

CICCIOTTO

M A R E C H I A R O

dal 1942

M E N U

*Gli articoli segnalati con l'asterisco non sono disponibili.
I prodotti serviti crudi sono sottoposti a bonifica attraverso il processo di abbattimento.

**Items marked with an asterisk are not available.
Products served raw have been decontaminated through the process of flash freezing.*

Il Regolamento 1169/2011, relativo alle informazioni da fornire ai consumatori, ha previsto che, all'interno dei menù, venga stilata la lista dei 14 allergeni alimentari, responsabili di intolleranze ed allergie nei soggetti sensibili.

Tali prodotti sono:

- Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e prodotti da essi derivati);
- Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- Uova e prodotti a base di uova;
- Pesce e prodotti a base di pesce;
- Latte e prodotti a base di latte;
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia;
- Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e loro prodotti;
- Sedano e prodotti con presenza di sedano;
- Senape e prodotti con presenza di senape;
- Semi di sesamo e prodotti con a base di semi di sesamo;
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;
- Lupini e prodotti a base di lupini;
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Si prega di portare a conoscenza i membri del nostro staff di eventuali intolleranze o allergie a uno dei suindicati prodotti, all'atto dell'ordinazione, al fine di prendere i dovuti accorgimenti nella preparazione dei piatti.

Grazie,

La Direzione

Regulation 1169/2011, concerning the information to be provided to consumers, provides that, on menus, the list of 14 food allergens responsible for intolerances and allergies in sensitive persons, must be compiled.

These products are:

- Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and their derived strains and products thereof;
- Crustaceans and products thereof;
- Eggs and products thereof;
- Fish and products thereof;
- Milk and products thereof;
- Peanuts and products thereof;
- Soy and products thereof;
- Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, and products thereof;
- Celery and products with the presence of celery;
- Mustard and products with the presence of mustard;
- Sesame seeds and products thereof;
- Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg or 10 mg/liter in terms of total sulphur dioxide;
- Lupini and products thereof;
- Mollusks and products thereof.

Please inform our staff members of any intolerances or allergies to one of the above products, at the time of ordering, in order to take the necessary precautions in the preparation of the dishes.

Thank you,

Management



PRE DINNER

FLUTE PROSECCO	5€
SPRITZ <i>LIQ. PROSECCO, SODA</i>	8€
NEGRONI <i>GIN, BITTER, VERMOUTH ROSSO</i>	10€
NEGRONI SBAGLIATO <i>BITTER, VERMOUTH ROSSO, PROSECCO</i>	10€
AMERICANO <i>BITTER, VERMOUTH ROSSO, SODA</i>	10€
BELLINI <i>POLPA DI PESCA BIANCA, PROSECCO</i>	10€
ROSSINI <i>POLPA DI FRAGOLA, PROSECCO</i>	10€
MARGARITA <i>TEQUILA, COINTREAU, SUCCO DI LIME</i>	10€
DRY MARTINI COCKTAIL <i>GIN, VERMOUTH DRY</i>	10€
OLD FASHIONED <i>WHISKEY, ZUCCHERO, ANGOSTURA BITTER, SODA</i>	10€

SHORT DRINK

BOULEVARDIER <i>WHISKEY, BITTER, VERMOUTH ROSSO</i>	10€
DAIQUIRI <i>RUM, SUCCO DI LIME, SCIROPPO DI ZUCCHERO</i>	10€
COSMOPOLITAN <i>VODKA, COINTREAU, SUCCO DI LIME, SUCCO MIRTILLO ROSSO</i>	10€



SOUR

DISARONNO SOUR <i>AMARETTO DISARONNO, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO</i>	10€
PISCO SOUR <i>PISCO, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO</i>	10€
WHISKEY SOUR <i>WHISKEY, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO</i>	10€

