



*Vicolo Del Gusto*

*Percorso*

# TORTELLATA

*Antipasti*

Tagliere di salumi del territorio con gnocco fritto e tigelle

*Primi*

Tortelli verdi al burro

Tortelli di zucca con soffritto

Tortelli di patate e salsa ai porcini

Tortelli d'anatra in pasta di cacao con fonduta di  
parmigiano e ristretto di lambrusco

Ravioli di brasato accompagnati dal loro fondo

30 €

**TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO DISPONIBILI ANCHE ALLA CARTA**



*Vicolo Del Gusto*

*Percorso*  
**TRADIZIONE CASA  
FERRARI**

*Antipasti*

Tela di polenta croccante con spuma al parmigiano,  
sfere d'aceto balsamico tradizionale e composta di pere

*Primi*

Tagliatelle fatte in casa al ragù

*Secondi*

Brasato di manzo accompagnato da gratin di patate

Medaglione di cotechino con purè e salsa verde

35 €

**TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO DISPONIBILI ANCHE ALLA CARTA**



*Vicolo Del Gusto*

*Percorso*

# UNA GIORNATA AL MARE

*Antipasti*

Insalata di polpo tiepida con pomodorini e olive taggiasche

Salmone gravlax con panna acida home made

Gamberi in pasta kataifi con ketchup di peperoni

*Primi*

Risotto ai frutti di mare

*Secondi*

Trancio di branzino su crema di rapa rossa e pak-choi spadellato

Frittino di calamari e gamberi

38 €

**TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO DISPONIBILI ANCHE ALLA CARTA**



*Vicolo Del Gusto*

*Percorso*

## SAPORI DEL BOSCO

*Antipasti*

Uovo in camicia, spuma di taleggio e scaglie di tartufo nero

*Primi*

Tagliolini al ragù di pernice

Gnocchetti di patate dolci con stracotto di muflone

*Secondi*

Gulash di cinghiale

Filetto di fagiano con funghi cardoncelli e fondo bruno

52 €

**TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO DISPONIBILI ANCHE ALLA CARTA**



*Vicolo Del Gusto*

*Percorso*

# IL NAUFRAGAR M'E' DOLCE IN QUESTO MARE

*Antipasti*

Crudo di mare a seconda del mercato

Capasanta arrostita con composta di mele e crumble di cotechino

*Primi*

Tagliolini al ragù di calamaretti

Ravioli al nero di seppia ripieni di baccalà alla mugnaia

*Secondi*

Tagliata di tonno con maionese alla verbena e chips di parmigiano

Astice sgusciato alla catalana, terrina di chele con pomodorini e  
cipolla marinata accompagnata da piccolo pinzimonio

70 €

Minimo per due persone

**TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO DISPONIBILI ANCHE ALLA CARTA**



*Vicolo Del Gusto*

## ANTIPASTI

Hummus di fagioli neri con panzanella  10€

Tela di polenta croccante con spuma di parmigiano,  
sfere di balsamico tradizionale e composta di pere  12€

Tartare di capriolo accompagnata da tuorlo d'uovo  
marinato e scaglie di tartufo 20€

Uovo in camicia, spuma di taleggio e scaglie di tartufo  
nero  16€

Tagliere di salumi del territorio, con gnocco fritto e tigelle 18€

Insalatina di polpo tiepida con pomodorini e olive  
taggiasche 15€

Carpaccio di salmone gravlax con panna acida home  
made 15€

Gamberi in pasta kataifi con ketchup di peperoni 16 €

Caviale Attilus Royale Siberian(30g) accompagnato da  
pan brioche tostato e burro montato 60€

Assaggi misti di mare (insalatina di polpo, carpaccio di  
salmone gravlax, gamberi in pasta kataifi) 18€

Gran crudità di mare  
(scampi,gamberi rossi,carpaccio di branzino, ostriche  
tartare di salmone e mazzancolle) 35€



