

# Il Nostro Menu

*C'era una volta in una torre altissima...*



*Perchè in fondo nelle favole raccontateci da piccoli  
c'erano tutte le verità di noi adulti...*

*noi oggi vi raccontiamo la nostra... disegnata,  
poichè la cucina è come l'arte, la consapevolezza che: con le  
giuste capacità una buona dose di pazienza ed un pizzico di  
fortuna, un mucchietto di linee possono dar forma ad un  
qualcosa di magnifico.*

# Il Regno degli Antipasti



## PRINCIPE CONTADINO

Gamberone reale in manto di lardo speziato su macedonia di verdure in agrodolce e crema di crostacei.

€15.00



## Tripudio di Asparagi

Vellutata di asparagi bianchi con rivisitazione di uovo vegano e lamelle di tartufo.

€13.00



## Per Tutti i Gusti

Cornetto:

- al nero seppie e baccalà mantecato.
- al pomodoro con spuma di bufala, basilico e polvere di olive.
- agli spinaci con cremoso ai ceci, curcuma e sale affumicato.
- di wafer con mousse di prosciutto di Praga e cetriolino.

€14.00

## Nellie la Manzetta

Tartare di manzo su toast melba, vele di fragole, gocce di balsamico e spuma di formaggio dolce.

€15.00



# Il Mondo dei Primi



## CHICCO D'ORIENTE

Risottino agli asparagi verdi con capesante in crosta di kataifi e crema d'uovo allo zafferano.

€15.00



## IL BIGOLO TRADIZIONALE

Bigoli freschi con ragù d'anatra della tradizione.

€14.00



## INTRECCIO TERRA E MARE

Fusilloni di grano duro con spada, melanzane fritte, pomodorini e pistacchi su vellutata di piselli.

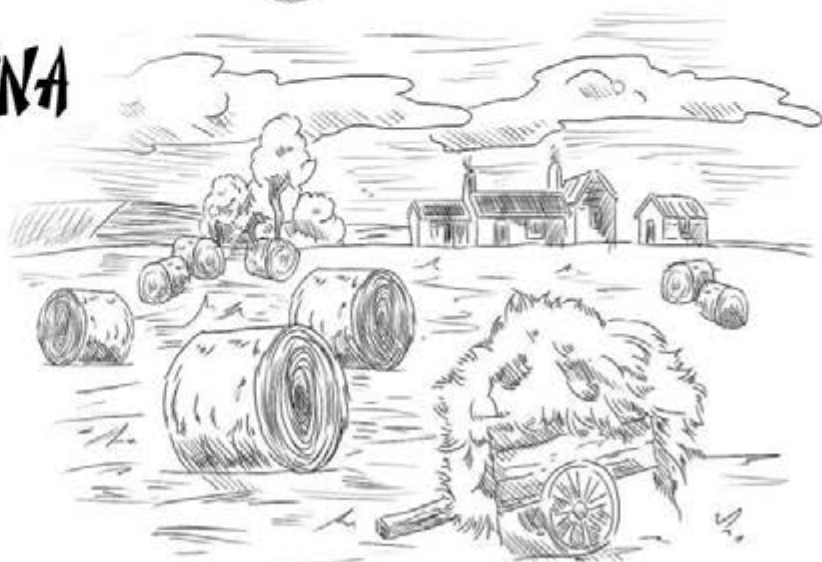
€15.00



## PROFUMO DI CAMPAGNA

Paglia e fieno al farro e spinaci spadellata con burro al cedro e pak-choi su letto di crescenza e crumble di pane al pomodoro.

€13.00



# La Landa dei Secondi



**La Tagliata Addormentata**  
Tagliata di sorana su letto di rucola con cristalli di sale affumicato.

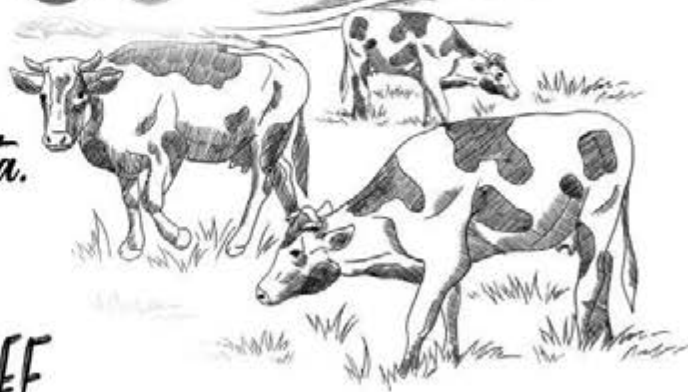
€19.00



## MANZO FUSO

Costata di manzo alla brace con fonduta fritta.

€30.00



## TORO CHEF

Filetto di limousine frollata oltre 20 gg alla griglia.

€27.00



## TONNO IN SPIAGGIA

Tataki di tonno al sesamo scottato con insalata di valeriana e sedano bianco.

€19.00



## AGNELLO SPACCIATO

Costolette d'agnello con panuria croccante alle erbe aromatiche.

€24.00



## BRANZINO IMBARAZZATO

Filetto di branzino in scigno di carta fata ai profumi del mediterraneo.


€22.00



# La Terra degli Special

## GRAN PIATTO



*Gran piatto di verdure di stagione con delizia del giorno.*

€14.00 



## PASSEGGIATA NEL BOSCO

*Monterveronese, vento d'estate, blu di capra, ubriaco, accompagnati da frutta secca e confetture.*

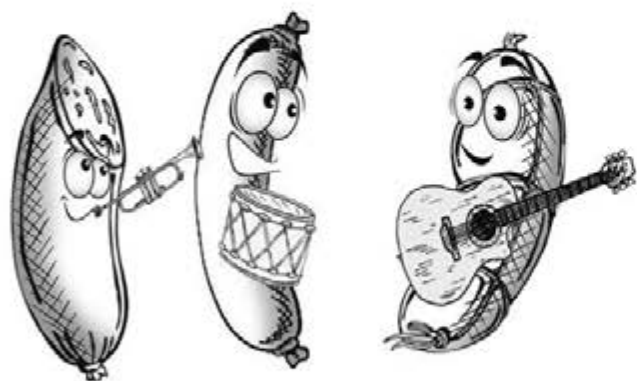
€19.00  



## TRIDENTE MARINO


*Salmone marinato, baccalà mantecato, e tonno marinato agli agrumi.*

€22.00



## LA BANDA DEGLI AFFUMICATI

*Tris di terra: tacchino, lonzetta di maiale e girello di manzo da noi affumicati con verdure in agrodolce e creacker ai cereali.*

€19.00 

## ALTERNATIVE:

-Spaghetti di grano duro alla carbonara. €14.00

-Paccheri cacio e pepe. €14.00

## Gli Chef Consigliano

*I piatti del giorno consigliati dagli chef:*

PRIMO DEL GIORNO

€14.00

SECONDO DEL GIORNO

€22.00

## La distesa dei contorni

*Verdure Grigliate* €5.00

*Insalata mista* €5.00

*Patate al forno* €5.00

*Patatine Fritte* €5.00

## La Metropoli dei Dolci

*Banana "Split" semifreddo alla banana con salsa al cacao amaro, panna montata e granella di nocciole. - €7.00* 

