

AL CAPITEL - La CUCINA

ANTIPASTI

Fantasia di pesce dello chef (1,3,10,11,2,4,14,7).	20,50
*Insalata di mare tiepida con verdure cotte, crude e marinate (2,4,10).	16,00
*Insalata di polpo tiepido con patate, olive leccine, sedano verde e pomodorini appassiti (2,4,9,10).	16,00
*Insalata di gamberi con rucola, pomodorini, scaglie di grana (2,4,7,10).	16,00
Impepata di cozze in brodetto bianco con crostoni di pane (1,4,14).	13,50
Capesante gratinate (4 pezzi) (1,4,7).	18,50
Carpaccio di salmone marinato agli agrumi, insalata di finocchio e arancia, mousse di yogurt e sesamo nero, olio al finocchietto. (4,7).	17,50
Acciughe del Cantabrico in astuccio con padellata di friarielli, burro pepato e crostoni di pane. (1,4,7).	15,50
Baccala' mantecato, chips di riso allo zafferano, bieta rossa ripassata in padella, pomodorini confit e crumble al basilico (1,3,4,7,9).	15,50
Gamberi croccanti al cocco in salsa agrodolce. (2,4,6,5,7).	15,50
Tartare di tonno rosso con guacamole leggermente piccante, salsa di soia all' arancio e miele, chips di pane tostato (1,4,6,8).	17,00
Parmigiana di melanzane alla nostra maniera (1,3,5,7).	13,50
Fiocco di culatello con burratina e cipolla rossa caramellata (7).	17,50
Tartare di Angus Irlanda condita e speziata alla nostra maniera (1,10).	16,00
Tagliere di salumi della tradizione con selezione di formaggi e insalatina di verdure sott' olio (consigliato per 2 persone) (7,10).	24,00
Carpaccio di controfiletto di Angus marinato, salsa al foie gras e Porto, mandorle tostate, insalatina di misticanza e gnocco fritto(1,3,7,8).	17,50
Hummus di ceci con feta e sapori mediterranei, toast di pane integrale ai cereali (1,6,7,8,9,11).	13,50

NB: la richiesta di porzione abbondante avra' una maggiorazione di 5,00 €

*condimento: vinaigrette alla senape con olio, limone, pepe e sale(10)

Coperto 3,00

PRIMI PIATTI

Linguine di Gragnano all' aglio, olio e peperoncino con gamberi, bottarga e pane tostato.(1,2,4).	16,50
Paccheri di Gragnano con tartare di gamberi, riduzione di crostacei, pomodorini e stracciatella di burrata. (1,2,4,7,9).	16,50
Spaghetti con vongole veraci (1,4,14).	18,50
Spaghetti con frutti di mare alla "bucaniera." (1,2,4,14,9).	16,50
Bigoli al torchio con tonno fresco, pomodorini, olive leccino, capperi ed origano. (1,3,4,9,8).	16,50
Tagliolini di pasta fresca con capesante al pesto di zucchine e basilico con pinoli e crumble di pane al peperoncino(1,2,3,4,8).	18,50
Bigoli al torchio con le sarde in salsa agrodolce, finocchietto e crumble di pane. (1,3,4,7,8,9).	15,50
**Riso Carnaroli mantecato con frutti di mare	minimo per 2 persone (2,4,7,9,14).
.	a persona 18,00
Tagliolini di pasta fresca con tartufo nero in cialda di grana (1,3,7).	16,50
Linguine al pesto di basilico alla genovese, stracciatella di burrata, pomodorini secchi e zest di limone (1,7,8).	14,50
Gnocchi di patate con broccoli e acciughe in salsa di pomodoro dolce arrostito e mousse di formaggio caprino (1,3,4,7,9).	14,50
Maccheroncini di pasta fresca con fritto di melanzane e zucchine, salsa di pomodoro e datterini, ricotta salata (1,3,7,9).	14,50
Riso Basmati, pollo al curry, padellata di verdure, crema di zucchine speziate (7).	14,50
**Riso Carnaroli mantecato con Amarone della Valpolicella	minimo
per 2 persone (7).	a persona 16,00

