

BENVENUTI



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, arselle*, 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, parica, 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 frttura: olio di semi altoleico.

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



le rosse



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

- 17 FUOCO E FIAMME** € 9,00
pomodoro, mozzarella, cipolla, peperoni, pancetta, fagioli
- 18 SALSICCIA E FUNGHI** € 8,00
mozzarella, pomodoro, salsicce, funghi
- 19 PARMIGIANA** € 9,50
mozzarella, pomodoro, melanzane, origano
- 20 NORDICA** € 11,00
pomodoro, mozzarella, baccalà, peperoni arrosto
- 21 CALZONE** € 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



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

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

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

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



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

Dessert



NOCE E FICHI

Connubio di gelato alle noci con confettura di fichi.

5€



PISTACCHIO IMBOTTITO

Dessert dal gusto delicato con pistacchio del Mediterraneo e panna latte.

5€



TENTAZIONI PANNA E CIOCCOLATO

Gelato alla panna e gustoso gelato al cacao, guarniti da scaglie di cioccolato bianco e fondente.

5€



TENTAZIONI LIMONCELLO

L'avvolgente gusto del liquore limoncello e la freschezza del gelato al limone si fondono in una piacevole tentazione.

5€



TENTAZIONI TIRAMISÙ

Gelato alla panna e al mascarpone, guarnito da pezzi di pan di spagna e variegatura al caffè.

5€



TENTAZIONI CREMA E AMARENA

Gelato alla panna, guarnito da ciliegie candite e sciroppo all'amarena.

5€



TARTUFO CIOCCOLATO

Gelato al cioccolato e alla panna ricoperto con cacao

5€



TARTUFO PANNA

Gelato alla panna e al caffè ricoperto con granella di meringa

5€



TORRONCINO

Gelato al torroncino

5€



PISTACCHIO E VANIGLIA

Gelato alla vaniglia con granella di pistacchio

5€

Dessert



SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO

Tortino con cuore di cioccolato fondente, burro fresco senza lattosio e uova.

5€



TIRAMISÙ

Classica crema al tiramisù, con pan di spagna bagnato al caffè.

5€



FRUTTI DI BOSCO

Mousse ai frutti di bosco su base di pan di Spagna.

5€



CHOCONUT

Un croccante biscotto al cacao e nocciola, due strati di mousse al cioccolato e nocciola, ricoperte da una glassa al cioccolato fondente.

5€



PISTACCHIO

Mousse al pistacchio decorata con granella di pistacchio.

5€



NOCCIOLA

Saporita mousse alla nocciola con decoro di granella e gelatina al cacao.

5€



CARAMELLO SALATO

Biscotto al burro sbriciolato con copertura di caramello salato e semifreddo di crema al formaggio.

5€



TARTUFO GIANDUIA

Gelato farcito con una morbida ganache alla gianduia fondente e ricoperto di cacao e gocce di puro cioccolato.

5€



CRÊPES

Gelato alla panna avvolto nella Crêpe.

5€



SORBETTO AL LIMONE

Sorbetto al limone con gusto fresco e agrumato.

5€

Ristorante - Pizzeria

Bucco

LA NOSTRA SELEZIONE DI BIRRE

VIOLA



Bianca 4,8 % vol. / 75 cl.

€ 14

Naturalmente non filtrata ed arricchita da una miscela di spezie come coriandolo e buccia d'arancia, questa birra esalta la piacevolezza e la freschezza delle bianche col gusto unico Viola.



Bionda 5,6 % vol. / 75 cl.

€ 14

I luppoli più pregiati e una selezione di varietà diverse di malto d'orzo distico primaverile caratterizzano Viola Bionda Lager con un sapore secco e gradevolmente arrotondato; uniti alla sua bianca e persistente schiuma, rendono l'esperienza degustativa di questa birra unica e inconfondibile.



Red Ale rossa 6,6 % vol. / 75 cl.

€ 14

Nello splendido colore di questa Viola Rossa Red Ale si scorgono riflessi ramati e color rubino, accompagnati da una schiuma bianca e compatta. E una birra ricca di sapori di spezie, che avvolgono il palato e lo conquistano con un finale rotondo e persistente.



Dunkel Rossa 6,9 % vol. / 50 cl.

€ 4

Birra scura forte, del tipo Starkbier, elegante abboccata, decisamente alcolica. Colore scuro, rosso rubino con riflessi infuocati, limpido. Schiuma compatta e persistente.

Profumo: notevolmente maltato, aromatico. Sapore marcatamente maltato e abboccato, con una tipica nota aromatica di malto torrefatto.



Export Hell 5 % vol. / 50 cl.

€ 4

Un'altra variante bionda in stile Export, caratterizzata da un profilo aromatico equilibrato tra malto e luppolo, con un grado di amaro moderato.



Weissbier 5,0 % vol. / 50 cl.

€ 4

Icona dello stile Weiss, Franziskaner è una birra di frumento dal colore biondo e dalla ricca schiuma bianca. I sentori al naso ed al palato sono caratterizzati da note di malto, lievito, grano e sfumature pepate ben in equilibrio con le tipiche note fruttate (banana matura ed agrume).



Birra alla spina 0,2 lt.

€ 3,5

Birra alla spina 0,4 lt.

€ 5,5

Birra alla spina 1 lt.

€ 9,5

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 €