



**“Si cucina sempre pensando a qualcuno, altrimenti stai solo preparando da mangiare”**

# PROPOSTE DELLA SETTIMANA

## ANTIPASTI

|   |            |
|---|------------|
| <i>Crostini ai fegatini</i>                           | Euro 8,00  |
| <i>Vellutata di carciofi con riso venere soffiato</i> | Euro 10,00 |
| <i>Bruschetta olio e aglio con paleta iberica</i>     | Euro 12,00 |

## PRIMI

|   |            |
|---|------------|
| <i>Pappardelle al ragù di cervo</i>                     | Euro 11,00 |
| <i>Maccheroni al torchio con sfiandrine e provolone</i> | Euro 12,00 |

## SECONDI

|  |            |
|--|------------|
| <i>Padella di uova spinaci e tartufo</i>                           | Euro 16,00 |
| <i>Spiedone di gamberi e calamari<br/>con insalatina dell'orto</i> | Euro 20,00 |
| <i>Gratinato di pesce<br/>(scampi, cozze, sarde, capesante)</i>    | Euro 22,00 |

# ANTIPASTI

## TERRA

|  |            |
|--|------------|
| <i>Crostini misti</i>  | Euro 8,00  |
| <i>Crescioncini fritti allo squacquerone</i>   | Euro 8,00  |
| <i>Sformatino di zucca su crema di pecorino e porro fritto</i>                                   | Euro 9,00  |
| <i>Insalatina di carciofi e pecorino</i>   | Euro 9,00  |
| <i>Prosciutto iberico con gnocco fritto e stracciatella</i>                                      | Euro 13,00 |
| <i>Tagliere del Goloso</i><br>( <i>Salame di cervo, formaggi misti, miele</i> )                  | Euro 14,00 |
| <i>Tagliere Rossini</i><br>( <i>Affettati misti, pecorino, squacquerone, crostini, piadina</i> ) | Euro 15,00 |

## MARE

|   |            |
|---|------------|
| <i>Gamberi in pasta kataifi con salsa agrodolce</i>   | Euro 10,00 |
| <i>Alici marinate su polenta soffiata e stracciatella</i>   | Euro 10,00 |
| <i>Tortino di baccalà su crema di topinambur e polenta soffiata</i>   | Euro 11,00 |
| <i>Polpette di polpo su misticanza e maionese alla salsa di soia</i>  | Euro 11,00 |
| <i>Salmone marinato con insalatina di finocchio agrodolce e cialde di pane</i>                                      | Euro 12,00 |
| <i>Antipasto di mare</i><br>( <i>alici marinate, calamaro ripieno, gamberi in pasta kataifi, salmone marinato</i> ) | Euro 16,00 |

## PRIMI

### TERRA

|   |            |
|---|------------|
| <i>Tagliatelle al Ragù</i>                                      | Euro 8,00  |
| <i>Cappelletti al Ragù o in Brodo</i>                           | Euro 10,00 |
| <i>Gnocchetti di ricotta con carciofi e guanciaie croccante</i> | Euro 11,00 |
| <i>Curzul al ragù di castrato e pecorino</i>                    | Euro 12,00 |
| <i>Passatelli al tartufo nero su crema di parmigiano</i>        | Euro 13,00 |

### MARE

|   |            |
|---|------------|
| <i>Zuppa di ceci con maltagliati e gamberi scottati</i>                 | Euro 12,00 |
| <i>Paccheri con polipetti pomodoro fresco e stracciatella</i>           | Euro 13,00 |
| <i>Ravioli di branzino con burro e maggiorana su crema di crostacei</i> | Euro 13,00 |
| <i>Tagliolini con sugo alla coda di rospo, pomini e asparagi</i>        | Euro 13,00 |
| <i>Spaghetti chitarra allo scoglio</i>                                  | Euro 15,00 |

