



# RISTORANTE PIZZERIA LA CAVA

\* \* \* \* \*

## WI-FI

**Wind3 HUB - FD99E6**

*Password: 4qbtchxqfetxkfc*





## INFORMAZIONI SUL MENU'

**Coperto**

Prezzo

2,00€





## ANTIPASTI

### **Polpo scottato su crema di patate, colata di pesto e mandorle tostate**

Prezzo 14,00€

### **Zuppetta di cozze al curry con crostini di focaccia ligure**

Prezzo 13,00€

### **Carpaccio di baccalà su letto di rucola con scaglie di parmigiano e olio tartufato**

Prezzo 13,00€

### **Prosciutto crudo e bufala campana con pesto e granella di pistacchio**

Prezzo 13,00€

### **Tartar di fassona con senape di dijone e capperi**

Prezzo 13,00€



## PRIMI PIATTI

### Gnocchi di patate al pesto



*Gnocchi freschi fatti in casa*

Prezzo

9,00€

### Ravioli\* alla genovese al ragù



Prezzo

9,00€

### Pansoti di magro al sugo di noce



Prezzo

9,00€

### Cappellacci neri al ripieno di salmone con stracciatella di bufala campana

*Pasta fresca fatta in casa*

Prezzo

16,00€

### Fettuccine all'astice

*Pasta fresca fatta in casa*

Prezzo

22,00€

### Taglierini con vongole e bottarga di tonno

*Pasta fresca fatta in casa*

Prezzo

16,00€

### Orecchiette con carbonara di gamberi mazzancolle

*Pasta fresca fatta in casa*

Prezzo

16,00€

### Gnocchi con castelmagno, noci e uvetta passa

*Pasta fresca fatta in casa*

Prezzo

16,00€





## SECONDI PIATTI

### Fritto di calamari ❄️

Prezzo 16,00€

### Tagliata di tonno in crosta di sesamo e cipolle rosse in agrodolce

Prezzo 20,00€

### Salmone agli aromi con aioli e cipolle croccanti

Prezzo 18,00€

### Gamberoni lardellati con emulsione alla citronette

Prezzo 16,00€

### Tomahawk di maiale in doppiacottura con rosmarino e riduzione al barbera

Prezzo 18,00€





## CONTORNI

### Insalata mista

*Insalata iceberg e pomodori*



Prezzo

4,00€

### Verdure grigliate

*melanzane, peperoni, zucchine*



Prezzo

5,00€

### Patatine fritte



Prezzo

4,00€



## PIZZE

### IMPASTI SPECIALI

IMPASTO INTEGRALE + 1,50€

### Le pizze baby

- 1,00 € rispetto al prezzo intero

### Aglio, olio e peperoncino

*aglio, olio, peperoncino, parmigiano, acciughe*

Prezzo 9,00€

### Andrea

*pomodoro, mozzarella, funghi champignon, salsiccia, peperoni, cipolla*

Prezzo 9,00€

### Baccalà

*pesto, baccalà, olive taggiasche, pomodorini, basilico e scaglie di grana*

Prezzo 12,00€

### Biancaneve

*mozzarella, stracchino*

Prezzo 6,50€

### Bismark

*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo, wurstel*

Prezzo 8,00€

### Bolognese

*mozzarella, ragù, scaglie di grana*

Prezzo 8,50€

