

Locanda

Conte Ghiotto

MENU' ONLINE

Locanda



Conte Ghiotto

Si informa la gentile clientela che i prezzi del menù presenti sul sito, potrebbero non essere aggiornati in tempo reale.

Per qualsiasi dubbio il nostro personale è a vostra disposizione.

Attenzione: la cucina non è adatta per celiaci.

Buon appetito!

www.locandaconteghiotto.it

MENU' LUNCH (dal lunedì al venerdì, escluso giorni festivi)
nelle giornate dei ponti festivi il menù lunch potrebbe non esserci

IN QUESTO PERIODO NOVITA' !!! TUTTI I NOSTRI PIATTI SPECIAL A PREZZI TRA 10,00 E 16,00 EURO

Alcuni esempi dei piatti special:

MENU' CAPRESE	POMODORI , MOZZARELLA DI BUFALA
MENU' SPECIAL COSTATA	COSTATA 300 G CIRCA CON PATATE AL FORNO "A" *
MENU' SPECIAL ROASTBEEF	ROASTBEEF ALL'INGLESE CON RUCOLA E GRANA "A" **
MENU' SPECIAL COSTATA	SALMONE ALLA GRIGLIA "A" *
PIATTO SPECIAL LUNCH	SPAGHETTI ALLE VONGOLE "A" *
PIATTO SPECIAL LUNCH	TARTARE DI TONNO "A" *
PIATTO DELLO CHEF	SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA

ATTENZIONE COPERTO NON INCLUSO NEL PREZZO - ACQUA ½ LT. € 1,00 per gli Special

SOLO PER MENU' SPECIAL LUNCH PIZZA/PANUOZZO: BIBITA A SOLO 1,00 EURO

MENU' LUNCH

GRAN PRIMO	6,00 € : Solo Primo + ACQUA a 1,00 Euro "A"
GRAN SECONDO	7,50 € : Solo Secondo + ACQUA a 1,00 Euro "A"
UNICO	10,50 € : Primo + secondo + contorno e acqua compreso nel prezzo "A" *
COMPLETO	12,50 € : Primo + secondo + contorno e acqua compreso nel prezzo "A" *

* contorno/frutta e acqua sono compresi nell'offerta menù lunch a zero euro

**per i fuori menù ci potrebbe essere un tempo di attesa dai 15 ai 25 minuti

**Il menù lunch cambia ogni giorno, con una scelta di 3
primi, 3 secondi e 3 contorni**

* Eventuale aggiunta Contorno : euro 2,50 - Per tutto quanto non indicato far riferimento al menù alla carta

* Non è possibile modificare il menu lunch o la sua conformazione

!!!! CON SOLI 3,00 € , UN CALICE DI VINO DELLA CASA , UNA BIBITA O BIRRA PICCOLA !!!!

SE ORDINI UN PRIMO O UN SECONDO ALLA CARTA IL MINI TIRAMISU' TE LO OFFRIAMO NOI
(offerta non valida per pizza, contorni, insalatone o antipasti , ma solo per primi o secondi)

DOLCI ; CAFFE' ; COPERTO LUNCH:

MINI TIRAMISU' 3,50 € "A" - CAFFE' 1,00 € - COPERTO 1,00 €

Per Cominciare – Starters

<i>Cruditè di Pesce Special *_A</i> (Carpaccio di Tonno e di spada; Tartare di Tonno e di Salmone, Gamberoni)	€ 25,00
<i>Bis Tartarine di Tonno e Salmone Condite *_A</i> (Minimo per due persone € 40,00)	€ 20,00
<i>Tartare di solo Tonno Condita *_A</i>	€ 19,00
<i>Polipo e Patate con Olive Taggiasche *_A</i>	€ 18,00
<i>Tartare di solo Salmone Condita *_A</i>	€ 18,00
<i>Capesante Gratinata 4 pezzi *_A</i> (Minimo per due persone € 34,00)	€ 17,00
<i>Impepata di Cozze _A</i>	€ 16,00
<i>Insalata di Mare Caldo *_A</i> (Calamari, Gamberetti, Piovra, Cozze, Polpa di pomodorini)	€ 17,00
<i>Cocktail di Gamberi con Salsa Rosa *_A</i> (Minimo per due persone € 32,00)	€ 16,00
<i>Tagliere Salumi misti Piacentini *_A</i>	€ 15,00
<i>Gnocco fritto (la domenica a pranzo potrebbe non essere disponibile)</i>	€ 4,00
<i>Abbuffo Locandiero Salumi e Trittico Formaggi *_A</i>	€ 18,00
<i>Gnocco fritto (la domenica a pranzo potrebbe non essere disponibile)</i>	€ 4,00
<i>Caprese con Bufalina Campana *_A</i>	€ 16,00

