

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 FORMAGGI

Selezioni del mese di formaggi della tradizione italiana.

SERVITI CON

Fonduta di formaggio fritta, Pane all'uvetta, Pane ai fichi secchi e noci, confettura di frutta, confettura di verdura, miele, frutta fresca e secca di stagione,

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8, 9



LA PASTA AL FORNO

* Lasagne al radicchio trevisano, castagne e provolone del Monaco D.O.P.

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

** Raviolini del plin con funghi porcini, fondutina al Parmigiano Reggiano e crema al tartufo.

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 grano saraceno gratinati con noci, pere e Gorgonzola di bufala al timo limonato.

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

LO SPIEDO

Stinco di maiale con insalatina di cavolo cappuccio rosso brasato al vino e confettura di frutti rossi, 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 funghi di sottobosco al timo e patate.

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

Doppia coscia di faraona aromatizzata al peperoncino e senape con rosette di cavolo romanesco e acciuga del Cantabrico aglio e peperoncino.

Euro 20,00 ALLERGENI: 4, 7, 10

Arrosticini d'agnello con * spicchi di patate fritte alla paprika e salsa diabla piccante. **Euro 12,00 (10 pezzi)** ALLERGENI: /



PER ACCOMPAGNARE

Tegame di melanzane alla parmigiana con mozzarella di bufala fresca, pomodoro e basilico.

Euro 22,00 porzione doppia ALLERGENI: 1, 7

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

Euro 4,00 ALLERGENI: 1, 7

Fonduta di formaggio fritta.

Euro 4,00 ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

LA ZUPPA

Zuppa di cipolle con crostini di pane e formaggio le gruyere®.

Euro 18,00 porzione doppia ALLERGENI: 1, 7

L'INSALATA

Insalata composta con avocado, pomodorini, bocconcini di bufala, straccetti di pollo allo spiedo e aspetto 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

Crostata del giorno.
ALLERGENI: 1, 3, 8

Babà al Rum con panna montata e castagne candite alla vaniglia.
ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

Mousse al cioccolato fondente Guanaja 70%, pere, salsa di arance e crumble alle noci.
ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

Torta agli agrumi con torroncino alle mandorle, salsa ai lamponi e panna montata.
ALLERGENI: 1, 3, 7, 8



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

THE TIMES OF 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

Month cheese selections, of the Italian tradition.

SERVED WITH

Fried cheese fondue,

Raisin bread,

Dried fig and walnut bread,

Jams, honeys and seasonal fruit,

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8, 9



LA PASTA AL FORNO

* Lasagna with radicchio from Treviso, chestnuts and provolone del Monaco D.O.P. cheese.

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

** Raviolini del plin with porcini mushrooms, fondue with Parmesan cheese and truffle cream.

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

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

Euro 22,00 portion for two ALLERGENI: 9

Potato gnocchi au gratin with walnuts, pears and gorgonzola with lemon tyne.

Euro 22,00 portion for two ALLERGENI: 1, 3, 7

LO SPIEDO

Pork shank with red cabbage braised with wine, red fruit jam and baked potatoes with aromatic butter.

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

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

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

Double leg of rabbit, filled with 'Nduja and spicy sausage served with mushrooms and potatoes.

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

Double leg of guinea fowl flavoured with chilli and mustard with cabbage and Cantabrian anchovies, garlic and chilli.

Euro 20,00 ALLERGENI: 4, 7, 10

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

Euro 12,00 (10 pieces) ALLERGENI: 7



PER ACCOMPAGNARE

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

Euro 22,00 portion for two ALLERGENI: 1, 7

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

Euro 4,00 ALLERGENI: 1, 7

Fried cheese fondue

Euro 4,00 ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

LA ZUPPA

Onion soup with croutons and gruyere cheese ®.

Euro 18,00 portion for two ALLERGENI: 1, 7

L'INSALATA

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

Euro 16,00 portion for two ALLERGENI: 7

I DESSERT

EURO 7,00 PORTION FOR ONE

Classic tiramisu with mascarpone and coffee.

ALLERGENI: 1, 3, 7

Tart of the day.

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

Rum babà with whipped cream and vanilla candied chestnuts.

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

Mousse with Guanaja 70% dark chocolate, pears, orange sauce and walnut crumble.

ALLERGENI: 1, 3, 7

Lemon and orange pie with almond, raspberry sauce and whipped cream.

