



Sentirsi a casa,
mangiando fuori casa.

*A volte ci sono sensazioni
ed emozioni
che non possono essere descritte
con le parole.*

*Esperienze che bisogna vivere
non solo con la testa,
ma anche con la pancia.*

*Percorsi culinari
che raccontano la tradizione
della cucina italiana
con un tocco di originalità.*

*Accomodatevi
e iniziate ad ascoltare.*

MENU

SMART

SALMONE MARINATO

Servito con insalatina di cetrioli panna acida e chips di pane_____ 8 €

BLINIS FUMÈ

Robiola erba cipollina e salmone affumicato _____ 9 €

MONDEGHILLI

Polpette Milanesi servite con maionese al rafano, mela senapata _____ 9 €

TEGLIETTA GOURMET

Focaccia 80-72 con prosciutto di toro e confettura_____14 €

BACCALÀ

mantecato su crostini di polenta taragna e carciofi trifolati _____ 9 €

MEDIUM

UOVA ALLA BENEDICT

- Bacon croccante, pane casareccio, salsa olandese erba cipollina, pepe _10 €
- Gambi di carciofo, pane casareccio, salsa olandese, erba cipollina, pepe

OMELETTE CON VERDURE

omelette con verdure dell'orto _____ 12 €

OMELETTE CON FORMAGGIO E PROSCIUTTO

omelette con formaggio e prosciutto cotto _____12 €

LARGE

CATALANA SALAD

Gamberetti, avocado, pomodoro, cipolla caramellata _____14 €

CAESAR SALAD

Pollo, lattuga, parmigiano, crostini, salsa_____ 14 €

CHRISTMAS SALAD

Insalata croccante, castagne, melograno, uvetta, arachidi, vinaigrette____14 €

MORDI E FUGGI

CLUB SANDWICH CLASSICO

Lattuga, tacchino, pomodoro, uovo, bacon, maionese, chips patate_____15 €

LOCATELLI BURGER

Pane fatto in casa, carne di manzo, bacon, cipolla,insalata, chips patate_18 €
grattugiata di foie gras

CROQUE MONSIEUR

Pan piuma, gruviera, besciamella, prosciutto cotto, chips patate _____15 €

ZUPPE E CREME

ZUCCA

Vellutata di zucca, robbiola, semi di zucca, granella di nocciole _____ 10 €

CIPOLLA

Zuppa di cipolle alla francese _____ 10 €

LA ZUPPA DEL CONTADINO

Legumi misti, verdure di stagione, crostini di pane _____ 10 €

GLI EVERGREEN

Tartara di manzo con acciughe, capperi all'olioextravergine _____ 18 €

Pasta al ragù vitellato _____ 12 €

Riso al salto classico alla milanese _____ 12 €

Risotto alla milanese con ossobuco _____ 24 €

La Classica: cotoletta di Vitello alla Milanese Accompagnata _____ 24 €

Guancia di manzo brasata con Purè di patate _____ 18 €

Filetto al patè in crosta di prosciutto con salsa al porto _____ 25 €

Salmone alla soia con cavoletti di bruxelles _____ 20 €

Code di gamberi al curry con riso basmati _____ 20 €

Pollo al curry con riso basmati _____ 16 €

CONTORNI

Caponata di melanzana alla Siciliana _____ 7€

Carciofi trifolati _____ 7€

DOLCI

La bocca non è sazia se non sa di vacca: selezione di formaggi _____	12 €
Panettone con crema al mascarpone _____	8 €
Tiramisù _____	8 €
Pastiera napoletana _____	8 €
Frutta fresca _____	8 €
Gelato fatto in casa _____	6 €

COCKTAIL

SPRITZ: Aperol, prosecco, seltz _____	10 €
MOSCOW MULE: vodka, ginger beer, succo lime, menta _____	10 €
NEGRONI: Vermut rosso, bitter Campari, gin _____	10 €
SBAGLIATO: Vermut rosso, bitter Campari, spumante Brut _____	10 €
GIN TONIC: gin, acqua tonica, limone _____	10 €

CAFFETTERIA

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale, Chinotto _	5 €
Succhi di frutta (Pesca, pera, albicocca, cranberry) _____	5 €
Espresso _____	2 €
Cappuccino _____	3 €
Americano _____	2 €
Latte caldo / freddo _____	3 €
Decaffeinato _____	1,3 €
Marocchino _____	3 €
Selezione di tea e infusi _____	4 €
Acqua (naturale Panna 750 cl, San Pellegrino frizzante 750 c) _____	3 €
Birra _____	5 €
Birra artigianale _____	8 €

~

Pane e coperto _____	3 €
----------------------	-----

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, puoi comunicarlo al personale di sala, saremo lieti di consigliarti nel migliore dei modi.

"Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio e nel nostro libro degli allergeni".

*Il pesce destinato ad essere consumato cotto o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, - Allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 alcuni prodotti potrebbero essere congelati.