****** I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.

Primi Piatti – Pasta

<i>Scialatielli ai frutti di Mare * A</i>	€ 19,00
<i>Paccheri con Gamberi Pesto e Pomodorini * A</i>	€ 17,00
<i>Tagliolini al pomodorino giallo, stracciatella e speck croccante* A</i>	€ 16,00
<i>Spaghetti alla Carbonara di Pesce * A</i>	€ 18,00
<i>Linguine ai Frutti di Mare Sottocoperta * A</i>	€ 22,00
<i>Tagliolini dello Chef Gamberoni Crema al Tartufo * A</i> (Minimo per due persone € 36,00)	€ 18,00
<i>Tagliatelle Capesante Gamberi e Zucchine * A</i>	€ 18,00
<i>Risotto alla Pescatora * A</i>	€ 17,00
<i>Spaghettoni alle Vongole * A</i>	€ 17,00
<i>Linguine all'Astice con pomodorini e pomodoro e aglio * A</i>	€ 26,00
<i>Tagliolini con Scampi e Funghi Porcini * A</i>	€ 19,00
<i>Risotto ai Funghi Porcini Zafferano e Ruculetta * A</i>	€ 16,00
<i>Tagliatelle al Ragù di Cinghiale * A</i>	€ 16,00
<i>Paccheri all'Amatriciana * A</i>	€ 16,00
<i>La Carbonara Classica del Conte * A</i>	€ 17,00
<i>Risotto con Ossobuco alla milanese con pomodoro * A</i> <i>Non sempre disponibile nei mesi più caldi</i>	€ 22,00

****** I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.

Secondi Piatti di Mare

<i>Filetto di Branzino alla Ligure *_A</i>	€ 18,00
<i>Scottata di Tonno al Sesamo *_A</i>	€ 19,00
<i>Fritto Misto di Pesce e Verdurine Tempura *_A</i> <i>(Calamari, ciuffetti di calamari, gamberetti, e gamberoni, patate e zucchine)</i>	€ 20,00
<i>Fritto di solo Calamari *_A</i>	€ 24,00
<i>Tentacoli di Polpo alla Griglia su Crema di Patate *_A</i>	€ 18,00
<i>Caciucco alla Livornese con Crostini *_A</i>	€ 21,00

Dalla Nostra Griglia

<i>Grigliata Mista di Pesce *_A</i> <i>(Spada, Tonno, Filetto di Branzino, Calamari, Gamberi e Gamberetti)</i>	€ 22,00
<i>Filetto di Branzino Grill *_A</i>	€ 18,00
<i>Filetto di Salmone Grill *_A</i>	€ 18,00
<i>Trancio di Spada Grill *_A</i>	€ 18,00
<i>Gamberoni Grill 6 pezzi *_A</i>	€ 22,00

Secondi Piatti di Terra _A

<i>Costatona 500 gr con Patate</i>	€ 23,00
<i>Tagliata di Manzo Scaglie di Grana e Ruculetta</i>	€ 18,00
<i>Tagliata di Manzo Erbette e Riduzione Balsamica *_A</i>	€ 18,00
<i>Cotolettona di Maiale alla Milanese Patate e Pomodorini *_A</i>	€ 19,00
<i>Cotoletta di Vitello alla Milanese Patate e Pomodorini *_A</i> <i>Non sempre disponibile - 300 grammi circa</i>	€ 24,00
<i>Tartare di Manzo condita *_A</i>	€ 18,00
<i>Spadellata di Black Angus con Salsa BBQ *_A</i>	€ 19,00
<i>Cube Roll di Black Angus Uruguay *_A</i>	€ 22,00

****** I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.

Contorni *_A

<i>Verdure Grigliate</i>	€ 5,00
<i>Patate al Forno</i>	€ 5,00
<i>Patatine Fritte</i>	€ 5,00
<i>Insalata Mista</i>	€ 5,00
<i>Insalata Verde</i>	€ 4,00
<i>Insalata Pomodoro</i>	€ 5,00

