

OSTERIA

FIGLI DEI FIORI



*Taggaci sulle tue storie
@figlideifioriosteria*

SHARING FOOD – SHARING LOVE

PER LA SICUREZZA DI TUTTI
SUL VOSTRO SMARTPHONE

IL NOSTRO MENÙ

F U O R I M E N U



A PARTIRE DA VENERDÌ 16 OTTOBRE

**Mini cotichino al naturale
su crema di zucca mantovana e perle
all'aceto balsamico di Modena.**

*Cotechino meat on pumpkin from
Mantuan cream and balsamic vinegar
from Modena.*

€ 18
Allergeni: 7

**Gnocchi di patate e zucca spadellati
con daducci d'anatra, porri al timo
e Parmigiano Reggiano.**

*Potato and pumpkin gnocchi with duck
flavoured with thyme and
Parmesan cheese.*

€ 24 porzione doppia
Allergeni: 1, 3, 7

**OGNI SETTIMANA SELEZIONIAMO
3 VINI DALLA NOSTRA CANTINA**

B O L L E

Prosecco Valdobbiadene Superiore
Terredrai, Veneto, DOCG

bottiglia € 22,00 € 16,00
calice € 5,00

B I A N C O

Pecorino
Villamedoro, Abruzzo, IGT

bottiglia € 20,00 € 16,00
calice € 5,00

R O S S O

Morellino di Scansano "Spineto" 2019
Erik Banti, Toscana, DOCG

bottiglia € 19,00 € 16,00
calice € 5,00

I TAGLIERI IN CONDIVISIONE

SALUMI

Prosciutto di Parma 24 mesi,
salame con filetto di suino stagionato,
coppa Piacentina al Bonarda DOC,
filetto di tacchino aromatizzato
alla paprika e miele,
prosciutto cotto affumicato.

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.

€ 32 porzione da due

Allergeni: 1, 3, 7, 9

FORMAGGI

Tavolozza di formaggi italiani
"selezione del mese"
composti da 6 tipologie.

serviti con

* Focaccine fritte alle patate,
pane all'uvetta,
confettura di frutta,
confettura di verdura,
miele, frutta secca
e frutta fresca.

€ 32 porzione da due

Allergeni: 1, 3, 7, 8, 9

PASTA AL FORNO

Lasagnetta ai funghi di sottobosco,
e pomodoro con caciottolo Irpino semistagionato.

€ 24 porzione doppia

Allergeni: 1, 3, 7, 8, 9

** Raviolini del plin gratinati con fondutina al
Parmigiano Reggiano e crema al tartufo.

€ 24 porzione doppia

Allergeni: 1, 3, 7, 8

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

€ 20 porzione doppia

Allergeni: 9

ZUPPA

Zuppa di cipolle con crostine di pane
gratinato al formaggio 'Le Gruyere' ®.

€ 18 porzione doppia

Allergeni: 1, 7, 9

CONTORNI

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

€ 22 porzione doppia

Allergeni: 7

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

€ 4

Allergeni: 1, 7

* Focaccine fritte alle patate

€ 4

Allergeni: 1, 7

DOLCI

Fruttini gelato composti da albicocca,
fragole, fichi, datteri, castagne, noci.

€ 18 porzione doppia

Allergeni: 7, 8

Torta frangipane alle mandorle con pere,
cioccolato Guanaja 70% servita con
panna montata e salsa vaniglia.

€ 7 porzione singola

Allergeni: 1, 7, 8

Panna cotta al pistacchio di Bronte accompagnata da
salsa lamponi e crumble al cacao.

€ 7 porzione singola

Allergeni: 7, 8

Mirtilli con salsa vaniglia, panna fresca della
Normandia e crumble al limone.

€ 8 porzione singola

Allergeni: 1, 3, 7

coperto € 3,00

* prodotto surgelato all'origine

** fatti in casa e abbattuti al momento.

pag 1

I TAGLIERI IN CONDIVISIONE

COLD CUTS

Parma ham 24 month old,
salami with pork fillet,
coppa Piacentina flavoured with
Bonarda wine DOC,
flavoured turkey fillet with paprika
and honey, smoked ham.

served with

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

€ 32 portion for two

Allergens: 1, 3, 7, 9

CHEESES

Italian cheeses
"month selection"
composed of 6 types

served with

* fried focaccia with potatoes,
raisin bread,
fruit fresh jam,
vegetable fresh jam,
honey, dry and fresh fruit

€ 32 porzion for two

Allergens: 1, 3, 7, 8, 9

BAKED PASTA

Lasagna with mushrooms and tomato
with Irpino Caciotta cheese.

