

## Per Cominciare...

### La Cruda

Battuta al coltello di scottona dry aged,  
olio, sale e pepe con cialde di mais e julienne di cetrioli (10)  
€ 16

Abbinamento consigliato: 🍷 Valpoolesela, Az. Agricola Manara - Valpooicella Classico DOC

### Sorpresa di Vitello

Filetto di Vitello cbt, salsa Tonnata, frutto del Capperò,  
gel alla Mela Verde, polvere di Pomodoro (3-4)  
€ 15

Abbinamento consigliato: 🍷 Ser Matteo, Podere Virginiolo - Supertuscan IGT

### Oveto in campagna

Agretti, Fiori di Zucca, Oveto di montagna cbt, finta maionese alle erbe (3)  
€ 13

Abbinamento consigliato: 🍷 Conchiglia, Az. Agricola Citari - Lugana DOC

### I Culurgionis

Gnocchi chiusi a mano ripieni di pecorino e menta, salsa di pomodoro e basilico (7-9)  
€ 14

Abbinamento consigliato: 🍷 Les Elements, Domaine Bo Geyl, Pinot Grigio d'Alsazia

## Per Continuare...

### Puntine di maiale

Costine di maiale del Trentino alla griglia con patate e pomodorini arrosto  
€ 18

Abbinamento consigliato: 🍷 Pezza della Chiesa, Masseria Cicella  
Primitivo di Manduria Riserva IGP

### Diaframma

Diaframma di Scottona grigliato, crema di Patate all'Olio evo al Rosmarino (7)  
€ 24

Abbinamento consigliato: 🍷 Guido Manara, Az. Agr. Manara - Rosso Veneto IGP

### L'Hamburger Primefood

Pan Bretzel da lievito madre, Insalata, Pomodoro, 200gr Scottona Dry Aged,  
Formaggio Silano fondente, Bacon croccante, Cipolla di Tropea caramellata.  
Con patate novelle arrostate (1)

€ 18

Abbinamento consigliato: 🍷 Boigin Saffron Silvio Carta GIN & TONIC Herbal Limestone

## Dalla Griglia

Consigliati in abbinamento con vini  
"per continuare" o Top Selection

### Scottona Dry Aged Selezione Primefood

#### La Fiorentina

Bistecca con l'osso di filetto e controfiletto di scottona  
Primefood 40 gg dry aged  
€ 7,50 / hg

#### La Livornese

Costata con l'osso di scottona Primefood 40 gg dry aged  
€ 7 / hg

#### Tomahawk

Bistecca in costola intera di scottona Primefood 40 gg dry aged  
€ 8 / hg

#### Tagliata

300gr Tagliata di scottona Primefood  
€ 30

### Selezione di Wagyu

#### Wagyu

Costata/Fiorentina con l'osso di pura razza Wagyu 60 gg dry aged  
€ 13,50 / hg

#### Tagliata di Wagyu

300gr Tagliata di Reale di pura razza Wagyu  
€ 49

Per apprezzare il valore di queste preziose carni è importante rispettare  
il grado di cottura ottimale di ciascuna di esse.

PER QUESTO NON VI VERRÀ CHIESTO IL GRADO DI COTTURA DESIDERATO.

In caso di esigenze particolari riguardo alla cottura,  
lasciatevi consigliare dal nostro staff il piatto più adatto.

## Bistro Experience

(minimo 2 persone)  
70€/persona

Calice di Bollicine "prima di cominciare"

🍷 Morus, Mori Colli Zugna - Trento DOC Brut millesimato 2015

### Benvenuto della cucina

Calice di Vino "per cominciare"

🍷 Valpoolesela, Az. Agricola Manara - Valpooicella Classico DOC

### Antipasto

#### La Cruda

Calice di vino "per continuare"

🍷 Madruzzo, Az. Agricola Pravis, Pinot Nero

### 1kg Costata di Scottona Dry Aged da condividere

### Contorno

Calice di vino da Dessert

🍷 Vin Santo Toscano, Marchesi Frescobaldi

### Cantucci tradizionali fatti in casa da bagnare del vino dolce

## Bistro Experience Premium

(minimo 2 persone)  
100€/persona

Calice di Bollicine "prima di cominciare"

🍷 Champagne Castelnaud Brut

### Benvenuto della cucina

Calice di Vino "per cominciare"

🍷 Ser Matteo, Podere Virginiolo - Supertuscan IGT

### Antipasto

#### La Cruda

Calice di vino "per continuare" - Glass of wine "to proceed":

