

ANTIPASTI DI MARE

€

Ostriche Kys al pezzo

3,00

Le nostre crudité

20,00

Carpaccio di pesce spada, tonno, gamberi rossi, ostrica kys

Gran crudité

32,00

Carpaccio di pesce spada, tonno, gamberi rossi, ostriche kys, scampi, salmone balik e le loro salse

Tar tare di salmone Balik al Gin Tonic e Lime

18,00

Degustazione di mare

27,00

Insalata di polpo con patate, olive e pomodorini, code di gambero, cozze, vongole, gambero al vapore, ostrica kys, crudo di tonno, spada e salmone marinato

Insalata di mare

18,00

Soutè di cozze al pomodoro con crostoni abbrustoliti

13,00

Acciughe del Mar Cantabrico con ciliegino di bufala campana, terra di olive e pomodori verdi della casa

18,00

ANTIPASTI DI TERRA

Culatello di Zibello D.O.P e Strolghino di culatello con gnocco fritto

21,00

Tavolozza di salumi e formaggi toscani con pane abbrustolito e confetture

18,00

Salumi di Mangalica: pancetta in confit, ossocollo, salame in punta di coltello e guanciale

21,00

affumicato con crostini al pomodoro

Non si paga il coperto

PRIMI DI MARE

€

<i>Bavette all'astice con bisque, pachino e basilico</i> <small>minimo 2 persone</small>	22,00
<i>cad</i>	
<i>Linguine allo scoglio</i>	15,00
<i>Linguine saltate con cozze, vongole, gamberi, code di mazzancolle e pomodorini ciliegino</i>	
<i>Spaghetti alle vongole veraci con bottarga di muggine e pomodorini</i>	14,00
<i>Spaghettoni al farro con ragù di gamberi rossi, basilico e pomodorini</i>	15,00
<i>Riso carnaroli "selezione Salera" mantecato alla pescatora</i> <small>minimo 2 persone</small>	16,00 <i>cad</i>
<i>Gamberi, code di gambero, cozze, vongole, seppia e crema di pomodorini</i>	
<i>Riso carnaroli "selezione Salera" mantecato con polipo, polvere di capperi, olive</i>	16,00 <i>cad</i>
<i>e yogurt greco</i> <small>minimo 2 persone</small>	
<i>Il raviolo di cané con canestrello australe, spuma al parmigiano e pesto di rucola</i>	18,00
<i>Bigoli di pasta fresca saltati con riccio, finocchietto e polvere di capperi</i>	15,00

PRIMI DI TERRA

<i>Casoncelli della tradizione bergamasca, burro cotto, salvia e pancetta croccante</i>	14,00
<i>Pici di pasta fresca saltati con ragù di cinghiale</i>	14,00
<i>Riso carnaroli "selezione Salera" mantecato al Valcalepio rosso, briciole di salsiccia</i>	15,00
<i>cad</i>	
<i>e Branzi</i> <small>minimo 2 persone</small>	
<i>Riso carnaroli "selezione Salera" mantecato ai funghi porcini</i> <small>minimo 2 persone</small>	14,00
<i>cad</i>	

Non si paga il coperto

SECONDI DI MARE

€

<i>Gamberoni allo zafferano e tortino di riso basmati</i>	20,00
<i>Gamberoni alla catalana</i>	20,00
<i>Scamponi alla griglia</i>	28,00
<i>Fritto misto di mare</i>	15,00
<i>Coda di rospo cotta a bassa temperatura su crema di piselli e burrata</i>	20,00
<i>Tagliata di tonno al sesamo e maionese agli agrumi con petali di tropea in agrodolce</i>	18,00
<i>Filetto di rombo gratinato alle erbe</i>	25,00
<i>Grigliata mista di pesce</i>	20,00
<i>Gamberoni, filetto di branzino, filetto di orata, spada e tonno</i>	
<i>Granfritto "La Vetrata"</i>	20,00
<i>Calamari, code di gambero, gamberone, filetto di branzino e chips di verdure</i>	
<i>Calamari del mediterraneo alla griglia</i>	15,00
<i>Gran grigliata di crostacei consigliata per 2 persone</i>	80,00
<i>4 gamberi, 4 scamponi, 1 astice americano, 4 mazzancolle Sicilia</i>	

IL PESCE SPADA

<i>Trancetto di pesce spada alla mediterranea con pomodorini, olive e basilico</i>	17,00
<i>Trancetto di pesce spada alla griglia</i>	16,00

