

# BENVENUTI

RISTORANTE



Bucco



Specialità Pesce  
& **PIZZERIA** forno  
a legna

dal 2002

lunedì  
chiuso



Non si può pensare bene, amare bene,  
dormire bene, se non si è mangiato bene

VIRGINIA WOOLF

# le nostre proposte di menu



## Menu da € 27,00

CHITARRINA ALLO SCOGLIO (First Fish Dish) - FRITTURA MISTA DI PESCE (Second Fish Dish)  
INSALATA MISTA - ACQUA (0,50 CL), VINO DELLA CASA, CAFFÈ (Water, HouseWine, Coffee)

## Menu da € 32,00

ANTIPASTO FREDDO (Cold fish appetizer) - CHITARRINA ALLO SCOGLIO (First Fish Dish)  
FRITTURA MISTA DI PESCE (Second Fish Dish) - INSALATA MISTA  
ACQUA (0,50 CL), VINO DELLA CASA, CAFFÈ (Water, HouseWine, Coffee)

## Menu da € 50,00

ANTIPASTI CALDI E FREDDI (Cold and Warm Starters) - CHITARRINA ALLO SCOGLIO (First Fish Dish)  
GRIGLIATA MISTA DI PESCE (Mixed grilled fish) - CONTORNO (Side Dish)  
ACQUA (1 LITRO), VINO DELLA CASA, CAFFÈ (Water House Wine, Coffee)

## menu di pesce

### gli antipasti - starters of fish



### Misto freddo - Cold starter

INSALATA DI MARE

calamari, seppie, verdure in agro, olio evo, sale, aceto, limone, prezzemolo, Allergenes: (molluscs)

POLPO E PATATE

polpo\* (MOLLUSCHI), patate lesse o verdure, sale, olio evo, aceto, limone Allergenes: (molluscs)

COKTAIL DI SCAMPI

scampi\* (CROSTACEI), lattuga, salsa rosa (UOVA SENAPE), prezzemolo, sale. Allergenes: (crustaceans, eggs, mustard)

SALMONE AFFUMICATO

salmone (PESCE), olio extra vergine di oliva, prezzemolo, pepe, Allergenes: (fish)

ALICI MARINATE

alici abbattute (PESCE), olio evo, trito peperone dolce, prezzemolo, Allergenes: (fish)

€ 10,00

### Misto caldo - Hot mix

SOUTÈ DI SCAMPI - VONGOLE E COZZE ALLA MARINARA

vongole e cozze, olio evo, prezzemolo, Allergenes: (molluscs)

€ 10,00

### Gratinato misto - Mixed gratin

pannocchia (CROSTACEO), cannolicchio (MOLLUSCO), cozza (MOLLUSCO), capasanta (MOLLUSCO), pane (GRANO - GLUTINE), UOVA LATTE, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale.

Allergenes: (crustaceans, molluscs, wheat - gluten, eggs, milk)

€ 10,00

### Scampi e vongole alla marinara - Prawns and Clams

scampi\* (CROSTACEI), vongole (MOLLUSCHI), aglio, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, vino (SOLFITI)

Allergenes: (crustaceans, molluscs, sulphites)

€ 10,00

### Cozze al pomodoro o in pepata - Mussels

cozze (MOLLUSCHI), polpa e passata di pomodoro, aglio, SEDANO, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, vino (solfiti).

Allergenes: (molluscs, sulphites, celery)

€ 10,00

## ***i primi di pesce - first fish dishes***

### **Chitarrina allo scoglio - Chitarrina with seafood**

chitarrina (GRANO - GLUTINE, UOVA), cozze (MOLLUSCHI), scampi\* (CROSTACEI), vongole (MOLLUSCHI), pomodori pachino, aglio, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, vino (SOLFITI).

Allergenes: (weat - gluten, eggs, crustaceans, molluscs, sulphites)

€ **11,00**

### **Orecchiette ai frutti di mare con ceci Orecchiette with seafood and chickpeas**

orecchiette (GRANO - GLUTINE), cozze, vongole (MOLLUSCHI), scampi\*, gamberetti\* (CROSTACEI), ceci, aglio, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, vino (SOLFITI). Allergenes: (weat - gluten, crustaceans, molluscs, sulphites)

