

# Aperitivo in Tenuta

<b>AMERICANO</b> (vermouth rosso, bitter, soda, angostura)	5,00€
<b>AMERICANO MK</b> (vermouth rosso, bitter, birra Ma.Mi)	6,00€
<b>AMERICANO PUNT &amp; MES</b> (punt & mes, bitter, soda)	6,00€
<b>AMERICANO 24K</b> (vermouth rosso, bitter, flavour di poli 24 carati)	6,00€
<b>MEZZO&amp;MEZZO</b> (mezzo & mezzo Nardini, soda)	4,00€
<b>NEGRONI</b> (vermouth rosso, bitter, gin)	6,00€
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b> (vermouth rosso, bitter, prosecco)	6,00€
<b>SPRITZ</b> liscio (soda, prosecco)	3,00€
<b>SPRITZ</b> macchiato (soda, prosecco, ...)	3,50€
<b>HUGO</b> (sciropo di sambuco, prosecco, soda, menta)	4,00€

## analcolici

<b>SUNRISE</b> (sweet & sour, succo arancia, granatina)	5,00€
<b>VIRGIN MOJITO</b> (lime, zucchero di canna, menta in foglie, sweet & sour, tonica)	7,00€
<b>RED PASSION</b> (lime, zucchero di canna, frutti rossi, sour, tonica)	7,00€
<b>EXOTIC PASSION</b> (lime, zucchero di canna, mango, ananas, sour, tonica)	7,00€
<b>PACMAN</b> (sour, granatina, Ginger Ale, angostura)	6,00€

## cantina

	calice	bottiglia
<b>BOLLICINE</b>		
Col Sandago Prosecco Spumante Brut	3,00€	18,00€
Franciacorta Villa Emozione Brut	5,50€	32,00€
Franciacorta Villa Mon Satèn	6,00€	36,00€
Costaripa Mattia Vezzola Brut Rosé	5,00€	30,00€
Cesarini Sforza Brut Trento DOC	6,00€	36,00€
Corte Moschina Lessini Durello Extra Brut	4,50€	27,00€
Kuentz Crémant d'Alsace Brut	4,50€	27,00€
Champagne Tradition Brut – Guy Lamoureux	8,00€	48,00€
<b>VINI BIANCHI</b>		
Lugana Otella	3,50€	22,00€
Kellerei Meran Festival Gewürztraminer	4,00€	24,00€
Jermann Vinnæ (Servus Cella) Ribolla Gialla	5,00€	30,00€
Moscabianca IGP Trevenezie Corte Moschina	4,00€	24,00€
Chardonnay Pietramontis	4,00€	23,00€
<b>VINI ROSE'</b>		
Calafuria Tormaresca di Antonori	4,00€	25,00€
<b>VINI ROSSI</b>		
Meran Pinot Nero	3,50€	21,00€
Monte del Frà Valpolicella Ripasso	4,50€	27,00€
Etna Rosso Nerello Mascalese	4,00€	24,00€
Duca Carlo Guarini Burdi Negroamaro	4,00€	24,00€
Corte Moschina Moscarossa Carmenere	3,50€	21,00€

