



VI DIAMO IL BENVENUTO NEL NOSTRO RISTORANTE

WELCOME TO OUR RESTOURANT

AVVISIAMO LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLE SERATE DI MAGGIOR AFFLUSSO,  
POTREBBE NON ESSERE GARANTITA LA SINERGIA TRA CUCINA E PIZZERIA.  
CI SCUSIAMO PER EVENTUALI DISAGI.

COPERTO: 2,50€

## BEVANDE - SOFT DRINK

ACQUA MANIVA NATURALE / FRIZZANTE (0,75L)	€ 3,00
MANIVA WATER STILL/SPARKLING	
COCA COLA - COCA ZERO - SPRITE - FANTA - LEMON SODA (0,33L)	€ 3,00
COCA COLA - COCA ZERO - SPRITE - FANTA - LEMON SODA	
APFELSCHORLE - SPEZI	€ 4,00
APFELSHORLE - SPEZI	
ACQUA TONICA	€ 3,00
TONIC WATER	
CEDRATA TASSONI	€ 3,50
TASSONI CEDRATA	
SUCCO DI FRUTTA (ARANCIA - MELA - MIRTILLO - ACE)	€ 3,50
JUICE (ORANGE - APPLE - BLUEBERRY - ACE)	
ESTATHE LIMONE / PESCA	€ 3,50
ICED TEA LEMON / PEACH	

## APERITIVI & COCKTAIL - LONG DRINK

SPRITZ (APEROL - CAMPARI - LIMONCINO - HUGO - MIDORI)	€ 7,00
GIN TONIC (MALFI - HENDRIKS - CUBICAL - GIN MARE)	€ 10,00
AMERICANO	€ 8,00
NEGRONI	€ 8,00
MOJITO / MOJITO PASSION	€ 10,00
CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA	€ 10,00

## APERITIVI ANALCOLICI - ALCOHOL FREE DRINK

CRODINO / SANBITTER	€ 4,00
REDSUNSET (SUCCO D'ARANCIA, SANBITTER, ACQUA TONICA)	€ 8,00
RED SUNSET (ORANGE JUICE, SANBITTER, TONIC WATER)	
MOSCOW MULE (GINGER BEER, SUCCO DI LIME, MENTA)	€ 8,00
MOSCOW MULE (GINGER BEER, LIME JUICE, FRESH MINT)	

## BIRRA ARTIGIANALE - CRAFT BEER (0,33L)

<b>MONASTA SAN BIAGIO</b> (TIPOLOGIA: MONASTA - COLORE: AMBRATO)	€ 8,00
<b>VERBUM SAN BIAGIO</b> (TIPOLOGIA: WEIZEN - COLORE: CHIARO)	€ 8,00
<b>GAUDENS SAN BIAGIO</b> (TIPOLOGIA: PILS - COLORE: CHIARO)	€ 8,00
<b>AURUM SAN BIAGIO</b> (TIPOLOGIA: STRONG ALE - COLORE: CHIARO)	€ 8,00
<b>AMBAR SAN BIAGIO</b> (TIPOLOGIA: STRONG ALE - COLORE: SCURA)	€ 8,00

## BIRRA ALLA SPINA - DRAFT BEER

AUGUSTINER BIONDA PICCOLA (0,3L)	€ 4,00
AUGUSTINER BIONDA MEDIA (0,5L)	€ 6,00
MENABREA ROSSA PICCOLA (0,3L)	€ 4,00
MENABREA ROSSA MEDIA (0,5L)	€ 6,00

## BIRRA IN BOTTIGLIA - BOTTLED BEER

AUGUSTINER WEISSEN (0,5L)	€ 6,00
AUGUSTINER EDELSTOFF (0,5L)	€ 6,00
ICHNUZA NON FILTRATA (0,33L)	€ 5,00
BITBURGER ANALCOLICA - ALCOHOL FREE (0,33L)	€ 6,00
SAN MIGUEL SENZA GLUTINE - GLUTEN FREE (0,33L)	€ 5,50
MENABREA BIONDA (0,33L)	€ 5,50

