



menù

LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

(disponibili solo a cena)

DEGUSTAZIONE TERRA

Un percorso tra i nostri piatti più rappresentativi.
Selezione di antipasti, tre tagli di carne cotti alla brace,
contorni e piccolo dessert.

*60,00€ cad. con abbinamento vini + 30€
(min. 2 persone)*

DEGUSTAZIONE MARE

Un percorso tra i nostri piatti più rappresentativi.
Selezione di antipasti, assaggio di primo e piccolo dessert.

*80,00€ cad. con abbinamento vini + 30€
(min. 2 persone)*

FIDATI DI ME

Un percorso tra le nostre eccellenze di carne.
Selezione di antipasti, degustazione di costate
e piccolo dessert.

*100,00€ cad. con abbinamento vini + 40€
(min. 3 persone)*

I nostri menù degustazione sono previsti per l'intero tavolo

ANTIPASTI

TARTARE CONDITA

Tartare di manzo condita con cipolla, capperi, senape, olio, sale e pepe con giardiniera home made, salse e chips di pane.

16,00€ (con tartufo + 4,00€)

allergeni: 1,3,6,8,9,10,12

TRADIZIONE IBERICA

Jamón Iberico 24 mesi e spalla di patacotto cotto 14 ore con verdure marinate e pane carasau.

16,00€

allergeni: 1,6,8,12

MAIALINO IBERICO

Carpaccio scottato di maialino iberico su spinaci saltati al burro nocciola e peperoncino con millefoglie di patate alle erbe aromatiche e salsa cipriani.

14,00€

allergeni: 1,3,5,6,7,8,10,12

CARPACCIO DI COSTATA

Carpaccio di Chianina con olio evo e sali aromatizzati.

6,00€ etto

CESTINO DI VERDURE

Pasta filo ripiena di caponata di verdure, spinacino al peperoncino, millefoglie di patate e mousse alla rapa rossa.

12,00€

allergeni: 1,7,8

CAPESANTE

Capesante gratinate al forno (3pz)

12,00€ etto

allergeni: 1,4,8,14

SELEZIONE DI CRUDITÀ

Selezione di crudi di mare secondo disponibilità.

35,00€

allergeni: 2,4,14

SELEZIONE DI COTTI

Selezione di cotti di mare secondo disponibilità.

25,00€

allergeni: 1,2,4,5,7,14

SOUTÉ DI COZZE E VONGOLE

Pepata di cozze e vongole con crostini di pane alla brace.

14,00€

allergeni: 1,8,14

PRIMI

PACCHERO CACIO E PEPE E CRUMBLE DI JAMON IBERICO

14,00€

allergeni: 1,3,7

TAGLIOLINI AL BURRO E TARTUFO

18,00€

allergeni: 1,3,7

RISOTTO ALLO ZAFFERANO E TARTUFO

min. 2 persone 20,00€ cad.

allergeni: 7,12

TAGLIOLINI ALL'ASTICE (mezzo astice)

24,00€

allergeni: 1,2,3,7

TAGLIOLINI ALLE VONGOLE

16,00€

allergeni: 1,3,7,14

PACCHERO ALLA MEDITERRANEA

(olive, pomodori, capperi e tartare di tonno al lime)

18,00€

allergeni: 1,3,4,7,8,12

SECONDI

ASADO

Punta di manzo Black Angus con polenta arrostita.

20,00€

allergeni: 5,6,8,10

FILETTO ALLA ROSSINI con purè classico.

Filetto di manzo con scaloppa di foie gras e tartufo nero.

28,00€

allergeni: 1,5,7,8,12

PIOVRA CAMELLATA

Piovra cotta a bassa temperatura, caramellata con salsa teriyaki, patate, olive taggiasche e pomodorini.

20,00€

allergeni: 1,4,5,6,7,8,12,14

FILETTO DI MARE

Filetto di pescato del giorno con fumetto di pesce agli agrumi su cubettata di verdure.

22,00€

allergeni: 1,4,7,9

FRITTURA LA TENUTA

Code di gambero, gamberone, anelli e ciuffi di calamaro con polenta arrostita e maionese al lime.

