

• *IL SALOTTO* •
PERCORSI DI GUSTO

CHIA

S T U D I O

APERITIVI

Americano (Italia)

10€

Vermouth Carlo Alberto rosso riserva,
bitter Carlo Alberto, soda

Old Cuban (Cuba)

10€

Plantation Rum, Perriet Jouet, lime,
zucchero, menta

Vermouttino in Bianco (Italia)

10€

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

Bloody Mary (USA)

10€

Onegin Vodka, pomodoro, spezie

Volo Rosso (Italia)

10€

Airone rosso, Aperitivo Poli, Prosecco
Valdobbiadene DOCG

Martini Cocktail (California)

10€

Favignana Gin, Vermouth Extra Dry

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

SIGNATURE COCKTAILS

Vie de France (Cooler)

13€

Ferrand Cognac 1840, Match tonic water, pera

Aria di Mare (Fizz)

13€

Isola di Favignana Gin, lime, timo

La Paloma (Tequila)

13€

Cascahuín Tequila, lime, Match Spicy tonic, succo pompelmo rosa, agave

Smoky Almond (Whisky)

13€

Amaretto Casoni, Whisky Speyside, orzata, lime, Porto

Palenque (Mezcal)

13€

Vago Elote Mezcal, mais tostato, lime

Floradora (Vodka)

13€

Onegin Vodka, gingerbeer, succo di lime, lampone

El Salvador (Rum)

13€

Rum Planetary Original Dark, cordiale chinotto e caffè, lime, agave

Sueño (Pisco)

13€

1615 Mosto Verde Pisco, lime, zucchero, bitter alla pesca

CUCINA

*Quando il giorno lascia spazio alla sera, la cucina prende vita.
Dalle ore **19.00** alle **22.30** sarà possibile ordinare una selezione di
piatti firmati Chimera Da Morgan.*

Insalata dei sette pomodori **15€**

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

Versione vegana - senza scampi

Parmigiana di melanzane **15€**

Fettuccine all'uovo fatte in casa **25€**

Tartufo istriano

Maccheroncini al torchio alla carbonara **18€**

Guanciale D'Ossvaldo, Pecorino Romano,
Parmiggiano Reggiano

Tartare di fassona piemontese **22€**

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

Vitello tonnato **20€**

UO/PE/GLU/SO

Filetto di vitello **26€**

Funghi porcini e spuma di patate

LA/SEN/SED/FU

Fiori di zucca **20€**

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

Per le proposte di dessert, chiedere allo staff

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.*

I. Tenuta Castello della Sala

Bramito della Sala 2025
Chardonnay

Conte della Vipera 2024
Sauvignon Blanc, Semillon

Cervaro della Sala 2024
Chardonnay, Grechetto



Accompagnato da

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

GLU/UO/LA

25€

II. Tenuta Tignanello

Chianti Classico Riserva 2023
Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Chianti Classico Riserva 2009
Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Tignanello 2023
Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc



Accompagnato da

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

LA

35€

VINI al CALICE

Bollicine

PERRIER JOUËT - Grand Brut
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
16€

LE VIDE - Cime di Altilia
Chardonnay
7€

CA' DEL BOSCO - Vintage Collection
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot
Bianco
13€



Bianchi

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

Bianchi

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€



Rossi

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€