale Birrificio Italiano (IPA - 6,6°)	5,50

COCKTAIL...POCHI MA BUONI



Americano Cocchi	5,00
Negroni	7,00
Gin Plymouth & Fever Tree tonic	7,00

[Continua...](#)

L'ALIMENTARE

GASTRONOMIA CON CUCINA

BEVANDE ANALCOLICHE

Aranciata Madre - Sabadì 	3,00
Limonata Madre - Sabadì 	3,00
Acqua Tonica - Fever Tree	3,00
Ginger Beer - Fever Tree	3,00
Nettari di frutta (pera, pesca, pomodoro) - Cascina Pizzavacca	3,00
Nettari di frutta speciali (Ananas, Lamponi, Mirtillo) - Cascina Pizzavacca	4,00

PER CHI HA SEGRETI DA NASCONDERE

Acqua minerale in vetro 0,33 l. - Dolomia	1,50
---	------

CAFFÈ E FINEPASTO

Caffè espresso Illy	1,00
Caffè corretto	2,50
Grappa bianca Nonino	5,00
Grappa Storica Nera Domenis	5,00
Amaro di Trieste - Piolo e Max	5,00
Axentio - Piolo e Max	5,00
Liquore allo zenzero - Piolo e Max	5,00
Liquore ai frutti di bosco - Piolo e Max	5,00
Amara - amaro di arancia rossa di Sicilia ed erbe aromatiche	5,00
Whisky 10 anni - Laphroaig	5,00