

MENÙ ALLA CARTA

2 portate a scelta (salate) 45 €
3 portate a scelta (salate) 55 €

Per tavoli superiori a 8 persone concordare il menu per tutti i commensali.

APERTURE

Uovo soffice con composizione di zucchine (3)
Capesante con fagiolini, taccole e basilico (7, 14)
Carpaccio di manzo, peperone arrosto e salsa verde (9)

PRIMI

Ditalino con crema di peperone giallo, baccalà e olive (1, 12)
Riso, pomodori arrosto, cipollotto e basilico (7)
Linguina, noci, calamaretto e cipollina (1, 8, 14)

SECONDI

Controfiletto con melanzana alla soia e il suo fondo (6, 9)
Triglia con composizione di pomodoro (4)
Scarola, pinoli, acciughe e stracciatella (4, 8)

Scopri anche i nostri piatti del giorno

LA NOSTRA DISPENSA

Selezione di formaggi con confetture e mostarde (1, 7)	15 €
Selezione di salumi (1, 7)	15 €
Selezione di formaggi e salumi (1, 7)	20 €

DOLCI

Clafoutis con albicocche (1, 3, 7)	10 €
Cre moso alla ciliege e sambuco (1, 3, 7)	10 €
Mousse al cocco, confettura di ananas e ananas in varie consistenze con rum	10 €



*Alcuni prodotti possono essere congelati in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.
Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.*

In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al personale di sala.

MENU DEGUSTAZIONE - PERCORSO NEL BUIO

Un percorso di 6 portate nato per aiutarti a fare la scelta migliore e sorprenderti ad ogni tappa. Sarà infatti l'estro creativo del nostro chef a trasportarti nel menu dei tuoi sogni.

6 portate, bevande escluse 85 €

DEGUSTAZIONE VINI

3 calici in abbinamento ai piatti 20 €

MENU BAMBINI

Primo, secondo e gelato 20 €

BEVANDE

ACQUA / BIBITE

Acqua Panna / Acqua San Pellegrino 4 €

Bibite San Pellegrino 4 €

BIRRA DEL PARCO

IPA / PISL 330ml 8 €

AMARI, LIQUORI E DISTILLATI

L'Aperitivo Nonino 5 €

Limoncello Organico Cracco 5 €

Amaro Bianco Cracco 5 €

Jefferson Amaro Importante 5 €

Anice Secco Speciale Vernelli 5 €

Vermuth Giusti 8 €

Gin Organico Cracco 8 €

Amber Gin Cracco - Limited Edition 8 €

Gin Apulia Selvatiq 8 €

Rum Flor de Caña - 12 Años 8 €

Bullet Bourbon Frontier Whiskey 8 €

Cognac "Very Special" - Hennessy 8 €

Calvados Morin Sélection 8 €

Caffè Hardy 2 €

Il nostro pane artigianale con lievito madre e coperto 4 €



CARTA PROSECCO DOC



PROSECCO DOC
ITALIAN GENIO

OFFICIAL SPARKLING WINE



Prosecco DOC
Treviso Extra Brut "ViaVenti"

28 €

Prosecco DOC Rosé
Millesimato 2023 Brut "ViaVenti"

28 €



Prosecco DOC
Treviso Extra Dry

29 €

Prosecco DOC Rosé
Millesimato 2023 Extra Dry

29 €



Prosecco DOC
Brut

29 €

Prosecco DOC Rosé
Millesimato 2023 Brut

29 €



CARTA DEI VINI



SPUMANTI

Brut Rosé metodo Martinotti 2019 <small>Monferrato, Piemonte - Prediomagno</small>	35 €
Brut Rosé metodo Classico Millesimato 2019 <small>Lombardia - Villa Walter Fontana</small>	48 €
Ballerina metodo Classico Rosato 2018 <small>Lombardia - Mantovani</small>	40 €
Brut Maximo XLV <small>Lombardia - Mantovani</small>	40 €
Champagne Brut "La Cuvée" <small>Laurent-Perrier</small>	65 €
Pinot Grigio DOC delle Venezie Dosaggio Zero "Viajo" <small>Friuli Venezia Giulia - Enotria Tellus</small>	35 €
Prosecco Treviso Extra Dry Millesimato DOC <small>Friuli Venezia Giulia - Enotria Tellus</small>	26 €