## ANTIPASTI DI MARE - SEAFOOD APPETIZER

<b>POLIPETTI IN ZUPPETTA</b>	€ 15
CON CROSTONE ALL'AGLIO NERO	
SMALL OCTOPUS IN TOMATO SOUP WITH BLACK GARLIC BREAD	
<b>POLPO FRITTO</b>	€ 16
SU VELLUTATA DI ZUCCHINE, POMODORINI ARROSTITI AL TIMO ED EMULSIONE AL BASILICO	
FRIED OCTOPUS ON ZUCHINIS CREAM, ROASTED CHERRY TOMATOES AND BASIL EMULSION	
<b>SAUTÈ DI COZZE ALLA BUSARA</b>	€ 14
CON CIPOLLA DI TROPEA, BRANDY, PEPPERONCINO E POMODORO	
BUSARA MUSSELS SAUTÈ WITH TROPEA ONION, HOT PAPPER AND TOMATO SAUCE	
<b>MILLEFOGLIE DI BRANZINO</b>	€ 14
SALTATO IN PADELLA, POMODORINI, PISTACCHIO E PANE CARASAU	
SEABASS MILLEFEUGLIE PAN-SEATED, FRESH CHERRY TOMATOES, PISTACCHIO AND CURASAU BREAD	
<b>INSALATA DI MARE TIEPIDA</b>	€ 15
CON VERDURINE CROCCANTI E OLIO AL BASILICO	
WARM SEAFOOD SALAD WITH CRUNCHY VEGETABLES AND BASIL OIL	
<b>BACCALÀ MANTECATO</b>	€ 16
CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA, HUMMUS DI CECI, POLVERE DI CRUSCO E CHIPS DI PANE	
CREAMED CODFISH, RED CARAMELISED ONION, CHICKPEA HUMMUS AND BREAD CHIPS	

## ANTIPASTI DI TERRA - LAND APPETIZER

<b>TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE</b>	€ 15
CONDITA CON SEMI DI SESAMO TOSTATI E LIME CON TUORLO FRITTO E SALSA TERIYAKI BEEF TARTARE WITH TOASTED SESAME SEEDS AND LIME WITH FRIED YOLK AND TERIYAKI SAUCE	
<b>FIORI DI ZUCCA CROCCANTI RIPIENI DI PROVOLA</b>	€ 12
FONDUTA DI GORGONZOLA, TAGGIASCHE, POMODORINO SEMIDRY E BALSAMICO FRIED COURGETTE FLOWERS, STUFFED WITH PROVOLA CHEESE AND GORGONZOLA FONDUE	
<b>CRUDO DI PARMA RISERVA 24 MESI</b>	€ 15
CON BURRATINA PUGLIESE E FRISELLA DI PANE ALLA MEDITERRANEA CRUDO DI PARMA RESERVE 24 MONTHS WITH BURRATINA AND MEDITERRANEAN FRISELLA BREAD	
<b>PICCOLA PARMIGIANA DI MELANZANE</b>	€ 14
SU PASSATA DI POMODORO RUSTICA AL BASILICO E VELLUTATA DI GRANA PADANO SMALL EGGPLANT PARMIGIANA ON TOMATO SAUCE WITH GRANA PADANO CREAM AND BASIL	
<b>CARPACCIO DI CARCIOFI</b>	€ 15
SU MISTICANZA CON ARANCIO, PETALI DI PECORINO E DRESSING AL MELOGRANO ARTICHOKE CARPACCIO WITH FRESH ORANGE, PECORINO PETALS AND POMEGRANATE DRESSING	
<b>GIRELLO DI VITELLO</b>	€ 15
CON SALSA TONNATA, CAPPERI, POMODORINO CONFIT E OLIVE TAGGIASCHE VEAL ROLL WITH TUNA SAUCE, CAPERS, CHERRY TOMATO CONFIT AND TAGGIASCHE OLIVES	
<b>TAGLIERE NABLUS</b>	€ 18
CON SELEZIONE DI SALUMI, FORMAGGI, GIARDINIERA, CONFETTURE E BRUSCHETTA OUR PLATTER WITH SELECTION OF COLDCUTS, CHEESES, SALAD, JAMS AND BRUSCHETTA	

