

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 salmone balik, avocado e salsa chimichurri</i>	21,00
<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>Ombrina in carpione e crackers di polenta bianca</i>	21,00

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 funghi porcini e frittelle con salvia</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 cararoli "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>Garganelli, punte di asparagi verdi e graseola</i>	18,00

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 cararoli "selezione Gazzani" con salsiccia, vino rosso e Branzi</i>	17,00 <i>a persona</i>
<i>Gnocchi di zucca su crema di caciocavallo stagionato in grotta pugliese</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>Ricciola, gazpacho e mini verdure di stagione leggermente scottate</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>Salmone cotto 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>Trancetto di pesce spada alla griglia</i>	20,00
<i>Tentacolo di piovra in doppia cottura, patate, topinambur e tzatziki</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. rucola, caprino e pomodoro</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>Petto di faraona ripieno con battuta di porcini freschi</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
<i>Filetto di manzo al pepe verde con crostone di pane abbrustolito</i>	27,00

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 24mesi 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, salamino 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 Divine

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

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

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

Coperto € 2,50 a persona

Menù Pizze Gourmet

25,00 €

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

Portofino Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, carpaccio di tonno, fiori di capperi, pomodorini semi dry

Bologna Mozzarella fior di latte, mortadella, stracciatella e pistacchi

Cantabrica Polpa di pomodoro, burrata, acciughe del cantabrico, cipolla di tropea caramellata, pomodoro confit

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</i>	6,00
<i>Macedonia di frutta fresca</i>	6,00
<i>Fragole fresche</i>	6,00
<i>Strudel di mele con gelato alla vaniglia</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</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 (senza lattosio)</i>	6,00
<i>Cheesecake al mango (senza lattosio)</i>	6,00

Coperto € 2,50 a persona