



AL CAVALLINO BIANCO

cucina del mare e della terra

Da oltre 60 anni, Al Cavallino Bianco accogliamo i nostri ospiti con calore e ottimo cibo. Le proposte rimarcano la storia gastronomica italiana e si legano alla nostra passione per la dieta mediterranea. La nostra cucina prende vita da sapori antichi, rivissuti con riguardo e un pizzico di fantasia. E' da un'attenta scelta di elementi che, combinati fra loro, creano un'esperienza memorabile.

*Il menù è ricco e declinato per soddisfare i palati più raffinati. **Antipasti sfiziosi e per tutti i gusti, primi e secondi di mare o di terra... e di mare e terra insieme. Piatti tipici locali, pasta, pane, dolci fatti in casa.** Ci ispiriamo alle stagioni, con i loro profumi e colori, per suggerire nuovi piatti e nuovi abbinamenti.*

Al Cavallino Bianco siamo molto attenti nel valutare la qualità degli ingredienti, freschezza e qualità delle materie prime sono l'essenza di tutte le nostre ricette e, per noi rappresentano requisiti irrinunciabili.

***Le nostre pizze** sono create con farine bianche o integrali, selezionate per la loro qualità e il loro basso indice glicemico. I nostri impasti sono sottoposti a **lievitazione naturale per almeno 48 ore**, affinché risultino leggeri e ben digeribili. La cottura è rigorosamente nel forno a legna, a meno che non si tratti di impasti **Gluten Free**, per i quali abbiamo un forno dedicato. I condimenti ci sono tutti, dai più semplici e naturali, ai più sfiziosi e creativi.*

*Voi clienti siete innanzitutto i nostri ospiti e noi vogliamo farvi sentire a casa, attenti alle vostre preferenze ed esigenze. Siamo inoltre partner di AIC nel programma **Alimentazione Fuori Casa Senza Glutine** e tutti i nostri piatti possono essere rivisitati di conseguenza.*

***Accoglienza è la nostra parola d'ordine.** Il nostro personale è sempre disponibile ad ascoltarvi, consigliarvi e raccontarvi la storia dei nostri piatti.*

Il Ristorante Pizzeria
"Al Cavallino Bianco"
è nel programma



Associazione
Italiana
Celiachia



ALLERGENI

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg UE n. 1169/2011

- 1 Contendenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati 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 (incluso lattosio);
- 8 Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti;
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano;
- 10 Senape e prodotti a base di senape;
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg;
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini;
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

I numeri tra parentesi al seguito delle pietanze indicano gli allergeni

Le pietanze senza glutine verranno servite in piatti dal bordo colorato e le pizze in piatti verdi

**SEGNALARE SEMPRE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE
AL NOSTRO PERSONALE**

**Ogni giorno una selezione di pane fresco
di nostra produzione cotto al forno a legna**

**In questo locale possono essere utilizzati prodotti surgelati in
mancanza di quelli freschi**

Coperto € 2,50



TERRAMARE

(piatti classici di Terra... vista Mare)

**Tagliolini con funghi porcini e
gamberi rossi di Mazara del Vallo**

€ 22,00

**Risotto Cacio e Pepe con tartare di
Gamberi rossi di Mazara del Vallo**

€ 19,00

Tagliolini Vongole veraci e Porcini

€ 19,00

**Branzino al forno
con funghi porcini e patate**

€ 25,00

**Tagliolini alla
Carbonara di mare**

€ 14,50

opzione
senza glutine
+ € 2.00



Menù Degustazione*

(minimo 2 persone / per tutto il tavolo)

IL MARE DEL CAVALLINO

Prosecco di benvenuto

Insalata mediterranea

(Polpo e Seppia con Sedano, Capperi e Ciliegini) (14)

Primo a scelta tra:

Risotto alla Pescatora (1,2,4,14)

Spaghetti alle Vongole veraci (1,3,14)

