





La nostra DRINK LIST

ANTONIO MERITAVA DI PIÙ Euro 9,00
Rum bianco, rum scuro, passion fruit,
lime, agave

MONTE MULE Euro 9,00
Amaro Montenegro, lime, ginger beer

OPPI'S Euro 9,00
Distillato Giapponese "MIZU", Cointreau,
Amaro Fragrante, limone, more

RISTRETTO Euro 9,00
Rum "Angostura Tamboo", bitter Campari,
liquore Borghetti, sciroppo all'arancia, lime

SIESTA Euro 9,00
Mezcal reposado, triple sec, orange bitter,
passion fruit, lime, crusta di sale

... AL CINEMA Euro 9,00
Gin "Primo", liquore alla nocciola, Cocoa bitter,
sciroppo popcorn, lime

QUESTA NON È IBIZA Euro 9,00
Bitter "Berto", Gin "Costiera", liquore al
mandarino, lime, zucchero, soda al pompelmo

SEI STATA TU ? Euro 9,00
Gin infuso al lampone, Vermuth bianco Calabro,
bitter Campari

Selezione Jungle Spriz

SPRITZ VENEZIANO Euro 6,00
Select, prosecco, soda, servito con oliva

SPRITZ DEL CONTADINO Euro 6,00
Bitter Rabbit, prosecco, soda,
servito con carota essiccata

SPRITZ FLOREALE Euro 6,00
Liquore uva fragola, prosecco, soda,
servito con more e lamponi



BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. Bisol (Veneto)

Bottiglia **Euro 25,00**
Calice **Euro 5,50**

Ribolla spumantizzata Sinefinis (Collio sloveno)

Bottiglia **Euro 32,00**
Calice **Euro 6,00**

Metodo classico Rose Sloveno Sinefinis (Collio sloveno)

Bottiglia **Euro 32,00**
Calice **Euro 6,00**

Alta Langa Cantina Fontanafredda (Piemonte)

Bottiglia **Euro 33,00**
Calice **Euro 6,50**

Franciacorta Brut Marchesi Antinori (Lombardia)

Bottiglia **Euro 34,00**
Calice **Euro 7,00**

Franciacorta Blanc de Blanc Marchesi Antinori (Lombardia)

Bottiglia **Euro 38,00**
Calice **Euro 7,50**

Franciacorta Rosè Marchesi Antinori (Lombardia)

Bottiglia **Euro 38,00**
Calice **Euro 7,50**

Trento D.O.C. Terra dell'Orso (Trentino)

Bottiglia **Euro 40,00**
Calice **Euro 7,00**

Trento D.O.C. Etyssa Cuvée nr. 8 Extra Brut Etyssa (Trentino)

Bottiglia **Euro 45,00**
Calice **Euro 8,00**

Trento D.O.C. Ferrari Perlè F.lli Lunelli (Trentino)

Bottiglia **Euro 45,00**
Calice **Euro 8,00**

Trento D.O.C. Giulio Ferrari Bottiglia **Euro 180,00**

Metodo Classico Brut Tasca D'Almerita (Sicilia)

Bottiglia **Euro 34,00**
Calice **Euro 7,00**

Metodo Classico Nature Cà Rovere (Veneto)

Bottiglia **Euro 34,00**
Calice **Euro 7,00**

Metodo Classico Extra Brut Armonia Ruiz De Cardenas (Lombardia)

Bottiglia **Euro 33,00**
Calice **Euro 6,50**

Blanc De Noir La Tunella (Friuli)

Bottiglia **Euro 33,00**
Calice **Euro 6,50**

CHAMPAGNE

Perrier Jouet Grand Brut - Chardonnay (Francia)

Bottiglia **Euro 65,00**
Calice **Euro 10,00**

Giraud Esprite Brut - Pinot noir (Francia)

Bottiglia **Euro 65,00**
Calice **Euro 10,00**

Orban - 100% Pinot Meunier (Francia)

