

Menù di Pesce



Menù Degustazione a base di pesce

Antipasto

Carpaccio di pesce spada con misticanza, crostoni di branzino e granchio e Calda Insalatina di mare

Primo

Tortelli di Burrata con Gamberi imperiali e Fiori di Zucca
Tegolacci al ragù di branzino

Secondo

Branzino in Lamellato di Patate, con Pan Grattato e Julienne d'Ortaggi

Dessert a Scelta

Caffè

Il prezzo del menù è di € 45.00 con bevande e liquori a parte

Gran Paella di Pesce e Sangria

€ 30,00 a porzione
su prenotazione con un giorno minimo di anticipo
(piatto unico minimo due porzioni)

I prodotti a seguito elencati nel caso in cui non vengono trovati sul mercato freschi vengono sostituiti da prodotti congelati o surgelati di ottima qualità: Gamberi, Gamberoni, Calamari, Seppie, Scampi, Scampetti, Polpo e Granchio.

I prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o parzialmente cotti vengono abbattuti a t -20°C come previsto dalla normativa vigente

www.latavernadellarocca.it





Menù di Pesce

Crudit  di mare:

Crudo di Mare (Carpaccio di tonno, carpaccio di branzino, un gambero rosso, uno scampo e un ostrica)	€ 25,00
Tartare di Tonno (Capperi, cipolla, sale e pepe - Presente solo quando fresco)	€ 16,00
Tartare di Ricciola (Lime, sale, pepe e pistacchio - Presente solo quando fresca)	€ 16,00
Gamberi Siciliani	€ 16,00
Scampetti Crudi	€ 18,00
Ostriche Crude (n° 6)	€ 15,00
Acciughe del Mar Cantabrico, Burrata e Burro Salato	

Antipasti di mare:

Isola Felice (Calamari, gamberoni, olive taggiasche, pomodorini pachino e patate)	€ 16,00
Calda insalatina di mare (Seppie e Polpo)	€ 13,00
Polpo alla "Luciana" (una vera sensazione di Peperonata)	€ 14,00
Pepata di Cozze (la nostra specialit�, saltate con aceto)	€ 13,00
Marinata di Cozze (saltate al vino bianco)	€ 13,00
Sout� di Vongole	€ 14,00
Antipasto misto mare dello Chef	€ 15,00
Carpaccio di Polpo	€ 11,00
Carpaccio di Pesce Spada con Rucola e Scaglie di Parmigiano	€ 13,00

Primi Piatti:

Crêpes con Ricotta e Zucchine in Crema d'Agrumi e Gamberetti	€ 13,00
Tortelloni di Burrata con Gamberi imperiali e Fiori di Zucca	€ 13,00
Tortelloni di Burrata anneriti con nero di Seppia ai Frutti di Mare	€ 13,00
Scialatielli alle Vongole Veraci	€ 12,00
Spaghetti allo "Scoglio"	€ 12,00
Gnocchi dello Chef o Tegolacci al Rag� di Branzino	€ 11,00
Risotto Acquerello alla "Viareggina"	€ 15,00

I prodotti a seguito elencati nel caso in cui non vengono trovati sul mercato freschi vengono sostituiti da prodotti congelati o surgelati di ottima qualit : Gamberi, Gamberoni, Calamari, Seppie, Scampi, Scampetti, Polpo e Granchio.

I prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o parzialmente cotti vengono abbattuti a t: -20 C come previsto dalla normativa vigente



Menù di Pesce

Secondi Piatti:

Tonno in "Carplone" (tagliato alto, fritto, messo ad asciugare e servito con Cipolla Caramellata all'Aceto e Julienne d'Ortaggi)	€ 25,00
Lamellato (Filetto di Branzino ricoperto da lamelle di Fungo Porcino solo di stagione con Patate al Pepe Verde)	€ 27,00
Ripas (Treccia di Branzino e Gamberoni a vapore e serviti su salsa di Crostacei con pane tostato)	€ 25,00
Cascata di Crostacei (Mezzo Astice, 2 Gamberoni e 2 Scampi cotti a vapore con Insalata alla catalana e Frutta fresca a foglia)	€ 40,00
Millefoglie Branzino (Filetto di pesce ricoperto da lamelle di Patate e spolvero di pan grattato con Julienne d'Ortaggi)	€ 22,00
Frantoliana (Filetto d'Orata ricoperto da fette di Pomodoro e Olive, cotto in forno e Patate al forno)	€ 20,00
Crosta di Sale (Pesce intero ricoperto da sale, cotto al forno per 40 minuti)	l'etto € 5,00
Isolana (Filetto di pesce al cartoccio con Patate, Olive nere di Grecia, Cipolla e Pomodoro)	€ 20,00
Acquapazza (Filetto di pesce in guazzo di Pomodoro fresco)	€ 20,00
Scampata (Scampi al vapore con Insalata alla catalana e Frutta fresca a foglia)	€ 35,00
Gamberoni alla Griglia (Gamberoni alla griglia con Verdure grigliate)	€ 27,00
Frittura Mista (Calamari, Gamberi e Scampetti)	€ 19,00
Fritto Sfizioso (Calamari, Patatine e Funghi porcini solo di stagione)	€ 16,00
Frittura di Calamari	€ 19,00
Grigliata Mista di Pesce (Scampi, Gamberoni, Calamari, Filetto di pesce con Insalata alla catalana)	€ 25,00
Tonno in Tagliata (cottura breve) con Rucola e Scaglie di Parmigiano	€ 22,00
Astice con Frutta Fresca a Foglia e Insalata alla Catalana	€ 35,00

I prodotti a seguito elencati nel caso in cui non vengono trovati sul mercato freschi vengono sostituiti da prodotti congelati o surgelati di ottima qualità: Gamberi, Gamberoni, Calamari, Seppie, Scampi, Scampetti, Polpo e Granchio.

I prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o parzialmente cotti vengono abbattuti a t: -20°C come previsto dalla normativa vigente

Menù di Carne



Menù Degustazione a base di carne

Antipasto

Prosciutto crudo, Bruschetta al Pomodoro, Bruschetta con Fagioli e Crostini di Fegatini

Primo

Bombette con Ricotta e Robiola in salsa Vellutata (Salvia, Prosciutto, Pomodoro e poca Panna)
Rigatoni al Ragù di "Lorenzo"

Secondo

Tagliata di Scamerita con Patate al forno

Dessert a Scelta

Caffè

Il prezzo del menù è di € 30.00 con bevande e liquori a parte

Menù di Carne



Antipasti:

Tartare di Bovino	€ 14,00
Carpaccio di Angus Affumicato con Rucola e Scaglie di Parmigiano	€ 15,00
Formaggi di Pienza e Affettati di Cinta Senese	€ 15,00
Contadino (bruschetta con pomodoro e bruschetta con fagioli e spinaci)	€ 7,00
Sapori Toscani (prosciutto, salame, crostini di fegatini, bruschetta con pomodoro, polenta con porcini e pecorino di Pienza)	€ 9,00

Primi Piatti:

Bombette con Ricotta e Robiola in salsa Vellutata (Salvia, Prosciutto, Pomodoro e poca Panna)	€ 9,00
Crêpes con Fichi e Formaggio di Fossa in glassa d'Aceto Balsamico	€ 11,00
Risotto Acquerello ai Funghi Porcini (solo quando di stagione)	€ 13,00
Tagliatelle ai Funghi Porcini (solo quando di stagione)	€ 11,00
Rigatoni al Ragù di "Lorenzo" (stracotto di manzo sfilacciato a mano e olive taggiasche)	€ 10,00
Paccheri alla "Puveriella" (Pomodoro, Basilico, Parmigiano, Caciotta e Melanzane)	€ 9,00
Maccheroncini al Chianti e Ragù di Carni Bianche	€ 10,00
Tortelli di Patate o Pappardelle al sugo del giorno (Chiedere al Cameriere)	€ 9,00

Secondi Piatti:

Fiorentina su pietra Ollare	l'etto	€ 4,80
Costata di Manzo su pietra Ollare	l'etto	€ 4,20
Tagliata di Manzo con Rucola e scaglie di Parmigiano		€ 18,00
Tagliata di "Cinta Senese" con Patate al forno e Julienne d'Ortaggi		€ 19,00
Tagliata di Scamerita con Patate al forno e Julienne d'Ortaggi		€ 13,00
Filetto di Manzo alla griglia (g 250 circa)		€ 18,00
Filetto di Manzo al Pepe Verde (Con Panna o senza)		€ 20,00

Menù di Carne



Contorni:

Patate al forno – Patate fritte – Insalate varie – Cannellini	€ 5,00
Julienne d'Ortaggi – Verdure grigliate	€ 6,00
Funghi Fritti solo di stagione	€ 8,00

Insalatissime:

Caprese: Pomodoro, Mozzarella, Basilico, Origano e Olio	€ 8,00
Ciociara: Lattuga, Scamorza aff., Champignons, Limone, Sale, Pepe e Olio	€ 10,00
Paesana: Melanzane arros., Olive verdi, Lattuga, Mozzarella, Sale, Pepe e Olio	€ 10,00
Toscanina: Rucola, Lattuga, Caciotta Toscana, Pera, Limone, Sale, Pepe e Olio	€ 10,00
Canarina: Cuore di Palma, Tonno sott'Olio, Mais, Lattuga, Funghi, Limone, Sale, Pepe e Olio	€ 13,00

Si rende noto che Spinaci e Patatine sono prodotti Surgelati

Menù Pizza



Margherita Prosciutto Cotto e Funghi Champignons	€ 8,00
Margherita Prosciutto Cotto e Wurstel	€ 8,00
Margherita ai Quattro Formaggi	€ 9,00
Marinara (Pomodoro, Aglio e Prezzemolo)	€ 6,00
Romana (Pomodoro, Mozzarella e Acciughe)	€ 7,50
Contadina (Pomodoro, Cipolla e Carciofi)	€ 7,50
Norma (Pomodoro, Melanzane, Parmigiano e Basilico)	€ 8,00
Ortolana (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Zucchine, Peperoni, Spinaci e Funghi)	€ 10,00
Campagnola (Pomodoro, Mozzarella, Salame e Cipolla)	€ 7,50
Napoli (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe e Capperi)	€ 8,00
Arrabbiata (Pomodoro, Mozzarella, Salame e Peperoncino)	€ 7,50
Dinamite (Pomodoro, Mozzarella, Salamino piccante, Salsiccia, Peperoni e Peperoncino)	€ 9,00
Mangiafuoco (Pomodoro, Mozzarella, Salamino piccante, Pomodori secchi e Peperoncino)	€ 9,00
Malalona (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Wurstel, Salsiccia e Salamino Piccante)	€ 11,00
Giusy (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Wurstel e Funghi)	€ 10,00
Rocca (Pomodoro, Mozzarella, Carciofi, Wurstel e Funghi)	€ 10,00
Quattro Stagioni (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Olive e Carciofi)	€ 10,00
Mediterranea (Pomodoro, Mozzarella, Gamberi, Zucchine grigliate, Aglio e Prezzemolo)	€ 11,00
Balda (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane e Gorgonzola)	€ 9,00
Frutti di mare (Pomodoro, Cozze, Insalata di mare, Aglio e Prezzemolo)	€ 10,00
Macedone (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Olive di Greca, e Scaglie di Parmigiano)	€ 9,50
Tagliere per 2 Persone (Max 2 Gusti)	€ 15,00
Tagliere per 4 Persone (Max 4 Gusti)	€ 25,00

Richiesta di aggiunta: Burrata monodose da grammi 125

€ 3,00

Bufala monodose da grammi 125

€ 3,00

Possibilità di scelta tra due tipi d'impasto

Classico

Etrusco (con aggiunta di Crusca)

www.latavernadellarocca.it





Menù Pizza

Covaccini e Bianche:

Covaccino all'Olio	€ 4,00
Covaccino al Prosciutto Cotto	€ 6,00
Covaccino al Prosciutto Cotto	€ 7,00
Covaccino al Prosciutto Crudo	€ 11,00
Bianca Rustica (Mozzarella, Pomodoro a fette, Speck, Scamorza aff. e Lattuga e Salsa di pomodoro a crudo)	€ 7,50
Vegetariana (Mozzarella, Pomodoro a fette e Rucola)	€ 9,50
Curiosa (Mozzarella, Scamorza aff., Olive di Grecia e Julienne d'Ortaggi)	€ 8,00
Pizza al pesto (Mozzarella, Stracchino e Pesto)	€ 8,00
Pane arabo (Covaccino a conchiglia con Mozzarella, Insalata, Pomodoro a fette e Prosciutto Crudo)	€ 6,00
Biancaneve (Covaccino con Mozzarella)	€ 7,00
Biancaneve al Prosciutto Cotto	€ 8,00
Biancaneve al Prosciutto Crudo	

