

# 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 34,00

### 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

Polenta concia gratinata al Gorgonzola di  
bufala e pepe nero,  
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 all'uovo con spinaci, noci, uvetta sultanina e  
Robiola di Roccaverano DOP.

**Euro 28,00 porzione doppia** ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

\*\* Ravioli di brasato di manzo al vino rosso gratinati con crema al  
Parmigiano Reggiano.

**Euro 28,00 porzione doppia** ALLERGENI: 1, 3, 7, 9

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

**Euro 24,00 porzione doppia** ALLERGENI: 9

Gnocchi di patate e zucca con carciofi trifolati al timo e fondutina al  
Castelmagno DOP.

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

## 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 22,00 (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 26,00 (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 24,00** 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 24,00** ALLERGENI: 4, 7, 10

Arrosticini d'agnello con \* spicchi di patate fritte alla paprika e salsa diabla  
piccante. **Euro 16,00 (10 pezzi)** ALLERGENI: /



## PER ACCOMPAGNARE

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

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

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

**Euro 5,00** ALLERGENI: 1, 7

Polenta concia gratinata al Gorgonzola di  
bufala e pepe nero.

**Euro 5,00** ALLERGENI: 1, 7, 8

## LA ZUPPA

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

**Euro 18,00 porzione doppia** ALLERGENI: 1, 7

## L'INSALATA

Insalata di songino con pere, noci, frutti rossi e  
straccetti di pollo in citronette allo yogurt.

**Euro 20,00 porzione doppia** ALLERGENI: 7, 8

## I DESSERT

EURO 9,00 PORZIONI SINGOLA

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

Crostata del giorno.  
ALLERGENI: 1, 3, 8

Crostata con pere, nutella e noci servita  
con panna montata e salsa vaniglia.  
ALLERGENI: 1, 3, 6, 7, 8

Crème caramel profumato all'arancia con  
panna montata e frutti rossi.  
ALLERGENI: 3, 7

Mirtilli con crema fresca della Normandia  
e crumble aromatizzato alla cannella e  
limone con salsa vaniglia.  
ALLERGENI: 1, 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

# 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 34,00

### 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

Polenta au gratin with Gorgonzola and black pepper,

Dried fig and walnut bread,

Jams, honeys and seasonal fruit,

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8, 9



## LA PASTA AL FORNO

\* Egg lasagna with spinach, walnuts, raisins and Robiola from Roccaverano DOP cheese.

**Euro 28,00 portion for two** ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

\*\* Braised beef ravioli cooked in red wine au gratin with cream Parmesan Cheese.

**Euro 28,00 portion for two** ALLERGENI: 1, 3, 7, 9

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

**Euro 24,00 portion for two** ALLERGENI: 9

Potato and pumpkin gnocchi with sautéed artichokes, thyme and fondue of Castelmagno DOP cheese.

**Euro 24,00 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 22,00 (full pork shank)** ALLERGENI: 3, 7, 10

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

**Euro 26,00 (full chicken 1,5 Kg)** ALLERGENI: 7

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

**Euro 24,00** 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 24,00** ALLERGENI: 4, 7, 10

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

**Euro 16,00 (10 pieces)** ALLERGENI: 7



## PER ACCOMPAGNARE

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

**Euro 24,00 portion for two** ALLERGENI: 1, 7

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

**Euro 5,00** ALLERGENI: 1, 7

Polenta au gratin with Gorgonzola and black pepper.

**Euro 5,00** ALLERGENI: 1, 7, 8

## LA ZUPPA

Onion soup with croutons and gruyere cheese ®.

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

## L'INSALATA

Songino salad with pears, walnuts, red fruits and chicken in yogurt citronette.

**Euro 20,00 portion for two** ALLERGENI: 7, 8

## I DESSERT

EURO 9,00 PORTION FOR ONE

Classic tiramisu with mascarpone and coffee.

ALLERGENI: 1, 3, 7

Tart of the day.

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

Crème caramel flavoured with Orange served with whipped cream and red fruits.

ALLERGENI: 3, 7

Tart with pears, nutella and walnuts served with whipped cream and vanilla sauce.

ALLERGENI: 1, 3, 6, 7, 8

Blueberries with fresh Normandy cream, cinnamon and lemon crumble with vanilla sauce.

ALLERGENI: 1, 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 B13 Blanc de Noirs Extra Brut 2013, Ay	€ 190,00
Bollinger La grande Anné 2012, Ay	€ 180,00
Billecart Salmon Cuvée Brut "Sous Bois", Mareuil Sur Ay	€ 115,00
Billecart Salmon Rosé Brut s.a., Mareuil Sur ay	€ 105,00
Laurent Perrier Cuvée Brut Rosé, Tours-Sur-Marne	€ 105,00
Bollinger Special Cuvée, Ay	€ 98,00
Lanson Brut Biodinamico, Sbocatura 2018, Reims	€ 91,00
Billecart Salmon Brut Reserve, Mareuil Sur Ay	€ 80,00
Christophe Michel Blanc de Noir, Verzy, Francia	€ 78,00
Philipponat Royal Reserve Non Dosé 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 Dosé	€ 58,00
Camossi Blanc de Blanc, Extra Brut, Riserva 2011	€ 55,00
Mosnel Rosé	€ 50,00
Ronco Calino Brut, 2014	€ 48,00
Mosnel Pas Dosé	€ 46,00
Ronco Calino Rosé "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 Nature 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 Dosé Blanc de Noir 2016	€ 70,00
Contratto Extra Brut Blanc de Blanc 2016	€ 68,00
Contratto Pas Dosé 2016	€ 10,00 € 47,00

### TRENTINO ALTO ADIGE

Giulio Ferrari Rosé Brut Riserva 2007, Trento DOC	€ 320,00
Giulio Ferrari Rosé 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 Rosé 2014, Trento DOC	€ 64,00
Revi Rosé Extra Brut "Cavaliere Nero" 2014, Trento DOC	€ 49,00
Ferrari Perlè 2016, Trento DOC	€ 49,00
Letrari Dosaggio Zero, Trento DOC	€ 48,00
Revi Dosaggio Zero 2017, Trento DOC	€ 38,00
Revi Rosé 2017, Trento DOC	€ 37,00
Revi Brut 2017, Trento DOC	€ 35,00

### SICILIA

50 mesi Rosé 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 Poderi 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	€ 8,00 € 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" 2017 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
---	-----------------