PantaRei

PIZZERIA RISTORANTE

Incontri di Sapori

Con riferimento alla legge del 28 Dicembre 2014 sugli allergeni. Da parte nostra c'è la massima attenzione, ma abbiamo bisogno anche del vostro aiuto. Diventa molto importante, che prima di procedere con le ordinazioni ci avvisiate di eventuali vostre allergie o intolleranze.
Il personale sarà lieto di cogliere tutti i vostri eventuali accorgimenti.

Informazioni sulle allergie alimentari

Alcuni piatti e bevande possono contenere allergeni indicati dal regolamento N.1169/2011 gli allergeni e i loro derivati sono:

- Cereali contenenti glutine
- Crostacei
- Uova
- Pesce
- Arachidi
- *Soia*
- *Latte*
- Frutta a guscio
- Sedano
- Senape
- Semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti
- Lupini
- Molluschi

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Decliniamo ogni responsabilità per la presenza di allergeni su piatti e bevande.
All'occorrenza alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

PantaRei

PIZZERIA RISTORANTE

PantaRei
PIZZERIA RISTORANTE
Incontri di Sapori

RISTORANTE

Antipasti

Battuta di Scottona € 18,00
con insalatina di radicchio, emulsione di senape e miele, mandorle tostate

Gnocco fritto fatto in casa € 16,00
con mortadella "Favola" IGP e stracciatella

Vellutata di zucca € 9,00
con crostini di pane e parmigiano

Tortino di patate e Emmentaler € 11,00
con pancetta croccante su letto di rucola

Primi

Quadrelli di chianina e cardoncelli € 18,00
con crema di zucca e salvia fritta

Spaghetto ducato d'Amalfi € 17,00
con passata di pomodorini gialli, 'nduja e burrata dopo cottura

Tagliatelle € 18,00
con crema di zucca, fonduta di taleggio, tartufo nero e amaretti tostati

Cous cous € 16,00
con verdure saltate e prosciutto crudo S. Ilario 24 mesi

Secondi

Filetto di manzo € 29,00
con radicchio al forno e giardiniera di Morgan fumè

Braciola di Iberico cotta a bassa temperatura € 19,00
con Giardiniera di Morgan e patate al forno

Tagliata di manzo € 23,50
con crema di zucca, carciofo al forno e cialde di Parmigiano

Frittura mista di pesce € 18,50
totani, gobbetti, gamberoni C1 e canestrelli

PIZZE SPECIALI

Zuccona € 13,50
Mozzarella fiordilatte (Soligo), Crema di zucca, Salsiccia, Patate al forno e Ricotta affumicata;

M. A. € 16,00
Mozzarella fiordilatte (Soligo), Radicchio tardivo di Treviso al forno, Guanciale, Crema di mascarpone carciofi e mandorle, Gelatina di arance;

Dolce Zucca € 16,50
Mozzarella fiordilatte (Soligo), Crema di zucca, Burratina, Crudo S. Ilario 24 mesi, amaretto;

The Denis € 16,00
Mozzarella fiordilatte (Soligo), Radicchio tardivo di Treviso al forno, Salsiccia Mantovana, Cialde al miele di acacia e rosmarino fritto;

Kurama € 14,50
Crema di zucca, Bufala, Nduja, Spianata Calabra, Mandorle tostate;

La Foglia € 15,00
Crema di zucca, Gorgonzola, Guanciale Romano, Cialde di Parmigiano Foglie di salvia fritta;

Hemingway € 16,00
Mozzarella fiordilatte (Soligo), Radicchio tardivo di Treviso, Crema di ricotta agli agrumi, Pesce spada affumicato, noci tostate;

BIRRE SPECIALI alla spina



KILKENNY CREAM ROSSA: Birra della tradizione irlandese, prodotta con puri malti autoctoni. Ha un colore ambrato carico tendente al nocciola e una schiuma densa e compatta che spesso viene definita una crema. Gli aromi e il gusto colpiscono per la loro intensità: toffee e caramello al naso, mentre in bocca sensazioni di nocciola e malto tostato, con una punta di amaro sul finale.

