

# LA GAZZETTA DELL'OSTERIA

EDIZIONE LIMITATA - MMXXI

FIGLI DEI FIORI OSTERIA  
SHARING FOOD & SHARING LOVE



EXECUTIVE CHEF GIANNI TANCREDI

INSTAGRAM  
@FIGLIDEIFIORIOSTERIA

## I TAGLIERI IN CONDIVISIONE EURO 32,00

### I SALUMI

Prosciutto di Parma 24 mesi,  
salame con filetto di suino stagionato,  
coppa Piacentina al Bonarda DOC,  
carpaccio di manzo marinato del Trentino.

SERVITI CON

Insalata di pollo al sedano rapa,  
Casera e maionese allo yogurt,  
antipasto piemontese,  
\* trancetti di focaccina al fior di sale,  
olio EVO e origano.

ALLERGENI: 1, 3, 7, 9

### I LATTICINI

Plateau di latticini:  
burratina su cubo d'anguria al sale puro  
e rucola selvatica,  
bocconcini e bocconcini affumicati di bufala,  
primo sale di bufala con acciuga del Cantabrico.

SERVITI CON

Stracciatella vaccina,  
pomodorini gialli e rossi al basilico  
con olivelle liguri,  
fiori di zucca in tempura.

ALLERGENI: 1, 3, 7, 9



## LA PASTA AL FORNO

Lasagnetta con zucchine in fiore, prosciutto cotto affumicato,  
gocce di pesto e stracciatella.

**Euro 24,00 porzione doppia** ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

\*\* Ravioli a mezza luna con ricotta di bufala e limone con punte d'asparagi  
e Caciottina di capra.

**Euro 24,00 porzione doppia** ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

Riso Pilaw al forno con curry, piccole verdure e daducci di pollo allo spiedo.

**Euro 22,00 porzione doppia** ALLERGENI: 9

Gnocchetti di patate al basilico con pomodorini al timo e burrata biologica.

**Euro 22,00 porzione doppia** ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

## LO SPIEDO

Stinco di maiale con insalatina di cavolo cappuccio, maionese allo yogurt e senape,  
patate al cartoccio e burro aromatico.

**Euro 18,00 (stinco intero)** ALLERGENI: 3, 7, 10

Pollastra a busto aromatizzata alle erbe fini del Mediterraneo con patate, cipolla allo  
spiedo e guanciale di Sauris.

**Euro 24,00 (pollo intero da 1,5 Kg)** ALLERGENI: 7

Doppia coscia di coniglio farcita con 'Nduja e salsiccia piccante accompagnata da  
punte di asparagi al pomodoro secco e scorza di limone.

**Euro 22,00** ALLERGENI: 1, 3, 7, 8, 9

Doppia coscia di faraona aromatizzata al peperoncino e senape con spinaci aglio, olio  
e Parmigiano Reggiano.

**Euro 20,00** ALLERGENI: 7, 10

Arrosticini d'agnello con \* spicchi di patate fritte alla paprika e salsa diavola piccante.

**Euro 12,00 (10 pezzi)** ALLERGENI: /



## PER ACCOMPAGNARE

Tegame di melanzane alla parmigiana con mozza-  
rella di bufala fresca, pomodoro e basilico.

**Euro 22,00 porzione doppia**

ALLERGENI: 7

\* Trancetti di focaccina al fior di sale,  
olio EVO e origano.

**Euro 4,00**

ALLERGENI: 1, 7

Fiori di zucca in tempura

**Euro 4,00**

ALLERGENI: /

## LA ZUPPA

Crema fredda di pomodoro Camone sardo al basilico,  
cipollotto e daducci di primosale di bufala.

**Euro 18,00 porzione doppia**

ALLERGENI: 1, 7

## L'INSALATA

Insalata composta con avocado, pomodorini,  
bocconcini di bufala, straccetti di pollo allo spiedo  
e aspreto al sidro.

**Euro 16,00 porzione doppia**

ALLERGENI: 7

## I DESSERT

EURO 7,00 PORZIONI SINGOLA

Tiramisù classico al mascarpone e caffè.  
ALLERGENI: 1, 3, 7

Piccoli frutti di bosco con salsa vaniglia,  
cramble al limone e panna acida.

