



CARNE ALLA BRACE

Benvenuti

Al Coltello la carne è l'indiscussa protagonista.

Allevamenti selezionati, frollatura dry aged minima 30 giorni e cottura nel forno a brace Pira utilizzando una miscela di carboni speciali provenienti da Cuba e Argentina.

Buon Appetito

La nostra selezione di Carni

SCOTTONA BAVARESE:

bovine che non hanno ancora partorito, di età tra 15 e 22 mesi, allevate al pascolo. La scottona bavarese presenta raffinato grasso bianco avorio e carne rossa, succulenta e morbida.

- Tenerezza: 4/5 • Gusto: 4/5 • Marezzatura 3/5 • Frollatura minima 21 giorni

PEZZATA ROSSA ITALIANA:

vacche frisona allevate allo stato brado con cereali, erba e fieno. Ottima infiltrazione di grasso, strato esterno dal bianco paglierino al giallo. Gusto delicato, saporito e non invasivo.

- Tenerezza: 4/5 • Gusto: 4/5 • Marezzatura 3/5 • Frollatura minima 30 giorni

SASHI FINLANDESE CHOCO:

il termine "Sashi" indica la marezzatura e si riferisce all'ottima qualità e quantità di grasso intramuscolare distribuito uniformemente. La nostra selezione riguarda bovini completamente alimentati ad erba con un'integrazione di fave di cacao, ottenendo così un grasso dorato e donando alla carne note di cioccolato.

- Tenerezza: 4/5 • Gusto: 4/5 • Marezzatura: 5/5 • Frollatura 30 giorni

BISONTE CANADESE:

carne dalla consistenza magra e succulenta, molto ricca di proteine con alto contenuto di ferro e povera di grassi. Il sapore è molto delicato con una punta di dolcezza.

- Tenerezza: 5/5 • Gusto: 4/5 • Marezzatura: 3/5

BLACK ANGUS USA:

razza con caratteristiche fisiche e alimentari uniche, offre una carne tenera e saporita. Alimentati principalmente a fieno e grano, con mais negli ultimi 2 mesi, questi bovini producono una carne morbida, compatta e con eccellente qualità di grasso, che si traduce in un ottimo rapporto tra morbidezza, succulenza e gusto.

- Tenerezza: 5/5 • Gusto: 4/5 • Marezzatura: 5/5

RUBIA GALLEGA:

razza bovina originaria della Galizia (Spagna) considerata una delle carni più pregiate al mondo. Allevati allo stato brado per 5-10 anni, questi bovini si distinguono per il grasso esterno cremoso e dorato, dal sapore intenso.

- Tenerezza: 4/5 • Gusto: 5/5 • Marezzatura: 4/5 • Frollatura fino a 90 giorni

La nostra selezione di Carni

FILETTO:

taglio più nobile e tenero, si distingue per il suo sapore equilibrato e delicato. La nostra *selezione argentina* proviene da bovini allevati naturalmente, senza ormoni o antibiotici, garantendo una morbidezza unica.

• Tenerezza: 5/5 • Gusto: 4/5 • Marezzatura: 3/5

CONTROFILETTO:

la nostra *selezione Black Angus Uruguay* offre una carne morbida, succosa e sapida, con un sottile strato di grasso che sprigiona un aroma intenso in cottura.

• Tenerezza: 4/5 • Gusto: 4/5 • Marezzatura: 4/5

TOMAHAWK:

un taglio di costata con l'osso, prende il nome dalla sua forma ad ascia. La nostra *selezione di Scottone Irlandese* è tenera, saporita e delicata, con un tasso di grasso ridotto.

• Tenerezza: 4/5 • Gusto: 4/5 • Marezzatura: 4/5

ENTRANA:

si tratta del diaframma del bovino, una prelibatezza in Argentina e Uruguay. La nostra *selezione Angus USA* è tenera, gustosa e sanguinosa.

• Tenerezza: 4/5 • Gusto: 4/5 • Marezzatura: 4/5

PICANHA:

tipico taglio brasiliano, corrisponde al codone di manzo. Si distingue per lo strato di grasso esterno spesso, è succulenta e dal sapore dolce.

• Tenerezza: 3/5 • Gusto: 4/5 • Marezzatura: 3/5

“Abbiamo sempre qualcosa
di nuovo da assaporare.
Chiedi al nostro personale!”

Antipasti

SELEZIONE DI SALUMI: CRUDO DI PARMA D.O.P. RISERVA 30 E LODE, LARDO DI COLONNATA I.G.P., SALAME TOSCANO E MORTADELLA DI CINGHIALE AL TARTUFO

18,00 €

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC FRIZZANTE "LA BRUGHERA" - GIORGI €24,00

BARBERA DEL MONFERRATO FRIZZANTE DOC "LA MONELLA" - BRAIDA €26,00

ROSSO DI VALTELLINA DOC "SAN GREGORIO" - RAINOLDI €30,00

SELEZIONE DI FORMAGGI CON CONFETTURE: OCCELLI AL BAROLO DOCG, SBIRRO ALLA MENABREA, GORGONZOLA DOP NATURALE E PECORINO FIORE SARDO DOP | *3 - 7

18,00 €

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC - ZENATO €28,00

BARBERA D'ALBA DOC - PIO CESARE €36,00

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA "MARINA CVETIC" - MASCIARELLI €46,00

PROSCIUTTO CRUDO GRAN RISERVA PARMA D.O.P. 30 E LODE CON BURRATA | *7

18,00 €

SOFI ROSSO VITIGNI DELLE DOLOMITI IGT - FRANZ HAAS €26,00

ROSSO DI VALTELLINA DOC "SAN GREGORIO" - RAINOLDI €30,00

PINOT NERO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT "MECZAN" - HOFSTATTER €32,00

CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P. CON GNOCCO FRITTO FATTO IN CASA | *1 - 6