LONG DRINK

GIN TONIC <i>GIN A SCELTA, TONICA SUPER PREMIUM A SCELTA</i>	12€
MOSCOW MULE <i>VODKA, GINGER BEER, LIME, ZENZERO</i>	10€
PINA COLADA <i>RUM BIANCO, LATTE DI COCCO, SUCCO DI ANANAS</i>	10€
LONG ISLAND ICED TEA <i>VODKA, RUM, GIN, TEQUILA, COINTREAU, SUCCO LIMONE, SCIROPPO ZUCCHERO, COLA</i>	10€
TEQUILA SUNRISE <i>TEQUILA, SUCCO D'ARANCIA, GRANATINA</i>	10€
CUBA LIBRE <i>RUM BIANCO, SUCCO LIME, COLA</i>	10€
GIN FIZZ <i>GIN, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO, SODA</i>	10€
SEX ON THE BEACH <i>VODKA, LIQUORE ALLA PESCA, SUCCO MIRTILLO ROSSO, SUCCO D' ARANCIA</i>	10€

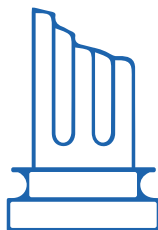


GIN

AVIATION (U.S.A.)	12€
GIN MARE (SPAGNA)	12€
PLYMOUTH (INGHILTERRA)	12€
TANQERAY TEN (INGHILTERRA)	12€
ROKU (GIAPPONE)	12€
MONKEY 47 (GERMANIA)	12€
HENDRICK'S (SCOZIA)	12€
JODHPUR	12€

VODKA

GREY GOOSE	12€
BELVEDERE	12€
BELUGA	12€
CIROC	12€
MOSKOVSKAYA	12€
SMIRNOFF	12€



ABBINA LA TUA TONICA PREFERITA!

FEVER TREE MEDITERRANEA

S-CORTESE TONICA

THOMAS HENRY

SCHWEPPES LEMO

PESTATI

MOJITO

LIME, ZUCCHERO DI CANNA, MENTA, RUM BIANCO, SODA

10€

CAIPIROSKA

LIME, ZUCCHERO DI CANNA, VODK

10€

CAIPIRINHA

LIME, ZUCCHERO DI CANNA, CACHACA

10€

PASSION MOJITO

LIME, ZUCCHERO DI CANNA, MENTA, PASSION FRUIT, RUM BIANCO, SODA

10€



FROZEN

PINA LOCA RUM SCURO, SUCCO DI MIRTILLO, SUCCO LIME, ZUCCHERO DI CANNA, ANANAS FRESCO	10€
MARGARITA BANANA TEQUILA, COINTREAU, BANANA	10€
MARGARITA FRAGOLA TEQUILA, COINTREAU, POLPA DI FRAGOLA, SUCCO DI LIME	10€
DAIQUIRI FRAPPÈ RUM BIANCO, MARASCHINO, SUCCO DI LIME	10€

LONG DRINK ANALCOLICI

VIRGIN MOJITO LIME, ZUCCHERO DI CANNA, MENTA, SODA	7€
VIRGIN COLADA LATTE DI COCCO, SUCCO D'ANANAS	7€
BAY BREEZE SUCCO D'ANANAS, SUCCO DI MIRTILLO ROSSO	7€
FLORIDA COCKTAIL SUCCO D'ARANCIA, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO GRANATINA, SODA	7€
RED ROSE SUCCO D'ARANCIA, SUCCO DI PESCA, PUREA DI FRAGOLE FRESCHE	7€
PALMS GREEN SUCCO D'ANANAS, SUCCO DI POMPELMO, SCIROPPO DI KIWI	7€