Insalatone *_A

<i>Conte Cavour</i>	€ 13,00
<i>Letto di insalata, Pomodorini, Olive, Mais, Carote, Prosciutto Crudo</i>	
<i>Ghiotto</i>	€ 14,00
<i>Letto di insalata, Tonno sott'olio, Pomodorini, Mozzarella di Bufala, Rucola</i>	
<i>Camillo</i>	€ 14,00
<i>Letto di insalata, Pomodorini, Rucola, Tagliata di Manzo, Grana a Scaglie</i>	
<i>Caesar Salad Pollo Grill</i>	€ 14,00
<i>Letto di insalata, Pomodorini, Patata Lessa, Olive, Pollo Grill</i>	
<i>Valtellinese</i>	€ 14,00
<i>Letto di insalata, Bresaola, Rucola, Grana a Scaglie</i>	

****** I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.

I Classici Italiani – Italian Style

Le Paste Tutte a € 16,00

- *Aglío Olío e Peperoncino A*
- *Spaghetti Pomodorino A*
- *Gnocchi alla Sorrentina con Mozzarella A*
- *Boscaiola Funghi e Speck A*
- *Gnocchetti Radicchio e Gorgonzola A*

****** I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.

MENU' PIZZE "A"

Brianzola 8,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, salsiccia

Brie 9,00

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana Speck Brie

Bufalina 9,00

Pomodoro San Marzano e Bufala Campana

Calzone Liscio 8,00

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, prosciutto

Capricciosa 9,00

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana funghi olive, carciofi, cotto acciughe

Crudo 9,00

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, prosciutto crudo

Delicata 9,00

Mozzarella di fior di latte Campana, zola, noci, speck

Diavola 8,00

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, salame, piccante

Divina 12,00

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, gamberetti, rucola

Focaccia Campagnola 9,00

Pomodorini, mozzarella di fior di latte Campana fresca, cotto

Friarielli 9,00

Mozzarella di fior di latte Campana, Salsiccia e Friarielli

Occhio di Bue 10,00

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, prosciutto, uovo

Ortolana 9,00

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, melanzane, zucchini, peperoni

Pancetta 8,00

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, pancetta

Porcini 9,00

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, funghi porcini

Prosciutto Cotto 8,00

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, prosciutto cotto

Prosciutto e Funghi 9,00

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, funghi prosciutto cotto

Prosciutto e Wurstel 8,00

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, wurstel, prosciutto cotto

Pugliese 8,00

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, cipolla origano

Quattro Formaggi 9,00

mozzarella di fior di latte Campana , Zola Scamorza, Grana

Quattro Stagioni 9,00

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, carciofi, cotto, , funghi olive

Romana 8,00

Pomodoro San Marzano , Capperi, acciughe

Rustica 9,00

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, speck zola

Ingredienti in Aggiunta da € 1,00 a 2,50

Funghi 8,00

Pomodoro San Marzano,
mozzarella di fior di latte
Campana, funghichampignon

Gratinata 9,00

Pomodoro San Marzano mozzarella
di fior di latte Campana
melanzanegrana

Margherita 7,00

Pomodoro San Marzano e mozzarella di fior di
latte Campana

Marinara 6,00

Pomodoro San Marzano, aglio, origano

Monzese 9,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella
di fior di latte Campana, scamorza
salsiccia fresca

Napoli 8,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di
latte Campana, acciughe origano

Saporita 9,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior
di latte Campana, speck rucola

Siciliana 9,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di
fior di latte Campana, acciughe
capperiolive origano

Stella 8,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior
di latte Campana, salame dolce

Stracchino e Rucola 9,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di
fior di latte Campana, stracchino rucola
fresca

Tonno 8,00

Pomodoro San Marzano ,mozzarella di fior
di latte Campana, tonno

Tonno e Cipolle 9,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior
di latte Campana, tonno cipolle

Wurstel Patatine 9,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior
di latte Campana, wurstel Patatine

Ingredienti in Aggiunta da € 1,00 a 2,50

LE PIU' FARCITE "A"

CANNIBALE 10,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *prosciutto, salame piccante, wurstel, salsiccia*

CALZONE FARCITO 10,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *funghi, prosciutto cotto, carciofi olive*

