

Levante
in Franciacorta

Cucina Mediterranea
di Coscienza e Conoscenza

Menu

• **PAELLA** •

cotta sulla brace alla maniera malagueña
(MIN 2 persone)

disponibile il Giovedì e il Venerdì a Pranzo

Vegetariana

(verdure Bio selezionate da vari contadini di fiducia)

€20 pp

Tonno Rosso J C Mackintosh (Lomo basso)

€23 pp

Marisco

(frutti di mare secondo disponibilità)

€ 25 pp

Pesce di Galizia

(secondo disponibilità del pescato)

€ 25 pp

Scottona di Angus e n'duja del consorzio di Spilinga

€ 30 pp

• **per cominciare** •

Ammus e Focaccia allo Za'atar
12 €

Insalata Russa *Levante*
14 €

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

Vitello sTonnato con semi di sesamo al wasabi
20 €

Acciughe del Cantabrico Lòpez 0 Gold e Focaccia allo Za'atar (4pz)
20 €

• **i crudi** •

Ostriche di Galizia (*Rosales*)
3,5€ /pz

Carpaccio di Pescato del Giorno di Galizia in salsa mediterranea
20€

Ceviche di Cernia Nera con avocado alla brace,
cipolla di Tropea in agrodolce e nocciole
24€

Misto crudo di mare per due persone
1 carabiniere, 2 scampi (150g), gamberi bianchi di Huelva (100g),
gamberi rosa di Denia (100g) e sashimi di tonno rosso JC Mackintosh (80gr)
90€

• **i primi** •

Tagliatelle al ragù di Scottona di Angus "Pantano"
20€

Tagliatelle al limone, basilico e gamberi bianchi
20€

• **dall'orto alla brace** •

Porro cotto sulla brace
7,5 €

Verdure miste cotte sulla brace
10 €

• **dal mare alla brace** •

Gamberi bianchi di Huelva (100g circa)
18€

Gamberi rosa di Denia (120g circa)
32€

Parpatana di Tonno Rosso JC Mackintosh
20 €

Carabineros (pz)
30 €

Scampi Galizia (2pz)
40€

Pescato di Galizia del giorno
90 €/kg

Misto brace di mare per due persone
1 carabiniere, 2 scampi (150g), gamberi bianchi di Huelva (100g),
gamberi rosa di Denia (100g) e tataki di tonno rosso JC Mackintosh (80gr)
90€

• **la carne alla brace** •

Chorizo Calabrese affumicato leggermente piccante
(*Salumificio Rosa - 1926*)
18 €

Lagarto di maiale 100% Iberico (*bellota*)
25 €

Tagliata di Scottona di Angus "*Pantano*"
35 €

Dettagli di Scottona di Angus "*Pantano*"
36 €

• **dessert** •

Sorbetto al Bergamotto Bio di Calabria e Salvia
5 €

Sorbetto Arancia e Cardamomo Nero
5 €

Sorbetto Sake e Mandorla Cruda
5 €

Sorbetto Radice di Liquirizia
5 €

Tiramisù al Porto
7 €

Panettone "Perdu" con Caramello al Melograno e Lime
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 (Chardonnay)
36 €

VEZZOLI ROSE' (Pinot Nero)
40 €

RONCO CALINO BRUT (Chardonnay e Pinot Nero)
37 €

RONCO CALINO BRUT MILLESIMATO 2016 (Chardonnay e Pinot Nero)
44 €

RONCO CALINO NATURE MILLESIMATO 2018 (Chardonnay e Pinot Nero)
44 €

ARICI Zero Uno (Chardonnay)
44 €

ARICI Zero Rosè (Pinot Nero)
50 €

MOSNEL BRUT NATURE (Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero)
38 €