ANTIPASTI APPETIZERS

MISTO CRUDO DEL PESCATORE <i>MIXED RAW SEAFOOD</i>	32€
TARTARE DI TONNO <i>TUNA TARTARE</i>	20€
TRIS DI TARTARINE <i>TRIO OF SMALL TARTARES</i>	32€
CARPACCIO DI GAMBERI VIOLA <i>PURPLE SHRIMP CARPACCIO</i>	26€
SCAMPI CRUDI AL KG. <i>RAW SCAMPI PER KG.</i>	100€
CARPACCIO DI PESCE DALLA PESCHERIA AL KG <i>DAILY FRESH FISH CARPACCIO PER KG.</i>	85€
GAMBERONI CRUDI <i>RAW PRAWNS</i>	30€
PLATEAU FRUTTI DI MARE CRUDI AL KG. <i>RAW SEAFOOD PLATTER PER KG.</i>	52€
POLPO ALL'INSALATA <i>OCTOPUS SALAD</i>	20€
CATALANA DI ASTICE <i>"CATALAN STYLE" LOBSTER WITH RED ONIONS, TOMATOES, LEMON, VINEGAR</i>	53€
SAUTÈ DI FRUTTI DI MARE CON PANE TOSTATO <i>SEAFOOD SAUTÉ WITH TOAST</i>	21€
SAUTÈ DI VONGOLE <i>CLAMS SAUTÉ WITH TOASTED BREAD</i>	23€
IMPEPATA DI COZZE <i>PEPPERED MUSSELS</i>	15€



ANTIPASTI APPETIZERS

PARMIGIANA DI PESCE BANDIERA <i>RIBBONFISH PARMIGIANA FISH PARMIGIANA</i>	21€
POLIPO ALLA LUCIANA <i>"LUCIANA STYLE" OCTOPUS WITH CHERRY TOMATO, CAPERS, OLIVES</i>	21€
MOZZARELLA DI BUFALA 300 GR. <i>BUFALA MOZZARELLA CHEESE</i>	10€
GAMBERO INCATENATO AL PZ. <i>FRIED PRAWN WITH SPAGHETTI</i>	5€
FIORE DI ZUCCA AL PZ. <i>SQUASH BLOSSOMS</i>	3€
TOCCHETTO DI BACCALÀ FRITTO CON FRIARIELLI <i>FRIED SALT COD WITH TENDERED BROCCOLI</i>	16€
FRITTURA DI CALAMARETTE <i>FRIED BABY SQUIDS</i>	16€
PROSCIUTTO E MOZZARELLA <i>HAM AND MOZZARELLA</i>	16€
INSALATA CAPRESE <i>CAPRESE SALAD</i>	12€



PRIMI FIRST COURSES

SPAGHETTI CON RICCIO <i>SPAGHETTI WITH SEA URCHIN</i>	22€
SCIALATIELLI DI PASTA FRESCA CON ASTICE <i>FRESH SCIALATIELLI PASTA WITH LOBSTER</i>	28€
PACCHERI CON FRUTTI DI MARE <i>SEAFOOD PACCHERI</i>	21€
PASTA CON PESCATO DEL GIORNO <i>PASTA WITH CATCH OF THE DAY</i>	26€
RISOTTO ALLA PESCATORA <i>SEAFOOD RISOTTO</i>	22€
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI <i>SPAGHETTI WITH CLAMS</i>	25€
LINGUINE COL GRANCHIO FELLONE <i>PACCHERI WITH CRABS</i>	22€
SCIALATIELLI DI PASTA FRESCA CON SCAMPI <i>HANDMADE SCIALATIELLI WITH SCAMPI</i>	25€
GNOCCHI DI PASTA FRESCA CON COZZE, FIORI DI ZUCCA E PARMIGIANO <i>HANDMADE GNOCCHI WITH COURGETTE FLOWER, MUSSELS AND PARMESAN</i>	25€
CONCHIGLIA DI PASTA FRESCA RIPIENA DI RICCIOLA <i>HANDMADE CONCHIGLIA PASTA FILLED WITH AMBERJACK</i>	28€
RAVIOLO DI PASTA FRESCA RIPIENA DI ASTICE <i>HANDMADE RAVIOLO FILLED WITH CRAYFISH</i>	30€
LINGUINE ALLA NERANO <i>LINGUINE WITH ZUCCHINI</i>	16€
TORTELLI DI PASTA FRESCA CAPRESE <i>HANDMADE CAPRI TORTELLI</i>	18€