*Vicolo Del Gusto*

## PRIMI

Tagliatelle fatte in casa al ragù	12 €
Tortelli verdi al burro	12 €
Tortelli di zucca e soffritto	12 €
Tortelli di patate e funghi	12 €
Tortelli d'anatra in pasta di cacao accompagnati da fonduta di parmigiano e riduzione di lambrusco	14€
Gnocchetti di patate dolci allo stracotto di muflone	16€
Tris di pasta fresca (tortelli verdi, tortelli di zucca e soffritto e tortelli di patate e funghi)	14 €
Risotto alla rapa rossa,fonduta di parmigiano e polvere di salicornia	14 €
Tagliolini al ragù di pernice	16 €
Ravioli di brasato accompagnati dal loro fondo	16 €
Cappelletti in fonduta di parmigiano e scaglie di tartufo nero	20 €
Risotto ai frutti di mare	17 €
Spaghetto tiepido con crema d'aglione e caviale	60 €
Fusilli al ragù di polpo e katsuobushi	18 €

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili all'interno dell'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.  
Tutti i nostri prodotti subiscono i processi di abbattimento nel rispetto delle normative*



*Vicolo Del Gusto*

## SECONDI

Brasato di manzo con gratin di patate 17 €

Cotechino con purè e salsa verde 13€

Arrostitini di tempeh glassati alla salsa teriyaki  16 €

Cardoncelli glassati al fondo di funghi e purè 16 €

Filetto di fagiano accompagnato da  
cardocelli e fondo bruno 22 €

Gulash di cinghiale 18€

Frittino di calamari e gamberi 16 €

Bouillabaisse  
(zuppetta tipica marsigliese a base di crostacei,pesci e  
molluschi) 20 €

Trancio di branzino su crema di rapa rossa e pak-choi  
spadellato 16 €



*Vicolo Del Gusto*

# DOLCE CONCLUSIONE

*I nostri dolci*

## **Dolce Peradiso (consigliato per 2 persone)**

10€

Tortino alle pere accompagnato da una mousse alla ricotta e  
caramello salato su una salsa alla vaniglia

## **La Carota**



Budino alla zucca con cuore al cioccolato fondente appoggiato una  
carrot cake e crumble al cacao

6€

## **Scacchiera Dolce**

Tortelli in pasta gialla ripieni di crema pasticcera e tortelli in pasta  
di cacao ripieni di cioccolato bianco, entrambi saltati nel burro alla  
vaniglia.

7€

## **Passeggiata sulla spiaggia**

Cremoso al frutto della passione, panna al limone, e curd  
all'arancia su un letto di crumble al cocco.

Servito con morbide madeleine.

7€

## **Frammenti e Sfere**

Sfere di cioccolato fondente ripiene di mousse al cioccolato al latte  
su crumble al burro e salsa al cioccolato bianco calda

8€



*Vicolo Del Gusto*

# DOLCE CONCLUSIONE

## *Abbinamenti consigliati*

Moscato Giallo “Castel Berseno”, Cantina Salizzoni	4
Passito Terre Siciliane “Hira”, Cantine Colosi	6
Passito “Picolit” Colli Orientali, La Tunella	6
Moscato “SAMOS”, Viticoltori Samos	6
Passito “Il Gelso di Lapo”, Quota 101	7
Passito “Vi de Visciola”, Vignamato	8
Passito “Ben Rye”, Donna Fugata	8
Passito “Oro di Valle”, Az Agricola Anna Beatrice	8



