



“ ...it’s all handcrafted, prepared starting from the raw materials ”

Fish Starter

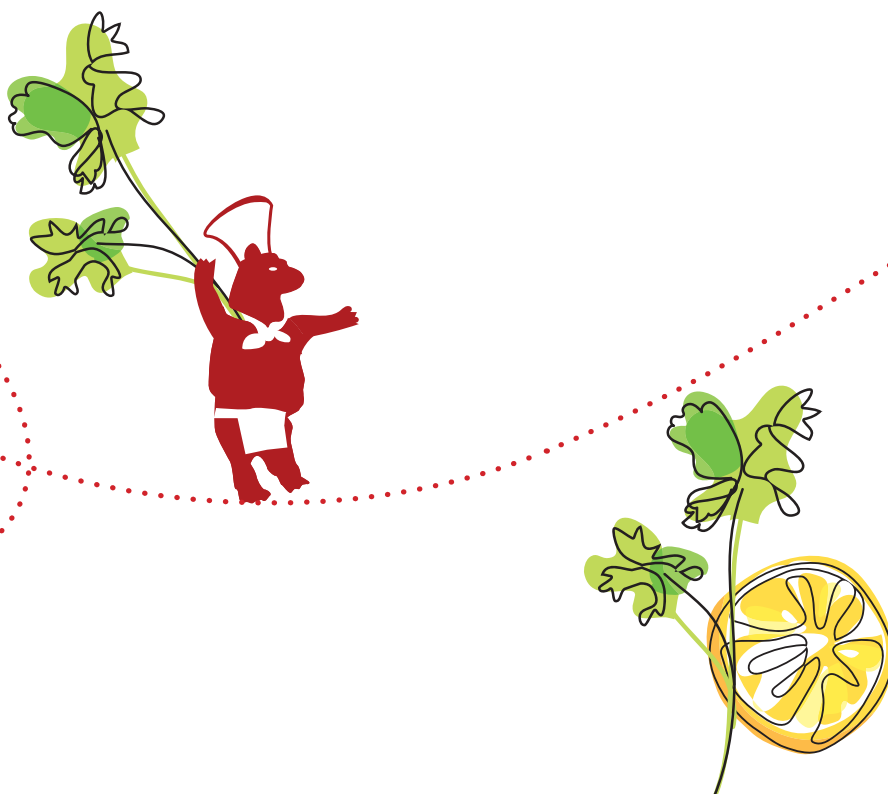
Seafood salad lukewarm dressed with evo perfumed with aromatic herbs (mussels, clams, scampis, shrimps, squids and octopus)	€ 15
Tentacles of octopus on green broad beans cream, and crispy bacon	€ 15
Salt-cured cod salad with taggiaschaolives,grape tomatoes and capers	€ 15
Scampis in salad with fresh baby spinach	€ 13
Little octopus stewed with peeled tomatoes	€ 13
Anchovies from the cantabrian sea & mozzarella di bufala	€ 14

