

Pasqua e Pasquetta al

RISTORANTE - PIZZERIA



di Moreno e Simone Sintucci



Locale Storico
nato nel 1959

Dal 1979
la stessa gestione
di Moreno Sintucci

Per i tuoi momenti
di shopping
a Milano Marittima,
Rotonda 1° Maggio - Viale Forlì, 23
Giulia e Nausica Sintucci
vi aspettano al

DUE

MILANO MARITTIMA

Luxury & Sportswear Vintage boutique

SHOP ONLINE www.letsdue.it

Viale Matteotti, 57 • MILANO MARITTIMA

Tel. 0544 993926

WhatsApp 379 1671093

E-mail: info@ristorantenotteedi.com

www.ristorantenotteedi.com

Instagram: @notteedi_official

Facebook: @ristorantenotteedimilanomarittima

Antipasti / Meat Appetizers

€

| | |
|---|----|
| Antipasto all'italiana (misto di affettati con verdure sott'olio e pecorino) Cold cuts, vegetables in oil and pecorino cheese | 16 |
| Bresaola di bovino punta d'anca e pecorino Bresaola and pecorino cheese | 14 |
| Bruschetta caprese (Mozzarella, Pomodorini e Basilico) Caprese Bruschetta (Mozzarella, Tomatoes and Basil) | 10 |
| Carpaccio di Black Angus Marinato Marinated Black Angus Carpaccio | 16 |
| Insalata caprese (mozzarella di bufala DOP, pomodoro e basilico) Caprese Salad (fresh bufala mozzarella, tomatoes and basil) | 14 |
| Prosciutto crudo di Parma Corona D.O.P. e melone Parma raw ham with melon | 16 |

Antipasti di Pesce / Fish Appetizers

| | |
|--|----|
| <input type="checkbox"/> Antipasto freddo di pesce (Scampetto in salsa rosa, seppia con verdure, polpo con patate, gamberi alla Catalana, salmone affumicato e sarda marinata) Cold fish salad (Langoustine in Pink Sauce, Cuttlefish with Vegetables, Octopus with Potatoes, Shrimps Tomatoes and Onion, Marinated Sardine) | 19 |
| <input type="radio"/> Burrata con Acciughe del Cantabrico Burrata cheese with Cantabrian anchovies fillets | 19 |
| <input type="checkbox"/> Cocktail di Gamberi in salsa rosa Shrimp Cocktail | 19 |
| <input type="radio"/> Cozze alla marinara Mussels à la marinère | 15 |
| <input type="radio"/> Cozze in zuppetta alla tarantina con crostoni Mussels Soup | 15 |
| <input type="radio"/> Salmone affumicato sedano e crostini profumati Smoked salmon with celery and toasted bread | 22 |
| <input type="radio"/> Tartare di Tonno Tuna tartare minced and spiced raw amberjack | 25 |
| <input type="radio"/> Vongole nostrane alla marinara Clams à la marinère | 16 |

Primi Piatti / Pasta and Soup

| | |
|--|----|
| Cappelletti pasticciati Cappelletti with Bolognese sauce and cream | 14 |
| Lasagnette alla bolognese Lasagne with Bolognese sauce | 12 |
| Risotto alla parmigiana Risotto with butter and parmesan | 12 |
| Spaghetti al pomodoro e basilico Spaghetti with tomatoes and basil | 10 |
| Strozzapreti panna e speck Strozzapreti with speck and cream | 12 |
| Strozzapreti pasticciati Strozzapreti with Bolognese sauce and cream | 12 |
| Tagliatelle al ragù Tagliatelle with Bolognese sauce | 12 |

Primi Piatti di Pesce / Seafood Pasta

| | |
|---|----|
| Risotto alla marinara Risotto with seafood and tomato sauce | 16 |
| Risotto gamberi, zucchine e zafferano Risotto with shrimps, zucchini and saffron | 18 |
| Spaghetti alle vongole nostrane Spaghetti with clams | 18 |
| Spaghetti alla scogliera Spaghetti with Seafood | 20 |
| Strozzapreti cozze, gamberetti e tonno fresco Strozzapreti with mussels, shrimps and fresh tuna | 19 |
| Tagliolini panna e salmone Tagliolini with salmon and cream | 16 |
| Tagliolini al sapore di mare Tagliolini with seafood and tomato sauce and shrimp skewer | 18 |