€ 24 portion for two

Allergens: 1, 3, 7, 8, 9

** Raviolini called 'plin' au gratin with Parmigiano
Reggiano fondue and truffle cream.

€ 24 portion for two

Allergens: 1, 3, 7, 8

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

€ 20 portion for two

Allergens: 9

SOUP

Onion soup with toasted bread 'au gratin'
with 'Le Gruyere cheese' ®.

€ 18 portion for two

Allergens: 1, 7, 9

SIDE

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

€ 22 portion for two

Allergens: 7

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

€ 4

Allergens: 1, 7

* Fried focaccia with potatoes

€ 4

Allergens: 1, 7

SPIEDO

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

€ 18 (full pork shank)

Allergens: 3, 7, 10

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

€ 23 (full chicken 1,5 Kg)

Allergens: 7

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

€ 18

Allergens: 7, 10

Double leg of rabbit, filled with 'Nduja
and spicy sausage served with
fried cauliflowers flavoured with Sambuca.

€ 20

Allergens: 1, 3, 7, 8, 9

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

€ 12 (10 pieces)

Allergens: 7

SALAD

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

€ 16 portion for two

Allergens: 7

DESSERT

Fruits ice cream composed of apricot,
strawberries, figs, dates, chestnuts, walnuts.

€ 18 portion for two

Allergens: 7, 8

Almond cake with pears,
Guanaja 70% chocolate served with
whipped cream and vanilla sauce.

€ 7 portion for one

Allergens: 1, 7, 8

Panna cotta with pistachio from Bronte served
with raspberry sauce and cocoa crumble.

€ 7 portion for one

Allergens: 7, 8

Blueberries with vanilla sauce,
crème fraîche and lemon crumble.

€ 8 portion for one

Allergens: 1, 3, 7

seat charge € 3,00

* Freezed

** Homemade and freezed

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

FOOD INGREDIENTS THAT MUST BE DECLARED AS ALLERGENS IN THE EU

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except:
 - a) wheat based glucose syrups including dextrose
 - b) wheat based maltodextrins
 - c) glucose syrups based on barley
 - d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof, except:
 - a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations
 - b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof, except:
 - a) fully refined soybean oil and fat
 - b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources
 - c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources
 - d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources
7. Milk and products thereof (including lactose), except:
 - a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
 - b) lactitol
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof

I NOSTRI VINI

Bolle



Bolle



CHAMPAGNE

Krug Grand Cuvée Brut Krug, Champagne, Reims	€ 240,00
Selosse Brut Initial Blanc de Blanc Selosse, Champagne, Avize	€ 210,00
Perrier Jouet la Belle Epoque Brut 2011 Perrier Jouet, Champagne, Avize-Dizy	€ 200,00
Bollinger La grande Annè Rosè 2007 Bollinger, Champagne, Ay	€ 180,00
Billecart Salmon Cuvée Brut "Sous Bois" Billecart, Champagne, Mareuil Sur Ay	€ 105,00
Billecart Salmon Rosè Brut s.a. Billecart, Champagne, Mareuil Sur ay	€ 97,00
Billecart Salmon Brut Reserve Billecart, Champagne, Mareuil Sur ay	€ 97,00
Laurent Perrier Cuvée Brut Rosè Laurent, Champagne, Tours-Sur-Marne	€ 95,00
Bollinger Special Cuvée Bollinger, Champagne, Ay	€ 77,00
Reliance Brut Nature Biodinamico, Sboccatura 2015 Frank Pascal, Champagne, Baslieux	€ 75,00
Lanson Brut Biodinamico, Sboccatura 2017 Lanson, Champagne, Reims	€ 60,00
Philipponat Royal Reserve Non Dosè 2014 Philipponat, Champagne, Mareuil Sur Ay	€ 58,00