Calzoni e Simili:

Raviolone Vegetariano (Mozzarella, Spinaci e Ricotta fresca)	€ 10,00
Disco 45 giri (Calzone doppio con Mozzarella, Salsiccia, Prosciutto cotto, Cipolla e Peperoni)	€ 13,00
Calzone (Mozzarella e Prosciutto Cotto)	€ 8,00
Calzone Farcito (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi e Wurstel)	€ 10,00
Calzone "Tarantino" (Mozzarella, Acciughe e Olive nere di Grecia)	€ 8,50
Calzerotto ai 4 formaggi	€ 9,00

Pizze Rosse:

Margherita (Pomodoro e Mozzarella)	€ 6,50
Margherita al Prosciutto Cotto	€ 7,50
Margherita al Prosciutto Crudo	€ 8,50
Margherita ai Wurstel	€ 7,50
Margherita ai Funghi Champignons	€ 7,50
Margherita ai funghi porcini freschi (Solo quando di stagione)	€ 10,00
Margherita al Mascarpone e Speck	€ 8,00



*La
Nostra
Cantina*



AOSTA

Fumin Esprit Follet

ALTO ADIGE

Cassiano (blend di varie uve internazionali di Caldaro)

Pinot Nero "Glener"

Pinot Nero "Fuchsleiten"

Pinot Nero Konrad Oberhofer

Pinot Nero "Mason" bio

Réserve del Conte bio (Lagrein, Merlot e Cabernet)

Schiava "Pagis"

CAMPANIA

Taurasi

Lazio

Montiano (Merlot)

PIEMONTE

Barbera d'Asti

Monferrato

Nuda Barbera d'Asti Superiore

Ruchè D.o.c.g. Lacento di castagnole Monferrato.

PUGLIA

Bocca di Lupo (Aglianico)

Cabernet - Sauvignon "Nèprica"

Fichimori (Negroamaro)

Masseria Maime (Negroamaro)

Primitivo "Nèprica"

Torcicoda (Primitivo del Salento)

SICILIA

Etna rosso

Etna rosso

Hybla (Cerasuolo di Vittoria)

Nero d'Avola "TARENI"

Vulkà (Etna rosso)

TOSCANA

"385" Ciacci Piccolomini d'Aragona

ROSSI

13' La Crotta di Vegneron € 35,00

16' Manincor € 45,00

17' Castelfeder € 45,00

17' Pfitscher € 30,00

18' Selez. Martin Foradori € 30,00

16' Manincor € 50,00

14' Manincor € 35,00

16' St. Michael Eppan € 23,00

07' Feudi di S. Gregorio € 40,00

16' Falesco € 100,00

16' Cascina Valle Asinari € 25,00

17' Cascina Valle Asinari € 20,00

15' Montalbera € 40,00

17' Montalbera € 25,00

12' Tormaresca € 60,00

17' Tormaresca € 17,00

18' Tormaresca € 17,00

10' Tormaresca € 35,00

17' Tormaresca € 17,00

17' Tormaresca € 25,00

15' Azienda Nicosia € 22,00

14' Planeta € 25,00

16' Azienda Nicosia € 25,00

17' Pellegrino € 18,00

16' Azienda Nicosia € 22,00

16' 385 srl € 25,00

Blend	17' Nistri	€ 25,00
Bolgheri "Aia Vecchia"	16' Lagone	€ 20,00
Bolgheri "Guado al Tasso"	16' Antinori	€ 160,00
Bolgheri "Guado al Tasso" Cont'ugo (Merlot 100%)	12' Antinori	€ 70,00
Bolgheri "Guidalberto"	14' Ten. San Guido	€ 70,00
Bolgheri "Il Bruciato"	16' Antinori	€ 30,00
Bolgheri "Le Difese"	17' Ten. San Guido	€ 30,00
Bolgheri "Levia Gravia"	14' Berlucchi	€ 35,00
Bolgheri "Michele Satta"	17' Michele Satta	€ 22,00
Bolgheri "Matarocchio" (Cabernet-Franc)	11' Antinori	€ 500,00
Bolgheri "Piastraia"	16' Michele Satta	€ 40,00
Bolgheri "Ruit Hora"	15' Berlucchi	€ 26,00
Bolgheri "Sassicaia" 100/100 da Robert Parker	16' Ten. San Guido	€ 500,00
Bolgheri "Stupore"	15' Feudi di S. Gregorio	€ 26,00
Bolgheri Superiore "Sor Ugo"	16' Lagone	€ 50,00
Botrosecco (Cabernet Sauvignon e Franc)	14' Antinori	€ 23,00
Brunello di Mont. "Pian delle Vigne"	14' Antinori	€ 130,00
Brunello di Mont. "Castello Banfi"	12' Banfi	€ 70,00
Cabernet Sauvignon "Campo alle Comete"	15' Feudi di S. Gregorio	€ 23,00
Carmignano Barco reale	17' Pratesi	€ 20,00
Carmignano Barco reale	16' T. di Capezzana	€ 20,00
Carmignano "Il Sasso"	15' Piaggia	€ 30,00
Carmignano DOCG "Trefiano"	10' T. di Capezzana	€ 45,00
Carmignano DOCG "Villa di Capezzana"	16' T. di Capezzana	€ 30,00
Carmignano "Il Circo Rosso" Ris.	13' Pratesi	€ 40,00
Carmignano "Piaggia" Ris.	12' Piaggia	€ 50,00
Carmignano "Carmione Rosso" (cab. Sauv + franc + merlot)	14' Pratesi	€ 40,00
Carmignano "Poggio de' Colli" (Cabernet Franc)	13' Piaggia	€ 75,00
Chianti "Barone Ricasoli"	14' Ricasoli	€ 18,00
Chianti Class. "San Felice"	16' Az.Agr.San Felice	€ 20,00
Chianti Class. "Badia a Passignano" Ris.	03' Antinori	€ 70,00
Chianti Class. "Badia a Passignano" Ris.	09' Antinori	€ 60,00
Chianti Class. "Badia a Passignano" Ris.	10' Antinori	€ 70,00
Chianti Class. "Badia a Passignano" Ris.	11' Antinori	€ 60,00
Chianti Class. "Badia a Passignano" Ris.	13' Antinori	€ 60,00
Chianti Class. "Badia a Passignano" Ris.	15' Antinori	€ 70,00
Chianti Class. "Il Grigio" Ris.	12' Az.Agr.San Felice	€ 25,00
Chianti Class. "Marchesi Antinori" Ris.	11' Antinori	€ 45,00
Chianti Class. Riserva Ducale Oro Tenute Ruffino	12' Ruffino	€ 55,00

BIANCHI

ABRUZZO

Passerina
Pecorino

18' Tenuta Ulisse € 17,00
18' Tenuta Ulisse € 17,00

ALTO ADIGE

Chardonnay
Eichhorn (Pinot Bianco)
EWA (Gewurztraminer + Muller-Thurgau + Chardonnay)
Gewurztraminer
Gewurztraminer
Kerner
Kerner Oberhofer
La Manina bio
Moscato Giallo bio
Moscato Giallo "Sand"
Muller Thurgau
Pinot Bianco
Pinot Grigio
Réserve della Contessa (P. Bianco - Chardonnay - Sauvignon)
Sanct Valentin (Chardonnay)
Sanct Valentin (Gewurztraminer)
Sanct Valentin (Pinot Grigio)
Sanct Valentin (Sauvignon)
Sauvignon
Sauvignon "Raif"
Schultausser (Pinot bianco)
Sophie (Chardonnay) bio
Tannenberg (Sauvignon Blanc) bio

