

## *ANTIPASTI DI MARE*

€

<i>Ostriche Kys al pezzo</i>	4,00
<i>Le nostre crudità</i>	20,00
<i>Carpaccio di pesce spada, tonno, tartare di gamberi rossi di Sicilia, ostrica kys</i>	
<i>Gran crudità</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>Il Re rosso di Sicilia in tre consistenze:</i>	25,00
<i>Tartare in sfoglia, marinato al lime, pepite con maionese al pachino</i>	
<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>Terrina di baccalà gratinato al forno e cips di mais</i>	18,00

## *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 porcini sott'olio della casa 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>	<small>minimo 2 persone</small>	22,00 <i>a persona</i>
<i>Linguine allo scoglio</i>		18,00
<i>Linguine saltate con cozze, vongole, gamberi, code di mazzancolle e pomodorini ciliegino</i>		
<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>	<small>minimo 2 persone</small>	18,00 <i>a persona</i>
<i>Gamberi, code di gambero, cozze, vongole, seppia e crema di pomodorini</i>		
<i>Pacchero di Gragnano con battuta di scampi e polvere di limone</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 carnaroli "selezione Gazzani" con salsiccia, vino rosso e Branzi</i>	17,00 <i>a persona</i>
<i>Cappellacci di zucca violina, burro spumeggiante, briciole di amaretto e raspadura lodigiana</i>	16,00
<i>Gnocco di castagna su crema di castelmagno e ribes rosso confettato</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 con il suo fumetto e lenticchie nere di beluga</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 pomodorini 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>Calamari ai ferri con salsa aioli</i>	21,00
<i>Involtini di pesce spada con pancetta croccante su crema di zucca viola</i>	21,00
<i>Trancetto di pesce spada alla griglia</i>	20,00

## *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>Hamburger di chianina con patate fry'n dip</i>	19,00
<i>Hamburger di Chianina 180 gr. bacon, branzi, salsa tartara e cipolla rossa</i>	
<i>La vera cotoletta "Orecchia di elefante" alla milanese</i>	25,00
<i>Cotoletta di vitello "300" gr.</i>	
<i>Guancialino di vitello brasato a bassa temperatura con crostone di polenta</i>	21,00
<i>Aletta di suino rosso di Castiglia affumicato su letto di rucola e crema di prugne</i>	18,00
<i>Lingotto di mogote rosso di Castiglia (capocollo di suino rosso), con salsa allo sherry e porcini spadellati</i>	20,00
<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, branzi, taleggio e grana padano 24mesi con verdurine 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, stracciotti 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
Estatthè 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
Monvín bianco frizzante alla spina	3,00 a calice
Monvín bianco frizzante ¼ alla spina	3,50
Monvín bianco frizzante ½ alla spina	7,00
Monvín bianco Frizzante 1 l alla spina	14,00
Morellino di Scansano Santa María	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"

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

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*



## *Ristorante la Vetrata*

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 Martín V.S.O.P. 8yo	6,50
Calvados Giard 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>Cremino con panna montata</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>Soufflè al cioccolato con cuore morbido</i>	6,00
<i>Crostatina di mele e crema pasticcera</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*