

## MI FIDO

Menu di Graziano 475,-

Mi Fido means “I trust” in Italian.

This is our chef’s tasting menu featuring the best from our kitchen, served family-style for the whole table to enjoy.

You will be served a selection of Antipasti, Primi, Secondi, and Contorni. Our menu is crafted for you based on table size, season, and mood. However, we promise you won’t go home hungry.



ANTIPASTI

Olive 60,-

Nocellara olive with lemon zest and rosemary

Crostini misti 125,-

Mix of different crostini

Antipasto del mare

Fish of the day, Ask waiter

Ribollita 110,-

Seasonal Tuscan soup

Antipasto of the day

Ask waiter,-

PRIMI

Spaghetti al pomodoro di Graziano 95,-

A classic, pasta with tomato and basil

Tagliatelle al Ragù Bolognese 165,-

No explanation needed

Primo stagionale Ask waiter,-

Inspired by the Season, Ask waiter

SECONDI

Pollo alla brace di Graziano 275,-

Grilled chicken with rosemary and lemon

Pesce del giorno Ask waiter,-

Grilled Fish

Bistecca alla fiorentina 90,- per 100 gr

Grilled T-Bone, minimum 800 gr

CONTORNI - Only for secondi

Insalata verde 60,-

Salad with olive oil and vinegar

Patate arrosto di Anna 60,-

Roasted potatoes

Pomodori 60,-

Marinated tomatoes

Contorno del Giorno 60,-

Side of the Day, Ask Waiter

\* For our younger guests under 12, all pastas are half-price.

\*\* For allergens and dietary restrictions, please ask a waiter.

\*\*\* For tables of more than 6 people, it is only possible to order the Mi Fido menu

## DOLCE

Bomboloni di Graziano 110,-  
Famous donuts from Nonno  
Graziano, with seasonal ice  
cream and seasonal fruits or  
berrys

Gelato 65,-  
Fior di Latte, Lemon Sorbet  
or Pistacchio

## SHOTS

Limoncello di Graziano 55,-  
Grappa 55,- / 75,-  
Amaro 55,-

## WINE BY THE GLASS

### SPARKLING

- Prosecco 90,-  
Extra Dry,  
Rive della Chiesa, Veneto
- Pet'nat 105,-  
Alpino, Cantina Furlani,  
Alto Adige, 2021
- Champagne 120,-  
Crucifix, Blanc de Blancs

### WHITE

- Custoza Superiore 100,-  
Ca Del Magro, Veneto, 2021
- Fiano Salento IGT 110,-  
Masseria Cuturi 1881, Puglia, 2022
- Bianco 120,-  
Le Piane, Piemonte 2023

### ORANGE

- Ex Alba 105,-  
Podere Pradarolo, Emilia-Romagna,  
2023
- PA'RO 115,-  
Buccia Nera, Toscana, 2022

### RED

- Langhe Nebbiolo 110,-  
Cascina Roccalini, Piemonte, 2021
- Chianti Classico 130,-  
Caparsino Riserva, Toscana, 2019
- Brunello di Montalcino 150,-  
Castello Tricerchi, Toscana, 2018

For special glasses of the night, please ask the  
waiter

## DRINKS

### WATER

Still or Sparkling pr. pers. 25,-

### COFFEE

Espresso 20,-

Americano 30,-

### BEER

Pilsner 55,-

Bajeur, Depanneur

IPA 65,-

Girl From Ipa-nema, Depanneur

Non-alc Pilsner 55,-

Implosion Lager, To Øl

Non-alc IPA 65,-

Implosion IPA, To Øl

### SODAS

Limonata 45,-

Aranciata 45,-

Aranciata Rossa 45,-

Sportivo 45,-

Chinotto 45,-

Sodas provided by Depanneur.

### ORGANIC JUICES

Apple juice 45,-

Beetroot ginger apple juice 45,-

Juices provided by Depanneur.