*Tortino di carote e zenzero su crema soffice chantilly. - €7.00*

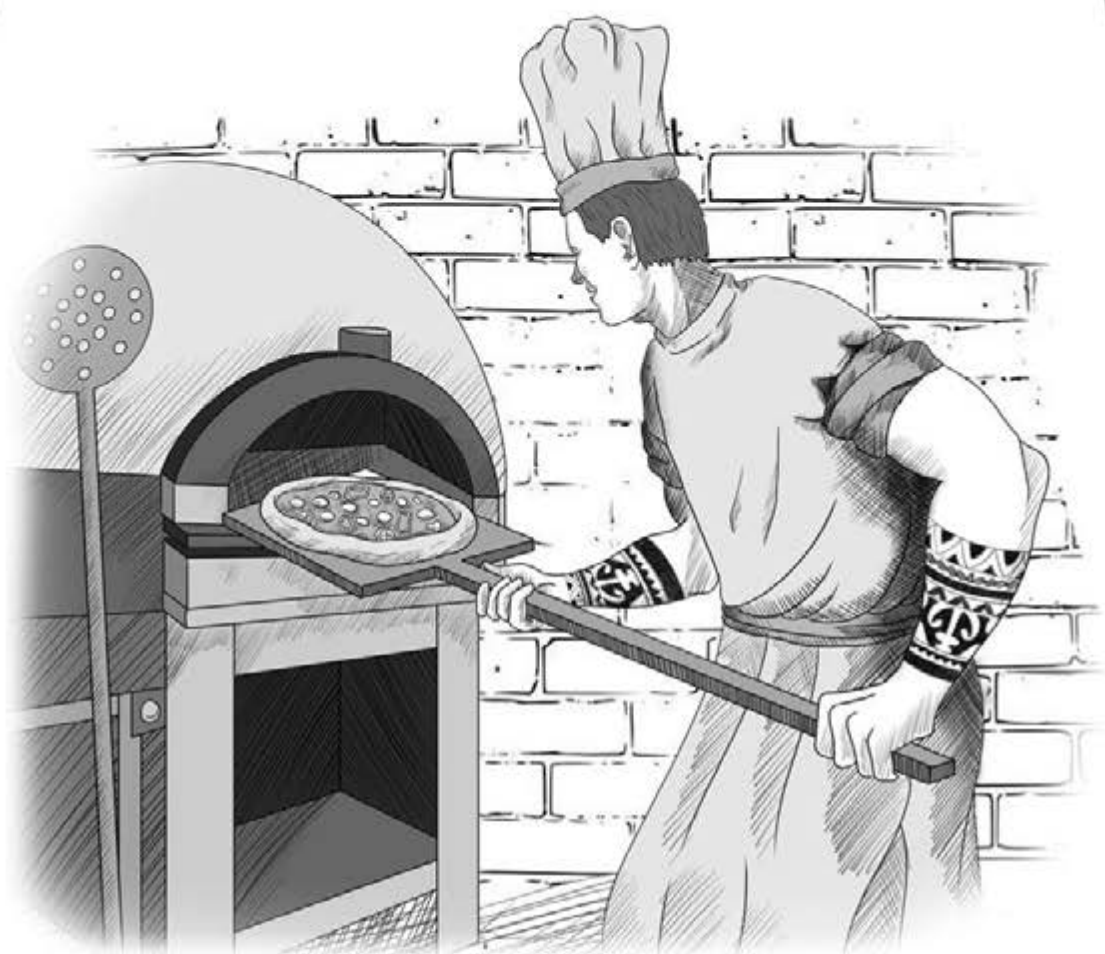
*Panna cotta alla vaniglia su biscotto croccante, crema al limone e gel al mango. - €7.00*

*Tiramisù della Tradizione - €6.00*

*La nostra "Tagliata di frutta" - €7.00*



# LE NOSTRE PIZZE



## IL NOSTRO IMPASTO

*È realizzato con farine tenere che abbinate ad un impasto indiretto ed un bilanciamento equilibrato di proteine con una lunga lievitazione e maturazione che superano le 72 ore, dona un'incredibile fragranza e digeribilità alle nostre pizze.*



# Edo Consiglia

**MARINARA · € 10,00**

Pomodoro, origano, EVO DEL BORGO e acciuga del Cantabrico.

**SALMONE MARINATO · € 15,00**



Mozzarella fiordilatte, Salmone marinato homemade, rucola e pomodorino datterino.

**ESTIVA · € 13,00**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, rucola, pomodori semiseccchi e Burratina DOP.

**DELICATA · € 14,00**

Mozzarella fiordilatte, Burratina DOP, zucchine e crudo di parma 24mesi.







## LE SPECIAL

### **CALZONE PICCANTE · €12,00**



Mozzarella fiordilatte, salamino piccante, brie e peperoni grigliati.

### **MEDITERRANEA · € 12,50**

Pomodoro, mozzarrella fiordilatte, salamino piccante, acciughe, olive taggiasche, capperi, pomodoro semisecco e origano.

### **EDQ VIP · € 15,00**

schacciata croccante homemade con olio EVO DEL BORGO e rosmarino, crudo di parma 24 mesi e burratina DOP.





## LE CLASSICHE

**MARGHERITA · € 9,00**

Pomodoro e Mozzarella Fiordilatte.

**PARMA · € 11,00**

Pomodoro. Mozzarella Fiordilatte.

Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi a fine cottura

**ORTOLANA · € 10,00**

Pomodoro. Mozzarella Fiordilatte. Zucchine.

Peperoni e Melanzane Grigliate.

**PROSCIUTTO E FUNGHI · € 10,50**

Pomodoro. Mozzarella Fiordilatte.


Prosciutto Cotto e Funghi.

**SALSICCIA E PATATE · € 11,00**

Pomodoro. Mozzarella Fiordilatte.

Salamella Luganega. Patate al Forno.





**ROMANA · € 11,50**

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Acciughe,  
Capperi e Olive Taggiasche.

**DIAVOLA · € 10,00**

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Salamino Piccante.

**BRESAOLA · € 12,00**

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Bresaola,  
Rucola e Scaglie di Grana Padano 18 mesi a fine cottura.



**CAPRICCIOSA · € 10,50**

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte,  
Funghi Champignon,  
Carciofini e Prosciutto Cotto.

**WURSTEL E PATATINE · € 10,50**

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte,  
Wurstel e Patatine Fritte.

**TONNO E CIPOLLA · € 10,50**

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Tonno e  
Cipolla Rossa di Tropea.