*Vicolo Del Gusto*

# ABBINAMENTI CONSIGLIATI

## LA TRADIZIONALE TORTA DI RISO

Moscato D'asti "Fiori di Campo", *Cascina Carlot* 5

## ARMONIA SPEZIATA

Vermouth di Torino "Storico", *Cocchi* 5

## BIS DI TORTELLI DOLCI

Passito "Picolit" Colli Orientali, *La Tunella* 6

## PASSEGGIATA SULLA SPIAGGIA

Passito "Il Gelso di Lapo", *Quota 101* 6

## ESSENZA DEL BOSCO

Passito "Vi de Visciola", *Vignamato* 6



*Vicolo Del Gusto*

## BEVANDE

Acqua Lynx Naturale	2
Acqua Lynx Frizzante	2
Coca Cola	3
Coca Cola Zero	3
Fanta	3
Schweppes	3
Estathé Limone	3
Estathé Pesca	3
Birra Ichnusa non filtrata 0,5	4
Paulaner Weissbier 0,5	4
Birra IPA La Petrognola 0,33	5
Birra Bionda La Petrognola 0,33	5

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili all'interno dell'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.  
Tutti i nostri prodotti subiscono i processi di abbattimento nel rispetto delle normative*

# REGIONALI

<b>Lambrusco "Vigna del Gufo Gran Rosso"</b> 15% Ancellotta, 65% Lambrusco Maestri, 20% Malbo Gentile Cantina dell'Olmo I Gattatico - Reggio Emilia	12€
<b>Lambrusco ancestrale "segreto di luna"</b> 100% Lambrusco Maestri Tenuta Silva I Castelnovo Sotto - Reggio Emilia	15€
<b>Lambrusco Rosato "Luna Rosa"</b> 100% Lambrusco Maestri Tenuta Silva I Castelnovo Sotto - Reggio Emilia	14€
<b>Lambrusco Bianco "Luna Piena"</b> 100% Lambrusco Maestri Tenuta Silva I Castelnovo Sotto - Reggio Emilia	14€
<b>Lambrusco "Nero di Cio"</b> 30% Malbo gentile, 25% Salamino, 25%Ancellotta, 20%Maestri Tenuta la Piccola I Montecchio Emilia - Reggio Emilia	15€
<b>Malbo Gentile "Tempietto"</b> 100% Malbo Gentile Tenuta la Piccola I Montecchio Emilia - Reggio Emilia	28€
<b>Malvasia "Malvasia secca"</b> 100% Malvasia Candia Tenuta la Piccola I Montecchio Emilia - Reggio emilia	15€
<b>Rosato emiliano rifermentato in bottiglia " Tre Dame"</b> 50% Sgavetta, 30% Grasparossa 20%Termarina (SENZA SOLFITI AGGIUNTI)  Cà de Noci I Quattro Castella -Reggio Emilia	22€
<b>Bianco emiliano "Notte di Luna"</b> 50% Malvasia, 30% Moscato, 20% Spergola (SENZA SOLFITI AGGIUNTI)  Cà de Noci I Quattro Castella -Reggio Emilia	24€
<b>Rosso emiliano "Brina d'Aprile"</b> 50% Malbo Gentile, 50% Marzemimo (SENZA SOLFITI AGGIUNTI)  Cà de Noci I Quattro Castella -Reggio Emilia	20€
<b>Spergola Orange affinata in giara di terracotta "Kyathos"</b> 100% Spergola (SENZA SOLFITI AGGIUNTI)  Cà de Noci I Quattro Castella -Reggio Emilia	26€
<b>Lambrusco Rosato di Sorbara DOC "Leclisse"</b> 100% Lambrusco di Sorbara   Paltrineri I Sorbara - Modena	20€
<b>Spergola Metodo Classico "Cascina Ronchi"</b> 100% Spergola brut nature  Quarticello I Montecchio Emilia - Reggio emilia	25€
<b>Spergola Metodo Classico IGP "Le Nebbie"</b> 100% Spergola  Azienda Agricola Anna Beatrice I Albinea - Reggio Emilia	32€
<b>Sangiovese Rubicone "S-Cett"</b> 100% Sangiovese - (SENZA SOLFITI AGGIUNTI)   Tenuta Santa Lucia I Mercato Saraceno - Forlì Cesena	22€
<b>Albana Romagna DOCG "Albarara"</b>   100% Albana Tenuta Santa Lucia I Mercato Saraceno - Forlì Cesena	24€
<b>Vino Rosata "Iria"</b> 100% Barbera  Camorali Pierluigi I Lugagnano Val D'arda - Piacenza	25€