Secondo a scelta tra:

Fritto misto di pesce (1,2,4,14)

(Calamari Gamberoni e Verdure)

Spiedini misti (1,2,4,14)

Sorbetto

Coperto e Acqua inclusi



**opzione
senza glutine
+ € 5.00**

** NON CUMULABILE CON PROMOZIONI, SCONTI E CONVENZIONI*



ANTIPASTI DAL MARE

Gli Speciali

Cavallino Vista Mare + Crudo (Carpacci di Tonno e Spada) (2,4,14)	€ 20,00
Misto di carpacci (4)	€ 18,00
Tartare di Gamberi rossi di Mazara del Vallo (14)	€ 18,00
Cavallino Vista Mare (Antipasti misti caldi e freddi) (2,4,14)	€ 16,00
Zuppetta ai frutti di mare (14)	€ 16,00
Polpo croccante su Pomodoro con dressing di Capperi (14)	€ 15,50
Salmone marinato con rucola e riccioli di Burro (4,7)	€ 12,50
Frittino di Calamaretti, Rucola e Aceto balsamico (14)	€ 11,50

I Classici

Sautè di Vongole (14)	€ 16,00
Tartare di Tonno (4)	€ 15,00
Antipastino della Casa (Seppie, Alici, Polpo, Gamberoni) (2,4,14)	€ 14,00
Cozze e Vongole alla marinara / tarantina (14)	€ 13,00
Gamberi sgusciati al vapore, Olio e Grana in scaglie (2,7)	€ 12,50
Cocktail di Gamberoni in salsa rosa (2)	€ 12,00
Insalata mediterranea (Polpo e Seppia con Olive, Capperi e Ciliegini) (14)	€ 11,00
Alici marinate	€ 7,00
Cappesante gratinate (1,14)	€ 4,00 cad.
Ostriche (14)	€ 3,50 cad.

I nostri piatti sono disponibili anche senza glutine (+ € 2,00)



PRIMI PIATTI DAL MARE

Gli Speciali

Tagliolini con funghi porcini e gamberi rossi di Mazara del Vallo (1,2,3,4,7,14)	€ 22,00
Gran Scoglio rosso (1,2,3,4,14)	€ 19,00
Risotto cacio e pepe con tartare di gambero rosso di Mazara (1, 2, 7)	€ 19,00
Passatelli ai Frutti di mare (1,2,3,4,7,14)	€ 17,00
Gnocchetti al cartoccio (Polpo, Vongole veraci, zafferano Curcuma) (1,14)	€ 15,00
Tagliolini alla Carbonara di mare (1,3,14)	€ 15,00

I Classici

Passatelli all'Astice (min 2 persone) (1,2,3)	€ 22,00 cad.
Tagliolini all'Astice (min 2 persone) (1,3,2)	€ 22,00 cad.
Scoglio in bianco (1,2,3,4,14)	€ 16,50
Risotto alla Pescatora (1,2,4,14)	€ 16,50
Paella de Mariscos (minimo 2 persone) (2,4,14)	€ 16,00 cad.
Tagliolini con Gamberetti, Calamari e Ciliegini (1,2,3,14)	€ 15,00
Spghettoni alle Vongole veraci (1,3,14)	€ 14,00
Tagliolini al Salmone (1,3,4)	€ 13,00

Spghettoni, tagliolini e passatelli sono all'uovo e rigorosamente fatti in casa

I nostri piatti sono disponibili anche senza glutine (+ € 2,00)



SECONDI DAL MARE

Gli Speciali

Grigliata mista di Crostacei (mazzancolle, capesante, scampi e/o astice) (1,2)	€ 37,00
Trancio di Tonno al Sesamo con Verdure grigliate (4,11)	€ 19,00
Trancio di Spada alla griglia /Siciliana con Verdure grigliate (4)	€ 19,00
Mazzancolle al Sale (2)	€ 18,00
Polpo croccante su purea di fave e cicoria spadellata (4)	€ 16,50
Filetti di Spigola al Vermentino, Zucchine e Patate	€ 16,00
Rombo al forno con Verdure di stagione (4)	€ 5,50/etto
Orata o Branzino in crosta di Patate (4)	€ 5,00/etto

