

# CICCHETTI

## ANTIPASTI MISTI

<b>BRUSCHETTA AL POMODORO</b> TOMAAT   BASILICUM (2)	<b>8.2</b>
<b>BRUSCHETTA AL PROSCIUTTO</b> TOMAAT   BASILICUM   PROSCIUTTO (2)	<b>9.8</b>
<b>ANTIPASTI VENEZIANI</b> SELECTIE VAN KOUDE VIS GERECHTJES	<b>23.5</b>
<b>TAGLIERE DI PROSCIUTTO E MOZZARELLA</b> PROSCIUTTO   MOZZARELLA   CROSTINI	<b>17.9</b>
<b>SALUMI E FORMAGGI MISTI</b> SELECTIE VAN 3 ITALIAANSE VLEESWAREN EN 3 KAZEN	<b>21.5</b>
<b>AFFETTATI MISTI</b> SELECTIE VAN 4 ITALIAANSE VLEESWAREN	<b>19.5</b>

## VEGETARIANO

<b>PANE CON SALSA DI AGLIO</b> BROOD   KNOFLOOKSAUS	<b>4.6</b>
<b>PANE AL POMODORO</b> BROOD   TOMATENPESTO	<b>4.9</b>
<b>BELLA DI CERIGNOLA</b> DE BESTE OLIJVEN VAN ITALIË (MET PIT)	<b>5.4</b>
<b>OLIVE ALL'AGLIO</b> GEMARINEERDE KNOFLOOK-OLIJVEN	<b>4.6</b>
<b>BARBABIETOLA CON FORMAGGIO DI CAPRA</b> TARTAAR VAN RODE BIET   GEITENKAAS	<b>13.5</b>
<b>INSALATA CAPRESE</b> BUFFELMOZZARELLA   TOMAAT   BASILICUM	<b>8.6</b>
<b>CAPONATA</b> LAUWWARM SICILIAANS GROENTEN GERECHT	<b>9.5</b>
<b>VERDURE MISTE AL FORNO</b> GROENTEN UIT DE OVEN	<b>9.3</b>
<b>TARTARE DI CARCIOFI</b> TARTAAR VAN ARTISJOK   CITROENMAYO	<b>12.5</b>
<b>ZUCCHINI FRITTI (VANAF 17:00)</b> GEFRITUURDE COURGETTE   PARMIGIANO	<b>9.5</b>
<b>PATATE CON ROSMARINO</b> ROZEMARIJN AARDAPPELTJES UIT DE OVEN	<b>5.7</b>
<b>FUNGHI AL FONTINA</b> CHAMPIGNONS   FONTINA KAAS   MARSALA	<b>7.9</b>
<b>INSALATA VERDE PICCOLO</b> GROENE SLA   RODE UI   PARMIGIANO (KLEINE PORTIE)	<b>6.8</b>
<b>PARMIGIANO CON MIELE</b> TWEË JAAR OUDE PARMIGIANO   HONING	<b>9.2</b>

# CICCHETTI

## CARNE

<b>PROSCIUTTO DI PARMA</b> LUCHTGEDROOGDE HAM	<b>10.5</b>
<b>FEGATINI TOSCANI</b> KIPPENLEVERPATE   UIENCOMPOTE   CROSTINI	<b>9.5</b>
<b>EMILIA ROMAGNA BURGER</b> HAMBURGER   MASSIMO BOTTURA STYLE	<b>9.3</b>
<b>CARPACCIO CIPRIANI</b> DE ORIGINELE RUNDERCARPACCIO VAN HARRY'S BAR	<b>13.2</b>
<b>VITELLO TONNATO</b> KOUDE KALFSVLEES   TONIJNSAUS	<b>13.8</b>
<b>POLPETTE DELLA NONNA</b> KALFSGEHAKTBALLETJES   TOMATENSAUS (3)	<b>8.3</b>
<b>COSTATA DI VITELLO AL PEPE VERDE</b> KALFSENTRECOTE   PEPERSAUS	<b>18.5</b>
<b>OSSIBUCHI ALLA MILANESE</b> GESTOOFD KALFSVLEES   TOMATENSAUS	<b>16.5</b>
<b>POLLO ALL'AGLIO</b> KIPPENDIEN   KNOFLOOK   OREGANO	<b>8.5</b>
<b>ARROSTICINI</b> 8 SPIESJES   LAMS- EN SCHAPENVLEES	<b>13.8</b>
<b>TAGLIATA DI MANZO</b> OSSENHAAS   RUCOLA   PARMIGIANO	<b>20.5</b>

