

# Menù



INQUADRA IL CODICE QR  
CON IL TUO TELEFONO

*Il Ristorante-Pizzeria Daniela  
vi ringrazia per la preferenza e vi augura*

*Buon appetito!*

*Si avvisa la gentile clientela che i nostri piatti vengono cucinati al momento dell'ordinazione.  
Vi preghiamo dunque di rispettare i necessari tempi di preparazione e cottura.*

LET'S BE FRIENDS



**Reg. (UE) n. 1169/2011**

<b>ITALIANO</b>	<b>DEUTSCH</b>	<b>ENGLISH</b>	<b>FRANÇAIS</b>
<b>È disponibile il Registro Allergeni (italiano)</b>	<b>Das Allergie Register steht zur Verfügung (italienisch)</b>	<b>The Register of Allergens is available (italian)</b>	<b>Le Registre des Allergènes est disponible (italien)</b>
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e i loro prodotti	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pecannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Macadamia- oder Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almonds ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), hazelnuts ( <i>Corylus avellana</i> ), walnuts ( <i>Juglans regia</i> ), cashews ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecan nuts ( <i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Brazil nuts ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachio nuts ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamia or Queensland nuts ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), noisettes ( <i>Corylus avellana</i> ), noix ( <i>Juglans regia</i> ), noix de cajou ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noix de pécan ( <i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noix du Brésil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistaches ( <i>Pistacia vera</i> ), noix de Macadamia ou du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO <sub>2</sub>	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO <sub>2</sub>	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO <sub>2</sub>	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO <sub>2</sub>
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques

## *Antipasti*

### *Appetizers*

<i><b>Il Tagliere rustico di salumi con gnocco fritto</b></i> (1,3,5,6,8,12) <i>Mixed Italian cold cuts with fried dumplings</i>	€	<b>17,00</b>
<i><b>Culaccia di Parma stagionata servita con burrata artigianale</b></i> (1,3,5,6,7,8,12) <i>Aged Culaccia di Parma served with artisanal burrata</i>	€	<b>19,00</b>
<i><b>Merluzzo alla catalana con sedano, cuore di bue e cipollotto fresco</b></i> (4,5,6,8,9,12) <i>Catalan-style cod with celery, beefsteak tomato and fresh spring onion</i>	€	<b>17,00</b>
<i><b>Il Baccalà in tempura con cipolle rosse di Tropea in agrodolce</b></i> (1,2,4,5,6,8,10,12) <i>Crispy tempura cod with sweet and sour Tropea red onions</i>	€	<b>17,00</b>
<i><b>La Tartare di tonno con salsa guacamole</b></i> <i>Tuna tartare with fresh guacamole sauce</i>	€	<b>19,00</b>
<i><b>L'Insalata di polpo con patate, pomodori e olive di Taggia</b></i> (4,5,6,8,14) <i>Octopus salad with potatoes, tomatoes and Taggiasca olives</i>	€	<b>19,00</b>

## *Primi*

### *First Dishes*

<b><i>I Casoncelli alla bergamasca con burro, salvia e pancetta</i></b> (1,3,5,6,7,8,9,10,12,13) <i>Home made ravioli with butter, bacon, sage and grated cheese</i>	€	<b>17,00</b>
<b><i>Mezzemaniche con salsa ai tre pomodori, stracciatella e basilico</i></b> (1,3,5,6,7,8,10,12) <i>Mezzemaniche with a blend of three tomatoes, creamy stracciatella and fresh basil</i>	€	<b>17,00</b>
<b><i>I Paccheri con tonno scottato, pomodorini, olive e ricotta salata</i></b> (1,3,4,5,6,7,8,10,12) <i>Paccheri pasta with fresh tuna, cherry tomatoes, Taggiasca olives and salted ricotta flakes</i>	€	<b>20,00</b>
<b><i>Gli Spaghetti con vongole fresche, aglio e prezzemolo</i></b> (1,3,5,6,8,10,12,14) <i>Spaghetti with fresh clams, garlic and parsley</i>	€	<b>20,00</b>
<b><i>Il Risotto mantecato alla bisque con capesenta e gamberone</i></b> (2,4,5,6,7,8,9,12,14) <i>Creamy bisque risotto with seared scallop and king prawn</i>	€	<b>20,00</b>
<b><i>Linguine con scampi, gamberi e bottarga al profumo di limone</i></b> (1,2,3,4,5,6,7,8,10,12,14) <i>Linguine with scampi, prawns and bottarga, lemon-scented</i>	€	<b>22,00</b>