Bottiglia **Euro 65,00**
Calice **Euro 10,00**

Jean Velute Premiere Temps 100% Chardonnay (Francia)

Bottiglia **Euro 65,00**
Calice **Euro 10,00**

Taitinger Cuvée Prestige 60% Pinot noir e Mounier (Francia)

Bottiglia **Euro 65,00**
Calice **Euro 10,00**

Belle Epoque Bottiglia **Euro 220,00**



VINI BIANCHI

Ribolla Gialla

Az. La Tunella (Friuli)
Bottiglia **Euro 28,00**
Calice **Euro 6,00**

Friulano

Az. La Tunella (Friuli)
Bottiglia **Euro 28,00**
Calice **Euro 6,00**

Gewürztraminer

Nalles & Margreid (A. Adige)
Bottiglia **Euro 30,00**
Calice **Euro 6,50**

Sauvignon

Maso Cantanghel (A. Adige)
Bottiglia **Euro 28,00**
Calice **Euro 6,00**

Kerner

Nalles & Margreid (A. Adige)
Bottiglia **Euro 30,00**
Calice **Euro 6,50**

Riesling tedesco

Dr. Bürklin-Wolf (Germania)
Bottiglia **Euro 34,00**
Calice **Euro 7,00**

Lugana D.O.C.

Az. Ottella (Lombardia)
Bottiglia **Euro 28,00**
Calice **Euro 6,00**

Passerina

Az. Ciccio Zaccagnini (Marche)
Bottiglia **Euro 28,00**
Calice **Euro 6,00**

Falanghina

Az. M. Berardino (Campania)
Bottiglia **Euro 26,00**
Calice **Euro 5,00**

Chardonnay

Az. Tormaresca (Puglia)
Bottiglia **Euro 28,00**
Calice **Euro 6,00**

Etna bianco

Az. Tasca D'Almerita (Sicilia)
Bottiglia **Euro 34,00**
Calice **Euro 7,00**

Pinot grigio

Maso Cantanghel (A. Adige)
Bottiglia **Euro 28,00**
Calice **Euro 6,00**



VINI ROSSI

Sangiovese di Predappio "Notturmo"

Drei Dona (Emilia)

Bottiglia **Euro 28,00**

Calice **Euro 6,00**

Valpolicella Ripasso torbe

Cantina di Negrar (Veneto)

Bottiglia **Euro 28,00**

Calice **Euro 6,00**

Etna Rosso Ghiaia Nera

Tasca D'Almerita (Sicilia)

Bottiglia **Euro 30,00**

Calice **Euro 7,00**

Lagrein

S. Michele Appiano (A. Adige)

Bottiglia **Euro 28,00**

Calice **Euro 6,00**

Barbera

Az. Prunotto (Piemonte)

Bottiglia **Euro 34,00**

Calice **Euro 7,00**

Bolgheri Rosso Yanta

Tenuta sette cieli (Toscana)

Bottiglia **Euro 34,00**

Calice **Euro 7,00**

Rosso di Montefalco Zigurat

Tenute Lunelli (Umbria)

Bottiglia **Euro 28,00**

Calice **Euro 6,00**

Amarone della Valpolicella

Cantina di Negrar (Veneto)

Bottiglia **Euro 40,00**

Calice **Euro 8,00**

Barolo

Cantine Fontanafredda (Piemonte)

Bottiglia **Euro 40,00**

Calice **Euro 8,00**

Pinot nero

S. Michele Appiano (A. Adige)

Bottiglia **Euro 34,00**

Calice **Euro 7,00**

Rosso Montepulciano

Az. Patrizia Cencioni (Toscana)

Bottiglia **Euro 34,00**

Calice **Euro 7,00**

Primitivo Torcicoda

Az. Tormaresca (Puglia)

Bottiglia **Euro 32,00**

Calice **Euro 6,00**

Aglianico del Vulture

Az. Mastroberardino (Campania)

Bottiglia **Euro 28,00**

Calice **Euro 6,00**

Monte Pulciano D.O.C.G.