# gintoneria

	tonica base	tonica premium
<b>BROKER'S</b>   38%   ITALIA	6,00€	8,00€
<b>GRIFU LIMU'</b>   41,5%   ITALIA	8,00€	10,00€
<b>PEACH &amp; ROSE CUP HAYMAN'S</b>   25%   REGNO UNITO	8,00€	10,00€
<b>TANQUERAY</b>   43,1%   REGNO UNITO	6,00€	8,00€
<b>TANQUERAY BLACKCURRANT ROYALE</b>   43,1%   REGNO UNITO	10,00€	12,00€
<b>GIN GALEOTTO</b>   43,1%   ITALIA	8,00€	10,00€
<b>HENDRICK'S</b>   41,4%   REGNO UNITO	10,00€	12,00€
<b>HENDRICK'S LUNAR</b>   43,4%   REGNO UNITO	14,00€	16,00€
<b>GIN PIERO</b>   42%   ITALIA	8,00€	10,00€
<b>PIERO58 NAVY STRENGTH GIN</b>   58%   ITALIA	14,00€	16,00€
<b>MARCONI 46</b>   46%   ITALIA	6,00€	8,00€
<b>MALFY GIN ROSA (POMPELMO)</b>   41%   ITALIA	8,00€	10,00€
<b>BULLDOG GIN</b>   40%   REGNO UNITO	8,00€	10,00€
<b>GIN BREWDOG LONEWOLF</b>   40%   SCOZIA	12,00€	14,00€
<b>MONKEY 47</b>   43,1%   GERMANIA	12,00€	14,00€
<b>CITADELLE GIN</b>   44%   FRANCIA	10,00€	12,00€
<b>GIN MARE</b>   42,7%   SPAGNA	10,00€	12,00€
<b>ROKU GIN</b>   43%   GIAPPONE	10,00€	12,00€
<b>BAREKSTEN BOTANICAL GIN</b>   46%   NORVEGIA	14,00€	16,00€
<b>GIN AMUERTE "COCA BLACK"</b>   43%   BELGIO	14,00€	16,00€
<b>KYOYA YUZUGIN</b>   47%   GIAPPONE	20,00€	22,00€
<b>BLACK TOMATO GIN</b>   42,3%   OLANDA	18,00€	20,00€

**LE NOSTRE TONICHE:** Tonica Rovere San Pellegrino, Acqua Brillante Recoaro, Fever-Tree Mediterranean Tonic Water, Fever-Tree Premium Indian Tonic Water, Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit (pompelmo).

## cocktail

<b>VODKA TONIC/LEMON</b> (vodka, tonica/lemon)	6,00€
<b>GIN FIZZ</b> (Gin, sweet & sour, soda)	6,00€
<b>CUBA LIBRE</b> (rum, lime, zucchero di canna, coca cola)	6,00€
<b>WHISKY SOUR</b> (whisky, sweet & sour)	6,00€
<b>BOULEVARDIER</b> (whisky, vermouth rosso, bitter)	6,00€
<b>TEQUILA SUNRISE</b> (tequila, s.arancia, granatina)	6,00€
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> (sweet & sour, vodka, rum, triple sec, gin, coca)	7,00€
<b>MOSCOW/LONDON MULE</b> (lime, vodka/gin, ginger beer)	6,00€
<b>DARK 'N' STORMY</b> (dark rum, ginger beer)	7,00€
<b>MARTINI PLEASURE</b> (menta in foglie, martini bianco, te' verde)	6,00€
<b>MOJITO</b> (zucchero di canna, lime, menta in foglie, w.rum, soda)	7,00€
<b>CAIPIROSKA FRUTTI ROSSI</b> (zucchero di canna, lime, vodka, soda, frutti rossi)	7,00€
<b>18+1</b> (zucchero di canna, lime, amaro 18, te' verde)	7,00€
<b>PALOMA</b> (tequila, sour, tonica al pompelmo)	7,00€

## cocktail con Poli

<b>POLIOSCA GIALLA</b> (lime, sour, zucchero di canna, mango, ananas, Poli Uvaviva Italiana, top tonica)	8,00€
<b>POLIOSCA ROSSA</b> (lime, sour, zucchero di canna, frutti rossi, Poli Uvaviva Rossa, top tonica)	8,00€
<b>PASSIONE DI CLEOPATRA</b> (Cleopatra Moscato, sour, triple sec, frutto della passione)	10,00€
<b>POLI MULE</b> (Poli uvaviva italiana, sour, lime, Zenzero, ginger beer)	6,00€
	7,00€

## *birra alla spina*

	piccola	media
MA.MI 5,9° LA NOSTRA BIRRA   Tipologia: IPA. Nazione: Italia. Birreria: MK DA MIKI by Giustospirito	4,00€	6,00€
FLENSBURGER PILS 5,1°   Tipologia: Pilsner. Nazione: Germania. Birreria: Flensburger Brauerei.	3,00€	5,00€
BLANCHE 5,5°   Tipologia: Blanche. Nazione: Italia. Birreria: Il Ducato.	4,00€	6,00€
HOEPFNER KRAUSEN 5,1°   Tipologia: Keller. Nazione: Germania. Birreria: Hoepfner.	3,50€	5,50€

