



click on the flag for
the Italian menù



click here to
visit the website



RISTORANTE ~ PIZZERIA ~ BRACERIA



Pizzeria open only for dinner



RISTORANTE PIZZERIA BRACERIA

APPETIZERS



FOCACCIA OIL SALES AND ROSEMARY	4,00
Pizza with oil evo, salt and rosemary	
MIXED BRUSCHETTE (4 PIECES)	6,00
Homemade bruschetta bread with mixed toppings	
CLASSIC CUTTING BOARD	15,00
Tasting of cured meats and cheeses from Abruzzo hinterland	
PIZZA TASTING GRADARINA	18,00
8 slices of pizza with a selection of cold and hot appetizers selected by the chef	





RISTORANTE ~ PIZZERIA ~ BRACERIA

FIRST COURSES



PECORARA

9,00

Anellini of typical Abruzzo pasta topped with tomato sauce, fresh cream, peppers, aubergines and courgettes and garnished with fresh sheep ricotta

CAPPELLETTI WITH TOMATO

10,00

Stuffed with meat with tomato sauce

MUGNAIA

10,00

Typical long Abruzzese pasta topped with 3 meats ragù nuanced with Montepulciano d'Abruzzo

RAVIOLO GRADARINA

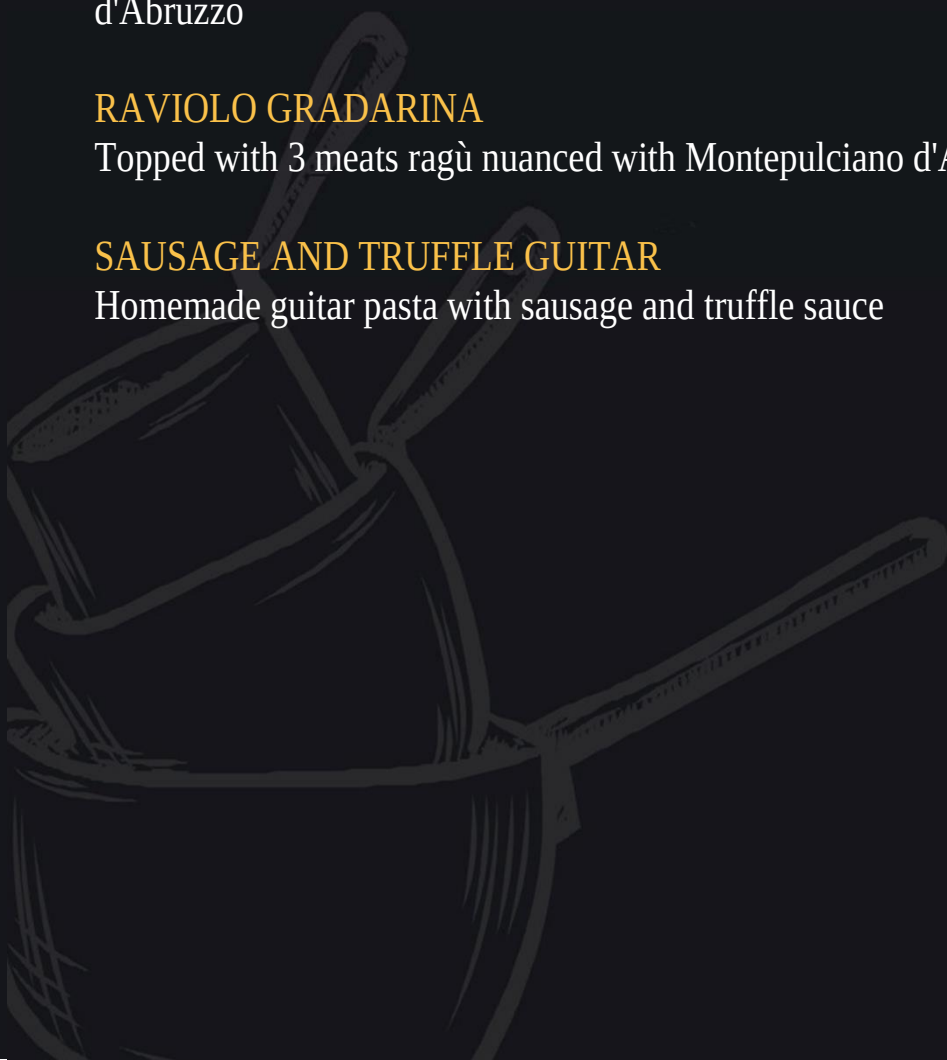
12,00

Topped with 3 meats ragù nuanced with Montepulciano d'Abruzzo

SAUSAGE AND TRUFFLE GUITAR

14,00

Homemade guitar pasta with sausage and truffle sauce





RISTORANTE PIZZERIA ~ BRACERIA

STEAKHOUSE

ARROSTICINI ABRUZZESI (30 gr.)