🍷 Amarone, Liston al Sole - Amarone della Valpooicella DOCC

### 1kg Costata di Wagyu Dry Aged da condividere

### Contorno

Calice di vino da Dessert - Glass of Dessert Wine:

🍷 Vino Santo Trentino DOC, Cantina di Toblino

### Cantucci tradizionali fatti in casa da bagnare nel vino dolce

## Bollicine

### Prima di cominciare

#### CHAMPAGNE

Castelnaud - Brut Réserve  
🍷 €60 🍷 €10

#### TRENTO DOC

Morus, Mori Colli Zugna - Brut Millesimato 2015  
🍷 €39 🍷 €7

#### FRANCIACORTA

Bredasole, Flli Ferrari - Satèn Brut  
🍷 €39 🍷 €7

#### PROSECCO

Radise, Cantina San Martino - Spumante Millesimato 2019  
🍷 €16 🍷 €3

## Wine

### Per cominciare

Valpoolesela, Azienda Agricola Manara Valpooicella classico DOC, 12,5% vol.  
🍷 22€ 🍷 4,5€

Ser Matteo, Podere Virginiolo Supertuscan IGP, 14% vol.  
🍷 32€ 🍷 6,50€

Tareni, Cantine Pellegrino Marsala Syrah IGT, 14% vol.  
🍷 22€ 🍷 4,5€

Frutos, Azienda Vinicola Gostolai Cannonau di Sardegna Nepente DOC, 14,5% vol.  
🍷 28€ 🍷 6€

Conchiglia, Az. Agricola Citari Lugana DOC 13,5%  
🍷 25€ 🍷 5€

### Per continuare

🍷 Local Madruzzo, Az. Agricola Pravis Pinot Nero, 13% vol.  
🍷 36€

Primitivo, Masseria Cicella Salento Primitivo IGP, vol  
🍷 28€

Pepe Nero, Masseria Cicella Primitivo di Manduria DOP, 16% vol.  
🍷 36€

Las, Cantina Toblino Lagrein Trentino DOC 13,5% vol.  
🍷 40€

🍷 Traminer Aromatico, Cantina San Martino Friuli DOC Grave 13% Vol.  
🍷 26€

## Riccardo Top selection Wine

I vini di questa Top Selection  
vengono serviti anche al calice con Coravin

Amarone, Liston al Sole San Pietro in C.  
Amarone della Valpooicella DOCC 2015, 15% vol.  
🍷 54€ 🍷 12€

Guido Manara, Az. Agricola Manara Rosso Veneto IGP, 16% vol.  
🍷 68€ 🍷 14€

Pezza della Chiesa, Masseria Cicella Primitivo di Manduria riserva IGP  
🍷 48€ 🍷 10€

D'annunzio, Azienda Vinicola Gostolai  
Cannonau di Sardegna Nepente di Oliena DOC Riserva 2012, 14% vol.  
🍷 48€ 🍷 10€

Le Serre Nuove, Tenuta Ornellaia Bolgheri Rosso DOC, 14,5% vol.  
🍷 110€ 🍷 20€

Lès Elements, Domaine Bott Geyl Pinot Grigio d'Alsazia, 13% vol.  
🍷 55€ 🍷 12€

## Dessert

### Vini Dolci

Cantucci tradizionali da bagnare nel vino dolce  
Cookies to be soaked in sweet wine 🍷 3€

Vin Santo Toscano, Marchesi Frescobaldi, 16% vol. 🍷 5€

🍷 Vino Santo Trentino DOC, Cantina Toblino, 14% vol. 🍷 12€

"Su Gucciu" Cannonau Passito, Isola dei Nuraghi Rosso Dolce IGT, 14,5% vol. 10€

## Amari e Liquori

🍷 Kaiserfost, Distillerie Valentini Trento 32% 6€

Jefferson, Vecchio Magazzino Doganale 30% 6€

Proibito, Folletto Val di Ledro 30% 6€

Abracadabra, Liquirizia Vecchio Magazzino Doganale 25% 6€

Bergamotto, Family Heritage Calabria 32% 5€

## Grappe

Gentile, Grappa aromatica di Moscato affinata in botti di rovere  
Distillatori Rossi d'Angera 4€

Ambra, grappa di Dolcetto, Barbera e Nosiola, invecchiata 12 mesi in legni diversi  
Distillatori Rossi d'Angera 6€