20,00 €

LAMBRUSCO EMILIA IGT FRIZZANTE "OTELLO 1813" - CECI €26,00

CARMENERE PIÙ VENETO IGT - INAMA €30,00

BARBERA D'ASTI DOCG "BRICO DELL'UCCELLONE" - BRAIDA €72,00

LARDO DI COLONNATA I.G.P. CON GNOCCO FRITTO FATTO IN CASA | *1 - 6

18,00 €

CHIANTI DOCG "CASTIGLIONI" - FRESCOBALDI €22,00

LAMBRUSCO EMILIA IGT FRIZZANTE "OTELLO 1813" - CECI €26,00

BARBERA DEL MONFERRATO FRIZZANTE DOC "LA MONELLA" - BRAIDA €26,00

JAMÒN IBERICO DE BELLOTA "PATA NEGRA"

24,00 €

BARBERA DEL MONFERRATO FRIZZANTE DOC "LA MONELLA" - BRAIDA €26,00

ROSSO DI MONTALCINO DOC - COL D'ORCIA €32,00

VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE "RIPASSA" - ZENATO €38,00

TOMINO DEL BOSCAIOLO AL FORNO CON MIELE DI CASTAGNO E FRUTTI DI BOSCO | *7

12,00 €

RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT - ATTEMS €26,00

BARBERA D'ALBA DOC - PIO CESARE €36,00

BLANGÉ ARNEIS DOC - CERETTO €38,00

FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA RIPIENI DI MOZZARELLA E ACCIUGHE | *1 - 4 - 5 - 7

12,00 €

PUGLIA ROSATO VIVACE IGT "MAREMOSSO" - TORREVENTO €22,00

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC FRIZZANTE "LA BRUGHERA" - GIORGI €24,00

RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT - ATTEMS €26,00

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE E CARPACCIO DI TARTUFO NERO

24,00 €

SOFI ROSSO VITIGNI DELLE DOLOMITI IGT - FRANZ HAAS €26,00

CANNONAU DI SARDEGNA DOC "COSTERA" - ARGIOLAS €30,00

NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG - TENUTA CALIMAIA FRESCOBALDI €36,00

L'asterisco seguito da numeri segnala la presenza di alimenti allergeni (in ultima pagina l'elenco dettagliato).

Antipasti

Primi

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE AL MANGO

20,00 €

CHIANTI DOCG "CASTIGLIONI" - FRESCOBALDI €22,00
GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE DOC "SELIDA" - CANTINA TRAMIN €32,00
PINOT NERO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT "MECZAN" - HOFSTATTER €32,00

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE ALL'AVOCADO E BACCHE DI PEPE ROSA

20,00 €

SHERAZADE SICILIA DOC - DONNAFUGATA €26,00
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC - ZENATO €28,00
LE DIFESE - TENUTA SAN GUIDO €46,00

TRIS DI TARTARE FASSONA PIEMONTESE

24,00 €

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "LINEA GIANNI" - MASCIARELLI €26,00
CANNONAU DI SARDEGNA DOC "COSTERA" - ARGIOLOS €26,00
LE VOLTE - TENUTA DELL'ORNELLAIA €38,00

TARTARE DI FILETTO DI CAVALLO E CARPACCIO DI TARTUFO NERO

24,00 €

ROSATO DEL SALENTO IGT "FIVE ROSES" - LEONE DE CATRIS €26,00
PINOT NERO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT "MECZAN" - HOFSTATTER €32,00
MERLOT ALTO ADIGE DOC - FRANZ HAAS €46,00

SPAGHETTI ALLA GRICIA | *1 - 7

14,00 €

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC "FONTE DEL RE" - UMANI RONCHI €24,00
SHERAZADE SICILIA DOC - DONNAFUGATA €26,00
TELLUS SYRAH LAZIO IGT - FALESCO €30,00

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI MANZO | *1 - 3 - 9

14,00 €

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC FRIZZANTE "LA BRUGHERA" - GIORGI €24,00
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC - ZENATO €28,00
DOLCETTO D'ALBA DOC "MOSESCO" - PRUNOTTO €30,00

TAGLIOLINI AL BURRO E CARPACCIO DI TARTUFO NERO | *1 - 3 - 7

22,00 €

ROSSO DI MONTALCINO DOC - COL D'ORCIA €32,00
BLANGÉ ARNEIS DOC - CERETTO €38,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA "MARINA CVETIC" - MASCIARELLI 46,00

RISOTTO AI PORCINI # | *7

14,00 €

CHIARETTO RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC "ROSA DEI FRATI" - CA' DEI FRATI €26,00
MERLOT ALTO ADIGE DOC - FRANZ HAAS €46,00
LE DIFESE - TENUTA SAN GUIDO €46,00

L'asterisco seguito da numeri segnala la presenza di alimenti allergeni (in ultima pagina l'elenco dettagliato).

Secondi

COSTATA SCOTTONA BAVARESE SELEZIONE EXTRA

30,00 €

VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE "SORAIGHE" - BENNATI €26,00
POGGIO VALENTE TOSCANA ROSSO IGT - FATTORIA LE PUPILLE €46,00
ASSAJÉ - CAPICHERA €58,00

COSTATA PEZZATA ROSSA 100% ITALIANA

30,00 €

MORELLINO DI SCANSANO DOCG - FATTORIA LE PUPILLE €26,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG "CORTE PITORA" - BENNATI €42,00
BARBARESCO DOCG "MARTINENGA" - MARCHESI DI GRESY €78,00

COSTATA SCOTTONA SASHI FINLANDESE CHOCO

36,00 €

CASTEL DEL MONTE ROSSO RISERVA DOCG "VIGNA PEDALE" - TORREVENTO €28,00
VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE "RIPASSA" - ZENATO €38,00
TURRIGA - ARGIOLOS €110,00

