



brunch



MENÙ



BIRRE ALLA SPINA

JEVER PILS CL20: €2.80
CL40: €5.50

- *Gradi: 4.9*
- *Stile: Pils*
- *Germania*
- *Fermentazione: Bassa*
- *IBU: 41*

HACKER PSCHÖRR CL20: €2.80
CL40: €5.50

- *Gradi: 4.9*
- *Stile: Hell*
- *Germania*
- *Fermentazione: Bassa*
- *IBU: 20*

SCHOFFERHOFFER CL30: €3.50
CL50: €6.00

- *Gradi: 5.0*
- *Stile: Hefeweizen*
- *Germania*
- *Fermentazione: Alta*
- *IBU: 20*

ST. IDESBALD BLONDE CL33: €5.00
CL50: €7.50

- *Gradi: 6.5*
- *Stile: Abbazia*
- *Belgio*
- *Fermentazione: Alta*
- *IBU: 14*

ST. IDESBALD TRIPEL ROUGE CL33: €5.00
CL50: €7.50

- *Gradi: 9.0*
- *Stile: Tripel*
- *Belgio*
- *IBU: 28*

N.B. **OGNI SETTIMANA, UNA BIRRA ALLA SPINA DIVERSA
A ROTAZIONE, CHIEDERE INFO AL PERSONALE DI SALA**

BEVANDE ANALCOLICHE

ACQUA NATURALE <i>CUTOLO RIONERO</i>	CL75:	€2.50
ACQUA EFFERVESCENTE <i>CUTOLO RIONERO</i>	CL75:	€2.50
COCA COLA SPINA	CL45:	€3.30
COCA COLA, FANTA <i>IN BOTTIGLIA VETRO</i>	CL33:	€2.80
CEDRATA BIO BOTTIGLIA <i>"GALVANINA"</i>	CL35:	€4.00
THE LIMONE O PESCA BOTTIGLIA <i>"ESTATHE"</i>	CL25:	€2.50

DRINKS



SPRITZ	€6.00
<i>APEROL O CAMPARI, PROSECCO E SODA</i>	
GIN TONIC BASIC	€7.00
<i>GIN, TONICA SCHWEPPE, CETRIOLO</i>	
GIN TONIC PREMIUM	€9.00
<i>GIN MARCONI 46, TONICA GASCO, LIMONE</i>	
AMERICANO	€5.50
<i>BITTER, CAMPARI, VERMOUTH, SODA</i>	
CHARLOTTE	€5.50
<i>GAMBRINUS, TONICA</i>	

DISPONIBILI 4 VINI AL CALICE, ROSSO, ROSATO, BIANCO, PROSECCO AL COSTO DI €5.50 CHIEDERE ALLO STAFF DI SALA .

STUZZICHINI

OLIVE VERDI	€3.00
COPIETTE DI ARICCIA	€4.50
MANDORLE TOSTATE SALATE	€3.00

SFIZI E FRITTI

A01 PATATINE A BARCETTA FRY N DIP	€5.00
CON SALSE - * 1	
A02 PETTOLINE HOME MADE	€5.50
CON SALSE - 1	
A03 PANZEROTTINI ARTIGIANALI	€6.50
(6 PEZZI) - * 1-7-5	
A04 PATATE RUSTICHE	€6.50
CON BUCCIA E SALSE - * 1	
A05 PATATE AL FORNO AROMATIZZATE	€6.50
A06 PATATE AL FORNO CON PANCETTA PICCANTI	€8.00
A07 BASTONCINI DI POLLO	€7.00
CON SALSA TARTARA (8 PEZZI) - * 1	
A08 GAMBERI IN PASTA KATAIFI	€8.50
SU BASE DI PURE (5 PEZZI) - 1-2-4	
A09 PISTACCHIOSA	€8.50
MORTADELLA A TOCCHETTI GRIGLIATA, CREMA AL PISTACCHIO E GRANELLA DI PISTACCHIO - 8	
A10 VERDURE MISTE PASTELLATE	€7.50
* 1-3-7	
A11 FILETTI DI POLLO AROMATIZZATI CURRY	€8.00
(HOME MADE) - 1	



A12 BASTONCINI DI MOZZARELLA PANATI €7.00
(6 PEZZI) - * 1-7

A13 CROSTONE DI PANE AI 5 CEREALI CON SALMONE €9.00
CON FIORDILATTE, SALMONE, SALSA GUACAMOLE,
SEMI DI GIRASOLE E DATTERINO GIALLO - 1-4-7

