

## Menù Ristorante

### Antipasti di Mare

Antipasto di Mare dello Chef – Insalata di Mare... e Fantaisa	€ 20,00
Insalatina di Baccalà con Olive Taggiasche e Patate	€ 17,00
Carpaccio di Spada e Salmone con filangè di Finocchi e Arancio	€ 18,00
Caprese di Mare :Gamberi Scottati Stracciata Pugliese Pomodorini confit EMB	€ 18,00
Crudità del Mamero	€ 32,00

### Antipasti di Terra

Tagliere di Salumi Dop selezionati	€ 16,00
Tagliere di Formaggi Dop selezionati	€ 16,00
Carpaccio di Bresaola con Burratina Pugliese Dop	€ 16,00

### Primi di Mare

Scialatielli fatti in casa allo Scoglio	€ 18,00
Risotto Carnaroli Gamberi e spolvero di Tartufo Nero	€ 18,00
Ravioli di Pesce fatti in casa con Vongole e Pomodorini Pachino	€ 17,00
Pappardelle fatte in casa con Scampi Gamberi e Zucchine Jullienne	€ 18,00
Spaghetti alla chitarra fatte in casa all'Astice	€ 28,00
Bavette Trafilati al Bronzo all'Aragostella in salsa di Gamberi	€ 34,00
Spaghetti alle Vongole Veraci	€ 17,00

### Primi di Terra

Spaghetti alla Chitarra Abruzzesi fatte in casa al Sugo e Polpettine	€ 14,00
Paccheri con Funghi Porcini e Salsiccia	€ 15,00

### Secondi di Mare

Grigliata Mista di Pesce	€ 26,00
Trancio di Salmone al forno su insalatina con decorazione di purea di Piselli	€ 17,00
Tagliata di Tonno Rosso con Purè di Patate	€ 22,00
Gran Fritto Misto del MaMeRo	€ 22,00
Filetto di Branzino Pomodorini Pachino confit granella di Pistacchio di Bronte	€ 20,00
Astice fresco intero x 2 pers. alla griglia brunoise di verdure e salse varie	€ 70,00

### Secondi di Terra

Costata di Manzo Piemontese al Sale Grosso e Rosmarino	€ 26,00
Filetto di Manzo Piemontese al Tartufo Nero	€ 24,00
Tagliata di Manzo Piemontese con Rucola e Grana	€ 20,00

### Contorni

Patatine Rustiche fritte	€ 5,00
Insalata verde o Mista	€ 5,00
Verdure cotte di stagione o alla griglia	€ 5,00