COSTATA BLACK ANGUS AMERICANA PRIME

8,00 € all'etto

MONTEFALCO ROSSO DOC - ARNALDO CAPRAI €32,00
IL BRUCIATO BOLGHERI DOC - TENUTA GUADO AL TASSO €42,00
SITO MORESCO LANGHE DOC - GAJA €72,00

COSTATA VACCA RUBIA GALLEGA SUPREME PREMIUM

8,00 € all'etto

NEBBIOLO LANGHE DOC - MASSOLINO €30,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA "MARINA CVETIC" - MASCIARELLI €46,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG - COL D'ORCIA €56,00

COSTATA BISONTE CANADESE

10,00 € all'etto

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "LINEA GIANNI" - MASCIARELLI €26,00
TAURASI RISERVA DOCG - MASTROBERARDINO €48,00
SAN LEONARDO - TENUTA SAN LEONARDO €105,00

FIORENTINA SCOTTONA BAVARESE SELEZIONE EXTRA - CIRCA KG 1,2

72,00 €

POGGIO VALENTE TOSCANA ROSSO IGT - FATTORIA LE PUPILLE €46,00
PINOT NERO ALTO ADIGE DOC - FRANZ HAAS €46,00
TIGNANELLO TOSCANA IGT ROSSO - ANTINORI €130,00

FIORENTINA PEZZATA ROSSA 100% ITALIANA - CIRCA KG 1,2

72,00 €

COLLI DI LUNI ROSSO DOC "NICCOLÒ V" - LVNAE BOSONI €30,00
BOLGHERI DOC "CONT'UGO" - TENUTA GUADO AL TASSO €58,00
LA POJA VERONA IGT - ALLEGRIANI €140,00

FIORENTINA SCOTTONA SASHI FINLANDESE CHOCO - CIRCA KG 1,2

84,00 €

ACHELO CORTONA DOC - LA BRACCESCA ANTINORI €30,00
JÉMA - CESARI €40,00
BOLGHERI DOC "LE SERRE NUOVE" - TENUTA DELL'ORNELLAIA €68,00

FIORENTINA BLACK ANGUS AMERICANA PRIME

9,00 € all'etto

NEBBIOLO LANGHE DOC "OCCHETTI" - PRUNOTTO €32,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG - ZENATO €64,00
BAROLO DOCG "BUSSIA BIO" - CERETTO €136,00

FIORENTINA VACCA RUBIA GALLEGA SUPREME PREMIUM

9,00 € all'etto

TERRE DI SAN LEONARDO - TENUTA DI SAN LEONARDO €30,00
RONCHEDONE VINO ROSSO - CA' DEI FRATI €32,00
PROMIS - CA' MARCANDA GAJA €58,00

FIORENTINA BISONTE CANADESE

11,00 € all'etto

CHIANTI CLASSICO DOCG "PEPPOLI" - ANTINORI €30,00
VERTIGO VENEZIA GIULIA IGT - LIVIO FELLUGA €32,00
MILLE E UNA NOTTE - DONNA FUGATA €78,00

L'asterisco seguito da numeri segnala la presenza di alimenti allergeni (in ultima pagina l'elenco dettagliato).

Secondi

FILETTO ARGENTINO ALLA BRACE

28,00 €

CHIANTI DOCG "CASTIGLIONI" - FRESCOBALDI €22,00
BARBARESCO DOCG - PRUNOTTO €48,00
SFORZATO DI VALTELLINA DOCG - RAINOLDI €58,00

FILETTO ARGENTINO AI PORCINI # | *7

32,00 €

TALÓ PRIMITIVO DI MANDURIA DOP - SAN MARZANO €26,00
CHIANTI RUFINA RISERVA DOCG "NIPOZZANO VECCHIE VITI" - FRESCOBALDI €40,00
BAROLO DOCG - PRUNOTTO €60,00

TAGLIATA DI CONTROFILETTO URUGUAY CON RUCOLA E GRANA | *3 - 7

32,00 €

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC "TOAR" - MASI €32,00
NEBBIOLO D'ALBA DOC "BERNARDINA" - CERETTO €40,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG - CASANOVA DI NERI €68,00

BISTECCA DI CONTROFILETTO URUGUAY ALLA BRACE

28,00 €

SECCO-BERTANI ORIGINAL VINTAGE EDITION - BERTANI €34,00
ANNIVERSARIO 62 PRIMITIVO DI MANDURIA DOP - SAN MARZANO €46,00
BAROLO DOCG - CERETTO €74,00

TOMAHAWK DI SCOTTONA IRLANDESE - CIRCA KG 1

70,00 €

TORCICODA SALENTO IGT - TORMARESCA €32,00
CORTE DEL LUPO CURTEFRANCA ROSSO DOC - CA' DEL BOSCO €42,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG - ZENATO €64,00

ENTRANA BLACK ANGUS AMERICANA ALLA BRACE

26,00 €

ROSSO CONERO DOC "SERRANO" - UMANI RONCHI €22,00
BAROLO DOCG - MASSOLINO €46,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA DOCG "COSTASERA" - MASI €70,00

PICANHA DI SCOTTONA BAVARESE SELEZIONE EXTRA ALLA BRACE

24,00 €

TERRE DI SAN LEONARDO - TENUTA DI SAN LEONARDO €30,00
BARBERA D'ASTI DOCG "MONTEBRUNA" - BRAIDA €34,00
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG "MARCHESE ANTINORI" - TENUTA TIGNANELLO €48,00

GRIGLIATA MISTA DI CARNE #: MANZO, SCOTTADITO DI AGNELLO, RIBS E SALAMELLA | *4 - 10

26,00 €

AGLIANICO IRPINIA DOC "REDIMORE" - MASTROBERARDINO €28,00
MASSERIA MAIME - TORMARESCA €40,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG "PIETRO DAL CERO" - CA' DEI FRATI €80,00