ALLERGENI: 1, 7

Crostata al lime e cocco con gocce di  
cioccolato bianco e salsa ai lamponi servita  
con panna montata.

ALLERGENI: 1, 3, 7

Cheese cake allo yogurt con salsa di fragole.

ALLERGENI: 1, 3, 7



PIÙ DI  
200

ETICHETTE NEL NOSTRO  
INSERTO VINI



## ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE 2. CROSTACEI 3. UOVA 4. PESCE 6. SOIA 7. LATTE E LATTICINI  
8. FRUTTA A GUSCIO 9. SEDANO 10. SENAPE 11. SEMI DI SESAMO 12. ANIDRIDE SOLFOROSA 13. LUPINI 14. MOLLUSCHI

COPERTO EURO 3,00

\* PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE

\*\* FATTI IN CASA E ABBATTUTI AL MOMENTO

# LA GAZZETTA DELL'OSTERIA

EDIZIONE LIMITATA - MMXXI

FIGLI DEI FIORI OSTERIA  
SHARING FOOD & SHARING LOVE



EXECUTIVE CHEF GIANNI TANCREDI

INSTAGRAM  
@FIGLIDEIFIORIOSTERIA

## I TAGLIERI IN CONDIVISIONE EURO 32,00

### COLD CUTS

Parma ham 24 month old, salami with pork fillet, coppa Piacentina flavoured with Bonarda wine DOC, carpaccio marinated beef from Trentino.

SERVED WITH

Celery salad with celeriac, Casera cheese and yogurt mayonnaise, Piedmont appetizers,  
\* Slices of focaccia with salt, extra virgin olive oil and oregano.

ALLERGENI: 1, 3, 7, 9

### CHEESES

Mozzarella plateau:  
Burratina cheese on cube of watermelon with pure salt and wild rocket, buffalo smoked mozzarella and classic mozzarella, primosale cheese with Cantabrian anchovy.

SERVED WITH

Stracciatella cow's milk cheese, yellow and red cherry tomatoes with basil with Ligurian olives, courgette flowers in tempura.

ALLERGENI: 1, 3, 7, 9



## LA PASTA AL FORNO

Lasagnetta with zucchini, smoked ham, pesto and stracciatella cheese.

**Euro 24,00 portion for two** ALLERGENS: 1, 3, 7, 8

\*\* Raviol with buffalo ricotta and lemon with asparagus tips and Parmesan cream.

**Euro 24,00 portion for two** ALLERGENS: 1, 3, 7, 8

Pilaw rice with curry, small vegetables and diced roasted chicken.

**Euro 22,00 portion for two** ALLERGENS: 9

Potato dumplings with basil with thyme tomatoes and organic burrata.

**Euro 22,00 portion for two** ALLERGENS: 1, 3, 7

## LO SPIEDO

Pork shank with cabbage salad, yogurt mayonnaise and mustard and baked potatoes with aromatic butter.

**Euro 18,00 (full pork shank)** ALLERGENS: 3, 7, 10

Chicken flavoured with Mediterranean herbs, potatoes, onion and bacon from Sauris.

**Euro 24,00 (full chicken 1,5 Kg)** ALLERGENS: 7

Double leg of rabbit, filled with 'Nduja and spicy sausage served with tips of asparagus with dried tomato and lemon zest.

**Euro 22,00** ALLERGENS: 1, 3, 7, 8, 9

Double leg of guinea fowl flavoured with chilli and mustard with spinach garlic, oil and Parmigiano Reggiano cheese.

**Euro 20,00** ALLERGENS: 7, 10

Lamb arrosticini with \* paprika-fried potato and spicy diabla sauce.

**Euro 12,00 (10 pieces)** ALLERGENS: 7



## PER ACCOMPAGNARE

Eggplant 'parmigiana style' with fresh buffalo mozzarella cheese, tomato and basil.

**Euro 22,00 portion for two**

ALLERGENS: 7

\* Slices of focaccia with salt, extra virgin olive oil and oregano.

**Euro 4,00**

ALLERGENS: 1, 7

Courgette flowers in tempura

**Euro 4,00**

ALLERGENS: /

## LA ZUPPA

Cold cream of Camone tomatoes from Sardinia with basil, spring onion and buffalo primosale cheese.