## PIZZE D'AUTORE&GOURMET Chef Mauro

- \*Regina Margherita (Nel 1889 Nacque La Pizza Margherita, che da cui nome venne dedicato in onore alla Regina Margherita di Savoia) :** € 9,00  
 Pomodoro S.M., Fior di latte fresco in acqua Dop, T.C., tanto basilico, olio EVO.
- Allegra :** Pomodoro S.M. Bufala dop. ,pomodorini, pros.Crudo Dop. basilico. € 12,00
- Alzano :** Pomodoro San Marzano, segue F.C. :Pomodorini, mozz. di Bufala € 13,00  
 pros. Crudo di Parma dop. stag. 24 mesi, Rucola olio EVO, EMB, basilico.
- Amalfi :** Pomodoro S.M., aglio, segue F.C.: mozz. di Bufala dop. pomodorini , € 13,00  
 Alici fresche marinate, ,datterini gialli, olio EVO, EMB,origano, basilico.
- Amatriciana :** Pomodoro San Marzano, Fior di latte T.C, Cipolla di Tropea , € 12,00  
 pomodorini, Pancetta dop, scaglie di pecorino dop., EMB basilico.
- Antò :** Pomodoro San Marzano, Provola Dop, Salsiccia, Friarielli Napoletana € 12,00  
 Fior di latte Dop T.C., parmigiano EMB ,basilico.
- Ardore :** Pomodoro S.M. Fior di latte Dop T.C. Cipolla di Tropea caramellata € 12,00  
 Nduja Calabrese, acciughe di Cetara, Olive Taggiasche, EMB, basilico.
- Baffone :** Pomodoro S.M. ,pomodorini ,funghi Porcini, Provola Dop,Salsiccia, € 12,00  
 fior di latte Dop T.C., grana, EMB,basilico.
- Bombolo :** Pomodoro S.M. , Fior di Latte Dop T.C. Tonno,Salamino piccante € 10,00  
 Zola, Cipolla di Tropea, Acciughe di Cetara, Parmigiano, basilico.
- Calabrese :** Pomodoro S.M. fior di latte T.C., Melanzane grigliate, Salamino € 11,00  
 piccante Calabro, Zola,Cipolla di Tropea, Capperi, Olive, pomodorini, origano, grana.
- Carrettera :** Pomodoro S.M. fior di latte T.C. fior di Capperi,Acciughe di Cetara, € 11,00  
 Olive , Tonno, pomodorini, grana, origano, EMB ,basilico.
- Corallo :** Pomodoro S.M., fior di latte T.C. ,pomodorini Frutti di mare freschi , € 16,00  
 Cozze, Vongole Veraci, Gamberoni, Capasanta, EMB, basilico.
- Crudaiola:** Pomodoro San Marzano,segue fuori cottura:Pomodorino cigliegino € 11,00  
 mozz. di Bufala dop. , Rucola, olio EVO ,EMB, basilico.
- Delicata:** Pomodoro, S.M., segue F.C.:Pros. Crudo di Parma Dop. stag. 24 mesi € 12,00  
 Burratina Pugliese Dop. ,olio EVO, EMB , basilico.
- Ducale :** Pomodoro S.M. fior di latte Dop T.C. Carciofi Romani,funghi Porcini, € 13,00  
 Salsiccia,crema di Tartufo Nero, Parmigiano,pomodorini, basilico.
- Fantasia :** Pomodoro S.M. fior di latte T.C. Rucola , prosciutto Crudo € 12,00  
 di Parma Dop. scaglie di Grana, EMB, basilico.
- Frank** Pomodoro S.M. fior di latte T.C. Dop. Funghi Porcini, Zola, Pancetta € 13,00
- Greca :** Pomodoro,Polpo fresco, segue F.C.:insalata, pomodorini,Bufala Dop. € 13,00  
 Peperoni, Cipolla di Tropea ,Olive,Feta Greca,Cetriolo,Salsa Yogurt, olio EVO origano

