

## i nostri "Pre Dinner Cocktails"

inizia la tua cena al Teo's con uno degli aperitivi consigliati dal nostro barman.....  
richiedi la lista completa al personale di sala.

**-Aperol Spritz-** Aperol, Prosecco, Seltz € 7,00



**-Campari Spritz-** Campari, Prosecco, Seltz € 7,00



**-Moscow mule-** Vodka, Succo di lime fresco, Ginger Beer € 7,00

**-Gin Lychee-** Zucchero, cetriolo, liquore al lychee, gin, seltz € 8,00

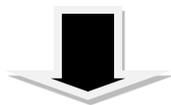


**-Mojito-** Rum chiaro, Soda ,Lime, foglie menta, Zucchero € 7,00



**-Daiquiri-** Rum chiaro, Succo di lime, Sciroppo di zucchero € 8,00

**-Martini Cocktail-** Dry Martini, Gin Tanqueray € 8,00



### Menù Degustazione € 29,00

Focaccia al formaggio, Trofiette di Recco al pesto, Acciughe nostrane impanate e fritte, Torta al limone con pinoli.

### Antipasti

Flan di zucchine su crema e cialda di parmigiano reggiano	€ 8
Acciughe nostrane al limone	€ 10
Acciughe nostrane impanate e fritte	€ 12
Tris di battuta al coltello di Fassona gourmet	€ 12
Tartare di tonno con julienne di finocchi	€ 16

### Primi

Trofie al pesto	€ 9
Pansoti in salsa di noci	€ 9
Spaghetto alla carbonara con guanciale di Amatrice e spolverata di pecorino	€ 12
Trenette al ragù di cernia	€ 14
Spaghetto allo scoglio**	€ 15

### Secondi

Vitello tonnato, polvere di capperi e cialda di parmigiano reggiano	€ 14
Finissima di calamari con julienne di zucchine e spolverata di grana	€ 15
Tagliata di manzo con quenelle di patate al rosmarino e pomodorini confit	€ 16
Fritto misto	€ 16
Scottata di tonno in crosta di pistacchi e verdura di stagione	€ 18

### Di contorno

Insalata verde	€ 3.50
Insalata mista	€ 4.50
Verdure di stagione grigliate	€ 6.00
Patate fresche arrosto	€ 4.50

## La pizzeria

### ... la focaccia al formaggio

	Focaccia al formaggio classica	€ 8,00
	Focaccia al formaggio con Gorgonzola DOP	€ 9,00
	Focaccia al formaggio con crudo DOP	€ 9,00
	Pizzata gustosa (pomodoro, crescenza, capperi, origano, olive, acciughe)	€ 9,00

### .....la nostra pizza senza lievito

	Schiacciatina (olio, rosmarino)	€ 3,00
	Marinara (aglio, pomodoro, origano)	€ 4,00
	Margherita (pomodoro, mozzarella)	€ 5,00
	Prosciutto cotto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€ 6,50
	Wurstel e patatine (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte)	€ 7,00
	Prosciutto crudo (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)	€ 7,50
	Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)	€ 7,00
	Bufala Campana (pomodoro, mozzarella di Bufala)	€ 7,50
	Salame piccante (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	€ 7,50
	Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, funghi, olive, carciofini, prosc cotto)	€ 7,50
	Olive capperi acciughe (pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe)	€ 7,50
	Speck Valtellina (pomodoro, mozzarella, speck della Valtellina)	€ 8,00
	Super Pippo Arzachena (pomodoro, provola, pomodorini secchi, rucola, salame piccante)	€ 8,00
	Calzone (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€ 9,00

\*Supplemento 1€ per ogni alimento aggiunto

## Per concludere

Ananas semplice / con gelato / con liquore			€ 4 / € 5 / € 9
Torta al limone e pinoli			€ 4
Cantucci e Vin Santo			€ 6
Rum con degustazione di cioccolato			€ 10
Crema Caramel fatto in casa			€ 6
Torta morbida al cioccolato	€ 5	mini dose	€ 3
Tiramisù Teo's	€ 6	mini dose	€ 3.5
Torte su commissione per eventi (min 4 porz.) a porzione			