€ **11,00**

### **Ravioli di cernia in salsa di scampi - Ravioli whit prawns**

ravioli (GRANO-GLUTINE, UOVA); ripieno: cernia (PESCE), aglio, prezzemolo, salsa di pomodoro: (scampi, (CROSTACEI), cipolla, SEDANO, peperone, olio extra vergine di oliva, vino (SOLFITI). Allergenes: (weat - gluten, eggs, crustaceans, fish, celery, sulphites)

€ **11,00**

### **Risotto alla marinara - Risotto whit seafood - (N.B: min. per due persone)**

riso, cozze, vongole, calamari\* (MOLLUSCHI), scampi: (CROSTACEI), cipolla, BURRO (LATTE), prezzemolo, olio extra vergine di oliva, vino (SOLFITI). Allergenes: (milk, crustaceans, molluscs, sulphites)

€ **11,00**

### **Spaghetti alle vongole - Spaghetti whit clams**

spaghetti (GRANO - GLUTINE), vongole (MOLLUSCHI), aglio, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, vino (SOLFITI), Allergenes: (weat - gluten, molluscs, sulphites)

€ **10,00**

### **Maccheroncini agli scampi e zucchine - Maccheroncini whit prawns and courgettes**

maccheroncini (GRANO - GLUTINE), scampi (CROSTACEI), zucchine, aglio, prezzemolo, salsa di pomodoro (cipolla, SEDANO, peperone), olio extra vergine di oliva, vino (SOLFITI). Allergenes: (weat-gluten, crustaceans, celery, sulphites)

€ **11,00**

## ***i secondi di pesce - seconds fish dishes***

### **Grigliata di pesce - Sea food grill**

sogliola, merluzzo\* (PESCE), scampi: (CROSTACEI), pane (GRANO - GLUTINE), prezzemolo, olio extra vergine di oliva. Allergenes: (weat - gluten, crustaceans, fish)

€ **15,00**

### **Frittura di paranza - Fish Fry**

merluzzo: (PESCE), scampi: (CROSTACEI), calamari\* (MOLLUSCHI), farina (GRANO - GLUTINE), sale. Per lo frittura: olio di semi di girasole. Allergenes: (weat - gluten, crustaceans, molluscs, fish)

€ **11,00**

### **Spigola/Orata al forno - Sea bass/Sea bream**

spigola/arata\* (PESCE), pane (GRANO-GLUTINE), prezzemolo, aglio, olio extra vergine di oliva, sale. Allergenes: (weat - gluten, fish)

€ **13,00**

### **Coda di pescatrice al forno - Monkfish**

pescatrice: (PESCE), pane (GRANO - GLUTINE), prezzemolo, aglio, olio extra vergine di oliva, sale. Allergenes: (weat - gluten, fish)

€ **14,00**

### **Zuppa di pesce alla "Bucco" - "Bucco" fish soup**

cozze, arsole\*, seppie: (MOLLUSCHI), orata\*, spigola\*, scorfano\*, rana pescatrice: (PESCE), gamberi\*, aragostelle\* (CROSTACEI), sugo di pomodoro (polpa di pomodoro, aglio, cipolla, SEDANO, carota, peperone, olio extra vergine di oliva, sale. Allergenes: (crustaceans, molluscs, fish, celery)

€ **25,00**

### **Tonno rosso scottato - Grilled red tuna**

tonno (PESCE), olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale, pepe, Allergenes: (fish)

€ **15,00**

\*in assenza del prodotto fresco, potrebbe essere surgelato all'origine.

(In the absence of fresh produce, could be frozen at the origin, the origin could be frozen).

# menu di carne



## Antipasto all'italiana - Meat starters

prosciutto crudo\*\*, salame Milano\*\*, ventricina, mortadella (LATTE), grana padano\*\* (UOVO). Allergenes: (milks, eggs)

€ 8,00

## *i primi - first meat*

### Chitarrina al ragù - Chitarrina with meat sauce

chitarrina (GRANO DURO - GLUTINE, UOVA) carne macinata di vitello, salsa di pomodoro, aglio, SEDANO, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, vino (SOIFITI). Allergenes (weat. gluten, eggs, celery, sulphites)

€ 9,00

### Chitarrina al pomodoro - Chitarrina tomato

chitarrina (GRANO DURO - GLUTINE, UOVA), salsa di pomodoro, aglio, SEDANO, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, vino (SOIFITI). Allergenes (weat, gluten, eggs, celery)

€ 9,00

### Penne all'arrabbiata - Penne pasta with arrabbiata sauce

penne (GRANO DURO, GLUTINE), salsa di pomodoro, aglio, SEDANO, prezzemolo, peperoncino, olio extra vergine di oliva. Allergenes: (weat. gluten, celery)

