

Menù

Aperitivo al calice (con piccolo accompagnamento)

Champagne



Champagne Brut Veuve Pellettier – Reims (Francia) € 9,50 € 39,50
 - Chardonnay, Pinot M, Pinot N. Sentori frutta bianca, agrumi. Una moltitudine di piccole bolle di corpo, fine ed equilibrato

Bollicine



Asolo Prosecco Superiore Brut DOCG – Giusti (Veneto) € 5,00 € 22,00
 - Glera 100%. Intenso e fruttato. Fresco, buona struttura, al palato gradevole e armonico

Trento DOC Millesimato Brut – Mori Colli Zugna (Trentino) € 7,50 € 36,00
 - Chardonnay 40%, Pinot N 60%. Affinamento 72 mesi. Perlage fine. Profumo intenso, elegante; sapore sapido, con note fruttate

Franciacorta Brut DOCG – Tenuta Moraschi (Lombardia) € 8,00 € 36,00
 - Chardonnay 100%. Affin 45 mesi. Perlage fine, elegante. Profumo ricco di note fruttate, floreali, la bocca è sapida, fresca e raffinata

Oltrepò Pavese Pinot Nero Rosé DOCG – Fiamberti (Lombardia) € 8,00 € 37,00
 - Pinot N. 100%. Affinamento 40 mesi. Rosa brillante. Perlage fine e cremoso. Buona struttura, aromi fruttati, piacevole equilibrio

Bianchi



Falanghina IGT – Cavalier Pepe (Campania)	€ 4,50	€ 20,00
- 100% Falanghina. Al naso note fruttate di mela verde e banana. Avvolgente e rinfrescante al palato, finale elegante		
Chardonnay DOC Piave Villa Canthus (Veneto)	€ 5,00	€ 23,50
- 100% Chardonnay. Naso fine, con note fruttate. Snello di corpo, armonico, gusto invitante, avvolge la bocca con sentori di mela		
Ribolla Gialla DOC Friuli Colli Orientali – La Magnolia (Friuli)	€ 5,00	€ 24,50
- Ribolla G. 100%. Fragante, note di mela verde, lime e scorza di pompelmo. In bocca freschezza, chiude con un lungo finale		
Lugana Sirmione Vigna Bragagna DOC – Avanzi (Lombardia)	€ 6,00	€ 24,00
- Turbiana 100%. Fine ed elegante, note di fiori bianchi, pesca e note tropicali. Gusto leggermente esotico, grande beva, sapido e minerale		
Gewürztraminer Trentino DOP – Mori Colli Zugna (Trentino)	€ 6,50	€ 29,00
- Gewürztraminer 100%. Giallo con riflessi dorati, profumato, speziato. Sapore morbido, equilibrato e persistenza aromatica		

Rossi



Primitivo IGT Agricole Selvi (Puglia)	€ 4,50	€ 20,00
- 100% Primitivo. Sentori di liquirizia e bacche rosse; in bocca è Corposo, caldo e fruttato		
Aglianico Irpinia DOC – Agricole Selvi (Campania)	€ 5,00	€ 22,00
- 100% Aglianico. Affin 12 mesi in barrique. Al naso richiama frutti rossi; in bocca denso, morbido con aroma di frutti di bosco		
Morellino di Scansano DOCG – Agricole Selvi (Toscana)	€ 5,50	€ 25,00
- 85% Sangiovese, Cabernet S, Merlot. Affin in bott di rovere. Grande complessità, secco, caldo con tannini morbidi, finale persistente		
Syrah e Sangiovese Antani “Linea Amici Miei” – La Tognazza	€ 6,00	€ 26,00
- Syrah – Sangiovese. Aff in Barrique 6 mesi. Note di prugna rossa, frutti di bosco e una speziatura dolce di pepe nero, con una leggera tostatura vanigliata. E' rotondo, caldo, ampio, di medio corpo		
Refosco DOC Friuli Colli Orientali Villa Canthus (Veneto)	€ 6,50	€ 29,00
- Refosco dal Ped rosso 100%. Aff in Botte per 24 mesi. Naso complesso. Sapore deciso, caldo, morbido e gradevolmente tannico		