25,00€

allergeni: 1,2,4,5,8,12,14

ALLA BRACE

TAGLIATA DI BLACK ANGUS Origine Irlanda (circa 280gr)
20,00€

PLUMA IBERICA Origine Spagna (circa 250gr)
24,00

FILETTO DI MANZO
22,00€

COSTATA "LA TENUTA" Origine Polonia - frollatura 40 - 60 gg
Carne molto mazzata con fitte infiltrazioni di grasso che conferiscono gusto e morbidezza.
6,00€ etto

COSTATA "RUBIA GALLEGA" Origine Spagna - frollatura 50 - 70 gg
Bovino di età tra i 5 e i 10 anni, soprannominata "Vacca Veja", grasso cremoso e dorato dal gusto intenso.
8,50€ etto

COSTATA "CHIANINA" Origine Italia - frollatura 30 - 50 gg
Carne particolarmente pregiata, apprezzata per la sua succosità e tenerezza. Sapore morbido e dolce.
7,50€ etto

TOMAHAWK

Taglio di carne di bovino di grandi dimensioni.
La parte grassa è omogenea, succosa e tenera.
8,00€ etto

COSTATA U.S.A. Origine America - frollatura 50 - 70 gg
Di colore rosso rubino ha una mazzatura che conferisce alla carne un sapore deciso e persistente.
8,50€ etto

CONTORNI

PATATINE FRITTE HOME MADE
6,00€
allergeni: 1,2,5,8,14

PATATE AL FORNO
6,00€
allergeni: 1,2,5,7,8,14

CAPONATA DI VERDURE
6,00€
allergeni: 9

PURÈ CLASSICO
5,00€
allergeni: 1,5,7

DESSERT

CALICE LA TENUTA

Crema di mascarpone, riso soffiato al caramello e cioccolato, granella di nocciole, mezza sfera al cioccolato e caffè espresso.
7,00€
allergeni: 1,3,7,8

TIRAMISÙ

Crema al mascarpone, cacao, caffè e savoiardo.
7,00€
allergeni: 1,3,7,8

CANNOLO AL PISTACCHIO

Cannolo di pasta Kataifi con ripieno di pistacchio.
7,00€
allergeni: 1,7,8

SOFT

Soffice di panna e vaniglia con frutti di bosco.
7,00€
allergeni: 1,5,7,8

INTOLLERANZE E ALLERGENI

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Tutte le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie sono indicate in questa pagina.

ABBATTIMENTO

Tutti i nostri prodotti all'occorrenza possono essere trattati con il sistema naturale dell'abbattimento rapido della temperatura e mantenuti con la catena del freddo. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

ALLERGENI ALIMENTARI

1. Cereali e derivati
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

CONSULTA IL MENÙ COMPLETO SU:
WWW.LATENUTAMK.IT

APERITIVI

AMERICANO (vermouth rosso, bitter, soda, angostura)	6,00€
AMERICANO MK (vermouth rosso, bitter, birra Ma.Mi)	7,00€
AMERICANO PUNT & MES (punt & mes, bitter, soda)	7,00€
MEZZO&MEZZO (mezzo & mezzo Nardini, soda)	5,00€
NEGRONI (vermouth rosso, bitter, gin)	8,00€
NEGRONI SBAGLIATO (vermouth, bitter, prosecco)	7,00€
SPRITZ liscio (soda, prosecco)	3,00€
SPRITZ macchiato (soda, prosecco, ...)	4,00€
HUGO (sciropo di sambuco, prosecco, soda, menta)	4,00€
AIRONE TONIC (Airone di Poli, prosecco, tonica)	6,00€

ANALCOLICI

VIRGIN MOJITO (lime, zucchero, menta, sour, tonica)	7,00€
SUNRISE (sour, succo arancia, granatina)	6,00€
GINTONIC 0.0 (Gin Tanqueray 0.0 analcolico e Tonica)	7,00€

COCKTAIL

VODKA TONIC/LEMON (vodka, tonica/lemon)	8,00€
GIN TONIC/LEMON (gin base, tonica/lemon)	8,00€
GIN FIZZ (Gin, sour, soda)	8,00€
CUBA LIBRE (rum, lime, coca cola)	8,00€
WHISKY SOUR (whisky, sour)	7,00€
BOULEVARDIER (whisky, vermouth rosso, bitter)	8,00€
TEQUILA SUNRISE (tequila, s.arancia, granatina)	8,00€
LONG ISLAND (sour, vodka, rum, triple sec, gin, coca)	8,00€
MOSCOW/LONDON MULE (lime, vodka/gin, ginger beer)	7,00€
DARK 'N' STORMY (dark rum, ginger beer)	7,00€
MARTINI PLEASURE (menta, martini bianco, the verde)	7,00€
MOJITO (zucchero di canna, lime, menta, w.rum, soda)	8,00€
PALOMA (tequila, sour, tonica al pompelmo)	8,00€
DAIQUIRI (w.rum, sour)	7,00€
MARGARITA (tequila, triple sec, sour)	7,00€