L'ORATA

<i>Orata alla griglia</i>	17,00
<i>400/600 gr spinata</i>	
<i>* Orata alla mediterranea</i>	18,00
<i>400/600 gr cotta al forno con pomodorini, olive greche e patate</i>	

Non si paga il coperto

*** Orata al sale** **17,00**
400/600 gr cotta sotto sale

** Attesa 25 minuti circa*

IL BRANZINO *minimo 2 persone*

Branzino alla griglia **20,00** a persona
800/1000 gr spinato

*** Branzino al sale** **20,00** a persona
800/1000 gr cotto sotto sale

** Attesa 35 minuti circa*

L'ASTICE

Insalata di astice **44,00**
Olive taggiasche, pomodorini gialli, sedano, pepe rosa, rucola e pompelmo rosè

Astice alla catalana **44,00**
500 gr circa

Non si paga il coperto

SECONDI DI TERRA

€

Costata di manzo ai ferri "500/600" gr 20,00

Hamburger di chianina con patatine fritte 17,00

Hamburger di Chianina 180 gr., bacon e cipolle rosse alla piastra, Montasio, rucola selvatica e salsa Bernese

La vera cotoletta "Orecchia di elefante" alla milanese 22,00

Costoletta di vitello "300" gr.

Guancialino di vitello brasato a bassa temperatura con crostone di polenta 20,00

Tartare di Fassona piemontese, giardiniera della casa e i suoi condimenti 17,00

IL FILETTO DI MANZO "250/300" gr.

Filetto di manzo alla griglia 19,00

Filetto di manzo al pepe verde 22,00

IL ROAST-BEEF "250/300" gr.

Tagliata di manzo ai ferri 16,00

Tagliata di manzo su letto di rucola e raspadura 17,00

I FORMAGGI

Degustazione di formaggi toscani con marmellate 16,00

Degustazione di formaggi locali 16,00

Zola, taleggio, grana, branzì, formagella di montagna

LE VERDURE

Patate al forno 4,00

Patatine fritte 4,00

Non si paga il coperto

<i>Verdure alla griglia</i>	5,00
<i>Insalate miste</i>	4,00
<i>Verdure alla catalana</i>	5,00

La PIZZA....

Tutte le nostre PIZZE sono disponibili in due varianti di impasto: classico o Integrale.

Classico a base di farina "00", acqua, olio extravergine, sale e lievito di birra.

Integrale a base di farina di frumento integrale farina "00", acqua, sale, olio extravergine e lievito di birra.

Avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine, in caso di mancato reperimento del fresco

Menù Pizze Classiche

12,00 €

Pizza, birra alla spina piccola o bibita in lattina, acqua alla spina, caffè

Margherita Polpa di pomodoro e mozzarella

Quattro Stagioni Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive nere

Vecchia Napoli Polpa di pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano

Capricciosa Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive nere, acciughe, capperi

Vegetariana Polpa di pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, radicchio, peperoni

Marinara Polpa di pomodoro, aglio, olio evo, origano

Cinque Formaggi Brie, taleggio, gorgonzola dolce, scamorza, mozzarella

Americana Polpa di pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine stick

Romana Polpa di pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, capperi

Prosciutto Cotto Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Salamino Polpa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante

Prosciutto cotto e Champignon Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon

Ricotta e Spinaci Polpa di pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci, grana a fine cottura

Calzone liscio Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Calzone farcito Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon

Calzone Bianco Mozzarella, ricotta, spinaci

Tonno e cipolle Polpa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle rosse

Affumicata Polpa di pomodoro, mozzarella, pancetta, scamorza affumicata

Prosciutto crudo Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

Non si paga il coperto

Zola e Pere Mozzarella, zola, pere

Manu Mozzarella, salame dolce

Pugliese Polpa di pomodoro, mozzarella, cipolle

N.B. Ogni aggiunta di affettati, formaggi, pesce, funghi o mozzarella senza lattosio € 1,00 cad.

Menù Pizze Divine

14,00 €

Pizza, birra alla spina piccola o bibita in lattina, acqua alla spina, caffè

Val Taleggio Polpa di pomodoro, mozzarella, taleggio, salame dolce

Parmigiana Polpa di pomodoro, mozzarella, melanzane, grana, basilico

Diana Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, wurstel, salsiccia, salamino, bacon

Bergamasca Polpa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini, grana

Valtellinese Polpa di pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie

Gamberi e Zucchine Polpa di pomodoro, mozzarella, zucchine, code di gambero

Boscaiola Polpa di pomodoro, mozzarella, porcini, pancetta, grana a fine cottura

Contadina Polpa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolle, peperoni