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8



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

* FROZEN

** HOME MADE AND FROZEN

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

Camossi Dosaggio, Zero Riserva 142, 2007	€ 106,00
Mosnel Extra Brut e.b.b. 2015	€ 60,00
Ferghettina Riserva n°33 Pas Dosè	€ 58,00
Camossi Blanc de Blanc, Extra Brut, Riserva 2011	€ 55,00
Mosnel Rosè	€ 50,00
Ronco Calino Brut, 2014	€ 48,00
Mosnel Pas Dosè	€ 46,00
Ronco Calino Rosè "Radijan"	€ 9,00 € 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	€ 60,00
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 2016	€ 70,00
Contratto Extra Brut Blanc de Blanc 2016	€ 68,00
Contratto Pas Dosè 2016	€ 10,00 € 47,00

TRENTINO

Giulio Ferrari Rosè Brut Riserva 2007, Trento DOC	€ 320,00
Giulio Ferrari Rosè Brut Riserva 2008, Trento DOC	€ 300,00
Giulio Ferrari Brut Riserva 2008, Trento DOC	€ 230,00
Letrari 976 Riserva del Fondatore 2009, Trento DOC	€ 91,00
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	€ 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	€ 62,00
---	---------

VINI BIANCHI

VENETO

Sauvignon BIO "Maciete Fumè" 2016, 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

Sauvignon Blanc "Oberberg", Kornell, Trentino, DOC	€ 42,00
Pinot Bianco, Falkestein, Alto Adige, DOC	€ 38,00
Riesling Val Venosta, Falkestein, Alto Adige, DOC	€ 38,00
Sauvignon Blanc "Floreado" Andrian, Trentino, DOC	€ 7,00 € 31,00
Pinot Bianco "Langefeld", Pfitscher, Alto Adige, DOC	€ 30,00
Pinot Grigio Gris, Kornell, Trentino, DOC	€ 30,00
Gewurztraminer A.A., Andrian, Trentino, DOC	€ 30,00

PIEMONTE

Arneis Roero 2014, Matteo Correggia, DOCG	€ 36,00
Riesling Langhe Bianco Collaretto, Oddero, DOC	€ 32,00
Arneis Roero, Prunotto, DOCG	€ 29,00
Donna Ida Langhe Poderi Luigi Einaudi, DOC	€ 28,00
Erbaluce di Caluso, La Maserà, DOCG	€ 26,00
Cortese "Noè" Monferrato Cascina la Barbatella, DOC	€ 26,00
Arneis Roero "Le Tre", Malabaila, DOCG	€ 6,00 € 23,00
Favorita Langhe "Donna Costanza", Malabaila, DOC	€ 22,00
Chardonnay, Franco Roero., DOC	€ 22,00

PUGLIA

Marese Bombino Bianco, Riviera, DOC	€ 22,00
LOMBARDIA	
Riesling "Campo Dottore", Calatroni, DOC, 2016	€ 42,00
Lugana "Prestige", Ca' Maioli, DOP	€ 7,00 € 29,00
Riesling Oliva, Ca' Di Frara, DOC	€ 7,00 € 28,00
Pinot Grigio Selezione 20 Anni Ca' Di Frara, DOC	€ 27,00
Lugana "Il Gruccione", Nunzio Ghilardi, DOC	€ 24,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Vintage Tunina 2019, Jermann, IGT	€ 68,00
Plus 2016, Bastianich, IGT	€ 54,00
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
Pinot Grigio, Conte Brandolini d'Adda, DOC	€ 24,00
Chardonnay, 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
-------------------------------------	----------------

SICILIA

Sauvignon, Duca di Salaparuta, IGP	€ 42,00
Passobianco Chardonnay, Passopisciaro, IGP	€ 41,00
Zibibbo, Duca di Salaparuta, IGP	€ 36,00
Natiyr Insolia Baglio Di Pianetto, IGT Vino naturale	€ 36,00
Bianco di Pantelleria "Pantesco" 2015 Salvatore Murana, Selezionato da Incanto, DOC	€ 32,00

SARDEGNA

Isola dei Nuraghi 2019, Capichera, IGT	€ 58,00
Vermentino di Gallura "Crizia", Atlantis, DOCG	€ 28,00
Vermentino di Sardegna "Meri", Argiolas, DOC	€ 26,00