# **LE BIANCHE**

**ITALIA • € 12,00**

*Mozzarella Fiordilatte, Pomodorini datterini, Pesto di Basilico e a fine cottura Burratina DOP e Basilico Fresco.*

**SFILACCINA • € 12,00**

*Mozzarella Fiordilatte, a fine cottura Sfilacci di Cavallo, Rucola e Scaglie di Grana Padano 18 mesi*

**QUATTRO FORMAGGI • € 10,50**

*Mozzarella Fiordilatte, Brie, Scamorza e Asiago*

**SAPORITA • € 13,00**

*Mozzarella Fiordilatte, Funghi Porcini e Champignon, Scamorza e Speck*





## THE END

*Così Termina la nostra piccola opera. Ale e Paolo hanno studiato i piatti per voi, i disegni sono stati realizzati da chi, probabilmente, vi sta servendo, speriamo di avervi strappato un sorriso e perchè no magari avervi ispirato.*

---

*Tutti gli ingredienti e gli allergeni degli alimenti somministrati sono presenti nell'apposito libro degli allergeni.  
A disposizione della clientela.*

COPERTO €2,50

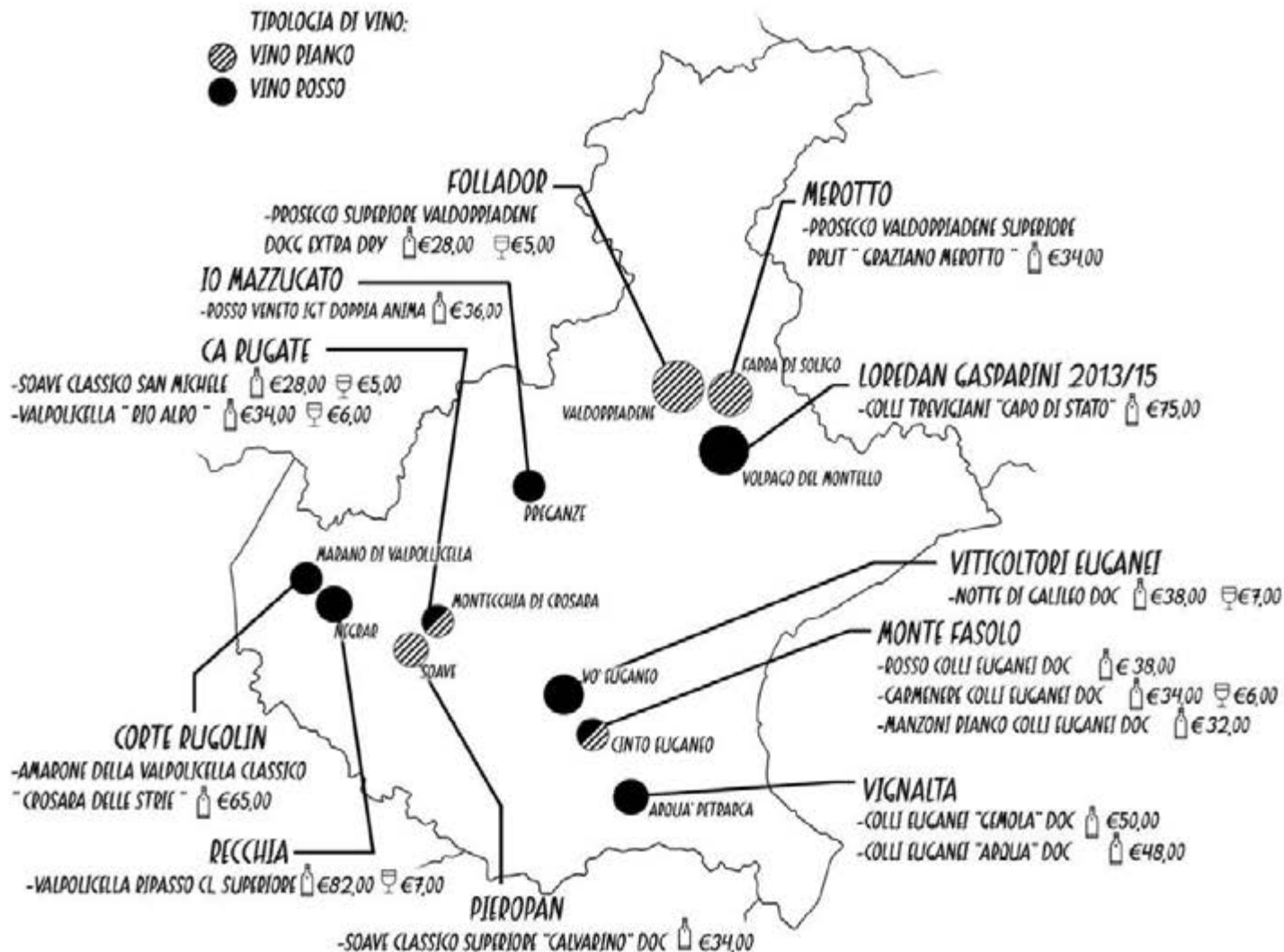


# BISTRO' NET TOWER

## LE ESCLUSIVE DEL BISTRO'

TIPOLOGIA DI VINO:

-  VINO BIANCO
-  VINO ROSSO



## METODO CHARMAT

**FOLLADOR** 🍷 €28.00 🍷 5,00 €  
PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE DOCC EXTRA DRY  
UVAGGIO: GLERA 100%  
AL NASO: FRUTTA FRESCA, MELA, PERA E FIORI BIANCHI  
LE NOSTRE SENSAZIONI: FRESCO, MORRIDO E MINERALE

**MEROTTO** 🍷 €34.00  
PROSECCO VALD. SUP. DRUT " GRAZIANO MEROTTO "  
UVAGGIO: GLERA 100%  
AL NASO: FRUTTA FRESCA E AGRUMATA, FIORI BIANCHI  
LE NOSTRE SENSAZIONI: FRESCO, INTENSO E MINERALE

## METODO CLASSICO

**SAN CRISTOFORO** 🍷 €36.00 🍷 €7.00  
FRANCIACORTA DRUT DOCC  
UVAGGIO: CHARDONNAY 100%  
AL NASO: FIORI BIANCHI, PAN BICOCHÉ, FRUTTI GIALLI  
LE NOSTRE SENSAZIONI: SECCO, MINERALE, INTENSO

**SAN CRISTOFORO** 🍷 €42.00  
FRANCIACORTA DRUT ROSE DOCC  
UVAGGIO: PINOT NERO 100%  
AL NASO: FRUTTI ROSSI INTENSI, MANDORLE, MIELE  
LE NOSTRE SENSAZIONI: AVVOLGENTE, INTENSE E MINERALE

**CA DEL POSCO** 🍷 €42.00  
FRANCIACORTA DRUT CLIVEE PRESTIGE  
UVAGGIO: PINOT NERO 100%  
AL NASO: FRUTTA SECCA, MIELE  
LE NOSTRE SENSAZIONI: DELICATO, FRESCO E COMPLESSO

**PELLAVISTA** 🍷 €46.00  
FRANCIACORTA "ALMA" DOCC (42 MESI SUI LIEVITI)  
UVAGGIO: CHARDONNAY 77%, PINOT NERO 22%  
AL NASO: FRUTTA SECCA, MIELE  
LE NOSTRE SENSAZIONI: DELICATO, FRESCO E COMPLESSO

