



Invitiamo, la Spett.le clientela, a dichiarare le proprie allergie al momento dell'ordinazione Su ogni piatto sono indicati i numeri relativi agli allergeni in esso contenuti.

Tutti i nostri piatti sono realizzati in una cucina nella quale si utilizzano gli allergeni indicati Si avvisa, pertanto che, pur nel rispetto delle norme generali igienico sanitarie e regolamentate dall'HACCP, non è possibile escludere una contaminazione crociata.

I piatti contrassegnati con * sono preparati con materia prima di 1º qualità congelata o surgelata all'origine.

Alcuni prodotti freschi di origine animale vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Antipasti

GOLOSITÀ DELLO CHEF (1)(2)(3)(5)(7)(13)(14)	9,50
COCKTAIL DI GAMBERI * (3)(5)(6)(13)	11,00
ANTIPASTO DI POLPO* E PATATE (14)	12,00
ANTIPASTO DI MARE PRIMAVERA * (3)(5)(6)(7)(10)(13)(14) Polpo, Seppie, Scampo, Cocktail di Gamberi, Misto Marinato (viene servito freddo)	16,00
INSALATA DI MARE CALDA* (3)(14) Polpo, Seppie, Scampo, Gambero, Muscoli	13,00
MISTO MARINATO (7)(10)	10,50
MUSCOLI ALLA MARINARA (14)	12,00
CRUDO DI PARMA CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP 250 GR (13)	14,00
FORMAGGI MISTI (13) Brie, Mozzarella di Bufala DOP, Pecorino Sardo DOP, Caciotta Caprina, Tomino Piemonte	12,00 ese
SALUMI MISTI (1)(2)(4)(5)(13)	12,00
Crudo di Parma, Salame Sant'Olcese, Coppa, Finocchiona, Cima Genovese	
PIATTO DI SALUMI E FORMAGGI MISTI (1)(2)(4)(5)(13) Crudo di Parma, Salame Sant'Olcese, Coppa, Finocchiona, Cima Genovese, Brie, Mozzarella di Bufala DOP, Pecorino Sardo DOP, Caciotta Caprina, Tomino Piemontese	16,50

Primi Piatti

GNOCCHI CON VONGOLE E ZUCCHINE (1)(14)	12,50
GNOCCHI DI BRANZINO DI NOSTRA PRODUZIONE CON GAMBERI * ED ASPARAGI * (1)(3)(7)	12,50
FETTUCCINE ARTIGIANALI CON BIANCO DI PESCE* PROFUMATE AL BASILICO (1)(5)(7)(13)	12,00
PACCHERI CON GAMBERI* E ZUCCHINE (1)(3)	12,50
RISOTTO CON GAMBERI* E ZUCCHINE (3)(13)	12,50
PENNE CON SALMONE FRESCO E POMODORINI (1)(7)(11)	11,00
RAVIOLI DI PESCE AI FRUTTI DI MARE * (1)(3)(4)(5)(7)(13)(14)	13,00
RISOTTO ALLA PESCATORA* (1)(3)(4)(7)(13)(14)	13,00
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE * (1)(3)(4)(7)(14)	13,00
SCIALATELLI AI FRUTTI DI MARE * (1)(3)(4)(7)(14)	13,50
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI (1)(14)	13,50
TAGLIERINI CON SCAMPI ED ASPARAGI * (1)(3)(5)	13,00
SPAGHETTI CON ASTICE FRESCO (1)(3)(4)(7)(14) Ordinabile per un minimo di due porzioni (prezzo a porzione)	22,00
GNOCCHI O TROFIE AL PESTO (1)(2)(5)(11)(13)	12,00
TAGLIERINI CON CREMA AL TARTUFO (1)(2)(3)(4)(5)(7)(11)(13)(14)	11,00
RAVIOLI AL RAGÙ (1)(4)(5)(13)	9,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA (1)(5)(11)(13)	9,00
PANSOTI IN SALSA DI NOCI (1)(2)(5)(11)(13)	11,00
RISOTTO CON FUNGHI PORCINI * (1)(5)(13)	12,00
TRIS DI PRIMI (1)(2)(4)(5)(11)(13) Trofie al Pesto, Pansoti al sugo di noci, Ravioli al ragù	13,50

Secondi di Carne

COSTATA DI VITELLONE ALLA GRIGLIA CIRCA 400 GR	17,00
COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA*	16,50
COTOLETTA IMPANATA (1)(5)(9)	10,00
ENTRECOTE DI VITELLONE	17,50
FILETTO DI VITELLONE ALLA GRIGLIA	20,00
FILETTO DI VITELLONE AL PEPE VERDE O AL VINO ROSSO (1)(5)(6)(10)(11)(13)	21,50
FILETTO DI VITELLONE CON FUNGHI PORCINI* (1)(5)	25,00
GRIGLIATA MISTA DI CARNE*	19,50
SCALOPPINE AL LIMONE O AL VINO BIANCO (1)(5)(6)(10)(11)(13)	10,00
SCALOPPINE CON FUNGHI PORCINI* (1)(5)(13)	14,00
TAGLIATA DI VITELLONE CON RUCOLA	18,50

Contorni e Niçoise

LA CAPRESE (13) Mozzarella di Bufala DOP, Pomodori, Olive verdi, Basilico	9,00
LA CLASSICA (5)(7)(13) Insalata mista, Mozzarella di Bufala DOP, Pomodori, Tonno, Uovo sodo, Olive verdi, Fagi	10,00 olini
AL SALMONE (7) Insalata mista, Rucola, Salmone affumicato norvegese di prima qualità, Mais	10,50
LA RICCA (13) Insalata mista, Pecorino Sardo DOP, Prosciutto Cotto, Mais, Olive Taggiasche	10,00
LA GOLOSA (5)(7) Insalata mista, Patate lesse, Tonno, Wurstel, Uovo sodo, Mais	9,00
INSALATA MISTA O DI POMODORI	3,50
PATATE FRITTE* (1)(9)	3,50
VERDURE MISTE GRIGLIATE O LESSATE	3,50