Vini Speciali



Marsala Superiore Secco – Angileri (Sicilia)	€ 5,00	€ 28,00
- Grillo 80%, Inzolia 10%, Damaschino 10%. Affinamento in Botte per 8 mesi. Vino da meditazione e fine pasto		
Vermouth Nero – Tenuta Fertuna (Toscana)	€ 5,00	€ 30,00
- Aromatizzato con estratti naturali di erbe e spezie. Di grande impatto olfattivo. Da provare con cioccolato fondente.		
Fabula Passito – IGT Toscana passito rosso – Montebelli (Toscana)	€ 5,00	€ 30,00
- Sangiovese, Montepulciano e Syrah. Dolce e caldo, i tannini bilanciano gli zuccheri, donando al vino equilibrio e rotondità		
Recioto della Valpolicella DOCG – Armani (Veneto)	€ 5,00	€ 37,00
- Corvina 70%, Rondinella 30%. Profumi di frutti rossi maturi e di legno tostato. Al palato dolcezza equilibrata.		
Passito di Pantelleria DOP – Centonze (Sicilia)	€ 6,00	€ 38,00
- Zibibbo 100%. Concentrazione aromatica e dolcezza. Consigliato in abbinamento con dolci o come fine pasto		
Gewürztraminer Passito Alto Adige DOC – Rottensteiner (Trentino)	€ 8,00	€ 51,00
- Gewürztraminer 100%. Dorato e dolce con note di buccia d'arancia, miele e frutta secca		

Prepes Salate € 8,00

- (Speck, fontina, maionese)
- (Crudo, stracciatella)
- (Bresaola, fontina, salsa rosa)
- (Burrata, limone, erba cipollina, salmone)
- (Tonno, rucola, pomodori secchi)
- (Rucola, pomodori, scaglie di grana, salsa avocado)

I Paldi...

American Burger € 16,00

(Carne bovina, cheddar, bacon, pomodoro, insalata iceberg, cipolla e contorno di patate)

Civico29 Burger € 16,00

(Carne bovina, peperoni caramellati, cheddar, bacon e contorno di patate)

Tortino di Polenta € 13,00

(Polenta classica o taragna su letto di radicchio scottato, gorgonzola, cotechino o salamella')

Parmigiana di melanzane € 12,00

(Melanzane, polpa di pomodoro, mozzarella)

Hamburger Vegano € 12,00

(Hamburger a base di ceci, zucchine, melanzane, cavolo nero con vinaigrette, noci)

Taglieri

Fagottini di Bresaola € 8,00

(Bresaola, burrata, scorza di limone grattugiata, erba cipollina tritata, Olio EVO, pepe)

Tagliere di Salumi (per una persona) € 12,50

(Crudo Fiocco/Noce di Lombardia 16 mesi "Marco D'Oggiono", Bresaola «La Dolce Vita» "Marco D'Oggiono", Salame Gentile Oggiono, Finocchiona Toscana, Coppa di Lombardia "Marco D'Oggiono")

Tagliere di Formaggi (per una persona) € 13,00

(Gorgonzola DOP piccante "Carozzi" con crostini di pane; Taleggio DOP "Carozzi" «La Baita»; Camembert di capra "Carozzi"; Caprino «Caprissima» pistacchio e arancio "Carozzi"; Holzhofer "Carozzi")

Tagliere Misto (per due persone) € 27,00

(Crudo Fiocco/Noce di Lombardia 16 mesi "Marco D'Oggiono", Bresaola «La Dolce Vita» "Marco D'Oggiono", Salame Gentile Oggiono, Finocchiona Toscana, Coppa di Lombardia "Marco D'Oggiono"; Gorgonzola DOP piccante "Carozzi" con crostini di pane; Taleggio DOP "Carozzi" «La Baita»; Camembert di capra "Carozzi"; Caprino «Caprissima» pistacchio e arancio "Carozzi"; Holzhofer "Carozzi")

¹ In base alla disponibilità del prodotto a discrezione dello Chef

Bruschette

Bruschetta ai Pomodorini	€ 6,00
(Pane di Altamura, Olio EVO, Sale Rosa Himalaya, Pomodori Ciliegini, Origano)	
Bruschetta al Lardo	€ 6,50
(Pane di Altamura, Lardo Celtico alle Erbe "D'Oggiono", Rosmarino)	
Bruschetta Civico 29	€ 7,00
(Pane di Altamura, Stracciatella Pugliese, Prosciutto Crudo di Parma)	
Bruschetta Genovese	€ 7,00
(Pane di Altamura, Pesto Genovese, Stracciatella Pugliese, Pomodori Secchi sott'olio, Frutto di Capperò)	
Bruschetta Avocado	€ 7,00
(Pane Altamura, Olio EVO, Sale Rosa Himalaya, crema di avocado, Pomodori Ciliegini, Origano)	
Bruschetta "Dolce Capriziola"	€ 7,50
(Pane di Altamura, Gorgonzola «Dolce Capriziola» "Carozzi", Noci tostate, granella di Pistacchi di Bronte)	
Bruschetta Gourmet²	€ 8,00
(Pane Altamura, Olio EVO, Peperoni Caramellati e Pomodorini Confit)	