### Bomba atomica

*pomodoro, mozzarella, 'nduja, salame piccante, peperoncino frantumato*

Prezzo 9,00€

### Boscaiola

*panna, mozzarella, ricotta salata, funghi porcini*

Prezzo 10,00€

### Bufala

*pomodoro, bufala*

Prezzo 8,00€

### Bufala e acciughe

*Bufala e acciughe*

Prezzo 9,00€

### Bufala piccante

*pomodoro, bufala, salame piccante*

Prezzo 9,00€

### Calzone farcito

*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon*

Prezzo 8,50€

### Carbonara

*mozzarella, pancetta, cipolla, uovo, pepe nero*

**Cardinale***panna, pomodoro, aglio, peperoncino, scamorza*

Prezzo 7,50€

**Capricciosa***pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto, wurstel, carciofi, olive taggiasche*

Prezzo 9,00€

**Cenere***panna, gorgonzola, patè di olive, prosciutto cotto*

Prezzo 8,50€

**Champignon***pomodoro, mozzarella, funghi champignon*

Prezzo 6,50€

**Claudio***pomodoro, gorgonzola, salame piccante*

Prezzo 8,00€

**Cotto e porcini***pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi porcini*

Prezzo 9,50€

**Diavola***pomodoro, mozzarella, salame piccante*

Prezzo 7,50€

**Friarielli***pomodoro, mozzarella, friarielli, salsiccia*

Prezzo 8,00€

**Giovanni***pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, salame piccante*

Prezzo 8,50€

**Golosa bianca***mozzarella, stracchino, gorgonzola, salsiccia, zucchine, cipolla*

Prezzo 9,50€

**Golosa rossa***pomodoro, mozzarella, stracchino, gorgonzola, salsiccia, zucchine, cipolla*

Prezzo 9,50€

**Golosa verde***pesto, mozzarella, stracchino, gorgonzola, salsiccia, zucchine, cipolla*

Prezzo 10,50€

**Margherita***pomodoro, mozzarella, basilico*

Prezzo 5,50€

**Marinara***pomodoro, aglio*

Prezzo 4,50€

**Messico***pomodoro, mozzarella, fagioli, salsiccia, uova, cipolla*

Prezzo 9,00€

**Messicana***pomodoro, mozzarella, fagioli, salsiccia, uova, cipolla, patatine fritte*

Prezzo 9,50€

**Napoli***pomodoro, mozzarella, acciughe, origano*

Prezzo 7,00€

**'Nduja***pomodoro, mozzarella, 'nduja*

Prezzo 7,00€

**Norma***pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, grana*

Prezzo 8,50€

**Occhio di bue***pomodoro, mozzarella, uova*

Prezzo 6,00€

**Panna e speck***panna, speck*

Prezzo 7,50€

**Patatine***pomodoro, mozzarella, patatine*

Prezzo 6,50€

**Pesto***pesto, stracchino*

Prezzo 7,00€

**Pesto e zola***pesto, stracchino, gorgonzola*

Prezzo 8,00€

**Pistacchio***straciatella, mortadella, granella di pistacchio*

Prezzo 9,00€

**Pistacchiosa***panna, mozzarella fiordilatte, bocconcini di mozzarella, pesto di pistacchio, datterini gialli, mortadella, granella di pistacchio, basilico*