Gradazione alcolica: 4,3% vol.

0,25 l.....€ 5,00 0,40 l.....€ 7,00



SUPER 8 BLANCHE: La birra "Blanche" della famiglia delle Super 8 è una vera birra al frumento. Naturalmente torbida, dalla schiuma persistente e cremosa e dal suo inconfondibile retrogusto dissetante. Per farla distinguere da tutte le altre birre di questa categoria, l'abbiamo prodotta con l'aggiunta di una buona dose di spezie, il coriandolo fresco e le scorze di arancia. Un sapore originale coloro che amano essere stupiti.

Gradazione alcolica: 5,1% vol.

0,25 l.....€ 4,50 0,40 l.....€ 6,50

PER COMINCIARE….

Tagliere di affettati misti della casa (2 pers.)*	€ 18,00
Tagliere di affettati misti della casa (4 pers.)*	€ 30,00

** Servito con giardiniera di Morgan*

Jalapenos Piccanti	€ 6,00
Olive Ascolane	€ 6,00
Patate Fritte	€ 5,50

PIZZE GOURMET

Pantarei € 14,00
Mozzarella fiordilatte (Soligo), Stracciatella, Mostarda di Fichi, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi (S. Ilario);

Oceanica € 16,00
Salsa di pomodoro, Mozzarella di Bufala campana Dop, Gamberoni Atlantico (C1) FAO 41, Canestrelli Atlantico FAO 57, Salmone Affumicato (Norvegia) FAO 27;

Susagnocca € 15,00
Mozzarella fiordilatte (Soligo), Gorgonzola Dop, Taleggio Dop, Pere, Lardo di Patanegra Stagionato in conche di marmo di Carrara e granelle di nocciole;

Terra € 13,50
Pasta pizza farcita con Verdure Grigliate: Melanzane, Zucchine, Peperoni e Radicchio (in stagione), Mozzarella di Bufala campana Dop, Salamino Piccante, unico a garantire il 95% di Carne di Maiale Nazionale (Levoni) e Olive Taggiasche di Imperia (Uniche certificate DNA);

Profumata € 15,00
Mozzarella fiordilatte (Soligo), Crema di Ricotta agli agrumi, Mortadella Bolognese (Favola), Olive nere disidratate e Peperoni verdi fritti;

Cantonet € 12,50
Mozzarella fiordilatte (Soligo), Pancetta Affumicata (Levoni), Spinacino Fresco, Senape e Miele in emulsione, Noci;

Italica S. Ilario € 13,00
Pasta Pizza, Pesto Genovese, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi (S. Ilario), Pomodorini Datterino, Burratina e Basilico;

Viktor € 13,00
Crema di Porcini, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Radicchio di stagione al forno, salsiccia e salamino piccante (Levoni);

PantaRei
PIZZERIA RISTORANTE

...DI CORNICIONE

Princess € 13,50
Cornicione ripieno con Crema di Ricotta, farcita con Pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo) Mozzarella di Bufala campana Dop, Pomodorini Datterino, Basilico;

Fuego € 13,50
Cornicione ripieno con Crema di Ricotta e N'Duja, farcita con Pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Salamino Piccante, unico a garantire il 95% di Carne di Maiale Nazionale (Levoni), N'Duja, Parmigiano Reggiano 24 mesi;

Sapori del Sud € 14,00
Cornicione ripieno con Crema di Ricotta e Pomodori secchi farcita con Pomodoro, Bufala affumicata Dop, Acciughe di Sciacca e Pomodori gialli semi dry;

CLASSICHE

Marinara € 5,00
Salsa di pomodoro, Olio, Aglio, Origano di Pantelleria;

Margherita € 6,50
Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo);

Bufala € 9,50
Salsa di pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana Dop, Basilico;

Prosciutto e Funghi € 9,50
Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Prosciutto Cotto coscia Nazionale leggermente affumicata al faggio(Levoni), Funghi Champignon;

Prosciutto € 8,50
Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Prosciutto Cotto Coscia Nazionale leggermente affumicata al faggio(Levoni);