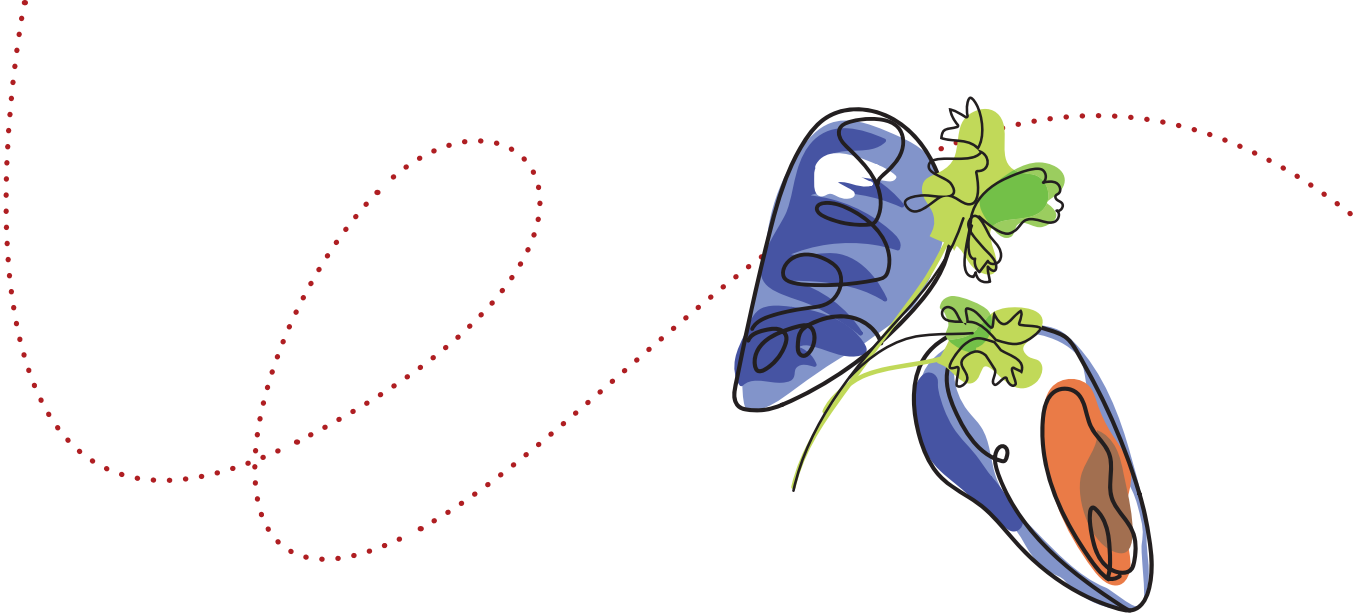
Crudités

SEA CRUDITES : 2 Local red shrimps, 2 Local scampis, 1 Oyster Fine de Claire, Norwegian Salmon, Red Tuna tartare (50 gr)	€ 26
Tuna tartare	€ 18
French oyster fine de claire de Marenne-Oleron	each € 3

Meats Starter

Pumpkin Flan with Taleggio Cheese Heart and Crispy Iberian Acorn-Fed Chorizo	€ 15
Parma ham and mozzarella di bufala	€ 14
Seasoned salted toscany ham "Pratomagno Oro" cut by knife	€ 14
Mixed of assorted cured meats from Toscana	€ 14





Fish Pasta

Tagliatelle with shrimps and sardinian artichokes from Coghinas	€ 16
Bucatini with cantabrian anchovies and Sorrento nuts	€ 15
Pappardelle with squids and porcini mushrooms	€ 15
Black Tagliarini with bottarga (grey mullet eggs, salted and aged)	€ 15
Spaghetti with clams	€ 18
Spaghetti with sea urchin	€ 16
Paccheri with swordfish and spring onion	€ 16
Linguine with lobster	€ 25
Tagliolini with delicious seafood and early vegetables	€ 16
Risotto with seafood	€ 16

Pasta

Risotto with Delica pumpkin and Tuscan sausage	€ 16
Tuscan black cabbage and vegetables soup	€ 12
Pappardelle with wild boar	€ 15
Tagliolini noodles with porcini mushrooms	€ 14
Pennette ai 2 orsi	€ 14

"How are pennette with two bears made?"