MOSNEL PAS DOSE' (Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero)
40 €

MOSNEL ROSE' (Pinot nero, Chardonnay e Pinot bianco)
42 €

MOSNEL E.B.B. 2015 (Chardonnay)
70 €

ROMANTICA Satén 2020
38 €

ROMANTICA Blanc de Blancs 2019 (Chardonnay)
42 €

CAVALLERI BLANC DE BLANCS (Chardonnay)
42 €

CAVALLERI PAS DOSÈ 2018 (Chardonnay)
46 €

CAVALLERI ROSÈ 2018 (Pinot nero)
52 €

CAVALLERI GRAND CRU 2016 (Chardonnay)
60 €

CASTELLO BONOMI "Cruperdu" 2018 (Chardonnay e Pinot Nero)
45 €

ENRICO GATTI Nature (Chardonnay e Pinot nero)
40 €

ENRICO GATTI Satèn (Chardonnay)
42 €

BOSIO Boschedor 2018 (Chardonnay e Pinot nero)
48 €

MONTEROSSA P.R. (Chardonnay)
40 €

MONTEROSSA Coupé (Chardonnay e Pinot Nero)
44 €

MONTEROSSA FLAMINGO Rosé (Chardonnay e Pinot Nero)
44 €

MONTEROSSA CABOCHON fuoriserie 024 (Chardonnay e Pinot nero)
90 €

CA' DEL BOSCO Cuvée Prestige edizione 46
(Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco)
50 €

CA' DEL BOSCO Vintage Collection Extra Brut 2018
(Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco)
65 €

CA' DEL BOSCO Vintage Collection Dosage Zero 2018
(Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco)
70 €

CA' DEL BOSCO Dosage Zero Noir 2013 (Pinot Nero)
110 €

CA' DEL BOSCO "Annamaria Clementi" 2015
(Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco)
150 €

UBERTI Magnificentia UBERTI 2018 (Chardonnay)
70€

MAGNUM

Mgm 1,5L MONTEROSSA P.R. Blanc de Blancs (Chardonnay)
90 €

Mgm 1,5L MONTEROSSA Coupé (Chardonnay e Pinot Nero)
100 €

CAVALLERI NATURE BLANC DE BLANCS MAGNUM (Chardonnay)
100 €

• **le altre bolle italiane** •

COL DEL SOL Asolo Prosecco Superiore Extra Brut DOCG (Glera e Pinot Nero)
30 €

KETTMEIR Athesis Brut (Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero)
42 €

KETTMEIR Athesis Rosè (Pinot nero e Chardonnay)
45 €

TASCA D'ALMERITA Brut 2020 (Chardonnay)
48 €

TASCA D'ALMERITA Rosé 2019 (Pinot nero)
52 €

• **champagne** •

DOMAINE LANGILLE L'inattendue Brut (Pinot Meunier)
75 €

ABELE' 1757 Brut Rosè (Pinot nero, Chardonnay e Pinot Meunier)
95 €

TELMONT Brut Reserve (Pinot meunier, Chardonnay e Pinot nero)
85 €

DRAPPIER Brut Nature (Pinot Nero)
90 €

DOM PERIGNON 2013 (Pinot nero e Chardonnay)
300 €

Champagne DOM PERIGNON 2012 (Pinot nero e Chardonnay)
320 €

DOM PERIGNON 2010
Lady Gaga Limited Edition
(Chardonnay e Pinot nero)
550 €

KRUG Cuvée 170
(Chardonnay, Pinot nero e Pinot Meunier)
380 €

• **i bianchi** •

CAVALLERI RAMPANETO 2021 (Chardonnay)
30 €

CA' DEL BOSCO Corte del Lupo Bianco Curtefranca 2021
(Chardonnay e Pinot Bianco)
35 €

CA' DEL BOSCO Chardonnay 2018
90 €

AVANZI ANTITESI 2021 "ROSATO" (Groppello e Barbera)
35 €

NINO NEGRI ALPI RETICHE 2020 (Nebbiolo)
27 €

NINO NEGRI CA' BRIONE 2020
(Chardonnay, Sauvignon, Incrocio Manzoni e Nebbiolo)
44 €

