



Menù
Ristorante
Pizzeria
da Pia



Attenzione:

Vi ricordiamo che è gradita la prenotazione.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11:

- 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.*
- 3. Uova e prodotti a base di uova.*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.*
- 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.*
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.*
- 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland.*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.*
- 10. Senape e prodotti a base di senape.*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.*
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.*

Inoltre, vi informiamo che in questo locale si serve acqua potabile trattata.

Buon Appetito!!



Antipasti

<i>COZZE ALLA MARINARA</i> (cozze, aglio, prezzemolo, vino bianco, olio extravergine di oliva)	<i>euro 9,00</i>
<i>COZZE ALLA DIAVOLA</i> (cozze, passata di pomodoro, peperoncino, prezzemolo, aglio, vino bianco, olio extravergine di oliva)	<i>euro 10,00</i>
<i>COZZE DELLA CASA</i> (cozze, aglio, polpa di pomodoro, vino bianco, peperoncino fresco, olio extravergine di oliva)	<i>euro 10,00</i>
<i>GAMBERETTI IN SALSA ROSA</i> (gamberetti* , maionese, ketchup)	<i>euro 9,00</i>
<i>VELLUTATA DI CECI E GAMBERI</i> (ceci, gamberi* , rosmarino, peperoncino, prezzemolo, olio extravergine di oliva)	<i>euro 12,00</i>
<i>CARPACCIO DI SPADA AFFUMICATO CON INSALATA DI MELE E RUCOLA</i> (spada affumicato, rucola, mele, pinoli, senape, yogurt greco, succo di limone, olio extravergine di oliva)	<i>euro 13,00</i>
<i>POLPO ARROSTO CON CREMA DI PATATE TARTUFATE</i> (polpo, patate, olio al tartufo, brodo vegetale, prezzemolo, olio extravergine di oliva)	<i>euro 15,00</i>
<i>TIEPIDA DI MARE ALLA LIGURE</i> (seppioline, polipetti, polipo, gamberetti* , pomodorini, olive, prezzemolo, pesto, olio extravergine di oliva)	<i>euro 12,00</i>
<i>BRUSCHETTA CON 'NDUJA</i> (pane, 'nduja, olio extravergine di oliva)	<i>euro 7,00</i>
<i>BRUSCHETTA RUSTICA</i> (pane, scamorza aff., melanzane, origano, schiacciata calabra, olio extravergine di oliva, peperoncino, aceto)	<i>euro 7,00</i>
<i>MELANZANE MARINATE PICCANTI</i> (melanzane, peperoncino, origano, aglio, aceto, olio extravergine di oliva)	<i>euro 7,00</i>
<i>ANTIPASTO ALL'ITALIANA</i> (salami misti, olive)	<i>euro 9,00</i>

Per il condimento di ogni piatto viene utilizzato l'olio extravergine d'oliva. Per le frittiture viene utilizzato l'olio di girasole.
* In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che potrebbe essere congelato/surgelato.

Per qualsiasi intolleranza o allergia RIVOLGERSI AL PERSONALE e visionare i cartelli unici affissi all'entrata



Primi

<i>SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO</i>	<i>euro 14,00</i>
<i>(scialatielli, cozze, vongole, gamberi* , pomodorini, aglio, prezzemolo, vino bianco, olio extravergine di oliva)</i>	
<i>LINGUINE ALLE VONGOLE</i>	<i>euro 12,00</i>
<i>(linguine, vongole, vino bianco, aglio, prezzemolo, olio extravergine di oliva)</i>	
<i>RISOTTO ALLA PESCATORA</i>	<i>euro 14,00</i>
<i>(riso, cozze, vongole, scampi* ,gamberi* ,aglio, pomodoro, vino bianco, olio extravergine di oliva)</i>	
<i>LINGUINE CON CODA DI ROSPO</i>	<i>euro 13,00</i>
<i>(linguine, coda di rospo, basilico, polpa di pomodoro, pepe nero, aglio, olio extravergine di oliva)</i>	
<i>SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALL'ASTICE</i>	<i>euro 15,00</i>
<i>(scialatielli, astice, pomodorini, prezzemolo, aglio, olio extravergine di oliva)</i>	
<i>PACCHERI AL SUGO DI DATTERINO CON COZZE E CALAMARETTI</i>	<i>euro 14,00</i>
<i>(paccheri, datterini, cozze, calamari, prezzemolo, aglio, pepe nero, olio extravergine di oliva)</i>	
<i>TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA ALLA CARBONARA DI MARE</i>	<i>euro 15,00</i>
<i>(tagliolini, spada* , cozze, seppia* , gamberi* , vino bianco, uova, pancetta, pepe nero, olio e.. di oliva)</i>	
<i>FUSILLI CON SALSICCIA E MELANZANE</i>	<i>euro 8,00</i>
<i>(fusilli, salsiccia, melanzane, aglio, vino rosso, olio extravergine di oliva)</i>	
<i>PENNE CON GORGONZOLA, PORRI E VIN SANTO</i>	<i>euro 9,00</i>
<i>(penne, gorgonzola, porri, vin santo, olio extravergine di oliva)</i>	
<i>RAVIOLI AL RAGU'</i>	<i>euro 10,00</i>
<i>(ravioli di manzo, ragu' di carne, cipolla, passata di pomodoro, olio extravergine di oliva)</i>	
<i>GNOCCHI AL CASTELMAGNO</i>	<i>euro 12,00</i>
<i>(gnocchi di patate, castelmagno, burro, latte, pepe nero, noci, olio extravergine di oliva)</i>	