**MONTEROSSA** 🍷 €65.00  
FRANCIACORTA "CADOCHON" DOCC (42 MESI SUI LIEVITI)  
UVAGGIO: CHARDONNAY 77%, PINOT NERO 22%  
AL NASO: FRUTTA SECCA, MIELE  
LE NOSTRE SENSAZIONI: DELICATO, FRESCO E COMPLESSO

**ENDRIZZI** 🍷 €34.00 🍷 €7.00  
TRENTO DOC DRUT ( 24 MESI SUI LIEVITI )  
UVAGGIO: CHARDONNAY 100%  
AL NASO: INTENSO, MELA VERDE  
LE NOSTRE SENSAZIONI: SAPIDO E SALATO, VIVACE ED ELEGANTE

## LA SELEZIONE DI FERRARI

**FERRARI** €50.00

TRENTO DOC "PERLE" MILLES PRUT

UVACCIO: CHARDONNAY 100%

AL NASO: FIORI DI MANDORLA, MELA, AGRUMI

LE NOSTRE SENSAZIONI: MANDORLATO E PERSISTENTE

**FERRARI** €75.00

TRENTO DOC "RISERVA LUNELLI" PRUT 2009

UVACCIO: CHARDONNAY 100%

AL NASO: ROSMARINO, CREMA AL LIMONE, ANANAS

LE NOSTRE SENSAZIONI: FRUTTATO, EQUILIBRATO

**FERRARI** €85.00

TRENTO DOC "PERLE NERO" EXTRA PRUT 2011

UVACCIO: PINOT NERO 100%

AL NASO: FRUTTATO, MINERALI, TOSTATO

LE NOSTRE SENSAZIONI: FRESCHEZZA, SAPIDITA

**FERRARI** €170.00

TRENTO DOC "GIULIO FERRARI" RISERVA FONDATORE PRUT 2008

UVACCIO: CHARDONNAY 100%

AL NASO: FIORI D' ARANCIO E LIMONE

LE NOSTRE SENSAZIONI: DOLCE, CREMOSO, EQUILIBRATO

## LES GRANDES MAISONS DE CHAMPAGNE

**DRAPPIER** €55.00

CARTE D'OR AOC

UVACCIO: PINOT NERO 60%, CHARDONNAY 25%, PINOT MEUNIER

AL NASO: FRUTTA SECCA, MIELE

LE NOSTRE SENSAZIONI: DELICATO, FRESCO E COMPLESSO

**LOUIS CONSTANT** €44.00 €8.00

CHAMPAGNE PRUT "SPECIAL CUVEE"

UVACCIO: PINOT NERO 60%, CHARDONNAY 25%, PINOT MEUNIER

AL NASO: FRUTTA SECCA, MIELE

LE NOSTRE SENSAZIONI: DELICATO, FRESCO E COMPLESSO

**POLLINGER** €75.00

CHAMPAGNE PRUT "SPECIAL CUVEE"

UVACCIO: PINOT NERO 60%, CHARDONNAY 25%, PINOT MEUNIER

AL NASO: FRUTTA SECCA, MIELE

LE NOSTRE SENSAZIONI: DELICATO, FRESCO E COMPLESSO

**KRUG** €260.00

CHAMPAGNE "GRANDE CUVEE" PRUT

UVACCIO: CHARDONNAY 100%

AL NASO: FLOREALE E SPEZIATO

LE NOSTRE SENSAZIONI: FRESCO E STRUTTURATO

**DOM PERIGNON** €240.00

CHAMPAGNE VINTAGE 2010

UVACCIO: CHARDONNAY 55%, PINOT NERO 45%

AL NASO: FRUTTA SECCA, MIELE

LE NOSTRE SENSAZIONI: DELICATO, FRESCO E COMPLESSO

**RUJNART** €100.00

CHAMPAGNE ROSE PRUT

UVACCIO: PINOT NERO 55%, CHARDONNAY 45%

AL NASO: FRUTTA SECCA, MIELE

LE NOSTRE SENSAZIONI: DELICATO, FRESCO E COMPLESSO

**PERRIER JOUET** €75.00

CHAMPAGNE

UVACCIO: CHARDONNAY 77%, PINOT NERO 22%

AL NASO: FRUTTA SECCA, MIELE


LE NOSTRE SENSAZIONI: FRESCO ED AROMATICO



# I BIANCHI

**MONTE FASOLO**  €32,00  
**MANZONI BIANCO COLLI EUGANEI DOC**  
UVACCIO: MANZONI BIANCO 100%  
AL NASO: BOUQUET FLOREALE, FRUTTATO  
LE NOSTRE SENSAZIONI: FRESCO, EQUILIBRATO, SAPORITO

**CA RUGATE**  €28,00  €5,00  
SOAVE CLASSICO SAN MICHELE  
UVACCIO: CARGANICA 100%  
AL NASO: FRUTTI GIALLI FRESCI, PESCHE E MANDORLE  
LE NOSTRE SENSAZIONI: SECCO, AROMATICO E DELICATO

**PIEROPAN**  €34,00  
SOAVE CLASSICO SUPERIORE "CALVARINO" DOC  
UVACCIO: CARGANICA 100%  
AL NASO: FLOREALE CON NOTE DI SAMPUCO  
LE NOSTRE SENSAZIONI: PERSISTENTE, MINERALE, SAPIDO

**TENUTA ROVEGLIA**  €28,00  €5,00  
LUCANA  
UVACCIO: TREDDIANO DI LUCANA  
AL NASO: FLOREALE, FRUTTATO E MINERALE  
LE NOSTRE SENSAZIONI: DELICATO, AROMATICO E SECCO

**ROENO**  €28,00  €5,00  
CHARDONNAY VALDADIGE "LE FRATTE"  
UVACCIO: CHARDONNAY 100%  
AL NASO: FLOREALE E FRUTTATO  
LE NOSTRE SENSAZIONI: DELICATO E SECCO

**ROENO**  €30,00  €5,00  
GEWURZTRAMINER "KIES"  
UVACCIO: GEWURZTRAMINER 100%  
AL NASO: FRUTTI TROPICALI E FOLPI BIANCHI  
LE NOSTRE SENSAZIONI: AROMATICO, MINERALE E DELICATO

**KOSSLER**  €30,00  €6,00  
MULLER THURGAU  
UVACCIO: MULLER THURGAU 100%  
AL NASO: FLOREALE E FRUTTATO  
LE NOSTRE SENSAZIONI: RICCO, MINERALE E DELICATO

**RATTIPECCO**  €28,00  €5,00  
PINOT GRIGIO  
UVACCIO: PINOT GRIGIO 100%  
AL NASO: FRUTTATO E FLOREALE  
LE NOSTRE SENSAZIONI: DELICATO, SECCO E MINERALE

**VIGNA DEL LAURO**  €30,00  
RIPOLLA GIALLA  
UVACCIO: RIPOLLA GIALLA 100%  
AL NASO: FRUTTI GIALLI, FIORI, FRUTTA CANDITA  
LE NOSTRE SENSAZIONI: INTENSO, SECCO E MINERALE

