

ANTIPASTI DI MARE

€

<i>Ostriche Kys al pezzo</i>	4,00
<i>Le nostre crudité</i>	20,00
<i>Carpaccio di pesce spada, tonno, tartare di gamberi rossi di Sicilia, ostrica kys</i>	
<i>Gran crudité</i>	37,00
<i>Carpaccio di pesce spada, tonno, tartare di gamberi rossi di Sicilia, ostriche kys, scampi, filetti di acciughe del mar cantabrico</i>	
<i>Tartare di gambero rosso di Sicilia, gel di arancia, crumble di mandorle e rosmarino</i>	20,00
<i>Degustazione di mare</i>	35,00
<i>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</i>	
<i>Insalata di polipo, patate, basilico e olive taggiasche</i>	20,00
<i>Soutè di cozze al pomodoro con crostoni abbrustoliti</i>	16,00
<i>Moscardini bianchi in guazzetto con crostini all'extravergine</i>	16,00

ANTIPASTI DI TERRA

<i>Culatello di Zibello D.O.P e Strolghino di culatello con gnocco fritto</i>	24,00
<i>Selezione di salumi riserva podere Cadassa e pecorini toscani</i>	24,00
<i>Carpaccio di angus con cuori di carciofi della casa e frittelle con salvía</i>	22,00

Coperto € 2,50 a persona

PRIMI DI MARE

€

<i>Fettuccine all'astice con bisque, pachino e basilico</i> minimo 2 persone	22,00 <i>a persona</i>
<i>Linguine allo scoglio</i> Linguine saltate con cozze, vongole, gamberi, code di mazzancolle e pomodorini ciliegino	18,00
<i>Spaghetti alle vongole veraci con bottarga di muggine</i>	18,00
<i>Bigoli con pesto di mandorle, pomodoro essiccato e gamberi rossi di Sicilia</i>	18,00
<i>Riso carnaroli "selezione Gazzani" mantecato alla pescatora</i> minimo 2 persone Gamberi, code di gambero, cozze, vongole, seppia e crema di pomodorini	18,00 <i>a persona</i>
<i>Paccheri di Gragnano con battuta di scampi e polvere di limone</i>	18,00
<i>Spaghettoni integrali con pesto di cavolo rosso, nocciole tostate e dadolata di tonno marinato</i>	19,00

PRIMI DI TERRA

<i>Casoncelli della tradizione bergamasca, burro cotto, salvia e pancetta croccante</i>	17,00
<i>Pici di pasta fresca saltati con ragù di cinghiale</i>	17,00
<i>Riso carnaroli "selezione Gazzani" con salsiccia, vino rosso e Branzi</i>	17,00 <i>a persona</i>
<i>Ravioli ripieni di burrata, crema di asparagi bianchi, gel al pomodoro e polvere al basilico</i>	17,00

PIATTO UNICO

<u><i>Risotto alla milanese con ossobuco</i></u>	25,00
--	-------

Coperto € 2,50 a persona

SECONDI DI MARE

€

<i>Gamberoni allo zafferano e tortino di riso basmati</i>	22,00
<i>Ombrina pescata all'amo, punte di asparagi con crema al saquet di gamberi</i>	25,00
<i>Fritto misto di mare</i>	17,00
<i>Fritto di calamari</i>	17,00
<i>Granfritto "La Vetrata"</i>	22,00
<i>Calamari, code di gambero, gamberone, filetto di branzino e chips di verdure</i>	
<i>Salmoncotto a bassa temperatura con melanzane e crema di crostacei</i>	20,00
<i>Tagliata di tonno al sesamo nero e maionese agli agrumi con petali di tropea in agrodolce</i>	22,00
<i>Filetto di rombo chiodato, gratinato con pomodori e timo</i>	25,00
<i>Grigliata mista di pesce</i>	24,00
<i>Gamberoni, filetto di branzino, filetto di orata, spada e tonno</i>	
<i>Vela di seppia ripiena con patate, piselli e il suo inchiostro</i>	21,00
<i>Trancetto di pesce spada alla griglia</i>	20,00
<i>Tentacolo di piovra con patate dolci, zafferano e salsa chimicurry</i>	22,00

L'ORATA

<i>Orata alla griglia o al sale</i>	19,00
<i>400/600 gr spinata - attesa 30 minuti</i>	
<i>Orata alla mediterranea</i>	20,00
<i>Cotta al forno con pomodorini, olive greche e patate</i>	
<i>400/600 gr spinata - attesa 30 minuti</i>	