Prezzo 13,00€

**Porcini***pomodoro, mozzarella, funghi porcini*

Prezzo 8,50€

**Prosciutto cotto***pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto*

Prezzo 7,00€

**Prosciutto crudo***pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo*

Prezzo 7,50€

**Prosciutto e funghi***pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon*

Prezzo 7,50€

**Pugliese***pomodoro, mozzarella, cipolla*

Prezzo

6,50€

**Quattro formaggi bianca***mozzarella, stracchino, brie, gorgonzola*

Prezzo

8,50€

**Quattro formaggi rossa***pomodoro, mozzarella, stracchino, brie, gorgonzola*

Prezzo

8,50€

**Quattro formaggi verde***pesto, mozzarella, stracchino, brie, gorgonzola*

Prezzo

10,00€

**Quattro stagioni***pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, olive taggiasche, carciofi*

Prezzo

8,50€

**Romana***pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive taggiasche, origano*

Prezzo

8,50€

**Rucola e grana***pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana*

Prezzo

9,00€

**Salame Milano***pomodoro, mozzarella, salame dolce*

Prezzo

6,50€

**Salsiccia***pomodoro, mozzarella, salsiccia*

Prezzo

7,00€

**Salsiccia e patatine***pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia, patatine fritte*

Prezzo

7,50€

**Tonno***pomodoro, mozzarella, tonno*

Prezzo

6,50€

**Tonno e cipolla***pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla*

Prezzo

7,00€

**Tartufata***mozzarella, funghi champignon, grana, olio al tartufo*

Prezzo

9,00€

**Vegana** *pomodoro, zucchine, melanzane, peperoni*

Prezzo

8,00€

**Vegetariana***pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni*

Prezzo

8,50€

**Wurstel**

*pomodoro, mozzarella, wurstel*

Prezzo

Rimuovi filigrana



Wondershare  
PDFelement

**Wurstel e patatine**

*pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine*

Prezzo

7,00€

**Zola e noci**

*mozzarella, gorgonzola, noci*

Prezzo

7,50€

**Le aggiunte**

*Aggiunte a partire da € 1,00*

Prezzo da

1,00€



## LE SCHIACCIATE (tutti gli ingredienti sono fuori cottura)

### La straccia

*base schiacciata, stracciatella, pomodorini, basilico*

Prezzo ..... 8,00€

### Nutella

*base schiacciata, nutella*

Prezzo ..... 9,00€

### La mortadella

*base schiacciata, stracchino, mortadella al pistacchio*

Prezzo ..... 6,50€

### Marinella

*base schiacciata, bufala, acciughe, basilico, olive taggiasche*

Prezzo ..... 9,00€

### Portofino

*base schiacciata, bufala, pomodorini, gocce di pesto, olive taggiasche, basilico*

Prezzo ..... 9,00€

### Le pizze baby

*- 1,00 € rispetto al prezzo intero*

### Le aggiunte

Prezzo da ..... 1,00€





## LE FOCACCE AL FORMAGGIO

### Stracchino



*doppia sfoglia, stracchino*

Prezzo

7,50€

### Cotto e stracchino



*doppia sfoglia, prosciutto cotto, stracchino*

Prezzo

8,50€

### Stracchino e gorgonzola



*doppia sfoglia, stracchino, gorgonzola*

Prezzo

8,50€

### Pizzata



*doppia sfoglia, stracchino, pomodoro, acciughe, origano*

Prezzo

9,50€



**DOLCI****Tiramisù**

Prezzo

6,00€

**Crema catalana al pistacchio**

Prezzo

7,00€

**Cantucci con zibibbo**

Prezzo

5,00€

**Soufflè al cioccolato**

Prezzo

6,00€

**Pannacotta***Pannacotta al cioccolato, frutti di bosco o caramello*

Prezzo

6,00€

**Mousse al caffè con amaretti**

Prezzo

6,00€

**Sorbetto al limone**

Prezzo

5,00€

**Crostata di fichi o albicocca**

Prezzo

6,00€

**Crema al mascarpone con frutta fresca**

Prezzo

6,00€

**Affogato al caffè**

Prezzo

5,00€

**Affogato al whiskey**

Prezzo

8,00€

**Profiteroles al cioccolato**

Prezzo

6,00€

**Pizza alla nutella**

Prezzo

9,00€



# DRINKS

## BIBITE

### **Coca cola, coca cola zero, fanta, sprite**

Prezzo lattina 33 cl

2,50€

### **Estathè pesca, Estathe limone**

Prezzo

3,00€

### **Acqua naturale o gasata alla spina**

Prezzo 0,75 cl

2,00€

### **Acqua in pet naturale o gasata**

Prezzo 0,50 cl

1,50€





## VINO DELLA CASA

### **1/4 lt. di vino**

*Vino bianco o rosso*

Prezzo ..... 2,50€

### **1/2 lt. di vino**

*Vino bianco o rosso*

Prezzo ..... 5,00€

### **1 lt. di vino**

*Vino bianco o rosso*

Prezzo ..... 10,00€



## VINI ROSSI

### Grignolino Piemonte Doc "Buon Paggio" Cantine Povero

*Si presenta di colore rosso rubino chiaro. Il profumo è delicato e vinoso. Il sapore è asciutto, armonico, gradevolmente secco. Si coglie su tutto la mora, il lampone e la mandorla. 12% vol.*

