



Vista Mare

— SEAFOOD RESTAURANT —

*Sulla riva, di fronte ad un orizzonte infinito,
ti rendi conto che il mare non è solo acqua e sale.
È una chiamata, un invito silenzioso a fermarti e a respirare....*

REGISTRO ALLERGENI

NUMERO	SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	TITOLO SINTETICO
1	Cereali contenenti glutine (cioè GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, o i loro CEPPI IBRIDATI) e prodotti derivati, tranne: - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; - Malto destrine a base di orzo; - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Glutine
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei.	Crostacei
3	Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).	Uova
4	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: - Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; - Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	Pesce
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi.	Arachidi
6	Soia e prodotti a base di soia, tranne: - Olio e grasso di soia raffinato; - Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; - Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; - Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	Soia
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: - Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; - Lattitolo (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).	Latte
8	Sedano e prodotti a base di sedano.	Sedano
9	Senape e prodotti a base di senape.	Senape
10	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	Anidride Solforosa
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	Sesamo
12	Lupini e prodotti a base di lupini.	Lupini
13	Frutta a guscio vale a dire: - MANDORLE (<i>Amigdalus communis</i> L.), - NOCCIOLE (<i>Corylus avellana</i>), - NOCI (<i>Juglans regia</i>), - NOCI DI ACAGIÙ (<i>Anacardium occidentale</i>), - NOCI DI PECAN [<i>Carya Illinoiensis</i> (Wangenh) K. Koch], - NOCI DEL BRASILE (<i>Bertholletia excelsa</i>), - PISTACCHI (<i>Pistacia vera</i>), - NOCI MACADAMIA o NOCI DEL QUEENSLAND (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Frutta a guscio
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi.	Molluschi

I NOSTRI CRUDI

Vista Mare

Piatto degustazione di: battuto di gambero con sale Maldon, Lingotto di salmone con salsa al mango, Sashimi di tonno rosso con caviale di aceto balsamico e Carpaccio di ricciola con limone candito⁽²⁻⁴⁾ €24,00

Secondo disponibilità:

Sfilettati Pescato del giorno⁽⁴⁾ €16,00

Tartare di tonno/salmone⁽⁴⁾ €16,00

Frutti di mare (secondo disponibilità e stagionalità)

Ostriche⁽¹⁴⁾ €4,00 al pz

Noce Bianca⁽¹⁴⁾ €2,00 al pz

Fasolaro⁽¹⁴⁾ €2,00 al pz

Scampo⁽²⁾ €2,00 al pz

Gambero Rosso⁽²⁾ €3,00 al pz

Seppia/ Moscardino⁽⁴⁾ €5,00 al pz

Tagliatelle di seppia⁽⁴⁾ €60,00 al Kg

Caviale 10gr con Burro pre-salè e Blinis⁽⁴⁾ €35,00

Plateau Royal Molluschi e Crostacei 1 pp⁽²⁻⁴⁻¹⁴⁾ €16,00

Plateau Royale Molluschi e Crostacei 2pp⁽²⁻⁴⁻¹⁴⁾ €32,00

Plateau Royale Molluschi e Crostacei 3pp⁽²⁻⁴⁻¹⁴⁾ €48,00

"Trattamento di bonifica preventive del pesce crudo con forme alle prescrizione del regolamento (CE) 853/04, al III, sez. VII cap. 3, lett. D, punto 3"

I NOSTRI COTTI

Polpo Arrosto ai 3 pomodori al forno con fonduta di caciocavallo e olive nere disidratate⁽⁴⁻⁷⁾ €14,00

Cannolo di Pane casereccio raffermo ripieno di baccalà mantecato, pomodori confit e morbido di patate viola⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾ €14,00

Seppia croccante nel suo nero con zucchine alla scapece, gel di limone e menta⁽⁴⁻¹⁴⁾ €14,00

Branzino affumicato all'alloro con sedano croccante e fungo cardoncello⁽⁴⁻⁸⁾ €14,00

Degustazione de "I nostri cotti" (unica portata)⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹⁴⁾ €24,00pp