COPERTO € 3,50 a PERSONA
COVER € 3,50 PER PERSON

PRODOTTO FRESCO
FRESH PRODUCT

PRODOTTO SURGELATO
FROZEN PRODUCT

Menù di tutto pesce

Grand Fish Menu

Antipasto di pesce freddo

(Scampo in salsa rosa, seppia con verdure, polpo con patate, gamberi alla Catalana, salmone affumicato e sarda marinata)

Cold fish salad

(Langoustine in Pink Sauce, Cuttlefish with Vegetables, Octopus with Potatoes, Shrimps Tomatoes and Onion, Marinated Sardine)

Strozzapreti allo scoglio

Strozzapreti with seafood

Metà alla griglia e altra metà frittura

Half mixed grill and half mixed fried fish

Sorbetto al limone

Lemon Sorbet

Il Menù comprende per persona: Acqua minerale, caffè e limoncello

Mineral water, coffee, limoncello

€ 70

Coperto compreso - Vini e bevande esclusi - Service charge included - Wines and drinks not included

Pesce / Fish main Courses

| | € |
|--|----|
| Astice alla griglia (600 gr.) con patate al forno Grilled lobster with baked potatoes | 58 |
| Branzino al forno con verdure Baked Sea bass with vegetables | 36 |
| Fritto misto di gamberi, calamari, calamaretti e seppie in olio di arachide Mixed fried fish | 24 |
| Misto di pesce alla griglia Mixed grilled fish | 30 |
| Sogliola alla griglia Grilled soles | 25 |
| Spiedini di gamberi e calamari Shrimps and Squids skewers | 22 |

Carni / Meat

| | |
|---|----|
| Costolette d'agnello alla griglia con pomodori gratinati Grilled lamb ribs with baked tomatoes gratin | 24 |
| Cotoletta con patatine fritte Cutlet with fries | 15 |
| Filetto di manzo alla griglia Grilled fillet steak | 30 |
| Paillard di vitello alla griglia Grilled veal meat | 15 |

Contorni / Side Dishes

| | |
|---|---|
| Erbette campagnole aglio, olio e peperoncino Country beets with garlic, oil and chili peppers | 7 |
| Insalata verde o mista Green or mixed salad | 6 |
| Patate al forno Roasted Potatoes | 7 |
| Patatine fritte French fries | 6 |

Pizzeria

€

Forno a legna, tutti gli impasti a lunga lievitazione

LE CLASSICHE

| | |
|--|----|
| Capricciosa (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini e salsiccia) | 10 |
| Diavola (Pomodoro, Mozzarella, Salamino piccante, Olive nere) | 10 |
| Funghi freschi o trifolati | 9 |
| Funghi porcini trifolati | 12 |
| Gorgonzola (bianca) | 10 |
| Margherita | 8 |
| Marinara (Pomodoro, Aglio, Prezzemolo) | 6 |
| Melanzane al forno | 10 |
| Napoli (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe e Origano) | 9 |
| Prosciutto cotto | 9 |
| Prosciutto crudo di Parma Corona DOP 24 mesi | 12 |
| Prosciutto e funghi | 10 |
| Quattro formaggi (bianca) (Gorgonzola, Provola, Emmenthal, Edammer) | 10 |
| Quattro stagioni (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofini) | 10 |
| Romana (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi e Origano) | 9 |
| Salame milanese | 9 |
| Salsiccia | 9 |
| Spianatina (Olio, sale profumato e un po' di pomodoro) | 3 |
| Spianatina con prosciutto crudo di Parma Corona DOP 24 mesi | 10 |
| Tonno | 10 |
| Tonno fagioli e cipolla | 11 |
| Würstel | 9 |