SECONDI MAIN COURSES

PESCATO DEL GIORNO AL SALE O ALLA GRIGLIA AL KG. <i>CATCH OF THE DAY BAKED IN SALT OR GRILLED PER KG.</i>	85€
GAMBERO VIOLA ALLA GRIGLIA <i>PURPLE SHRIMP</i>	30€
SCAMPI ALLA GRIGLIA O AL VAPORE AL KG. <i>STEAMED OR GRILLED SCAMPI PER KG.</i>	120€
CROSTACEI DALLA VASCA: ARAGOSTA, CICALI GRANDI, CICALI PICCOLE AL KG. <i>CRUSTACEANS FROM THE TANK: LOBSTER, LARGE AND SMALL SLIPPER LOBSTER PER KG.</i>	150€
CUOPPO DI FRITTO DEL GOLFO <i>“CUOPPO”, A TRADITIONAL KIND OF CONE OF MIXED FRIED SEAFOOD FROM THE GULF</i>	22€
FILETTO DI MANZO CON TAGLIATA DI PATATE <i>BEEF FILET WITH SLICED POTATOES</i>	27€
FRITTO DI PARANZA <i>MIXED FRIED SEAFOOD OF PARANZA</i>	25€
FRITTURA GAMBERI E CALAMARI <i>FRIED SHRIMPS AND CALAMARI</i>	22€
PESCE SPADA O RICCIOLA ALLA GRIGLIA <i>GRILLED SWORDFISH AND AMBERJACK</i>	25€
CALAMARO ALLA BRACE <i>GRILLED SQUID</i>	20€



CONTORNI

SIDE DISHES

INSALATONA MISTA <i>LARGE MIXED SALAD</i>	6€
PATATE FRITTE, AL FORNO O AL VAPORE <i>FRENCH FRIES, BAKED OR STEAMED POTATOES</i>	6€
VERDURE ALLA GRIGLIA O AL VAPORE <i>GRILLED OR STEAMED SEASONAL VEGETABLES</i>	6€
INSALATINA DI CARCIOFI <i>ARTICHOKES SALAD</i>	7€
FINOCCHI AGLI AGRUMI <i>FENNEL WITH CITRUS</i>	7€

FRUTTA

FRUIT

FRAGOLINE DI BOSCO <i>WILD STRAWBERRIES</i>	8€
FRUTTA MISTA DI STAGIONE <i>SEASONAL MIXED FRUIT</i>	8€
PRIMIZIE <i>SEASONAL FRUIT</i>	9€
FRUTTA ESOTICA <i>EXOTIC FRUITS</i>	9€
PLATEAU REALE <i>ROYAL PLATTER</i>	18€
COPPA DI CILIEGIE <i>CUP OF CHERRIESFRUIT</i>	9€



DOLCI DESSERTS

BABÀ <i>RHUM BABÀ</i>	8€
CROSTATA DI CREMA AL LIMONE <i>LEMON CREAM TART</i>	8€
CAPRESE <i>CHOCOLATE ALMOND CAKE</i>	8€
DESSERT DEL GIORNO GRAN CAFFÈ CIMMINO <i>DESSERT OF THE DAY</i>	8€
CHEESECAKE <i>CHEESECAKE</i>	8€
TIRAMISÙ <i>TIRAMISÙ</i>	8€
PANNA COTTA VARI GUSTI <i>PANNA COTTA WITH VARIOUS FLAVORS</i>	8€
GELATO AL LIMONE <i>LEMON ICE CREAM</i>	8€
TARTUFI GELATO GAY ODIN <i>GAY ODIN ICE CREAM TRUFFLES</i>	8€

BIBITE BEVERAGES

ACQUA FERRARELLE <i>FERRARELLE WATER</i>	3,5€
ACQUA NATIA <i>NATIA WATER</i>	3,5€
COCA-COLA 33CL.	3,5€
BIRRA NASTRO AZZURRO 33CL.	3,5€
VINO IN CARAFFA (LANGHE DOC BIANCO FONTANAFREDDA) 12,5% VOL <i>CARAFE OF WINE (LANGHE DOC WHITE FONTANAFREDDA) 12,5% VOL.</i>	14€