## Bevande

Acqua microfiltrata 0,75L	€ 2,00
Acqua San Bernardo 0.75L	€ 3,00
Coca cola - Coca cola zero lattina 330ml	€ 3,00
Fanta lattina 330ml	€ 3,00
EstaThè pesca - limone lattina 330ml	€ 3,00
Sprite lattina 330ml	€ 3,00
Chinotto 330ml	€ 3,00
Festivo Portofino 330ml	€ 4,00

## Le birre

### ....Alla spina

	0.20L	0.40L	1.00L
Forst chiara	€ 3,00	€5,00	€9,00
Forst rossa	€ 3.50	€5.50	€10,00
Forst chiara non filtrata	€3.50	€5.50	€10,00

### ....In bottiglia

Corona extra 33			€ 4,00
Ichnusa non filtrata			€ 4.50
Menabrea 660			€ 5,00

Coperto			€1.50
---------	--	--	-------

### ... caffè e liquori

Caffè			€2,00
Limoncino, Mirto, Amari nazionali, Grappe			€ 4,00

*\*\*“Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all’origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate”*

*\*\* per qualsiasi informazione su sostanza e allergeni è possibile consultare l’apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio*

## La carta dei vini

### .....Il vino sfuso della casa D.O.C in caraffa

		0.25L	0.50L	1.00L
Bianco Ortrugo D.O.C vivace dei Colli piacentini	11°	€ 4,00	€ 7,00	€ 12,00
Dolcetto DOC Cantina Facchino in Rocca Grimalda Ovad		€ 5.00	€ 9.50	€ 16,00

### .....I liguri

**Vermentino Podere Grecale bianco** € 20,00

Vinificato con pigiatura soffice con breve macerazione a freddo, fermentazione a temperatura controllata. Dal colore giallo paglierino, profumi minerali con sentori di frutta bianca e richiami agrumati, entrata al palato fresca e sapida, struttura fine

**Pigato Innocenzo Turco bianco** € 20,00

Il pigato Turco ha una caratteristica particolare: una grande bevibilità e piacevolezza. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, profumi floreali e note di mineralità. In bocca è secco, sapido, lievemente amarognolo, morbido ed armonico.

**Bianchetta Genovese Daniele Parma bianco** € 18,00

Vino di colore giallo paglierino, molto trasparente e di gran bevibilità. Un vino molto gradevole che fa della piacevolezza la sua caratteristica principale.

**La ricolla bianco Daniele Parma bianco** € 16,00

Una fantastica cuvée di Vermentino e Bianchetta. E' un vino che prevede l'inizio spontaneo della fermentazione per mantenere inalterate le caratteristiche dei vitigni

**Granaccia rosato Innocenzo Turco rosato** € 19,00

Un rosato che deriva da uve Granaccia. Questa versione di rosato, rivela il suo lato più etereo e sapido. Le sensazioni sono quelle di un prodotto palesemente mediterraneo. Ideale accompagnamento a tutti i piatti del territorio

**Rossese riviera Ligure di ponente Cascina Praiè ross** € 17,00

Un perfetto equilibrio di bevibilità e frutto. Un rosso piacevole e territoriale come solo pochi riescono ad essere.

**Rosso La ricolla Toseo rosso** € 17,00

Il sangiovese che dona la sua nota fruttata e succulenta, abbinato al Ciliegio, che apporta quella nota di freschezza per un connubio eccezionale. Un vino rosso leggero che consigliamo vivamente di servire leggermente fresco. Da goderne

## I bianchi

### Ribolla gialla tenuta Del Morer Friuli

€ 18,00

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo gradevole ed elegantissimo, ricco di sfumature che ricordano i fiori di campo, l'artemisia, il ciliegio, l'albicocca e la mela.

### Sauvignon Livio Felluga Friuli

€ 30,00

Colore giallo paglierino dai riflessi verdi. Il profumo è di grande impatto e personalità; si riconoscono litchi, sambuco, ribes nero, salvia selvatica, asparago, lime, frutto della passione, pepe rosa. Il gusto ha un attacco fresco e fruttato che evolve in una piacevole sapidità e morbidezza.

