

## I NOSTRI CALICI

### ROSSI

Bolgheri "Insoglio del Cinghiale"	6€
Belnero Supertuscan "Banfi"	6€
Lagrein "St. Michael Eppan"	5€
Masetto Nero "Endrizzi"	5€
Amarone Bonacosta "Masi"	7€
Sangiovese riserva "La Pandolfina"	5,5€
Brunello di Montalcino "cantina a rotazione"	9€

### BOLLICINE

Trentodoc Nature "Zanotelli"	6€
Trentodoc brut "Man"	5€
Oltrepò Pavese Zero "Ballabio"	5,5€

### BIANCHI

Il Bianco "Brancaia"	4€
Verdicchio "Umani Ronchi"	5€
Soave "Domini Veneti"	4€
Fiano di Avellino "Feudi di San Gregorio"	5€
Masetto Bianco "Endrizzi"	5€
Vermentino Bolgheri "Feudi di San Gregorio"	5€

### ROSÈ

Gaudensius rosè "Firriato"	6€
Le Rose de Manincor "Manincor"	5,5€

## LE NOSTRE BIRRE



### POCHI BALI (ORIGINALE DAI C'AND...): 5€

Birra chiara a bassa fermentazione, dal tipico colore biondo e dalla schiuma corposa e persistente, realizzata con le migliori materie prime: malto, mais, luppolo, acqua. Con i suoi 4,80% vol. è la birra perfetta per accompagnare tutti piatti anche quelli a base crostacei e verdure.



### MENABREA ROSSA: 5€

Di bassa fermentazione e al doppio malto, con una gradazione alcolica di 7,50% vol., la 150° Rossa è una specialità di Birra Menabrea caratterizzata dalla schiuma abbondante e persistente, dall'inconfondibile aroma di malto tostato e zucchero di canna che le conferiscono il tipico colore rosso.



### MENABREA WEISS 5€

Birra Weiss non filtrata ad alta fermentazione, realizzata con gli ingredienti della tradizione Menabrea: acqua, malto d'orzo, malto di frumento, luppoli e lieviti. Proprio questi, che nel processo di produzione rimangono in sospensione, le donano il tipico aspetto velato.

## BEVANDE

ACQUA 2,5€

BIBITE 33 CL VETRO 3€

BIBITE LITRO 8€

CAFFÈ 2€

ORZO 2,5€

GINSENG 2,5€

**Ris8**  
— DAI C'ANDOM —

**Ris8**  
— DAI C'ANDOM —

**MENÙ**

SETTEMBRE

DAI C'ANDOM

## ANTIPASTI

Tagliere di salumi nostrani  
(Prosciutto crudo di Parma, coppa, salame, mortadella, pancetta)

Bastoncini di polenta frita, burrata pugliese e culaccia di Rossi

Tagliere emiliano  
(Polenta frita, Prosciutto crudo di Parma, salame Felino, scaglie di Parmigiano Reggiano, tosone alla piastra con pancetta, ciccioli e pesto di erbazzone fritto)

Bastoncini di polenta frita

In accompagnamento con:

Stracciatella 5€      Culaccia 8€      Gorgonzola 5€      Mortadella 7€  
Pancetta 5€      Lardo di Colonnata 5€      Ragù 5€      Prosciutto crudo 10€

Tosone alla piastra con pancetta

Poker di focaccia

-Lardo, fichi, Camembert di bufala e noci  
-Zucca, salsiccia e gorgonzola  
-Peperoni rosolati, stracciatella pugliese e cipolla caramellata  
-Carota, zenzero, carpaccio di polpo e pistacchio in granella

Zucca frita a modo nostro

Pesto di Erbazzone fritto

Cheesecake di cavallo o di Fassona

(Base polenta frita, lardo di Colonnata, pesto di cavallo o Fassona, fonduta di Camembert di bufala e fichi freschi)

Tortino di carote, zenzero con Camembert di bufala e sbriciolata di amaretti

Zuccami il calamaro

(calamaro arrostito, crema di zucca e zenzero, polvere d'olive e pasta kataifi)

Bocconcini di lingua di bovino frita con panna acida al lime e cipolla di Tropea

Degustazione di olio e focaccia romana calda

(focaccia calda alla piastra e 3 oli a scelta della nostra selezione d'Italia)

Cascata Dai C'And... (CONSIGLIATA PER 2 PERSONE)

(Roast-beef, carpaccio di cavallo, carpaccio di Fassona, bresaola della Valtellina, pesto di cavallo, culatello arrosto, battuta di Fassona)

