



# 'O MACARÒ

menù

# ANTIPASTI

<b>Mozzarella di Bufala Campana con Goccia di Prosciutto Irpino (7)</b> (Buffalo Mozzarella with Drop of Prosciutto from Irpinia)	19
<b>Caprese con Pomodoro, Mozzarella di Bufala e Basilico (7)</b> (Caprese with tomatato, Buffalo Mozzarella, Basil)	16
<b>Parmigiana di Melanzane della tradizione Napoletana (1, 3, 7, 9)</b> (Eggplant Parmigiana of the Neapolitan tradition)	18
<b>Selezione di Salumi Artigianali del Salumificio Ciarcia con Pizza fritta (1, 8)</b> (Goccia Irpina, Capocollo, Pancetta, Salame Rustico, Salsiccia Piccante, Porchetta di Ariccìa) (Selection of charcuterie, by Salumificio Ciarcia and fried Pizza)	22
<b>Tartare di Fassona Piemontese (Macelleria Cazzamali) con salsa Tonnata e Cialda al Grana Padano (3, 7, 9)</b> (Tartare of Fassona Piedmontese Cazzamali Butcher's with tuna sauce and Grana Padano wafers)	21
<b>Tartare di Tonno* con crema di Avocado, Salsa alla Soia e Agrumi (4, 6, 7)</b> (Tartare of Tuna Fish with Avocado Cream, Soya and citrus Sauce)	22
<b>Polipo* arrostito, su Crema di Patate leggermente affumicate, Olive di Gaeta e Capperi in Polvere (7, 9, 14)</b> (Roasted Octopus*, on lightly smoked Potato Cream, Olives of Gaeta and Capers Powder)	22
<b>Zuppa di Cozze con Fresella Napoletana (1, 9, 12, 14)</b> (Mussel soup with Fresella Napoletana)	16
<b>Moscardini o Polipetti alla Luciana (4, 9, 12, 14)</b> (Moscardini or Polipetti (baby octopus) alla Luciana)	18

\*

---



# PRIMI

## TERRA

**Risotto Cacio, Pepe e Limone (7)** 21  
(Risotto with Cacio e Pepe Cream (cheese and black Pepper), Lemon)

**Pasta Patate e Provola (1, 4, 7, 9, 12)** 18  
(Pasta Potato and Mussels)

**Spaghetti alla Nerano (1, 7, 9)** 18  
(Nerano Spaghetti)

**Candele Spezzate, Pastificio Gentile al Ragù alla Genovese (1, 7, 9)** 20  
(Pasta "Candele" by Gentile "Pastificio Gentile" with Genovese Ragù)

**O' Scarpariello con crema di burrata (1, 7) (Mezzi Paccheri)** 20  
(Pasta with tomato and burrata)

## MARE

**Paccheri di Gagnano (Pastificio Gentile) ai Frutti di Mare (att. 24 Min) (1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)** 24  
(Gagnano Pasta by "Pastificio Gentile", seafood) (waiting 24 min)

**Ravioli Ripieni di Burrata, Maggiorana e Limone con Gamberi\* Arrostiti e succo di Crostacei (1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)** 22  
(Ravioli with Burrata Cheese, Marjoram, Lemon, Roasted Shrips, juices from the seafood)

**Spaghetti con Vongole Sgusciate e Broccoletti (1, 4, 7, 9, 14)** 22  
(Spaghetti, shelled Clams, Broccoli)

**Carbonara di mare (1, 7, 3, 14)** 24  
(Sea Carbonara)

## ZUPPE E VELLUTATE

**Zuppa di fagioli e baccalà (1, 4, 9)** 20  
(Bean and cod soup)

**Vellutata di sedano, rapa con prosciutto croccante e crostini di rosmarino (1, 9)** 18  
(Velouté of celery, turnip with crunchy ham and rosemary croutons)

