

The background features several broad, dark grey brushstrokes that sweep across the frame. A prominent, vibrant pink brushstroke forms a circular swirl around the letter 'P' in the main title.

# IL PONTE

ristorante & pizza Romana

# Antipasti

## TARTARE DI FASSONA (2,4,5)

con giardiniera e mousse di senape dello chef

*Fassona Tartare with giardiniera and chefs mustard mousse*

14€

## CULACCIA CON PECORINO DI PIENZA STAGIONATO (1,2,4)

*Culaccia with aged Pienza pecorino cheese*

14€

## TRIS DI CROSTINI DI POLENTA (1,4)

con ragù stracchino e fonduta di tartufo nero

*Polenta crostini with stracchino ragù and black truffle fondue*

12€

## TAGLIERE (1,4)

selezione di salumi accompagnati da crescentine e pala romana

*Cured meats served with crescentine and pala*

15€

## TAGLIERE CON FORMAGGI (1,4)

selezione di salumi e formaggi tosco emiliani accompagnati da crescentine e pala romana

*Cured meats and cheese platter served with crescentine and tigelle*

18€

## MISTICANZA CON UOVO IN CAMICIA IN CROSTA CON GUANCIALE CROCCANTE

*Mixed salad with a poached egg Crusted with crispy bacon*

10€

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

# *Primi piatti*

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

*Tortellini in Capon broth*

**14€**

**TORTELLINI CON CREMA DI PARMIGIANO (1,2)**

*Tortellini in Parmigiano Cream*

**14€**

**TAGLIATELLE AL RAGÙ (1,2,6,9)**

*Tagliatelle with meat sauce*

**10€**

**TORTELLONI BURRO E ORO (1,2,4)**

*Tortelloni butter and gold*

**12€**

**BALANZONI (1,2,4,5)**

**con crema di Parmigiano e granella di pistacchi**

*Balanzoni with parmesan cream and crushed pistachios*

**13€**

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

# Secondi piatti

## TAGLIATA SALE E ROSMARINO

*Grilled steak with sea salt and rosemary*

17€

## TAGLIATA RUCOLA E GRANA (1,4)

*Vallespruga cocker in casserole with dried tomatoes and Taggiasca olives*

19€

## FILETTO ALLA GRIGLIA (1,4)

*Grilled Fillet*

29€

## FILETTO AL PEPE VERDE (1,7)

*Fillet with green pepper*

32€

## GRIGLIATA MISTA DI CARNE

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

*Mixed grill meat (min. 2 people)*

21€

## COTOLETTA DI VITELLO DEL PONTE (1,2,4,5)

**con prosciutto crudo, crema di Parmigiano e granella di pistacchi**

*Cutlet with prosciutto crudo, parmesan cream and crushed pistachis*

18€

## GALLETTO IN CASSERUOLA (1,4)

**con erbette, olive taggiasche e capperi**

*Vallespruga cocker in casserole with dried tomatoes and Taggiasca olives*

16€

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

# Contorni

**PATATE AL FORNO**  
*Oven baked potatos*

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*

8€

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



<b>Nazionale</b> <i>Birra chiara con note fruttate erbacce e smaltate. / 6%</i>	7,00€
<b>4.8.</b> <i>Birra chiara con gusto leggermente amaro. / 4.8%</i>	7,00€
<b>Roxa</b> <i>Birra scura amabile sentore di resina e agrumi accompagnati da caramello tostato/5,5%</i>	7,00€

# Birre Artigianali in Bottiglia

**MANIFATTURA  
BIRRE BOLOGNA**

<b>KAPPA</b> <i>Birra chiara floreale, gusto amaro bilanciato. / 5%</i>	7,00€
<b>WEISBIER</b> <i>Birra opalescente, gusto leggermente amaro con sentori fruttati. / 5,2%</i>	7,00€
<b>BLANCHE</b> <i>Birra opalescente, gusto leggermente amaro con sentori sgrumati e speziati. / 5,2%</i>	7,00€
<b>PORTER</b> <i>Birra scura, gusto mediamente amaro con sentori di caffè d'orzo. / 5,1%</i>	7,00€
<b>TRIPEL</b> <i>Birra chiara e strutturata, amabile sentore di miele di castagno. / 8,1%</i>	7,00€



### KAUSS BIONDA

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%

75 cl | 15,00€

### NAGOJ

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%

33 cl | 7,00€

### ZERO GLU | SENZA GLUTINE

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%

33 cl | 7,00€

### KAOSS ROSSA

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

75 cl | 15,00€

### KAOSS BIANCA

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%

75 cl | 15,00€



### LA BLANCHE

Birra bianca leggera e rinfrescante. / 4,7%

75 cl | 15,00€

### LA BLONDE

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

75 cl | 15,00€

### LA ROUSSE

Birra ambrata intensa ai tre Malti/6,5%

75 cl | 15,00€

## 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 Cuvèè 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€
Heidsick brut reserve	75€
Legrand Brut reserve	56€
Legrand rose	60€
Perrier-Jouët blanc de blancs	110€

# Emilia Romagna

## *Bianchi Frizzanti*

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

## *Rossi Frizzanti*

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

26€

Etna Bianco

La Gelsomina

32€

Zibibbo

Tenute Orestiadi

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. Doeg**

*Corvina, Rondinella, Oseleta, Molinara*

Masi

80€

**Valpolicella**

Masi

20€

**Valpolicella Ripasso Doc**

*Corvina, Rondinella, Molinara*

Speri

28€

**Amarone della Valpolicella**

**Classico Doeg**

*Corvina, Rondinella, Corvionone, Molinara*

Speri

64€

## Friuli Venezia Giulia

<b>RedAngel</b> <i>Pinot Nero</i>	Jermann	29€
<b>Refosco del Peduncolo</b>	Zozzetting Myo	36€
<b>Schioppettino</b>	Zozzetting Myo	39€
<b>Pignolo</b>	Zozzetting Myo	48€

## Toscana

<b>Villa Antinori</b> <i>Sangiovese, Cabernet sauvignon, Syrah</i>	Antinori	32€
<b>Peppoli Chianti Classico Docg</b> <i>Sangiovese</i>	Antinori	24€
<b>Il Bruciato Bolgheri Rosso Doc</b> <i>Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit verdot</i>	Antinori	38€
<b>Cont'Ugo Bolgheri Rosso Doc</b> <i>Merlot</i>	Antinori	35€
<b>Ama Chianti Classico Docg</b> <i>Sangiovese, Merlot</i>	Castello di Ama	35€
<b>Montebuoni Chianti Classico Docg Riserva</b> <i>Sangiovese, Merlot</i>	Castello di Ama	50€
<b>San Lorenzo Chianti Classico Gran Selezione Docg Riserva</b> <i>Sangiovese, Merlot, Malvasia Nera</i>	Castello di Ama	80€
<b>Bolgheri Superiore Doc</b> <i>Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Petit verdot</i>	Aldrovandi	50€
<b>Sidus Montecucco Doc</b> <i>Sangiovese, altro vitigno rosso</i>	Tenuta Pianirossi	24€
<b>Morellino di Scansano</b>	Terenzi	22€
<b>Rosso di Montalcino Doc</b> <i>Sangiovese</i>	Ciacci Piccolomini	34€
<b>Brunello di Montalcino Docg</b> <i>Sangiovese</i>	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€