

*Levante*  
*in Franciacorta*

Cucina Mediterranea  
di Coscienza e Conoscenza

**MENU LUNCH**  
**ALLA CARTA**  
disponibile il Giovedì e il Venerdì a Pranzo

• **PAELLA** •

cotta sulla brace alla maniera malagueña  
(MIN 2 persone)

Vegetariana

(verdure Bio selezionate da vari contadini di fiducia)

€20 pp

Marisco

(gambero bianco di huelva, mazzancolle galiziane, cozze)

€ 22 pp

Tonno Rosso J C Mackintosh

(Parpatana e Lomo basso)

€23 pp

Pesce di Galizia (secondo disponibilità del pescato)

€ 25 pp

Wagyu e n'duja del consorzio di Spilinga

€ 30 pp

• **per cominciare** •

Insalata Russa *Levante*  
14 €

Mazzancolle alla brace con salsa chimichurri (100g circa)  
18€

ParTigiana di Melanzane con Pesto alle Nocciole, Salsa di Pomodoro,  
Fonduta di Grana Padano DOP "Festa" 36 mesi, e Croutons  
18€

• **i primi** •

Caserecce al limone, basilico e mazzancolle  
20€

Tagliatelle al ragù di Wagyu Ca' Negra  
20€

• **dalla brace** •

Porro cotto sulla brace  
7,5 €

Verdure miste cotte sulla brace  
10 €

Parpatana di Tonno Rosso JC Mackintosh  
20 €

Pescato di Galizia del giorno  
80 €/kg

Tagliata di Wagyu *Ca'Negra*  
38 €

• **dessert** •

Sorbetto al Bergamotto Bio di Calabria e Salvia  
5 €

Bussolà "Perdu" con Caramello al Melograno e Lime  
7 €

Tiramisù al Porto  
7 €

Coperto  
4 €

Acqua Valverde  
3,5 €

Caffè  
2 €

La lista degli allergeni è disponibile su richiesta.  
Vogliate comunque segnalare eventuali allergie al vostro cameriere, per evitare  
contaminazione crociata in fase di preparazione.

*Allergens List available upon request.  
Please refer any allergy to your waiter anyways, in order for us to avoid any  
cross-contamination.*

In mancanza del fresco è possibile l'utilizzo di prodotti congelati.  
I prodotti ittici somministrati a crudo sono vivi oppure bonificati (abbattuti)  
all'origine o in loco (reg. 853/04)

*Frozen products may be served in lack of fresh ones.  
Fish and crustaceans to be served raw are blast-chilled according to law  
(reg. 853/04)*

*i nostri Vini*

• i Franciacorta •

VEZZOLI Brut

34 €

ANTICA FRATTA Essence Rosé

38 €

LE MARCHESINE Satén Millesimato "Brigantia"

42 €

LE MARCHESINE "Esus" 2014

58 €

LE MARCHESINE "Secolo Novo" 2014

62 €

LE MARCHESINE Brut "Secolo Novo" Riserva 2014

74 €

ROMANTICA Blanc de Blancs 2019

36 €

ROMANTICA Satén 2019

36 €

CASTELLO BONOMI "Cruperdu" 2018

45 €

MONTEROSSA "Coupé"

34 €

MONTEROSSA "Salvadek" 2016

65 €

CA' DEL BOSCO Cuvée Prestige 45<sup>ma</sup> Ediz.  
45 €

CA' DEL BOSCO Satén 2018  
65 €

CA' DEL BOSCO Vintage Collection Extra Brut 2018  
65 €

CA' DEL BOSCO Dosage Zero 2018  
70 €

CA' DEL BOSCO Dosage Zero Noir 2013  
95 €

CA' DEL BOSCO "Annamaria Clementi" 2014  
150 €

## **MAGNUM**

Mgm 1,5L MOSNEL Brut  
85 €

Mgm 1,5L CA' DEL BOSCO Cuvée Prestige 45<sup>ma</sup> Ediz.  
90 €

Mgm 1,5L MONTEROSSA PR Blanc de Blancs  
90 €

Mgm 1,5L MONTEROSSA Flamingo Rosé  
90 €



• **le altre bolle** •

MATTIA VEZZOLA "Costa Ripa" Brut Rosé  
45 €

Champagne HENRIOT Brut Souverain  
75 €

Champagne CHARLES HEIDSIECK Brut Reserve  
90 €

Champagne HENRIOT Blanc de Blancs  
95 €

Champagne DOM PERIGNON 2012  
300 €

Champagne KRUG Cuvée 168  
350 €

Champagne DOM PERIGNON 2010  
Lady Gaga Limited Edition  
550 €

• **i bianchi** •

AVANZI Lugana Sirmione - Lombardia  
25 €

KALTERN Sauvignon – Alto Adige  
25 €

MESA Opale Vermentino di Sardegna  
28 €

IPPOLITO Marechiaro Greco Bianco - Calabria  
30 €

IPPOLITO Pecorello Calabria Bianco - Calabria  
35 €

CA' DEL BOSCO Corte del Lupo Bianco Curtefranca 2021  
35 €

KALTERN Pinot Bianco – Alto Adige  
42 €

MESA “GaLeSa” Valli di Porto Pino IGT - Sardegna  
45 €

MYO' Vigneti di Spessa Malvasia - Colli Orientali del Friuli  
45 €

MYO' Vigneti di Spessa Ribolla Gialla - Colli Orientali del Friuli  
45 €

ABBAZIA DI NOVACELLA Praepositus Riesling 2010 – Alto Adige  
50 €

VENICA 2022 Sauvignon COLLIO Ronco delle Mele  
55 €

VIE DI ROMANS Vieris 2021 Sauvignon Blanc  
55 €

CLOUDY BAY Sauvignon - Australia  
58 €

CA' DEL BOSCO Chardonnay 2018  
90 €

• **i rossi** •

PAOLO SCAVINO Nebbiolo 2020 - Piemonte  
28 €

CA' DEL BOSCO Corte del Lupo Rosso Curtefranca 2019  
30 €

Le Difese TENUTA SAN GUIDO 2021 - Toscana  
36 €

MESA Carignano del Sulcis Riserva "Buio Buio" 2019 - Sardegna  
42 €

KETTMEIR Pinot Nero 2019 – Alto Adige  
49 €

BISCARDO Amarone della Valpolicella 2017 - Veneto  
52 €

PRODUTTORI DEL BARBARESCO 2018 - Piemonte  
55 €

LUCENTE 2012 Tenuta Luce della Vite  
65 €

DIEVOLE Chianti Classico Gran Selezione "Vigna di Sessina" 2015 - Toscana  
68 €

Maurizio Zanella Sebino Rosso IGT 2019  
85 €

CERETTO Barolo "Bricco Rocche" 2009 - Piemonte  
210 €

CERETTO Barolo "Bricco Rocche" 2007 - Piemonte  
280 €

CERETTO Barolo "Bricco Rocche" 2005 - Piemonte  
300 €

ANTINORI "Tignanello" 2016 - Toscana  
210 €

FLOR DE PINGUS Ribera del Duero 2019 - Spagna  
205 €

ELIO GRASSO Barolo "Runcot" 2015 - Piemonte  
240 €

POGGIO DI SOTTO Brunello 2012 - Toscana  
250 €

CASTILLO YGAY Rioja Gran Seleccion 2011 - Spagna  
260 €

CASTELLO DI AMA "Vigneto Bellavista" 2013 - Toscana  
270 €

*Vini al Calice  
disponibili su richiesta*