FARCITA 10,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *prosciutto, funghi, carciofi, salame piccante, salsiccia, olive*

FOCACCIA DI RECCO 9,00

Stracchino e olio

KOALA 10,00

Pomodoro San Marzano, *bufala, tartufo, zucchine, rucola, grana*

PRIMAVERA 9,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *rucola, pomodoro fresco, grana*

SPECIALE 10,00

Pomodoro San Marzano, *mozzarella di bufala pomodorini freschi, basilico*

VAN GOGH 10,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *funghi olive, zola*

PIRATA 11,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *pancetta porcini grana*

PESTO 9,00

Mozzarella, Pesto, Pomodorini

STELLA MONTE 10,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *crudo, porcini*

SUPER DIAVOLA 10,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *peperoni, salame piccante, gorgonzola*

VALTELLINA 11,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *bresaola, porcini*

Specialità

LA STELLA DEL CONTE

(tempi di preparazione minimo 15 minuti)

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *Mozzarella INTERA di Bufala e foglie di prosciutto Crudo di Parma, Punte ripiene con ricotta e salame piccante*

€ 15,00

TUTTE LA NOSTRE PIZZE ANCHE CON FARINA INTEGRALE

Ingredienti in Aggiunta da € 1,00 a 2,50

Le Specialissime del Conte ^{"A"}

CRUDO E STRACCIATELLA € 11,00

Pomodoro san Marzano, pomodorini secchi, stracciatella, crudo di parma

ENERGIA € 12,00

Pomodoro san Marzano, mozzarella fiordilatte Campana, salame piccante, salsiccia, funghi e zola

NORMA € 12,00

Pomodoro San Marzano , Mozzarella fiordi latte Campana, melanzane fritte , pomodori secchi, cacioricotta

SOFIA € 11,00

Pomodoro San Marzano, porcini radicchio, salsiccia, zola

PUTTANESCA € 12,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di Latte Campana, salame piccante, carciofi, peperoni, acciughe, olive

TROPEA 11,00

Pomodoro San Marzano, Tonno, Cipolla, Nduja, Olive,Zola

DEL PIZZAIOLO 12,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di Latte Campana, Salsiccia, Nduja, Zola, Cipolla Rossa

PANUOZZI DEL CONTE

(tempi di preparazione minimo 15 minuti)

PANUOZZO CRUDO € 10,00

Mozzarella, crudo , rucola e Grana

PANUOZZO BRESAOLA € 10,00

Mozzarella, Bresaola, rucola e Grana

PANUOZZO COTTO € 10,00

Mozzarella, cotto, Pomodorini

PANUOZZO TONNO € 10,00

Mozzarella, Tonno, Pomodoro Ramato

Ingredienti in Aggiunta da € 1,00 a 2,50

Dulcis in fundo – Dessert *_A

<i>Tiramisù di Nostra Produzione</i> _A	€ 6,00
<i>Tartufo nero di Pizzo</i> _A	€ 6,00
<i>Crostata alla Marmellata di Nostra Produzione</i> _A	€ 6,00
<i>Pastiera della Costiera Amalfitana Sal De Riso</i> _A	€ 7,00
<i>Cheesecake</i> _A	€ 7,00
<i>Delizia al Limone Sal De Riso</i> _A	€ 7,00
<i>Profitterole in coppetta</i> _A	€ 6,00
<i>Soufflé al Cioccolato caldo</i> _A	€ 6,00
<i>Meríngata con Cioccolato</i> _A	€ 6,00
<i>Tartufo Bianco, Nero</i> _A	€ 6,00
<i>Coppa Gelato Amarena oppure al Cioccolato</i> _A	€ 6,00
<i>Sorbetti Limone, Amarena, Mandarino, Mela Verde.</i> _A	€ 6,00
<i>Panzerotto Ripieno di Nutella</i> _A	€ 6,00
<i>Ananas</i>	€ 6,00
<i>Torroncino Affogato al Caffè</i> _A	€ 7,00
<i>Gelato al fiordilatte o al cioccolato</i>	€ 4,00

** I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.

I Nostri Vini Bianchi

<i>Vermentino</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Muller Thurgau</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Pinot Nero Frizzante</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Rosè Chiaretto</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Muller Thurgau Frizzante</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Pinot Grigio</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Greco di Tufo</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Fiano d'Avellino</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Falanghina</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Lugana</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>Gewurztraminer</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Langhe Arneis</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Tartufo Bianco</i>	<i>€ 30,00</i>

