

ANTIPASTI

IL CULATELLO DI ZIBELLO E SCHIACCIATA DI PASTAPIZZA The heart of prosciutto, sliced thin and served with pizza bread	11,50
IL TAGLIERE DI AFFETTATI CON CROSTINI CASERECCI A selection of local salami and prosciutto	9,50
LA PARMIGIANA DI MELANZANE CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA Aubergine casserole	8,50
IL RADICCHIO TREVISO AL BALSAMICO CON UVETTA, PINOLI E Baked red chicory (sweet & sour)	FORMAGGIO DEI LESSINI 8,50
I MOSCARDINI IN UMIDO CON TIMBALLO DI PATATE Stewe curled octopus with potato timbale	9,00
IL FAGOTTINO DI SFOGLIA CON RIPIENO DI CARCIOFI FRESCHI Fresh artichokes puff-pastry parcel	8,50

PRIMI PIATTI

LA ZUPPA D'ORZO CON SPECK TIROLESE E CROSTINI Farmhouse soup	7,50
IL RISOTTO ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA (min 2 pers) a porzione Risotto with amarone red wine (min. 2 people)	11,00 one portion
LE PEZZE DELLA NONNA CON RADICCHIO ROSSO, PANCETTA E VEZZENA Baked pasta with red chicory, bacon and Vezzena cheese	8,50
I RAVIOLONI DELLE CANTINE CON RIPIENO DI BACCALA' ALLA VENETA Large ravioli with Veneto style salt cod	9,50
LE PAPPARDELLE FATTE IN CASA CON SUGO D'ANATRA Large tagliatelle with duck sauce	9,00
GLI GNOCCHI DI PATATE CON PASTISSADA DE MUSSO (stracotto d'asino) Potato dumplings with braised donkey	8,50

SECONDI PIATTI

LA POLENTA PASTICCIATA CON LUGANEGA E FORMAGGIO DI MALGA Polenta with sausages and typical cheese	10,50
LE COSTOLETTE DI CERVO CON COMPOSTA DI MIRTILLI Deer chops with blueberries jam	14,50
IL FILETTO DI PESCATRICE ALL'UVA E SPEZIE Fillet of angler fish with grapes and spices	13,50
IL BRASATO DI MANZO CON PEARA' E SALSA VERDE Braised beef with pearà and green sauce	13,50
IL COSCIOTTO D'AGNELLO CON PATATE AL FORNO (min 2 pers) Leg of lamb with roasted potatoes (min 2 people)	a porzione 14,00 one portion
LA TAGLIATA DI FARAONA CON RADICCHIO TREVISO E FONDUTA DI Filled of Guinea fowl with red chicory and cheese fonde	13,50 FORMAGGIO
LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI E MOSTARDE Our selection of local cheese and mustard	11,00

CONTORNI E INSALATONE

L'INSALATA MISTA FRESCA Mixed salad	4,50
LE PATATE AL FORNO O FRITTE Roasted potatoes or french fries	4,50
IL MISTO DI VERDURE COTTE Cooked vegetable salad	4,50

LA GRANDE INSALATA MISTA 7,00

INSALATONA MISTA

Maxi mixed salad

LA MEDITERRANEA

8,50

INSALATA VERDE-POMODORI-OLIVE-TONNO

Green salad-tomatoes-olives-tuna fish

LA RUSPANTE

9,50

COMPOSIZIONE CUBETTATA CON
INSALATA VERDE, POLLO, MAIS, CAROTE,
SEDANO, ANANAS, CETRIOLI E
POMODORINIGreen salad-chicken-corn-carrots-celery-pineapple-
Cucumbers-tomatoes**L'INSALATONA REALE**

13,00

LATTUGHINA, GAMBERONI AL VAPORE IN
BELLAVISTA, SALMONE AFFUMICATO,
CAROTE, FINOCCHI E POMODORINISalad-king prawns-smoked-salmon-carrots-fennel-
cherry tomatoes**DOLCI****IL TORTINO** DI MELA E GELATO ALLA CANNELLA

Apple pudding with cinnamon mousse

5,00

LA CROSTATINA ALL'UVA E CREMA CHANTILLY

Grapes tartlet and chantilly cream

4,50

LA TORTA DI PERE E CIOCCOLATO

Pears and chocolate cake

4,50

LA PASTIERA NAPOLETANA

Pastiera (cake with ricotta cheese, wheat grains and candied fruit)