Handmade sheep meat skewers

1,50 x 1 pcs.

GRILLED SAUSAGES

3 pieces of pork sausages cooked on the grill

9,00

COSTATA

starting from 6,00 x 100gr.

- Adult beef steak on the bone served with extra virgin olive oil, flaked Maldon salt and fresh rosemary
- Selection of national and international meats (price on request)

T. BONE

starting from 6,00 x 100gr

- Fillet and sirloin of adult bovine on the bone served with evo oil, flaked Maldon salt and fresh rosemary
- Selection of national and international meats (price on request)

GRILLED LAMB

Small lamb cooked on the grill - about 4 pieces including ribs and thighs

16,00

CHICKEN TENDER

Chicken breast cooked at low temperature in A.T.M., sautéed on the grill and served on a bed of salad, cherry tomatoes and black Cyprus salt

16,00

SLICED BEEF

Sliced beef served with flaked Maldon salt, rosemary and evo oil

18,00

MICEX GRILLED MEAT

Mixed grilled meat including pork and chicken - 5 pieces

18,00



RISTORANTE PIZZERIA BRACERIA

SIDE DISHES

BAKED POTATOES	4,00
MIXED SALAD	4,50
GRILLED VEGETABLES	5,00
VEGETABLES SAUTEED WITH GARLIC	5,00
BUFFALO MOZZARELLA (200 gr.)	6,00

FRIED

FRENCH FRIES STICK	4,00
CHICKEN NUGGETS 5 PIECES	5,00
OLIVES ALL'ASCOLANA 5 PIECES	5,00

RED PIZZE

RED

Tomato, evo oil and basil

4,00

MARINARA

Tomato, garlic, oregano, evo oil and basil

5,00

MARGHERITA

Tomato, fiordilatte mozzarella, basil, evo oil and parmesan

6,00

QUEEN

Tomato, stracciatella, black cyprus salt, evo oil and basil

7,00

DEVIL

Tomato, fiordilatte mozzarella, spicy salami, olives, evo oil and basil

7,50

ROMAN

Tomato, fiordilatte, anchovies, oregano, evo oil and black olives

8,50

CAPRICCIOSA

Tomato, fiordilatte mozzarella, mushrooms, artichokes, cooked ham, evo oil and basil

9,00



WHITE PIZZE

CLAUDIA

Fiordilatte mozzarella, sausage, burrata, evo oil and basil

8,00

ORTOLANA

Mozzarella, grilled aubergines and courgettes, evo oil and basil

8,00

SAUSAGE AND FRIARELLI

Fiordilatte mozzarella, sausage, friarelli, grana padano, black olives, basil and evo oil

10,00

MORTAZZA

Fiordilatte mozzarella, mortadella, chopped pistachios, evo oil, basil and raw burrata

10,00

TRUFFLE

Mozzarella, porcini mushrooms, truffle sauce, olives, evo oil and basil

10,00

TASTY

Focaccia base with fresh rocket, stracciatella, diced cherry tomatoes, raw ham, black olives and extra virgin olive oil

10,00



SPECIAL PIZZE

PEARS AND WALNUTS

10,00

Fiordilatte mozzarella, pears, gorgonzola, walnuts, olives, black cyprus salt and basil

GLADLY

10,00

Fiordilatte mozzarella, gorgonzola, speck, walnuts, evo oil and basil

BELLA NAPOLI

12,00

Fiordilatte mozzarella, cherry tomatoes, crust filled with ricotta, olives, evo oil and basil

CHEF'S DELIGHT

12,00

Tomato, buffalo mozzarella, fried mushroom eggplant, chopped walnuts, rocket salad, evo oil, olives and basil