Prezzo 16,00€

### Dolcetto Monferrato DOC "Capitano del Palio" - Cantine Povero

*Vino dal colore rosso rubino. Il bouquet è tenue e fruttato. Il sapore è corposo, vellutato, piacevolmente secco. 12,5% vol.*

Prezzo 18,00€

### Barbera d'Asti DOCG "Contrada Maestra" - Cantine Povero

*Vino dal colore rosso rubino intenso. Il profumo è particolarmente vinoso e persistente. Il sapore è asciutto, caldo e pieno. Si coglie su tutto la pesca, ma anche la liquirizia e le spezie. 12,5% vol.*

Prezzo 18,00€

### Nero D'Avola Chiaramonte Firriato

*Rosso rubino intenso dalle sfumature violacee; al naso è ricco di frutto fragrante e spezie: more di gelso, ciliegia nera matura, chiodi di garofano, pepe nero, liquirizia. In bocca è soave, equilibrato, dal tannino morbido e una certa freschezza, con grande corrispondenza aromatica gusto-olfattiva. 13,5% vol.*

Prezzo 20,00€

### Primitivo di Manduria Soloperto

*Rosso brillante con riflessi granata. In bella evidenza le note di tostatura e caffè, che ritornano in bocca accompagnate da un tannino esuberante ma mai eccessivo. Affina in botti di rovere francese per 6 mesi. 14% vol.*

Prezzo 22,00€

### Colli di Luni Rosso Terre di Luna

*Rosso rubino intenso, profumo di frutta matura, frutti di bosco, prugne e gelsi rossi, con una nota speziata che ricorda il pepe nero e la liquirizia. Al palato è caldo e morbido. 13% vol.*

Prezzo 25,00€

### Lagrein St. Michael Eppan

*Rosso rubino scuro, al naso esprime belle note di ciliegia, violetta, mora. Una traccia speziata apre ad un assaggio vellutato, morbido, fresco e disteso. Di grande equilibrio ed armonia, chiude con un finale di buona persistenza. 14% vol.*

Prezzo 25,00€

### Etna Rosso Le Sabbie dell'Etna Firriato

*Rosso rubino trasparente e luminoso, profuma di viola appassita, ciliegia rossa, pepe rosa e tabacco. Rivela un corpo morbido ma deciso, fresco ed elegante, con tannini avvolgenti e lunga persistenza minerale. 13,5% vol.*

Prezzo 25,00€

### Cannonau di Sardegna Nepente di Oliena

*Vino rosso secco di grande struttura e corposità. Ottenuto da uve di cannonau raccolte a mano in vigneti con basse rese per ettaro, coltivati su terreni non irrigui, particolarmente soleggiati e a giacitura collinare. 14,5% vol.*

Prezzo 27,00€

### Negroamaro Salice Salentino Riserva

*Caratterizzato da un colore rosso intenso con riflessi granata. Presenta un profumo di note fruttate di mora e amarena, note di basilico e spezie dolci dovute all' affinamento in botte. Al palato sprigiona un sapore morbido ed equilibrato con un tannino deciso ma mai invadente. Finale lungo e persistente. 14% vol.*

Prezzo 27,00€

### Vino Nobile di Montepulciano Silineo Fattoria del Cerro

*Rosso rubino vivo e di grande concentrazione al calice. L'olfatto è immediatamente dominato da intense sensazioni di amarena, seguite da una nota fragrante di viola mammola e piacevoli nuances speziate e di humus sul finale. Una raffinata trama tannica, perfettamente incastonata nella struttura, ed una discreta freschezza a reggere la beva senza stancarla, modellano un impianto gustativo pieno, equilibrato, che sfuma molto lentamente verso un finale armonico e delicato. 14% vol.*

Prezzo 27,00€

### Pinot Nero St. Michael Eppan

*Si presenta con un colore intenso, granato, rilucente. Ha aromi altrettanto suadenti delle bacche del bosco, dalla mora al ribes nero, che vengono immediatamente gustati all' assaggio, per un sapore pieno, appagante. 13,5% vol.*