4,50

LA MILLEFOGLIE DELLE CANTINE AI FRUTTI DI BOSCO

Wild berries Mille feuille

5,00

IL SORBETTO DI GELATO AL CAFFE'

Coffee sorbet

4,00

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA	5,20
MARINARA	4,70
ROMANA	5,60
NAPOLETANA	6,10
PUGLIESE	5,80
PROSCIUTTO E FUNGHI	7,80
CAPRICCIOSA	8,20
4 STAGIONI	8,00
SALAMINO PICCANTE	6,60
SALSICCIA DOLCE	6,50
4 FORMAGGI	8,50
STRACCHINO E RUCOLA	7,80
CALZONE CLASSICO	7,80
WURSTEL	6,30
TONNO E CIPOLLA	7,20
DIAVOLA	8,50
PORCINI	8,00
MASCARPONE E CRUDO	8,50
ORTOLANA	9,00
TREVISANA	8,80
PARMIGIANA	8,50

PIZZE SPECIALI

LE ROSSE.....

LA VERONESE: pomodoro-mozzarella-radicchio rosso-salsiccia-stracchino	8,50
L'IMPOSSIBILE: pomodoro-mozzarella-salamino-accughe-cipolla-gorgonzola	9,00
DALLE CANTINE: pomodoro-mozzarella-pancetta stufata-misto funghi-grana	9,50
LA BUFALA TIPICA VERACE: pomodoro-mozzarella-bufala campana D.O.P. Basilico-olio extrav. D'oliva	9,50

LE BIANCHE.....

AL CULATELLO DI ZIBELLO: mozzarella-culatello di Zibello-parmigiano	9,50
LA SAPORITA: mozzarella-patate-brie-speck	9,50
LA PORCHETTA: mozzarella-porchetta alla brace-parmigiano-olio extrav. d'oliva	9,50
LA NORVEGESE: mozzarella-mascarpone-salmone affumicato	9,50

LA PIZZA DEL GIORNO	9,50
----------------------------	-------------

PIZZA A METRO

DALLA VECCHIA RICETTA NAPOLETANA

NEL NOSTRO LOCALE SEVIAMO LA FAMOSA "PIZZA A METRO" SEGUENDO SCRUPOLOSAMENTE L'ORIGINALE RICETTA NAPOLETANA NEI TRE CLASSICI GUSTI

BIANCA: MOZZARELLA-PANCETTA-PARMIGIANO-ORIGANO-BASILICO-OLIO EXTRV. D'OLIVA AL PROFUMO D'AGLIO

ROSSA: MOZZARELLA-POMODORO CILIEGINI IN SALSA-PARMIGIANO-ORIGANO-BASILICO-OLIO EXT. D'OLIVA AL PROFUMO D'AGLIO

NAPOLI: COME LA ROSSA CON AGGIUNTA DI ACCIUGHE

½ METRO TRIS (bianca-rossa-napoli)	18,00
½ METRO BIS (a scelta 2 dei 3 gusti)	18,00
½ METRO GUSTO UNICO (a scelta uno dei tre gusti)	18,00

½ METRO SI INTENDE GENERALMENTE PER 2 PERSONE

BIBITE E BIRRE

BIBITE IN LATTINA CL. 33		3,10
BIBITE ALLA SPINA	0,2	3,00
	0,4	4,00
ACQUA MINERALE "SURGIVA" LT. 0,75		3,20
BIRRA ALLA SPINA "AUERBRAU"		
<i>Auerbrau è una birra prodotta da piccoli artigiani bavaresi con metodi e sapori di lunga tradizione</i>		
EXPORT CHIARA	Piccola 0,20	3,10
	Media 0,40	4,40
	Grande 1 litro	8,00
MARZEN ROSSA	Piccola 0,20	3,60
	Media 0,40	5,00
	Grande 1 litro	9,00
HEFE WEISS	0,50	5,80
VINO DELLA CASA	Bianco/rosso	
	¼ lt.	3,90
	½ lt.	6,90
	1 lt.	9,00

