



LA FATTORIA MONDRIGO E' LIETA DI OSPITARVI DA CIRCA 48 ANNI IN
UN CONTESTO AGRESTE, DOVE IL TEMPO SEMBRA NON ESSERE
TRASCORSO E L'ORIGINALITA' DELLE COSE SEMPLICI RENDE ONORE E
RISPETTO ALLE NOSTRE TRADIZIONI PIU' ANTICHE

ANTIPASTI

Crostini Misti ^{1,7,8} Euro 4,00

scamorza e speck ^{1,7}

stracchino e rucola ^{1,7}

salsa tartufata ^{1,7}

salsa funghi ⁷

(alcuni crostini potrebbero variare in base alla disponibilità)

Carpaccio di Giovenca ⁷ Euro 12,00

(servito con insalatina di misticanza,

rucola e grana a scaglie e succo di limone)

Piadina con affettati del maiale del contadino ^{1,3}, VEDI INFORMATIVA PRODUTTORE
(maiali allevati in casa, stagionati solo con sale e pepe) Euro 9,00

Formaggi assortiti con miele e marmellate ^{1,7,8} Euro 9,00

(Pecorino fresco e stagionato, ricotta,

dell'azienda agricola locale Delà Monte San Giovanni)

Trippa Garibaldina con ceci, fagioli e lenticchie * ^{1,7,9,12} Euro 8,00

(crostone di pane, scaglie di grana, ingredienti poveri con tracce di polvere da sparo "peperoncino" cit. **Patrizio il Garibaldino**)

*è disponibile anche la **Trippa al Naturale**

Fegatini di coniglio con salvia, timo e pomodoro ⁹ Euro 10,00

(non sempre disponibile)

Fegatini di agnello con rosmarino ⁹ Euro 10,00

(non sempre disponibile)

Piadina ^{1,3} VEDI INFORMATIVA PRODUTTORE. Euro 2,00

Coperto Euro 2,00

PRIMI TRADIZIONALI

Passatelli con fonduta al tartufo e scaglie di tartufo ^{1, 3, 7, 8}	Euro 11,00
Pappardelle al Ragù bianco di cinghiale ^{1,3,9}	Euro 10,00
Gnocchi al Ragù d'anatra ^{1,3,9}	Euro 10,00
Tagliatelle del Fattore ^{1,3,9} (ragù di coniglio con olive, piselli e peperoncino)	Euro 10,00
Tortelloni Verdi ^{1,3,7,8,12} (con panna, radicchio, noci e pepe verde. ripieni di carne)	Euro 12,00
Mezzelune con burro aromatizzato e scaglie di grana ^{1,3,7,9} (ripiene di erbe di campo, speck, patate e salsiccia)	Euro 12,00

PRIMI DEL GIORNO

Tagliatelle mantecate al burro infuso al Tartufo e Scorzone ^{1,3,7}	Euro 16,00
---	------------

PRIMI ESTIVI

Tagliatelle Primavera ^{1,3,7} (melanzane grigliate, speck, rucola, pomodoro e parmigiano)	Euro 10,00
Bis di primi a scelta (minimo 3 persone) se pasta ripiena +2 Euro	Euro 13,00 a persona
Tris di primi a scelta (minimo 4 persone) se pasta ripiena +2 Euro	Euro 14,00 a persona

*Prodotto surgelato

CARNE ALLA GRIGLIA

La Classica

(Questa selezione comprende in gran parte scottone, ma anche vitelloni e bovini adulti. La classica deriva dalla scelta di selezionare capi particolarmente magri e con pochi giorni di frollatura. Ottimo rapporto qualità/prezzo)

Tagliata di Costata con osso	Euro 45,00 al kg
Tagliata di Fiorentina con osso	Euro 48,00 al kg
Filetto (250/300 g) (non sempre disponibile)	Euro 25,00

La Giovenca Maturata

(La nostra Giovenca è una mucca giovane con oltre 30 giorni di frollatura. Questa tipologia di carne ha una rilevante percentuale di grasso dal sapore inimitabile)