LE SPECIALI

| | |
|--|----|
| Adriatica (Pomodoro, Acciughe, Olive Taggiasche e Stracciatella) | 14 |
| Affumicata (Mozzarella, Scamorza, Pomodorini, Speck) | 13 |
| Americana (Pomodoro, Mozzarella, Würstel e Patatine) | 10 |
| Benvenuti al Sud (Pomodoro, Mozzarella di bufala, 'Nduja piccante, Salamino piccante, Olive nere, Origano) | 13 |
| Bersagliera (Pomodoro, Mozzarella, Radicchio, Funghi, Pancetta) | 12 |
| Bolognese (Pomodoro, Mozzarella, Ragù di carne, scaglie di Grana) | 12 |
| Burrata che bontà (Pomodoro, Rucola, Burrata, Tonno, Pomodorini) | 14 |
| Calabresella (Pomodoro, 'Nduja, Cipolla di Tropea e Pomodorini) | 11 |
| Calzone (Mozzarella, Prosciutto cotto e Funghi) | 11 |
| Calzone Napoletano (Mozzarella, Ricotta, Salame Piccante, Pecorino Grattugiato, Pepe, Pomodoro e Basilico all'uscita) | 14 |
| Cortigiana (Spianatina con Mortadella, Granella di Pistacchi e Stracciatella) | 13 |
| Delizia (Pomodoro, Mozzarella, Funghi freschi, Grana e Rucola) | 11 |
| DUE SHOP (bianca) (Impasto Napoli, Mozzarella, Pomodorini rossi e gialli, Friarielli, Gorgonzola, Provola affumicata, Grana Padano, Basilico) | 14 |
| Friarielli (Mozzarella, Cime di Rape piccanti, Salsiccia) | 11 |
| <input type="checkbox"/> Frutti di mare (Pomodoro, Prezzemolo, Aglio, Seppie, Gamberi, Cozze, Salmone) | 15 |
| Grace (Mozzarella, Taleggio, Funghi Porcini, Pomodorini Gialli e Rossi e Fiori Di Zucca) | 15 |
| IRONMAN (Mozzarella di Bufala, Fiori di zucca, Acciughe, Pomodorini) | 15 |
| Livio Neri (Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Salame piccante, Olive nere e Cipolla) | 12 |
| MADE IN ITALY (Pomodoro, Mozzarella, Mozzarella di bufala, Pomodorini e Rucola) | 11 |
| Margherita Sbagliata (Mozzarella, Bufala, Salsa di Pomodoro in uscita e riduzione di Basilico) | 11 |
| Metà Pizza Metà Calzone (Mozzarella, Pomodorini, Bresaola, Grana, Rucola / Mozzarella, Prosciutto Cotto) | 14 |
| MORENO 1979 (Quattro Formaggi, Asparagi e Pomodorini Gialli e Rossi) | 13 |
| Notte & Di  (Mozzarella di Bufala, Pomodorini, Basilico) | 11 |
| Ortofresco (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane al forno, Zucchine e Peperoni) | 12 |
| Per Noi Due  (consigliata per 2 persone) (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane al forno, Prosciutto Crudo, Funghi Freschi, Rucola e Grana) | 28 |
| Pesto Romagnolo e Ricotta Stagionata (Pomodoro e Pomodorini, Olio EVO, Scalogno, Noci, Stridoli, Formaggio di fossa DOP e Ricotta Stagionata) | 11 |
| Pikkantissima (Pomodoro, Mozzarella, Salamino piccante, Peperoncini freschi, Capperi, Olive) | 11 |
| Romagna Mia (Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Patate Arrosto e Scalogno) | 13 |
| Rossina (Pomodoro, Ricotta, Pomodorini, Olive Taggiasche e Riduzione di Basilico) | 11 |
| Simone (Mozzarella e prosciutto crudo, al centro rossa con burrata e pomodorini) | 15 |
| Sogno proibito (Stracciatella, Salmone affumicato e Rucola) | 15 |
| Squisita (Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Pomodorini, Sbriciolata di Prosciutto Crudo e Zucchine) | 12 |
| Tirolese (Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Zucchine, Speck) | 14 |
| Vito (Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Melanzane, Guanciale e Pecorino) | 14 |
| Valtellina (Mozzarella, bresaola, grana e rucola) | 14 |
| Voglia d'Estate (Pomodoro, Mozzarella di bufala, Funghi freschi, Melanzane al forno e Rucola) | 13 |

Variazioni

| | |
|--|-----|
| Normali | + 1 |
| Prosciutto crudo Parma Corona / Speck / Bresaola | + 3 |
| Stracciatella / Burrata / Funghi porcini / Frutti di mare | + 3 |
| Mozzarella di bufala / Patatine | + 2 |
| Pizza Baby | - 1 |
| Pizza Doppio impasto | + 2 |
| Impasto Napoli | + 2 |