BIANCHI

La Ciola - Rubicone Bianco IGT 2022 <small>Emilia Romagna - Vistamare di Rosa e Carlo Cracco</small>	36 €
Chardonnay DOC 2020 "Piumago" <small>Piemonte - Prediomagno</small>	30 €
Chardonnay DOC 2021 "Le Sime" <small>Piemonte - Prediomagno</small>	45 €
Sauvignon DOC 2020 "SUITAS" <small>Piemonte - Prediomagno</small>	30 €
Erbaluce di Caluso DOCG "Anima dAnnata" <small>Piemonte - La Maserà</small>	35 €
Memore - Chardonnay & Sauvignon Blanc 2022 <small>Lombardia - Villa Walter Fontana</small>	30 €
Niveum DOC 2021 <small>Lombardia - Mantovani</small>	30 €
Ribolla Gialla IGT 2022 <small>Friuli Venezia Giulia - I Magredi</small>	8 € 25 €
Pinot Grigio - Friuli Grave DOC 2022 <small>Friuli Venezia Giulia - I Magredi</small>	8 € 25 €
Traminer Aromatico - Friuli Grave DOC 2021 <small>Friuli Venezia Giulia - I Magredi</small>	8 € 25 €
San Giuda Grillo DOC - Terre Siciliane <small>Sicilia - Tenute Costa</small>	30 €

ROSSI

Pinot Nero DOC 2020 "Regalis" <small>Piemonte - Prediomagno</small>	48 €
Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2021 <small>Piemonte - Prediomagno</small>	30 €
Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2021 "NISUS" <small>Piemonte - Prediomagno</small>	45 €
Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2022 "Vigna del Castello" <small>Piemonte - Prediomagno</small>	48 €
Grignolino d'Asti DOC 2019 <small>Piemonte - Prediomagno</small>	8 € 32 €
Barbera d' Asti Superiore DOCG 2020 "Vlù" <small>Piemonte - Prediomagno</small>	50 €
Colle Giove - Colle di Rimini Rosso Sangiovese DOC 2020 <small>Emilia Romagna - Vistamare di Rosa e Carlo Cracco</small>	38 €
Rituale - Alpi Retiche IGT 2019 <small>Lombardia - Villa Walter Fontana</small>	30 €
Legame - Rosso di Valtellina DOC 2019 <small>Lombardia - Villa Walter Fontana</small>	38 €
Pietra Antica - Sassella Riserva Valtellina superiore DOCG 2016 <small>Lombardia - Villa Walter Fontana</small>	55 €
Luci nel Bosco - Sforzato di Valtellina DOCG 2018 <small>Lombardia - Villa Walter Fontana</small>	60 €
Vino Rosato "Neonà" 2019 <small>Piemonte - Prediomagno</small>	30 €
Cerbero IGT 2018 <small>Lombardia - Mantovani</small>	35 €
Cabernet Sauvignon - Friuli Grave DOC 2021 <small>Friuli Venezia Giulia - I Magredi</small>	8 € 28 €
Refosco dal Peduncolo Rosso - Friuli Grave DOC 2022 <small>Friuli Venezia Giulia - I Magredi</small>	8 € 28 €
Divinotello Rosso - Trevenezie IGT 2017 <small>Friuli Venezia Giulia - I Magredi</small>	35 €
San Giuda Nero d'Avola frappato in purezza DOC <small>Sicilia - Tenute Costa</small>	30 €
"Ombretta" - Merlot Venezia DOC 2022 <small>Friuli Venezia Giulia - Enotria Tellus</small>	28 €

VINI DA DESSERT

Manzoni Moscato Sathia <small>Maschio dei Cavalieri</small>	30 €
---	------