**ROENO**  €42,00  
COLLEZIONE DI FAMIGLIA RIESLING RENANO  
UVACCIO: RIESLING 100%  
AL NASO: PESCA, IDROCARBURI  
LE NOSTRE SENSAZIONI: MINERALE, AROMATICO

**VIGNA DEL LAURO**  €30,00  
SAUVIGNON  
UVACCIO: SAUVIGNON 100%  
AL NASO: FRUTTA TROPICALE, AGRUMATA, FIORI BIANCHI  
E MANDORLE  
LE NOSTRE SENSAZIONI: INTENSO, RICCO E AVVOLGENTE

# I ROSSI

**MONTE FASOLO** 🍷 €34,00 🍷 €6,00

CARMENERE COLLI EUGANEI DOC

UVACCIO: CARMENERE 100%

AL NASO: FRUTTI ROSSI DI SOTTOPOSCO, SPEZIATO

LE NOSTRE SENSAZIONI: TANNICO, SAPIDO

**MONTE FASOLO** 🍷 €38,00

ROSSO COLLI EUGANEI DOC

UVACCIO: MERLOT 70%, CAPERNET SALUVIGNON 20%,  
CAPERNET FRANC 10%

AL NASO: FRUTTI DI SOTTOPOSCO SURMATURI

LE NOSTRE SENSAZIONI: CORPOSO, MORRIDO, PERSISTENTE

**VIGNALTA** 🍷 €50,00

COLLI EUGANEI "GEMOLA" DOC

UVACCIO: MERLOT 70%, CAPERNET SALUVIGNON 30%

AL NASO: FRUTTI ROSSI E TABACCO

LE NOSTRE SENSAZIONI: MORRIDezza

**VIGNALTA** 🍷 €48,00

COLLI EUGANEI "AROLIA" DOC

UVACCIO: MERLOT 60%, CAPERNET SALUVIGNON 40%

AL NASO: FRUTTI ROSSI E TABACCO

LE NOSTRE SENSAZIONI: MORRIDezza

**VITICOLTORI EUGANEI** 🍷 €38,00 🍷 €7,00

NOTTE DI GALILEO DOC

UVACCIO: MERLOT E CAPERNET SALUVIGNON

AL NASO: FRUTTI DI POSCO, SPEZIE

LE NOSTRE SENSAZIONI: INTENSO, CORPOSO E AVVOLGENTE

**LOREDAN GASPARINI 2013/15** 🍷 €75,00

COLLI TREVIGIANI "CAPO DI STATO"

UVACCIO: C. SALUVIGNON 50%, MERLOT 30%, C. FRANC 15%

AL NASO: DOLCE E SPEZIATO

LE NOSTRE SENSAZIONI: CALDO E PERSISTENTE

**CA RUGATE** 🍷 €34,00 🍷 €6,00

VALPOLICELLA "PIO ALDO"

UVACCIO: CORVINA E RONDINELLA

AL NASO: FRUTTI ROSSI E FIORE

LE NOSTRE SENSAZIONI: DELICATO, MORRIDO E FRESCO

**RECCHIA** 🍷 €38,00 🍷 €7,00

VALPOLICELLA RIPASSO CL. SUPERIORE

UVACCIO: CORVINA, CORVINONE E RONDINELLA

AL NASO: FRUTTI ROSSI IN CONFETTURA, SPEZIE

LE NOSTRE SENSAZIONI: MORRIDO E AVVOLGENTE

**CORTE RUGOLIN** 🍷 €65,00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO "CROSARA DELLE STRIE"

UVACCIO: CORVINA 50% CORVINONE 15%, RONDINELLA E MOLINARA

AL NASO: LIQUIRIZIA, PEPE, FRUTTI ROSSI APPASSITI

LE NOSTRE SENSAZIONI: CALDO, ROTONDO, VELLUTATO

**IO MAZZUCATO** 🍷 €36,00

ROSSO VENETO IGT DOPPIA ANIMA

UVACCIO: 50% CAPERNET SALUVIGNON, 50% MERLOT

AL NASO: MORE, AMARENE, RIVES

LE NOSTRE SENSAZIONI: SECCO, MINERALE

**TENUTA DI LILLIANO** 🍷 €36,00

CHIANTI CLASSICO DOCC

UVACCIO: SANGIOVESE, COLORINO E CANAILO

AL NASO: FRUTTI DI POSCO IN CONFETTURA, SPEZIE, LIQUIRIZIA

LE NOSTRE SENSAZIONI: AVVOLGENTE, CORPOSO E INTENSO

**KOSSLER** 🍷 €36,00 🍷 €6,00

LACREIN

UVACCIO: LACREIN 100%

AL NASO: FRUTTI DI POSCO E CILIEGIA

LE NOSTRE SENSAZIONI: VELLUTATO E FRESCO

**A MANO** 🍷 €36,00 🍷 €6,00

PRIMITIVO IMPRINT

UVACCIO: DA LIVE PRIMITIVO

AL NASO: FRUTTI DI POSCO E VENEZIA

LE NOSTRE SENSAZIONI: MORRIDO E VELLUTATO

**CASCINA CORTE** 🍷 €60,00

LANGHE NEPPIOLO IN ANFORA

UVACCIO: NEPPIOLO

AL NASO: SPEZIE, FRUTTI ROSSI APPASSITI

LE NOSTRE SENSAZIONI: SECCO, AVVOLGENTE E AMPIO

**POVIO** 🍷 €60,00

DAROLO DOCC

UVACCIO: NEPPIOLO

AL NASO: SOTTOPOSCO, CILIEGIE, ROSA APPASSITA, PEPE

LE NOSTRE SENSAZIONI: AVVOLGENTE, AMPIO, CORPOSO

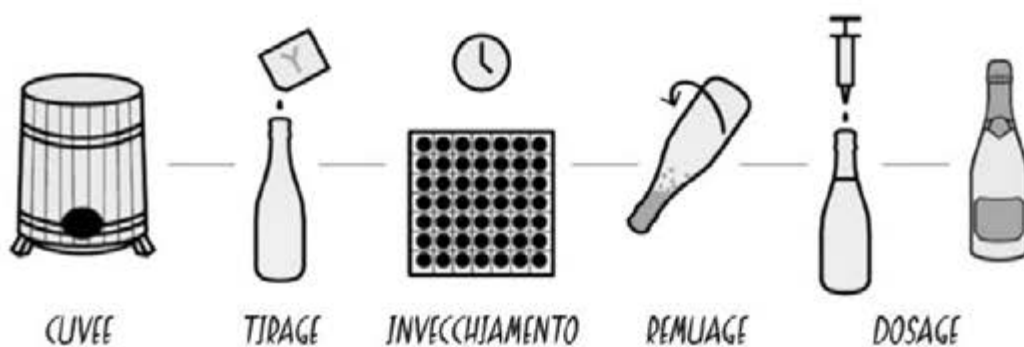
**VON PLUMEN** 🍷 €33,00

PINOT NERO

UVACCIO: PINOT NERO 100%

AL NASO: FRUTTI DI POSCO, MIRTILLI, FRAGOLE

LE NOSTRE SENSAZIONI: FRESCO CON TANNINO MORRIDO



QUANDO IL VINO HA COMPLETATO UNA PRIMA FERMENTAZIONE, IN CANTINA VIENE CREATA UNA MISCELA, O CUVÉE, CON UNA SELEZIONE DI VINI BASE.