\*

---



# SECONDI

## TERRA

**Tagliata di Fassona Piemontese "Macelleria Cazzamali" con Patate alle Erbe, salsa al Vino Rosso (7, 9, 12)** 28

(Sliced Fassona Piedmontese Cazzamali Butcher's, Potatoes with Herbs, Red Wine Sauce)

**Filetto di Manzo, Patate alle Erbe, salsa al Vino Rosso (7, 9, 12)** 30

(Beef Fillet, Potatoes with Herbs, Red Wine Sauce)

**Cotoletta di Vitello alla Milanese con Rucola e Pomodorini (1, 3, 7, 8)** 28

(Milanese Veal Cutlet with Rocket and Cherry Tomatoes)

**Ossobuco di Vitello alla Milanese con Gremolada, Purea di Patate (1, 7, 9, 12)** 25

(Milanese Braised Veal with Gremolada, Potato Puree)

**Ossobuco di Vitello alla Milanese con Gremolada e Risotto ai Pistilli di Zafferano (1, 7, 9, 12)** 36

(Milanese Braised Veal with Gremolada and Risotto with Saffron Pistils)

**Guancetta di vitello brasata con purea di sedano rapa (7, 9)** 28

(Braised veal cheek with celeriac purée)

## MARE

**Trancio di Branzino arrostito con Spinacino, Salsa alle vongole (4, 7, 9, 12, 14)** 28

(Roasted Sea Bass Slice with Spinach, Clam Sauce)

**Trancio di Branzino arrostito con Funghi Porcini, Salsa alle vongole (4, 7, 9, 12, 14)** 36

(Roasted Sea Bass Slice with Porcini Mushrooms, Clam Sauce)

**Filetto di Pesce Pagello Fragolino con Capperi, Pomodorini e Olive, Spinaci ripassati (2, 4, 7, 9, 12, 14)** 28

(Fragolino Fillet with Capers, Cherry Tomatoes and Olives, Sauteed Spinach)

**Frittura di Gamberi e Calamari (2, 4, 14)** 23

(Fried prawns and calamari)

\*

---



# CONTORNI

<b>Insalata verde</b> Green salad	6
<b>Patate al forno (aglio in camicia, prezzemolo, sale, pepe nero, olio Evo, rosmarino e salvia)</b> Baked potatoes (poached garlic, parsley, salt, black pepper, Evo oil, rosemary and sage)	8
<b>Funghi porcini trifolati</b> Sautéed Porcini Mushrooms	12
<b>Melanzana a funghetto ( pomodoro datterino e basilico)</b> Eggplant with tomato and basil	8
<b>Zucchine alla scapece (aglio, olio Evo, peperoncino, pepe nero, menta e aceto bianco)</b> Zucchini alla scapece (garlic, Evo oil, chili, black pepper, mint and white vinegar)	8
<b>Friarielli in padella olio, aglio e peperoncino</b> (Friarielli in a pan with oil, garlic and chilli pepper)	8



# LE SPECIALITÀ

al Tartufo Bianco, Nero Uncinato e Funghi Porcini  
Our Specialties with White Truffle, Black Hooked and Porcini Mushrooms

	NERO	BIANCO
L'uovo al tegamino (3) (Fried egg)	15	28
Tartare di Fassona Piemontese "Macelleria Cazzamali" (7) (Tartare of Piedmontese Fassona "Cazzamali Butcher's")	30	42
Il Risotto "Riserva San Massimo" (7, 9) (Risotto "Riserva San Massimo")	24	36
Il Tagliolino di Pasta Fresca (3, 7, 9) (Fresh Pasta Tagliolino)	22	34
La Tagliata di Fassona Piemontese "Macelleria Cazzamali" (7, 9) (The Sliced Piedmontese Fassona Steak "Cazzamali Butcher's")	38	50
Degustazione di tutte le portate (Min. 2) Tasting of All Courses with Black Truffle (Min. 2 People)	75	110