Diavola € 8,50
Salsa di pomodoro, Mozzarella *fiordilatte (Soligo)*, Salamino Piccante unico a garantire il 95% di Carne di Maiale Nazionale (Levoni);

Viennese € 7,50
Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Wùrstel di Maiale ;

PantaRei
PIZZERIA RISTORANTE

Capricciosa € 10,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella *fiordilatte (Soligo)*, Prosciutto Cotto coscia Nazionale leggermente affumicata al faggio(Levoni), Funghi Champignon, Corolle di Carciofo;

4 Stagioni € 11,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Prosciutto Cotto coscia Nazionale leggermente affumicata al faggio (Levoni), Funghi Champignon, Corolle di Carciofo, Salamino Piccante unico a garantire il 95% di Carne di Maiale Nazionale (Levoni);

Romana del Cantabrico € 11,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Acciughe del Mar Cantabrico;

4 Formaggi € 12,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Brie, Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi, Gorgonzola dolce Dop, Emmentaler Dop;

Verdure € 9,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Zucchine Grigliate, Melanzane Grigliate, Peperoni, Pomodorini Datterino o Radicchio (in stagione);

Tonno e Cipolla € 10,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Cipolla di Tropea, Tonno in Filetto sott'Olio;

Pugliese € 7,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Cipolla di Tropea;

Parmigiana € 9,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Prosciutto Cotto coscia Nazionale leggermente affumicata al faggio (Levoni), Melanzane, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi;

Americana € 8,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Wùrstel di maiale, Patate Fritte;

Primo Amore € 8,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Pomodorini Datterino, Basilico;

PantaRei
PIZZERIA RISTORANTE

CREATIVE

Bruno Basso € 11,50
Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Tonno in Filetto Sott'Olio, Gorgonzola dolce Dop, Pomodorini Datterino;

Bufalina € 11,00
Salsa di pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana Dop, Pomodorini Datterino, Basilico;

Maialina € 13,00
Salsa di pomodoro, Mozzarella *fiordilatte (Soligo)*, Pancetta Affumicata, Salamino Piccante, unico a garantire il 95% di Carne di Maiale Nazionale (Levoni), Brie, Salsiccia;

Tirolese € 10,00
Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Brie, Noci, *Speck Kofler;*

Contadina € 13,50
Salsa di pomodoro, Mozzarella *fiordilatte (Soligo)*, Salamino Piccante, unico a garantire il 95% di Carne di Maiale Nazionale (Levoni), Patate al Forno, Olive Taggiasche di Imperia (uniche certificate DNA), Cipolla di Tropea, Gorgonzola dolce Dop;

Calabria € 13,00
Salsa di pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana Dop, Olive Taggiasche di Imperia (uniche certificate DNA), N'Duja, Cipolla di Tropea, Parmigiano Reggiano 24 mesi Dop;

Greca € 10,00
Salsa di pomodoro, Mozzarella *fiordilatte (Soligo)*, Pomodorini Datterino, Feta Greca Dop, Olive Taggiasche di Imperia (uniche certificate DNA);

Heidi € 9,50
Salsa di pomodoro, Mozzarella *fiordilatte (Soligo)*, Pancetta Affumicata (Levoni), Patate al Forno, Ricotta Affumicata;

Alpina € 13,00
Salsa di pomodoro, Mozzarella *fiordilatte (Soligo)*, Porcini, Scamorza Affumicata, Porchetta artigianale di arriccia IGP (Ital porchetta);

Norma € 12,00
Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Melanzane fritte Ricotto salata di pecora;

PantaRei
PIZZERIA RISTORANTE

Pantelleria del Cantabrico € 14,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Salamino Piccante unico a garantire il 95% di Carne di Maiale Nazionale (Levoni), Acciughe del Mar Cantabrico, Capperi di Pantelleria IGP, Olive Taggiasche di Imperia (uniche certificate DNA);

Cinta € 11,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), N'Duja, Peperoni, Lardo di Patanegra (stagionato in conche di marmo di Carrara;