Bar

Caffetteria

<i>CAFFE'</i>	€ 2,50
<i>CAFFE' CORRETTO</i>	€ 3,50
<i>DECAFFEINATO - ORZO</i>	€ 2,50
<i>CAPPUCCINO</i>	€ 3,50
<i>THE' - CAMOMILLA</i>	€ 3,50
<i>BIBITE IN LATTINA</i>	€ 4,00
<i>BIBITE IN BOTTIGLIA 0,25</i>	€ 3,00
<i>ACQUA MINERALE LT. 0,75</i>	€ 3,00
<i>BIRRA CHIARA LT. 0,2</i>	€ 3,50
<i>BIRRA CHIARA LT. 0,4</i>	€ 5,00
<i>BIRRA CHIARA LT. 1</i>	€ 9,00
<i>KELLER LT. 0,2</i>	€ 3,50
<i>KELLER LT. 0,4</i>	€ 5,00
<i>KELLER L. 1</i>	€ 9,00
<i>HEFE WEISS LT. 0,50</i>	€ 6,50
<i>APERITIVI</i>	€ 5,00
<i>SANBITTER</i>	€ 5,00
<i>APEROL SODA</i>	€ 5,00
<i>GINGERINO</i>	€ 5,00
<i>CRODINO</i>	€ 5,00
<i>CAMPARI SODA</i>	€ 5,00
<i>MARTINI BIANCO</i>	€ 5,00
<i>MARTINI ROSSO</i>	€ 5,00
<i>MARTINI DRY</i>	€ 5,00
<i>BITTER CAMPARI</i>	€ 5,00
<i>CYNAR</i>	€ 5,00
<i>APEROL</i>	€ 5,00
<i>SAMBUCA artigianale "COLAZINGARI"</i>	€ 5,00
<i>LIQUORI NAZIONALI</i>	€ 5,00

Di

stillati

Grappe:

<i>GRAPPA DI AMARONE</i>	<i>Berta</i>	€	3,50
<i>GRAPPA DI RECIOTO SOAVE</i>	<i>Coffele</i>	€	3,50
<i>GRAPPA DI MERLOT</i>	<i>Tosolini</i>	€	3,50
<i>GRAPPA DI MOSCATO VALDAVI</i>	<i>Berta</i>	€	3,50
<i>GRAPPA DI MOSCATO INVECCHIATA</i>	<i>Berta</i>	€	4,00
<i>GRAPPA UNICA</i>	<i>Berta</i>	€	3,50
<i>GRAPPA DI BRUNELLO</i>	<i>Fornacina</i>	€	4,00

Grappe e distillati Capovilla

<i>GRAPPA DI UVA MOSCATO GIALLO</i>		€	5,00
<i>GRAPPA DI UVA CLINTON</i>		€	7,00
<i>GRAPPA DI UVA ISABELLA "FRAGOLINO ROSSO"</i>		€	7,00
<i>GRAPPA DI AMARONE</i>		€	7,00
<i>DISTILLATO DI BIRRA "BIERBRAND"</i>		€	6,00
<i>DISTILLATO DI AMARENE E MARASCHE</i>		€	8,00
<i>DISTILLATO DI PERA WILLIAMS</i>		€	7,00

distillatore di Rosà (Vi)

Grappe Invecchiate:

<i>GRAPPA DI BRACCHETTO PIASI</i>	<i>Berta</i>	€	4,00
<i>GRAPPA DI AMARONE INVECCHIATA</i>	<i>Berta</i>	€	5,00
<i>GRAPPA BRIC DEL GAIAN</i>	<i>Berta</i>	€	6,00
<i>GRAPPA RISERVA DEL FONDATORE</i>	<i>Berta</i>	€	7,00

Acqueviti:

<i>UVA DI FOSCARINO</i>	<i>Inama</i>	€	4,00
<i>VAPORI D' UVA FRAGOLA</i>	<i>Borghini</i>	€	4,00
<i>DISTILLATO DI MOSCATO ROSA</i>	<i>Donati</i>	€	4,00
<i>DISTILLATO DI PICOLIT</i>	<i>Dri</i>	€	6,00
<i>DISTILLATO DI CHARDONNAY</i>	<i>Villa Zarri</i>	€	3,50
<i>ACQUAVITE BIMBA</i>	<i>Berta</i>	€	4,00

Distillati di Frutta:

<i>DISTILLATO DI PERE WILLIAMS</i>	<i>Tosolini</i>	€	3,50
<i>DISTILLATO DI CILIEGIE BARRIQUE</i>	<i>Tosolini</i>	€	4,00