A14 CROSTONE DI PANE AI 5 CEREALI CON CAPOCOLLO €8.50
CON BUFALA, CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA,
RIDUZIONE DI PRIMITIVO E MANDORLE A FETTE - 1-7

A15 GAMBERI CROCCANTI €9.00
CON SALSA AGRODOLCE (5 PEZZI) - 1-2-4-6-11

A16 PATATINA STICK "CRUNCH" €7.50
CON BACON E SALSA CHEDDAR - 1-7

INSALATE



POLPA DI GRANCHIO €9.50

POLPA DI GRANCHIO, INSALATA VERDE, MAIS, RUCOLA - 4

CAESAR SALAD €11.50

*INSALATA VERDE, CROSTINI, PARMIGIANO,
BOCCONCINI DI POLLO CBT,
CAESAR DRESSING HOMEMADE - 1-7-4-10-3*

BRESAOLA €9.50

*BRESAOLA, INSALATA VERDE, RUCOLA,
MOZZARELLA, GRANA - 7*

SALMONE €11.00

*INSALATA VERDE, SALMONE, VALERIANA,
DATTERINO GIALLO, MANDORLE A SCAGLIE - 4-8*

CARPACCI

BLACK ANGUS €10.50

CON PORCINI, DATTERINO GIALLO, VALERIANA

CARPACCIO DI TONNO ROSSO €13.00

CON SALSA AL MANGO E CHIPS DI ZUCCHINE - 4

CARPACCIO DI GIRELLO DI MANZO €10.50

CON GRANA E FILETTI DI MANDORLE - 7-8

PIADINE

- PARMA** €6.50
PARMA, FIORDILATTE, POMODORO VERDE, RUCOLA - 1-7
- BRESAOLA** €6.50
BRESAOLA, FIORDILATTE, OLIO, GRANA E RUCOLA - 1-7
- PORCHETTA** €6.50
PORCHETTA DI ARICCIA, FIORDILATTE, RUCOLA E DATTERINO GIALLO - 1-7
- CAPOCOLLO DI MARTINA** €6.50
CAPOCOLLO, FIORDILATTE, RUCOLA E POMODORINI - 1-7
- KEBAB** €6.50
KEBAB POLLO, SALSA TZAZIKI, CIPOLLA ROSSA, POMODORO VERDE, INSALATA - 1-6

CLUB SANDWICH



- POLLO** €10.00
POLLO CBT, UOVA SODE, LATTUGA, POMODORO VERDE, SALSA CAESAR HOME MADE, BACON CROCCANTE - 1-3-11
- PASTRAMI** €10.00
PUNTA DI PETTO DI MANZO CBT, LATTUGA, INSALATA COLESLAW, POMODORO VERDE - 1-3-4-11
- SALMONE** €10.00
SALMONE AFFUMICATO, SALSA GUACAMOLE, LATTUGA, POMODORO VERDE - 1-2



HAMBURGER

G01 PAN HAMBURGER, KETCHUP E MAIDNESE €8.50
- 1-7-3-11

G02 PAN HAMBURGER, BUFALA E PANCETTA €10.00
BUFALA, PANCETTA, SALSA TARTARA, DATTERINO GIALLO - 1-7-3-11

G03 PAN HAMBURGER, PANCETTA CROCCANTE €10.00
PANCETTA CROCCANTE, CHEDDAR,
CIPOLLA CAMELLATA, SALSA BBQ - 1-7-3-11

G04 PAN HAMBURGER, SCAMORZA ALLA GRIGLIA €10.50
SCAMORZA ALLA GRIGLIA, CHIPS DI CAPOCOLLO
CROCCANTE, ZUCCHINE GRIGLIATE, SALSA TARTARA
1-7-3-11

CHICKEN BURGER



G06 PAN HAMBURGER, POLLO CRISPY HOME MADE €9.00
POLLO CRISPY HOME MADE, POMODORO VERDE,
INSALATA, CAESAR DRESSING - 1-3-4-6-10-11

G07 PAN HAMBURGER, VENTRICINA €9.00
POLLO CRISPY HOME MADE, VENTRICINA CROCCANTE,
STRACCIATELLA, LATTUGA, POMODORO VERDE - 1-3-6-7-10-11