*Vicolo Del Gusto*

## BOLLICINE

### **Cava Brut Nature "Portium"**

24

*Macabeo, Parellada, Xarel·lo, Chardonnay*  
Raventos Rossell | Masquefa - Barcelona (Spagna)

### **Metodo Classico Haderburg Brut**



45

*85% Chardonnay, 15% Pinot Nero*  
Haderburg | Salorno - Bolzano

### **Trento DOC Brut "Art"**



35

*100% Chardonnay*  
De Vigili | Mezzolombardo - Trento

### **Trento DOC Nature Millesimato**



38

*100% Chardonnay*  
Pisoni | Pergolese - Trento

### **Trento DOC Blanc de Blanc Extra Brut Millesimato**



50

*100% Pinot Bianco*  
Pisoni | Pergolese - Trento

### **Blanc de Morgex Et de La Salle extra Brut X.T. DOC**

37

*100% Priè blanc*

Cave Mont Blanc | Morgex - Valle d'Aosta

*"È prodotto esclusivamente con uve Priè Blanc, raccolte unicamente a mano. Il vino base effettua la prima fermentazione in acciaio inox, la presa di spuma avviene normalmente in bottiglia e il dégorgement avviene non prima di 17 mesi"*

### **M.F. Cidre Brut Cidrerie de Savoie**

14

*100% mele Ravèntse*

Maley | Brissogne - Valle d'Aosta

### **Prosecco DOC Treviso**

14

*100% Glera*

Azienda Agricola Villa Valonte | Vallonto - Treviso



*Vicolo Del Gusto*

# BOLLICINE

## **Franciacorta Saten DOCG**

42

*100% Chardonnay*

Biondelli | Bornato - Brescia

## **M.C. Lessini Durello Brut Millesimato "Io Teti"**

38

*100% Durella*

Tonello | Montorso Vicentino - Vicenza

## **M.C. Erbaluce Brut "Incanto"**

43

*100% Erbaluce di Caluso*

Roberto Crosio | Candia Canavese - Torino

## **M.C. Pinot Nero Oltrepò Pavese Millesimato DOCG "Isabèl"**

35

*100% Pinot Nero*

Lefiole | Montalto Pavese - Pavia

## **M.C. Rosé Dosaggio Zero**

44

*100% Nebbiolo*

Erpacrife | Castagnole delle Lanze - Asti

## **Alta Langa Extra Brut Millesimato**

40

*70% Chardonnay, 30% Pinot Nero*

Cascina Fonda | Neive - Cuneo

## **M.C. Rosé Brut**

35

*100% Nerello Mascalese*

Mурго | Santa Venerina - Catania

*"Spumantedotato di grande personalitàeestrutturache vantail primato diessere stato il primo brut ottenuto da uve Nerello Mascalese. La grande acidità, la bassa concentrazione in colore e molti altri elementi che provengono dal terroir, rendono queste uve molto adatte alla produzione di spumanti elaborati con il Metodo Classico."*



*Vicolo Del Gusto*

# BIANCHI

**Riesling “Blauschiefer” Trocken Mosel Germany** 30

*100% Riesling*

Villa Huesgen | Traben - Mosel (Germania)

