

Dal martedì alla domenica

puoi ordinare comodamente da casa tua...

Consegna a domicilio

o ritiro presso di noi

0521 25 62 24 / +39 347 593 3916



# Ristorante Pizzeria San Martè

Famiglia Lauria Gilda, Luciano e figli dal 1987

## ANTIPASTI... dal MARE

Insalata di mare mista (Polipo, seppie, gamberi, gamberoni, cozze, vongole)	€ 14,00
Guazzetto CALDO in rosso (secondo arrivi) (vongole veraci, cozze, calamari, gamberetti, cannolicchi e lumachine.)	€ 14,00
Completo alla griglia (Polipo, Calamaretti, Carciofi, Patate, Olive taggiasche, Rucola e ciliegino)	€ 14,00
Misto assortito sette sapori ( Secondo arrivi) (Polipo con patate, gamberetti e rucola, cocktail di gamberi, alice marinate, acciughe del Cantabrico, sarde "allinguate", salmone marinato)	€ 14,00
Polipo alla griglia con patate e crostini	€ 14,00
Polipo caldo con patate	€ 12,00
Calamaretti alla griglia con aceto balsamico	€ 10,00
Ostriche	€ 14,00
Crudità (abbattuto) - secondo arrivi -	€ ?
Salmone Scozia affumicato con crostini e burro	€ 12,00
Cozze gratinate	€ 12,00
Cozze alla marinara o alla zuppa	€ 10,00
Soutè di vongole veraci	€ 14,00
Moscardini affogati	€ 10,00
Acciughe del Mar Cantabrico	€ 10,00
Alici all'agro dolce (mare adriatico o ligure)	€ 10,00
Sarde "allinguate" con cipolla tropea brasata (Mare adriatico o ligure)	€ 10,00
Gamberetti, rucola e ciliegino all'insalata	€ 10,00
Gamberoni al vapore in insalata	€ 14,00
Cocktail di gamberi	€ 10,00

## ANTIPASTI... del TERRITORIO

Delizia di Parma (Culatello, Crudo, Salame, Coppa, Pancetta, scaglie di parm. e torta frita)	€ 14,00
Culatello con riccioli di burro	€ 12,00
Prosciutto crudo di Parma	€ 10,00
Prosciutto crudo di Parma con bufala Campana	€ 15,00
Salame di Felino	€ 9,00



Burrata con ciliegino e acciughe del Mar Cantabrico	€ 12,00
Caprese con bufala Campana	€ 10,00
Mozzarella di bufala Campana	€ 8,00

## SUGHI DA ASPORTO SU RICHIESTA

Tieniti aggiornato sul nostro menù...



## PRIMI PIATTI ...dal MARE

*Nei momenti di maggior affluenza  
la preparazione di alcuni primi non è garantita.*

Trenette San Martè con aragostelle	€ 13,00
Pennette all'imperiale con scampi	€ 12,00
Spaghetti alle vongole veraci	€ 14,00
Spaghetti alle vongole veraci e bottarga	€ 15,00
Spaghetti allo scoglio (pomodoro, cozze, vongole, scampo, calamaretti e gamberetti)	€ 14,00
Spaghetti con gamberoni rossi di Mazara del Vallo (min.2 porzioni)	€ 16,00
Trenette all'astice (1/2 astice)	€ 20,00
Risotto alla pescatora	€ 14,00
Scialatielli ai frutti di mare (minimo 2 porzioni)	€ 14,00
Paccheri con aragostelle, calamaretti e pachino (min. 2 por.)	€ 14,00
Gnocchetti di patate alla polpa di granchio	€ 10,00
Paella (su prenotazione)	€ ?