Whisky Single Malt: Non torbati

<i>ABELOUR 10 ANNI</i>	<i>Abelour Dist.</i>	€	5,00
<i>ANCNOC 12 ANNI</i>	<i>Ancnoc Dist.</i>	€	6,00
<i>GLENDRONACH 12 ANNI</i>	<i>Glendronach Dist.</i>	€	6,00
<i>CRAGGANMORE 89/92</i>	<i>The Ultimate</i>	€	7,00
<i>ROSEBANK 91</i>	<i>The Ultimate</i>	€	7,00
<i>GLENFARCLAS 25Y.</i>	<i>Glenfarclas Dist.</i>	€	10,00

Whisky Torbati:

<i>BURN OF SPEISYDE</i>	<i>The Ultimate</i>	€	5,00
<i>CAOL ILA 2000</i>	<i>The Ultimate</i>	€	7,00
<i>BAWMORE 2002</i>	<i>The Ultimate</i>	€	7,00
<i>HIGHLAND PARK 91</i>	<i>The Ultimate</i>	€	8,00
<i>BUNNAHABHAIN SHERRY BUT 91</i>	<i>The Ultimate</i>	€	8,00

Bourbon: (Kentucky)

<i>WILD TURKEY 101 Proof 50,5° 8 anni</i>	<i>Wild Turkey</i>	€	6,00
<i>WILD TURKEY Rare breed Barrel proof 60°</i>	<i>Wild Turkey</i>	€	8,00

Vodka:

<i>ZUBROWKA</i>	<i>Orig. B. G. Polish Vodka</i>	€	4,00
-----------------	---------------------------------	---	------

Brandy e Cognac:

<i>BRANDY TRADIZIONALE 10 ANNI</i>	<i>Villa Zarri</i>	€	6,00
<i>PRIVILEGIO SOLERA GRAN RISERVA</i>	<i>Hildago</i>	€	8,00
<i>BRANDY MALAGA 1885 GRAN RISERVA</i>	<i>Lopez Hermanos</i>	€	9,00
<i>COGNAC CHATEAU MONTIFAUD VSOP</i>	<i>Chateau Montifaud</i>	€	7,00
<i>COGNAC LOTTO 76</i>	<i>Tesseron</i>	€	9,00

Calvados:

<i>SELEZIONE</i>	<i>Saint Loup</i>	€	6,00
<i>VIEILLE RESERVE</i>	<i>Saint Loup</i>	€	7,50

Rhum:

<i>PAMPERO</i>		€	5,00
<i>HAVANA 7</i>		€	5,00
<i>PANAMA 18Y</i>	<i>Nation</i>	€	6,00
<i>DEMERARA</i>	<i>Nation</i>	€	6,00
<i>MARTINICA HORSE D'AGE</i>	<i>Nation</i>	€	6,00
<i>COCKSPUR (BARBADOS)</i>	<i>Cockspur</i>	€	7,00

Bas Armagnac:

<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1960	€ 17,00
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1961	€ 17,00
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1962	€ 17,00
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1963	€ 16,00
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1964	€ 15,00
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1965	€ 15,00
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1966	€ 14,00
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1967	€ 14,00
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1968	€ 12,00
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1969	€ 12,00
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1970	€ 12,00
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1971	€ 11,00
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1972	€ 11,00
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1973	€ 11,00
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1974	€ 10,50
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1975	€ 10,00
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1976	€ 10,00
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1977	€ 10,00
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1978	€ 10,00
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1979	€ 9,50
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1980	€ 9,50
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1981	€ 9,50
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1982	€ 9,50
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1983	€ 9,50
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1984	€ 9,50
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1985	€ 9,00
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1986	€ 9,00
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1987	€ 8,00
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1988	€ 8,00
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1989	€ 8,00
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1990	€ 7,00
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1991	€ 7,00
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1940	€ 28,00
<i>BAS ARMAGNAC</i>	<i>BARON DE SIGOGNAC</i>	1950	€ 19,00

Le mezze bottiglie

0,375

- vini bianchi -

Soave Classico 2009 <i>Vicentini</i>	Veneto	€ 8,00
Custoza 2009 <i>Cavalchina</i>	Veneto	€ 8,00
Bardolino Chiaretto 2009 <i>Cavalchina</i>	Veneto	€ 8,00