Trevigiana Polpa di pomodoro, mozzarella, zola, radicchio, salsiccia

Grigliata Mozzarella, wurstel, salsiccia, bacon, scamorza

Esplosiva Polpa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante, zola, peperoni

Primavera Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, olio, basilico

Burrata Polpa di pomodoro, mozzarella, pomodorini in agrodolce, rucola, burrata

Meraviglia Mozzarella, grana, prosciutto crudo, vellutata neutra, rucola

Dolomiti Mozzarella, scamorza, patate al forno, speck

Genovese: Mozzarella, mozzarella di bufala, zucchine grigliate, pesto, basilico

Menù Pizze Speciali

15,00 €

Pizza, birra alla spina piccola o bibita in lattina, acqua alla spina, caffè

Nuova MPM Pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia e taleggio

La nuova Vetrata Parte chiusa: mozzarella e cotto; parte aperta: pomodoro, bufala, crudo, rucola e pomodorini

Mare & Monti Polpa di pomodoro, mozzarella, porcini, gamberi, cozze, vongole, gamberone

Frutti di Mare polpa di pomodoro, mozzarella, gamberi, cozze, vongole, gamberone, seppia, pomodorini

Salmone & Zucchine Polpa di pomodoro, mozzarella, salmone marinato e zucchine alla griglia

Polipo & Olive Polpa di pomodoro, piovra, patate, olive taggiasche

Tirolese Polpa di pomodoro, mozzarella, porcini, speck, rucola, grana in scaglie

Alpino Polpa di Pomodoro, mozzarella, porcini, branzi

Non si paga il coperto

Rustica Mozzarella, Branzi, salsiccia

Schiacciata Rustica Mozzarella, salsa bernese, roast beef, rucola, grana, cipolle in agrodolce

Schiacciata Tere Mozzarella, mozzarella di bufala, scaglie di grana, prosciutto crudo, salsiccia

N.B. Ogni aggiunta di affettati, formaggi, pesce, funghi o mozzarella senza lattosio € 1,00 cad.

Pizze Baby

€

Ninja Polpa di pomodoro, mozzarella	4,50
Snoopy Polpa di pomodoro, mozzarella, wurstel	5,00
Batman Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	5,00
Paperino Polpa di pomodoro, mozzarella, olive	5,00
Chiriku Polpa di pomodoro, mozzarella, patatine fritte	5,00

Focacce

€

Focaccia con olio extravergine d'oliva e sale	4,50
Focaccia al rosmarino e olio extravergine d'oliva	4,50
Focaccia al crudo di Parma e olio extravergine d'oliva	5,50
Focaccia allo Speck e olio extravergine d'oliva	5,50

N.B. Ogni aggiunta di affettati, formaggi, pesce, funghi o mozzarella senza lattosio € 1,00 cad.

Non si paga il coperto

BEVANDE

€

Caffè selezione Illy	1,50	
Caffè Americano selezione Illy		
2,00	Caffè macchiato selezione Illy	1,50
Caffè d'orzo selezione Illy	2,00	
Caffè d'orzo selezione Illy con panna	2,50	
Caffè doppio selezione Illy	2,50	
Caffè decaffeinato selezione Illy	2,00	
Caffè corretto selezione Illy	2,00	
Caffè dec corretto selezione Illy	2,50	
Caffè al ginseng selezione Illy	2,00	
Thè caldo	2,00	
Camomilla	2,00	
Coca Cola 33cl	2,50	
Coca Cola zero 33cl	2,50	
Sprite 33cl	2,50	
Aranciata amara o dolce San Pellegrino 33cl	2,50	
Estathè al limone o pesca 33cl	2,50	
Acqua Frizzante San Pellegrino 0,75l	3,00	
Acqua Naturale Panna 0,75 l	3,00	
Birra "Alpen" piccola alla spina	3,00	
Birra "Alpen" media alla spina	5,00	
Spritz		
6,00		
Lambrusco alla spina	2,50 a calice	
Lambrusco ¼ alla spina	3,00	
Lambrusco ½ alla spina	6,00	
Lambrusco 1 l alla spina	12,00	
Sancipriano bianco alla spina	2,50 a calice	
Sancipriano bianco ¼ alla spina	3,00	
Sancipriano bianco ½ alla spina	6,00	
Sancipriano bianco 1 l alla spina	12,00	
Vino Glera bianco frizzante alla spina	2,50 a calice	

Non si paga il coperto

Vino Glera bianco frizzante ¼ alla spina	3,00
Vino Glera bianco frizzante ½ alla spina	6,00
Vino Glera bianco Frizzante 1 l alla spina	12,00
Morellino di Scansano Santa Maria	4,00 a calice
Lugana Cà Maiol	4,00 a calice

ALLERGIE O
INTOLLERANZE
ALIMENTARI !?