**Euro 18,00 portion for two**

ALLERGENS: 1, 7

## L'INSALATA

Salad with avocado, cherry tomatoes, buffalo cheese, sliced of grilled chicken and apple cider.

**Euro 16,00 portion for two**

ALLERGENS: 7

## I DESSERT

EURO 7,00 PORTION FOR ONE

Classic tiramisu with mascarpone and coffee. Lime and coconut tart with white chocolate, raspberry sauce served with whipped cream.

ALLERGENS: 1, 3, 7

Berries with vanilla sauce, lemon crumble and sour cream.

ALLERGENS: 1, 7

Yogurt cheese cake with strawberry sauce.

ALLERGENS: 1, 3, 7



MORE THAN  
200  
WINES IN OUR  
INSERTO VINI



## ALLERGENI

1. CEREALS 2. CRUSTACEANS 3. EGGS 4. FISH 5. SOY 6. MILK  
8. NUTS 9. CELERY 10. MUSTARD 11. SESAME 12. SULPHITES 13. LUPIN 14. MOLLUSCS

SEAT CHARGE EURO 3,00

\* FREEZED

\*\* HOME MADE AND FREEZED

# L'INSERTO DELL'OSTERIA

## BOLLE

CHAMPAGNE		
Krug Grand Cuvée Brut, Reims	€ 280,00	
Perrier Jouet la Belle Epoque Brut 2011, Avize-Dizy	€ 210,00	
Bollinger La grande Annè Rosè 2007, Ay	€ 200,00	
Bollinger La grande Annè 2012, Ay	€ 180,00	
Billecart Salmon Cuvée Brut "Sous Bois", Mareuil Sur Ay	€ 115,00	
Billecart Salmon Rosè Brut s.a., Mareuil Sur ay	€ 105,00	
Laurent Perrier Cuvée Brut Rosè, Tours-Sur-Marne	€ 105,00	
Lanson Brut Biodinamico, Sbocatura 2018, Reims	€ 91,00	
Bollinger Special Cuvée, Ay	€ 87,00	
Billecart Salmon Brut Reserve, Mareuil Sur Ay	€ 80,00	
Christophe Michel Blanc de Noir, Verzy, Francia	€ 78,00	
Philipponat Royal Reserve Non Dosè 2016, Mareuil Sur Ay	€ 65,00	
Christophe Michel Brut, Verzy, Francia	€ 14,00	€ 62,00
LOMBARDIA, FRANCIACORTA		
Mosnel Extra Brut e.b.b. 2015	€ 60,00	
Ferghettina Riserva n°33 Pas Dosè	€ 58,00	
Camossi Blanc de Blanc 2010	€ 50,00	
Mosnel Rosè	€ 50,00	
Ronco Calino Brut 2012	€ 48,00	
Mosnel Pas Dosè	€ 46,00	
Ronco Calino Rosè "Radjan"	€ 46,00	
Camossi Saten	€ 43,00	
Camossi Extra Brut	€ 40,00	
Ronco Calino Brut	€ 40,00	
Mosnel Brut	€ 8,00	€ 36,00
LOMBARDIA, OLTREPÒ PAVESE		
Ca' di Frara Brut T4, Lombardia	€ 80,00	
Ca' di Frara Extra Brut, Lombardia	€ 35,00	
VENETO		
Superiore di Cartizze 2019, Nino Franco, DOCG	€ 46,00	
Nino Franco Brut, DOCG	€ 32,00	
Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut Terredirai, DOCG	€ 6,00	€ 22,00
VALLE D'AOSTA		
Cuvée du Prince Brut Nature 2010 Cave Mont Blanc, Valle d'Aosta, DOC	€ 48,00	
Brut Blanc de Blanc 2016 Cave Mont Blanc, Valle d'Aosta, DOC	€ 38,00	
PIEMONTE, ALTA LANGA		
Contratto Pas Dosè Blanc de Noir	€ 70,00	
Contratto Extra Brut Blanc de Blanc 2016	€ 68,00	
Contratto Pas Dosè 2015	€ 47,00	
Trentino		
Giulio Ferrari Rosè Brut Riserva 2007, Trento DOC	€ 310,00	
Giulio Ferrari Brut Riserva 2008, Trento DOC	€ 230,00	
Letrari 976 Riserva del Fondatore 2009, Trento DOC	€ 81,00	
Ferrari Brut Perlè Rosè 2014, Trento DOC	€ 64,00	
Revi Rosè Extra Brut "Cavaliere Nero", Trento DOC	€ 49,00	
Ferrari Perlè 2016, Trento DOC	€ 49,00	
Letrari Dosaggio Zero, Trento DOC	€ 48,00	
Revi Dosaggio Zero 2015, Trento DOC	€ 38,00	
Revi Rosè 2016, Trento DOC	€ 37,00	
Revi Brut 2015, Trento DOC	€ 7,00	€ 35,00
SICILIA		
50 mesi Rosè Brut 2013, Terrazze dell'Etna	€ 50,00	
Cuvée Brut 2015, Terrazze dell'Etna	€ 45,00	
LIGURIA		
Abissi Dosage Zero Portofino, Bisson, Portofino DOC	€ 54,00	

