

la nostra cantina

VINI ROSSI

Red Wine

“Triacca” Valtellina

Sassella	26,00
Inferno	26,00
Grumello	26,00

“Prevostini” Valtellina Superiore

Garof	32,00
Marena	35,00
La Crus	45,00
Sommarovina	45,00
Corte di Cama	55,00

“Puglia”

Primitivo di Manduria	32,00
Negroamaro	28,00
Primitivo DOP Marpione	50,00

“Sicilia”

Amira Nero D’Avola	32,00
--------------------	-------

“Toscana”

Morellino di Scansano	32,00
Brunello di Montalcino	50,00

“Veneto”

Amarone della Valpolicella	70,00
----------------------------	-------

“Piemonte”

Chianti Classico	35,00
Barolo Castelletto	80,00

“Abruzzo”

Montepulciano	27,00
---------------	-------

VINI BIANCHI

White Wine

Gewurztraminer	30,00
Pecorino	27,00
Passerina	27,00
Muller Turgau	25,00
Falaghina	25,00
Fiano	27,00
Susumaniello rosato	30,00

Prosecco

Cà Bolani	25,00
-----------	-------

Franciacorta

Bella Vista	55,00
Cà del Bosco	55,00
Ferrari Perlè	60,00

Champagne

De Venoge Brut	120,00
Princes Blanc De Noirs	180,00

BIRRE

Beers

Bionda 0.2	3,00
Bionda 0.4	6,00
Rossa 0.2	3,00
Rossa 0.4	6,00
Weisse 0.2	4,00
Weisse 0.4	7,00

www.tommymadesimo.it

Tommy
WINTER – RISTO – PUB

*le nostre proposte
per il pranzo e per la cena*

“a tutte
le ore”

HAMBURGERS

Hamburgers

Hamburger di bovino con patatine fritte, insalata, pomodoro e formaggio <i>Beef burger with lettuce, tomato and cheese. Served with fries.</i>	12,00
Hot Dog con formaggio e patatine fritte <i>Hot Dog with cheese. Served with fries.</i>	9,00
Hamburger di bufalo con patatine fritte, mozzarella, insalata, pomodorini emulsionati all’aglio <i>Buffalo burger with mozzarella, lettuce, cherry tomatoes and garlic mayonnaise. Served with fries.</i>	18,00
Hamburger di cervo con patatine fritte, scamorza affumicata, cipolla caramellata, rucola <i>Venison burger with smoked scamorza cheese, caramelized onion, rocket. Served with fries.</i>	15,00

pranzo

ANTIPASTI

Appetizers

Bresaola e Sciatt <i>Bresaola and Sciatt</i>	13,00
Sciatt con insalatina <i>Sciatt with salad</i>	13,00
Affettati Misti <i>Mixed Sliced</i>	12,00
Formaggi Misti <i>Mixed Cheese</i>	15,00
Roastbeef con rucola, grana e glassa di aceto balsamico <i>Roast beef with rocket, parmesan and balsamic vinegar glaze</i>	13,00



CONTORNI

Side Dishes

Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	5,00
Patatine fritte <i>Fries</i>	5,00
Funghi Porcini <i>Porcini mushrooms</i>	7,00
Verdure al forno <i>Baked vegetables</i>	5,00
Polenta Taragna <i>Polenta Taragna</i>	7,00
Cipolla Rossa Dolce <i>Sweet Red Onion</i>	5,00

PRIMI PIATTI

First Dishes

Pizzoccheri della Valtellina <i>Valtellina's pizzoccheri</i>	13,00
Tagliolino al Ragù di Cervo <i>Tagliolini with Deer Ragout</i>	14,00
Lasagna alla Bolognese <i>Lasagna</i>	12,00
Penne al Pomodoro <i>Penne with Tomato</i>	10,00
Orecchiette alle cime di rapa e mollica fritta <i>Orecchiette with turnip tops and fried crumb</i>	15,00
Zuppa (vellutata di zucca) <i>Pumpkin soup</i>	10,00

SECONDI PIATTI

Second Courses

Polpette al sugo con purè di fave <i>Gravy meatballs with mashed broad beans</i>	15,00
Salsicetta alla piastra con contorno a scelta <i>Grilled sausage with a side dish of choice</i>	12,00
Arrosticini abruzzesi con contorno a scelta <i>Arrosticini from Abruzzo with side dish of choice</i>	17,00
Cotoletta alla milanese con osso e patatine fritte <i>Wiener schnitzel with bone and french fries</i>	14,00
Polenta taragna e funghi porcini <i>Polenta taragna and porcini mushrooms</i>	15,00
Polenta taragna e uovo <i>Polenta taragna and egg</i>	11,00
Cinghiale alla vecchia con contorno a scelta <i>Boar with a side dish of choice</i>	17,00

cena



ANTIPASTI

Appetizers

Bresaola e Sciatt <i>Bresaola and Sciatt</i>	13,00
Sciatt con insalatina <i>Sciatt with salad</i>	13,00
Affettati Misti <i>Mixed Sliced</i>	12,00
Formaggi Misti <i>Mixed Cheese</i>	15,00
Roastbeef con rucola, grana e glassa di aceto balsamico <i>Roast beef with rocket, parmesan and balsamic vinegar glaze</i>	13,00

PRIMI PIATTI

First Dishes

Pizzoccheri della Valtellina <i>Valtellina's pizzoccheri</i>	13,00
Tagliolino al Ragù di Cervo <i>Tagliolini with Deer Ragout</i>	14,00
Raviolo ripieno agnello e timo con gorgonzola, nocciole, porcini <i>Ravioli filled with lamb and thyme with gorgonzola, hazelnuts, porcini</i>	15,00
Orecchiette alle cime di rapa e mollica fritta <i>Orecchiette with turnip tops and fried crumb</i>	15,00
Zuppa (vellutata di zucca) <i>Pumpkin soup</i>	10,00

CONTORNI

Side Dishes

Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	5,00
Patatine fritte <i>Fries</i>	5,00
Funghi Porcini <i>Porcini mushrooms</i>	7,00
Verdure al forno <i>Baked vegetables</i>	5,00
Polenta Taragna <i>Polenta Taragna</i>	7,00
Cipolla Rossa Dolce <i>Sweet Red Onion</i>	5,00

SECONDI PIATTI

Second Courses

Fiorentina con contorno a scelta (circa 1 Kg) <i>Florentine with a side dish of choice</i>	60,00
Filetto ai funghi porcini <i>Filet with porcini mushrooms</i>	28,00
Filetto alla griglia con contorno a scelta <i>Grilled tenderloin with a side dish of choice</i>	24,00
Tagliata di angus con grana, rucola e glassa di aceto balsamico <i>Angus with parmesan, rocket and balsamic vinegar</i>	23,00
Tartare di angus <i>Angus tartare</i>	23,00
Arrosticini abruzzesi con contorno a scelta <i>Arrosticini from Abruzzo with side dish of choice</i>	17,00
Cinghiale alla vecchia con contorno a scelta <i>Boar with a side dish of choice</i>	17,00
Cotoletta alla milanese con osso e patatine fritte <i>Wiener schnitzel with bone and french fries</i>	14,00
Polenta taragna e funghi porcini <i>Polenta taragna and porcini mushrooms</i>	15,00