I Classici

Grigliata mista (mazzancolle, capesante, branzino, spiedino di seppie) (1,2,4,14)	€ 22,00
Spiedini solo Gamberoni (1,2)	€ 18,00
Fritto misto di pesce (Calamari, Gamberoni e Verdure) (1,2,4,14)	€ 17,00
Spiedini misti di Seppie e Gamberoni (1,2,14)	€ 17,00
Spiedini solo Seppie (1,14)	€ 16,00
Rombo alla griglia (4)	€ 5,50/etto
Orata o Branzino alla griglia/al forno/al sale (4)	€ 5,00/etto

Altri pesci e/o fuoritaglia secondo offerta del giorno



*Menù Degustazione**
(minimo 2 persone / per tutto il tavolo)

CAVALLINO SUI COLLI

Prosecco di benvenuto

Rose di Parma con Bufala (7)

Primo a scelta tra:

Tortellini in brodo (1,3,9)

Tagliatelle al ragù (1,3,9)

Secondo a scelta tra:

Cotoletta alla Petroniana (1,3,7)

Filetto di Maiale con Porcini croccanti

Dolce del giorno

Coperto e Acqua inclusi

opzione
senza glutine
+ € 5.00




* NON COMULABILE CON PROMOZIONI, SCONTI E CONVENZIONI




ANTIPASTI DI TERRA

Gli Speciali

Cavallino sui Colli (selezione di Salumi e Formaggi, giardiniera di Ortaggi e composta di Frutta o verdura) (7,9)	€ 16,00
Polenta grigliata con funghi, uovo fritto e lamelle di tartufo nero (3)	€ 13,00
Vegetariano con scamorza gratinata (7)	€ 10,00
Fave e cicoria 	€ 9,00

I Classici

Rose di Parma con Bufala (7)	€ 10,00
Bruschetta del Cavallino (Gorgonzola, Verdure e Funghi) (1,7)	€ 8,00
Bruschetta mediterranea (Datterini, Tropea e Basilico) (1) 	€ 7,00

I nostri piatti sono disponibili anche senza glutine (+ € 2,00)

 **PIATTO VEGANO**



PRIMI PIATTI DI TERRA

Gli Speciali

Risotto Giuseppe Verdi (Funghi, Asparagi e Parma croccante)	€ 15,50
Tortelloni con Bufala e pesto di Basilico e pomodorini (1,3,7,8)	€ 15,00
Tortellini in brodo di Cappone (1,3,9)	€ 13,00
Passatelli in brodo di Cappone (1,3,7)	€ 13,00
Tagliolini al Radicchio e Guanciale (1,3)	€ 12,50

I Classici

Tortellini Panna e Prosciutto (1,3,7)	€ 12,00
Lasagne all'emiliana (1,3,9)	€ 12,00
Tagliatelle al Ragù bolognese (1,3,9)	€ 11,50
Tagliolini alla Romagnola (1,3)	€ 11,50
Gramigna Panna e Salsiccia (1,7)	€ 9,50

Spaghettoni, tagliolini e passatelli sono all'uovo e rigorosamente fatti in casa

I nostri piatti sono disponibili anche senza glutine (+ € 2,00)



SECONDI DI TERRA

Gli Speciali

Tagliata di Angus con funghi porcini	€ 24,50
Costata di Angus Irlandese ai ferri (550 gr. circa)	€ 22,50
Tagliata di Angus Irlandese ai 3 sapori	€ 19,50
Degustazione di Formaggi misti con composte di Frutta o Ortaggi, Miele e Noci (7,8)	€ 16,00
Filetto di Maiale con Funghi Porcini	€ 15,00

