



08.08.2025

I PIATTI DEL GIORNO

ORECCHIETTE TIEPIDE CON CREMA DI PISELLI, CUBETTATA DI SALMONE FRESCO, DATTERINI GIALLI E ROSSI, LIME E BURRATA FUMÉ 13€

MIX DI CEREALI CON VERDURE FRESCHE SPADELLATE, UOVA SODE E FILETTI DI TONNO 13€
TRANCIO DI SALMONE SU GIARDINO ESTIVO CON FRUTTA FRESCA DI STAGIONE, FINOCCHI, OLIVE E UN CONTORNO A SCELTA. 16€

CARPACCIO CON IL NOSTRO SALMONE FRESCO MARINATO, ROBIOLA, FINOCCHI, ARANCIA, PESCA, OLIVE TAGGIASCHE E VINAGRETTE AGLI AGRUMI. 16€

I NOSTRI CLASSICI

LA CAPRESE DEL QUID CON POMODORI AL FORNO ALLA SICILIANA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PESTO DI BASILICO FRESCO E CROSTINI AI CEREALI 12€

INSALATA ALLA CATALANA CON MAZZANCOLLE, BRASILIANA, DATTERINI, FINOCCHI, FAGIOLINI, OLIVE, CAROTE E ARANCIA 16€

TAGLIATA DI POLLO BIO (Az. Agr. Barison Ivo) ALLA GRIGLIA CON DUE CONTORNI A SCELTA 13€
IL NOSTRO VITELLO TONNATO CON UN CONTORNO A SCELTA* 16 €

CULACCIA DI ROSSI PARMA® E BURRATA 13€

CULACCIA DI ROSSI PARMA® CON DUE CONTORNI A SCELTA* 13€

PIATTO UNICO CON COUS COUS VEGETARIANO, DUE CONTORNI A SCELTA* E BURRATA 13€

TARTARE DI SCOTTONA 150G CIRCA CON DUE CONTORNI A SCELTA** 14€

HAMBURGER DI SCOTTONA 200G CIRCA CON DUE CONTORNI A SCELTA** 13€

FESA TIEPIDA DI TACCHINO AL FORNO CON DUE CONTORNI A SCELTA * 12€

CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO CON DUE CONTORNI A SCELTA* 13€

***CONTORNI**

PATATE AL FORNO, PISELLI, RISO BASMATI, CAROTE GLASSATE ALLA SOIA, CAPONATA AL FORNO, POMODORI AL FORNO ALLA SICILIANA O INSALATINA MISTA

INSALATE

CAESAR SALAD 13€

LATTUGA, POLLO ALLA GRIGLIA, BACON, CROSTINI, SCAGLIE DI STRAVECCHIO E SALSA CAESAR
oppure CON MAZZANCOLLE AL POSTO DEL POLLO 16€

INSALATA COW 12€

MISTICANZA, SFILACCI DI MANZO, DATTERINI E BURRATA

INSALATONA 10€

MISTICANZA, CAROTE, POMODORINI, FINOCCHI, OLIVE, SCAGLIE DI STRAVECCHIO E MOZZARELLA FIOR DI LATTE

INSALATA EDOARDO 13€

INSALATINA, DATTERINI, CAROTE, FINOCCHI, BURRATA, FILETTI DI TONNO, SCAGLIE DI STRAVECCHIO E OLIVE GRECHE

**PRODOTTO A KM 0 MACELLERIA DE GASPARI



BIANCHI

ERBALUCE 4€
PIEMONTE
CHIOSSO

SAUVIGNON 4,5€
BORDEAUX
CHATEAU SURIN

LUGANA 4,5€
LUGANA DOC
MARANGONA

VERMENTINO 4,5€
SARDEGNA
QUARTOMORO

GELSOBIANCO 5€
CAMPANIA
VILLA DORA

RIESLING 5€
MOSELLA – TROCKEN
SELBACH OLSTER

BOLLICINE

CHAMPAGNE 10€
BRUT – JEAN PAUL DEVILLE
75% PINOT NOIR
25% CHARDONNAY

PROSECCO 4€
VALDOBBIADENE DOCG
BRUT – MIOTTO

FRANCIACORTA 6€
CHARDONNAY 65%
PINOT NERO 35%
BRUT- QUATTRO TERRE

CAVA 6€
MACABEU, XAREL-LO,
PARELLADA CUVÉE AZIMUT-
BRUT NATURE FFONTRUBI-
CELLER DE CAN SURIOL

OLTREPO' ROSE' 7€
BRUT NATURE - 100% PINOT
NERO BERTE' E CORDINI

ROSSI

VALPOLICELLA 5€
VALPOLICELLA DOC
PICCOLI

FRAPPATO 4,5 €
SICILIA
BAGLIO DI PIANETTO

GRENACHE/SYRAH 5€
COTEAUX DE NARBONNE
COMPLAZANES

CABERNET FRANC 5€
LOIRA
DRUSSE'

SCHIAVA/LAGREIN 6€
TRENTINO
KELLEREI AICHHOLZ



OUR CLASSICS

ROASTED SLICED VEAL WITH TUNA DRESSING AND ONE SIDES OF YOUR CHOICE* 16€

GRILLED FLANK STEAK (SORANA'S BEEF) AND TWO SIDES OF YOUR CHOICE* 15€

SLICED CHICKEN BREAST WITH TWO SIDES OF YOUR CHOICE* 13€

BEEF TARTARE GR. 150 APPROX (SCOTTONA'S BEEF) AND TWO SIDES OF YOUR CHOICE* 14€
VEGETARIAN DISH WITH COUS COUS, TWO SIDES OF YOUR CHOICE* AND BUFALA CHEESE 12€

GRILLED VEAL BURGER GR.180 APPROX WITH TWO SIDES OF YOUR CHOICE* 14€

GRILLED BEEF BURGER GR. 200 APPROX AND TWO SIDES OF YOUR CHOICE* 13€

SLICED OVEN ROASTED TURKEY AND TWO SIDES OF YOUR CHOICE* 12€

BLACK ANGUS CARPACCIO WITH TWO SIDES OF YOUR CHOICE* 12€

***SIDES**

OVEN ROASTED POTATOES, PEAS, SOY GLAZED CARROTS, BASMATI RICE, BAKED TOMATOES,
BAKED CAPONATA

OR

MIXED LEAF SALAD

SALADS

CAESAR SALAD 12€

LETTUCE, GRILLED CHICKEN, BACON, STRAVECCHIO CHEESE SHAVINGS, CROUTONS AND
CAESAR DRESSING

COW SALAD 12€

MIXED LEAF SALAD, PULLED DRIED BEEF, CHERRY TOMATOES AND BURRATA CHEESE

INSALATONA 10€

MIXED LEAF SALAD, CARROTS, CHERRY TOMATOES, FENNEL, OLIVES, STRAVECCHIO CHEESE
SHAVINGS AND MOZZARELLA

EDOARDO'S SALAD 13€

MIXED LEAF SALAD, CARROTS, CHERRY TOMATOES, FENNEL, GREEK OLIVES, STRAVECCHIO
CHEESE SHAVINGS, TUNA FILLETS AND BURRATA CHEESE

For any information on ingredients and allergens, please ask our staff for the appropriate documentation.