**Chianti Rufina Riserva Nipozzano Frescobaldi**

*Rubino splendido, profuma di viola mammola e marasca, mirtillo in confettura, cannella e liquirizia. Caldo e ben strutturato al palato, denota trama tannica decisa e vellutata, con lunga persistenza dai toni speziati e vagamente minerali. 13,5% vol.*

Prezzo

30,00€

**Amarone della Valpolicella Bertani**

*Rosso rubino scuro con lieve sfumatura al bordo del bicchiere, al naso presenta sentori intensi di mora in confettura e prugna secca, note speziate di anice stellato e pepe nero, con accenni tostati di nocciola e mandorla; chiudono tabacco, vaniglia e cioccolato, in uno sfondo balsamico di eucalipto. L'assaggio è morbido, con tannini affusolati e grande struttura, soprattutto per la nota alcolica importante ma non invadente, giungendo al finale, lunghissimo, di china e spezie scure. 15,5% vol.*

Prezzo

50,00€

**Brunello di Montalcino CastelGiocondo Frescobaldi**

*Dal bel colore granato, evoca suggestioni di rosa appassita, ferro e marasca, note animali e di sottobosco, carruba e accenti mentolati. All'assaggio è avvolgente e offre un piacevole tocco minerale, dai tannini ancora in evoluzione e con lungo finale di frutta e spezie. 14,5%vol.*

Prezzo

70,00€



## VINI BIANCHI

### Falanghina del Sannio Mastroberardino

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Fresco e fruttato con spiccate note di agrumi, frutti tropicali, pesca, banana e fiori bianchi. Di grande freschezza e persistenza, con piacevole retrogusto di frutti tropicali. 12,5% vol.

Prezzo 20,00€

### Ribolla Gialla La Boatina

Il vino presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso, emergono note delicate e floreali di acacia. Al palato, si manifesta con freschezza e vivacità. 12% vol.

Prezzo 20,00€

### Roero Arneis Docg terre del conte - Tenuta Larame

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Gli aromi floreali e fruttati sono intensi e freschi. Le sue caratteristiche dominanti, più o meno accentuate a seconda dell'annata, sono il fieno fresco, la pesca, la pera, la mela renetta, la mandorla, l'ananas e il lime. Di corpo medio, il palato è secco e delicato, con un finale ammandorlato persistente. 13 % vol.

Prezzo 20,00€

### Muller Thurgau St. Michael Eppan

Di una brillante veste paglierino dai riflessi verdolini, regala al naso tipici profumi di fiori bianchi, pesca matura e note minerali di selce. Al palato è moribido, sapido, fresco ed equilibrato e chiude con un bel finale ammandorlato. 13% vol.

Prezzo 22,00€

### Vermentino Colli di Luni Federici

Colore giallo paglierino brillante, profumi accattivanti di fiori bianchi con gradevoli sensazioni di pesca e mela Golden. Il palato è fresco ed elegante evidenzia grande struttura, una bella mineralità ed un notevole nerbo, con finale lungo e piacevole di beva. 13% vol.

Prezzo 22,00€

### Pinot Bianco Weissburgunder St. Michael Eppan

I freschi venti notturni di ricaduta che scendono dalla catena della Mendola, unitamente a terreni ghiaiosi a contenuto calcareo e leggermente argilloso, offrono a queste uve condizioni ottimali per trasformarsi in un vino bianco fresco ed equilibrato, alla vista appare giallo lucente con riflessi verdognoli, al naso richiama profumi fruttati di mela e pera, in bocca risulta equilibrato, fine e piacevole. 13,5% vol.

Prezzo 25,00€

### Fiano di Avellino Mastroberardino

Mostra una veste di colore giallo paglierino; al naso salgono profumi fruttati di pera con note di nocciola tostata e sentori di agrumi ed erbe aromatiche. Un profilo olfattivo fine che accompagna ad un assaggio delicato, corposo ed equilibrato, che si conclude con un finale floreale con richiami di nocciola tostata, di ottima persistenza. 12,5% vol.

