

OSTERIA

FIGLI DEI FIORI



*Taggaci sulle tue storie
@figlideifioriosteria*

SHARING FOOD – SHARING LOVE

PER LA SICUREZZA DI TUTTI
SUL VOSTRO SMARTPHONE

**IL NOSTRO
MENÙ**

I TAGLIERI IN CONDIVISIONE

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.

€ 32 porzione da due

Allergeni: 1, 3, 7, 9

FORMAGGI

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

serviti con

Panelle alla farina di ceci fritte,
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 al ragù d'anatra a punta di coltello
e mozzarella di bufala.

€ 24 porzione doppia

Allergeni: 1, 3, 7, 8, 9

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

€ 24 porzione doppia

Allergeni: 1, 3, 7, 8

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

€ 22 porzione doppia

Allergeni: 9

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

€ 22 porzione doppia

Allergeni: 1, 3, 7, 8

ZUPPA

Zuppa di cipolle con crostone 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

* Panelle alla farina di ceci fritte

€ 4

Allergeni: 1, 7

DOLCI

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

€ 18 porzione doppia

Allergeni: 7, 8

Torta alle pesche e amaretto con panna
montata e salsa al cioccolato.

€ 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,
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.

€ 32 portion for two
Allergens: 1, 3, 7, 9

CHEESES

Italian cheeses
"month selection"
composed of 6 types
served with
* Fried chickpea panelle,
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 duck ragù sauce
and buffalo mozzarella.

€ 24 portion for two
Allergens: 1, 3, 7, 8, 9

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

€ 24 portion for two
Allergens: 1, 3, 7, 8

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

€ 22 portion for two
Allergens: 9

Potato dumplings with basil with thyme tomatoes and
organic burrata.

€ 22 portion for two
Allergens: 1, 3, 7

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 chickpea panelle

€ 4

Allergens: 1, 7

DESSERT

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

€ 18 portion for two
Allergens: 7, 8

Peach and amaretto cake with whipped
cream and chocolate 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

CHAMPAGNE



Krug Grand Cuvée Brut Krug, Champagne, Reims	€ 280,00
Perrier Jouet la Belle Epoque Brut 2011 Perrier Jouet, Champagne, Avize-Dizy	€ 210,00
Bollinger La grande Annè Rosè 2007 Bollinger, Champagne, Ay	€ 200,00
Bollinger La grande Annè 2012 Bollinger, Champagne, Ay	€ 180,00
Billecart Salmon Cuvée Brut "Sous Bois" Billecart, Champagne, Mareuil Sur Ay	€ 115,00
Billecart Salmon Rosè Brut s.a. Billecart, Champagne, Mareuil Sur ay	€ 105,00
Laurent Perrier Cuvée Brut Rosè Laurent, Champagne, Tours-Sur-Marne	€ 105,00
Lanson Brut Biodinamico, Sboccatura 2018 Lanson, Champagne, Reims	€ 91,00
Bollinger Special Cuvée Bollinger, Champagne, Ay	€ 87,00
Billecart Salmon Brut Reserve Billecart, Champagne, Mareuil Sur ay	€ 80,00
Christophe Michel Blanc de Noir Verzy, Champagne, Francia	€ 78,00
Philipponat Royal Reserve Non Dosè 2014 Philipponat, Champagne, Mareuil Sur Ay	€ 65,00
Christophe Michel Brut Verzy, Champagne, Francia	€ 14,00 € 62,00

LOMBARDIA, FRANCIACORTA

Mosnel Extra Brut E.B.B. 2015 Mosnel, Franciacorta, Lombardia	€ 60,00
Ferghettina Riserva n°33 Pas Dosè Ferghettina, Franciacorta, Lombardia	€ 58,00
Camossi Blanc de Blanc 2010 Camossi, Franciacorta, Lombardia	€ 50,00
Mosnel Rosè Mosnel, Franciacorta, Lombardia	€ 50,00
Ronco Calino Brut 2012 Ronco Calino, Franciacorta, Lombardia	€ 48,00
Ronco Calino Rosè "Radijan" Ronco Calino, Franciacorta, Lombardia	€ 46,00
Camossi Saten Camossi, Franciacorta, Lombardia	€ 43,00
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