## VINI BIANCHI

VENETO		
Sauvignon BIO "Maciete Fumè", Gini, IGT	€ 38,00	
Ferrata Sauvignon, Maculan, IGT	€ 36,00	
Ferrata Chardonnay, Maculan, IGT	€ 36,00	
From Black To White, Zymè, IGP	€ 31,00	
Trentino Alto Adige		
Pinot Bianco 2012, Falkestein, Alto Adige, DOC	€ 44,00	
Sauvignon Blanc "Oberberg", Kornell, Trentino, DOC	€ 42,00	
Riesling Val Venosta, Falkestein, Alto Adige, DOC	€ 38,00	
Pinot Bianco "Langefeld", Pfitscher, Alto Adige, DOC	€ 38,00	
Sauvignon Blanc "Floreado" Andrian, Trentino, DOC	€ 7,00	€ 31,00
Pinot Grigio Gris, Kornell, Trentino, DOC	€ 30,00	
Gewurztraminer A.A., Andrian, Trentino, DOC	€ 30,00	
PIEMONTE		
Riesling Langhe Bianco Collaretto, Oddero, DOC	€ 30,00	
Arneis Roero, Prunotto, DOCG	€ 29,00	
Donna Ida Langhe Poderi Luigi Einaudi, DOC	€ 28,00	
Erbaluce di Caluso, Orsolani, DOCG	€ 27,00	
Cortese "Noè" Monferrato Cascina la Barbatella, DOC	€ 26,00	
Arneis Roero "Le Tre", Malabaila, DOCG	€ 23,00	
Favorita Langhe "Donna Costanza", Malabaila, DOC	€ 22,00	
Chardonnay, Franco Roero., DOC	€ 6,00	€ 22,00
PUGLIA		
Marese Bombino Bianco, Rivera, DOC	€ 22,00	
LOMBARDIA		
Riesling "Campo Dottore", Calatroni, DOC	€ 42,00	
Lugana "Prestige", Ca'Maiol, DOP	€ 29,00	
Riesling Oliva, Ca' Di Frara, DOC	€ 7,00	€ 28,00
Pinot Grigio Selezione 20 Anni Ca' Di Frara, DOC	€ 7,00	€ 27,00
Lugana "Il Gruccione", Nunzio Ghilardi, DOC	€ 24,00	
Friuli Venezia Giulia		
Vintage Tunina 2017, Jermann, IGT	€ 68,00	
Plus 2015, Bastianich, IGT	€ 50,00	
Ribolla Gialla Bio Collio, Sturm, DOP	€ 41,00	
Pinot Grigio Bio Collio, Sturm, DOP	€ 40,00	
Chardonnay, Jermann, IGT	€ 38,00	
Malvasia Collio 2014, Mario Schiopetto, DOC	€ 36,00	
Andritz Collio, Sturm, DOP	€ 36,00	
Ribolla Gialla, Bastianich, DOC	€ 31,00	
Friuliano "Confinis", Francesco Rotolo, DOC	€ 28,00	
Chardonnay "Confinis" Trevenezie, Francesco Rotolo, IGT	€ 27,00	
Ribolla Gialla Collio, Kurtin, DOP	€ 26,00	
Chardonnay, Conte Brandolini d'Adda, DOC	€ 22,00	
Pinot Grigio, Conte Brandolini d'Adda, DOC	€ 22,00	