## *Secondi*

### *Second courses*

<i>La Tartare di manzo al coltello con i suoi condimenti</i> (3,4,5,6,8,10,12) <i>Knife-cut beef tartare with traditional condiments</i>	€	<b>23,00</b>
<i>La Tagliata di manzo con insalata misticanza e grana in scaglie</i> (5,6,7,8) <i>Sliced beef tagliata served with mixed salad and Grana Padano shavings</i>	€	<b>24,00</b>
<i>La Costoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodori</i> (1,3,5,6,8,10) <i>Milanese-style veal cutlet with rocket and tomatoes</i>	€	<b>25,00</b>
<i>La Frittura mista di pesce con verdure croccanti</i> (1,2,4,5,6,8,12,14) <i>Mixed fried fish with crispy vegetables</i>	€	<b>22,00</b>
<i>La Tagliata di tonno al sesamo e verdure alla soia</i> (4,5,6,8,12) <i>Tuna steak in a sesame crust with vegetables in soy sauce</i>	€	<b>24,00</b>

\*Per garantire qualità e sicurezza alimentare, alcuni prodotti possono essere surgelati o congelati all'origine dal produttore, oppure sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come previsto dal Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione sulla natura e sull'origine degli alimenti serviti.

**Eventuali intolleranze o allergie alimentari, devono essere comunicate anticipatamente**

\*\*\*

*\*To ensure food quality and safety, some products may be frozen or deep-frozen at source by the producer, or subjected to blast chilling at negative temperatures, in accordance with the HACCP plan and Regulation (EC) No. 852/04. Our staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.*  
*Any food intolerances or allergies must be communicated in advance*

## **Contorni**

### *Side dishes and Salad*

<b>Patatine fritte</b> (1,2,3,5) <i>French fries potatoes</i>	€ 5,00
<b>Insalata mista di stagione</b> <i>Mix season salad</i>	€ 6,00
<b>Patate al forno</b> <i>Roasted potatoes</i>	€ 6,00
<b>Verdure alla griglia</b> <i>Grilled vegetables</i>	€ 7,00
 <b>Insalata italiana (insalata mista, tonno e mozzarella di Bufala)</b> (7,4) <i>Italian salad (mix season salad, tuna and buffalo mozzarella)</i>	 € 13,50
<b>Insalata estiva (insalata mista, sedano, gamberi e scaglie di grana)</b> (2,7,9) <i>Summer salad (mix season salad, celery, mazzancolle shrimp and Parmesan cheese flakes)</i>	€ 14,00

## **Menù bambini**

### *Kids menù*

<b>Pasta al pomodoro</b> (1) <i>Pasta with tomato sauce</i>	€ 8,00
<b>Pasta al pesto</b> (1,8) <i>Pasta with basil pesto</i>	€ 8,00
<b>Wurstel alla griglia con patatine</b> (1,2,3,5) <i>Grilled wurstel with french fries potatoes</i>	€ 9,00
<b>Cotoletta con patatine</b> (1,2,3,5) <i>Breaded cutlet with french fries</i>	€ 13,00

*\*(tra parentesi l'indicazione degli allergeni)  
each number corresponds to the indicated food allergeni*

# Pizze...cotte nel forno a legna

...baked in a wood oven

<b><u>MARGHERITA</u></b>	€ 7,50
<i>pomodoro, mozzarella</i> tomato sauce, mozzarella	
<b><u>WURSTEL</u></b>	€ 8,50
<i>pomodoro, mozzarella, wurstel</i> tomato sauce, mozzarella, frankfurters	
<b><u>PUGLIESE</u></b>	€ 8,50
<i>pomodoro, mozzarella, cipolle di Tropea</i> tomato sauce, mozzarella, onions	
<b><u>PROSCIUTTO</u></b>	€ 8,50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i> tomato sauce, mozzarella, cooked ham	
<b><u>FUNGHI</u></b>	€ 8,50
<i>pomodoro, mozzarella, funghi</i> tomato sauce, mozzarella, mushrooms	
<b><u>NAPOLETANA</u></b>	€ 9,00
<i>pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i> tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano	
<b><u>CAPRESE</u></b>	€ 9,00
<i>pomodoro, mozzarella, pomodorini freschi</i> tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes	
<b><u>CALZONE LISCIO</u></b> (pizza dough folded over and filled)	€ 9,00
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i> tomato sauce, mozzarella, cooked ham	
<b><u>CAPRICCIOSA</u></b>	€ 9,50
<i>pomodoro, mozzarella, capperi, carciofi, funghi, origano, olive nere</i> tomato sauce, mozzarella capers, artichokes, mushrooms, oregano, olives	
<b><u>ROMANA</u></b>	€ 9,50
<i>pomodoro, mozzarella, olive nere, acciughe, capperi, origano</i> tomato sauce, mozzarella, olives, anchovies, capers, oregano	
<b><u>PROSCIUTTO E FUNGHI</u></b>	€ 9,50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i> tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms	
<b><u>SALAME PICCANTE</u></b>	€ 9,50
<i>pomodoro, mozzarella, salame piccante</i> tomato sauce, mozzarella, spicy salami	

