



MENÙ DI VENERDÌ 20 FEBBRAIO 2026

DAL BANCO GASTRONOMIA

CROSTACEI, POLPO E FRUTTI DI MARE

5706	ARAGOSTA REALE GUARNITA IN GELATINA	HG	38,00
5709	ARAGOSTA REALE GUARNITA AL NATURALE	HG	45,00
7675	BABY ARAGOSTE IN SALSA COCKTAIL	HG	36,00
7676	BABY ARAGOSTE AL VAPORE	HG	58,00
3094	GAMBERI IN SALSA COCKTAIL	HG	15,50
3240	SEMIFREDDO AL SALMONE, TONNO E GRANCHIO	HG	12,90
3045	COZZE OLIO E LIMONE	HG	5,25
3173	POLPO OLIO E LIMONE	HG	17,90
3120	INSALATA DI FRUTTI DI MARE	HG	11,80

PESCE

2289	FILETTI DI ACCIUGA DEL MAR CANTABRICO IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	HG	26,50
3076	FILETTI DI SOGLIOLA OLIO E LIMONE	HG	26,40
3250	STORIONE OLIO E LIMONE	HG	20,80
3215	SALMONE GUARNITO IN GELATINA	HG	9,50

VITELLO TONNATO E INSALATA RUSSA

3290	VITELLO TONNATO	HG	5,40
3117	INSALATA RUSSA	HG	4,00
3282	INVOLTINO DI PROSCIUTTO CON INSALATA RUSSA	HG	4,80
3285	UOVA DI QUAGLIA IN SALSA	HG	5,80
3116	INSALATA DI SEDANO RAPA	HG	3,90

I PATÉ DI PECK

3155	PATÉ PECK	HG	8,30
3161	PATERINI CON FEGATO OCA E TARTUFO	HG	13,90

LUMACHE E CARNI IN GELATINA

3130	LUMACHE BOURGUIGNONNE	PZ	4,50
3118	INSALATA DI NERVETTI	HG	3,90
3220	SAVOIARDA OLIO E ACETO	HG	4,90
3105	GELATINATI ASSORTITI	HG	7,40



MENÙ DI VENERDÌ 20 FEBBRAIO 2026

3175	POLLO LESSATO IN GELATINA	HG	4,80
TARTINE E SALATINI			
3275	FLUTES AL BASILICO	HG	9,00
5560	FLUTES AL POMODORO SECCO	HG	9,00
6106	FLUTES ALLE OLIVE	HG	9,00
1359	FLUTES TRADIZIONALI	HG	9,00
3263	TARTINE GASTRONOMICHE ASSORTITE	PZ	5,00
3264	TARTINE GASTRONOMICHE AL CAVIALE	PZ	10,00
3196	SALATINI ASSORTITI	HG	6,30
SOTT'OLI E SOTT'ACETI			
3384	OLIVE AL MARTELLO	HG	3,60
3380	FUNGHI PORCINI ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	HG	20,80
3381	FUNGHI PORCINI TAGLIATI IN INSALATA	HG	12,20
2868	GIARDINIERA DI VERDURE PECK	HG	4,65

DAL BANCO TAVOLA CALDA

ANTIPASTI

2010	MONDEGHILI	HG	4,80
4691	OLIVE ALL'ASCOLANA	HG	5,50
2104	ARANCINO DI RISO ALLA MOZZARELLA	PZ	3,80
3274	ARANCINO DI RISO AL RAGU'	PZ	3,80
7030	CROCCHETTE DI PATATE	HG	2,95

PRIMI

2080	LASAGNE ALLA BOLOGNESE	HG	3,70
2085	CRESPILLE CON CARCIOFI ALLA MAGGIORANA	HG	4,60
6530	RAVIOLI DI BURRATA POMODORINI, ACCIUGHE E OLIVE	HG	4,70
	TAGGIASCHE		
4848	TORTELLINI DI CARNE AL POMODORO	HG	4,10
2090	PAELLA VALENCIANA	HG	7,50
2144	RISO AL SALTO	HG	3,95
2127	RISO PILAF AL NATURALE	HG	1,60