Dolci / Dessert

€

| | |
|-----------------------------------|----|
| Frutti di bosco Berries | 12 |
| Gelato misto Ice cream | 8 |
| Profiteroles | 8 |

Dolci della Casa / Home Made Sweets

| | |
|--|----|
| Bavarese al cioccolato e caffè Chocolate and coffee Bavarian Cream | 8 |
| Cheesecake al caramello salato e arachidi Salted Caramel and Peanut Cheesecake | 8 |
| Cialde al mascarpone con salsa al cioccolato Wafer with mascarpone and chocolate cream | 8 |
| Coppa Lucy misto di frutti di bosco freschi al mascarpone bianco Lucy Bowl (mixed fresh wild berries with mascarpone) | 12 |
| Crema catalana (calda) Catalan cream (hot) | 8 |
| Crema caramel (senza lattosio) Crème caramel (lactose free) | 8 |
| Mascarpone | 8 |
| Panna cotta Cream pudding | 8 |
| Sorbetto al caffè Coffee sorbet | 8 |
| Sorbetto di limone al profumo di wodka ali di farfalla Taste our famous "Sorbetto Ali di Farfalla"©, a great invention signed Moreno Sintucci | 8 |
| Tiramisù | 8 |
| Torta alle fragole (senza lattosio) Strawberry cake (lactose free) | 8 |
| Zuppa inglese Trifle | 8 |

Vini Dolci e Passiti / Dessert Wines

| | | | |
|--|---|---------|----|
| Albana dolce Azienda Agricola Balducci DOCG | 6 | 75 cl | 18 |
| Moscato d'Asti frizzante Volpi Piemonte DOC | 6 | 75 cl | 18 |
| Pantelleria Cantine Pellegrino Passito liquoroso DOC | 6 | 75 cl | 18 |
| Solitario Tenuta Casali Albana Passito DOCG | 6 | 50 cl | 40 |
| Solara Celli Albana Passito Romagna DOCG | 6 | 37,5 cl | 28 |