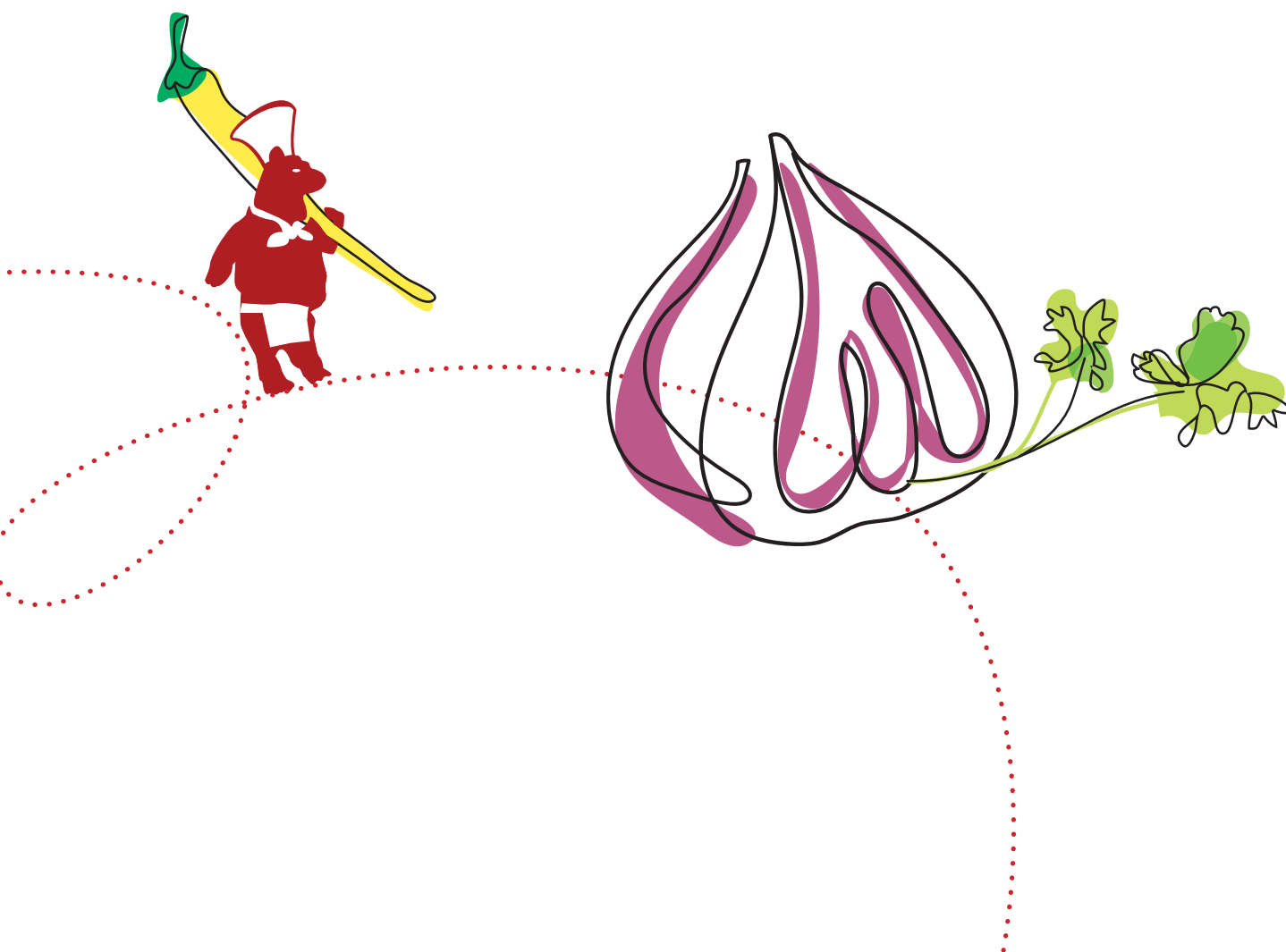
" are prepared with a ragù of three types of veal, beef, pork, then peas, black olives, cooked ham, a sprinkling of Parmesan cheese and a light drizzle of cream to mix everything together."

