

MENU'

Con Abbinamento
Vini al Calice Consigliato

tempo diVino
winehouse & food

I TRE MOSCHETTIERI

Culatello Dop, Crudo Riserva 30 Mesi Parma, Jamòn Serrano 21
con Giardiniera Fatta in Casa e Gnocco Fritto
BRUT CONTADI CASTALDI Chardonnay 80, Pinot Bianco 9

50 VOLTE IL PRIMO BACIO

Selezione di Salumi e Formaggi 22
con Gnocco Fritto e Marmellata dello Chef
MOSCATO GIALLO Vinificato Secco SAN MICHELE 8

SAPORE DI MARE

Acciughe del Mar Cantabrico con Burro Aromatizzato e Pane Tostato 19
BRUT CONTADI CASTALDI Chardonnay 80, Pinot Bianco 9
DOSAGGIO ZERO Trento DOC Millesimato Pinot Nero Chardonnay 12

MANI DI VELLUTO

Vellutata di Piselli, Uovo Morbido alla Curcuma 16
Crumble di Pane al Cocco, Crema Acida di Pomodoro Datterino e Menta
LUGANA SANTA CRISTINA ZENATO Trebbiano di Lugana 8

ECCEZZIUNALE...VERAMENTE

Battuta Di Manzo Leggermente Affumicata, Midollo Al Forno 19
Pere Nashi, Cipolla Caramellata e Salsa Miele, Senape e Aneto
DOSAGGIO ZERO Trento DOC Millesimato Pinot Nero Chardonnay 12

UNA NOTTE DA LEONI

Il Primo Piatto che Cambia con L'umore dello Chef! 18/22
CHIEDI A BEPPE!

BENVENUTI AL NORD

Risotto con Ossobuco in Gremolada 34
AMARONE Valpantena BERTANI Corvina Veronese, Rondinella 14

SAPORI E DISSAPORI

Gnocchi di Patate Aromatizzate al Prezzemolo, Dadolata di Seppia a Bassa Temperatura 16
Burro Aglio e Peperoncino con Polvere Nero di Seppia
INCROCIO MANZONI CESCONE Riesling Pinot Bianco 8

PROVA A PRENDERMI

Paccheri al Ragù di Guancia e Cioccolato Bianco 19
TIAMAT CORDERO SANGIORGIO Pinot Nero 9

MENU'

Con Abbinamento
Vini al Calice Consigliato



COSE NOSTRE MALAVITA

FIorentINA (1,4 kg c.ca)	8,5 etto
FILETTO (Lomo) ARGENTINO (250 Gr. c.ca)	32
CHATEAUBRIAND (Lomo) ARGENTINO (500gr. c.ca)	64
TERRE SAN LEONARDO Cabernet, Merlot, Carmenere	9
BAVETTA BLACK ANGUS USA (250 Gr.c.ca)	30
DIAFRAMMA BLACK ANGUS USA (250gr. c.ca)	34
BARBARESCO VALLEGRANDE CA' del BAIO Nebbiolo	13
<u>LE CARNI VENGONO SERVITE CON I NOSTRI CONTORNI</u>	

CHIEDIMI SE SONO FELICE

Costoletta di Vitello alla Milanese con Patate Novelle e Burro Aromatizzato alla Paprika Affumicata	34
DOSAGGIO ZERO Trento DOC Millesimato Pinot Nero Chardonnay	12

AQUAMAN

Spada in Olio Cottura Crema di Finocchi e Tahina con Gelato all'Arancia Candita I PIANALI TOSCANA IGT Rosato ARGENTIERA Syrah 90 Cabernet Sauvignon	25
9	

IL SAPORE DEL SUCCESSO

Filetto di Maiale Cotto a Bassa Temperatura, Topinambur In Doppia Consistenza Liquirizia e Riduzione alla Birra Doppio Malto	24
BRUNO ROSSO LA COLLINA Merlot Cabernet	9

WILLY WONKA E LA FABBRICA DI CIOCCOLATO

Tiramisu' del Tempo di Vino	9
MARSALA SECCO FLORIO	8
Ciocco, Tortino Caldo al Cioccolato con Gelato al Caramello Salato	10
RUM DON PAPA BAROKO	9
Semifreddo Mango e Peperoncino, Crumble al Cioccolato e Gel Lamponi e Menta	10
BRIC DEL GAIAN 2016 GRAPPA BERTA Moscato	12
Le Torte degli Chef del Tempo di Vino	9
CHIEDI A BEPPE!	