GOLD PIZZA

42,00

Fiordilatte, beef tartare, shredded, 24k gold and evo oil





RISTORANTE PIZZERIA ~ BRACERIA

ADDED INGREDIENTS PIZZE



BASIL	0,50	BURRATA	1,50
ROSEMARY	0,50	SAUSAGE	1,50
ORIGAN	0,50	WURSTEL	1,50
GARLIC	0,50	BAKED HAM	1,50
ONION	0,50	SALAMI	1,50
GRAIN FONDUE	1,00	RAW HAM	1,50
CHAMPIGNON	1,00	MORTADELLA	1,50
MUSHROOMS			
PEARS	1,00	ANCHOVIES	1,50
NUTS	1,00	BACON	1,50
TOMATO (SAUCE)	1,00	SPICY SALAMI	1,50
GRANA PADANO	1,00	TUNA FISH	1,50
PHILADELPHIA	1,00	FIORDILATTE (MOZZARELLA)	1,50
ARTICHOKES	1,00	TRUFFLE SAUCE	1,50
FRIED AUBERGINES	1,00	PISTACHIO GRAIN	1,50
FRENCH FRIES	1,00	PORCINI MUSHROOMS	1,50
BOILED POTATOES	1,00	SAFFRON	2,00
BLACK OLIVES	1,00	BUFFALO MOZZARELLA	2,00
FRIARELLI	1,00	BORDER FILLED WITH RICOTTA	2,00
EGGPLANT	1,00	SMOKED BUFFALO MOZZARELLA	2,50
ZUCCHINI	1,00	24 K GOLD	20,00
PEPPERS	1,00		
RADISH	1,00		
PACHINO TOMATOES	1,00		
GORGONZOLA	1,00		
PROVOLA	1,00		
STRACCIATELLA	1,00		
ROCKET SALAD	1,00		

DESSERTS



CHOCOLATE CAKE	5,00
PISTACHIO CAKE	6,00
TIRAMISU'	6,00
WHITE TRUFFLE	5,00
BLACK TRUFFLE	5,00

LIQUEURS



BITTERS	3,00
TYPICAL LIQUEURS	3,50
DISTILLATES	4,00
PASSITO WINE	4,00

COVERED AND SERVICE	2,50
---------------------	------

All dishes are prepared in the kitchen which uses flour, eggs, nuts, etc. or ingredients that can allergies and intolerances (Al. Reg. UE / 169/2011).

"Information about the presence of personal substances or products that cause allergies or intolerances are available by contacting the service".

Circular of the DISAN Ministry of Health n. 0003674-P dated 02/06/2015 (Art. 44, Paragraph 2 of Reg. UE / 169 - 2011)

DRINKS

WATER STILL / SPARKLING – “CERELIA”

- 0,75 cl 3,00

COCA COLA (classic, zero, double zero), FANTA, SPRITE GLASS 0,33 cl 3,50

THE' LEMON / PEACH GLASS 3,50

DRAFT WINE WHITE/WHITE SPARKLING/RED

- 0,25 cl 3,00
- 0,5 cl 5,00
- 1 liter 8,00

COFFEE 1,50

CORRECT COFFEE 2,00

MACCHIATO COFFEE 2,00

DECAFFEINATED COFFEE 2,00

GINSENG

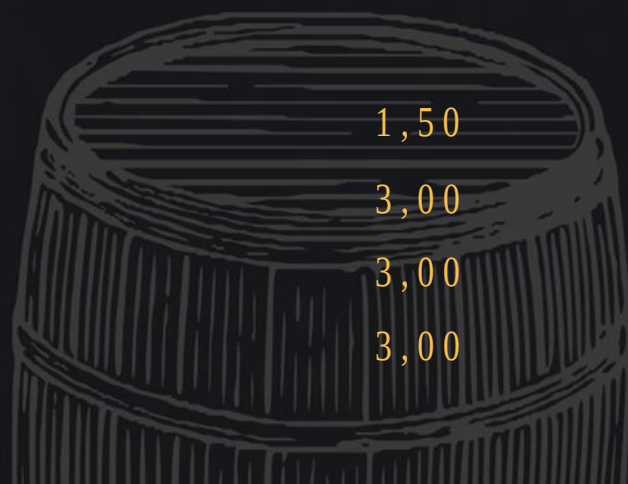
- SMALL CUP 1,50
- LARGE CUP 3,00

BARKLEY

- SMALL CUP 1,50
- LARGE CUP 3,00

AMERICAN COFFEE 3,00

CAPPUCCINO 3,00



BEERS



DRAFT

CRISTAL



- | | |
|-----------|-------|
| • 0,2 cl | 3,00 |
| • 0,4 cl | 6,50 |
| • 1 litro | 12,00 |

BLANCHE DE BRUXELLES



- | | |
|-----------|-------|
| • 0,3 cl | 3,50 |
| • 0,5 cl | 7,00 |
| • 1 litro | 13,00 |

MCFARLAND



- | | |
|-----------|-------|
| • 0,2 cl | 3,50 |
| • 0,4 cl | 6,00 |
| • 1 litro | 13,00 |





