

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

ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRANÇAIS
È disponibile il Registro Allergeni (italiano)	Das Allergie Register steht zur verfügung (italienisch)	The Register of Allergens is available (italian)	Le Registre des Allergènes est disponible (italien)
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</i> L.), 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</i> L.), 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</i> L.), 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</i> L.), 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 ₂	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO ₂	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO ₂	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO ₂
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>Il Tagliere rustico di salumi con gnocco fritto</i> (1,3,5,6,8,12) <i>Mixed Italian cold cuts with fried dumplings</i>	€	17,00
<i>Culaccia di Parma stagionata servita con burrata artigianale</i> (1,3,5,6,7,8,12) <i>Aged Culaccia di Parma served with artisanal burrata</i>	€	19,00
<i>Merluzzo alla catalana con sedano, cuore di bue e cipollotto fresco</i> (4,5,6,8,9,12) <i>Catalan-style cod with celery, beefsteak tomato and fresh spring onion</i>	€	17,00
<i>Il Baccalà in tempura con cipolle rosse di Tropea in agrodolce</i> (1,2,4,5,6,8,10,12) <i>Crispy tempura cod with sweet and sour Tropea red onions</i>	€	17,00
<i>La Tartare di tonno con salsa guacamole</i> <i>Tuna tartare with fresh guacamole sauce</i>	€	19,00
<i>L'Insalata di polpo con patate, pomodori e olive di Taggia</i> (4,5,6,8,14) <i>Octopus salad with potatoes, tomatoes and Taggiasca olives</i>	€	19,00

Primi

First Dishes

<i>I Casoncelli alla bergamasca con burro, salvia e pancetta</i> (1,3,5,6,7,8,9,10,12,13) <i>Home made ravioli with butter, bacon, sage and grated cheese</i>	€ 17,00
<i>Mezzemaniche con salsa ai tre pomodori, stracciatella e basilico</i> (1,3,5,6,7,8,10,12) <i>Mezzemaniche with a blend of three tomatoes, creamy stracciatella and fresh basil</i>	€ 17,00
<i>Il Risotto alla milanese con ossobuco di vitello (piatto unico)</i> (6,7,9,10,12) <i>Saffron risotto with veal ossobuco (main course)</i>	€ 27,00
<i>Gli Spaghetti con vongole fresche, aglio e prezzemolo</i> (1,3,5,6,8,10,12,14) <i>Spaghetti with fresh clams, garlic and parsley</i>	€ 19,00
<i>Fusillotti al ragù di mare e profumi mediterranei</i> (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,14) <i>Fusillotti with Seafood Ragù, Mediterranean Flavors</i>	€ 20,00
<i>Il Risotto mantecato alla bisque con capesenta e gamberone</i> (2,4,5,6,7,8,9,12,14) <i>Creamy bisque risotto with seared scallop and king prawn</i>	€ 20,00
<i>I Paccheri con tonno scottato, pomodorini, olive e ricotta salata</i> (1,3,4,5,6,7,8,10,12) <i>Paccheri pasta with fresh tuna, cherry tomatoes, Taggiasca olives and salted ricotta flakes</i>	€ 20,00

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>	€ 23,00
<i>La Tagliata di manzo con insalata mistica e grana in scaglie</i> (5,6,7,8) <i>Sliced beef tagliata served with mixed salad and Grana Padano shavings</i>	€ 24,00
<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>	€ 25,00
<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>	€ 22,00
<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>	€ 24,00
<i>Zuppetta di mare con pesce e crostacei</i> (2,4,5,6,8,9,12,14) <i>Seafood & Shellfish Stew</i>	€ 24,00

*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

Any food intolerances or allergies must be communicated in advance

Contorni

Side dishes and Salad

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

Menù bambini

Kids menù

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

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella

tomato sauce, mozzarella

€ 7,50

WURSTEL

pomodoro, mozzarella, wurstel

tomato sauce, mozzarella, frankfurters

€ 8,50

PUGLIESE

pomodoro, mozzarella, cipolle di Tropea

tomato sauce, mozzarella, onions

€ 8,50

PROSCIUTTO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

tomato sauce, mozzarella, cooked ham

€ 8,50

FUNGHI

pomodoro, mozzarella, funghi

tomato sauce, mozzarella, mushrooms

€ 8,50

NAPOLETANA

pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano

€ 9,00

CAPRESE

pomodoro, mozzarella, pomodorini freschi

tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes

€ 9,00

CALZONE LISCIO (pizza dough folded over and filled)

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

tomato sauce, mozzarella, cooked ham

€ 9,00

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, capperi, carciofi, funghi, origano, olive nere

tomato sauce, mozzarella capers, artichokes, mushrooms, oregano, olives

€ 9,50

ROMANA

pomodoro, mozzarella, olive nere, acciughe, capperi, origano

tomato sauce, mozzarella, olives, anchovies, capers, oregano

€ 9,50

PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms

€ 9,50

SALAME PICCANTE

pomodoro, mozzarella, salame piccante

tomato sauce, mozzarella, spicy salami

€ 9,50

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

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

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

Aggiunte:

Additional ingredients:

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

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

Vini Rossi

Red wine

Lombardia

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

Piemonte

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

Veneto

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

Friuli Venezia Giulia

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

Trentino Alto Adige

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

Toscana

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

Umbria

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

Molise

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

Puglia

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

Sicilia

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

Sardegna

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

VINI ROSSI – Le mezze

Red wine (Half Bottles)

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

VINI BIANCHI – Le mezze

White wine (Half Bottles)

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

SPUMANTI – Le mezze

Sparkling wine (Half Bottles)

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

SPUMANTI

Sparkling wine

Prosecco di Valdobbiadene Superiore D.o.c.g. cl 75 (Rebuli)	€ 22,00
Rosè Vino Spumante Extra Dry D.o.c.g. cl 75 (Rebuli)	€ 22,00
Franciacorta D.o.c.g. Brut cl 75 (Ferghettina)	€ 36,00
Franciacorta D.o.c.g. Alma Gran Cuvée Brut cl 75 (Bellavista)	€ 50,00
Franciacorta D.o.c.g. Brut Blanc de Blancs cl 75 (Cavalleri)	€ 50,00
Franciacorta D.o.c.g. Brut Cuvée Prestige cl 75 (Ca'del Bosco)	€ 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 (La Costaiola)	€	17,00
Lugana D.o.c. I Frati cl 75 (Ca'dei Frati)	€	22,00
Lugana D.oc. Brolettino cl 75 (Ca'dei Frati)	€	29,00

Piemonte

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

Friuli Venezia Giulia

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

Trentino Alto Adige

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

Marche

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

Campania

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

Sicilia

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

Sardegna

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



MAR
ADRIATICO

MAR
LIGURE

MAR
TIRRENO

MAR
IONIO

MAR
MEDITERRANEO