Tartare e Carpacci

Tartare di Riso	€ 14,00
(Riso Rosso e Riso Nero, verdure grigliate, peperoni caramellati, pomodori confit)	
Tartare di Fassona	€ 16,00
(Carne di Fassona, Stracciatella, Pomodoro Confit, Mandorle tostate al sale, Cavolo Cappuccio, dressing aromatizzato alla Senape, Soia e Miele)	
Tartare di Salmone	€ 16,00
(Salmone affumicato, Cavolo nero in vinegrette e miele, granella di pistacchio, cubetti di arancia di Sicilia e noci tostate)	

Pokè

Pokè Uno (Riso Bianco-Rosso-Nero ³ , Avocado, Salmone, Sesamo, Edamame)	€ 13,00
Pokè Due (Riso Bianco-Rosso-Nero ⁴ , Pollo, Cavolo Cappuccio, Pomodorini, Feta e Mais)	€ 13,00
Pokè Tre (Riso Bianco-Rosso-Nero ⁴ , Melanzane e Zucchine grigliate, Cavolo rosso)	€ 13,00

² In base alla disponibilità del prodotto

³ In base alla disponibilità del prodotto

Delizie di Latticini € 13,00

Burratina al miele

(Burratina Pugliese aromatizzata al Miele Millefiori su letto di Radicchio Rosso e Crudités)

Stracciatella Civico 29

(Stracciatella Pugliese, Miele Millefiori, Prosciutto crudo Parma 14 mesi, Taralli Uvetta e Cipolla, granella di pistacchio)

Vegan Food

Insalata d'Arance € 10,00

(Arance, Finocchi al velo, Sale, Pepe, Olio EVO)

Hamburger Vegano € 12,00

(Quinoa e semi di lino, zucchine, melanzane, cavolo nero con vinaigrette, noci, Olio EVO, Sale)

Tartare di Riso € 14,00

(Riso Rosso e Riso Nero, verdure grigliate, peperoni caramellati, pomodori confit)

Dessert

Crepes dolci € 6,00

(nutella)

(nutella e cocco)

(crema di pistacchio)

(confettura di albicocche)

(crema pasticcera)

€ 0,50 aggiunta di panna montata

Tris di Praline € 5,00

(tris di piccoli semifreddi misti: pistacchio, cioccolato al latte e fondente, al cocco, Ferrero Rocher)

Dolci della casa € 6,50

Beverages

Bibite

Ginger Beer (bottiglia 18 cl)	€ 4,00
Schweppes Tonica (bottiglia 18 cl).....	€ 4,00
Crodino (bottiglia 10 cl)	€ 4,00
Sanbitter (bottiglia 10 cl)	€ 4,00
Coca Cola (bottiglia 33 cl)	€ 4,00
Coca Cola Zero (bottiglia 33 cl)	€ 4,00
Acqua	€ 2,50
Caffè	€ 1,20

Oltre al di **Vino**...

Birre Artigianali alla spina

Kuhbacher Export Artigianale Bavarese Bionda 5,5%	0,30 cl € 4,00	0,50 cl € 6,00
- Gusto pieno, corposo e leggermente maltato		
Kuhbacher Peccator Artigianale Bavarese Scura 7,0%	0,30 cl € 4,50	0,50 cl € 6,50
- Birra a bassa fermentazione. Doppio malto, molto scura. Sapore potente al palato, carattere maltato e leggermente amarognolo		

Birre Artigianali in bottiglia

Kuhbacher - Lager 33cl 4,8%	€ 5,00
- Lager di qualità premium. Colore oro chiaro, corpo snello, gusto deciso	
Kuhbacher - Weizen 33cl 5,3%	€ 5,50
- Alta fermentazione. Torbida con sentori di lievito	
Kuhbacher - Red 33cl 8,5%	€ 6,00
- Birra rossa doppelbock da intenditori. Sapore ricco ed intenso, finemente luppolata, molto beverina	

Distillati

Grappa Morbida Poli	€ 4,00
Grappa Aromatica Traminer	€ 4,00
Grappa Poli Secca Merlot	€ 4,00
Grappa Sarpa oro Barricata	€ 4,00
Grappa Poli alla liquirizia	€ 4,00
Grappa al Miele	€ 4,00
Frasers Supreme	€ 5,00
Rum Matusalem 15Years	€ 6,50
Grappa di Amarone Giare	€ 7,00
Whiskey Johnnie Walker Black Label	€ 7,00
Whiskey Coffey Grain Nikka	€ 8,00
Whisky Finlaggan Old Reserve	€ 8,00
Whisky Laphroaig 10 Years.....	€ 8,00
Gin Bobby's (Olanda)	€ 8,00
PigSkin Pink Gin (Sardegna).....	€ 8,00
Gin del Professore (Piemonte)	€ 8,00
Gin Blackmouth Resegone (Lombardia)	€ 8,00
Whiskey Wicklow Rare Signature Barricata	€ 9,00
Cognac COQ.....	€ 9,00
Rum Zacapa	€ 10,00
Ararat 20 years (Armenia)	€ 10,00