## *birra in lattina*

KLOE 5,0°   lattina 0,33cl   Tipologia: LAGER. Nazione: Italia. Birrificio: GRANDA.	5,00€
SWEETCH 4,7°   lattina 0,33cl   Tipologia: BLANCHE. Nazione: Italia. Birrificio: GRANDA.	5,00€
FLOOKE 6,5°   lattina 0,33cl   Tipologia: AMBER LAGER. Nazione: Italia. Birrificio: GRANDA.	5,00€
GHOSST 8,0°   lattina 0,33cl   Tipologia: STRONG LAGER. Nazione: Italia. Birreria: Birrificio: GRANDA.	5,00€
KEI OS 5,0°   lattina 0,33cl   Tipologia: IPA. Nazione: Italia. Birreria: Birrificio: GRANDA.	5,00€
AERO 4,7°   lattina 0,33cl   Tipologia: PALE ALE GLUTEN FREE. Nazione: Italia. Birrificio: GRANDA.	5,00€

## *birra in bottiglia*

CUVÉE DE ZRISA 7,4°   bottiglia 0,375cl   Tipologia: Sour Ale con ciliegie. Nazione: Italia. Birreria: Cà del Brado.	12,00€
LIEFMANS GOUDENBAND 7,5°   bottiglia 0,33cl   Tipologia: Oud Bruin. Nazione: Belgio. Birreria: Liefmans.	9,00€
RYZHIK 3,4°   bottiglia 0,33cl   Tipologia: Berliner Weisse con zenzero. Nazione: Italia. Birrificio: Muttnik.	6,00€

## *soft drink*

Coca Cola alla spina piccola	3,00€
Coca Cola alla spina media	5,00€
Coca Cola bottiglia 330 ml	3,50€
Coca Cola Zero bottiglia 330 ml	3,50€
Sprite bottiglia 330 ml	3,50€
Fanta bottiglia 330 ml	3,50€
Silver Cocktail Sanpellegrino 200 ml	3,50€
Cocktail Sanpellegrino 200 ml	3,50€
Cedrata Sanpellegrino 200 ml	3,50€
Chinotto Sanpellegrino 200 ml	3,50€
Tonica Sanpellegrino 200 ml	3,50€
Ginger Beer Sanpellegrino 200 ml	3,50€
Limonata BIO Sanpellegrino 200 ml	3,50€
Ginger Ale Fever-Tree 200 ml	3,50€
The Pesca Lipton	3,50€
The Limone Lipton	3,50€
Acqua Naturale bottiglia 750 ml	3,00€
Acqua frizzante bottiglia 750 ml	3,00€

## *le schiacciate*

Pomodori di Navarra al naturale, Prosciutto crudo "S. Ilario" 36 mesi, basilico fresco, stracciatella di burrata.	10,00€
Schiacciata bianca (olio, sale, pepe), tartare di manzo, maionese alla senape di Digione e burratina.	8,00€
Schiacciata bianca (olio, sale, pepe), formaggio Shropshire, composta di pere, lonza in cotenna stagionata extra large.	8,00€
Pomodorini confit, stracciatella di burrata, tonno scottato, cipolla frita.	8,00€
Philadelphia, avocado, sashimi di salmone e mandorle.	8,00€
Spinacino, stracciatella di burrata al passion fruit, tartare di gambero rosso.	10,00€
Stracciatella di burrata, Prosciutto Patacotto Iberico cocido affumicato, peperone del Piquillo, granella di pistacchio	10,00€
Schiacciata bianca (olio, sale, pepe), pomodori confit e verdure di stagione.	7,00€