Secondi di Pesce

ASTICE FRESCO ALLA GRIGLIA (3)	30,00
ASTICE FRESCO ALLA CATALANA (3)(4)	32,00
CALAMARI ALLA GRIGLIA * (14)	13,00
CALAMARI FRITTI * (1)(9)(14)	12,50
FRITTO MISTO * (1)(3)(7)(9)(14)	16,00
GAMBERONI * ALLA GRIGLIA O AL COGNAC (3)	18,00
GRIGLIATA MISTA DI PESCE* (3)(7)(14)	19,50
MUSCOLI ALLA TARANTINA (1)(3)(4)(7)(14)	12,50
ORATA, BRANZINO ALLA GRIGLIA (7)	17,00
ORATA, BRANZINO O PESCATRICE* ALLA LIGURE (2)(7)	18,00
ORATA, BRANZINO AL CARTOCCIO (1)(3)(4)(7)(14)	19,00
PESCE SPADA*O SALMONE ALLA GRIGLIA (7)	15,00
PESCE SPADA* ALLA LIGURE (2)(7)	16,00
PESCE SPADA* CON FUNGHI PORCINI* (1)(7)	19,00
ZUPPA ALLA SCOGLIERA (1)(3)(4)(7)(14)	15,50

Berande

COCA COLA	1,50	ACQUA MINERALE NATURALE 0,50 L	2,00
FANTA	1,50	ACQUA MINERALE FRIZZANTE 0,50 L	2,00
SPRITE	1,50	CAFFÉ	1,50
ESTATHÉ ALLA PESCA O AL LIMONE	2,00		



PIZZA CON FARINA INTEGRALE BIOLOGICA (può contenere tracce di **Soia**) (1) aggiungendo €1,50 al prezzo della pizza

BASE PIZZA* SENZA GLUTINE Dr. Schär (può contenere tracce di Senape) aggiungendo €2,00 al prezzo della pizza

Per l'impasto delle nostre pizze utilizziamo Farina di Grano Tenero TIPO 0 (1)
Può contenere Tracce di **Soia**

4 FORMAGGI (1)(13)	9,50
Mozzarella, gorgonzola, stracchino, mozzarella di Bufala campana DOP	
4 STAGIONI/CAPRICCIOSA (1)(13)	9,00
Pomodoro italiano, mozzarella, carciofi, funghi champignon, prosciutto cotto nozionale, olive ve	erdi
BELLA GENOVA (1)(5)(13)	9,50
Pomodoro italiano, mozzarella, carciofi, funghi champignon, prosciutto cotto nozionale, olive verd	li, uovo
BISMARCK (1)(5)(13)	8,00
Pomodoro italiano, mozzarella, prosciutto cotto nazionale, uovo	
BRESAOLA (1)(13)	8,50
Pomodoro italiano, mozzarella, bresaola della Valtellina IGP	
BUFALA (1)(13)	9,00
Pomodoro italiano, mozzarella di Bufala campana DOP	
CALZONE (1)(13)	7,50
Pomodoro italiano, mozzarella, prosciutto cotto nazionale	
CAMPAGNOLA (1)(13)	9,50
Pomodoro italiano, mozzarella, rucola, prosciutto crudo, grana padano DOP	
CARCIOFI (SOLO FUORI STAGIONE) (1)(13)	7,00
Pomodoro italiano, mozzarella, carciofi a fettine al naturale	
CARCIOFI FRESCHI (SOLO IN STAGIONE) (1)(13)	9,00
Pomodoro italiano, mozzarella, carciofi freschi	
DIAVOLA (1)(13)	8,50
Pomodoro italiano, mozzarella, spianata piccante	
FARCITELLA (1)(13)	9,00
Stracchino, prosciutto crudo, rucola, poco pomodoro, origano	

Pizze

FINOCCHIONA E PECORINO (1)(13)	12,00
Mozzarella, Finocchiona, Pecorino Sardo DOP	
FOCACCIA AL FORMAGGIO (ESCLUSO SABATO E FESTIVI) (1)(13)	9,00
Stracchino	
FUNGHI (1)(13)	7,50
Pomodoro italiano, mozzarella, funghi champignon	
GENOVA AMALFI - IN COLLABORAZIONE CON UMBERO CURTI - LIGUCIBARIO (1)(7)(13)	10,00
Mozzarella di Bufala campana DOP, acciughe, scagliette di limone, basilico	
MARGHERITA (1)(13)	5,00
Pomodoro italiano, mozzarella	
MARINARA (1)	4,50
Pomodoro italiano, aglio, origano	
MELANZANE (1)(13)	7,50
Pomodoro italiano, mozzarella, melanzane grigliate	
MESSICANA (1)(7)(13)	9,50
Pomodoro italiano, mozzarella, tonno, cipolle, fagioli, peperoncini freschi	
MONTANARA (1)(13)	10,00
Mozzarella, provola affumicata, porcini*, prosciutto crudo, grana padano DOP	
NAPOLI (1)(7)(13)	6,00
Pomodoro italiano, mozzarella, acciughe, origano	
ORTOLANA (1)(13)	8,50
Pomodoro italiano, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni* grigliati	
PANCIOTTO SICILIANO (1)(7)(13)	7,50
Pomodoro italiano, mozzarella, olive verdi, capperi, acciughe, origano	
PARMA (1)(13)	8,50
Pomodoro italiano, mozzarella, prosciutto crudo	
PATATE (1)(9)(13)	7,00
Pomodoro italiano, mozzarella, patate fritte*	
PEPERONI (1)(13)	7,50
Pomodoro italiano, mozzarella, peperoni* grigliati	
PESTO (1)(2)(13)	8,50
Mozzarella, pesto alla Genovese	