RISTORANTE ~ PIZZERIA ~ BRACERIA

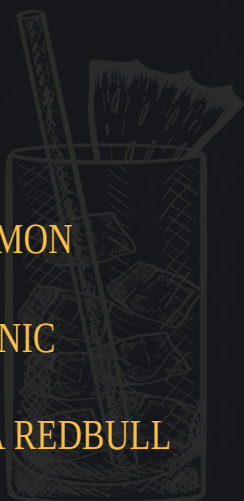
BOTTLE

BEER ALCOOL FREE 0,33cl	3,50
BEER GLUTEN FREE 0,33 cl	4,00
CRAFT BEERS	5,00



COCKTAILS

GIN LEMON



GIN TONIC



7,00

VODKA REDBULL

7,00

VODKA TONIC

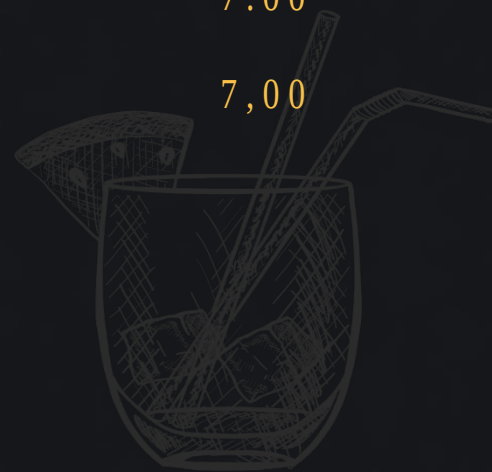
7,00

7,00

VODKA LEMON

7,00

APEROL SPRITZ



7,00

DISTILLATES PREMIUM

+ 3,00



TABLE OF ALLERGENS



1. GLUTEN
2. CRUSTACEANS
3. EGGS AND DERIVATES
4. FISH
5. PEANUTS AND DERIVATES
6. SOY
7. MILK AND DERIVATES
8. NUTS
9. CELERY
10. MUSTARD
11. SESAME
12. SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES
13. LUPINS
14. CLAMS

YOU WILL FIND THE ALLERGENS INDICATED UNDER EVERY
DISH WITH THE IDENTIFICATION CODE

In case of lack of fresh products, frozen or deep-frozen products will be used



carta vini

Bollicine / Sparking Wines

SUTTO – VENETO

Spumante “Millesimé”

VSQ

€ 15.00

da uve glera e altre uve bianche

Fresco e aromatico, fruttato con sentori tropicali di ananas e pesca. Corpo snello e vivace con note limpide di freschezza e sapidità.

SUTTO – VENETO

Prosecco Brut

DOC

€ 17.00

da uve glera

Giallo paglierino caratterizzato da profumi ricchi di note agrumate e floreali abbinate a una piacevole crosta di pane. Un vino asciutto e armonico con sentori fruttati.

FOLLADOR – VENETO

Prosecco Extra Dry Ruiner

DOC

€ 17.00

da uve glera

Giallo paglierino brillante e perlage finissimo. Spuma fine e delicata. Bouquet delizioso ove si percepiscono chiaramente fragranze fruttate e floreali con prevalenza di mela verde e con sentori di acacia e gelsomino.

FOLLADOR – VENETO

Prosecco Sup. Valdobbiadene “Nani dei Berti” Brut Mill.

DOCG

€ 19.00

da uve glera

Un eccellente Superiore dal colore giallo paglierino tenue, con tipici riflessi verdognoli. Brioso e finissimo perlage dall'intenso bouquet di agrumi, mandorla e fiori di acacia. Ottimo equilibrio di acidità e fragranza, ben strutturato con finale asciutto. Vino importante, buon aperitivo.

SPINELLI – ABRUZZO

Spumante Pecorino Brut “Serranella” Bio

IGT

€ 16.00

da uve pecorino

Colore giallo paglierino. Perlage a grana fine e persistente. Profumo finemente fruttato, bouquet delicato, aromatico, equilibrato e di grande eleganza.

Sapore netto, morbido, ricorda la frutta esotica. Ottimo come aperitivo e con gli antipasti, è perfetto con tutta la cucina marinara, in particolare i crudi e i frutti di mare.

VILLA SALA – FRIULI VENEZIA GIULIA

Spumante Ribolla gialla Brut

VSQ

€ 18.00

da uve ribolla gialla

Si presenta con un colore giallo tenue, spuma cremosa e perlage fine e vivo. Agrumato al palato, ben bilanciato nella sapidità e acidità.