LOMBARDIA, OLTREPÒ PAVESE

Ca' di Frara Brut T4 Ca' di Frara, Lombardia	€ 80,00
Ca' di Frara Extra Brut Ca' di Frara, Lombardia	€ 35,00

Bolle



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 2008, DOC Trento Cantine Ferrari, Trento DOC	€ 230,00
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" Revi, Trento DOC	€ 49,00
Ferrari Perlè 2016 Cantine Ferrari, Trento DOC	€ 49,00
Letrari Dosaggio Zero Letrari, Trento DOC	€ 48,00
Giulio Larcher Pas Dosè 2015 Tenuta Maso Corno, Trento DOC	€ 45,00
Revì Dosaggio Zero 2015 Revi, Trento DOC	€ 38,00
Revì Rosè 2016 Revi, Trento DOC	€ 8,00 € 37,00
Revì Brut 2015 Revi, Trento DOC	€ 7,00 € 35,00

VENETO

Superiore di Cartizze 2019 Nino Franco, Veneto, DOCG	€ 46,00
Nino Franco Brut Nino Franco, Veneto, DOCG	€ 32,00
Prosecco Valdobbiadene Superiore Terredirai, Veneto, DOCG	€ 6,00 € 22,00

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

PIEMONTE, ALTA LANGA

Contratto Pas Dosè Blanc de Noir Contratto, Piemonte	€ 70,00
Contratto Extra Brut Blanc de Blanc 2016 Contratto, Lombardia	€ 68,00
Contratto Pas Dosè 2015 Contratto, Piemonte	€ 47,00

Rosso



PIEMONTE

Barbaresco "Rabajà" 1999 Giuseppe Cortese, Piemonte, DOCG	€ 152,00
Barolo "Bricco Manzoni" 2015 Fratelli Ferrero, Selezionato da Incanto, Piemonte, DOCG	€ 105,00
Barolo "Cannubi" 2015 Poderi Luigi Einaudi, Piemonte, DOCG	€ 79,00
Barbaresco 2015 Pio Cesare, Piemonte, DOCG	€ 78,00
Barolo "Ginestra" 2013 Paolo Conterno, Piemonte, DOCG	€ 75,00
Barolo "Vigneto Garretti" 2015 La Spinetta, Piemonte, DOCG	€ 71,00
Barbaresco "Vigneto Bordini" 2017 La Spinetta, Piemonte, DOCG	€ 70,00
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	€ 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. 2019 Andrian, Sudtirolo, DOC	€ 32,00
Lagrein Greif 2019 Kornell, Trentino, DOC	€ 29,00
Lagrein A.A. Rubeno 2019 Andrian, Sudtirolo, DOC	€ 28,00

EMILIA ROMAGNA

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

Rosso



TOSCANA

Sassicaia 2015 Tenuta San Guido, Toscana, DOC	€ 450,00
Sassicaia 2016 Tenuta San Guido, Toscana, DOC	€ 400,00
Sassicaia 2013 Tenuta San Guido, Toscana, DOC	€ 380,00
Sassicaia 2017 Tenuta San Guido, Toscana, DOC	€ 280,00
Sassicaia 2018 Tenuta San Guido, Toscana, DOC	€ 250,00
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
Iltraia 2015 Brancaia, Toscana, IGT	€ 55,00
Brunello di Montalcino 2015 Altesino, Toscana, DOCG	€ 54,00
Brunello di Montalcino 2016 Villa Poggio Salvi, Toscana, DOCG	€ 50,00
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 2018 La Corsa, Toscana, DOC	€ 29,00
Rosso Di Montalcino 2019 Villa Poggio Salvi, Toscana, DOC	€ 28,00
Rosso Di Montepulciano 2018 Icario, Toscana, DOC	€ 27,00
Morellino di Scansano 2018 Villa Poggio Salvi, Toscana, DOCG	€ 23,00
Aliotto 2017 Tenute Lunelli, Toscana, IGT	€ 7,00
Morellino di Scansano "Spineto" 2019 Erik Banti, Toscana, DOCG	€ 22,00
Chianti Colli Senesi 2020 Villa Poggio Salvi, Toscana, DOCG	€ 22,00
Chianti Classico 2018 Ricasoli, Toscana, DOC	€ 21,00

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
Sassela 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	€ 27,00