Amari e Cocktails

Amaro Jägermeister	€ 4,00
Amaro Braulio	€ 4,00
Amaro Montenegro	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00
Liquore alla Liquirizia "Bosco Nero"	€ 4,00
Baileys	€ 4,00
Amaro Silano	€ 5,00
Mirto Nero Mirsyne	€ 5,00
Pompia (una varietà di limone sardo, un ibrido tra cedro e limone)	€ 6,00
Amaro del Capo al "Peperoncino" – edizione speciale	€ 6,50
Spritz	€ 7,00
Mojito	€ 7,00
Moscow Mule.....	€ 7,00
Negroni	€ 7,00
Americano	€ 7,00

Vini in Bottiglia⁴

Champagne

Champagne Brut – Veuve Pellettier.....	€ 39,50
Champagne Blanc de Blanc Brut Nature Grand Cru – Michel Genet.....	€ 53,00
Champagne Guy Larmandier Première Cru – Guy Larmandier	€ 55,00
Champagne Brut Oeil de Perdrix – Jean Vesselle.....	€ 65,00
Champagne Première Cuvée Brut – Bruno Paillard.....	€ 66,00
Champagne Brut Nature – Ayala	€ 69,00

Bollicine

Lombardia

Franciacorta Brut DOCG – Tenuta Moraschi.....	€ 36,00
Oltrepo' Pavese Pinot Nero Rosé DOCG – Fiamberti.....	€ 37,00
Oltrepo' Pavese Pinot Nero Brut DOCG – Fiamberti.....	€ 37,00
Franciacorta Saten DOCG – Tenuta Moraschi.....	€ 38,00
Franciacorta Rosé DOCG – Tenuta Moraschi.....	€ 38,00
Franciacorta Pas Dosé DOCG – Tenuta Moraschi.....	€ 39,50

Piemonte

Moscato d'Asti “Chiara Blanc” dolce DOCG – Cascina Fonda	€ 23,00
Blanc de Blanc Dosaggio zero Alta Langa DOCG – Alice Bel Colle	€ 36,00

Trentino

Trento DOC Millesimato Brut – Mori Colli Zugna	€ 36,00
--	---------

Veneto

Asolo Prosecco Superiore DOCG – Giusti.....	€ 22,00
Prosecco Bio-Vegano – Masottina	€ 25,00

Rosati

Sicilia

Etna Rosé DOC – Azienda Agricola Spuches Nunziata.....	€ 35,00
--	---------

⁴ I vini alla bottiglia sono anche da asporto, per info e prezzo chiedere in cassa

Sianchi

Abruzzo

Pecorino IGT – Casal Bordino..... € 21,00

Campania

Falanghina IGT – Cavalier Pepe..... € 20,00

Fiano di Avellino DOCG – Agricole Selvi..... € 23,50

Friuli

Ribolla Gialla DOC Friuli Colli Orientali – La Magnolia..... € 24,50

Sauvignon Friuli Colli Orientali DOC – Felluga..... € 33,00

Liguria

Pigato Ligure di Ponente DOC – La Ginestraia..... € 30,00

Lombardia

Lugana Sirmione DOC – Avanzi..... € 23,00

Lugana Borghetta Riserva DOC – Avanzi..... € 28,00

Lugana DOC – Ca' dei Frati..... € 28,00

Piemonte

Roero Arneis DOCG Sordo..... € 26,00

Puglia

Greco IGT Puglia BIO – 60Passi..... € 23,50

Sardegna

Vermentino di Gallura Superiore DOCG – Porphyrio..... € 24,00

Sicilia

Catarratto Terre Siciliane IGP – Tenute Dei Paladini..... € 20,00

Grillo Terre Siciliane IGP – Agricole Selvi..... € 21,00

Etna Bianco DOC – Murgo..... € 28,00



Toscana

<i>Malvasia e Vermentino Fabula Bianco DOC Maremma Toscana – Montebelli</i>	€ 24,00
<i>Chardonnay e Vermentino Tapioco “Linea Amici Miei” – La Tognazza</i>	€ 25,00
<i>Vermentino Bolgheri DOC – Agricole Selvi</i>	€ 27,00
<i>Chardonnay Barricato Toscana Bianco IGT “Voglia Matta” – La Tognazza</i>	€ 29,00
<i>Sangiovese Barrique Fabula Oro IGT Toscana – Montebelli</i>	€ 32,00
<i>Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva – Selva Bianca</i>	€ 35,00