## *i fritti*

Patatine fritte con maionese e ketchup.	5,00€	Gamberi ai cereali con salsa agrodolce.	6,00€
Crocchette di cacio e pepe con salsa MK.	6,00€	Filetto di pollo con salsa yogurt.	5,00€
Crocchette di pulled pork con salsa bbq.	6,00€	Jalapenos al formaggio con salsa piccante	5,00€

## *le selezioni di terra*

SELEZIONE DI AFFETTATI E SALUMI con pane e giardiniera (Crudo S. Ilario, Real Speck 12 mesi, Coppa Nero di Parma, Lonza di Cotenna extra large, Patacotto Iberico, Salame extra large 3 mesi)	
SELEZIONE XL 420 gr	32,00€
SELEZIONE L 300 gr	24,00€
SELEZIONE M 120 gr	12,00€
SELEZIONE DI FORMAGGI con frutta fresca, pane, confettura di pere e di cipolla, mostarda.	
SELEZIONE L (Dolce capra, Shropshire 8 mesi, Robiola passita in cantina, Monteveronese di malga 18 mesi, Brillant Savarin)	15,00€
SELEZIONE M (Dolce capra, Shropshire 8mesi, Robiola passita in cantina)	9,00€

## *le selezioni di mare*

SELEZIONE DI CRUDO con salsa ponzu e olio al sesamo (4 gamberi rossi di Sicilia, 5 Scampi, 100g sashimi di tonno, 100g sashimi di salmone, 1 ostrica)	30,00€
OSTRICA cruda con olio e limone	2,50€ pz
OSTRICHE fritte con maionese al lime (5pz)	12,00€
Acciughe della Cantabria "serie oro" 50gr, burro echirè montato e crostini di pane.	12,00€
Sarde e gamberi in saor, salmone marinato con crostini di pane.	8,00€

## *le tartare*

TARTARE di manzo affumicata con burrata affumicata, pomodorini confit, pane caldo e sale maldon.	14,00€
TARTARE condita (senape, olio, sale, pepe, cipolla, capperi e limone), giardiniera e pane caldo.	12,00€

## *le frittature di pesce*

FRITTURA "LA TENUTA" con maionese al lime. (gamberi rossi, scampi, code di gambero, anelli di calamaro, verdure)	24,00€
FRITTURA "LA TENUTA PREMIUM" con maionese al lime. (mezzo astice, gamberi rossi, scampi, code di gambero, anelli di calamaro, verdure)	32,00€

## *i fritti*

Patatine fritte con maionese e ketchup.	5,00€	Gamberi ai cereali con salsa agrodolce.	6,00€
Crocchette di cacio e pepe con salsa MK.	6,00€	Filetto di pollo con salsa yogurt.	5,00€
Crocchette di pulled pork con salsa bbq.	6,00€	Jalapenos al formaggio con salsa piccante	5,00€

## *le selezioni di terra*

SELEZIONE DI AFFETTATI E SALUMI con pane e giardiniera (Crudo S. Ilario, Real Speck 12 mesi, Coppa Nero di Parma, Lonza di Cotenna extra large, Patacotto Iberico, Salame extra large 3 mesi)	
SELEZIONE XL 420 gr	32,00€
SELEZIONE L 300 gr	24,00€
SELEZIONE M 120 gr	12,00€
SELEZIONE DI FORMAGGI con frutta fresca, pane, confettura di pere e di cipolla, mostarda.	
SELEZIONE L (Dolce capra, Shropshire 8 mesi, Robiola passita in cantina, Monteveronese di malga 18 mesi, Brillant Savarin)	15,00€
SELEZIONE M (Dolce capra, Shropshire 8mesi, Robiola passita in cantina)	9,00€

## *le selezioni di mare*

SELEZIONE DI CRUDO con salsa ponzu e olio al sesamo (4 gamberi rossi di Sicilia, 5 Scampi, 100g sashimi di tonno, 100g sashimi di salmone, 1 ostrica)	30,00€
OSTRICA cruda con olio e limone	2,50€ pz
OSTRICHE fritte con maionese al lime (5pz)	12,00€
Acciughe della Cantabria "serie oro" 50gr, burro echirè montato e crostini di pane.	12,00€
Sarde e gamberi in saor, salmone marinato con crostini di pane.	8,00€