Vini Bianchi / White wines

| | € | | |
|---|--------|--------|------|
| | 1/4 lt | 1/2 lt | 1 lt |
| Frizzante in caraffa <i>Serena</i> 10,5% | 4 | 8 | 15 |
| Fermo in caraffa <i>Bacco & Co. Trebbiano</i> 12% | 4 | 8 | 15 |
| EMILIA ROMAGNA | 0,375 | 0,75 | 1,5 |
| Colle del Re <i>Umberto Cesari Albana Secca</i> DOCG | | 22 | |
| Progetto 1 <i>Leone Conti Albana Secca di Romagna Bio</i> DOCG | | 26 | |
| love <i>Umberto Cesari Trebbiano di Romagna</i> DOC | | 18 | |
| Colle Belvedere <i>Umberto Cesari Pignoletto</i> DOC frizzante | 14 | 22 | |
| Cavaliere Bianco <i>Tenuta Casali Colli Romagna centrale Trebbiano</i> DOC | | 22 | |
| Pagadebit <i>Poderi dal Nespoli Romagna</i> DOC | | 22 | |
| PIEMONTE | | | |
| Blangé <i>Ceretto (Arneis)</i> DOC | | 34 | 72 |
| LOMBARDIA | | | |
| I Frati <i>Cà dei Frati Lugana</i> DOC | 16 | 28 | 58 |
| TRENTINO ALTO ADIGE | | | |
| Chardonnay <i>Sanct Valentin</i> DOC | | 48 | |
| Gewürztraminer <i>Hofstatter</i> DOC | 16 | 32 | |
| Müller Thurgau <i>Meran Alto Adige</i> DOC | | 28 | |
| Pinot bianco <i>Graf Meran</i> DOC | | 32 | |
| Kerner <i>Graf Meran</i> DOC | | 32 | |
| Riesling Alto Adige Montiggl <i>St. Michel-Eppan</i> DOC | | 32 | |
| VENETO | | | |
| Müller Thurgau frizzante <i>S. Margherita Vigneti delle Dolomiti</i> IGT | | 22 | |
| Pinot Grigio <i>S. Margherita Valdadige</i> DOC | 14 | 22 | |
| FRIULI VENEZIA GIULIA | | | |
| Chardonnay <i>Tenuta Luisa Mariano del Friuli</i> DOC | | 28 | |
| Malvasia Ronco <i>Ronco dei Tassi Collio</i> DOC | | 28 | |
| Pinot grigio <i>Ronco dei Tassi Collio</i> DOC | | 28 | |
| Ribolla gialla <i>Ronco dei Tassi Collio</i> DOC | | 28 | |
| Ribolla gialla <i>Marco Felluga Collio</i> DOC | | 28 | |
| Just Molamatta <i>Marco Felluga Friuli</i> DOC | | 22 | |
| Sauvignon <i>Tenuta Luisa Mariano del Friuli</i> DOC | | 28 | |
| Sharis Ribolla Gialla/Sauvignon <i>Livio Felluga Venezia Giulia</i> IGT | 16 | 28 | 58 |
| MARCHE | | | |
| Casal di Serra <i>Umani Ronchi Verdicchio dei Castelli di Jesi</i> DOC | | 22 | |
| Titulus <i>Fazi e Battaglia Verdicchio dei Castelli di Jesi</i> DOC Classico | | 18 | |
| UMBRIA | | | |
| Conte della Vipera <i>Antinori Castello della Sala Umbria</i> IGT | | 40 | |
| Cervaro della Sala <i>Antinori Castello della Sala Umbria</i> IGT | | 78 | |
| ABRUZZO | | | |
| Passerina <i>Tenuta Ulisse Terre di Chieti</i> IGP | | 28 | |
| Pecorino <i>Tenuta Ulisse Terre di Chieti</i> IGP | | 26 | |
| CAMPANIA | | | |
| Falanghina <i>dei Feudi di S. Gregorio</i> DOC | 16 | 28 | |
| Greco di Tufo <i>dei Feudi di S. Gregorio</i> DOCG | 16 | 28 | |
| Cecerale <i>San Salvatore_1988 Fiano Bio IGP Paestum</i> | | 28 | |
| Palinure <i>San Salvatore_1988 Blend Fiano Greco Falanghina IGP Paestum</i> | | 28 | |
| SARDEGNA | | | |
| Vermentino <i>Sella & Mosca Cala Reale</i> DOC | 14 | 22 | |
| SICILIA | | | |
| Kikè <i>Fina Traminer/Sauvignon Terre siciliane</i> IGP | | 22 | |
| La Segreta <i>Planeta</i> IGT | | 22 | |
| FRANCIA | | | |
| Baron de Ladoucette <i>Pouilly Fumé Sauvignon</i> | | 54 | |
| Domaine Hamelin <i>Chablis AOC Chardonnay</i> | | 40 | |

Vini Rosati /Rosé wines

| | 0,375 | 0,75 | 1,5 |
|--|-------|------|-----|
| Rosa dei Frati <i>Cà dei Frati Riviera del Garda classico</i> DOC | 16 | 28 | |
| Petalo di Rosa Bio <i>Tenuta Casali Rubicone</i> IGT | | 18 | |
| Mateus Rosé | | 18 | |
| Giardino <i>Santa Cristina Antinori Toscana</i> IGT | | 18 | |
| Vetere Limited Edition <i>San Salvatore 1988 IGP Paestum Rosato</i> | | 36 | |