**\*N.B. :No modifiche o aggiunte alle pizze d'Autore&Gourmet**



- Gondola Veneziana** : Pomodoro, frutti di mare, gamberoni, cozze ,segue F.C.: € 16,00  
pomodorini, mozz. di Bufala Dop. Rucola ,olio EVO, EMB, basilico.
- Ischia**: Pomodoro S.M. aglio, F.C.: pomodorini Burratina Dop. Alici marinate € 13,00  
Bacche di Pepe Rosa, semi di Papavero Nero olio EVO,EMB, zest di Limon ,basilico.
- Lucifero**: Pomodoro S.M. .fior di latte T.C. Peperoni arrostiti, Salamino piccante, Zola € 12,00  
Capperi, Acciughe, Cipolla di Tropea, pomodorini, olive, peperoncino, Parmigiano, Basilico
- Mattia** : Pomodoro S.M. fior di latte T.C. Dop Prosciutto arrosto Wulstrel Brie € 10,00
- Mauro** : Pomodoro San Marzano, Carciofi Romani, mozzarella di Bufala Dop € 15,00  
Tonno, Salmone, Gamberetti , pomodorini, Caviale, EMB, basilico.
- Melissa** : Pomodoro S.M. Funghi Champignon, Salamino piccante Calabro, € 14,00  
pomodorini, mozz. di bufala dop, grana crema di Tartufo nero, pecorino, basilico.
- Mistika** : Pomodoro S.M. segue F.C.: Misticanza, pomodorini, Burrata Pugliese € 16,00  
Salmone, Gamberetti, datterini gialli, sesamo, olio EVO, EMB, basilico.
- Parmigiana 2.0**: Pomodoro, fior di latte Dop T.C. Melanzane fritte, cigliegino, € 12,00  
salsiccia, Mortadella IGP, parmigiano, F.C. Burrata Pugliese dop., basilico.
- Partenopea (la Napoletana Dop.)**: Pomodoro San Marzano ,fior di latte T.C. € 11,00  
Dop. Acciughe di Cetara, olio EVO, basilico.
- Polipus** : Pomodoro S.M., Polpo fresco, segue fuori cottura : pomodorini, rucola, € 13,00  
olio EVO, origano, EMB , basilico. (con mozzarella extra su richiesta)
- Purpette**: Pomodoro S.M. mozz. fior di Latte T.C. Polpette di carne scelta al Sugo € 11,00  
scaglie di Grana, EMB, basilico.
- Rocco** : Pomodoro, mozz F.L., Porcini, prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, basilico. € 13,00
- Rosa** : Pomodoro San Marzano, segue F.C.: Burratina Pugliese Dop. Rucola € 13,00  
, Bresaola Igp. datterino Giallo , olio EVO, EMB , basilico.
- Rustica** : Pomodoro S.M. segue F.C. Burratina Pugliese ,olio EVO, Prosciutto € 13,00  
Crudo di Parma stagionato 24 mesi, Pomodoro S.M. essiccati EMB ,Basilico
- Santa Lucia** : Pomodoro S.M. fior di latte T.C. Melanzane fritte, Bufala Dop € 12,00  
pomodorini Cigliegino, Parmigiano ,EMB, basilico.
- Sorrento** : Pomodoro S.M. fior di latte T.C. ,pomodorini Napoli ,Provola, € 12,00  
mozz di Bufala dop. , Parmigiano, EMB, basilico.
- Valseriana** : Pomodoro S.M. mozz F.L. Taleggio dop. Porcini ,Salame , EMB, € 12,00
- Verace** : Pomodoro S.M. aglio, segue F.C. mozz. di Bufala Dop. fior di Cappero, € 13,00  
Acciughe di Cetara, Datterino Giallo e Rosso ,Olive Taggiasche, EMB, basilico.
- Zingara** : Pomodoro, mozzarella carciofi, peperoni, capperi, wurstel, grana, € 12,00  
salamino piccante, olive nere, olive verdi, pomodorini, origano, basilico.

F.L. = Fior di Latte T.C. = Taglio al coltello – EVO = Olio extra vergine d’oliva -  
EMB = Emulsione di basilico S.M. = San Marzano – F.C. = Fuori cottura