CHIEDICI
INFORMAZIONI SUL
NOSTRO MENU'



Teniamo a cuore le esigenze di tutti i nostri clienti.

Per questo motivo abbiamo raccolto in una tabella i 14 allergeni più diffusi e che potrebbero essere presenti nei nostri prodotti, secondo quanto previsto dall'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

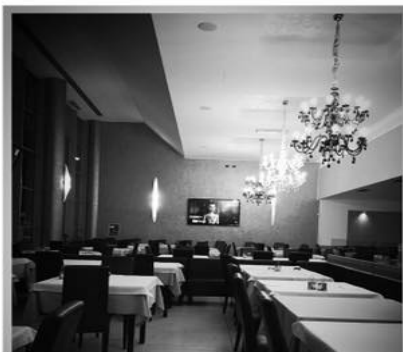
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, nocimacadamia)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Sedano e prodotti a base di sedano
Uova e prodotti a base di uova	Senape e prodotti a base di senape
Pesce e prodotti a base di pesce	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
Soia e prodotti a base di soia	Lupini e prodotti a base di lupin
Latte e prodotti a base di latte	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione fosse necessaria.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a
Non si paga il coperto

trattamento di bonifica preventiva in conformità al reg. (CE) 853/2004

Avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine, in caso di mancato reperimento del fresco



Lo spazio, moderno ed elegante, si caratterizza dalla grande vetrata con cucina a vista. Propone ai clienti un'ampia varietà di piatti, dai più tradizionali ai più ricercati, garantendo un'alta qualità della materia prima grazie all'utilizzo e alla ricerca di prodotti a km 0

Non si paga il coperto



DISTILLATI

€

Grappa Nonino

3,00

Grappa di Barolo "Riserva Mazzetti"

5,00

Grappa di Moscato Barricata "Riserva Mazzetti"

5,00

Grappa di Amarone Barricata "Bonollo"

7,00

Glen Grant 5yo Single Malt Whisky

4,50

W & M Selection House Malt – Single Islay Malt Whisky 2003

5,00

Whisky Jack Daniel's

5,00

Talisker 10yo Single Island Malt Whisky

6,50

Caol Ila 12yo Single Island Malt Whisky

6,50

Oban 14yo Single Highland Malt Whisky

6,50

Lagavulin 16yo Single Islay Malt Whisky

6,50

Chivas Regal Scotch Whisky

6,50

Zacapa 23 Solera Gran Reserva

8,00

Ron Millonario Solera 15 Reserva Especial

6,50

Martinique Hors d'age Rum Agricole

6,50

Havana Club 7 Anni

4,50

Coca Havana

6,00

Bas Armagnac Clos Martin V.S.O.P. 8yo

6,50

Calvados Grand Pays D'Auge 4yo

6,50

Non si paga il coperto

Vodka

4,50

Liquori: Limoncello , Mirto , Disaronno, China Martini 3,00

Liquori :Sambuca Molinari,Braulio , V.Romagna ,Unicum ,Ramazzotti,Bayles ,Averna ,Cynar 3,50

Punch

Liquori: Anima Nera, Amaro Montenegro, Jagermeister, Fernet, Branca Menta,

4,00

Amaro del Capo, Stravecchio Branca

DESSERT

€

Tiramisù 5,00

Panna cotta (fragola-cioccolato-caramello-frutti di bosco-pistacchio) 5,00

Crostata ai frutti di bosco 5,00

Cheesecake con glassa al pistacchio e cioccolato bianco 5,00

Cheesecake alle fragole 5,00

Ananas al naturale 5,00

Macedonia di frutta fresca 5,00

Fragole fresche 5,00

Semifreddo al Torroncino con salsa mou 5,00

Semifreddo al Caffè 5,00

Meringata 5,00

Meringata con Cioccolata Calda 5,50

Gelati (coppe vari gusti) 5,00

Tortino con cuore morbido al cioccolato e panna montata 5,00

Tartufo 5,00

Sgroppino al Limone (no alcool) 5,00

Sorbetto all'Uva Fragola / Limone e Salvia / Mandarino 5,00

Macedonia di Frutti di Bosco (Mirtilli, Ribes, More, Lamponi) 7,00

Non si paga il coperto

Macedonia di Frutti di Bosco (Mirtilli, Ribes, More, Lamponi) con Gelato

8,00

Non si paga il coperto