### COCKTAILS

Negroni 95,-

Americano 95,-

Limoncello Spritz 95,-

Gin og Tonic 85,-

Amaro Tonic 85,-

Vermouth Tonic 95,-

Espresso Martini 110,-

Ask waiter for additional cocktails

## WINE LIST

Alto Adige • Champagne • Emilia-Romagna  
 Friuli • Lombardia • Piemonte • Sicilia  
 Toscana • Valle d'Aosta • Veneto

## BOTTLES

## SPARKLING

VENETO

RIVE DELLA CHIESA  
 Prosecco, Extra dry 380,-

LOMBARDIA

BARONE PIZZINI  
 Franciacorta, Chardonnay, Golf 1927 530,-

ALTO ADIGE

CANTINA FURLANI  
 Macerato 440,-

CHAMPAGNE

CRUCIFIX  
 Blanc de Blancs 590,-

MARGUET  
 Shaman 19 Rosé 845,-  
 Shaman 19, Grand Cru Ambonnay & Bouzy 845,-  
 Les Bermonts, Blanc de Blancs, 2010 1.700,-  
 Les Crayères, 2012 1.700,-  
 Sapience, 2009 2.100,-  
 Sapience, 2010 2.000,-

DE SOUSA & FILS  
 Blanc de Blancs Brut Réserve 800,-  
 Cuvée des Caudalies, 2004 2.100,-

JACQUES SELOSSE  
 Initial, Blanc de Blancs 3.300,-

PHILIPPE LANCELOT  
 Cramant, Blanc de Blancs Extra-Brut, 2015 1.400,-

KRUG  
 Grande Cuvée 171ème Edition 2.500,-  
 Rose 27ème Edition 3.500,-

## DOM PERIGNON

2013 2.400,-

## FRÉDÉRIC SAVART

Bulle de Rose, Blanc de Noirs 1.200,-  
 L' Ouverture, Blanc de Noirs 1.000,-

## WHITE

ABRUZZO

DE FERMO  
 Don Carlino Percorino, 2022 750,-  
 Launegild Chardonnay, 2021 800,-

FRIULI

LIVON  
 Pinot Grigio, 2023 380,-

ZIDARICH  
 Green, 2020, 550,-

EDI KEBER  
 Collio Bianco "K", 2021, 700,-

ALTO ADIGE

KELLEREI BOZEN  
 Chardonnay, 2023 425,-  
 Sauvignon Blanc, Mock, 2023 450,-  
 Ceslar Gewürztraminer, 2020, 500,-  
 Kleinstein Gewürztraminer, 2023, 600,-

VENETO

MONTE DEL FRA  
 Custoza Superiore, Ca del Magro, 2021 450,-  
 Lugana, 2023, 450,-

