

**SERVIZIO E COPERTO € 2,00**

## AVVISO ALLA GENTILE CLIENTELA

*SI INFORMANO I CLIENTI CHE GLI ALIMENTI NEL NOSTRO LOCALE POTREBBERO  
CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE*



GLUTINE

**Cereali contenenti glutine e prodotti derivati  
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)**

*Cereals containing gluten and derived products (wheat, rye,  
barley, oats, spelled, kamut)*



CROSTACEI

**Crostacei e prodotti a base di crostacei**

*Shellfish and shellfish products*



UOVA

**Uova e prodotti a base di uova**

*Eggs and egg products*



PESCE

**Pesce e prodotti a base di pesce**

*Fish and fish products*



ARACHIDI

**Arachidi e prodotti a base di arachidi**

*Peanuts and peanut products*



SOIA

**Soia e prodotti a base di soia**

*Soya and soy products*



LATTICINI

**Latte e prodotti a base di latte**

*Milk and milk products*



FRUTTA A GUSCIO

**Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole,  
noci, noci di acagiù di pecan e del Brasile, pistacchi,  
noci macadamia)**

*Nuts and their products (almonds, hazelnuts, nuts, pecans and  
Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)*



SEDANO

**Sedano e prodotti a base di sedano**

*Celery and celery products*



SENAPE

**Senape e prodotti a base di senape**

*Mustard and mustard products*



SESAMO

**Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo**

*Sesame seeds and sesame products*



ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI

**Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg**

*Sulphites at concentrations above 10 mg / kg*



LUPINI

**Lupini e prodotti a base di lupini**

*Lupins and lupine products*



MOLLUSCHI

**Molluschi e prodotti a base di molluschi**

*Molluscs and mollusc products*

*L'impasto della nostra pizza contiene una percentuale di farina integrale .*

## ANTIPASTI

**Bruschette miste con pane casareccio - 6,00 €**  

*Mixed bruschette with home-made bread*

**Carpaccio di carne salada con verdure e vinaigrette alla senape - 10,00 €** 

*Carpaccio with vegetables and mustard vinaigrette*

**Tagliere di salumi e crostini umbri - 12,00 €**  

*Cold cuts selectiones with bruschette*

**Selezione di formaggi con miele e confettura - 13,00 €** 

*Cheeses selection with honey and jam*

**Crema fredda di mozzarella di bufala con sorbetto al pomodoro e crumble di pane - 9,00 €**  

*Buffalo mozzarella cheese cream with tomato sorbetto and bread crumble*

## FRITTI

**Suppli di riso con ragu al pomodoro e mozzarella\* - 1,50 €/pz.**  

*Rice croquette with tomato ragout and mozzarella*

**Anelli di cipolla\* - 3,50 €** 

*Onions rings*

**Patate Fritte\* - 4,00 €**

*Franch fries*

**Olive Ascolane\* (8pz.) - 4,00 €**    


*Stuffed Olives*

**Verdure pastellate\* - 4,00 €** 



*Fried vegetables*

**Crocchette di patate\* 8(pz.) - 4,00 €**  



*Potato Croquettes*

**Mozzarelline\* (8pz.) - 4,50 €** 

*Fried mozzarella*

**Jalapenos\* (6pz.) - 5,50 €**  

*Cheese jalapenos*

**Fritto Misto\* per due persone - 9,00 €**  

*Mixed fried for two people*

## PRIMI PIATTI

**Cannelloni di magro con demi-glace al tartufo , asparagi e burrata - 13,00 €**    

*Cannelloni with meat, truffle demi-glace, asparagus and burrata*

**Ravioli con ricotta e spinaci, coulis di pomodoro e chips di parmigiano - 13,00 €**   

*Ricotta and spinach ravioli, tomato and parmesan*

**Tagliatelle con guanciale, fave, maggiorana e scaglie di pecorino - 12,00 €**    

*Tagliatelle with bacon, broad bean, marjoram and pecorino*

**Gnocchi con pesto di basilico e mandorle con pomodirni confit - € 12,00**   

*Gnocchi with basil and almond with dry tomato*