POGGIO DELLA DOGANA – ROMAGNA

Metodo Classico Blanc de Noir Pas Dosé

VSQ

€ 27.00

da uve sangiovese vinificato in bianco

Colore paglierino intenso con perlage fine. Il naso ha un ingresso deciso e franco di fiori bianchi e frutta gialla. Nel finale un profumo caratteristico di crosta di pane e una punta di liquirizia bianca. Al palato entra subito l'eleganza di questa bolla decisa ma di grande finezza, mai stanco grazie alla sua piacevolissima freschezza e le note spiccate saline che lo caratterizzano.

SAN CRISTOFORO – LOMBARDIA

Franciacorta Brut

DOCG

€ 32.00

da uve chardonnay

Il Franciacorta Brut di San Cristoforo è uno spumante elegante, teso e molto fresco, affinato sui lieviti in bottiglia per 30 mesi. Profumi di agrumi, miele, pietra focaia e frutta secca arricchiscono un sorso verticale, di buona mineralità e raffinata delicatezza.

DORIGATI – TRENTINO

Trento Doc “Om de Fer” Brut

DOC

€ 34.00

da uve chardonnay e pinot bianco

Intenso e complesso, leggermente agrumato, con note di mela cotta e dal sentore di pasticceria. Spuma avvolgente e molto fine. Sensazione di estrema morbidezza, grazie ad una buona struttura ed equilibrio acidico. Estrema freschezza di beva. Dall'aperitivo al tutto pasto.

FERRARI – TRENTINO

Trento Doc Brut

DOC

€ 35.00

da uve chardonnay

Bouquet fresco e intenso, con un'ampia nota fruttata di mela golden matura, fiori bianchi e una delicata fragranza di lievito, conferita dai 20 mesi di affinamento in bottiglia. Armonico ed equilibrato, con un lieve fondo di frutta matura e piacevoli sensazioni di crosta di pane.

Vini Rossi / Red Wines

TERRA DEGLI EREMI – ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo

DOP

€ 15.00

da uve montepulciano

DOP

0,375l.

€ 8.00

Colore Rosso rubino con riflessi violacei. Al naso profumi di frutta rossa matura e note speziate di liquirizia e chiodi di garofano. In bocca di buona struttura con tannini morbidi e ben integrati.

TERRA DEGLI EREMI – ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo Riserva

DOP

€ 20.00

da uve montepulciano

Un Montepulciano d'Abruzzo Riserva dagli intensi profumi fruttati, con note di amarena e frutti di bosco. Passaggio in botte di rovere per un affinamento che migliora nel tempo.

SPINELLI – ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo "Tratturo"

DOC

€ 14.00

da uve montepulciano e sangiovese

Un rosso equilibrato e di buona struttura che conquista il palato per la morbidezza e la buona persistenza in bocca. Una beva che sin dal primo sorso si dimostra ottima in abbinamento a formaggi di buona stagionatura, primi piatti con sughi di carne e portate di carni bianche o rosse.

ILLUMINATI – ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo "Riparosso"

DOC

€ 15.00

da uve montepulciano

"Riparosso" è un vino rosso di grande stampo territoriale che proviene da viti di Montepulciano site in prossimità del Mar Adriatico. Intensi e mediterranei sentori di fiori, frutta rossa, liquirizia e accenti tostati anticipano un assaggio caldo, intenso ed equilibrato, dagli accesi tannini e dalla decisa freschezza.

SPINELLI – ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo "Le Stagioni"

DOC

€ 23.00

da uve montepulciano

Un grande vino lo si percepisce immediatamente quando mettiamo il bicchiere sotto il naso: subito piccola frutta rossa, nitida; amarena e ciliegia su tutte. Nel bicchiere è sì denso, ma veloce e succoso. Sottobosco autunnale, note terrose, tabacco e anice sul finale.

UMANI RONCHI – ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo "Centovie" Bio

DOC

€ 28.00

da uve montepulciano

Ha un profumo importante con richiami all'amarena, alla liquirizia, alle spezie. Un vino complesso ed equilibrato in cui freschezza e tannini risultano ben integrati.

AGRIVERDE – ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo "Dharma" Bio vegan

DOC

€ 24.00

da uve montepulciano

Colore rosso rubino, con un bouquet profumato intenso e aromatico. In bocca con tannini morbidi e di buon corpo.

TOLLO – ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo Bio vegan

DOC

€ 18.00

da uve montepulciano

Profumi intensi e fruttati con note di amarena e frutti di bosco.

MASCIARELLI – ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo

DOC

€ 20.00

da uve montepulciano

Il calore e la freschezza dell'ampia gamma di frutti di bosco seducono al primo assaggio: ciliegie scure, more, lamponi neri e sottobosco. Il palato è teso e finemente avvolto nei tannini sottili e in una gradevole acidità.