## CAMPANIA

Greco Di Tufo, Claudio Quarta, DOCG € 34,00

## TOSCANA

Rosato "Aqua di Venus", Ruffino IGT € 7,00 € 29,00

Vermentino, Tenute Fertuna, DOC € 25,00

## SICILIA

Passobianco Chardonnay, Passopisciaro, IGP € 41,00

Natiyr Insolia Baglio Di Pianetto, IGT Vino naturale € 36,00

Bianco di Pantelleria "Pantesco" Salvatore Murana, Selezionato da Incanto, DOC € 32,00

## SARDEGNA

Isola dei Nuraghi 2018, Capichera, IGT € 58,00

Vermentino di Gallura "Crizia", Atlantis, DOCG € 7,00 € 28,00

Vermentino di Sardegna "Meri", Argiolas, DOC € 24,00

## VALLE D'AOSTA

Petite Arvine Vigne Rovettaz BIO, Grosjean, DOC € 36,00

Chambave Muscat, Nicola Del Negro, DOC € 32,00

Chambave Muscat, La Crotta di Vegneron, DOC € 32,00

Muscat Petit Grain BIO, Grosjean, DOC € 30,00

Müller-Thurgau, La Crotta di Vegneron, DOC € 24,00

## MARCHE

Verdicchio Di Matelica, Cavalieri € 23,00

Bianchetto del Metauro, Roberto Lucarelli, DOC € 20,00

## MOLISE

Greco, Di Majo Norante € 23,00

Falanghina Bio Di Majo Norante € 22,00

## ABRUZZO

Trebbiano d'Abruzzo Vintage 2008, Villamedoro, DOC € 30,00

Pecorino, Villamedoro, IGT € 21,00



## ACQUA

Naturale e Frizzante

Con sistema di purificazione Acqua Blu® € 3,00

## BIRRA

Peroni Cruda, 33cl € 5,00

Menabrea Ambrata, 33cl € 5,00

Heineken, 33cl € 5,00

St. Stefanus Bière d'Abbaye, 33cl € 7,00

# L'INSERTO DELL'OSTERIA

## VINI ROSSI

### PIEMONTE

Barbaresco "Rabajà" 1999, Giuseppe Cortese, DOCG	€ 152,00
Barolo "Bricco Manzoni" 2015 Fratelli Ferrero, Selezionato da Incanto, DOCG	€ 105,00
Barolo "Cannubi" 2016 Poderi Luigi Einaudi, DOCG	€ 79,00
Barbaresco 2016, Pio Cesare, DOCG	€ 78,00
Barolo "Ginestra" 2013, Paolo Conterno, DOCG	€ 75,00
Barolo "Vigneto Garretti" 2017, La Spinetta, DOCG	€ 71,00
Barbaresco "Vigneto Bordini" 2017, La Spinetta, DOCG	€ 70,00
Barolo "Villero" 2015, Oddero, DOCG	€ 65,00
Barbaresco 2017, Giuseppe Cortese, DOCG	€ 41,00
Nebbiolo Langhe 2018, Oddero, DOC	€ 38,00
Rosso Monferrato "i Cascinali" 2015, Paolo Conterno, DOC	€ 38,00
Nebbiolo Langhe 2017, Paolo Conterno, DOC	€ 36,00
Barbera D'asti "Ca Di Pian" 2018, La Spinetta, DOCG	€ 34,00
Barbera d'Asti Superiore 'Cellarino' 2019 Franco Roero, DOCG	€ 30,00
Nizza Monferrato 'Ruanera' 2017 Cascina La Barbatella, DOC	€ 28,00
Barbera D'asti 'Carbuné' 2020, Franco Roero, DOCG	€ 23,00
Grignolino d'Asti 2020, Franco Roero, DOCG	€ 22,00

### TRENTINO ALTO ADIGE

Cabernet Sauvignon Riserva Staves 2015, Kornell, DOC	€ 44,00
"Marit" Pinot Nero 2018, Kornell, DOC	€ 34,00
Pinot Nero Riserva 2016, Cantina Laimburg, DOC	€ 32,00
Merlot Riserva 2016, Cantina Laimburg, DOC	€ 32,00
Pinot Nero A.A. 2020, Andrian, Sudtirolo, DOC	€ 32,00
Lagrein Greif 2019, Kornell, DOC	€ 29,00
Lagrein A.A. Rubeno 2020, Andrian, Sudtirolo, DOC	€ 28,00