Trentino

<i>Müller Thurgau Trentino DOP BIO – Mori Colli Zugna</i>	€ 24,00
<i>Gewürztraminer Trentino DOP – Mori Colli Zugna</i>	€ 29,00
<i>Goldmuskateller Sudtirolo DOC – Klaus Lentsch</i>	€ 31,00

Veneto

<i>Chardonnay DOC Piave – Villa Canthus</i>	€ 23,50
<i>Pinot Grigio DOC Venezia – Villa Canthus</i>	€ 25,00
<i>Sauvignon IGT Trevenezie – Villa Canthus</i>	€ 26,50

Francia

<i>Pouilly Fumé Calcite 2019 – Francis Blanchet</i>	€ 32,00
---	---------

Rossi

Abruzzo

Montepulciano D'Abruzzo – Casal Bordino € 19,00

Campania

Aglianico Irpinia DOC – Agricole Selvi € 22,00

Emilia Romagna

Lambrusco Nero Emilia IGT – Otello € 27,00

Friuli

Cabernet Franc Bio Grave DOC – Brandolini € 24,50

Lombardia

Bonarda dell' Oltrepò Pavese DOC “La Briccona” – Fiamberti € 22,00

Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC – Calatroni € 24,00

Cabernet Sauvignon DOC – Avanzi € 29,00

Buttafuoco Storico dell'Oltrepò Pavese DOC Vigna Solenga 2016 – Fiamberti € 36,00

Brunetto di Montecorno IGT 2017 DOC – Avanzi € 36,00

Ronchedone Benaco Bresciano IGP – Ca' Dei Frati € 36,50

Valtellina Superiore DOCG Valgella Riserva – Balgera € 39,00

Valtellina DOC Sforzato – Balgera € 58,00

Piemonte

Barbera D'Asti DOCG – Roccanera € 22,00

Nebbiolo D'Alba – Roccanera € 36,00

Barbaresco DOCG – Prunotto € 48,00

Barolo 2014 Monvigliero DOCG – Brangero € 50,00

Barolo – Sordo € 52,00

Puglia

Primitivo IGT – Agricole Selvi € 20,00

Sicilia

Nero d'Avola Terre Siciliane IGP – Tenute dei Paladini € 20,00

Nerello Mascalese Terre Siciliane IGT – Tenute Orestiadi € 24,00

Perricone Terre Siciliane IGT – Tenute Orestiadi € 27,00

Sardegna

Cannonau Monica di Sardegna DOC – Antichi Poderi Jerzu..... € 22,00

Toscana

Morellino di Scansano DOCG – Agricole Selvi..... € 25,00
 Merlot e Sangiovese Come se Fosse “Linea Amici Miei” – La Tognazza..... € 26,00
 Syrah e Sangiovese Antani “Linea Amici Miei” – La Tognazza..... € 26,00
 Vino Nobile di Montepulciano DOCG – Agricole Selvi € 27,00
 Chianti Classico DOCG Campomaggio 2015 – Agricole Selvi € 29,00
 Sangiovese, Merlot, Syrah “Conte Mascetti” Toscana Rosso IGT – La Tognazza..... € 30,00
 Rosso di Montalcino DOC –San Giorgio..... € 32,50
 Sangiovese IGT Toscana Burchino “Genius Loci” Barrique – Agricole Selvi € 33,00
 Sangiovese, Cabernet S. “Casa Vecchia” Toscana Rosso IGT – La Tognazza..... € 35,00
 Brunello di Montalcino DOCG – Castelli Martinuzzi..... € 49,00
 Bolgheri Sassicaia 2016 – Marchesi Incisa..... € 370,00

Trentino

Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGP – Mori Colli Zugna..... € 26,50
 Pinot Nero Trentino DOP – Mori Colli Zugna..... € 32,00

Veneto

Manzoni Rosso 2015 IGT del Veneto – Villa Canthus..... € 26,50
 Refosco DOC Friuli Colli Orientali – Villa Canthus..... € 29,00
 Valpolicella Superiore Ripasso DOC Excellentia 2016 – Monte Cillario € 29,50
 Amarone della Valpolicella DOCG – Monte Cillario..... € 46,00

Francia

Bourgogne Pinot Noir “Prestige” – Domaine Henry de Villamont..... € 34,00