RIBS TAGLIO ST. LOUIS COTTO A BASSA TEMPERATURA CON SALSIA BBQ | *4 - 10

20,00 €

ALIÈ ROSATO DI TOSCANA IGT - TENUTA AMMIRAGLIA FRESCOBALDI €26,00
DOLCETTO D'ALBA DOC "ROSSANA BIO" - CERETTO €34,00
NERO SALENTO IGT - CONTE ZECCA €48,00

BIS DI SALAMELLA ALLA BIRRA CON PATATE AL FORNO

14,00 €

CALAFURIA ROSATO DEL SALENTO IGT - TORMARESCA ANTINORI €26,00
LOCONO CASTEL DEL MONTE DOC - TENUTA BOCCA DI LUPO TORMARESCA €38,00
ROSSO DI MONTALCINO DOCG - CASANOVA DI NERI €42,00

GALLETTO AMBURGHESE AL FORNO MARINATO ROSSO

16,00 €

PRIMITIVO NEPRICA PUGLIA IGT - TORMARESCA €22,00
TELLUS SYRAH LAZIO IGT - FALESCO €30,00
SUL VULCANO ETNA ROSSO DOC - DONNAFUGATA €36,00

L'asterisco seguito da numeri segnala la presenza di alimenti allergeni (in ultima pagina l'elenco dettagliato).

Secondi

ALETTE DI POLLO FRITTE CON PATATE DIPPERS # | *1 - 5 14,00 €

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC "FONTE DEL RE" - UMANI RONCHI €24,00
LAMBRUSCO EMILIA IGT FRIZZANTE "OTELLO 1813" - CECI €26,00
LUCENTE - TENUTA LUCE FRESCOBALDI €42,00

COTOLETTA DI POLLO CON PATATE DIPPERS # | *1 - 3 - 5 - 7 14,00 €

CHIARETTO RIVERA DEL GARDA CLASSICO DOC "ROSA DEI FRATI" - CA' DE FRATI €26,00
SOFI ROSSO VITIGNI DELLE DOLOMITI IGT - FRANZ HAAS €26,00
TERRE DI SAN LEONARDO - TENUTA DI SAN LEONARDO €30,00

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE | *1 - 3 - 5 - 7 26,00 €

CURTEFRANCA ROSSO DOC - UMBERTI €26,00
ROSSO DI VALTELLINA DOC "SAN GREGORIO" - RAINOLDI €30,00
CORTE DEL LUPO CURTEFRANCA ROSSO DOC - CA' DEL BOSCO €42,00

SCOTTADITO DI AGNELLO ALLA BRACE # 24,00 €

PRIMITIVO NEPRICA PUGLIA IGT - TORMARESCA €22,00
KOREM ISOLA DEI NURAGHI IGT - ARGIOLAS €50,00
GUIDALBERTO - TENUTA SAN GUIDO €64,00

FILETTO DI CAVALLO ALLA BRACE 26,00 €

COLLEZIONE 50 - SAN MARZANO €36,00
CONERO RISERVA DOCG "CÚMARO" - UMANI RONCHI €36,00
BRADISMO COLLI BERICI CABERNET DOC - INAMA €58,00

Hamburger

HAMBURGER CON PATATE DIPPERS O MISTICANZA

CLASSICO #: BURGER DI BLACK ANGUS G200, CHEDDAR, POMODORO,
BACON CROCCANTE, INSALATA, SALSE ROSA E BBQ | *1 - 3 - 4 - 7 - 10 - 11 15,00 €

RUSTICO #: BURGER DI BLACK ANGUS G200, PROVOLA AFFUMICATA,
POMODORO, CIPOLLE CARAMellate, INSALATA E SALSA SENAPE | *1 - 3 - 7 - 10 - 11 15,00 €

MEDITERRANEO #: BURGER BLACK ANGUS G200, CHEDDAR, BACON,
POMODORO, INSALATA, CETRIOLI SOTTACETO E SALSA MAIONESE | *1 - 3 - 7 - 10 - 11 15,00 €

PULLED PORK #: PULLED PORK, CIPOLLE CARAMellate,
CAVOLO CAPPUCCIO, SALSE YOGURT E BBQ | *1 - 3 - 4 - 7 - 10 - 11 15,00 €

L'asterisco seguito da numeri segnala la presenza di alimenti allergeni (in ultima pagina l'elenco dettagliato).

Contorni

PATATE AL FORNO	6,00 €
PATATINE DIPPERS #	6,00 €
INSALATA MISTICANZA	5,00 €
CICORIA, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO #	6,00 €
SPINACI AL BURRO # *7	6,00 €
FILETTI DI MELANZANE AL FORNO ALLA MENTUCCIA	6,00 €
VERDURE ALLA GRIGLIA	6,00 €
ANELLI DI CIPOLLA FRITTI # *1 - 5	6,00 €

Bevande e Bibite

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE DA CL 0,75	3,00 €
BIBITA IN VETRO O ESTATHE	3,00 €
CAFFE'	2,00 €

L'asterisco seguito da numeri segnala la presenza di alimenti allergeni (in ultima pagina l'elenco dettagliato).

Dolci

Dolci Artigianali

TIRAMISÙ | *1 - 3 - 7 6,00 €

PANNA COTTA | *4 - 7 6,00 €

CREMA CATALANA | *3 - 7 6,00 €

CHEESECAKE CON FRUTTI DI BOSCO | *1 - 4 - 7 7,00 €

TORTA DI MELE SERVITA TIEPIDA CON PANNA MONTATA | *1 - 3 - 7 7,00 €

CROSTATA PERA E CIOCCOLATO SERVITA TIEPIDA CON PANNA MONTATA | *1 - 3 - 7 7,00 €

FRUTTI DI BOSCO 6,00 €

ANANAS 6,00 €

FRUTTA DI STAGIONE 6,00 €

SORBETTO AL LIMONE / AL MANGO AL CUCCHIAIO | *1 - 3 - 6 - 7 - 8 6,00 €

COPERTO 2,00 €

L'asterisco seguito da numeri segnala la presenza di alimenti allergeni (in ultima pagina l'elenco dettagliato).