### EMILIA ROMAGNA

Chiara Condello Sangiovese 2016	€ 34,00
---------------------------------	---------

### TOSCANA

Sassicaia 2015, Tenuta San Guido, DOC	€ 450,00
Sassicaia 2016, Tenuta San Guido, DOC	€ 400,00
Sassicaia 2013, Tenuta San Guido, DOC	€ 380,00
Sassicaia 2017, Tenuta San Guido, DOC	€ 280,00
Sassicaia 2018, Tenuta San Guido, DOC	€ 250,00
Brunello di Montalcino 2013, Cerbaiona, DOCG	€ 145,00
Il Blu 2015, Brancaia, IGT	€ 75,00
Brunello Di Montacino 2014, Az. Agr. Pietroso, DOCG	€ 67,00
Guidalberto 2019, Tenuta San Guido, IGT	€ 61,00
Ilatraia 2015, Brancaia, IGT	€ 55,00
Brunello di Montalcino 2016, Altesino, DOCG	€ 54,00
Brunello di Montalcino 2016, Villa Poggio Salvi, DOCG	€ 50,00
Chianti Classico Riserva "Le Vigne" 2015, Istine, DOCG	€ 45,00
Cabernet Vigna al Mare 2016, I Mandorli, IGT	€ 44,00
Sangiovese Vigna alla Sughera 2016, I Mandorli, IGT	€ 44,00
Lo Scudiere Bolgheri Sangiovese 2017, Fabio Motta, IGT	€ 39,00
Rosso di Montalcino 2017, Az. Agr. Pietroso, DOC	€ 37,00
Toscana 2014, Cerbaiona, IGT	€ 35,00
Le Difese 2018, Tenuta San Guido, IGT	€ 35,00
Bolgheri Rosso 2017, Fabio Motta, DOC	€ 31,00
Nobile Di Montepulciano 2013, Icaro, DOCG	€ 31,00
Bolgheri Rosso 2018, La Corsa, DOC	€ 29,00
Rosso Di Montalcino 2019, Villa Poggio Salvi, DOC	€ 28,00
Aliotto 2017, Tenute Lunelli, IGT	€ 7,00 € 28,00
Rosso Di Montepulciano 2018, Icaro, DOC	€ 27,00
Morellino di Scansano 2018, Villa Poggio Salvi, DOCG	€ 23,00
Morellino di Scansano "Spineto" 2020, Erik Banti, DOCG	€ 22,00
Chianti Colli Senesi 2020, Villa Poggio Salvi, DOCG	€ 22,00
Chianti Classico 2020, Ricasoli, DOC	€ 21,00

### MARCHE

Pinot Nero Marche 2015, Cavalieri, IGT	€ 36,00
Collequinto 2013, Terra Di Serrapetrona, DOC	€ 28,00
Robbione 2011, Terra Di Serrapetrona, DOC	€ 28,00



### LOMBARDIA

Sassella Riserva Valtellina Superiore 2015 Terrazzi Alti, DOCG	€ 67,00
Sforzato di Valtellina "Cicogna" 2016 Pietro Selva, DOCG	€ 56,00
Sforzato di Valtellina "Ca'Rizzieri" 2016 Rainoldi, DOCG	€ 56,00
Grumello Valtellina Superiore "Gess" 2017 Dirupi, DOCG	€ 52,00
Sassella Riserva 2015, Rainoldi, DOCG	€ 45,00
Valtellina Superiore 2017 BIO, Dirupi, DOCG	€ 43,00
Sassella Valtellina Superiore 2017, Terrazzi Alti, DOCG	€ 42,00
Pinot Nero "Losana" 2017, Ca'Di Frara	€ 8,00 € 35,00
Rosso di Valtellina 2019, Dirupi, DOC	€ 29,00
Alpi Retiche Rosso 2020, Pizzo Coca, IGT	€ 24,00

### VALLE D'AOSTA

Cornalin Vigne Rovettaz 2016 BIO Grosjean, Valle D'Aosta, DOP	€ 35,00
Syrah "Echelette" 2016, Grosjean, DOC	€ 34,00
Chambave Rouge 2018, Nicola Del Negro, DOC	€ 32,00
Pinot Noir 2018, Nicola Del Negro, DOC	€ 32,00
Chambave Rouge 2018, La Crotta De Vegneron, DOC	€ 27,00