Nonna € 10,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Salsiccia, Peperoni, Salamino Piccante, unico a garantire il 95% di Carne di Maiale Nazionale (Levoni);

Vesuvio € 11,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Friarielli, Spianata, Gorgonzola dolce Dop;

CON AFFETTATI

Porchetta € 9,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Porchetta Arriccia IGP (Ital porchetta);

Crudo S.Ilario € 10,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Prosciutto *Crudo di Parma 24 mesi (S.Ilario);*

Speck € 9,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Speck Kofler;

Lardo € 9,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Lardo di Patanegra (stagionato in conche di marmo di Carrara);

Bresaola € 10,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Bresaola Montanara fumè al faggio;

PantaRei
PIZZERIA RISTORANTE

I CALZONI

Classico € 9,50

Mozzarella fiordilatte (Soligo), Prosciutto Cotto leggermente affumicato al faggio (Levoni), Funghi Champignon, (Salsa di Pomodoro servita a parte);

Vegetariano € 9,50

Mozzarella fiordilatte (Soligo), Zucchine grigliate, Melanzane grigliate, Peperoni, Pomodorini Datterino o Radicchio (in stagione);

I RIVOLTINI

Sandwich € 14,00

Mozzarella fiordilatte (Soligo), Prosciutto Cotto leggermente Affumicato al faggio (Levoni), Pomodorini Datterino, Lattuga, Pancetta Affumicata (Levoni), Emmentaler Dop (servito con Patate Fritte);

Atlantico € 15,00

Mozzarella fiordilatte (Soligo), Tonno in Filetto sott'olio, Gamberoni C1 FAO41, Salmone Affumicato FAO27, gel di prezzemolo;

Flora € 10,00

Mozzarella fiordilatte (Soligo), Zucchine grigliate, Melanzane grigliate, Peperoni, Pomodorini Datterino o Radicchio (in stagione);

Caprese S. Ilario € 13,50

Mozzarella di Bufala Campana Dop, Pomodorini Datterino, Basilico, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi (S. Ilario), servito su letto di Rucola;

VEGANA

Verdure Vegana € 10,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella di Riso, Zucchine grigliate, Melanzane Grigliate, Peperoni, Pomodori Datterino o Radicchio (in stagione);

*Ricordiamo che per ogni altra pizza è disponibile la Mozzarella di Riso (aggiunta di € 2,50)

PantaRei
PIZZERIA RISTORANTE

ABBINATE

Speck e Brie € 10,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Brie, Speck Kofler;

Crudo e Mascarpone S. Ilario € 11,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi (S. Ilario), Mascarpone dopo cottura;

Crudo e Burrata S. Ilario € 12,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi (S. Ilario), Burratina dopo cottura;

Bresaola Rucola e Grana € 11,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Bresaola Montanara fumè al faggio Levoni, Rucola, Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi;

Ricotta e Spinaci € 9,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella, crema di Ricotta, Spinacino fresco;

Gorgonzola e Noci € 8,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Gorgonzola dolce Dop, Noci;

BIANCHE

Friariella € 10,00

Mozzarella fiordilatte (Soligo), Friarielli, Salsiccia;

Eden € 12,00

Mozzarella fiordilatte (Soligo), Zucchine, Salmone Affumicato (Norvegia) FA027, Brie, Gamberetti (Royal) FA027;

Porchettona € 10,50

Mozzarella fiordilatte (Soligo), Rucola, Porchetta Arriccia (Ital porchetta);

Lardosa € 12,00

Mozzarella fiordilatte (Soligo), Pomodorini Datterino, Burratina sfilacciata, Lardo di Patanegra stagionato in conche di marmo di Carrara;

PantaRei
PIZZERIA RISTORANTE

PIZZA A TAGLIERE (Consigliate per 2 Persone)

Fresca € 24,00
Salsa di pomodoro ed a fine cottura: Pomodorini Datterino, Mozzarella di Bufala Campana Dop, Rucola, Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi a scaglie;

Cynar € 24,00
Mozzarella fiordilatte (Soligo), Gorgonzola dolce Dop, Corolle di Carciofi, Speck Kofler;