## Ris8 CHE CAMBIANO TUTTI I MESI

La prima uva nostrana, Taleggio e pesto di salsiccia (macelleria Ferretti)

Pesche di Modena, mandorle tostate, prosciutto crudo di Parma croccante, al profumo di ribolla gialla

Lardo di Colonnata, fichi neri e colatura di Camembert di bufala

Crema di carota, ristretto di mirtillo, caprino sardo e granella di pistacchio

Zafferano, speck trentino IGP, burrata pugliese DOP e rucola fresca

Porcini freschi e fonduta di pecorino romano profumato alle erbe e noci

Crema di Peperoni rossi privi della pelle, pesto di salsiccia (macelleria Ferretti), cipolla rossa caramellata e polvere di olive

Lime, mortadella, tarallo napoletano sbriciolato, stracciatella pugliese e pomodorini secchi

Zucca nostrana, Gorgonzola e sbrisolona di parmigiano

Venere (nero) su vellutata di patate con carpaccio di polpo, calamaro arrostito e petali di zucca frita

### abbinamenti consigliati

20€ Trentodoc

16€ Oltrepò

20€ Trentodoc

5€ Gaudensius rosè

8€ Trentodoc

12€ Bolgheri

9€ Trentodoc

7€ Sangiovese riserva

16 Bolgheri

8€ Oltrepò

10€ Gaudensius rosè

6€ Oltrepò

5€ Franciacorta

40€ Belnero

12€ Masetto Nero

12€ Fiano

13€ Bolgheri

13€ Verdicchio

13€ Belnero

16€ Bolgheri

13€ Amarone

13€ Vermentino

14€ Sangiovese riserva

15€ Trentodoc

## I RISOTTI CLASSICI: DA SEMPRE PRESENTI

### abbinamenti consigliati

Umbriaca (Salsiccia, speck, leggermente piccante, cotto nel lambrusco)

13€ Bolgheri

Bomba di riso reggiana con ragù saporito e prosciutto cotto

13€ Sangiovese riserva

Tartufo e fonduta di Parmigiano Reggiano

15€ Amarone

Bomba di gamberi al curry, stracciatella pugliese e guanciale croccante

15€ Masetto bianco

## POKÈ

Una sorta di pokè ris8

(riso sushi, tartare di salmone, pomodori confit, zucchine, stracciatella, mais, semi di sesamo, noci, cipolla croccante ed edamame)

13€ Verdicchio

## SECONDI

Costine di suino al forno cotte a bassa temperatura con contorno a scelta

22€ Bolgheri

Culatello arrosto cotto a bassa temperatura con contorno a scelta

16€ Fiano

Straccetti di equino (macelleria Braglia) con cipolla rossa caramellata e peperoni rosolati

16€ Masetto Nero

Tagliata di cavallo (macelleria Braglia) con contorno a scelta

22€ Amarone

Carpaccio di fiorentina di cavallo con misticanza, tarallo napoletano sbriciolato, stracciatella pugliese e tartufo fresco grattugiato

20€ Bolgheri

Tagliata di Fassona (macelleria Ferretti) con contorno a scelta

20€ Lagrein

Carpaccio di Fassona con stracciatella pugliese, gocce di senape e grattugiata di tartufo fresco

17€ Masetto Nero

Roast-beef con stracciatella pugliese, funghi champignon grigliati, e fichi freschi

15€ Soave

Cascata Dai C'And... (CONSIGLIATA PER 2 PERSONE)

(Roast-beef, carpaccio di cavallo, carpaccio di Fassona, bresaola della Valtellina, pesto di cavallo, culatello arrosto, battuta di Fassona)

40€ Amarone

Cheesecake di cavallo o di fassona con contorno a scelta

(Base polenta frita, lardo di Colonnata, pesto di cavallo o Fassona, fonduta di Camembert di bufala e fichi freschi)

20 Brunello di Montalcino

Vassoio del macellaio  
(consigliato per 2 persone affamate)

48€

## CONTORNI

Verdure grigliate (zucchine, melanzane, peperoni, cipolla, zucca e funghi)

4,5€

Patate al forno

4€

Giardiniera di nostra produzione

5€

Peperoni rosolati e cipolla rossa caramellata

5€

Carciofi trifolati

6€

massimo tre tipologie di risotti per tavolo

massimo tre tipologie di risotti per tavolo

i risotti necessitano di venti minuti di cottura

i risotti necessitano di venti minuti di cottura

Le pietanze possono contenere sostanze che possono provocare allergie o intolleranze. La lista con tutti gli ingredienti e gli allergeni contenuti nei piatti del nostro menu' consultabile in cassa. Per maggiori informazioni potete rivolgervi al personale di sala.