## Gin & Tonic

Bombay Sapphire & Tonic Water 8€

### Premium 10€

Hendrix & Indian Fever Tree

Dutch Courage Apple & Med. Fever Tree

Los Apostoles & Mediterranean Fever Tree

Tanqueray Sevilla & 1724 Tonic

### Extra Premium 12€

Oxley & Indian Fever Tree

Tanqueray Lovage & Indian Fever Tree

Bobby's & Mediterranean Fever Tree

🍷 Vento & 1724 Tonic

209 & 1724 Tonic

Gil Torbato & Indian Fever Tree

Malfy Rosa & 1724



## To begin with...

### La Cruda

Hand cut raw heifer beef,  
olive oil, salt and pepper with crispy corn chips and julienne of cucumber (10)  
€ 16

Suggested pairing: 🍷 Valpoolesela, Az. Agricola Manara - Valpolicella Classico DOC

### Sorpresa di Vitello

Veal fillet, Tuna sauce, fruit of the Caper,  
Green Apple gel, Tomatoe powder (3-4)  
€ 15

Suggested pairing: 🍷 Ser Matteo, Podere Virginiolo - Supertuscan IGT

### Oveto in campagna

Agretti, Pumpkin Flower, Slow Cooked Egg, fake mayo (3)  
€ 13

Suggested pairing: 🍷 Conchiglia, Az. Agricola Citari - Lugana DOC

### Culurgionis

Sardinian ravioli filled with Mint Potatoes and Pecorino cheese,  
Tomato Sauce and Baseel (7-9)  
€ 14

Suggested pairing: 🍷 Les Elements, Domaine Bo Geyl, Pinot Grigio d' Alsazia

## To proceed...

### Puntine di maiale

Grilled pork ribs, roasted cherry tomatoes and potatoes  
€ 18

Suggested pairing: 🍷 Pezza della Chiesa, Masseria Cicella Primitivo di Manduria Riserva IGP

### Diaframma

Grilled Heifer Skirt Steak, Potatoes cream with Rosemary Olive Oil (7)  
€ 24

Suggested pairing: 🍷 Guido Manara, Az. Agr. Manara - Rosso Veneto IGP

### Hamburger Primefood

Bretzel Bun, Salad, Tomatoes, 200gr Dry Aged Beef, stringy Cheese, crispy Bacon,  
caramelized Onions. With roasted new potatoes (1)

€ 18

Suggested pairing: 🍷 Boigin Saffron Silvio Carta GIN & TONIC Herbal Limestone

## From the grill

Suggested pairing: with wines  
"to begin with" or Top Selection

### Primefood Dry Aged heifer selection

#### La Fiorentina

T-Bone Steak of heifer beef 40 days dry aged  
€ 7,50 / hg

#### La Livornese

Bone in Rib eye Steak of heifer beef 40 days dry aged  
€ 7 / hg

#### Tomahawk

Full bone in steak of heifer 40 days dry aged  
€ 8 / hg

#### Tagliata

300gr heifer beef cutted steak  
€ 30

### Wagyu selection

#### Wagyu

Bone in Rib Eye/T-bone Steak  
of full blood Wagyu 60 days dry aged  
€ 13,50 / hg

#### Tagliata di Wagyu

300gr Denver Steak of full blood Wagyu  
€ 49

In order to appreciate these special meat, it is recommended to respect  
the right degree of cooking of each cut.

THAT'S WHY WE WON'T ASK YOU YOUR PREFERRED LEVEL OF DONENESS.

## Bistro Experience

(at least 2 persons)  
70€/person

Sparklig Wine "before beginning"

🍷 Morus, Mori Colli Zugna - Trento DOC Brut millesimato 2015

### Welcome by the Kitchen

Glass of wine "to begin with"

🍷 Valpoolesela, Az. Agricola Manara - Valpolicella Classico DOC

### Starter

#### La Cruda

Glass of wine "to proceed"

🍷 Madruzzo, Az. Agricola Pravis, Pinot Nero

1kg Dry Aged Beef Bone in Rib Eye Steak to share

### Side

Glass of Dessert wine

🍷 Vin Santo Toscano, Marchesi Frescobaldi

Home made traditional Cookies to be soaked in sweet wine

## Bistro Experience Premium

(at least 2 persons)  
110€/person

Sparklig Wine "before beginning"

🍷 Champagne Castelnau Brut

### Welcome by the Kitchen

Glass of wine "to begin with"

🍷 Ser Matteo, Podere Virginiolo - Supertuscan IGT

### Starter

#### La Cruda

Glass of wine "to proceed"

