

SPUMANTI *Sparkling wines*

Castello di Cigognola
Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG
Moratti Cuvée More Brut 2024
100% Pinot Noir

Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG
Moratti Rosé 2021
100% Pinot Noir

VINI BIANCHI *White wines*

Bentu Luna
Vermentino di Sardegna DOC Unda 2023
100% Vermentino

Russolo
Venezia-Giulia IGT
Sauvignon Ronco Calaj 2025
100% Sauvignon

Tiefenbrunner
Alto Adige DOC
Chardonnay Merus 2025
100% Chardonnay

Vincent Girardin
Bourgogne Blanc Cuvée Saint Vincent 2023
100% Chardonnay

Meursault Les Vieilles Vignes 2023
100% Chardonnay

VINI ROSSI *Red wines*

Castello di Cigognola
Provincia di Pavia IGT Per Papà 2020
100% Nebbiolo

Oltrepò Pavese DOCG Pinot Nero 2022
100% Pinot Noir

Guado al Melo
Bolgheri Rosso DOC Antillo 2024
50% Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac
Saint-Émilion Grand Cru 2023
72% Merlot, 28% Cabernet Franc

Parusso
Barolo DOCG "Perarmando" 2022
100% Nebbiolo

VINI DA DESSERT *Dessert wines*

Villa Minelli
Veneto IGT Passito 2022 - 500 ml
100% Malvasia Istriana

CALICE

Glass

€ 10,00

€ 10,00

CALICE

Glass

€ 8,00

€ 8,00

€ 9,00

€ 18,00

€ 40,00

CALICE

Glass

€ 9,00

€ 10,00

€ 10,00

€ 20,00

€ 20,00

CALICE

Glass

€ 8,00

BOTTIGLIA

Bottle

€ 40,00

€ 40,00

BOTTIGLIA

Bottle

€ 35,00

€ 35,00

€ 38,00

€ 70,00

€ 170,00

BOTTIGLIA

Bottle

€ 38,00

€ 40,00

€ 40,00

€ 80,00

€ 80,00

BOTTIGLIA

Bottle

€ 38,00

Ti invitiamo a scoprire la nostra cantina: chiedi al nostro staff la carta completa dei vini.
We invite you to discover our wine cellar: ask our staff the complete wine list.

COCKTAILS

GIN TONIC PREMIUM Gin De Santis XO, Tonica bio, lime	€ 12,00
GIN TONIC Gin De Santis London Dry, Tonica bio, lime	€ 10,00
AMERICANO Bitter Fusetti, Vermouth Cocchi, Soda	€ 10,00
FUSETTONE Bitter Fusetti, Tonica Pink Grapefruit	€ 10,00
SPRITZ APEROL Aperol, Spumante, Soda	€ 10,00
SPRITZ FUSETTI Bitter Fusetti, Spumante, Soda	€ 10,00
NEGRONI Gin De Santis London Dry, Bitter Fusetti, Vermouth Cocchi	€ 10,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Bionda De Santis 33 cl	€ 7,50
IPA De Santis 33 cl	€ 7,50
Rossa De Santis 33 cl	€ 7,50

LIQUORI AMARI

Grappa Barricata	€ 6,00
Grappa Bianca	€ 5,00
Amaro De Santis	€ 6,00
Sambuca	€ 5,00

ASSAGGI

DEGUSTAZIONI

Carciofini in olio d'oliva, funghi porcini sott'olio e pomodori secchi sott'olio € 10,00
Taste of artichokes in olive oil, sun-dried tomatoes, porcini mushrooms in oil

Carciofini in olio di oliva € 4,00
Taste of artichokes in olive oil

Funghi porcini sott'olio € 4,50
Taste of porcini mushrooms in oil

Pomodori secchi € 3,00
Taste of sun-dried tomatoes

SFIZI

CHIPS DI VERDURE

Vegetable Chips

€ 6,00

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

TAGLIERE DI FORMAGGI

€ 17,00

- Gorgonzola DOP dolce, caprino di latte vaccino al basilico, mucchino semi stagionato di San Patrignano, erborinato di capra, Fontina DOP, confettura di fichi, miele
PDO Gorgonzola cheese, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, San Patrignano's semi-cured mucchino cheese, goat's blue cheese, PDO Fontina cheese, fig jam, honey

TAGLIERE DI SALUMI

€ 17,00

- Prosciutto di Parma DOP, mortadella al pistacchio, salame Milano, Coppa Piacentina DOP
PDO Parma ham, mortadella with pistachios, salame Milano, PDO Coppa Piacentina

TAGLIERE MISTO

€ 17,00

- Prosciutto di Parma DOP, Coppa Piacentina DOP, pancetta arrotolata di San Patrignano, mucchino semi stagionato di San Patrignano, caprino di latte vaccino al basilico, carciofini in olio d'oliva
PDO Parma ham, PDO Coppa Piacentina, San Patrignano's bacon, San Patrignano's semi-cured mucchino cheese, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, artichokes in olive oil

TAGLIERE CULATELLO

€ 26,00

- Culatello di Zibello DOP
PDO Zibello's culatello

TARTINE

DEGUSTAZIONE TARTINE

€ 10,00

CANAPÉ + CANAPÉ L'ALTRO

Tartine tasting Canapé + Canapé l'altro

CANAPÉ

€ 5,00

GAIA

- Pane tostato, prosciutto di Parma DOP, caprino di latte vaccino al vino bianco, pera, rucola, salsa rosa, limone, pepe
Toasted bread, PDO Parma ham, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, pear, rocket salad, cocktail sauce, lemon, black pepper

TRIFOLAO

- Pane tostato, salame Milano, brie fuso, crema al tartufo, limone, pepe
Toasted bread, salame Milano, melted brie cheese, truffle cream, lemon, black pepper

VITTORIO

- Pane tostato, salmone affumicato delle Isole Faroe, caprino di latte vaccino al basilico, rucola, limone, pepe
Toasted bread, smoked Faroe Island salmon, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, rocket, lemon, black pepper

CANAPÉ L'ALTRO

€ 6,00

VALENTINO

- Pane tostato, mortadella con pistacchio, crema di Parmigiano Reggiano, carciofini in olio d'oliva
Toasted bread, mortadella with pistachios, Parmigiano Reggiano cream, artichokes in olive oil

CAPRICCIO

- Pane tostato, stracciatella, pesto alla genovese con mandorle tostate, pomodori secchi, basilico
Toasted bread, stracciatella cheese, genoise pesto with roasted almonds, sun-dried tomatoes, basil

DODO

- Pane tostato, bresaola punta d'anca, caprino di latte vaccino al vino bianco, rucola, limone, pepe
Toasted bread, bresaola, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, rocket salad, lemon, black pepper

Per informazioni dettagliate sugli ingredienti e sugli allergeni presenti nelle nostre preparazioni, ti invitiamo a chiedere al personale il libro degli ingredienti.

For detailed information on the ingredients and allergens present in our preparations, we invite you to ask the staff for the ingredient book.

In casi eccezionali, può essere utilizzato pane congelato all'origine.
In exceptional cases, originally frozen bread can be used.

(*) Prodotto congelato all'origine.

(*) Frozen product at origin.