

# LE NOSTRE ATTIVITÀ SUL TERRITORIO

---



## Bar Flora

Rovato – Via Rudone, 13 - Tel. 030 7706105



## Bella Napoli

Chiari – Via Brescia, 1 - Tel. 030 711479



## Il Veliero

Rovato – Via Rudone, 1 - Tel. 030 723159



## Napule's

Erbusco – Via Iseo, 36 - Tel. 030 4192283



## O'Scugnizzo

Montichiari – Via tre Innocenti, 12 - Tel. 030 9960526



## Pulcinella

Iseo – Via Cremignane, 9 - Tel. 030 9868744

Antonio Villani e Fratelli ringraziamo la Clientela che ci segue sin dal 1989, cerchiamo sempre di accontentarvi, di offrirvi la massima serietà e i migliori prodotti, al giusto prezzo e dall'ottima qualità.

# I NOSTRI FORNITORI

## MATERIE PRIME UTILIZZATE NEI NOSTRI RISTORANTI

CASA MODENA “GRANDI SALUMIFICI ITALIANI” – prodotti salumi Modena (Mo) – EMILIA R.

F.LLI RAINERI – prodotti alimentari – Rovato (Bs) – LOMBARDIA

MEDITPESCA – prodotti ittici – Paratico (Bs) – LOMBARDIA

VIVIANI PESCA – prodotti ittici – Pastrengo (Vr) – VENETO

MACELLERIA MAZZA – prodotti carni – Chiari (Bs) – LOMBARDIA

ITARCA – prodotti surgelati – Sant’ Ilario d’Enza (Re) – EMILIA ROMAGNA

CASEIFICIO CIGNO – prodotti caseari – Agnadello (Cr) – LOMBARDIA

PORTOLANO – prodotti per pizzeria – Borgosatollo (Bs) – LOMBARDIA

OLEIFICIO COPPINI – prodotti oleari – S. S. Parmese (Pr) - EMILIA R.

ENOTECA FRATI – prodotti vini e distillati – Rovato (Bs) – LOMBARDIA

MARENZI BEVANDE – beverage – Castelli calepio (Bg) – LOMBARDIA

PELATI DAVIA – prodotti conservieri – Gragnano (Na) – CAMPANIA

FIOR DI LATTE D’AGEROLA – prodotti caseari – Agerola (Sa) – CAMPANIA

CASEIFICIO SALICELLA – prodotti caseari – Francolise (Ce) – CAMPANIA

POSTAL SALUMI - prodotti salumi – Langhirano (Pr) – EMILIA ROMAGNA

VIANDER – prodotti alimentari – San Giovanni in croce (Cr) - LOMBARDIA

BINDI – prodotti dolciari – San Giuliano Milanese (Mi) – LOMBARDIA

MULINO PIANTONI – prodotti farine – Chiari (Bs) – LOMBARDIA

MULINO CASILLO – prodotti farine – Corato (Ba) – PUGLIA

LODA FRUTTA – prodotti ortofrutticoli – Rovato (Bs) – LOMBARDIA

# ALLERGENI & INTOLLERANZE

Attenzione, nelle nostre pietanze potete trovare i seguenti allergeni

- Cereali contenenti glutine (per esempio chicchi di grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ibridi) e prodotti derivati da questi cereali, composti con loro farine
  - Crostacei e prodotti a base di crostacei
    - Uova e prodotti a base di uova
    - Pesce e prodotti a base di pesce
    - Arachidi e prodotti a base di arachidi
      - Soia e prodotti a base di soia
  - Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
- Frutta a guscio, come mandorle, nocciole, noci africane, anacardi, noci Pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland
  - Sedano e prodotti a base di sedano
  - Senape e prodotti a base di senape
  - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
  - Molluschi e prodotti a base di molluschi

I nostri piatti che riportano questo simbolo ( \* ) potrebbero presentare al loro interno prodotti preparati con materia prima congelata / surgelata all'origine oppure prodotti freschi di origine animale e/o prodotti di pesca somministrati crudi, ai quali applicato un abbattimento rapido di temperatura, per garantire la sicurezza e qualità.

Come descritto nel piano HACCP ai sensi del REG. CE 582 / 04 e CE 853 / 04

Per maggiori informazioni chiedere al personale.