\*

---



# LE SPECIALITÀ

## ai Funghi Porcini Porcini Mushrooms

<b>Tagliatella di Pasta fresca ai Funghi Porcini</b> (Fresh Pasta Tagliatella with Porcini Mushrooms)	22
<b>Riso Carnaroli” Riserva San Massimo” mantecato ai Funghi Porcini</b> (Carnaroli rice “Riserva San Massimo” creamed with Porcini Mushrooms)	24
<b>Tagliata di Fassona Piemontese Macelleria Cazzamali, Patate alle Erbe, Funghi Porcini in Padella</b> Sliced Fassona Piedmontese Cazzamali Butcher’s, Potatoes with Herbs, Pan-Fried Porcini Mushrooms)	36
<b>Filetto di Manzo, Patate alle Erbe, Funghi Porcini in Padella</b> (Beef Fillet, Potatoes with Herbs, Pan-Fried Porcini Mushrooms)	38
<b>Funghi Porcini Trifolati</b> (Sautéed Porcini Mushrooms)	12





# Degustazione

## MARE

### Menù Degustazione Tasting Menu

**Tartare di Tonno con crema di Avocado, Salsa di Soia e Arance (4, 6, 7)**  
(Tuna Tartare with Avocado Cream, Soy and Orange Sauce)

**Polipo alla griglia , su crema di patate leggermente affumicate,  
Olive di Gaeta, Pomodoro confit e Capperi (6, 7 , 9, 14)**  
(Grilled Octopus, on lightly smoked potato cream, Gaeta Olives, confit  
Tomatoes and Capers)

**Ravioli ripieni di Burrata, Maggiorana e Limone con Gamberi  
arrostiti e succo di Crostacei (1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)**  
(Ravioli stuffed with Burrata, Marjoram and Lemon with Roasted Prawns  
and Shellfish juice)

**Trancio di Branzino arrostito con Funghi Porcini, Salsa alle vongole  
(4, 14)**  
(Roasted Sea Bass Slice with Porcini Mushrooms, Clam Sauce)

**Dessert a scelta dal nostro menù**  
(Dessert to choose from our menu)

60  
P.P

(Min. 2 pers.)

\*

---



# Degustazione

## TERRA

### Menù Degustazione

Tasting Menu

**Mozzarella di Bufala Campana con fiocco di Prosciutto Irpino (1, 7)**  
(Buffalo Mozzarella from Campania with Irpino Ham)

**Tartare di Fassona Piemontese, Macelleria Cazzamali con gelato al parmigiano Reggiano, Emulsione di pomodori canditi, salsa alle acciughe (4, 7)**

(Piedmontese Fassona Tartare, Cazzamali Butcher's with Reggiano Parmesan ice cream, Emulsion of candied, tomatoes, anchovy sauce)

**Riso Carnaroli Riserva San Massimo, Cacio, Pepe e Limone (7, 9)**  
(Carnaroli Rice Riserva San Massimo, Cheese, Pepper and Lemon)

**Tagliata di Fassona Piemontese con Funghi Porcini, Patate alle Erbe, salsa al Vino Rosso (7, 9)**

(Sliced Piedmontese Fassona Steak with Porcini Mushrooms, Potatoes with Herbs, Red Wine sauce)

**Dessert a scelta dal nostro menù**  
(Dessert to choose from our menu)

55  
P.P

(Min. 2 pers.)

\*

---



# FARINE PETRA

## Perché le Farine Petra?

“Perché siamo quello che mangiamo e ci sta a cuore la Vostra salute”

Grano ambrato lavorato e macinato a Pietra. Questo permette di conservare tutte le proprietà nutrienti del chicco permettendo al suo alto contenuto di Fibre e proteine un maggiore assorbimento di liquidi. In questo modo la Farina, a seguito di una lavorazione di almeno 48/72 ore, raggiunge la maturazione con un processo di Fermentazione unico nel suo genere, garantendo al prodotto alta digeribilità e contenuto proteico e minerale.

### Giuseppe Biganini

Pizzaiolo storico con esperienza trentennale certificata dalla più antica istituzione della Pizzeria Napoletana “Da Michele in the world” e gruppi internazionali italiani.

## Why do we choose Petra Flours?

“Because we are what we eat and we care about your health”

Wheat flour milled with stone. In this way we retain all the nutrients, and we allow its high content of fibers and proteins a greater absorption of liquids. The flour, following a processing of 48/72 hours, reaches maturity with a best of its kind fermentation process which guarantees to the product high digestibility and protein and mineral content.

### Giuseppe Biganini

Historical pizza chef with thirty-year experience certified by the oldest institution of Neapolitan Pizza:

“Da Michele in the world” and other Italian and international groups.

# LE PIZZE

## PRIMA DELLE PIZZE

<b>Fritto misto Macarò (arancino di riso, frittatina di spaghetti, crochè fiori di zucca in pastella (1, 3, 7)</b> Mixed fried Macarò (rice ball, spaghetti omelette, zucchini flower croquettes in batter)	18
<b>Bruschette al Pomodoro e Basilico (1)</b> (Bruschette with Tomato and Basil)	8
<b>Tris di Bruschette (pomodoro, mozzarella e alici, melanzane, pomodorini e basilico) (1)</b> Bruschette Tris (tomato, mozzarella and anchovies, aubergines, cherry tomatoes and basil)	10
<b>MARINARA</b> Pomodoro San Marzano, Aglio, Origano selvatico, Olio Evo (San Marzano Tomato, Garlic, Oregano, Evo Oil) (1)	7
<b>MARGHERITA</b> Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Olio Evo (San Marzano Tomato, Fiordilatte Cheese, Evo Oil) (1-7)	9
<b>RUCOLINA DI PARMA</b> Pomodorini Gialli e Rossi, Fior di Latte, Rucola, Prosciutto Crudo di Parma, Scaglie di Parmigiano Reggiano e Olio Evo (Yellow and Red Tomatoes, Fiordilatte Cheese, Parma Cooked Ham, Parmesan Cheese and Evo Oil) (1-7)	16
<b>ORTOLANA</b> Pomodoro San Marzano, Verdure al forno, Fiordilatte, Basilico e Olio Evo (San Marzano Tomato, baked Vegetables, Fiordilatte Cheese, Basil and Evo Oil) (1-7)	12
<b>CARRETTIERA</b> Provola, Salsiccia, Friarielli, Basilico e Olio Evo (Provola Cheese, Sausage, Friarielli, Basil and Evo Oil) (1-7)	14
<b>CACIO, PEPE, LIMONE</b> Crema al Pecorino Romano D.O.P., Pepe Nero in Grani, Scorza di Limone Grattugiato (Cream with Pecorino Romano D.O.P., Black Pepper in Grains, Grated Lemon Rind) (1-7)	12
<b>DIAVOLA</b> Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Spianata Calabria, Basilico e Olio Evo (San Marzano Tomato, Fiordilatte Cheese, "Spinata Calabria", Basil and Evo Oil) (1-7)	12
<b>MASTU NICOLA</b> Pomodoro San marzano, Olive nere di Gaeta, Capperi, Acciughe, Origano, Basilico e Olio Evo (San Marzano Tomato, Olives, Capers, Anchovies, Oregano, Basil and Olive Oil) (1-4)	12