I NOSTRI PRIMI

Spaghetto alla tranese con pecorino dei poveri ⁽¹⁻⁷⁾	€14,00
Tagliolino al nero di seppia con emulsione di gambero rosso e lime ⁽¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁾	€16,00
Tubettone con pomodorino confit, pescatrice e cozze ⁽¹⁻⁴⁾	€16,00
Tortello ripieno di bufala, Scampo, la sua bisque e bottarga di Muggine ⁽¹⁻²⁻³⁻⁴⁾	€18,00
Spaghettone con polpa di ricci ⁽¹⁻⁴⁾	€20,00
Risotto cacio e pepe, granchio al profumo di pompelmo ⁽²⁻⁷⁾	€20,00
Tagliolino all'astice ⁽¹⁻²⁾	€30,00 (min. 2 pax)
Pacchero all'aragosta ⁽¹⁻²⁾	€40,00 (min. 4 pax)

I NOSTRI SECONDI

Darna d'ombrina con datterino giallo, aglio nero e crumble al timo ⁽¹⁻⁴⁾	€18,00
Filetto di Dentice con verdure di stagione ripassate e spuma di patata affumicata ⁽³⁻⁴⁾	€18,00
Frittura di calamari e gamberi ⁽¹⁻⁴⁻¹⁴⁾	€16,00
Frittura di moscardini e calamaretti spillo ⁽¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴⁾	€20,00
Pescato del giorno ⁽⁴⁾ Tipologia di cottura: alla brace, in guazzetto, alla mediterranea e in crosta di sale	€60,00 al kg
Scampi Imperiali ⁽²⁾	€65,00 al kg
Mazzanzolle Imperiali ⁽²⁾	€45,00 al kg
Astice (secondo disponibilità e stagionalità) ⁽²⁾	€70,00 al kg
Aragosta (secondo disponibilità e stagionalità) ⁽²⁾	€150,00 al kg

(...è possibile richiedere alternative di terra)

MENU' DEGUSTAZIONE...

IL MARE D'AMARE

Vista mare crudo

Degustazione di:

Battuto di gambero con sale Maldon, lingotto di salmone con salsa al mango, Sashimi di tonno rosso con caviale di aceto balsamico e carpaccio di ricciola con limone candito⁽²⁻⁴⁾

Plateau Royal⁽²⁻⁴⁻¹⁴⁾

(ostriche, fasolari, noci bianche, gamberi rossi, scampi, tagliatelle di seppia)

Primi

Tagliolini al nero di seppia con emulsione di gambero rosso e lime⁽¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴⁾

Tubettone con pomodorini confit, pescatrice e cozze⁽¹⁻²⁻¹⁴⁾

Secondo

Darna d'ombrina con datterino giallo, aglio nero e crumble al timo⁽¹⁻⁴⁾

Sorbetto o dessert

Acqua e Caffè

Coperto

€80

MENU' DEGUSTAZIONE

“SGUARDI TURCHESI”

Vista mare cotto

Degustazione di Polpo arrosto ai tre pomodori al forno con fonduta di caciocavallo e olive nere disidratate

Cannolo di pane casereccio ripieno di baccalà mantecato, pomodorini confit e morbido di patata viola

Seppia croccante nel suo nero con zucchine alla scapece, gel di limone e menta

Branzino affumicato all'alloro con sedano croccante e fungo cardoncello ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹⁴⁾

Primi

Spaghetto alla Tranese ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁾

Tortello ripieno di bufala, scampo, la sua bisque e bottarga di muggine ⁽¹⁻²⁻³⁻⁴⁾

Secondo

Filetto di dentice con verdure di stagione, e spuma di ⁽³⁻⁴⁾
patate affumicata

Sorbetto o Dessert

Acqua e Caffè

Coperto

€60



Vista Mare

SEAFOOD RESTAURANT

*Sulla riva, di fronte ad un orizzonte infinito,
ti rendi conto che il mare non è solo acqua e sale.
È una chiamata, un invito silenzioso a fermarti e a respirare....*

LE NOSTRE BOLLE ITALIANE...