## SECONDI PIATTI

**Agnello fritto con caponata di melanzane in agrodolce - 15,00 €**   

*Fried lamb with eggplant*

**Spezzatino di cinghiale al ginepro e rosmarino con patate , olive nere e cipolla rossa -14,00 €** 

*Wild pork juniper and rosemary stew with potatoes, artichokes and red onions*

**Medaglioni di manzo al tartufo con patate saltate - 16,00 €**

*Roast Beef medallions with truffle and sauteed potatoes*

**Maiolino al forno con erbe aromatiche e patate - 15,00 €**

*Roasted pork with aromatic herbs and potatoes en papillote*

## CARNI ALLA GRIGLIA

**Bistecca di scottona su pietra ollare (minimo 800g) - 4,50 €/Hg**

*Scottona steak on soapstone (smallest 800g)*

**Grigliata mista di maiale - 14,00 €**

*Porck mixed grill*

**Tagliata di manzo con rucola e pachini - 18,00 €**

*Sliced beef with rocket and cherry tomato*

**Agnello scottadito al rosmarino - 15,00 €**

*Lamb chops with rosemary*

**LO SPADONE - 60,00 €**

**1Kg di carne di manzo scelta e marinata con spezie, accomagnata da patate fritte a spirale**

*1Kg of selected and marinated beef meat, combine with spiral potatoes fries*

## CONTORNI

**Insalata verde - 3,50 €**

*Green salad*

**Insalata mista - 4,50 €**

*Mixed salad*

**Patate fritte\* - 4,00 €**

*Fries*

**Cicoria\* ripassata in padella con aglio e peperoncino - 5,00 €**

*Chicory sauted in a pan with garlic and chilly pepper*

**Verdure grigliate - 5,00 €**

*Grilled vegetables*

## LE CLASSICHE ROSSE



*Provale con il nostro impasto ai 5 cereali!*

**MARINARA - 5,00 €** 



*Pomodoro, profumo d'aglio  
Tomato, garlic*

**MARGHERITA - 6,00 €**  

*Pomodoro, mozzarella  
Tomato, mozzarella*

**FUNGHI - 7,50 €**  



*Pomodoro, mozz. funghi  
Tmato, mozz. mushrooms*

**WURSTEL - 7,50 €**  



*Pomodoro, mozz. wurstel  
Tomato, mozz. wurstel*

**FRANCESANA - 8,50 €**  




*Pomodoro, mozz., funghi, prosciutto crudo  
Tomato, mozz., mushrooms, row ham*

**4 STAGIONI - 8,50 €**  

*Pomodoro, mozz., funghi, olive, carciofini,  
prosciutto crudo  
Tomato, mozz., mushrooms, olives, artichokes,  
row ham*

**PERUGINA - 8,00 €**  

*Pomodoro, mozz., salsiccia  
Tomato, mozz., sausage*

**ROMANA - 8,00 €**   

*Pomodoro, mozz., alici, capperi, olive, origano  
Tomato, mozz., anchovies, caper, olives, origan*

**BELLA NAPOLI - 9,50 €**  



*Pomodoro, mozz. di bufala e pachini in cottura e basilico  
Tomato, buffalo mozz., cherry tomato, basil*

**DIAVOLA - 8,00 €**  



*Pomodoro, mozz., salame piccante  
Tomato, mozz., spicy salami*

**NAPOLETANA - 7,00 €**   

*Pomodoro, mozz., alici, origano  
Tomato, mozz., anchovies, origan*



**BOSCAIOLA - 8,50 €**  

*Pomodoro, mozz., funghi, salsiccia  
Tomato, mozz., mushrooms, sausage*



**CALABRESE - 9,50 €**  

*Pomodoro, mozz., salme piccante, provola affumicata,  
olive, n' duja*

*Tomato, mozz., spicy salami, smoked provola, olives,  
n' duja*

**TIROLESE - 8,00 €**  

*Pomodoro, mozz., gorgonzola, speck  
Tomato, mozz., gorgonzola cheese. speck*



**TOSTA - 9,00 €**  

*Pomodoro, mozz., salame piccante, peperoni  
Tomato, mozz., spicy salami, peppers*

**CAPRICCIOSA - 9,50 €**   

*Pomorado, mozz., funghi, olive, carciofini, prosciutto  
cotto, uovo sodo*

*Tomato, mozz., mushrooms, olives, artichokes, baked  
ham, boiled egg*

**BUFALINA - 9,00 €**  

*Pomodoro, mozz. di bufala, basilico  
Tomato, buffalo mozz., basil*

IMPASTO 5 CEREALI MAGGIORAZIONE 1,00 € | PIZZA SENZA GLUTINE 2,00 €

DISPONIBILE MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

\*prodotto surgelato

## LE CLASSICHE BIANCHE

Provale con il nostro impasto ai 5 cereali!