BOLLICINE

Alta Langa Extra Brut - Marziano Abbona	38 €
Brut Vò Dosaggio Zero 2015 - Vallarom	38 €
Franciacorta Dosage Zéro Millesimato Bonomi	40 €
Franciacorta Brut - Vezzoli	34 €
Franciacorta Brut Satèn - Bonomi	36 €
Franciacorta Brut Satèn - Cesare Bosio	38 €
Prosecco di Valdobbiadene Docg - Col De Mel	22 €

BIRRE

Cane di Guerra Brown Porter - cl 33 -3,8% -Alessandria	7 €
Cane di Guerra Vienna Lager - cl 33 -5,4 - Alessandria	7 €
Cascinazza Amber - 75 cl - 6,4% - Monaci Benedettini - Italia	18 €
Cascinazza Blond - 75 cl - 5,2% - Monaci Benedettini - Italia	16 €

VINO BIANCO

Malvasia Sorriso di Cielo - 2018 La Tosa	26 €
Ribolla Gialla - 2019 Colli Orientali Sirch	28 €
Chardonnay Vallagarina - 2016 La Cadalora	28 €
Chardonnay Arvum - 2019 Pfitscher	32 €
Gewurztraminer - 2018 Pfitscher	35 €
Pigato Riviera di Ponente - 2018 Paganini	24 €
Pinot Grigio del Collio - 2018 doc Vigna Runc	24 €
Falanghina - 2018 Antica Hirpinia	22 €
Vermentino Tyrsos - 2019 Contini	22 €
A.A. Riesling - 2016 Oxenreiter	30 €
A.A. Müller Thurgau - 2018 Zanotelli	20 €
Soave "Carniga" - 2014 Il Castello	24 €
Pecorino - 2019 Igp Bastianelli	26 €
Trebbiano D'Abruzzo - 2019 Cantina Tollo	28 €
Greco di Tufo - docg 2018 Vallimai Incanto	34 €

VINO ROSSO

Dogliani Maestra - 2019 Gillardi	24 €
Syrah "Bellifolli" - 2018 Valle Dell'acante	22 €
Nero D'Avola - 2018 A. Di Camporeale	21 €
Pinot Nero - 2018 Pfitscher	34 €
Lagrein - 2018 Pfitscher	26 €
Dolcetto D'Alba - 2018 Vajra	22 €
Chianti Classico - 2018 Luiano	38 €
Bolgheri Rosso Acciderba - 2017 Serni	38 €
Barbaresco Serraboella - 2014 Sori' Paitin	55 €
Pinot Nero "Rübe'" - 2018 Paravella	18 €
Cabernet Franc - 2017 Petrucco	25 €
Valpolicella Ripasso - 2018 Manara	25 €
Teroldego "Armilo" - 2016 Bolognani	25 €
Refosco - 2016 Pecorari	22 €
Morellino di Scansano - 2017 Montecivoli	24 €
Brunello di Montalcino - 2013 Palazzo	65 €
Amarone Classico - 2015 Villa Spinosa	68 €
Lambrusco Grasparossa - 2017 Manicardi	18 €
Etna Rosso - Modo' 2014 - Don Saro	35 €
Cà del Fiore Taurasi - 2012 Amaranò	45 €

VINO DOLCE

Moscato D'Asti - 750 ml - 2018 Rizzi	20 €
Passito di Pantelleria - 500 ml - 2016 Donna fugata	35 €
Ramandolo docg - 500 ml - 2016 - Zuccolo	28 €
Recioto di Soave - 375 ml - 2017 Poesie Soave	25 €
Sauternes - 375 ml - 2016 Chateau Haut Monteils	35 €

DISTILLATI

GRAPPE

Moscato 41% vol - Giovanni Poli	5 €
Grappa Susumanello Barrique 38% vol Due Palme	5 €
Barbaresco (Nebbiolo) 42% vol - Prod. del Barbaresco	6 €
Stravecchia Trentina 41 % vol - Distilleria Marzadro	6 €
Venegazzu' 48% vol - Loredan Gasparini	6 €
Grappa di Barolo 43 % vol - Montanaro	6 €
Distillato di Birra affinato in botti di whisky 40% 2019 Cane di Guerra	6 €

CALVADOS

Morin 10 ans - 42% vol	7 €
------------------------	-----

RUM

Venezuela Reserve Don Papa 40% vol	9 €
Martinique Ambre' 42% vol J.Bally	9 €

WHISKEY

Talisker Skye Single Malt 45% vol	7 €
Famous Grouse Scotch 40% vol	7 €
Glenfiddich 12 Scotch 40% vol	7 €
Laphroaig 10 Islay - 40% vol	11 €

COGNAC

De Luze VS - 40% vol	12 €
----------------------	------

ARMAGNAC

Bas-Armagnac V.S.O.P. 40% vol Chateau De Laubade	9 €
--	-----

MIRTO

Mirto - Bresca Dorada 30% vol	5 €
-------------------------------	-----

Merry Christmas