

Menu à la carte

Per un'esperienza sensoriale indimenticabile...
To enjoy an unforgettable tasteful experience...

Carlo Libano



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43 IT)

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D - alfa naturale, tocoferolo acetato D - alfa naturale, tocoferolo succinato D - alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati. Nel menù troverete i numeri corrispondenti alle varie categorie allergiche presenti in ogni pietanza.

Nel menù troverete i numeri corrispondenti alle varie categorie allergiche presenti in ogni pietanza.

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES (22.11.2011 Official Journal of the European Union L 304/43 EN)

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:
 - (a) wheat based glucose syrups including dextrose (1);
 - (b) wheat based maltodextrins (1);
 - (c) glucose syrups based on barley;
 - (d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
2. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof, except:
 - (a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
 - (b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soybeans and products thereof, except:
 - (a) fully refined soybean oil and fat (1);
 - (b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
 - (c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
 - (d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.
7. Milk and products thereof (including lactose), except:
 - (a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
 - (b) lactitol.
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products thereof.

1) And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.

On the menu you will find the numbers correspondents to allergenic categories present in each dish.

Antipasti Appetizers

Gran affettato di salumi con formaggi e miele

Cured meats with cheese and honey

€ 20,00

Allergeni/allergenic categories 1-7-8-10

Veli di prosciutto di Parma con burrata e bruschette ai pomodori

Parma ham veils with burrata cheese and tomato bruschetta

€ 16,00

Allergeni/allergenic categories 1-7

Veli di bresaola con rucola, petali di grana, noci e pomodorini

Veils of bresaola with rocket parmesan cheese petals, walnuts and cherry tomatoes

€ 13,00

Allergeni/allergenic 1-3-7-8

Zuppetta di mare con bruschetta all'origano

Seafood soup with oregano bruschetta

€ 16,00

Allergeni/allergenic categories 1-2-4-14

***Tentacoli di Totano alla pizzaiola su crema di ceci agli aromi**

***Pizza Maker squid tentacles on flavored chickpeas cream**

€ 13,00

Allergeni/allergenic categories 1-10-14

Medaglione di melanzane alla parmigiana con dressing al basilico e fonduta di mozzarella

Parmesan aubergines medallion with basil dressing and mozzarella fondue

€ 11,00

Allergeni/allergenic categories 1-7

** Avvisiamo la gentile clientela che in caso di scarsa reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.*

** We inform our customers that in the event of poor availability some products may be frozen at the origin.*

coperto € 3,00 - service € 3,00



Primi Piatti

First Courses

Risotto alla milanese con ossobuco

Milanese rice with braised veal

€ 20,00

Allergeni/allergenic categories 7-8-9-10

I plin con crema di zucca e guanciale

Plin ravioli with pumpkin cream and jowls

€ 16,00

Allergeni/allergenic categories 1-3-6-7-9-10

Tagliatelle paglia e fieno al ragù bianco di vitello e lamelle di mandorle tostate

Straw and hay tagliatelle with white veal ragout and toasted almond flakes

€ 16,00

Allergeni/allergenic categories 1-3-6-9-10

Spaghetti alla carbonara

Carbonara spaghetti

€ 15,00

Allergeni/allergenic categories 1-3-7

Tagliatelle paglia e fieno ai funghi porcini

Straw and hay tagliatelle with porcini mushrooms

€ 18,00

Allergeni/allergenic categories 1-3-6-9-10

Spaghetti vongole e limone

Spaghetti clams and lemon

€ 18,00

Allergeni/allergenic categories 1-4-6-10

Scrigni cacio e pepe in salsa di acciughe con sbriciolata di taralli e pecorino toscano D.O.P.

Cacio cheese and pepper ravioli in anchovy sauce, salt and pepper with crumbled taralli and Tuscan pecorino cheese D.O.P.

€ 16,00

Allergeni/allergenic categories 1-3-4-7-9-10

Maccheroncini al torchio con ragù di gamberi, pomodorini dolci e bottarga di muggine

Maccheroncini al torchio with prawn ragout, sweet cherry tomatoes and mullet roe

€ 16,00

Allergeni/allergenic categories 1-2-3-6-9-10

Vellutata di verdure con crostini ed olio e.v.o.

