



MENÙ

ALLA CARTA

TANTI PIATTI E DESSERT SENZA GLUTINE
SALUMI, FORMAGGI, VERDURE
TUTTI I CONDIMENTI DEI PRIMI PIATTI, CARNI,
PANNA COTTA E TARTUFI DI PIZZO

I GRANDI CLASSICI

SPAGHETTI ALLA CARBONARA	€ 12
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	€ 10
TORTELLINI BOLOGNESI CON RAGÙ DI CARNE	€ 12
STUFATO DI CINGHIALE CON POLENTA	€ 21

MENU' A PREZZO FISSO

DELL' OSTE - TAGLIERINO C'HO UN PO' DI FAME - FUSILLI AL FERRETTO CON SUGO DI COSTINE - TAGLIATA ARGENTINA CON SALE AFFUMICATO DI CIPRO E PATATE ARROSTO AROMATIZZATE CON BACON E CIPOLLA	€ 35,00
DEL TERRITORIO - TAGLIERINO C'HO UN PO' DI FAME - PASTA ALLA CHITARRA CON FONDUTA DI CASERA DELLA VALTELLINA E GUANCIALE CROCCANTE - TAGLIATA DI CONTROFILETTO GARONNESE E FUNGHI PORCINI TRIFOLATI	€ 35,00
DELLA TRADIZIONE - TAGLIERINO C'HO UN PO' DI FAME — RISO CARNAROLI CON OSSOBUCO DI MANZO	€ 35,00

JUNIOR

MENÙ BAMBINI - PIATTO UNICO CON PASTA AL POMODORO O IN BIANCO, COTOLETTINA DI POLLO PANATA E PATATINE FRITTE	€ 8,00
HOT DOG CON PATATINE FRITTE	€ 6,00
COTOLETTINE DI POLLO (DUE) CON PATATINE FRITTE	€ 9,00
BISTECCA PAILLARD DI MANZO CON PATATINE FRITTE	€ 10,00
PASTA AL POMODORO O IN BIANCO JUNIOR	€ 6,00
GELATO JUNIOR 2 PALLINE ALLA VANIGLIA	€ 3,00

ANTIPASTI

COCKTAIL DI GAMBERI CON LIMONE CANDITO E POLVERE DI BARBABIETOLA	€ 10
ACCIUGHE DI SPAGNA INTERE DESALATE	€ 10
BURRATINA DI PUTIGNANO DOP CON FRISELLA E CRUDAROLA DI POMODORO E BASILICO	€ 12
TAGLIERINO DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 18 MESI E GNOCCO FRITTO	€ 17
TAGLIERINO C'HO UN PO' DI FAME E GNOCCO FRITTO (PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 18 MESI, BOLOGNA TRADIZIONALE DOP CON PISTACCHI, SALAME MANTOVANO GENTILE DOP, PANCETTA PEPATA MANTOVANA DOP)	€ 13
TAGLIERE C'HO FAME E GNOCCO FRITTO (CONSIGLIATO PER 2 PERSONE) (PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 18 MESI, BOLOGNA TRADIZIONALE DOP CON PISTACCHI, SALAME MANTOVANO GENTILE DOP, PANCETTA PEPATA MANTOVANA DOP, TRIS DI FORMAGGI)	€ 22
GNOCCO FRITTO 5 PEZZI	€ 4

CONTORNI

PATATE ARROSTO AROMATIZZATE CON BACON E CIPOLLA	€ 6
MELANZANE E/O ZUCCHINE GRIGLIATE	€ 6

BARBABIETOLE ROSSE	€ 5
PATATINE FRENCH FRIES FRITTE	€ 5
CIPOLLOTTE BORETTANE IN AGRODOLCE	€ 6

PRIMI

RISO CARNAROLI PAVESE FORNAROLI CON OSSOBUCO DI MANZO BAVARESE, PISTILLI DI ZAFFERANO IRANIANO CATEGORIA A PLUS, GREMOLADA DI ZEST DI LIMONE E PREZZEMOLO	€ 23
SPAGHETTI DI GRANO DURO TRAFILATI AL BRONZO DI CAMPOBASSO ALLO SCOGLIO	€ 19
PASTA ALLA CHITARRA LA BOLOGNESE CON RAGÙ DI CINGHIALE	€ 18
TAGLIATELLE LA BOLOGNESE AI FUNGHI PORCINI TRIFOLATI	€ 17
PASTA ALLA CHITARRA LA BOLOGNESE CON FONDUTA DI CASERA DELLA VALTELLINA E GUANCIALE CROCCANTE	€ 16
STROZZAPRETI MARCHIGIANI CON SUGO DI COSTINE	€ 16
CORTECCE DEL CILENTO CON POMODORINI, BURRATA E NOCI	€ 16