**Ribolla Gialla Collio** 

*100% Ribolla Gialla*

Korsič | San Floriano del Collio - Gorizia

**Chardonnay IGT “Vallagarina”**  

*100% Chardonnay*

Vallarom | Avio - Trento

**Gewurztraminer DOC “San Biagio”** 25

*100% Gewürztraminer*

Salizzoni | Calliano - Trento

**Sauvignon Blanc Vigneti Delle Dolomiti IGT “Vette”**  

*100% Sauvignon Blanc*

Tenuta San Leonardo | Avio - Trento

**Vino Bianco “Verbian”** 

*100% Bian Ver*

L’Autin | Barge - Cuneo

“Vino bianco piemontese vinificato con uve autoctone inpurezza. La varietà è il Bian Ver, antico vitigno alpino a bacca che bianca, che prende il nome dal colore verdastro dell’uva, un tempo diffuso in Francia ed oggi quasi del tutto scomparso ma che grazie a quest’azienda ha trovato buona dimora in Val Chisone.”

**Lugana DOC** 

*100% Turbiana*

Ca’ Lojera | Sirmione - Brescia



*Vicolo Del Gusto*

# BIANCHI

**Pinot Grigio Oltrepò Pavese DOC "Elivìa"** 20

*100% Pinot Grigio*

Lefiole | Montalto Pavese - Pavia

**Erbaluce di Caluso DOCG "Primavite"** 28

*100% Erbaluce di Caluso*

Roberto Crosio | Candia Canavese - Torino

**Roero Arneis DOCG** 26

*100% Arneis*

Azienda Vitivinicola Tibaldi - Pocapaglia - Cuneo

**Bolgheri Bianco DOC Vermentino "Ardiglione"** 25

*100% Vermentino*

Podere Il Castellaccio | Castagneto Carducci - Livorno

**Trebbiano D'Abruzzo "Grilli per la Testa"** 30

*100% Trebbiano*

Torre dei Beati | Poggioragone - Pescara

**Falanghina "Campi Flegrei"** 20

*100% Falanghina*

La Sibilla | Bacoli - Napoli

**Etna Bianco DOC "Aedes"** 30

*100% Carricante*

I Custodi Delle Vigne Dell'Etna | Soricchiata - Catania

**Vermentino di Sardegna "Un Anno Dopo"** 22

*100% Vermentino*

Quartomoro | Arborea - Oristano



*Vicolo Del Gusto*

# ROSSI

<b>Terre di San Leonardo IGT “Vigneti delle Dolomiti”</b>	 	28
<i>50% Ca. Sauvignon, 20% Merlot, 10% Carménère</i>		
Tenuta San Leonardo   Avio - Trento		
 <b>Pinot Nero IGT “Vallagarina”</b>	 	38
<i>100% Pinot Nero</i>		
Vallarom   Avio - Trento		
 <b>Teroldego “Controcorrente” Vigneti delle Dolomiti</b>	 	24
<i>100% Teroldego</i>		
De Vigili   Mezzolombardo - Trento		
 <b>Lagrein Riserva DOC</b>		29
<i>100% Lagrein</i>		
Salizzoni   Calliano - Trento		
 <b>Nebbiolo Coste della Sesia DOC “Orbello”</b>		23
<i>100% Nebbiolo</i>		
Tenuta Sella   Lessona Biella		
 <b>Barolo DOCG “Ornato”</b>		80
<i>100% Nebbiolo</i>		
Azienda Vinicola Palladino   Serralunga d'Alba - Cuneo		
 <b>Barbaresco DOCG “Roncaglie”</b>		56
<i>100% Nebbiolo</i>		
Poderi Colla   Alba - Cuneo		
 <b>Valpolicella DOC “Ca’ Fiui”</b>	 	30
<i>40% Corvina, 40% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Molinara</i>		
Corte Sant’Alda   Mezzane Di Sotto - Verona		