VALLE D'AOSTA

LES CRÊTES  
 Petite Arvine, 2023 500,-

TOSCANA

MONTENIDOLI CARATO  
Vernaccia di San Gimignano, 2020 700,-

PODERE DELLA BRUCIATA  
Bruggina, 2022 500,-

MARCHE

OPPEDDENTRO  
Erratico, 2021 750,-

CAMPANIA

MONTE DI GRAZIA  
Bianco, 2021 550,-

PIEMONTE

RONCHI  
Langhe Chardonnay, 2022 650,-

LE PIANE  
Bianco, 2023 580,-

VIETTI  
Roero Arneis, 2023 525,-

PUGLIA

MASSERIA CUTURI 1881  
Segreto Di Bianca Fiano Salento IGT 2022 400,-

SICILIA

ARIANNA OCCHIPINTI  
SP68 Terre Siciliane IGT 570,-

ORANGE

EMILIA-ROMAGNA

PODERE PRADAROLO  
Ex Alba, 2023 500,-

FRIULI

ZIDARICH  
Vitovska, 2022 700,-

TOSCANA

BUCCIA NERA  
PA'RO, 2022 550,-

PUGLIA

GARAGINO  
Malvasia Puglia IGT 2022 600,-

RED

TOSCANA

IL POGGIONE  
Rosso Di Montalcino, 2021 500,-

CAPARSINO RISERVA  
Chianti Classico, 600,-

TENUTA DI CARLEONE  
Chianti Classico, 2021 600,-

PODERE LE BONCIE  
Le Trame, 2020 780,-

FONTODI  
Flaccianello Della Pieve IGT, 2017 1.400,-

ISOLE E OLENA  
Ceparello, 2016 1.400,-

SAN GIUSTO A RENTENNANO  
Percarlo, 2016 1.600,-

CASTELLO TRICERCHI  
Brunello di Montalcino, 2018 700,-

J. G. BENDA  
Rosso di Montalcino, 2021 750,-

LE RAGNAIE  
Brunello di Montalcino, 2018 900,-

PODERE LE RIPI  
Brunello di Montalcino Lupi e Sirene Riserva, 2016, 1.300,-

SALVIONI  
Brunello di Montalcino, 2017 1.500,-

COLLEONI – SANTA MARIA  
Brunello di Montalcino Riserva, 2017 1.600,-

POGGIO DI SOTTO

Rosso di Montalcino, 2020 1.000,-  
Brunello di Montalcino, 2017 2.000,-

PIAGGIA

Poggio de Colli IGT, Cabernet Franc, 2019 800,-

TENUTA SAN GUIDO

Guidalberto, 2021, 700,-  
Sassicaia, 2020, 3.500,-

STELLA DI CAMPALTO

Brunello di Montalcino Riserva, 2009 3.500,-  
Brunello di Montalcino Riserva, 2012 3.500,-

CASE BASSE GIANFRANCO SOLDERA

Brunello di Montalcino DOCG, 2019 9.000,-

PIEMONTE

LODALI

Barbaresco Rocche Dei 7 Fratelli, 2020 650,-  
Barolo Bricco Ambrogio, 2020 700,-

CANTINA SOBRERO

Langhe Nebbiolo, 2021 500,-

AURIEL

Grignolino Del Monferrato Casalese, 2021 500,-

MARZIANO ABBONA

Barbera D'Alba, 2022, 550,-

GIACOMO FENOCCHIO

Barolo, 2020, 750,-

GUIDO PORRO

Barolo Santa Catarina Magnum, 2019 1400,-  
Barolo Lazzairasco Magnum, 2019 1400,-  
Barolo Gianetto, 2019 750,-

PIERO BENEVELLI

Le Coste Monforte, 2018 750,-  
Barolo Mosconi, 2018 800,-

PODERI FOGLIATI

Barolo Treturme, 2019 800,-

FRATELLI ALESSANDRIA

Barolo Gramolere, 2017 800,-

RIVELLA SERAFINO

Langhe Nebbiolo, 2022, 800,-  
Barbaresco Montestefano, 2020, 1.550,-

FRANCESCO RINALDI

Barolo Cannubi, 2018 900,-

BURLOTTO

Langhe Nebbiolo, 2020 800,-  
Barolo, 2018 1.400,-  
Barolo, 2020, 1.500,-  
Barolo Acclivi, 2015 2.200,-  
Barolo Acclivi, 2018 2.100,-

GIOVANNI CANONICA

Barolo, 2020 1.200,-

VIETTI

Barolo Castiglione, 2016 900,-  
Barolo Lazzarito, 2015 2.100,-

G. MASCARELLO

Barolo Monprivato, 2018 2.500,-

GIACOMO CONTERNO

Barolo Francia, 2018 2.650,-

ANGELO GAJA

Barolo Sperss, 2015 2.900,-  
Langhe Nebbiolo Sperss, 1997 6.000,-  
Langhe Nebbiolo Costa Russi, 1997 6.000,-

RINALDI

Langhe Nebbiolo, 2021 1.500,-  
Barolo Brunate, 2020 3.700,-  
Barolo Tre Tine, 2020 3.700,-

PRODUTTORI DEL BARBARESCO

Barbaresco Riserva Montefico, 2019 950,-  
Barbaresco Riserva Montestefano, 2019 950,-

LA CA' NÖVA

Barbaresco, 2020 600,-  
Barbaresco Montefico, 2020 750,-  
Barbaresco Montestefano, 2020 750,-

MANUEL MARINACCI

Barbaresco Rocche Massalupo, 2019, 750,-

NERVI CONTERNO

Gattinara Molsino, 2016 1.400,-

LE PIANE

Boca, 2017 900,-  
Boca, 2018, 950,-

VENETO

ALLEGRI

Amarone della Valpolicella 2013 800,-



LOMBARDIA

AR.PE.PE

Rosso de Valtellina, 2021 650,-

Il Pettiroso, Valtellina Rosso, 2020, 750,-

Sassella Riserva Rocce Rosse, 2016 1.000,-

Sassella Ultimi Raggi, 2016 1.000,-

BARBACARLO

Barbcarlo, 2020 1.500,-

SICILIA

PLANETA

Etna Rosso, 2021 550,-

LIGURIA

TENUTA ANFOSSO

Dolceacqua, 2019 600,-

EMILIA ROMAGNA

FANGAREGGI

Lambrusco Puro, 2021 430,-

