



VINI AL CALICE

Bolle

Franciacorta Satén DOCG Carpe Diem s.a. – Bonfadini
100% Chardonnay, Vol. 12%, almeno 24 mesi sui lieviti, barricato. – Lombardia

€ 10,00/45,50

Maleventum IGT - Brut s.a. - La Fortezza
100% Falanghina del Sannio spumantizzata Vol. 12% - Campania

€ 6,00/24,00

Vini Bianchi

Elle, Fiano di Avellino DOCG 2022 – Laura De Vito
100% Fiano di Avellino, Vol. 13 %, Blend di tre cru differenti - Campania

€ 9,00/40,00

Moscato del Molise (secco), DOC 2022 – Marta Rosa
100% Moscato giallo, Vol. 14 % - Molise

€ 7,00/30,00

S.K. Riesling Kabinett Trocken 2022 – Sybille Kuntz
100% Riesling Renano della Mosella, Vol. 12%, Biologico e Vegan free

€ 9,00/41,00

Souvignon Blanc DOC 2023 – Weingut P. Soelva
100% Sauvignon Blanc, Vol. 13,5 %, - Lago di Caldaro Alto Adige

€ 9,00/38,50

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Mount Conner {3,7} (vegetariano) € 5,00
Flan di broccoli con fonduta di crema al formaggio

Scarligna Merluss {4,5,7} € 6,50
Baccalà mantecato come da tipica ricetta veneziana di nostra produzione

Cork Incidente in Paradiso {1,3,7} (vegetariano) € 10,00
Panettoncino artigianale di Ninni's cake farcito con scarola, olive nere, pinoli, uva passa e crema di fagioli cannellini aromatizzata

Mar d'Alpe {1,4} € 6,00
Crostino con lardo, alici del mar Cantabrico e miele di fiori di rosmarino

Cork Gonzaga {1,3,7} € 10,00
Panettoncino artigianale di Ninni's cake farcito con crema di zucca, taleggio e pancetta

Polp Fiction {7,14} € 8,00
Polpo cotto a bassa temperatura su letto di purea di patate, piselli e menta



VINI AL CALICE

Vini Rosati

Rosagreen, Valtenesi DOC 2023 – Pasini San Giovanni
100% Gropello, Vol 12% - Lombardia

€ 7,00/30,00

Vini Rossi

Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese DOC 2023 – Bruno Verdi
Croatina 60%, Barbera 25%, Uva Rara 15%, Vol. 15% - Lombardia

€ 6,00/24,50

Fradiles, Mandrolisai DOC 2022 – Cantina Fradiles
(Percentuali variabili) Bovale Sardo (Muristellu), Cannonau, Monica, altri autoctoni, Vol. 14% - Sardegna

€ 7,00/29,00

Husar, Dolomiti IGT 2019 – De Tarczal
100% Marzemino, Vol. 13,5% - Uve sovrarmature - Trentino

€ 9,00/36,50

Il Secondo, Dolomiti IGT 2021 – Weingut P. Soelva
60% Merlot, 35% Cabernet Franc, 5% Lagrein, Vol. 14% - Alto Adige

€ 8,00/32,00

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Smoke on the water {1,4,7}

Parmigiana di alici con alici impanate, passata di pomodoro e provola fresca affumicata

€ 6,50

Cork In Flames {1,3,7} (piccante)

Panettoncino artigianale di Ninni's cake farcito con Gorgonzola DOP, 'nduja e composta di fichi extra.

€ 10,00

Tartufo 88 {1,7} (vegetariano)

Caciocavallo Silano DOP sciolto con tartufo nero servito in terrina

€ 8,00

Don Giovanni {8}

Carne Salada con mele e noci

€ 7,00

Cork Vojvoda {1,3,7,9,10} (Speziato)

Panettoncino artigianale di Ninni's cake farcito con gulasch

€ 11,00



TAGLIERI

VINI AL CALICE

Franciacorta Satén DOCG Carpe Diem s.a. – Bonfadini
100% Chardonnay, Vol. 12%, almeno 24 mesi sui lieviti, barricato. – Lombardia

€ 10,00/45,50

Fradiles, Mandrolisai DOC 2022 – Cantina Frariles
(Percentuali variabili) Bovale Sardo (Muristellu), Cannonau, Monica, altri autoctoni, Vol. 14% - Sardegna