Per il condimento di ogni piatto viene utilizzato l'olio extravergine d'oliva. Per le frittiture viene utilizzato l'olio di girasole.
* In assenza di reperimento del prodotto fresco , avvisiamo la clientela che potrebbe essere congelato/surgelato.

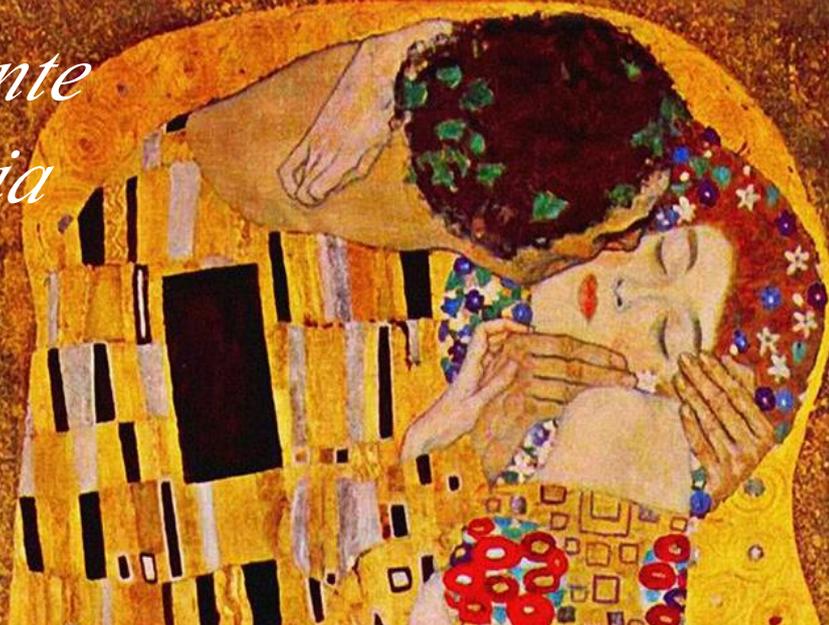
Per qualsiasi intolleranza o allergia RIVOLGERSI AL PERSONALE e visionare i cartelli unici affissi all'entrata