FRANCIACORTA

Mosnel Extra Brut E.B.B. 2014 Mosnel, Franciacorta, Lombardia	€ 60,00
Camossi Blanc de Blanc 2010 Camossi, Franciacorta, Lombardia	€ 50,00
Mosnel Rosè Mosnel, Franciacorta, Lombardia	€ 50,00
Ronco Calino Rosè "Radijan" Ronco Calino, Franciacorta, Lombardia	€ 46,00
Mosnel Pas Dosé Mosnel, Franciacorta, Lombardia	€ 9,00 € 44,00
Camossi Saten Camossi, Franciacorta, Lombardia	€ 43,00
Ronco Calino Brut 2011 Ronco Calino, Franciacorta, Lombardia	€ 42,00
Camossi Extra Brut Camossi, Franciacorta, Lombardia	€ 40,00
Ronco Calino Brut Ronco Calino, Franciacorta, Lombardia	€ 40,00
Mosnel Brut Mosnel, Franciacorta, Lombardia	€ 7,00 € 31,00

LIGURIA

Abissi Dosage Zero Portofino Bisson, Liguria, Portofino DOC	€ 54,00
---	---------

TRENTINO

Giulio Ferrari Rosè Brut Riserva 2007 Cantine Ferrari, Trento DOC	€ 310,00
Giulio Ferrari Brut Riserva 2007, DOC Trento Cantine Ferrari, Trento DOC	€ 200,00
Letrari 976 Riserva del Fondatore 2009 Letrari, Trento DOC	€ 81,00
Ferrari Brut Perlè Rosè 2014 Cantine Ferrari, Trento DOC	€ 64,00
Revì Rosè Extra Brut "Cavaliere Nero" Revì, Trento DOC	€ 49,00
Letrari Dosaggio Zero 2016 Letrari, Trento DOC	€ 48,00
Ferrari Perlè 2015 Cantine Ferrari, Trento DOC	€ 45,00
Giulio Larcher Pas Dosè 2015 Tenuta Maso Corno, Trento DOC	€ 45,00
Revì Dosaggio Zero 2015 Revì, Trento DOC	€ 38,00
Revì Rosè 2016 Revì, Trento DOC	€ 8,00 € 37,00
Revì Brut 2015 Revì, Trento DOC	€ 7,00 € 35,00

VENETO

Barricaia Brut 2011 Villa Rinaldi, Veneto	€ 70,00
Imperiale 2014 Villa Rinaldi, Veneto	€ 50,00
Superiore di Cartizze 2018 Nino Franco, Veneto, DOCG	€ 46,00
Grand Cuvée Bianca Villa Rinaldi, Veneto	€ 42,00
Nino Franco Brut Nino Franco, Veneto, DOCG	€ 32,00
Prosecco Valdobbiadene Superiore Terredirai, Veneto, DOCG	€ 22,00
Cuvée Extra Dry Marchesi Pezzoli, Veneto	€ 6,00 € 20,00

SICILIA

50 mesi Rosè Brut 2013 Terrazze dell'Etna, Sicilia,	€ 50,00
Cuvée Brut 2015 Terrazze dell'Etna, Sicilia,	€ 45,00