€ 9,00

### Bucatini all'amatriciana - Bucatini amatriciana

bucatini (GRANO DURO, GLUTINE), salsa di pomodoro, guanciale, aglio, SEDANO, prezzemolo, olio extra vergine di oliva. Allergenes: (weat, gluten, celery)

€ 9,00

## *i secondi - meat seconds*

### Bistecca di vitellino alla griglia - Grilled veal steak

carne di vitello, olio extra vergine di oliva, sale, aromi

€ 13,00

### Braciola di maiale alla griglia - Grilled pork chop

carne di maiale, olio extra vergine di oliva, sale, aromi

€ 8,00

### Agnello alla griglia - Grilled lamb

carne di agnello, olio extra vergine di oliva, sale, aromi

€ 12,00

### Scaloppina al vino bianco - Escalope in white wine

carne di vitello, farina di GRANO tenero (GLUTINE), olio extra vergine di oliva, vino bianco (SOIFITI), sale  
Allergenes: (weat, gluten)

€ 8,00

### Cotoletta alla milanese - Cutlet

carne di vitello, pangrattato (GRANO, GLUTINE), UOVA olio extra vergine di oliva, sale, aromi  
Allergenes: (weat, gluten)

€ 8,00

## *i contorni*

### Patatine fritte - Chips

Patate, olio di semi di girasole

€ 4,00

### Insalata mista - Mixed salad

Lattuga, carote, radicchio

€ 4,00

### Verdura di stagione saltata - Seasonal vegetable

Spinaci\*, cicoria\*, verza\*, broccoli\*, "" aglio, olio extra vergine di oliva, sale

€ 4,00

\*ALLERGENI: grano latte, frutta con guscio, soia, uova. \*\*ALLERGENI: latte, uova frutta con guscio, soia (gluten free)

## le stuzzicherie



### **Patatine fritte - Chips**

Patate, olio di girasole

€ 4,00

### **Crocchette di patate\* - Tater tots (5 pz.)**

Patate, pangrattato (grano-glutine), latte, solfiti, paprica  
Allergenes (weat - gluten, milk, sulphites)

€ 3,50

### **Olive all'ascolana\* - Ascolane olives (5 pz.)**

Olive verdi denocciolate, impanatura (grano-glutine), latte, uovo, sedano,  
paprica, noce moscata, può contenere soia.  
Allergenes (weat - gluten, milk, eggs, celery, soys)

€ 3,50

### **Mozzarelline\* - Small little mozzarella (7 pz.)**

Mozzarelle (latte), impanatura (grano-glutine, soia); può contenere: pesce, sedano, solfiti, uovo  
Allergenes (weat - gluten fish, milk, eggs, celery, eggs)

€ 3,50

### **Chele di granchio\* - Fried crab claws (5 pz.)**

Polpa di surimi (pesce), pastella (grano - glutine, soia), panatura (grano-glutine),  
granchio (crostacei), uovo  
Allergenes (weat gluten - fish, soy, crustaceans, eggs)

€ 3,50

### **Bruschette di pesce - Mized fish Bruschette (3 pz.)**

Alici (pesce), pane (grano-glutine), olio extra vergine di oliva, prezzemolo  
Allergenes (fish, wheat - gluten)

€ 5,00

### **Bruschette di salumi - Mized cold cuts Bruschette (3 pz.)**

Pane (grano-glutine), salumi, olio extra vergine di oliva, prezzemolo. Allergenes (wheat - gluten)

€ 4,00

### **Arrosticini fatti a mano (33 gr.)**

Villa Celiera

cadauno € 1,20

\*Prodotto congelato all'origine. Olio per frittura: olio di semi altoleico.