SARDEGNA

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

PUGLIA

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

Rosso



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	€ 8,00 € 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	€ 93,00
Amarone Della Valpolicella 2013 Azienda agricola Falezze, selezionato da Incanto, Veneto, DOC	€ 68,00
"Conte Gastone" Amarone Valpolicella 2015 Massimago, Veneto, DOCG	€ 52,00
Cabernet 2015 Azienda Agricola Zymè, Veneto, IGP	€ 48,00
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	€ 27,00
--	---------

FRIULI VENEZIA GIULIA

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

MARCHE

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

Bianco



Bianco



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	€ 31,00

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 "Lafò" 2017 Colterenzio, Alto Adige, DOC	€ 8,00 € 37,00
Sauvignon Blanc "Floreado" Andrian, Trentino, DOC	€ 31,00
Pinot Grigio Gris Kornell, Trentino, DOC	€ 30,00
Gewurztraminer A.A. Andrian, Trentino, DOC	€ 30,00

PIEMONTE

Riesling Langhe Bianco Collaretto Oddero, Piemonte, DOC	€ 30,00
Arneis Roero Prunotto, Piemonte, DOCG	€ 29,00
Donna Ida Langhe Podere Luigi Einaudi, Piemonte, DOC	€ 28,00
Erbaluce di Caluso Orsolani, Piemonte, DOCG	€ 27,00
Cortese "Noè" Monferrato Cascina la Barbatella, Piemonte, DOC	€ 26,00
Arneis Roero "Le Tre" Malabaila, Piemonte, DOCG	€ 23,00
Favorita Langhe "Donna Costanza" Malabaila, Piemonte, DOC	€ 22,00
Chardonnay Franco Roero, Piemonte, DOC	€ 6,00 € 22,00

ABRUZZO

Trebbiano d'Abruzzo Vintage 2008 Villamedoro, Abruzzo, DOC	€ 30,00
Pecorino Villamedoro, Abruzzo, IGT	€ 21,00

PUGLIA

Marese Bombino Bianco Rivera, Puglia, DOC	€ 22,00
---	---------

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	€ 68,00
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
Malvasia Collio 2014 Mario Schioppetto, Friuli, DOC	€ 36,00
Andritz Collio Sturm, Friuli, DOP	€ 36,00
Ribolla Gialla Bastianich, Friuli, DOC	€ 31,00
Friuliano "Confinis" Francesco Rotolo, Friuli, DOC	€ 28,00
Chardonnay "Confinis" Trevenezie Francesco Rotolo, Friuli, IGT	€ 27,00
Ribolla Gialla Collio Kurtin, Friuli Venezia, DOP	€ 7,00 € 26,00
Chardonnay Conte Brandolini d'Adda, Friuli, DOC	€ 22,00
Pinot Grigio Conte Brandolini d'Adda, Friuli, DOC	€ 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

SICILIA

Passobianco Chardonnay Passopisciaro, Sicilia, IGP	€ 41,00
Natyr 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

Bianco



Altro

VALLE D'AOSTA

Petite Arvine Vigne Rovettaz BIO Grosjean, Valle d'Aosta, DOC	€ 36,00
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	€ 30,00
Müller-Thurgau La Crotta di Vegneron, Valle d'Aosta, DOC	€ 24,00

SARDEGNA

Isola dei Nuraghi 2017 Capichera, Sardegna, IGT	€ 58,00
Vermentino di Gallura "Crizia" Atlantis, Sardegna, DOCG	€ 7,00 € 28,00
Vermentino di Sardegna "Meri" Argiolas, Sardegna, DOC	€ 24,00

MARCHE

Verdicchio Di Matelica Cavalieri, Marche	€ 23,00
Bianchetto del Metauro Roberto Lucarelli, Marche, DOC	€ 20,00

MOLISE

Greco Di Majo Norante, Molise	€ 23,00
Falanghina 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

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

CAFFE

Caffè espresso	€ 2,50
Caffè americano	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00
Caffè decaffeinato	€ 3,00

AMARI

Nazionali e internazionali a partire da	€ 4,00
--	--------

DETOX

BREEZE Prezioso thè verde con menta nana e lemongrass.	€ 6,00
APRICOT OOLONG Thè oolong arricchito con albicocca e rosa.	€ 6,00
CALYPSO Unione di thè bianco e thè 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