



AIPPIOPI

RISTORANTE PIZZERIA

MENÙ

Anche per celiaci

...a tavola non si invecchia mai

We would like to inform our valuable clients that a list of allergens, which may be contained in our dishes, is available at any time and can be requested from any member of staff, in compliance with regulation (UE) 1169/2011

Si comunica alla gentile Clientela che presso la cassa o chiedendo direttamente al personale è disponibile il libro degli ingredienti ed allergeni, come richiesto dal regolamento (EU) n.1169/2011, dove saranno fatti presenti tutti gli allergeni alimentari dei prodotti somministrati o venduti

Via Marina 5
Lido di Savio (RA) - IT - 48125

Tel. +39 0544 94 80 00
info@ristoranteaippiopi.it
www.ristoranteaippiopi.it

MENU DI PESCE

- Minimo 2 persone -

ANTIPASTO

Insalata di mare
Seafood salad

PRIMO

Risotto alla pescatora
Seafood marinara rice

SECONDO

Grigliata mista
Mixed grilled fish

Sorbetto

Acqua 50 cl. o 1/4 vino - Caffè - Limoncino/Liquerizia

€ 29.00

GRAN MENÙ

ANTIPASTO

Insalata di mare
Seafood salad

Soutè di cozze e vongole alla tarantina
Mussles and clams tarantina

BIS PRIMI

Strozzapreti alle vongole
Strozzapreti with clams

Cappelletti al ripieno di branzino, pomidorini e basilico
Cappelletti sea bass

SECONDO

Grigliata mista
Mixed grilled fish

Fritto misto
Mixed fried

Acqua 50 cl. o 1/4 Vino e caffè

€ 45.00

MENÙ BAMBINO

Menù 1 – Children's meal 1

Baby pizza a scelta tra quelle tradizionali

Coca piccola alla spina o acqua 50 cl.

Baby pizza chosen from the pizza menu

Small coke or water 50 cl.

Menù 2 – Children's meal 2

Penne al ragù/pomodoro e patate fritte

Coca piccola alla spina o acqua 50 cl.

O

Strozzapreti pasticciati e patate fritte

Coca piccola alla spina o acqua 50 cl.

Penne Bolognese/with tomato sauce and french fries

Small coke or water 50 cl.

or

Creamy Strozzapreti Bolognese and french fries

Small coke or water 50 cl.

8.00€

Il Mercoledì il Menù bambino è gratis.

Every Wednesday get a complete adults' meal and get a children's meal for free

Promozione valida per ogni bambino fino a 10 anni
abbinato ad un pasto completo di un adulto, da Ottobre a Maggio

The offer is valid from October to May for children under the age of 10

Da Lunedì a Venerdì

Pizze farcite a metà prezzo

Pizzas are half price

No festivi e prefestivi

Valido mese di APRILE e MAGGIO

ANTIPASTI DI CARNE - STARTERS

● ■	Crostini misti Mixed bruschettas	€ 10.00	€ 9.00
■	Tagliere affettati misti e formaggi A selection of ham, salami and cheese		€ 12.00
● ■	Affettati misti A selection of ham and salami	€ 11.00	€ 11.00
■	Formaggi misti A selection of cheeses		€ 11.00
□ ■	Bruschettone dei Pioppi (Prosciutto cotto, scamorza affumicata, porcini, pecorino, salame piccante e gorgonzola)		€ 11.00
● □ ■	Bruschetta vegetariana (Pomodoro fresco, origano, zucchine, melanzane alla griglia, mozz.) Vegetarian bruschetta		€ 9.00
● ■	Prosciutto e melone (in stagione) Ham and melon	€ 10.00	€ 10.00

PRIMI - PASTA

□ ■	Tagliatelle al ragù Tagliatelle Bolognese		€ 8.00
● □ ■	Tagliatelle ai porcini (bianco) Tagliatelle with porcini		€ 11.00
	Strozzapreti pomodori, scalogno e salsiccia Strozzapreti with tomatoes, shallot and sausage		€ 9.50
● □ ■	Penne all'arrabbiata Penne with arrabbiata sauce	€ 9.50	€ 7.50
□ ■	Cappelletti panna e speck Cappelletti Cream and smoked ham		€ 9.50

SECONDI - MEAT MAIN COURSES

● ■	Tagliata pomodorini, grana e rucola Sliced grilled steak with cherry tomatoes parmesan and rocket	€ 18.00	€ 16.00
● ■	Filetto alla griglia (220g circa) Grilled fillet	€ 21.00	€ 19.00
■	Filetto al pepe verde (220g circa) Green pepper fillet		€ 21.00
■	Filetto ai porcini (220g circa) Porcini mushroom fillet		€ 22.00
● ■	Straccetto di petto di pollo allo zenzero, limone e miele Chicken strips with ginger, lemon, honey	€ 14.00	€ 14.00
■	Cotoletta Mr		