PUGLIA

D'Araprì Brut <i>(B. Bianco, P. Nero)</i>	€ 33,00
D'Araprì Pas Dosè <i>(B. Bianco, P. Nero)</i>	€ 35,00
D'Araprì Grand Cuvèe XXI Sec. <i>(B. Bianco, P. Nero, Montepulciano)</i>	€ 55,00
D'Araprì Rosè <i>(P. Nero, Montepulciano)</i>	€ 38,00
Leone de Castris Five Roses M. classico <i>(Negroamaro)</i>	€ 20,00
Villa Schinosa Rosato Extra Dry <i>(Nero di Troia)</i>	€ 18,00

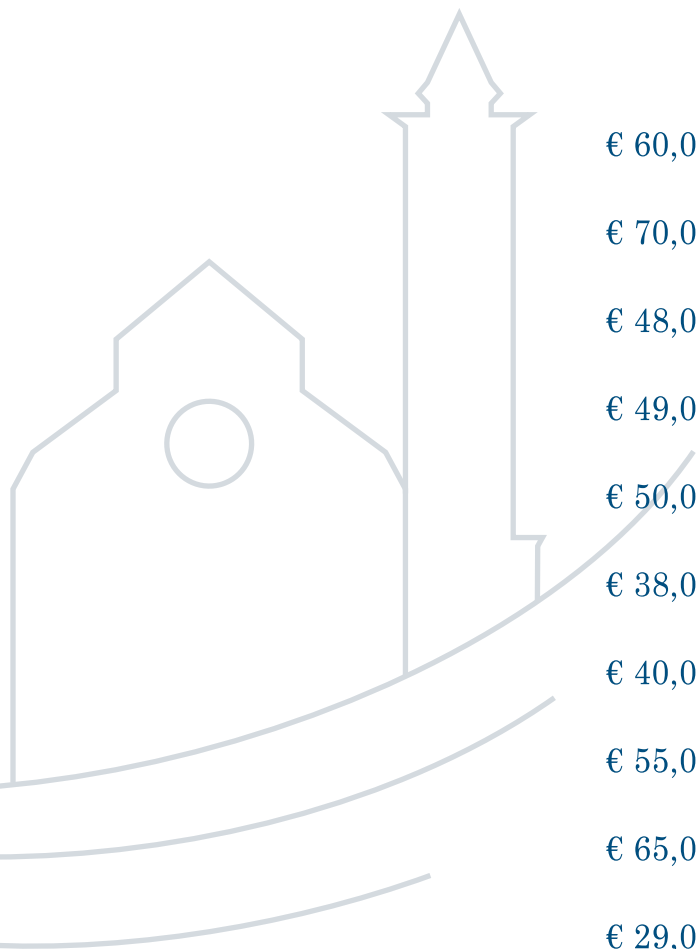
VENETO

Mionetto Sergio Prosecco Valdobbiadene Extra Dry <i>(Glera)</i>	€ 22,00
Corte delle Calli Prosecco Extra Dry Conegliano Treviso DOC <i>(Glera)</i>	€ 15,00

TRENTINO-ALTO ADIGE

Haderburg Brut <i>(Chardonnay, P. Nero)</i>	€ 44,00
Haderburg Pas Dosè <i>(Chardonnay, P. Nero)</i>	€ 55,00
Haderburg Rosè Extra Brut <i>(Chardonnay, P. Nero)</i>	€ 55,00
F.lli Lunelli Ferrari Perlè <i>(Chardonnay)</i>	€ 55,00
F.lli Lunelli Ferrari Perlè bianco <i>(Chardonnay)</i>	€ 65,00

F.lli Lunelli Ferrari Perlè Rosè <i>(Chardonnay, P. Nero)</i>	€ 65,00
F.lli Lunelli Giulio Ferrari <i>(Chardonnay)</i>	€ 250,00
F.lli Lunelli Giulio Ferrari Rosè <i>(Chardonnay, P. Nero)</i>	€ 360,00
FRANCIACORTA	
Cà del bosco Cuvèe Prestige Brut <i>(Chardonnay, P. Bianco, P. Nero)</i>	€ 60,00
Cà del bosco Cuvèe Prestige Brut Rosè <i>(Chardonnay, P. Nero)</i>	€ 70,00
Ferghettina MilleDì Brut <i>(Chardonnay)</i>	€ 48,00
Ferghettina Satèn <i>(Chardonnay)</i>	€ 49,00
Ferghettina Brut Rosè <i>(Chardonnay, P. Nero)</i>	€ 50,00
Berlucchi 61 Satèn <i>(Chardonnay)</i>	€ 38,00
Berlucchi 61 Rosè <i>(Chardonnay, P. Nero)</i>	€ 40,00
Bellavista Alma Grand Cuvèe Brut <i>(Chardonnay, P. Bianco, P. Nero)</i>	€ 55,00
Bellavista Alma Rosè <i>(Chardonnay, P. Nero)</i>	€ 65,00
Contadi Castaldi Brut <i>(Chardonnay, P. Bianco, P. Nero)</i>	€ 29,00
Contadi Castaldi Rosè <i>(Chardonnay, P. Nero)</i>	€ 33,00
Marchesi Antinori Cuvèe Royal <i>(Chardonnay, P. Bianco, P. Nero)</i>	€ 40,00



Marchesi Antinori Rosè
(Chardonnay, P. Nero)

€ 50,00

LE NOSTRE BOLLE FRANCESI...