€ 7,00/29,00

Elle, Fiano di Avellino DOCG 2022 – Laura De Vito
100% Fiano di Avellino, Vol. 13 %, Blend di tre cru differenti - Campania

€ 9,00/40,00

Husar, Dolomiti IGT 2019 – De Tarczal
100% Marzemino, Vol. 13,5% - Uve sovrarmaturate - Trentino

€ 9,00/36,50

Chiedi al Sommelier

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Salumi misti {1,9} (Consigliato per 2 persone) €27,00
Mortadella, Coppa al vino, Pancetta arrotolata, Salame nostrano, Salame Rosa, Crudo San Daniele 18mesi, Giardiniera

Formaggi misti {7} € 14,00
Robiola di Roccaverano, Asiago DOP, Casera DOP, Comtè, Pecorino dei templari, Pecorino affumicato, Crema di cipolle e brandy, Crema di peperone e zenzero

Green Deal {7,9} (Vegetariano) € 18,00
Sbuffi, Zucca e cardoncelli, Zuppa di fagioli piattelle, Ciambotta, 'Mbatanella e Giardiniera

Degustazione TMW {1,3,7,9} (Consigliato per 3/4 persone) € 39,00
Fumedok (Crudo San Daniele Affumicato), Salame di Varzi, Prosciutto crudo di Parma, Salsiccia piccante, Mortadella, Lardo, Scamorza, Robiola di capra a crosta fiorita, Pecorino affumicato, Comtè, Ciambotta, Giardiniera

De Gustibus {1,7,9} € 14,00
Tagliere con solo salume o un salume e un formaggio a tua scelta

DESSERT

VINI AL CALICE

Il Longhino - Ramandolo DOCG, s.a. - Dario Coos
100% Verduzzo, Vol. 13,5%, Friuli

€ 7,00/30,50

Cocre, Montefalco Sagrantino DOCG, 2018 - Romanelli
100% Sagrantino di Montefalco Passito, Vol. 14,5%, Umbria

€ 9,00/40,50

Respiro Primordiale, Terre Siciliane IGP, s.a. - Soffio sulle isole
Passito di Malvasia delle Lipari dell'isola di Vulcano, Vol. 13%, Sicilia

€ 10,00/45,00

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Panettone Artigianale Ninni's Cake {1,3,7} € 7,00
Panettone tradizionale prodotto da Nanni'2 Cake medaglia d'argento al campionato mondiale "The Best Panettone of the world" 2022 e 2023

Torta al Cioccolato {1,6,7,8} € 7,00
Friabile torta al cioccolato Guayaquil e sale Maldon

Tiramisù {3,7} € 6,00
Classico tiramisù artigianale prodotto da noi



B.Y.O.B. {BRING YOUR OWN BOTTLE}

Guarda la lavagna alla sinistra del banco e scegli la tua bottiglia nella lista B.Y.O.B. anche se pensi di non poterla terminare al tavolo, non ti preoccupare, te la tappiamo e potrai portarla a casa per terminarla

TAPPA...MI

Vuoi degustare un vino diverso dalla proposta in miscita? Fatti consigliare dal sommelier! (Quanto costa? € 15,00 oltre il prezzo di cartellino)

LEGENDA ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi

SERVIZIO E COPERTO € 2,00



BIBITE TOMARCHIO

Le bibite Tomarchio nascono dalla rivisitazione delle ricette di un tempo regalando dei prodotti dal sapore autentico che richiamano la loro terra d'origine

Aranciata Linea Deliziosa & Autentica	€ 3,50
Chinotto Linea Deliziosa & Autentica	€ 3,50
Aranciata Linea Deliziosa & Autentica	€ 3,50
Gassosa Linea Deliziosa & Autentica	€ 3,50
Cedrata Linea Deliziosa & Autentica	€ 3,50
Mandarino Verde Linea Deliziosa & Autentica	€ 3,50
Tonica Linea Deliziosa & Autentica	€ 3,50
The Limone & Mandarino BIO	€ 4,00
The Verde & Zagara BIO	€ 4,00

BIBITE TOMARCHIO

Acqua Gassata Filette 470 ml	€ 2,50
Acqua Naturale Filette 470 ml	€ 2,50