MENÙ DI VENERDÌ 20 FEBBRAIO 2026

6970	RISO VENERE CON CALAMARI ALLO ZAFFERANO, FAVE E POMODORO CANDITO	HG	5,50
2135	RISO PILAF CON FRUTTI DI MARE	HG	4,90
2110	DIAVOLINI DI PASTA CON SALMONE AFFUMICATO E GAMBERI	HG	6,90
2532	SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI E RAGU' DI VERDURE	HG	7,00
7408	ZUPPA DI FAGIOLI CANNELLINI CON CEREALI E COSTE COLORATE	HG	3,00
5273	ZUPPA DI LEGUMI E CEREALI CON VERDURA	HG	3,15
2107	PASTA E FAGIOLI	HG	2,65
2087	MINISTRONE DI VERDURE CON RISO	HG	2,65
894	CANNELLONI CON RICOTTA E SPINACI	HG	3,80

SECONDI DI CARNE

4664	MEDAGLIONI DI FILETTO DI VITELLO CON CARCIOFI E PATATE RATTE	HG	10,30
7147	POLLO AL CURRY	HG	4,65
8216	TRIPPA ALLA MILANESE PECK	HG	4,00
7715	GUANCIA DI VITELLO AL PORTO	HG	9,00
8340	POLPETTE DI VITELLO CON CARCIOFI	HG	6,80
2508	COTOLETTA DI VITELLO ALLA MIL. CON OSSO	HG	11,00
2509	COTOLETTE DI MAIALE ALLA MILANESE	HG	6,30
2466	NOCE DI VITELLO ARROSTO	HG	8,80
2526	FILETTO DI BOVINO ADULTO IN CROSTA	HG	10,50
2708	ROASTBEEF DI BOVINO ADULTO	HG	10,40
2223	ARROSTO FARCITO DI MAIALE PECK (GIRARROSTO)	HG	4,80
2222	PUNTA DI VITELLO (GIRARROSTO)	HG	6,50
5616	POLLO ALLO SPIEDO (girarrosto)	HG	3,20
5617	POLLO ALLA DIAVOLA (girarrosto)	HG	3,20

SECONDI DI PESCE

7781	BACCALA' MANTECATO ALLA VENEZIANA CON POLENTA	HG	8,00
6263	BRANZINO CON CRUDITA' DI VERDURE	HG	16,50
2421	INSALATA DI SALMONE AL VAPORE CON VERDURE	HG	9,90
2399	MERLUZZO ALLA LIVORNESE	HG	9,20
2443	ZUPPA DI PESCE DEL MEDITERRANEO	HG	12,00
4639	ALICI FRITTE	HG	9,00



MENÙ DI VENERDÌ 20 FEBBRAIO 2026

2397	CALAMARI FRITTI	HG	12,00
2392	GAMBERI FRITTI	HG	12,00

DAL BANCO TAVOLA CALDA

CONTORNI

7139	FLAN AI CARCIOFI	HG	4,70
------	------------------	----	------

DAL BANCO TAVOLA CALDA

CONTORNI

2857	BUDINO DI PARMIGIANO	HG	4,40
2571	INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO E CAROTE	HG	3,20
2940	VERDURE LESSATE	HG	2,90
7491	BROCCOLO FIOGLIO SALTATO	HG	3,50
2427	CIME DI RAPA ALL'OLIO E PEPERONCINO	HG	3,00
7824	INSALATA DI PUNTARELLE LIMONE, ACCIUGHE E CROSTINI DI PANE	HG	4,50
2900	PEPERONATA PECK	HG	3,00
2115	POLENTA	HG	1,65
2963	CATALOGNA ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	HG	3,20
2949	ZUCCHINE TRIFOLATE	HG	4,20
2811	AGRETTI ALL'OLIO SCALOGNO E POMODORO	HG	5,50
6320	PATATE NOVELLE ARROSTO	HG	3,50
7028	TORTINO DI PATATE	HG	3,50
7029	PATATE AL FORNO	HG	2,65
7027	PURÈ DI PATATE	HG	2,35
2892	PATATE ALLA BOULANGERE	HG	2,65
2880	PARMIGIANA DI MELANZANE	HG	3,90
2881	INVOLTINI DI MELANZANE CON VERDURE	HG	4,20
2874	LENTICCHIE IN UMIDO	HG	3,50

