



MENU BRUNCH

Pinzimonio e club sandwich di pollo

...

Uovo sodo, pancetta croccante e frittatina asparagi

...

Salmone marinato

...

Selezione di culatello, bresaola e tacchino

...

Presentazione di primosale, formaggella, gorgonzola e caciottina

...

Trancio di torta salata

...

Roastbeef e patate

...

Pancake

...

Yogurt con frutta fresca e muesli

...

Torta mimosa

...

Per 2 persone € 50,00 (esclusi vini)



SELEZIONE DI VINI

BOLLICINE

Brut Opera Rosé - Le Marchesine	€ 12,00
Franciacorta Brut - Ricci Curbastro DOCG	€ 15,00
Franciacorta Extra Brut - Faccoli DOCG	€ 20,00
Franciacorta Saten - Contadi Castaldi DOCG	€ 20,00
Franciacorta Brut Prestige - Ca' del Bosco DOCG	€ 28,00
Franciacorta Annamaria Clementi 2010 - Ca' del Bosco DOCG	€ 100,00
Champagne Brut Classic - Deutz	€ 30,00
Champagne Brut Reserve - Bérèche et Fils s/a	€ 50,00
Champagne Geoffroy Nuance Brut s/a	€ 45,00
Champagne Brut Blanc de Blancs "Nature" Laherte Frères s/a	€ 60,00

VINI BIANCHI FERMI

Chardonnay Goccia - Tenuta Sant'Anna	€ 12,00
Lugana Pievecroce - Costaripa	€ 12,00
Pecorino - Nero di fiamma	€ 10,00
Sauvignon Lhan A.A. - San Michele Appiano	€ 12,00
Gewurztraminer - Tenuta Sant'Anna	€ 15,00

VINI ROSSI FERMI

Montepulciano d'Abruzzo 2017 - Il Feuduccio	€ 12,00
Lagrein A.A. - Cantina Castel Feder	€ 12,00
Valpolicella - Pietro Zardini	€ 15,00
Chianti Classico - Passo Carbonaie	€ 12,00
Toscana Sangiovese/Alicante Ottava Rima - L'Impostino	€ 12,00
Brunello di Montalcino - Greppone Mazzi Riserva	€ 35,00
Moscato Naturale selezione "Alessandro Cappotto"	€ 12,00
Mosto d'uva parz. fermentato Freisa selezione "Alessandro Cappotto"	€ 12,00