** I piatti indicati con asterisco non vengono proposti le domeniche ed i festivi

Coperto 3,00

SECONDI PIATTI

Branzino / Orata alla brace (pezzatura indicativa tra 400/600gr) (3,4).	22,00
Rombo alla brace (consigliato per 2 persone) (pezzatura indicativa 1/1.5 kg) (3,4).	all' etto 5,50
Trancio di salmone alla brace con sale affumicato, padellata di spinaci, mousse di yogurt ,coulis di frutti rossi(4,7).	24,50
Frittura mista di pesce (gamberi, calamari e totani) (1,2,3,4,5).	25,00
Polpo alla brace con crema di fave, stracciatella di burrata, bieta a foglia rossa e nocciole tostate (4,7,8).	25,50
Seppie gratinate in panure alle erbe alla paprika dolce, pure' di patate alle zucchine e menta, peperone crusco (1,4,7).	23,50
Tagliata di tonno rosso in crosta di mandorle e nocciole, pomodorini confit, maionese in salsa di soia e pesto al basilico. (4,6,8,10).	26,00
Grigliata mista di pesce (2,4,3).	a coppia 58,00
Costata di Angus Irlandese (pezzatura indicativa tra 400/600 gr).	all' etto 5,50
Fiorentina di Angus Irlandese (pezzatura indicativa tra 1/1.5 kg)	all' etto 6,00
Tagliata di controfiletto di Angus con rucola fresca e grana in scaglie (7)	26,50
Entrecote di Angus con olio alle erbe e cipolla caramellata (pezzatura indicativa 300).	28,00
Tagliata di vitello, vezzena semi stagionato e funghi Portobello trifolati (3,7).	27,00
Filetto di manzo alla brace con burro alle erbe. (7,8).	29,00
Ribs di suino iberico marinato in doppia cottura con patata Hasselback(7,6,8,10,11).	23,50
Hamburger, guancia di Sauris, stracciatella di burrata, chimichurri, pomodorini, cipolla caramellata e patate dippers (7,1,5).	18,00
Tagliata di petto di pollo e spezie con pomodorini, misticanza e mela verde.	18,50

Coperto 3,00

MENÙ BIMBI

Pasta al pomodoro (1,3,9).	6,50
Pasta con ragout di carne (1,3,9).	7,00
Cotoletta di pollo con patatine fritte (1,3,5).	13,50
Nuggets di pollo con patatine fritte (1,3,5).	13,50

INSALATONE

NIZZARDA

Insalate miste, pomodori, carote, radicchio, tonno, bufala, uovo sodo, capperi, olive nere (3,4,7). 14,50

GRECA

Misticanza, pomodoro, pinoli, formaggio feta, tonno, olive nere, erba cipollina (4,7,8) 14,00

CLUB

Insalata gentile, cipolla rossa, spinacini, pomodoro, pollo fritto, crostini di pane tostato, pancetta, salsa cocktail (1,5,3). 15,00

ESOTICA

Ananas, gamberi al vapore, misticanza, rucola, finocchio, salsa cocktail, sesamo bianco (2,4,11). 16,50

CONTORNI

Verdure grigliate / Patate fritte / Crocchette di patate (1,3,7,5).	5,50
Insalate miste / Verdure fritte in pastella (1,3,7,5).	6,00
Verdure bollite	5,00

N.B. : alcuni prodotti, in assenza di disponibilita' sul mercato del fresco, potrebbero essere congelati o surgelati all' origine