Tagliata di Costata con osso	Euro 52,00 al kg
Tagliata di Fiorentina con osso	Euro 55,00 al kg
Tagliata di Tomahawk con osso	Euro 53,00 al kg
Tagliata di Scamone (minimo taglio 300 grammi)	Euro 62,00 al kg

L'Angus Canadese

(L' Angus Canada si distingue per il suo grasso particolarmente dolce dovuta alla minuziosa alimentazione a cereali. Carne con un alta infiltrazione di grasso che , squagliandosi in cottura, scompare e rende la carne particolarmente morbida e saporita)

Tagliata di Costata con osso (non sempre disponibile)	Euro 75,00 al kg
Tagliata di Fiorentina con osso	Euro 78,00 al kg
Filetto (250/300 g)	Euro 32,00
Tagliata di Flank Steak (pancia)(minimo taglio 300 grammi)	Euro 62,00 al kg
Tagliata di Picanha (minimo taglio 300 grammi)	Euro 62,00 al kg

La Giovenca Americana

(Questa selezione comprendono Giovenche Maturate frollate più di 50 giorni, allevate e macellate in Italia, selezionate da incroci con Angus Americani che garantiscono un'incredibile marezzatura)

Tagliata di Costata con osso

Euro 79,00 al kg

Tagliata di Fiorentina con osso

Euro 82,00 al kg

Le Chicche della Settimana

Filetto Argentino (250/300 g) 

Euro 30,00

Agnello alla Griglia (400 g)

Euro 18,00

Tagliata di Costata con osso Polacca grasso 4+ 

Euro 62,00 al kg

Tagliata di Fiorentina con osso Polacca grasso 4+ 

Euro 65,00 al kg

Wagyu Giapponese Entrecôte grasso 5+ (200 g) 

Euro 40,00

La carne più famosa al mondo per eccellenza. La sua marezzatura e il suo sapore la contraddistinguono da qualsiasi altra tipologia di carne. N.B. sconsigliata agli amanti della carne magra.

Entrecôte di Bisonte (300 g) 

Euro 35,00

(carne molto rossa con un sapore ricco e deciso)

Tutte le carni sopra elencate possono essere servite con:

- Salse assortite aceto balsamico e miele, verdure piccanti (fonduta di formaggio tartufata 7,8 su richiesta)
- Sale grosso e rosmarino

Secondi

Braciolone di maiale al sale grosso e rosmarino (500g) (Suino danè allevato a ghiande allo stato brado)	Euro 15,00
Costarelle e salsicce di maiale di nostra produzione alla griglia (3 salsicce e 3 costarelle)	Euro 15,00
Brasato di Asino ^{1,2} (carne tenerissima con lunga cottura)	Euro 18,00
Arrosto di maiale in Porchetta con crosta croccante (non sempre disponibile)	Euro 15,00
Coniglio del fattore ^{1,2} (al pomodoro con erbe aromatiche, pancetta, olive di casa e peperoncino)	Euro 14,00
Pecora e agnello al forno con mirto, finocchietto selvatico, olive e carciofi ^{1,2}	Euro 16,00
Galletto intero ^{1,3,} (impanato fritto al forno con salsa barbecue ^{9,10})	Euro 15,00
Trippa Garibaldina con ceci, fagioli e lenticchie * ^{1,7,9,12} (crostone di pane, scaglie di grana, ingredienti poveri con tracce di polvere da sparo) *è disponibile anche la Trippa al Naturale	Euro 13,00
Affettati assortiti del maiale del Contadino con piadina e formaggi misti VEDI INFORMATIVA ALLEGATA, 1,3,7	Euro 13,00

CONTORNI

Patate al forno ¹	Euro 4,00
Verdura saltata in padella	Euro 4,00
Insalata Mista	Euro 4,00
Insalata Verde	Euro 3,00
Piadina INFORMATIVA PRODUTTORE 1,3	Euro 2,00

