











Antipasti

Verdure novelle del “Caffè” alla brace Moscato Secco “esCAMOtagé” Piemonte doc 2023 Guido Vada	€ 18,00 € 8,00 
Uovo Affogato fritto, Fonduta al Taleggio, Asparagi e Patate Rosse Metodo classico extra brut 2018 Sergio Barale	€ 18,00 € 10,00 
‘Calamaro arrostito, Verdurine croccanti e crema di Peperoni “affumicati” Gewurztraminer Vallagarina igt 2024 De Tarczal	€ 22,00 € 8,00 
Carpaccio di Rombo al vapore, Germogli orientali, Pomodoro, Capperi e Olive Taggiasche Arneis Langhe docg 2023 Marco Porello	€ 26,00 € 8,00 
Crudo di ‘Gamberi Viola, ‘Scampi, Seppia, Asparago di Mare e Ostrica fritta Verdicchio dei Castelli di Jesi doc Classico Superiore 2023 Villa Bucci	€ 35,00 € 9,00 
Il Nostro “Vitello Tonnato” Nebbiolo Langhe doc 2022 Marco Porello	€ 20,00 € 8,00 
La Cruda battuta di Vitellone, Puntarelle e “Bagna Cauda” Valpolicella “Il Valpo” doc 2023 La Giuva	€ 20,00 € 8,00 

Primi

Spaghetti alla Chitarra del Caffè al “ Pomodoro e Basilico” Grignolino Monferrato Casalese doc 2023 Oreste Buzio	€ 18,00 € 8,00 
Spaghetti alla Chitarra “Cacio, Pepe e Katsuobushi” Vermentino di Sardegna doc “Saldenya” 2023 Podere Guardia Grande	€ 22,00 € 8,00 
Tagliatelle all’Uovo con ‘Polipo, Olive Taggiasche, Pomodorini Confit e Crema di Fave alla Menta Lugana doc “Sarah’s” 2023 Fattori	€ 22,00 € 8,00 
Gnocchetti di Ricotta e Barbabietola, Coniglio arrostito alle Erbe, Asparagi Verdi, Cipolla Rossa e Fonduta al Taleggio Vespolina “Maria” Colline Novaresi Doc 2023 F. Brigatti	€ 20,00 € 8,00 
Ravioli del Plin, Brodo di Carne alle Spezie, Cipollotto Brasato, Shiitake e Maiale Croccante all’Orientale Isola dei Nuraghi Cagnulari doc 2023 L’Alghe’	€ 22,00 € 9,00 
Risotto Acquerello con Asparagi Verdi, Gamberi Rosa e Mandorle Tostate Passerina delle Colline Pescaresi igt 2023 Ciavolich	€ 22,00 € 8,00 

Secondi

Rombo cotto nel Josper (forno a carbone), Cipollotto al Lime, Zenzero e Patate dolci schiacciate	€ 30,00
Sauvignon Blanc A.A doc 2023 Laimburg	€ 9,00 🍷
'Polpo alla brace, crema di Patate, Porri, Uvetta, Mandorle Tostate e Wasabi	€ 28,00
Chardonnay igt Toscana "In Avane" 2024 San Felice	€ 9,00 🍷
Luccioperca arrostito con sauté di Pomodoro, Olive Taggiasche, Capperi e Crema di Finocchi	€ 28,00
Gavi docg "Il Doge" 2023 Broglia	€ 8,00 🍷
Maialino da latte croccante, salsa al Miele e Soia, Erbette di campo e Patate soffiate	€ 26,00
Barbera d' Alba doc 2023 G. Alessandria	€ 8,00 🍷
Filetto di Vitello, Foie Gras, Asparagi Arrostiti, Patate Schiacciate e Restrizione al Porto Rosso	€ 35,00
Montepulciano d'Abruzzo doc 2022 Ciavolich	€ 8,00 🍷
Selezione di Formaggi del Caffè delle Rose	€ 17,00

Menù Degustazione

Amuse-Bouche
Pesce del Nostro Lago in Carpione delicato con Verdure croccanti
"Vitello Tonnato"
Ravioli del Plin conditi con il suo sugo di cottura e scaglette di Parmigiano stagionato
Maialino da Latte croccante, Salsa al Miele e Soia, Coste e Patate Soffiate
Zabaione caldo al Ratafià con gelato al Fiordilatte
€ 65,00 a Persona
Abbinamento con 4 Vini del Nostro Sommelier € 38,00
** il Menù Degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo **

Dolci

Tiramisù del Caffè delle Rose	€ 9,00
Zabaione caldo al Ratafià con gelato al Fiordilatte	€ 9,00
Semifreddo di Noci caramellate e Cioccolato Bianco	€ 10,00
Mascarpone meringato al Mango e Frutti Rossi	€ 10,00
Brownie al Cioccolato, Nocciole Piemonte, Caramello salato e Gelato alla Gianduia	€ 10,00
Il nostro Sorbetto	€ 6,00

🍷 Vini in abbinamento a bicchiere

Sauternes Cru Classé s.a. Chateaux Haut Coustet	€ 10,00 🍷
Passito di Pantelleria doc "Zighidi"	€ 8,00 🍷
Pedro Ximenes "Don Px" s.a. Bodegas Toro	€ 9,00 🍷
Moscato d'Asti DOCG 2021 Paolo Saracco	€ 7,00 🍷

Servizio e coperto € 3,50

Per qualsiasi informazione su sostanze o prodotti che provocano allergie è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio.

Reg.CE 853/2004 contrassegnati da ' prodotti acquistati con abbattimento a bordo di peschereccio

"Per garantire la naturale freschezza e salubrità, alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido