



CONOSCI LO CHEF GIACINTO

Cocktail di gamberi ⁽²⁾	€ 13
Salmonc affumicato con salsa di maracuja e pistacchi croccanti ^(4,8)	€ 13
Carpaccio di manzo ai tre parmigiani	€ 13
Petto d'oca affumicato con sedano rapa ⁽⁹⁾	€ 13
<hr/>	
Crema di fave e cicoria fresca ^(9,13)	€ 12
Trofie con gamberi e radicchio ^(1,2)	€ 14
Tagliatelle con manzo scottato, funghi e aceto balsamico ^(1,3)	€ 13
Linguine al pomodoro fasciate con prosciutto crudo e scaglie di caciocavallo ^(1,7)	€ 13
Calamarata con ragù di seppia allo zafferano e olive liguri ^(1,14)	€ 14
<hr/>	
Calamari alla griglia su zucchine marinate ⁽¹⁴⁾	€ 19
Filetto di branzino con sedano bianco, riso soffiato e pomodorini a bassa temperatura ^(4,9)	€ 20
Costicine di agnello con radicchio sott'olio ^(7,9)	€ 20
Tagliata di roast beef di manzo con rucola e grana ⁽⁷⁾	€ 20
<hr/>	
Patate al forno	€3,5
Zucchine trifolate	€3,5
Spianci	€3,5

* in formula HB disponibile con supplemento di € 5,00



MEET CHEF GIACINTO

Shrimp cocktail ⁽²⁾	€ 13
Smoked salmon with passion fruit sauce and crunchy pistachios ^(4.8)	€ 13
Beef carpaccio with three parmesan	€ 13
Smoked goose breast with celeriac ⁽⁹⁾	€ 13
<hr/>	
Broad bean cream and fresh chicory ^(9,13)	€ 12
Trofie with prawns and radicchio ^(1.2)	€ 14
Tagliatelle with seared beef, mushrooms and balsamic vinegar ^(1.3)	€ 13
Tomato linguine wrapped with raw ham and caciocavallo cheese ^(1.7)	€ 13
Calamarata with saffron cuttlefish ragout and Ligurian olives ^(1.14)	€ 14
<hr/>	
Grilled squid on marinated zucchini ⁽¹⁴⁾	€ 19
Sea bass fillet with white celery, puffed rice and low temperature cherry tomatoes ^(4.9)	€ 20
Lamb chops with radicchio in oil (7.9)	€ 20
Sliced roast-beef steak with rocket and parmesan ⁽⁷⁾	€ 20
<hr/>	
Baked potatoes	€3,5
Sautéed Zucchini	€3,5
Spinach	€3,5

* in hb formula available with extra € 5,00



GLI SNACK

HAMBURGER 220 gr

con pomodoro a fette, insalata con pane, maionese e patatine fritte
(1,3,5,6,7,11)

€ 15

CHEESE BURGER 220 gr

con pomodoro a fette, insalata, formaggio con pane, maionese e patatine fritte (1,3,5,6,7,11)

€ 15

VEGAN BURGER di quinoa e semi di lino

con fette di pomodoro, insalata, pane, maionese e patatine fritte (1,3,5,6,7,9,11)

€ 15

SALMON BURGER con fette di pomodoro, insalata, pane,

maionese e patatine fritte (1,3,4,5,6,7,11)

€ 15

ALETTE DI POLLO alla paprica dolce con patatine fritte (1,3,5,7)

€ 12

LE INSALATONE

CAESAR SALAD

Insalata, pomodoro, petto di pollo, scaglie di grana, salsa caesar e crostini di pane all'olio (1,3,6,7)

€ 15

GRECA

Insalata, pomodoro, cetriolo, olive nere e formaggio feta (7)

€ 15

RICCA

Insalata, pomodoro, mozzarelline, tonno, mais e olive (2,4)

€ 15

CREATIVA

Insalata, pomodoro, salmone affumicato, finocchio croccante, olio al limone (4)

€ 15

BOSCHIVA

Insalata, funghi champignon, noci, parmigiano croccante, pancetta, glassa di aceto balsamico (5,7)