I Nostri Spumanti

<i>Prosecco della Casa</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Spumante Dolce della Casa</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Rosè Frizzantino</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Valdobbiadene Cuvée</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Franciacorta Brut</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Bellavista Cuvée Brut</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Franciacorta Cà del Bosco</i>	<i>€ 90,00</i>

I Nostri Vini Rossi

<i>Bonarda</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Barbera Toso</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Merlot</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Chianti Classico</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Nero d'Avola</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Lambrusco</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Morellino di Scansano</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Chianti Riserva</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Aglianico di Irpinia</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Primitivo di Salento</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Santa Sofia Valpolicella</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Amarone</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Barolo</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Harmonium Nero d'Avola</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Taurasi Radici</i>	<i>€ 55,00</i>

Bevande

ACQUA € 2,00

Still and Sparkling Water

BIBITE € 4,00

Coca Cola – Aranciata – Sprite - Tonica – Lemon

BIRRA ALLA SPINA :

Bicchiera Birra Media € 6,00

Bicchiera Birra Piccola € 4,00

BIRRA IN BOTTIGLIA :

BECK'S 0,33 cl € 4,00

ICHNUSA 0,33 cl € 6,00

WEISS 0,50 cl € 6,00

ROSSA Artig. 0,50 cl € 7,00

Vino della Casa

Calice € 3,50

Quartino € 4,50

Mezzo Litro € 6,00

Litro € 12,00

Calici Vino In Bottiglia

Calice Primitivo del Salento € 5,00

Calice Valpolicella Ilatium € 5,00

CAFFETTERIA E BAR :

<i>Caffè</i>	€ 2,00
<i>Marocchino</i>	€ 2,50
<i>Decaffeinato</i>	€ 2,50
<i>Caffè d'Orzo</i>	€ 2,50
<i>Cappuccino</i>	€ 2,00
<i>The / Infusi</i>	€ 3,50
<i>Ginseng</i>	€ 2,50

AMARI – GRAPPE – WHISKY :

Grappa
(Poli bianca morbida o barricata) € 5,00

Grappe Riserva
(Diciottolune – of Bonollo) € 7,00

Grappe Diciotto Lune
rum , al whicky e Pampero € 8,00

Whisky jack Daniel's € 6,00

Whisky Riserva € 12,00
(La Gavulin , NIKKA)

Rum (Pampero) € 6,00

Rum Riserva (Zacapa) € 12,00

Amari digestivi € 5,00

Amari particolari € 7,00
(Rupes, Jeffersone, Of Bonollo)

COPERTO € 3,00

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA DI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI	
<p>Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. INOLTRE NON ABBIAMO CUCINA PER CELIACI E IN CASO COMUNQUE DI ORDINAZIONE NON GARANTIAMO LA TOTALE INCONTAMINAZIONE DEL CIBO DA FARINE E DERIVATI CHE POSSANO CREARE PROBLEMI DI SALUTE</p> <p>Un nostro Responsabile incaricato è a Vostra disposizione per fornire supporto o informazione, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, ricettari, etichette originali delle materie prime, per informarVi della eventuale presenza di allergeni.</p> <p>LA DIREZIONE</p>	
<p>Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II del Reg. UE n. 1169/2011)</p>	
<p>1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut)</p>	<p>8) frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)</p>
<p>2) Crostacei e prodotti a base di crostacei</p>	<p>10) sedano e prodotti a base di sedano</p>
<p>3) Uova e prodotti a base di uova</p>	<p>11) Senape e prodotti a base di senape</p>
<p>4) Pesce e prodotti a base di pesce</p>	<p>12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg</p>
<p>5) Arachidi e prodotti a base di arachidi</p>	<p>13) Lupini e prodotti a base di lupini</p>
<p>6) Soia e prodotti a base i soia</p>	<p>14) Molluschi e prodotti a base di molluschi</p>
<p>7) Latte e prodotti a base di latte</p>	
<p>ATTENZIONE !!!! le nostre preparazioni contengono glutine e prodotti a base di latte. Potrebbero contenere tracce di uova, frutta a guscio, soia, sedano, crostacei</p>	