SOFT DRINK

COCA COLA ALLA SPINA PICCOLA	3,00€	TONICA ITALIANA RECOARO	3,50€
COCA COLA ALLA SPINA MEDIA	5,00€	TONICA FEVER-TREE	4,50€
BIBITA BOTTIGLIA	3,50€	ACQUA NATURALE BOTTIGLIA 750 ML	3,00€
GINGERINO	3,50€	ACQUA FRIZZANTE BOTTIGLIA 750 ML	3,00€

BIRRE ALLA SPINA

	piccola	media
MA.MI 5,9° LA NOSTRA BIRRA Tipologia: IPA. Nazione: Italia. Birreria: MK DA MIKI by Giustospirito	4,00€	6,00€
THERESIANER PILS FILTRATA 5,0° Tipologia: PILS. Nazione: Italia. Birreria: Theresianer.	3,00€	5,00€

BIRRE IN BOTTIGLIA

FLENSBURGER PILS 5,1° bottiglia 33cl Tipologia: PILSNER. Nazione: Germania. Birreria: Flensburger Brauerei.	4,00€
PUNK IPA GLUTEN FREE 5,6° bottiglia 33cl Tipologia: IPA India Pale Ale. Nazione: Scozia. Birrificio: BrewDog.	6,00€
HELLE WEISSE 5,5° bottiglia 50cl Tipologia: WEIZEN. Nazione: Germania. Birreria: Hopf Weissbierbrauerei.	6,00€
FEI MI 4,9° bottiglia 33cl Tipologia: NIPPON PALE ALE con RISO. Nazione: Italia. Birreria: Giustospirito.	6,00€
CHIMAY ROUGE 7,0° bottiglia 33cl Tipologia: DUBBEL. Nazione: Belgio. Birreria: Abbazia Scourmont De Chimay.	6,00€
BUTTIGA BORGATA 4,2° bottiglia 33cl 6,00€ Tipologia: BITTER ALE. Nazione: Italia. Birreria: La Buttiga.	6,00€
MOOR 5,0° lattina 33cl 6,00€ Tipologia: STOUT. Nazione: Inghilterra. Birreria: Moor.	6,00€
CUVÉE DE ZRISA 7,4° bottiglia 37,5cl Tipologia: SOUR ALE CON CILIEGIE. Nazione: Italia. Birreria: Cà del Brado.	12,00€
ANALCOLICA FORST 0,0° bottiglia 33cl 6,00€ Tipologia: LAGER. Nazione: Italia. Birreria: Forst.	6,00€

GINTONERIA

	tonica base	tonica premium
BICKENS GIN LONDON DRY 40% REGNO UNITO	8,00€	10,00€
HAYMAN'S GENTLY RESTED GIN 41,3% REGNO UNITO	10,00€	12,00€
HAYMAN'S EXOTIC CITRUS 41,1% REGNO UNITO	10,00€	12,00€
HAYMAN'S PEACH & ROSE 25% REGNO UNITO	8,00€	10,00€
TANQUERAY - LONDON DRY 43,1% REGNO UNITO	8,00€	10,00€
TANQUERAY TEN GIN 47,3% REGNO UNITO	10,00€	12,00€
TANQUERAY BLACKCURRANT ROYAL GIN 41,3% REGNO UNITO	10,00€	12,00€
TANQUERAY GIN "RANGPUR LIME" 41,4% REGNO UNITO	10,00€	12,00€
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA GIN 41,3% REGNO UNITO	10,00€	12,00€
HENDRICK'S - DISTILLED GIN 44% REGNO UNITO	10,00€	12,00€
BAREKSTEN BOTANICAL GIN 46% NORVEGIA	10,00€	12,00€
BAREKSTEN NAVY STRENGTH GIN 58% NORVEGIA	14,00€	16,00€
BROKER'S GIN - LONDON DRY 38% ITALIA	8,00€	10,00€
MARCONI 46 46% ITALIA	8,00€	10,00€
MARCONI 44 46% ITALIA	8,00€	10,00€
MARCONI 42 42% ITALIA	8,00€	10,00€
MALFY GIN ROSA (POMPELMO) 41% ITALIA	8,00€	10,00€
DISTRICT BRERA 43% ITALIA	12,00€	14,00€
DISTRICT MONTENAPOLEONE 41% ITALIA	12,00€	14,00€
DISTRICT ISOLA 42% ITALIA	12,00€	14,00€
MAGIANTOSA (GIN ETNA) 42% ITALIA	8,00€	10,00€
MARE GIN 42,7% SPAGNA	8,00€	10,00€
CITADELLE GIN 42% FRANCIA	8,00€	10,00€
MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN 47% GERMANIA	12,00€	14,00€
BLACK TOMATO GIN 42,3% OLANDA	14,00€	16,00€
ECHLINVILLE IRISH POT STILL GIN 46% IRLANDA	14,00€	16,00€
BY THE DUTCH DRY GIN 42,5% PAESI BASSI	10,00€	12,00€
ROKU GIN 43% GIAPPONE	10,00€	12,00€