Pizze

PESTO E BURRATA (1)(2)(13)	12,00
Pomodoro, mozzarella, pesto alla Genovese, burrata pugliese	
PIEDIGROTTA (1)(3)(7)(14)	13,00
Pomodoro italiano, polpo*, seppie*, gamberi*, muscoli	
PIZZATA (ESCLUSO SABATO E FESTIVI) (1)(7)(13)	9,00
Pomodoro italiano, stracchino, origano, acciughe, capperi, olive verdi	
PORCINI (1)(13)	9,00
Pomodoro italiano, mozzarella, porcini*	
PROSCIUTTO (1)(13)	7,50
Pomodoro italiano, mozzarella, prosciutto cotto nazionale	
PROVOLA E PANCETTA (1)(13)	9,00
Mozzarella, provola affumicata, pancetta	
PROVOLA, SALSICCIA E FRIARIELLI (1)(13)	9,50
Mozzarella, provola affumicata, salsiccia, friarielli sott'olio	
PUGLIESE (1)(13)	5,50
Pomodoro italiano, mozzarella, cipolle	
REGINA MARGHERITA (1)(13)	9,00
Mozzarella di Bufala DOP, mozzarella, pomodorini freschi, basilico	
ROMANA (1)(7)(13)	7,00
Pomodoro italiano, mozzarella, olive verdi, acciughe, capperi, origano	
RUCOLA (1)(13)	7,00
Pomodoro italiano, mozzarella, rucola	
SALAME (1)(13)	7,50
Pomodoro italiano, mozzarella, salame	
SALSICCIA E GORGONZOLA (1)(13)	8,50
Pomodoro italiano, mozzarella, salsiccia, gorgonzola	
SICILIANA (1)(7)	5,50
Pomodoro italiano, olive verdi, acciughe, capperi, origano	
SPECK E BRIE (1)(13)	8,50
Mozzarella, brie, speck	
STRACCHINO (1)(13)	7,50
Mozzarella, stracchino	

Pizze

STRACCHINO E SALMONE (1)(7)(13) Mozzarella, stracchino, fette di Salmone norvegese di prima qualità	12,00
TIROLESE (1)(13) Mozzarella, speck	8,00
TONNO E CIPOLLE (1)(7)(13) Pomodoro italiano, mozzarella, tonno, cipolle	7,50
TRAMONTINA (1)(13) Mozzarella, provola affumicata, salsiccia, melanzane, peperoni*, zucchine	10,00
VALTELLINESE (1)(13) Stracchino, bresaola della Valtellina IGP	9,00
WÜRSTEL (1)(13) Pomodoro italiano, mozzarella, würstel	7,00

Aggiunte

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP	2,50	PANNA (11)	1,00
BRIE (13)	2,00	PATATE FRITTE* (1)(9)	2,00
BURRATA PUGLIESE (13)	3,50	PECORINO SARDO DOP (13)	2,00
MOZZARELLA DI BUFALA DOP (13)	2,50	PEPERONCINI FRESCHI	1,00
CARCIOFI	2,50	PEPERONI* GRIGLIATI	2,00
CIPOLLE	1,00	POMODORINI	1,50
FAGIOLI	1,00	PROSCIUTTO COTTO (13)	1,50
FINOCCHIONA	2,50	PROSCIUTTO CRUDO	2,00
FRIARIELLI	1,00	PROVOLA AFFUMICATA (13)	2,50
FUNGHI CHAMPIGNON	1,50	RUCOLA	2,00
FUNGHI PORCINI*	3,00	SALAME (13)	1,50
GORGONZOLA (13)	1,50	SALMONE AFFUMICATO 1º QUALITÀ (7)	3,50
GRANA (13)	2,00	SALSICCIA	2,00
MAIS	1,00	SPECK O SPIANATA PICCANTE	2,00
MELANZANE GRIGLIATE	2,00	STRACCHINO (13)	1,50
MOZZARELLA (13)	1,50	TONNO <i>(7)</i>	1,50
OLIVE TAGGIASCHE (CON NOCCIOLO)	0,50	UOVO (5)	0,50
OLIVE VERDI (DENOCCIOLATE)	0,50	WÜRSTEL	1,50
PANCETTA	2,00	ZUCCHINE GRIGLIATE	2,00

