

000
SANBERNARDO
Menù

Antipasti

SELEZIONE DI SALUMI CON BRUSC E BRUSCHETTE *(per due persone)*

Crudo di Parma 24 mesi, Bologna tre torri, coppa piacentina,
salame Felino, lomito iberico e Giardiniera fatta in casa 24 €

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE con midollo gratinato e perle di tartufo 20 €

PESCIOLINI FRITTI 12 €

SELEZIONE DI FORMAGGI CON SALSE SENAPATE *(per due persone)*

zola piccante e dolce DOP, taleggio, grana padano 16 mesi, tomino di capra 24 €

PROSCIUTTO DI PATA NEGRA CON PAN Y TOMATE 25 €

CROQUETAS DI PATA NEGRA 14 €

VITELLO TONNATO capperi in fiore e fiocchi di sale nero..... 16 €

SFORMATO di melanzana, mozzarella, ristretto di pomodoro e basilico..... 14 €

TARTARE DI SALMONE con sesamo e salsa al mango 16 €

Primi Piatti

RISOTTO VIALONE con fichi , burrata e miele. 17 €

PAPPARDELLE DI NOSTRA PRODUZIONE con coniglio e olive riviera..... 16 €

TORTELLONI ARTIGIANALI con gamberi , fiori di zuccina , burrata e crema di zafferano..... 17 €

GNOCCHI DI PATATE con vongole e pomodorini confit 17 €

Secondi Piatti Tradizionali

COTOLETTA DI VITELLO con patate al forno 400 gr..... 25 €

OSSOBUCO DI VITELLO CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO *(piatto unico)* 26 €

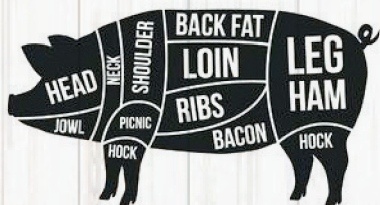
POLPO ALLA LUCIANA su crostone di pane grigliato..... 22 €

Gustate le nostre Specialità Spagnole preparate da Chef David



Paella e Fideuà

SOLO SU PRENOTAZIONE 25 €



COSTATA EXTRA carne maturata **TOP QUALITY**

il nostro personale vi informerà della disponibilità 10 €/etto

COSTATA di Scottona Catalana 7 €/etto

ENTRECOTE di Angus 300 gr circa 26 €

PICANHA di Rubia Gallega 280 gr circa 23 €

COSTINE BBQ 20 €

SALSICCIA di nostra produzione 200 gr circa con fagioli speziati 18 €

GALLETTO TEX MEX alla brace (leggermente piccante) 20 €

ABANICO IBERICO (taglio di maiale di pata negra) 23 €

Contorni

Patate arrosto 5 €

Tris di verdure cotte al carbone 7 €

Insalata verde 5 €

Patatas Bravas (con salsa piccante e salsa allioli) 7 €

Dessert di nostra produzione

TIRAMISÙ 7 €

MILLEFOGLIE con crema chantilly e fragole fresche 8 €

CREMA CATALANA 7 €

TARTA DE QUESO con dulce de leche (torta al formaggio tipica spagnola) 8 €

CREMA AL CAFFÈ 5 €

SORBETTO AL LIMONE 5 €

CIALDA DI BISCOTTO FATTA IN CASA con frutta fresca e gelato alla crema 8 €

SEMIFREDDO miele e pinoli 7 €

BROWNIE AL CIOCCOLATO con gelato alla vaniglia 8 €



ROSSI

LOMBARDIA

Bonarda mossa Finigeto	25
Barbera ferma Quaccharini Poggio Anna.	25
Buttafuoco La Guasca Quaccharini	26
Bonarda ferma Quaccharini Sel. Unica.	26
Bonarda ferma Finigeto	27
Barbera ferma Finigeto	27
Cerbera Barbera e croatina ferma	30

PIEMONTE

Dolcetto D'Alba Terre del Barolo	24
Barbera D'Alba Terre del Barolo.	26
Nebbiolo Terre del Barolo	28
Barbera D'Alba Sup. le masche belcolle	35
Barbaresco Bosio 2020	38
Barolo di Bosio 2019	40

FRIULI VENEZIA GIULIA

Refosco riserva Bosco del Merlo	38
---	----

TOSCANA

Morellino di scansano La Rasola	26
Chianti classico riserva Castelvechi	40

VENETO

Syrah Paladin	25
Merlot Drago Rosso Paladin	30
Ripasso Valpolicella Sup. Casa Lupo	40
Amarone della Valpolicella Casa Lupo	60

SPAGNA *consigliato da David*

Garnatxa rossa la Sastretri	25
---------------------------------------	----





BIANCHI & ROSÈ

LOMBARDIA

Chardonnay Finigeto	25
Pinot Nero frizzante Finigeto	25

TRENTINO ALTO ADIGE

Gewurstraminer Keller Aver	28
--------------------------------------	----

CAMPANIA

Falanghina del Beneventano	25
--------------------------------------	----

FRIULI VENEZIA GIULIA

Sauvignon blanc Bosco del Merlo	26
Traminer Aromatico Ca Ernesto	22
Pinot grigio ramato Rosè Bosco del Merlo	26
Lugana Casa Lupo	26

TOSCANA

Vermentino Toscano Geografico	25
---	----

PIEMONTE

Roero Arneis belcolle	28
Nebbiolo Rosè	28

SPAGNA *consigliato da David*

Garnatxa blanca Sastreria	22
Petit blanc Garnatxa, Chardonnay, Macabeu	25
Albarino	33

SPUMANTI & PROSECCHI

Prosecco Dry	
<i>Paladin</i>	26

Spumante Brut	
<i>Ca' Ernesto</i>	23

Spumante Brut Dosaggio Zero	
<i>Castello Bonomi</i>	60

Spumante Brut	
<i>Lucrezia etichetta nera Castello Bonomi</i>	120

Spumante Brut	
<i>Cruperdu Castello Bonomi</i>	50

Metodo Classico	
<i>Maximo Oltrepo Pavese</i>	40

Metodo Classico	
<i>Ballerina Rosè Oltrepò Pavese</i>	40

Cava Brut	
<i>Nature Raventòs</i>	40

VINI DOLCI

VENETO

Soandre Bosco del Merlo	6 Cal. 30 Bot.
-----------------------------------	----------------

SPAGNA *consigliato da David*

Pedro ximenez gonzalez bayas	7 Cal. 40 Bot.
--	----------------