Vegetables soup with croutons and extra virgin olive oil

€ 11,00

Allergeni/allergenic categories 1-9

* Avvisiamo la gentile clientela che in caso di scarsa reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.

* We inform our customers that in the event of poor availability some products may be frozen at the origin.

coperto € 3,00 - service € 3,00



Secondi Piatti

Second Courses

Tagliata di manzo con cupola di rucola e grana con verdure grigliate
Sliced beef with dom of rocket and parmesan cheese with grilled vegetables
25,00

Allergeni/allergenic categories 7-8

Cotoletta di vitello alla milanese con rucola, pomodorini e scaglie di grana
Milanese veal cutlet with rocket, cherry tomatoes and grana flakes
25,00

Allergeni/allergenic categories 1-3-6-7-10

Filetto di maiale in crosta di cipolla croccante su crostino e pavè di patate
Pork fillet in crispy onion cruste on crouton and pavè potatoes
18,00

Allergeni/allergenic categories 1-7-10-12

Bocconcini di cinghiale al Barbera con crostoni di polenta
Boar bites in barbera with polenta croutons
17,00

Allergeni/allergenic categories 9-12

Cosciotto di pollo disossato alla birra con spezie accompagnato da patate al forno
Boneless chicken leg cooked in beer with spices accompanied by baked potatoes
18,00

Allergeni/allergenic categories 9-10

Zuppeta di moscardini con sgaliozzi fritti
Moscardini soup with fried polenta
17,00

Allergeni/allergenic categories 12-14

***Filetto di orata alla mediterranea con patate e verdure al salto**
***Mediterranean sea bream with sauted vegetables and potatoes**
18,00

Allergeni/allergenic categories 4

* Avvisiamo la gentile clientela che in caso di scarsa reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.

* We inform our customers that in the event of poor availability some products may be frozen at the origin.

coperto € 3,00 - service € 3,00



Le nostre insalate

Our salads

Insalatona Valtellina

(Radicchio, songino, pomodorini, julienne di bresaola, scaglie di grana e glassa di balsamico)

Autumn salad

(Radish, songino, cherry tomatoes, bresaola julienne, parmesan flakes and balsamic glaze)

€ 13,00

Allergeni/allergenic categories: 7

Insalatona dei Giovi (misticanza, pomodorini, tonno, carote, finocchi e grana a scaglie)

Giovi salad (mix salad, cherry tomatoes, tuna fish, carrots, fennel, and parmesan flakes)

€ 10,00

allergeni /allergenic categories: 4-7

Insalatona Greca (Misticanza, feta, olive nere, cipolla rossa, pomodori ramati, cetrioli)

Greek salad (Mix salad, feta cheese, black olives, onion, tomatoes, cucumbers)

€ 9,00

allergeni /allergenic categories: 7

Insalatona Cesare (Icerberg, stracetti di pollo, scaglie di grana, pane tostato e maionese)

Cesar Salad (Iceberg, chicken strips, parmesan flakes, bread toast and mayonnaise)

€ 11,00

allergeni /allergenic categories: 1-7

Insalatona Caprese (Mozzarella e pomodori)

Caprese Salad (Mozzarella and tomatoes)

€ 9,00

allergeni /allergenic categories: 7-8

** Avvisiamo la gentile clientela che in caso di scarsa reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.*

** We inform our customers that in the event of poor availability some products may be frozen at the origin.*

coperto € 3,00 - service € 3,00



I dolci

Dessert

Tiramisù

Tiramisù

6,00

Allergeni/allergenic categories 1-3-6-7-8

Pannacotta al caramello

Pannacotta with caramel

6,00

Allergeni/allergenic categories 7

Red Velvet con salsa ai lamponi

Red Velvet with raspberries sauce

6,00

Allergeni/allergenic categories 1-3-7

Cannolo siciliano

Sicilian cannolo

6,00

Allergeni/allergenic categories 1-7-8-10

Tarte Tatin di mele con gelato alla vaniglia

Apple Tarte Tatin with vanilla ice-cream

6,00

Allergeni/allergenic categories 1-7-8-10

Macedonia di frutta con gelato

Fresh fruit salad with ice-cream

6,00

Allergeni/allergenic categories 3-5-6-7-8

* Avvisiamo la gentile clientela che in caso di scarsa reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.

