



Menu

DEGUSTAZIONE CARNE

ANTIPASTI

Bruschettina con pomodorini
Affettato misto con giardiniera di verdure fatta in casa
Burratina con pomodorini

PRIMO

Il risotto Carnaroli con funghi porcini in
fonduta di taleggio

SECONDO

Tagliata di Angus Irlandese con rucola e
grana o salvia e rosmarino
Patatine fritte o insalatina

Acqua 1 bottiglia di vino Falanghina o
Bonarda ogni 2 persone
Caffè

€.40,00

VIA MIGLIOLI 10 PESCHIERA BORRROMEO
TEL.025473119-3759031806



Menu

DEGUSTAZIONE PESCE

ANTIPASTI

Bruschettina con pomodorini e salmone
Spada marinato al finocchietto e erba cipollina
Insalata ai frutti di mare con finocchietto
selvatico al profumo d'agumi
Cozze alla marinara

PRIMO

Il risotto Carnaroli con gamberi e la loro
bisque, zafferano, profumato all'arancia

SECONDO

Grigliata mista di pesce con fritto di
calamari ciuffetti e gamberi
Insalata di finocchi
Acqua 1 bottiglia di vino Falanghina o
Bonarda ogni 2 persone
Caffè

€.43,00

VIA MIGLIOLI 10 PESCHIERA BORROMEO
TEL.025473119-3759031806



Menu

ANTIPASTI DI PESCE

Cozze alla marinara (16)	€. 7,00
Frittelle alle alghe nori con pomodori secchi*	€. 6,00
Ostriche (14)	€. 3,50 cad.
Insalata ai frutti di mare con finocchietto selvatico al profumo d'agrumi (14)*	€.10,00
Polipo alla catalana con pomodorini e cipolla di Tropea con aceto di mele e olio extra*	€.10,00

ANTIPASTI DI CARNE

Burratina su letto di insalata con salsa al pesto e pomodorini (7)	€. 6,00
Affettato misto con giardiniera	€. 9,00
Selezione di formaggi con composte varie (7)	€.11,00

"AVVISO SUGLI ALLERGENI: SI PREGA DI INFORMARE IL PERSONALE SU EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE.

I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE INGREDIENTI CHE POSSONO CAUSARE REAZIONI ALLERGICHE. CONTATTECI PER RICEVERE INFORMAZIONI DETTAGLIATE SUGLI ALLERGENI PRESENTI NEI NOSTRI PIATTI" (I NUMERI CORRISPONDONO AGLI ALLERGENI CONSULTABILI ALL'INIZIO MENÙ E * A PRODOTTI GELO)

VIA MIGLIOLI 10 PESCHIERA BORROMEO

TEL.025473119-3759031806



Menu

PRIMI DI PESCE

Spaghetti allo scoglio con pomodorini (1-14)	€.13,00
Spaghetti alle vongole o lupini (1-14)	€.12,00
Spaghetti all'astice (1-2)	€.18,00
Paccheri di Granano al polipo ubriaco (1-14)*	€.11,00
Risotto al nero di seppia ricetta antica (14)	€.11,00
Risotto gamberi e lime (2)*	€.12,00

PRIMI DI CARNE

Gnocchi di patate viola al gorgonzola e zafferano (7)	€.11,00
Risotto ai funghi porcini*	€.11,00
Bucatini all'amatriciana	€.10,00

PASTA FRESCA RIPIENA

Scrigni ripieni di cacio e pepe con lamelle di tartufo nero sott'olio (1-3-7)	€.14,00
Scrigni ripieni di cacio e pepe saltati con pancetta Ossolana e pecorino (1-3-7)	€.12,00
Scrigni ripieni di scampi con pomodorini pachino e bisque di crostacei (1-2-3)	€.16,00

***AVVISO SUGLI ALLERGENI: SI PREGA DI INFORMARE IL PERSONALE SU EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE.**

I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE INGREDIENTI CHE POSSONO CAUSARE REAZIONI ALLERGICHE. CONTATTECI PER RICEVERE INFORMAZIONI DETTAGLIATE SUGLI ALLERGENI PRESENTI NEI NOSTRI PIATTI* (I NUMERI CORRISPONDONO AGLI ALLERGENI CONSULTABILI ALL'INIZIO MENÙ E * A PRODOTTI GELO)



Menu

SECONDI DI PESCE

Grigliata mista di pesce *(4)	€.18,00
Branzino alla griglia (4)	€.14,00
Gamberoni alla griglia * (2)	€.15,00
Scampi e gamberoni alla griglia *(2)	€.15,00
Fritto di calamari e gamberi *(1-2-14)	€.13,00
Zuppa di pesce *(4)	€.15,00

SECONDI DI CARNE

Tagliata di Angus alla griglia con rucola e grana (7)	€.15,00
Tagliata di Angus alla griglia con funghi porcini	€.17,00
Scaloppine tenere di maiale al Porto (1)	€.11,00

DESSERT

Dessert della casa	€. 5,00
Selezione semifreddi della Bindi	€. 6,00
Selezione semifreddi della Bindi affogato al caffè	€. 7,00
Selezione semifreddi della Bindi affogato al whisky	€. 8,00

“AVVISO SUGLI ALLERGENI: SI PREGA DI INFORMARE IL PERSONALE SU EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE.

**I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE INGREDIENTI CHE POSSONO CAUSARE REAZIONI ALLERGICHE. CONTATTECI PER RICEVERE INFORMAZIONI DETTAGLIATE SUGLI ALLERGENI PRESENTI NEI NOSTRI PIATTI”
(I NUMERI CORRISPONDONO AGLI ALLERGENI CONSULTABILI ALL'INIZIO MENÙ E * A PRODOTTI GELO)**



Menu

BEVANDE - VINI-AMARI

Acqua naturale/gassata da 1 litro	€. 2,00
Bibite in lattina da 33 cl	€. 3,00
Vino bianco o rosso alla spina ¼ cl	€. 3,00
Vino bianco o rosso alla spina ½ cl	€. 5,00
Vino bianco o rosso alla spina 1 litro	€.10,00
Rabosello del Veneto (rosato) ¼ cl	€. 4,00
Rabosello del Veneto (rosato) ½ cl	€. 7,00
Rabosello del Veneto (rosato) 1 litro	€.14,00
Falanghina	€.10,00
Bonarda	€.10,00
Prosecco extra dry	€.10,00
Prosecco Valdobbiadene	€.16,00
Amari vari	€. 3,00
Grappa bianca-barricata	€.3,00
Jack Daniel'S	€. 4,00

“AVVISO SUGLI ALLERGENI: SI PREGA DI INFORMARE IL PERSONALE SU EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE.

I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE INGREDIENTI CHE POSSONO CAUSARE REAZIONI ALLERGICHE. CONTATTECI PER RICEVERE INFORMAZIONI DETTAGLIATE SUGLI ALLERGENI PRESENTI NEI NOSTRI PIATTI* (I NUMERI CORRISPONDONO AGLI ALLERGENI CONSULTABILI ALL'INIZIO MENÙ E * A PRODOTTI GELO)