Az. Zaccagnini (Abruzzo)

Bottiglia **Euro 28,00**

Calice **Euro 6,00**



VINI DOLCI

Moscato d'Asti

Azienda Fontanafredda (Piemonte)

Bottiglia **Euro 28,00**

Calice **Euro 6,00**

Passito "bio" Kaloro

(Puglia)

Bottiglia **Euro 28,00**

Calice **Euro 6,00**



BIRRE ALLA SPINA

Krönenburg Bionda

0,2 cl Euro 3,50

0,4 cl Euro 6,00

Weiss Beer

0,2 cl Euro 3,50

0,4 cl Euro 6,00

BIRRE IN BOTTIGLIA ARTIGIANALI

Hitakino artigianale giapponese bianca

0,33 cl Euro 6,00

Abbondio Blonde Ale

0,33 cl Euro 6,00

Abbondio Rossa

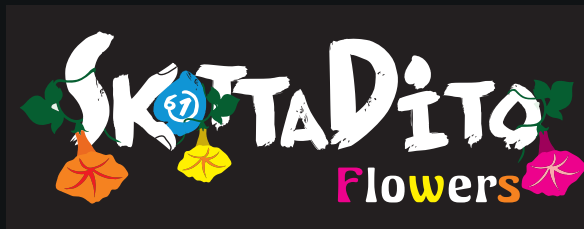
0,33 cl Euro 6,00

Big Wave Golden Ale Australia

0,355 cl Euro 6,00

Hanalei Island Ipa Australia

0,33 cl € 6,00



LA NOSTRA CUCINA





Tagliere nostrano	€ 15,00
Prosciutto affumicato, salame ferrarese, speck, bresaola e piada	
Tortino di zucca	€ 12,00
Flan di zucca, crema di parmigiano e aceto balsamico	
Sashimi di salmone affumicato	€ 18,00
Guacamole, pomodori confit, germogli e crostone caldo	
Cappelletto ferrarese parmigiano e pepe	€ 15,00
Cappellaccio di Zucca	€ 16,00
Al ragù	
Tagliatella di pasta fresca	€ 16,00
Con ragù di coniglio e castagne	
Tagliata di fassona in padella	€ 20,00
Servita con patate al forno	
Burger di Black Angus	€ 14,00
Carne 220 gr., bacon, cheddar, pomodoro, insalata, salse, servito con patate al forno	
	
Burrata	€ 12,00
con ratatouille di verdure	
Battuta di scottona	€ 18,00
Battuta alla carbonara, salsa al peperoncino e guancia croccante	
Guancia di Fassona	€ 20,00
Cabernet, liquirizia e carote baby	



[CONDIVIDI](#)



Taglierino D'Osvaldo e grana	€ 9,00
Polpette miste di Fassona  GLUTEN FREE	€ 11,00
Patate al forno  GLUTEN FREE	€ 4,50
Pizza pala con Bufala, pomodoro, alici del Cantabrico	€ 12,00
Crostone alla mediterranea con pomodorini, origano, olive e capperi	€ 9,00
Puccia salentina 1 con Pulled Pork - 1 con Salmone	€ 10,00
Arrosticini di Black Angus (nr. 6 pz)	€ 10,00

DOLCI

Tenerina con spuma di mascarpone	€ 6,50
Spuma di yogurt con frutta fresca in osmosi	€ 7,00
Sfera Rochè con gelato alla nocciola, passion fruit, caramello mou.	€ 7,00
Creoso al pistacchio, lamponi crumble, spuma di latte alla vaniglia	€ 7,00
Boom tiepido con gelato alla stracciatella artigianale	€ 7,00



Via Boccaleone, 26
44121 FERRARA
CHIUSO IL LUNEDÌ E MARTEDÌ

Contatti:

Andrea: 366 68.07.094
Ghedo: 347 25.73.033