# SECONDI

## TERRA

|  |            |
|--|------------|
| <i>Filetto di Maiale allo speck con zucca arrostita e salsa al gorgonzola</i>                                | Euro 15,00 |
| <i>Guancia di Manzo brasata al Sangiovese con lingotti di polenta</i>  | Euro 17,00 |
| <i>Rossini Burger con patate fritte</i><br><i>(con formaggio, pancetta affumicata, pomodoro ed insalata)</i> | Euro 11,00 |
| <i>Piatto Vegetariano</i>  | Euro 10,00 |

## DALLA GRIGLIA

|   |            |
|---|------------|
| <i>Diaframma con patate arrosto</i>   | Euro 16,00 |
| <i>Tagliata di Angus irlandese con verdure alla griglia</i>   | Euro 22,00 |
| <i>Grigliata mista di carne</i><br><i>(tagliata di angus, salsiccia, pollo, maialino, castrato)</i> | Euro 20,00 |
| <i>Costata di Manzo bavarese "Saxon" allevato ad erba</i>   | 5,00 €/h   |
| <i>Fiorentina di Manzo bavarese "Saxon" allevato ad erba</i>  | 5,50 €/h   |

## MARE

|   |            |
|---|------------|
| <i>Seppia arrostita con patate saporite e crema di piselli</i>    | Euro 14,00 |
| <i>Salmoncino c.b.t. con radicchio "luisa" saltato in padella</i> | Euro 16,00 |
| <i>Ombrina arrostita con spinacino aglio e olio</i>               | Euro 16,00 |
| <i>Filetto di branzino con broccoli saporiti</i>                  | Euro 17,00 |

# CONTORNI

|   |           |
|---|-----------|
| <i>Insalata mista</i>                   | Euro 4,00 |
| <i>Patate al forno</i>                  | Euro 4,00 |
| <i>Patate fritte</i>                    | Euro 4,00 |
| <i>Misto di verdure alla griglia</i>    | Euro 6,00 |
| <i>Carciofi in olio cottura e caffè</i> | Euro 7,00 |

# DOLCI

|   |                  |
|---|------------------|
| <i>Gelato al fiordilatte con amarene</i>  | <i>Euro 5,00</i> |
| <i>Strudel di mele con salsa alla vaniglia</i>  | <i>Euro 6,00</i> |
| <i>Spuma di mascarpone con cioccolato e crumble di nocciole</i>   | <i>Euro 6,00</i> |
| <i>Bavarese al cioccolato bianco e zafferano con<br/>Mandarino cinese “candito” e crema ai fiori di lavanda</i> | <i>Euro 6,00</i> |
| <i>Millefoglie con crema chantilly e amarene</i>  | <i>Euro 6,00</i> |
| <i>Mousse al cioccolato con cialda croccante al cacao e panna montata</i>                                       | <i>Euro 6,00</i> |
| <i>Sorbetto al caffè</i>  | <i>Euro 4,00</i> |
| <i>Sorbetto al limone</i>   | <i>Euro 4,00</i> |
| <i>Cantucci e Passito</i>   | <i>Euro 6,00</i> |

# PIZZE

|  |                  |
|--|------------------|
| <i>Schiacciatina bianca o rossa</i>  | <i>Euro 4,50</i> |
| <i>Schiacciatina rossa squacquerone crudo e rucola</i>                           | <i>Euro 9,00</i> |
| <i>La Regina Margherita</i>  | <i>Euro 7,00</i> |
| <i>Pizza Napoli</i><br><i>(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)</i>          | <i>Euro 8,00</i> |
| <i>Pizza Romana</i><br><i>(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)</i> | <i>Euro 8,00</i> |
| <i>Pizza salsiccia</i>   | <i>Euro 8,00</i> |
| <i>Pizza ai wurstel</i>  | <i>Euro 8,00</i> |
| <i>Pizza salsiccia e cipolla</i>   | <i>Euro 9,00</i> |
| <i>Pizza al tonno</i>  | <i>Euro 9,00</i> |
| <i>Pizza funghi freschi e prosciutto cotto</i>                                   | <i>Euro 9,00</i> |
| <i>Pizza funghi freschi e salsiccia</i>  | <i>Euro 9,00</i> |
| <i>Pizza ai 4 formaggi con gorgonzola</i>  | <i>Euro 9,00</i> |