CONTORNI

● □ ■	Patate fritte French fries	€ 4.00	€ 4.00
● □ ■	Patate al forno con Rosmarino Baked potatoes	€ 4.00	€ 4.00
● ■	Insalata mista di stagione Seasonal salad	€ 5.00	€ 5.00
● □ ■	Verdure grigliate Grilled vegetables	€ 5.00	€ 5.00
● ■	Pinzimonio Raw vegetables served with olive, oil and balsami vinegar	€ 5.00	€ 5.00
□ ■	Spinaci Spinach		€ 4.00

ANTIPASTI FREDDI DI PESCE - FISH STARTERS/COLD

● □ ■	Insalata di mare Seafood salad	€ 12.00	€ 12.00
● □ ■	Cocktail di gamberi in salsa rosa Prawn cocktail	€ 14.00	€ 12.00
● ■	Alici marinate con cipolla di tropea Marinated anchovies with tropea onion	€ 10.00	€ 10.00
● ■	Tartare di tonno al timo, aceto balsamico e pesche Tuna tartare with thyme, aromatic vinegar and peches	€ 20.00	€ 20.00
● ■	Tartare di salmone al Mojito Mojito salmon tartare	€ 18.00	€ 18.00

ANTIPASTI CALDI DI PESCE - FISH HOT STARTERS

● ■	Cozze alla Tarantina Mussels Tarantina	€ 9.00	€ 9.00
● ■	Vongole alla marinara Clams Marinara	€ 11.00	€ 10.00
● □ ■	Gratinato misto Mixed fish augration	€ 20.00	€ 18.00
● □ ■	Mazzancolle al sale di Cervia King prawns with Cervia's sweet salt	€ 18.00	€ 18.00
● □ ■	Antipasto Ai Pioppi - caldo o freddo	€ 27.00	€ 25.00

CRUDITÉ DELLO CHEF

Secondo disponibilità di mercato

- SOLO SU PRENOTAZIONE -

PRIMI DI PESCE - FISH RISOTTO - PASTA

● □ ■	Risotto alla marinara Seafood marinara	€ 11.00	€ 11.00
● ■	Spaghetti alle vongole Spaghetti with clams	€ 13.00	€ 11.00
● □ ■	Spaghetti allo scoglio Spaghetti with mussels and pendolini tomatoes	€ 18.50	€ 16.50
□ ■	Spaghetti alle cozze con pendolini Spaghetti with mussels and capers	€ 10.00	€ 10.00
● □ ■	Tagliolini al salmone Salmon tagliolini	€ 13.00	€ 11.00
● □ ■	Tagliolini zucchine e gamberi Shrimps zucchini tagliolini	€ 16.00	€ 16.00
● □ ■	Tagliolini alle canocchie Squill fish tagliolini	€ 16.00	€ 14.00
□ ■	Passatelli alla pescatora Seafood passatelli		€ 16.50
□ ■	Tortelli al ripieno di pesce branzino, pomodorini e basilico Tortelli filled with sea bass tomatoes and basil		€ 16.00
● □ ■	Tagliolini all'astice (minimo 2 persone) Spaghetti guitar with lobster	€ 25.00 a persona	€ 25.00 a persona
□ ■	Paccheri ai crostacei (minimo 2 persone) Shellfish paccheri		€ 30.00

SECONDI DI PESCE - FISH MAIN COURSES

● □ ■	Grigliata mista di pesce Mixed grilled fish	€ 21.00	€ 19.00
● □ ■	Spiedini di calamari alla griglia Grilled squid skewers	€ 14.00	€ 14.00
● □ ■	Spiedini di gamberi alla griglia grilled prawn skewers	€ 16.00	€ 16.00
● ■	Pesce al forno/griglia/sale di Cervia Baked or grilled fish/fish in Cervia's sweet salt crust		
● □ ■	Rombo Turbot	€ 4.50/hg	€ 4.50/hg
● □ ■	Branzino Sea bass		€ 4.50/hg
● □ ■	Orata Brem		€ 4.50/hg
● ■	Tagliata di tonno al sesamo in crema di menta Sliced fresh tuna	€ 20.00	€ 20.00
● □ ■	Fritto calamari e gamberi Fried squid and prawns	€ 17.00	€ 15.00
● □ ■	Gran fritto dei Pioppi Fried squid, prawns, mullets, courgettes, pomegranate	€ 18.50	€ 17.50
● □ ■	Grigliata di crostacei (1/2 grillo, 1 mazzancolla, 1 scamponi, 1 cappasanta, 1 granchio) (minimo 2 persone) Grilled shellfish (1/2 langoustine, king prawn, giant scamp, scallop, crab)	€ 45.00 a persona	€ 45.00 a persona
● □ ■	Zuppa di crostacei (minimo 2 persone) Shellfish soup	€ 32.00 a persona	€ 30.00 a persona
● □ ■	Zuppa di pesce (minimo 2 persone) Fish soup	€ 22.00 a persona	€ 20.00 a persona