### Pecorino Colonnara Marche

€ 18,00

Giallo paglierino carico, dal profumo intenso, elegante, con sentori floreali e di frutta matura. Un vino strutturato, sapido, di buon tenore acido e di lunga persistenza.

### Fiano di Manduria Vitti Puglia

€ 18,00

Giallo paglierino tenue con riflessi brillanti, al naso note floreali unite a sentori di frutta esotica fresca. Risulta più succoso e rotondo rispetto al cugino vinificato in Irpinia.

### Gewurztraminer H.Lun Alto Adige

€ 20,00

Un inconfondibile bouquet speziato da sentore di rose e frutta secca. Prelibato in abbinamento a crostacei, saporite preparazioni a base di carne.

### Moscato giallo H.Lun Alto Adige

€ 18,00

Il Moscato giallo è già come uva una delizia. Oltre al sapore speziato si uniscono quelli di agrumi, pesche, melissa e mele al forno. E' un vino aromatico che spesso riesce ad essere una valida alternativa al Traminer grazie alla sua aromaticità meno invasiva.

### Chardonnay Planeta Sicilia

€ 39,00

Giallo dorato, al naso ricco e intenso, caratterizzato da profumi di pesca, mela, crema di vaniglia e nocciola. In bocca è pieno, morbido e cremoso. Ben equilibrato da una certa acidità, spicca per una nota più fresca che lo accompagna fino ad una chiusura impeccabile per pulizia e persistenza.

### Vermentino di Gallura Funtanaliras Sardegna

€ 22,00

Colore giallo paglierino tenue, dai riflessi verdognoli. Al naso si esprime un bouquet elegante, caratterizzato da bei profumi di mela cotogna, fiori di acacia e un lontano sentore di mandorla amara. Al palato asciutto, morbido dal finale sapido e persistente.

### Arneis Blangè Cereseto Piemonte

€ 33,00

## I rossi

<b>Barbera del Monferrato D.o.c. 2017 cantine Facchino Piemonte</b>	<b>€ 14,00</b>
Vino di corpo e profumo vinoso e gradevolmente intenso. Gusto vellutato ed asciutto adatto capace di catturare i palati più esigenti.	
<b>Rosato " Gaudio" D.o.c cantine Facchino Piemonte</b>	<b>€12,00</b>
Leggermente vivace ha un sapore raffinato ed intrigante, con sentori fruttati e giustamente sapido. Il profumo esordisce con note di frutto e continua con sfumature floreali.	
<b>Dolcetto D.o.c. 2016 cantine Facchino Piemonte</b>	<b>€ 13,00</b>
Vino dal sapore morbido e di colore rosso intenso. Riserva sentori di frutta secca che precedono un gusto asciutto e sapido.	
<b>Pinot nero Castel Sallegg Alto Adige</b>	<b>€ 21,00</b>
Colore rosso rubino,aroma fresco tipico per la varietà,profumo di bacche rosse,ciliegia e spezie. Al palato è molto equilibrato e rotondo con un corpo medio.	
<b>Merlot isonzo di Pradis Friuli</b>	<b>€ 18,00</b>
Si presenta di colore rosso rubino intenso,vinoso,con profumo netto di lampone, al palato morbido, piacevole e lungo.	
<b>Nebbiolo cascina ChiccoPiemonte</b>	<b>€ 19.00</b>
Si presenta con un profumo etereo,composito,elegantissimo; si avverte la viola, la marasca e con l'evoluzione una particolare vena speziata. Ha sapore delicato, piano ed aristocratico.	
<b>Barbera d'Asti superiore fratelli Picchio Piemonte</b>	<b>€ 17,00</b>
Qui il frutto è pieno,carico,evoluto,dopo il tempo passato in legno il vino affina un paio di anni in bottiglia.	
<b>Negroamaro Alberto Longo Puglia</b>	<b>€ 18,00</b>
Affinamento in acciaio a temperatura controllata favorendo il prolungato contatto bucce-mosto. Caratteristiche principali sono la morbidezza e la rotondità accompagnate da una struttura dotata di una fitta trama di tannini nobili.	
<b>Primitivo Alberto Longo Puglia</b>	<b>€ 18,00</b>
Il colore è rosso rubino, intenso con riflessi violacei.Dal profumo violaceo intenso,molto persistente,ricco di frutti di bosco con lievi note speziate. Il sapore è armonico, equilibrato, di buona struttura.	
<b>Nero d'avola Plumbago Planeta Sicilia</b>	<b>€ 18,00</b>
Plumbago, dominato dal profumo delle prugne mature e delle more selvatiche.Mostra dei tratti aromatici piacevolmente complessi di incenso.gelsomino e tartufo nero.	
<b>Chianti poggio su Vinci Toscana</b> Il Chianti classico è uno dei più famosi vini italiani.	<b>€ 16,00</b>
<b>Ripasso della Valpolicella Corte Giara Allegrini Veneto</b>	<b>€ 26,00</b>