# ***INFORMATIVA ALLERGENI***

Si informano i clienti che, pur applicando tutte le procedure volte a ridurre i rischi di contaminazione crociata, gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più dei seguenti allergeni, come ingredienti o in tracce, derivanti dal nostro processo produttivo e del fornitore di materie prime

## ***ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI***

(ai sensi del Reg. UE 1169/2011, D.Lgs. 88/2009 e s.m.i, D.Lgs. 231/17)

- . Cereali contenenti glutine, vale a dire grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- . 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 lattosio).
- . Frutta a guscio vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Junglas regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti.
- . Sedano e prodotti a base di sedano.
- . Senape e prodotti a base di senape.
- . Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- . Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di So<sub>2</sub> totale
- . Lupini e prodotti a base di lupini.
- . Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a uno o più degli allergeni indicati ad informare il personale in servizio ed a consultare il "REGISTRO ALLERGENI" a disposizione presso la cassa, nel quale sono riportati gli allergeni presenti come ingredienti nei singoli piatti.

**SI INFORMANO I SIG.RI CLIENTI CHE A SECONDA DELLA DISPONIBILITA' DI STAGIONE E/O MERCATO ALCUNI PRODOTTI IN USO POTREBBERO ESSERE CONGELATI/SURGELATI.**

**I seguenti prodotti vengono utilizzati esclusivamente congelati/surgelati: alcuni prodotti ittici, alcune tipologie di pasta fresca, alcune tipologie di verdure, alcune tipologie di carne, alcune tipologie di prodotti da forno  
PER ULTERIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL PERSONALE IN SERVIZIO.**



## Vini e Cantine di ORIOLO DEI FICHI

**Oriolo dei Fichi** è un piccolo centro abitato situato 9 km a sud-est di Faenza, sui primi contrafforti dell'Appennino romagnolo. Attorno al borgo e all'antica torre si estendono le colline faentine. Per la particolarità del terreno e del clima di questi pendii, il vino rappresenta la realtà produttiva più importante della zona: Sangiovese, Albana, Centesimino e Famoso sono i vitigni autoctoni più coltivati.

### BOLLICINE

|  |      |                     |      |
|--|------|---------------------|------|
| Salambrino frizzante                                       | S.A. | Zoli                | € 18 |
| Pagadebit frizzante  | 2022 | Poderi del Nazareno | € 18 |
| Regina   Famoso Brut                                       | S.A. | Spinetta            | € 18 |
| Baldan   Metodo Classico Brut                              | 2018 | Calonga             | € 30 |
| Resiliente   Famoso Metodo Classico Extra Brut             | S.A. | Leone Conti         | € 30 |
| Resiliente   Blanc De Blancs Metodo Classico Dosaggio Zero | S.A. | Leone Conti         | € 32 |

### BIANCHI

|   |      |                     |      |
|---|------|---------------------|------|
| Albana                                      | 2024 | Cà Barchi           | € 20 |
| Leggiadro   Albana                          | 2024 | Ballardini Riccardo | € 20 |
| Cacciabruco   Chardonnay Malvasia Trebbiano | 2022 | San Biagio Vecchio  | € 20 |
| Sabbiagiulla   Albana                       | 2022 | San Biagio Vecchio  | € 27 |
| Famoso                                      | 2023 | Poderi Del Nazareno | € 20 |
| Zenaide   Chardonnay                        | 2020 | Calonga             | € 26 |
| Progetto 1   Albana                         | 2023 | Leone Conti         | € 25 |