IL BRANZINO

<i>Branzino alla griglia o al sale</i>	22,00
<i>400/600 gr spinato - attesa 30 minuti</i>	
<i>Branzino con patate, carciofi e olive taggiasche</i>	22,00
<i>400/600 gr spinato - attesa 30 minuti</i>	

Coperto € 2,50 a persona

SECONDI DI TERRA

€

<i>Costata di manzo ai ferri "500/600" gr</i>	25,00
<i>Nodino di vitello burro e salvia "500/600" gr</i>	25,00
<i>Nodino di vitello alla griglia "500/600" gr</i>	25,00
<i>Hamburger di chianina con patate fry'n dip</i>	20,00
<i>Hamburger di Chianina 180 gr. bacon, branzì, salsa tartara e cipolla rossa</i>	
<i>La vera cotoletta "Orecchia di elefante" alla milanese</i>	25,00
<i>Costoletta di vitello "300" gr.</i>	
<i>Guancialino di vitello brasato a bassa temperatura con crostone di polenta</i>	21,00
<i>Grigliata mista di carne</i>	25,00
<i>(Agnello, vitello, manzo e maiale)</i>	
<i>Costolette di agnello al pistacchio rucola e salsa thai chili</i>	25,00
<i>Filetto di manzo ai ferri "250/300" gr.</i>	25,00
<i>Tagliata di manzo ai ferri o su letto di rucola e raspadura lodigiana</i>	20,00

LE VERDURE

<i>Patate al forno</i>	5,00
<i>Patatine fritte</i>	4,00
<i>Verdure alla griglia</i>	5,00
<i>Insalate miste</i>	4,00
<i>Verdure alla catalana</i>	6,00

FORMAGGI

Locali:

<i>Gorgonzola con noci, branzì, taleggio e grana padano 24 mesi con verdure sott'aceto</i>	16,00
--	-------

Toscani:

<i>Pecorini toscani stagionati con confettura di cipolle rosse e fichi</i>	16,00
--	-------

Coperto € 2,50 a persona

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

14,00 €

Pizza, birra alla spina piccola o bibita in lattina, acqua potabile trattata o acqua potabile trattata e gassata, 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, origano

Prosciutto Cotto Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Salamino Polpa di pomodoro, mozzarella, salami piccante

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

Calzone liscio Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

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

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

Affumicata Polpa di pomodoro, mozzarella, pancetta, scamorza affumicata

San Daniele Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo San Daniele

Zola e Pere Mozzarella, zola, pere

Pugliese Polpa di pomodoro, mozzarella, cipolle

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

Coperto € 2,50 a persona

Menù Pizze Dívine

15,00 €

Pizza, birra alla spina piccola o bibita in lattina, acqua potabile trattata o acqua potabile trattata e gassata, caffè

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

Norma Polpa di pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, ricotta di pecora, 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

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

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

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

Dolomiti Mozzarella, scamorza, patate al forno, speck

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

Hippy Polpa di pomodoro, salame piccante, basilico, pomodoro pachino rosso e giallo, cipolle in agrodolce

Amatriciana Polpa di pomodoro, pancetta, cipolle stufate, straccetti di pomodoro, parmigiano, pepe

Super Carbonara, Mozzarella, pancetta, grana, uovo, panna

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

Coperto € 2,50 a persona

Menù Pizze Speciali

17,00 €

Pizza, birra alla spina piccola o bibita in lattina, acqua potabile trattata o acqua potabile trattata e gassata, caffè