🍷 Amarone, Liston al Sole - Amarone della Valpolicella DOCG

1kg Dry Aged Bone in Rib Eye Steak of Wagyu to share

### Side

Glass of Dessert Wine

🍷 Vino Santo Trentino DOC, Cantina di Toblino

Home made traditional Cookies to be soaked in sweet wine

## Bollicine

Sparkling Wine - Before Beginning

### CHAMPAGNE

Castelnau - Brut Réserve  
🍷 €60 🍷 €10

### TRENTO DOC

Morus, Mori Colli Zugna - Brut Millesimato 2015  
🍷 €39 🍷 €7

### FRANCIACORTA

Bredasole, Flli Ferrari - Satèn Brut  
🍷 €39 🍷 €7

### PROSECCO

Radise, Cantina San Martino - Spumante Millesimato 2019  
🍷 €16 🍷 €3

## Wine

To begin with

Valpoolesela, Azienda Agricola Manara Valpolicella classico DOC, 12,5% vol.  
🍷 22€ 🍷 4,5€

Ser Matteo, Podere Virginiolo Supertuscan IGP, 14% vol.  
🍷 32€ 🍷 6,50€

Tareni, Cantina Pellegrino Marsala Syrah IGT, 14% vol.  
🍷 22€ 🍷 4,5€

Frutos, Azienda Vinicola Gostolai Cannonau di Sardegna Nepente DOC, 14,5% vol.  
🍷 28€ 🍷 6€

Conchiglia, Az. Agricola Citari Lugana DOC 13,5%  
🍷 25€ 🍷 5€

To proceed

🍷 Local Madruzzo, Az. Agricola Pravis Pinot Nero, 13% vol.  
🍷 36€

Primitivo, Masseria Cicella Salento Primitivo IGP, vol  
🍷 28€

Pepe Nero, Masseria Cicella Primitivo di Manduria DOP, 16% vol.  
🍷 36€

Las, Cantina Toblino Lagrein Trentino DOC 13,5% vol.  
🍷 40€

🍷 Traminer Aromatico, Cantina San Martino Friuli DOC Grave 13% Vol.  
🍷 26€

## Riccardo Top selection Wine

All these wines are served by the glass too though the use of Coravin

Amarone, Liston al Sole San Pietro in C.  
Amarone della Valpolicella DOCG 2015, 15% vol.  
🍷 54€ 🍷 12€

Guido Manara, Az. Agricola Manara Rosso Veneto IGP, 16% vol.  
🍷 68€ 🍷 14€

Pezza della Chiesa, Masseria Cicella Primitivo di Manduria riserva IGP  
🍷 48€ 🍷 10€

D'annunzio, Azienda Vinicola Gostolai  
Cannonau di Sardegna Nepente di Oliena DOC Riserva 2012, 14% vol.  
🍷 48€ 🍷 10€

Le Serre Nuove, Tenuta Ornellaia Bolgheri Rosso DOC, 14,5% vol.  
🍷 110€ 🍷 20€

Lès Elements, Domaine Bott Geyl Pinot Grigio d'Alsazia, 13% vol.  
🍷 55€ 🍷 12€

## Dessert

Sweet Wine

Cantucci tradizionali da bagnare nel vino dolce  
Cookies to be soaked in sweet wine 🍷 3€

Vin Santo Toscano, Marchesi Frescobaldi, 16% vol. 🍷 5€

🍷 Vino Santo Trentino DOC, Cantina Toblino, 14% vol. 🍷 12€

"Su Gucciu" Cannonau Passito, Isola dei Nuraghi Rosso Dolce IGT, 14,5% vol. 🍷 10€

## Amari e Liquori

Bitter and spirits

🍷 Kaiserfost, Distillerie Valentini Trento 32% 6€

Jefferson, Vecchio Magazzino Doganale 30% 6€

Proibito, Folletto Val di Ledro 30% 6€

Abracadabra, Liquirizia Vecchio Magazzino Doganale 25% 6€

Bergamotto, Family Heritage Calabria 32% 5€

## Grappe

Gentile, Grappa aromatica di Moscato affinata in botti di rovere  
Distillatori Rossi d'Angera 4€

Ambrata, grappa di Dolcetto, Barbera e Nosiola, invecchiata 12 mesi in legni diversi  
Distillatori Rossi d'Angera 6€

## Gin & Tonic

Bombay Sapphire & Tonic Water 8€

Premium 10€

Extra Premium 12€

Hendrix & Indian Fever Tree

Oxley & Indian Fever Tree

Dutch Courage Apple & Med. Fever Tree

Tanqueray Lovage & Indian Fever Tree

Los Apostoles & Mediterranean Fever Tree

Bobby's & Mediterranean Fever Tree

Tanqueray Sevilla & 1724 Tonic

🍷 Vento & 1724 Tonic

209 & 1724 Tonic

Gil Torbato & Indian Fever Tree

Malfy Rosa & 1724