### ROSSI

|  |      |                     |      |
|--|------|---------------------|------|
| Perché No   Rebo                         | 2023 | Zoli                | € 18 |
| Pideura   Sangiovese Merlot              | 2022 | Ballardini Riccardo | € 22 |
| Romeo   Centesimino                      | 2022 | Quinzan             | € 23 |
| Stuglè   Merlot                          | 2021 | Quinzan             | € 23 |
| Michelangiolo   Sangiovese Riserva       | 2019 | Calonga             | € 34 |
| Castellione   Cabernet Sauvignon Riserva | 2019 | Calonga             | € 34 |
| PorcaLoca!   Sangiovese Superiore        | 2023 | San Biagio Vecchio  | € 21 |
| Sangiovese Superiore                     | 2022 | Poderi del Nazareno | € 23 |
| Centesimino                              | 2023 | Spinetta            | € 18 |
| Centesimino                              | 2024 | Cà Barchi           | € 22 |
| Centesimino                              | 2023 | La Sabbiona         | € 20 |
| Le Betulle   Sangiovese Superiore        | 2021 | Leone Conti         | € 27 |

### PASSITO

|                                      |      |         |      |
|--------------------------------------|------|---------|------|
| Una Rosa   Centesimino Passito Rosso | S.A. | Quinzan | € 28 |
|--------------------------------------|------|---------|------|

# BOLLICINE

## SPARKLING WINE

### ROMAGNA

|                        |      |       |      |
|------------------------|------|-------|------|
| Pignoletto (Grechetto) | 2023 | Cavim | € 18 |
|------------------------|------|-------|------|

### VENETO

|                                       |      |            |      |
|---------------------------------------|------|------------|------|
| Alnè   Prosecco DOC Extra Dry         | 2024 | La Tordera | € 20 |
| Follador 'Valbon'   Prosecco DOC Brut | S.A. | Follador   | € 22 |

### LOMBARDIA

|   |      |                 |      |
|---|------|-----------------|------|
| Franciacorta Blanc De Blancs   Anniversario | S.A. | Bersi Serlini   | € 32 |
| Franciacorta Saten                          | S.A. | Bersi Serlini   | € 32 |
| Franciacorta Brut                           | S.A. | Bosio           | € 32 |
| Franciacorta Saten                          | S.A. | Bosio           | € 35 |
| Franciacorta Rosè   Millesimato             | 2021 | Bosio           | € 37 |
| Pinot Nero Oltrepò Pavese   Brut Nature     | S.A. | Bertè & Cordini | € 27 |
| Franciacorta Cuvee Prestige                 | S.A. | Ca Del Bosco    | € 45 |
| Franciacorta Grande Cuvee Brut              | S.A. | Bellavista      | € 48 |

### PIEMONTE

|   |      |         |      |
|---|------|---------|------|
| Natusia   Metodo Classico (Pinot Nero / Chardonnay) | 2022 | Colombo | € 28 |
|---|------|---------|------|

### TRENTINO ALTO ADIGE

|                         |      |       |      |
|-------------------------|------|-------|------|
| Trento Doc   Extra Brut | S.A. | Roeno | € 34 |
|-------------------------|------|-------|------|

### FRANCIA

|  |      |                 |      |
|--|------|-----------------|------|
| Crémant de Bourgogne (Chardonnay / Pinot nero) | S.A. | Domaine Hamelin | € 30 |
|--|------|-----------------|------|

# CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE

|   |      |          |      |
|---|------|----------|------|
| Champagne Carte D'Or Brut (Pinot Nero / Chardonnay / Pinot Meunier) | S.A. | Drappier | € 55 |
| Champagne Blanc De Blancs Brut (Chardonnay)                         | S.A. | Drappier | € 60 |
| Champagne Rosè De Saignée Brut (Pinot Nero)                         | S.A. | Drappier | € 60 |

# VINI BIANCHI

## WHITE WINES

### EMILIA ROMAGNA

|  |      |                         |      |
|--|------|-------------------------|------|
| Uait   Pinot Bianco                          | 2024 | Cà Di Sopra             | € 20 |
| Campodora   Albana secco                     | 2023 | Poderi Dal Nespoli 1929 | € 19 |
| Pagadebit (Bombino Bianco / Sauvignon Blanc) | 2024 | Poderi Dal Nespoli 1929 | € 17 |
| Da Maggio   Chardonnay                       | 2024 | Poderi Dal Nespoli 1929 | € 22 |

### TRENTINO ALTO ADIGE

|                                 |      |                     |      |
|---------------------------------|------|---------------------|------|
| Pinot Bianco   Schulthauer      | 2024 | San Michele Appiano | € 23 |
| Chardonnay   Fallwind           | 2024 | San Michele Appiano | € 23 |
| Sauvignon   Fallwind            | 2024 | San Michele Appiano | € 23 |
| Riesling   Fallwind             | 2024 | San Michele Appiano | € 24 |
| Pinot Grigio   Fallwind         | 2024 | San Michele Appiano | € 24 |
| Gewürztraminer   Sanct Valentin | 2024 | San Michele Appiano | € 32 |
| Sylvaner   Otmar Mair           | 2023 | Bessererhof         | € 24 |
| Moscato Giallo   Otmar Mair     | 2023 | Bessererhof         | € 27 |
| Kerner   Otmar Mair             | 2024 | Bessererhof         | € 28 |
| Müller Thurgau                  | 2024 | Roberta Fugatti     | € 22 |
| Gewürztraminer                  | 2024 | Roberta Fugatti     | € 26 |

### PIEMONTE

|                 |      |          |      |
|-----------------|------|----------|------|
| Arneis   Langhe | 2024 | Damilano | € 24 |
|-----------------|------|----------|------|

### FRIULI

|                |      |                 |      |
|----------------|------|-----------------|------|
| Ribolla Gialla | 2024 | Ronco Dei Tassi | € 23 |
| Friulano       | 2024 | Ronco Dei Tassi | € 23 |

### VENETO

|   |      |           |      |
|---|------|-----------|------|
| San Michele   Soave Classico (Garganega)        | 2023 | Cà Rugate | € 20 |
| San Michele   Soave Classico (Garganega) 375 ml | 2024 | Cà Rugate | € 13 |
| Cento Filari   Lugana DOC                       | 2024 | Cesari    | € 20 |

### MARCHE

|  |      |                 |      |
|--|------|-----------------|------|
| Moro Della Genga   Verdicchio Classico Superiore | 2024 | Bruno Cavallaro | € 22 |
| Serranella   Passerina                           | 2024 | Spinelli        | € 20 |

### TOSCANA

|                      |      |         |      |
|----------------------|------|---------|------|
| Balbino   Vermentino | 2023 | Terenzi | € 22 |
|----------------------|------|---------|------|

### ABRUZZO

|                       |      |          |      |
|-----------------------|------|----------|------|
| Serranella   Pecorino | 2024 | Spinelli | € 20 |
|-----------------------|------|----------|------|

## CAMPANIA

|                  |      |                    |      |
|------------------|------|--------------------|------|
| Falanghina       | 2024 | San Salvatore 1988 | € 24 |
| Calpazio   Greco | 2023 | San Salvatore 1988 | € 27 |
| Lessenza   Fiano | 2024 | Mito               | € 22 |

## PUGLIA

|                           |      |        |      |
|---------------------------|------|--------|------|
| A Mano   Primitivo Rosato | 2024 | A Mano | € 20 |
|---------------------------|------|--------|------|

## SICILIA

|                     |      |                       |      |
|---------------------|------|-----------------------|------|
| Principe G   Grillo | 2021 | Principi Di Spadafora | € 24 |
|---------------------|------|-----------------------|------|

## DAL MONDO

|  |      |                 |      |
|--|------|-----------------|------|
| Riesling Troken   Fleissiges Lieschen        | 2023 | Lisa Bunn       | € 24 |
| Chablis   Chardonnay                         | 2023 | Domaine Hamelin | € 26 |
| Domaine Du Prè Semelè   Sancerre (Sauvignon) | 2023 | Raimbault       | € 30 |