*Vicolo Del Gusto*

# ROSSI

**Valpolicella Superiore Ripasso DOC “Campi Magri”**   42

*Corvina Grossa, Corvina Veronese, Rondinella e Molinara*

Corte Sant’Alda | Mezzane Di Sotto - Verona

**P.28** 

20

*Cabernet, Merlot, Raboso*

La Montecchia | Selvazzano Dentro - Padova

**Pinot Nero Oltrepò Pavese DOC “Alenè”**

22

*100% Pinot Nero*

Lefiole | Montalto Pavese - Pavia

**Chianti Colli Fiorentini DOCG “Montebetti”**  

18

*90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Foglia Tonda*

Podere Gualandi | Montespertoli - Firenze

**Bolgheri Rosso DOC** 

38

*Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah*

Michele Satta | Castagneto Carducci - Livorno

**Montepulciano d’Abruzzo Riserva DOC** 

28

*100% Montepulciano*

Cantina Tollo | Tollo - Chieti

**Furore Rosso**

40

*50% Piedirosso e 50% Aglianico*

Cuomo Marisa | Furore - Salerno

**Primitivo di Manduria DOC “Lirica”** 

23

*100% Primitivo di Manduria*

Produttori Di Manduria | Manduria - Taranto



*Vicolo Del Gusto*

# CHAMPAGNE

## MONTEAGNE DE REIMS

### **Cuvée Unique**

72

*42% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 28% Pinot Noir*  
Pascal Mazet | Chigny-Les-Roses

**Champagne Le Haut Belai Nature 1er Cru - PARCELLARE** 98  
*50% Pinot Noir, 50% Chardonnay*  
Gounel-Lassalle | Cigny-Les-Roses

## VALLÉE DE LA MARNE

### **Champagne Reserve Brut**

57

*50% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 15% Pinot Meunier*  
Michel Littiere | Oeuilly

### **Champagne Grande Réserve Brut**

76

*70% Pinot Meunier, 20% Chardonnay, 10% Pinot Noir*  
Dehours & Fils | Mareuil-le-Port

## CÔTE DES BLANCS

### **Champagne Blanc de Blancs Brut "Irremplacable"**

60

*100% Chardonnay*  
Paul Lebrun | Cramant Grand Cru

### **Champagne Rosè Brut Grand Cru**

72

*90% Chardonnay, 10% Pinot Noir*  
Hervè Dubois | Avize

## AUBE

### **Brut Tradition**

61

*100% Pinot Noir*  
Gilbert Leseurre | Arrentières



*Vicolo Del Gusto*  
**FRANCIA**

**BOURGOGNE**

<b>Bourgogne “Sous le Fort de la Motte Giron“ Pinot Noir</b>	70
<i>100% Pinot Nero</i>	
Jean-Michel Guillon & Fils   Gevrey-Chambertin	
<b>Nuits St. Georges Les Chaillots</b>	120
<i>100% Pinot Nero</i>	
Jean-Michel Guillon & Fils   Gevrey-Chambertin	
<b>Chablis</b> 	42
<i>100% Chardonnay</i>	
Domaine Jean Goulley & Fils   La Chapelle Vaupelteigne	
<b>Meursault Cuvée St. Jean</b>	130
<i>100% Chardonnay</i>	
Domaine Vincent Latour   Meursault	

**BORDEAUX**

<b>Bordeaux Rouge Supérieur</b>	30
<i>85% Merlot, 15% Cabernet Franc</i>	
Chapelle D'Aliénor By La Gaffeliere   Saint-Émilion	

**VALLÉE DE LA LOIRE**

<b>Sancerre Blanc “Ovide”</b> 	48
<i>100% Sauvignon</i>	
Domaine Pierre Morin   Bué	
<b>Cremant De Loire Brut “Murano” Méthode Traditionnelle</b>	30
<i>60% Chenin Blanc, 40% Chardonnay</i>	
Saget La Perriere	

**LANGUEDOC**

<b>Picpoul del Pinet “Carte Noire”</b>	25
<i>100% Piquepoul Blanc</i>	
Cave De L'Ormarine   Pinet	
<b>Le Voute du Verdus Blanc</b>	30
<i>Colombard, Grenache Blanc</i>	
La Voute Du Verdus	