Coperto 3,00

FRUTTA e DESSERTS

Fragole al naturale	8,00
Ananas al naturale	6,00
Tiramisu' della casa (1,3,7).	6,00
Crema catalana (3,7,8).	6,00
Panna cotta al cioccolato o al caramello (7).	6,00
Panna cotta con fragole fresche e coulis di frutti di bosco e fragole (7).	7,50
Baba' al rum con amarene e crema (1,3,7,11).	8,50
Millefoglie di croccante di mandorle, fragole e crema di mascarpone (3,7,8)	8,50
Semifreddo della casa (1,3,5,7,8).	7,00
Tortino al cioccolato caldo con gelato, coulis di frutti di bosco e fragole (1,3,7,8).	8,50
Cheese Cake Homemade con coulis di frutti rossi e frutta fresca (1,3,7,8).	8,00
Sbrisolona in pezzi con rum agricolo, gelato alla nocciola e amarene con il loro sciroppo (1,3,5,7,8,11).	8,50
Tartelletta di frolla con crema pasticcera e frutta fresca, gelato allo yogurt e polvere di frutti rossi (1,3,7,8).	8,50
Tartufo nero o bianco o liquirizia (artigianali di Pizzo Calabro) (1,3,5,7,8)	6,50
Sorbetto al limone (7).	4,00
Sorbetto (Crema) al caffe' (7,8).	4,00
Crema al caffe' con caramello salato e panna (7,8).	6,00
N.B: correzione o aggiunta di gelato, alcolici o altro	1,50
N.B: il servizio/ taglio di dolci di pasticceria esterna avra' un costo aggiuntivo a persona di	1,50
Coperto	3,00

AL CAPITEL - La Pizzeria

I NOSTRI IMPASTI

Un impasto classico e nel rispetto della tradizione, un impasto con farine integrali ed un formato di pizza con cornicione farcito

Impasto integrale viene proposto solo per le pizze tradizionali (con eccezione dei calzoni) con un sovrapprezzo di € 1,50

CONSIGLIO ALLA GENTILE CLIENTELA

Nonostante sia presente nel menu' una disciplinare relativa ad allergeni alimentari, invitiamo comunque i gentili clienti a segnalare al personale di sala al momento dell' ordine eventuali intolleranze o allergie di qualsiasi genere o tipologia

Grazie - La Direzione

Coperto 3,00

PIZZE TRADIZIONALI - (IMPASTO CLASSICO)

MARGHERITA. (1,7). Pomodoro, mozzarella	7,50
MARINARA. (1,). Pomodoro, olio all'aglio, origano	6,00
ROMANA. (1,4,7). Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	8,50
NAPOLETANA. (1,4,7). Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, capperi	9,00
WURSTEL. (1,7). Pomodoro, mozzarella, wurstel	8,50
PROSCIUTTO. (1,7). Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	9,00
FUNGHI. (1,7). Pomodoro, mozzarella, funghi champignons	9,00
PROSCIUTTO E FUNGHI. (1,7). Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignons	10,00
MELANZANE. (1,7). Pomodoro, mozzarella, melanzane, formaggio grana padano	9,50
SALSICCIA DOLCE. (1,7). Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce	9,00
SALAMINO PICCANTE. (1,7). Pomodoro, mozzarella, salamino piccante " LEVONI "	10,00
QUATTRO STAGIONI. (1,7). Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignons, carciofini	10,00
QUATTRO FORMAGGI. (1,7). Pomodoro, 4 tipi diversi di formaggio	10,00
CAPRICCIOSA. (1,4,7). Pomodoro, mozzarella, carciofini, origano, capperi, olive nere, acciughe, prosciutto cotto, funghi champignons	11,50
TONNO E CIPOLLA. (1,7). Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa	9,50
VEGETARIANA. (1,7). Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, radicchio rosso, spinaci, formaggio grana	11,50
CALZONE. (1,7). Pomodoro (sopra in cottura), mozzarella, ricotta fresca, prosciutto cotto, grana padano in superficie in cottura	11,50
CALZONE FARCITO. (1,7). Pomodoro (sopra in cottura), mozzarella, ricotta fresca, funghi champignons, zucchine, salamino piccante, grana padano in superficie in cottura	13,00