Allergeni

| Questo simbolo indica che uno più ingredienti potrebbero essere congelati all'origine

"Ai sensi della vigente normativa, tutti i nostri prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce i seguenti allergeni:

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3) UOVA e prodotti a base di uova
- 4) PESCE e prodotti a base di pesce
- 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6) SOIA e prodotti a base di soia
- 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 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 10mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate e alla modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù.

Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche."



www.ristorantealcoltello.it

Via dei Fiordalisi n.1

MILANO

Ingresso da Via Lorenteggio



Tel. +39 02.91570112



Whatsapp +39 327.0333124





CARNE ALLA BRACE

*Carta
dei Vini*

*L'uva scorre per vie segrete dal tralcio
della vigna all'incantesimo del vino.*

*A volte deve stagionare mesi o anni,
ma il suo cammino si compie sempre.*

*E quando apri una bottiglia senti che
lì dentro c'è qualcosa che arriva
da molto lontano, che viene dal sole
e dalla profondità della terra.*

(F.C.)



AL COLTELLO

CARNE ALLA BRACE

VINI AL CALICE

GLERA BRUT - SANMARTINO:

spumante autoctono del colore giallo paglierino scarico.

Profumo fruttato che ricorda in particolare la mela e la frutta a polpa bianca.

In bocca fresco e gradevole al palato.

5,00 €

RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT - ATTEMS:

la ribolla è un vitigno autoctono di freschi aromi con colore giallo paglierino.

In bocca si fa apprezzare per un profilo fruttato e dinamico.

6,00 €

CHIANTI DOCG "CASTIGLIONI" - FRESCOBALDI:

colore rosso intenso, limpido, con riflessi violacei. Al naso prevalgono intense note fruttate di fragole e lampone, che si fondono armoniosamente con sentori floreali.

In bocca equilibrato, vinoso, con finale persistente.

5,00 €

RIPASSO VALPOLICELLA DOC SUPERIORE "SORAIGHE" - BENNATI:

colore rosso intenso. Al naso si nota la frutta matura in particolare ciliegie

su fondo vaniglia, tabacco e cacao. Al palato si sente una buona persistenza.

6,00 €

NEBBIOLO LANGHE DOC - MASSOLINO:

rosso elegante e strutturato delle Langhe, dalla spiccata bevibilità.

Esprime tonalità fresche di violette e frutti rossi. Il sorso è pieno e armonico, di buona intensità.

7,00 €

BOLLICINE

CHAMPAGNE AOC BRUT YELLOW LABEL - VEUVE CLICQUOT PINOT NOIR-PINOT MEUNIER-CHARDONNAY	70,00 €
CHAMPAGNE BISTROTAGE EXTRA BRUT B13 BLAC DE NOIRS - FRANCOISE MARTINOT PINOT NOIR	78,00 €
FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT "ANNAMARIA CLEMENTE" - CA' DEL BOSCO CHARDONNAY-PINOT NERO	136,00 €
FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT "CUVÉE PRESTIGE" - CA' DEL BOSCO CHARDONNAY-PINOT NERO-PINOT BIANCO	50,00 €
FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT "FRANCESCO 1" - UBERTI CHARDONNAY-PINOT BIANCO-PINOT NERO	44,00 €
FRANCIACORTA ROSÉ BRUT DOCG "FRANCESCO 1" - UBERTI CHARDONNAY-PINOT NERO	48,00 €
FRANCIACORTA DOCG DOSAGE ZERO "VINTAGE COLLECTION 2015" - CA' DEL BOSCO CHARDONNAY-PINOT NERO-PINOT BIANCO	70,00 €
FRANCIACORTA SATEN DOCG CUVÉE '61 - BERLUCCHI CHARDONNAY	46,00 €
PROSECCO DI VALDOBBIADENE-CONEGLIANO DOCG BRUT "RUSTICO" - NINO FRANCO GLERA	30,00 €
CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY - SANMARTINO GLERA	26,00 €
SPUMANTE GLERA BRUT - SANMARTINO GLERA	20,00 €

BIANCHI

BLANGÉ ARNEIS DOC - CERETTO ARNEIS	38,00 €
GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE DOC "SELIDA" - CANTINA TRAMIN GEWÜRZTRAMINER	32,00 €
PINOT GRIGIO OLTREPÒ PAVESE DOC - ZANETTI PINOT GRIGIO	18,00 €
RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT - ATTEMS RIBOLLA GIALLA	26,00 €

ROSATI

ALÌE ROSATO DI TOSCANA IGT - TENUTA AMMIRAGLIA FRESCOBALDI SYRAH-VERMENTINO	26,00 €
CALAFURIA ROSATO DEL SALENTO IGT - TORMARESCA ANTINORI NEGROAMARO	26,00 €
"FIVE ROSES" ROSATO DEL SALENTO IGT - LEONE DE CATRIS NEGROAMARO-MALVASIA NERA	26,00 €
"MAREMOSSO" PUGLIA ROSATO VIVACE IGT - TORREVENTO BOMBINO NERO	22,00 €
"ROSA DEI FRATI" CHIARETTO RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC - CA' DEI FRATI GROPPELLO-BARBERA-MARZEMINO	26,00 €