\*N.B. :No modifiche o aggiunte alle pizze d’Autore&Gourmet



## **Bianche d'Autore&Gourmet Chef Mauro**

- Autunno** : Crema di Zucca, Fior di Latte, Zola, Cipolla Rossa, Pomodorini Pancetta € 12,00
- Bergamasca** : A base di una Polentina cremosa, Branzi della Val Brembana, Taleggio dop km 0, Funghi Porcini km 0, Salsiccia Bergamasca, Grana, Basilico. € 14,00
- Cacio&Pepe** : Fior di latte, Mantecatura di Stracciata Pugliese con Pecorino, Parmigiano e pepe nero, segue guancialetto dop. croccante, basilico € 12,00
- Formaggi Seven Selection (7 Formaggi)**: Fior di latte T.C. Taleggio dop. € 12,00  
Branzi km 0, Zola, Provola, Brie, Grana, basilico. (pomodoro su richiesta extra)
- La Sbagliata (La Margherita sbagliata)**: Mozzarella Fior di Latte T.C. Dop. € 10,00  
strisciate di Pomodoro San Marzano, EMB, basilico.
- Monica** : Melanzane arrostate, Carciofi Romano, Provola, Prosciutto arrosto, € 12,00  
Bufala Dop. pomodorini Ciglientino, Parmigiano, EMB, basilico.
- Mozart** : Fior di Latte T.C. Dop. Gorgonzola, segue fuori cottura : Burrata dop. € 13,00  
Pugliese Mortadella IGP, granelle di Pistacchio di Bronte, EMB, basilico.
- Nerano**: Fior di Latte T.C. Stracciata EMB Chips di Zucchine semi di Papave € 11,00
- Primavera** : Mozzarella Fior di latte T.C. Dop. Zucchine jullien, Gamberetti, € 12,00  
mozz. di Bufala dop. pomodorino ciglientino, EMB, basilico.
- Romagnola** : Mozzarella Fior di latte T.C. segue fuori cottura, Burrata Pugliese, € 13,00  
rucola, pomodorini, prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, EMB, basilico
- Tartufata** : Alla Base Crema di Tartufo bianco, Fior di Latte, salsiccia, Zola, € 14,00  
Bufala dop crema di Tartufo nero, grana, basilico.
- Tirolzen**: Fior di Latte T.C. Zola, Mele, Speck in cottura, segue F.C. Noci, EMB € 12,00
- Totò** : Friarielli, provola, salsiccia, mozzarella fior di latte, grana, EMB basilico. € 11,00
- Trevisana** : Fior di latte T.C. Trevisana Rossa fresca, Zola, Grana, EMB basilico. € 9,00
- Zola&Mela&Noci (o Pera)** : Fior di latte T.C. Dop, Mela (o Pera), Zola, € 11,00  
Parmigiano, Noci, EMB, basilico.

## **Le Focaccette**

- Classico/Rosmarino**: Olio EVO, origano/rosmarino, basilico. € 5,00
- Al Crudo** : Olio EVO, origano, prosciutto Crudo di Parma, basilico. € 8,00
- Estate** : Olio EVO, fuori cottura: pomodorini, bufala dop. Rucola, olio EVO. € 8,00
- Goloso** € 10,00
- Nostromo**: Olio, EVO, capperi, acciuche, Tonno, pomodorini, olive, parmigiano, origano € 8,00
- Pomodorini** : Olio EVO, pomodorini F.C., olio EVO, origano, basilico. € 6,00
- Maruzzella** : Olio EVO, Pomodorini, Alici fresche Marinate, EMB, Basilico. € 8,00

T.C. = Taglio al coltello – EVO = Olio extra vergine d'oliva - EMB = Emulsione di basilico  
S.M. = San Marzano – F.C. = Fuori cottura

**\*N.B. : No modifiche o aggiunte alle pizze d'Autore&Gourmet**



## Le Pizze Classiche

- \*Regina Margherita (Nel 1889 Nacque La Pizza Margherita, che da cui nome venne dedicato in onore alla Regina Margherita di Savoia) :** € 9,00  
 Pomodoro S.M., Fior di latte fresco in acqua Dop, T.C., tanto basilico, olio EVO
- Americana :** € 10,00  
 Pomodoro S.M. fior di latte T.C. Wurstel, Patatine fritte, basilico.
- Bufalina :** € 10,00  
 Pomodoro S.M. mozzarella di Bufala dop EMB, basilico.
- Caprese :** € 11,00  
 Pomodoro S.M. Fior di Latte (poca) T.C. Dop. pomodriini cigliegino, olive, mozzarella di Bufala dop. Parmigiano, origano, EMB, basilico.
- Capricciosa :** € 10,00  
 Pomodoro S.M. Fior di latte T.C Dop. di Pros. Cotto Arrosto funghi Champignon, Carciofo Romano, Capperi, Acciuga di Cetara, olive, basilico.
- Diavola :** € 9,00  
 Pomodoro, Fior di Latte, Salamino piccante Calabro, basilico.
- \*Formaggi Seven Selection (7 Formaggi):** € 12,00  
 Fior di latte T.C. Taleggio dop. Branzi km 0, Zola, Provola, Brie, Grana, basilico. (pomodoro su richiesta extra)
- Gamberetti&Zucchine:** € 11,00  
 Pomodoro S.M. mozz. F.L. Gamberetti, Zucchine, basilico
- Mare & Monti:** € 13,00  
 Pomodoro, S.M. Fior di latte T.C. funghi Porcini, Cozze, Vongole Frutti di Mare freschi, pomodorino cigliegino, EMB, basilico.
- Marinara :** € 7,00  
 Pomodoro, aglio, pomodorini, origano, olio EVO, EMB, basilico
- Parma&Brie:** € 12,00  
 Pomodoro S.M., fior di latte T.C. Brie, pros. Crudo di Parma, basilico.
- Parma :** € 11,00  
 Pomodoro S.M. fior di latte T.C. pros. Crudo di Parma 24 mesi, basilico.
- Pescatora:** € 13,00  
 Pomodoro San Marzano, Frutti di Mare freschi, Cozze, Vongole Veraci pomodorino cigliegino, olio EVO, EMB basilico. (Mozzarella extra su richiesta)
- Porcini :** € 10,00  
 Pomodoro S.M. Fior di latte T.C Dop. funghi Porcini, basilico.
- Quattro Stagioni :** € 11,00  
 Pomodoro S.M. fior di latte T.C. Prosciutto Cotto arrosto, Carciofo Romano, Funghi Champignon, Salamino piccante Calabro, Olive nere verdi, Capperi di Pantelleria, Acciughe di Cetara, Origano, Basilico.
- Vegetariana :** € 9,00  
 Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte T.C. dop. Melanzane, Zucchine, Peperoni, Parmigiano, EMB, Basilico

T.C. = Taglio al coltello – EVO = Olio extra vergine d’oliva - EMB = Emulsione di basilico  
 S.M. = San Marzano – F.C. = Fuori cottura