Coperto 3,00

BELPAESE (1,7).	15,50
Mozzarella fior di latte, carciofi in doppia consistenza, mascarpone, olive leccine e pomodorini appassiti	
CINQUE TERRE (1,7,8).	15,50
Mozzarella fior di latte e di bufala, ricotta, pomodorini ed in uscita: prosciutto cotto e pesto di basilico	
SALENTO (1,7).	13,50
Mozzarella di bufala, friarielli leggermente piccanti, salsiccia dolce ed in uscita: pecorino romano	
SANTORINI (1,7)	14,00
Mozzarella fior di latte, julienne di zucchine ed in uscita: feta greca, rucola, pomodorini e olive nere	
POSILLIPO (1,7,4)	14,50
Mozzarella fior di latte e di bufala, fiori di capperi, pomodorini appassiti, acciughe, origano e basilico	
BONDOLINA (1,7,8)	16,50
Mozzarella fior di latte, granella di pistacchi, mortadella, stracciatella, zest di lime	
LA SCAROLA (1,7)	16,50
Mozzarella fior di latte, spadellata di scarola con aglio, capperi ed olive, salamino piccante LEVONI e burrata	
NUOVA MARINARA (1,4,7)	15,50
Pomodoro e pomodorini appassiti, acciughe, olio all' aglio, salamino piccante Levoni, origano e basilico, capperi e frutti di capperi	
PAESANA (1,7)	14,50
Radicchio rosso, scamorza fresca, taleggio, grana e Speck	
PORTOBELLO (1,7,8).	17,00
Mozzarella fior di latte, funghi Portobello, formaggio di capra, tartufo nero, olio alle erbe, nocciole	
CAPRA e PERE (1,7).	14,50
Mozzarella fior di latte, pere, formaggio di capra stagionato, noci e miele	
Coperto 3,00	

SFIZIOSA. (1,4,7).	13,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, salamino piccante "Levoni" , cipolla, peperoni ed origano	
TREVIGIANA. (1,7).	11,50
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso,taleggio, formaggio grana padano	
CORATINA. (1,7)	10,50
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini , basilico, formaggio grana padano	
TIROLESE. (1,7)	12,50
Pomodoro, mozzarella, speck a fine cottura, wurstel, funghi misti	
PORCINI e GRANA (1,7)	12,00
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, formaggio grana padano	
BUFALINA. (1,7)	8,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte e mozzarella di bufala	
GORGONZOLA E CRUDO. (1,7)	12,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, prosciutto crudo di Parma a fine cottura	
PHILADELPHIA E CRUDO. (1,7)	12,00
Pomodoro, mozzarella, philadelphia , prosciutto crudo di Parma a fine cottura	
MASCARPONE E CRUDO. (1,7)	12,00
Pomodoro, mozzarella, mascarpone , prosciutto crudo di Parma a fine cottura	
STRACCHINO E RUCOLA. (1,7)	10,50
Pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola fresca a fine cottura	
BURRATA E CRUDO. (1,7)	13,00
Pomodoro, Burrata a fine cottura, prosciutto crudo di Parma a fine cottura	
RUSTICA. (1,7)	11,00
Pomodoro, mozzarella, patate al forno con rosmarino, speck a fine cottura	
LUI E LEI. (1,7)	13,00
Pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi champignons, salsiccia dolce, wurstel, mascarpone	
PARMIGIANA. (1,7)	11,00
Pomodoro, melanzane , aglio, origano, formaggio grana padano, prosciutto crudo Parma a fine cottura	
ADRIATICA. (1,3,4,7,14)	17,00
Pomodoro, pomodorini , gamberi, frutti di mare, olio extra vergine, prezzemolo	

Piada (Schiacciata di pane pizza)

PIADA SEMPLICE. (1).	1,50
PIADA CON ROSMARINO E GRANA. (1,7).	3,00

Coperto 3,00

GOLOSA. (1,7)	11,00
Mozzarella, melanzane , gorgonzola dolce, funghi champignons, salamino "Levoni" origano	
TARTUFATA. (1,7).	16,50
Mozzarella di bufala, mozzarella, tartufo nero, grana padano a fine cottura	
PIZZACCIA. (1,7)	12,00
Mozzarella, stracchino, rucola fresca e prosciutto crudo di Parma a fine cottura	
TERRA E SOLE. (1,7)	10,50
Mozzarella, pomodorini , olive nere, capperi, origano,patate,grana padano	
CASERECCIA. (1,7)	9,50
Mozzarella, patate al forno con rosmarino, grana padano, pancetta arrotolata a fine cottura	
CASTELLANA. (1,7)	15,00
Mozzarella, porchetta a fine cottura, patate al forno con rosmarino, finferli gallinacci, scaglie di grana padano a fine cottura	

Pizze Baby

Le pizze tradizionali con eccezione dei calzoni e delle pizze "COCCIO" possono essere fatte in formato baby. Il prezzo di ciascuna è ottenuto sottraendo € 1.50 al prezzo della pizza relativa.