€ 15



LE POKE BOWL

POKE SALMONE AFFUMICATO

Riso basmati, alga wakame, avocado, mango, edamame, ravanello, cetriolo, semi di sesamo, maionese al wasabi ^(3,4,6,11)

€ 15

POKE GAMBERI

Riso basmati, alga wakame, avocado, mango, edamame, ravanello, cetriolo, semi di sesamo, maionese al wasabi ^(2,3,4,6,11)

€ 15

POKE TONNO

Riso basmati, alga wakame, avocado, mango, edamame, ravanello, cetriolo, semi di sesamo, maionese al wasabi ^(3,4,6,11)

€ 15



DOLCI & FRUTTA

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO CON FRUTTI DI BOSCO (1,3,6,7,8)	€ 6	CHEESECAKE ALLE FRAGOLE (1,3,7,8)	€ 6
TIRAMISU CLASSICO (1,3,6,7,8)	€ 5	PANNA COTTA (1,3,6,7,8)	€ 5
TAGLIATA DI ANANAS (8)	€ 5		

DRINK & BIBITE

ACQUA 0,65 naturale o gasata	€ 3,50	BIBITA 0,33 coca cola, fanta, sprite, the alla pesca o al limone	€ 3,50
BIRRA BIONDA MEDIA	€ 5	BIRRA ROSSA MEDIA	€ 5,50
BIRRA BIONDA PICCOLA	€ 3,50	BIRRA ROSSA PICCOLA	€ 4

ALLERGENI

ALLERGENS

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati
8. Frutta e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.

- 1. Cereals containing gluten and derivates*
 - 2. Crustaceans and derivates*
 - 3. Eggs and derivates*
 - 4. Fish and derivates*
 - 5. Peanut and derivates*
 - 6. Soybean and derivates*
 - 7. Milk and derivates*
 - 8. Nuts and derivates*
 - 9. Celery and derivates*
 - 10. Mustard and derivates*
 - 11. Sesame seeds and derivates*
 - 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentration above 10mg/kg or mg/l as SO₂*
 - 13. Lupin and derivates*
 - 14. Molluscs and derivates*
-

mover
bar & restaurant

“

Vino pazzo che suole spingere anche l'uomo molto saggio
a intonare una canzone e a ridere di gusto,

e lo manda su a danzare, e lascia sfuggire qualche parola
che era meglio tacere.

”