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	€ 25,00
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	€ 6,00 € 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	€ 210,00
Barolo "Bricco Manzoni" 2015 Fratelli Ferrero, Selezionato da Incanto, DOCG	€ 145,00
Barolo "Villero" 2015, Oddero, DOCG	€ 98,00
Barbaresco "Rabajà" 2017, Giuseppe Cortese, DOCG	€ 81,00
Barolo "Cannubi" 2016 Podere Luigi Einaudi, DOCG	€ 79,00
Barbaresco 2016, Pio Cesare, DOCG	€ 78,00
Barolo "Ginestra" 2013, Paolo Conterno, DOCG	€ 75,00
Barolo "Vigneto Garretti" 2018, La Spinetta, DOCG	€ 71,00
Barbaresco "Vigneto Bordini" 2018, La Spinetta, DOCG	€ 70,00
Barbaresco 2018, Giuseppe Cortese, DOCG	€ 51,00
Nebbiolo Langhe 2019, Oddero, DOC	€ 39,00
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	€ 7,00 € 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 Staffes 2016, Kornell, DOC	€ 41,00
"Marit" Pinot Nero 2019, Kornell, DOC	€ 34,00
Pinot Nero Riserva 2017, Cantina Laimburg, DOC	€ 32,00
Merlot Riserva 2018, 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 2018	€ 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
Brunello Di Montalcino 2016, Az. Agr. Pietroso, DOCG	€ 82,00
Il Blu 2015, Brancaia, IGT	€ 75,00
Montepergoli Bolgheri 2016, Santini, DOC	€ 73,00
Guidalberto 2019, Tenuta San Guido, IGT	€ 61,00
Brunello di Montalcino 2016, Altesino, DOCG	€ 57,00
Iltraia 2015, Brancaia, IGT	€ 55,00
Toscana 2011, Cerbaiona, IGT	€ 55,00
Brunello di Montalcino 2016, Villa Poggio Salvi, DOCG	€ 50,00
Chianti Classico Riserva "Le Vigne" 2015, Istine, DOCG	€ 50,00
Cabernet Vigna al Mare 2018, I Mandorli, IGT	€ 44,00
Sangiovese Vigna alla Sughera 2018, I Mandorli, IGT	€ 44,00
Le Difese 2020, Tenuta San Guido, IGT	€ 43,00
Lo Scudiere Bolgheri Sangiovese 2017, Fabio Motta, IGT	€ 39,00
Rosso di Montalcino 2019, Az. Agr. Pietroso, DOC	€ 37,00
Poggio al Moro Bolgheri 2019, Santini, DOC	€ 35,00
Bolgheri Rosso 2017, Fabio Motta, DOC	€ 34,00
Nobile Di Montepulciano 2013, Icaro, DOCG	€ 31,00
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 2018, Cavalieri, IGT	€ 36,00
Collequano 2013, Terra Di Serrapetrona, DOC	€ 28,00
Robbione 2011, Terra Di Serrapetrona, DOC	€ 28,00



LOMBARDIA

Sassella Riserva Valtellina Superiore 2016 Terrazzi Alti, DOCG	€ 75,00
Sforzato di Valtellina "Ca'Rizzieri" 2017 Rainoldi, DOCG	€ 68,00
Sforzato di Valtellina "Cicogna" 2016 Pietro Selva, DOCG	€ 64,00
Grumello Valtellina Superiore "Gess" 2017 Dirupi, DOCG	€ 52,00
Sassella Riserva 2016, Rainoldi, DOCG	€ 45,00
Valtellina Superiore 2018 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	€ 7,00 € 24,00

VALLE D'AOSTA

Cornalin Vigne Rovettaz 2017 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 2019, Nicola Del Negro, DOC	€ 32,00
Chambave Rouge 2018, La Crotta De Vegneron, DOC	€ 27,00

UMBRIA

Sagrantino di Montefalco 2016, Arnaldo Caprai, DOCG	€ 55,00
Sagrantino di Montefalco 2014 Tenuta Rocca di Fabbri, DOCG	€ 45,00
Montefalco Rosso 2018, Arnaldo Caprai, DOC	€ 27,00

SARDEGNA

Turriga 2017, Argiolas, IGT	€ 120,00
Cannonau "Mammuthone" 2017 Giuseppe Sedilesu, DOC	€ 38,00
Cannonau "Demiurgo" 2019, Atlantis, DOC	€ 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 2019, 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
Nativr 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 2016 Azienda Agricola Zymè, DOCG	€ 140,00
Amarone Della Valpolicella 2013 Azienda agricola Falezze, selezionato da Incanto, DOC	€ 82,00
"Conte Gastone" Amarone Valpolicella 2016 Massimago, DOCG	€ 59,00
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 2018 Massimago, DOC	€ 35,00
Campofiorin Rosso di Verona 2018, Masi, IGT	€ 28,00
Valpolicella Classico 2020, Speri, DOC	€ 25,00
Cabernet 2019, Maculan, IGT	€ 25,00

BASILICATA

Aglianico Del Vulture "Synthesi" 2017 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
Filrosso 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
---	-----------------