PIEMONTE

BARBARESCO DOCG - PRUNOTTO NEBBIOLO	48,00 €
BARBARESCO DOCG "MARTINENGA" - MERCHESI DI GRESY NEBBIOLO	78,00 €
BARBARESCO DOCG - GAIA NEBBIOLO	260,00 €
BARBERA D'ALBA DOC - PIO CESARE BARBERA	36,00 €
BARBERA DEL MONFERRATO FRIZZANTE DOC "LA MONELLA" - BRAIDA BARBERA	26,00 €
BARBERA D'ASTI DOCG "MONTEBRUNA" - BRAIDA BARBERA	34,00 €
BARBERA D'ASTI DOCG "BRICO DELL'UCCELLONE" - BRAIDA BARBERA	72,00 €
BAROLO DOCG - MASSOLINO NEBBIOLO	46,00 €
BAROLO DOCG - PRUNOTTO NEBBIOLO	60,00 €
BAROLO DOCG - CERETTO NEBBIOLO	74,00 €
BAROLO DOCG "BUSSIA BIO" - CERETTO NEBBIOLO	136,00 €
DOLCETTO D'ALBA DOC "LA TRADIZIONE" - ZANETTI DOLCETTO	18,00 €
DOLCETTO D'ALBA DOC "MOSESCO" - PRUNOTTO DOLCETTO	30,00 €
DOLCETTO D'ALBA DOC "ROSSANA BIO" - CERETTO DOLCETTO	34,00 €
NEBBIOLO LANGHE DOC - MASSOLINO NEBBIOLO	30,00 €
NEBBIOLO LANGHE DOC "OCCHETTI" - PRUNOTTO NEBBIOLO	32,00 €
NEBBIOLO D'ALBA DOC "BERNARDINA" - CERETTO NEBBIOLO	40,00 €
SITO MORESCO LANGHE DOC - GAJA NEBBIOLO-BARBERA-MERLOT	72,00 €

LOMBARDIA

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC FRIZZANTE "LA BRUGHERA" - GIORGI CROATINA-UVA RARA	24,00 €
CORTE DEL LUPO CURTEFRANCA ROSSO DOC - CA' DEL BOSCO MERLOT-CABERNET SAUVIGNON E FRANC	42,00 €
CURTEFRANCA ROSSO DOC - UBERTI CABERNET FRANC-CABERNET SAUVIGNON-MERLOT	26,00 €
RONCHEDONE VINO ROSSO - CA' DEI FRATI MARZEMINO-SANGIOVESE-CABERNET	32,00 €
ROSSO DI VALTELLINA DOC "SAN GREGORIO" - RAINOLDI NEBBIOLO	30,00 €
SFORZATO DI VALTELLINA DOCG - RAINOLDI NEBBIOLO	58,00 €

TRENTINO ALTO ADIGE

MERLOT ALTO ADIGE DOC – FRANZ HAAS MERLOT	46,00 €
PINOT NERO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT “MECZAN” - HOFSTATTER PINOT NERO	32,00 €
PINOT NERO ALTO ADIGE DOC - FRANZ HAAS PINOT NERO	46,00 €
SAN LEONARDO - TENUTA SAN LEONARDO CABERNET SAUVIGNON-CARMENERE-MERLOT	105,00 €
SOFI ROSSO VITIGNI DELLE DOLOMITI IGT – FRANZ HAAS LAGREIN-MERLOT	26,00 €
TERRE DI SAN LEONARDO - TENUTA DI SAN LEONARDO CABERNET SAUVIGNON-CARMENERE-MERLOT	30,00 €

FRIULI

VERTIGO VENEZIA GIULIA IGT - LIVIO FELLUGA MERLOT-CABERNET SAUVIGNON	32,00 €
--	---------

VENETO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG - BENNATI CORVINA-RONDINELLA	42,00 €
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG - ZENATO CORVINA-RONDINELLA-CROATINA	64,00 €
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA DOCG “COSTASERA” - MASI CORVINA-RONDINELLA-OSOLETA	70,00 €
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG “PIETRO DAL CERO” - CA’ DEI FRATI CORVINA-CORVINONE-CROATINA-OSOLETA	80,00 €
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG - BERTANI CORVINA-RONDINELLA	120,00 €
BRADISMO COLLI BERICI CABERNET DOC - INAMA CABERNET-SAUVIGNON-CARMENERE	58,00 €
CARMENERE PIÙ - INAMA CARMENERE-MERLOT	30,00 €
CABERNET FRANC VENETO IGT “CORTE PITORA” - BENNATI CABERNET FRANC	18,00 €
JÉMA - CESARI CORVINA	40,00 €
LA POJA - ALLEGRIANI CORVINA	140,00 €
SECCO-BERTANI ORIGINAL VINTAGE EDITION - BERTANI CORVINA-SANGIOVESE-SYRAH-CABERNET SAUVIGNON	34,00 €
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC - ZENATO CORVINA-RONDINELLA-SANGIOVESE	28,00 €
VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE “RIPASSA” - ZENATO CORVINA-RONDINELLA-SANGIOVESE	38,00 €
VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE “SORAIGHE” - BENNATI CORVINA-RONDINELLA-MOLINARA	26,00 €
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC “TOAR” - MASI CORVINA-OSOLETA-RONDINELLA	32,00 €

LIGURIA

COLLI DI LUNI ROSSO DOC "NICCOLÒ V" - LVNAE BOSONI | SANGIOVESE-MERLOT 32,00 €

EMILIA ROMAGNA

LAMBRUSCO EMILIA IGT FRIZZANTE "OTELLO 1813" – CECI | LAMBRUSCO MAESTRI 26,00 €

TOSCANA

ACHELO CORTONA DOC - LA BRACCESCA ANTINORI | SYRAH 30,00 €

BOLGHERI DOC "IL BRUCIATO" - TENUTA GUADO AL TASSO | CABERNET SAUVIGNON-MERLOT-SYRAH 42,00 €

BOLGHERI DOC "CONT'UGO" - TENUTA GUADO AL TASSO | MERLOT 58,00 €

BOLGHERI DOC "LE SERRE NUOVE"
- TENUTA DELL'ORNELLAIA | MERLOT-CABERNET SAUVIGNON-CABERNET FRANC 68,00 €

BOLGHERI DOC "SASSICAIA" - TENUTA SAN GUIDO | CABERNET SAUVIGNON-CABERNET FRANC 260,00 €

BOLGHERI SUPERIORE DOC "ORNELLAIA"
- TENUTA DELL'ORNELLAIA | CABERNET SAUVIGNON E FRANC-MERLOT 230,00 €

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG "IL GREPPO" - BIONDI SANTI | SANGIOVESE GROSSO 220,00 €

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG "GIOVANNI NERI" - CASANOVA DI NERI | SANGIOVESE 260,00 €

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG - CASANOVA DI NERI | SANGIOVESE 68,00 €