PUCCE

I01 PARMA €8.00
PARMA, BUFALA, POM. VERDE, BASILICO E OLIO EVO - 1-7

I02 TONNO ROSSO €8.50
TONNO ROSSO, DATTERINO GIALLO, STRACCIATELLA - 1-7-4

I03 PULLED PORK €8.00
SPALLA DI MAIALE COTTO SFILACCIATO, SALSA GRECA,
INSALATA VERDE E POMODORO VERDE - 1-7-3

I04 POLPO €10.00
POLPO CBT, STRACCIATELLA AFFUMICATA, DATTERINO
GIALLO, PESTO DI RUCOLA, CHIPS DI PATATA VIOLA - 7-8-14-9

TORTILLAS

K01 PULLED CHICKEN €7.50
 STRACETTI DI POLLO, INS. VERDE, BUFALA,
 MAIO ALLA BARBABIETOLA ROSSA E LIME - 1-7

K02 PULLED PORK €7.50
 SPALLA DI MAIALE COTTA AROMATIZZATA
 E SFILACCIATA, SALSA GRECA, INSALATA VERDE
 E POMODORO VERDE - 1-7-3



SPECIALITÀ

TAGLIERE DI SALUMI MISTI €14.50
 CONSIGLIATO PER 2

TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI €9.00
 CON MIELE O COFETTURE - 7

PORCHETTA DI ARICCIA €10.00
 CON FUNGHI E DATTERINO GIALLO

TAGLIATA DI MANZO €22.00
 CON RUCOLA, GRANA, VERDURE GRIGLIATE
 E PATATE AL FORNO - 7

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA €4.50
 CON CONTORNO DI PATATE E INSALATA MISTA
 L'ETTO

TAGLIATA DI POLLO CBT €15.00
 CON DATTERINO ROSSO CONFIT, VERDURE GRIGLIATE
 E PATATE

PIZZE ROSSE

- M01 MARGHERITA** €5.00
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA - 1-7
- M02 BUFALA E NORCIA** €9.00
*SALSA DI POMODORO SAN MARZANO DOP,
 BUFALA CAMPANA, SALSICCIA DI NORCIA E RUCOLA - 1*
- M03 BUFALA** €8.50
*SALSA DI POMODORO SAN MARZANO DOP,
 BUFALA CAMPANA E BASILICO - 1*
- M04 DIAVOLA** €7.50
*SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA
 E SALAME PICCANTE - 1-7*
- M05 SALSICCIA FRESCA** €9.00
*SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA
 FRESCA E FUNGHI CARDONCELLI - 1-7*
- M06 GALIZZIANA** €11.00
*SALSA DI POM. SAN MARZANO, BUFALA CAMPANA,
 ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, BASILICO, ORIGANO
 E POMODORINI IN COTTURA - 1-4*
- M07 QUATTRO FORMAGGI** €8.50
SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, FORMAGGI MISTI - 1-7
- M08 QUATTRO STAGIONI** €8.50
*SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, OLIVE NERE,
 FUNGHI CHAMPIGNON, CARCIOFI TRIFOLATI
 E PROSCIUTTO COTTO - 1-7*
- M09 SAN DANIELE** €8.50
*SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA E PROSCIUTTO DI PARMA,
 SERVITO A PARTE PER PRESERVARNE IL GUSTO - 1-7*
- M10 STRACCIATELLA E SPECK** €8.50
*SALSA DI POMODORO, STRACCIATELLA
 E SPECK TRENINO - 1-7*
- M11 STRACCIATELLA E RADICCHIO** €8.00
SALSA DI POMODORO, STRACCIATELLA, RADICCHIO - 1-7
- M12 STRACCIATELLA E CRUDO** €9.00
*SALSA DI POMODORO, STRACCIATELLA E PARMA
 SERVITO A PARTE PER PRESERVARNE IL GUSTO - 1-7*
- M13 AMERICANA** €7.50
*SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL,
 PATATINE - 1-7*

M14 SAPORITA €9.00
 SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, STRACCIATELLA,
 PORCINI E VENTRICINA PICCANTE FUORI FORNO - 1-7