AFTER DINNER

LIQUORI AMARI	5€
RUSTY NAIL <i>SCOTCH WHISKY, DRAMBUIE</i>	10€
BLACK RUSSIAN <i>VODKA, KAHLUA</i>	10€
WHITE RUSSIAN <i>VODKA, KAHLUA, CREMA DI LATTE</i>	10€
GODMOTHER <i>VODKA, AMARETTO DISARONNO</i>	10€
GODFATHER <i>WHISKY, AMARETTO DISARONNO</i>	10€
IRISH COFFEE <i>IRISH WHISKEY, CAFFÈ, CREMA DI LATTE, ZUCCHERO</i>	10€
ESPRESSO MARTINI <i>VODKA, KAHLUA, SCIROPPO DI ZUCCHERO, CAFFÈ ESPRESSO</i>	10€

RUM & RON

SAINT JAMES (<i>RUM AGRICOLE</i>)	12€
RON BRUGAL EXTRA VIEJO	12€
RON BRUGAL BLANCO	12€
PLANTATION JAMAICA	12€
FLOR DE CANA 12Y	12€
EL DORADO 12Y	12€
RUM ZACAPA	12€



WHISKY

LAGAVULLIN 16Y	12€
OBAN 14Y	12€
CAOL ILA 12Y	12€
GLENFIDDICH 12Y	12€
LAPHROAIG 10Y	12€
MAKER'S MARK	12€
BULLEIT RYE	12€
GLEN ROTHES	12€
BOWMORE N.1	12€

GRAPPA MONOVITIGNO

POLI 24 CARATI (<i>GRAPPA DI VINACCIA DI BASSANO</i>)	10€
POLI CLEOPATRA (<i>GRAPPA DI AMARONE</i>)	10€
BOCCHINO (<i>GRAPPA DI MOSCATO</i>)	10€
ALEXANDER (<i>GRAPPA DI PROSECCO</i>)	10€



COGNAC & ARMAGNAC

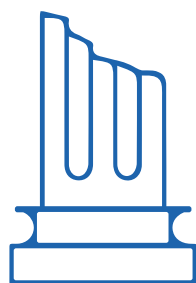
Camus VSOP	12€
Hennessy VS	12€
Janneau	12€

LIQUORI DIGESTIVI

COGNAC&PERA F. PEYROT	10€
CALVADOS	10€
PISCO	10€
PEDRO XIMENEX (<i>SHERRY</i>)	10€
PORTO SANDEMAN (<i>PORTO ROSSO</i>)	10€

Pane e Coperto	2€
----------------	----





CICCIOTTO

M A R E C H I A R O

dal 1942

V I N I

BOLLICINE CAMPANE

SPARKLING WINE CAMPANE

METODO CLASSICO BRUT 24 MESI Corte dei Roberto	34€
METODO CLASSICO BRUT 36 MESI MESI Corte dei Roberto	40€
FALANGHINA EXTRA DRY Cantina del Taburno	28€

BOLLICINE ITALIANE

SPARKLING WINE ITALY

ALTA LANGA DOCG PAS DOSE' Enrico Serafino	80€
OUDEIS ALTA LANGA DOCG BRUT Enrico Serafino	40€
CUVÉE PRESTIGE FRANCIACORTA Ca' del Bosco	80€
FRANCIACORTA MILLEDI Ferghettina	55€
FRANCIACORTA BRUT Ferghettina	38€
FRANCIACORTA NATURE BRUT Guido Berlucchi	55€
FRANCIACORTA BLANC DE BLANCS Guido Berlucchi	70€
FRANCIACORTA RISERVA PALAZZO LANA ETREME Guido Berlucchi	75€
PROSECCO SUPERIORE Rive di Refrontolo	25€
ATHESIS METODO CLASSICO BRUT KETTMEIR SANTA MARGHERITA	35€