UMANI RONCHI – MARCHE

Rosso Conero "San Lorenzo"

DOC

€ 18.00

da uve montepulciano e sangiovese

Colore rosso rubino con riflessi porpora. Al naso esprime note giovani e vivaci di visciola matura unite al floreale della peonia. In bocca è polposo e rotondo, con un buon equilibrio gustativo, bella freschezza che gli dona una grande bevibilità.

UMANI RONCHI – MARCHE

Lacrima di Morro d'Alba "Fonte del Re"

DOC

€ 18.00

da uve lacrima di morro

Al naso si nota un delicato e caratteristico profumo vinoso intenso, di rosa, di viola e sottobosco, aromatico. Eannino evidente ma non spigoloso e pungente. Morbido e piuttosto rotondo, è anche dotato di buona corposità e persistenza.

TENUTA SANTINI – ROMAGNA		
Sangiovese Superiore “Beato Enrico”	DOC	€ 19.00
<i>da uve sangiovese</i>		
<i>È un Sangiovese schietto e facile da bere. Presenta un colore rosso brillante con riflessi violacei. Al naso è ricco di aromi frutta rossa, presenti anche in bocca con le tipiche note di ciliegia e viola. Fresco, fruttato di media struttura con tannini delicati, è un vino adatto a tutte le occasioni.</i>		
BALIA DI ZOLA – ROMAGNA		
Sangiovese Modigliana “Balitore”	DOC	€ 17.00
<i>da uve sangiovese</i>		
<i>Fresco e armonico, in linea con la tradizione e il territorio di Modigliana. Nitidi e varietali profumi di ciliegia, viole e frutti di bosco animano un sorso teso e dinamico, di rettilinea freschezza e buona struttura tannica. Pulizia e nitidezza del Sangiovese!</i>		
FERRUCCI – ROMAGNA		
Sangiovese “Centurione”	DOC	€ 17.00
<i>da uve sangiovese</i>		
<i>Ha colore rosso rubino brillante, profumo intenso e persistente di marasca e viola, sapore pieno e asciutto con buon nerbo e stoffa.</i>		
CANTINE RIUNITE – EMILIA		
Lambrusco Grasparossa “Nero Ottocento”	DOC	€ 14.00
<i>da uve sangiovese</i>		
<i>Lambrusco dal sorso fresco, brioso e gastronomico, prodotto da uve Salamino, Grasparossa e Ancellotta coltivate sulle colline meridionali di Reggio Emilia. Dal manto rubino con spuma rosa e vivace, regala un sorso succoso, fragrante, scorrevole e di grande freschezza, contraddistinto da note vinose e fruttate di frutti di bosco, fragolina e amarena.</i>		
MONCHIERO CARBONE – PIEMONTE		
Langhe Nebbiolo “Regret”	DOC	€ 22.00
<i>da uve nebbiolo</i>		
<i>Vino dal profumo floreale e fruttato, con un gusto armonico ed esteso grazie al perfetto equilibrio espresso dai suoi tannini morbidi e avvolgenti.</i>		
KOSSLER – ALTO ADIGE		
A.A. Lagrein	DOC	€ 23.00
<i>da uve lagrein</i>		
<i>Si distingue per il colore rosso intenso, i suoi aromi di frutti di bosco e ciliegia. Al palato esprime una pienezza vellutata, impreziosita da una morbida acidità.</i>		
KOSSLER – ALTO ADIGE		
A.A. Pinot Nero	DOC	€ 24.00
<i>da uve pinot nero</i>		
<i>Elegante e vellutato, porta alla mente fra olfatto e sapore ricordi di bacche rosse e ciliegie selvatiche. Prodotto tramite una macerazione e fermentazione in inox, con successivo affinamento in botte di rovere e parte in barriques.</i>		
MONTAGNA – LOMBARDIA		
Sangue di Giuda “Viti di Luna”	DOC	€ 14.00
<i>da uve barbera, Croatina, Ughetta e uva rara</i>		
<i>Sangue di Giuda ha un colore rosso rubino intenso. Profumo floreale di violetta e fruttato intenso di piccoli frutti rossi, ciliegia, mora. Al gusto è dolce e frizzante.</i>		
CA’ RUGATE – VENETO		
Valpolicella “Rio Albo” Bio	DOC	€ 18.00
<i>da uve corvina, corvinone e rondinella</i>		
<i>Colore rosso rubino. Profumi intensi e persistenti che ricordano mora e ciliegia. Al palato è morbido, leggermente tannico e con una buona sapidità.</i>		
CA’ RUGATE – VENETO		
Valpolicella Superiore “Campo Lavei”	DOC	€ 27.00
<i>da uve corvina, corvinone e rondinella</i>		
<i>Colore rosso rubino carico. I profumi sono di frutti a bacca piccola, mora, ribes e ciliegia, ben sposati a note speziate dovute all'affinamento in legno. Al palato è morbido, con una buona tannicità, che si integra piacevolmente con una gradita sensazione di freschezza.</i>		