DESSERT

La Torta Guidobaldo 1, 3, 7, 8, 12 sbriciolona farcita con crema Chantilly gocce di cioccolato e Gran Marnier con salsa ai frutti di bosco	Euro 5,00
Dolcetti assortiti della casa 1, 3, 7, 8, 12 crostata 1, 3, 7, 8, nutellino 1, 3, 7, 8, cantucci 1, 3, 7, 8, 12 sbriciolona 1, 3, 7, 8, biscotti 1, 3, 7, 8,	Euro 4,00
Dolcetti assortiti della casa con Vin Santo 1, 3, 7, 8, 12	Euro 5,00
Semifreddo con - al croccante alle mandorle, cioccolato fondente e salsa al caramello aromatizzato al rum 3, 5, 7, 8	Euro 5,00
Gelato fatto in casa (3 palline) 1, 3, 7, 8, 12 cioccolato, zabaione, caramello salato, pistacchio, passion Fruit	Euro 4,50
Strudel caldo con gelato fatto in casa aromatizzato al rum e salsa ai frutti di bosco 1, 3, 7, 8	Euro 6,00
Sfogliatina con - crema Chantilly con frutta di stagione e/o frutti di bosco (la crema Chantilly è aromatizzata alla cannella e scorza di limone) 1, 3, 6, 7, 8 - crema Chantilly, nutella e scaglie di cioccolato 1, 3, 6, 7, 8, 12 - crema al pistacchio, gocce di cioccolato e granella di pistacchio 1, 3, 6, 7, 8, 12	Euro 6,00
Tiramisù 1, 3, 7, 8	Euro 5,00
Tartufo gelato bianco, nero 1, 3, 5, 6, 7, 8	Euro 3,50

Le Sfiziosità della Settimana

Semifreddo con -Mango e limone 7	Euro 5,00
Gelato al Caffè, Fiordilatte, Limone fatto in casa (3 palline) 7	Euro 4,50
Ciambella agli Agrumi con salsa al Limone 1, 3 (senza lattosio)	Euro 4,50
Tiramisù al Pistacchio 1, 7, 8.	Euro 5,00

MARCHE

LE NOSTRE CANTINE



URBINO



MANCINI

PESARO

LUCARELLI

LA COLLINA
DELLE FATE

GUERRIERI

BRUSCIA

FIORINI

VILLA BUCCI

ANCONA

VARA

UMANI RONCHI

CHERRI D'ACQUAVIVA

ASCOLI PICENO

VELENOSI

MONDRIGO



CARTA ROSSI MARCHE

Cantine

ROBERTO LUCARELLI (PU)

	Euro
Sangiovese Marche IGT	12
“La Ripe” Sangiovese DOC	14
“MONDRIGO ROSSO” Limited Edition	20
“GOCCIONE” Sangiovese DOC	20
“INSIEME” Sangiovese DOC Riserva	25

AZIENDA AGRARIA GUERRIERI (PU)

Guerriero Nero Marche Rosso IGT	18
Guerriero della Terra	25

FATTORIA MANCINI (PU)

Marche IGT Sangiovese “RAJE”	20
Focara Doc Pinot Nero “RIVE”	28
BLU Marche IGT Rosso	46

CANTINA BRUSCIA (PU)

Pikler Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C. Riserva Biologico 	20
---	----

AZIENDA AGRARIA FIORINI (PU)

Luigi Fiorini Colli Pesaresi Sangiovese - Riserva	23
---	----

LA COLLINA DELLE FATE (PU)

Arte Sia Marche Pinot Nero	26
----------------------------	----



CANTINA VELENOSI (AP)

Solestà Rosso Piceno Superiore	19
Rosso Ninfa	20
Roggio Filare Rosso Piceno Superiore Doc	36

CANTINA VARA' DI PESARESI (AN)

Erto Rosso Conero D.O.C	20
-------------------------	----

CANTINA UMANI RONCHI (AN)

Cūmaro Conero Riserva D.O.C.G.	25
--------------------------------	----

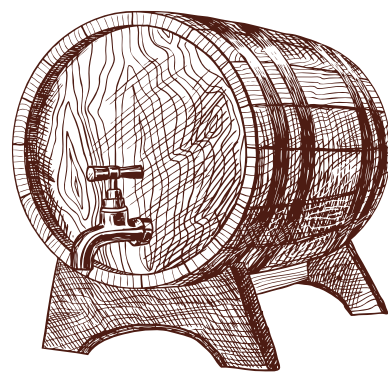
CANTINA MA.RI.CA (AN)