Birre

Birra Media Chiara dab 5% vol 0,400 L Birra Piccola Chiara dab 5% vol 0,200 L Birra Media Rossa Norbertus Kardinal 7,5% vol. 0,400 L Birra Piccola Rossa Norbertus Kardinal 7,5% vol. 0,200 L	5,00 2,50 6,50 3,50
Birre Artigianali Bruton in Bottiglia 🐠	
CHIARA "BRUTON" GOLDEN ALE GRADO ALCOLICO 5.5% VOL. Birra chiara e limpida, di basso tenore alcolico. Corpo leggero ed aroma erbaceo e delicato. Bottiglia da 0,33 L Bottiglia da 0,75 L Bottiglia da 0,75 L Bottiglia da 0,75 L Bottiglia da 0,75 L Bottiglia da 0,33 L Castagno, è allo stesso tempo di ottima bevibilità. Bottiglia da 0,33 L Bottiglia da 0,33 L Bottiglia da 0,75 L	6,50 13,50 VOL. 7,50 14,50 8,50 17,00
RADEBERGER PILSNER 0,33 L La prima birra di tipo pils prodotto in Germania dal 1872. Custo posso pulito con noto di amara Sobiuma compatta Crado alcolico 5% val	4,00
Gusto secco, pulito, con note di amaro. Schiuma compatta. Grado alcolico 5% vol NORBERTUS EDELSTARK 0,50 L Doppio malto bionda, importante nel corpo, con persistenza di malto e schiuma compo A bassa fermentazione. Grado alcolico 7,5% vol	6,00 atta.
NORBERTUS KARDINAL 0,50 L Doppio malto rossa, nel rispetto della ricca tradizione tedesca. Corpo intenso, morbidamente tendente al malto, a bassa fermentazione. Grado alcolico 7,5% vol	6,00
SHOFFERHOFER WEIZEN 0,50 L Caratterizzata nell'area del fruttato, birra bionda di frumento con lievito, con particola doti rinfrescanti e digestive. Grado alcolico 5% vol	6,00 ri
ICHNUSA NON FILTRATA 0,33 L GRADO ALCOLICO 5% VOL BECK'S PILS 0,33 L GRADO ALCOLICO 5% VOL MORETTI 0,33 L GRADO ALCOLICO 4,6% VOL	3,00 3,00 2,50

Bollicine

• • •	
RUGRÉ FRIZZANTE - LA SCOLCA	17,00
Vino Spumante giovane, si distingue per i profumi ed i sapori delle uve e del mosto. Ideale come	
aperitivo e per pranzi leggeri e poco impegnativi, indicato anche per il dopocena	
FRANCIACORTA BRUT "61" - BERLUCCHI	30,00
90% Chardonnay, 10% Pinot Nero. spuma soffice, con buona persistenza di una tenue co- rona; perlage sottile e continuo. Al gusto rivela notevole freschezza e gradevole acidità; è morbido ed	
equilibrato, con una piacevole sensazione agrumata nel finale.	15.00
FRANCIACORTA BRUT "61" - BERLUCCHI 0.375 L	15,00
PROSECCO VALDOBBIADENE BRUT - FOSS MARAI	19,50
Spumante dal profumo accattivante di frutta acerba e di fiori d'acacia caratteristici dell'u Prosecco. Gusto equilibrato, acidità e residuo zuccherino si fondono in un'unica piacevole	e armonia.
PROSECCO VALDOBBIADENE EXTRA DRY - FOSS MARAI	19,50
Spumante ricco di profumi, tra i quali spiccano per intensità ed eleganza l'acacia e la melo Al gusto è accattivante per la freschezza e il residuo zuccherino che si armonizzano splena	lidamente.
TRENTO DOC PERLÉ - FERRARI	47,00
Da un'accurata selezione di Chardonnay di montagna. I tenui riflessi dorati impreziosiscono il giallo paglierino. Il perlage è estremamente fine e persistente. Elegante ed armonioso. Segue un finale lievemente ammandorlato e di grande persistenza, frutto del lungo affinamento sui lieviti	
FILANDA BRUT ROSÉ - BORTOLOMIOL	25,00
Pinot nero 100%. Colore rosa delicato. Delicato, vinoso, con un bouquet che ricorda fr sottobosco. Sapore pieno, intenso, asciutto e vellutato.	
TRENTO DOC MAXIMUM ROSÉ - FERRARI	39,00
Elegante rosa antico e perlage persistente. Al palato si nota una morbidezza gustosa sapidità e una vinosità intrigante. Gli aromi di lampone, fragolina di bosco e violetta s accompagnati da sentori di pan brioche sul finale.	, ricca sono
Champagne	
VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL	75,00
Riesce a conciliare forza e setosità e a mantenerle in perfetto equilibrio con l'intensità aromatica e una grande freschezza.	
MOET CHANDON IMPERIAL	70,00
Bouquet spumeggiante caratterizzato dalla delicata sontuosità dei frutti a polpa bianc	a.
Aromatici dolci	
BRACHETTO D'ACQUI - BRAIDA	16,50
Colore rosso rubino chiaro con riflessi porpora, spuma vivace e perlage insistente. Sa morbido, delicato, frizzante, suadente, con lunga persistenza aromatica.	•
MOSCATO D'ASTI "VIGNA SENZA NOME" - BRAIDA	16,50
Giallo paglierino brillante, bella schiuma e ricco perlage. Profumo di straordinaria fres molto variegato. Accompagna dolci, frutta e formaggi particolari come il Castelmagi	schezza e no