SECONDI

TENTACOLI DI POLPO CON GREMOLADA DI ZEST DI LIMONE E PREZZEMOLO SU CREMA DI ZUCCA E AMARETTI	€ 28
OSSOBUCO DI MANZO BAVARESE CON PORCINI TRIFOLATI	€ 26
COSTATA (500GR € 5,50 ETTO) DI SCOTTONA BAVARESE SELEZIONE EXTRA 30GG DI MATURAZIONE CON SALE MALDON	€ 27,5
COSTOLETTA DI VITELLO OLANDESE ALLA MILANESE DI C'HO FAME	€ 27
TAGLIATA (400GR € 7,25 ETTO) DI CONTROFILETTO DI ANGUS DELLA PAMPA ARGENTINA CON SALE AFFUMICATO DI CIPRO	€ 29
TAGLIATA (400GR € 7,25 ETTO) DI CONTROFILETTO GARONNESE (BLONDE D'AQUITAINE DEI BASSI PIRENEI FRANCESI) CON FUNGHI PORCINI TRIFOLATI	€ 29

TAGLIATA (400GR € 7,25 ETTO) DI CONTROFILETTO GARONNESE (BLONDE D'AQUITAINE DEI BASSI PIRENEI FRANCESI) CON FONDUTA DI GORGONZOLA	€ 29
TARTARE CLASSICA DI MANZO GARONNESE (BLONDE D'AQUITAINE DEI BASSI PIRENEI FRANCESI) CON SENAPE, SALSA WORCESTER, CAPPERI, CIPOLLA E TUORLO D'UOVO	€ 21

PIZZERIA

IMPASTO CON MISCELA DI FARINE ITALIANE BIOLOGICHE E
MATURAZIONE MINIMA DI 72 ORE
DISPONIBILE ANCHE SENZA LATTOSIO

BONGUSTAIO

PUTIGNANO	POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, RUCOLA, POMODORINI, BURRATINA DI PUTIGNANO	€ 13
TOSCANA	POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, PECORINO, RAGÙ DI CINGHIALE	€ 13
CARBONARA	MOZZARELLA FIORDILATTE, GUANCIALE DOP, UOVA, PECORINO DOP	€ 12
CONTADINA	MOZZARELLA FIORDILATTE, GORGONZOLA DOP, PERE, NOCI	€ 11
GAMBERI E ZUCCHINE	POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, ZUCCHINE, CODE DI GAMBERO ARGENTINE	€ 13

CLASSICHE

MARINARA	POMODORO, AGLIO, OLIO, ORIGANO	€ 6
MARGHERITA	POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, BASILICO	€ 8
NAPOLI	POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, ACCIUGHE, ORIGANO	€ 9
SICILIANA	POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, OLIVE, CAPPERI, ACCIUGHE	€ 10

PUGLIESE	POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, CIPOLLE STUFATE	€ 9
ORTOLANA	POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, TREVISANA, ZUCCHINE, PEPERONI, MELANZANE, POMODORINI ALLA FINE	€ 12
PORCINI	POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, PORCINI TRIFOLATI	€ 12
NORMA	POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, MELANZANE, RICOTTA SALATA, BASILICO	€ 11
PROSCIUTTO	POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO IGP	€ 9
4 STAGIONI	POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, OLIVE PROSCIUTTO COTTO IGP, FUNGHI CHAMPIGNON, CARCIOFI	€ 10
PANCETTA E ZOLA	POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, PANCETTA MANTOVANA DOP, GORGONZOLA DOP	€ 12
TRENTINA	POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, SPECK IGP, BRIE	€ 12
DIAVOLA	POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, SOPPRESSATA CALABRA PICCANTE IGP	€ 10
TRE PORCELLINI	POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, WURSTEL, SALSICCIA, PROSCIUTTO COTTO IGP	€ 10
WURSTEL E PATATINE	POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, WURSTEL, PATATINE	€ 9
SPORTIVA	POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, WURSTEL, OLIVE	€ 9
DI PARMA	POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 24 MESI, PARMIGIANO REGGIANO DOP	€ 12
4 FORMAGGI	MOZZARELLA FIORDILATTE, GORGONZOLA DOP, BRIE, GRANA PADANO DOP	€ 10
CRUDO E RUCOLA	POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 18 MESI, RUCOLA, GRANA PADANO DOP	€ 12
SALSICCIA E FRIARIELLI	MOZZARELLA FIORDILATTE, SALSICCIA NAPOLETANA, FRIARIELLI	€ 11
BENEVENTO	MOZZARELLA FIORDILATTE, RICOTTA, FRIARIELLI, POMODORINI	€ 11
RUSTICA	MOZZARELLA FIORDILATTE, TREVISANA, PANCETTA MANTOVANA DOP, GORGONZOLA DOP	€ 11