Lacrima di Morro d'Alba Ramosceto Superiore	15
---	----



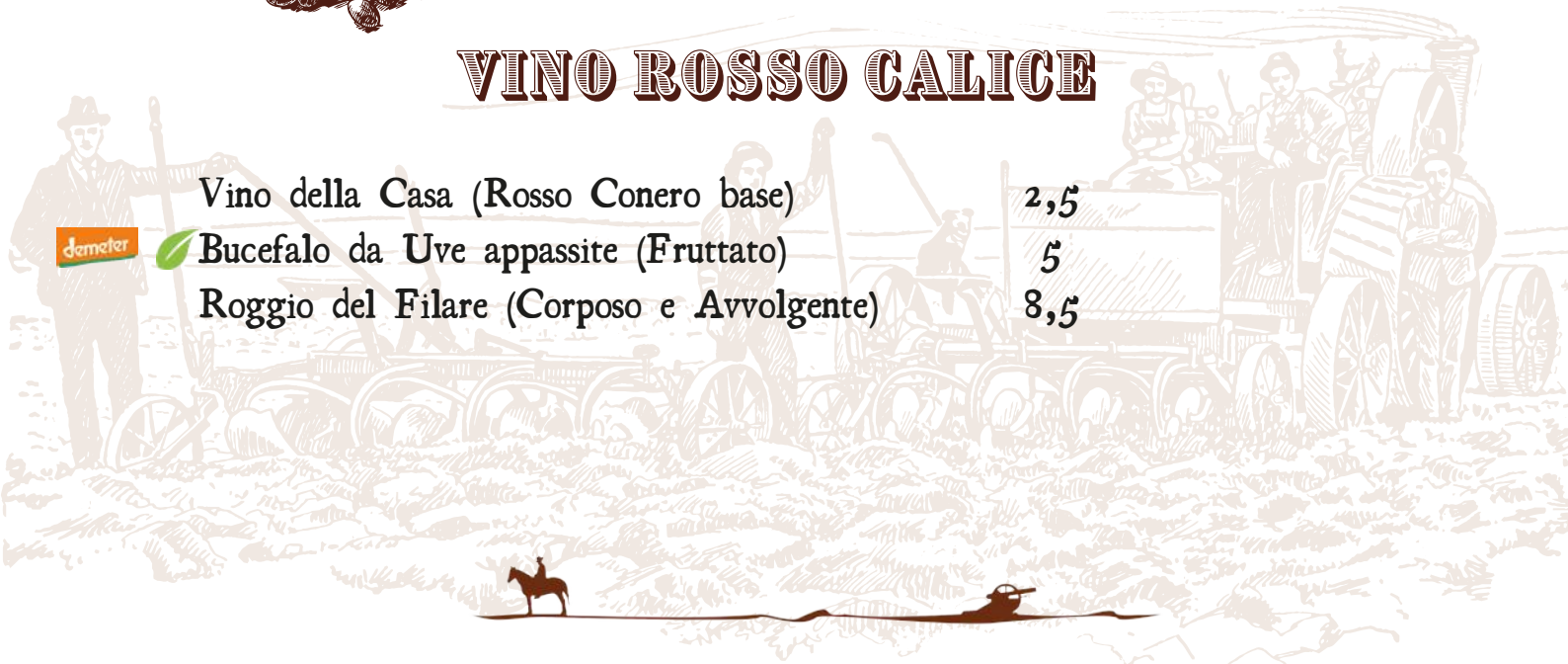
VINO ROSSO DELLA CASA

Rosso Conero di Varà	Euro
0,2 di litro	2,50
0,5 di litro	4,50
1 litro o carraffa	8,00
1,2 litri o boccalone	10,00



VINO ROSSO CALICE

Vino della Casa (Rosso Conero base)	2,5
 Bucefalo da Uve appassite (Fruttato)	5
Roggio del Filare (Corposo e Avvolgente)	8,5



CARTA BIANCHI MARCHE

Cantine

ROBERTO LUCARELLI (PU)

Bianchello del Metauro

“La Ripe” DOC Biologico 

“Rocho” DOC Superiore

Euro

10

12

16

AZIENDA AGRARIA GUERRIERI (PU)