Vini Bianchi

VINO GLERA TRE VENEZIE IGT BIANCO FRIZZANTE	
VINO GLERA TRE VENEZIE IGT BIANCO FRIZZANTE	Caraffa 0,25 L 3,00
Vinificato secondo il metodo Charmat. Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Profumo gradevole, fruttato di	Caraffa 0,50 L 6,00
buona intensità. Contiene solfiti . Grado alcolico 10,5% vol	Caraffa 1,00 L 12,00
Liguria	
VERMENTINO COLLI DI LUNI "IL CHIOSO" - CONTE PICEDI BENE	TTINI 20,00
Colore giallo paglierino. I profumi sono intensi e delicati di fiori gialli e r con leggere note vegetali. Il sapore è secco, fresco e delicato molto co con un finale sottile e fruttato di media lunghezza leggermente amman	perente con i profumi e
VERMENTINO COLLI DI LUNI "IL CHIOSO" - CONTE PICEDI BENE	TTINI 0,375 L 12,00
VERMENTINO DI REZZO - AZIENDA AGRICOLA GUALTIERI	17,00
Colore giallo paglierino. Al palato è asciutto, fresco, aromatico e delica	atamente fruttato
PIGATO DI ALBENGA - CASCINA FEIPU DEI MASSARETTI	20,50
Colore giallo paglierino più o meno carico con riflessi verdolini. Sapore persistente, con immediato richiamo ai profumi; retrogusto leggermente	secco, intenso e e amarognolo
PIGATO DI ALBENGA - CASCINA FEIPU DEI MASSARETTI 0,375	L 12,00
PIGATO DI REZZO - AZIENDA AGRICOLA GUALTIERI	17,00
Colore giallo paglierino più o meno carico con riflessi verdolini. Sapore persistente, con immediato richiamo ai profumi; retrogusto leggermente	secco, intenso e e amarognolo
CINQUE TERRE DOC "TRA I MONTI" - ARRIGONI	24,50
Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, profumo tipico fi sapore secco, sapido, gradevole con retrogusto di frutta.	ne piacevole,
Piemonte	
GAVI "IL VALENTINO" - LA SCOLCA	17,00
Bianco secco, La fragranza dei profumi, l'intensità del gusto uniti alla le si prestano ad una vasta diffusione su tutte le tavole.	ggerezza,
GAVI - LA SCOLCA	19,50
Dal gusto fine, delicato, piacevolmente acidulo, è indicato su antipasti, Sa accompagnare con eleganza carni bianche e torte di verdura	pesci e frutti di mare.
Lombardia	
PINOT NERO OLTREPÒ PAVESE "VITI DI LUNA" - CANTINE F. MO	NTAGNA 15,00
Vino frizzante. Colore giallo paglierino con riflessi luminosi. Sottile all'ol floreali e fruttati. Al gusto si presenta fresco ed elegante con buona pe	

Vini Bianchi

Trentino Alto Adige

NOSIOLA TRENTINO DOC - FONDAZIONE MACH

20,00

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo delicato, caratteristico, fruttato e floreale. Di media struttura, gradevolmente acidulo.

MULLER THURGAU - FONDAZIONE MACH

20,00

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo leggermente aromatico con sentori di fiori e frutta. Al gusto risulta morbido elegante e persistente.

CHARDONNAY - CANTINA TERLANO

21,50

Al palato si presenta morbido e armonico, con un leggero aroma di pera, associato a sentori di frutta esotica tropicale si nota, inoltre, una lieve nota salata e minerale, che lo rende molto morbido, conferendogli un volume assai accattivante.

GEWURZTRAMINER - CANTINA TERLANO

24,50

Profumo accattivante. La struttura aromatica inconfondibile di questo vino si ripresenta anche al palato, dove il sapore fruttato fresco e la vivace acidità, affiancati dalle note minerali, lasciano un retrogusto tondo e persistente.

Friuli Venezia Giulia

PINOT GRIGIO - LIVIO FELLUGA

31,00

Colore giallo brillante con riflessi rosati e ramati. Voluminoso, croccante, compatto. Pieno e progressivo. L'attacco è complesso e vellutato, fresco ed avvolgente. Il finale è fresco, teso e molto persistente con retrogusto di agrumi e frutta bianca

SAUVIGNON - LIVIO FELLUGA

31,00

Colore giallo paglierino con lievi riflessi verdi; pieno, luminoso e fresco. Ampio, fresco, ricco ed equilibrato. La complessità dei profumi trova eccellente corrispondenza al palato. Lungo e progressivo con richiami minerali nel finale, la persistenza è notevole.

SHARIS - LIVIO FELLUGA

22,00

Chardonnay e Ribolla Gialla. Vino vivace, equilibrato e avvolgente. Piacevole presenza di frutta bianca matura. Accenni balsamici in chiusura e buona persistenza con retrogusto agrumato.

FRIULANO - RONCO DELLE BETULLE

26,5

Particolarmente corposo, ha un'acidità piuttosto bassa che lo rende vellutato e morbido, con un delicato sentore di mandorla amara.

Toscana

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO "POGGIARELLI" - SIGNANO

23,00

Bianco, fermo e secco. Caratterizzato dal giusto tenore zuccherino e alcolico e da buona acidità fissa, la quale contribuisce ad esaltarne i profumi e a mantenerli nel tempo.