La Quarta € 24,00
Pesto Genovese, Mozzarella fiordilatte (Soligo), Pomodorini Datterino, Tonno in Filetto Sott'Olio, Burratina Sfilacciata;

IN ALTERNATIVA ALLA PIZZA

INSALATONE

Insalatona 1 € 12,00
Base Lattuga, Tonno in Filetto Sott'Olio, Capperi di Pantelleria IGP, Pomodori Semi dry, Cipolla di Tropea, Feta Greca Dop, Olive Taggiasche di Imperia uniche certificate DNA;

Insalatona Cantonet € 12,00
Base Lattuga, Spinacino, Pancetta Affumicata (Levoni), Noci, Emmentaler Dop, Emulsione di Miele e Senape;

Insalatona di Mare € 12,50
Base Lattuga, Gamberetti (Royal) FAO 27, Tonno in Filetto Sott'Olio, Pomodorini Datterino, Mais, Mozzarella di Bufala Campana Dop, Salmone Affumicato (Norvegia) FAO 27;

Aggiunte:

Gamberoni C1 FAO 41 € 5,00 – Canestrelli FAO41 € 4,50 – Acciughe del Cantabrico € 6,50
Prosciutto crudo S. Ilario € 5,50– Prosciutto Cotto Levoni € 3,00 – Salamino piccante Levoni € 2,*50* - Gorgonzola DOP € 2,50 – Brie € 2,50 – Emmentaler DOP € 2,00 – Burratina € 3,50
Parmigiano Reggiano 24 mesi € 2,50 - Verdure da € 1,50 a € 3,50
Mozzarella di Riso € 2,50 – Affettati da € 2,00 a € 5,00 – Varie da € 1,50 a 2,50

Coperto € 2,00

PantaRei
PIZZERIA RISTORANTE

BIRRE ALLA SPINA

Birra Zipfer: dal 1958 prodotta con luppolo naturale;
Zipfer è l'unica birreria in Austria a produrre con luppolo naturale, piuttosto che pellet o estratto di luppolo. Questo processo di birrificazione ne esalta il sapore ad ogni sorso. In ogni bicchiere, si trova lo straordinario carattere del luppolo naturale proveniente dalla regione del Mùhlviertel.

Gradazione alcolica: 5,4% vol.

0,25 l.....€ 3,50 0,40 l.....€ 5,50

La Andechser Doppelbock Dunkel si erge solida come una roccia sul tavolo con il suo colore ramato scuro, con riflessi rosso fuoco.
Al naso l'esperienza è di un piacere molto speciale: morbide note di tostatura e un sentore di frutta secca accompagnano il pronunciato aroma caramellato. La Doppelbock Dunkel del Sacro Monte di Baviera si presenta piacevolmente spumeggiante. Il gusto è inconfondibile: pieno e vellutato, forte e nel contempo dall'aroma maltato, con una corposità massiccia e robusta. In aggiunta, una dolcezza chiaramente percepibile e corredata da note tostate al cacao e dal tenue amaro del luppolo.

Gradazione alcolica: 7,1% vol.

0,25 l.....€ 4,50 0,40 l.....€ 6,50

IPA – DUCATO

La Freeride è una birra IPA prodotta da Birrificio del Ducato, situato a Soragna, in provincia di Parma. I suoi profumi di frutta tropicale e pompelmo, le sfumature balsamiche e il contributo educato del malto…Freeride è poesia liquida, godimento fino all'ultima goccia. In Freeride è il luppolo il protagonista assoluto. Di colore dorato pallido, al naso esprime profumi di frutta tropicale e pompelmo. In bocca presenta un amaro intenso, secchezza e leggere note biscottate.

Gradazione alcolica: 5,2% vol.