M15 MARTINESE €10.50
 SALSA DI POMODORO, CAPOCOLLO, STRACCIATELLA
 FUORI FORNO E POMODORI SEMISECCHI - 1-7

M16 DIAVOLOSA €8.50
 MOZZARELLA, STRACCIATELLA, CREMA DI PEPERONI
 E SALAME PICCANTE - 1-7

PIZZE BIANCHE

M17 CARDONCELLI €8.50
 MOZZARELLA, DATTERINO ROSSO, FUNGHI
 CARDONCELLI E RUCOLA - 1-7

M18 PRIMAVERA €6.50
 MOZZARELLA, DATTERINO ROSSO, RUCOLA - 1-7

M19 PERA E NOCI €9.00
 MOZZARELLA, GORGONZOLA, PERA E NOCI - 1-7-8

M20 VEGETARIANA €9.00
 MOZZARELLA, DATTERINO ROSSO, MELANZANE GRIGLIATE,
 ZUCCHINE GRIGLIATE, FUNGHI CHAMPIGNON - 1-7

M21 BRESAOLA €9.00
 MOZZARELLA, BRESAOLA VALTELLINA, OLIO, LIMONE,
 GRANA, RUCOLA - 1-7

M22 DIAVOLA BIANCA €9.00
 MOZZARELLA, STRACCIATELLA, SALAME PICCANTE,
 DATTERINO ROSSO, BASILICO - 1-7

M23 CANTADOU €9.50
 MOZZARELLA, CANTADOU, DATTERINO ROSSO, SPECK,
 RUCOLA - 1-7

M24 CREMA DI ZUCCA €9.00
 MOZZARELLA, CREMA DI ZUCCA, PANCETTA,
 STRACCIATELLA, PAN GRATTATO - 1-7

M25 MORTADELLA €8.50
 MOZZARELLA, CREMA AL PISTACCHIO,
 MORTADELLA A JULIENNE FUORI FORNO - 1-7-8

M26 PORCHETTA €9.50
 MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI TRIFOLATI,
 PORCHETTA DI ARICCIA E DATTERINO ROSSO - 1-7

- M27 CARPACCIO** • €10.00
MOZZARELLA, CARPACCIO DI MANZO MARINATO,
GRANA E RUCOLA - 1-7
- M28 UMBRIA JAZZ** • €10.00
MOZZARELLA, SALSICCIA DI NORCIA, FUNGHI PORCINI
TRIFOLATI, PATATE AL FORNO, OLIO AL ROSMARINO - 1-7
- M29 ZUCCHINA E PANCETTA** • €9.00
MOZZARELLA, STRACCIATELLA, ZUCCHINE GRIGLIATE,
PANCETTA E PAN GRATATO - 1-7
- M30 CAPRESE** • €9.50
FIORDILATTE, POM.VERDE, PROSCIUTTO DI PARMA,
OLIO, ORIGANO TUTTO FUORI FORNO - 1-7
- M31 PROFUMI DI BOSCO** • €10.00
MOZZARELLA, STRACCIATELLA, CREMA AL TARTUFO,
MIX DI FUNGHI TRIFOLATI, SPECK A JULIENNE - 1-7
- M32 QUATTRO GUSTI** • €10.50
1/4 STRACCIATELLA E RADICCHIO, 1/4 BUFALA ROSSA,
1/4 ZUCCHINA E PANCETTA, 1/4 DIAVOLA BIANCA - 1-7
- M33 IL CRUSCO** • €11.50
MOZZARELLA, STRACCIATELLA, SPECK DI ANGUS,
DATTERINO GIALLO, PEPERONE CRUSCO - 1-7
- M34 MURGIANA** • €10.00
MOZZARELLA, PESTO DI FINOCCHIETTO SELVATICO,
FUNGHI CARDONCELLI, SALSICCIA FRESCA SBRICCIOLATA - 1-7
- M35 MANTOVANA** • €10.00
CREMA DI ZUCCA, MOZZARELLA, STRACCIATELLA,
SALSICCIA FRESCA SBRICCIOLATA, GRANA E RUCOLA - 1-7
- M36 STRACCETTI DI POLLO** • €9.50
MOZZARELLA, STRACCETTI DI POLLO FRITTI, RUCOLA,
GRANA E GLASSA BALSAMICA - 1-7
- M37 CREMA DI NOCI** • €10.00
CREMA DI NOCI, MOZZARELLA, LARDO DI COLONNATA,
POMODORI SEMI SECCHI E RUCOLA - 1-7-8
- M38 TRICOLORE** • €10.50
BUFALA CAMPANA, PROSCIUTTO DI PARMA,
DATTERINO ROSSO, DATTERINO GIALLO, BASILICO - 1
- M39 BUFALA AL TARTUFO** • €11.50
BUFALA AL TARTUFO, SPECK A JULIENNE, NOCI,
POMODORO SEMI SECCO - 1
- M40 NIRVANA** • €11.50
MOZZARELLA, CAPOCCOLO DI MARTINA,
GRANELLA PISTACCHIO E BURRATINA CENTRALE - 1-7-8