Prezzo 25,00€

### Pinot Grigio Mongris Marco Felluga

Colore giallo paglierino con riflessi ramati. Al naso dominano note di frutta a polpa gialla, ginestra e fiori di acacia seguite da timidi sentori di erbe aromatiche e pietra focaia. Al palato è fresco e di buon corpo, supportato da una mineralità elegante che persiste nel finale. 13% vol.

Prezzo 27,00€

### Vermentino di Gallura superiore Canayli

Colore giallo paglierino ricco di profumi e aromi tipici del Vermentino di Gallura, pieno e caldo, delicatamente aromatico con il tipico retrogusto amarognolo. 14,5% vol.

Prezzo 27,00€

### Sauvignon Collio Marco Felluga

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso sprigiona profumi di frutti gialli che inseguono note di sambuco, salvia e foglia di peperone. Al palato esprime buona struttura e una vibrante freschezza minerale che persiste nel finale e invita al secondo sorso. 13% vol.

Prezzo 27,00€

### Gewurztraminer St. Michael Eppan

Color paglierino brillante, rilascia caldi profumi aromatici di rosa e pera, agrumi, passion fruit, latte di fico, miele ed erbe aromatiche. Ricco ed avvolgente al palato, fresco, sapido e con buona rispondenza gusto-olfattiva, chiude lungo su ricordi fruttati. 13,5% vol.

**Chardonnay la fuga Donnafugata**

*Vino prodotto in purezza da uve di Chardonnay, dai colori gialli paglierini e sfumature dorate. Tipici sentori di pesca, susina e frutti a polpa gialla tipici del vitigno, ma resi più intensi dal sempre costante sole battente della Sicilia. 13,5% vol.*

Prezzo

27,00€

**Pigato Riviera Ligure di Ponente Ramoino**

*Vino bianco secco, elegante e di buona struttura, si presenta di un colore paglierino con riflessi dorati, profumo ampio e fruttato con sentori di pesca, sapore morbido e persistente con un gradevole e tipico retrogusto di sapidità marina. 13% vol.*

Prezzo

30,00€

**Vermentino di gallura Vign'Angena Capichera**

*Profumi intensi, di fiori d'arancio, iris, ginestra, biancospino e con gradevoli note minerali. In bocca risulta vivace e pulito, saporito, con un'ottima acidità che allunga il sorso. 14% vol.*

Prezzo

45,00€





## VINI ROSE'

### **Mea Rosa Lunae Colli di Luni**

*Rosa cerasuolo acceso, al naso esprime belle note di frutta rossa fresca e leggeri sentori speziati. Al palato è morbido, fresco, piacevolmente fruttato e molto fine. Chiude con un finale caratterizzato da una piacevole scia sapida. 13% vol.*

Prezzo

25,00€



## BOLLICINE

### Rosato Piemonte frizzante "La Dama Astesana" Cantine Povero

Vino dal colore rosato intenso e dal sapore fragrante e fresco. L'aroma ricorda frutti rossi, mela e petali di rosa. Frizzante, dona una nota di freschezza ai pasti. 13% vol.

Prezzo 18,00€

### Cortese "Corsiero biondo" Cantina Povero

Vino dal colore bianco paglierino tenue, profumo delicato e persistente. Il sapore è armonico ed asciutto; si percepiscono la pesca e la mela Golden. Leggermente frizzante. 12 % vol.

Prezzo 18,00€

### Bonarda frizzante "La Gavardina" - Cantine Povero

Vino dal colore rosso rubino intenso. Il profumo è particolarmente vinoso, ampio e persistente. Il sapore, in cui ben si armonizzano la leggera tendenza all'amabile con le altre sensazioni, è pieno ed armonico. Si coglie su tutto il lampone, la ciliegia e la pesca. 12,5 % vol.

Prezzo 18,00€

### Prosecco superiore Valdobbiadene Jeio Bisol

Al naso sprigiona profumi freschi ed eleganti, con piacevole nota fruttata che caratterizza anche il sorso. In bocca è morbido, con perfetto in equilibrio tra vena sapida e aromaticità. 11.5 % vol.

Prezzo 22,00€

### Franciacorta Berlucchi Cuveè Imperiale brut

Bouquet ricco e persistente, con note fruttate e floreali, tenui aromi di lieviti e crosta di pane. 12,5% vol.

Prezzo 35,00€

### Franciacorta Rosè Berlucchi Cuveè Imperiale

Bouquet complesso, fragrante e vivace, con note marcate di frutti di bosco, frutta matura, denota una piacevole vinosità, per la presenza del Pinot nero anche nella liqueur d'expédition. 12,5%vol.

Prezzo 35,00€

### Franciacorta Brut Blanc De Blancs Monte Rossa

Giallo paglierino, con un perlage persistente e fine. Morbido e fresco, sottile e piacevolmente effervescente, elegante nelle sue note sapide. Sensazioni piacevoli di ananas, pesca, agrumi, biscotti e frutta secca. 12,5% vol.

Prezzo 50,00€

### Champagne Montaudon

L'insieme fresco e armonioso esprime un bell'equilibrio tra potenza e distinzione, con un naso che evoca anacardi, mandorle e menta piperita. Al palato, i frutti bianchi sono densi e polposi, sostenuti da un finale leggermente limonoso. 12% vol.

Prezzo 65,00€

### Champagne Mountadon Rosè

È prodotto con il 35% di Pinot Nero, il 15% di Pinot Nero vinificato in rosso, il 20% di Pinot Meunier e il 30% di Chardonnay. Al naso è delicato e rivela sentori di liquirizia e note tostate. Il palato è croccante e ci offre sapori di bacche rosse e spezie. 12% vol.

Prezzo 65,00€

### Champagne Veuve Clicquot Demi-Sec

L'assemblaggio è quello tradizionale del Demi-Sec: 40/45% di Pinot Noir per la struttura; 20% di Chardonnay per la freschezza e la morbidezza; 30/35% di Meunier, selezionati fra i vini più generosi. L'aggiunta di un 45% circa di vini riserva garantisce la coerenza con lo stile Veuve Clicquot. Il risultato è un Champagne armonico, dolce e fruttato, che grazie alla sboccatura con dosaggio di 46g/L trova il giusto equilibrio fra gli aromi preservando la freschezza dell'insieme. 12% vol.

Prezzo 120,00€

## VINI ESTERI

### Garnacha Blanca - La Sastrería

Spagnolo. Vino intrecciato con uve Grenache blanca selezionate ai piedi della Sierra de Algairén, a 600 metri sul livello del mare. Combina modernità e carattere fruttato con l'eleganza che porta l'invecchiamento di 3 mesi in botti di rovere americano. 13% vol.

Prezzo 18,00€

### Garnacha Roble 'Cariñena' - La Sastrería

Spagnolo. È un grande connubio di modernità e carattere, restando pur sempre fruttato ed elegante. L'invecchiamento è di 3 mesi in botti di rovere americano. 13% vol.

Prezzo 18,00€

### Garnacha Rosè "Cariñena" - La Sastrería

Spagnolo. Il vino è caratterizzato da intensi aromi di fragola. Il gusto è fruttato, rotondo e rinfrescante. 13% vol.

Prezzo 18,00€

### Cotes de Thau Cap d'Agde IGP Rosé Exhib'

Francese. Alla vista si presenta rosa tenue e pallido. Al naso si esprime con sentori agrumati e fruttati di fragola e frutta tropicale. Al palato risulta vivace e dotato di un'ottima acidità. 12,5% vol.

Prezzo 18,00€

### Côte des Roses Rosé - Gérard Bertrand (Leggermente Frizzante)

Francese. Al palato, il Côte des Roses Rosé di Gérard Bertrand inizia in modo meravigliosamente secco, gripposo e aromatico. Equilibrato e multistrato, questo vino rosé frizzante si presenta al palato. Sul finale, questo giovane vino della regione vitivinicola della Linguadoca delizia con una buona lunghezza. Ancora una volta, compaiono note di pompelmo e citronella. Nel finale si aggiungono le note minerali dei terreni dominati dal calcare e dall'ardesia. 13% vol.