\*\* Per avere più informazioni sul prodotto è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio



## le rosse



- |   |        |
|---|--------|
| <b>0 POMODORO</b><br>pomodoro   | € 4,50 |
| <b>1 MARINARA</b><br>pomodoro, aglio, prezzemolo  | € 4,50 |
| <b>2 MARGHERITA</b><br>pomodoro, mozzarella   | € 6,50 |
| <b>3 NAPOLI</b><br>pomodoro, mozzarella, alici, origano   | € 7,00 |
| <b>4 ROMANA</b><br>pomodoro, mozzarella, alici, capperi, origano                                    | € 7,00 |
| <b>5 PROSCIUTTO</b><br>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto                                       | € 7,00 |
| <b>6 FUNGHI</b><br>pomodoro, mozzarella, funghi freschi   | € 7,00 |
| <b>7 SALSICCIA</b><br>pomodoro, mozzarella, salsiccia   | € 7,00 |
| <b>8 WURSTEL</b><br>pomodoro, mozzarella, wurstel   | € 7,00 |
| <b>9 CARCIOFI</b><br>pomodoro, mozzarella, carciofi   | € 7,50 |
| <b>10 PEPERONI</b><br>pomodoro, mozzarella, peperoni  | € 7,00 |
| <b>11 PROSCIUTTO E FUNGHI</b><br>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi                     | € 7,50 |
| <b>12 QUATTRO STAGIONI</b><br>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsicce, carciofi    | € 8,00 |
| <b>13 CAPRICCIOSA</b><br>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsiccia, carciofi, olive | € 8,00 |
| <b>14 DIAVOLA</b><br>pomodoro, mozzarella, salame piccante  | € 8,00 |
| <b>15 BUFALA</b><br>pomodoro, mozzarella, bufala  | € 8,00 |
| <b>16 MESSICANA</b><br>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla   | € 9,00 |

- |  |         |
|--|---------|
| <b>17 FUOCO E FIAMME</b>                                   | € 9,00  |
| pomodoro, mozzarella, cipolla, peperoni, pancetta, fagioli |         |
| <b>18 SALSICCIA E FUNGHI</b>                               | € 8,00  |
| mozzarella, pomodoro, salsicce, funghi                     |         |
| <b>19 PARMIGIANA</b>                                       | € 9,50  |
| mozzarella, pomodoro, melanzane, origano                   |         |
| <b>20 NORDICA</b>  | € 11,00 |
| pomodoro, mozzarella, baccalà, peperoni arrosto            |         |
| <b>21 CALZONE</b>  | € 8,50  |
| pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi             |         |
- \* Per avere informazioni più dettagliate sul prodotto è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.  
 (For more detailed information on the product, you can consult the appropriate documentaion that will be provided, on request, by the staff in service)

## le bianche



- |   |         |
|---|---------|
| <b>22 BIANCANEVE</b>  | € 5,00  |
| mozzarella  |         |
| <b>23 LORENZO</b>   | € 7,50  |
| mozzarella, mais, prosciutto cotto                            |         |
| <b>24 QUATTRO FORMAGGI</b>                                    | € 8,50  |
| mozzarella, taleggio, pecorino, bufala, gorgonzola            |         |
| <b>25 DELICATA</b>  | € 8,50  |
| mozzarella, gorgonzola, noci                                  |         |
| <b>26 "DIEGO"</b>   | € 8,00  |
| mozzarella, wurstel, patatine fritte                          |         |
| <b>27 CONTADINA</b>   | € 8,00  |
| mozzarella, patate fresche                                    |         |
| <b>28 BOCCA DOLCE</b>   | € 8,00  |
| mozzarella, pomodorini, rucola, grana                         |         |
| <b>29 CAMPAGNOLA</b>  | € 9,50  |
| mozzarella, julienne zucchine, pancetta, pomodorini, pecorino |         |
| <b>30 MONTANARA</b>   | € 10,00 |
| mozzarella, taleggio, porcini, speck, rucola                  |         |
| <b>31 PORCINELLA</b>  | € 10,00 |
| mozzarella, gorgonzola, porcini, speck                        |         |
| <b>32 LA MATTA</b>  | € 9,00  |
| mozzarella, gorgonzola, salsiccia, olive                      |         |

- |                            |  |                |
|----------------------------|--|----------------|
| <b>33 PECORAIA</b>         | mozzarella, pecorino, rucola, grana                    | <b>€ 8,50</b>  |
| <b>34 NOVITÀ</b>           | mozzarella, gorgonzola, salsiccia, friarielli          | <b>€ 9,00</b>  |
| <b>35 SFIZIOSA</b>         | mozzarella, taleggio, pecorino, bufala, ventricina     | <b>€ 10,50</b> |
| <b>36 FANTASIA</b>         | mozzarella, mais, pomodorini, prosciutto crudo, rucola | <b>€ 9,50</b>  |
| <b>37 ORTOLANA</b>         | mozzarella, melanzane, zucchine, radicchio, peperoni   | <b>€ 8,50</b>  |
| <b>38 VALTELLINA</b>       | mozzarella, bresaola, rucola, grana                    | <b>€ 9,00</b>  |
| <b>39 NORVEGESE</b>        | mozzarella, salmone affumicato, rucola, stracchino     | <b>€ 11,00</b> |
| <b>40 TARTUFATA</b>        | mozzarella, funghi, champignon, porcini, tartufo       | <b>€ 11,00</b> |
| <b>41 GUSTOSA</b>          | mozzarella, tartufo, salsiccia, porcini                | <b>€ 11,00</b> |
| <b>42 SPIANATA FARCITA</b> | mozzarella, stracchino, prosciutto crudo, rucola       | <b>€ 8,50</b>  |
| <b>43 SPIANATA</b>         |  | <b>€ 3,50</b>  |

N.B. Le aggiunte possono variare da € 0,50 a € 2,00 in base alla tipologia degli ingredienti

N.B. The additions can vary from € 0,50 to € 2,00 depending on the type of ingredients

## le sorprese



- |                                |  |                |
|--------------------------------|--|----------------|
| <b>44 LANCIANESE</b>           | pomodoro, alici, peperoni arrosto  | <b>€ 8,00</b>  |
| <b>45 ANDREA (no lattosio)</b> | pomodorini, tonno, olive, fagioli, cipolla   | <b>€ 9,00</b>  |
| <b>46 SALSICCIA E FUNGHI</b>   | mozzarella, pomodoro, salsicce, funghi   | <b>€ 8,00</b>  |
| <b>47 CASERECCIA</b>           | mozzarella, patate arrosto, salsiccia, rosmarino   | <b>€ 8,50</b>  |
| <b>48 VEGETARIANA</b>          | mozzarella, melanzane, crema di radicchio, mais, zucchine, peperoni arrosto, cipolla, pomodorini | <b>€ 10,50</b> |
| <b>49 DIAVOLONA</b>            | pomodoro, mozzarella, ventricina, gorgonzola, funghi champignon, cipolla, olive                  | <b>€ 10,00</b> |
| <b>50 BONTÀ</b>                | mozzarella, gorgonzola, noci, speck rucola, miele  | <b>€ 10,00</b> |

- 51 ESTIVA** € 8,00  
mozzarella, pomodorini, mais, rucola, prosciutto cotto
- 52 UNGHERESE** € 8,00  
pomodoro, mozzarella, salame ungherese
- 53 MORTAZZA** € 9,50  
mozzarella, mortadella, stracchino, granella di pistacchio
- 54 BIANCANEVE CON PROSCIUTTO** € 8,00  
mozzarella, prosciutto crudo
- 55 MAXI PANZEROTTO** € 8,50  
(a) pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto  
(b) mozzarella, mortadella, stracchino

## le gourmet



- 56 ALLA PIERO** € 10,00  
di tutto un po'
- 57 FOSSACESIA** € 10,00  
pomodoro, insalata di mare
- 58 ALLA "BUCCO"** € 11,50  
pomodoro, scampi, vongole, cozze, calamari, pachini
- 59 GOURMET** € 10,00  
gamberetti in salsa rosa, rucola
- 60 FLAVIO** € 11,00  
carpaccio di tonno rosso, pachini, olive taggiasche, rucola, glassa balsamica
- 61 ELE** € 11,00  
spianata con calamari fritti, rucola, glassa balsamica

### Impasto base pizza - knead pizza base

farina di GRANO tenero tipo 0 (GLUTINE), acqua, sale, olio extra vergine di oliva: agente lievitante: lievito di birra. Allergenes: (weat - gluten)

### Impasto base pizza ai 5 cereali

+ € 1,00

#### knead pizza base with the five cereals

farina di GRANO tenero tipo 0, SESAMO, ORZO, AVENA, (GLUTINE), acqua, sale, olio extra vergine di oliva: agente lievitante: lievito di birra. Può contenere: SOIA, LATTE.

Allergenes: (weat - gluten, sesame, barley, oath, soy, milk)

Si può scegliere uno dei due tipi di impasto base da abbinare ad uno dei condimenti di seguito elencati.  
(You can choose one of the two types of basic dough to combine with one of the condiments listed below).