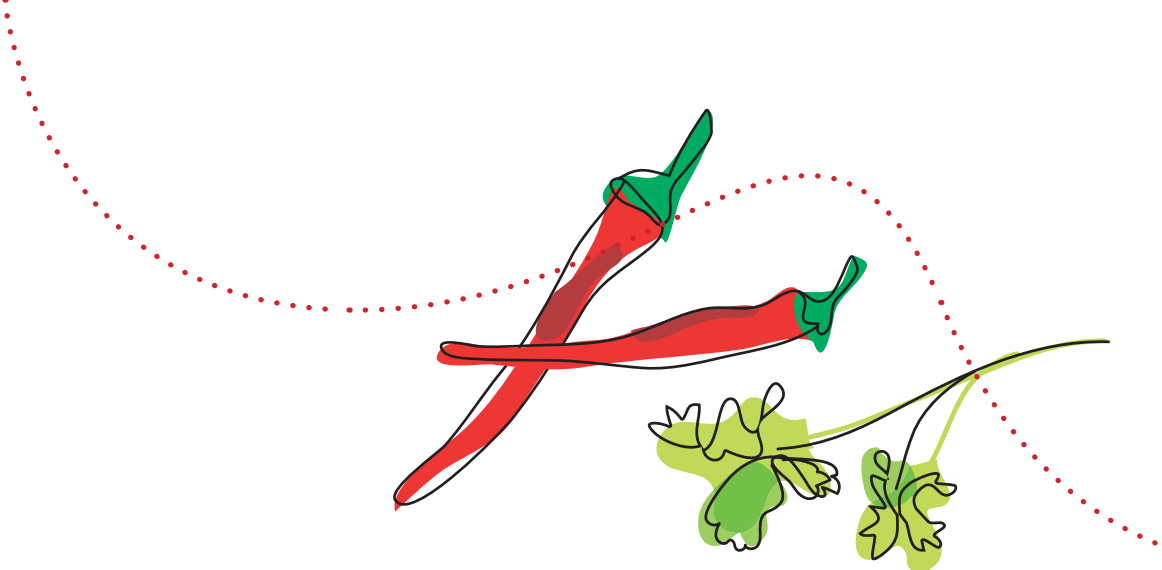
Main Course Fish

Catalana of Big Prawns, Squids and Dorade	€ 24
Amberjack sliced with sardinian artichokes from Coghinas	€ 25
Tuna slices with swiss chard	€ 22
Steamed King Prawns with caramelized Tropea onions and mediterranean pine nuts	€ 22
Turbot filet with potatoes , tomatoes, olives and little sweet onion	€ 24
Shrimps & Squids fried	€ 20

Barbecue

Slice of Swordfish grilled	€ 24
Grilled Dorade	€ 20





Main Course Meat

Trippa	€ 16
Fried mozzarella and sardinian artichokes from Coghinas	€ 16
Veal cutlet breaded Milanese (veal chop)	€ 20
Veal marrowbone with typical milanese risotto	€ 28

Barbecue

Grilled beef filet	€ 28
Grilled beef-steack	€ 20
T-bone steack Fiorentina	price kg/€ 60
Florentine beef cut in slices with evo & rosmarin	€ 20

Cheese

Parmigiano Reggiano DOP	€ 10
-------------------------	------

Side Dishes

Fried sardinian artichokes	€ 7
Spinach salted with garlic, evo and hot chili pepper	€ 6
Mix Salad	€ 6
Fried potatoes	€ 6
Steamed vegetables (carrots, courgette, broccoli)	€ 6

Desserts Absolutely Hand made

Chocolate delicious with walnuts	€ 7
Cheesecake with berries	€ 7
Catalan cream	€ 7
Famous Tiramisù	€ 7
Napolitan pastiera	€ 7
Typical tuscan cookies Cantucci & Typical passito wine Vinsanto	€ 8

Ice Creams

Marrons Glaciér ice cream with Brandy	€ 8
Cream ice cream	€ 7
Walnuts ice cream	€ 7
Pistachios ice cream	€ 7

Artisanal Semifreddo

Chocolate Salame semifreddo	€ 7
Tartufo with rhum	€ 8
Torroncino with coffè	€ 8

Sorbets

Raspberry sorbet with brandy	€ 7
Lemon sorbet with braulio	€ 7
Ciaculli's Mandarin sorbet with gin	€ 7
Mango sorbet with campari	€ 7
Green apple sorbet with calvados	€ 7

Fresh Fruits

Pineapple with maraschino	€ 7
Fruit of the forest	€ 7

WINE LIST



Champagne

Jean Velut "Lumiere et Craie" Brut Blanc de Blancs
(Chardonnay) 2018 sboccatura 2021

€ 80

Spumanti

Lombardia

Monsupello Nature Pinot Nero Metodo Classico Pas Dosè (Pinot noir) € 38

Monsupello Brut Pinot Nero Metodo Classico (Pinot noir, Chardonnay) € 36

Franciacorta Saten Ferghettina DOCG, 2021 s.2025 € 51

Franciacorta Brut Ferghettina DOCG, 2023 s.2025 € 37

Franciacorta TAL QUALE Brut Nature Ferghettina DOCG, 2021 s.2023 € 42

Veneto

Cartizze Prosecco Valdobbiadene Superiore DRY Adami DOCG pr.sp.2024 € 49

Sparkling Whites

Lombardia

Pinot Nero (Vinificato in Bianco)

Vivace I Germogli Monsupello IGT, 2024 € 17

Veneto

Prosecco Valdobbiadene Bosco di Gica BRUT Adami DOCGp.s.2024 € 23

Prosecco Valdobbiadene Vigneto Giardino DRY Adami DOCGp.s.2024 € 29

Prosecco Valdobbiadene ColCredas EXTRABRUTAdami DOCG p.s.2024€ 29

Prosecco Valdobbiadene Dei Casel EXTRA DRY Adami DOCG p.s.2024 € 23

Prosecco Valdobbiadene Col FondoBRUTNATURE AdamiDOCp.s.2023 € 24

Cartizze Prosecco ValdobbiadeneSuperioreDRY AdamiDOCGp.s.2024 € 49

Emilia

Ortrugo di Albarola Azienda Agricola Barattieri DOC, 2023 € 15

Malvasia Secca Frizzante Colli Piacentini Barattieri DOC, 2023 € 15

Liguria

Lumassina Savonese Azienda Agricola Durin IGT, 2023 € 21

Romagna

Pignoletto Frizzante Secco Manicardi IGT, 2023 € 15

Sparkling Reds

Lombardia

Bonarda Vaiiolet Monsupello DOC, 2023 € 17

Barbera Magenga Monsupello IGT, 2023 € 17

Piemonte

Freisa del Monferrato La Bernardina Accornero DOC, 2020 € 16

Emilia

Gutturnio (Frizzante, Barbera, Bonarda) Colli Piacentini Barattieri DOC, 2022 € 15