# la brace

Costata "LA TENUTA" (circa 1Kg) alla brace con olio evo e sale Maldom. Origine Polonia - frollatura 40 - 60 gg.	48,00€
Picanha (circa 280gr) alla brace con olio evo e sale Maldom. Origine Irlanda	15,00€
Tagliata di Black Angus (circa 250gr) alla brace con olio evo e sale Maldom. Origine U.S.A. - Scamone scaloppato e aromatizzato con rosmarino e olio evo.	18,00€
Asado di punta di manzo Black Angus (circa 300gr) alla brace con olio evo e sale Maldom. Origine U.S.A. - Marinato e cotto a bassa temperatura per 30 ore e poi arrostito alla brace.	25,00€
Costine Iberiche alla brace con olio evo e sale Maldom. Intera bafra di maiale iberico cotte a bassa temperatura per 24 ore e poi arrostito alla brace con salsa bbq.	18,00€
Pluma Iberica (250gr) alla brace con olio evo e sale Maldom. Origine Spagna - Taglio pregiato dal sapore intenso.	22,00€

# i contorni

Patatine fritte con maionese e ketchup.	5,00€
Insalata mista (insalata iceberg, capuccio viola, carote, spinacino).	4,00€
Verdure miste arrostite.	4,00€
Purè classico (patate, burro, latte e parmigiano).	5,00€
Purè aromatizzato al tartufo (patate, burro, latte e olio al tartufo).	6,00€
Purè allo zenzero e lime (patate, burro, latte, zenzero e lime).	6,00€
Purè al pepe sansho (patate, burro, latte e pepe sansho).	6,00€

# per i più piccoli

<b>BURGER CON CARNE</b> Pane ai 5 cereali, carne di Angus, formaggio e patatine fritte.	8,00€
<b>BURGER CON COTOLETTA</b> Pane 5 cereali, cotoletta di pollo impanata e patatine fritte.	8,00€