Secondi

<i>GRIGLIATA DI PESCE (minimo 2 persone)</i>	<i>euro 39,00</i>
<i>(orata o branzino*, seppia*, gamberi*, pesce spada*, scampi*, gamberoni*, prezzemolo, olio e. di oliva)</i>	
<i>GUAZZETTO DI MOSCARDINI</i>	<i>euro 11,00</i>
<i>(moscardini, passata di pomodoro, vino bianco, prezzemolo, peperoncino, olio extravergine di oliva)</i>	
<i>SARDE ORIGANATE</i>	<i>euro 9,00</i>
<i>(sarde*, origano, aglio, aceto, peperoncino, olio extravergine di oliva)</i>	
<i>ORATA / BRANZINO AL FORNO</i>	<i>euro 13,00</i>
<i>(orata* o branzino*, patate, olive, origano, olio extravergine di oliva)</i>	
<i>SPADA ALLA MEDITERRANEA</i>	<i>euro 14,00</i>
<i>(pesce spada*, pomodorini, olive taggiasche, origano, pepe nero, farina, vino bianco, prezzemolo, olio e. di oliva)</i>	
<i>MERLUZZO CON BATTUTA DI POMODORI SECCHI</i>	<i>euro 14,00</i>
<i>(merluzzo*, cipolla rozza, pomodori secchi, pepe nero, farina, olio extravergine di oliva)</i>	
<i>FRITTO MISTO</i>	<i>euro 14,00</i>
<i>(calamari*, gamberi*, farina, olio di semi di girasole)</i>	
<i>SALMONE GLASSATO AL MIELE</i>	<i>euro 15,00</i>
<i>(salmone*, lime, arancia, salsa di soia, miele, timo, pepe nero, olio extravergine di oliva)</i>	
<i>TONNO AL SESAMO</i>	<i>euro 17,00</i>
<i>(tonno*, sesamo nero, sesamo bianco, vino bianco, , carciofi, succo di limone, pepe nero, olio extrav. di oliva)</i>	
<i>MILANESE</i>	<i>euro 8,00</i>
<i>(carne di vitello, pane pesto, uova, formaggio grattugiato, pepe, olio di semi di girasole)</i>	
<i>PETTO ALLA PALERMITANA</i>	<i>euro 10,00</i>
<i>(carne di pollo, pane pesto, aglio, prezzemolo, pepe nero, pomodori, origano, olio extravergine di oliva)</i>	
<i>FILETTO ALLA GRIGLIA</i>	<i>euro 15,00</i>
<i>(carne di vitello, olio extravergine di oliva)</i>	
<i>FILETTO AL PEPE VERDE</i>	<i>euro 17,00</i>
<i>(carne di vitello, pepe verde, panna, prezzemolo, olio extravergine di oliva)</i>	
<i>FILETTO AI FUNGHI PORCINI</i>	<i>euro 20,00</i>
<i>(carne di vitello, funghi porcini*, panna, prezzemolo, olio extravergine di oliva)</i>	

Per il condimento di ogni piatto viene utilizzato l'olio extravergine d'oliva. Per le frittture viene utilizzato l'olio di girasole.
* In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che potrebbe essere congelato/surgelato.

Per qualsiasi intolleranza o allergia RIVOLGERSI AL PERSONALE e visionare i cartelli unici affissi all'entrata



Contorni

<i>ANELLI DI CIPOLLA</i> (cipolla*, uova, pan grattato, farina, olio di semi di girasole)	<i>euro 5,00</i>
<i>PATATINE FRITTE</i> (patatine*, olio di semi di girasole)	<i>euro 5,00</i>
<i>VERDURE ALLA GRIGLIA</i> (melanzane, zucchine, radicchio, prezzemolo, olio extravergine di oliva)	<i>euro 6,00</i>
<i>INSALATA VERDE</i>	<i>euro 3,00</i>
<i>INSALATONA</i> (insalata verde, pomodorini, olive, carciofini, tonno, mozzarella)	<i>euro 8,00</i>
<i>VERDURA IN PASTELLA</i> (peperoni*, cavolfiore*, zucchine*, carote*, broccoli*, spinaci*, cipolla*, olio di semi di girasole)	<i>euro 6,00</i>
<i>INSALATA DI ZUCCHINE</i> (zucchine, olio extravergine di oliva, limone, pepe)	<i>euro 4,00</i>
<i>BROCCOLETTI PICCANTI</i> (broccoli, aglio, peperoncino, alloro, olio extravergine di oliva)	<i>euro 5,00</i>

* In assenza di reperimento del prodotto fresco , avvisiamo la clientela che potrebbe essere congelato\surgelato.