ALSAZIA

Bernard Haas Cremant D'Alsazia
(P. Bianco, P. Grigio)

€ 33,00

Bernard Haas Cremant D'Alsazia Rosè
(P. Nero)

€ 35,00

CHAMPAGNE

La Maison Huiban Blanc de Noir Brut
(P. Meunier)

€ 60,00

La Maison Huiban Extra Brut
(P. Meunier)

€ 65,00

La Maison Huiban Rosè Brut
(P. Meunier, P. Nero)

€ 65,00

Maison Veuve Clicquot Brut
(Chardonnay, P. Meunier, P. Nero)

€ 75,00

Moët & Chandon Reserve Imperial
(Chardonnay, P. Meunier, P. Nero)

€ 70,00

Delamotte Brut
(Chardonnay, P. Meunier, P. Nero)

€ 75,00

Delamotte Blanc de Blancs
(Chardonnay)

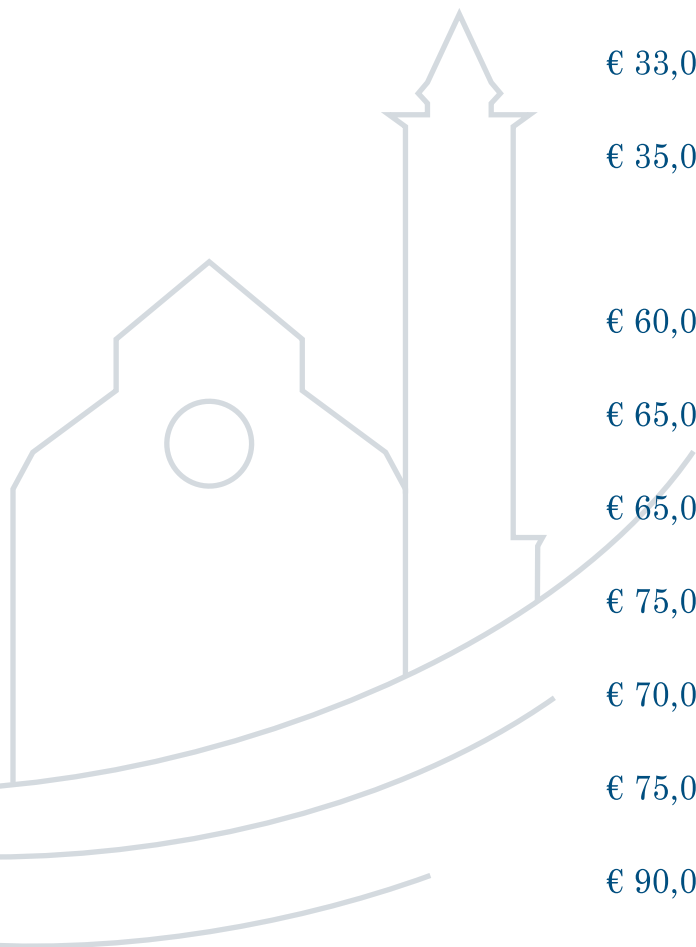
€ 90,00

Delamotte Champagne Brut Rosè
(Chardonnay, P. Noir)