0,25 l.....€ 4,50 0,40 l.....€ 6,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

San Gabriel Bionda (grad. 5,0% vol.) 0,33 l	€	6,00
Zipfer Bionda (grad. 5,4% vol.) 0,33 l	€	3,50
Andechs Weissbeer (grad. 5,5% vol.) 0,5 l	€	7,50
San Gabriel Session IPA (grad.4,7% vol.) 0,33 l	€	6,00
San Gabriel Ambra Rossa (grad. 5,5% vol.) 0,33 l	€	6,00
Keizer Karel Charles Quint (grad. 8,5% vol.) 0,33 l	€	6,00
Samuel Smith's Oatmeal Stout (grad. 5,0% vol.) 0,5 l	€	7,50

PantaRei
PIZZERIA RISTORANTE

CARTA DEI VINI

Bollicine

	Calice	Bottiglia
Prosecco Conegliano-Valdobbiadene Extra Dry Docg	€ 4,00	€ 23,00
Prosecco Conegliano-Valdobbiadene Brut Docg	€ 4,00	€ 23,00
Metodo classico – Villa Minelli		€ 35,00
Trento doc – Madonna delle Vittorie “Brut” 2022		€ 35,00
Trento doc – Madonna delle Vittorie “Dosaggio zero” 2022		€ 40,00
Champagne Monmarthe Privilege		€ 65,00
Champagne Lucien Collard – Extrabrut blanc de Noirs		€ 100,00

Vini Bianchi

Chardonnay IGT – Italo Cescon 2025	€ 4,00	€ 23,00
Bianco Grigio “Integro” – Italo Cescon Pinot grigio 2020	€ 5,00	€ 28,00
Incrocio Manzoni – Serafini & Vidotto 2025	€ 4,00	€ 23,00
Lugana riserva – Patrizia Cadore 2024	€ 4,50	€ 26,00
Kerner – Strasserof 2025	€ 5,00	€ 28,00
Ribolla Cru Selection Goriska – Domaine Marjan Simcic 2024		€ 45,00

Vini Rossi

Cabernet Veneto IGT – Italo Cescon 2023	€ 4,00	€ 23,00
Merlot Vecchie Vigne IGT - Villa Minelli	€ 5,00	€ 28,00
Phigaia - Serafini & Vidotto 2023	€ 5,50	€ 32,00
Ripasso Valpolicella - Cà della scala 2022	€ 5,00	€ 28,00
Nebbiolo “Langhe Angelo” – Mauro Veglio 2024	€ 5,00	€ 29,00
Barolo – Mauro Veglio 2021		€ 55,00
Barolo - “Gattera” – Mauro Veglio 2020		€ 70,00

Vini Dolci

Passito Veneto IGT – Villa Minelli 2022	€ 5,00	€ 28,00

PantaRei
PIZZERIA RISTORANTE

BEVANDE

ACQUA

Surgiva (frizzante o naturale) 0,50 l.	€ 2,50

BIBITE

Coca Cola 0,33 l.	€ 3,50
Coca Cola 1,00 l.	€ 9,00
Coca Zero 0,33 l.	€ 3,50
Sprite 0,33 l.	€ 3,50
Fanta 0,33 l.	€ 3,50
Lemonsoda 0,25 l.	€ 3,50
Acqua Tonica 0,20 l.	€ 2,50
Thè (Pesca o Limone) 0,25 l.	€ 3,50

APERITIVI

Spritz Bianco – Calice	€ 3,50
Spritz con Amaro – Calice	€ 4,00

COCKTAIL

Long Drink	€ 8,00

AMARI

Amari Classici	€ 3,50
Distillati Piolo e Max	€ 4,00
Limoncello (Capri)	€ 3,50
Liquirizia (Cosa Nera)	€ 3,50
Amaro Di Trieste Piolo e Max	€ 4,00
Amaro Pelinkovac Piolo e Max	€ 4,00
Grappe Aromatiche Regina Delle Dolomiti	€ 3,00
Storica Nera	€ 6,00
Nardini Bianca	€ 4,00
903 Barrique	€ 4,00

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,50
Caffè Macchiato	€ 1,50
Caffè Americano	€ 1,50
Caffè Doppio	€ 2,50
Caffè Corretto	€ 2,50
Caffè DECA	€ 1,50
Orzo	€ 1,50
Ginseng	€ 1,50

PantaRei
PIZZERIA RISTORANTE