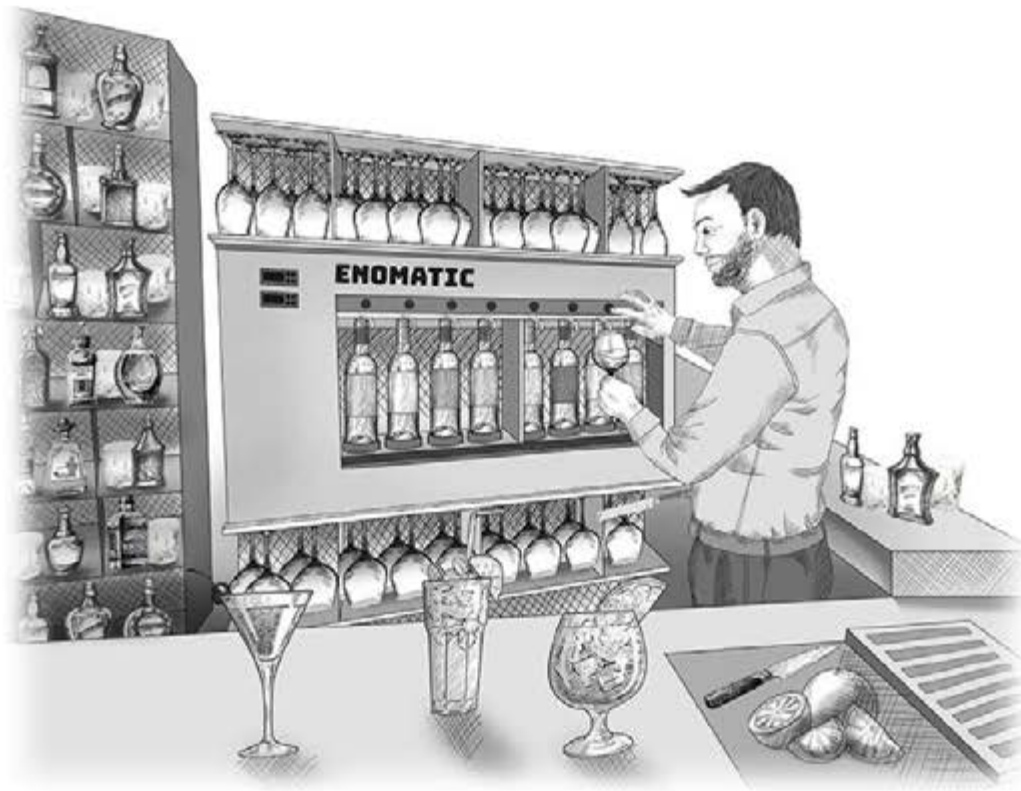
I VINI VENGONO IMPOTTIGLIATI INSIEME A LIEVITI E ZUCCHERO (LIQUEUR DE TIRAGE), PER INIZIARE UNA SECONDA FERMENTAZIONE.

IL VINO VIENE LASCIATO RIPOSARE PER UN PERIODO COMPRESO TRA 6 E 30 MESI.

LE BOTTIGLIE VENGONO RUOTATE E INCLINATE PER FAR DEPOSITARE I RESIDUI NEL COLLO. AL TERMINE DEL PROCESSO VENGONO STAPPATE PER ELIMINARE LE FECCIE.

ALLE BOTTIGLIE VIENE AGGIUNTO IL LIQUEUR D'EXPEdition (UNA MISCELA DI VINO E ZUCCHERO) PER COMPENSARE QUANTO PERSO INSIEME AI RESIDUI.

# ENOMATIC



OGGI, L'AZIENDA **ENOMATIC** È DIVENTATA LEADER AL MONDO NEL SETTORE DELLE TECNOLOGIE PER L'ENOLOGIA, GRAZIE ALLA PROGETTAZIONE E PRODUZIONE DI SISTEMI SEMPRE PIÙ INNOVATIVI PER IL MANTENIMENTO E LA SOMMINISTRAZIONE DEL VINO.

L'INVENZIONE SI DEVE A LORENZO PENCISTA FALORNI, CHE HA ELABORATO UNA TECNOLOGIA CHE CONSENTE DI CONSERVARE LE BOTTIGLIE APERTE, INFILATE IN UNA TECA SPECIALE: IL SISTEMA RIEMPIE DI NUOVO LA BOTTIGLIA APERTA CON UNA QUANTITÀ DI GAS ALIMENTARE PARI A QUELLA DI VINO VERSATO, CHE IMPEDISCE L'OSSIDAZIONE DEL PRODOTTO E PERMETTE DI CONSERVARE PERFETTAMENTE LE BOTTIGLIE STAPPATE FINO A 20 GIORNI.

...CHIEDI AL SOMMELIER CHE VINI CI SONO IN MESCITA!

# Our Menu

*Once upon a time in a very tall tower...*




*Because after all, fairy tales recounted to us when we were children carry the truthfulness of us as adults, rooted deep within, so today, we want to tell you our own, through depictions because cooking is like art, with the belief that, with the right skills, a good dose of patience, and a pinch of luck, a bunch of lines can give shape to something magnificent.*

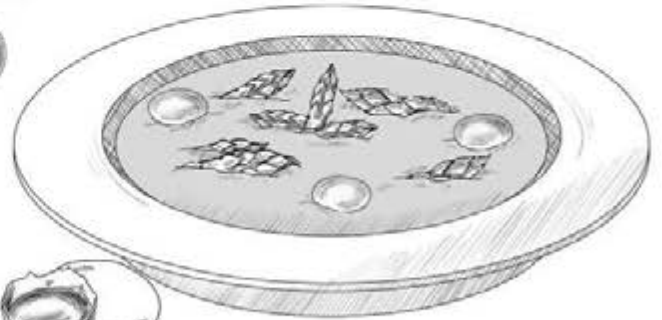
# The Realm of Appetizers



## PRINCE FARMER

Royal prawn wrapped in spiced lard on a sweet and sour vegetable macedoine and shellfish cream.

€15.00 



## Asparagus Triumph

White asparagus velouté with a vegan egg reinterpretation and truffle shavings.

€13.00  



## For Every Taste

Croissants:

- with black ink cuttlefish and whipped cod
- with tomato, buffalo foam, basil, and olive powder.
- with spinach, creamy chickpeas, turmeric, and smoked salt
- wafer with Prague ham mousse and gherkin.

€14.00

## Nellie the Cuff

Homemade bread bowl filled with brimming porcini soup and topped with the creamy Stravecchio cheese sourced from the 7 Municipalities Plateau.