Lambrusco GrasparossaCastelvetro Manicardi Amabile DOC, 2023 € 15

Lambrusco Grasparossa Castelvetro Vigna Ca' del Fiore Frizzante Secco

Manicardi DOC, 2023 € 17

Whites Wines

Val d'Aosta

Petite Arvine Vigne Rovettaz Grosjean Biologico DOP, 2023 € 38

Piemonte

Timorasso Derthona Colli Tortonesi Voerzio Martini DOC, 2023 € 29

Arneis Roero Bricco delle Ciliegie Almondo Giovanni DOCG, 2024 € 30

Erbaluce di Caluso La Rustia Orsolani DOCG, 2024 € 22

Gavi di Gavi Rovereto Vigna Vecchia Castellari Bergaglio DOCG, 2019 € 27

Lombardia

Riesling Renano Monsupello IGT, 2023 € 18

Curtefranca Bianco (Chardonnay, Pinot Bianco) Ferghettina DOC, 2024 € 18

Pinot Nero (Vinificato in Bianco) Vivace Germogli Monsupello IGT, 2024 € 17

Emilia Romagna

Ortrugo (Frizzante) Azienda Agricola Conte Otto Barattieri DOC, 2024 € 15

Pignoletto Frizzante Secco Manicardi IGT, 2023 € 15

Malvasia Secca Frizzante Colli Piacentini Barattieri DOC, 2023 € 15

Liguria

Cinqueterre (Bosco, Vermentino, Albarola) Marea Bisson DOC, 2023 € 32

Vermentino Levante Portofino Vigna Erta Bisson DOC, 2023 € 26

Vermentino dei Colli di Luni Costa Marina Lambruschi DOC, 2023 € 34

Vermentino Riviera di Ponente Azienda Agricola Durin DOC, 2023 € 23

Pigato Riviera di Ponente Azienda Agricola Durin DOC, 2024 € 24

Lumassina Savonese Azienda Agricola Durin IGT, 2023 € 21

Friuli Venezia Giulia

Chardonnay Livon (Collio) DOC, 2024 € 22

Chardonnay Ciampagnis Vie di Romans (Isonzo) DOC, 2023 € 48

Pinot Grigio Braide Grande Livon (Collio) DOC, 2024 € 27

Ribolla Gialla Tenuta Roncalto (Collio) DOC, 2024 € 27

Sauvignon Blanc Valbuins Livon (Collio) DOC, 2023 € 27

Sauvignon Blanc Piere Vie di Romans (Isonzo) DOC, 2023 € 46

Malvasia Pier Paolo Pecorari (Isonzo) IGP, 2023 € 25

Malvasia Dis Cumieris Vie di Romans (Isonzo) DOC, 2021 € 43

Friulano Isonzo Pier Paolo Pecorari (Isonzo) DOP, 2023 € 25

Friulano Dolee (ex Tocai) Vie di Romans (Isonzo) DOC, 2022 € 46

Traminer Livon DOC 2024 € 22

Marche

Pecorino Ofithe Offida Moncaro Cantina di Acquaviva DOCG, 2024	€ 23
Passerina Ofithe Offida Moncaro Cantina di Acquaviva DOCG, 2024	€ 22
Verdicchio di Matelica La Monacesca DOC, 2022	€ 22

Veneto

Prosecco Valdobbiadene Bosco di Gica BRUT Adami DOCGp.s.2025	€ 23
Prosecco Valdobbiadene Vigneto Giardino DRY Adami DOCGp.s.2025	€ 29
Prosecco Valdobbiadene ColCredasEXTRABRUT Adami DOCG p.s.2024	€ 29
Prosecco Valdobbiadene Dei Casel EXTRA DRY Adami DOCG p.s.2024	€ 23
Prosecco Valdobbiadene Col FondoBRUTNATURE AdamiDOCGp.s.2023	€ 24
Cartizze Prosecco Valdobbiadene Superiore DRY AdamiDOCGp.s.2024	€ 49
Soave Classico La Frosca Azienda Agricola Gini DOC, 2020	€ 28