## PRIMI PIATTI ... del TERRITORIO

Fagottini ripieni al tartufo e porcini (minimo 2 porzioni)	€ 14,00
Tortelli di erbetta o di zucca	€ 10,00
Cappelletti in brodo	€ 12,00
Chicche della nonna	€ 8,00
Gnocchi al gorgonzola	€ 10,00
Spaghetti alla carbonara	€ 10,00
Risotto alla parmigiana	€ 10,00
Penne all'arrabbiata o al pomodoro	€ 8,00

*Nei momenti di poca affluenza, possibilità di altri primi piatti.*

## BEVANDE

Bibite in lattina	€ 3,00
Coca Cola alla spina media	€ 3,50
Coca Cola alla spina piccola	€ 2,50
Birra piccola	€ 3,50
Birra media	€ 4,50
Birra Moretti Rossa Piccola	€ 4,00
Birra Moretti Rossa Media	€ 5,00
Birra bottiglia cl.66	€ 5,00
Birra bottiglia cl.33	€ 3,50
Acqua minerale	€ 2,50
Caffè	€ 1,50
Caffè d'orzo / Caffè corretto	€ 2,00

MENU' FISSI DI VARIE TIPOLOGIE DA CONCORDARE

## SECONDI PIATTI... dal MARE

Fritto di alici	€ 14,00
Fritto misto o di calamari	€ 15,00
Fritto misto nostrano di paranza (secondo arrivi)	€ 18,00
Fritto di baccalà	€ 16,00
Fritto di branzino	€/hg 3,50
Salmone Scozia/Norvegia alla griglia	€ 14,00
Tagliata di tonno alla griglia	€ 16,00
Crudità (abbattuto) - secondo arrivi -	€ ?
Cozze alla marina o alla zuppa	€ 10,00
Grigliata mista assortita	€ 20,00
Gamberoni ai ferri / Scampi ai ferri	€ 15,00
Scamponi <b>GIGANTI</b> alla griglia o catalana o gratinati	€ 24,00
Pescatrice alla griglia / Pesce spada alla griglia	€ 15,00
Sogliola ai ferri o alla mugnaia	€ 14,00
Spiedini misti	€ 12,00
Zuppa di pesce	€ 20,00
Astice ai ferri o catalana o gratinato	€/hg 6,00
Aragostelle alla griglia o alla catalana	€/hg 8,00
Pescato del giorno griglia (secondo arrivi)	€/hg 4,00
Pescato del giorno al forno con verdure e olive taggiasche (secondo arrivi)	€/hg 4,50

## SECONDI PIATTI ...di CARNE

Bistecca di manzo (dal filetto)	€ 12,00
Tagliata verdiana (dal filetto)	€ 16,00
Costata (scottona irlandese)	€ 15,00
Fiorentina (scottona irlandese)	€/hg 4,50
Filetto di manzo alla griglia	€ 18,00
Filetto al pepe verde	€ 20,00
Filetto vecchia America, porcini e crudo di Parma	€ 22,00
Cotoletta alla milanese	€ 9,00
Würstel / Salamino / Petto di pollo alla griglia	€ 8,00
Hamburger di Black Angus	€ 10,00

## CONTORNI

Verdure miste alla griglia o al forno julienne	€ 5,00
Verdure miste al vapore	€ 5,00
Patate fritte o lessate	€ 4,00
Patate fritte con buccia o al forno	€ 5,00
Insalata verde o radicchio rosso o rucola	€ 4,50
Insalata mista o Pomodoro o Pomodorini	€ 4,50
Insalatona (tonno, bufala etc..)	€ 8,50
Pane e coperto	€ 2,50

## FORMAGGI

Pecorino Sardo	€ 7,00
Caciocavallo	€ 6,00
Stracchino	€ 5,00
Emmenthal	€ 5,00
Parmigiano Reggiano	€ 6,00
Gorgonzola	€ 6,00
Formaggio misto (con miele)	€ 10,00
Burrata con ciliegino e acciughe del Mar Cantabrico	€ 12,00

## DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

Cheesecake ai Frutti di bosco	€ 5,00
Panna cotta (cioccolato o ai frutti di bosco o caramello)	€ 5,00
Tiramisù / Mascarpone (amaretti e cioccolato o ai frutti di bosco)	€ 5,00
Zuppa inglese	€ 5,00
Crema caramel	€ 5,00
Crema catalana	€ 5,00
Profiterole	€ 5,00
Torta Limone	€ 5,00
Torta al Cioccolato	€ 5,00
Torta di mele	€ 5,00
Torta Mille Foglie	€ 5,00
Macedonia di frutta fresca	€ 5,00
Ananas	€ 5,00
Fragole (in stagione)	€ 5,00
<b>Alta pasticceria artigianale - Tiramisù senza lattosio e senza glutine</b>	€ 6,50

## SEMIFREDDI E GELATI

Bocconcini "dai-dai"	€ 1,50 cad
Meringata	€ 5,00
Gelato alla crema	€ 5,00
Semifreddo all'amarena o ai 3 cioccolati	€ 5,00
Tartufo bianco di pizzo calabro	€ 5,00
Tartufo nero di pizzo calabro	€ 5,00
Tartufo al pistacchio	€ 5,00
Semifreddo al limone o al cocco	€ 5,00
Sorbetto al limone	€ 5,00
Sorbetto al Caffè	€ 5,00
Torroncino	€ 5,00
Muffin cioccolato caldo con gelato alla crema	€ 5,00
Gelati per bambini (pupazzetti misti)	€ 4,50
Aggiunta/Correzione ( gelato crema o liquori o caffè o prugne)	€ 2,00

In caso allergia, celiachia o di intolleranze alimentari, le informazioni riguardanti la presenza di sostanze o di prodotti che provocano tali intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

NB: A volte alcuni prodotti sopraelencati possono essere congelati



## PIZZA Tradizionale

### FARINA TRADIZIONALE

La nostra pizza è prodotta con farina di grano selezionato del territorio, lavorata seconda la miglior tradizione e con lunga lievitazione.



### FARINA INTEGRALE

Giusto equilibrio e salute mantenendo tutte le proprietà nutritive della crusca di grano lavato, senza aggiunta di additivi. Il risultato è una pizza dal sapore rustico, ricco di fibre e con meno calorie



### FARINA di KAMUT

KAMUT: Antico cereale con aspetto simile a quello del grano. I suoi chicchi hanno un basso contenuto di glutine. Il kamut possiede potere antiossidante poiché ricco di vitamina E



### SENZA LATTOSIO

Le nostre pizze possono essere condite con mozzarella senza lattosio. Particolarmente indicata per chi ha intolleranza verso i latticini



Con aggiunta di...

Integrale (+1,00 €) - Maxi (+2,00 €) -

Kamut (+ 1,50 € - Maxi (+2,50 €)

Formato Maxi (+ 1,50 €) - Aggiunte di prodotto (+ 1,00 €)

Parmigiano in scaglie (+1,50€) - Doppia mozzarella (+1,00€)

Aggiunta Culatello (+3,00 €) - Aggiunta di bufala (+ 1,50 €)

Mozzarelle senza lattosio (+ 1,00 €)

La nostra pizza è prodotta con farina di grano selezionato del territorio lavorato secondo la miglior tradizione e con lunga lievitazione.

Tutte le nostre pizze a richiesta, sono disponibili con farina di Kamut o integrale.

Usiamo sulle nostre pizze, mozzarella fior di latte.

Disponibile anche con mozzarella senza lattosio.