**\*N.B. :No modifiche o aggiunte alle pizze d’Autore&Gourmet**

# MENU' VINI



## VINI BOLLICINE :

### PROSECCO/SPUMANTE

### BRUT/CHAMPAGNE

<b>White Blanc de Blanc Cuvèe Mionetto – Veneto</b>	€ 20.00
Colore giallo paglierino, profumi floreali intensi, vellutato al palato con retrogusto speziato	
<b>Cuvèe 1887 Sergio Mionetto - Veneto</b>	€ 20.00
Colore giallo paglierino delicato, al palato asciutto e gradevolmente amarognolo	
<b>Prosecco Rosé – Mionetto – Veneto</b>	€ 20.00
Ottenuto da uva Glera e Pinot Nero, aromi esaltanti ,al palato risulta fresco, morbido e secco	
<b>Vivo Mionetto Spumante Dolce - Veneto</b>	€ 16.00
Dolce al palato noti sono gli aromi dei frutti tropicali, le bollicine lo rendono fresco e piacevole	
<b>Valdobbiadene Prosecco - Tre Ville – Veneto</b>	€ 20.00
Giallo paglierino, spuma fine e persistente, perfetto equilibrio tra componente aromatica e freschezza	
<b>Alberico Moscato Rosso Spumante Dolce di Scanzo – Il Cipresso -Scanzorosciate (Bg)</b>	€ 26.00
Spumante Rosso di Moscato Km 0 , dal profumo fruttato e floreale gusto dolce ed equilibrato	
<b>Celestino Spumante Brut Millesimato - Il Cipresso -Scanzorosciate (Bg)</b>	€ 30.00
Spumante Brut Km 0 soffice fermentazione,profumo suadente con note di agrumi,gusto morbido	
<b>Franciacorta Millé Brut – Villa Crespia - Lombardia</b>	€ 32.00
Colore giallo con reflussi dorati splendente, gusto elegante acidità di frutti maturi e ginestra	
<b>Franciacorta Riserva Millé Brut – (Campione del Mondo) Villa Crespia – Lombardia</b>	€ 60.00
La Millé Riserva si presenta con grande potenziale qualitativo e di invecchiamento Top al Mondo	
<b>Franciacorta Cesonato Satèn – Villa Crespia – Lombardia</b>	€ 32.00
Molto brillante e luminoso, perlage delicato,fruttato da tiglio,rosa e ginestra ottima persistenza	
<b>Franciacorta Miolo Brut – Villacrespia – Lombardia</b>	€ 32.00
Un Brut dalla maturazione lenta strutturata floreale che si distingue dagli altri Franciacorta	
<b>Franciacorta Dosaggio Zero – Villa Crespia - Lombardia</b>	€ 32,00
Perlage fine e lungo domato il Pinot Nero in botti per 30 mesi senza solfiti e zuccheri aggiunti	
<b>Franciacorta Brolese Rosè – Villa Crespia – Lombardia</b>	€ 32,00
Colore Rosa tenue secco fruttato dal perlage fine delicato dal gusto lungo e raffinata freschezza	
<b>Alta Langa ViaVenti - Spumante Metodo Classico – Cordero di Montezemolo – Piemonte</b>	€ 36.00
Fa parte della storia Enonica della Spumantizzazione italiana ,uve di chardonnay e Pinot Nero produzione di Metodo Classico,con lieve passaggio in Barrique in legno. Bollicina raffinata	
<b>Ca Del Bosco Extra Brut Cuvèe Prestige - Franciacorta- Lombardia</b>	€ 58,00
Colore giallo paglierino, al palato note sono le fragranze fruttate di pesca fiori e agrumi	
<b>Grande Cuvèe Bellavista Alma Brut- Franciacorta-Lombardia</b>	€ 56,00
Colore pagliernio con riflessi verdi, al palato è sapido e completo sul piano aromatico	
<b>Benoît Cocteaux Champagne – L'Alliance – A Montgenost – Francia</b>	€ 48,00
Giallo paglierino con rilfflessi rosa,profumi di pasticceria,pera,limone canditi, gusto fruttato all'inizio dolce poi secco corposo e sapido, preferibilmente da gustare con un'amica ...	
<b>Philipponnat – Royal Reserve Brut - Francia</b>	€ 85,00
Uno Champagne impeccabile 3 anni in botte di Rovere ampio vinoso strutturato rara eleganza	
<b>Veuve Cliquot Ponsardin Champagne Brut- Francia</b>	€ 78,00
Raffinato ed elegante, prodotto con uve di Pinot Nero, Pinot Meunier e Chardonnay	
<b>Ruinart Champagne Brut- Francia</b>	€ 95,00
Colore giallo con riflessi dorati, dal profumo fresco e fruttato con sentori di frutta...Top	