CA' RUGATE – VENETO

Valpolicella Ripasso “Campo Bastiglia”

DOC

€ 24.00

da uve corvina, corvinone e rondinella

I profumi sono fruttati con note di ciliegia e frutta rossa con sfumature floreali e di spezie. Il sapore in bocca è pieno e vellutato grazie ai tannini morbidi che lo caratterizzano.

VIGNA DEL LAURO – FRIULI

Merlot

DOC

€ 19.00

da uve merlot

Al naso e fruttato e netto, intenso e molto persistente. Al gusto è secco e sapido.

TENUTA DI LILLIANO – TOSCANA

Chianti Classico

DOCG

€ 23.00

da uve sangiovese, colorino e merlot

DOCG

0,375l.

€ 14.00

Fruttato e floreale, di buona intensità accompagnato da leggere sfumature speziate. In bocca il gusto è morbido e dal tannino vivo e allo stesso tempo dolce. La giusta acidità allunga la persistenza di gusto e rafforza il sapore.

IL VENTOLAIO – TOSCANA

Rosso di Montalcino

DOCG

€ 24.00

da uve sangiovese

Al naso è intenso e ampio; si esprime con note di frutti rossi, seguite da sentori di viola, sottobosco e cenni di cacao. Palato di grande struttura, caldo, avvolgente, con un trama tannica vellutata. Lungamente persistente.

SAN SALVATORE – CAMPANIA

Aglianico Paestum “Jungano”

IGP

€ 24.00

da uve aglianico

Rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Al naso si esprime con sentori di frutti rossi, note di violetta e cenni di spezie dolci. Al palato si rivela ampio e vellutato, con un finale gradevolmente lungo e persistente.

VALLONE – PUGLIA

Salento Primitivo “Versante”

IGP

€ 14.00

da uve primitivo

Di colore rubino intenso con riflessi violacei, brillante. Al naso i sentori sono di frutti rossi, su tutti marasca amarena e prugna; lunga intensità olfattiva. In bocca è fine ed elegante trama tannica, fresco, morbido ed equilibrato

TERRA DEI RE – BASILICATA

Rosso Aglianico “Lera”

IGP

€ 18.00

da uve aglianico

Le colline de Vulture raccontano una storia millenaria. Da sempre su questa crosta vulcanica si producono eccellenti vini. Lera è il lavoro e la passione degli uomini di questa terra. Rosso rubino dal profumo fruttato, vellutato e intenso.

DONNAFUGATA – SICILIA

Nero d'Avola “Sherazade”

DOC

€ 22.00

da uve nero d'avola

Polposo, piacevolmente rinfrescato da una vena acida. Un rosso fragrante dal tannino morbido.

FILIPPO GRASSO – SICILIA

Etna Rosso “Ripiddu”

DOC

€ 23.00

da uve nerello mascalese e nerello mantellato

Dal colore rosso rubino intenso, all'esame olfattivo ne risulta un profumo estremamente inebriante, carico di sentori di frutti rossi e note speziate. Conquista il palato al primo sorso, un rosso elegante gradevolmente tannico e asciutto.

AUDARYA – SARDEGNA

Cannonau di Sardegna

DOC

€ 18.00

da uve cannonau

Rosso rubino intenso, lievemente speziato con sentori di frutta rossa molto matura, strutturato, caldo e persistente

Le Eccellenze / The Excellences

FREGONESE – PIEMONTE

Barolo “Prapò”

DOCG

€ 65.00

da uve nebbiolo

Granato con riflessi aranciati. Sentori di frutta rosa e fiori leggermente appassiti che fanno da contorno a una speziatura calda e avvolgente. In bocca è profondo, lungo, con ottima freschezza e tannini vibranti in evoluzione. Finale lungo e appagante.

CÀ RUGATE – VENETO

Amarone della Valpolicella “Punta 470”

DOCG

€ 55.00

da uve corvina, corvinone e rondinella

Colore rosso granato intenso. Profumi di frutti a bacca piccola, mora, ribes e ciliegia, ben sposati a note speziate dovute all'affinamento in legno. Al palato è complesso, ben bilanciato, corposo, con richiami precisi di uva appassita.