**SAN MARTE'** (Pomodoro, Mozzarella, Aragostelle e Rucola) € 9,00

**TOTO** (Pomodoro, Bufala, Crudo, Olive taggiasche, Rucola e Ciliegina, tutto dopo forno) € 10,00

**CULATELLO COTTO AL TARTUFO** (Pomodoro, Mozzarella, Culatello) € 10,00

**MORTADELLA - bianca** (Mozzarella e Mortadella dopo forno) € 8,00

**SCAROLA BIANCA** (Mozzarella, scarola, olive e capperi) € 7,50

**MARZAIOLI - bianca** (Mozzarella, Friarielli e salamino) € 8,50

**BURRATA BIANCA** (Burrata Pugliae prosciutto crudo) € 11,00

**PECORINO BIANCA** (Mozzarella, pecorino, salamino, friarielli) € 8,50

**BRIE** (Pomodoro, Mozzarella, Brie) € 7,00

**PATATINE FRITTE** (Pomodoro, Mozzarella Patatine fritte) € 7,50

**OCCHIO DI BUE** (Pomodoro, Mozzarella, Uovo) € 6,50

**SPECIALE** (Pomodoro, Bufala, Ciliegina dopo forno) € 8,00

**BUFALA** (Pomodoro, Mozzarella, di Bufala) € 7,00

**CANADESE** (Pomodoro, Mozzarella, Ciliegina dopo forno) € 7,00

**BUFALA FRESCA** (Pomodoro, Bufala, Ciliegina e Rucola dopo forno) € 8,50

**MARGHERITA** (Pomodoro e Mozzarella) € 5,50

**PIADINA** (Pomodoro, Aglio, Origano, Prezzemolo, Peperoncino) € 4,00

**PIADINA con scaglie di Parmigiano in forno** € 5,50

**MARINARA** € 5,50

(Pomodoro, Aglio, Prezzemolo, Acciughe e Peperoncino)

**MARINARA BUFALA E TAGGIASCHE** € 8,00

(Pomodoro, Aglio, Bufala, Prezzemolo, Olive taggiasche, Peperoncino)

**OLIVE TAGGIASCHE** (pomodoro, Mozzarella, e Olive taggiasche) € 7,50

**FRESCA** (Pomodoro, Mozzarelle, Rucola e Ciliegina dopo forno) € 7,50

**SCAMORZA E SPECK** (Pomodoro, scamorza e speck dopo forno) € 8,00

**RADICCHIO ROSSO** (Pom., Moz., e Radicchio rosso dopo forno) € 6,50

**SPINACI e PARMIGIANO** € 7,50

(Pomodoro, Mozzarella, Spinaci e Parmigiano dopo forno)