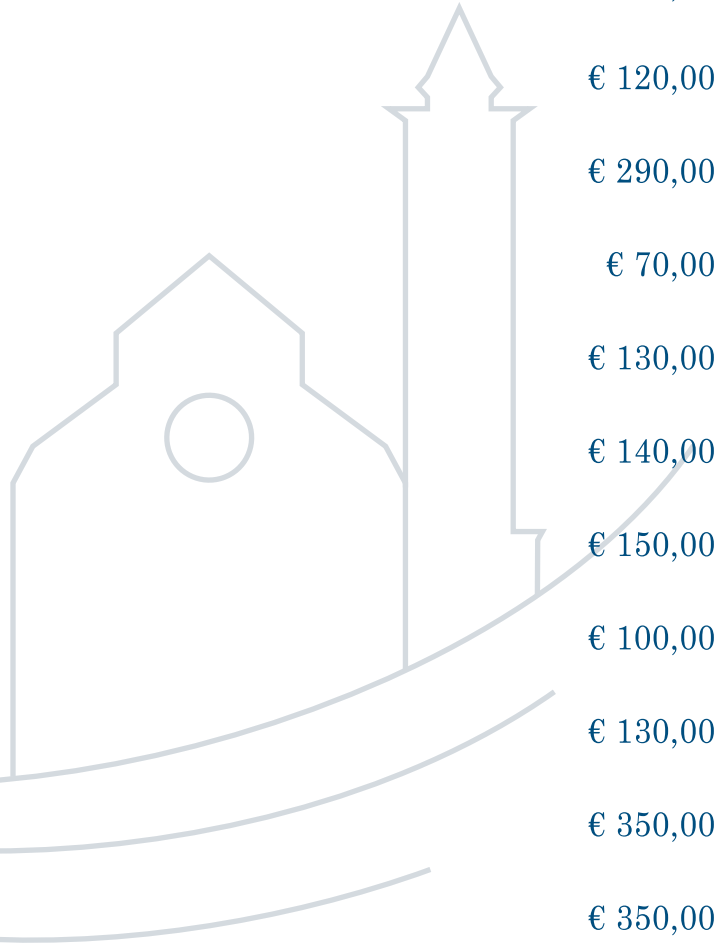
€ 130,00

Louis Roederer Brut Premier
(Chardonnay, P. Nero)

€ 100,00




Louis Roederer Rosè <i>(Chardonnay, P. Nero)</i>	€ 140,00
Louis Roederer Cristal Brut Millèsimè <i>(Chardonnay, P. Nero)</i>	€ 400,00
Perrier Jouët Grand Brut <i>(Chardonnay, P. Meunier, P. Nero)</i>	€ 95,00
Perrier Jouët Blason Rosè <i>(Chardonnay, P. Meunier, P. Nero)</i>	€ 120,00
Perrier Jouët Belle Epoque Brut Millèsimè <i>(Chardonnay, P. Nero)</i>	€ 290,00
Laurent Perrier Brut <i>(Chardonnay, P. Meunier, P. Nero)</i>	€ 70,00
Laurent Perrier Cuvèe Rosè <i>(P. Nero)</i>	€ 130,00
Ruinart Blanc de Blancs <i>(Chardonnay)</i>	€ 140,00
Ruinart Brut Rosè <i>(Chardonnay, P. Nero)</i>	€ 150,00
Bollinger Brut Special Cuvèe <i>(Chardonnay, P. Meunier, P. Nero)</i>	€ 100,00
Bollinger Brut Rosè <i>(Chardonnay, P. Meunier, P. Nero)</i>	€ 130,00
Dom Perignon Vintage <i>(Chardonnay, P. Meunier, P. Nero)</i>	€ 350,00
Krug Grande Cuvèe 171eme Ed. <i>(Chardonnay, P. Meunier, P. Nero)</i>	€ 350,00
Maison Cattier Armand de Brignac Gold <i>(Chardonnay, P. Meunier)</i>	€ 400,00



I NOSTRI VINI BIANCHI ITALIANI...

PUGLIA



Tormaresca Chardonnay (Chardonnay)	€ 15,00
Tormaresca Pietra Bianca Vino biologico (Chardonnay, Fiano)	€ 34,00
Torrevento Torre del falco (Fiano)	€ 15,00
Torrevento Bacca rara (Chardonnay, B. Bianco)	€ 20,00
Torrevento Mater Vitæ (Falanghina)	€ 15,00
Torrevento Maremosso Bianco Vivace (B. Bianco)	€ 15,00
San Marzano Talò Verdeca (Verdeca)	€ 20,00
San Marzano Edda (Chardonnay e altri)	€ 28,00
Villa Schinosa (Falanghina)	€ 15,00
Cantele Teresa Manara (Chardonnay)	€ 26,00
Cantele Teresa Manara V. Tardiva (Chardonnay)	€ 36,00
Giancarlo Ceci Panascio (B. Bianco)	€ 18,00
Menhir Pietra (Verdeca)	€ 20,00
Masseria Li Veli Askos (Verdeca)	€ 27,00

Carpentiere Come D'Incanto € 24,00
(Nero di Troia)