Trentino e Alto Adige

Chardonnay Seduction Riserva Brigl DOP, 2021	€ 42
Sauvignon Vigna Rielerhof Brigl DOP, 2023	€ 30
Muller Thurgau Cantina Rotaliana DOC, 2023	€ 18
Gewurztraminer Vigna Windegg Brigl DOP, 2023	€ 31
Weissburgunder (Pinot Bianco) Vigna Haselhof Brigl DOP, 2022	€ 28

Toscana

Bolgheri B. Borgeri Bianco Cavallari (Vermentino, Viognier)DOC,2023	€ 26
--	------

Campania

Fiano di Avellino Sannio Oria Cantina di Solopaca DOP, 2023	€ 21
Greco di Tufo Sannio Foja Cantina di Solopaca DOP, 2023	€ 21
Falanghina del Sannio Identitas Cantina di Solopaca DOP, 2023	€ 21

Sardegna

Vermentino di Gallura Superiore Sa Conca DOCG, 2023	€ 27
Vermentino di Sardegna Tuvaes Cherchi DOC, 2024	€ 25
Vermentino Costamolino Argiolas DOC, 2024	€ 22

Sicilia

Etna Bianco (Carricante e Catarrato) Benanti DOC, 2024	€ 34
Per Mari (Grillo) BIO Casa di Grazia Bio DOC 2023	€ 22

Rosè Wines

Alto Adige

Lagrein Rosè Brigl DOC, 2024 € 19

Lombardia

Germogli Rosè Pinot Nero Monsupello (vivace) IGT, 2023 € 17

Abruzzo

Cerasuolo d'Abruzzo Spelt La Valentina Biologico DOC, 2024 € 24

Liguria

Sciactrà Ormeasco di Pornassio Azienda Agricola Durin DOC, 2023 € 23

Toscana

Bolgheri Rosato Borgeri Rosato Cavallari (Merlot, Syrah)DOC,2024 € 26

Calabria

Grayasusi Rame (Gaglioppo) Ceraudo IGT, 2024 € 28

Basilicata

Maschitano Rosato Musto Carmelitano IGT, 2023 € 19

Puglia

Rosato del Salento Mottura IGT, 2024 € 15

Reds Wines

Piemonte

Barbera d'Alba Ciabot della Luna Voerzio e Martini DOC, 2021	€ 30
Barolo (Nebbiolo) La Serra Voerzio e Martini DOCG, 2018	€ 60
Dolcetto d'Alba Rocchettevino Voerzio e Martini DOC, 2023	€ 20
Dolcetto di Dogliani Superiore Sirì d'Jermu Pecchenino DOC, 2022	€ 25
Ruchè di Castagnole Monferrato Viarì Accornero DOCG, 2023	€ 27
Grignolino Monferrato Casalese Bricco del Bosco Accornero DOC, 2023	€ 20
Nebbiolo delle Langhe Ciabot della Luna Voerzio e Martini DOC, 2023	€ 34
Freisa del Monferrato La Bernardina Accornero DOC, 2020	€ 16

Lombardia

Bonarda (Vivace) Oltrepò Pavese Vaiololet Monsupello DOC, 2023	€ 17
Bonarda (Ferma) Calcababio Monsupello DOC, 2022	€ 17
Barbera (Vivace) Oltrepò Pavese Magenga Monsupello IGT, 2023	€ 17
Inferno (Nebbiolo) Red Edition Plozza Riserva DOCG, 2020	€ 42
Sassella (Nebbiolo) Red Edition Plozza Riserva DOCG, 2020	€ 41
Grumello (Nebbiolo) Red Edition Plozza Riserva DOCG, 2017	€ 32
Curtefranca (Cabernet, Merlot, Barbera, Nebbiolo) Ferghettina DOC, 2021	€ 17
Gutturnio Fermo Clas Sup VENA ROSSA Castello di Luzzano DOC, 2023	€ 17

Emilia Romagna

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Manicardi Amabile DOC, 2023	€ 15
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Vigna Ca' del Fiore Frizzante Secco Manicardi DOC, 2023	€ 17
Gutturnio (Frizzante, Barbera, Bonarda) Colli Piacentini Barattieri DOC, 2022	€ 15
Sangiovese di Romagna "Fermavento" Giovanna Madonia DOC, 2021	€ 20