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

Rosso



PIEMONTE

Barbaresco "Rabajà" 1999 Giuseppe Cortese, Piemonte, DOCG	€ 152,00
Barolo "Bricco Manzoni" 2015 Fratelli Ferrero, Selezionato da Incanto, Piemonte, DOCG	€ 95,00
Barbaresco 2015 Pio Cesare, Piemonte, DOCG	€ 76,00
Barolo "Ginestra" 2013 Paolo Conterno, Piemonte, DOCG	€ 75,00
Barbaresco "Vigneto Bordini" 2017 La Spinetta, Piemonte, DOCG	€ 73,00
Barolo "Cannubbi" 2015 Poderi Luigi Einaudi, Piemonte, DOCG	€ 69,00
Barolo "Vigneto Garretti" 2015 La Spinetta, Piemonte, DOCG	€ 65,00
Barolo "Villero" 2015 Oddero, Piemonte, DOCG	€ 65,00
Barbaresco 2017 Giuseppe Cortese, Piemonte, DOCG	€ 41,00
Nebbiolo Langhe 2018 Oddero, Piemonte, DOC	€ 38,00
Rosso Monferrato "i Cascinali" 2015 Paolo Conterno, Piemonte, DOC	€ 38,00
Nebbiolo Langhe 2017 Paolo Conterno, Piemonte, DOC	€ 36,00
Barbera D'asti "Ca Di Pian" 2017 La Spinetta, Piemonte, DOCG	€ 34,00
Barbera d'Asti Superiore 'Cellarino' 2018 Franco Roero, Piemonte, DOCG	€ 29,00
Nizza Monferrato 'Ruanera' 2017 Cascina La Barbatella, Piemonte DOC	€ 28,00
Barbera D'asti 'Carbuné' 2019 Franco Roero, Piemonte, DOCG	€ 6,00 € 23,00
Grignolino d'Asti 2019 Franco Roero, Piemonte, DOCG	€ 20,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Cabernet Sauvignon Riserva Staves 2015 Kornell, Trentino, DOC	€ 44,00
"Marit" Pinot Nero 2018 Kornell, Trentino, DOC	€ 34,00
Pinot Nero Riserva 2016 Cantina Laimburg, Alto Adige, DOC	€ 32,00
Merlot Riserva 2016 Cantina Laimburg, Alto Adige, DOC	€ 32,00
Pinot Nero A.A. 2018 Andrian, Sudtirolo, DOC	€ 31,00
Lagrein Greif 2019 Kornell, Trentino, DOC	€ 7,00 € 29,00
Lagrein A.A. Rubeno 2018 Andrian, Sudtirolo, DOC	€ 26,00

Rosso



TOSCANA

Sassicaia 2015 Tenuta San Guido, Toscana, DOC	€ 450,00
Sassicaia 2013 Tenuta San Guido, Toscana, DOC	€ 380,00
Sassicaia 2016 Tenuta San Guido, Toscana, DOC	€ 350,00
Sassicaia 2017 Tenuta San Guido, Toscana, DOC	€ 200,00
Brunello di Montalcino 2013 Cerbera, Toscana, DOCG	€ 145,00
Il Blu 2015 Brancaia, Toscana, IGT	€ 75,00
Brunello Di Montalcino 2014 Az. Agr. Pietroso, Toscana, DOCG	€ 67,00
Guidalberto 2018 Tenuta San Guido, Toscana, IGT	€ 61,00
Ilatraia 2015 Brancaia, Toscana, IGT	€ 55,00
Brunello di Montalcino 2015 Altesino, Toscana, DOCG	€ 50,00
Brunello di Montalcino 2015 Villa Poggio Salvi, Toscana, DOCG	€ 45,00
Chianti Classico Riserva "Le Vigne" 2015 Istine, Toscana, DOCG	€ 45,00
Cabernet Vigna al Mare 2016 I Mandorli, Toscana, IGT	€ 44,00
Sangiovese Vigna alla Sughera 2016 I Mandorli, Toscana, IGT	€ 44,00
Lo Scudiere Bolgheri Sangiovese 2017 Fabio Motta, Toscana, IGT	€ 39,00
Rosso di Montalcino 2017 Az. Agr. Pietroso, Toscana, DOC	€ 37,00
Toscana 2014 Cerbera, Toscana, IGT	€ 35,00
Le Difese 2018 Tenuta San Guido, Toscana, IGT	€ 35,00
Bolgheri Rosso 2017 Fabio Motta, Toscana, DOC	€ 31,00
Nobile Di Montepulciano 2013 Icario, Toscana, DOCG	€ 31,00
Bolgheri Rosso 2017 La Corsa, Toscana, DOC	€ 7,00 € 29,00
Rosso Di Montalcino 2018 Villa Poggio Salvi, Toscana, DOC	€ 25,00
Rosso Di Montepulciano 2018 Icario, Toscana, DOC	€ 24,00
Morellino di Scansano 2016 Villa Poggio Salvi, Toscana, DOCG	€ 21,00
Morellino di Scansano "Spineto" 2019 Erik Banti, Toscana, DOCG	€ 19,00
Chianti Colli Senesi 2018 Villa Poggio Salvi, Toscana, DOCG	€ 19,00
Chianti Classico 2018 Ricasoli, Toscana, DOC	€ 5,00 € 18,00