**ASPARAGI** (Pomodoro, Mozzarella, e Asparagi) € 7,50

**VEGETARIANA** (Pomodoro, Mozzarella., Verdure grigliate o bollite) € 7,50

**MELANZANE** (Pomodoro, Mozzarella, e Melanzane) € 7,00

**PEPERONI** (Pomodoro, Mozzarella, e Peperoni) € 7,00

**FUNGHI** (Pomodoro, Mozzarella, e Champignon freschi) € 7,00

**PORCINI** (Pomodoro, Mozzarella, e Porcini in olio) € 8,00

**CIME DI RAPA E SALAMINO** (Pom., Moz., Friarielli, salamino) € 8,50

**TARTUFATA** (Pomodoro, Mozzarella, Parmigiano, Rucola e Tartufo) € 8,50

**VALTELLINA** (Pomodoro, Mozzarella, Bresaola e Rucola) € 8,00

**PANCETTA** (Pomodoro, Mozzarella, e Pancetta dopo cottura) € 7,00

**SPECK** (Pomodoro, Mozzarella, e Speck dopo cottura) € 7,00

**CIPOLLA CARAMELLATA** (Pomodoro, Mozzarella, cipolla caramellata e speck dopo forno) € 9,00

**CRUDO DI PARMA** (Pom., Moz., Prosciutto di Parma dopo forno) € 8,50

**GRAN BISCOTTO** (bianca -Moz., Parm., Gran biscotto dopo forno) € 9,00

**PROSCIUTTO COTTO** (Pomodoro, Mozzarella e Cotto) € 7,00

**CALZONE** (Mozzarella e Prosciutto cotto) € 7,00

**CALZONE FARCITO** (Mozzarella, Cotto, Funghi e Carciofi) € 8,00

**COTTO E FUNGHI** (Pomodoro, Mozzarella, Cotto e Champignon) € 7,50

**WURSTEL** (Pomodoro, Mozzarella, e Würstel) € 6,50

**SALAME PICCANTE** (Pomodoro, Mozzarella, e Salame piccante) € 7,00

**MAIALINA** (Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Würstel e Salamino) € 7,50

**SALSICCIA** (Pomodoro, Mozzarella e Salamino) € 7,00

**CULATELLO** (Pom., Mozzarella, e Culatello Zibello dopo forno) € 10,00

**GAMBERETTI E ZUCCHINE** (Pom., Moz., Gamb. e Zucchine) € 9,00

**PESCATORA** (Pomodoro e Frutti di mare) € 10,00

**FRUTTI DI MARE** (Pomodoro, Mozzarella, e Frutti di mare) € 10,00

**MARE CHIARO** (Pomodoro, Mozzarella, e Calamari fritti) € 12,00

**SALMONE** (Pomodoro, Mozzarella, e Salmone affumicato) € 9,00

**NAPOLI** (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe e Origano) € 6,00

**ROMANA** (Pomodoro, Mozzarella, Capperi, Acciughe e Origano) € 6,50

**SAPORITA** (Pomodoro., Mozzarella, Cipolla, Tonno e Gorgonzola) € 8,50

**CIPOLLE TROPEA** (Pomodoro, Mozzarella, e Cipolla di Tropea) € 6,50

**BRASATA** (Pomodoro, Mozzarella, cipolla brasata, aceto balsamico) € 7,50

**TONNO** (Pomodoro, Mozzarella, e Tonno) € 7,00

**STRACCHINO** (Pomodoro e Stracchino) € 7,00

**4 STAGIONI o CAPRICCIOSA** (Pomodoro, Mozzarella, Cotto Funghi e Carciofi) € 7,50

**GORGONZOLA** (Pomodoro, Mozzarella, e Gorgonzola) € 7,00

**4 FORMAGGI** (Pomodoro, Mozzarella e Formaggi misti) € 7,50

**LUCANA** (Pomodoro, Mozzarella, Caciocavallo e Salsiccia piccante) € 8,50

**SPALLA COTTA** (Pomodoro, Mozzarella e Spalla dopo forno) € 8,00

**PECORINO** (Pomodoro, Mozzarella e Pecorino Lucano in forno) € 7,00

**CACIOCAVALLO** (Mozzarella, pomodoro e Caciocavallo) € 7,00

## NOVITÀ PIZZA E FOCACCIA ALTA

Pizza molto leggera, a lunga lievitazione e spessore alto.

Prodotta con farina di semola di grano duro di Altamura



Con aggiunta di.....

Aggiunte di prodotto (+ 1,00 €) - Doppia mozzarella (+1,00 €)

Aggiunta Culatello (+3,00 €) - Aggiunta di bufala (+ 1,50 €)

Parmigiano in scaglie (+ 1,50 €)

**Focaccia** € 5,00

**Margherita** (Pomodoro, Mozzarella) € 8,50

**Prosciutto crudo** (Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto crudo dopo cottura) € 12,00

**Fresca** (Pomodoro, Mozzarella, Rucola e Ciliegino dopo forno) € 11,00

**4 Formaggi** (Pomodoro, Mozzarella e Formaggi vari) € 11,00

**Prosciutto Cotto** (Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto cotto) € 10,50

**4 Stagioni** (Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Funghi e Carciofi) € 11,00

**Gran Biscotto** (bianca - Mozzarella, con Gran biscotto e Parmigiano a scaglie dopo cottura) € 12,50

**Mortadella** (bianca con Mozzarella e Mortadella tutto dopo cottura) € 10,00

**Diavola** (Pomodoro, Mozzarella e Salame piccante) € 10,50

**Pizza al salmone** (Pomodoro, Mozzarella e Salmone) € 12,00

## *Piccoli Formati 37,5 cl*

### *Piccoli Formati Vini Bianchi*

Fiano di Avellino	Feudi di San Gregorio	Campania	€	10,00
Greco di Tufo	Feudi di San Gregorio	Campania	€	10,00
Anthilia Donna fugata	Donna Fugata	Sicilia	€	10,00
Falanghina	Feudi di San Gregorio	Campania	€	10,00
Lugana doc	Cà dei frati	Veneto	€	10,00

