



IL PONTE

ristorante & pizza Romana

Antipasti

TORTINO AL PARMIGIANO (4,2,9)

con cipolla caramellata, parmigiano 36 mesi, aceto Balsamico di Modena

Parmesan flan with caramelized onion, 36 month parmesan, Modena balsamic vinegar

12€

PAN BRIOCHE FATTO IN CASA (1,2,4,10)

Con alici del Cantabrico e burrata

Homemade brioche bread with Cantabrian anchovies and burrata

10€

TARTARE DI FASSONA (2,4,5)

Fassona Tartare

12€

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (1,4)

Accompagnato da crescentine e tigelle

Cured meats and cheese platter served with crescentine and tigelle

15€

CROSTINI DI POLENTA (1,4)

con porcini, lardo di Patanegra e ragù Bolognese

Polenta crostini with porcini mushrooms, Patanegra lard and Bolognese ragù

12€

Coperto, servizio e pane fresco di nostra produzione 2,50€

Primi piatti

TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE (1,2,4)

Tortellini in Capon broth

14€

TORTELLINI ALLA PANNA (1,2)

Tortellini in Cream Sauce

14€

RISOTTO ALLA ZUCCA E TALEGGIO (4,5) ☞

con spolverata di granella di nocciole

Pumpkin and taleggio risotto with a sprinkling of chopped hazelnuts

10€

TORTELLONI GORGONZOLA E NOCI (1,2,4,5) ☞

Tortelloni with gorgonzola and walnuts

10€

TORTELLONI DI RICOTTA (1,2,4)

con vellutata di porcini, guanciale croccante e spuma di parmigiano

Tortelloni with porcini cream soup, crispy bacon and parmesan foam

13€

BALANZONI (1,2,4,5)

con crema di Parmigiano e granella di pistacchi

Balanzoni with parmesan cream and crushed pistachios

12€

TAGLIATELLE AL RAGÙ (1,2,6,9)

Tagliatelle with meat sauce

9€

TAGLIATELLE AL CINGHIALE (1,2,6,9)

Tagliatelle with wild boar sauce

11€

Coperto, servizio e pane fresco di nostra produzione 2,50€

Secondi piatti

TAGLIATA SALE E ROSMARINO ALLA BRACE

Grilled steak with sea salt and rosemary

18€

GALLETTO VALLESPLUGA IN CASSERUOLA (1,4)

con pomodori secchi e olive taggiasche

Vallespruga cocker in casserole with dried tomatoes and Taggiasca olives

16€

FILETTO DI MAIALE CBT AI 3 PEPI (1,4,7,9)

Pork fillet CBT with 3 pepi

17€

GRIGLIATA MISTA DI CARNE (min. 2 persone)

(salsiccia, capocollo, manzo, puntine, pollo, arrosticini)

Mixed grill meat (min. 2 people)

17€

TOMAHAWK

Tomahawk steak

6,5€/kg

COTOLETTA DEL PONTE (1,2,4,5)

con prosciutto crudo, crema di Parmigiano e granella di pistacchi

Cutlet with prosciuttocrudo, parmesan cream and crushed pistachis

16€

TOMINO ALPINO VEGETARIANO (senza lattosio)

Tomino vegetarian

10€

Coperto, servizio e pane fresco di nostra produzione 2,50€

Contorni

PATATE AL FORNO

Oven baked potatoes

5€

PATATE FRITTE

French fries

5€

VERDURE ALLA GRIGLIA

Grilled vegetables

5€

VERDURE DI STAGIONE SPADELLATE

Pan-fried seasonal vegetables

5€

VERDURE FRITTE IN PASTELLA

Fried vegetables battered

6€

FUNGHI PORCINI FRITTI

Fried Porcini mushrooms

6€

Coperto, servizio e pane fresco di nostra produzione 2,50€

Allergeni

1	Cereali contenete glutine e prodotti derivati
2	Uova e prodotti a base di uova
3	Arachidi e prodotti a base di arachidi
4	Latte e prodotti a base di latte
5	Frutta a guscio i loro prodotti
6	Sedano e prodotti a base di sedano
7	Senape e prodotti a base di sanape
8	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
9	Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
10	Pesce e prodotti a base di pesce
11	Crostacei e prodotti a base di crostacei
12	Soia e prodotti a base di soia
13	Lupini e prodotti a base di lupini
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

La Scrocchiarella tradizionale



Un impasto che si scioglie delicatamente, ma che al contempo ti regala una croccantezza perfetta. La chiave sta nell'unione di due farine di grano tenero di tipo 1 che gli conferiscono una struttura unica: leggera, digeribile e sorprendentemente bilanciata dal punto di vista nutrizionale. Grazie alla lenta levitazione ogni morso racconta una storia di pazienza e cura, con un equilibrio perfetto tra croccantezza e gusto.

MARINARA (1,6,10,11)

6€

IN COTTURA: Pomodoro San Marzano, Aglio, Pomodori ciliegino semi secchi

IN USCITA: Origano, Basilico, Olio EVO

MARGHERITA (1,6,7,10,11)

6€

IN COTTURA: Pomodoro San Marzano, Fior di latte

IN USCITA: Basilico, Olio EVO

COTTO (1,6,10,11)

8€

IN COTTURA: Pomodoro San Marzano, Fior di latte, Prosciutto cotto Ferrarini

IN USCITA: Basilico, Olio EVO

BUFALA (1,6,10,11)

8€

IN COTTURA: Pomodoro San Marzano, Mozzarella di bufala Campana

IN USCITA: Basilico, Olio EVO

AMERICANA (1,6,10,11)

8€

IN COTTURA: Pomodoro San Marzano, Fior di latte, Würstel

IN USCITA: Patatine fritte, Basilico, Olio EVO

FIORI E ALICI (1,4,6,7,10,11)

10€

IN COTTURA: Fior di latte, Fiori di zucca, Alici

IN USCITA: Basilico, Olio EVO

RUCOLA POMODORINI E GRANA (1,6,7,11)

10€

IN COTTURA: Pomodoro San Marzano, Fior di latte, Pomodori ciliegino semi secchi

IN USCITA: Grana, Rucola, Olio EVO

PISANA (1,3,4,6,7,9,10,11,12)

10€

IN COTTURA: Pomodoro San Marzano, Fior di latte, capperi, acciughe

IN USCITA: Olive Taggiasche, Parmigiano, Basilico, Olio EVO

CAPRICCIOSA (1,6,7,10,11,12)

10€

IN COTTURA: Pomodoro San Marzano, Fior di latte, Funghi, Prosciutto cotto, Olive Taggiasche, carciofi

IN USCITA: Basilico, Olio EVO, Uovo

La Scrocchiarella ricercata

GALLONI DOP (1,6,7,10,11)

13€

IN COTTURA: Fior di latte, Pomodori ciliegino semi secchi

IN USCITA: Prosciutto crudo Galloni DOP, Grana 36 mesi, Basilico, Olio EVO

LA BUFALA DEL PONTE (1,6,7,8,10,11)

12€

IN COTTURA: Pomodoro San Marzano, Pomodori ciliegino semi secchi, Basilico

IN USCITA: Spuma di bufala, mandorle tostate, Pesto di basilico, Olio EVO

LA VEGANA (1,6,10,11)

11€

IN COTTURA: Pomodoro datterino giallo, Invidia, Porro, olive Taggiasche, Pomodori semi-dry

IN USCITA: Basilico, Olio EVO

DIAVOLA (1,6,7,10,11)

13€

IN COTTURA: Salsa di pomodoro gialla, Fior di latte, Salame piccante

IN USCITA: Pecorino Romano, Nduja, Menta, Peperoni arrosto

LA GHIOTTA (1,3,5,6,7,8,10,11)

11€

IN COTTURA: Pomodoro San Marzano, Salsiccia, Cipolla

IN USCITA: Mascarpone, Granella di pistacchio, Basilico, Olio EVO

OLIO SU TELA (1,6,7,10,11)

13€

IN COTTURA: Pomodoro San Marzano, Pomodori ciliegino semi secchi

IN USCITA: Burrata, Lardi di Patanegra, Basilico, Olio EVO

LA NUVOLA VERDE (1,7,6,10,11)

11€

IN COTTURA: Crema di zucchine, Provala affumicata, Zucchine marinate

IN USCITA: Chips di patate, Crema di Parmigino DOP, Basilico, Olio EVO

LA BACIATA (1,6,7,10,11)

14€

IN COTTURA: Porchetta, Cicoria saltata in padella piccante

IN USCITA:

CAMPANA (1,6,7,8,10,11)

11€

IN COTTURA: Provola affumicata, Salsiccia artigianale, Friarielli

IN USCITA: Tarallo sbriciolato, Basilico, Olio EVO

La pizza alla pala



Le nostre pizze alla pala sono realizzate con un blend di farine macinate a pietra lavica con un residuo chimico pari a zero. Il nostro impasto indiretto a lunga lievitazione risulterà digeribile, croccante e scioglievole al palato.

LA BALLANZONE (1,5,6,7,8,10,11)

12€

IN COTTURA: Fior di latte

IN USCITA: Mortadella, Stracciatella, Granella di pistacchi, Olio EVO

LA FRIGGIONE PICCANTE (1,6,7,10,11)

13€

IN COTTURA: Pomodoro, Fior di latte, Friggione

IN USCITA: Crema di Nduja, Burrata, Fili di peperoncino, Basilico, Olio EVO

L'ESTIVA (1,6,7,10,11)

12€

IN COTTURA: Pomodoro semidry gialli e rossi

IN USCITA: Prosciutto crudo, stracciatella, Basilico, Olio EVO

LA PONTE (1,6,7,11)

16€

IN COTTURA: Fior di latte, Pancetta, Patate arrosto

IN USCITA: Tartufo nero, Basilico, Olio EVO

Il padellino



Impasto indiretto realizzato con farina di tipo 1 macinata a pietra e farina di segale. Impasto realizzato attraverso l'innovativa tecnica di "gelatinizzazione", ovvero la trasformazione della farina in gel. Questo procedimento consiste nella cottura del grano in acqua a 80 gradi per donare al prodotto finale dei profumi straordinari e un sapore inconfondibile.

RIPIENA PORK (1,7,6,10,11)

15€

IN COTTURA: Salsiccia BBQ, Provola, Cipolla caramellata, Guanciale, Spinacino

LA MANZO (1,7,6,10,11,8)

16€

IN COTTURA: Tartare di manzo, Squacquerone, Cipolla caremellata, Pesto rosso, Mandorle tostate

GRAN COTTO (1,6,7,8,10,11)

14€

IN COTTURA: Fior di latte

IN USCITA: Prosciutto crudo, Stracciatella, Mandorle tostate

LA CRUDO (1,6,7,8,10,11)

16€

IN COTTURA: Bufala

IN USCITA: Galloni 24 mesi, Stracciatella, Pesto di rucola e noci

VECCHIA MODENA (1,6,7,8,10,11)

16€

IN COTTURA: Fior di latte, Pancetta

IN USCITA: Scaglie di parmigiano, Crema al balsamico, Cipolle caramellate, Chips di patate

LA MELANZANA (1,6,7,10,11)

15€

IN COTTURA: Pomodoro San Marzano

IN USCITA: Melanzane, Stracciatella, Pesto di basilico, Ricotta salata

Allergeni

1	Cereali contenete glutine e prodotti derivati
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei
3	Uova e prodotti a base di uova
4	Pesce e prodotti a base di pesce
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi
6	Soia e prodotti a base di soia
7	Latte e prodotti a base di latte
8	Frutta a guscio i loro prodotti
9	Sedano e prodotti a base di sedano
10	Senape e prodotti a base di sanape
11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12	Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13	Lupini e prodotti a base di lupini
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Bevande

Acqua Naturale	2,50€
Acqua Frizzante	2,50€
Coca Cola 33cl	4,00€
Coca Cola 1lt	8,00€
Fanta 1lt	8,00€
Thè	4,00€
Caffè	2,50€

Birre Artigianali alla spina



Nazionale

Birra chiara con note fruttate erbacce e smaltate. / 6%

7,00€

4.8.

Birra chiara con gusto leggermente amaro. / 4.8%

7,00€

Roxa

Birra scura amabile sentore di resina e agrumi accompagnati da caramello tostato/5,5%

7,00€

Birre Artigianali in Bottiglia



KAPPA

Birra chiara floreale, gusto amaro bilanciato. / 5%

7,00€

WEISBIER

Birra opalescente, gusto leggermente amaro con sentori fruttati. / 5,2%

7,00€

BLANCHE

Birra opalescente, gusto leggermente amaro con sentori sgrumati e speziati. / 5,2%

7,00€

PORTER

Birra scura, gusto mediamente amaro con sentori di caffè d'orzo. / 5,1%

7,00€

TRIPEL

Birra chiara e strutturata, amabile sentore di miele di castagno. / 8,1%

7,00€



KAUSS BIONDA

75 cl | 15,00€

Chiara facile, la sua forza è la semplicità, l'equilibrio tra malti e luppoli che la rendono una birra fresca ed estremamente beverina. Di colore giallo paglierino carico e limpido. Un buon aroma di malto convive con la componente luppolata presente sia a naso con accenni erbacei, sia in bocca con un amaro bilanciato dalle note maltate. / 4,7%

NAGOJ

33 cl | 7,00€

Birra ambrata con carattere fortemente luppolato grazie all'intenso dry hopping. Dal colore ambrato chiaro dona note erbacee e fruttate. Prodotto a bassa fermentazione, a differenza delle più famose cugine IPA, regala una pulizia al naso che risalta le virtù del luppolo e ne valorizza l'aroma e l'amaro. / 5,8%

ZERO GLU | SENZA GLUTINE

33 cl | 7,00€

Lager di puro malto d'orzo piemontese SENZA GLUTINE. Con lievissime note di miele. Leggermente secca e luppolata. Di colore giallo paglierino e schiuma abbondante. / 4,5%

KAOSS ROSSA

75 cl | 15,00€

Birra dal bel colore rosso rubino, dai sentori di malto e dall'amaro deciso, caratterizzata da profumi speziati ed agrumati. / 5,9%

KAOSS BIANCA

75 cl | 15,00€

Birra bianca di frumento leggera e dissetante prodotta con frumento locale. Gusto leggermente acidulo e agrumato, proprio di questo genere di birre. Al naso delicata traccia fruttata. Ad alta fermentazione. / 4,5%



LA BLANCHE

75 cl | 15,00€

Birra bianca leggera e rinfrescante. / 4,7%

LA BLONDE

75 cl | 15,00€

Birra chiara di puro malto rotonda frittata e speziata / 5,8%

LA ROUSSE

75 cl | 15,00€

Birra ambrata intensa ai tre Malti / 6,5%

Vini al calice

Pollicine

Pignoletto Botti	5,00€
Prosecco Docg Fossmarai	6,00€
Mosnel Brut Franciacorta	7,00€
Trento Doc Brut Cesarini Sforza	7,00€
Lallier R2o Champagne	15,00€

Bianchi fermi

Colli Bolognesi Botti	5,00€
Arneis Vietti	7,00€
Ca Dei Frati Lugana	7,00€
Franz Haas Pinot Grigio	7,00€
Mastroberardino Greco di Tufo	7,00€
Garofoli Verdicchio	7,00€

Rossi fermi

Colli Bolognesi Botti	6,00€
Lambrusco frizzante Otello Ceci	6,00€
Sangiovese Simonà Sadivino	7,00€
Nebbiolo Perbacco Vietti	7,00€
Lagrein Franz Haas	7,00€
Montepulciano d'Abruzzo Spinelli	7,00€
Chianti Peppoli Antinori	7,00€

Italia Bollicine

Alta Langa e Trento DOC

Alta Langa Docg Brut <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	Contratto	35€
Alta Langa Docg Pasdosè <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	Contratto	43€
Alta Langa Docg Blance de Blanc <i>Chardonnay</i>	Contratto	48€
Alta Langa Docg Pas Dosè Blanc de Noir	Contratto	60€
Blauwal Cuveè Doc Extra Brut <i>Chardonnay</i>	Cesconi	39€
DerBlauwal Trento Doc Extra Brut Riserva 2014 <i>Chardonnay</i>	Cesconi	65€
Blauwal Rosè Extra Brut Trento Doc	Cesconi	55€
Brut Alta Langa	Luigi Coppo	35€
Extra Brut Riserva Alta Langa	Luigi Coppo	60€
Pas Dosè Alta Langa	Luigi Coppo	45€
Alta Langa Extra Brut	Ettore Germano	40€
Oro Rosso	Trento DOC Riserva	38€
Aquila Reale	Trento DOC Riserva	45€
Brut Horeca	Trento DOC Riserva	50€
Rosè Horeca	Trento DOC Riserva	45€
Noir Nature	Trento DOC Riserva	38€

Prosecco

Foss Marai Brut	Foss Marai	21€
Foss Marai Extra Dry	Foss Marai	21€
Marai de Marai	Foss Marai	18€
Cartizze	Foss Marai	40€
Moxxe Masi Extra Brut Pinot Nero Oltrepò Pavese	Masi	28€
Mio Deserto Extra Dry Valdobbiadene Docg	Bastia	21€
Introverso Extra brut Valdobbiadene Docg	Bastia	22€
Cartizze Docg Valdobbiadene Superiore	Bastia	35€

Francicorta

Brut	Ferghettina	28€
Rosè	Ferghettina	34€
Extra Brut	Ferghettina	32€
Saten	Ferghettina	40€
Brut	Mosner	35€
Brut Pas Rosè	Mosner	49€
Brut Rosè	Mosner	42€
Brut Satin Millesimato	Mosner	45€

Francia Champagne

Lallier r20	55€
Lallier blanc	63€
Lallier blanc de noir	56€
Heidsieck brut reserve	75€
Legrand Brut reserve	56€
Legrand rose	60€
Perrier-Jouët blanc de blancs	110€

Emilia Romagna

Pianchi Frizzanti

Pignoletto Frizzante Fermentato in Bottiglia	BGD	18€
Pignoletto Frizzante Docg <i>Grechetto gentile</i>	Botti	17€
Colle Bolle Pignoletto Spumante Docg Metodo Classico	Botti	24€
Lieto Pignoletto Spumante	Botti	20€
Vivace Pignoletto Docg	Vallona	18€
Pignoletto Frizzante Docg <i>Grechetto Gentile</i>	Zanardi	17€
Pignoletto Frizzante Docg	Maranesi	18€

Rossi Frizzanti

Lambrusco Gasparossa DOC Secco <i>Lambrusco Gasparossa</i>	Colombaretta	20€
Lambrusco Gasparossa DOC Amabile <i>Grechetto gentile</i>	Colombaretta	20€
Otello Lambrusco <i>Lambrusco Meastri</i>	Ceci	22€
Antico Bruscone <i>Lambrusco</i>	Ceci	26€
Lambrusco Amabile Terre Verdiane <i>Lambrusco</i>	Ceci	29€
Lambrusco Secco Terre Verdiane <i>Lambrusco</i>	Ceci	29€

Pianchi Fermi

Emilia Romagna

Pignoletto Superiore Docg	Botti	19€
Sauvignon	Botti	21€
Bianco Bologna Pignoletto	Aldrovandi	19€
Sorriso di Cielo, Colli Piacentini Doc <i>Malvasia</i>	La Tosa	25€
Ombra Senza Ombra, Colli Piacentini Doc <i>Sauvignon</i>	La Tosa	25€
Pignoletto Fermo	Maranesi	21€
Bianco Bologna	Maranesi	21€
Albana	Montaia	19€

Piemonte

La Gemella Rosè	Viberti	23€
Filebasse Chardonnay	Viberti	24€
Rocero Arneis	Vietti	28€

Lombardia

I Prati Lugana Doc <i>Turbiana</i>	Ca' Dei Frati	22€
Brolettino Lugana Doc <i>Turbiana</i>	Ca' Dei Frati	29€
Rosa dei Frati	Ca' Dei Frati	21€

Trentino Alto Adige

Pinot Bianco	Lagheder	24€
Moscato Giallo	Lagheder	24€
Sofi Muller Thurgau Doc <i>Muller Thurgau</i>	Franz Haas	21€
Pinot Grigio <i>Pinot grigio</i>	Franz Haas	22€
Manna <i>Riesling, Kerner, Sauvignon, Chardonnay, Traminer</i>	Franz Haas	39€
Moscato Giallo	Franz Haas	24€
Pinot Bianco Doc <i>Pinot Bianco</i>	J. Hofstatter	21€
Gewurtztraminer Doc <i>Gewurtztraminer</i>	J. Hofstatter	25€
Olivar <i>Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay</i>	Cesconi	36€
Sauvignon <i>Sauvignon blanc</i>	Cesconi	36€
Ribolla Gialla	Jermann	28€
Vintage Tonina	Jermann	65€
Zymbra	Vigneti delle Dolomiti IGT	40€

Friuli Venezia Giulia

Vinnae Ribolla Gialla <i>Ribolla</i>	Jermann	31€
Sauvignon <i>Sauvignon</i>	Jermann	32€
Chardonnay	Jermann	32€
Pinot Grigio	Jermann	32€
Pinot Bianco	Zozzetting Myo	29€
Malvasia	Zozzetting Myo	29€
Ribolla Gialla	Zozzetting Myo	29€
Friulano	Zozzetting Myo	29€
I Fiori di Leonie	Zozzetting Myo	32€
Pinot Grigio	Zozzetting Myo	24€

Toscana

Al Poggio
Chardonnay

Castello di Ama

39€

Marche & Abruzzo

Passerina Sup. Abruzzo Doc
Passerina

Spinelli

21€

Pecorino Sup. Abruzzo Doc
Pecorino

Garofoli

19€

Verdicchio Superiore
di Castello di Jesi

Garofoli

21€

Podium

Garofoli

30€

Campania

Falanghina del Sannio Doc
Passerina

Mastro Bernardino

18€

Fiano Guardia Sanframonti Doc
Fiano

Mastro Bernardino

18€

Greco di Tufo

Mastro Bernardino

25€

Nero a Metà
Agnanico vinificato in bianco

Mastro Bernardino

22€

Sicilia

Grillo

Tenute Orestiadì

26€

Etna Bianco

La Gelsomina

32€

Zibibbo

Tenute Orestiadì

30€

Rossi Fermi

Emilia Romagna

Sarvisa Rosso Bologna	BGD	18€
Rosso Bologna Doc <i>Cabernet Sauvignon</i>	Aldrovandi	25€
Alto Vanto <i>Merlot</i>	Aldrovandi	26€
Rosso Bologna Doc <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	Vallona	19€
Rosso Bologna Doc <i>Cabernet Sauvignon</i>	Zanardi	19€
Cabernet Sauvignon Colli Bolognesi <i>Cabernet Sauvignon</i>	Botti	20€
Merlot Colli Bolognesi <i>Merlot</i>	Botti	20€
Merlot Controluce	Maranesi	24€
Cabernet Sauvignon	Maranesi	28€
Simonà Sangiovese Sup. Doc <i>Sangiovese</i>	Sadivino	20€
Sanjoves Sangiovese Sup. Doc <i>Sangiovese</i>	Sadivino	24€
Maestroso Sangiovese Riserva Doc <i>Sangiovese</i>	Sadivino	29€
Sangiovese Superiore	Montaia	19€
Sauvignon Cabernet	Montaia	19€

Piemonte

Nebbiolo Perbacco <i>Nebbiolo</i>	Vietti	22€
Dolcetto d'Alba Doc Tre Vigne <i>Barbera</i>	Vietti	22€
Barbera d'Alba Doc Tre Vigne <i>Barbera</i>	Vietti	25€
Barolo	Vietti	62€
Nebbiolo Langhe Doc <i>Nebbiolo</i>	Angelo Negro	28€
Serralunga Barolo Docg	Angelo Negro	58€

Lombardia

Ronchedone

Marzemino, Sangiovese, Cabernet

Ca' dei Frati

24€

Trentino Alto Adige

Lagrein Doc

Lagrein

J. Hofstatter

23€

Pinot Nero Doc

Pinot Nero

J. Hofstatter

25€

Pletter Lagrein Ris. Doc

Lagrein

Cesconi

35€

Pivier

Merlot

Cesconi

40€

Pinot Nero Doc

Pinot Nero

Franz Haas

38€

Lagren

Franz Haas

28€

Pinot Nero

Cembra Trentino Doc

28€

Veneto

Brolo Campofiorin

Corvina, Rondinella, Oseleta

Masi

23€

Riserva di Costasera Amarone

Classico Ris. Docg

Corvina, Rondinella, Oseleta, Molinara

Masi

80€

Valpolicella

Masi

20€

Valpolicella Ripasso Doc

Corvina, Rondinella, Molinara

Speri

28€

Amarone della Valpolicella

Classico Docg

Corvina, Rondinella, Corvionone, Molinara

Speri

64€

Friuli Venezia Giulia

RedAngel

Pinot Nero

Jermann

29€

Refosco del Peduncolo

Zozzetting Myo

36€

Schioppettino

Zozzetting Myo

39€

Pignolo

Zozzetting Myo

48€

Toscana

Villa Antinori

Sangiovese, Cabernet sauvignon, Syrah

Antinori

32€

Peppoli Chianti Classico Docg

Sangiovese

Antinori

24€

Il Bruciato Bolgheri Rosso Doc

*Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc,
Petit verdot*

Antinori

38€

Cont'Ugo Bolgheri Rosso Doc

Merlot

Antinori

35€

Ama Chianti Classico Docg

Sangiovese, Merlot

Castello di Ama

35€

**Montebuoni Chianti Classico
Docg Riserva**

Sangiovese, Merlot

Castello di Ama

50€

San Lorenzo Chianti Classico

Gran Selezione Docg Riserva

Sangiovese, Merlot, Malvasia Nera

Castello di Ama

80€

Bolgheri Superiore Doc

*Cabernet franc, Cabernet sauvignon,
Petit verdot*

Aldrovandi

50€

Sidus Montecucco Doc

Sangiovese, altro vitigno rosso

Tenuta Pianirossi

24€

Morellino di Scansano

Terenzi

22€

Rosso di Montalcino Doc

Sangiovese

Ciacci Piccolomini

34€

Brunello di Montalcino Docg

Sangiovese

Ciacci Piccolomini

50€

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo Doc
Montepulciano, Sangiovese

Cantine Spinelli

24€

Montepulciano d'Abruzzo

Collefrisio

20€

Puglia

Primitivo di Manduria Doc
Primitivo

Conti Zecca

18€

Negroamaro Salento
Negroamaro

Conti Zecca

18€

Calabria

Taurasi

Mastro Bernardino

28€

Aglianico

Mastro Bernardino

32€

Sicilia

Etna Rosso

Tenute Orestiadi

24€

Nero D'Avola

Tenute Orestiadi

28€

Perricone

Tenute Orestiadi

33€