M41 BUFALA SBAGLIATA €10.50
 BUFALA CAMPANA, DATTERINO GIALLO,
 SALSICCIA DI NORCIA, PEPERONCINO PUGLIESE,
 RUCOLA - 1-7

M42 LA SFIZIOSA €11.00
 MOZZARELLA, PANCETTA, CREMA AL TARTUFO,
 PORCINI TRIFOLATI, DATTERINO GIALLO - 1-7

M43 L'ALTRA VEGETARIANA €11.00
 BUFALA CAMPANA, POMODORO SEMISECCO,
 DATTERINO GIALLO, FUNGHI CARDONCELLI,
 MELANZANA GRIGLIATA - 1

M44 MUNCHIES €9.50
 MOZZARELLA, KEBAB DI POLLO, SALSA TZATZIKI,
 CIPOLLA ROSSA, POMODORO VERDE, INSALATA,
 PATATINE - 1-3-7

CALZONI

M45 CALZONE SEMPLICE €6.00
 SALSIA DI POMODORO, MOZZARELLA,
 PROSCIUTTO COTTO - 1-7

M46 CALZONE FARCITO €8.50
 SALSIA DI POMODORO, MOZZARELLA,
 PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFI A SPICCHI,
 FUNGHI CHAMPIGNON E OLIVE NERE - 1-7

M47 CALZONE BUFALA €8.50
 SALSIA DI POMODORO, BUFALA CAMPANA,
 SALAME PICCANTE - 1

EXTRA

DISPONIBILI IMPASTI ALTERNATIVI + 1,50 EURO
 FARRO - INTEGRALE - CEREALI

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO + 1,50 EURO

SENZA GLUTINE + 3,00 EURO

GELATI E DESSERTI



- TIRAMISU DELLA CASA **SENZA LATTOSIO** -1 €5.00
- SOUFFLE AL CIOCCOLATO NERO €5.00
-1-3-7
- SOUFFLE CUORE DI CIOCCOLATO BIANCO €5.50
-1-3-7-8
- SOUFFLE CUORE AL PISTACCHIO €5.50
-1-3-7-8
- CHEESECAKE NUTELLA €6.00
-1-7
- CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO €6.00
-1-7
- CHEESECAKE RAFFAELLO COCCO E MANDORLE €6.00
-1-7-8
- CHEESECAKE CARAMELLO SALATO E ANACARDI €6.00
-1-7-8
- SEGRETI NERI O BIANCHI €1.50
CADAUNO -1-7-8
- BOCCONCINO GELATO "DAI DAI" €1.40
CADAUNO -1-3-7-8
- BOMBONIERE GELATO CLASSICHE €5.50
8 PEZZI - SENZA GLUTINE -7-5-8
- BOMBONIERE GELATO AL PISTACCHIO €6.50
8 PEZZI -1-5-7-8
- SPORCAMUSS €1.20
CADAUNO -1-7-8

GRAVI INTOLLERANZE E ALLERGIE DEVONO ESSERE COMUNICATE ALLO STAFF DI SALA.

È DISPONIBILE IL SERVIZIO ASPORTO O CONSEGNA A DOMICILIO

TABELLA ALLERGENTI

N	ALLERGENE	DESCRIZIONE
1	CEREALI CONTENENTI GLUTINE	PANE, PASTA, PIZZA, FARINA, COUSCOUS, ORZO, SEGALE, GRANO SARACENO, AVENA, KAMUT, SPELTA
2	CROSTACEI	GAMBERI, ARAGOSTE, GRANCHI, SCAMPI
3	UOVA	UOVA INTERE, ALBUMI, TUORLI
4	PESCE	TONNO, SALMONE, MERLUZZO, SARDINE, TROTA, ARINGHE, PESCE SPADA
5	ARACHIDI	ARACHIDI, BURRO DI ARACHIDI
6	SOIA	TOFU, TEMPEH, PROTEINE DI SOIA, EDAMAME
7	LATTE	LATTE, FORMAGGI, BURRO, YOGURT, PANNA
8	FRUTTA A GUSCIO	MANDORLE, NOCCIOLE, PISTACCHI, NOCI, ANACARDI
9	SEDANO	SEDANO, SEDANO RAPA, SEMI DI SEDANO
10	SENAPE	SENAPE, SEMI DI SENAPE, MAIONESE CON SENAPE
11	SEMI DI SESAMO	SEMI DI SESAMO, TAHINI
12	SOLFITI E SOLFITI	VINO, ACETO, FRUTTA SECCA, SUCCHI DI FRUTTA
13	LUPINI	LUPINI, FARINA DI LUPINI
14	MOLLUSCHI	VONGOLE, COZZE, OSTRICHE, CALAMARI, POLPI