## VINI ROSSI

### RED WINES

## ROMAGNA

|  |      |                         |      |
|--|------|-------------------------|------|
| Fico Grande (Sangiovese)                         | 2023 | Poderi Dal Nespoli 1929 | € 16 |
| Centurione (Sangiovese Superiore)                | 2024 | Ferrucci                | € 20 |
| Centurione (Sangiovese Superiore) 375 ml         | 2024 | Ferrucci                | € 13 |
| Domus Caia (Sangiovese Riserva)                  | 2021 | Ferrucci                | € 32 |
| Crepe (Sangiovese Superiore)                     | 2024 | Cà Di Sopra             | € 20 |
| Cadisopra Marzeno (Sangiovese)                   | 2021 | Cà Di Sopra             | € 21 |
| Cadisopra Marzeno Riserva (Sangiovese Riserva)   | 2018 | Cà Di Sopra             | € 29 |
| Remel (Sangiovese / Merlot / Cabernet Sauvignon) | 2022 | Cà Di Sopra             | € 25 |
| Ronco di Paci (Merlot)                           | 2020 | Cà Di Sopra             | € 32 |
| Iaia (Cabernet Sauvignon / Sangiovese)           | 2017 | Roberto Monti           | € 24 |
| Millo (Sangiovese Riserva)                       | 2016 | Roberto Monti           | € 24 |
| Avi (Sangiovese Riserva)                         | 2020 | San Patrignano          | € 26 |
| Camerlot (Cabernet Sauvignon / Merlot)           | 2015 | Tenuta La Riva          | € 25 |

## VENETO

|  |      |        |      |
|--|------|--------|------|
| Valpolicella Classico (Corvina / Rondinella)           | 2021 | Cesari | € 20 |
| Bosan Valpolicella Ripasso (Corvina / Rondinella)      | 2020 | Cesari | € 26 |
| Amarone Della Valpolicella Docg Classico               | 2019 | Cesari | € 38 |
| Il Bosco Amarone Della Valpolicella Docg Classico      | 2019 | Cesari | € 48 |
| Bosan Amarone Della Valpolicella Docg Classico Riserva | 2015 | Cesari | € 65 |

## TRENTINO ALTO ADIGE

|            |      |                     |      |
|------------|------|---------------------|------|
| Lagrein    | 2024 | San Michele Appiano | € 22 |
| Pinot Nero | 2024 | San Michele Appiano | € 23 |

## PIEMONTE

|                            |      |          |      |
|----------------------------|------|----------|------|
| ZeroSette   Barbera D'Asti | 2023 | Damilano | € 27 |
| Barolo (Nebbiolo)          | 2020 | Bovio    | € 45 |

## TOSCANA

|   |      |                    |      |
|---|------|--------------------|------|
| Morellino di Scansano (Sangiovese)            | 2023 | Terenzi            | € 23 |
| Sidus Montecucco (Sangiovese / Montepulciano) | 2019 | Tenuta Pianirossi  | € 24 |
| Chianti Classico                              | 2022 | Tenuta di Lilliano | € 23 |
| Chianti Classico Riserva                      | 2020 | Tenuta di Lilliano | € 35 |
| Brunello di Montalcino (Sangiovese)           | 2019 | Ventolaio          | € 45 |

## ABRUZZO

|                                      |      |          |      |
|--------------------------------------|------|----------|------|
| Serranella   Montepulciano D'Abruzzo | 2024 | Spinelli | € 22 |
|--------------------------------------|------|----------|------|

## PUGLIA

|                     |      |        |      |
|---------------------|------|--------|------|
| Imprint   Primitivo | 2022 | A Mano | € 22 |
|---------------------|------|--------|------|

## SICILIA

|                           |      |                       |      |
|---------------------------|------|-----------------------|------|
| Syrah                     | 2021 | Principi Di Spadafora | € 22 |
| Principe N   Nero D'Avola | 2022 | Principi Di Spadafora | € 22 |