Bollicine / Brut sparkling wines

| | € | |
|--|-------|----------|
| Barone Pizzini <i>Franciacorta</i> Biologico DOCG | 0,375 | 0,75 1,5 |
| Bersi Serlini Brut Anniversario <i>Franciacorta</i> DOCG | | 44 |
| Bersi Serlini Satèn <i>Franciacorta</i> DOCG | | 44 |
| Bellavista <i>Franciacorta</i> Cuvée Brut | 28 | 54 110 |
| Bellavista <i>Franciacorta</i> Gran Cuvée Rosè | | 70 |
| Bellavista Vittorio Moretti <i>Franciacorta</i> DOCG | | 180 |
| Ca' del Bosco <i>Franciacorta</i> Cuvée Prestige | 28 | 54 110 |
| Romantica <i>Franciacorta</i> Blanc de Blancs Brut Millesimato | | 40 |
| Romantica <i>Franciacorta</i> Satèn Millesimato | | 44 |
| Ferrari Perlé Millesimato Trento DOC | | 54 |
| Ferrari Perlé Rosé Trento DOC | | 70 |
| Ferrari Giulio Riserva del Fondatore Trento DOC | | 190 |
| Altemasi Trento DOC Millesimato | | 36 76 |
| Colbello Merotto Extra Dry <i>Valdobbiadene</i> Prosecco Superiore DOCG | | 28 |
| Graziano Merotto <i>Cuvée del Fondatore</i> Brut Millesimato <i>Valdobbiadene</i> Prosecco Superiore DOCG | | 36 |
| Don Giovanni da Ponte Prosecco Superiore Millesimato Extra Dry DOCG | | 22 |
| Don Giovanni da Ponte Prosecco Rosé DOC | | 22 |
| Foss Marai Surfine Spumante Cuvée Brut | 16 | 28 58 |
| Mionetto Vivo extra dry | | 18 |
| Mionetto Prosecco Superiore <i>Valdobbiadene</i> DOCG Brut | | 28 |
| Ruggeri Giustino B. Prosecco Superiore DOCG | | 28 |
| Ruggeri Argeo Prosecco DOC Millesimato Brut Rosé | | 22 |

Champagne

| | € | |
|--|---|-----------------------|
| Cristal Louis Roederer | | 0,75 |
| Dom Perignon | | Secondo disponibilità |
| Moët & Chandon Reserve Imperial | | 90 |
| Ruinart Blanc de Blancs | | 140 |
| Ruinart Rosé | | 140 |
| Drappier Carte D'Or Brut | | 70 |
| Eric Tillet Blanc de Meunier | | 70 |

Vini Rossi / Red wines

| | 1/4 lt | 1/2 lt | 1 lt |
|---|--------|--------|------|
| Sangiovese in caraffa <i>Azienda Agricola Balducci</i> IGT | 4 | 8 | 15 |
| EMILIA ROMAGNA | 0,375 | 0,75 | 1,5 |
| love <i>Umberto Cesari</i> Sangiovese Merlot Rubicone IGT | | 18 | |
| Sangiovese Riserva <i>Umberto Cesari</i> Sangiovese Riserva Romagna DOC | | 32 | |
| Prugneto <i>Poderi dal Nespoli</i> Sangiovese Superiore DOC | 14 | 22 | |
| Il Nespoli <i>Poderi dal Nespoli</i> Sangiovese Superiore Riserva Romagna DOC | | 32 | |
| Appassimento <i>Tenuta Santodeno</i> Sangiovese Romagna DOC | | 18 | |
| Bassamarea <i>Tenuta Casali</i> Sangiovese Rubicone IGT | | 18 | |
| Domus Caia <i>Ferrucci</i> Sangiovese Superiore Riserva DOC | | 40 | |
| Otello <i>Cantine Ceci</i> Nero di Lambrusco Emilia IGT | | 22 | |
| Otellino <i>Cantine Ceci</i> Nero di Lambrusco Emilia IGT | 14 | | |
| Terre Verdiane 1813 <i>Cantine Ceci</i> Lambrusco secco o amabile Emilia IGT | | 22 | |
| TOSCANA | | | |
| Chianti Classico <i>Banfi</i> DOCG | | 18 | |
| Morellino di Scansano <i>Terenzi</i> DOCG | | 26 | |
| Il Bruciato Guado al Tasso <i>Antinori</i> Bolgheri Rosso DOC | | 40 | |
| Brunello di Montalcino <i>Banfi</i> DOCG | | 66 | |
| Tignanello <i>Marchesi Antinori</i> Toscana IGT | | 160 | |
| Sassicaia <i>Tenuta San Guido</i> Bolgheri DOC | | 360 | |
| LOMBARDIA | | | |
| Ronchedone <i>Cà dei Frati</i> IGT | | 26 | |
| PIEMONTE | | | |
| Barbera <i>Antinori</i> Prunotto DOC | | 26 | |
| Barolo Bussia <i>Antinori</i> Prunotto | | 90 | |
| VENETO | | | |
| Valpolicella Ripasso <i>Ca' Rugate</i> DOC | | 26 | |
| Amarone della Valpolicella <i>Ca' Rugate</i> DOCG | | 70 | |
| FRIULI VENEZIA GIULIA | | | |
| Varneri <i>Marco Felluga</i> Merlot Collio DOC | | 26 | |
| TRENTINO ALTO ADIGE | | | |
| Lagrein <i>Cantina Tramin</i> Alto Adige DOC | | 26 | |
| Pinot Nero <i>Meran</i> Alto Adige DOC | | 26 | |
| ABRUZZO | | | |
| Le stagioni del vino <i>Spinelli</i> Montepulciano d'Abruzzo DOC | | 26 | |
| PUGLIA | | | |
| Mandus <i>PietraPura</i> Primitivo di Manduria DOC | | 26 | |
| SICILIA | | | |
| Nero d'Avola <i>Fina</i> Terre Siciliane IGP | | 22 | |
| Syrah <i>Fina</i> Terre Siciliane IGP | | 22 | |