### *Piccoli Formati Vini Bianchi Frizzanti*

Oltrepò Pavese Pinot nero Vinificato bianco	Giorgi	Lombardia	€	8,50
Malvasia Gran Cru	Ariola	Emilia Romagna	€	8,00
Franciacorta brut Coupée 61	Berlucchi	Lombardia	€	15,00
Prosecco Superiore Valdobbiadene	Bellenda	Veneto	€	10,00

### *Piccoli Formati Vini Rossi*

Chianti doc	Pieve Castelletto	Toscana	€	7,50
Morellino di Scansano	Col di Bacche	Toscana	€	10,00
Nero d'Avola Sedara	Donna Fugata	Sicilia	€	10,00
Dolcetto d'Alba	Prunotto	Piemonte	€	10,00

### *Piccoli Formati Vini Rossi Frizzanti*

Lambrusco Reggiano Pra di Bosso Doc	Casali	Emilia Romagna	€	8,00
-------------------------------------	--------	----------------	---	------

## *Champagne*

Champagne Réserve Imperial	Moët & Chandon	Francia	€	65,00
Champagne Cuvée Saint Petersburg	Veuve Clicquot	Francia	€	75,00
Champagne Brut	Ruinart	Francia	€	80,00
Champagne Blanc de Blancs	Ruinart	Francia	€	100,00
Champagne Ch de l'aunche	De l'Auche	Francia	€	50,00
Champagne Cuvée Brut Dom Perignon	Dom Perignon	Francia	€	180,00
Champagne Ruinart Rosé	Ruinart	Francia	€	100,00
Champagne blanc de blanc	Vallois	Francia	€	55,00

## *Vini Spumanti / Prosecco*

Franciacorta Gran Cuvée Alma	Bellavista	Lombardia	€	40,00
Franciacorta Blanc de Blanc	Cavalleri	Lombardia	€	38,00
Franciacorta Cuvée Prestige	Ca' del Bosco	Lombardia	€	40,00
Prosecco di Valdobbiadene Millesimato	Contarini	Veneto	€	18,00
Prosecco di Valdobbiadene extra dry docg	Bellenda	Veneto	€	18,00
Valsè Rosè extra dry	Contarini	Veneto	€	16,00
Prosecco Victoria doc	Victoria	Veneto	€	16,00
Franciacorta Satèn	Purabolla	Lombardia	€	26,00
Franciacorta Brut	Purabolla	Lombardia	€	25,00
Franciacorta Cuvée 61 Satèn	Berlucchi	Lombardia	€	32,00
Franciacorta Rosè	Contadi Castaldi	Lombardia	€	28,00
Ferrari Trento DOC (maximum)	Ferrari	Trentino	€	32,00
Giulio Ferrari Ris. del Fondatore	Ferrai	Trantino	€	120,00

## *Vini Bianchi Frizzanti*

Oltrepò Pavese Pinot Nero Vinificato Bianco	Giorgi	Lombardia	€	16,00
Muller Thurgau (frizzante)	Santa Margherita	Alto Adige	€	16,00
Parma Malvasia Frizzante Forti Rigoni	Ariola	Emilia Romagna	€	15,00
Colli di Parma Malvasia doc	Lamoretti	Emilia Romagna	€	15,00
Malvasia doc selz.	Monte delle vigne	Emilia Romagna	€	16,00
Colli Piacentini Ortrugo Vivace	Bacchini	Emilia Romagna	€	14,00
Prosecco di Valdobbiadene Millesimato	Contarini	Veneto	€	18,00
Prosecco di Valdobbiadene extra dry docg	Bellenda	Veneto	€	18,00
Prosecco Victoria doc	Victoria	Veneto	€	16,00
Vulcaia "Fume" Savignon	INAMA	Veneto	€	35,00
Chablis Domaine D'elise		Francia	€	26,00