# gli hamburger gourmet

<b>AMERICANO</b>	<b>14,00€</b>
Pane ai 5 cereali, <b>carne di Angus</b> , cipolla caramellata, peperoni stufati, formaggio cheddar, bacon croccante, uovo all'occhio di bue.	
<b>COSTENARO</b>	<b>15,00€</b>
Pane ai 5 cereali, <b>carne di Angus</b> , porcini, lardo, uovo all'occhio di bue e colatura di gorgonzola	
<b>TUM TUM</b>	<b>16,00€</b>
Pane ai 5 cereali, <b>carne di Angus</b> , lardo di Patanegra, mazza di tamburo impanata, formaggio morlacco, uovo all'occhio di bue, olio al tartufo.	
<b>CACIO E PEPE</b>	<b>15,00€</b>
Pane nero, <b>carne di Angus</b> , insalata iceberg, pecorino, crema cacio e pepe, guanciale croccante.	
<b>IAVERNARO</b>	<b>15,00€</b>
Pane nero, <b>carne di Angus</b> , insalata iceberg, pomodoro cuore di bue, jalapenos, formaggio Asiago, bacon croccante, cipolla frita.	
<b>COSTANTIN</b>	<b>16,00€</b>
Pane ai 5 cereali, <b>carne di Angus</b> , friarelli, jalapenos, formaggio brie, chips di spianata calabra, cipolla frita, colatura infuocata di salsa piccante.	
<b>MACETE</b>	<b>16,00€</b>
Pane ai 5 cereali, <b>tartare di Angus</b> (condita con capperi, cipolla e senape), cappuccio viola condito con maionese e pepe nero, tuorlo fritto e olio al tartufo.	
<b>SCHIACCIATELLA</b>	<b>16,00€</b>
Focaccia romana, <b>tartare di Angus</b> (condita con capperi, cipolla e senape), spinacino fresco e stracciatella di burrata.	
<b>HARLEY QUEEN</b>	<b>18,00€</b>
Pane nero, <b>carne di Vacca Vieja</b> , stracciatella di Bufala, chorizo iberico e granella di pistacchio.	
<b>CATWOMAN</b>	<b>22,00€</b>
Pane nero, <b>carne di Vacca Vieja</b> , insalata coleslaw, scaloppa di Foie Gras, petto d'oca affumicata, uovo all'occhio di bue e olio al tartufo.	
<b>LA MAI_ALA</b>	<b>16,00€</b>
Pane nero, <b>carne di Vitello</b> , spinacino fresco, burratina, mortadella scottata alla brace, granella di pistacchio.	
<b>LA VELINA</b>	<b>16,00€</b>
Pane ai 5 cereali, <b>carne di Vitello</b> , insalata iceberg, pomodoro cuore di bue, pecorino, bacon croccante.	
<b>BUD SPENCER</b>	<b>14,00€</b>
Pane ai 5 cereali, <b>pulled pork</b> , cipolla caramellata, fagioli in umido, formaggio cheddar, bacon croccante, uovo all'occhio di bue.	
<b>IT</b>	<b>15,00€</b>
Pane ai 5 cereali, <b>pulled pork</b> , formaggio cheddar, friarelli, cipolla frita e salsa bbq.	
<b>ZEUS</b>	<b>15,00€</b>
Pane ai 5 cereali, <b>petto di pollo fritto</b> , maionese alla senape, pomodoro cuore di bue, julienne di insalata iceberg, bacon croccante, scaglie di grana.	
<b>SAMPEI</b>	<b>16,00€</b>
Pane ai 5 cereali, <b>tonno scottato</b> , granella di pistacchio, spinacino fresco, pomodorini confit stracciatella di burrata, cipolla frita.	
<b>GAMBERO ROSSO</b>	<b>18,00€</b>
Focaccia romana, <b>tartare di gambero rosso</b> di Sicilia, tartare di arancia, spinacino fresco e stracciatella di burrata al passion fruit.	
<b>CONTADINO</b>	<b>15,00€</b>
Pane ai 5 cereali, <b>burger di verdure</b> (uovo e formaggio), verdure croccanti, stracciatella di burrata, uovo all'occhio di bue.	

Tutti i nostri hamburger vengono preparati al momento e serviti con le patatine fritte, per esaltare il sapore della carne la cottura è rosata.

# le degustazioni

## DEGUSTAZIONE HAMBURGER CON CARNE DI ANGUS

Degustazione di 3 mini hamburger con carne di Angus e patatine fritte

25,00€

### AMERICANO

Pane ai 5 cereali, carne di Angus, cipolla caramellata, peperoni stufati, formaggio cheddar, bacon croccante, uovo all'occhio di bue.

### COSTENARO

Pane ai 5 cereali, carne di Angus, porcini, lardo, uovo all'occhio di bue e colatura di gorgonzola.

### CARBONARA

Pane ai 5 cereali, carne di Angus, insalata iceberg, pecorino, guanciale croccante, tuorlo fritto.

## DEGUSTAZIONE HAMBURGER CON PULLED PORK

Degustazione di 3 mini hamburger con pulled e patatine fritte

25,00€

### BUD SPANCER

Pane ai 5 cereali, pulled pork, cipolla caramellata, fagioli in umido, formaggio cheddar, bacon croccante, uovo all'occhio di bue.

### IT

Pane ai 5 cereali, pulled pork, formaggio cheddar, friarielli, cipolla frita e salsa bbq.

### 3 PORCELLINI

Pane ai 5 cereali, pulled pork, insalatina di cappuccio, peperoni di Piquillo DOP, uovo all'occhio di bue, colatura di gorgonzola.

## DEGUSTAZIONE HAMBURGER CON PESCE

Degustazione di 3 mini hamburger con pesce e patatine fritte

25,00€

### SAMPEI

Pane ai 5 cereali, tonno scottato, granella di pistacchio, spinacino fresco, pomodorini confit stracciatella di burrata, cipolla frita.