Friuli Venezia Giulia

Refosco dal Peduncolo Rosso Collezione Russolo IGT, 2019	€ 25
Merlot Massarac (Uve Raccolte a Mano) Russolo IGT, 2016	€ 20
Cabernet Sauvignon Ronco Calaj San Quirino Russolo IGT, 2021	€ 20
Schioppettino Picotis Livon (Colli Orientali) IGT, 2019	€ 34

Reds Wines

Veneto

Valpolicella Classico Cà La Bionda DOC, 2023	€ 22
Ripasso Valpolicella Malavoglia Clas Superiore Cà La Bionda DOC, 2021	€ 41

Trentino e Alto Adige

Lagrein Nicolussi-Leck SEEP DOC, 2021	€ 34
Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Cantina Rotaliana DOC, 2021	€ 28
Kalterersee Classico Superiore Alexander Nicolussi- Leck DOC, 2021	€ 24
Pinot Nero Vigna Hasselhof Brigl DOP, 2021	€ 32

Marche

Lacrima di Morro d'Alba Marzaiola Monteschiavo DOC,2023	€ 17
Rosso Conero Sassi Neri Fattoria Le Terrazze Riserva DOCG, 2020	€ 49
Arshura (Montepulciano 100%) Az. Agricola Mattoni IGT, 2020	€ 50
3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO	
Syrah La Monacesca IGT, 2016	€ 66
Cose Cose (Sangiovese 100%) Azienda Agricola Mattoni IGT,2022	€ 27

Umbria

Sagrantino di Montefalco Arquata Azienda Agricola Adanti DOC,2015	€ 40
Montefalco Rosso Arquata Azienda Agricola Adanti DOC, 2020	€ 21

Toscana

Brunello di Montalcino (Sangiovese Grosso) Fanti DOCG, 2020	€ 65
Bolgheri Rosso Varvàra DOC, 2023	€ 45
Rosso di Montalcino Fanti DOC, 2023	€ 25
Nobile di Montepulciano Dei DOCG, 2020	€ 39
Rosso di Montepulciano Dei DOC, 2023	€ 24
Chianti Superiore Petrognano Memè DOCG, 2023	€ 17
Morellino di Scansano Motta DOCG, 2023	€ 18

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo Spelt La Valentina Riserva DOC, 2020 € 30