LE NOSTRE TONICHE:

Tonica Italiana Recoaro, Fever-Tree Mediterranean Tonic Water, Fever-Tree Premium Indian Tonic Water, Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit (pompelmo).

MESCITA

BOLLICINE

	calice	bottiglia
Prosecco Brut D.O.C	3,50€	21,00€
Trento D.O.C. Salisa Brut 2017 "Villa Corniole"	6,00€	38,00€
Franciacorta D.O.C.G. Emozione Brut Millesimato 2018 "Villa"	6,00€	38,00€
Franciacorta D.O.C.G. Brut Mon Satèn Millesimato 2016 "Villa"	6,00€	38,00€
Durello D.O.C. Extra Brut "Corte Moschina"	5,00€	32,00€
Roses Roses Brut Rosè "Otella"	5,00€	30,00€
Blanc De Blancs Brut "Otella"	5,00€	30,00€
Crémant D'Alsace Brut "Kuentz"	5,00€	30,00€
Pongràcz Méthodo Cap Classique Brut	5,50€	35,00€
Champagne Tradition Brut "Guy Lamoreux"	8,50€	52,00€

VINI BIANCHI

Bianco La Tenuta Toscana Bianco I.G.T. "Felsina"	3,50€	20,00€
Lugana D.O.C. "Ottella"	4,50€	25,00€
Moscabianca I.G.T. "Corte Moschina"	4,00€	26,00€
Fiano di Avellino D.O.C.G. "Scuotto"	4,00€	24,00€
Chardonnay D.O.C. Pietramontis "Villa Corniole"	4,00€	26,00€
Gewürztraminer D.O.C. Festival "Kellerei Meran"	5,00€	28,00€
Ribolla Gialla I.G.T. Vinnæ Servus Cella "Jermann"	5,00€	30,00€
Riesling Blu Slate Dry Dr. Loosen	5,00€	30,00€

VINI ROSÈ

Calafuria I.G.T. "Tormaresca di Antinori"	4,50€	26,00€
Roses Roses Brut Rosè "Otella"	5,00€	30,00€

VINI ROSSI

Rosso La tenuta Toscana Rosso I.G.T. "Felsina"	3,50€	20,00€
Etna Rosso D.O.C. Fermata 125 "Baglio Di Pianeto"	4,50€	26,00€
Moscarossa I.G.T. "Corte Moschina"	4,50€	26,00€
Pinot Nero Villa Wolf Ernest Loosen	4,50€	26,00€
Negroamaro "Burdi Guarini"	4,50€	26,00€
Villa Antinori	5,50€	35,00€
Ripasso della Valpolicella D.O.C. "Monte Del Frà"	5,00€	30,00€
Amarone della Valpolicella DOCG - Le Bignele	8,50€	52,00€

DOLCI E PASSITI

Torcolato di Col Dovigo (bott. 500ml)	5,00€	25,00€
Recioto di Soave di Corte Moschina (bott. 500ml)	5,00€	25,00€
Passito La Tenuta di Fèlsina (bott. 750ml)	5,00€	30,00€

"La Stanza degli Spiriti"

