



### BYOB

Diamo la possibilità al cliente di portare le proprie bottiglie da bere durante la cena. Applicheremo il diritto di tappo corrispondente al servizio, alla stappatura, al lavaggio dei bicchieri e, se necessario, del decanter di € 3,00 a persona. Oltre le quattro persone, verrà applicato un costo di € 2,50 a persona. Il diritto di tappo verrà dimezzato qualora il cliente acquisti anche un vino presente nella nostra carta.

*(La bottiglia dovrà essere comunque consona al decoro del locale, per cui la direzione potrà rifiutare a discrezione questo servizio)*



### Welcome Pets!

In Gasthaus i cani, sono benvenuti, con le normali restrizioni di educazione comune, non possono essere lasciati liberi e si risponderà di eventuali danni, a persone cose o altri animali. Saremo felici di fornire acqua per dissetare e possiamo cucinare al vostro cane quello che vorrete ordinare.

...a proposito il nostro amico Pippo, è sempre felice di conoscere propri simili

# LA MESCITA

I vini al calice

## VINI ROSSI

*il Bruno dei Vespa, Vespa*

Primitivo, Puglia

€ 5

## VINI BIANCHI

*De Vite, Hofstatter*

Pinot Bianco, Muller, Sauvignon Blanc e Riesling , Alto Adige

€ 5

*il Giunco, Cantine Mesa*

Vermentino, Sardegna

€ 5

## BOLLICINE

*Prosecco Superiore Brut Docg Le Manzane*

Glera, Veneto

€ 5

*Animante, Franciacorta extra brut Barone Pizzini*


Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco, Lombardia

€ 7


## ANTIPASTI

	<i>Tagliere misto di affettati e formaggi</i>	€ 13
	prodotti locali	
	<i>Bresaola affumicata rucola e grana</i>	€ 13
	punta d'anca IGP della Valtellina	
	<i>Tartare di manzo al coltello</i>	€ 12
	con pomodori secchi, nocciole tostate emulsionata speziata	
	<i>Insalata di polpo</i>	€ 12
	con patate, pomodorini	
	<i>Cozze alla Tarantina</i>	€ 10
	Sautè al pomodoro con pomodorini, leggermente piccante	
	<i>Vellutata di fagioli borlotti</i>	€ 8
	con crostoni di pane croccante	

## PRIMI PIATTI

	<i>Casoncelli fatti in casa</i>	€ 12
	burro, salvia e pancetta	
	<i>Linguine alla pescatora</i>	€ 14
	cozze, vongole, calamari, gamberone e pomodorini	
	<i>Trofie al pesto, calamari e pomodorini</i>	€ 14
	pesto fatto in casa	
	<i>Spaghetti alla carbonara</i>	€ 10
	guanciale, uova, pepe nero e pecorino romano	
	<i>Gnocchi di patate</i>	€ 10
	con funghi porcini	

## SECONDI

	<i>Salmone al forno</i>	€ 14
	con spinaci al vapore	
	<i>Fritto misto</i>	€ 15
	calamari e gamberi	
	<i>Stinco alla birra</i>	€ 14
	con patate al forno	
	<i>Tagliata di manzo d'autunno</i>	€ 16
	con funghi porcini e patate grigliate	
	<i>Falafel di ceci</i>	€ 10
	con crema di cavolfiori	

avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare la documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio.

# LA PANINOTECA

tutti i nostri burger e panini sono accompagnati da patatine fritte

## I NOSTRI BURGER

<b><i>il Gasthaus</i></b>	€ 11
burger di manzo da 200g, 'nduja, pomodori, cipolle grigliate, fontina, rucola, speck, senape	
<b><i>L'HamBerghém</i></b>	€ 12
burger di manzo da 200g, taleggio, pancetta rustica, verza croccante, salsa bbq	
<b><i>il Normale</i></b>	€ 10
burger di manzo da 200g, branzi, bacon, insalata, pomodori, cipolle grigliate, ketchup, senape	
<b><i>il Ruspante</i></b>	€ 10
burger di petto di pollo, bufala campana, insalata, pomodori, maionese	
<b><i>L'Amerrigano</i></b>	€ 7
burger di manzo da 100g, doppio strato di formaggio cheddar, ketchup, senape	
<b><i>il Mangiaprati</i></b>	€ 9
burger di verdure, insalata, pomodori, peperoni arrostiti, cipolle grigliate, ketchup, senape	