- vini rossi -

Valpolicella classico "Novare" 2009 <i>Bertani</i>	Veneto	€ 9,00
Bardolino 2009 <i>Cavalchina</i>	Veneto	€ 8,00
Valpolicella Classico Sup. 2008 <i>Domini Veneti</i>	Veneto	€ 9,00
Valpolicella classico 2010 <i>Allegrini</i>	Veneto	€ 10,00
Valpolicella Sup. Ripasso "Monti Garbi" 2007/08 <i>Tenuta S. Antonio</i>	Veneto	€ 12,00
Chianti classico "Pèppoli" 2009 <i>Antinori</i>	Toscana	€ 14,00
Tignanello I.G.T. 2008 <i>Antinori</i>	Toscana	€ 35,00
Amarone 2006 <i>Tenuta S. Antonio</i>	Veneto	€ 22,00
Amarone Classico 2004/05 <i>Allegrini</i>	Veneto	€ 30,00

Vini

Bianchi

Bianco di Custoza 2009 <i>Cavalchina</i>	Veneto	€ 12,00
Soave Classico 2009 <i>Vicentini</i>	Veneto	€ 12,00
Soave classico 2009 <i>Pieropan</i>	Veneto	€ 16,00
Soave "La Rocca" 2007 <i>Pieropan</i>	Veneto	€ 28,00
Lugana "S. Cristina" 2009 <i>Zenato</i>	Veneto	€ 16,00
Brolettino 2008 <i>Cà dei Frati</i>	Lombardia	€ 20,00
Chardonnay 2009 <i>Inama</i>	Veneto	€ 16,00
Gewurztraminer "Aromatico" 2009 <i>K. Martini & Sohn</i>	Alto Adige	€ 15,00
Muller Thurgau 2009 <i>Elena Walch</i>	Alto Adige	€ 16,00
Tocai "Colli orientali del Friuli" 2009 <i>Livio Felluga</i>	Friuli-Ven-Giul	€ 18,00
Sauvignon "Colli orientali del Friuli" 2009 <i>Livio Felluga</i>	Friuli-Ven-Giul	€ 18,00
Pinot Grigio "Colli orientali del Friuli" 2009 <i>Livio Felluga</i>	Friuli-Ven-Giul	€ 18,00
Chardonnay "Insolia" 2009 <i>Tola</i>	Sicilia	€ 14,00

Vini Rossi

Bardolino Chiaretto 2009 <i>Cavalchina</i>	Veneto	€ 12,00
Bardolino Classico 2009 <i>Poggi</i>	Veneto	€ 12,00
Bardolino Superiore "S. Lucia" 2008 <i>Cavalchina</i>	Veneto	€ 16,50
Bardolino Superiore "Campi Regi" 2008 <i>Poggi</i>	Veneto	€ 14,00
Valpolicella Classico 2009 <i>Speri</i>	Veneto	€ 12,00
Valpolicella Classico "Campo del Biotto" 2009 <i>I Castei</i>	Veneto	€ 12,00
Valpolicella Classico 2009 <i>Masi</i>	Veneto	€ 12,00
Valpolicella Classico Villa Novare 2009 <i>Bertani</i>	Veneto	€ 14,00
Valpolicella Class. Sup. "650 anni" 2006 <i>Serego Alighieri (Masi)</i>	Veneto	€ 25,00
Valpolicella Classico 2010 <i>Allegrini</i>	Veneto	€ 16,00
Valpolicella Classico Superiore 2008 <i>Domini Veneti</i>	Veneto	€ 14,00
Valpolicella Classico Superiore "S. Urbano" 2006 <i>Speri</i>	Veneto	€ 22,00
Valpolicella Classico Superiore 2006 <i>Marion</i>	Veneto	€ 28,00
Valpolicella Classico Superiore 2005/06 <i>Bussola</i>	Veneto	€ 32,00
Valpolicella Classico Superiore "Cà Paletta" 1999/2000 <i>Quintarelli</i>	Veneto	€ 55,00
Valpolicella Superiore "Monte Lodoletta" 2001/04 <i>Dal Forno</i>	Veneto	€ 70,00
Valpolicella Classico Superiore "Rafael" 2007/08 <i>Tommasi</i>	Veneto	€ 16,00

Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2007 <i>I Castei</i>	Veneto	€ 18,00
Valpolicella Ripasso "La Casetta" 2006/07 <i>Domini Veneti</i>	Veneto	€ 20,00
Valpolicella Ripasso "Campofiorin" 2007 <i>Masi</i>	Veneto	€ 20,00
Valpolicella Superiore "Ripassa" 2007 <i>Zenato</i>	Veneto	€ 20,00
Valpolicella Class. Sup. "Ripasso" Monti Garbi 2007 <i>Tenuta S. Antonio</i>	Veneto	€ 20,00
Valpolicella Ripasso "Tommasi" 2007 <i>Tommasi</i>	Veneto	€ 20,00
Valpolicella Ripasso della Valpantena "Secco" 2007 <i>Bertani</i>	Veneto	€ 20,00
Passo Doble (Rosso Argentino) 2008 <i>Masi</i>	Veneto-Argentina	€ 15,00
Crearo 2006/07 <i>Tommasi</i>	Veneto	€ 22,00
La Grola 2007 <i>Allegrini</i>	Veneto	€ 22,00
La Poja (Corvina Veronese) 2006 <i>Allegrini</i>	Veneto	€ 60,00
Amarone Classico 2006/07 <i>Domini Veneti</i>	Veneto	€ 28,00
Amarone Classico 2005/06 <i>Poggi</i>	Veneto	€ 32,00
Amarone Classico "Costasera" 2006 <i>Masi</i>	Veneto	€ 35,00
Amarone Classico "Il Sestante" 2004/05 <i>Tommasi</i>	Veneto	€ 40,00
Amarone Classico "S. Urbano" 2005 <i>Speri</i>	Veneto	€ 42,00
Amarone Class. "Collezione Cà del Pipa" 2005 <i>I Castei</i>	Veneto	€ 40,00
Amarone 2006 <i>Tenuta S. Antonio</i>	Veneto	€ 40,00

Amarone "Campo dei Gigli" 2004 <i>Tenuta S. Antonio</i>	Veneto	€ 75,00
Amarone Classico 2000/02 <i>Bertani</i>	Veneto	€ 80,00
Amarone Classico 2005 <i>Allegrini</i>	Veneto	€ 65,00
Amarone Classico 2005 T.B. <i>Bussola</i>	Veneto	€ 80,00
Amarone Classico 1997/98 <i>Quintarelli</i>	Veneto	€ 200,00
Amarone Dal Forno 1999/2001 <i>Dal Forno</i>	Veneto	€ 250,00
Santa Cristina Merlot delle "Maestrelle" 2009 <i>Antinori</i>	Toscana	€ 14,00
Merlot "Naker" 2004/05 <i>Poggi</i>	Veneto	€ 16,00
Merlot Alto Adige 2007 <i>Elena Walch</i>	Alto Adige	€ 18,00
Merlot "L' Apparita" 2005 <i>Castello di Ama</i>	Toscana	€ 110,00
Brentino (Cabernet-Merlot) 2009 <i>Maculan</i>	Veneto	€ 18,00
Cabernet Sauvignon "Torre Melotti" 2009 <i>Tenuta S. Antonio</i>	Veneto	€ 18,00
Cabernet Sauvignon 2006 <i>Marion</i>	Veneto	€ 28,00
Chianti Superiore 2007 <i>Villa Da Filicaia</i>	Toscana	€ 16,00
Chianti Classico "Peppoli" 2009 <i>Antinori</i>	Toscana	€ 22,00
Chianti Class. Riserva "Marchese Antinori" 2008 <i>Antinori</i>	Toscana	€ 27,00
Chianti Class. Riserva "Badia a Passignano" 2008 <i>Antinori</i>	Toscana	€ 36,00
Rosso Toscana I.G.T. "Villa Antinori" 2009 <i>Antinori</i>	Toscana	€ 20,00