<b><u>BUFALINA</u></b>	€ 9,50
<i>pomodoro, mozzarella di bufala in cottura</i> tomato sauce, buffalo's milk mozzarella	
<b><u>LIGURE</u></b>	€ 10,00
<i>pomodoro, aglio, cipolle di Tropea, acciughe, olive nere, pomodorini freschi</i> tomato sauce, garlic, onions, anchovies, olives, cherry tomatoes	
<b><u>ESTIVA</u></b> (white pizza)	€ 10,00
<i>mozzarella, pomodori freschi, rucola, grana a scaglie</i> mozzarella, cherry tomatoes, garden rocket, parmesan cheese	
<b><u>HAPPY</u></b>	€ 10,00
<i>pomodoro, mozzarella, taleggio, prosciutto cotto</i> tomato sauce, mozzarella, taleggio cheese, cooked ham	
<b><u>AMERICANA</u></b>	€ 10,00
<i>pomodoro, mozzarella, patatine fritte</i> tomato sauce, mozzarella, french fried potatoes	
<b><u>4 STAGIONI</u></b>	€ 10,50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive nere, origano</i> tomato sauce, mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms, olives, oregano	
<b><u>BIANCANEVE</u></b> (white pizza)	€ 10,50
<i>mozzarella, spinaci, ricotta, grana a scaglie</i> mozzarella, spinach, ricotta cheese, parmesan cheese	
<b><u>CALZONE FARCITO</u></b> (pizza dough folded over and filled)	€ 10,50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi</i> tomato sauce, mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms	
<b><u>GIARDINETTO</u></b>	€ 10,50
<i>pomodoro, mozzarella, funghi, olive nere, pomodorini freschi</i> tomato sauce, mozzarella, mushrooms, olives, cherry tomatoes	
<b><u>SALSICCIA E CIPOLLE</u></b>	€ 10,50
<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolle</i> tomato sauce, mozzarella, sausage, onions	
<b><u>PRIMAVERA</u></b>	€ 10,50
<i>pomodoro, mozzarella, pomodorini freschi, ricotta, rucola</i> tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, ricotta cheese, garden rocket	
<b><u>ORTOLANA</u></b>	€ 10,50
<i>pomodoro, mozzarella, verdure grigliate miste (melanzane, zucchine, peperoni)</i> tomato sauce, mozzarella, mixed grilled vegetables (aubergines, zucchini, peppers)	
<b><u>4 FORMAGGI</u></b>	€ 10,50
<i>pomodoro, mozzarella, taleggio, branzi, gorgonzola</i> tomato sauce, mozzarella, zola cheese, branzi cheese, taleggio cheese	
<b><u>TREZZESE</u></b>	€ 11,50
<i>pomodoro, mozzarella, cipolle di Tropea, gorgonzola, rucola</i> tomato sauce, mozzarella, onions, gorgonzola cheese, garden rocket	