### 4 FORMAGGI - 8,00 €

Mozz., formaggi misti, gorgonzola

Mozz., mixed cheeses, gorgonzola

### PRIMAVERA - 8,50 €

Mozz., rucola, pachini, scaglie di grana

Mozz., rocket, cherry tomato, parmesan shavings

### VEGETARIANA - 8,00 €

Mozz., verdure miste

Mozz., mixed vegetables

### RUSTICA - 8,00 €

Mozz., patate, salsiccia, rosmarino

Mozz., potatoes, sausages, rosemary

### FUME' - 8,00 €

Mozz., scamorza affumicata, speck

Mozz., smoked scamorza, speck

### TREVIGIANA - 8,50 €

Mozz., gorgonzola, radicchio, speck

Mozz., gorgonzola cheese, radicchio, speck

### PORCINI - 9,50 €

Mozz., porcini\*

Mozz., porcini mushrooms

### CONTADINA - 8,00 €

Mozz., gorgonzola, pere, noci

Mozz., gorgonzola cheese, pears, walnuts

### GUSTOSA - 8,00 €

Mozz., peperoncino, pancetta, cipolla rossa

Mozz., chilli peppers, bacon, red onions

## LE NOSTRE FOCACCE

Provale con il nostro impasto ai 5 cereali!

### VALTELLINA - 12,00 €

Rucola, bresaola, pachini, scaglie di grana, bufala

Rocket, bresaola, cherry tomato, parmesan shavings, buffalo mozz.