Rosso



Rosso



LOMBARDIA

Sassella Riserva Valtellina Superiore 2015 Terrazzi Alti, Lombardia, DOCG	€ 67,00
Sforzato di Valtellina "Cicogna" 2016 Pietro Selva, Lombardia, DOCG	€ 56,00
Sforzato di Valtellina "Ca'Rizzieri" 2016 Rainoldi, Lombardia, DOCG	€ 56,00
Grumello Valtellina Superiore "Gess" 2015 Dirupi, Lombardia, DOCG	€ 52,00
Sassella Riserva 2015 Rainoldi, Lombardia, DOCG	€ 45,00
Valtellina Superiore 2016 BIO Dirupi, Lombardia, DOCG	€ 43,00
Sassella Valtellina Superiore 2016 Terrazzi Alti, Lombardia, DOCG	€ 42,00
Pinot Nero "Losana" 2017 Ca'Di Frara, Lombardia	€ 8,00 € 35,00
Rosso di Valtellina 2018 Dirupi, Lombardia, DOC	€ 26,00
Alpi Retiche Rosso 2018 Pizzo Coca, Lombardia, IGT	€ 24,00

VALLE D'AOSTA

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

UMBRIA

Sagrantino di Montefalco 2014 Arnaldo Caprai, Umbria, DOCG	€ 55,00
Sagrantino di Montefalco 2014 Tenuta Rocca di Fabbri, Umbria, DOCG	€ 45,00
Montefalco Rosso 2016 Arnaldo Caprai, Umbria, DOC	€ 6,00 € 27,00

SARDEGNA

Turriga 2015 Argiolas, Sardegna, IGT	€ 70,00
Cannonau "Mammuthone" 2017 Giuseppe Sedilesu, Sardegna, DOC	€ 38,00
Cannonau "Demiurgo" 2016 Atlantis, Sardegna, DOC	€ 7,00 € 29,00

EMILIA ROMAGNA

Chiara Condello Sangiovese 2016 Chiara Condello, Emilia Romagna, DOC	€ 34,00
--	---------

SICILIA

Cembali Nero D'avola Cru 2013 Baglio Di Pianetto, Sicilia, IGT	€ 45,00
Passorosso Etna 2017 Passopisciaro, Sicilia, Etna DOC	€ 43,00
Via Francia Rosso 2014 BIO Baglio Di Pianetto, Sicilia, IGT	€ 38,00
Natiyr Petit Verdot 2015 Baglio Di Pianetto, Sicilia, IGT <i>vino naturale</i>	€ 36,00
Ghiaie Nere 2016 Tasca D'Almerita, Sicilia, DOC	€ 32,00
Nero d'Avola "Cutaja" 2016 Caruso&Minini, Sicilia, DOC	€ 7,00 € 30,00
Nero d'Avola Lamuri 2018 Tasca D'Almerita, Sicilia, DOC	€ 26,00

VENETO

Amarone della Valpolicella Classico 2015 Azienda Agricola Zymè, Veneto, DOCG	€ 90,00
Amarone Riserva "Plenum" 2010 Villa Canestrari, Veneto, DOCG	€ 67,00
Amarone Della Valpolicella 2013 Azienda agricola Falezze, selezionato da Incanto, Veneto, DOC	€ 66,00
"Conte Gastone" Amarone Valpolicella 2015 Massimago, Veneto, DOCG	€ 52,00
Cabernet 2015 Azienda Agricola Zymè, Veneto, IGP	€ 45,00
Valpolicella Ripasso Superiore 2014 Azienda agricola Falezze, selezionato da Incanto, Veneto, DOC	€ 44,00
Profasio Valpolicella Superiore 2014 Massimago, Veneto, DOC	€ 43,00
Cabernet Sauvignon "Palazzotto" 2016 Maculan, Veneto, DOC	€ 36,00
"Marchesa Mariabella" Ripasso 2017 Massimago, Veneto, DOC	€ 35,00
Campofiorin Rosso di Verona 2017 Masi, Veneto, IGT	€ 28,00
Valpolicella Classico 2019 Speri, Veneto, DOC	€ 25,00
Cabernet 2018 Maculan, Veneto, IGT	€ 6,00 € 25,00

BASILICATA

Aglianico Del Vulture "Synthesi" 2015 Paternoster, Basilicata, DOC	€ 26,00
--	---------

Rosso



Bianco



FRIULI VENEZIA GIULIA

Cabernet Franc Collio 2017 Kurtin, Friuli Venezia, DOC	€ 25,00
Refosco dal Peduncolo Rosso 2017 Francesco Rotolo, Venezia Giulia, DOC	€ 24,00
Filorosso 2017 Francesco Rotolo, Venezia Giulia, IGT	€ 23,00