BUFALA

BUFALINA	POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, BASILICO	€ 9
REGINA	POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, PARMIGIANO REGGIANO DOP, BASILICO	€ 10
TROPEANA	POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, SOPPRESSATA PICCANTE, CIPOLLE STUFATE, 'NDUJA	€ 12

FOCACCE

FOCACCIA LISCIA	OLIO, SALE, ORIGANO	€ 5
FOCACCIA PRIMAVERA	OLIO, SALE, ORIGANO, ZUCCHINE GRIGLiate, RUCOLA, POMODORINI PACHINO, GRANA PADANO DOP	€ 9
FOCACCIA CRUDO	OLIO, SALE, ORIGANO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 18 MESI	€ 11

CALZONI

CALZONE LISCIO	POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE	€ 8
CALZONE CLASSICO	POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO IGP, FUNGHI CHAMPIGNON	€ 10
CALZONE NAPOLETANO	RICOTTA, MOZZARELLA FIORDILATTE, SALAME PICCANTE	€ 11

HAMBUROSTERIA

AGGIUNGI QUANTI HAMBURGER VUOI A € 4 CAD.

AGGIUNGI € 1 CAD.

BACON CROCCANTE, CIPOLLA PIASTRATA, FORMAGGIO

WHAT (200G SCOTTONA BAVARESE, CHEDDAR, INSALATA, POMODORO, KETCHUP, MAIONESE + PATATINE)	€ 13
TEL CHI (200G SCOTTONA BAVARESE, GORGONZOLA, SALSA CAESAR, INSALATA, POMODORO + PATATINE)	€ 15
AHO' (200G SCOTTONA BAVARESE, GUANCIALE CROCCANTE, PECORINO ROMANO, INSALATA, POMODORO, KETCHUP + PATATINE)	€ 15
'NDA SCIALAMU (200G SCOTTONA BAVARESE, 'NDUJA, STRACCIATELLA DI BURRATA, INSALATA, POMODORI SECCHI + PATATINE)	€ 15
PULASTER (COTOLETTA DI POLLO PANATA, CHEDDAR, INSALATA, MAIONESE + PATATINE)	€ 13
GREEN MELANZANE E ZUCCHINE GRILL, CHEDDAR, INSALATA, POMODORO, MAIONESE + PATATINE)	€ 13
SVIZZERA ALLA GRIGLIA 200G DI MACINATO DI SCOTTONA BAVARESE + PATATINE	€ 12

DESSERT

TIRAMISÙ CLASSICO FATTO IN CASA CON SAVOIARDI E MASCARPONE	€ 6
TIRAMISÙ SENESE FATTO IN CASA CON CANTUCCI E VIN SANTO	€ 6
PANNA COTTA FATTA IN CASA (A SCELTA) (GLUTEN FREE) CONFETTURA DI FRUTTI DI BOSCO O FRAGOLA, TOPPING CIOCCOLATO O CARAMELLO	€ 6
TARTUFO DI PIZZO CALABRO AL CACAO CON PANNA (GLUTEN FREE)	€ 6
TARTUFO DI PIZZO CALABRO CON FICHI E NOCI CON PANNA	€ 6
TARTUFO DI PIZZO CALABRO AL PISTACCHIO CON PANNA	€ 6
TARTUFO DI PIZZO CALABRO ALLA LIQUIRIZIA CON PANNA	€ 6
PASTICCIOTTO LECCESE ALLA CREMA	€ 5
PASTICCIOTTO LECCESE ALLA CREMA E AMARENA	€ 5
SBRISOLONA MANTOVANA CON MANDORLE	€ 5
CREMOSO ALLA VANIGLIA, NOCCIOLE, PANNA E GLASSA CIOCCOLATO	€ 6
SORBETTO AL LIMONE (GLUTEN FREE) (SENZA LATTOSIO)	€ 5

BIBITE CLASSICHE

€ 3,5

(COCA COLA, COCA ZERO, FANTA, SPRITE,
ESTATHE PESCA E LIMONE)

CHINOTTO LURISIA

€ 4

ACQUA MICROFILTRATA 0,5 L

€ 2

CAFFÈ

€ 1,2

SERVIZIO

€ 2,5

VI PREGHIAMO DI SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE





Birrificio FORST

Dal 1857 a Lagundo, alle porte di Merano (BZ). Una selezione appassionata delle materie prime ed un'acqua sorgiva di impagabile purezza proveniente dal Monte Marlengo.