Campania

Aglianico Sannio Riserva Carrese Cantina Solopaca DOP, 2019 € 20

Molise

Aglianico Contado Biologico Di Majo Norante Riserva DOC, 2019 € 22

Tintilia Biologico Riserva di Majo Norante DOC, 2021 € 27

3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO

Sardegna

Cannonau di Sardegna Giovanni Cherchi DOC, 2023 € 21

Sicilia

Etna Rosso (Nerello Mascalese) Passo Rosso DOC, 2022 € 31

Laetitya (Frappato) Casa di Grazia DOC, 2022 € 25

Victorya 1607 (Cerasuolo di Vittoria) Casa di Grazia DOCG, 2022 € 29

Gravida Collectio (Nero d'Avola) Casa di Grazia DOP, 2018 € 29

Emiryan (Syrah) Casa di Grazia BIO DOP, 2020 € 32

Puglia

Primitivo di Manduria Le Pitre Mottura DOC, 2022 € 22

Negroamaro Primitivo del Salento Morella IGP, 2021 € 27

Basilicata

Aglianico del Vulture Pian del Moro Musto Carmelitano DOC, 2018 € 30

Calabria

Ceraudo Nanà (Gaglioppo, Magliocco) IGT,2022 € 28

Half Bottles Whites

Friuli Venezia Giulia

Pinot Grigio Livon (Collio) DOC, 2024 € 13

Sauvignon Blanc Livon (Collio) DOC, 2024 € 13

Ribolla Gialla Tenuta Roncalto Livon (Collio) 2024 € 17

Alto Adige

Muller Thurgau Cantina Rotaliana DOC, 2024 € 12

Piemonte

Erbaluce di Caluso La Rustia Orsolani DOCG, 2023 € 12

Liguria

Vermentino Riviera di Ponente Azienda Agricola Durin DOC, 2023 € 15

Pigato Riviera di Ponente Azienda Agricola Durin DOC, 2024 € 15

Lombardia

Franciacorta Brut Ferghettina sboccatura 2024 € 22

CurteFranca Bianco Azienda Agricola Ferghettina DOC, 2024 € 12

Veneto

Prosecco Superiore Bosco di Gica BRUT Adami DOCGp.s.2024 € 14

Sardegna

Vermentino Costamolino Argiolas DOC, 2024 € 15

Half Bottles Reds

Trentino

Teroldego Rotaliano Cantina Rotaliana Mezzolombardo DOC, 2023 € 13

Lombardia

Curtefranca Rosso Azienda Agricola Ferghettina DOC, 2022 € 12

Romagna

Sangiovese di Romagna Superiore Fermavento DOC, 2022 € 13

Toscana

Morellino di Scansano Motta DOCG, 2023 € 12

Chianti Superiore Petrognano Memè DOCG, 2023 € 12

Nobile di Montepulciano Dei DOCG, 2020 € 22

Marche

Rosso Conero Fattoria le Terrazze DOC, 2021 € 13

Puglia

Primitivo del Salento Cantalupi Conti Zecca IGP, 2024 € 10

Veneto

Valpolicella Classico Speri DOC, 2023 € 14

Piemonte

Nebbiolo Langhe Malvirà DOC, 2023 € 16

Dessert Wines

Piemonte

Moscato d'Asti Voerzio Vigna Sergente DOCG, 2024 € 20

Moscato d'Asti Azienda Agricola Fabio Perrone DOCG, 2023 € 20

Toscana

Vin Santo Antinori Donato € 18 / € 5

Veneto

Dindarello Passito Bianco Maculan 2022 € 35 / € 7

Marche

Cheri Vini e Visciole Passito Tenute Moncaro € 22 / € 6

Kantico mosto parzialmente fermentato BIO Monteschio € 17 / € 5

Puglia

Aleatico di Puglia Rosso Passito Tenute Rubino IGT € 21 / € 6

Sicilia

Moscato di Pantelleria Terre di Zagara € 16 / € 5

Passito di Pantelleria Terre di Zagara € 18 / € 5

Zibibo di Pantelleria Terre di Zagara € 16 / € 5

Artisanal Beers Milanese

DOMM giallo paglierino - hefe weizen - alta fermentazione tedesca 5 % € 7

profumo di frumento, aromi floreali e di banana,
leggero carattere vanigliato, sapore dolce e rotondo con finale erbaceo

Tradizionale birra a base di grano originaria della Germania meridionale prodotta con cereali, luppoli e lievito convenzionali. Presenta un ottimo equilibrio tra i fenoli e gli esteri fruttati donati dal lievito. L'alto contenuto proteico del grano conferisce una soffice e cremosa pienezza al palato con finale fresco e frizzante aiutato da un'altra carbonatazione.

GHISA tonaca di frate - smoked stout - alta fermentazione americana 5 % € 7

note affumicate e tostate, cacao amaro, caffè e castagne

La storica birra nera di Lambrate, una stout dalle note affumicate, resa morbida dalla bevuta grazie all'utilizzo di fiocchi d'avena.

LAMBRATE ambrato carico - bock - bassa fermentazione tedesca 7 % € 7

sentori di cereale e caramello, gusto maltato con note di miele

Bock caratterizzata da eleganti note maltate e da una leggera luppolatura.

MONTESTELLA SILVER MEDAL EUROPEAN BEER STAR 2025
biondo - pilsner - bassa fermentazione tedesca 5 % € 7

aroma elegante erbaceo con lievi note agrumate, gusto erbaceo con delicate note maltate

Nasce nel 1996 la prima birra di lambrate e si chiama Montestella. Nel corso degli anni ha subito diverse revisioni per trovare la propria identità in una Pilsner in puro stile lambratese.

PORPORA GOLD MEDAL EUROPEAN BEER STAR 2025
rosso - doppelbock - bassa fermentazione tedesca 8 % € 7

note tostate di caramello e prugna, gusto di cereale maltato con biscotto e caramello

Si presenta limpida e dal colore rosso intenso in pieno stile tedesco.

Il profilo fermentativo pulito lascia spazio a ricchi aromi di malto, note tostate ed un bilanciato aroma alcolico.

SANT'AMBROEUS biondo dorato - strong gold ale - alta fermentazione americana 7 % € 7

note floreali e speziate con gusto di miele e agrumi canditi

Birra storica del birrificio. Caratterizzata da una base delicata di malto pils e da una leggera luppolatura americana di Citra ed Ekuanot, è una golden ale dal buon tenore alcolico, ma dalla facile bevuta.