



# MENU

---

## ANTIPASTI

**Degustazione di salumi emiliani Dop, gnocco fritto, Squacquerone e la giardiniera della casa**

*Allergeni: Glutine-Arachidi-Latte-Sedano*

**16.00 €**

**Tomino al forno con tartufo nero Gardesano**

*Allergeni: Pesce-Arachidi-Latte*

**17.00 €**

**Bufala ripiena(squacquerone,bologna e pistacchio) in crosta di Culatello**

*Allergeni: Latte-Frutta a guscio*

**14.00 €**

**Carpaccio di fassona con tartufo nero,rucola e grana**

*Allergeni: Latte*

**19.00 €**

**Tartare di tonno rosso alla.mediterranea \***

*Allergeni: Pesce*

*\*Prodotto abbattuto all'origine*

**15.00 €**

**Tartare di Salmone,avocado e lime**

**PRIMI****Caramelle piacentine in crosta di parmigiano reggiano**

*Allergeni: Glutine-Uova-Latte*

**14.00 €****Tagliatelline al tartufo nero del Garda**

*Allergeni: Glutine-Latte*

**16.00 €****Gnocchi di patate gorgonzola, speck e noci tostate \***

*Allergeni: Glutine-Latte-Frutta a guscio*

*\*Prodotto abbattuto all'origine*

**14.00 €****Spaghetti con vongole veraci**

*Allergeni: Glutine-Molluschi*

**16.00 €****Risotto viola con squacquerone e noci**

*Allergeni: Latte-Frutta a guscio*

**15.00 €****Risotto alla milanese con Ossobuco in gremolada**

*Allergeni: Latte-Sedano*

**30.00 €****Tagliatelline spigola e bottarga di Muggine\***

*Allergeni: Glutine-Pesce*

*\*Prodotto abbattuto all'origine*

18.00 €

**Tagliatelle alla bolognese**

*Allergeni: Glutine-Uova-Sedano*

14.00 €

**Tonnarelli cacio e pepe con tartare di tonno rosso**

*Allergeni: Glutine-Pesce-Latte*

18.00 €

**SECONDI**

**Tartare di fassona con le salsine dello chef**

*Allergeni: Uova-Senape*

22.00 €

**Cotoletta alla milanese con patate al forno**

*Allergeni: Glutine-Uova-Arachidi-Latte*

24.00 €

**Tagliata di controfiletto, petali di parmigiano, pachino e rucola**

*Allergeni: Latte*

23.00 €

**Entrecote di manzo al tartufo nero**

*Allergeni: Latte*

29.00 €

**Polpo croccante ,crema di ceci e menta\***

*Allergeni: Pesce-Sedano*

*\*Prodotto abbattuto all'origine*

23.00 €

## **Tagliata di tonno al sesamo su radicchio stufato con uvetta \***

*Allergeni: Pesce-Semi di sesamo*

*\*Prodotto abbattuto all'origine*

**22.00 €**

## **Parmigiana di melanzane**

*Allergeni: Arachidi-Latte-Sedano*

**16.00 €**

## **Filetto di salmone con le bietole saltate\***

*Allergeni: Pesce*

*\*Prodotto abbattuto all'origine*

**20.00 €**

## **Ossobuco alla milanese su crostone di polenta**

*Allergeni: Sedano*

**22.00 €**

## **INSALATONE E CONTORNI**

### **Insalatona del giorno( oggi mozzarella di bufala speck e noci)**

*Allergeni: Latte-Frutta a guscio*

**15.00 €**

### **Patate al forno**

*Allergeni: Arachidi*

**6.00 €**

### **Verdure miste al vapore**

**7.00 €**

### **Insalata verde**

## DOLCI

### Millefoglie con crema chantilly

Allergeni: Glutine-Uova-Latte

8.00 €

### Semifreddo al pistacchio di Bronte

Allergeni: Uova-Latte-Frutta a guscio

7.00 €

### Tortino di cioccolato fondente caldo con gelato alla vaniglia

Allergeni: Glutine-Uova-Latte

8.00 €

### Cheesecake con caramello salato

Allergeni: Glutine-Uova-Latte-Sedano

7.00 €

### Cheesecake con fragole ,menta e zenzero

Allergeni: Glutine-Uova-Latte

8.00 €

## BIANCHI E ROSE' BOLLICINE

### Spumante Millesimato Brut,Teatum, Puglia

20.00 €

### Prosecco Valdobbiadene Extra Dry millesimato DOCG Bernardi , Veneto

24.00 €

<b>Brut Metodo Classico Millesimato'Nettare dei Santi, Lombardia</b>	<b>32.00 €</b>
<b>Spumante Millesimato Brut Rosè ,Vento, Puglia</b>	<b>22.00 €</b>
<b>Franciacorta brut ANNIVERSARIO, Bersi Serlini, Lombardia</b>	<b>45.00 €</b>
<b>Franciacorta Saten bio, Elisabetta Abrami, Lombardia</b>	<b>40.00 €</b>
<b>Franciacorta Cuvée Prestige, Ca' del Bosco, Lombardia</b>	<b>60.00 €</b>
<b>Champagne Gobillard Blanc de Blanc, Francia</b>	<b>65.00 €</b>
<b>Champagne Laurent Perrier, Francia</b>	<b>75.00 €</b>
<b>Rosè Metodo classico millesimato' Nettare Dei Santi'.Lombardia</b>	<b>30.00 €</b>
<b>CRYSTAL Rime Metodo Classico Cuvée Brut Tallarini.</b>	<b>40.00 €</b>
<b>Champagne brut Henri De Verlaine , Francia</b>	<b>40.00 €</b>
<b>Franciacorta brut "CONTADI CASTALDI" Lombardia</b>	<b>40.00 €</b>