<b><u>CRUDO</u></b>	€	11,00
<i>pomodoro, mozzarella, crudo</i>		
tomato sauce, mozzarella, raw ham		
<b><u>TONNO E CIPOLLE</u></b>	€	11,00
<i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle di Tropea</i>		
tomato sauce, mozzarella, tuna fish, onions		
<b><u>FUNGHI PORCINI</u></b>	€	11,00
<i>pomodoro, mozzarella, funghi porcini</i>		
tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms		
<b><u>BERGAMASCA</u></b>	€	11,00
<i>pomodoro, mozzarella, scamorza, cipolle di Tropea, pancetta</i>		
tomato sauce, mozzarella, smoked scamorza cheese, onions, bacon		
<b>SAPORITA</b> (white pizza)	€	11,00
<i>mozzarella, gorgonzola, noci, mele</i>		
mozzarella, gorgonzola cheese, cream, chestnuts, apples		
<b><u>MARCELLO</u></b> (white pizza)	€	11,50
<i>mozzarella, salsiccia, friarielli, aglio, scamorza</i>		
mozzarella, sausage, broccoli rabe, garlic, smoked scamorza cheese		
<b><u>SCAMORZA E SPECK</u></b>	€	11,50
<i>pomodoro, mozzarella, scamorza, speck</i>		
tomato sauce, mozzarella, smoked scamorza cheese, tyrol smoked ham		
<b><u>CALZONE ALLA VESUVIANA</u></b> (pizza dough folded over and filled)	€	11,50
<i>pomodoro, mozzarella, ricotta, salame piccante, prosciutto cotto</i>		
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, cooked ham, ricotta cheese		
<b><u>SQUISITA</u></b>	€	11,50
<i>pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, gorgonzola, grana a scaglie</i>		
tomato sauce, mozzarella, grilled aubergines, zola cheese, parmesan cheese		
<b><u>SPECK E BRIE</u></b>	€	11,50
<i>pomodoro, mozzarella, speck, brie</i>		
tomato sauce, mozzarella, tyrol smoked ham, brie cheese		
<b><u>FUEGO</u></b>	€	12,00
<i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni, aglio, peperoncino</i>		
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, peppers, garlic, chili peppers		
<b><u>SPECIALE</u></b>	€	12,00
<i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante, prosciutto cotto, wurstel</i>		
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, frankfurters, cooked ham		
<b><u>5 STAGIONI</u></b>	€	12,00
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, crudo, grana a scaglie</i>		
tomato sauce, mozzarella, artichokes, mushrooms, raw ham, parmesan cheese		
<b><u>RUSTICA</u></b>	€	12,00
<i>pomodoro, mozzarella, spinaci, funghi porcini, zucchine</i>		
tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, spinach, grilled zucchini		

<b><u>MESSICANA</u></b>	€	12,00
<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolle di Tropea, peperoni, pancetta, peperoncino</i>		
tomato sauce, mozzarella, peppers, bacon, sausage onions, chili, peppers		
<b><u>ALBY</u></b>	€	12,50
<i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, peperoni, peperoncino</i>		
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, peppers, gorgonzola cheese		
<b><u>CHIARA</u></b>	€	13,00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini freschi, prosciutto crudo</i>		
tomato sauce, buffalo's milk mozzarella, cherry tomatoes, raw ham		
<b><u>DANIELA</u></b>	€	13,00
<i>pomodoro, mozzarella, bresaola, crudo, rucola, grana a scaglie</i>		
tomato sauce, mozzarella, raw ham, bresaola, garden rocket , parmesan cheese		
<b><u>ANNA</u></b>	€	13,00
<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, funghi porcini, speck in cottura, rucola</i>		
tomato, mozzarella, mushrooms, gorgonzola, tyrol smoked ham, garden rocket		
<b><u>BOSCAIOLA</u></b>	€	13,00
<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, speck, funghi porcini</i>		
tomato sauce, mozzarella, sausage , porcini mushrooms, tyrol smoked ham		
<b><u>RUCOLA E GAMBERETTI</u></b>	€	14,00
<i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola</i>		
tomato sauce, mozzarella, shrimp, garden rocket		
<b><u>STELLA</u></b> (white pizza)	€	14,00
<i>mozzarella, gamberetti, zucchine, pomodorini freschi</i>		
mozzarella, shrimp, zucchini, cherry tomatoes		
<b><u>VALTELLINA</u></b>	€	14,00
<i>pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini, grana a scaglie</i>		
tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, bresaola, parmesan cheese		
<b><u>FRUTTI DI MARE</u></b>	€	15,00
<i>pomodoro, mozzarella, frutti di mare freschi</i>		
tomato sauce, mozzarella, mixed seafood		
<b><u>MARE E MONTI</u></b>	€	15,00
<i>pomodoro, mozzarella, frutti di mare freschi, funghi porcini</i>		
tomato sauce, mozzarella, mixed seafood, porcini mushrooms		