Le Nostre Pizze

Le Classiche

<i>BOSCAIOLA</i> (pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia)	<i>euro 6,50</i>
<i>BUFALA</i> (pomodoro, mozzarella di bufala)	<i>euro 6,50</i>
<i>CALZONE</i> (pomodoro, mozzarella, prosciutto)	<i>euro 6,50</i>
<i>CAPRICCIOSA</i> (pomodoro, mozzarella, funghi champignon, olive, prosciutto, capperi, acciughe, carciofini)	<i>euro 8,50</i>
<i>CIPOLLA</i> (pomodoro, mozzarella, cipolla rossa**)	<i>euro 5,50</i>
<i>CONTADINA</i> (pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, melanzane)	<i>euro 7,50</i>
<i>CRUDO</i> (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)	<i>euro 7,50</i>
<i>DIAVOLA</i> (pomodoro, mozzarella, salamino piccante)	<i>euro 5,50</i>
<i>FRUTTI DI MARE</i> (pomodoro, frutti di mare)	<i>euro 9,50</i>
<i>FUNGHI</i> (pomodoro, mozzarella, funghi champignon)	<i>euro 5,50</i>
<i>GORGONZOLA</i> (pomodoro, mozzarella, gorgonzola)	<i>euro 5,50</i>
<i>GRECA</i> (pomodoro, mozzarella, olive nere)	<i>euro 5,50</i>
<i>MARGHERITA</i> (pomodoro, mozzarella)	<i>euro 4,50</i>
<i>MARE & MONTI</i> (pomodoro, funghi champignon, frutti di mare)	<i>euro 9,50</i>
<i>MARINARA</i> (pomodoro, origano, aglio)	<i>euro 3,50</i>
<i>NAPOLI</i> (pomodoro, mozzarella, acciughe)	<i>euro 6,00</i>
<i>PATATINE</i> (pomodoro, mozzarella, patatine fritte)	<i>euro 5,50</i>

* In assenza di reperimento del prodotto fresco , avvisiamo la clientela che potrebbe essere congelato\ surgelato.

** La cipolla rossa di tropea escluso nel periodo invernale

PORCINI (pomodoro, mozzarella, porcini*, scaglie di grana)	euro 9,00
PROSCIUTTO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	euro 5,50
PROSCIUTTO E FUNGHI (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon)	euro 6,50
QUATTRO FORMAGGI (pomodoro, mozzarella, fontina, emmental, gorgonzola)	euro 7,50
QUATTRO STAGIONI (pomodoro, mozzarella, olive, carciofini, prosciutto cotto, funghi champignon)	euro 7,50
SALAMINO E GORGO (pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola)	euro 6,50
TEDESCA (pomodoro, mozzarella, patatine fritte, wurstel)	euro 7,50
TIROLESE (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck)	euro 7,50
TONNO (pomodoro, mozzarella, cipolla rossa**, tonno)	euro 7,50
VALDOSTANA (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, fontina)	euro 6,50
VEGETARIANA (pomodoro, mozzarella, melanzane gr., zucchine gr., peperoni arrostiti)	euro 8,00

Le Bianche

BIANCANEVE (mozzarella, prosciutto cotto)	euro 6,00
GORGO & NOCI (mozzarella, gorgonzola, noci)	euro 7,00
GORGO & PERE (mozzarella, gorgonzola, pere)	euro 7,00
PARIGINA (mozzarella, prosciutto cotto, panna)	euro 6,50
PRIMAVERA (mozzarella, pomodorini, origano, olio)	euro 5,50
RUCOLA (mozzarella, pomodorini, rucola)	euro 6,00
SPECK & BRIE (mozzarella, speck, brie)	euro 7,50

* In assenza di reperimento del prodotto fresco , avvisiamo la clientela che potrebbe essere congelato\ surgelato.

** La cipolla rossa di tropea escluso nel periodo invernale

STRACCHINO (mozzarella, stracchino, rucola)	euro 7,00
Le Speciali Rosse	
ALESSIO (pomodoro, mozzarella, salsiccia, wurstel, patatine fritte)	euro 7,50
AMERICANA (pomodoro, mozzarella, bacon, uovo, scaglie di grana)	euro 8,00
BRUSCHETTA CALABRESE (pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive nere, pomodorini, origano, olio piccante)	euro 7,00
BUFALINA (pomodoro, mozzarella, bufala (intera, fuori cottura), prosciutto crudo, scaglie di grana)	euro 9,50
CALABRISELLA (pomodoro, mozzarella, peperoncino fresco, pomodoro fresco, origano, olio, sale)	euro 7,50
CAVOUR (pomodoro, mozzarella, speck, rucola, scaglie di grana)	euro 8,50
LIGURE (pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, acciughe, aglio, origano)	euro 7,50
MESSICANA (pomodoro, mozzarella, tonno, uova, salamino piccante, wurstel)	euro 8,50
NIGHT & DAY (pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, cipolla rossa**)	euro 7,50
NINJA (pomodoro, mozzarella, wurstel, olive nere, salamino piccante, peperoni)	euro 8,00
NORMA (pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, ricotta salata, cipolla rossa**)	euro 8,50
PECCATO VENIALE (pomodoro, mozzarella, salamino piccante, carciofini)	euro 6,50
PIA (pomodoro, mozzarella, olio piccante, pomodorini, cacio cavallo)	euro 6,50
POMPIERI (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, salamino)	euro 8,00
RYUK (pomodoro, mozzarella, philadelphia, cipolla, salamino)	euro 7,50
TROPEA (pomodoro, mozzarella, cipolla rossa**, n'duja)	euro 6,50
TROPICANA (pomodoro, mozzarella, funghi porcini*, prosciutto crudo, scaglie di grana)	euro 10,00

* In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che potrebbe essere congelato/surgelato.