* We inform our customers that in the event of poor availability some products may be frozen at the origin.

coperto € 3,00 - service € 3,00



Bibite - Drinks

Acqua naturale Natural water	€ 3,00
Acqua gassata Sparkling water	€ 3,00
Birra alla spina 0,40 cl Draft beer 0,40 cl	€ 6,00
Bibite in lattina Canned drinks	€ 3,00

Bar

Caffè espresso Espresso coffee	€ 2,00
Caffè decaffeinato Decaffeinated coffee	€ 2,00
Correzioni Corrections	€ 1,00

Liquori - Liquors

Amari Amari	€ 5,00
Liquori esteri Foreign liqueurs	€ 5,00
Cognac Cognac	€ 7,00
Whiskey Whiskey	€ 7,00
Grappa Bianca White Grappa	€ 5,00
Grappa Barrique Barrique Grappa	€ 6,00
Grappa Invecchiata Aged Grappa	€ 7,00
Zacapa Zacapa	€ 8,00/€ 12,00



Dini *Wines*

Bollicine

Paladin Millesimato	€ 25,00
Franciacorta Brut Saten	€ 40,00

Rosé

Rosé Pischl - Cantina Kellerei	€ 21,00
Franciacorta Rosé	€ 42,00

Bianchi - White

Grillo - Cantina Baglio Oro	€ 20,00
Cataratto - Cantina Baglio Oro	€ 22,00
Lugana Monte Zovo	€ 27,00
Gewürztraminer - Cantina d'Isera	€ 23,00
Müller-Thurgau - Cantina d'Isera	€ 22,00
Vermentino di Sardegna - Cantina Sardus Pater	€ 21,00
Langhe Arneis - Cantina Voghera	€ 22,00
Falanghina Beneventano	€ 20,00



Vini *Wines*

Rossi - Red

Barbera d'Alba - Cantina Voghera	€ 20,00
Dolcetto d'Alba - Cantina Voghera	€ 22,00
Valpolicella Superiore - Cantina Monte Zovo	€ 22,00
Valpolicella Ripasso - Cantina Monte Zovo	€ 30,00
Morellino di Scansano - Cantina Vignaioli	€ 20,00
Chianti classico Gallo Nero Bastioni	€ 22,00
Nero d'Avola - Cantina Baglio Oro	€ 25,00
Syrah - Cantina Baglio Oro	€ 22,00
Nur - Cantina Sardus Pater	€ 24,00
Lagrein - Cantina Kellerei	€ 20,00
Sassella - Cantina Pietro Nera	€ 22,00
Inferno - Cantina Pietro Nera	€ 22,00
Morellino di Scansano 0.37cl - Cantina Roggiano	€ 10,00
Bolgheri superiore - Tenuta di Vaira	€ 60,00
Bolgheri - Tenuta di Vaira	€ 25,00
Calice di vino	€ 4,00





seguici su 

Pranzo

Aperti da Lunedì a Venerdì

Dalle 12:30 alle 14:30

Cena

Da Lunedì a Sabato

Dalle 19:30 alle 22:00

Lunch

Open Monday to Friday

12:30 am to 2:30 pm

Dinner

Open Monday to Saturday

7:30 pm to 10:00 pm

Siamo a vostra disposizione per personalizzare diverse tipologie di menu in occasione di qualsiasi evento:

We also offer tailor-made menu proposals for any kind of event:

PRANZI, COLAZIONI
E CENE DI LAVORO
CENE AZIENDALI
FESTE PRIVATE
FESTE DI LAUREA
COMPLEANNI
BATTESIMI, COMUNIONI
E CRESIME
MATRIMONI
ADDIO AL
CELIBATO / NUBILATO
SERATE A TEMA

BUSINESS BREAKFAST,
LUNCHESS AND DINNERS
CORPORATE PARTIES
PRIVATE PARTIES
GRADUATION PARTIES
BIRTHDAYS
BAPTISMS, COMMUNIONS
AND CONFIRMATIONS
WEDDINGS
HEN / STAG PARTIES
THEMED DINNERS

METTETECCI ALLA PROVA! Ecco i nostri contatti: / TRY US! Here are our contacts:
Tel. +39 0362.64.40.300 • Cell. +39 331.67.67.476 Michele Failla (Restaurant Manager)