€15.00



# — The World of First Courses —




## EASTERN GRAIN

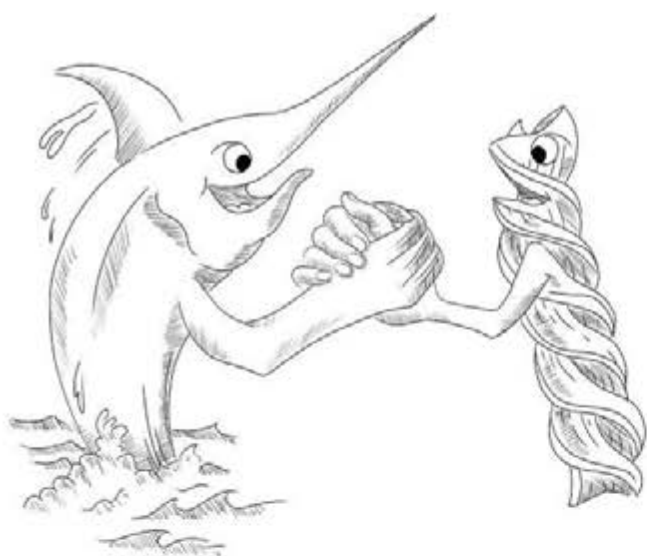
*Green asparagus risotto with scallops in kataifi crust and saffron egg cream.*

€15.00

## THE TRADITIONAL BIGOLI!


*Fresh bigoli with traditional duck ragout.*

€14.00 




## Land and Sea Weave

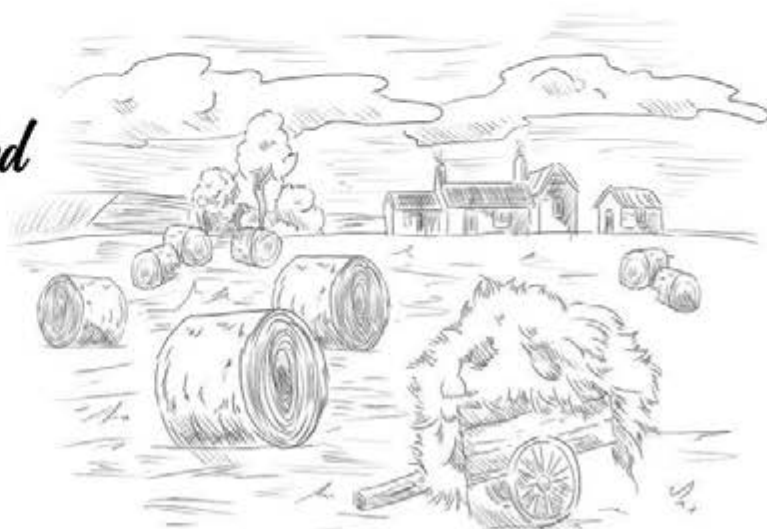
*Hard wheat fusilloni with swordfish, fried eggplant, cherry tomatoes, and pistachios on pea velouté.*

€15.00 

## COUNTRYSIDE AROMA

*Straw and hay with spelt and sautéed spinach with cedar butter and Pak-choi on a bed of Crescenza cheese and tomato bread crumble.*

€13.00 



# The Land of Main Courses



## Sleeping Sliced

*Sorana sliced beef on a bed of arugula with smoked salt crystals.*

€19.00



## MELTED BEEF

*Grilled beef ribeye with fried fondue.*

€30.00



## CHEF'S PULL

*Over 20-day aged Limousin beef fillet.*

€27.00



## BEACH TUNA

*Seared sesame tuna tataki with lamb's lettuce and white celery salad.*

€19.00



## SMUGGLED LAMB

*Lamb chops with crispy herb breadcrumbs.*

€24.00

## EMBARRASSED SEA BASS

*Sea bass fillet in a Mediterranean scented paper treasure chest.*

€22.00






# The Land of Specials

## VEGETARIAN FEAST

*Seasonal vegetable feast with the delight of the day.*

€14.00 



### WALK IN THE WOODS

*Monte Veronese cheese, summer wind cheese, blue goat cheese, and drunk cheese accompanied by dried fruits and jams.*

€19.00  

### MARINE TRIDENT


*Seafood trio: marinated salmon, whipped cod, and citrus-marinated tuna.*

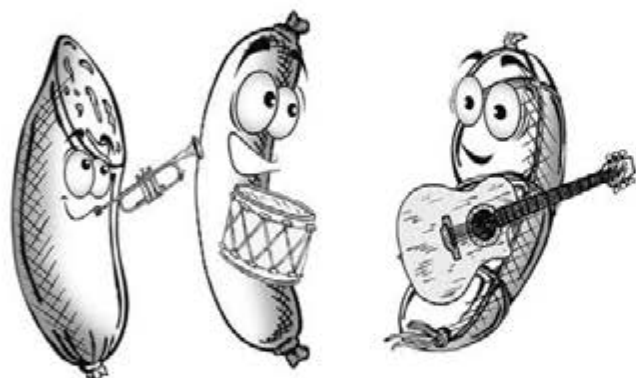
€22.00



### THE SMOKED GANG

*Land trio: smoked turkey, loin, and roast beef with sweet and sour vegetables and cereal crackers.*

€19.00 



### ALTERNATIVES:

- Durum wheat carbonara spaghetti. €14.00
- Paccheri pasta with cheese and pepper. €14.00

# Our Chefs' Recommendations

The dishes recommended by the chefs :

FIRST DISH OF THE DAY  
€14.00

SECOND DISH OF THE DAY  
€22.00



# The Range of Side Dishes

Cooked Vegetables €5.00

Mixed Salad €5.00

Baked Potatoes €5.00

Fried Potatoes €5.00

# The Dessert Metropolis

"Banana Split" banana frozen mousse with bitter cocoa sauce, whipped cream, and hazelnut granules. - €7.00 