## I rossi delle grandi occasioni

**Brunello di Montalcino Frescobaldi Toscana € 49,00**

L'esame visivo ci presenta un Brunello dal colore rosso rubino molto deciso. Profumi del sottobosco, con piccoli frutti, more e ribes, ma anche ciliegie.

**Amarone della Valpolicella Allegrini Veneto € 42,00**

Rosso rubino di ottima intensità, quasi coprente. Sullo sfondo appaiono note speziate, soprattutto il pepe e i chiodi di garofano.

**Barolo cascina Ballarin Piemonte € 44,00**

All'esame organolettico ha colore rosso rubino di media intensità con riflessi aranciati. Profumo ricco, elegante note floreali di rosa e di viola

## Le bollicine italiane

**Gran Cuvee Colonnara € 18,00**

Delicati sentori floreali di acacia e mimosa, fiori gialli e note fruttate di mandorla e pesca. Secco abbastanza carico di alcool, abbastanza morbido, notevole

**Prosecco Valdobbiadene Brut Marsuret € 21,00**

Spumante di particolare struttura, secco, equilibrato e delicatamente profumato. Ideale come aperitivo per primi piatti e crudo in genere.

**Franciacorta Cuvee 7 Lo Sparviere € 28,00**

Ha un sorso fruttato e sapido, capace di essere immediatamente apprezzato.

**Trento Doc Cantina D'Isera € 28,00**

La godibilità del prodotto è assicurata dalla ricerca della proporzione tra profumi floreali e delicati gusti lunghi e persistenti;

**Franciacorta Cuvee 7 rosato Lo Sparviere € 30,00**

E' interamente prodotto da uve Pinot nero. Il vitigno conferisce a questo Franciacorta corpo, estrosità e vigore particolari.

**Franciacorta Docg Alma Gran Cuvee € 43,00**

La spuma è bianca, esuberante e di eccellente persistenza. Il perlage è fine e continuo con abbondante corona. Seduce il suo profumo che è ampio e invitante ed abbraccia sfumature di frutta dolce e leggermente matura.

**Franciacorta ca' del bosco Cuvee Prestige Brut € 45,00**

Solo le migliori selezioni di uva Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco vengono vinificate separatamente e sapientemente assemblate alle riserve delle migliori annate.

**Moscato d'Asti La Morandina 0,75lt... € 18,00 bicchiere... € 4,00**

**Recioto Moronalto Manara 0,75lt... € 32,00 bicchiere... € 5,00**

## La selezione di Champagne Teo's

### Champagne Mumm Cordon Rouge Brut

€ 55,00

Color oro brillante dai riflessi verdolini, segnato da finissime bollicine e spuma delicata, profuma di intense note minerali, di pane tostato e miele, di frutta tropicale matura e di zeste d'agrumi. Appaga il sorso con estrema freschezza, chiudendo con lunga scia fruttata e minerale. Prototipo dello champagne da aperitivo, è perfetto a tutto pasto (cod. 61.32.IEBANREB)