Guerriero del Mare

24

FATTORIA MANCINI (PU)

Impero Pinot Nero Marche IGT

27

AZIENDA AGRARIA FIORINI (PU)

Bianchello Campioli Biologico 

16

LA COLLINA DELLE FATE (PU)

ADAGIO Chardonnay

22

AZIENDA AGRICOLA FRATELLI BUCCI (AN)

Bucci Verdicchio dei castelli di Jesi Classico Superiore DOC

23

Bucci Verdicchio dei castelli di Jesi Riserva 2021

60

CANTINA MA.RI.CA (AN)

Tosius Verdicchio dei castelli di Jesi Classico Superiore

18



VELENOSI (AP)

Chardonnay Villa Angela Marche IGT

17

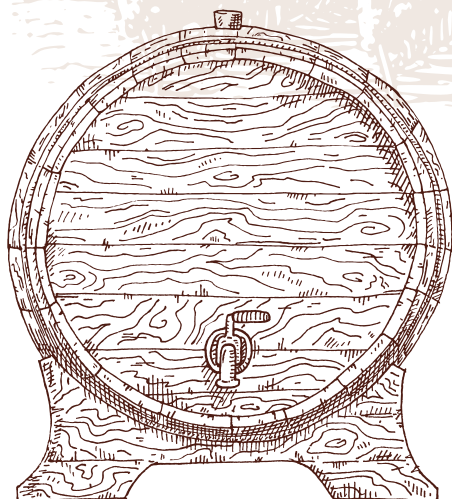
Pecorino Villa Angela Marche IGT

19

CANTINA CHERRI D'ACQUAVIVA (AP)

Offida Passerina "Radiosa"

18



VINO BIANCO DELLA CASA

Bianchetto di Fiorini

Euro

0,2 di litro

2,50

0,5 di litro

4,50

1 litro

8,00

1,2 litri

10,00



VINO BIANCO AL CALICE

Vino della Casa (Bianchetto base)

2,5

 Campioli Bianchetto (Fresco e Sapido)

4,5

VINO ROSÈ MARCHE

Brù Rosè Spumante Rosato Cantina Bruscia BIO 

18

Le Rose di Campioli IGT Marche Rosato di Fiorini BIO 

13



VINI D'ITALIA



CARTA ROSSI ITALIA

Euro

Cannonau di Sardegna

Azienda Jankara di Renato Spanu (SS)

24

Chianti Classico Buondonna 

Azienda Agricola Casavecchia alla Piazza (SI)

24

Barbera Monferrato 

Castello di Grillano (AL)

14

Coste di Moro - Montepulciano d'Abruzzo DOP  

Cantina Lunaria Orsogna (CH)

16

Bucefalo - Rosso da Uve Appassite  

Cantina Lunaria Orsogna (CH)

18

Nero d'Avola - Syra Sant'Agostino Terre Siciliane IGT

Cantina Firriato (CT)

22

Quater Vitis

Cantina Firriato (CT)

24

Cavanera - Etna DOC 2021

Cantina Firriato (CT)

35

Primitivo di Manduria Terramossa

Azienda Feline (TA)

17

Cirò Rosso Doc Riserva

Azienda Agricola Scala (KR)

28

Lacryma Christi Vesuvio Rosso

Villa Dora (NA)

24

Montefalco Rosso Saragano

Tenuta Saragano (PG)

16

Sagrantino Montefalco Saragano

Tenuta Saragano (PG)

32

Barolo Silvio Grasso

Cantina Silvio Grasso (CN)

28

Brunello di Montalcino DOCG Fanti

Tenuta Fanti (SI)

35

Amarone Santi

Cantina Santi (VR)

36

Amarone Adalia Ruvlan  

Azienda Agricola Camerani (VR)

38

CARTA BIANCHI

Vermentino di Gallura Superiore DOCG	21
Azienda Jankara di Renato Spanu (SS)	
Muller Thurgau IGT	16
Cantina Lavis (TN)	
Gewurztraminer Trentino DOC	18
Cantina Lavis (TN)	
Arneis Blangè Langhe	24
Cantina Cerreto (CN)	