I Classici

Grigliata mista con verdure	€ 22,50
Cotoletta Petroniana (1,3,7)	€ 13,50
Cotoletta con Patate fritte (1,3)	€ 11,50
Carpaccio di Manzo con Rucola, Grana e Pomodorini (7)	€ 11,00
Salsiccia alla griglia con Patate fritte	€ 10,00
Paillard alla griglia (Vitello o Pollo o Maiale)	€ 9,00

I nostri piatti sono disponibili anche senza glutine (+ € 2,00)



CONTORNI

Funghi porcini saltati in padella 	€ 11,00
Verdure miste al vapore 	€ 5,50
Verdure miste alla griglia 	€ 6,50
Patate fritte 	€ 5,00
Patate al forno 	€ 4,00
Insalata assortita di stagione 	€ 4,00

PROPOSTE DALL'ORTO

Marina (Insalata mista, Gamberi al vapore, Pomodori, Cipolla di Tropea, Sedano, Basilico) (2)	€ 11,00
Scilla e Cariddi (Insalata mista, Pomodori, Bufala, Acciughe, Olive) (4,7)	€ 10,00
Fantasia (Insalata mista, Pomodori, Bufala, Tonno, Olive) (4,7)	€ 10,00
Dell'Orto e del Bosco (Insalata mista, Rucola, Pomodorini, Mais, Carote, Funghi freschi) 	€ 8,00
Dei due Mondi (Fagiolini, Pomodorini, Fagioli, Cipolla di Tropea, Carciofi) 	€ 8,00

I nostri piatti sono disponibili anche senza glutine (+ € 2,00)

 PIATTO VEGANO



PIZZE

Le Speciali

Disco volante (pom, mozz, uovo, funghi, carciofini (**), salame piccante) (1,3,7)	€ 12,00
Della casa (Pomodoro, bufala dop e porcini (**)) (1,7)	€ 10,00
Porcini (**) (pom, mozz, funghi porcini) (1,7)	€ 10,00
Ai frutti di mare (pom, polipo, cozze e vongole) (1,14)	€ 11,00
Saporita (bufala dop, salsiccia, friarielli e olio tartufato) (1,7)	€ 9,50
Barone (pomodorini, bufala dop, melanzane, salame piccante, salsiccia e grana) (1,7)	€ 9,50
Buongustaia (pom, mozz., rucola, speck, grana a scaglie e olio tartufato) (1,7)	€ 9,50
Margheritissima (pom mozz., pomodorini, bufala dop, basilico, grana a scaglie) (1,7)	€ 9,00
Amatriciana (pom, guanciale, pecorino all'uscita) (1,7)	€ 9,00
Alla Gricia (mozz, guanciale, pecorino all'uscita) (1,7)	€ 9,00
Cavallino (pom, mozz, cotto, salsiccia, wurstel, olive, funghi) (1,7)	€ 8,00
Bufala (pom, bufala dop e basilico) (1,7)	€ 8,00
Lardo di Colonnata (mozz., lardo e rucola) (1,7)	€ 8,00
Calzone farcito (pom, mozz, cotto, funghi, carciofini (**)) (1,7)	€ 7,50
Calzone napoli (pom, mozz, cotto) (1,7)	€ 7,00
Calzone siciliano (pom, mozz, salame piccante) (1,7)	€ 7,00

+AGGIUNTA SU PIZZA

Frutti di mare, gamberetti	€ 6,00
tartufo nero porcini (2)	€ 5,00
Crema tartufata, e patatine fritte (1)	€ 3,00
Salumi, Verdure miste, Mozzarella di bufala (7)	€ 2,50
Salsiccia, acciughe, friarielli, gorgonzola, grana, ricotta e tonno (4, 7)	€ 2,00
Carciofini, prosciutto cotto, funghi, mozzarella, pomodorini, scamorza, stracchino e wurstel (7)	€ 1,50

Tutte le nostre pizze possono essere cucinate: Δ senza glutine Δ impasto integrale **(+ € 2.00)**

Le pizze senza glutine verranno servite in piatti verdi, se da asporto in cartone colorato.