# ANTIPASTI DI PESCE

**\* Antipasto Bella Napoli €15.00**

Insalata di mare, cocktail di gamberetti, cozze, vongole, salmone marinato, alici marinate

**\* Antipasto pesce crudo €25.00**

ostriche crude, Scampi crudi, gamberoni,

**\* Antipasto speciale per 2 persone €40.00**

Ins. di mare, capesante gratinate, ostriche crude, cocktail di gamberetti, cozze, Scampi crudi, salmone marinato, carpaccio di tonno

**\* Antipasto scogliera €18.00**

Servito caldo con pomodoro, pezzi di astice e granchio, cozze, vongole, insalata di mare

**\* La zuppetta ai frutti di mare piccantina €16.00**

Insalata di mare, cozze, vongole sgusciate, crostini di nostra produzione

**\* Il carpaccio di tonno con olio extra vergine d'oliva €16.00**

con olio extra vergine d'oliva e limone della costiera amalfitana

**Il soute misto €14.00**

Cozze, vongole, gamberetti

**Cocktail di gamberetti €10.00**

**La pepata di cozze €11.00**

**L'ostrica cruda Prezzo cad.1 €3.50**

**\* Le capesante gratinate Prezzo cad.1 €2.50**

**\* Il polpo goloso €16.00**

Insalata di polpo, carciofo alla romana, pomodorini, gamberetti

**\* Il salmone affumicato servito con crostini €14.00**

**\* I moscardini in umido €12.00**

Moscardini caldi con pomodoro e crostini di nostra produzione

**\* L' insalata di mare €15,00**

Polpo, seppie, calamari, gamberetti

# ANTIPASTI TRADIZIONALI

## Tagliere del contadino €15.00

Crudo di parma, salame, pancetta, speck, coppa, bruschetta di nostra produzione con pomodorini  
Lardo di colonnata con crostini, mozzarelline, olive all'ascolana, giardiniera

## Involtino di melanzane €11.00

Con prosciutto cotto, mozzarella, pomodoro e bruschetta

## Prosciutto crudo di parma d.o.p. 24 mesi €12.00

## Tartare di manzo €15.00

Con capperi, grana e senape

## Mozzarella di bufala campana 250 gr €8.00

## Degustazione di formaggi €10.00

## Affettato di bresaola, caprino e funghi di muschio € 18.00

## Fresella napoletana con pomodorini, burrata, crudo e alici € 18.00

## Carpaccio di manzo con olio di tartufo e scaglie di grana € 18.00

## Cuppitiello napoletano € 15.00

Arancino, crocchetta, polpetta di melanzane, zeppoline e frittatina di pasta

# PRIMI PIATTI DI PESCE

\* Spaghetti Bella Napoli **€19.00**

Cozze, vongole, scampi, gamberoni, olive, capperi, insalata di mare

\* Linguine all'astice **€22.00**

\* Scialatielli dello chef (pasta fresca fatta in casa ) **€20.00**

Cozze, vongole, astice, granchio, scampi, calamari

\* Risotto alla pescatora **€16.00**

Insalata di mare, cozze, vongole, gamberetti

Spaghetti alle vongole veraci **€15.00**

Pennette alla polpa di granchio **€11.00**

Pennette al salmone **€12.00**

\* Padella calamarata del pescatore per 2 persone **€40.00**

Insalata di mare, scampi, moscardini, vongole, coda di rospo, gamberi

\* trofie con spada, cozze e pomodorini **€16.00**

Paccheri con tonno fresco, pomodorini e olive taggiasche **€16.00**

# PRIMI PIATTI TRADIZIONALI

Risotto con porcini e formaggio bagoss €14.00

Casoncelli bresciani burro e salvia €10.00

Gnocchi di patate fatti in casa alla sorrentina €10.00

Gnocchi di barbabietola con crema di caprino, noci e guanciaie €13.00

Tagliatelle al ragù di cinghiale €13.00

( pasta fresca fatta in casa )

Paccheri con pomodorini, burrata e basilico €14.00

Spaghetti salsiccia e asiago €13,00

Penne con fave, mandorle e pecorino €12.00

# SECONDI PIATTI DI PESCE

\* Grigliata di pesce Bella Napoli per 2 persone **€55.00**

Scampi, gamberoni, seppie, pesce spada, calamari, salmone, rana pescatrice, pesce fresco di giornata

Pesce fresco di giornata in base al mercato Prezzo all'etto da **€4.50 a €6.00**

\* Grigliata di pesce **€20.00**

Scampo, gamberone, seppia, calamari, salmone, pesce spada

\* Frittura Bella Napoli **€20.00**

Calamari, seppie, scampo, gamberone, pesciolini

\* Fritto misto **€16.00**

Calamari, gamberetti, pesciolini

\* Fritto di calamari **€15.00**

\*gamberoni alla griglia **€20.00**

\* Calamari alla griglia **€15.00**

\* Pesce spada alla griglia **€16.00**

\* Tagliata di tonno, pomodorini e lattuga **€18.00**

\* Orata ai frutti di mare **€26.00**

Branzino con verdure **€23.00**

\* Seppie alla griglia **€16.00**



# SECONDI PIATTI TRADIZIONALI

Grigliata mista di carne **€16.00**

Bistecca di manzo, petto di pollo, costoletta d'agnello, lonza di maiale, salamella, verdure alla griglia

Cotoletta di pollo **€10.00**

Filetto di manzo alla griglia **€20.00**

Costata di manzo alla griglia **€16.00**

Tagliata di cavallo con radicchio, glassa aceto balsamico e scaglie grana **€16.00**

Costolette d'agnello alle erbe **€18.00**

Tomahawk con patate al forno Prezzo all'etto **€6.50**

Tagliata di pollo con pomodorini, rucola e grana **€14.00**

Tagliata di manzo, rucola e grana **€16.00**

Fiorentina con patate al forno Prezzo all'etto **€4.50**

Petto di pollo alla griglia **€10.00**

Cube roll scaloppato ai porcini **€20.00**

# INSALATONE

Capricciosa €12.00

Fagiolini, gamberetti, mais, lattuga, radicchio, bocconcini di mozzarella

Contadina €8.00

Insalata mista, mais, pere, grana, olive

Insalata di Pere €10.00

Insalata verde, grana, pere, peperoni, olive

Sfiziosa €8.00

Insalata mista, peperoni, bocconcini di mozzarella, olive, tonno

Insalata Caprese €10.00

Pomodoro, mozzarella di bufala dop

# CONTORNI

Patate al forno €5.00

\* Patatine fritte €4.00

Insalata mista €5.00

Contorno alla griglia €5.00

Verdure al vapore ( fagiolini, patate lesse, spinaci ) €5.50

Fave saltate con pancetta e pecorino €6.00

Scarola brasata alla napoletana €6.00

# FORMAGGI

Taleggio nostrano €5.00

Gorgonzola dolce €5.00

Bagoss di ponte Caffaro €6.00

Brie francese €5.00

Grana padano €5.00

# PIZZE ALTE ALLA NAPOLETANA

## CASERTANA €9.00

Filetto di pomodoro, basilico, mozzarella di bufala

## MODENESE €10.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, radicchio, scamorza e glassa aceto balsamico

## TOTÒ €10.00

Pomodorini, mozzarella di bufala, salamino piccante, acciughe, olive

## SOFIA LOREN €9.50

Pomodorini, mozzarella, provola, melanzane fritte

## LA MIA PIZZA €9.50

Pomodoro, mozzarella di bufala, salsiccia, zucchini

## PEPPINO DE FILIPPO €9.00

Pomodorini, fior di latte d'Agerola, patate lesse, pancetta, olive

## REGINA MARGHERITA €10.00

Pomodoro, fior di latte d'Agerola, basilico e grana

## SCIALLESE €14.00

Fior di latte d'Agerola, crudo, burrata, rucola

## LA SCAROLA €12.00

Fior di latte d'Agerola, acciughe, burrata, scarola alla napoletana

# CALZONI FRITTI

## NAPOLETANO €10.00

Ricotta, mozzarella, salame dolce, pepe

## PROSCIUTTO €8.50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

## MARGHERITA €8.00

Pomodoro, mozzarella

# PIZZE CLASSICHE

\* BELLA NAPOLI €14.00

Pomodoro, mozzarella, insalata di mare, capasanta gratinata, scampo, gamberoni

AGEROLESE €10.00

Pomodoro, mozzarella, polpa di granchio, gamberetti, rucola

AMERICANA €7.00

Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte

BRESAOLA, RUCOLA & GRANA €9.00

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana

BRIE & SPECK €10.00

Pomodoro, mozzarella, speck, brie

BUONGUSTAIA €11.00

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patatine fritte, funghi, scamorza

CALABRESE €9.00

Pomodoro, mozzarella, anduja, peperoni, olive

\* CALAMARI €11.00

Pomodoro, mozzarella, calamari fritti

CAPRESE €7.00

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, origano

CAPRICCIOSA €9.00

Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto

CARBONARA €9.00

Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo, grana

CLARENSE €11.00

Pomodoro, mozzarella, wurstel, olive, salame piccante, prosciutto cotto, funghi, uovo

CRUDO €10.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo 24 mesi

CALZONE FARCITO €9.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi

CALZONE PROSCIUTTO €8.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

DELIZIOSA €8.00

Pomodoro, radicchio, scamorza, salsiccia

DISCO VOLANTE €11.00

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, wurstel, funghi, prosciutto cotto, carciofi

# PIZZE CLASSICHE

---

## EMILIANA €11.00

Mozzarella, pistacchio, mortadella i.g.p. , gorgonzola

## FANTASIA €10.00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, asparagi, speck

## \* FRUTTI DI MARE €11.00

Pomodoro, mozzarella, insalata di mare

## FUNGHI €7.50

Pomodoro, mozzarella, funghi

## FUNGHI PORCINI €9.00

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini

## GORGONZOLA €8.00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola

## GORGONZOLA & NOCI €8.50

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci

## \* GRATINATA €11.50

Pomodoro, mozzarella, insalata di mare gratinata

## GRECA €8.50

Pomodoro, mozzarella, carciofi, olive, cipolle

## \* GUSTOSA €11.00

Pomodoro, mozzarella, calamari, porcini

## MARI & MONTI €11.00

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, gamberetti

## \* MARE & TERRA €11.00

Pomodoro, mozzarella, insalata di mare, verdure alla griglia

## MARGHERITA €6.00

Pomodoro, mozzarella

## MARINARA €5.00

Pomodoro, origano, aglio

## MONDRAGONE €9.00

Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, rucola

## MONTANARA €10.00

Pomodoro, taleggio, porcini, speck

## MELANZANE €7.00

Pomodoro, mozzarella, melanzane ai ferri, grana

# PIZZE CLASSICHE

---

## NAPOLI €7.50

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

## NOSTRANA €9.00

Pomodoro, mozzarella, chiodini, pomodorini, pancetta

## NORVEGESE €10.00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salmone

## NORMA €9.00

Pomodoro, mozzarella, ricotta salata, melanzane fritte

## ORTOLANA €8.00

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, grana

## PAESANA €11.00

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, tonno, carciofi, asparagi

## PROSCIUTTO COTTO €7.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

## PROSCIUTTO E FUNGHI €8.50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

## PUGLIESE €7.00

Pomodoro, mozzarella, cipolle

## QUATTRO FORMAGGI €8.50

Pomodoro, mozzarella, emmenthal, fontina, grana, gorgonzola

## QUATTRO STAGIONI €9.50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, origano

## ROMANA €8.00

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano

## ROMANESCA €12.00

Mozzarella, pecorino, porchetta, carciofo alla romana

## RUCOLA €7.50

Pomodoro, mozzarella, rucola, scaglie di grana

## SALAME €7.00

Pomodoro, mozzarella, salame dolce nostrano

## SALAMINO PICCANTE €8.00

Pomodoro, mozzarella, spianata calabra

## SALSICCIA & FRIARIELLI €10.00

Mozzarella, salsiccia, friarielli

# PIZZE CLASSICHE

**SALMONE €9.00**

Pomodoro, mozzarella, salmone

**SAPORITA €10.00**

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, spinaci, gorgonzola

**SARACENA €8.50**

Pomodoro, mozzarella, ricotta, salsiccia, rucola

**SICILIANA €10.00**

Pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, capperi, origano

**SONIA €9.50**

Pomodoro, mozzarella, pancetta, zucchine, gorgonzola

**SORPRESA €10.00**

Pomodoro, mozzarella, funghi, wurstel, salamino piccante, cipolle, olive

**SORRENTINA €9.00**

Pomodoro, mozzarella, gamberetti lessi

**SPECK €8.00**

Pomodoro, mozzarella, speck i.g.p. alto Adige

**SUOCERA €8.00**

Pomodoro, mozzarella, spianata calabra, acciughe, cipolle

**TONNO €8.50**

Pomodoro, mozzarella, tonno

**TARTUFATA €15.00**

Pomodoro, mozzarella, porcini, tartufo nero scorzone

**TURBO €10.00**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, peperoni, salsiccia, olive

**VALTELLINA €10.00**

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, bresaola, rucola

**ZARAF €10.00**

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, tonno, gorgonzola

**ZINGARA €10.00**

Pomodoro, mozzarella, capperi, olive, peperoni, carciofi

## AGGIUNTE E IMPASTI

DOPPIA MOZZARELLA €1.50 SCHIACCIATA €2.00 MOZZARELLA SENZA LATTOSIO €1.00

AGGIUNTE Da €0.50 A €3.00 PIZZA ALTA NAPOLETANA €1.00 INTEGRALE €1.00 SENZA GLUTINE €2.00

# BEVANDE E VINO DELLA CASA

BIRRA BIONDA ALLA SPINA PICCOLA 0,2 LT €3.50

BIRRA BIONDA ALLA SPINA MEDIA 0,4 LT €5.00

BIRRA ROSSA ALLA SPINA PICCOLA 0,2 LT €4.00

BIRRA ROSSA ALLA SPINA PICCOLA 0,4 LT €5.50

COCA COLA ALLA SPINA PICCOLA 0,2 LT €3.50

COCA COLA ALLA SPINA MEDIA 0,4 LT €4.50

COCA COLA IN VETRO 1 LT €7.00

BIBITE VARIE IN LATTINA 0.33 LT €3.00

ACQUA FRIZZANTE O NATURALE IN VETRO 0.5 LT €1.50

ACQUA FRIZZANTE O NATURALE IN BOTTIGLIA 1 LT €2.50

VINO BIANCO FRIZZANTE SUPERIORE DELLA CASA Uve Glera

0.25 LT - €4.50 - 0.5 LT - €7.00 - 1 LT - €13.00

VINO BIANCO FERMO DELLA CASA Pinot e chardonnay varietale

0.25 LT - €4.00 - 0.5 LT - €6.50 - 1 LT - €12.00

VINO ROSSO DELLA CASA Base merlot e autoctoni veneto

0.25 LT - €4.00 - 0.5 LT - €6.50 - 1 LT - €12.00

## CAFFETTERIA

CAFFÈ €1.50

CAFFÈ CORRETTO €2.00

CAFFÈ ORZO O GINSENG PICCOLO €1.80

CAFFÈ ORZO O GINSENG GRANDE €2.30

CAMOMILLA O TISANA €1.80

THÈ CALDO €1.80



# VINI BIANCHI

## **LOMBARDIA**

CAVALLERI – RAMPANETO – bottiglia da 0.75 lt €26.00

BARONE PIZZINI – POLZINA – bottiglia da 0.75 lt €20.00

FERGHETTINA – FRANCIACORTA DOC – bottiglia da 0.75 lt €20.00

FERGHETTINA – FRANCIACORTA DOC – bottiglia da 0.375 lt €10.00

CÀ DEI FRATI - BROLETTINO – bottiglia da 0.75 lt €25.00

CÀ DEI FRATI - BROLETTINO – bottiglia da 0.375 lt €13.00

CÀ DEI FRATI - LUGANA – bottiglia da 0.75 lt €22.00

GIORGI – PINOT NERO VINIFICATO BIANCO MOSSO – bot. da 0.75 lt €20.00

GIORGI – PINOT NERO VINIFICATO BIANCO MOSSO – bot. da 0.375 lt €11.00

BELLAVISTA – ALMATERRA – bottiglia da 0.75 lt €30.00

OTELLA – LUGANA – bottiglia da 0.75 lt €25.00

CÀ DEL BOSCO – CORTE DEL LUPO – bottiglia da 0.75 lt €45.00

## **TRENTINO**

PETER ZEMMER – MULLER THURGAU – bottiglia da 0.75 lt €20.00

CEMBRA- GEWUSTRAMINER DOC SAN MATIOT – bot da 0.75 lt €22.00

PETER ZIMMER – SAUVIGNON – bottiglia da 0.75 lt €22.00

SANTA MARGHERITA – PINOT GRIGIO DOC – bottiglia da 0.75 lt €20.00

## **VENETO**

ZENATO – LUGANA SANTA CRISTINA – bottiglia da 0.75 lt €21.00

TORRESELLA – CHARDONNAY VENETO – bottiglia da 0.75 lt €16.00

## **FRIULI**

CONTI FORMENTINI – RIBOLLA GIALLA DOC – bottiglia da 0.75 lt €21.00

TENUTA DEL MORER – SAUVIGNON BLANC ISONZO DOC/DOP – bot da 0.75 lt €16.00

# VINI BIANCHI

## **T O S C A N A**

TERENZI – BALBINO VERMENTINO DOC MAREMMA – bottiglia da 0.75 lt €19.00

PETRA – VIOGNER IGT VINI DEL MARE – bot da 0.75 lt €19.00

## **A B R U Z Z O**

CASTELLO SEMIVICOLI – PECORINO DOC – bottiglia da 0.75 lt €21.00

## **M A R C H E**

CIÙ CIÙ – EVOÈ IGP PASSERINA BIO VEGAN – bottiglia da 0.75 lt €20.00

## **C A M P A N I A**

MATROBERARDINO – GRECO DI TUFO – bottiglia da 0.75 lt €21.00

MATROBERARDINO – GRECO DI TUFO – bottiglia da 0.375 lt €13.00

MASTROBERARDINO – FIANO AVELLINO – bottiglia da 0.75 lt €21.00

MASTROBERARDINO – FALANGHINA – bottiglia da 0.75 lt €21.00

MASTROBERARDINO – RADICI DOCG – bottiglia da 0.75 lt €25.00

MARISA CUOMO – COSTA D'AMALFI BIANCO – bottiglia da 0.75 lt €30.00

## **S I C I L I A**

DONNA FUGATA – ANTHILIA DOC – bottiglia da 0.75 lt €21.00

BURGÒ – GRILLO DOC GROTTA SCURATI – bottiglia da 0.75 lt €20.00

## **S A R D E G N A**

NURAGHE – CANIMARI VERMENTINO DOC - bottiglia da 0.75 lt €20.00

# VINI ROSSI

## **L O M B A R D I A**

- CAVALLERI – TAJARDINO – bottiglia da 0.75 lt €30.00  
BARONE PIZZINI – FRANCIACORTA BIO DOC – bottiglia da 0.75 lt €20.00  
CÀ DEL BOSCO – CORTE DEL LUPO – bottiglia da 0.75 lt €45.00  
CÀ DEI FRATI – RONCHEDONE – bottiglia da 0.75 lt €28.00  
CÀ DEI FRATI – RONCHEDONE – bottiglia da 0.375 lt €16.00  
CALEPPINO – ROSSO VALCALEPIO RISERVA SURIA – bottiglia da 0.75 lt €21.00  
FERGHETTINA – ROSSO – bottiglia da 0.75 lt €19.00  
FERGHETTINA – ROSSO – bottiglia da 0.375 lt €10.00

## **V E N E T O**

- ZENATO – VALPOLLICELLA CLASSICO – bottiglia da 0.75 lt €25.00  
ZENATO – VALPOLLICELLA RIPASSO – bottiglia da 0.75 lt €30.00  
TORRESELLA – REFOSCO IGT – bottiglia da 0.75 lt €15.00  
BISCARDO – NERO PASSO ROSSO VENETO IGP – bottiglia da 0.75 lt €20.00

## **T R E N T I N O**

- CASATA MANFORT - TEROLDEGO – bottiglia da 0.75 lt €20.00

## **P I E M O N T E**

- FORTEMASSO – BARBERA D'ALBA DOC – bottiglia da 0.75 lt €22.00  
FORTEMASSO – LANGHE NEBBIOLO DOC – bottiglia da 0.75 lt €20.00

## **T O S C A N A**

- ANTINORI – CHIANTI PIEPPOLI – bottiglia da 0.75 lt €24.00  
ANTINORI – TIGNANELLO – bottiglia da 0.75 lt €110.00  
TERENZI – PUROSANGUE RISERVA – bottiglia da 0.75 lt €23.00  
PRATESI BARTOLI – MONTECUCCO DOC – bottiglia da 0.75 lt €22.00

# VINI ROSSI

## **CAMPANIA**

SAN GREGORIO – RUBRATO IRPINIA AGLIANICO DOC – bott. da 0.75 lt €19.00

SAN GREGORIO – RUBRATO IRPINIA AGLIANICO DOC – bott. da 0.375 lt €10.00

PAGANO – AGLIANICO CAMPANIA ANGELUS – bott. da 0.375 lt €30.00

PAGANO – AGLIANICO GAURASI – bott. da 0.375 lt €18.00

MARISA CUOMO – COSTA D'AMALFI ROSSO – bottiglia da 0.75 lt €25.00

## **SICILIA**

DONNAFUGATA – SHERAZADE NERO D'AVOLA – bottiglia da 0.75 lt €19.00

MANDRAROSSA – SHYRA DESERTICO DOC – bottiglia da 0.75 lt €18.00

## **ABRUZZO**

OR. CONT. PONNO – MONTEPULCIANO LA REGIA SPECULA DOCG – bottiglia da 0.75 lt €20.00

VILLA GEMMA – CERASUOLO SUPERIORE DOC – bottiglia da 0.75 lt €22.00

# VINI ROSATI

## **ITALIANI**

PAGANO – ROSATO IGT ROCCAMORFINA – bott. da 0.75 lt €20.00

SANTA CRISTINA – CIPRESSETO IGT – bott. da 0.75 lt €15.00

CA MAIOL – ROSERI DOP – bott. da 0.75 lt €15.00

# BOLLICINE

## **ITALIA**

- CAPETTA - BRACCHETTO D'AQUI – bottiglia da 0.75 lt **€15.00**
- FERRARI - BRUT MAXIMILLIAM BLANC DE BLANC – bottiglia da 0.75 lt **€35.00**
- CÀ DEL BOSCO - CUVÉE PRESTIGE – bottiglia da 0.75 lt **€50.00**
- CÀ DEL BOSCO - CUVÉE PRESTIGE – bottiglia da 0.375 lt **€26.00**
- BELLAVISTA – ALMA CUVÉE BRUT – bottiglia da 0.75 lt **€50.00**
- CAVALLERI – BRUT BLANC DE BLANCS – bottiglia da 0.75 lt **€45.00**
- BARONE PIZZINI – ANIMANTE EXTRA BRUT – bottiglia da 0.75 lt **€40.00**
- FERGHETTINA – FRANCIACORTA MILLEDI BRUT DOCG – bottiglia da 0.75 lt **€45.00**
- VILLA CRESPIA – BROLESE ROSÈ EXTRA BRUT DOCG – bottiglia da 0.75 lt **€32.00**
- VILLA CRESPIA – CESONATO SATEN DOCG – bottiglia da 0.75 lt **€32.00**
- VILLA CRESPIA – NOVALIA BRUT – bottiglia da 0.75 lt **€30.00**
- VILLA CRESPIA – NUMERO ZERO DOCG – bottiglia da 0.75 lt **€32.00**
- VILLA SANDI — bottiglia da 0.75 lt **€22.00**

# CHAMPAGNE

## **FRANCIA**

- DOM PERIGNON – BRUT VINTAGE - bottiglia da 0.75 lt **€250.00**
- PIERRE JOUET – GRAN BRUT – bottiglia da 0.75 lt **€90.00**
- MOET & CHANDON – IMPERIAL – bottiglia da 0.75 lt **€90.00**
- LUIS ROEDERER - CRISTAL – bottiglia da 0.75 lt **€320.00**
- AUTREAUT – GRAND CRU BLAN DE BLANC - bottiglia da 0.75 lt **€52.00**

# BIRRE IN BOTTIGLIA

HUBER - WEISS – bottiglia da 0.50 lt €5.00

HEINNEKEN – ZERO ALCOL – bottiglia da 0.33 lt €3.50

ICHUNUSA – NON FILTRATA - bottiglia da 0.33 lt €4.00

DAURA – SENZA GLUTINE – bottiglia da 0.33 lt €4.00

PEDAVERNA – SENZA GLUTINE – bottiglia da 0.33 lt €4.00

# LIQUORI E DISTILLATI

AMARI €3.50

LIMONCINO €3.00

LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA €3.00

WHISKY DA €5.00 A €10

GRAPPE DA €4.00 A €10

GRAPPE BARRICATE DA €4.00 A €10

COGNAC DA €5.00 A €10

RUM DA €5.00 A €10

ARMAGNAC DA €5.00 A €10