# LE PIZZE

<b>BUFALINA</b> Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala, Basilico, Olio Evo (San Marzano Tomato, Buffalo Mozzarella, Extra Virgin Olive Oil) (1-7)	12
<b>CALABRISELLA</b> Nduja calabrese, Cipolla di Tropea, Provola, Parmigiano Reggiano, Olio Evo (Calabrian Nduja, Onion of Tropea, Parmigiano Reggiano, Extra Virgin Olive Oil)	13
<b>A SCAROLA</b> Fior di Latte, Pancetta Arrotolata, Scarola, Scaglie di Ricotta Salata, Pinoli e Uvetta (Mozzarella Cheese, Rolled Bacon, Escarole, Ricotta Salata, Pine Nuts and Raisins) (1, 7, 8)	14
<b>NORMA</b> Provola di Algerola, Melanzane a Funghetto, Ricotta salata di Pecora (Provola cheese of Agerola, Aubergine, Ricotta Salata) (1,7)	14
<b>PRIMAVERA</b> Pomodorini Datterini Gialli e Rossi, Mozzarella di Bufala, Basilico e Olio Evo (Red and Yellow cherry tomatoes, Buffalo Mozzarella, Basil, Extra Virgin Olive Oil ) (1-7)	12
<b>ZUCCA E PORCINI</b> Vellutata di Zucca, Porcini ,Provola, Grana Padano, Pepe Nero, Speck (Pumpkin Cream, Porcini Mushrooms, Grana Padano cheese, Black Pepper, Bacon) (1-7)	19
<b>ARICCIA</b> Provola di Agerola, Porchetta di Ariccia IGP, Patate al Forno e Rosmarino (Provola Cheese of Agerola, Porchetta di Ariccia PGI, Baked potatoes, Rosemary) (1-7)	18
<b>TARTUFO NERO</b> Crema al Parmigiano Reggiano, Tartufo Nero (Parmigiano Reggiano Cream, Black Truffle) (1-7)	24
<b>TARTUFO BIANCO</b> Crema al Parmigiano Reggiano, Tartufo Bianco (da ottobre a gennaio secondo disponibilità) (Parmigiano Reggiano Cream, Black Truffle) (1-7)	36
<b>CALZONE CLASSICO</b> Pomodoro San Marzano, Fior di Latte Spianata Calabra, Ricotta, Pepe Nero (San Marzano Tomato, Mozzarella Cheese, Spicy Spianata Calabra, Black Pepper) (1-7)	14
<b>CALZONE O'MACARÒ</b> Fior di Latte, Crudo di Parma, Pomodorini, Rucola, Scaglie di Grana, Olio EVO (Mozzarella Cheese, Parma Ham, Cherry Tomato, Arugula, Grana Padano, Extra Virgin Olive Oil) (1-7)	16
<b>CALZONE SCAROLA</b> Scarola ripassata con Pinoli, Acciughe, Uvetta sultanina, Pepe Nero e Pecorino (Escarole with Pine nuts, Anchovies, Raisin, Black Pepper, Pecorino Cheese) (1, 4, 7, 8)	14



# DESSERT

<b>Il nostro Tiramisù</b> (Our Tiramisu) (1-3-7)	10
<b>Semifreddo al Pistacchio, glassato al Cioccolato con Granella di Nocciole Caramellate e Sale Maldon</b> (Pistachio Frozen Mousse, Chocolate frosted with Caramelized Hazelnuts and Maldon Salt) (1-3-7-8)	10
<b>Millefoglie ai Frutti di Bosco</b> (Millefoglie with Wild Berries) (1-3-7)	10
<b>Torta Caprese con Gelato alla Ricotta e Limone</b> (Caprese Cake with Ricotta and Lemon Ice Cream) (1-3-7-8)	10
<b>Torta Pere e Cioccolato con Gelato alla Vaniglia</b> (Pear and Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream) (1-3-7)	10
<b>Biscotto Savoiaro all'Alchermes, Crema Chantilly e Scaglie di Cioccolato Fondente</b> (Savoiaro Biscuit with Alchermes, Cream Chantilly and Flakes of Dark Chocolate) (1-3-7)	10
<b>Babà classico Napoletano con Panna montata</b> (Classic Neapolitan Babà with Whipped Cream) (1-3-7-12)	10
<b>Babà classico Napoletano con Panna montata e frutti di bosco</b> (Classic Neapolitan Babà with Whipped Cream and Berries) (1-3-7-12)	12
<b>Crema al Mascarpone con Frutti di Bosco, Ciocc. Fondente e Cialda Croccante</b> (Mascarpone Cream with Berries, Dark Chocolate and Crunchy Waffle) (1-3-7)	8
<b>Gelato alla Vaniglia con Salsa al Cioccolato o Lamponi, Cialda Croccante</b> (Vanilla ice Cream with Chocolate Sauce or Raspberries, Crispy Waffle) (1-3-7)	10
<b>Gelato alla Vaniglia con Frutti di Bosco</b> (Vanilla Ice Cream with Berries) (1-3-7)	10
<b>Zeppole di San Giuseppe alla crema</b> (Bigné with cream) (1-3-7)	12
<b>Zeppole di San Giuseppe al pistacchio</b> (Bigné with pistacchio) (1-3-7)	12
<b>Pastiera Napoletana</b> (Neapolitan Pastiera) (1-3-7)	12
<b>FRUTTA</b>	
<b>Ananas al naturale</b> (Pineapple)	10
<b>Frutti di Bosco al Naturale</b> (Wild Berries)	10