	PICCOLA	MEDIA
FORST KRONEN – 5,2%	€ 3,5	€ 5
BIONDA TRADIZIONALE DI ELEVATA BEVIBILITA'. GUSTO ROTONDO CON INTENSE NOTE DI MALTO. RETROGUSTO MORBIDO E LIEVEMENTE LUPPOLATO		

FORST FELSENKELLER – 5,2%	CALICE	€ 5,5
NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA. COLORE TORBIDO E INTENSO. GUSTO PIENO, ARMONIOSO E BEN STRUTTURATO. RETROGUSTO BORBIDO E SUADENTE		

FORST SIXTUS – 6,5%	€ 4,5	€ 6
ROSSA BOCK DOPPIO MALTO. COLORE SCURO ED INTENSO. GUSTO MOLTO PIENO CON TONI CARAMELLATI E SPEZIATI. PIACEVOLE PROFUMO DI MALTO TOSTATO		

Birrificio Artigianale Rhodense

Dal 2015 col Cuore a Rho! Beerfirm di Birra artigianale Italiana.

Non Pastorizzata e Non Filtrata. Dal 2020 Produzione con Orzo Piemontese

BIRRHOOZO – AMERICAN GOLDEN ALE – 5,4% - CL. 33

€ 6

CHIARA DORATA CON CORPO LEGGERO DI FACILE BEVA. AL GUSTO IMPORTANTI NOTE DI MALTO, MIELE E BISCOTTO. RETROGUSTO LUPPOLATO CON SENTORI AGRUMATI ED ERBACEI

RHOBUR – AMERICAN IPA – 6,3% - CL. 33

€ 6

AMBRATA CON CORPO PIENO. GUSTO INTENSO DI CEREALE, CARAMELLO E MALTO. FINALE PERSISTENTE DI LUPPOLO CON SENSAZIONI DI POMPELMO E MELONE BIANCO

LA Carta DEI Vini .

AL CALICE



Rossi

Calice Sangria

€ 4

Bottiglia da 1 Litro Sangria

€ 15

Menhir

Malvasia Nera del Salento – IGP

€ 5

Tudernum

Sangiovese Umbria – IGP

€ 5

Tudernum	Merlot Todi Umbria DOC	€ 6
Massucco	Nebbiolo d'Alba – DOC	€ 6
La Selva	Morellino di Scansano – Bio DOCG	€ 6

Bianchi

Nifo Sarraponchiello	Falanghina del Taburno – Bio DOC	€ 6
Tudernum	Grechetto Umbria – IGT	€ 5
Pizzolato	Prosecco Extra Dry – Bio DOC	€ 5

• *LA* **Carta** *DEI* **Vini** •

✧ *R o s s i* ✧



LOMBARDIA

Ca' del Ge'	Barbera Oltrepo' Pavese – DOC Mosso	€21
Ca' del Ge'	Bonarda Oltrepo' Pavese DOC Mosso	€21
Ca' del Ge'	Buttafuoco Riserva Oltrepò Pavese DOC	€32
Tenuta Roveglia	Cabernet Sauvignon Garda DOC	€24
Rivetti & Lauro	Sassella Valtellina Superiore DOCG	€32
Rivetti & Lauro	Sforzato Valtellina Superiore DOCG	€56

ABRUZZO

Marchesi de Cordano	Montepulciano d'Abruzzo DOC	€24
Marchesi de Cordano	Montepulciano d'Abruzzo Ris. Trinità DOC	€31
Marchesi de Cordano	Montepulciano d'Abruzzo Ris. Santinumi DOC	€42

CAMPANIA

Sorrentino	Taurasi DOCG	€40
------------	---------------------	-----

EMILIA ROMAGNA

La Torretta	Gutturnio DOC Mosso	€21
Terre Cevico	Sangiovese in Appassimento Galante DOC	€27

FRIULI

Le Favole	Refosco dal Peduncolo Rosso DOC	€25
-----------	--	-----

MARCHE

Lanari	Rosso del Conero DOC	€27
--------	-----------------------------	-----

PIEMONTE

Rinaldi	Barbaresco DOCG	€40
La Ribota	Barbera d'Asti Superiore Giulio Cesare	€27
	18 mesi Rovere DOCG	