## VINI BIANCHI

<b>Lugana Brolettino - Cà dei Frati – Lombardia</b>	€ 32,00
Evidente sentore di frutta matura, il palato viene avvolto da un attacco deciso, mantenendo tutta la sua freschezza . Classificato tra i miglior Lugana della sua categoria . Top...	
<b>Lugana - Ca' Maioli</b> Delicato, sapido e fresco, con toni di mandorla bianca e mela	€ 22,00
<b>Lugana -Montresor – Lombardia</b>	€ 22,00
Dal profumo floreale e suadente . Il suo sapore è pieno ed armonico	
<b>Ribolla Gialla - Vidussi Collio – Friuli Venezia Giulia</b>	€ 22,00
Colore giallo paglierino scarico, al naso leggermente fruttato, al palato deciso, citrino e persistente	
<b>Müller Thurgau - Wallenbur Montresor– Trentino</b>	€ 22,00
Giallo paglierino chiaro, odore intenso, risulta fresco con un retrogusto piacevolmente aromatico	
<b>Gewurztraminer Maria Adelaide – Wallrnburg Montresor -Trentino</b>	€ 22,00
Paglierino,i suoi profumi e gusto ricordano i frutti tropicali, buon equilibrio acidico e sapidità	
<b>Pinot Grigio - Terra Serena - Veneto</b>	€ 20,00
Colore giallo paglierino, sapore delicato, asciutto e gradevole .	
<b>Greco di Tufo D.O.C.G. - Vigne Guadagno – Campania</b>	€ 26,00
Colore giallo paglierino intenso, come intenso il suo profumo, al palato risulta asciutto e armonico	
<b>Falaghina Irpinia D.O.C. - Vigne Guadagno – Campania</b>	€ 24,00
Colore giallo paglierino, gusto floreale e fruttato, al palato risulta secco e caratteristico	
<b>Passerina – Tenuta di Ulisse - Crecchio Chieti - Abruzzo</b>	€ 22,00
Note di agrumi, dal colore giallo paglierino tenue, con una buona acidità e un sentore di mandorla	
<b>Pecorino – Tenuta di Ulisse - Crecchio Chieti – Abruzzo</b>	€ 22,00
Odore con note floreali, sentore di pesca, dal colore giallo paglierino, al palato una spiccata acidità e una buona persistenza	
<b>Langhe Elioro Chardonnay Docg – Cordero di Montezemolo – Piemonte</b>	€ 48,00
Vino affine, agrumato da pompelmo, banana, nocciola tostato, miele e rovere dolce. In bocca risulta potente, fresco dal finale lungo e persistente... Vino affascinante	
<b>Langhe Arneis Docg – Cordero di Montezemolo – Piemonte</b>	€ 22,00
Uve di La Morra,Alba,Guarene e Castagnito,un mix perfetto di espressioni diverse ma connesse regala note di camomilla essiccata,mela verde e pesca,un vino che allietta e rinfresca il palato	
<b>Giustino - Valcalepio - Il Cipresso Scanzorosciate (Bg)</b>	€ 28,00
Km 0 Unico nel suo genere.Fermentazione in Barrique di Rovere pratica per arricchire la struttura dei vini rossi.Sapore Aromatico,fruttato,morbido,vellutato,vivace acidità che conferisce freschezza	
<b>Faustino Incrocio Manzoni - Valcalepio - Il Cipresso Scanzorosciate (Bg)</b>	€ 18,00
Km 0 biologico ed elegante, colore paglierino, fresco di lunga persistenza, gradazione corposa	

## VINI ROSE'

<b>Rosè Il Merlot - Tenuta di Ulisse - Crecchio Chieti – Abruzzo</b>	€ 22,00
Ottenuto da vinificazione in Bianco del Merlot e Bacche,colore rosa brillante intenso ed elegante i suoi profumi ottenuti da frutti rossi,mirtilli,lampone,noti floreali di rosa. In bocca si fa apprezzare la sua buona acidità e freschezza con grandissima persistenza di gusto e piacevolezza...Top	
<b>Chiaretto Bardolino – Montresor - Brolo Alto – Veneto</b>	€ 20,00
Profumo sottile,fruttato,sapore fresco,secco ed armonico che ricordano la ciliegia e la marasca	
<b>Prosecco Rosé – Mionetto – Veneto</b>	€ 20,00
Ottenuto da uva Glera e Pinot Nero, aromi esaltanti ,al palato risulta fresco, morbido e secco	



## VINI ROSSI

<b>Ronchedone - Ca' dei Frati – Lombardia</b>	€ 32.00
Robusto e Corposo ma allo stesso tempo delicato , evidenti sentori di frutti rossi, al palato potente ed incisivo, con una bella acidità, segno del terreno di coltivazione censo.	
<b>Montepulciano d'Abruzzo – ColleCavalieri Tollo - Chieti - Abruzzo</b>	€ 20.00
Colore rosso violaceo intenso, con note di frutta a bacca rossa, sapore asciutto ed armonico	
<b>Montepulciano d'Abruzzo Superiore– Tenuta Ulisse - Abruzzo</b>	€ 22.00
Colore rosso violaceo intenso, con note di frutta a bacca rossa, sapore asciutto ed armonico	
<b>Amaranta – Montepulciano Tenuta Ulisse – Abruzzo</b>	€ 50.00
Vino Meraviglioso esclusivamente prodotto con uve Montepulciano, raccolte e selezionate a mano. Versato in vasche d'acciaio successivamente il vino affina per 12 mesi in pregiate Barrique di Rovere Francesi e Americane .Colore Rosso Rubino carico,elegante,intenso,fruttato da prugne confetture di ciliegio, note di tabacco, al palato risulta un vino strutturato . Vino tra i Top ...	
<b>Cabernet - Terra Serena - Veneto</b>	€ 20.00
Vino di colore rosso e profumo intenso, sapore pieno e asciutto, con un buon equilibrio	
<b>Monplaisir-Montresor - Veneto</b>	€ 22.00
Dal colore rosso passione,corposo delicato e fruttato al palato,regala sapori pieni e vellutati	
<b>Valpolicella Ripasso – Montresor - Veneto</b>	€ 28.00
Offre un profumo etereo e di frutta rossa, un sapore affinato, armonico, secco e vellutato	
<b>Amarone della Valpolicella – Montresor – Veneto</b>	€ 40.00
Un Rosso intenso, dal sapore pieno, fine,profondo e austero.Ottimo...	
<b>Augusto Riserva Rosso Bergamasco IGT Biologico - Il Cipresso Scanzorosciate (Bg)</b>	€ 36.00
Km 0 Ottenuto da uve Cabernet/Sauvignon appassite in fruttai in vasche d'acciaio, passaggio per invecchiamento in botti di rovere Francesi. Sapore intenso corposo e speziato da mandorla amara amarene e frutti di bosco.Consigliato travasare nel Decanter per maggiore ossigenazione	
<b>Dionisio - Valcalepio Rosso - Il Cipresso – Scanzorosciate (Bg)</b>	€ 20.00
Km 0 Vino rosso biologico, robusto , fruttato, morbido.	
<b>Morellino Di Scansano - Santa Dorotea. - Toscana</b>	€ 25.00
Rosso rubino toscano, profumo intenso, etereo e vinoso, con note di frutti neri, marasca e prugna	
<b>Lagrein Marquardo - Wallenbur – Trentino Alto Adige</b>	€ 24.00
Dal colore rosso intenso, molto strutturato, al palato risulta ricco di toni armonici e fruttati	
<b>Dolcetto D'Alba – di Cordero di Montezemolo – Piemonte</b>	€ 24.00
Uno dei vini piu antichi e rappresentativi dei nostri vini Italiani. Vino secco , quasi amaro al palato ma armonico vero vino vinoso di medio corpo	
<b>Nebbiolo delle Langhe – di Cordero di Montezemolo – Piemonte</b>	€ 28.00
Seducente per morbidezza e ricchezza aromatica dalle uve raccolte a mano in vigneti giovani Versate in vasche d'acciaio successivamente passano in Barrique di Rovere Francesi e di Slavonia affinate per 6 mesi prima dell'imbottigliamento	

## VINI LIQUOROSI/PASSITI

Consigliati e abbinati a Dolci/Dessert e Formaggi Dop. vari	
<b>Serafino Moscato di Scanzo DOCG – Il Cipresso -Scanzorosciate (Bg) - Bot. 50 cl</b>	€ 48.00
Km 0 Prezioso nettare qui nel nostro territorio di uve appassite di viti di Moscato di Scanzo vecchie di oltre 30 anni. I profumi sono molto complessi , con note di cannella , frutti di bosco salvia , rosa appassita e pepe. Il gusto è aromatico dolce e vellutato di lunga persistenza	
<b>Recioto di Gambellara – Gambellara - Veneto Bot. 50 cl.</b>	€ 32.00
Dal colore e profumi intensi e persistenti di fiori gialli appassiti,frutti tropicali,uva passa e miele. Un passito dal sapore dolce,morbido e strutturato dotato di estrema freschezza	