### **Aggiunte:**

*Additional ingredients:*

<b><u>FARINA INTEGRALE</u></b> (wholewheat flour)	€	2,00
<b><u>MOZZARELLA NO LATTOSIO</u></b> (lactose-free)	€	2,00
<b><u>DOPPIA MOZZARELLA</u></b> (double mozzarella)	€	2,00
<b><u>MOZZARELLA DI BUFALA</u></b> (buffalo mozzarella)	€	3,00
<b><u>AFFETTATI</u></b> (cold sliced meats)	€	3,00
<b><u>FUNGHI PORCINI</u></b> (Porcini mushrooms)	€	3,00
<b><u>PESCE</u></b> (shrimp, seafood)	€	3,00

\* Le pizze Baby hanno lo stesso prezzo delle normali

\* Allergeni: le pizze contengono farina di frumento (glutine) e mozzarella (latte e derivati)

# Bevande

## Drinks

<b>Acqua Potabile Trattata naturale e gassata 0,75cl</b> (d.lsg.n.181 giugno 2003) <i>Still and Sparkling water 0,75cl</i>	€	2,00
<b>Bibite in lattina 0,33cl</b> (coca cola, coca zero, aranciata, sprite, the limone, the pesca) <i>Canned drinks 0,33cl (cokę, cokę zero, orange, sprite, lemon ice tea, peach ice tea)</i>	€	3,50
<b>Birra alla spina bionda "Menabrea" piccola 0,20cl</b> <i>Draught beer small "Menabrea" Italian beer (Premium Lager) 0,20cl</i>	€	4,00
<b>Birra alla spina bionda "Menabrea" media 0,40cl</b> <i>Draught beer medium "Menabrea" Italian beer (Premium Lager) 0,40cl</i>	€	6,00
<b>Birra artigianale in bottiglia "Granda - Flookę" Bock - Ambrata - Rossa 0,33cl</b> <i>Bottled craft beers "Flookę" (Amber Lager /Vienna) Italy 0,33cl - Bassa fermentazione</i>	€	5,50
<b>Birra artigianale in bottiglia "Granda - Kei Os" Ipa/Apa - Dorata 0,33cl</b> <i>Bottled craft beers "Kei Os" (IPA India Pale Ale) Italy 0,33cl - Alta fermentazione</i>	€	5,50
<b>Birra artigianale in bottiglia "Granda-Swętch" - Giallo paglierino 0,33cl</b> <i>Bottled craft beers "Swętch" (Blanche /Witbier) Italy 0,33cl - Alta fermentazione/ non filtrata</i>	€	5,50
<b>Birra Analcolica 0,33cl</b> <i>Non-alcoholic beer 0,33cl</i>	€	4,00
<b>Lo Sfuso della casa - Vino bianco Frizzante "Cuordivigna"</b>	0,25cl (1/4 lt)	€ 4,50
<i>Tap Wine- Sparkling White Wine</i>	0,50cl (1/2 lt)	€ 7,50
	100cl (1 lt)	€ 13,00
<b>Vino in mescita Rosso o Bianco 0,10cl</b> <i>Red or White wines by the glass 0,10cl</i>	€	5,00
<b>Vino in mescita "Prosecco di Valdobbiadene" (Rebuli) 0,10cl</b> <i>Italian sparkling wines by the glass "Prosecco di Valdobbiadene" D.o.c.g. 0,10cl</i>	€	5,00
<b>Aperitivo</b> <i>Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, soda) - Campari Spritz (Prosecco, Bitter Campari, soda)</i>	€	6,00
<b>Dolce fatto in casa</b> <i>Home made dessert</i>	€	7,00
<b>Coperto</b> <i>Cover charge (service included)</i>	€	3,00

## **Vini Rossi**

### **Red wine**

#### **Lombardia**

Bonarda Oltrepò Pavese D.o.c. Giada cl 75 ( <b>la Costaiola</b> )	€ 18,00
Valcalepio Rosso D.o.c. Lyr cl 75 ( <b>Eligio Magri</b> )	€ 21,00
Chiaretto del Garda <b>Rosato</b> D.o.c. cl 75 ( <b>Ca' dei Frati</b> )	€ 22,00
Ronchedone Benaco Bresciano I.g.t. cl 75 ( <b>Ca' dei Frati</b> )	€ 32,00
Cabernet Sauvignon della Bergamasca Kalos I.g.t. cl 75 ( <b>Il Calepino</b> )	€ 45,00