Bolgheri doc "Il Bruciato" 2008 <i>Tenuta Guado al Tasso "ANTINORI"</i>	Toscana	€ 24,00
Pinot Nero "Castello della Sala" 2007 <i>Antinori</i>	Umbria	€ 30,00
Chianti Classico 2006 <i>Castello di Ama</i>	Toscana	€ 32,00
Chianti Class. Riserva "Vigneto Casuccia" 2001/02 <i>Castello di Ama</i>	Toscana	€ 110,00
Rosso di Toscana IGT <i>La Massa</i>	Toscana	€ 32,00
Rosso di Toscana IGT "GIORGIO PRIMO" <i>La Massa</i>	Toscana	€ 50,00
Chianti Classico 2007 <i>Dievole</i>	Toscana	€ 18,00
Chianti Classico Riserva "Novecento" 2005 <i>Dievole</i>	Toscana	€ 30,00
Chianti Classico Riserva "Dieulele" 2004/05 <i>Dievole</i>	Toscana	€ 35,00
Rosso di Montepulciano 2007/08 <i>Poliziano</i>	Toscana	€ 16,00
Nobile di Montepulciano "Vigna Asinone" 2005/06 <i>Poliziano</i>	Toscana	€ 45,00
Morellino di Scansano "Losha" 2008 <i>Poliziano</i>	Toscana	€ 18,00
Rosso di Montalcino 2007 <i>Fornacina</i>	Toscana	€ 22,00
Rosso di Montalcino Tenuta "Greppo" 2004 <i>Biondi Santi</i>	Toscana	€ 30,00
Brunello di Montalcino 2004/05 <i>Fornacina</i>	Toscana	€ 45,00
Brunello di Montalcino "Tenuta Greppo" 2003/04 <i>Biondi Santi</i>	Toscana	€ 75,00
Dolcetto d'Alba 2008 <i>Vietti</i>	Piemonte	€ 16,00
Cremes 2007 <i>Gaja</i>	Piemonte	€ 30,00
Barbera d'Alba "Colbertinti" 2006	Piemonte	€ 18,00

Tenuta L'Illuminata

Barbaresco 2005/06 <i>Cantina Produttori del Barbaresco</i>	Piemonte	€ 30,00
Barbaresco 2005/06 <i>Gaja</i>	Piemonte	€ 160,00
Barolo "Tebavio" 2004 <i>Tenuta L'Illuminata</i>	Piemonte	€ 44,00
Teroldego "Rotaliano" 2008/09 <i>Donati</i>	Trentino	€ 15,00
Teroldego 2006 <i>Marion</i>	Veneto	€ 26,00
Rosso Montefalco 2007 <i>Arnaldo Caprai</i>	Umbria	€ 14,00
Sagrantino di Montefalco "Collepiano" 2006 <i>Arnaldo Caprai</i>	Umbria	€ 26,00
Sagrantino di Montefalco " 25 anni " 2005/06 <i>Arnaldo Caprai</i>	Umbria	€ 60,00
Lambrusco "Sanruffino" Grasparossa 2009 <i>Viticoltori Casali</i>	Emilia Rom.	€ 12,00
Rosso I.G.T. (Nero d'Avola) 2009 <i>Tola</i>	Sicilia	€ 10,00
Nero d'Avola Riserva 2007 <i>Tola</i>	Sicilia	€ 20,00
Granduca Nero d'Avola RISERVA 2005 <i>Tola</i>	Sicilia	€ 30,00
Nero d'Avola / Syrah 2008 <i>Tola</i>	Sicilia	€ 18,00

Cocktails

Pre

Dinn

er

<i>MARTINI COCKTAIL</i> (Gin, Martini Dry)	€ 6,00
<i>VODKA MARTINI</i> (Vodka, Martini Dry)	€ 6,00
<i>MILANO TORINO</i> (Punt&mes, Bitter Campari)	€ 6,00
<i>AMERICANO</i> (Bitter Campari, Martini Rosso, Soda)	€ 6,00
<i>NEGRONI</i> (Gin, Bitter Campari, Martini Rosso)	€ 6,00
<i>MANHATTAN</i> (Rye Whiskey, Martini Rosso, Angostura)	€ 6,00
<i>PINK LADY</i> (Aperol, Bitter Campari, Succo d'Arancia)	€ 6,00
<i>APERITIVO DELLE CANTINE</i> (Fantasia del Barman)	€ 6,00