## I NOSTRI PANINI

<b><i>Lo ZeroUno</i></b>	€ 8
prosciutto crudo, bufala campana, basilico	
<b><i>Lo ZeroDue</i></b>	€ 8
prosciutto arrosto, fontina, insalata, maionese	
<b><i>il Classicone</i></b>	€ 8
speck, brie, funghi	
<b><i>il Lombardo</i></b>	€ 10
tagliata di manzo, grana, pomodori secchi, rucola	
<b><i>il Pulled Pork</i></b>	€ 11
straccetti sfilacciati di maiale, cheddar, bacon, cavolo rosso con dressing alla maionese, salsa barbecue	
<b><i>il Marinaio</i></b>	€ 14
tartare di tonno, riduzione di aceto balsamico, nachos, peperoni dolci e cipolle marinate	

**Eventuali modifiche ai burger e panini comportano un sovrapprezzo da € 0,5 a € 1**

avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore. per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare la documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio.

# LA STUZZICHERIA

## LE BRUSCHETTE

4 fette di pane grigliato

### *Bergamasca*

taleggio, pancetta rustica, rosmarino

€ 6,5

### *Campana*

bufala campana, pomodorini e basilico

€ 7,5



### *Rustica*

la classica, con pomodorini e basilico

€ 6

## FINGER FOOD

### *Alette di pollo speziate*

6 pezzi

€ 6

### *Arrosticini di agnello*

6 spiedini di un classico abruzzese

€ 6

### *Anelli di cipolla*

panati e fritti

€ 4

### *Foglie di salvia*

pastellate e fritte

€ 5

### *Funghi Champignon fritti*

la nostra ricetta

€ 6



### *Patatine fritte*

con due salse a scelta

€ 5

### *Salse Extra*

ketchup, mayo, bbq, senape, la piccante in agrodolce


€ 0,5

avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore. per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare la documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio.

# I PECCATI DEL GOLOSO

per concludere in bellezza... o sostituire un pasto salato

## I DOLCI

<i>Tiramisù</i>	€ 5
un classico della tradizione italiana con crema al mascarpone e savoiardi imbevuti nel caffè	
<i>Cheesecake</i>	€ 5
con la nostra marmellata ai frutti di bosco o il nostro caramello salato	
<i>Soufflè al Cioccolato</i>	€ 5
il tortino caldo dal cuore fondente	
<i>Cantucci e Vinsanto</i>	€ 5
biscotti secchi alle mandorle accompagnati da un calice di vino dolce	
<i>Meringata</i>	€ 5
con caramello salato	
 <i>Crumble alle nocciole</i>	€ 5
con frutta di stagione e cioccolato fondente	

## VINI DA DESSERT

<i>Passito di Pantelleria Pellegrino</i>	calice € 6	bott. cl. 50 € 30
100% Zibibbo, Pantelleria		
<i>Zibibbo Pellegrino</i>	calice € 4	bott. cl. 75 € 25
100% Zibibbo, Trapani		
<i>Sherry Pedro Ximénez 12 años</i>	calice € 4	bott. cl. 75 € 30
100% Pedro Ximénez, Spagna		
<i>Muffato della Sala Antinori</i>		bott. cl. 50 € 45
60% Sauvignon Blanc, 40% Grechetto, Traminer, Riesling, Umbria		

avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore. per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare la documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio.

## LA BIRRERIA

### BIRRE ALLA SPINA

<i>Maxrainer Hell</i> bionda chiara 5,6% vol.	cl. 40	€ 5
<i>Aktien Jubiläums Pils</i> bionda amarognola 5,0% vol.	cl. 40	€ 5
<i>Paulaner Hefe Weiss</i> Weizen naturale 5,0% vol.	cl. 50	€ 6
<i>Buronator Dopple Bock</i> rossa doppio malto 7,9% vol.	cl. 50	€ 6

### BIRRE IN BOTTIGLIA

<i>Daura Damm</i> Bionda senza glutine (SPA) 5,4% vol.	cl. 33 € 4	<i>Schlenkerla Rauchbier</i> Affumicata di Bamberg (GER) 5,1% vol.	cl. 50 € 7
<i>Maxrainer Engerl Hell</i> Analcolica ambrata (GER) <0,5% vol.	cl. 50 € 5	<i>O'Hara's Irish</i> Birra scura, Stout (IRL) 4,3% vol.	cl. 50 € 7
<i>Lupulus Blonde</i> Bionda Triple (BEL) 8,5% vol.	cl. 33 € 5		

***L'estiva alla spina* cl. 40 € 6**

## ***Concarena Ipa***

Sapori Camuni e luppoli americani. Riflessi dorati e schiuma compatta.