DAL BANCO PASTA FRESCA

PASTA RIPIENA



MENÙ DI VENERDÌ 20 FEBBRAIO 2026

2263	RAVIOLI DI MARE AL PROFUMO DI LIMONE	HG	6,60
4276	TORTELLINI DI CARNE PECK	HG	5,25
4277	RAVIOLI DI CARNE PECK	HG	4,25
7031	RAVIOLI DI CULATELLO	HG	6,30
3442	RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI	HG	4,75
3461	RAVIOLI DI ZUCCA	HG	4,20
943	RAVIOLI DI CARCIOFI	HG	7,40
2520	RAVIOLI DI BORRAGINE	HG	4,75
8386	CASONSEI ALL'AMPEZZANA	HG	4,50
3423	RAVIOLI DI PARMIGIANO REGGIANO	HG	4,75
3445	RAVIOLI ALLA VALDOSTANA	HG	4,20
2569	RAVIOLI CACIO E PEPE	HG	4,20
3432	RAVIOLI DI BURRATA	HG	6,30
6312	RAVIOLI AL SALMONE SELVAGGIO	HG	7,40

PASTA LISCIA

3403	FETTUCCINE INTEGRALI	HG	2,20
3410	PASTA FRESCA AI TUORLI D'UOVO	HG	1,65

GNOCCHI

7026	GNOCCHI DI PATATE	HG	1,55
------	-------------------	----	------

DAL BANCO PANE

PIZZA E FOCACCIA

2552	FOCACCIA TRADIZIONALE	HG	2,95
------	-----------------------	----	------

DAL BANCO PASTICCERIA

MONOPORZIONI

7544	CHEESE CAKE CON MANGO - COPPETTA	PZ	10,00
7545	CRÈME CARAMEL	PZ	5,50
7546	MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI - COPPETTA	PZ	9,00
7549	TIRAMISÙ - COPPETTA	PZ	9,00
6334	TIRAMISÙ - MONOPORZIONE	PZ	9,00



MENÙ DI VENERDÌ 20 FEBBRAIO 2026

7550	TORTA FRUTTI ROSSI SPECIAL - MONOPORZIONE	PZ	10,00
------	---	----	-------

DOLCI E TORTE DA FORNO

4401	SFOGLIATA ALLE MELE	HG	4,00
1841	TORTA SBRISOLONA	HG	5,00
1456	CROSTATA CON CONFETTURA DI ALBICOCCA	HG	3,80
1806	CROSTATA CON CONFETTURA DI LAMPONE	HG	3,80
1360	PLUMCAKE ALL'ARANCIA 330 G	PZ	12,00
2773	TORTA SOFFICE DI MELE	HG	3,80

TORTE FRESCHE

8189	CHEESE CAKE ALLA ROBIOLA	HG	5,00
8307	CHEESE CAKE ALLA ROBIOLA E MANDARINO	HG	5,00
8191	PLUM CAKE AL CIOCCOLATO (senza farina di frumento)	PZ	12,00
8187	STREUSEL PERE E GIANDUIA	HG	5,00
7423	TORTA CAPRESE	HG	5,00
1824	TORTA TIRAMISU'	HG	5,00
1805	CROSTATA DI FRUTTA FRESCA	HG	5,00
1832	TORTA MORBIDA AI FRUTTI DI BOSCO	HG	5,00
1835	TORTA MORBIDA ALLE FRAGOLINE	HG	8,00

GELATI, PICCOLA PASTICCERIA E PRALINE

1455	PRALINE ASSORTITE	HG	13,20
1331	BISCOTTINI - FROLLINI DOLCI	HG	5,50
1320	GELATI E SORBETTI	HG	3,00

FRUTTA SECCA

4621	ANACARDI SALATI AL CURRY	HG	5,00
2208	MANDORLE SGUSCIATE SALATE	HG	5,80
1171	MANDORLE TOSTATE	HG	4,80

DAL BANCO PASTICCERIA

MACARON

8223	MACARON AL CIOCCOLATO DEL PERÙ	PZ	3,50
8224	MACARON AL LAMPONE	PZ	3,50



MENÙ DI VENERDÌ 20 FEBBRAIO 2026

8225	MACARON AL LIMONE DI AMALFI	PZ	3,50
8226	MACARON AL PISTACCHIO	PZ	3,50
8228	MACARON AL TIRAMISU	PZ	3,50
8227	MACARON ALLA VANIGLIA	PZ	3,50
8229	MACARON ALLO YOGURT AI FRUTTI DI BOSCO	PZ	3,50
8222	MACARON VEGANO AL CARAMELLO E BURRO DI ARACHIDI	PZ	3,50