#### **Piemonte**

Barbera d'Alba D.o.c. cl 75 ( <b>F.Ili Giacosa</b> )	€ 19,00
Nebbiolo d'Alba D.o.c. Bric Merli cl 75 ( <b>az.agr. Malabaila</b> )	€ 22,00
Dolcetto d'Alba D.o.c. cl 75 ( <b>Prunotto</b> )	€ 24,00
Barolo D.o.c.g Vigna Mandorlo cl 75 ( <b>F.Ili Giacosa</b> )	€ 65,00
Asij Barbaresco D.o.c.g. cl 75 ( <b>Cerreto</b> )	€ 70,00
Barbera D.o.c. Bricco dell'Uccellone cl 75 ( <b>G.Bologna</b> )	€ 70,00

#### **Veneto**

Valpolicella Classico D.o.c. cl 75 ( <b>Tommasi</b> )	€ 19,00
Ripasso D.o.c. cl 75 ( <b>Tommasi</b> )	€ 26,00
Amarone Classico Vintage D.o.c. cl 75( <b>Tommasi</b> )	€ 75,00

#### **Friuli Venezia Giulia**

Refosco Colli Orientali del Friuli D.o.c. cl 75 ( <b>Ronco delle Cicale</b> )	€ 18,00
Vertigo Merlot Cabernet Sauvignon I.g.t. cl 75 ( <b>Livio Felluga</b> )	€ 30,00

## ***Trentino Alto Adige***

Pinot Nero Alto Adige D.o.c. cl 75 ( <b>Kellerei Kaltern</b> )	€ 28,00
Cabernet-Sauvignon Alto Adige D.o.c. Campaner cl 75 ( <b>Kellerei Kaltern</b> )	€ 28,00

## ***Toscana***

Rosso di Montepulciano D.o.c. cl 75 ( <b>Poliziano</b> )	€ 23,00
Rosso di Montalcino D.o.c. cl 75 ( <b>Banfi</b> )	€ 26,00
Le Volte Toscana I.g.t. cl 75 ( <b>Tenuta dell'Ornellaia</b> )	€ 36,00
Le Difese I.g.t. cl 75 ( <b>Tenuta San Guido</b> )	€ 42,00
Nobile di Montepulciano D.o.c. cl 75 ( <b>Poliziano</b> )	€ 38,00
Carmignano Il Sasso D.o.c.g. cl 75 ( <b>M.Vannucci</b> )	€ 42,00
Brunello di Montalcino D.o.c.g. cl 75 ( <b>Banfi</b> )	€ 55,00

## ***Umbria***

Rosso di Montefalco D.o.c.cl 75 ( <b>Arnaldo Caprai</b> )	€ 28,00
---	---------

## ***Molise***

Aglianico del Molise D.o.c. Contado cl 75 ( <b>Majo Morante</b> )	€ 25,00
---	---------

## ***Puglia***

Primitivo di Manduria D.o.p. Talò cl 75 ( <b>Cantine San Marzano</b> )	€ 24,00
--	---------

## ***Sicilia***

La Segreta Rosso I.g.t. cl 75 ( <b>Planeta</b> )	€ 21,00
Santa Cecilia Rosso I.g.t. cl 75 ( <b>Planeta</b> )	€ 45,00

## ***Sardegna***

Carignano del Sulcis D.o.c. Meno Buio cl 75 ( <b>Mesa</b> )	€ 30,00
---	---------

## **VINI ROSSI – Le mezze**

### **Red wine (Half Bottles)**

Barbera d'Alba D.o.c. cl 37,5 ( <b>Fratelli Giocosa</b> )	€ 13,00
Valcalepio Rosso D.o.c. Lyr cl 37,5 ( <b>Eligio Magri</b> )	€ 14,00
Chiaretto del Garda <b>Rosato</b> D.o.c. cl 37,5 ( <b>Ca' dei Frati</b> )	€ 15,00
Valpolicella Ripasso Superiore D.o.c. cl 37,5 ( <b>Tenuta S. Antonio</b> )	€ 17,00
Carignano del Sulcis D.o.c. Meno Buio cl 50 ( <b>Mesa</b> )	€ 17,50
Rosso di Montalcino D.o.c cl 37,5 ( <b>Banfi</b> )	€ 17,50
Barolo D.o.c.g. cl 37,5 ( <b>Fratelli Giocosa</b> )	€ 26,00
Brunello di Montalcino D.o.c.g. cl 37,5 ( <b>Banfi</b> )	€ 33,00