Acque Minerali / Mineral waters

| | | |
|------------------------------|--|---|
| Pejo Naturale 1 L | | 4 |
| Pejo Gassata 1 L | | 4 |
| Pejo Naturale 0,50 L | | 2 |
| Pejo Gassata 0,50 L | | 2 |
| Ferrarelle 0,92 L | | 4 |
| Fiuggi 1 L | | 4 |
| San Pellegrino 0,75 L | | 4 |

Birra alla Spina / Draft beer

| | | |
|------------------------------------|--------|---|
| Moretti Bionda | 0,20 l | 4 |
| <i>Lager Italiana</i> | 0,40 l | 6 |
| Augustiner Pils | 0,20 l | 4 |
| <i>Pilsener Tedesca</i> | 0,40 l | 6 |
| Ichnusa non filtrata | 0,20 l | 4 |
| <i>Lager non filtrata Italiana</i> | 0,40 l | 6 |

Birra / Beer

Chiare / Light Beers

| | | |
|--|--|---|
| Beck's - 0,33 L | | 6 |
| Ceres - 0,33 L | | 6 |
| Corona - 0,355 L | | 6 |
| Erdinger Weiss - 0,50 L | | 6 |
| Estrella Daura (senza glutine) - 0,33 L | | 6 |
| Heineken - 0,33 L | | 6 |
| Hoegaarden - 0,33 L | | 6 |
| Peroni Nastro Azzurro 0.0 analcolica - 0,33 L | | 6 |
| Punk IPA Brewdog - 0,33 L | | 7 |

Ambrate / Red Beers

| | | |
|-----------------------------------|--|----|
| Chouffe 0,75 L | | 14 |
| Lefte Rouge 0,75 L | | 14 |
| Moretti Grand Cru - 0,75 L | | 14 |

Scure / Dark Beers

| | | |
|------------------------|--|---|
| Guinness 0,33 L | | 6 |
|------------------------|--|---|

Artigianali / Homemade Beers

| | | |
|--|--------|----|
| Gradisca bionda speciale Amarcord | 0,50 L | 8 |
| | 1 L | 18 |
| Salinae (Birra al Sale di Cervia) | 0,33 L | 7 |
| | 0,75 L | 16 |

Bar



| | | |
|---|--|------|
| Caffè | | 2,50 |
| <i>Coffee</i> | | |
| Caffè corretto | | 3 |
| <i>Coffee with liqueur</i> | | |
| Caffè decaffeinato, orzo o ginseng | | 2,50 |
| <i>Decaffeinated coffee, barley, or ginseng</i> | | |
| Tea, Cappuccino, Camomilla | | 3 |
| <i>Tea, Cappuccino, chamomile</i> | | |
| Spremuta d'arancia | | 5 |
| <i>Orange juice</i> | | |
| Bibite piccole o in lattina | | 4 |
| <i>Small or canned beverages</i> | | |
| Coca-Cola alla spina piccola 0,30 lt | | 4 |
| <i>On tap Coca-Cola 0,30 lt</i> | | |
| Coca-Cola alla spina media 0,50 lt | | 5 |
| <i>On tap Coca-Cola 0,50 lt</i> | | |
| Coca-Cola in vetro 1 lt | | 9 |
| <i>Coca-Cola Bottle</i> | | |
| Cocktails | | 7/14 |
| Liquori nazionali ed amari | | 5 |
| <i>National liquors</i> | | |
| Grappe | | 5/12 |
| Rum, Whisky e Cognac Riserva | | 6/20 |
| <i>Rum, Whisky and Cognac Reserve</i> | | |

€

€