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG - COL D'ORCIA | SANGIOVESE 56,00 €

CHIANTI DOCG "CASTIGLIONI" - FRESCOBALDI | SANGIOVESE-MERLOT 22,00 €

CHIANTI CLASSICO DOCG "PEPPOLI" - ANTINORI | SANGIOVESE-MERLOT-SYRAH 30,00 €

CHIANTI RUFINA RISERVA DOCG "NIPOZZANO VECCHIE VITI"
- FRESCOBALDI | SANGIOVESE-MALVASIA NERA 40,00 €

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG "MARCHESE ANTINORI"
- TENUTA TIGNANELLO | SANGIOVESE-CABERNET 48,00 €

GUIDALBERTO - TENUTA SAN GUIDO | CABERNET SAUVIGNON-MERLOT 64,00 €

LE DIFESE - TENUTA SAN GUIDO | CABERNET SAUVIGNON-SANGIOVESE 46,00 €

LE VOLTE - TENUTA DELL'ORNELLAIA | SANGIOVESE-MERLOT-CABERNET SAUVIGNON 38,00 €

LUCENTE - TENUTA LUCE FRESCOBALDI | MERLOT-SANGIOVESE 42,00 €

LUCE DELLA VITE - TENUTA LUCE FRESCOBALDI | MERLOT-SANGIOVESE 130,00 €

MORELLINO DI SCANSANO DOCG - FATTORIA LE PUPILLE | SANGIOVESE-CILIEGIOLO-ALICANTE 26,00 €

NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG - TENUTA CALIMAIA FRESCOBALDI | SANGIOVESE 36,00 €

POGGIO VALENTE TOSCANA ROSSO IGT - FATTORIA LE PUPILLE SANGIOVESE	46,00 €
PROMIS - CA' MARCANDA GAJA CABERNET SAUVIGNON - MERLOT	58,00 €
ROSSO DI MONTALCINO DOC - COL D'ORCIA SANGIOVESE	32,00 €
ROSSO DI MONTALCINO DOCG - CASANOVA DI NERI SANGIOVESE	42,00 €
TIGNANELLO - ANTINORI SANGIOVESE-CABERNET SAUVIGNON-CABERNET FRANC	130,00 €

MARCHE

CONERO RISERVA DOCG "CÚMARO" - UMANI RONCHI MONTEPULCIANO	36,00 €
LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC "FONTE DEL RE" - UMANI RONCHI LACRIMA	24,00 €
ROSSO CONERO DOC "SERRANO" - UMANI RONCHI MONTEPULCIANO-SANGIOVESE	22,00 €

UMBRIA

MONTEFALCO ROSSO DOC - ARNALDO CAPRAI SANGIOVESE-SAGRANTINO-MERLOT	32,00 €
--	---------

LAZIO

TELLUS SYRAH LAZIO IGT - FALESCO SYRAH	30,00 €
--	---------

ABRUZZO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "LINEA GIANNI" - MASCIARELLI MONTEPULCIANO	26,00 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA "MARINA CVETIC" - MASCIARELLI MONTEPULCIANO	46,00 €

CAMPANIA

AGLIANICO IRPINIA DOC "REDIMORE" - MASTROBERARDINO AGLIANICO	28,00 €
TAURASI RISERVA DOCG "RADICI" - MASTROBERARDINO AGLIANICO	48,00 €

PUGLIA

ANNIVERSARIO 62 PRIMITIVO DI MANDURIA DOP - SAN MARZANO PRIMITIVO	46,00 €
CASTEL DEL MONTE ROSSO RISERVA DOCG "VIGNA PEDALE" - TORREVENTO NERO DI TROIA	28,00 €
COLLEZIONE 50 - SAN MARZANO BACCHE ROSSE TIPICHE DEL SALENTO	36,00 €
LOCONE CASTEL DEL MONTE DOC - TENUTA BOCCA DI LUPO TORMARESCA CABERNET FRANC-CABERNET SAUVIGNON	38,00 €
MASSERIA MAIME - TORMARESCA NEGROAMARO	40,00 €
NERO SALENTO IGT - CONTE ZECCA NEGROAMARO-CABERNET SAUVIGNON	48,00 €

PRIMITIVO NEPRICA PUGLIA IGT - TORMARESCA PRIMITIVO	22,00 €
TALÓ PRIMITIVO DI MANDURIA DOP - SAN MARZANO PRIMITIVO	26,00 €
TORCICODA SALENTO IGT - TORMARESCA PRIMITIVO	32,00 €

SICILIA

MILLE E UNA NOTTE - DONNAFUGATA NERO D'AVOLA - PETIT VERDOT	78,00 €
SHERAZADE SICILIA DOC - DONNAFUGATA NERO D'AVOLA	26,00 €
SUL VULCANO ETNA ROSSO DOC - DONNAFUGATA NERELLO MASCALESE-NERELLO CAPPUCCIO	36,00 €

SARDEGNA

ASSAJÉ - CAPICHERA CARIGNANO	58,00 €
CANNONAU DI SARDEGNA DOC "COSTERA" - ARGIOLOS CANNONAU-BOVAL-CARIGNANO	26,00 €
KOREM ISOLA DEI NURAGHI IGT - ARGIOLOS BOVALE-CARIGNANO-CANNONAU	50,00 €
TURRIGA ISOLA DEI NURAGHI IGT - ARGIOLOS CANNONAU-BOVALE-CARIGNANO-MALVASIA NERA	110,00 €