## PESCE

<b>BACCALA MANTECATO</b> CROSTINI   CRÈME VAN STOKVIS	<b>8.5</b>
<b>SCAMPI IN SAOR ALLA VENEZIANA</b> SCAMPI   VENETIAANSE WIJZE (ZOET   ZUUR)	<b>12.6</b>
<b>ACCIUGHE MARINATE</b> GEMARINEERDE ANSJOVIS	<b>6.9</b>
<b>CALAMARI FRITTI (VANAF 17:00)</b> GEFRITUURDE INKTVISRINGEN	<b>9.9</b>
<b>SARDINE FRITTE (VANAF 17:00)</b> GEFRITUURDE SARDIENTJES	<b>9</b>
<b>SPIEDINI DI GAMBERI</b> SPIESJES   GAMBA'S (2)	<b>9</b>
<b>ORATA CON PATATE E POMODORINI</b> DORADE   AARDAPPEL   TROSTOMAAT	<b>14.5</b>
<b>CARPACCIO DI SALMONE</b> GEROOKTE ZALM   RODE BIET   VENKELSALADE	<b>13.9</b>
<b>PEPERONI MARINATI CON ACCIUGHE</b> GEGRILDE PAPRIKA   ANSJOVIS   BUFFELMOZZARELLA	<b>9.7</b>
<b>PATATE E POLPO</b> OCTOPUS   AARDAPPEL   VENETIAANSE WIJZE	<b>15.5</b>

# SPECIALI

## SETTIMANALI

<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b> AUBERGINE   PARMIGIANO   TOMATENSAUS	<b>15.5</b>
<b>CULATELLO DI ZIBELLO</b> BESTE HAM VAN ITALIË	<b>17.5</b>
<b>BURRATA ALLA PIZZAIOLA</b> BURRATA   TOMAAT   COPPA DI PARMA   CROSTINI	<b>16.5</b>
<b>SALMONE AL FORNO CON SALSA DI LIMONE</b> ZALM UIT DE OVEN   TUINBONEN CRÈME   CITROEN	<b>14.5</b>
<b>SALTIMBOCCA DI MAIALE</b> VARKENSHAAS   SALIE   PROSCIUTTO	<b>16</b>
<b>BROCCOLINI CON PANGRATTATO</b> BIMI   KNOFLOOK   BROODKRUIM	<b>9.5</b>
<b>COZZE ALLA 'NDUJA</b> MOSSELEN   'NDUJA   TOMATENSAUS	<b>14.5</b>
<b>FEGATO ALLE VENEZIANA</b> KALFSLEVER   WITTE UI   SALIE	<b>15.5</b>
<b>ARANCINI (VANAF 17:00)</b> WISSELENDE GEFRITUURDE RISOTTOBALLETTJES	<b>8.9</b>

## PRANZO

lunch tot 17:00

<b>INSALATA BURRATA CAPRESE</b> BURRATA   TOMAAT   GEMENGDE SLA	<b>16.5</b>
<b>INSALATA DI PESCE</b> SCAMPI   ZALM   POLPO	<b>17.5</b>
<b>CAESAR SALAD</b> LITTLE GEM   KIPPENDIJ   ANSJOVIS   CROUTONS	<b>16.5</b>
*ALLE SALADES WORDEN MET BROOD GESERVEERD	
<b>TAGLIATELLE ALFREDO E PANCETTA</b> BUIKSPEK   ROOMSAUS	<b>14.5</b>
<b>SPAGHETTI DIAVOLE</b> TOMATENSAUS   SCAMPI	<b>17.5</b>

## PASTA FRESCA

verse pasta

<b>SPAGHETTI CON AGLIO E OLIO</b> KNOFLOOK   OLIE	<b>11.9</b>
<b>RAVIOLI CON GRANCHIO</b> KRAB   KREEFTENBISQUE	<b>16.5</b>
<b>TAGLIATELLE CON PESTO E BURRATINI</b> PESTO   BURRATA   BASILICUM	<b>14.5</b>
<b>TAGLIATELLE BOLOGNESE</b> DE KLASSIEKER ONDER DE PASTA'S	<b>13.9</b>
<b>SPAGHETTI VONGOLE</b> VONGOLE   WITTE WIJN	<b>18.5</b>
<b>TAGLIATELLE AL POMODORO</b> TOMATENSAUS   BUFFELMOZZARELLA	<b>13.9</b>

# CICCHETTI

## DOLCI

<b>SEMIFREDDO CON NUTELLA</b> BEVROREN MOUSSE   NUTELLA	7
<b>CREMA DI CIOCCOLATO</b> CHOCOLADE MOUSSE   PURE CHOCOLADE	7
<b>PANNA COTTA</b> GEKOOKTE ROOM   ROOD FRUIT	7
<b>SORBETTO DELLA FRAGOLE</b> AARDBEIEN   SORBET	7
<b>FORMAGGIO MISTI MEDIO</b> KLEIN ITALIAANS KAASPLANKJE	12
<b>TIRAMISU</b> MASCARPONE   SAVOIARDI   CACAO	7
<b>CANNOLI SICILIANI</b> SICILIAANS KOEKJE   RICOTTA   PISTACHE	7
<b>CAFFÉ ITALIANO</b> KOFFIE   AMARETTO   SLAGROOM	9.5
<b>CAFFÉ IRLANDESE</b> KOFFIE   WHISKEY   SLAGROOM	9.5
<b>CAFFÉ ESPAGNOL</b> KOFFIE   TIA MARIA   SLAGROOM	9.5
<b>CAFFÉ ROMAGNA</b> KOFFIE   BRANDY   SLAGROOM	9.5

## GRAPPA

<b>GRAPPA DELLA CASA</b> ONZE HOUTGELAGERDE HUISGRAPPA	6.5
<b>BAROLO-QUAGLIA</b> 100% NEBBIOLO   2 JAAR HOUTLAGERING	7.5
<b>BERTA BIMBA</b> BERTA SELECTIE   GEEN HOUTLAGERING	8.5
<b>BERTA ELISI</b> BARBERA   NEBBIOLO   2 JAAR HOUTLAGERING	9.5
<b>BERTA DILIDIA</b> BARBERA   MOSCATO   3 JAAR HOUTLAGERING OP MARSALA VATEN	13.5

## VINI DA DESSERT

<b>LA TUNELLA   VERDUZZO (GLAS)</b> 100% VERDUZZO	6.5
<b>MADRIGALE   PRIMITIVO DOLCE NATURALE (GLAS)</b> 100% PRIMITIVO (RODE DESSERTWIJN)	7.5
<b>DONNAFUGATA   BEN RYE (HALF FLESJE)</b> PASSITO DE PANTELLERIA 100% ZIBIBIO	42.5

# APERITIVO

<b>NEGRONI</b> CAMPARI   RODE VERMOUTH   GIN	9.5
<b>CEDRO SPRITZ</b> ACQUA DI CEDRO   FRIZZANTE   BRUISWATER	8
<b>CARPANO ANTICA FORMULA</b> DE ORGINELE VERMOUTH UIT 1786! BITTERZOET MET EEN ZWEEM VAN VANILLE	7.5
<b>APEROL SPRITZ</b> APEROL   FRIZZANTE   BRUISWATER	6.6
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> LIMONCELLO   FRIZZANTE   LIMOEN   BRUISWATER	7.2
<b>CAMPARI SPRITZ</b> CAMPARI   FRIZZANTE   SINAASAPPEL   BRUISWATER	8
<b>ANGOSTURA RUM RESERVA</b> CARIBBEAN RUM GESERVEERD MET IJS	7
<b>HUGO</b> VLIERBESSENBOESEM   FRIZZANTE   LIMOEN   MUNT	6.9
<b>HUGO ALCOHOLVRIJ</b> VLIERBESSENBOESEM   GINGER ALE   LIMOEN   MUNT	4.8
<b>APEROL SPRITZ ALCOHOLVRIJ</b> ALCOHOLVRIJE APEROL SPRITZ	4.8



# BOLLICINI

<b>PROSECCO/ TERESA RIZZI</b>	6.5	32.5
<b>PROSECCO/BEPIN DE ETO</b>		36.5
<b>PROSECCO ROSÉ/BEPIN DE ETO</b>		36.5
<b>FRANCIACORTA/MONZIO CAMPAGNONI</b> PINOT NERO   CHARDONNAY		49.5
<b>CHAMPAGNE/MOET ET CHANDON IMPERIAL</b> PINOT NOIR   PINOT MEUNIER   CHARDONNAY		76.5



# GIN & TONIC

<b>BOTTEGA BACUR (IT)</b> KLASSIEKE, DROGE GIN UIT SUDTIROL MET HINTS VAN CITROEN EN SINAASAPPEL	11.5
<b>POLI MARCONI 46 (IT)</b> ZACHTER GIN MET AROMA'S VAN JENEVEBES EN MUNT	12.5
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> ZACHTER GIN GEMAAKT VAN 10 VERSCHILLENDE KRUIDEN	9.5
<b>TANQUERAY</b> FRISSE GIN MET CITRUS SMAAK	11.5
<b>HENDRICK'S</b> UITGESPROKEN SMAAK MET HINTS VAN KOMKOMBER EN ROZEN	11.5
<b>MONKEY 47</b> 47 VERSCHILLENDE KRUIDEN ZORGEN VOOR EEN WARE SMAAKEXPLOESIE	13
<b>BULLDOG</b> TRADITIONELE AWARD WINNENDE ENGELSE GIN	11.5

# BEVANDEN

COCA-COLA, COLA LIGHT, COLA ZERO	3.2
CHAUDFONTAINE ROOD, BLAUW	3.2
FANTA, SPRITE	3.2
BITTER LEMON, TONIC	3.3
ICE-TEA, ICE-TEA GREEN	3.3
GINGER ALE	3.2
SAN PELLEGRINO ARANCIATA/ ROSSA	3.7
CHOCOMEL	3.5
APPELSAP	3.5
VERSE JUS	4.6

# BIRRE



MORETTI 0.25	4
MORETTI 0.50	7.8
BRAND WEIZENBIER 0.30	5
AFFLIGEM BLOND 0.30	5.4
BIRRA BACARO	5
<i>BLOND SPECIAALBIER UIT VENETIË</i>	
KRIEK	5
WEIZEN 0.0	4.4
MORETTI 0.0	4

# BEVANDEN CALDE



CAFFÉ LUNGO	3.2
ESPRESSO	3.2
ESPRESSO DOPPIO	4
ESPRESSO MACCHIATO	3.4
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO	4.2
CAFFÉ PANNA	3.7
CAPPUCCINO	3.6
CAFFÉ LATTE	3.8
LATTE MACCHIATO	3.8
THEE, GROENE TEE	3.2
VERSE MUNTTHEE	4

# VINI BIANCHI

		
<b>MARCHE</b>		
<b>VERDICCHIO/PIERSANTI</b> 100% VERDICCHIO	<b>5.9</b>	<b>29</b>
<b>BACARETO/PIERSANTI (h)</b> 100% VERDICCHIO	<b>6.7</b>	<b>33</b>
<b>ALTO ADIGE/FRIULI</b>		
<b>CUVEE T/CANTINA TRAMIN</b> CHARDONNAY/SAUVIGNON BLANC/PINOT BIANCO	<b>6.5</b>	<b>32</b>
<b>SAUVIGNON/ALTURIS</b> 100% SAUVIGNON BLANC	<b>6</b>	<b>29.5</b>
<b>VENETO</b>		
<b>CUSTOZA/BENNATI</b> GARGANEGA/TREBBIANO/CHARDONNAY	<b>5.3</b>	<b>26</b>
<b>CORNALÉ CHARDONNAY/BENNATI</b> 100% CHARDONNAY	<b>5.7</b>	<b>28</b>
<b>LE RIVE/VILLA SAN MARTINO</b> 100% PINOT GRIGIO	<b>5.7</b>	<b>28</b>
<b>SCAIA/T. SANT'ANTONIO</b> GARGANEGA/CHARDONNAY	<b>6.3</b>	<b>31</b>
<b>PUGLIA</b>		
<b>TIMO VERMENTINO/SAN MARZANO</b> 100% VERMENTINO	<b>6</b>	<b>29.5</b>
<b>EDDA BIANCO/SAN MARZANO (h)</b> 90% CHARDONNAY/FIANO/MOSCATELLO	<b>7.5</b>	<b>37</b>

# VINI ROSSI

<b>ABRUZZO</b>		
<b>MONTEPULCIANO/CALDORA</b> 100% MONTEPULCIANO	<b>6</b>	<b>29.5</b>
<b>PUGLIA/SICILIA</b>		
<b>SALICE SALENTINO/CONTE MAZZINI</b> 100% NEGROAMARO	<b>5.3</b>	<b>26</b>
<b>PRIMITIVO DI MANDURIA/ZOLLA (h)</b> 100% PRIMITIVO DI MANDURIA	<b>6.8</b>	<b>33.5</b>
<b>PLUMBAGO/PLANETA</b> 100% NERO D'AVOLA	<b>6.3</b>	<b>31</b>
<b>TOSCANE</b>		
<b>CHIANTI/POGGIOTONDO (h)</b> SANGIOVESE/COLORINO/CANAILOLO	<b>6.5</b>	<b>32</b>
<b>PIEMONTE</b>		
<b>LUNA E IL FALO/TERRE DA VINO (h)</b> 100% BARBERA D'ASTI	<b>6.9</b>	<b>34</b>
<b>VENETO</b>		
<b>MONTI GARBI/T. SANT'ANTONIO (h)</b> VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE	<b>7.5</b>	<b>37</b>

# UNI BIANCHI

BOTTIGLIE

## ALTO ADIGE/TRENTINO

<b>CLASSICO/CANTINA TERLANO (h)</b> CHARDONNAY/PINOT BIANCO/SAUV. BL	<b>39.5</b>
<b>VORBERG/CANTINA TERLANO (h)</b> 100% PINOT BIANCO	<b>59.5</b>
<b>QUARZ/CANTINA TERLANO (h)</b> 100% SAUVIGNON BLANC	<b>94.5</b>
<b>LAFOA/SCHRECKBICHL (h)</b> 100% CHARDONNAY	<b>59.5</b>
<b>PORER /ALOIS LAGEDER (h)</b> 100% PINOT GRIGIO	<b>46.5</b>
<b>SANCT VALENTIN/ST. MICHAEL EPPAN (h)</b> 100% SAUVIGNON BLANC	<b>54.5</b>
<b>FALLWIND RIESLING/ST. MICHAEL EPPAN</b> 100% RIESLING	<b>39.5</b>
<b>NUSSBAUMER/CANTINA TRAMIN (h)</b> 100% GEWURZTRAMINER	<b>49.5</b>

## FRIULI

<b>VALMASIA/LA TUNELLA</b> 100% MALVASIA	<b>34.5</b>
<b>COL MATISS/LA TUNELLA (h)</b> 100% SAUVIGNON BLANC	<b>42.5</b>
<b>COL BAJE/LA TUNELLA (h)</b> 100% PINOT GRIGIO RAMATO STYLE	<b>44.5</b>
<b>CHARDONNAY/JERMANN (h)</b> 100% CHARDONNAY	<b>49.5</b>
<b>WHERE DREAMS/JERMANN (h)</b> 97% CHARDONNAY	<b>89.5</b>

## MARCHE / UMBRIA

<b>PRISMA/VENEA</b> 100% PECORINO	<b>32.5</b>
<b>PODIUM/GAROFOLI</b> 100% VERDICCHIO	<b>43.5</b>
<b>SAN GIOVANNI DELLA SALE/ANTINORI</b> GRECHETTO/PROCANICO/VIOGNIER	<b>49.5</b>
<b>CERVARO DELLA SALE/ANTINORI (h)</b> 90% CHARDONNAY/10% GRECHETTO	<b>99.5</b>

## SICILIA

<b>LA FUGA/DONNAFUGATA</b> 100% CHARDONNAY	<b>34.5</b>
<b>CHARDONNAY/PLANETA (h)</b> 100% CHARDONNAY	<b>56.5</b>
<b>VIAFRANCIA/BAGLIO DI PIANETTO (h)</b> 100% VIOGNIER	<b>47.5</b>

**(h)** = houtgelagerd



# VINI BIANCHI

BOTTIGLIE

## VENETO / LOMBARDIA

<b>PELUGAN/FELICIANA</b>	<b>33.5</b>
100% TREBBIANO DE LUGANA	
<b>BROLETTINO/CA DEI FRATI (h)</b>	<b>44.5</b>
100% TREBBIANO DE LUGANA	
<b>CAPITEL CROCE/ANSELMI (h)</b>	<b>42.5</b>
100% GARGANEGA	
<b>SCAIA/TENUTA SANT ANTONIO</b>	<b>32</b>
GARGANEGA/CHARDONNAY	
<b>CORTE DEL LUPO/CA'DEL BOSCO (h)</b>	<b>59.5</b>
100% CHARDONNAY	

## TOSCANA / PIEMONTE

<b>VERNACCIA/TERUZZI E PUTHOD</b>	<b>31.5</b>
100% VERNACCIA	
<b>VISTAMARE/GAJA (h)</b>	<b>79.5</b>
FIANO/VIOGNIER/VERMENTINO	
<b>POGGIO ALLE GAZZE/TENUTA ORNELLAIA (h)</b>	<b>84.5</b>
SAUVIGNON BLANC/VIOGNIER/VERMENTINO	
<b>TIMORASSO/LA SPINETTA</b>	<b>49.5</b>
100% TIMORASSO	

# VINI ROSSI

BOTTIGLIE

## ALTO ADIGE / TRENTO

<b>PORPHYR/CANTINA TERLANO (h)</b>	<b>84.5</b>
100% LAGREIN	
<b>TOR DI LUPO/CANTINO ANDRIAN (h)</b>	<b>69.5</b>
100% LAGREIN	
<b>PINOT NERO/FRANZ HAAS (h)</b>	<b>64.5</b>
100% PINOT NERO	
<b>MATAN RISERVA/WEINGUT PFITSCHER (h)</b>	<b>69.5</b>
100% PINOT NERO	
<b>RESERVE DEL CONTE/MANINCOR (h)</b>	<b>44.5</b>
LAGREIN/MERLOT/CAB. SAUVIGNON	
<b>AMISTAR/PETER SÖLVA (h)</b>	<b>84.5</b>
LAGREIN/MERLOT/CAB. SAUVIGNON	

## FRIULI

<b>PIGNOLO/LA TUNELLA (h)</b>	<b>56.5</b>
100% PIGNOLO	
<b>ARCIONE/LA TUNELLA (h)</b>	<b>57.5</b>
PIGNOLO/SCHIOPETTINO	

## ABRUZZO

<b>ORSUS RISERVA/FOSSO CORNO (h)</b>	<b>38.5</b>
100% MONTEPULCIANO	
<b>INDIO/CANTINA BOVE (h)</b>	<b>32.5</b>
90% MONTEPULCIANO/10% CAB. SAUV.	

**(h)** = houtgelagerd

# VINI ROSSI

BOTTIGLIE

## PIEMONTE

<b>BARBARESCO/ ROBERTO SAROTTO (h)</b> 100% NEBBIOLO	<b>64.5</b>
<b>ESSENZE BAROLO/VITE COLTE (h)</b> 100% NEBBIOLO	<b>57.5</b>
<b>BAROLO BUSSIA/PRUNOTTO (h)</b> 100% NEBBIOLO	<b>99.5</b>
<b>SITO MORESCO/GAJA (h)</b> NEBBIOLO/MERLOT/CABERNET SAUVIGNON	<b>82.5</b>

## SICILIA

<b>HARMONIUM/FIRRIATO (h)</b> 100% NERO D'AVOLA	<b>55.5</b>
<b>TANCREDI/DONNAFUGATA (h)</b> NERO D'AVOLA/TANNAT/CABERNET SAUVIGNON	<b>59.5</b>
<b>MILLE E UNA NOTTE/DONNAFUGATA (h)</b> 100% NERO D'AVOLA	<b>89.5</b>

## TOSCANA

<b>CHIANTI CLASSICO/LAMOLE DI LAMOLE (h)</b> 100% SANGIOVESE	<b>39.5</b>
<b>CHIANTI CLASSICO/CASTELLARE (h)</b> 100% SANGIOVESE/CANAILOLO	<b>43.5</b>
<b>ROSSO DI MONTALCINO/PIETRANERA (h)</b> 100% SANGIOVESE GROSSO	<b>39.5</b>
<b>ROSSO DI MONTALCINO/CASANOVA DI NERO (h)</b> 100% SANGIOVESE GROSSO	<b>44.5</b>
<b>BRUNELLO/CASANOVA DI NERO (h)</b> 100% SANGIOVESE GROSSO	<b>89.5</b>
<b>BRUNELLO/ALTESINO (h)</b> 100% SANGIOVESE GROSSO	<b>69.5</b>
<b>BRUNELLO/LISINI (h)</b> 100% SANGIOVESE GROSSO	<b>94.5</b>
<b>INSOGLIO/TENUTA DI BISERNO (h)</b> SYRAH/CAB.FR./MERLOT/PETIT VERDOT	<b>52.5</b>
<b>TIGNANELLO/ANTINORI (h)</b> SANGIOVESE/CABERNET SAUVIGNON/-FRANC	<b>187.5</b>
<b>BOLGHERI SUPERIORE/TENUTA ORNELLAIA (h)</b> MERLOT/PETIT VERDOT/CAB. SAUV./-FRANC	<b>315</b>
<b>DESIDERIO/AVIGNONESII (h)</b> 100% MERLOT	<b>84.5</b>
<b>LUCENTE/TENUTA LUCE (h)</b> SANGIOVESE/MERLOT	<b>62.5</b>
<b>CA'MARCANDO MAGARI/GAJA (h)</b> MERLOT/CABERNET SAUVIGNON/-FRANC	<b>109.5</b>
<b>CA'MARCANDO PROMIS/GAJA (h)</b> SYRAH/MERLOT/CABERNET SAUVIGNON	<b>79.5</b>

**(h)** = houtgelagerd

# VINI ROSSI

BOTTIGLIE

## CAMPANIA / PUGLIA

<b>BLU ONICE/NATIV (h)</b> 100% AGLIANICO	<b>37.5</b>
<b>"F" /SAN MARZANO (h)</b> 100% NEGRO AMARO	<b>39.5</b>
<b>PRIMITIVO 62 ANNI/SAN MARZANO (h)</b> 100% PRIMITIVO DI MANDURIA	<b>47.5</b>

## LOMBARDIA / VENETO

<b>AMARONE/BISCARDO (h)</b> CORVINA/RONDINELLA/MOLINARA	<b>49.5</b>
<b>CASTAGNEDI AMARONE/T. SANT'ANTONIO (h)</b> CORVINA/RONDINELLA/MOLINARA	<b>59.5</b>
<b>AMARONE GRAAL/CORTE FIGARETTO (h)</b> CORVINA/RONDINELLA/MOLINARA	<b>72.5</b>
<b>SFURSAT/NINO NEGRI (h)</b> 100% NEBBIOLO, AMARONE STIJL	<b>54.5</b>
<b>RONCHEDONE/CA DEI FRATI (h)</b> MARZEMINO/SANGIOVESE/CABERNET SAUVIGNON	<b>46.5</b>

# BOTTIGLIE GRANDI FORMATI

	<b>1.5L</b>	<b>3L</b>
<b>CANTINA BOVE/INDIO (h)</b> 100% MONTEPULCIANO	<b>59.5</b>	<b>132.5</b>
<b>VITE COLTE BARBERA D'ASTI (h)</b> 100% BARBERA	<b>59.5</b>	<b>125</b>
<b>BISCARDO/NEROPASSO (h)</b> CORVINA/CORVINONE/CABERNET	<b>59.5</b>	<b>125</b>
<b>CORTE FIGARETTO/RIPASSO SUP. (h)</b> CORVINA/RONDINELLA/CORVINONE	<b>69.5</b>	<b>-</b>
<b>VIGNETI DEL SALENTO/ZOLLA (h)</b> 100% PRIMITIVO DI MANDURIA	<b>54.5</b>	<b>-</b>



**(h)** = houtgelagerd