FALKENSTEIN WESSBURGUNDER 2020 (Pinot bianco)
28 €

FALKENSTEIN RIESLING 2020 (Riesling)
36 €

FALKENSTEIN RIESLING ALTE REBE 2019 (Riesling)
58 €

LES CRETES Cuvée Bois 2021 (Chardonnay)
70 €

MYO' Vigneti di Spessa Friulano 2020 C.O.F. (Friulano)
45 €

MYO' Vigneti di Spessa Malvasia 2020 C.O.F. (Malvasia)
45 €

MYO' Vigneti di Spessa Ribolla Gialla 2020 C.O.F. (Ribolla gialla)
45€

VENICA Ronco Bernizza 2022 Collio (Chardonnay)
45 €

VENICA Ronco del Cerò 2021 Collio (Sauvignon)
45 €

IPPOLITO Mare Chiaro (Greco Bianco)
30 €

IPPOLITO Pecorello 2023 (Pecorello)
35 €

MESA OPALE Vermentino di Sardegna
28 €

JAKONCIC BELA CAROLINA 2020
(Chardonnay, Rebula e Sauvignon)
44 €

JAKONCIC UVAIA 2020 (Pinot Grigio)
50 €

• **i rossi** •

CAVALLERI TAJARDINO 2018
(Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon)
36 €

CA' DEL BOSCO Corte del Lupo Rosso Curtefranca 2021
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Carménère)
34 €

MAURIZIO ZANELLA Sebino Rosso IGT 2019
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot)
85 €

RAINOLDI INFERNO Superiore 2021 (Nebbiolo)
28 €

RAINOLDI SFORZATO FRUTTAIO CA' RIZZERI 2019 (Nebbiolo)
88 €

PRODUTTORI DEL BARBARESCO 2019 (Nebbiolo)
55 €

CERETTO Barolo "Bricco Rocche" 2009 (Nebbiolo)
210 €

CERETTO Barolo "Bricco Rocche" 2007 (Nebbiolo)
280 €

CERETTO Barolo "Bricco Rocche" 2005 (Nebbiolo)
300 €

ELIO GRASSO Barolo "Runcot" 2015 (Nebbiolo)
240 €

MYO' Schioppettino 2018 C.O.F. (Schioppettino)
46 €

BISCARDO Amarone Classico della Valpolicella 2017
(Corvina Veronese, Rondinella e Corvinone)
52 €

LUCENTE 2012 Tenuta Luce della Vite
(Sangiovese e Merlot)
65 €

LAMOLE di LAMOLE Vigneto di Campolungo Chianti Classico 2018
(Sangiovese)
€ 80

ANTINORI "Tignanello" 2016 – Toscana
(Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc)
210 €

CASTELLO DI AMA "Vigneto Bellavista" 2013
(Sangiovese e Malvasia nera)
270 €

POGGIO DI SOTTO Brunello 2012 (Sangiovese)
250 €

MESA Riserva "Buio Buio" 2019 (Carignano del Sulcis)
42 €

MESA Gavino Sulcis Superiore 2018 (Carignano del Sulcis)
50 €

JAKONCIC CAROLINA REDEČA 2020
(Chabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc)
48 €

JAKONCIC CAROLINA NOIR 2019 (Pinot Nero)
68 €

JAKONCIC SELETTIVA 2016 (Merlot)
180 €

MARQUES DE MURRIETA CASTILLO YGAY Rioja Gran Selecccion 2011
(Tempranillo e Mazuelo)
260 €

MAGNUM

LAMOLE di LAMOLE Lamoro 2015 MGM
(Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot)
200€

LAMOLE di LAMOLE Duellame Chianti Classico 2020 MGM
(Sangiovese e Canaiolo)
80€

*Vini al Calice
disponibili su richiesta*

• **birre - birrificio artigianale OTUS** •

LOLIPA (Session IPA 33cl. Alc. 4,5% vol.)
7,5 €

SOLE E SALE (Saison al Sale 33cl. Alc. 5,2% vol.)
7,5 €

REDVOLUTION (Traditional BOCK 33cl. Alc. 6,7% vol.)
7,5 €