Prezzo 20,00€

### Côte des Roses Chardonnay - Gérard Bertrand

Francese. Questo vino bianco di Gérard Bertrand è ideale per tutti gli intenditori che desiderano un vino con il minor residuo zuccherino possibile. Tuttavia, non è mai scarno o friabile, ma rotondo e morbido. Sulla lingua, questo vino bianco ben equilibrato è caratterizzato da una consistenza incredibilmente croccante. Il finale di questo vino bianco della regione vitivinicola del Languedoc, capace di maturare, delizia infine con un buon riverbero. Il finale è accompagnato anche da note minerali provenienti dai terreni dominati da ardesia e calcare. 13,5% vol.

Prezzo 20,00€

### Orange Gold - Gerard Bertrand Vino Biologico

Francese. Alla vista si presenta color arancio brillante. Al naso si esprime con sentori di albicocca, pesca bianca, buccia di arancia e miele di acacia. Al palato risulta possedere una freschezza aromatica persistente. 13% vol.

Prezzo 30,00€

### Art de Vivre Clairette du Languedoc Adissan - Gerard Bertrand

Francese. Alla vista si presenta giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso si esprime con sentori di frutta a polpa bianca, come pera e pesca, e poi susina. Al palato risulta fresco, elegante ed armonico. 13% vol.

Prezzo 30,00€

### Art de Vivre Rosè Languedoc - Gerard Bertrand

Francese. Alla vista si presenta rosa pallido, brillante. Al naso si esprime con aromi di frutti rossi, ribes nero e fragola, con note floreali di rosa e sentori di pompelmo. Al palato risulta fresco, goloso e dotato di aromi persistenti e di buon equilibrio. 13% vol.

Prezzo 30,00€

## BIRRE

### Beck's, ichnusa 33cl

Prezzo 3,00€

### Tennent's, corona, ceres, ichnusa non filtrata 33 cl.

Prezzo 3,50€

### Peroni, moretti 66 cl.

Prezzo 4,00€

### Birra artigianale la superba alla castagna, miele, basilico, rossa doppio malto 33 cl

Prezzo 5,00€

### Media artigianale alla spina (rossa o bionda) birrificio la superba

Prezzo 5,00€

### Piccola artigianale alla spina (rossa o bionda) birrificio la superba

Prezzo 3,00€

### Birra artigianale Genoa birrificio La Superba

*Lattina 33cl.*

Prezzo 6,50€

### Birra artigianale Sampdoria birrificio La Superba

*Lattina 33cl.*

Prezzo 6,50€

### Birra artigianale birrificio Exuvia Marca Male (Pils) cl. 33

*La prima bassa fermentazione di casa Exuvia! Marca male è una Pils giallo paglierino prodotta con malti tedeschi e luppoli nobili continentali. Delicatamente amara, la base maltata sprigiona aromi di miele e cereali, mentre la luppolatura erbacea emerge sul finale. Alc. 5%*

Prezzo 6,00€

### Birra artigianale birrificio Exuvia Hostage (Ambrata) cl. 33

*Best Bitter tradizionale inglese. La nostra Hostage è di colore ambrato, leggera e dissetante. Profuma di caramello, pane a media cottura, biscotti e miele. La bassa carbonazione la rende perfetta per bevute interminabili. Alc. 4%.*

Prezzo 6,00€



## CAFFETTERIA

### Caffè

Prezzo 1,50€

---

### Decaffeinato, orzo, ginseng

Prezzo 2,00€

---

### Caffè corretto

Prezzo 2,50€

---

### Amari

Prezzo da 3,00€

---



# Allergeni

-  Glutine
-  Lattosio
-  Frutta a guscio
-  Uova
-  Pesce
-  Arachidi
-  Soia
-  Crostacei
-  Sedano
-  Senape
-  Sesamo
-  Solfiti
-  Lupini
-  Molluschi

*\*According to the 1169/2011 regulation, known as the Food Information Law (Allergens), since December, 2014, every food operator is obliged to report on the allergens present in its products through a system that allows them to be clearly identified.*