### GAMBERO ROSSO

Focaccia romana, tartare di gambero rosso di Sicilia, tartare di arancia, spinacino fresco e stracciatella di burrata al passion fruit.

### SILVIO

Pane ai 5 cereali, gamberoni fritti, stracciatella di bufala, porcini, bacon croccante e granella di pistacchio.

## DEGUSTAZIONE HAMBURGER CON TARTARE DI CARNE DI ANGUS

Degustazione di 3 mini hamburger con tartare di carne e patatine fritte

25,00€

### MACETE

Pane ai 5 cereali, tartare di Angus (condita con capperi, cipolla e senape), cappuccio viola con maionese e pepe nero, tuorlo fritto e olio al tartufo.

### SCHIACCIATELLA

Focaccia romana, tartare di Angus (condita con capperi, cipolla e senape), spinacino fresco e stracciatella di burrata.

### \*\*\*NO LIMITS\*\*\* PHILIPP PLEIN

Pane ai 5 cereali, tartare di Angus (condita con capperi, cipolla e senape), insalata coleslaw, burrata, pomodori di Navarra al naturale.

## DEGUSTAZIONE HAMBURGER CON CARNE DI VACCA VEJA

Degustazione di 3 mini hamburger con carne di Vacca Veja e patatine fritte

25,00€

### HARLEY QUEEN

Pane ai 5 cereali, carne di Vacca Vieja, stracciatella di burrata, chorizo iberico e granella di pistacchi.

### CATWOMAN

Pane ai 5 cereali, carne di Vacca Vieja, insalata coleslaw, scaloppa di Foie Gras, petto d'oca affumicata, uovo all'occhio di bue e olio al tartufo.

### JESSICA RABBIT

Pane ai 5 cereali, carne di Vacca Vieja, insalata iceberg, pomodoro cuore di bue, formaggio morlacco e bacon croccante.

## DEGUSTAZIONE HAMBURGER CON CARNE DI VITELLO

Degustazione di 3 mini hamburger con carne di vitello e patatine fritte

25,00€

### LA MAI\_ALA

Pane ai 5 cereali, carne di Vitello, spinacino fresco, burrata, mortadella scottata alla brace, granella di pistacchio.

### LA VELINA

Pane ai 5 cereali, carne di Vitello, insalata iceberg, pomodoro cuore di bue, pecorino, bacon croccante.

### IL PAPAARAZZO

Pane ai 5 cereali, carne di Vitello, porcini, formaggio morlacco, lardo, uovo all'occhio di bue e olio al tartufo.

Per garantire un servizio veloce non si accettano modifiche agli ingredienti.



# *i dolci*

<b>DELIZIA AL PISTACCHIO</b> Tartellette con cremoso al pistacchio, pistacchio caramellato al pepe, gele' di frutto della passione, gelato al pistacchio.	6,00€
<b>GIANDUIOTTO ROSSO</b> Cremoso alla gianduia, frutti rossi, gelato ai frutti di bosco e croccante alle mandorle.	6,00€
<b>CALICE LA TENUTA</b> Panna montata, riso soffiato al caramello e cioccolato, granella di nocciole, mezza sfera al cioccolato e caffè espresso.	6,00€
<b>BRIVIDO ESTIVO</b> Frutti di bosco e fragole ghiacciati, menta e salsa calda al cioccolato bianco.	6,00€
<b>LEMON FRUIT</b> Frutta fresca di stagione, sciroppo al cardamomo, menta, gelato al limone e cioccolato fondente.	6,00€
<b>1 pallina di gelato al limone.</b>	2,50€
<b>1 pallina di gelato al pistacchio.</b>	2,50€
<b>1 pallina di gelato ai frutti di bosco.</b>	2,50€

coperto 2,00€

## **intolleranze e allergeni**

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Tutte le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie sono indicate nel libro degli allergeni.

## **abbattimento**

Tutti i nostri prodotti all'occorrenza possono essere trattati con il sistema naturale dell'abbattimento rapido della temperatura e mantenuti con la catena del freddo. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

Si avvisano i gentili clienti che, nei giorni festivi e nei momenti di grande affluenza, non si accettano variazioni ai piatti proposti.