**coperto € 2,00**

# le bevande



Acqua in bottiglia da 0,75 lt	€ 2,00
Gassosa piccola	€ 2,00
Coca Cola o Pepsi Cola in bottiglia da 1 lt	€ 3,50
Lattine (Coca cola - Fanta)	€ 2,00
Birra 0,66 lt in bottiglia (orzo)	€ 3,00
Birra Weiss 0,50 lt (orzo)	€ 4,00
Birra Dunkel rossa	€ 4,00
Birra alla spina (orzo)	
- 0,2 lt	€ 3,50
- 0,4 lt	€ 5,50
- 1,0 lt	€ 8,50
caffè espresso	€ 1,50
amaro o distillato	€ 3,00

# i vini



## VINO DELLA CASA

(Trebbiano, Rosato, Montepulciano)

- 1/4 litro	€ 3,00
- 1/2 litro	€ 5,00
- 1 litro	€ 8,00

## VINO FRIZZANTINO ALLA SPINA (solfiti)

- 1/2 litro	€ 5,00
- 1 litro	€ 9,00

## CANTINA COLLE MORO



Trebbiano Club	€ 7,00
Cerasuolo Club	€ 7,00
Montepulciano Club	€ 7,50
Passerina Frizzante	€ 12,50
Pecorino Frizzante	€ 12,50

## CANTINA FRENTANA



Trebbiano	€ 7,00
Cerasuolo	€ 7,00
Montepulciano	€ 7,50
Chardonnay	€ 7,00
Rubesto Montepulciano	€ 10,50
1960 Riserva Montepulciano	€ 12,50
Pecorino "Costa del Mulino"	€ 10,50
Cococciola "Costa del Mulino"	€ 10,50



### Trebbiano d'Abruzzo DOC

Fontecupa Camillo Montori

Colore brillante. Profumo molto fine, fruttato, con un sentore di mela matura. Gusto gradevolmente fresco al palato e persistente.



20 €



### Bianco Colline Teatine IGT

Villa Gemma

Note fruttate e minerali, di erbe aromatiche e frutta tropicale emergono da un profilo aromatico di buona freschezza e sapidità.



18 €



### Trebbiano d'Abruzzo DOC Tralcetto, Zaccagnini

Intenso e fragrante con bouquet incentrato principalmente sulla frutta a polpa bianca. Al palato è fresco e si ritrovano sentori agrumati.



15 €



### Pecorino DOP Pasetti

Sentori di frutta a polpa gialla e note agrumate. La vena acidula e la sapidità si equilibrano con un'ottima struttura, persistenza e morbidezza.



18 €



### Pecorino IGP Tenuta Ulisse

Piacevole note di frutta bianca come la pesca, di agrumi e di frutta esotica. In bocca si fa apprezzare subito per la sua buona acidità e mineralità



18 €

### Spumante Dolce

Equilibrato e bilanciato fino al termine della presenza in bocca, interessante la persistenza e la sensazione finale.



10 €

### Spumante Prosecco DOC

Prosecco biologico secco e dalla fresca acidità, con note fruttate e floreali.



10 €



### Montepulciano d'Abruzzo DOC

Fontecupa Camillo Montori

Colore rosso rubino intenso. Il profumo è persistente, con note di legno misto a liquirizia e vaniglia. Il gusto è pieno e rotondo al palato.



25 €



### Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

Marina Cvetic

Vino di grande complessità, con una struttura fine e vellutata. La trama spazia dalla menta, timo sentori di sottobosco, frutti rossi, anice e cioccolato.



30 €



### Montepulciano d'Abruzzo DOC Tralcetto, Zaccagnini

Note di marasca e di frutti rossi con accenni speziati di pepe bianco. In bocca si pone armonioso fra dolcezza di frutto e freschezza sapida.



20 €



### Cerasuolo d'Abruzzo DOP Tenuta Ulisse

Eleganti profumi di frutta fresca rossa (fragola, ciliegia), fini note floreali. Sapore piacevole, fresco, con una buona acidità e di lunga persistenza aromatica



18 €



### Rosato Terre Aquilane IGP Testarossa, Pasetti

Versione giovane della linea storica Testarossa, questo rosato vivace nel colore e nei profumi, si esprime al massimo della sua eleganza nel territorio di Capodacqua (AQ).



20 €



### Cerasuolo d'Abruzzo DOC Superiore Villa Gemma

Vino di media struttura, dagli aromi intensi e affascinanti di fiori rossi, frutta e bacche selvatiche. Al palato è fresco e fruttato.



20 €



### Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Tralcetto, Zaccagnini

Struttura agile e ritmata dalla freschezza acida e dalla nota quasi salina, saporito e gustoso.



15 €