CARTA BOLLICINE

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut “Demi Long”	16
Terre di San Venanzio (TV)	
Prosecco Doc Extradry Ducalis	10
Ducalis (TV)	
Moscato Volpi Piemonte	11
Cantine Volpi (AL)	
Gaudensius Rosè Etna Doc Metodo Classico	29
Cantina Firriato (CT)	
Cà del Bosco - Brut Cuvèe Prestige D.O.C.G.	35
Franciacorta Cà del Bosco (BS)	
Bellavista Alma Grande Cuvèe Brut	35
Franciacorta Bellavista (BS)	
Muratori Brut	26
Franciacorta Muratori (BS)	
Muratori Rosè Extra Brut	28
Franciacorta Muratori (BS)	

Vin dalla Francia

Vin Rouge

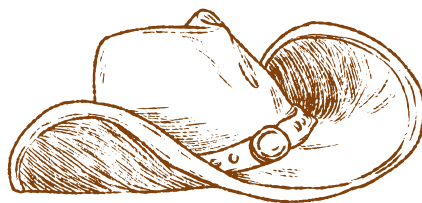
Bordeaux Rouge Supérieur 2019	 	25
Château Rioublanc		
Côtes-du-Rhône Rouge 2022	  	25
Chaume-Arnaud		
Beaujolais Rouge Vieilles Vignes 2024		25
Domaine Chermette		
Castillon Côtes-de-Bordeaux Mon Nom 2020	 	30
Château Picoron		
Bourgogne Rouge		49
Domaine Pillot-Henry		
Saint-Emilion Grand Cru Château Leydet Valentin 2020	 	52
Vignobles Leydet		

Vin Blanc

Alsace Riesling 2023		25
Domaine Allimant-Laugner		
Chablis 2023		35
Domaine Yvon & Laurent Vocoret		
Silex Domaine Chauveau		25
Coteaux Giennois Pouilly Fumé		

Champagne

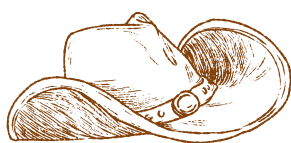
Champagne Grand Cru Soufflé d'Étoiles Extra Brut s.a		58
Lamiable	 	



BEVANDE



	Euro
Acqua	1,50
Bibite in lattina	3,00
Coca-cola in Bottiglia 1 lt.	8,00
Caffè	1,50
Caffè Corretto	2,00
Moretta	3,00
Grappa Barricata	3,50
Grappa Bianca	2,50
Aperol Spritz	5,00
Sorbole Spritz	6,00
Analcolico	5,00
Campani Soldatino	3,00
Americano	6,00
Campani Spritz	6,00
Negroni	6,00



BIRRA

Bottiglie

Birra Flea Artigianale 0,75 Lt.

- Blonde Ale
- Golden Ale
- Red Ale
- Ipa

Birra Moretti 0,66 Lt.

Birra Weiss Franziskaner 0,5 Lt.

Birra Corona 0,33 Lt.

10,00

3,00

4,00

3,00





DALLA TERRA ALLA BIRRA

Piozzo (CN) - www.baladin.it



BIRRA ALLA SPINA 0,4 € 5,50 0,25 € 3



LEGGERA - BLONDE ALE - 3,2% alc.

Colore giallo paglierino, dai profumi freschi e luppolati, accompagnati da dolci sentori di malto. La contenuta gradazione alcolica ne determina la piacevole leggerezza. All'assaggio spiccano le note erbacee e amaricate del luppolo che si completano con delicati sentori di cereale.

Note Degustative

CEREALE

LUPPOLO

SECCHENZA

BIRRA ALLA SPINA 0,4 € 6 0,25 € 3,5



NORA - SPICE BEER - 6,8% alc.

Birra di colore oro carico, è un caleidoscopio di profumi con note fruttate e resinose di mirra. In bocca spicca il cereale, che anticipa le note di albicocca, nocciola e miele. Armonia di sapori, di freschezza della radice di zenzero e di agrumi con un finale di spezie e malto.