17' Elena Walch € 22,00
17' Manincor € 37,00
17' Elena Walch € 22,00
18' Colterenzio € 25,00
17' Elena Walch € 22,00
17' Abbazia di Novacella € 22,00
18' Oberhofer € 22,00
15' Manincor € 25,00
15' Manincor € 25,00
17' Colterenzio € 25,00
17' Elena Walch € 22,00
17' Elena Walch € 22,00
17' Elena Walch € 22,00
17' Manincor € 30,00
17' St. Michael Eppan € 35,00
12' St. Michael Eppan € 35,00
17' St. Michael Eppan € 35,00
16' St. Michael Eppan € 40,00
17' Elena Walch € 22,00
17' Castelfeder € 35,00
16' St. Michael Eppan € 23,00
17' Manincor € 40,00
17' Manincor € 35,00

CAMPANIA

Falaghina
Falaghina
Greco di Tufo
Pietracalda (Fiano d'Avellino)

18' Cantina di Solopaca € 15,00
18' Feudi di S. Gregorio € 23,00
18' Feudi di S. Gregorio € 23,00
18' Feudi di S. Gregorio € 23,00

FRIULI

Friulano
Gris (Pinot grigio)
Illivio (Pinot Bianco, chardonnay e Picolit)
Picol (Sauvignon)
Pinot Grigio Ramato
Pinot Grigio

17' La Boatina € 20,00
16' Lis Neris € 27,00
15' L. Felluga € 35,00
16' Lis Neris € 27,00
17' Brandolini € 22,00
17' La Boatina € 20,00

Pinot Grigio del Collio

Plus (Friulano in purezza)

Ribolla Gialla

Ribolla Gialla

Ribolla Gialla

Sauvignon

Sauvignon

Sauvignon "Ronco delle Mele"

Sharis bianco

Terre Alte

Vespa Bianco (Chardonnay, Sauvignon e Picolit)

Vintage Tunina

18' Cormons € 23,00

13' Bastianich € 55,00

17' Brandolini € 22,00

17' La Boatina € 20,00

18' Cormons € 23,00

17' Brandolini € 22,00

17' L. Felluga € 25,00

15' Venica & Venica € 45,00

17' L. Felluga € 22,00

14' L. Felluga € 60,00

15' Bastianich € 45,00

16' Jermann € 70,00

LIGURIA

Colli di Luni (Vermentino) etichetta grigia

Colli di Luni (Vermentino) etichetta nera

18' Lvnæ € 20,00

17' Lvnæ € 25,00

LOMBARDIA

I Frati (Lugana)

18' Cà dei Frati € 22,00

MARCHE

Verdicchio dei Castelli di Jesi classico biologico

17' Fattoria Nanni € 25,00

PIEMONTE

Langhe Doc Arneis Blangè

Roero Arneis "Cayega"

18' Ceretto € 24,00

17' Tenuta Carretta € 22,00

SARDEGNA

Vermentino di Gallura oro "Sèleme"

Vermentino di Gallura Superiore "Karagnan"

18' Cantina Monti € 20,00

17' Az. Agric. Tondini O. € 30,00

SICILIA

Gibellè zibibbo secco

Inzolia "Tareni"

Le Sabbie dell'Etna bianco

Vulkà (Etna bianco)

18' Pellegrino € 18,00

18' Pellegrino € 18,00

17' Firriato € 23,00

17' Azienda Nicosia € 20,00

TOSCANA

Droppello (Sangiovese vinificato in bianco)

Pinot Bianco "Tenuta Monteloro"

Tener Metodo Charmat (Chardonnay e Sauvignon Blanc)

Vermentino di Bolgheri

18' Fertuna € 22,00

18' Antinori € 20,00

18' Castello Banfi € 18,00

18' Antinori € 20,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Chardonnay

Gewurztraminer

18' La Vis € 17,00

18' La Vis € 17,00

Muller Thurgau
 Nosiola
 Pinot Grigio
 Riesling
 Sauvignon

UMBRIA

Bramito del Cervo (Chardonnay)
 Cervaro (Chardonnay - Grechetto)
 Conte della Vipera (Sauv. Blanc e Chard.)

