



CARTA DEI VINI

wine list

BOLLICINE | SPARKLING

Bottiglia

Prosecco valdobbiadene DOC

25,00€

Ribolla gialla Astoria

22,00€

Spumante rosè Astoria

35,00€

VINI BIANCHI | WHITE WINE

Pinot Grigio DOC Astoria

22,00€

Sauvignon Blanc trevenezie IGT Astoria

22,00€

Rosè fermo IGT Astoria

27,00€

VINI ROSSI | RED WINE

Cabernet sauvignon Astoria

22,00€

Merlot DOC Astoria

22,00€

Dolcetto d'Alba DOC

22,00€

Barbera d'Asti DOC

25,00€

Nebbiolo Langhe cascina carlotta

30,00€





DA BERE

drink list

COCKTAILS

Spritz Aperol	9€
Spritz Campari	9€
Hugo	9€
Gin Tonic	12€

BIBITE|SOFT DRINKS

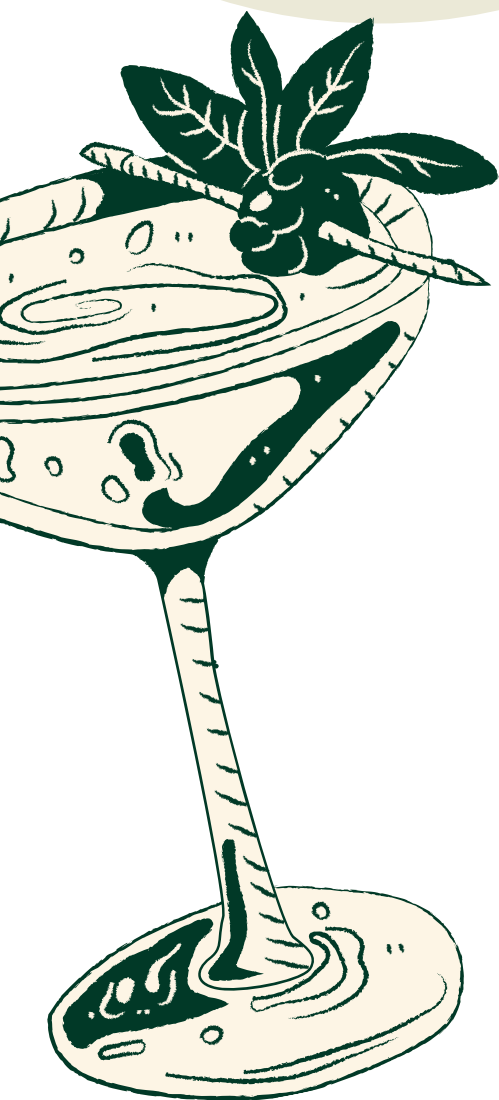
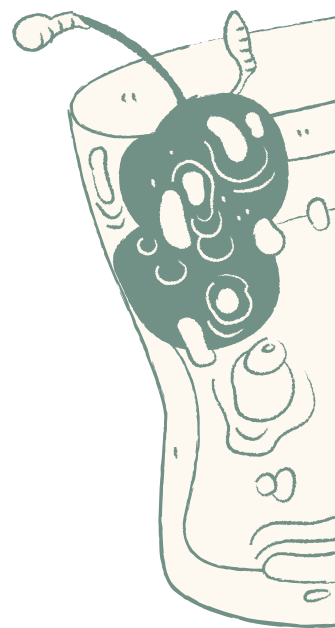
Coca Cola / Coca cola zero	4€
Fanta	4€
Sprite	4€
Chinotto	4€
Lemon Soda	4€
Esta the	4€
Red bull	5€

BIRRE| BEERS

Beck's	6€
Corona	6€
Ichnusa	6€
Poretti alla Spina Chiara	6€
Poretti alla Spina Rossa	6€

ACQUA| WATER

Acqua naturale still water 750ml	4,5€
Acqua frizzante sparkling water 750ml	4,5€





LE PROPOSTE DALLA CUCINA

CESAR SALAD

Insalata con spinacino, iceberg, crostini, scaglie di grana, pollo
grigliato cbt, salsa cesar €15

PINSA

Pomodorini, mozzarella, prosciutto crudo e pesto €13

SCRIGNI RIPIENI

Pasta ripiena di stracchino, zucchine e salsiccia a punta di
coltello €17

CARAMELLE DI RADICCHIO E PROVOLA

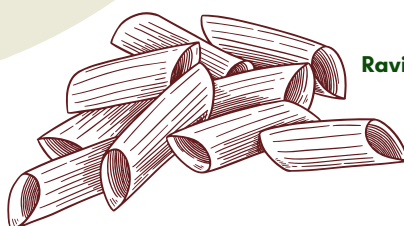
Ravioli con radicchio e provola su fonduta di parmigiano €17

CARPACCIO DI ANGUS AFFUMICATO

con verdure grigliate €20

TARTARE DI CHIANINA

accompagnata da verdure grigliate, stracciatella, spinacino €20



DALLA GRIGLIA

TAGLIATA DI BOVINO

circa 300gr
€27

HAMBURGER ARGENTINI

servito senza pane solo hamburger di carne
€16

SOVRACOSCE DI POLLO

€15

COSTINE DI SUINO IN SALSA BBQ

con crocchette di patate
€23

COSTATA DI RUBIA SPAGNOLA

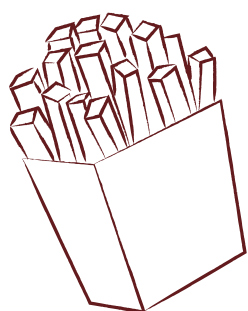
Circa 500gr
€30

FIorentina

consigliata pr 2 persone
70€ AL KG

GP HAMBURGER

200gr di Burger, bacon, cheddar, cipolle caramellate, stracchino e patatine fritte
€23



COPERTO €3



CONTORNI

INSALATA MISTA

€7

PATATE AL FORNO

€8

VERDURE ALLA GRIGLIA

€8

PATATE FRITTE

€6