Note Degustative

CEREALE

RESINA

SPEZIE

BIRRA IN BOTTIGLIA 75 cl € 13,50



ISAAC - WITBIER - 5% alc.

100% ITALIANA

Birra Blanche di color giallo paglierino, leggermente velata ed opalescente con schiuma fine e moderata. Al naso esprime piacevoli note agrumate e una delicata speziatura. Al palato una piacevole armonia di cereali ed agrumi che si compenetrano fondendosi in un delicato equilibrio floreale e speziato.

Note Degustative

SPEZIE

AGRUMATO

CEREALE



MIELIKA - HONEY BEER - 9% alc.

100% ITALIANA

Birra dal tono ramato luminoso e una velatura leggera ed omogenea con una schiuma bianco crema. All'olfatto si sprigionano subito sentori di miele e un leggero aroma di frutti a pasta gialla, note di biscotto e delicati sentori balsamici. Al gusto una delicata dolcezza e un grande equilibrio tra i toni del miele, frutta e fiori.

Note Degustative

FRESCHEZZA

FLOREALE

CALORE



ROCK'N'ROLL - AMERICAN PALE ALE - 7,5%

Di colore giallo carico con una schiuma bianca, fine e persistente. Al naso note fresche di pepe accompagnate da sentori di cereale. Un'equilibrata armonia tra freschezza e calore. All'assaggio si esalta l'equilibrio del cereale accompagnato dalla freschezza della speziatura del pepe.

Note Degustative

AMARO

FRESCHEZZA

PEPE



DALLA TERRA ALLA BIRRA

Piozzo (CN) - www.baladin.it



BIRRA IN BOTTIGLIA 33 cl € 5



LEÖN - BELGIAN STRONG DARK ALE - 8,5% alc.

Color marrone tonaca di frate con una schiuma compatta e persistente di color nocciola. Un profumo di frutta cotta nel forno a legna pervade l'olfatto, seguito da sfumature di caffè che si armonizzano note di cioccolato. Al palato un accenno di amarene sotto spirito, che lascia subito il posto al tostato dei cereali, fave di cacao e caffè.

Note Degustative

CALORE

TORREFATTO

CORPO



NAZIONALE GLUTEN FREE - BLONDE ALE - 6,5%

100% ITALIANA

Birra bionda, gluten free, 100% italiana. Presenta profumi delicati ed equilibrati di cereale, agrume e note erbacee. All'assaggio orzo una leggera nota dolce di riso ben armonizzata con l'amaro del luppolo e i sentori di agrume.

Note Degustative

SECCHENZA

LUPPOLO

CEREALE

BIRRA IN BOTTIGLIA NATURALMENTE ANALCOLICA 33 cl € 5



BOTANIC BLONDE

100% ITALIANA

Birra dal colore giallo paglierino. Schiuma leggera. Al naso, sentori di cereale, di crosta di pane e profumi di Cannabis sativa. All'assaggio, corpo pulito e fresco con note di cereale e balsamiche delle botaniche presenti. Piacevole amaro sul finale della radice di genziana.

Note Degustative

RESINA

CANNABIS SATIVA

CEREALE



BOTANIC BLANCHE

100% ITALIANA

Birra di colore giallo opalescente. Schiuma leggera. Al naso note floreali di camomilla e cereali. All'assaggio le note dolci di cereale maltato che ben si bilanciano con un equilibrato ma deciso amaricato del luppolo, della scorza di arancia.