Resa unica dalle note amare dei luppoli americani, ammorbidite dal malto d'orzo tostato camuno.

Ottima con pietanze tendenzialmente dolci come formaggi di media stagionatura, prosciutto dolce, salmone e frutti di mare.

---

## IL BAR

### ACQUA

<i>Bracca Naturale</i>	cl. 50	€ 2	cl. 75	€ 3
<i>Bracca Frizzante</i>	cl. 50	€ 2	cl. 75	€ 3

---

### BIBITE

<i>Coca Cola</i> bottiglietta di vetro	cl. 33	€ 4	<i>Spuma nera Bracca</i> bottiglietta di vetro	cl. 33	€ 4
<i>Coca Cola Zero</i> bottiglietta di vetro	cl. 33	€ 4	<i>Schweppes Tonica</i> bottiglietta di vetro	cl. 20	€ 3
<i>Sprite</i> bottiglietta di vetro	cl. 33	€ 4	<i>Thomas Henry Tonica</i> bottiglietta di vetro	cl. 20	€ 3,5
<i>Fanta</i> bottiglietta di vetro	cl. 33	€ 4	<i>Thomas Henry Ginger Beer</i> bottiglietta di vetro	cl. 20	€ 3,5
<i>EstàThè al limone</i> alla spina	cl. 33	€ 4	<i>Succhi di frutta Pago</i> arancia, pera, pesca, ananas	cl. 20	€ 3

### CAFFÈ, THÈ CALDO E TISANE

<i>Caffè</i> decaffeinato, orzo	al banco	€ 1	al tavolo	€ 1,5
<i>Caffè corretto</i>	al banco	€ 1,5	al tavolo	€ 2
<i>Thè caldo, Camomilla, Tisane</i>		€ 4		



# I COCKTAILS

1/2

## PRE DINNER

<b>Aperol Spritz</b> aperol, prosecco, soda	€ 6	<b>Negroni</b> gin, campari, martini rosso	€ 6
<b>Campari Spritz</b> campari, prosecco, soda	€ 6	<b>Americano</b> campari, martini rosso, soda	€ 6
<b>Hugo</b> sambhugò, prosecco, soda, lime	€ 6	<b>Sbagliato</b> campari, martini rosso, prosecco	€ 6
<b>Hugo St. Germain</b> St. germain, prosecco, soda, lime	€ 7	<b>Montenegroni</b> gin, martini rosso, montenegro	€ 6
<b>Margarita</b> tequila bianca, triple sec, lime	€ 7		

## AFTER DINNER

<b>Black Russian</b> vodka, kahlúa	€ 6	<b>Daiquiri</b> rum, zucchero di canna, lime	€ 7
<b>White Russian</b> vodka, kahlúa, panna	€ 6		

## LONG DRINKS

<b>Beefeater Gin Tonic</b> Beefeater gin, schweppes tonica	€ 6	<b>Sex On The Beach</b> Vodka, liquore pesca, cranberry, succo di arancia	€ 6
<b>Bombay Gin Tonic</b> Bombay gin, schweppes tonica	€ 7	<b>Long Island Ice Tea</b> Vodka, gin, triple sec, rum bianco, sour, cola	€ 7
<b>Bulldog Gin Tonic</b> Bulldog gin, schweppes tonica	€ 7	<b>Cuba Libre</b> Rum Havana 3, coca cola, lime	€ 6
<b>Tanqueray Gin Tonic</b> Tanqueray gin, schweppes tonica	€ 7	<b>Cuba Libre 7</b> Rum Havana 7, coca cola, lime	€ 7
<b>Vodka Tonic</b> Smirnoff vodka, schweppes tonica	€ 6	<b>Jack &amp; Coke</b> Jack Daniel's whiskey, coca cola	€ 7
<b>Vodka Lemon</b> Smirnoff vodka, lemonsoda	€ 6	<b>Analcolico Gasthaus</b> ananas, fragole, succo di arancia	€ 6
<b>Moscow Mule</b> Smirnoff vodka, ginger beer, lime	€ 7		
<b>London Mule</b> Bombay gin, ginger beer, lime	€ 7		
<b>Monte Mule</b> Montenegro, ginger beer, lime	€ 7		
<b>French Mule</b> St. Germain, ginger beer, lime	€ 8		