## **APERITIVO**

### **APERITIVO AL RISTORANTE BORSIERI**

*Drink a scelta accompagnati da assaggi dello chef: salumi emiliani, formaggi e gnocco fritto*

*Allergeni: Crostacei*

**12.00 €**

## DRINK

### Cocktail e bibite

*COCKTAIL APEROL SPRITZ (Aperol Bitter, prosecco e soda) CAMPARI SPRITZ (Campari Bitter, prosecco e soda) HUGO SPRITZ (Liquore ai fiori di sambuco (elderflower), menta, prosecco e soda) GIN TONIC (Servito con tonica Fever tree) AMERICANO (Campari rosso, Martini e soda) NEGRONI (Gin, campari, martini rosso, arancia) SBAGLIATO (Campari, Spumante, soda) MOSCOW MULE (Vodka, lime cordial, lime zucchero ginger birre) ANALCOLICO SAN FRANCISCO Sciroppo di granatina, succo d'ananas arancia e lime BIRRA ICHNUSA 0,50LT BIRRA MENABREA 0,330LT CALICE DI VINO BIANCO ,ROSSO ,PROSECCO*

**8.00 €**

## BIANCHI FERMI

**Sauvignon Collio, Fantinel , Friuli**

**20.00 €**

**Ribolla Gialla, La Boatina, Friulli Venezia Giulia**

**27.00 €**

**Falanghina alta, Teanum, Puglia**

**23.00 €**

**Malvasia fermo 50 Vendemie, Val Tidone, Emilia Romagna**

**19.00 €**

**Gewürztraminer, Edmund Mach , Alto Adige**

**30.00 €**

**Catarrato terre Siciliane, vino biologico, Ramaddini**

**30.00 €**

**Pecorino, Scuderia Ducali, Abruzzo**

**25.00 €**

**Vermentino di Gallura "Colle sardo" Sardegna**

**25.00 €**

**Lugana" Cantina Colli Morenici"Veneto**

**26.00 €**

**Lison Classico 150 'Borgo Stajnbech' Friuli**

**29.00 €**

**Chardonnay 'TEANUM' Puglia igt**

**23.00 €**

**Pinot Grigio 'Italo Cescon' Artigiano del vino ,Veneto**

*Allergeni: Sedano*

**25.00 €**

**Rosato 'San Domenico" Castel del Monte Puglia**

**23.00 €**

## **ROSSI MOSSI**

**Gutturnio Caesar,Val Tidone , Emilia Romagna**

**20.00 €**

**Lambrusco ,Marcello, Ariola,,Emilia Romagna**

**22.00 €**

## **ROSSI FERMI**

**Gutturnio superiore doc, Bonelli, Emilia Romagna**

**18.00 €**

**Sangiovese Rubicone,Le Rocche Malatestiane**

**18.00 €**

**Nero di troia, Otre ,Puglia**

**23.00 €**

**Black Primitivo , Teanum, Puglia**

**27.00 €**



<b>Morellino di Scansano,Podere Casina ,Toscana</b>	<b>24.00 €</b>
<b>Chianti superiore,Le due arbie,Toscana</b>	<b>28.00 €</b>
<b>Bolgheri doc, Agapanto, Toscana 35</b>	<b>35.00 €</b>
<b>Rosso di Montalcino,Castello BANFI Toscana</b>	<b>35.00 €</b>
<b>Brunello di Montalcino 2017 'La lecciaia,Toscana</b>	<b>70.00 €</b>
<b>Barbaresco,2018 Cantina Il POZZO, Piemonte</b>	<b>45.00 €</b>
<b>Nebbiolo D'alba 'Cascina Boschetti , Piemonte</b>	<b>28.00 €</b>
<b>Barolo 2018 Cascina Boschetti, Piemonte</b>	<b>60.00 €</b>
<b>Amarone Della Valpolicella,2018'Montresor,Veneto</b>	<b>60.00 €</b>
<b>Valpolicella ripasso, Bolla ,Veneto</b>	<b>30.00 €</b>
<b>Gran Tiati igt 2014,Teatum Aglianico,Montepulciano , Syrha Puglia</b>	<b>30.00 €</b>
<b>Maremma Rosso strutturato 2019</b>	<b>30.00 €</b>
<b>Roverone ,Collina del Milanese, Nettare dei Santi, Lombardia</b>	<b>19.00 €</b>
<b>Lagrein 'St Michael Eppan" Alto Adige</b>	<b>30.00 €</b>
<b>Amarone della Valpolicella, 2015 'Sartori' Veneto</b>	

	<b>80.00 €</b>
<b>Morellino di Scansano Riserva 2016 Celestina FE, Toscana</b>	
	<b>40.00 €</b>
<b>Roverone RISERVA ' San Colombano' Nettare dei Santi ,Lombardia</b>	
	<b>24.00 €</b>
<b>Barbaresco Medaina'Marchesi Di Barolo' Piemonte</b>	
	<b>55.00 €</b>
<b>Brunello di Montalcino 2017 Castello BANFI Toscana</b>	
	<b>75.00 €</b>
<b>Franco Riccardi"Nettare dei Santi" Lombardia</b>	
	<b>28.00 €</b>
<b>MASI CAMPOFIORINI"NECTAR ANGELORUM HOMINIBUS" VERONA</b>	
	<b>45.00 €</b>