MARCHE

Pinot Nero Marche 2015 Cavalieri, Marche, IGT	€ 36,00
---	---------

Collequinto 2013 Terra Di Serrapetrona, Marche, DOC	€ 28,00
---	---------

Robbione 2011 Terra Di Serrapetrona, Marche, DOC	€ 28,00
--	---------

PUGLIA

Anima di Primitivo di Manduria 2017 Claudio Quarta, Puglia, DOP	€ 26,00
---	---------

Violante Nero di Troia 2017 Azienda Rivera, Puglia, DOC	€ 23,00
---	---------

Negroamaro 2018 Donato Angiuli, Puglia, IGT	€ 23,00
---	---------

Negroamaro Salento 2018 Azienda Rivera, Puglia, IGT	€ 5,00 € 18,00
---	----------------

Primitivo Salento 2018 Azienda Rivera, Puglia, IGT	€ 16,00
--	---------

VENETO

Sauvignon BIO "Maciete Fumè" Gini, Veneto, IGT	€ 38,00
--	---------

Ferrata Sauvignon Maculan, Veneto, IGT	€ 36,00
--	---------

Ferrata Chardonnay Maculan, Veneto, IGT	€ 36,00
---	---------

From Black To White Zymè, Veneto, IGP	€ 28,00
---	---------

TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot Bianco 2012 Falkestein, Alto Adige, DOC	€ 44,00
---	---------

Sauvignon Blanc "Oberberg" Kornell, Trentino, DOC	€ 42,00
---	---------

Sauvignon Blanc "Declivi" Riserva 2015 Tenuta Maso Corno, Trentino, DOC	€ 40,00
---	---------

Riesling Val Venosta Falkestein, Alto Adige, DOC	€ 38,00
--	---------

Pinot Bianco "Langefeld" Pfitscher, Alto Adige, DOC	€ 38,00
---	---------

Sauvignon "Lafòà" 2017 Colterenzio, Alto Adige, DOC	€ 8,00 € 37,00
---	----------------

Pinot Grigio Gris Kornell, Trentino, DOC	€ 30,00
--	---------

Sauvignon Blanc "Floreado" Andrian, Trentino, DOC	€ 29,00
---	---------

Gewurztraminer A.A. Andrian, Trentino, DOC	€ 28,00
--	---------

PIEMONTE

Riesling Langhe Bianco Collaretto Oddero, Piemonte, DOC	€ 30,00
---	---------

Arneis Roero Prunotto, Piemonte, DOCG	€ 26,00
---	---------

Cortese "Noè" Monferrato Cascina la Barbatella, Piemonte, DOC	€ 6,00 € 26,00
---	----------------