DALL'ENOTECA

SPUMANTI

E_26180	140° PECK METODO CLASSICO PAS DOSÈ 2019 PECK	PZ	58,00
E_23873	CHAMPAGNE CUVÉE ST. PÉTERSBOURG VEUVE CLICQUOT	PZ	49,00
E_26137	FRANCIACORTA ALMA ASSEMBLAGE EXTRA BRUT BELLAVISTA	PZ	38,00
E_26605	FRANCIACORTA BERLUCCHI '61 NATURE BERLUCCHI	PZ	36,00
E_26603	FRANCIACORTA BERLUCCHI '61 NATURE ROSÈ BERLUCCHI	PZ	50,00
E_23508	FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE EDIZIONE PECK CA' DEL BOSCO	PZ	35,00
E_25199	FRANCIACORTA MILLESIMATO PAS OPERÈ 2018 BELLAVISTA	PZ	65,00
E_26134	FRANCIACORTA MILLESIMATO TEATRO ALLA SCALA BRUT 2020 BELLAVISTA	PZ	42,00
E_25536	FRANCIACORTA RISERVA PALAZZO LANA EXTREME 2013 BERLUCCHI	PZ	95,00
E_25547	GIULIO FERRARI BRUT RIS. 2012 FERRARI	PZ	190,00
E_25721	GIULIO FERRARI TRENTO BRUT RISERVA 2015 FERRARI	PZ	170,00
E_25690	LEONIA POMINO BRUT 2021 FRESCOBALDI	PZ	25,00
E_25922	POUILLY FUISSE HERITAGE 2020 THIBERT	PZ	55,00
E_25184	PROSECCO VALDOBBIADENE 2023 PECK	PZ	20,00
E_25187	TRENTO MILLESIMATO PERLÉ 2018 FERRARI	PZ	44,00
E_26228	TRENTO MILLESIMATO PERLÉ ROSÉ 2018 FERRARI	PZ	58,00

BIANCHI

E_26847	ALTO ADIGE PINOT GRIGIO 2024 GIRLAN	PZ	15,00
E_26719	CASTELLO POMINO CHARDONNAY RISERVA BENEFIZIO 2023 FRESCOBALDI	PZ	40,00
E_26831	EDDA BIANCO SALENTO 2023 SAN MARZANO	PZ	20,00
E_25995	GORGONA BIANCO 2023 FRESCOBALDI	PZ	79,00



MENÙ DI VENERDÌ 20 FEBBRAIO 2026

E_26798	VERMENTINO FOSSO DI CORSANO 2024 TEREZUOLA	PZ	22,00
---------	--	----	-------

ROSSI

E_25886	BOURGOGNE PINOT NOIR 2022 FOREY	PZ	50,00
---------	---------------------------------	----	-------

E_26725	BRUNELLO CASTELGIOCONDO 2020 FRESCOBALDI	PZ	38,00
---------	--	----	-------

E_24098	CHIANTI RUFINA NIPOZZANO VECCHIE VITI 2021	PZ	19,00
---------	--	----	-------

FRESCOBALDI

E_26281	DOLCETTO D' ALBA 2023 PIRA	PZ	14,00
---------	----------------------------	----	-------

E_26173	ETNA ROSSO 2022 PIETRADOLCE	PZ	28,00
---------	-----------------------------	----	-------

E_26102	LUCENTE 2022 FRESCOBALDI	PZ	25,00
---------	--------------------------	----	-------

DOLCI

E_25598	CANELLI DOCG MOSCATO 2023 PECK	PZ	16,00
---------	--------------------------------	----	-------

E_26226	MUFFATO DELLA SALA 2022 50 CL. ANTINORI	PZ	55,00
---------	---	----	-------

E_25239	VINSANTO SANTA CRISTINA 2020 37,5 CL.	PZ	20,00
---------	---------------------------------------	----	-------

ROSATI

E_27034	ALIE ROSÈ AMMIRAGLIA 2024 FRESCOBALDI	PZ	16,00
---------	---------------------------------------	----	-------

E_26598	TRAMART ROSE DI PRIMITIVO 2024 SAN MARZANO	PZ	14,00
---------	--	----	-------