La Ribota	Barbera d'Asti Superiore Riserva Per Sempre 18 mesi Rovere e 12 mesi Barrique DOCG	€35
Rinaldi	Barolo DOCG	€48
Marenco	Dogliani Riserva Surì Bio DOCG	€24
Massucco	Nebbiolo d'Alba DOC	€27

PUGLIA

Menhir	Malvasia Nera Salento IGP	€22
Menhir	Negramaro Salento IGP	€24
Menhir	Primitivo di Manduria DOC	€26
Menhir	Primitivo Cala Muri Salento IGP	€34
Menhir	Salice Salentino DOC	€25

SARDEGNA

Olianas	Cannonau di Sardegna Bio DOC	€29
---------	-------------------------------------	-----

SICILIA

De Gregorio	Nero d'Avola Haris IGP	€27
Compagnia Siciliana	Nerello Mascalese IGT	€27

TOSCANA

Tenuta di Sesta	Brunello di Montalcino DOCG	€65
Tenuta di Sesta	Camponovo Val d'Orcia Sangiovese IGT	€24

Castello del Trebbio	Chianti Superiore DOCG	€24
La Selva	Morellino di Scansano Bio DOCG	€26
Monteverro	Terra di Monteverro IGT	€68
Monteverro	Tinata di Monteverro IGT	€110

TRENTINO

Cantina di Aldeno	Teroldego Rotaliano DOC	€26
-------------------	--------------------------------	-----

UMBRIA

Tudernum	Sangiovese Umbria IGT	€19
Tudernum	Merlot Todi Umbria DOC	€24
Tudernum	Todi Rosso Sangiovese e Merlot Umbria DOC	€22
Scacciadiavoli	Rosso di Montefalco DOC	€25
Scacciadiavoli	Sagrantino di Montefalco DOCG	€38

VENETO

Sterza	Amarone della Valpolicella Classico DOCG	€65
Sterza	Valpolicella Ripasso Superiore DOC	€35

• *LA Carla DEI Vini* •

✧ *Bianchi, Bollicine, Rosati* ✧

LOMBARDIA

Ca' del Ge'	Riesling Filang Long Oltrepo' Pavese DOC	€22
Tenuta Roveglia	Lugana Limne DOC	€24
Ca' del Ge'	Moscato Oltrepo' Pavese DOC	€24
Ca' del Ge'	Sangue di Giuda Oltrepo' Pavese DOC	€22
Ca' del Ge'	Pinot Nero Brut Metodo Classico DOCG	€35
Villa	Franciacorta Brut Millesimato DOCG	€42
Villa	Franciacorta Satèn Millesimato DOCG	€46

CAMPANIA

Nifo Sarrapochiello	Falaghina del Taburno Bio DOC	€26
---------------------	--------------------------------------	-----

FRIULI

Draga	Sauvignon del Collio DOC	€29
-------	---------------------------------	-----

PIEMONTE

La Ribota	Roero Arnais Barrique DOC	€28
-----------	----------------------------------	-----

PUGLIA

Menhir **Rosato di Negramaro Salento** IGT €25

SICILIA

Mothia **Zibibbo Porta Nord Terre Siciliane** €28

TRENTINO

Cantina di Aldeno **Gewurztraminer** DOC €29

Cantina di Aldeno **Altinum Brut Metodo Classico Trento** DOC €39

UMBRIA

Tudernum **Grechetto Umbria** IGT €19

VENETO

Pizzolato **Chardonnay e Pinot Nero Spumante** €24
Metodo Charmat Bio Vegan

Pizzolato **Rosè Glera e Raboso Spumante** €26
Metodo Charmat Bio Vegan

Pizzolato **Prosecco Bio Vegan** DOC €22

Rivalta **Prosecco di Valdobbiadene Superiore** €32
Extra Dry Incontri DOCG

Pizzolato **Passito Alba Chiara** Bio IGT – cl 50 €35

Champagne



I 14 ALLERGENI

Ai sensi del Reg. UE 1169/11 **le 14 sostanze considerate allergeni** dalla normativa in vigore sono le seguenti:

- | |
|--|
| ✓ Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati |
| ✓ Crostacei e prodotti derivati; |
| ✓ Uova e prodotti derivati; |
| ✓ Pesce e prodotti derivati; |
| ✓ Arachidi e prodotti derivati; |
| ✓ Soia e prodotti derivati; |
| ✓ Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio) |
| ✓ Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati; |

✓ **Sedano e prodotti derivati;**

✓ **Senape e prodotti derivati;**

✓ **Semi di sesamo e prodotti derivati;**

✓ **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.**

✓ **lupino e prodotti a base di lupino,**

✓ **molluschi e prodotti a base di molluschi;**