GRAPPE

- 3,50€ Poli Sarpa
- 3,50€ Poli Sarpa Oro
- 3,50€ Poli Bassano 24 Carati
- 7,00€ Poli Cleopatra Amarone Oro
- 7,00€ Poli Cleopatra Moscato Oro
- 7,00€ Poli Barrique
- 9,00€ Poli Sassicaia
- 4,50€ Storica Nera
- 4,00€ Grappa 903
- 6,00€ Capovilla Grappa di Barolo
- 4,00€ Poli Maria Biologica
- 7,00€ Poli Due Barili
- 18,00€ Poli La Premiere
- 9,50€ Poli Amorsosa di Settembre Vespaiolo
- 9,50€ Poli Amorsosa di Settembre Torcolato
- 15,00€ Baby Poli (Pò Morbida, Sarpa, Sarpa Oro)

BRANDY

- 3,50€ Vecchia Romagna
- 3,50€ Stravecchia
- 4,00€ Poli Brandy Italiano
- 9,50€ Poli Arzente

LIQUORI

- 3,50€ Campobase Pere e Albicocca
- 3,50€ Campobase Fieno
- 3,50€ Campobase Herbo'limo
- 3,50€ Campobase Zenzero e Miele
- 3,50€ Poli Camomilla
- 3,50€ Poli Miele
- 3,50€ Poli Mirtillo
- 3,50€ Poli Prugna
- 3,50€ Poli Ruta
- 3,50€ Prugna Ciemme
- 3,50€ Sambuca
- 4,00€ RATAFIA PERE

RUM

- 3,50€ Rum Havana 3
- 4,00€ Rum Kraken
- 5,00€ Rum Diplomatico
- 6,00€ Rum Brugal Anejo
- 7,50€ Rum Mattusalem 15
- 8,50€ Rum Zacapa 23
- 9,00€ Rum Appleton Estate 12
- 8,00€ Rum Bumbo
- 7,00€ Rum Don Papa Baroko
- 7,00€ Rum Rum Verde Capovilla
- 9,00€ Rum Rum Arancio Capovilla
- 6,00€ Rum Labourdonnais Spiced Gold
- 12,00€ Rum Labourdonnais XO
- 8,00€ Rum Labourdonnais AMELIA
- 14,00€ Rum ESPERO ÙLTIMO Seleccìon del Siglo
- 8,00€ Rum MERSER & CO. Double Barrel Rum

DISTILLATI DI FRUTTA

- 3,50€ Poli Uvaviva Italiana
- 3,50€ Poli Uvaviva Rossa

WHISKY & WHISKEY

- 4,00€ Whiskey Jack Daniels 5
- 5,00€ Whisky Ballantines
- 5,00€ Whiskey Jameson
- 8,00€ Whisky Lagavulin 8
- 8,00€ Whisky Tenjaku
- 8,50€ Whisky Ardbeg Ten
- 9,00€ Whisky Caol ila 12
- 9,00€ Whisky Segretario di Stato Poli
- 9,50€ Whisky Nikka From The Barrel
- 8,00€ Whisky Shinobu
- 5,00€ Whiskey Bulleit Bourbon
- 5,00€ Whiskey Bulleit 95 Rye
- 5,00€ Whiskey Bushmills 10Y
- 16,50€ KUJIRA Ryukyu Whisky 5 YO White Oak Virgin Cask
- 30,00€ SHINOBU Pure Malt Oak Finish 15 YO
- 10,50€ CLONAKILTY Whiskey Port Cask Finish Two Grain
- 20,00€ DUNCAN - Highland Park 11 Y
- 16,00€ Whisky Cellar Aberfeldy 7 Y
- 75,00€ DUNCAN - Laphroaig 16 Y Cask

Amari

- 3,50€ Montenegro
- 3,50€ Poli Vaca Mora
- 3,50€ Amaro del capo
- 3,50€ Jagermeister
- 3,50€ Brancamenta
- 3,50€ Fernet Branca
- 3,50€ Averna
- 3,50€ Rabarbaro Zucca
- 3,50€ Cynar
- 3,50€ Ramazzotti
- 3,50€ Bayles
- 5,00€ Five Farms - Irish Whisky Cream
- 3,50€ Disaronno
- 3,50€ Braulio
- 5,00€ Jefferson

SPECIALI

- 10,00€ Rum BY THE DUTCH - SMOKED
- 8,00€ "S DOPPIO SPIRITO" MANTOVANI
75% Grappa Invecchiata,
25% Rum Caribe Invecchiato 15 anni
- 4,00€ "S Ratafià di Pere" MANTOVANI
Succo di Pera 36%



condividi la tua esperienza su:

 @latenutamk

www.latenutamk.it