Vini Bianchi

Umbria

COLLI MARTANI GRECHETTO "GRECANTE" - ARNALDO CAPRAI 25,50 Intensi profumi di frutta esotica e pesca gialla, note floreali di fresia e biancospino e per finire una gradevole nota gessosa. Gusto pieno, fresco, di lunga persistenza VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CL. SUP. "MACRINA" - GAROFOLI 16,50 Colore giallo paglierino con riflessi verdi. All'olfatto si presenta elegante, fruttato con tendenza al floreale. Fresco, sapido e di media struttura, con una nota di freschezza molto piacevole. PECORINO "CENTOVIE" - UMANI RONCHI 29.00 Affinamento per circa 12 mesi in tonneaux ed in cemento. Seque poi affinamento in bottiglia per 5 mesi. Al palato si distingue per eleganza, persistenza e freschezza rossetta da una arande sapidità che conferma il catattere di mineralità tipico del Pecorino Abzuzzo PASSERINA TERRE DI CHIETI BIO - CANTINE SPINELLI 13,50 Colore giallo paglierino con note verdoline. Profumo persistente, e fruttato con note agrumate. Buona struttura, ottima freschezza, sapore pieno ed intenso TREBBIANO D'ABRUZZO "TRATTURO" - CANTINE SPINELLI 13,50 Colore giallo paglierino abbastanza intenso. Presenta una buona struttura e una lunga persistenza al palato. Un bianco morbido e con il giusto grado di sapidità. Campania COSTA D'AMALFI BIANCO "TREDICI" - CANTINA TAGLIAFIERRO 18,00 Pepella, Biancazita e Falanghina. Sapido, secco, di grande freschezza e buona struttura. Persistente ed abbastanza armonico sul finale. GRECO DI TUFO "NOVA SERRA" - MASTROBERARDINO 23,00 Al palato si apprezza un'ottima acidità, sensazioni che richiamano frutti maturi. Grande struttura e spiccata sapidità FIANO D'AVELLINO "RADICI" - MASTROBERARDINO 23,50 Colore giallo paglierino. Vino di buona acidità ma allo stesso tempo di grande morbidezza. Gli iniziali sentori di pesca bianca e pompelmo si chiudono con spiccate note di frutta secca IRPINIA FALANGHINA "MORABIANCA" - MASTROBERARDINO 17,00 Con intense note di frutti tropicali, mela, pesca, agrumi, melone, kiwi e sfumature di odori floreali. Conferma la freschezza grazie anche ad una spiccata acidità in perfetto equilibrio con la struttura del vino. LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO - MASTROBERARDINO 15,50 Coda di Volpe del Vesuvio. Vino di struttura equilibrata, in bocca riemergono i sentori di frutta fusi perfettamente con le note minerali. SANNIO FALANGHINA 0.375 L - MASTROBERARDINO 9,00

Fresco e fruttato, di grande persistenza, con piacevole retrogusto fruttato. Vino molto equilibrato e versatile.

Vini Bignchi

Sicilia

ETNA BIANCO "SABBIE DELL'ETNA" - FIRRIATO Carricante e Catarratto. Vino di grande afflato, il gusto è pieno e ricco di tessitura con una persistente linea sapida. Di lunga espressione, per freschezza e fragranza. GRILLO "ALTAVILLA DELLA CORTE" - FIRRIATO Entrata morbida e fresca. Emerge persistenza e sobrietà. Mineralità elegante e calibrata CHARDONNAY "CHIARAMONTE" - FIRRIATO Gusto pieno e fresco, sapido e di buona acidità e persistenza. Sardegna VERMENTINO DI SARDEGNA "CAMMINERA" - AUDARYA Colore giallo paglierino carico. Al naso, aromi di salgemma, agrumi e pesche bianche.

Vini Rosati

Sapido e lievemente ammandorlato

Liguria

ROSATO DEL CONTE - CONTE PICEDI BENETTINI	16,50
Rosato di Ceserano. In bocca, un piccolo tocco di arancia rossa prepara all'esplosione croccantezza del lampone. Sapido con un finale piacevolmente amaricante.	e della
ORMEASCO DI PORNASSIO SCIAC-TRA - AZIENDA AGRICOLA GUALTIERI Colore rosa corallo. Delicato all'olfatto con sentori di frutta.Vino asciutto, fresco	17,50
Piemante	
ROSA CHIARA - LA SCOLCA	18,00

Da uve a bacca bianca di Cortese e uve a bacca nera di Pinot Nero. Vino rosato dal gradevole colore cerasuolo con riflessi corallo chiaro. Conquista il suo gusto rotondo e morbido con sentori di grancio e rosa canina

Lombardia

PINOT NERO ROSÉ "VITI DI LUNA" - CANTINE F. MONTAGNA Oltrepò Pavese d.o.c. Colore rosa intenso con riflessi luminosi. Sottile all'olfatto, delicato, profumi floreali di rosa e fruttati. Al gusto si presenta fresco, beverino, vivace.

Vini Rosati

Trentino Alto Adige

LAGREIN ROSA - CANTINA TERLANO

21,00

Colore rosa chiaro, carico e lucente con riflessi salmone. Al palato si presenta assai vinoso e morbido, con un effetto molto armonico che contrasta bene con la sua acidità fruttata e fresca.

Marche

MARCHE ROSATO "KOMAROS" - GAROFOLI

14,00

Da uve di Montepulciano vinificate in bianco. Profumo fruttato con sentori di ciliegia e fragola. Al palato è fresco, armonico ed elegante.

Abruzza

COLLI APRUTINI "CENTOVIE" ROSATO BIO - UMANI RONCHI

17,00

Da uve di Montepulciano vinificate in bianco. Colore rosa con riflessi brillanti. In bocca è elegante e fresco, con buona acidità che sviluppa sentori di ciliegia rossa e pompelmo rosa. Il finale è piacevole, complesso e persistente

CERASUOLO D'ABRUZZO BIO - CANTINE SPINELLI

13,50

Colore rosso ciliegia brillante. Ampi profumi fruttati con sentore di marasche e finissime note floreali. Di buona struttura, molto equilibrato, morbido e persistente.

Campania

LACRYMAROSA IRPINIA ROSATO - MASTROBERARDINO

16,50

Aglianico 100% vinificato in bianco. Presenta un bouquet delicato, intensamente fruttato. Morbido con fragranti note aromatiche di fragoline di bosco. Esaltante retrogusto di pesca.

COSTA D'AMALFI ROSATO "THESAURI" - CANTINA TAGLIAFIERRO

18,00

Piedirosso e Tintore vinificato in bianco. All'olfatto presenta un buon bouquet aromatico. Secco, di grande freschezza

Puglia

ROSATO DEL SALENTO "FIVE ROSES" - LEONE DE CASTRIS

22,00

Negramaro (90%) e Malvasia Nera di Lecce (10%). Colore rosa cerasuolo cristallino. Sentori fruttati di ciliegia e fragolina di bosco. In bocca è fresco, morbido e piacevolmente persistente.