BOLLICINE ITALIA ROSÉ

ROSÉ SPARKLING WINE ITALY

OUDEIS ROSÉ DE SAIGNÉE ALTA LANGA Enrico Serafino

45€

FRANCIACORTA NATURE ROSÉ G. Berlucchi

70€

FRANCIACORTA CUVEE' PRESTIGE ROSE' Ca del Bosco

90€



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

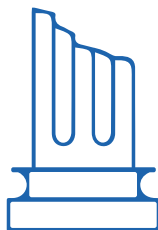
CHAMPAGNE BRUT LA CUVÉE MEZZA BOTTIGLIA Laurent Perrier	45€
CHAMPAGNE BRUT LA CUVÉE Laurent Perrier	85€
CHAMPAGNE COLLECTION 242 Louis Roederer	110€
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS MILLESIMATO Louis Roederer	185€
DOM PERIGNON Vintage 2013	400€
KRUG GRANDE CUVÉE ED. 170 Krug	400€
CHAMPAGNE ICE IMPERIAL Moet&Chandon	110€
CHAMPAGNE BRUT Billecart Salmon	95€
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS Ruinart	190€
CHAMPAGNE ORGUEIL DE FRANCE BRUT	120€



CHAMPAGNE ROSÉ

ROSÉ CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ Laurent Perrier	135€
CHAMPAGNE ROSÉ Ruinart	90€
CHAMPAGNE ICE IMPERIAL ROSÉ Moët&Chandon	130€
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ Louis Roederer	175€
DOM PERIGNON ROSÉ Vintage 2008	630€
KRUG GRAND CUVÉE ROSÉ ED. 26 Krug	630€



VINI BIANCHI CAMPANIA

WHITE WINES CAMPANIA

PIETRA INCATENATA Luigi Maffini	50€
FIORDUVA COSTA D'AMALFI Marisa Cuomo	85€
FURORE BIANCO Marisa Cuomo	42€
FIANO EXULTET Quintodecimo	70€
FIANO KRATOS Luigi Maffini	40€
FIANO BECHAR Caggiano	28€
FIANO DI AVELLINO Fonzone	28€
FIANO DI AVELLINO "REFIANO" Tenuta Cavalier Pepe	28€
FIANO COLLI DI LAPPIO Romano Clelia	32€
GRECO DI TUFO GIALLO D'ARLES Quintodecimo	70€
GRECO DI TUFO VIGNA CICOGNA Benito Ferrara	38€
GRECO DI TUFO DEVON Caggiano	28€
GRECO DI TUFO Fonzone	28€
GRECO DI TUFO "NESTOR" Tenuta Cavalier Pepe	28€
CAMPANARO Feudi di San Gregorio	40€
BIANCOLELLA Casa D'Ambra	28€
FRASSITELLI Casa D'Ambra	33€
"LE NINFE" Casa D'Ambra	25€
FORASTERA Casa D'Ambra	25€
FALANGHINA "VIA DEL CAMPO" Quintodecimo	70€



FALANGHINA “LE MATTINE” Fonzone	25€
FALANGHINA “LILA” Tenuta Cavalier Pepe	25€
FALANGHINA Casa D’Ambra	25€
FALANGHINA DEL TABURNO Fontanavecchia	25€