Torrevento Pezza Piana € 36,00
(B. Bianco)

UMBRIA

Marchesi Antinori Cervaro della Sala € 85,00
(Chardonnay, Grechetto)

CAMPANIA

Mastroberardino Morabianca € 22,00
(Falanghina)

Mastroberardino Radici € 28,00
(Fiano di Avellino)

Mastroberardino Novaserra € 28,00
(Greco di Tufo)

FRIULI VENEZIA GIULIA

Livio Felluga Sauvignon € 38,00
(Sauvignon)

Livio Felluga Pinot Grigio € 38,00
(Pinot Grigio)

Jermann Pinot Grigio € 33,00
(Pinot Grigio)

Livio Felluga Sharis € 27,00
(Chardonnay, Ribolla Gialla)

Jermann Vinnae Ribolla Gialla € 33,00
(Ribolla Gialla, Riesling, Malvasia)

Jermann Vintage Tunina € 90,00
(Chardonnay, Sauvignon)



TRENTINO-ALTO ADIGE

Cantina Terlan Gewürztraminer € 27,00
(*Gewürztraminer*)

Cantina Terlan Quarz € 85,00
(*Sauvignon*)

Cantina Terlan Vorberg € 55,00
(*Pinot Bianco*)

Sanct Valentin San Michele Appiano Gewürztraminer € 50,00
(*Gewürztraminer*)

Sanct Valentin San Michele Appiano Sauvignon € 50,00
(*Sauvignon*)

Sanct Valentin San Michele Appiano Pinot Grigio € 50,00
(*Pinot Grigio*)

PIEMONTE

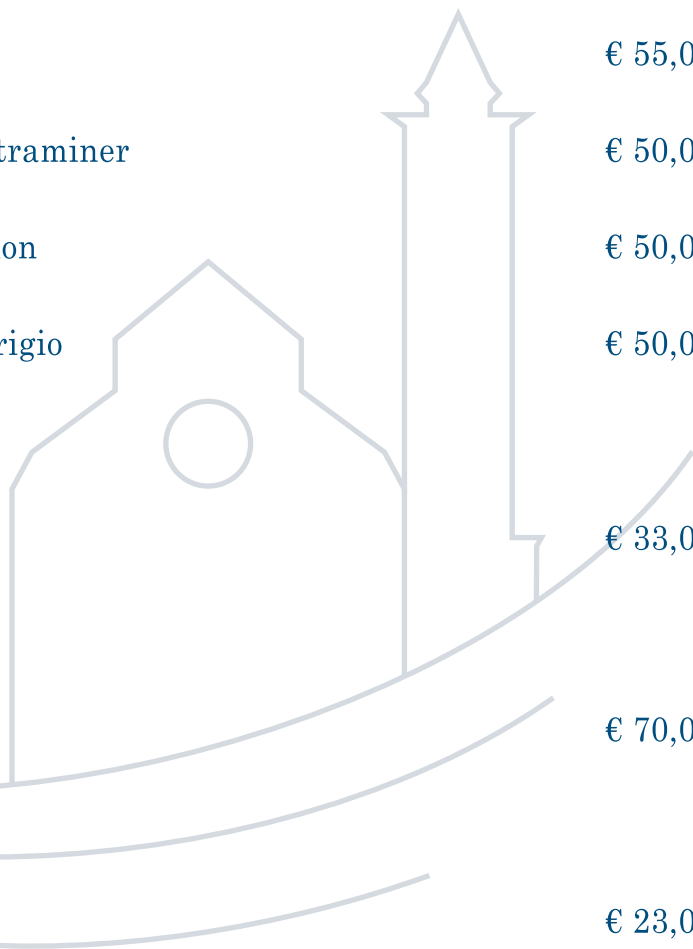
Ceretto Arneis Blangè € 33,00
(*Arneis*)

TOSCANA

Gaja Cà Marcanda Vista Mare € 70,00
(*Vermentino, Viognier*)

LOMBARDIA

Cà dei Frati Lugana € 23,00
(*Turbiana*)



I NOSTRI VINI BIANCHI INTERNAZIONALI...