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, calamari, pomodorini

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

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

Alpino Polpa di Pomodoro, mozzarella, finferli, branzi, bresaola

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

Pizze per i Piccoli

€

Ninja Polpa di pomodoro, mozzarella

6,00

Snoopy Polpa di pomodoro, mozzarella, wurstel

6,00

Batman Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

6,00

Paperino Polpa di pomodoro, mozzarella, olive

6,00

Chiriku Polpa di pomodoro, mozzarella, patatine fritte

6,00

Focacce

€

Focaccia con olio extravergine d'oliva e sale

5,00

Focaccia al rosmarino e olio extravergine d'oliva

5,00

Focaccia al crudo di Parma e olio extravergine d'oliva

6,00

Focaccia allo Speck e olio extravergine d'oliva

6,00

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

Coperto € 2,50 a persona

BEVANDE

€

Caffè selezione Illy	2,00
Caffè Americano selezione Illy	2,00
Caffè macchiato selezione Illy	2,00
Caffè d'orzo selezione Illy	2,00
Caffè d'orzo selezione Illy con panna	2,50
Caffè doppio selezione Illy	3,00
Caffè decaffeinato selezione Illy	2,50
Caffè corretto selezione Illy	2,50
Caffè dec corretto selezione Illy	3,00
Caffè al ginseng selezione Illy	2,50
Thè caldo	3,00
Camomilla	3,00
Coca Cola 33cl	3,50
Coca Cola zero 33cl	3,50
Sprite 33cl	3,50
Aranciata amara o dolce San Pellegrino 33cl	3,50
Estathe al limone o pesca 33cl	3,50
Acqua Frizzante San Pellegrino 0,75l	3,50
Acqua Naturale Panna 0,75 l	3,50
Birra "Menabrea" piccola alla spina	4,00
Birra "Menabrea" media alla spina	5,50
Spritz	6,00
Bonarda frizzante alla spina	3,00 a calice
Bonarda frizzante ¼ alla spina	3,50
Bonarda frizzante ½ alla spina	7,00
Bonarda frizzante 1 l alla spina	14,00
Domus bianco alla spina	3,00 a calice
Domus bianco alla spina ¼ alla spina	3,50
Domus bianco alla spina ½ alla spina	7,00
Domus bianco alla spina 1 l alla spina	14,00
Monvin bianco frizzante alla spina	3,00 a calice
Monvin bianco frizzante ¼ alla spina	3,50
Monvin bianco frizzante ½ alla spina	7,00
Monvin bianco Frizzante 1 l alla spina	14,00
Morellino di Scansano Santa Maria	5,00 a calice
Lugana Prestige	5,00 a calice

Coperto € 2,50 a persona

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. 1169/2001 – “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 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

Coperto € 2,50 a persona



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



Coperto € 2,50 a persona

DISTILLATI

€

Grappa Nonino	4,00
Grappa di Barolo "Riserva Mazzetti"	6,00
Grappa di Moscato Barricata "Riserva Mazzetti"	6,00
Grappa di Amarone Barricata "Bonollo"	8,00
Glen Grant 5yo Single Malt Whisky	4,50
Whisky Jack Daniel's	6,00
Talisker 10yo Single Island Malt Whisky	7,00
Caol Ila 12yo Single Island Malt Whisky	7,00
Oban 14yo Single Highland Malt Whisky	7,00
Lagavulin 16yo Single Islay Malt Whisky	7,00
Chivas Regal Scotch Whisky	7,00
Zacapa 23 Solera Gran Reserva	8,00
Ron Millonario Solera 15 Reserva Especial	7,00
Havana Club 7 Anni	5,00
Coca Havana	7,00
Bas Armagnac Clos Martin V.S.O.P. 8yo	6,50
Calvados Giaro Pays D'Auge 4yo	6,50
Vodka	4,50
Liquori: Limoncello , Mirto , Disaronno, China Martini	4,00
Liquori :Sambuca Molinari,Braulio , V.Romagna ,Unicum ,Ramazzotti,Bayles ,Averna ,Cynar	4,50
Punch, Petrus Anima Nera, Amaro Montenegro, Jagermeister, Fernet, Branca Menta, Amaro del Capo, Stravecchio Branca	

Coperto € 2,50 a persona

DESSERT

€

<i>Tiramisù</i>	6,00
<i>Panna cotta (fragola – cioccolato – caramello)</i>	5,00
<i>Crostata ciliegie di montagna</i>	6,00
<i>Crostata con crema alla gianduia</i>	6,00
<i>Cheesecake alle fragole / fichi e noci</i>	6,00
<i>Macedonia di frutta fresca</i>	6,00
<i>Fragole fresche</i>	6,00
<i>Strudel di mele</i>	6,00
<i>Meringata</i>	6,00
<i>Meringata con cioccolata calda</i>	6,50
<i>Gelato – panna, fragola, limone</i>	6,00
<i>Crema catalana al caffè</i>	6,00
<i>Crostatina al cioccolato, arancia e ricotta</i>	6,00
<i>Zuppa inglese</i>	6,00

DESSERT SENZA GLUTINE

<i>Sgroppino al Limone (no alcool)</i>	5,00
<i>Sorbetto – uva fragola, pompelmo rosa, mela verde</i>	6,00
<i>Semifreddo ai tre cioccolati</i>	6,00
<i>Cheesecake al mango</i>	6,00

Coperto € 2,50 a persona