FORMATI GRANDI ML 1500

BAROLO DOCG - MASSOLINO NEBBIOLO	100,00 €
BOLGHERI DOC "IL BRUCIATO" - TENUTA GUADO AL TASSO CABERNET SAUVIGNON-MERLOT-SYRAH	90,00 €
MORELLINO DI SCANSANO DOCG - FATTORIA LE PUPILLE SANGIOVESE-CILIEGIOLO-ALICANTE	56,00 €
POGGIO VALENTE TOSCANA ROSSO IGT - FATTORIA LE PUPILLE SANGIOVESE	100,00 €
RONCHEDONE VINO ROSSO - CA' DEI FRATI MARZEMINO-SANGIOVESE-CABERNET	70,00 €

FORMATI PICCOLI ML 375

CHIANTI CLASSICO DOCG "PEPPOLI" - ANTINORI SANGIOVESE-MERLOT-SYRAH	22,00 €
CHIANTI DOCG "CASTIGLIONI" - FRESCOBALDI SANGIOVESE-MERLOT	16,00 €
MORELLINO DI SCANSANO DOCG - FATTORIA LE PUPILLE SANGIOVESE-SYRAH	20,00 €
NEBBIOLO LANGHE DOC - MASSOLINO NEBBIOLO	22,00 €
VALPOLICELLA CLASSICO DOC SUPERIORE - ZENATO CORVINA-RONDINELLA	20,00 €

DESSERT

CALICE ML 100 MOSCATO DI PANTELLERIA DOC "KABIR" - DONNAFUGATA	7,00 €
BRACHETTO D'ACQUI DOCG - BRAIDA BRACHETTO	26,00 €
MOSCATO DI PANTELLERIA DOC "KABIR" ML 375 - DONNAFUGATA ZIBIBBO	26,00 €
MOSCATO DI PANTELLERIA DOC "KABIR" ML 700 - DONNAFUGATA ZIBIBBO	38,00 €
PASSITO DI PANTELLERIA DOC ML 500 - PELLEGRINI ZIBIBBO	32,00 €

BIRRE

MAISEL & FRIENDS "STEFAN'S INDIAN ALE" CHIARA 75CL	14,00 €
MAISEL & FRIENDS "JEFF'S BAVARIAN ALE" ROSSA 75CL	14,00 €
MAISEL'S WEISSE ORIGINAL 50CL	6,00 €
MENABREA BIONDA 33CL	5,00 €
ICHNUSA NON FILTRATA 33CL	5,00 €
LANDBIER CHIARA "ORIGINAL" 50CL	6,00 €
LANDBIER AMBRATA "ZWICK'L" 50CL	6,00 €
LANDBIER SCURA "DUNKEL" 50CL	6,00 €

LISTA DISTILLATI

Cognac

COURVOISIER VERY SPECIAL	6,00 €
HENNESSY VERY SPECIAL	6,00 €
LIQUEUR POIRE WILLIAMS & COGNAC	5,00 €

Grappe

DICIOTTO LUNE MARZADRO	5,00 €
LA TRENTINA TRADIZIONALE MARZADRO	4,00 €

Rum

DON PAPA FILIPPINE	6,00 €
DIPLOMATICO VENEZUELA	6,00 €
SANTA TERESA - METODO SOLERA VENEZUELA	7,00 €
ZACAPA 23 GUATEMALA	7,00 €
ZACAPA 23 EDICION NEGRA GUATEMALA	9,00 €
ZACAPA CENTENARIO XO GUATEMALA	12,00 €
ZACAPA ROYAL GUATEMALA	22,00 €

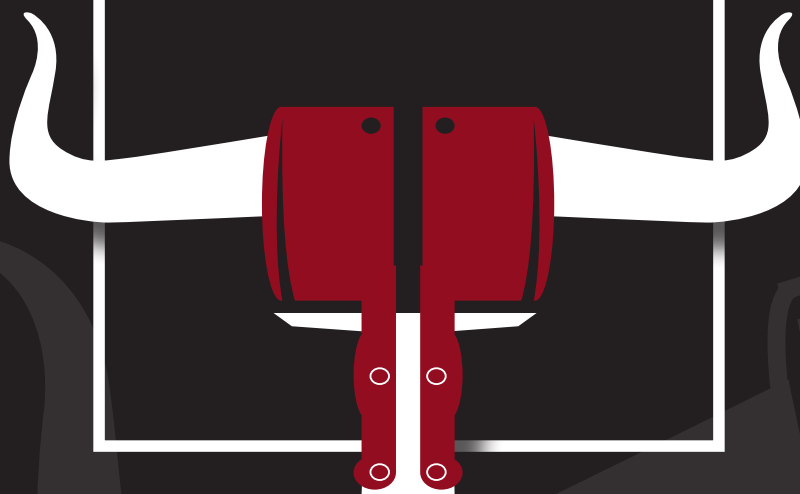
Wiskey

AMARI E LIQUORI CLASSICI NAZIONALI ED ESTERI	da 4,00 €
ABERFLEDY 12 ANNI	6,00 €
CAOL ILA 12 YEARS SCOZIA	6,00 €
GLEN GRANT YEARS 5 SCOZIA	4,00 €
GLENMORANGIE 12 YEARS SCOZIA	6,00 €
JACK DANIEL'S OLD N. 7 U.S.A.	5,00 €
LAPHROAUG 10 YEARS SCOZIA	6,00 €
LAGAVULIN 8 YEARS SCOZIA	8,00 €
LAGAVULIN 16 YEARS SCOZIA	10,00 €
NIKKA WHISKY FROM THE BARREL GIAPPONE	10,00 €
OBAN 14 YEARS SCOZIA	8,00 €
TALISKER STROM SCOZIA	6,00 €



*“Le grandi imprese
non si compiono
da sobrii”*

ALCOLTELLO



www.ristorantealcoltello.it