Arneis Roero "Le Tre" Malabaila, Piemonte, DOCG	€ 21,00
---	---------

Donna Ida Langhe Poderi Luigi Einaudi, Piemonte, DOC	€ 20,00
--	---------

Erbaluce di Caluso Orsolani, Piemonte, DOCG	€ 20,00
---	---------

Favorita Langhe "Donna Costanza" Malabaila, Piemonte, DOC	€ 20,00
---	---------

Chardonnay Franco Roero, Piemonte, DOC	€ 5,00 € 20,00
--	----------------

ABRUZZO

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

Pecorino Villamedoro, Abruzzo, IGT	€ 20,00
--	---------

Bianco



LOMBARDIA

Riesling "Campo Dottore" Calatroni, Lombardia, DOC	€ 42,00
Riesling Oliva Ca' Di Frara, Lombardia, DOC	€ 7,00 € 30,00
Lugana "Prestige" Ca'Maiol, Lombardia, DOP	€ 29,00
Pinot Grigio Selezione 20 Anni Ca' Di Frara, Lombardia, DOC	€ 27,00
Lugana "Il Gruccione" Nunzio Ghilardi, Lombardia, DOC	€ 24,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Vintage Tunina 2017 Jermann, Venezia Giulia, IGT	€ 56,00
Plus 2015 Bastianich, Friuli, IGT	€ 50,00
Ribolla Gialla BIO Collio Sturm, Friuli, DOP	€ 41,00
Pinot Grigio BIO Collio Sturm, Friuli, DOP	€ 40,00
Chardonnay Jermann, Venezia Giulia, IGT	€ 38,00
Andritz Collio Sturm, Friuli, DOP	€ 36,00
Pinot Bianco 2014 Mario Schiopetto, Friuli, DOP	€ 34,00
Ribolla Gialla Bastianich, Friuli, DOC	€ 31,00
Malvasia Collio 2014 Mario Schiopetto, Friuli, DOC	€ 28,00
Ribolla Gialla Collio Kurtin, Friuli Venezia, DOP	€ 7,00 € 26,00
Chardonnay "Confinis" Trevenezie Francesco Rotolo, Friuli, IGT	€ 24,00
Friuliano "Confinis" Francesco Rotolo, Friuli, DOC	€ 24,00
Chardonnay Conte Brandolini d'Adda, Friuli, DOC	€ 22,00
Pinot Grigio Conte Brandolini d'Adda, Friuli, DOC	€ 6,00 € 22,00

CAMPANIA

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

TOSCANA

Vermentino Tenute Fertuna, Toscana, DOC	€ 25,00
Rosato di Toscana "Aqua di Venus", IGT Ruffino, Toscana	€ 7,00 € 29,00

Bianco



PUGLIA

Marese Bombino Bianco Rivera, Puglia, DOC	€ 19,00
---	---------

SICILIA

Passobianco Chardonnay Passopisciaro, Sicilia, IGP	€ 40,00
Natiyr Insolia Baglio Di Pianetto, Sicilia, IGT <i>Vino naturale</i>	€ 36,00
Bianco di Pantelleria "Pantesco" Salvatore Murana, Selezionato da Incanto, Sicilia, DOC	€ 32,00

VALLE D'AOSTA

Petite Arvine Vigne Rovettaz BIO Grosjean, Valle d'Aosta, DOC	€ 35,00
Chambave Muscat Nicola Del Negro, Valle d'Aosta, DOC	€ 32,00
Chambave Muscat La Crotta di Vegneron, Valle d'Aosta, DOC	€ 32,00
Muscat Petit Grain BIO Grosjean, Valle d'Aosta, DOC	€ 24,00
Müller-Thurgau La Crotta di Vegneron, Valle d'Aosta, DOC	€ 24,00

SARDEGNA

Isola dei Nuraghi 2017 Capichera, Sardegna, IGT	€ 48,00
Vermentino di Gallura "Crizia" Atlantis, Sardegna, DOCG	€ 7,00 € 25,00
Vermentino di Sardegna "Merì" Argiolas, Sardegna, DOC	€ 24,00

MARCHE

Verdicchio Di Matelica Cavalieri, Marche	€ 23,00
Bianchetto del Metauro Roberto Lucarelli, Marche, DOC	€ 17,00

MOLISE

Greco Di Majo Norante, Molise	€ 23,00
Falaghina BIO Di Majo Norante, Molise	€ 22,00

Fortificati

Passito di Pantelleria "Zighidi" 2018
Florio, Pantelleria, DOC

€ 8,00 € 40,00

Ben Ryé, Passito di Pantelleria 2015
Donnafugata, Sicilia, DOC

€ 10,00 € 60,00



Altro

ACQUA

Naturale e Frizzante

Con sistema di purificazione Acqua Blu ® € 3,00

BIRRA

Peroni Cruda

33cl € 5,00

Menabrea Ambrata

33cl € 4,00

Heineken

33cl € 4,00

St. Stefanus Bière d'Abbaye

33cl € 7,00

CAFFÈ

Caffè espresso € 2,50

Caffè americano € 3,00

Cappuccino € 3,00

Caffè al ginseng € 3,50

Caffè d'orzo € 3,50

Caffè decaffeinato € 3,00

AMARI

Nazionali e internazionali a partire da € 4,00

DETOX

BREEZE

Prezioso tè verde con menta nana e lemongrass. € 6.00

APRICOT OOLONG

Tè oolong arricchito con albicocca e rosa. € 6.00

CALYPSO

Unione di tè bianco e tè verde con delicati sentori di fiori di camelia, petali di peonia e lemongrass. € 6.00

TISANA WILD BERRY

Tisana rilassante e fruttata con ibisco, mela, sambuco, foglie di mora e ribes rosso. € 6.00