FRANCIA

Domaine Cristophe Petit Chablis Chardonnay (Chardonnay)	€ 40,00
Domaine Cristophe Chablis Chardonnay (Chardonnay)	€ 45,00
Domaine Cristophe Chablis 1er Cru Mont de Milieu Chardonnay (Chardonnay)	€ 75,00

ALSAZIA

Bernard Haas Reserve Personelle Riesling (Riesling)	€ 30,00
Bernard Haas R.P. Gewürztraminer (Gewürztraminer)	€ 33,00
Bernard Haas Vieilles Vignes Sylvaner (Sylvaner)	€ 27,00

I NOSTRI VINI ITALIANI ROSATI...

PUGLIA

Tormaresca Calafuria (Negroamaro)	€ 25,00
Tormaresca Furia di Calafuria (Negroamaro, Cabernet Franc, Syrah)	€ 45,00
Tormaresca Neprica (Negroamaro)	€ 18,00
Rivera Pungirosa (B. Nero)	€ 15,00
Torrevento Veritas (B. Nero)	€ 15,00

Torrevento Maremosso Vivace (<i>B. Nero</i>)	€ 15,00
San Marzano Tramari (<i>Primitivo</i>)	€ 20,00
Leone de Castris Five Roses (<i>Negroamaro</i>)	€ 20,00
Menhir Pietra Susamaniello (<i>Susumaniello</i>)	€ 20,00
Masseria Li Veli Susumaniello (<i>Susumaniello</i>)	€ 27,00

I NOSTRI VINI INTERNAZIONALI ROSATI...

FRANCIA

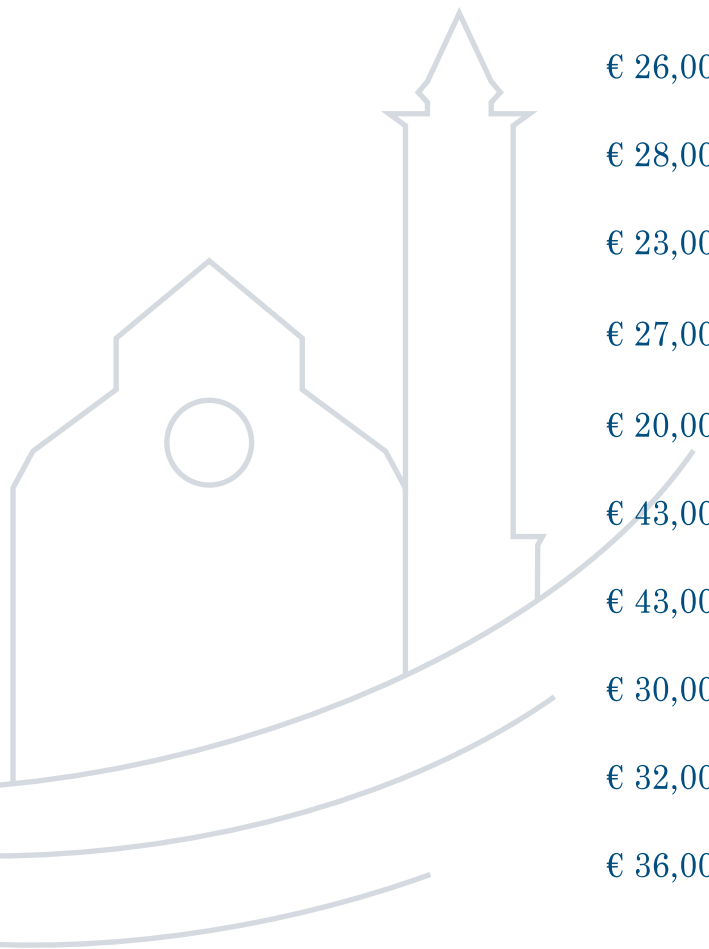
Domaine de Cause Cosy Rosè (<i>Malbec</i>)	€ 25,00
Domaine de Beauregard Bourgogne Rosè (<i>P. Noir</i>)	€ 30,00
Miraval Côtes de Provence (<i>Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle</i>)	€ 40,00
Domaines Ott Bandol Rosè Château Romassan (<i>Mourvèdre, Cinsault, Grenache</i>)	€ 70,00

I NOSTRI VINI ROSSI ITALIANI...

PUGLIA

Tormaresca Fichimori <i>Servito freddo</i> (<i>Negroamaro, Syrah</i>)	€ 18,00
Tormaresca Tenuta Maimè (<i>Negroamaro</i>)	€ 43,00
Tormaresca Neprica (<i>Primitivo</i>)	€ 18,00

Antinori Tormaresca Torcicoda <i>(Primitivo)</i>	€ 25,00
Tormaresca Locone <i>(Cabernet)</i>	€ 39,00
Torrevento Vigna Pedale <i>(Nero di Troia)</i>	€ 20,00
Torrevento Kèbir <i>(Nero di Troia, Cabernet Sauvignon)</i>	€ 26,00
Rivera Il Falcone <i>(Montepulciano, Nero di Troia)</i>	€ 28,00
Menhir Pietra <i>(Susumaniello)</i>	€ 23,00
Masseria Li Veli Askos <i>(Susumaniello)</i>	€ 27,00
San Marzano Talò <i>(Primitivo)</i>	€ 20,00
San Marzano "F" <i>(Negroamaro)</i>	€ 43,00
San Marzano 60 Anni <i>(Primitivo)</i>	€ 43,00
Cantele Teresa Manara S. Salentino <i>(Negroamaro)</i>	€ 30,00
Cantele Amativo <i>(Negroamaro, Primitivo)</i>	€ 32,00
Masseria Li Veli "Le Cerrate" <i>(Primitivo)</i>	€ 36,00
TOSCANA	
Marchesi Antinori Il Bruciato <i>(C. Sauvignon, C. Franc, Merlot, Syrah, Petit Verdot)</i>	€ 44,00
Marchesi Antinori Brunello Pian delle Vigne <i>(Sangiovese)</i>	€ 80,00



Marchesi Antinori Tignanello € 220,00
(*Sangiovese, C. Sauvignon, C. Franc*)

Tenute San Guido Sassicaia € 400,00
(*C. Sauvignon, altre uve a bacca rossa*)

VENETO

Tommasi Amarone € 70,00
(*Corvina, Corvinone, Rondinella*)

I NOSTRI VINI ROSSI INTERNAZIONALI...

FRANCIA

Domaine Trapet-Rochelandet Bourgogne € 42,00
(*Pinot Noir*)

Vincent Bachelet Bourgogne € 45,00
(*Pinot Noir*)

I NOSTRI VINI AL CALICE...

BOLLICINE...

Corte delle Calli Prosecco Extra Dry Conegliano (TV) DOC € 5,00
(*Glera*)

Berlucchi 61 Satèn € 8,00
(*Chardonnay*)

Berlucchi 61 Rosè € 8,00
(*Chardonnay, P. Nero*)

Haderburg Brut € 9,00
(*Chardonnay, P. Nero*)

BIANCHI...

Giancarlo Ceci Panascio € 5,00
(*B. Bianco*)

Cantina Terlan Gewürztraminer (<i>Gewürztraminer</i>)	€ 6,00
Livio Felluga Sharis (<i>Chardonnay, Ribolla Gialla</i>)	€ 6,00

ROSATI...

Menhir Pietra Susamaniello (<i>Susumaniello</i>)	€ 6,00
Tormaresca Neprica (<i>Negroamaro</i>)	€ 5,00

ROSSI...

Tormaresca Neprica (<i>Primitivo</i>)	€ 5,00
--	--------

LE NOSTRE PICCOLE BOTTIGLIE...

BOLLICINE...

Ferrari Maximum ml. 375 (<i>Chardonnay</i>)	€ 25,00
Cà del Bosco Cuvèe Prestige ml. 375 (<i>Chardonnay, P. Bianco, P. Nero</i>)	€ 33,00
Laurent Perrier Brut ml. 375 (<i>Chardonnay, P. Meunier, P. Nero</i>)	€ 45,00
Louis Roederer Champagne Brut ml. 375 (<i>Chardonnay, P. Nero</i>)	€ 60,00

BIANCHI...

Livio Felluga Pinot Grigio ml. 375 (<i>P. Grigio</i>)	€ 19,00
San Marzano Edda ml. 375 (<i>P. Bianco</i>)	€ 16,00

ROSATI...

Tormaresca Calafuria ml. 375
(*Negroamaro*)

€ 15,00

ROSSI...

Tormaresca Neprica ml. 375
(*Primitivo*)

€ 12,00

LE NOSTRE BIRRE

GUGLIELMO

Lager non filtrata da 4,9° (*Italia*)

€ 7,00

AMLETO

Rossa non filtrata da 6,5° (*Italia*)

€ 7,00

CORDELIA

IPA non filtrata da 5,8° (*Italia*)

€ 7,00