Aggiunta di ogni singolo ingrediente: da 1,50 a 4,50 a seconda del prodotto scelto

Coperto 3,00

PIZZE PARTICOLARI "COCCIO"- (PIZZE BIANCHE CON CORNICIONE FARCITO DI FORMAGGIO)

GIUDEA. (1,7)	12,00
Provola dolce, mozzarella, peperoni, acciughe, capperi, olive nere	
VENETA. (1,7)	12,50
Provola dolce, mozzarella, funghi porcini, cipolla rossa, salsiccia dolce	
TRENTINA. (1,7)	12,50
Provola dolce, mozzarella, funghi misti di bosco, salsiccia dolce, ricotta fresca	
BISMARCK. (1,3,7)	10,50
Provola dolce, mozzarella, pancetta stufata, uovo (in cottura), formaggio grana padano	
NONNA. (1,7)	11,00
Provola dolce, mozzarella, zucchine, pancetta stufata, formaggio grana padano	
ESTATE. (1,7)	11,00
Provola dolce, mozzarella, pomodorini, rucola fresca e scaglie di grana padano a fine cottura	
PORCINI E BRIE. (1,7)	12,50
Provola dolce, mozzarella, funghi porcini, formaggio brie,	
VERDE E NOCI. (1,7,8)	12,00
Provola dolce, mozzarella, gorgonzola dolce, gherigli di noce e mascarpone	
MONTANARA. (1,7)	13,00
Provola dolce, mozzarella, finferli, vezzena stagionato (formaggio di malga), speck a fine cottura	
FATTORIA. (1,7)	10,50
Provola dolce, mozzarella, patate al forno con rosmarino, salsiccia dolce, grana padano	
SAPORITA. (1,7)	12,50
Provola dolce, mozzarella, radicchio rosso, gorgonzola dolce, pancetta stufata	
MANGIAFUOCO. (1,7)	12,50
Provola dolce, mozzarella, salamino piccante "Levoni" , crema di peperoni, cipolla rossa, olive nere	
LEGGERA. (1,7)	14,00
Provola dolce, mozzarella, formaggio brie, valeriana e bresaola a fine cottura	
DELIZIA (1,7)	15,50
Provola dolce, mozzarella, crema di carciofi, guanciale di Sauris, pecorino, pepe nero	

Coperto 3,00

AL CAPITEL - Bar

BEVANDE, BIRRE ED ALTRO

Aperitivo analcolico in bottiglia.		3,50
Spritz		5,00
Acqua minerale.	0,75 lt.	3,50
Bibite in bottiglia/lattina.		3,50
Coca cola alla spina.	0,30 lt. 3,00/0,50 lt. 4,50/1 lt.	9,00
Birra Paulaner lager bottiglia.	0,33 lt.	4,50
Birra Ichnusa non filtrata bottiglia.	0,33 lt.	4,50

BIRRE ALLA SPINA

Hacker Pschorr Heil (bionda).	0,20 lt.	3,00
	0,40 lt.	6,00
	1 lt.	12,50
Hacker Pschorr Weizen.	0,30 lt.	3,50
	0,50 lt.	6,00
	1 lt.	12,50
Paulaner Maerzen (rossa).	0,20 lt.	3,00
	0,40 lt.	6,00
	1 lt.	12,50
Radler (birra bionda + lemonsoda).	0,20 lt.	3,00
	0,40 lt.	5,50
	1 lt.	11,50

VINI DELLA CASA IN CARAFFA

Bianco frizzante (Verduzzo).	1 calice 2,50.	1/4 lt.	4,00
		1/2 lt.	8,00
		1 lt.	13,50

Bianco fermo (Trebbiano).	1 calice 2,00.	1/4 lt. 4,00
		1/2 lt. 8,00
		1 lt. 13,50
Rosso (Cabernet).	1 calice 2,00.	1/4 lt. 4,00
		1/2 lt. 8,00
		1 lt. 13,50