(**) prodotto conservato qualora non disponibile fresco



PIZZE

Le Classiche

Funghi (pom, mozz., funghi freschi) (1,7)	€ 8,00
Vegetariana (pom, mozz, zucchine, melanzane grigliate, trevigiano) (1,7)	€ 8,00
4 formaggi (bianca) (1.7)	€ 8,00
Trevigiana (pom , mozz, trevigiano, pancetta) (1,7)	€ 7,50
Calabrese (pom, mozz., acciughe, capperi, olive nere, origano, salsiccia piccante) (1,4,7)	€ 7,50
Salsiccia e friarielli (bianca) (1.7)	€ 7,50
4 stagioni (pom, mozz., cotto, funghi, corciofini (**), salsiccia) (1,7)	€ 7,50
Saracena (mozz., basilico, grana, pomodorini) (1,7)	€ 7,00
Contadina (pom, mozz, cipolla, salsiccia) (1,7)	€ 7,00
Diavola (pom, mozz, salame piccante) (1,7)	€ 7,00
Capricciosa (pom, mozz., cotto, funghi, corciofini (**)) (1,7)	€ 7,00
Prosciutto crudo (pom, mozz) (1,7)	€ 7,00
Parmigiana (pom, mozz, melanzane e grana) (1,7)	€ 7,00
Siciliana (pom, mozz., acciughe, capperi, olive nere, origano) (1,4,7)	€ 6,50
Pugliese (pom, mozz., cipolla, olive, capperi) (1,7)	€ 6,50
Napoli (pom, mozz., acciughe, origano) (1,4,7)	€ 6,50
Romana (pom, mozz., capperi, acciughe, origano) (1,4,7)	€ 6,50
Piada più crudo (1)	€ 5,00
Margherita (pom, mozz.) (1,7)	€ 5,50
Pizza rossa (1)	€ 4,50
Marinara (pom, origano, aglio) (1)	€ 4,50
Piada olio extravergine e rosmarino, bianca, rossa (1.7)	€ 3,00

+AGGIUNTA SU PIZZA

Frutti di mare, gamberetti	€ 6,00
tartufo nero porcini (2)	€ 5,00
Crema tartufata, e patatine fritte (1)	€ 3,00
Salumi, Verdure miste, Mozzarella di bufala (7)	€ 2,50
Salsiccia, acciughe, friarielli, gorgonzola, grana, ricotta e tonno (4, 7)	€ 2,00
Carciofini, prosciutto cotto, funghi, mozzarella, pomodorini, scamorza, stracchino e würstel (7)	€ 1,50

Tutte le nostre pizze possono essere cucinate: Δ senza glutine Δ impasto integrale (+ € 2.00)

Le pizze senza glutine verranno servite in piatti verdi, se da asporto in cartone colorato.

(**) prodotto conservato qualora non disponibile fresco



DOLCEZZE

Zuppa inglese (1,3,7)	€ 5,50
Panna cotta black or white, pistacchio (1,7,8)	€ 5,00
Cremini in varie combinazioni (crema , cioccolato, amaretto, pistacchio, nocciola) (1,3 ,7,8)	€ 5,00
Crema catalana (1,3,7)	€ 5,50
Tiramisù (1,3,7)	€ 5,00
Mascarpone (1,3,7)	€ 5,00
Torte del giorno (mele, tenerina, ecc) (1,3,7,8)	€ 6,50
Coppa gelato (1,3,7)	€ 5,00
Prugne big size con sciroppo	€ 5,00
Insalata di frutta	€ 5,00
Sorbetto limone o caffè	€ 3,50

E per i bambini ...