# I COCKTAILS

2/2

## ANYTIME

<b>Caipiriña</b> Cachaça, zucchero di canna, lime	€ 7	<b>Caipirissima</b> Rum, zucchero di canna, lime	€ 7
<b>Caipiroska</b> Vodka, zucchero di canna, lime	€ 7	<b>Mojito</b> Rum bianco, zucchero di canna, lime, menta	€ 7

## GIN TONIC SPECIAL

accompagnati da tonica Thomas Henry

<b>Tanqueray Ten</b>	€ 8	<b>Mare</b>	€ 9
<b>Nordes</b>	€ 8	<b>Botanic Premium</b>	€ 9
<b>G Vine</b>	€ 9	<b>Gil</b>	€ 12
<b>Hendrick's</b>	€ 10	<b>Monkey 47</b>	€ 12
<b>Brockmans</b>	€ 12	<b>Roby Marton</b>	€ 11
<b>209</b>	€ 10	<b>Ki No Bi</b>	€ 13

## VODKA TONIC SPECIAL

accompagnati da tonica Thomas Henry

<b>Belvedere</b>	€ 8,5	<b>Beluga</b>	€ 9
<b>Grey Goose</b>	€ 8,5		

# I DISTILLATI

1/2

## AMARI

<i>Montenegro</i>	(ITA)	€ 4
<i>Averna</i>	(ITA)	€ 4
<i>Brancamenta</i>	(ITA)	€ 4
<i>Fernet Branca</i>	(ITA)	€ 4
<i>Braulio</i>	(ITA)	€ 4
<i>Braulio Riserva</i>	(ITA)	€ 5
<i>Amaro Lucano</i>	(ITA)	€ 4
<i>Ramazotti</i>	(ITA)	€ 4
<i>Petrus Boonekamp</i>	(NDL)	€ 4
<i>Vecchio Amaro Del Capo</i>	(ITA)	€ 4
<i>Amaretto Disaronno</i>	(ITA)	€ 4
<i>Unicum</i>	(HUN)	€ 4
<i>Jägermeister</i>	(GER)	€ 4

## LIQUORI VARI

<i>Baileys</i>	(IRL)	€ 4
<i>Grand Marnier</i>	(FRA)	€ 4,5
<i>Cointreau</i>	(FRA)	€ 5
<i>Anima Nera</i>	(ITA)	€ 4
<i>Grappe</i>	(ITA)	€ 5
<i>Mirto</i>	(ITA)	€ 4
<i>Sambuca</i>	(ITA)	€ 4
<i>Southern Comfort</i>	(USA)	€ 4,5
<i>St. Germain</i>	(FRA)	€ 6
<i>Drambuie</i>	(SCO)	€ 4,5
<i>Dartigalongue Hors d'Age</i>	(FRA)	€ 7
armagnac		
<i>Dartigalongue 2000</i>	(FRA)	€ 9
armagnac curvée		

## BRANDY

<i>Vecchia Romagna</i>	(ITA)	€ 4
<i>Carlos I</i>	(SPA)	€ 5,5
<i>Cardenal Mendoza</i>	(SPA)	€ 6
<i>Lepanto</i>	(SPA)	€ 6,5
<i>Gran Duca d'Alba</i>	(SPA)	€ 6,5

## COGNAC

<i>Courvoisier</i>	(FRA)	€ 5,5
<i>Martell</i>	(FRA)	€ 6,5
<i>Remy Martin</i>	(FRA)	€ 7

## TEQUILA E MEZCAL

<i>Sauza Blanco</i>	(MEX)	€ 4
<i>Sauza Extra Gold</i>	(MEX)	€ 4,5
<i>Jose Cuervo Gold</i>	(MEX)	€ 4,5
<i>Mezcal Beneva</i>	(MEX)	€ 5

## VODKA

<i>Smirnoff</i>	(RUS)	€ 4
<i>Grey Goose</i>	(FRA)	€ 5,5
<i>Belvedere</i>	(POL)	€ 5,5
<i>Beluga</i>	(RUS)	€ 6