### BOLOGNESE - 12,00 €

Bufala, pachini, mortadella, granella di pistacchio, iceberg

Buffalo mozz., cherry tomato, mortadella, pistacho grain, iceberg

### DE CAROLIS - 13,00 €

Burrata, prosciutto crudo, porcini, tartufo

Burrata, row ham, porcini mushrooms, truffle

IMPASTO 5 CEREALI MAGGIORAZIONE 1,00 € | PIZZA SENZA GLUTINE 2,00 €

DISPONIBILE MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

\*prodotto surgelato



## LE SPECIALI

**Provale con il nostro impasto ai 5 cereali!**

**TONNO E CIPOLLA - 9,00 €**   




*Pomodoro, mozz., tonno, cipolla rossa, olive*

*Tomato, mozz., tuna, red onions, olives*

**DUE GUSTI - 9,00 €**  



*Pomodoro, mozz., salame piccante, salsiccia*

*Tomato, mozz., spicy salami, sausage*

**AMALFI - 9,00 €**   



*Bufala, pomodorini in cottura, basilico, alici, capperi, cipolla rossa.*

*Buffalo mozz., cooked cherry tomato, basil, anchovies, capers, red onions.*

**NORCINA - 12,00€**  

*Mozz., salsiccia, panna, tartufo*

*Mozz., sausages, cream, truffle*

**BACON - 9,00 €**  



*Pomodoro, mozz., patate lesse, pacnetta, uovo alla Bismarck*

*Tomato, mozz., boiled potatoes, bacon, Bismarck egg*

**STRACCIATELLA - 9,00 €**  




*Pomodoro, stracciatella, basilico*

*Tomato, stracciatella, basil*

**CAMPANA - 10,50 €**  



*Bufala in cottura, friarelli, salsiccia, provola affumicata*

*Cooked buffalo mozzarella, friarelli, sausage, smoked provola cheese*

**PUGLIESE - 9,50 €**   






*Pomodoro, origano, alicic, pomodori secchi, burrata, provola affumicata*

*Tomato, organ, anchovies, dry tomato, burrata, smoked provola cheese*

**DIEGO - 10,50 €**  




*Mozz., patate, cipolla rossa, carne salada, aceto balsamico*

*Mozz., potatoes, onions, carpaccio, balsamic vinegar*

**PESCATORA- 12,00 €**     

*Mozz. zucchine, frutti di mare\*, scamorza affumicata*

*Mozz. zucchini, seafood\*, smoked scamorza cheese.*

**SALMONATA - 11,00 €**   

*Mozz., patate, pepe rosa, salmone, scamorza, soncino*



*Mozz., potatoes, pink peppers, salmon, scamorza cheese*

## CALZONI



**Provale con il nostro impasto ai 5 cereali!**

**CLASSICO - 8,00 €**  

*Dentro: cotto, funghi / Fuori : Pomodoro, mozz. | In: baked ham, mushrooms / Out: Tomato, mozz.*

**LASAGNA - 8,50 €**  

*Dentro: Pomodoro, mozz., salame piccante, parmigiano / Fuori: Pomodoro, mozz. | In: Tomato, mozz., spicy salami, parmesan / Out: Tomato, mozz.*

**VESUVIO - 9,00 €**  

*Dentro: Bufala, pachini, basilico / Fuori: Pom., mozz., | In: Buffalo mozz., cherry tomato, basil / Out: Tomato, Mozz.*

**PARMIGIANA - 9,00 €**  

*Dentro: Mozz., melanzane, parmigiano, basilico, prosciutto cotto / Fuori; Pom. Mozz. | In: Mozz., eggplant, parmesan, basil, baked ham / Out: Tomato, Mozz.*

IMPASTO 5 CEREALI MAGGIORAZIONE 1,00 € | PIZZA SENZA GLUTINE 2,00 €

DISPONIBILE MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

\*prodotto surgelato

## Dessert

TARTUFO BIANCO - 5,00 €



CHEESCAKE AI LAMPONI - 6,00 €



PANNA COTTA - 6,00 €  
(caramello/frutti di bosco)



TIRAMISU' - 6,00 €



TOZZETTI - 6,00 €  
con frutta secca e cioccolato in abbinamento al vino  
liquoroso Agricanto



COPPA GELATO 5,00 €

## Pizze Dolci

PIZZA TIRAMISU' - 10,00 €



*(consigliata per due persone) - Focaccia caramellata in forno con zucchero di canna, guarnita con crema al mascarpone, riduzione al caffè, spolverata di cacao e gocce di cioccolato fondente.*

PIZZA CHEESCAKE - 10,00 €




*(consigliata per due persone) - Focaccia caramellata in forno con zucchero di canna, guarnita con crema cheesecake, salsa ai lamponi e crumble.*

## HAMBURGER

*Tutti accompagnati da patate fritte*

**BURGER DI POLLO - 10,00 €** 

*Cotoletta di pollo, cheddar, insalata, pomodoro  
 Chicken cutlet, cheddar, lattuce, tomato*

**BESTBURGER - 11,00 €** 

*Hamb. manzo, bacon, uovo, cipolla arrostita,  
 formaggio, maionese lattuga*

*Hamburger, bacon, egg, onions, cheese, mayo, lattuce*

**ITALY HAMBURGER - 12,00 €** 

*Hamb. di manzo, bacon, porcini, rucola, cialda di  
 pecorino, ketchup*

*Hamburger, bacon, porcini mushrooms, rocket,  
 pecorino pod, ketchup*

**HOT HAMBURGER - 11,00 €** 

*Hamb. di manzo, cipolla rossa, pecorino, lattuga  
 melanzane, pomodoro, salsa piccante*

*Hamburger, red onions, pecorino, eggplant, lattuce  
 tomato, spicy sauce*

**CHEDDAR BURGER - 11,00 €** 

*Hamb. manzo, cheddar, radicchio, zucchine  
 Hamburger, cheddar, radicchio, zucchini*