#### Elenco dei 14 alimenti e prodotti che provocano allergie o intolleranze:

1. **Cereali** contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i 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** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi 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 o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini;
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

#### List of foods or products that cause allergies or intolerances:

1. **Cereals** containing gluten (wheat, rye, barley, oats, emmer, kamut)
2. **Crustaceans**, shellfish products
3. **Eggs**, eggs products
4. **Fish**
5. **Peanuts**, peanuts products
6. **Soy**, soy product
7. **Milk**, milk-based products, lactose
8. **Nuts** (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios)
9. **Sedano**, sedano products
10. **Mustard**, mustard products
11. **Sesame seed**
12. **Sulphur dioxide and sulphites**
13. **Lupine**, lupine product
14. **Shellfish**

Alcuni dei nostri piatti possono subire processi di abbattimento e conservazione a - 18° per mantenere la freschezza e la frollatura adeguata. Il pesce può subire abbattimento di temperatura per garantire la freschezza e le normative igienico sanitarie.

Some of our dishes can undergo abatement and storage processes at - 18°  
The fish can undergo temperature abatement to ensure freshness and hygiene regulations.

\*I piatti contrassegnati con asterisco contengono prodotti congelati  
Dishes marked with asterisk contain frozen products

**Coperto 3**

**Cover charge 3**





# BIBITE

Acqua minerale Naturale 0,75	3
Acqua minerale Naturale Gas 0,75	3
Coca Cola 33 CL	4
Coca Cola Zero 33 cl	4
Fanta 0,33 cl	4
Sprite 0,33 cl	4
Distillati, Amari, Whisky	6
Caffè	3

<b>BIRRE ALLA SPINA, KUHbacher</b>	<b>20cl</b>	<b>40cl</b>
Export	5	7
1862	5	7
Schlob-weizen	5	7
Pils	5	7
Red 33,cl	7	

# CARTA DEI VINI

## CHAMPAGNE & CRÉMANT

Willm	45
(Crémant D'Alsace" Brut 58% Pinot Bianco, 26% Pinot Grigio, 11% Chardonnay)	
Lombardi	90
(Cuvée Axiome Des Jean" Extra Brut 30% chardonnaj 70% Pinot Nero)	
Lanson Rosè	110
(Champagne Rosè" 72% Pinot Noir 24% Chardonnay 14% Meunier)	

## BOLLICINE

Prosecco Doc Treviso Extra Dry	20
Marsuret Prosecco	20
Col Vetoraz Valdobbiadene Brut	25
Montelvini Prosecco serenitatis rosè	20
Frassinelli Prosecco Valdobbiadine	20

## Cantine Ferrari - Trento DOC

Ferrari Brut "Perlè" 2016	75
Ferrari Brut "Perlè Bianco" 2014	85
Ca del Bosco Vintage Collection saten 2018	110
Antica Fratta Franciacorta Brut	45