VINI ROSSI

LIRICA €19.00

*PRODUTTORI DI MANDURIA
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC - PUGLIA*

VERSANTE PRIMITIVO €17.00

*AGRICOLE VALLONE
PRIMITIVO DEL SALENTO IGP - PUGLIA*

VERETO SALICE SALENTINO €25.00

*AGRICOLE VALLONE
NEGROAMARO, MALVASIA NERA - PUGLIA*

TRE LAME €22.00

*AGRIGIRARDI
PRIMITIVO IGP - PUGLIA*

BARTOLO €30.00

*AGRIGIRARDI
PRIMITIVO DI GIOIA DOC - PUGLIA*

ELÈ €23.00

*CHIAROMONTE
PRIMITIVO - PUGLIA*

MACCONE €25.00

*ANGIULI DONATO
PRIMITIVO - PUGLIA*

MORSO ROSSO €20.00

*TENUTA VIGLIONE
SUSUMANIELLO - PUGLIA*

IL FALCONE €30.00

*RIVERA
AGLIANICO, MONTEPULCIANO - PUGLIA*

SYNTHESE €28.00

*PATERNOSTER
AGLIANICO DEL VULTURE DOC - BASILICATA*

TAGLIO DEL TRALCIO €22.00

TERRA DEGLI SVEVI
AGLIANICO DEL VULTURE DOC - BASILICATA

VALPOLICELLA RIPASSO €26.00

TENUTA SANT'ANTONIO
CORVINA, MOLINARA - VENETO

SCAIA CORVINA €25.00

TENUTA SANT'ANTONIO
CORVINA - VENETO

CHIANTI €25.00

POLIZIANO
SANGIOVESE - TOSCANA

MORELLINO DI SCANSANO €25.00

FATTORIE LE PUPILLE
MORELLINO (SANGIOVESE) - TOSCANA

VINI ROSATI

PIROK €20.00

AGRIGIRARDI
PRIMITIVO - PUGLIA

MORSO ROSA €20.00

TENUTA VIGLIONE
SUSUMANIELLO - PUGLIA

AKA €18.00

PRODUTTORI DI MANDURIA
PRIMITIVO - PUGLIA

PUNGIROSA €18.00

RIVERA
BOMBINO NERO - PUGLIA

VERSANTE €17.00

AGRICOLE VALLONE
NEGROAMARO - PUGLIA

FLORDELIS €24.00

TERRA DEGLI SVEVI
AGLIANICO DEL VULTURE ROSATO - BASILICATA

SCAIA ROSATO €24.00

TENUTA SANT'ANTONIO
CORVINA - VENETO

VINI BIANCHI

CIMAGLIA €19.00

AGRIGIRARDI
FIANO, MALVASIA - PUGLIA

BIANCO DI CEPARANO €20.00

FATTORIA ZERBINA
ROMAGNA ALBANA SECCO DOCG - EMILIA-ROMAGNA

TIVADES €24.00

CHERCHI
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC - SARDEGNA

RIESLING BUNTSTUCK €30.00

DR. WEHRHEIM
RIESLING - PFALZ (GERMANIA)

ALTO ADIGE DOC GEWURZTRAMINER €28.00

CASTEL SALLEG
ALTO ADIGE DOC - TRENINO-ALTO ADIGE

ALTO ADIGE DOC SAUVIGNON €24.00

CASTEL SALLEG
ALTO ADIGE DOC - TRENINO-ALTO ADIGE

1957 VERENA €26.00

NICOLUSSI LECK
PINOT BIANCO - ALTO ADIGE DOC

BERNARD HAAS RIESLING RESERVE PERSONAILLE €30.00

BERNARD HAAS & FILS
ALSACE AOC - FRANCIA