** La cipolla rossa di tropea escluso nel periodo invernale

Le Speciali Bianche

CALDA PIZZA (mozzarella di bufala, porcini, salamino piccante, rucola)	euro 10,00
CERTOSA (mozzarella, certosa, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana)	euro 9,00
FANTASY (mozzarella, marmellata di fichi, gorgonzola, salsiccia, scaglie di grana, granella di pistacchi)	euro 9,00
MADDALENA (mozzarella, pomodorini, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana)	euro 9,00
ORTOLANA (mozzarella, pomodorini, melanzane gr., zucchini gr., peperoni arrostiti, rucola)	euro 8,00
PESTO & NOCI (mozzarella, pesto, noci)	euro 8,00
SALSICCIA & FRIARIELLI (mozzarella, salsiccia, friarielli)	euro 7,50
SALMONE & PANNA (mozzarella, salmone affumicato, panna)	euro 8,00

Farinata & Focacce

FARINATA	euro 3,00
FOCACCIA BIANCA	euro 2,50
FOCACCIA CON ORIGANO	euro 2,50
FOCACCIA CON ROSMARINO	euro 2,50
FOCACCIA CON LARDO	euro 4,00
FOCACCIA CON CRUDO	euro 5,00
FOCACCIA CON RUCOLA, POMODORINI & GRANA	euro 5,50

<i>Ingredienti aggiunti</i>	euro 1,00
<i>Ingredienti aggiunti salumi</i>	euro 2,00
<i>Rinforzo mozzarella</i>	euro 1,00
<i>Rinforzo mozzarella di bufala</i>	euro 2,00
<i>Impasto Integrale (disponibile solo il sabato e la domenica, chiedere al personale)</i>	euro 1,00

* In assenza di reperimento del prodotto fresco , avvisiamo la clientela che potrebbe essere congelato/surgelato.

Per qualsiasi intolleranza o allergia RIVOLGERSI AL PERSONALE e visionare i cartelli unici affissi all'entrata



Dessert

<i>SORBETTO** AL LIMONE</i> (gelato* al limone, acqua gassata, vodka)	<i>euro 3,00</i>
<i>PROFITTEROL* BIANCO o NERO</i> (profiterol*, topping al cioccolato, panna, cacao o zucchero a velo)	<i>euro 4,00</i>
<i>CUORE AL CIOCCOLATO*</i> (cuore al cioccolato*, topping al cioccolato, panna, cacao o zucchero a velo)	<i>euro 4,00</i>
<i>AFFOGATO AL CAFFE'</i> (gelato alla crema*, caffè)	<i>euro 5,00</i>
<i>MERINGATA CON CIOCCOLATA CALDA</i> (meringata*, cioccolata bianca o nera)	<i>euro 5,50</i>

Dessert della Casa

<i>BONET</i> (uova, rhum, amaretto, zucchero, cacao, topping al caramello)	<i>euro 4,50</i>
<i>PANNA COTTA</i> (panna, latte, uova, zucchero, burro, vaniglia, farina, colla di pesce, topping al caramello)	<i>euro 4,50</i>
<i>TIRAMISU'</i> (uova, mascarpone, caffè, zucchero, biscotti, cacao in polvere)	<i>euro 5,00</i>
<i>TORTA DI MELE</i> (farina, uova, zucchero, olio di semi, latte, lievito, limone, mele, cannella, vanillina, panna a parte)	<i>euro 5,00</i>
<i>CREMA AI FRUTTI DI BOSCO</i> (mascarpone, uova, zucchero, noci, frutti di bosco)	<i>euro 5,00</i>
<i>SEMIFREDDO AL PISTACCHIO</i> (uova, zucchero, panna, pasta pistacchio, topping al cioccolato, scaglette di cioccolato)	<i>euro 6,00</i>
<i>SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA</i> (uova, zucchero, panna, pasta di nocciola, topping al cioccolato, granella di nocciole)	<i>euro 6,00</i>
<i>PARFAIT AL GIANDUIA</i> (uova, zucchero, panna, pasta gianduia, topping al cioccolato, granella di nocciole)	<i>euro 6,00</i>

* In assenza di reperimento del prodotto fresco , avvisiamo la clientela che potrebbe essere congelato\surgelato.