Sardegna

CANNONAU ROSATO - AUDARYA

15,00

Colore rosa chiaretto. All'olfatto è fruttato, con note di agrumi e frutta tropicale. Al palato è fresco dalla spiccata mineralità

DOLCETTO D'OVADA - CANTINA LE SELERE		
Vino ben strutturato, di colore rosso rubino intenso con vivaci	Caraffa 0,25 L	2,50
riflessi violetti, tendente al granata con l'invecchiamento.	Caraffa 0,50 L	5,00
Sapore asciutto, morbido, armonico, leggermente amarognolo. Profumo vinoso, fruttato. Contiene solfiti . Grado alcolico 12,5% vol	Caraffa 1,00 L	10,00
Liguria	•	,
CILIEGIOLO DI LEVANTE - ARRIGONI		14,00
Rosso rubino intenso con riflessi granati. Sapore asciutto, armonico.		11,00
ORMEASCO DI PORNASSIO - AZIENDA AGRICOLA GUALTIERI		19,50
Colore rosso intenso con orli violacei. Vinoso, fragrante, con retrogusto	o di ciliegia	,
ROSSESE DI DOLCEACQUA SUPERIORE - TENUTA ANFOSSO	· ·	26,50
Di colore rosso rubino brillante, al naso predomina la nota fruttata di cassis e fragolina di bosco. In bocca si rivela caldo. Perfettamente corrispondente al naso, con buona acidità, equilibrato.		
ROSSESE DI DOLCEACQUA SUPERIORE 0,375 L - TENUTA ANFO	osso	15,00
Toscana		
CHIANTI "CASTIGLIONI" - FRESCOBALDI		13,50
Vino morbido, piacevolmente fruttato e dal carattere forte e ben delir	neato	
CHIANTI RUFINA "NIPOZZANO" - FRESCOBALDI		24,50
All'olfatto è caratterizzato da sentori fruttati come frutti di bosco, amarena ed eleganti note floreali. Al palato è ricco, caratterizzato dall'elegante densità del frutto e dalla freschezza minerale finale che lo rendono equilibrato e persistente.		
MORELLINO DI SCANSANO - FRESCOBALDI		17,50
Giovane e dinamico, si presenta come un vino fresco, morbido e fruttato.		
ROSSO DI MONTALCINO "CAMPO AI SASSI" - FRESCOBALDI		24,00
Colore rosso rubino intenso. Profumo fresco e fruttato, al palato presenta una struttura ampia e morbida, di lunghezza sorpr	endente	
BRUNELLO DI MONTALCINO "CASTELGIOCONDO" - FRESCOBA		70,00
Sangiovese 100%. Invecchiato sia in grandi botti che in barriques di rovere francese. Elegante e possente, é godibile da subito e, nel contempo, adatto ad un lunghissimo invecchiamento.		
NOBILE DI MONTEPULCIANO - POLIZIANO		58,00
Ricco di sentori di frutti di bosco, prugna, china e tabacco. Il gusto è vellutato, avvolgente e strutturato, sorretto da un'elegante freschezza		
ROSSO DI MONTEPULCIANO - POLIZIANO		18,00
Vino giovane, fruttato, corposo ma non duro.		

Piemonte

DOLCETTO DOGLIANI SUP. "PIROCHETTA VECCHIE VIGNE" - CASCINA CORTE 28,50 Colore rosso porpora con lampi rubino-violacei. Al palato mostra decisione e carattere ma non rinuncia alla morbidezza ed alla rotondità pur in presenza di un tannino evidente. Chiusura lunga e persistente. **DOLCETTO D'ALBA - MASSOLINO** 17,50 Colore rosso rubino carico con riflessi violacei intensi. Al palato, inizialmente ampio e caldo, si apre poi in molteplici sapori riconducibili ad un vino ricco e concentrato. Prevale il fruttato ed il vinoso che lasciano un lungo e gradevole retrogusto. **BAROLO - MASSOLINO** 53,50 Colore rosso granato con intensità variabile in relazione all'annata. Le uve provenienti da diversi vigneti, conferiscono una gamma di profumi molto ampia che può andare dalle accattivanti note speziate a quelle più dolci, floreali e fruttate. Vino corposo, classico e ben strutturato LANGHE NEBBIOLO - GIUSEPPE CORTESE Profumo intenso e delicato; sapore asciutto, fresco e piacevole con il tipico equilibrio tannico; colore rosso granato. BARBERA D'ALBA "MORASSINA" - GIUSEPPE CORTESE 27,00 Profumo vinoso, intenso e vellutato; sapore asciutto e corposo; di colore rosso violaceo intenso, quasi impenetrabile BARBERA D'ASTI "MONTEBRUNA" - BRAIDA 23,50 In bocca è profondo, pieno, armonico, con un finale lungo che mantiene la persistenza gustativa e termina con mandorla. Di ottima bevibilità, BARBERA DEL MONFERRATO "LA MONELLA" - BRAIDA 16,50

Leggermente frizzante. Profumo prorompente e vinoso, con numerosi sentori di frutta rossa. Sapore straordinariamente vivace, molto fresco, buon corpo e morbida stoffa

GRIGNOLINO D'ASTI "LIMONTE" - BRAIDA

15,50

Al palato è fresco e vinoso, finemente polposo ripropone con medesima intensità la rosa ed i frutti che esprime all'olfatto. Tannini inizialmente fini per diventare importanti in seguito.