# I DISTILLATI

2/2

## RUM

<i>Pampero Aniversario</i>	(VEN) € 6
<i>Matusalem 15</i>	(DOM) € 7,5
<i>Matusalem 7</i>	(DOM) € 6
<i>Zacapa 23</i>	(GUA) € 10
<i>Havana Anejo 3</i>	(CUB) € 4
<i>Havana Anejo 7</i>	(CUB) € 6
<i>Brugal Riserva</i>	(DOM) € 6
<i>Damoiseau Guadeloupe</i> rum agricolo	(FRA) € 10

## WHISKY, WHISKEY, TENNESSEE E BURBON

<i>Bushmills</i>	(IRL) € 5	<i>Glendronach</i>	(SCO) € 10
<i>Jameson</i>	(IRL) € 5	<i>Oban 14</i>	(SCO) € 10
<i>Glen Grant</i>	(SCO) € 5	<i>Nikka From The Barrel</i>	(JAP) € 10
<i>Glenfiddich</i>	(SCO) € 10	<i>Jack Daniel's</i>	(TEN) € 5
<i>Glenlivet 12</i>	(SCO) € 10	<i>Jack Daniel's Single Barrel</i>	(TEN) € 8
<i>Islay Laphroaig 10</i>	(SCO) € 10	<i>Jim Beam</i>	(KEN) € 4
<i>Macallan Amber</i>	(SCO) € 8	<i>Evan Williams</i>	(KEN) € 5
<i>Dalwhinnie 15</i>	(SCO) € 10	<i>Wild Turkey</i>	(KEN) € 5
<i>Dimple 15</i>	(SCO) € 10	<i>Maker's Mark</i>	(KEN) € 5
<i>Caol Ila</i>	(SCO) € 10	<i>Buffalo</i>	(KEN) € 6
<i>Lagavulin 16</i>	(SCO) € 10	<i>Knob Creek</i>	(KEN) € 8
<i>Talisker 10</i>	(SCO) € 10	<i>The Woodford Reserve</i>	(KEN) € 10

---

## BOLLICINE LOMBARDIA

<i>Cà del Bosco Cuvée Prestige Brut</i> Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	€ 50
<i>Cà del Bosco Pas Dosé Brut 2014</i> Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	€ 70
<i>Bellavista Grand Cuvée Brut 2011</i> Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	€ 55
<i>Bellavista Cuvée Brut Alma</i> Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	€ 50
<i>Bellavista Cuvée Satèn 2011</i> Chardonnay	€ 60
<i>Bellavista Cuvée Pas Operé 2010</i> Chardonnay, Pinot Nero	€ 65
<i>Bellavista Grand Cuvée Rosé 2014</i> Chardonnay, Pinot Nero	€ 65
<i>Cavalleri Brut Blanc De Blancs</i> Chardonnay	€ 45
<i>Clarabella Brut Franciacorta DOCG</i> uve bio Chardonnay	€ 40

## VENETO

<i>Ruggeri Quartese Prosecco Superiore DOCG Brut</i> Glera, presenza di piccole quantità di Verdiso e Perera	€ 25
<i>Le Manzane Róseo Spumante VSQ Rosé</i> Glera, merlot	€ 22

## CHAMPAGNE

<i>Louis Roederer Brut Premier</i> Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	€ 65
<i>Philippe Costa Brut</i> Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	€ 55
<i>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</i> Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay	€ 60
<i>Dom Pérignon Vintage 2009</i> Chardonnay, Pinot Nero	€ 200

<b>Philipponnat Royale R�serve Brut</b> Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	€ 60
<b>Philipponnat Royale R�serve Ros� Brut</b> Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	€ 75
<b><i>Krug Grand Cuv�e Brut</i></b> Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier	€ 230
<b><i>Lous Roederer Cristal Vintage 2007</i></b> Pinot Nero, Chardonnay	€ 250
<b><i>Louis Roederer Cristal Vintage 2008</i></b> Pinot Nero, Chardonnay	€ 250

## MAGNUM DI BOLLICINE

1,5 LT

<b><i>Louis Roederer Brut Premier</i></b> Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	€ 150
<b><i>C� del Bosco Cuvée Prestige Brut</i></b> Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	€ 100
<b><i>Bellavista Grand Cuvée Brut</i></b> Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	€ 100
<b><i>Bellavista Cuvée Satèn 2010</i></b> Chardonnay	€ 110
<b><i>Ruggeri Quartese Prosecco Superiore DOCG Brut</i></b> Glera, presenza di piccole quantit� di verdiso e perera	€ 50