## PRIMI DI MARE - SEAFOOD FIRST COURSES

<b>RAVIOLI (CARBONE VEGETALE) RIPIENO DI BACCALÀ</b>	€ 16
SU CREMA DI CECI CON POVERE DI CRUSCO E CECI SOFFIATI <a href="#">BLACK RAVIOLI (CHARCOAL) SALTED COD FILLING ON CHICKPEA CREAM, CRUSCO POWDER, PUFFED CHICKPEAS</a>	
<b>RISOTTO "RISERVA CAMPANINI" ALLA PESCATORA</b>	€ 16
CON GAMBERETTI, POLIPO, SEPPIA, CALAMARI, COZZE E VONGOLE <a href="#">SEAFOOD RISOTTO WITH SHRIMP, OCTOPUS, CUTTLEFISH, SQUID, MUSSELS AND CLAMS</a>	
<b>SPAGHETTONE QUADRO ALLE VONGOLE VERACI</b>	€ 18
CON BOTTARGA DI TONNO <a href="#">SPAGHETTI WITH VERACI CLAMS AND TUNA BOTTARGA</a>	
<b>SCIALATIELLO FRESCO ALLO SCOGLIO</b>	€ 18
CON POMODORINO GIALLO <a href="#">FRESH SCIALATIELLI (PASTA) SEAFOOD WITH YELLOW FRESH TOMATO</a>	
<b>PACCHERI RUVIDI CON SPADA AFFUMICATO</b>	€ 16
MELANZANE AL FUNGHETTO, FINOCCHIETTO E PACHINO E PANE ATTURATO <a href="#">PACCHERI (PASTA) WITH SMOKED SWORDFISH, EGGPLANT, FENNEL AND PACHINO TOMATO</a>	
<b>TAGLIOLINO FRESCO (FATTO IN CASA) ALL' ASTICE</b>	€ 26
CON POMODORINO DATTERINO <a href="#">FRESH TAGLIOLINO (PASTA) WITH LOBSTER AND FRESH DATTERINI TOMATOES</a>	

## PRIMI DI TERRA - LAND FIRST COURSES

### STRASCINATI DI SEMOLA

€ 18

CON FUNGHI PORCINI, TARTUFO NERO DI NORCIA E SALSICCIA MANTOVANA

STRASCINATI (PASTA) WITH PORCINI MUSHROOM, BLACK TRUFFLE AND SAUSAGES

### GNOCCO RIPIENO DI FINFERLI E SALSICCIA

€ 16

SU VELLUTATA DI PISELLI E SPECK CROCCANTE

STUFFED GNOCCHI WITH FINFERLI(MUSHROOM) AND SAUSAGES, CREAM OF PEAS AND CRISPY SPECK

### "IL NOSTRO SPAGHETTONE ALLA CARBONARA"

€ 16

CON TURLO D'UOVO, PEPE ARLECCHINO, GUANCIALE CROCCANTE E CREMA DI PECORINO

SPAGHETTI CARBONARA WITH EGG YOLK, PEPPER, CRISPY GUANCIALE AND PECORINO MOUSSE

### CHICCHE DI PATATE CON CREMA DI GORGONZOLA

€ 15

CON CHIPS DI BRESAOLA E NOCI

SMALL POTATO GNOCCHI WITH GORGONZOLA CREAM, BRESAOLA CHIPS AND NUTS

### RISOTTO AL MIRTILLO ROSSO

€ 16

CON ROBIOLA E GOCCE DI BALSAMICO RISERVA

RISOTTO WITH RED CRANBERRY, ROBIOLA(CHEESE) AND DROPS OF BALSAMIC VINEGAR RESERVES

### SCIALATIELLO FRESCO ALL'AMALFITANA

€ 15

CON POMODORINO FRESCO, MOZZARELLA DI BUFALA ED EMULSIONE AL BASILICO

AMALFITANA SCIALATIELLO (PASTA) WITH FRESH CHERRY TOMATO, BUFALA MOZZARELLA AND BASIL

## SECONDI DI MARE - SEAFOOD SECOND COURSES

<b>BACCALÀ GRATINATO</b>	€ 20
CON FUNGHI PORCINI, PATATE E PANE RAFFERMO ALL'ORIGANO	
GRATINATED SALTED COD (FISH) WITH PORCINI MUSHROOM, POTATOES AND STALE ORGAN BREAD	
<b>GRIGLIATA MISTA DI PESCE CON VERDURE ALLA GRIGLIA</b>	€ 28
SCAMPO, GAMBERONE, SEPPIA, SALMONE, PESCATRICE, CALAMARO, SPADA	
GRILLED SCAMPI, PRAWNS, CUTTLEFISH, SALMON, ANGLER FISH, SQUID, SWORDFISH WITH GRILLED VEGETABLES	
<b>FILETTO DI BRANZINO AL CARTOCCIO</b>	€ 20
ALLA MEDITERRANEA	
MEDITERRANEAN SEA BASS FILLET IN FOIL	
<b>INVOLTINI DI COREGONE DEL GARDA</b>	€ 22
RIPENI DI ZUCCHINA E BASILICO	
COREGONE (WHITEFISH) OF GARDA FILLED WITH ZUCCHINI AND BASIL	
<b>GRAN FRITTO MISTO</b>	€ 25
CON PESCE DI MARE E SALSA YOGURT ALL'ERBA CIPOLLINA	
GREAT MIXED FRIED SEAFOOD WITH YOGURT CHIVE SAUCE	
<b>ZUPPETTA DI MARE</b>	€ 25
ACCOMPAGNATA CON CROSTONE DI PANE	
SEAFOOD SOUP WITH CROSTONE BREAD	

## SECONDI DI TERRA - LAND SECOND COURSES

<b>TAGLIATA DI RIB EYE PIEMONTESE</b>	€ 27
SU LETTO DI FUNGHI PORCINI E RUCOLA CON PATATE AL FORNO SLICED RIB EYE STEAK, BASED ON RUCOLA AND PORCINI MUSHROOM AND BAKED POTATOES	
<b>PETTO D'ANATRA</b>	€ 21
COTTO A BASSA TEMPERATURA CON MIELE, ANANAS E CANNELLA DUCK BREAST COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH HONEY, PINEAPPLE AND CINNAMON	
<b>COSTOLETTE D'AGNELLO</b>	€ 27
AL BURRO AROMATIZZATO CON PURE DI PATATE LAMB CHOPS WITH FLAVOURED BUTTER AND MASHED POTATOES	
<b>MEDAGLIONI DI MAIALINO</b>	€ 18
COTTO A BASSA TEMPERATURA AL PEPE VERDE PIGLET MEDALLIONS COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH GREEN PEPPER CREAM	
<b>GRIGLIATA MISTA DI CARNE</b>	€ 23
COSTINE, SALSAICCIA, MANZO, AGNELLO, COPPA CON POLENTA ARROSTITA E PATATE AL FORNO GRILL MEAT: RIBS, SAUSAGE, BEEF, LAMB, PORK CUP WITH ROASTED POLENTA AND BAKED POTATOES	
<b>COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE</b>	€ 21
CON PATATE DIPPERS MILANESE VEAL CUTLET WITH DIPPERS FRIES	

## CARNE ALLA GRIGLIA - GRILLED MEAT

FIorentina "BAFFO NERO" CON CONTORNO A SCELTA	€ 6 (ALL'ETTO)
GRILL FIORENTINA WITH SIDE DISH	
COSTATA "BAFFO NERO"	€ 30
GRILL RIB STEAK	
FILETTO DI MANZO	€ 28
GRILLED BEEF FILLET	

## MENÙ BAMBINI - BABY MENU

HAMBURGHER / CHEESEBURGER CON PATATINE FRITTE	€ 10
HAMBURGER / CHEESEBURGER WITH FRENCH FRIES	
TORTELLINO PANNA E PROSCIUTTO	€ 8
TORTELLINO (SMALL RAVIOLI) WITH HAM AND CREAM	
STRACCETTI DI POLLO CON PATATINE FRITTE	€ 8
CHICKEN STRIPS WITH FRENCH FRIES	
MACCHERONCINO FRESCO AL POMODORO / RAGU BOLOGNESE	€ 8
FRESH MACARONI (PASTA) WITH TOMATO SAUCE / BOLOGNESE	

## CONTORNI - SIDE DISHES

PATATE AL FORNO / PATATE FRITTE	€ 5
BAKED POTATOES / FRENCH FRIES	
PURE DI PATATE	€ 5
MASHED POTATOES	
VERDURE COTTE	€ 5
COOCKED VEGETABLES	
VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 7
GRILLED VEGETABLES	
SPINACI AL BURRO	€ 6
BUTTERED SPINACH	
INSALATA MISTA	€ 6
MIXED SALAD, TOMATOES AND CARROTS	

## INSALATONE - SALADS

<b>INSALATA MISTA</b>	€ 6
INSALATA MISTA, POMODORO, CAROTE	
MIXED SALAD, TOMATOES, CARROTS	
<b>CAESAR SALAD</b>	€ 13
LATTUGA ROMANA, CROSTINI DI PANE ALL' AGLIO, GRANA PADANO,	
POLLO CROCCANTE, BACON ALLA GRIGLIA E SALSA CAESAR	
ROMAN LETTUCE, GARLIC BREAD CROUTS, GRANA PADANO CHEESE, CRUNCHY CHICKEN,	
BACON GRILL AND CAESARS SAUCE	
<b>FRESH FRUIT SALAD</b>	€ 14
LATTUGA, VALERIANA, RUCOLA, PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO, CAROTE,	
PESCHE, AVOCADO, CIPOLLOTTO, MANDORLE E SALSA AL LIME	
LETTUCE, VALERIANA, ROCKET, SMOKED COOKED HAM, CARROTS, PEACHES, AVOCADO,	
ONION, MANDORLE AND LIME SAUCE	
<b>LA GRECA</b>	€ 14
LATTUGA, INSALATA ICEBERG, FETA, POMODORI, CETRIOLI,	
OLIVE NERE AL FORNO E TONNO	
LETTUCE, ICEBERG SALAD, FETA, TOMATOES, CUCUMBERS, BAKED BLACK OLIVES AND TUNA	
<b>MARE APERTO</b>	€ 15
INSALATA ICEBERG, GAMBERI, POLIPO, SEPPIE, POMODORINI CONFIT	
ICEBERG SALAD, SHRIMP, POLYP, CUTTLEFISH, CHERRY TOMATOES CONFIT	

## PIZZE CLASSICHE - CLASSIC PIZZAS

<b>FOCACCIA BIANCA</b>	€ 5
OLIO EVO E ORIGANO OLIVE OIL AND OREGANO	
<b>MARINARA</b>	€ 7
POMODORO, ACCIUGHE DI SICILIA, AGLIO E ORIGANO TOMATO, SICILIAN ANCHOVIES, GARLIC AND OREGANO	
<b>MARGHERITA</b>	€ 8
POMODORO, FIOR DI LATTE E BASILICO TOMATO, MOZZARELLA AND BASIL	
<b>CAPRICCIOSA</b>	€ 10
POMODORO, FIOR DI LATTE, COTTO, CHAMPIGNON TRIFOLATI E SPICCHI DI CARCIOFI TOMATO, MOZZARELLA, BAKED HAM, CHAMPIGNON MUSHROOM AND ARTICHOKES	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	€ 10
FIOR DI LATTE, EMMENTAL, GORGONZOLA E GRANA MOZZARELLA, EMMENTAL, GORGONZOLA AND GRANA	
<b>AMERICANA</b>	€ 9
POMODORO, FIOR DI LATTE, WURSTEL E PATATINE FRITTE TOMATO, MOZZARELLA, WURSTEL AND FRENCH FRIES	
<b>BUFALINA</b>	€ 12
POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO TOMATO, BUFALA MOZZARELLA AND BASIL	
<b>DIAVOLA</b>	€ 9
POMODORO, FIOR DI LATTE E SALAME PICCANTE TOMATO, MOZZARELLA AND SPICY SALAME	
<b>CALZONE FARCITO</b>	€ 10
POMODORO, FIOR DI LATTE, COTTO, CARCIOFI E FUNGHI CHAMPIGNON TOMATO, MOZZARELLA, ARTICHOKES, BAKED HAM AND MUSHROOMS	
<b>VEGETARIANA</b>	€ 12
POMODORO, FIOR DI LATTE, MELANZANE, ZUCCHINE, RADICCHIO E POMODORINI TOMATO, MOZZARELLA, EGGPLANT, ZUCCHINI, RADICCHIO AND CHERRY TOMATOES	

## PIZZE SPECIALI - SPECIAL PIZZAS

<b>NABLUS (IMPASTO CARBONE VEGETALE)</b>	€ 14
FIOR DI LATTE, BUFALA, TONNO AFFUMICATO, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI SEMI DRY BLACK PIZZA WITH MOZZARELLA, BUFALA, SMOKED TUNA FISH, TAGGIASCA OLIVES, SEMI DRY TOMATOES	
<b>LUCANA</b>	€ 12
FIOR DI LATTE, CICORIA BRASATA, PANCETTA, CACIOCavallo E PEPPERONI CRUSCHI MOZZARELLA, CICORIA, BACON, CACIOCavallo (CHEESE) AND FRIED PEPPERS	
<b>GUSTOSA</b>	€ 13
FIOR DI LATTE, MORTADELLA, BURRATINA E GRANELLI DI PISTACCHIO MOZZARELLA, MORTADELLA HAM, BURRATINA AND PISTACHIO	
<b>PRIMAVERA</b>	€ 13
POMODORO, FIOR DI LATTE, RUCOLA, CRUDO, POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA TOMATO, MOZZARELLA, ROCKET, CRUDO HAM, FRESH TOMATOES AND GRANA	
<b>CONTADINA</b>	€ 13
FIOR DI LATTE, PORRO, PANCETTA E GORGONZOLA MOZZARELLA, LEEK, BACON AND GORGONZOLA	
<b>BOSCAIOLA</b>	€ 13
POMODORO, FIOR DI LATTE, SPECK, BRIE E FUNGHI PORCINI TOMATO, MOZZARELLA, SPECK, BRIE(CHEESE) AND PORCINI MUSHROOMS	
<b>LIGHT</b>	€ 13
FIOR DI LATTE, GAMBERETTI, ZUCCHINE, POMODORINI E RUCOLA MOZZARELLA, SHRIMPS, ZUCHINIS, FRESH TOMATOES AND ROCKET	
<b>LOMBARDA</b>	€ 14
POMODORO, FIOR DI LATTE, BRESAOLA, PETALI DI BAGOS E RUCOLA TOMATO, MOZZARELLA, BRESAOLA, BAGOS (CHEESE) AND ROCKET	
<b>SICILIANA</b>	€ 13
POMODORO, FIOR DI LATTE, MELANZANE GRIGLIATE, BASILICO E RICOTTA AFFUMICATA TOMATO, MOZZARELLA, GRILLED EGGPLANT, BASIL AND RICOTTA (CHEESE)	
<b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b>	€ 13
FIOR DI LATTE, SALSICCIA FRESCA MANTOVANA E FRIARIELLI MOZZARELLA, FRESH SAUSAGE AND FRIARIELLI	

## VINI AL CALICE - WINE BY THE GLASS

### VINO BIANCO - WHITE WINE

LUGANA CA DEI FRATI	€ 6,00
CHARDONNAY ALOIS LAGEDER	€ 6,00
PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG PERLAGE	€ 6,00
FRANCIACORTA DOCG NITENS BRUT LE MARCHESINE	€ 6,50

### VINO ROSSO - RED WINE

GROPPELLO "PREDELLI" CLASSICO DOC	€ 6,00
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC MARA	€ 6,00
CHIANTI CLASSICO DOCG BANFI	€ 6,00

### CHIARETTO - ROSE WINE

CHIARETTO DEL GARDA 'ROSERI' CA' MAIOL	€ 6,00
--	--------

### VINO DOLCE - SWEET WINE

RECIOTO ROSSO VALPOLICELLA DOCG POESIE	€ 6,00
PASSITO DI PANTELLERIA PELLEGRINO	€ 6,00

## VINI DELLA CASA - HOUSE WINE

### BIANCO / ROSSO - WHITE / RED

CARAFFA 0,25L	€ 3,50
CARAFFA 0,5L	€ 6,00
CARAFFA 1L	€ 11,00

# Nablus

RISTORANTE - PIZZERIA

## CHAMPAGNE

<b>RUINART CHAMPAGNE BRUT</b>	€ 110
Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier	
<b>RUINART CHAMPAGNE ROSE</b>	€ 150
Pinot Nero, Chardonnay	
<b>RUINART CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS</b>	€ 150
Chardonnay	
<b>CANARD-DUCHENE CUVEE</b>	€ 80
Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier	

## BOLLICINE - SPARKLING WINE

<b>CREMANT DE BOURGOGNE BRUT</b>	€ 35
Aligoté, Chardonnay, Gamay, Pinot Nero	
<b>FRANCIACORTA DOCG BRUT ALMA GRANDE CUVÈE - BELLAVISTA</b>	€ 55
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	
<b>CÀ DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE</b>	€ 60
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	
<b>TRENTO DOC "MAXIMUM BLANC DE BLANCS" - FERRARI</b>	€ 50
Chardonnay	
<b>PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG PERLAGE</b>	€ 28
Glera	
<b>FRANCIACORTA DOCG BRIGANTIA SATÈN 2019 LE MARCHESINE</b>	€ 50
Chardonnay	
<b>FRANCIACORTA DOCG NITENS BRUT LE MARCHESINE</b>	€ 40
Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero	
<b>LUGANA BRUT PASINI DOCG</b>	€ 28
Tubiana	
<b>CENTOPERCENTO SPUMANTE EXTRA BRUT</b>	€ 36
Groppello Vinificato In Bianco	

# Nablus

RISTORANTE - PIZZERIA

## VINI BIANCHI - WHITE WINE

LUGANA CA DEI FRATI	€ 27
Turbiana	
LUGANA S. CRISTINA	€ 32
Trebbiano di Lugana	
LUGANA MONTUNAL DOC MONTONALE	€ 38
Turbiana	
LUGANA PASINI IL LUGANA DOC	€ 26
Turbiana	
KELLEREI ST PAULS GEWURZTRAMINER	€ 32
Traminer Aromatico	
CHARDONNAY ALOIS LAGEDER	€ 27
Chardonnay	
PINOT BIANCO ALOIS LAGEDER	€ 26
Pinot Bianco	
PINOT GRIGIO ALOIS LAGEDER	€ 26
Pinot Grigio	
SAUVIGNON BLANC ALOIS LAGEDER	€ 27
Sauvignon	
VULCANICO FALANGHINA BASILICATA IGT	€ 27
Falanghina	
PECO PECORINO TERRE DI CHIETI IGP	€ 25
Pecorino	
CUSTOZA DOC CA' VEGAR	€ 22
Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello, Cortese	

## CHIARETTO - ROSE WINE

CHIARETTO VALTÈNESI BIO LE SINCETTE	€ 24
Groppello, Marzemino, Barbera	
CHIARETTO DEL GARDA 'ROSERI' CA' MAIOL	€ 26
Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera	
CHIARETTO PASINI IL CHIARETTO DOC	€ 25
Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese	

# Nablus

RISTORANTE - PIZZERIA

## VINI ROSSI - RED WINE

PATERNOSTER DON ANSELMO	€ 55
Aglianico	
ARZANE VALTENESI DOC	€ 32
Groppello	
BAROLO DOCG "BUON PADRE" – VIBERTI GIOVANNI	€ 70
Nebbiolo	
IL VALTÈNESI PASINI	€ 24
Groppello	
BRUNELLO DI MONTALCINO COL D'ORCIA	€ 65
Sangiovese	
ATHESIM FLUMEN TEROLDEGO ALDENO	€ 24
Teroldego	
GROPPELLO "PREDELLI" CLASSICO DOC	€ 24
Groppello	
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC MARA	€ 26
Negrara, Corvina Veronese, Rondinella, Rossignola	
CHIANTI CLASSICO CASTELLO D'ALBOLA	€ 30
Sangiovese, Canaiolo	
PINOT NERO ALOIS LAGEDER	€ 28
Pinto Nero	
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC AMABILE	€ 18
Lambrusco Grasparossa	
"LA GROLETTA" AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG	€ 50
Corvina Veronese, Rondinella	

# Nablus

RISTORANTE - PIZZERIA

## CAFFETTERIA - COFFEE

CAFFE ESPRESSO	€ 1,50
CAFFE MACCHIATO	€ 1,70
CAFFE DECAFFEINATO	€ 1,80
CAFFE CORRETTO	€ 2,20
CAFFE DOPPIO	€ 2,50
CAPPUCCINO	€ 2,80
LATTE MACCHIATO	€ 2,80
CAFFE SHAKERATO	€ 3,50
ORZO PICCOLO / GRANDE	€ 1,80 / € 2,20
GINSENG PICCOLO / GRANDE	€ 1,80 / € 2,20

## AMARI E GRAPPE - BITTERS AND GRAPPAS

AVERNA / AMARO DEL CAPO / BRAULIO / FERNET / MONTENEGRO LUCANO / JÄGERMEISTER / RAMAZZOTTI / SAMBUCA / LIMONCINO	€ 3,50
ANIMA NERA / MELA VERDE MARZADRO	€ 4,00
BRANDY VECCHIA ROMAGNA	€ 4,00
COGNAC CORVOISIER	€ 5,00
GRAPPA BERTAGNOLI BARRIQUE	€ 5,00
GRAPPA BERTAGNOLI MOSCATO	€ 4,50
GRAPPA BERTAGNOLI CHARDONNAY	€ 4,50
GRAPPA NONNINO	€ 4,50
GRAPPA PRIME UVE	€ 5,50
RUM ZACAPA 23° ANNIVERSARIO	€ 10,00
BRANDY GRAN RISERVA CARLOS I	€ 8,00
GRAPPA RISERVA CUVEE BONOLLO	€ 8,00
GRAPPA AMARONE BARRIQUE BONOLLO	€ 8,00
GRAPPA INVECCHIATA CRU ITALIAE BONOLLO	€ 8,00

## DOLCI - DESSERT

TIRAMISU DELLA CASA	€ 7
HOMEMADE TIRAMISU	
SEMIFREDDO AL CROCCANTINO CON NOCCIOLE E CRUMBLE DI AMARETTO	€ 7
SEMIFREDDO WITH CROCCANTINO, HAZELNUTS AND AMARETTO CRUMBLE	
CREMA CATALANA CON CUORE AL LAMPONE	€ 6
CATALAN CREAM WITH RASPBERRY HEART	
MOUSSE AL COCCO CON CIOCCOLATO BIANCO E FRUTTI ESOTICI	€ 7
COCONUT MOUSSE WITH WHITE CHOCOLATE AND EXOTIC FRUITS	
PANNA COTTA (CARAMELLO, CIOCCOLATO O FRUTTI ROSSI)	€ 6
PANNA COTTA (CARAMEL, CHOCOLATE OR RED FRUITS)	
CREMOSO AL MASCARPONE E FRAGOLE	€ 6
CREAMY MASCARPONE AND STRAWBERRY	
TORTA DI MELE CON CREMA INGLESE	€ 7
APPLE PIE WITH ENGLISH CREAM	
TORTINO AL CIOCCOLATO (CUORE MORDIBO) CON GELATO ALLA VANIGLIA	€ 7
CHOCOLATE CAKE WITH SOFT HEART AND VANILLA ICE CREAM	
DELIZIA CREMOSA AL PISTACCHIO	€ 7
CREAMY PISTACHIO DELIGHT	
MERINGATA	€ 6
MERINGADE	
TARTUFO BIANCO / NERO	€ 6
WHITE / DARK CHOCOLATE TARTUFO	
SORBETTO ALLA MELA VERDE	€ 4
GREEN APPLE SORBET	
TRILOGIA NABLUS - GELATO ARTIGIANALE E FRUTTA FRESCA	€ 10
TRILOGIA NABLUS - HOMEMADE ICE CREAM AND FRESH FRUIT	