## ***Vini Bianchi***

Gewürztraminer	Kaltern Caldaro	Alto Adige	€	18,00
Gewurztraminer hofstatter	Hofstatter	Alto Adige	€	22,00
Muller Thurgau	Hofstatter	Alto Adige	€	18,00
Sauvignon	Livio Felluga	Friuli	€	28,00
Lugana doc	Cà dei frati	Veneto	€	19,00
Collio Chardonnay	Marco Felluga	Friuli	€	20,00
Collio Pinot Grigio Mongris	Marco Felluga	Friuli	€	20,00
Ribolla Gialla	Marco Felluga	Friuli	€	20,00
Roero Arneis Blangè	Ceretto	Piemonte	€	25,00
Cervaro itg	Antinori	Umbria	€	55,00
Verdicchio DOC Grilli	Collepereo	Marche	€	18,00
Fiano di Avellino Pietracalda	Feudi di San Gregorio	Campania	€	18,00
Greco di Tufo	Feudi di San Gregorio	Campania	€	18,00
Falanghina	Feudi di San Gregorio	Campania	€	17,00
Contessa Entellina "la fuga"	Donna Fugata	Sicilia	€	20,00
Vermentino Luni Lunae	Besoni	Toscana	€	18,00
Vermentino di Sardegna Costamolino	Argiolas	Sardegna	€	18,00

## ***Vini Rosati***

Bolgheri Rosato DOC "Scalabrone"	Antinori	Toscana	€	20,00
Valsè rosè extra dry	Contarini	Veneto	€	17,00

## ***Rossi Frizzanti***

Colli Piacentini Gutturino Vivace	Bacchini	Emilia Romagna	€	15,00
Lambrusco Reggiano Pra di Bosso doc	Casali	Emilia Romagna	€	15,00
Lambrusco Marcello	Cantine Ceci (Ariola)	Emilia Romagna	€	15,00

## ***Vini Rossi***

Ronchedone – Cà dei Frati	Cà dei Frati	Veneto	€	25,00
Morellino di Scansano	Colle di Bacche	Toscana	€	20,00
Sangiovese di Romagna superiore	Le Rocche	Emilia Romagna	€	15,00
Nabucco igt	Monte delle Vigne	Emilia Romagna	€	28,00
Valpolicella DOC	Cesari	Veneto	€	15,00
Dolcetto d'Alba	Prunotto	Piemonte	€	18,00
Colli Piacentini Gotturino superiore	Bacchini	Emilia Romagna	€	15,00
Rosso di Montalcino	Cantina di Montalcino	Toscana	€	20,00
Chianti DOCG	Passo Carbonaie	Toscana	€	15,00
Tignanello	Antinori	Toscana	€	90,00
Brunello di Montalcino	Cantine Moltalcino	Toscana	€	45,00
Nero d'Avola Sedàra	Donna Fugata	Sicilia	€	19,00
Ripasso Valpolicella DOC	Allegrini	Veneto	€	20,00
Ripasso Valpolicella DOC	Zenato	Veneto	€	26,00
Cannonau di Sardegna	Su Soi	Sardegna	€	18,00
Primitivo Cantalupi	Conte Zecca	Puglia	€	18,00
Amarone della Valpolicella	Cesari	Veneto	€	45,00
MARCHESE Grottino di Roccanova	Vini Cervino	Basilicata	€	16,00
Sabazio Rosso Montepulciano DOC	La Braccasca	Toscana	€	18,00
Pinot Nero	San Michele Appiano	Alto Adige	€	22,00

## *Vini Dolci*

Moscato d'Asti DOCG	Villa Yolanda	Piemonte	€	14,00
Passito Liquoroso di Pantelleria	Pellegrino	Sicilia	€	18,00
Zibibbo IGT Bio	Pellegrino	Sicilia	€	18,00
Brachetto d'Acqui	Santero	Piemonte	€	15,00
Malvasia Terre verdiane 1813	Ceci	Emilia Romagna	€	16,00