VENETO

Prosecco di Valdobbiadene Sup. di Cartizze D.O.C.G.
 Prosecco D.O.C. Proper Fizz Extra Dry
 Prosecco di Valdobbiadene Superiore D.O.C.G.
 Soave Soave Classico D.O.C.
 Vulcaia Fumè (Sauvignon)

BIANCHI DEL MONDO

Gentil (blend di sei vitigni) Alsazia "Hugel"
 Gewurztraminer Alsazia "Hugel"
 Kim Crawford Sauvignon blanc
 Muscat Classic Alsazia "Hugel"
 Pinot Gris Alsazia "Hugel"
 Riesling Classic Alsazia "Hugel"

18' La Vis € 17,00
 17' Pojer e Sandri € 20,00
 18' La Vis € 17,00
 17' Pojer e Sandri € 22,00
 18' La Vis € 17,00

17' Antinori € 25,00
 17' Antinori € 70,00
 16' Antinori € 35,00

18' Belcanto € 30,00
 18' Cantine dei Castelli € 16,00
 18' Serre € 20,00
 18' Inama € 22,00
 16' Inama € 35,00

15' Francia € 30,00
 13' Francia € 35,00
 16' Nuova Zelanda € 40,00
 13' Francia € 35,00
 13' Francia € 35,00
 14' Francia € 35,00

BIANCHI A CALICE**€. 5,00**Gewurztraminer18' La ViaLe sabbie dell'Etna17' FuriatoPecorino18' Terza UmanaProsecco D.O.C. Prosecco Extra Dry18' Cant. dei CastelliSoave Classico16' Le BattelleVermentino di Luni "Il Gropolo"17' Monticelli**ROSE' A CALICE****€. 4,00**Rosè di Pinot Nero Marchese Pancrazi18' Fatt. di Bagnolo**ROSSI A CALICE****€. 5,00**Carmener14' InamaIl Grigio Chianti Classico Riserva12' San FeliceVanempo Tramonto rosso (Biodinamico)15' Pog. Cicignano**GRANDI ROSSI A CALICE****€. 9,00**Cabernet e Merlot "Spirasole"13' RenicoPinot Nero "Marchese Pancrazi"11' Fatt. di Bagnolo**VINI DEL TERRITORIO:**

Vanempo Tramonto rosso (Biodinamico)	15'	Pog. Cicignano	€. 25,00
Rosè Pinot Nero "Marchese Pancrazi"	18'	Fatt. di Bagnolo	€. 16,00
Pinot Nero Monferrato "Marchese Pancrazi"	17'	Fatt. di Bagnolo	€. 23,00
Pinot Nero "Marchese Pancrazi"	11'	Fatt. di Bagnolo	€. 40,00
Pinot Nero "Marchese Pancrazi"	12'	Fatt. di Bagnolo	€. 40,00
Pinot Nero "Marchese Pancrazi"	15'	Fatt. di Bagnolo	€. 35,00
Pinot Nero Riserva "Marchese Pancrazi"	12'	Fatt. di Bagnolo	€. 55,00

Bollicine:

CHAMPAGNE:

Champagne Collard Picard "Essentiel 2006" /2008	€. 110,00
Champagne Demier Ansiot Grand Cru Brut	€. 90,00
Champagne Veuve Clicquot "La Grande Dame"	€. 160,00

FRANCIACORTA:

Franciacorta Bellavista (Alma Gran Cuvée)	€. 40,00
Franciacorta Berlucchi "Palazzo Lana Extreme 08"	€. 80,00
Franciacorta Berlucchi "Palazzo Lana Satèn 08"	€. 80,00
Franciacorta Berlucchi Rosè	€. 35,00
Franciacorta Ca' del Bosco (Cuvée Prestige)	€. 40,00
Franciacorta "Donna Cora" Antinori (Satèn)	€. 50,00
Franciacorta Marchese Antinori (brut Cuvée Royale)	€. 35,00

ALTRO:

Alta Langa Limited Edition Reserve anno 13'	€. 30,00
Alta Langa Cuvee "Aurora" rosè anno 15'	€. 35,00
Cuveè "Casa Caterina" brut Nature 60 mesi sui lieviti	€. 50,00
Ferrari Maximum brut	€. 40,00
Ferrari Maximum demi sec	€. 35,00
Ferrari Perlè anno 11'	€. 50,00
Ferrari Riserva "Lunelli" anno 08'	€. 75,00
Ferrari Riserva "Giulio Ferrari" anno 06'	€. 140,00
Gaudensius "Firriato" Blanc de Noir Etna D.O.C.	€. 35,00
Tener brut Metodo Charmat (Chardonnay e Sauvignon Blanc)	€. 18,00