**PEPPERS BURGER - 11,00 €** 


*Hamb. manzo, peperoni, bacon, pomodoro, insalata,  
 salsa hamburger*

*Hamb., peppers, bacon, tomato, lattuce, hamburger  
 sauce*

**BURGER MEDITERRANEO - 12,00 €** 

*Hamb., bufala, pomodoro, carciofini, salsa tonnata*

*Hamb., buffalo mozz., artichokes, tuna sauce*

**GUSTOBURGER - 13,00 €** 

*Hamb., pomodori secchi, friarelli, bacon, burrata*

*Hamb., dry tomato, friarelli, bacon, burrata*

**ONIONS BURGER - 13,00 €** 

*Hamb. di manzo, anelli di cipolla, provola, pomodoro,  
 iceberg, salsa BBQ*

*Hamb., onions ring, provola, tomato, iceberg, BBQ  
 sauce*

**ROYAL BURGER - 15,00 €** 

*Hamb. manzo, tartufo, uovo, porcini, maionese*

*Hamb., truffle, egg, porcini mushroom, mayo*

**8,50 €**

**HAMBURGER  
 SEMPLICE (PANE &  
 CARNE)  
 PATATE FRITTE  
 ACQUA O COCA  
 COLA  
 YOGURT  
 GADGET IN REGALO**

**CESTINO  
 GRANGIOIA**





DeCAROLIS

## BIRRE

<b>Poretti Zero 33cl</b> 	<b>4,00 €</b>	<b>Flea Costanza 75 cl</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Poretti Gluten Free 33 cl</b> 	<b>3,50 €</b>	<i>Blonde Ale. Malto d'orzo 100%. Gusto fresco, leggermente fruttato e poco amaro. Con una schiuma compatta e cremosa. Non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia.</i>	
<b>Birra Ichnusa 50 cl</b>	<b>3,50 €</b>	<b>Flea Bastola 75 cl</b>	<b>12,00 €</b>
<i>Birra corposa, creata con puro malzo d'orzo. Offre una bevuta molto morbida con una lieve nota amara nel finale.</i>		<i>Imperial Red Ale. Malto d'orzo 100%. Gusto intenso, secco, leggermente amaro e con un retrogusto di caramello e nocciola. Con una schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia.</i>	
<b>Paulaner Weissbier 50 cl</b>	<b>4,00 €</b>		
<i>Birra dal colore dorato, dal delicato aroma di banana, mango e ananas.</i>			
<b>Grimbergern Blonde 75 cl</b>	<b>10,00 €</b>		
<i>Dal colore chiaro e dalla schiuma bianca. Spazia da un aroma argumato allo speziato, con note di chiodi di garofano, coriandolo e bergamotto.</i>			

## DISTILLATI

<b>Grappa Bianca</b>	<b>3,50 €</b>	<b>Borghetti</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Grappa Barricata</b>	<b>4,50 €</b>	<b>Jegermeister</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Limoncello</b>	<b>3,50 €</b>	<b>Jack Daniel's</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Sambuca</b>	<b>3,50 €</b>	<b>Glen Grant</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Amaro Lucano</b>	<b>3,50 €</b>	<b>Cynar</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Montenegro</b>	<b>3,50 €</b>	<b>Rum Pampero</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Fernet Branca/ Branca Menta</b>	<b>3,50 €</b>	<b>Whiskey</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Averna</b>	<b>3,50 €</b>	<b>Vecchia Romagna</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Vecchio Amaro del Capo</b>	<b>3,50 €</b>	<b>Jefferson</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Liquore alla liquirizia</b>	<b>3,50 €</b>	<b>Amaro del capo al peperoncino</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Mirto Zelda Piras</b>	<b>3,50 €</b>	<b>Braulio</b>	<b>3,50 €</b>

## VINI BIANCHI

### UMBRI

<b>Orvieto Classico Campo Grande</b>	<b>17,00 €</b>
<i>Orvieto DOC   Uve: Grechetto 40% , Procanico 40%, verdello 15%</i>	
<b>San Giovanni Della Sala Antinori</b>	<b>27,00 €</b>
<i>Bianco Umbria IGT   Uve: Grechetto, Procanico, Pinot Bianco, Viognier</i>	
<b>Branito Chardonnay Antinori</b>	<b>29,00 €</b>
<i>Bianco Umbria IGT   Uve: Chardonnay 100%</i>	
<b>Villa Conversino Bio - Di Filippo</b>	<b>16,00 €</b>
<i>Bianco Umbria IGT   Uve: Trebbiano, Grechetto</i>	
<b>Grechetto - Di Filippo</b>	<b>16,00 €</b>
<i>Colli Martani BIO DOC   Uve: Grechetto 100%</i>	
<b>Farandola - Di Filippo</b>	<b>16,00 €</b>
<i>Bianco trebbiano Spoletino Bio IGT Uve: Trebbiano Spoletino 100%</i>	
<b>Rosato - Terre San Nicola - Di Filippo</b>	<b>14,00 €</b>
<i>Umbria IGT BIO   Vitigno: Montepulciano</i>	