### Champagne Moët & Chandon "Moët Impérial" Blance de Blance Brut

€ 75,00

Giallo paglierino dorato, dal perlage fine e persistente. Al naso esprime belle ed intense note di mela verde, di agrumi, di fiori bianchi impreziosite da una decisa traccia minerale, quasi gessosa. Al palato è suntuoso, fresco, seducente, molto lungo e piacevolissimo (cod. 05.03.IEBANREB)

### Champagne Billecart Salmon Brut Reserve

€ 85,00

Color oro chiaro scintillante, dal finissimo perlage e delicata spuma, profuma di fiori bianchi e frutta fresca a polpa bianca, erbe aromatiche, gesso, pain grillé e miele. Perfetto aperitivo, si sposa altresì con crudi di pesce, primi salsati, torte rustiche e formaggi di media stagionatura. (cod. 38.23.ONITNAC)

### Champagne Taittinger Cuvee Prestige Brut

€ 85,00

Giallo paglierino brillante alla vista, con perlage fine e persistente. Al naso dispensa sentori fragranti e fruttati, tra cui spiccano la pesca bianca, il biancospino e l'acacia, arricchiti da piacevoli note di vaniglia e brioche. Al palato offre un sorso elegante e delicato, di buona freschezza e persistenza. Ottimo come aperitivo, si esalta con tutti i tipi di crostacei. (cod. 20.43.ONITNAC)

### Champagne Veuve Clicquot Saint-Petersbourg Brut reserve

€ 95,00

Nella Cuvée Saint-Pétersbourg predomina il Pinot Noir, che dona struttura e possenza. Un terzo di Chardonnay garantisce la finezza, la freschezza e l'eleganza, mentre un tocco di Pinot Meunier ne completa la rotondità. La spuma è molto fine e persistente. Al naso mostra sentori fruttati, note di frutta matura, frutti secchi, brioche e spezie. In bocca, la maturazione prolungata amplifica la rotondità e l'intensità aromatica. (cod. 68.73.ONITNAC)

### Champagne Piper-Hiedsieck Blanc De Blancs

€ 109,00

Colore giallo paglierino brillante con sfumature dorate, ha spuma bianca, finissima e piuttosto persistente. Al naso esprime una tipica nota fruttata di mela verde, accenni di miele e uno spunto di zucchero a velo, insieme ad inconfondibili sfumature minerali (cod. 86.34.IEBANREB)

### Champagne Philipponnat Rosè Réserve Royale Brut Blanc De Blancs

€ 120,00

Rosa salmone dai bagliori dorati con fine e persistente perlage, ha iniziali aromi di piccoli frutti rossi di fragoline e ciliegia, quindi pompelmo rosa, erbe aromatiche, miele d'arancia e pain-grillé, su fondo minerale gessoso. Elegante e pieno al palato, invoglia il sorso con buona acidità ed astringenza dai ritorni fruttati e agrumati Per accompagnare alla perfezione pesci e carni affumicate, carni bianche e, perché no, con dessert ai frutti di bosco (cod. 29.94.IEBANREB)

### Champagne Bollinger La Grande Année Brut 2007

€ 230,00

Oro scintillante dai leggeri bagliori rosati, emana sensazioni intense e suadenti di spezie esotiche e pan brioche, agrumi canditi, mandorla fresca e fiori bianchi, su fondo delicatamente minerale. Il sorso è rinfrescato dall'effervescenza, presente ma vellutata, è equilibrato e persistente su ritorni agrumati. Si sposa alla perfezione con salmone affumicato e caviale, ancor meglio se accompagnati da tartine di pane nero e burro. (cod. 22.611.IEBANREB)

### Champagne Dom Pérignon Vintage Brut 2008 Moët & Chandon

€ 300,00

Il finissimo e persistente perlage sprigiona intense note floreali e di tostatura, crosta di pane e miele su fondo minerale. Palato estremamente fresco e di gran corpo. Perfetto su crudo di crostacei, funghi porcini o possiamo smitizzarlo con una carbonara! (cod. 00.551.IEBANREB)