Note Degustative

FLOREALE

AMARO

CEREALE

CARTA

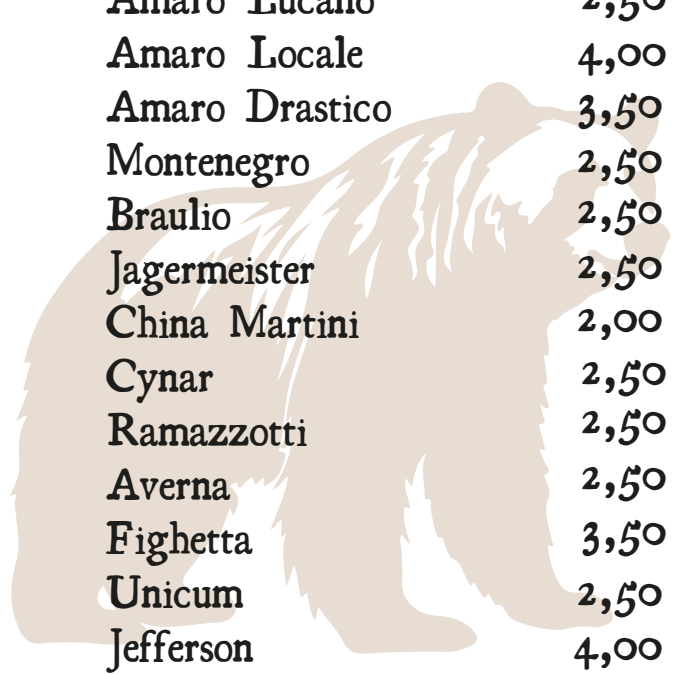
DIGESTIVI



Sambuca	2,00
Disaronno	2,00
Stravecchio Branca	3,00
Borsci San Marzano	2,50
Borghetti	2,50
Bayley's	2,50
Fernet Branca	3,00
Branca Menta	2,00
Grand Marnier	2,50
Varnelli	2,00
Meletti	2,00
Rabarbaro Zucca	3,00
Liquirizia	2,00
Pistacchino	2,50

Porto Sandeman	3,50
Strega	3,00
Cointreau	3,00
Vecchia Romagna	2,00
Courvasier Cognac	5,50
Bourbon Four Rose	3,00
Tequila Jose Cuervo	2,00
Ngricca	4,50
Liquore al cioccolato	2,00
Maraschino	2,00
Punch al Mandarino	2,00
Marsala	2,50
Limoncino	2,00
Bananino	2,00
Vino di Visciole Visner	3,00
Passito di Pantelleria	3,00

AMARI



Amaro del Capo	2,50
Amaro Lucano	2,50
Amaro Locale	4,00
Amaro Drastico	3,50
Montenegro	2,50
Braulio	2,50
Jagermeister	2,50
China Martini	2,00
Cynar	2,50
Ramazotti	2,50
Averna	2,50
Fighetta	3,50
Unicum	2,50
Jefferson	4,00
Petrus	2,50

GRAPPE



Bianca Beccaccia	2,00
Poli Morbida	3,00
Vigna Alta di Vinaccia	2,00
Morbida Franciacorta	2,00
Barricata 903	3,50
Barricata Franciacorta	3,00
Barricata di Amarone	4,50
Acquavite di Pinot	2,50
Acquavite di Moscato	2,50
Grappone Pera	3,00

GIN

Hypno	6,00
Gin Jimmy	6,00
Tanqueray	6,00
Tanqueray TEN	9,00
Tanqueray NO ALCOOL	5,00
Gin Alto	8,00
Gordon's	5,00
GINMC London Dry	5,00
Gin Mare	12,00
Hendrick's	11,00
Roku	10,00
Nordès	11,00
ETSU	14,00



RUM

Diplomatico	6,00
Kraken Black Spiced	4,00
Jamaican Club	4,00
Bacardi Bianco	3,00
Josè Martin Rum Bianco	2,00
Brugal Superior	2,00
Matuzalem Platino	3,00
Matuzalem Gran Reserva	5,00
Zacapa	7,00
Don Papa Baroko	6,00



WHISKEY

Jack Daniels	3,00
Glen Grant	3,00
J&B	2,00
Red Label	2,00
Lagavulin	6,50
Caol Ila	5,50
Bulleit	5,00



- La lista degli allergeni è presente alla fine del menù (i numeri a fianco ogni pietanza corrispondono al tipo di allergene corrispondente nella lista)
- Si avvisa la clientela che i piatti potrebbero essere contaminati da allergeni presenti in altre pietanze preparate in questo esercizio.
- Si avvisa la clientela di informare il personale in caso di allergie/intolleranze alimentari causate da un alimento non compreso nell'elenco allergeni riportati nell'allegato II del reg. 1169/2011/UE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
(GRANO,SEGALE,ORZO,AVENA,FARRO,KAMUT)
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTE
8. FRUTTA E GUSCIO
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI