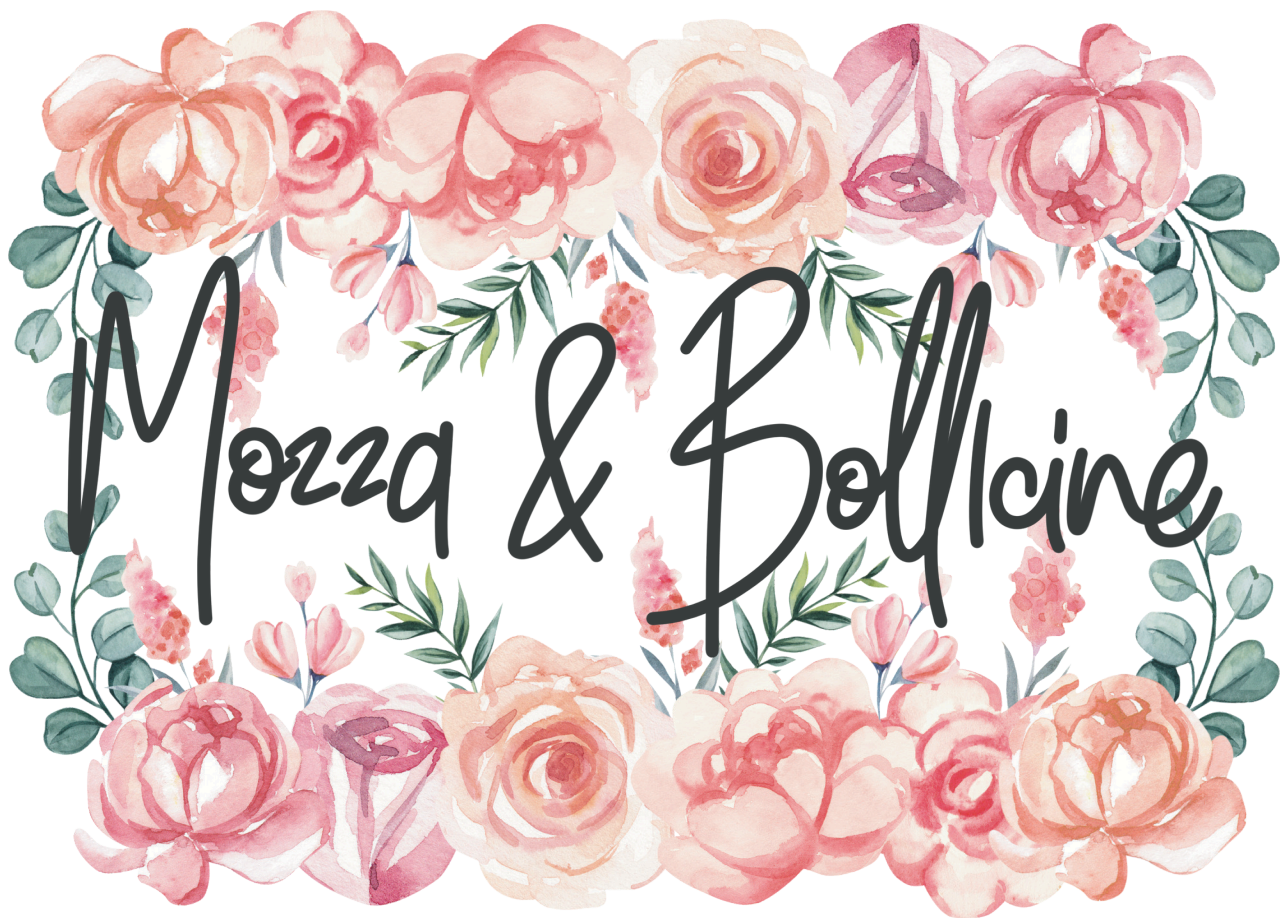


# Menú



Aperitivo, Cocktails & Wine Menu



Coperto/servizio al tavolo: €2.50  
Coperto/Table service: €2.50

Si effettua servizio di catering  
We offer catering services

Mozza e Bollicine nasce dalla passione di una famiglia per la cucina autentica, quella che racconta storie di generazioni attraverso sapori genuini e ingredienti non processati.

Dopo il successo a Montreal e New York, il nostro primo ristorante in Italia celebra le radici della tradizione con mozzarelle fresche, bollicine raffinate e ricette senza tempo. Benvenuti a casa.

# APERITIVO / APERITIF\*



## PRE DINNER

### HUGO

Liquore ai fiori di sambuco, prosecco, menta, soda / Elder liquor, prosecco, mint, soda €10

### BELLINI

€10

Prosecco e succo di pesca / Prosecco and peach juice

### MIMOSA

€15

Champagne e succo d'arancia / Champagne and orange juice

### ROSSINI

€10

Prosecco e succo di fragola / Prosecco and strawberry juice

### CAMPARI SPRITZ

€10

Prosecco, campari, Soda, fetta di arancia / Prosecco, Aperol, Soda, Sliced orange

### APEROL SPRITZ

€10

Prosecco, Aperol, Soda, fetta di arancia / Prosecco, Aperol, Soda, Sliced orange

### SPRITZ SPECIAL

€10

Prosecco, Fruit liquor of choice (strawberry/cherry/limoncello), Soda

### NEGRONI

€10

Vermouth rosso, Campari, Gin / Sweet Vermouth, Campari, Gin

### AMERICANO

€10

Campari, Vermouth rosso e soda / Campari, sweet Vermouth, Soda, orange zest

### MANHATTAN

€10

Whiskey, vermouth e angostura / Whiskey, vermouth and angostura

### KIR ROYAL

€15

Champagne e Crème de cassis / Champagne and Crème de cassis

### KIR

€10

Crème de cassis con vino bianco / Crème de cassis with white wine

### MARTINI DRY

€10

Gin e vermouth / Gin and vermouth

### BLOODY MARY

€10

Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, salsa Worcestershire, Tabasco, sale, pepe, sedano. / Vodka, tomato juice, lemon juice, Worcestershire sauce, Tabasco, salt, pepper and celery

\*opzione aperitivo con fantasia di taglierino +€5

\*aperitif option with small mixed platter +€5



## AFTER DINNER

|                                                                                  |     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <i>MARGARITA</i>                                                                 | €10 |
| Tequila, triple sec, succo di lime/Tequila, triple sec, lime juice               |     |
| <i>ALEXANDER</i>                                                                 | €10 |
| Cognac, crema di cacao e panna/Cognac, creme de cacao and fresh cream            |     |
| <i>TEQUILA SUNRISE</i>                                                           | €10 |
| Succo d'arancia, tequila e granatina/Orange juice, tequila and granatina         |     |
| <i>BLACK RUSSIAN</i>                                                             | €10 |
| Vodka e liquore al caffè/Vodka and coffee liquor                                 |     |
| <i>WHITE RUSSIAN</i>                                                             | €10 |
| Vodka, liquore al caffè e panna/Vodka, coffee liquor and fresh cream             |     |
| <i>MOJITO</i>                                                                    | €10 |
| Rum, menta, lime, zucchero di canna e soda/Rum, mint, lime, brown sugar and soda |     |
| <i>MOSCOW MULE</i>                                                               | €10 |
| Vodka, ginger beer e succo di lime/Vodka, ginger beer, lime juice                |     |
| <i>PINACOLADA</i>                                                                | €10 |
| Rum, succo d'ananas e latte di cocco/Rum, pineapple juice and coconut milk       |     |

## BEVANDE / BEVERAGES



|                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| <i>COCACOLA/FANTA/SODA IN BOTTIGLIA</i> | €5    |
| Different kinds of sodas                |       |
| <i>LIMONATA</i>                         | €6    |
| Fresh lemonade                          |       |
| <i>CRODINO</i>                          | €6    |
| Analcolic bitter drink                  |       |
| <i>TÈ FREDDO AL LIMONE O PESCA</i>      | €4.50 |
| Iced tea, peach or lemon                |       |
| <i>ACQUA PANNA/SAN PELLEGRINO</i>       |       |
| Still/Sparkly water                     |       |
| 0,25l                                   | €2    |
| 0,5l                                    | €4    |
| 0,75l                                   | €6    |
| <i>SUCCHI FRESCHI/FRESH JUICES</i>      | €6    |
| Different kinds of juices               |       |



# LE FOCACCE



|                                                                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <i>SEMPLICE</i>                                                                                                   | €4  |
| Schiacciata toscana semplice/Plain schiacciata                                                                    |     |
| <i>SALUMI A PIACERE</i>                                                                                           | €8  |
| Un salume a piacimento e olio d'oliva e.v.o./One cold cut of your choiche with e.v.o oil                          |     |
| <i>SENESE</i>                                                                                                     | €10 |
| Crema di Lardo, Pecorino e Miele/Lardo cream, Pecorino, honey                                                     |     |
| <i>EMILIA</i>                                                                                                     | €12 |
| Prosciutto cotto, Mozzarella, Pesto e pomodori secch/Ham, mozzarella, pesto and sundried tomatos                  |     |
| <i>BOLOGNA</i>                                                                                                    | €12 |
| Mortadella, Burrata & Pistacchio                                                                                  |     |
| <i>RUSTICA</i>                                                                                                    | €12 |
| Capocollo,carcofi e provolone/Capocollo, artichokes, provolone cheese                                             |     |
| <i>SICILIANA</i>                                                                                                  | €12 |
| Tonno, Pomodoro, Mozzarella e basilico/Tuna, tomato, mozzarella and basil                                         |     |
| <i>TOSCANA</i>                                                                                                    | €12 |
| Crema di Tartufo, Pecorino Toscano e Sbriciolona/Truffle cream, pecorino cheese and sbriciolona                   |     |
| <i>ZINGARA</i>                                                                                                    | €12 |
| Mozzarella di Bufala, Pomodoro, Basilico e Olio di Oliva/ Mozzarella di bufala, tomato, basil and e.v.o olive oil |     |
| <i>VEGETARIANA</i>                                                                                                | €14 |
| Burrata,verdure gligliate e cipolla caramellata/Burrata, grilled vegetables and caramellized onions               |     |
| <i>CETARA</i>                                                                                                     | €12 |
| Burrata, Acciughe e pomodori Secchi/Burrata, anchovies and sundried tomatos                                       |     |
| <i>A MODO MIO</i>                                                                                                 | €14 |
| 3 ingredienti a piacere/choose 3 ingredients                                                                      |     |
| <i>CAPRI</i>                                                                                                      | €14 |
| Mozzarella, Prosciutto Crudo, pomodoro e Basilico/Mozzarella, cured ham, tomato and basil                         |     |



# ANTIPASTI/APPETIZERS



*Tutto il pesce proviene dall'Isola di Santo Stefano  
All the fish comes from Isola di Santo Stefano*

|                                                                                              |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <i>BRUSCHETTA AL POMODORO</i>                                                                | €6       |
| Toasted bread with chopped tomatos                                                           |          |
| <i>CROSTINI AL LARDO</i>                                                                     | €6       |
| Crostini with lardo                                                                          |          |
| <i>CAPRESE</i>                                                                               | €14      |
| Mozzarella, pomodoro, basilico/Mozzarella, tomato, basil                                     |          |
| <i>TARTAR DI SCAMPI/GAMBERO/BRANZINO/ TONNO</i>                                              | €18      |
| Tartar of your choice between Scampi/Prawns/Seabass/tuna                                     |          |
| <i>VERDURE GRIGLIATE CON BURRATA DI BATTIPAGLIA</i>                                          | €15      |
| Grilled veggies with burrata di battipaglia                                                  |          |
| <i>OSTRICHE FRESCHE</i>                                                                      | €4,5 /PZ |
| Crudo di ostriche servito con limone/Fresh local oysters served with lemon                   |          |
| <i>CAPPELLE DI PORCINI DEL CASENTINO ALLA GRIGLIA</i>                                        | €18      |
| Grilled porcini's heads                                                                      |          |
| <i>TERRINA DI CARCIOFI AL GORGONZOLA</i>                                                     | €15      |
| Artichoke terrine with gorgonzola cheese                                                     |          |
| <i>MARE CALDO</i>                                                                            | €15      |
| Sautè di vongole che cozze/ Sautè of clams                                                   |          |
| <i>CALAMARI ALLA GRIGLIA</i>                                                                 | €18      |
| Grilled squids                                                                               |          |
| <i>CACIOCAVALLO ALLA GRIGLIA</i>                                                             | €12      |
| Grilled caciocavallo cheese                                                                  |          |
| <i>PROSCIUTTO RISERVA SAN DANIELE DOP CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA O ANANAS O MELONE</i> | €15      |
| San Daniele's prosciutto crudo dop, served with mozzarella di bufala or pineapple or melon   |          |
| <i>UOVA AL TEGAMINO CON TARTUFO</i>                                                          | €18      |
| Fried eggs with truffle                                                                      |          |
| <i>TARTAR DI MANZO</i>                                                                       | €18      |
| beef tartare                                                                                 |          |



# I FRITTI / FRIED

|                                                          |     |
|----------------------------------------------------------|-----|
| <i>PATATINE FRITTE A FIAMMIFERO / STICKS FRIES</i>       | €6  |
| <i>PATATINE DOLCI FRITTE / SWEET POTATO FRIES</i>        | €7  |
| <i>POLENTINE FRITTE / FRIED POLENTINE</i>                | €7  |
| <i>FIORI DI ZUCCA FRITTI / FRIED COURGETTE FLOWERS</i>   | €10 |
| <i>SUPPLÌ E ARANCINI</i>                                 | €8  |
| <i>OLIVE ALL'ASCOLANA / ASCOLANA OLIVES</i>              | €7  |
| <i>MOZZARELLINE FRITTE / FRIED MOZZARELLINE</i>          | €7  |
| <i>MOZZARELLA IN CARROZZA / MOZZARELLA IN A CARRIAGE</i> | €10 |
| <i>ALGHETTE DI MARE FRITTE / FRIED SEAWEED</i>           | €8  |
| <i>FRITTO MIX / FRIED MIX</i>                            | €15 |

# INSALATE / SALADS

|                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------|-----|
| <i>INSALATA DI CARCIOFI CON SCAGLIE DI PARMIGIANO E LIMONE</i>           | €12 |
| Artichokes salad with parmesan cheese flakes and lemon juice             |     |
| <i>PUNTARELLA CON COLATURA DI ALICI</i>                                  | €10 |
| Puntarella salad with anchovies.                                         |     |
| <i>RUCOLA, PERE E GORGONZOLA</i>                                         | €12 |
| Rocket salad with pears and gorgonzola                                   |     |
| <i>RUCOLA, FRAGOLE E SCAGLIE DI GRANA</i>                                | €12 |
| Rocket salad with strawberries, grana cheese flakes and balsamic vinegar |     |

# ZUPPE / SOUPS

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| <i>PAPPA AL POMODORO FRESCO</i>                          | €8 |
| Traditional tomato soup from Tuscany                     |    |
| <i>STRACCIATELLA FIORENTINA SOUP</i>                     | €8 |
| Chicken broth, eggs, spinach, Parmigiano cheese          |    |
| <i>TORTELLINI IN BRODO VEGETALE</i>                      | €8 |
| Soup with tortellini, broth, tomato sauce and vegetables |    |



# PRIMI / FIRST DISH

|                                                                                       |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <i>SPAGHETTI FRESCHI AL PIENNOLO/+ BURRATA EXTRA (€4)</i>                             | € 15 |
| Fresh Spaghetti with piennolo's cherry tomato sauce/with burrata cheese (+€4)         |      |
| <i>TAGLIOLINI FRESCHI ALLA CARBONARA</i>                                              | € 18 |
| Fresh Tagliolini pasta with guanciale, eggs and pecorino sauce                        |      |
| <i>GNOCCHI FRESCHI DI PATATE BURRO SALVIA/GNOCCHI BUTTER AND SAGE</i>                 | € 22 |
| Fresh buttered gnocchi with sage                                                      |      |
| <i>GNOCCHI FRESCHI DI PATATE FRESCHI ALLA SORRENTINA CON MOZZARELLA DI BUFALA DOP</i> | € 20 |
| Fresh Gnocchi with tomato sauce, mozzarella di bufala dop and basil                   |      |
| <i>GNOCCHI FRESCHI DI PATATE AL GORGONZOLA</i>                                        | € 22 |
| Fresh gnocchi pasta with gorgonzola cheese                                            |      |
| <i>GNOCCHI DI PATATE AL BURRO CON TARTAR DI TONNO/BUTTER GNOCCHI WITH TUNA TARTAR</i> | € 30 |
| Fresh potatoe gnocchi pasta with tuna tartar                                          |      |
| <i>SPAGHETTI FRESCHI ALLE VONGOLE</i>                                                 | € 22 |
| Fresh Spaghetti with clams and e.v.o oil                                              |      |
| <i>PAPPARDELLE FRESCHE AL RAGÙ DI CHIANINA</i>                                        | € 22 |
| Fresh Pappardelle pasta with chianina beef gravy                                      |      |
| <i>TORTELLI FRESCHI AI CARCIOFI, BURRO E SALVIA</i>                                   | € 24 |
| Fresh Stuffed pasta with artichokes, butter and sage                                  |      |
| <i>RAVIOLI FRESCHI RIPIENI DI CROSTACEI CON RIDUZIONE DI CREMA AGLI AGRUMI</i>        | € 25 |
| Fresh Ravioli pasta stuffed with shellfish and a reduction of citrus fruits creme     |      |
| <i>CAPPELLACCI FRESCHI RIPIENI CON RICOTTA DI BUFALA E TARTUFO BIANCO, AL BURRO</i>   | € 25 |
| Fresh Cappellacci pasta, filled with ricotta di bufala and white truffle, with butter |      |
| <i>RISOTTO AI PORCINI</i>                                                             | € 25 |
| Risotto with porcini mushrooms                                                        |      |
| <i>TAGLIATELLE FRESCHE CON CALAMARETTI E CARCIOFI</i>                                 | € 25 |
| Fresh Tagliatelle pasta with small squids and artichokes                              |      |
| <i>SCIALATIELLI FRESCHI AI FRUTTI DI MARE</i>                                         | € 28 |
| Fresh Scialatielli pasta, with seafood                                                |      |
| <i>PACCHERI AL RAGU DI BRANZINO</i>                                                   | € 28 |
| Paccheri with sea bass ragu                                                           |      |
| <i>RISOTTO AGLI ASPARAGI/ASPARAGUS RISOTTO</i>                                        | € 28 |
| Fresh risotto pasta with asparagus                                                    |      |
| <i>RISOTTO AI FRUTTI DI MARE</i>                                                      |      |
| Seafood rice                                                                          |      |
| <i>TAGLIERINI FRESCHI AL TARTUFO FRESCO DI STAGIONE</i>                               | € 35 |
| Fresh Taglierini pasta with fresh truffle of the season                               |      |
| <i>TAGLIERINI FRESCHI AL RICCIO DI MARE</i>                                           | € 25 |
| Fresh Taglierini pasta with sea urchin                                                |      |
| <i>PAPPARDELLE A FUNGHI PORCINI/PAPPARDELLE WITH PORCINI MUSHROOMS</i>                | € 25 |
| Fresh pappardelle pasta with white sauce and porcini mushrooms                        |      |

prezzo in base al peso del tartufo €13/gr  
price based on the weight of the truffle €13/g





# SECONDI/MAIN DISH

## PESCE/FISH

*Tutto il pesce proviene dall'Isola di Santo Stefano  
All the fish comes from Isola di Santo Stefano*

|                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------|-----|
| <i>PESCATO DEL GIORNO</i>                                          | €30 |
| Fresh fish of the day                                              |     |
| <i>CALAMARI E GAMBERI ALLA GRIGLIA/GRILLED CALAMARI AND PRAWNS</i> | €32 |
| Grilled Calamari, and shrimp                                       |     |
| <i>TONNO SICILIANO ALA GRIGLIA/SCICILIAN GRILLED TUNA</i>          | €35 |
| Grilled tuna                                                       |     |
| <i>GAMBERONI AL COGNAC XO</i>                                      | €30 |
| Prawns cooked with cognac xo                                       |     |
| <i>SCAMPI ALL'AGLIO</i>                                            | €35 |
| Garlic scampi                                                      |     |
| <i>BRANZINO AL CARTOCCIO</i>                                       | €35 |
| Sea bass in foil with tomatoes, zucchini and carrots               |     |
| <i>GRIGLIATA MISTA DI PESCE</i>                                    | €40 |
| Calamari, gamberi e scampi/Grilled squid, shrimps and scampi       |     |

## CARNI ROSSE E BIANCHE/RED AND WHITE MEAT

*BISTECCA ALLA FIORENTINA RAZZA MAREMMANA ALLA GRIGLIA/FLORENTINE STEAK MAREMMA  
BREED GRILLED*

€6.50 per 100gr

florentine grilled steak

*MILANESE DI POLLO BIO FATTORIA DEL CHIANTI CON PATATINE FRITTE* €20

Fried bio Chicken cutlet, served with fries

*SUPREMA DI POLLO BIO FATTORIA DEL CHIANTI ALLA GRIGLIA CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO* €20

Filled bio Chicken breasts from chianti's farm, grilled, served with rocket salad and parmesan chesese flakes

*HAMBURGER DI MANZO RAZZA CHIANINA AL PIATTO 250GR CON PATATE AL FORNO* €18

Patty of chianina 250 gr, served with baked potatoes

*SALSICCIA DI FORMIA ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO* €25

Formia's sausage grilled and served with baked potatoes

*TAGLIATA DI MANZO RAZZA CHIANINA CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO* €28

Chianina steak with rocket salad and parmesan cheese flakes

*ENTRECOTTE AL MARSALA CON PORCINI* €30

Entrecotte cooked with marsala, served with porcini

*FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA RAZZA MAREMMANA/GRILLED MAREMMA BEEF FILLET* €32

Grilled South Tuscany steak

## I CONTORNI/SIDES

*PATATE ARROSTO/BAKED POTATOES* €6

*FUNGHI PORCINI TRIFOLATI/SAUTÉED PORCINI MUSHROOMS* €6

*SPINACI ALL'AGLIO/GARLIC SPINACH* €6

*CARCIOFI IN PADELLA/PANFRIED ARTICHOKE* €8

*ASPARAGI AL VAPORE O AL BURRO DI NORMANDIA/STEAMED ASPARAGUS OR WITH NORMANDIA BUTTER* €8

*CARCIOFI FRITTI/ FRIED ARTICHOKE* €7.50





# I DOLCI DELLA CASA/HOME MADE DESSERT

|                                                                                           |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| TIRAMISÙ                                                                                  | €8  |
| PANNACOTTA CON FRAGOLE/PANNACOTTA WITH STRAWBERRIES                                       | €8  |
| AFFOGATO AL CAFFÈ/COFFEE AFFOGATO ICECREAM                                                | €8  |
| SEMIFREDDO AL PISTACCHIO/PISTACCHIO SEMIFREDDO                                            | €8  |
| LAVA CAKE AL CIOCCOLATO/CHOCOLATE LAVA CAKE                                               | €8  |
| CANTUCCI CON VIN SANTO/CANTUCCI WITH TUSCAN WINE                                          | €8  |
| FRAGOLE AL LIMONE/STRAWBERRIES WITH LEMON JUICE                                           | €8  |
| ANANAS AL MARASCHINO/PINEAPPLE WITH MARASCHINO                                            | €8  |
| SELEZIONE DI FORMAGGI E FRUTTA FRESCA CON CONFETTURE/SELECTED CHEESE WITH FRUITS AND JAMS | €18 |
| FRUTTA DI STAGIONE/FRUIT OF THE SEASON                                                    | €8  |

## CAFFETTERIA

|                                                         |       |
|---------------------------------------------------------|-------|
| CAFFÈ ESPRESSO O DECAFFEINATO/ESPRESSO OR DECAFFEINATED | €2.50 |
| CAFFÈ MACCHIATO/MACCHIATO COFFEE                        | €2.50 |
| CORRETTO/SPIKED COFFEE                                  | €4    |
| AMERICANO NORMALE O ICED/REGULAR AMERICANO OR ICED      | €4.50 |
| DOPPIO ESPRESSO/DOUBLE SHOT ESPRESSO                    | €4.50 |
| LATTE                                                   | €4.50 |
| LATTE MACCHIATO                                         | €4.50 |
| CAPPUCCINO                                              | €4.50 |
| CIOCCOLATA CALDA/HOT CHOCOLATE                          | €6    |
| INFUSI/HOT TEA                                          | €6    |

## I DISTILLATI/LIQUORS

### WHISKY

Talisker 10 anni - 12€  
Caol Ila 12 anni - 16€  
Oban 14 anni - 18€

### RUM

Havana Club 3 anni - 10€  
Kraken Black Spiced Rum - 12€  
Ron Malteco Suave - 12€  
J. Bally 7 anni - 12€

### COGNAC

Janneau VSOP - 10€  
Delamain Pale & Dry - 25€  
Rémy Martin X.O. - 25€

### AMARI- 6€

Montenegro  
Cynar  
Vecchio Amaro del Capo  
Averna  
Disaronno  
Jägermeister  
Jörghe Amaro dalla Genziana

### DISTILLATI/DISTILLATES - 10€

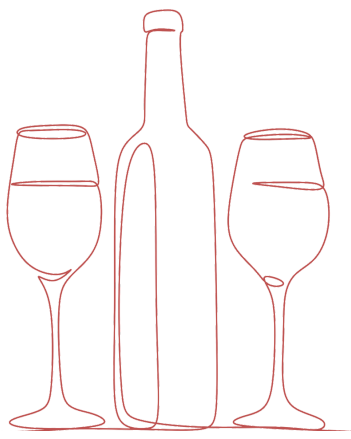
Don Julio Blanco  
Mezcal Encantado  
Grappa Alexander Alex  
Grappa Scarpa Oro  
Granger Chaberton

### LIQUORI DOLCI/SWEET LIQUEURS - 6€

Limoncello  
Crema di Limoncello



# WINE MENU



## BOLLICINE/SPARKLY WINES

VALDOBBIADENE CA' ERNESTO PROSECCO SUPERIORE  
DOCG (VENETO/ITALY)  
Uvaggio/Blend: Glera 100%  
Calice/Glass: 8€ | Bottiglia/Bottle: 38€

FERRARI BRUT TRENTO DOC (TRENTINO/ITALY)  
Uvaggio/Blend:\* Chardonnay 100%  
Calice/Glass: 9€ | Bottiglia/Bottle: 45€

BARONE DI ERBUSCO FRANCIACORTA BRUT  
(LOMBARDIA/ITALY)  
Uvaggio/Blend: Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%  
Calice/Glass: 10€ | Bottiglia/Bottle: 48€

BERSI SERLINI FRANCIACORTA (LOMBARDIA, ITALIA/  
LOMBARDY, ITALY)  
Uvaggio/Blend: Chardonnay 80%, Pinot Nero (Noir) 20%  
Calice/Glass: 10€ | Bottiglia/Bottle: 48€

BERLUCCHI CUVÉE IMPERIALE FRANCIACORTA BRUT  
(LOMBARDIA/ITALY)  
Uvaggio/Blend: Chardonnay 75%, Pinot Nero 25%  
Calice/Glass: 13€ | Bottiglia/Bottle: 65€

GH MUMM CHAMPAGNE BRUT CORDON ROUGE (CHAMPAGNE,  
FRANCIA / FRANCE)  
Uvaggio/Blend: Pinot Nero (Noir) 45%, Pinot Meunier 30%, Chardonnay 25%  
Calice/Glass: 25€ | Bottiglia/Bottle: 95€

POMMERY BRUT ROYAL CHAMPAGNE AOC (CHAMPAGNE, FRANCE)  
Uvaggio/Blend: Pinot Noir 30%, Pinot Meunier 30%, Chardonnay 40%  
Bottiglia/Bottle: 125€

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL "CLICQUOT COOLER"  
(CHAMPAGNE, FRANCE)  
Uvaggio/Blend:\* Pinot Noir 50%, Chardonnay 35%, Pinot Meunier 15%  
Bottiglia/Bottle: 125€

## BIANCHI/WHITES

VB CHARDONNAY IGT PRINCIPESCO (TRENTINO/ITALY)  
Uvaggio/Blend: Chardonnay 100%  
Calice/Glass: €8 | Bottiglia/Bottle: €35

VB PINOT GRIGIO IGT PRINCIPESCO (TRENTINO/ITALY)  
Uvaggio/Blend: Pinot Grigio 100%  
Calice/Glass: 8€ | Bottiglia/Bottle: 35€

VERNACCIA FONTALEONI 2019 (TOSCANA/ITALY)  
Uvaggio/Blend:\* Vernaccia 100%  
Calice/Glass: 8€ | Bottiglia/Bottle: 35€

FALANGHINA DEL SANNIO (CAMPANIA/ITALY)  
Uvaggio/Blend:\* Falanghina 100%  
Calice/Glass: 8€ | Bottiglia/Bottle: 40€

GAVI ALTEROCHE BIANCHE (PIEMONTE/ITALY)  
Uvaggio/Blend:\* Cortese 100%  
Calice/Glass: 10€ | Bottiglia/Bottle: 40€

ANTHILLA SICILIA DOC DONNAFUGATA (SICILIA/ITALY)  
Uvaggio/Blend:\* Catarratto 60%, Ansonica 40%  
Calice/Glass: 10€ | Bottiglia/Bottle: 45€

CHARDONNAY 2023 J. HOFSTÄTTER (ALTO ADIGE/ITALY)  
Uvaggio/Blend: Chardonnay 100%  
Calice/Glass: 10€ | Bottiglia/Bottle: 45€

COLLIO SAUVIGNON 2023 MARCO FELLUGA (FRIULI/ITALY)  
Uvaggio/Blend: Sauvignon Blanc 100%  
Calice/Glass: 11€ | Bottiglia/Bottle: 45€

GEWÜRZTRAMINER 2023 ST. MICHAEL EPPAN (ALTO  
ADIGE/ITALY)  
Uvaggio/Blend: Gewürztraminer 100%  
Calice/Glass: 12€ | Bottiglia/Bottle: 48€

WEISSBURGUNDER PINOT BIANCO 2023 ST. MICHAEL EPPAN  
(ALTO ADIGE/ITALY)  
Uvaggio/Blend:\* Pinot Bianco 100%  
Calice/Glass: 12€ | Bottiglia/Bottle: 48€

POUILLY-FUMÉ VAL DE LOIRE 2023 (LOIRE/FRANCE)  
Uvaggio/Blend: Sauvignon Blanc 100%  
Calice/Glass: 13€ | Bottiglia/Bottle: 50€

CHABLIS 2023 FAMILLE BROCARD (BORGOGNA/FRANCE)  
Uvaggio/Blend: Chardonnay 100%  
Calice/Glass: 13€ | Bottiglia/Bottle: 50€

## VINI ROSÉ/ ROSÉ WINES

SCALABRONE GUADO AL TASSO 2023 BOLGHERI  
(TOSCANA/ITALY)  
Uvaggio/Blend: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30%, Syrah 10%

Calice/Glass: 12€ | Bottiglia/Bottle: 50€



## ROSSI/ REDS

### I CLASSICI ITALIANI

#### IL GEOGRAFICO CHIANTI

Uvaggio/Blend: Sangiovese 90%, Canaiolo 10%  
Calice/Glass: 8€ | Bottiglia/Bottle: 38€

#### MORELLINO DI SCANSANO FAMIGLIA FALORNI

Uvaggio/Blend: \* Sangiovese 85%, Merlot 15%  
Calice/Glass: 9€ | Bottiglia/Bottle: 50€

#### CHIANTI CLASSICO FAMIGLIA FALORNI

Uvaggio/Blend: \* Sangiovese 100%  
Calice/Glass: 10€ | Bottiglia/Bottle: 50€

#### PIEVI BOLGHERI ROSSO FABIO MOTTA

Uvaggio/Blend: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 30%, Syrah 20%  
Calice/Glass: €12 | Bottiglia/Bottle: €55

#### CAVALIERINO MONTEPULCIANO BLU

Uvaggio/Blend: Montepulciano 100%  
Calice/Glass: €12 | Bottiglia/Bottle: €60

#### ROSSO DI MONTALCINO 2023 VILLA I CIPRESSI

Uvaggio/Blend: \* Sangiovese 100%  
Calice/Glass: 13€ | Bottiglia/Bottle: 65€

### VENETO

#### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Uvaggio/Blend: Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%  
Bottiglia/Bottle: 90€

#### AMARONE DELLA VALPOLICELLA IL BOSCO 2011 CESARI

Uvaggio/Blend: Corvina 70%, Rondinella 30%  
Bottiglia/Bottle: 120€

### PIEMONTE

#### BLAUBURGUNDER PINOT NERO CORTACCIA

Uvaggio/Blend: \* Pinot Nero 100%  
Calice/Glass: 9€ | Bottiglia/Bottle: 45€

#### BAROLO PRUNOTTO

Uvaggio/Blend: \* Nebbiolo 100%  
Bottiglia/Bottle: 80€

### SUPER TUSCANY

#### LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2022

Uvaggio/Blend: \* Merlot 50%, Sangiovese 40%, Cabernet Sauvignon 10%  
Calice/Glass: 14€ | Bottiglia/Bottle: 85€

#### IL BRUCIATO ANTINORI 2023

Uvaggio/Blend: Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 20%, Syrah 15%  
Calice/Glass: 14€ | Bottiglia/Bottle: 85€

#### BRUNELLO DI MONTALCINO BANFI 2019

Uvaggio/Blend: Sangiovese 100%  
Calice/Glass: 28€ | Bottiglia/Bottle: 110€

#### BRUNELLO DI MONTALCINO FATTORIA DEI BARBI

Uvaggio/Blend: Sangiovese 100%  
Calice/Glass: 30€ | Bottiglia/Bottle: 130€

#### BRUNELLO DI MONTALCINO VAL DI SUGA 2019

Uvaggio/Blend: Sangiovese 100%  
Calice/Glass: 30€ | Bottiglia/Bottle: 140€

#### LE SERRE NUOVE 2022

Uvaggio/Blend: Merlot 55%, Cabernet Sauvignon 35%, Petit Verdot 10%  
Bottiglia/Bottle: 180€

#### LE SERRE NUOVE 1999

Uvaggio/Blend: Merlot 60%, Cabernet 30%, Cabernet Franc 10%  
Bottiglia: 450€

#### SOLAIA ANTINORI 2018

Uvaggio/Blend: Cabernet Sauvignon 80%, Sangiovese 20%  
Bottiglia/Bottle: 600€

#### ASSIOLO BOLGHERI ROSSO MAGNUM

Uvaggio/Blend: Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Syrah 10%  
Bottiglia magnum/Magnum bottle: 120€

#### LAGREIN KRETZER

Uvaggio/Blend: Lagrein 100%  
Calice/Glass: 8€ | Bottiglia/bottle: 38€

#### BRUT ROSE ANNIBEL FONTEZOPPA

Uvaggio/Blend: Cabernet Sauvignon, Lacrima, Sangiovese,  
Calice/Glass: 8€ | Bottiglia/bottle: 38€

---

## PASSITI/SWEET WINES

#### KABIR MOSCATO DI PANTELLERIA DONNAFUGATA (SICILIA/ITALY)

Uvaggio/Blend: Zibibbo 100%  
Bottiglia/Bottle: 30€

#### MOSCATO D'ASTI LUIGI BOSCA (PIEMONTE/ITALY)

Uvaggio/Blend: Moscato Bianco 100%  
Calice/Glass: 8€ | Bottiglia/Bottle: 35€

#### POESIE RECIOTO DI SOAVE CLASSICO PASSITO VENETO/ITALY)

Uvaggio/Blend: Garganega 100%  
Bottiglia/Bottle: 38€

#### CHÂTEAU HAUT SAUTERNES (BORDEAUX/FRANCE)

Uvaggio/Blend: Sémillon 80%, Sauvignon Blanc 20%  
Bottiglia/Bottle: 40€

---

## BIRRE/BEERS

MORETTI € 5

ICHNUSA € 5

BECKS € 6

TENNENT'S SUPER €6

CERES STRONG ALE € 7

CORONA € 7

---