## MAGNUM

### MAGNUM WINES

|  |        |      |                         |      |
|--|--------|------|-------------------------|------|
| Alnè   Prosecco DOC Extra Dry                    | 1,5 LT | 2022 | La Tordera              | € 35 |
| Franciacorta Saten                               | 1,5 LT | S.A. | Bersi Serlini           | € 60 |
| Campo Bastiglia   Valpolicella Ripasso Superiore | 1,5 LT | 2020 | Cà Rugate               | € 65 |
| Prugneto   Sangiovese Superiore                  | 1,5 LT | 2019 | Poderi Dal Nespole 1929 | € 40 |
| Domus Caia   Sangiovese Riserva                  | 1,5 LT | 2019 | Ferrucci                | € 65 |

## VINI DA DESSERT

### DESSERT WINES

## ROMAGNA

|                              |      |             |      |
|------------------------------|------|-------------|------|
| Domus Aurea (Albana Passito) | 2021 | Ferrucci    | € 30 |
| Laura (Centesimino Passito)  | 2020 | La Sabbiona | € 26 |

# GIN TONIC

## GIN TONIC LIST

|                      |       |             |     |
|----------------------|-------|-------------|-----|
| Beefeater            | 40°   | Inghilterra | € 7 |
| Tanqueray            | 43°   | Inghilterra | € 7 |
| Bombay Sapphire      | 40°   | Inghilterra | € 7 |
| Bull Dog             | 40°   | Inghilterra | € 7 |
| Hendrick's           | 44°   | Scozia      | € 8 |
| Nordes               | 40°   | Spagna      | € 8 |
| Gin Mare             | 42.7° | Spagna      | € 8 |
| Malfy Rosa           | 41°   | Italia      | € 8 |
| Tanqueray N°Ten      | 47.3° | Inghilterra | € 8 |
| Beefeater 24         | 45°   | Inghilterra | € 8 |
| Cremorne Colonel Fox | 40°   | Inghilterra | € 8 |
| G'Vine               | 40°   | Francia     | € 8 |
| N°3                  | 46°   | Inghilterra | € 8 |
| Elephant             | 45°   | Germania    | € 8 |
| Portobello Road      | 42°   | Inghilterra | € 8 |
| Windspiel            | 47°   | Germania    | € 9 |
| Monkey 47            | 47°   | Germania    | € 9 |

# RUM

## RHUM

|                               |     |           |     |
|-------------------------------|-----|-----------|-----|
| Don Papa                      | 40° | Filippine | € 8 |
| El Dorado 12Y                 | 40° | Guyana    | € 8 |
| Trois Riviere Cuvee Du Mulin  | 40° | Martinica | € 8 |
| Diplomatico Reserva Exclusiva | 40° | Venezuela | € 8 |
| Zacapa 23Y                    | 40° | Guatemala | € 9 |
| Santa Teresa                  | 40° | Venezuela | € 9 |

# WHISKY

## WHISKY

|                             |       |           |      |
|-----------------------------|-------|-----------|------|
| Jack Daniel's Single Barrel | 45°   | Tennessee | € 8  |
| Caol Ila 12Y                | 43°   | Scozia    | € 8  |
| Black Label                 | 40°   | Scozia    | € 8  |
| Nikka                       | 51.4° | Giappone  | € 9  |
| Oban                        | 43°   | Scozia    | € 9  |
| Laphroig 10Y                | 40°   | Scozia    | € 9  |
| Lagavulin 16 Y              | 43°   | Scozia    | € 12 |

# GRAPPE

## GRAPPE

|                                  |     |        |     |
|----------------------------------|-----|--------|-----|
| Nardini Bianca                   | 50° | Italia | € 5 |
| 903 Tipica                       | 45° | Italia | € 5 |
| 903 Barrique                     | 40° | Italia | € 5 |
| Marzadro 18 Lune                 | 41° | Italia | € 6 |
| Castagner Fuoriclasse di Amarone | 38° | Italia | € 6 |