Carrot and ginger cake on soft chantilly cream. - €7.00

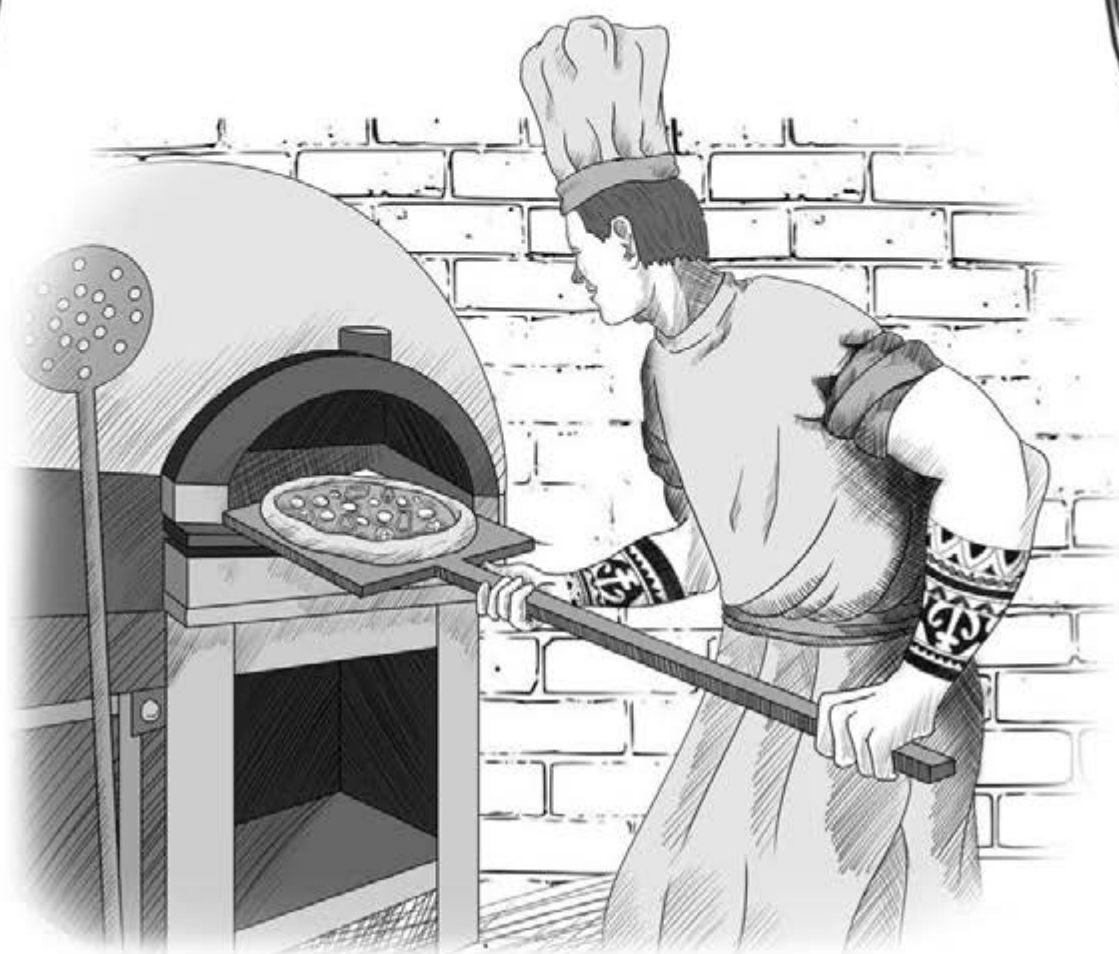
Vanilla baked cream on crunchy biscuit, lemon cream, and mango gel. - €7.00

Traditional Tiramisu - €6.00

Our "Fruit Salad" - €7.00



# OUR PIZZAS



## OUR DOUGH

*Elaborated with a tender flour combined with an indirect dough and a balanced equilibrium of proteins which undergo a long leavening and maturation process that exceeds the 72 hours, resulting in an exceptional fragrance and digestibility of our pizzas.*



# Edo Recommends

## MARINARA · € 10,00

Tomato, oregano, extra virgin olive oil 'Borgo',  
and Cantabrian anchovies.

## MARINATED SALMON · € 15,00

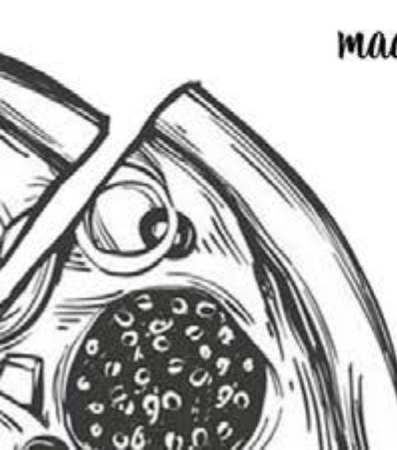
Mozzarella cheese, homemade marinated salmon, arugula,  
and cherry tomatoes.

## SUMMER · € 13,00

Tomato, mozzarella cheese, arugula, semi-dry tomato  
and Burratina (fresh Italian cheese  
made from mozzarella and cream) PDO (protected  
designation of origin) cheese.

## DELICATE · €14,00

Mozzarella cheese, Burratina (fresh Italian cheese  
made from mozzarella and cream) PDO (protected  
designation of origin) cheese, zucchinis  
and 24-month cured Parma ham.





## THE SPECIALS

### SPICY CALZONE • €12,00



Mozzarella cheese, spicy Calabrian salami, brie and grilled peppers.



### MEDITERRANEAN • € 12,50



Tomato, mozzarella cheese, spicy Calabrian salami, anchovies.

Taggiasca olives, capers, semi-dry tomato and oregano.



### PDO VIP • € 15,00

Crunchy homemade schiacciata (a type of flattened focaccia) with extra virgin olive oil Borgo, and rosemary, 24-month cured Parma ham and PDO (protected designation of origin) Burrata (fresh Italian cheese made from mozzarella and cream) cheese.





# THE CLASSICS

**MARGHERITA · € 9,00**

Tomato and mozzarella cheese.

**PARMA · € 11,00**

Tomato mozzarella cheese. 24-month cured Parma ham.

**VEGETABLE GARDEN · € 10,00**

Tomato, mozzarella cheese, zucchinis, peppers and grilled eggplants.


**HAM AND MUSHROOMS · € 10,50**

Tomato, mozzarella cheese, ham, and mushrooms.

**SAUSAGE AND POTATOES · € 11,00**

Tomato, mozzarella cheese, luganea pork sausage, baked potatoes.





**ROMANA · € 11,50**

Tomato, mozzarella cheese, anchovies, capers,  
and Taggiasca olives.

**DIAVOLA · € 10,00**

Tomato, mozzarella, spicy salami.

**BRESOLA · € 12,00**

Tomato, mozzarella cheese, bresaola (lean dried salted beef),  
arugula, and 18-month Grana Padana cheese flakes.

**CAPRICCIOSA · € 10,50**


Tomato, mozzarella cheese, champignon mushrooms, artichokes,  
and ham.

**SAUSAGE AND FRIES · € 10,50**

Tomato, mozzarella cheese, sausage and French fries.

**TUNA AND ONIONS · € 10,50**

Tomato, mozzarella cheese, tuna and Tropea onions.





## **WHITE PIZZAS**

**ITALY · € 12,00**

Mozzarella, cherry tomatoes, basil pesto, and Burratina (fresh Italian cheese made from mozzarella and cream) PDO (protected designation of origin) cheese. Fresh basil topped before serving.

**SFILACCINA · € 12,00**



Mozzarella, Horse meat (smoked and salt-cured 'frayed threads'), arugula, and 18-month Grana Padano flakes topped before serving.

**FOUR CHEESE · € 10,50**

Mozzarella cheese, brie, scamorza cheese, asiago.

**TASTY · € 13,00**

Mozzarella cheese, porcini and champignon mushrooms, scamorza cheese and speck.







## THE END

*Even though our little tale has come to an end, we hope to have brought a smile to your face, and why not, maybe even inspired you, so now it's your turn! In the following pages, you can indulge yourself by offering us a suggestion, a recipe or even by sharing your own designs.*

*Both Ale and Paolo have thoroughly researched and studied the dishes we have presented you. The illustrations were created by those who are probably serving you today.*

---

*Note: All ingredients and allergens of the administered foods can be found in the allergen book, available to customers upon request.*

COVERED €2,50