OMERO

VINI ALLA MESCITA

WINES BY THE GLASS

Prosecco DOCG di Valdobbiadene Extra Dry S/A | Costaruel

Prosecco DOCG di Valdobbiadene Extra Dry S/A | Costaruel

🍷 € 4,00

Prosecco DOCG di Valdobbiadene Brut 2020 | Bisol

Prosecco DOCG di Valdobbiadene Brut 2017 | Bisol

🍷 € 4,00

Chardonnay IGT | Le Rive

Chardonnay IGT | Le Rive

🍷 € 3,50

Pinot Grigio DOC | Le Rive

Pinot Grigio DOC | Le Rive

🍷 € 3,50

Incrocio Manzoni IGT 2018 | Cecchetto

Incrocio Manzoni IGT 2018 | Cecchetto

🍷 € 4,00

Soave "Terrelunghe" | Vicentini

Soave "Terrelunghe" | Vicentini

🍷 € 4,00

Gewurztraminer DOC | Malojer

Gewurztraminer DOC | Malojer

🍷 € 5,00



Valpolicella DOC | Villabella

Valpolicella DOC | Villabella

🍷 € 4,00

Merlot DOC S/A | Le Rive

Merlot DOC S/A | Le Rive

🍷 € 3,50

Cabernet Sauvignon | Cecchetto

Cabernet Sauvignon | Cecchetto

🍷 € 4,00

Pinot Nero BLAUBURGUNDER DOC | Malojer

Moscato d'Asti DOCG | Saracco

🍷 € 6,00

Chianti Classico DOCG | Ottomani

Moscato d'Asti DOCG | Saracco

🍷 € 5,00

Bardolino Chiaretto classico DOC | Cesari

Bardolino Chiaretto classico DOC | Cesari

🍷 € 4,00

Rosato del Salento | Varvaglione

Rosato del Salento | Varvaglione

🍷 € 4,00

Moscato d'Asti DOCG | Prunotto

Moscato d'Asti DOCG | Saracco

🍷 € 5,00

Pedro Ximenex Don PX | Toro Albalà | 6 cl

Pedro Ximenex Don PX | Toro Albalà | 6 cl

🍷 € 6,00



BOLLICINE

SPARKLING WINES

Prosecco Superiore Extra Dry DOCG S/A | Costaruel | Veneto

Vitigni/*Grapes* Glera

🍷 € 21,00

Prosecco Superiore Brut DOCG 2017 | Bisol | Veneto

Vitigni/*Grapes* Glera

🍷 € 24,00

Spumante Brut Perlé Trento DOC 2009 | Ferrari | Trentino

Vitigni/*Grapes* Chardonnay

🍷 € 40,00

Miolo Franciacorta Brut 2019 | Villa Crespia | Lombardia

Vitigni/*Grapes* Chardonnay

🍷 € 35,00



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

Champagne Brut Cuvée Saint Pétersburg S/A | Veuve Clicquot Ponsardin | Reims - Francia

Vitigni/Grapes Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

 € 70,00

Champagne Brut Special Cuvée S/A | Bollinger | Ay - Francia

Vitigni/Grapes Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

 € 95,00

Champagne Brut Dom Perignon 2002 | Moët & Chandon | Epernay - Francia

Vitigni/Grapes Chardonnay, Pinot Nero

 € 185,00



VINI BIANCHI

WHITE WINES

Soave "Terrelunghe" DOC | Vicentini | Veneto



Vitigni/Grapes 70% Garganega, 30% Trebbiano di Soave

 € 19,00

Soave Classico DOC | Pieropan | Veneto

Vitigni/Grapes 85% Garganega, 15% Trebbiano di Soave

 € 25,00

Chardonnay | Casa Roma | Veneto

Vitigni/Grapes Chardonnay

 € 18,00

Incrocio Manzoni | Cecchetto | Veneto

Vitigni/Grapes Manzoni Bianco

 € 18,00

Pinot Grigio DOC | Le Rive | Veneto

Vitigni/Grapes Pinot Grigio

 € 18,00

Lugana DOC 2017 | Villabella | Veneto

Vitigni/Grapes 90% Trebbiano di Lugana, 10% Chardonnay

 € 25,00

Ribolla Gialla DOC | Zorzettig | Friuli Venezia Giulia

Vitigni/Grapes Ribolla Gialla

 € 22,00



Sauvignon DOC Collio | Drius | Friuli Venezia Giulia

Vitigni/Grapes Sauvignon

 € 27,00

Gewurztraminer DOC | Malojer | Alto Adige

Vitigni/Grapes Gewurztraminer

 € 25,00

VINI ROSÉ

ROSÉ WINES

Bardolino Chiaretto Classico DOC | Cesari | Veneto

Vitigni/Grapes 65% Corvina, 15% Rondinella, 20% Negrara-Rossig

 € 19,00

Rosato Del Salento IGP | Varvaglione | Puglia

Vitigni/Grapes 100% Negroamaro

 € 19,00



VINI ROSSI

RED WINES

Valpolicella Classico DOC | Villabella | Veneto

Vitigni/*Grapes* Corvina, Rondinella, Corvinone

€ 21,00

Amarone della Valpolicella Classico DOCG | Zenato | Veneto

Vitigni/*Grapes* Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina

€ 75,00

Cabernet Sauvigno | Cecchetto | Veneto

Vitigni/*Grapes* Cabernet Sauvignon

€ 18,00

Carmenere Cabernet Franc | Cecchetto | Veneto

Vitigni/*Grapes* Cabernet Franc

€ 18,00

Merlot S/A | Le Rive | Veneto

Vitigni/*Grapes* Merlot

€ 18,00

Merlot DOC Isonzo | Mario Drius | Friuli Venezia Giulia

Vitigni/*Grapes* Merlot

€ 27,00

Pinot Nero DOC BLAUBURGUNDER | Malojer | Alto Adige

Vitigni/*Grapes* Pinot Nero

€ 28,00

Chianti Classico DOCG | Ottomani | Toscana

Vitigni/*Grapes* 100% Sangiovese

€ 25,00