## VINI BIANCHI

### VENETO

Cavalchina Bianco di Custoza 2021	20
Monte del Fralugana	25
Inama Soave Classico 2021	25
Anselmi Capitel Croce	40

### FRIULI VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla "Vinnæ" 2021	45
Antonutti Ribolla Gialla	20
Sauvignon - Jerman	45
Livio Felluga Pinot Grigio	40
Livio Felluga Illivio bianco 2018	50
Lis Maris S. Paziienza	25

# CARTA DEI VINI

## TRENTINO ALTO ADIGE

Alois Lageder Pinot Bianco	25
Lageder Porer Pinot Grigio 2020	40
Tramin Chardonnay Glarea 2020	30
Tramin "Stoan" bianco 2018	55
Tramin "Nussbaumer" Gewurztraminer 202	60
San Leonardo Vette Bianco 2021	25
Terlan Sauvignon Winki 2021	40
Colterenzio Gewurztraminer	25
Colterenzio Muller Thurgau	35

## SARDEGNA

Suentu Vermmentino Su Mari	25
Capichera Vermentino vigna 'Ngena 2021	60

## UMBRIA

Bramito Del Cervo	35
-------------------	----

## CAMPANIA

Terredora Greco di Tufo	30
Falanghina Nativo Beneventano	20
Terredora Fiano di Avellino	30

## PIEMONTE

Pescaja Roero Arnesis	35
-----------------------	----

## VINI ROSATI

Cavalchina Bardolino Chiaretto 2021	Veneto	20
Ca Maiol Roseri Chiaretto 2020	Lombardia	25
Revi Trento DOC Rosè millesimato	Trentino A. Adige	45
Calo Mjere Rosato	Puglia	35
Girlan 448	Trentino	35

## VINI ROSSI

### LOMBARDIA

Plozza Valtellina Rosso	20
Plozza Inferno 2016	40
Ca' dei Frati Ronchedone	54



# CARTA DEI VINI

## PIEMONTE

Boglietti Nebbiolo Langhe	30
Coppo Barbera Asti Avvocata 2020	25
Adriano Barbaresco	40
Boglietti Barolo	80
Prunotto Barbera Alba Pian Romualdo 2020	40
Barolo Casavecchia	70

## VENETO

Terre di Leone Valpolicella "Re Pazzo"	20
Allegrini Ripasso Cortegiara 2020	30
Cà dei Frati Amarone	115

## TOSCANA

Frescobaldi Brunello Castelgiocondo	85
Chianti Classico Antinori	90
Felsina Chianti Classico	30
Col d'Orcia Rosso Montalcino 2019	25
Col d'Orcia Brunello	90
Fietri Chianti Classico	30

## UMBRIA

Arnaldo Caprai Vigna Flaminia	30
-------------------------------	----

## FRIULI VENEZIA GIULIA

Refosco del Peduncolo	30
Bastianich Schioppettino	40

## TRENTINO ALTO ADIGE

Lagrein Malojer	35
Colterenzio Pinot Nero	40

## EMILIA ROMAGNA

Ceci Otello Lambrusco	30
-----------------------	----

## ABRUZZO

Campotino Montepulciano	24
-------------------------	----



# CARTA DEI VINI

## **CAMPANIA**

Nativ Aglianico Irpinia Doc	20
TerredoraTaurasi Fatica Contadina 2014	50
Marisa Cuomo Furore Rosso 2021	45

## **PUGLIA**

Racemi Pietraluna Negramaro	20
San Marzano Primitivo	25

## **SICILIA**

Donnafugata bellasai 2020	35
Cottanera Barbazzale Etna Rosso	20

## **CALICI**

<b>Calici Bollicine</b>	7
Montelvini	
Frassinelli	

## **Calice Bianco**

Lis Maris	7
Falanghina	
Ribolla Gialla	
Gewurztraminer	

## **Calice Rosso**

Campotino Montepulciano	7
Negramaro Pietralunga	
Cottanera Barbazzale	