After Dinner

<i>BACARDY</i> (Rum Bianco, Succo di Limone, Granatina)	€ 6,00
<i>BLACK RUSSIAN</i> (Vodka, Kalua)	€ 6,00
<i>DAIQUIRI</i> (Rum Bianco, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero)	€ 6,00
<i>FROZEN DAIQUIRI</i> (Rum Bianco, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero)	€ 6,00
<i>FRAGOLA FROZEN DAIQUIRI</i> (Rum Bianco, Frutta, Succo di Lime)	€ 6,00
<i>CAIPIRINHA</i> (Cachaca, Lime, Zucchero di Canna)	€ 6,00
<i>CAIPIRISSIMA</i> (Rum Bianco, Lime, Zucchero di Canna)	€ 6,00
<i>CAIPIROSKA</i> (Vodka, Lime, Zucchero di Canna)	€ 6,00
<i>CAIPIROSKA FRAGOLA</i> (Vodka, Fragole, Lime, Zucchero di Canna)	€ 6,00
<i>MARGARITA</i> (Tequila, Triple Sec, Succo di Lime)	€ 6,00
<i>STINGER</i> (Brandy, Crema di Menta Bianca)	€ 6,00
<i>WHISKEY SOUR</i> (Bourbon Whiskey, Succo di Limone, Zucchero)	€ 6,00
<i>WHITE LADY</i> (Gin, Contreau, Succo di Limone)	€ 6,00
<i>IRISH COFFEE</i> (Whisky irlandese, Caffè Caldo, Zucchero, Crema di Latte)	€ 6,00

Long Drinks e ... "Per Tutte le Ore"

<i>CAMPARI ORANGE</i> (Bitter Campari, Succo d'Arancia)	€ 6,00
<i>MOJITO</i> (Rum Bianco, Succo di Lime, Zucchero di Canna, Foglie Menta, Soda)	€ 6,00
<i>LONG ISLAND ICE TEA</i> (Gin, Rum Bianco, Tequila, Vodka, Succo di Limone, Coca Cola)	€ 6,00
<i>RUM COLA</i> (Rum, Coca Cola)	€ 6,00
<i>CUBA LIBRE</i> (Rum Scuro, Lime, Coca Cola, Zucchero di Canna)	€ 6,00
<i>GIN FIZZ</i> (Gin, Succo di Limone, Zucchero, Soda)	€ 6,00
<i>GIN TONIC</i> (Gin, Tonica)	€ 6,00
<i>GIN LEMON</i> (Gin, Tonica Lemon)	€ 6,00
<i>PIÑA COLADA</i> (Rum Bianco, Latte di Cocco, Succo di Ananas)	€ 6,00
<i>TEQUILA SUNRISE</i> (Tequila, Granatina, Succo d'Arancia)	€ 6,00
<i>BLOODY MARY</i> (Vodka, Succo Pomodoro, Succo di Limone, Sale, Pepe,	€ 6,00

Tabasco, Worcester Sauce)

S

UPER TUSCANS

I VINI
TOSCANI PIU' FAMOSI

Sassicaia (Cabernet Franc- Cabernet Sauvignon) 2002/03 <i>Tenuta San Guido</i>	€ 135,00
L'Apparita (Merlot) 2004 <i>Castello di Ama</i>	€ 110,00
Tignanello (Cabernet Sauvignon- Sangiovese) 2008 <i>Antinori</i>	€ 65,00
Solaia I.G.T. 2007 <i>Antinori</i>	€ 135,00

Vini da Dessert e da Meditazione

- Bianchi -

Moscato d'Asti 0,75 <i>Saracco</i>		Piemonte	€ 15,00
Passito di Pantelleria "Ben Rye" 2007 <i>Donna Fugata</i>	0,375	Sicilia	€ 22,00

Recioto bianco di Soave 2008 <i>Vicentini</i>	0,50	Veneto	€ 22,00
---	-------------	--------	----------------

- Rossi -

Recioto della Valpolicella 2008 <i>Domini Veneti</i>	0,75	Veneto	€ 24,00
--	-------------	--------	----------------

Vini Spumanti Italiani e Francesi

Prosecco di Valdobbiadene extra-dry <i>Canevel</i>		Veneto	€ 15,00
--	--	--------	----------------

Franciacorta Brut <i>La Montina</i>		Lombardia	€ 24,00
---	--	-----------	----------------

Champagne brut sèlection <i>Pannier</i>		Francia	€ 33,00
---	--	---------	----------------

Champagne Brut Blanc de Noirs "Grand Cru" <i>Godmè Père et Fils</i>		Francia	€ 38,00
---	--	---------	----------------

Champagne Rosè Cotè des Blancs <i>Gerard Dubois</i>		Francia	€ 38,00
---	--	---------	----------------

Champagne Pulisy Millesimè 2000 <i>Andrè Beaufort (Montagne de Reims)</i>		Francia	€ 65,00
---	--	---------	----------------

Champagne Dom Perignon Vintage 1999 <i>Moet & Chandon (Vallée de La Marne)</i>		Francia	€ 150,00
--	--	---------	-----------------