## **VINI BIANCHI – Le mezze**

### **White wine (Half Bottles)**

Ribolla Gialla Collio cl 37,5 ( <b>Gradis'ciutta</b> )	€ 14,00
Lugana D.o.c. I Frati cl 37,5 ( <b>Ca' dei Frati</b> )	€ 15,00
Greco di Tufo D.o.c. cl 37,5 ( <b>Mastroberardino</b> )	€ 16,00
Vermentino di Sardegna D.o.c. il Giunco cl 50 ( <b>Mesa</b> )	€ 16,00

## **SPUMANTI – Le mezze**

### **Sparkling wine (Half Bottles)**

Franciacorta D.o.c.g. Brut cl 37,5 ( <b>Ferghettina</b> )	€ 23,00
Franciacorta D.o.c.g. Alma Gran Cuvée Brut cl 37,5 ( <b>Bellavista</b> )	€ 30,00

## **SPUMANTI**

### **Sparkling wine**

Prosecco di Valdobbiadene Superiore D.o.c.g. cl 75 ( <b>Rebuli</b> )	€ 22,00
Rosè Vino Spumante Extra Dry D.o.c.g. cl 75 ( <b>Rebuli</b> )	€ 22,00
Franciacorta D.o.c.g. Brut cl 75 ( <b>Ferghettina</b> )	€ 36,00
Franciacorta D.o.c.g. Alma Gran Cuvée Brut cl 75 ( <b>Bellavista</b> )	€ 50,00
Franciacorta D.o.c.g. Brut Blanc de Blancs cl 75 ( <b>Cavalleri</b> )	€ 50,00
Franciacorta D.o.c.g. Brut Cuvée Prestige cl 75 ( <b>Ca'del Bosco</b> )	€ 60,00

## **CHAMPAGNE**

Philipponnat Royal Réserve 75cl	€ 90,00
---------------------------------	---------

# *Vini Bianchi*

## *White wine*

### *Lombardia*

Pinot Nero V/B D.o.c. cl 75 Oltrepò Pavese ( <b>La Costaiola</b> )	€ 17,00
Lugana D.o.c. I Frati cl 75 ( <b>Ca'dei Frati</b> )	€ 22,00
Lugana D.oc. Brolettino cl 75 ( <b>Ca'dei Frati</b> )	€ 29,00

### *Piemonte*

Arneis Blangè D.o.c. cl 75 ( <b>Ceretto</b> )	€ 33,00
---	---------

### *Friuli Venezia Giulia*

Ribolla Gialla Collio D.o.c. cl 75 ( <b>Gradis'ciutta</b> )	€ 22,00
Sharjs I.g.t. cl 75 ( <b>L.Felluga</b> )	€ 28,00
Sauvignon Colli Orientali D.o.c. cl 75 ( <b>L.Felluga</b> )	€ 32,00
Pinot Grigio Colli Orientali D.o.c. cl 75 ( <b>L.Felluga</b> )	€ 32,00

### *Trentino Alto Adige*

Gewurztraminer Trentino D.o.c. enOpere cl 75 ( <b>Cantina Aldeno</b> )	€ 22,00
Muller Thurgau Alto Adige D.o.c. cl 75 ( <b>Caldaro</b> )	€ 22,00

### *Marche*

Passerina Offida I.g.t. cl 75 ( <b>Cantine di Castignano</b> )	€ 19,00
--	---------

### *Campania*

Greco di Tufo D.o.c. Vignadangelo cl 75 ( <b>Mastorberardino</b> )	€ 25,00
Fiano di Avellino D.o.c. Radici cl 75 ( <b>Mastorberardino</b> )	€ 25,00

### *Sicilia*

Contessa Entellina D.o.c. la Fuga cl 75 ( <b>Donnafugata</b> )	€ 26,00
--	---------

### *Sardegna*

Vermentino di Sardegna D.o.c. il Giunco cl 75 ( <b>Mesa</b> )	€ 25,00
---	---------



MAR  
ADRIATICO

MAR  
LIGURE

MAR  
TIRRENO

MAR  
IONIO

MAR  
MEDITERRANEO