Gelato zoo safari (6,7,8)	€ 4,50
---------------------------	--------

E in più il Carrello dei dolci al cucchiaino

Aggiunte

Assenzio +€ 7,00
Grand Marnier + € 3,50
Rum , Brandy o Vodka + € 3,00
Frutti di bosco o gelato + € 2,00
Affogato caffè + € 2,00



BEVANDE

Coca Cola Lt 1	€ 5.00
Coca Cola alla spina <small>media</small>	€ 3.50
Coca Cola alla spina <small>piccola</small>	€ 2.50
Coca Cola zero lattina 33 cl	€ 2.50
The freddo pesca -limone	€ 2.50
Fanta- Sprite – lattina 33 cl	€ 2.50
Acqua minerale 0.75 lt	€ 2.50
Acqua minerale 1/2 lt (in plastica)	€ 1.50

Birra alla spina

Piccola cl 20	€ 3.50
Media cl 40	€ 5.00
Caraffa 1 lt	€ 10.50

Birra in bottiglia

Birra Weiss cl 50	€ 5.00
Birra Rossa cl 33	€ 4.00
Birra senza glutine cl 33	€ 4.50
Birra analcolica cl 33	€ 3.50

Vino della Casa

Trebbiano frizzante IGT (Emilia Romagna)	
Lt 1/4	€ 3.50
Lt 1/2	€ 6.00
Lt 1	€ 10.00
Falanghina IGT (Campania)	
Lt 1/4	€ 3.50
Lt 1/2	€ 6.00
Lt 1	€ 10.00
Sangiovese (Emilia Romagna)	
Lt 1/4	€ 3.50
Lt 1/2	€ 6.00
Lt 1	€ 10.00

Bollicine

Franciacorta Gran Cuvée Brut Docg

Bellavista - Lombardia/ cl 75 € 70,00
Grazia e leggerezza dallo stile unico

Franciacorta Saten Extra Dry Docg

Le Marchesine . Lombardia/ cl 75 € 48,00
Millesimato, uve Chardonnay, vendemmia a mano, brillante e luminoso con bollicine minuscole e numerosissime, delicato sentore di ginestra, kiwi, cera d'api e orzo perlato

Franciacorta Brut Docg

Le Marchesine - Lombardia / cl 75 € 45,00
Uve Chardonnay Pinot bianco e nero, vendemmia a mano, colore brillante, perlage finissimo e profumo di frutti esotici, zenzero e fiori sambuco

Prosecco Valdobbiadene Docg Extra Dry

Bortolomiol - Veneto / cl 75 € 24,00
Millesimato, spuma intensa di piacevole morbidezza

Prosecco Valdobbiadene Docg Brut

Bortolomiol - Veneto / cl 75 € 24,00
Millesimato, buon perlage, al naso sentore di lieviti, in bocca fresco e leggero con discreta persistenza

Pignoletto Frizzante Doc

Cantina Riosto - Emilia / cl 75 € 18,00
Profumi delicati, gusto fresco secco e armonico

Pignoletto Frizzante Doc

Maranesi- Emilia / cl 75 € 18,00
Perlage fine, intenso profumo di fiori bianchi e pera, fresco e piacevole



BEVANDE

Vini bianchi

Verdicchio Riserva

Umani Ronchi - Marche / cl 75 € 29,00
Gusto aromatico sapido e persistente

Vermentino di Gallura DOCG

Mancini - Sardegna / cl 75 € 24,00
Profumo intense, aromatico ed eccellente

Gewürztraminer Doc

Zemmer - Alto Adige / cl 75 € 23,00
Fruttato, note erbacee che ricordano fiori secchi e petali di rosa

Muller Thurgau Doc

Zemmer - Alto Adige / cl 75 € 22,00
Strutturato con profumi intensi, note di pesca bianca

Arneis Anterisio Docg

Cascina Chicco - Piemonte / cl 75 € 20,00
Profumo molto intenso e persistente con sentori di albicocca e mela