## ROSATI PUGLIA

<b><i>Il Rogito Cantine Del Notaio</i></b> Aglianico del Vulture	€ 25
---	------

## BIANCHI LOMBARDIA

<b><i>Pinot Nero vin. in bianco mosso DOC Monsupello</i></b> Pinot Nero	€ 20
<b><i>Capriano del Colle DOC Botti</i></b>	€ 18

---

**FRIULI VENEZIA GIULIA**

<i>Pinot Grigio Jermann</i> Pinot Grigio	€ 33
<i>Chardonnay Jermann</i> Chardonnay	€ 35
<i>Ribolla Gialla Tercic</i> Ribolla Gialla	€ 35

**ALTO ADIGE**

<i>Gewürztraminer DOC Kurtatsch</i> Gewürztraminer	€ 30
<i>Müller Thurgau DOC Colterenzio</i> Müller Thurgau	€ 25
<i>Vorberg DOC Terlano</i> Pinot Bianco	€ 40
<i>De Vite J. Hofstätter</i> Pinot Bianco, Müller Thurgau, Sauvignon Blanc, Riesling	€ 25
<i>Pfefferer Colterenzio</i> Moscato Giallo	€ 25

**VENETO**

<i>Lugana DOC Le Creete Ottella</i> Trebiano di Soave	€ 30
<i>Soave Superiore DOC La Rocca Pieropan</i> Garganega	€ 40
<i>Soave Classico DOC Pieropan</i> Garganega, Trebbiano di Soave italico, Malvasia, Incrocio Manzoni	€ 25

**LAZIO**

<i>Viognier Casale del Giglio</i> Viognier	€ 20
---	------

**CAMPANIA**

<i>Greco di Tufo DOCG Fonzone</i> Greco	€ 30
<i>Clarum Irpinia Falanghina, I Capitani</i> Falanghina	€ 20

**PUGLIA**

*Edda Cantine San Marzano* € 38  
Chardonnay, Moscatello selvatico, Fiano

**SICILIA**

*Etna Bianco DOC Masseria Setteporte* € 32  
Caricante, Catarrato

**SARDEGNA**

*Vermentino di Sardegna DOC Costamolino Argiolas* € 25  
Vermentino

*Capichera Classico Cantine Ragnedda* € 52  
Vermentino

**FRANCIA**

*Chablis William Fèvre* € 50  
Chardonnay

**NUOVA ZELANDA**

*Sauvignon Blanc Marlborough Mount Nelson* € 30  
Sauvignon Blanc

**1/2 DI BIANCO**

*Lugana Ottella* € 13  
Trebiano di Soave, Veneto

*Soave Classico Piero Pan* € 13  
Garganega, Trebbiano di Soave, Veneto

*Anthilia Donna Fugata* € 12  
Catarratto, Ansonica, Sicilia



## VINI ROSSI

### LOMBARDIA

<i>Valcalepio Colle Della Luna</i>	€ 20
Merlot, Cabernet Sauvignon	
<i>Inferno Valtellina Superiore Nino Negri</i>	€ 25
Chiavennasca (Nebbiolo), Pignola, Merlot	
<i>Sassella La Scala Plozza</i>	€ 30
Chiavennasca ( Nebbiolo )	
<i>Sforzato di Valtellina Plozza</i>	€ 45
Chiavennasca ( Nebbiolo )	

### PIEMONTE

<i>Barbaresco Cantina del Pino DOCG 2010</i>	€ 60
Nebbiolo	
<i>Barolo DOCG Due Corti</i>	€ 45
Nebbiolo	
<i>Barolo DOCG Vietti 2015</i>	€ 60
Nebbiolo	

### ALTO ADIGE

<i>Lagrein DOC Colterenzio</i>	€ 28
Lagrein	
<i>Pinot Nero Gottardi 2015</i>	€ 45
Pinot Nero	

### VENETO

<i>Amarone Corte Lenguin</i>	€ 40
Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella	
<i>Amarone Costera Masi</i>	€ 60
Corvina, Rondinella, Molinara	
<i>Ripasso di Valpolicella Corte Lenguin</i>	€ 25
Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella	
<i>Baccanera Corte Figaretto</i>	€ 20
Corvina, Rondinella, Molinara, Croatina, Cabernet Sauvignon, Oseleta, Turchetta	