VINI BIANCHI MARCHE

WHITE WINES MARCHE

VERDICCHIO DEI CASTELLO DI JESI Sal Mariano Marotti Campi	36€
---	-----

VINI BIANCHI ABRUZZO

WHITE WINES ABRUZZO

TREBBIANO D’ABRUZZO Emidio Pepe	60€
---------------------------------	-----



VINI BIANCHI SARDEGNA

WHITE WINES SARDEGNA

KRAMORI VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG SaRaja

40€

VINI BIANCHI SICILIA

WHITE WINES SICILIA

CHARDONNAY Planeta

42€

CARRICANTE "ERUZIONE" Planeta

38€

LIGHEA (ZIBIBBO) Donnafugata

25€

VINI BIANCHI TOSCANA

WHITE WINES TOSCANA

POMINO BIANCO Frescobaldi

28€

POGGIO ALLE GAZZE Ornellaia

60€

BIANCAJONE La Rimessa Luciano Spalletti

20€

OTTOMURI Collazzi

25€



VINI BIANCHI TRENTINO ALTO ADIGE *WHITE WINES* *TRENTINO ALTO ADIGE*

QUARZ SAUVIGNON RISERVA Cantine Terlano	78€
WINKL SAUVIGNON Cantine Terlano	38€
LA FOA SAUVIGNON Colterenzio	44€
VOGLAR SAUVIGNON Peter Dipoli	42€
SAUVIGNON Abbazia di Novacella	32€
GEWÜRTZTRAMINER Cantine Terlano	32€
GEWÜRTZTRAMINER Abbazia di Novacella	28€
CHARDONANY LA FOA Colterenzio	42€
CHARDONNAY Cantine Terlano	30€
VORBERG PINOT BIANCO RISERVA Cantine Terlano	55€
MÜLLER THURGAU Cantine Terlano	28€
MÜLLER THURGAU Abbazia di Novacella	28€
VELTINER Thomas Dorfmann	30€
PINOT GRIGIO Kettmeier SANTA MARGHERITA	28€
PINOT BIANCO "ATHESIS" Kettmeier SANTA MARGHERITA	35€



VINI BIANCHI VENETO

WHITE WINES VENETO

RONCHETTO SOAVE SUPERIORE Az. Agr. Portinari

30€

CAPITEL FOSCARINO Anselmi

33€

VINI BIANCHI

FRIULI VENEZIA GIULIA

WHITE WINES

FRIULI VENEZIA GIULIA

CHARDONNAY Jermann

38€

CHARDONNAY Attems

30€

CAPO MARTINO Jermann

75€

DREAMS Jermann

80€

RIBOLLA GIALLA Archetipi

33€

RIBOLLA GIALLA Venica&Venica

33€

RIBOLLA GIALLA "VINNAE" Jermann

38€

SAUVIGNON Jermann

38€

SAUVIGNON RONCO DELLE MELE Venica&Venica

75€

SAUVIGNON Sun Giorgio

38€

VINTAGE TUNINA 2019 Jermann

85€

PINOT GRIGIO Jermann

38€



VINI BIANCHI PIEMONTE

WHITE WINES PIEMONTE

GAVI ETICHETTA NERA La Scolca

42€

GAVI D'ANTAN La Scolca

80€

BLANGEE ROERO ARNEIS Ceretto

35€

PIO DI LEI Pio Cesare

35€



VINI BIANCHI FRANCIA

WHITE WINES FRANCIA

BARON DE L Baron de Ladoucette

140€

CHABLIS Grand Regnard

75€

SANCERRE BLANC DE BLANCS Baron de Ladoucette

70€

VINI ROSSI FRANCIA

RED WINES FRANCE

BOURGOGNE PINOT NOIR JOSEPH FAIVELEY Domaine Faiveley

65€

CHÂTEAU DE PEZ CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL Domaine Faiveley

90€

VINI ROSATI FRANCIA

ROSÉ WINES FRANCE

MIRAVAIL CÔTES DE PROVENCE Miraval

50€

CHÂTEAU ROMASSAN ROSÉ Bando

60€



VINI ROSSI CAMPANI

RED WINES CAMPANI

KLEOS AGLIANICO L. Maffini	32€
PIIEDIROSSO "PER 'E PALUMMO" Casa D'Ambra	30€
FALERNO DEL MASSICO ROSSO Rampaniuci	35€
TAURASI RISERVA SCORZAGALLINE Fonzone	58€

VINI ROSATI ITALIA

ROSÉ WINES ITALY

ROSATO VETERE San Salvatore	35€
TRA LE LINEE La Rimessa Luciano Spalletti	20€



VINI ROSSI D'ITALIA

RED WINES OF ITALY

PINOT NOIR Cantine Terlano	30€
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Pasetti	35€
ORNELLAIA Tenuta Ornellaia	300€
BARBARESCO Gaja&Rey	400€
BAROLO Gaja&Rey	400€
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG RISERVA Tenuta Zenato	110€

VINI PASSITI AL

BICCHIERE

ITALIAN SWEET WINES

BY THE GLASS

TERRE SICILIA COLOSI	8€
MUEGGEN SALVATORE MURANA	10€