** Chiedere al personale la disponibilità di altri gusti.

Bevande e Coperto

ACQUA ALLA SPINA

- 0,5 l *euro 1,00*
- 0,75 l *euro 1,50*
- 1 l *euro 2,00*

BIRRA ALLA SPINA BIONDA BITBURGER

- *Piccola euro 3,00*
- *Media euro 4,50*
- *1 litro euro 9,00*

BIRRA ALLA SPINA ROSSA BITBURGER

- *Piccola euro 3,50*
- *Media euro 5,00*
- *1 litro euro 10,00*

COCA COLA ALLA SPINA

- *Piccola euro 3,00*
- *Media euro 4,50*
- *1 litro euro 9,00*

VINO BIANCO & VINO ROSSO DELLA CASA

- *¼ litro euro 3,00*
- *½ litro euro 5,00*
- *1 litro euro 9,00*

BIRRE IN BOTTIGLIA

(Beck's, Corona, Ceres, Tennets)

euro 4,00

PREMIUM WEISSBIER (0,5 l)

euro 5,00

BIBITE IN LATTINA

(Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Chinotto, Fanta, Lemonsoda)

euro 3,00

ESTATHE' LIMONE/PESCA

euro 3,50

COCA COLA IN BOTTIGLIETTA DI VETRO

euro 3,50

*COPERTO**

euro 1,80

**nei giorni di Festa (come Vigilia di Natale, Natale, Capodanno, Pasqua, Pasquetta e Ferragosto)*

euro 3,50



Carta dei Vini

I Vini Bianchi

- *ROERO ARNEIS «Antica Cantina Calosso»* euro 13,00
- *FAVORITA DELLE LANGHE «Terre del Barolo»* euro 14,00
- *VERMENTINO DI SARDEGNA «Ninfeo»* euro 14,00
- *MULLER THURGAU FERMO «Rocca Savina»* euro 15,00
- *MULLER THURGAU FRIZZANTE «Cavit»* euro 15,00
- *ANTHILIA «Donnafugata»* euro 17,00
- *FALANGHINA «Feudi di San Gregorio»* euro 16,00
- *FIANO DI AVELLINO «Feudi di San Gregorio»* euro 18,00
- *GEWURZTRAMINER «Kellerey Auer»* euro 18,00
- *GRECO DI TUFO «Feudi di San Gregorio»* euro 18,00
- *BLANGE' «Ceretto»* euro 22,00





I Vini Rosè

- *ROSATO DEL SALENTO «Tessuto»* euro 13,00

I Vini Rossi

- *DOLCETTO «Terra del Barolo»* euro 14,00
- *MORELLINO DI SCANSANO «Predella»* euro 14,00
- *BARBERA D'ALBA «Terra del Barolo»* euro 15,00
- *NEBBIOLO «Terra del Barolo»* euro 16,00
- *RUCHE' CASTAGNOLE DEL MONFERRATO «Sant' Agata»* euro 19,00

Proseccchi & Spumanti

- *PROSECCO VALDOBBIADENE «Villa Sala»* euro 16,00
- *PROSECCO VALDOBBIADENE CORNER MILLESIMATO* euro 16,00
- *SPUMANTE MOSCATO «Ca' Ernesto»* euro 13,00
- *SPUMANTE BRUT «Ca' Ernesto»* euro 13,00





Caffè & Liquori

- *CAFFE'* *euro 1,70*
- *CAFFE' CORRETTO* *euro 2,20*
- *CAFFE' DECAFFEINATO* *euro 2,00*
- *CAFFE' D'ORZO* *euro 2,00*
- *CAFFE' GINSENG* *euro 2,00*
- *LIMONCELLO* *euro 2,50*
- *MIRTO* *euro 2,50*
- *AMARO* *euro 3,00*
- *GRAPPA* *euro 3,00*
- *GRAPPA INVECCHIATA* *euro 3,50*
- *WHISKY* *euro 5,00*
- *WHISKY INVECCHIATO* *euro 6,00*