Lombardia

BONARDA OLTREPÒ PAVESE "VITI DI LUNA" - CANTINE F. MONTAGNA

16,50

Croatina 100%. Colore rosso rubino intenso. Profumo intenso che ricorda la viola, la ciliegia ed i frutti di bosco. Al gusto si presenta pieno e vivace

Trentino Alto Adige
LAGREIN - CANTINA TERLANO 24,00
Molto vinoso, armonico e vellutato al palato,
con una tessitura delicata e un tannino raffinato che danno una pienezza assai accattivante.
TEROLDEGO ROTALIANO - FONDAZIONE MACH 19,50
Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo vinoso e fruttato; al gusto è estremamente elegante e piacevolmente tannico.
Friuli Venezia Giulio
VERTIGO - LIVIO FELLUGA 22,50
Merlot e Cabernet Sauvignon. Colore rosso violaceo quasi impenetrabile. L'attacco è morbido e voluttuoso. La dolcezza della frutta matura e della scorza d'arancia candita completa l'eleganza dei tannini. Finale speziato con cannella e curcuma in evidenza.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO - ISOLA AUGUSTA 18,00
Di colore rosso rubino con riflessi violacei, ricorda la mora selvatica e il sottobosco
Veneta
VALPOLICELLA CLASSICO "LAUTE" - ADALIA 17,50
30% Corvina, 40%Corvina Grossa, 20% Rondinella, 10% Molinara. Vino rosso secco dal colore rosso rubino.Al naso combinazione di frutti rossi e spezie. Sapore equilibrato, morbido, deciso.
AMARONE DELLA VALPOLICELLA "RUVLAN" - ADALIA 58,50
40% Corvina, 40%Corvina Grossa, 20% Rondinella. Vino rosso secco. Spiccano profumi di amarene sotto spirito, prugna secca e tabacco. Corposo e persistente.
Emilia Romagna
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO "PRUNO NERO" - CHIARLI 15,50
Colore rosso intenso, forte struttura, spuma abbondante. Sapore morbido, robusto di corpo, vinoso.
Umbria
MONTEFALCO ROSSO "VIGNA FLAMINIA MAREMMA" - A. CAPRAI 30,50
70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Canaiolo. All'olfatto si notato ciliegia Marasca, piccoli frutti rossi, fiori scuri e fini sentori erbacei arricchiti da una nota di pepe. Il gusto è avvolgente e corposo. Elegante grazie alla finezza dei tannini

Marche

LACRIMA DI MORRO D'ALBA "FONTE DEL RE" - UMANI RONCHI

19,50

Al naso si nota un delicato e caratteristico profumo vinoso intenso di rosa, viola e sottobosco. Sapore secco e caldo con tannino evidente ma non spigoloso e pungente

Abzuzzo MONTEULCIANO D'ABRUZZO BIO - SPINELLI 14,50 Montepulciano d'Abruzzo 90% Sangiovese 10%. Colore rosso rubino con brillanti sfumature violacee. Di buona struttura, morbido, equilibrato e di ottima persistenza Campania COSTA D'AMALFI ROSSO "TRAMUNTE" - CANTINA TAGLIAFIERRO 18,00 Tintore e Piedirosso. In bocca è pieno, caldo. Ottimo connubio tra acidità, tannicità e morbidezza. Buona persistenza sul finale. Senza solfiti aggiunti COSTA D'AMALFI ROSSO "TRAMUNTE" 0,375 L - CANTINA TAGLIAFIERRO 10,00 LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO - MASTROBERARDINO 18,00 Aromi di marasca e prugna, cui si aggiungono note speziate e sensazioni minerali. Di grande struttura e morbidezza, dotato di tannini fini, ripropone al gusto le note fruttate e speziate. IRPINIA AGLIANICO "REDIMORE" - MASTROBERARDINO 21,00 Bouquet complesso, intenso e avvolgente; intensi aromi di frutti rossi e spezie. Caldo, avvolgente, di grande struttura, di lunga persistenza e con notevole morbidezza AGLIANICO 0,375 L - MASTROBERARDINO 10,00 Elegante e morbido, con note che richiamano i frutti di bosco e la confettura di fragole. Puglia PRIMITIVO DI MANDURIA "VILLA SANTERA" - LEONE DE CASTRIS 21,50 Profumo caratteristico, fruttato, molto ricco. Sapore pieno, corposo, vellutato, caldo e fragrante SALICE SALENTINO "50° VENDEMMIA" - LEONE DE CASTRIS 22,00 Negroamaro (90%) e Malvasia Nera di Lecce (10%). Rosso intenso con riflessi granati. In bocca è morbido ed equilibrato con tannino deciso ma mai invadente. Sicilia ETNA ROSSO "SABBIE DELL'ETNA" - FIRRIATO 24,00 Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio. Ben equilibrato, armonioso, incede con energia e vivacità, ricco, caldo e raffinato, dotato di tannini soavi. Lunga persistenza aromatica NERO D'AVOLA "CHIARAMONTE" - FIRRIATO 18,00 Gusto pieno e rotondo. Tannino gentile, ottimo equilibrio gustativo SYRAH "CAELES" BIO - FIRRIATO 20,00 Vino Biologico. In bocca è gustoso, prodotto da un frutto maturo e piacevole, che si scioglie in bocca con un sapore intenso che sa di natura. Di ottima beva. Sardegna CANNONAU DI SARDEGNA - AUDARYA 19,50

Colore rosso rubino intenso. Al naso lievemente speziato con sentori di frutta rossa molto matura. In bocca è strutturato, caldo, persistente