**@latenutamk**

**Wi-Fi: LATENUTA-WIFI | password: offridabere**

# "La Stanza degli Spiriti"

## GRAPPE

- 3,50€ Poli Sarpa
- 3,50€ Poli Sarpa Oro
- 3,50€ Poli Bassano 24 Carati
- 7,00€ Poli Cleopatra Amarone Oro
- 7,00€ Poli Cleopatra Moscato Oro
- 7,00€ Poli Barrique
- 9,00€ Poli Sassicaia
- 4,50€ Storica Nera
- 4,00€ Grappa 903
- 6,00€ Capovilla Grappa di Barolo
- 4,00€ Poli Maria Biologica
- 7,00€ Poli Due Barili
- 18,00€ Poli La Premiere
- 9,50€ Poli Amatora di Settembre Vespaio
- 9,50€ Poli Amatora di Settembre Torcolato
- 15,00€ Baby Poli (Pò Morbida, Sarpa, Sarpa Oro)

## BRANDY

- 3,50€ Vecchia Romagna
- 3,50€ Stravecchia
- 4,00€ Poli Brandy Italiano
- 9,50€ Poli Arzente

## LIQUORI

- 3,50€ Campobase Pere e Albicocca
- 3,50€ Campobase Fieno
- 3,50€ Campobase Herbo'limo
- 3,50€ Campobase Zenzero e Miele
- 3,50€ Poli Camomilla
- 3,50€ Poli Miele
- 3,50€ Poli Mirtillo
- 3,50€ Poli Prugna
- 3,50€ Poli Ruta
- 3,50€ Prugna Ciemme
- 3,50€ Sambuca

## RUM

- 3,50€ Rum Havana 3
- 4,00€ Rum Kraken
- 5,00€ Rum Diplomatico
- 6,00€ Rum Brugal Anejo
- 7,50€ Rum Mattusalem 15
- 8,50€ Rum Zacapa 23
- 9,00€ Rum Appleton Estate 12
- 8,00€ Rum Bumbo
- 7,00€ Rum Don Papa Baroko
- 7,00€ Rum Rum Verde Capovilla
- 9,00€ Rum Rum Arancio Capovilla

## DISTILLATI DI FRUTTA

- 7,00€ Capovilla Distillato di Susine Mirabelle
- 7,00€ Capovilla Distillato di Mele Cotogne
- 9,00€ Capovilla Distillato di Pere Williams
- 9,00€ Capovilla Distillato di Pere Moscatelle
- 9,00€ Capovilla Distillato di Pesche Saturnine
- 12,00€ Capovilla Distillato di Bacche di Sambuco
- 18,00€ Capovilla Distillato di Lamponi selvatici

- 3,50€ Poli Uvaviva Italiana

- 3,50€ Poli Uvaviva Rossa

## WHISKY & WHISKEY

- 4,00€ Whisky Jack Daniels 5
- 5,00€ Whisky Ballantines
- 5,00€ Whisky Jameson
- 8,00€ Whisky Lagavulin 8
- 8,00€ Whisky Tenjaku
- 8,50€ Whisky Ardbeg Ten
- 9,00€ Whisky Caol ila 12
- 9,00€ Whisky Segretario di Stato Poli
- 9,50€ Whisky Nikka From The Barrel
- 8,00€ Whisky Shinobu
- 5,00€ Whisky Bulleit Bourbon
- 5,00€ Whisky Bulleit 95 Rye
- 5,00€ Whisky Bushmills 10Y

## AMARI

- 3,50€ Montenegro
- 3,50€ Poli Vaca Mora
- 3,50€ Amaro del capo
- 3,50€ Jagermeister
- 3,50€ Brancamenta
- 3,50€ Fernet Branca
- 3,50€ Averna
- 3,50€ Rabarbaro Zucca
- 3,50€ Cynar
- 3,50€ Ramazzotti
- 3,50€ Bayles
- 3,50€ Disaronno
- 3,50€ Braulio