



S T U D I O

• *IL SALOTTO* •
PERCORSI DI GUSTO

VINI

Due grandi territori, due interpretazioni del vino.

*Una degustazione dedicata ai bianchi della **Tenuta Castello della Sala** e ai rossi della **Tenuta Tignanello**, accompagnata da un piccolo assaggio, pensato per valorizzarne ogni sfumatura.*

Tenuta Castello della Sala

Bramito della Sala 2025

Chardonnay

Conte della Vipera 2024

Sauvignon Blanc, Semillon

Cervaro della Sala 2024

Chardonnay, Grechetto



Alici del Cantabrico

focaccia, panna acida e cucunci
(fiori di capperi)

GLU/UO/LA

25

Tenuta Tignanello

Chianti Classico Riserva 2023

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Chianti Classico Riserva 2009

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Tignanello 2023

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc



Capra, pecora, vacca

tre formaggi in purezza e la loro evoluzione affinata in
grotta

LA

35

APERITIVI

Americano (Italia)

10

Vermouth Carlo Alberto rosso riserva, bitter Carlo Alberto, soda

Old Cuban (Cuba)

10

Plantation Rum, Perrier Jouet, lime, zucchero, menta

Vermouttino in Bianco (Italia)

10

Vermouth Carlo Alberto bianco riserva, Sathenay liquore al sambuco, soda

14

Alici del Cantabrico - focaccia, panna acida e cucunci (fiori di capperi)

GLU/UO/LA

Bloody Mary (USA)

10

Onegin Vodka, pomodoro, spezie

14

Peperone farcito al tonno - pane nero, chiffonade di basilico e olive “cunzate”

GLU/PE

Volo Rosso (Italia)

10

Airone rosso, Aperitivo Poli, Prosecco Valdobbiadene DOCG

18

Capra, pecora, vacca - tre formaggi in purezza e la loro evoluzione affinata in grotta

LA

Martini Cocktail (California)

10

Selezione dei nostri Gin/ Vodka

14

Pan brioche - sgombro sott'olio, pomodorino confit, zest di limone, sale Maldon

GLU/PE/UO/LA

LOW/FREE ALCOHOL

Cittadelle zero - Gin&Tonic ⑨

Russian Caravan, Lapsang Souchoung
Tea, passion fruit, vaniglia

Playa del Sol ⑨

Passion fruit, fragola, arancia, ananas

Cosmopolitan Zero ⑨

Mirtillo rosso, lime, cordiale all'arancia,
arancia, ananas

CLASSIC COCKTAILS

*Oltre alla nostra selezione,
prepariamo con piacere anche
i grandi classici della
miscelazione.*

**Per qualsiasi richiesta,
rivolgeti al nostro staff.**

CUCINA

*Quando il giorno lascia spazio alla sera, la cucina prende vita.
Dalle ore 19.00 sarà possibile ordinare una selezione di piatti
firmati Chimera di Bacco.*

Insalata dei sette pomodori

15

Scampi crudi istriani, cipollotto, cetrioli, aceto invecchiato sei anni,
olio Chimera, sale Maldon e pepe

CR/SO

Versione vegana - senza scampi

Parmigiana di melanzane

15

LA

Fettuccine all'uovo fatte in casa

25

Tartufo istriano

GLU/UO

Maccheroncini al torchio alla carbonara

18

Guanciale D'Ossvaldo, Pecorino Romano, Parmiggiano Reggiano

GLU/UO/LA

Tartare di fassona piemontese

22

La Granda Presidio slow food, Acciuga del Cantabrico, capperi,
olio Chimera, alga nori e focaccia.

GLU/PE

Vitello tonnato

20

UO/ PE

Filetto di vitello

26

Funghi porcini e spuma di patate

LA/ SEN

Fiori di zucca

20

Ricotta e mascarpone, passata di pomodoro, zucchine e zest di limone

LA

VINI al CALICE

PERRIER JOUËT - Grand Brut
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

18

LE VIDE - Cime di Altilia
Chardonnay

7

CA' DEL BOSCO - Vintage Collection
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

13



CASTELLO DI BUTTRIO - Monblanc 2025
Malvasia

7

STURM - Pinot Grigio Ramato 2023
Pinot Grigio

8

VIDUSSI- Santut 2025
Friulano

10

SUNGIORGIO- Bianco 2020
Ribolla Gialla

10

ZIDARICH- Vitovska 2023
Vitovska

10

WINE PARTNER

CASTELLO DELLA SALA

Bramito della Sala 2025

Chardonnay

9

CASTELLO DELLA SALA

Conte della Vipera 2024

Sauvignon Blanc, Semillon

9

CASTELLO DELLA SALA

Cervaro della Sala 2024

Chardonnay, Grechetto

16



TENUTA TIGNANELLO

Chianti Classico Riserva 2023

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

12

TENUTA TIGNANELLO

Chianti Classico Riserva 2009

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

15

TENUTA TIGNANELLO

Tignanello 2023

Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc

22