VENTOLAIO – TOSCANA

Brunello di Montalcino

DOCG

€ 55.00

da uve sangiovese

Il Brunello di Montalcino di Ventolaio si apre con un aspetto fine e delicato. Estremamente classico e territoriale il profilo aromatico con note di frutti di bosco, spezie e liquirizia. La bocca è morbida, setosa e compatta.

ARNALDO CAPRAI – UMBRIA

Sagrantino di Montefalco “Collepiano”

DOCG

€ 42.00

da uve sagrantino

Rubino profondo e di grande consistenza, ha olfatto ampio ed elegante di piccoli frutti neri maturi, ciliegie sotto spirito, note di sottobosco e vagamente boisé, pepe rosa e ginepro, anice e tabacco aromatico. Al palato è una conferma, tannino vivace ma impeccabile, giusto equilibrio tra robustezza e finezza espressiva. Lunghissimo il finale.

MASCIARELLI – ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo “Marina Cvetic”

DOC

€ 43.00

da uve montepulciano

Di grande complessità, freschezza ed equilibrio, ha una struttura tannica fine e vellutata e una ricca trama aromatica. Profondo e armonico, chiude con rara pulizia ed è destinato a regalare grandi emozioni con il passare degli anni.

VALLONE – PUGLIA

Negroamaro Salento “Gratticiaia”

IGP

€ 58.00

da uve negroamaro

Le uve vengono messe ad appassire nella tenuta di Castel Serranova; i tempi di appassimento hanno una durata non oltre il mese. Trascorso questo lasso di

tempo si passa al processo di vinificazione, prima in acciaio per circa 2 anni ed infine l'affinamento di un anno in botti di rovere Allier e Nevers. Il Vallone Gratticiaia è uno dei vini IGT simboli del Salento e viene prodotto solo nelle annate migliori, garantendo un prodotto di qualità che, infatti negli anni, si è visto riconoscere diversi importanti premi.



Vini Bianchi / White Wines

SPINELLI – ABRUZZO

Pecorino Terre di Chieti “Tratturo”

IGT

€ 18.00

da uve pecorino

Colore giallo paglierino con note dorate. Profumi di frutta fresca gialla e matura, fini note balsamiche e floreali. Di buona struttura e lunga persistenza.

UMANI RONCHI – MARCHE

Verdicchio Sup. Castelli di Jesi “Casal di Serra” Bio

DOC

€ 18.00

da uve verdicchio

Il Verdicchio Superiore “Casal di Serra” di Umani Ronchi è un vino bianco di bella personalità grazie al contatto prolungato con i lieviti. Al naso è fruttato, di mela golden e pesca gialla, fiori di campo e venature minerali. Al palato è morbido, fresco, sapido e dall'avvolgente calore percepibile al sorso, a dare vivacità.

POGGIO DELLA DOGANA – ROMAGNA

Albana di Romagna Secco “Belladama”

DOCG

€ 18.00

da uve albana

Al naso presenta sentori di agrumi, fiori bianchi ed erbe aromatiche: In bocca il quadro aromatico spazia tra limone, pompelmo, un tocco di arancia bionda, salvia e rosmarino.

KOSSLER – ALTO ADIGE

A.A. Gewurztraminer

DOC

€ 24.00

da uve gewurztraminer

Varietà aromatica che ha le sue origini in Alto Adige. Il suo aroma esclusivo ed inconfondibile lo deve ai terreni caldi e ben soleggiati. È un vino dal colore giallo dorato con aromi tipici che ricordano i petali di rose, le spezie di noce moscata e chiodi di garofano.

VIGNA DEL LAURO – FRIULI VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla del Collio

IGP

€ 19.00

da uve ribolla gialla

Un vino intrigante e piacevole al palato; grazie ad una notevole freschezza da assaporare fino in fondo. Un bianco versatile che ben si adatta a molteplici preparazioni in cucina tra cui portate a base di carni bianche, verdure, primi piatti con sughi non troppo saporiti e frittiture di pesce. Eccellente anche come vino da aperitivo.

Vini Dolci / Sweet Wines

SOPRALERIGHE – PIEMONTE

Moscato Spumante “Arione”

VSQ

€ 14.00

da uve moscato

Vino semplice che rappresenta uno dei prodotti più caratteristici della viticoltura piemontese del Monferrato. Dolce e dal sapore delicato, ricorda la pesca e l'albicocca con sentori di salvia, limone e fiori d'arancio. Ideale per accompagnare la piccola pasticceria o dessert.