**EMILIA ROMAGNA**

*Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Cialdini* € 20  
Grasparossa

**TOSCANA**

*Bolgheri Le Colonne* € 30  
Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

*Bolgheri Adeo Campo alla Sughera* € 40  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

*Bolgheri Superiore Sor Ugo Aia Vecchia* € 45  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

*Lagone Aia Vecchia IGT* € 25  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

*Bolgheri Le Serre Nuove Ornellaia 2016* € 70  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

*Bolgheri Superiore Tenuta dell'Onellaia 2016* € 200  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

*Brunello di Montalcino Piancornello 2011* € 70  
Sangiovese Grosso

*Brunello Greppo Biondi Santi 2008* € 160  
Sangiovese Grosso

*Chianti Classico Poggio Bonelli* € 28  
Sangiovese, altri vitigni

*Chianti Riserva Castello di Ama 2014* € 60  
Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera, Merlot

*Rosso di Montalcino, Poggiolandi* € 30  
Sangiovese

*Desiderio Cortona Avignonesi DOC 2014* € 55  
Merlot, Cabernet Sauvignon

*50&50 Avignonesi 2012* € 110  
Sangiovese, Merlot

**UMBRIA**

*Montefalco Rosso Arnaldo Caprai DOC* € 28  
Sangiovese, Sagrantino, Canaiolo

*Montefalco di Sagrantino DOCG Antonelli* € 40  
Sagrantino

**LAZIO**

*Shiraz Casale del Giglio* € 20  
Syrah

**BASILICATA**

*L'atto Cantine del notaio* € 27  
Aglianico

**PUGLIA**

*Negroamaro F Feudi di San Marzano* € 38  
Negroamaro

*Primitivo Otre Teanum* € 20  
Primitivo

*Primitivo Salento Rosso dei Vespa* € 30  
Primitivo

*Primitivo di Manduria Raccontami dei Vespa* € 40  
Primitivo

**SICILIA**

*Etna Rosso Masseria, La Gelsomina* € 32  
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

**SARDEGNA**

*Cannonau Riserva Sella & Mosca* € 25  
Cannonau

*Korem IGT Cantine Argiolas 2013* € 50  
Bovale, Carignano, Cannonau

**FRANCIA**

*Côtes du Rhône St. Esprit Felas Frere* € 28  
Syrah, Grenache

## 1/2 DI ROSSO

<i>Pinot Nero Colterenzio</i> <i>Pinot Nero,, Alto Adige</i>	€ 12
<i>Montefalco Rosso Arnaldo Caprai</i> <i>Sangiovese, Sagrantino, Canaiolo, Umbria</i>	€ 12
<i>Chianti Poggio Bonelli</i> <i>Sangiovese, altri vitigni, Toscana</i>	€ 13

## MAGNUM DI ROSSO

1,5 LT.

<i>Teroldego Rotaliano Marco Donati</i> <i>Teroldego, Trentino</i>	€ 50
<i>Chianti Classico Poggio Bonelli</i> <i>Sangiovese, altri vitigni, Toscana</i>	€ 55
<i>Lagone Aia Vecchia IGT</i> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Toscana</i>	€ 50
<i>Montefalco Rosso Antonelli</i> <i>Sangiovese, Sagrantino, Montepulciano, Umbria</i>	€ 50
<i>Il Bruno dei Vespa Rosso Puglia IGP</i> <i>Primitivo, Puglia</i>	€ 45

## VINI DOLCI

<i>Passito di Pantelleria Duca di Castelmonte 0,50 lt.</i> <i>Moscato di Alessandria o Zibibbo, Sicilia</i>	€ 30
<i>Zibibbo Duca di Castelmonte 0,75 lt.</i> <i>Moscato di Alessandria o Zibibbo, Sicilia</i>	€ 25
<i>Muffato della Sala 2010 Antinori 0,50 lt.</i> <i>Sauvignon Blanc, Grechetto, Semillon, Riesling, Traminer, Toscana</i>	€ 45
<i>Sherry Pedro Ximenez Don Zoilo 12 anni 0,75 lt.</i> <i>Pedro ximenez, Spagna</i>	€ 35