Lugana Bio Doc

Pratello - Lombardia / cl 75 € 20,00
Sensazione floreali e fruttate di bacche di ginepro e mela golden

Ribolla Gialla Doc

Buttussi - Friuli / cl 75 € 20,00
Asciutto, armonioso e fresco dal profumo secco caratteristiche marcate

Greco di Tufo Docg

Torre Vigne - Campania / cl 75 € 18,00
Gusto pieno e deciso, note che ricordano la mandorla, i fiori e gli agrumi

Pinot Grigio DOC

Delle Venezie – Veneto / cl 75 € 18,00
Giallo paglierino, note frutti gialli, equilibrato

Falanghina del Sannio Doc

Torre Vigne - Campania / cl 75 € 17,00
Sentori di fiori bianchi e frutta esotica matura

Vini rossi

Amarone Valpolicella DOCG

Recchia - Veneto / cl 75 € 48,00
Riflessi granati con profumo pieno, intenso, aromatico, speziato e fruttato.

Lagrein Dunk Doc

Girland - Alto Adige / cl 75 € 28,00
Colore rosso granato scuro, morbido con sentori di sottobosco e terra umida

Chianti Classico Docg

Carpineto - Toscana/ cl 75 € 25,00
Rosso rubino e sapori di frutti rossi, strutturato, profumi intensi di fiori e erbe

Sangiovese Sup Sassetto Doc

Villa Bagnolo - Romagna/ cl 75 € 18,00
Sangiovese in purezza con note di frutta rossa di sottobosco e spezie dolci; tannino fine e retrogusto persistente

Lambrusco Otello IGT

Ceci - Emilia / cl 75 € 20,00
Vino frizzante fruttato, armonioso e brillante

Primitivo Salento IGP

Vallone – Puglia / cl 75 € 20,00
Note fruttate ed armoniose

Cabernet IGP

Tre Venezie – Veneto / cl 75 € 18,00
Note di frutto sottobosco con fine equilibrato e persistente

Nero d'Avola Doc

Giacondi – Sicilia / cl 75 € 18,00
Note fruttate liquirizia e frutti di bosco, intenso e pieno al palato



BEVANDE

Caffetteria

Caffè espresso	€ 2,00
Decaffeinato	€ 2,00
Cappuccino	€ 3,00
Caffè corretto	€ 3,00
Caffè d'orzo	€ 2,50
Caffè al ginseng	€ 2,50
Thè e altri infusi	€ 2,50

Alcolici

Rhum, Whisky, Cognac	da € 7/€10,00
Grappe	da € 4/€ 5,00
Amari e nocino	€ 4,00
Limoncello, Liquirizia, Mirto	€ 3,50

Cocktail analcolici

1 Fruit Punch	€ 5,00
(succo d'Arancia - succo di Limone – Soda - sciroppo di Granatina - Ananas)	
2 Virgin Mojito	€ 5,00
(Soda - succo di Lime - Zucchero di Canna - foglie di Menta)	

Cocktail alcolici

1 Negroni	€ 8,00
(Campari - Vermouth rosso - Gin))	
2 Moscow Mule	€ 8,00
(Vodka – gingerbeer – succo di lime)	
3 Mojito	€ 8,00
(Rum bianco - succo di Lime - Zucchero di Canna - foglie di Menta)	
4 Negroni sbagliato	€ 7,00
(Campari - Vermouth rosso - Spumante Brut)	
5 Americano	€ 7,00
(Campari - Vermouth rosso - Soda)	
6 Mimosa	€ 7,00
(Spumante Brut - succo d'Arancia)	
7 Cuba Libre	€ 7,00
(rum bianco – succo di lime – coca cola)	
8 Tequila sunrise	€ 7,00
(Tequila - succo d'Arancia - granatina)	
9 Gin Tonic	€ 7,00
(Gin – Tonica)	
10 Spritz Aperol o Campari	€ 7,00
(Aperol o Campari - Spumante Brut - Soda)	