BIRRE ARTIGIANALI

<u>LESSTER Valmarisa.</u>		0,50 lt. 8,00
<u>LESSTER Uit (bianca).</u>		0,50 lt. 8,00
<u>LESSTER Pils.</u>		0,50 lt. 8,00
<u>OTUS Lolipa (Ipa).</u>		0,33 lt. 7,50
<u>OTUS Redvolution (Dunkel Bock - Rossa).</u>		0,33 lt. 7,50
<u>OTUS Australe (Pacific Ipa).</u>		0,33 lt. 7,50

CAFFETTERIA

Caffe' espresso / decaffeinato/ orzo/ ginseng.		2,00
Cappuccino/Te' /Camomilla/ Infusi.		3,00

ALCOLICI, DISTILLATI e LIQUORI

Amari e liquori Selezione <u>ALCHIMIA.</u>		5,00
Cognac francesi/ Brandy spagnoli/ Whisky torbati/ Rum selezione.		8,00
Grappe barrique.		5,00
Grappe bianche/distillati di Poli/Tosolini/Prime Uve.		5,00
Grappe bianche.		4,00
Altri amari e/o liquori.		4,00
Miscelati.		8,00

AL CAPITEL - La Cantina

VINI BIANCHI

Lugana Santa Cristina - ZENATO.			25,50
Lugana - OTELLA			23,50
Lugana I Frati - CA DEI FRATI.			26,50
Lugana Brolettino - CA DEI FRATI.			29,50
Custoza - MONTE DEL FRA' .			18,00
Soave - GINI.			26,00
Soave - PIEROPAN.			27,00
Vermentino - CAPICHERA.			28,00
Soave - CA' RUGATE.	0,375 lt	13,00	0,75 lt 24,00
Müller Thurgau - TRAMIN.			26,00
Gewurtztraminer - TRAMIN.			27,50
Sauvignon - Pinot Grigio - PECORARI.			25,00
Ribolla Gialla - Chardonnay - Sauvignon -JERMANN.			28,00
Pecorino - LANCIANI			23,50
Passerina - LANCIANI			22,50
Grillo - PASSIPERDUTI - DONNAFUGATA.			25,50
Chardonnay - LA FUGA - DONNAFUGATA.			25,50
Vigna di Gabri - DONNAFUGATA.			29,00

VINI ROSSI

Bardolino classico			15,00
Chiaretto di Bardolino			15,00
Valpolicella classico - SPERI.			17,50
Valpolicella classico - SPERI. 37,5 cl.			13,00
Valpolicella classico - MONTECARIANO.			17,50

Valpolicella classico - LUCCHINE - TEDESCHI.		17,00
Valpolicella superiore - SANT' URBANO - SPERI.		28,50
Valpolicella superiore - SANT' URBANO - SPERI.	37,5 cl.	16,00
Valpolicella superiore BIO - MEZZO ETTARO.		31,50
Valpolicella superiore - MONTECARIANO.		26,50
Valpolicella superiore - NICALO' - TEDESCHI.		27,00
Valpolicella superiore - CORTE GIARA - ALLEGRINI.		27,00
Ripasso - SPERI.		29,50
Ripasso - SAN ROCCO - TEDESCHI.		28,00
Ripasso - MONTECARIANO.		29,50
Ripasso - I PROGNI - SALETTE.		28,00
Palazzo della Torre - ALLEGRINI.		31,50
La Grola - ALLEGRINI.		39,50
Cabernet Sauvignon - PUNTARA - MONTECARIANO.		42,00
Amarone della Valpolicella - CAMINI MONGA - MONTECARIANO.		45,00
Valpolicella superiore MATERNIGO- TEDESCHI		29,00

BOLLICINE & VINI da Dessert

Champagne - TAITTINGER.		87,00
Brut - FERRARI.		39,00
Perle' - FERRARI		56,00
Franciacorta brut - CONTADI CASTALDI.		37,00
Franciacorta Rose' - CONTADI CASTALDI.		42,00
Franciacorta Saten - CONTADI CASTALDI.		46,00
Prosecco Valdobbiadene - COL VETORAZ.		23,50
Trento doc - CONTI D' ARCO.		27,00
Recioto bianco - MANDOLARE.	50,0 cl.	32,00
Passito di Pantelleria - COLOSI.	50,0 cl.	23,00
Moscato d' Asti - CASTELROCCHERO.		18,00