### UMBRIA

Sagrantino di Montefalco 2014, Arnaldo Caprai, DOCG	€ 55,00
Sagrantino di Montefalco 2014 Tenuta Rocca di Fabbri, DOCG	€ 45,00
Montefalco Rosso 2016, Arnaldo Caprai, DOC	€ 27,00

### SARDEGNA

Turriga 2015, Argiolas, IGT	€ 120,00
Cannonau "Mammuthone" 2017 Giuseppe Sedilesu, DOC	€ 38,00
Cannonau "Demiurgo" 2016, Atlantis, DOC	€ 7,00 € 29,00

### PUGLIA

Anima di Primitivo di Manduria 2017 Claudio Quarta, DOP	€ 26,00
Violante Nero di Troia 2018, Azienda Rivera, DOC	€ 25,00
Negroamaro 2018, Donato Angiuli, IGT	€ 23,00
Negroamaro Salento 2018, Azienda Rivera, IGT	€ 6,00 € 21,00
Primitivo Salento 2020, Azienda Rivera, IGT	€ 20,00

### SICILIA

Cembali Nero D'avola Cru 2013, Baglio Di Pianetto, IGT	€ 45,00
Passorosso Etna 2017, Passopisciaro, Etna DOC	€ 43,00
Via Francia Rosso 2014 BIO, Baglio Di Pianetto, IGT	€ 38,00
Natiyr Petit Verdot 2015 Baglio Di Pianetto, IGT vino naturale	€ 36,00
Ghiaie Nere 2016, Tasca D'Almerita, DOC	€ 32,00
Nero d'Avola "Cutaja" 2016, Caruso&Minini, DOC	€ 8,00 € 30,00
Nero d'Avola Lamuri 2018, Tasca D'Almerita, DOC	€ 26,00

### VENETO

Amarone della Valpolicella Classico 2015 Azienda Agricola Zymè, DOCG	€ 93,00
Amarone Della Valpolicella 2013 Azienda agricola Falezze, selezionato da Incanto, DOC	€ 68,00
"Conte Gastone" Amarone Valpolicella 2015 Massimago, DOCG	€ 52,00
Cabernet 2015, Azienda Agricola Zymè, IGP	€ 48,00
Valpolicella Ripasso Superiore 2014 Azienda agricola Falezze, selezionato da Incanto, DOC	€ 44,00
Profasio Valpolicella Superiore 2014 Massimago, DOC	€ 43,00
Cabernet Sauvignon "Palazzotto" 2016 Maculan, DOC	€ 36,00
"Marchesa Mariabella" Ripasso 2017 Massimago, DOC	€ 35,00
Campofiorin Rosso di Verona 2017, Masi, IGT	€ 28,00
Valpolicella Classico 2019, Speri, DOC	€ 25,00
Cabernet 2018, Maculan, IGT	€ 6,00 € 25,00

### BASILICATA

Aglianico Del Vulture "Synthesi" 2016 Paternoster, DOC	€ 27,00
---	---------

### FRIULI VENEZIA GIULIA

Refosco dal Peduncolo Rosso 2017 Francesco Rotolo, DOC	€ 26,00
Cabernet Franc Collio 2018 Kurtin, Friuli Venezia, DOC	€ 25,00
Filorosso 2017, Francesco Rotolo, IGT	€ 25,00

## CAFFE

Espresso	€ 2,50
Americano	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00
Decaffeinato	€ 3,00

## AMARI

Nazionali e internazionali	a partire da	€ 5,00
----------------------------	--------------	--------

## DETOX EURO 6,00

**BREEZE**  
Prezioso thè verde con menta nana e lemongrass.

**APRICOT OOLONG**  
Thè oolong arricchito con albicocca e rosa.

**CALYPSO**  
Unione di thè bianco e thè verde con delicati sentori di fiori di camelia, petali di peonia e lemongrass.

**TISANA WILD BERRY**  
Tisana rilassante e fruttata con ibisco, mela, sambuco, foglie di mora e ribes rosso.

## FORTIFICATI

Ben Ryé, Passito di Pantelleria 2015 Donnafugata, Sicilia, DOC	€ 10,00 € 60,00
---	-----------------