### NAZIONALI

<b>Pinot Bianco Antinori</b>	<b>22,00 €</b>
<i>Toscana IGT   Uve: Pinot Bianco 100%</i>	
<b>Vermentino Bolgheri Antinori</b>	<b>22,00 €</b>
<i>Toscana DOC   Uve: Vermentino 100%</i>	
<b>Chardonnay - Bottega Vinai</b>	<b>18,00 €</b>
<i>Trentino DOC   Uve: Chardonnay 100 %</i>	
<b>Muller Thurgau - Bottega Vinai</b>	<b>18,00 €</b>
<i>Trentino DOC   Uve: Muller Thurgau 100 %</i>	
<b>Ribolla Gialla - La Delizia</b>	<b>18,00 €</b>
<i>Vini Bianchi delle Venezie IGT   Uve: Ribolla Gialla 100%</i>	
<b>Gewurztraminer - Bottega Vinai</b>	<b>19,00 €</b>
<i>Trentino DOC   Uve: Gewurztraminer 100%</i>	
<b>Chardonnay - Altavilla</b>	<b>16,00 €</b>
<i>IGP Abruzzo   Uve: Chardonnay</i>	
<b>Vermentino Limizzani di Gallura</b>	<b>16,00 €</b>
<i>Sardegna   Vementino 100%</i>	

## VINI ROSSI

### UMBRI

<b>Rosso Bastardo Cesarini Sartori</b>	<b>16,00 €</b>
<i>Rosso Umbria IGP   Uve: Merlot, Sangiovese, Cabernet</i>	
<b>Trentanni rosso Cotarella</b>	<b>22,00 €</b>
<i>Rosso Umbria IGP   Uve: Sangiovese, Merlot</i>	
<b>Montefalco BIO -Di Filippo</b>	<b>18,00 €</b>
<i>Montefalco Rosso Bio   Uve: Sangiovese, Berbera, Sagrantino</i>	
<b>Villa Conversino - Di Filippo</b>	<b>17,00 €</b>
<i>Rosso dell'Umbria IGT   Uve: Sangiovese, Cabernet</i>	
<b>Montefalco Sagrantino - Di Filippo</b>	<b>36,00 €</b>
<i>Montefalco Sagrantino DOCG   Uve: Sagrantino 100%</i>	
<b>Montefalco Rosso Milziade Antano</b>	<b>22,00 €</b>
<i>Montefalco Rosso DOC   Uve: Sangiovese, Sagrantino, Merlot</i>	
<b>Montefalco rosso - GORETTI</b>	<b>17,00 €</b>
<i>Vino rosso DOC   Uve: Sagrantino, sangiovese, merlot</i>	
<b>Montefalco Sagrantino - GORETTI</b>	<b>30,00 €</b>
<i>DOCG   Uve: Sagrantino 100%</i>	

### NAZIONALI

<b>Villa Antinori Rosso</b>	<b>22,00 €</b>
<i>Rosso. Toscana IGT   Uve: Sangiovese ,Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	
<b>Brunello Montalcino Ciacci</b>	<b>49,00 €</b>
<i>Rosso Toscana IGT   Uve: Sangiovese 100%</i>	
<b>Rosso Montalcino Ciacci</b>	<b>22,00 €</b>
<i>Rosso Toscana   Uve. Sangiovese 100 %</i>	
<b>Chianti - Castel Greve</b>	<b>22,00 €</b>
<i>DOCG   Sangiovese grosso, Canajolo nero e altre varietà complementari</i>	
<b>Valpolicella Superiore Ripasso - Casa Lupo</b>	<b>27,00 €</b>
<i>DOCG   Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	