DOLCI - DESSERTS

● □ ■	Sorbetti limone - caffè Sorbets lemon - coffee	€ 3.00	€ 3.00
● ■	Frutta di stagione Seasonal fruits	€ 5.00	€ 5.00
□ ■	Tartufo bianco White tuffle		€ 4.50
□ ■	Tartufo nero Black tuffle		€ 4.50
□ ■	Profiterol Bavarese		€ 4.50
● ■	Bavarese allo yogurt con vellutata di melone fresco Yogurt bavarese with fresh melon pureed	€ 5.00	€ 5.00
● □ ■	Parfait all'ananas con cialda di croccante e pinoli Ananas parfait with wafer and pine nut	€ 5.00	€ 5.00
● □ ■	Semifreddo al croccantino Crunchy semifreddo	€ 5.00	€ 5.00
● ■	Bavarese alla vaniglia con vellutata di fragole Vanilla bavarese with strawberry pureed	€ 5.00	€ 5.00
● ■	Riccio al mascarpone con cuore di cioccolato morbido Soft chocolate heart mascarpone	€ 5.00	€ 5.00
□ ■	Crostatine di frolla con crema chantilly e frutti di bosco Frolla pie with chantilly and mixed berries		€ 5.00
■	Mille foglie con crema pasticcera e fragole fresche Mille foglie with cream and strawberry		€ 5.00
● □ ■	Trittico di dolci misti Sweet triad	€ 7.00	€ 7.00

PIZZE TRADIZIONALI - TRADITIONAL PIZZA

●	■	Schiacciata Pizza bread		€ 2.00
	■	Pomodoro Tomato		€ 3.50
●	■	Marinara (Pomodoro, aglio e origano) Tomato, garlic, origano	€ 6.50	€ 4.50
●	■	Margherita (Pomodoro e mozzarella) Tomato, mozzarella, cheese	€ 7.00	€ 5.00
●	■	Napoli (Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) Tomato, mozzarella, cheese, anchovies, capers, oregano	€ 8.00	€ 6.00
●	■	Romana (Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) Tomato, mozzarella, cheese, anchovies, oregano	€ 8.00	€ 6.00
	■	Bianca Neve Mozzarella		€ 5.00
●	■	Bufala (Pomodoro e mozzarella di bufala) Tomato, buffalo mozzarella	€ 9.50	€ 7.50
	■	Caprese (Pomodori, bufala e basilico) Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil		€ 8.00
●	■	Prosciutto crudo (Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo) Tomato, mozzarella, Parma ham		€ 7.50
●	■	Prosciutto cotto (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) Tomato, mozzarella, baked ham	€ 8.00	€ 6.00
●	■	Salsiccia (Pomodoro, mozzarella, salsiccia) Tomato, mozzarella, sausage		€ 6.00
●	■	Funghi (Pomodoro, mozzarella, funghi freschi) Tomato, mozzarella, fresh mushrooms		€ 6.00
	■	Wurstel (Pomodoro, mozzarella, wurstel) Tomato, mozzarella, frankfurters		€ 6.00
●	□ ■	Melanzane (Pomodoro, mozzarella, melanzane) Tomato, mozzarella, aubergines	€ 8.00	€ 6.00
●	■	Rucola (Pomodoro, mozzarella, rucola) Tomato, mozzarella, rocket (salad)	€ 8.00	€ 6.00

PIZZE TRADIZIONALI - TRADITIONAL PIZZA

● ■	Diavola (Pomodoro, mozzarella, salame piccante) Tomato, mozzarella, spicy salam	€ 8.50	€ 6.50
■ □	Tonno e cipolla (Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) Tomato, mozzarella, tuna, onions		€ 7.00
● ■	Prosciutto e funghi (Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi) Tomato, mozzarella, ham, mushrooms	€ 9.50	€ 7.50
■	Salsiccia e funghi (Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi) Tomato, mozzarella, sausage, mushrooms		€ 7.50
● ■	Quattro stagioni (Pomodoro, mozzarella, salsiccia, prosciutto, carciofi, funghi) Tomato, mozzarella, sausage, ham, mushrooms, artichokes	€ 9.50	€ 7.50
● ■	Capricciosa (Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi) Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes	€ 9.50	€ 7.50
■	Calzone (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) Tomato, mozzarella, ham		€ 6.50
■	Calzone farcito (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi) Tomato, mozzarella, ham, mushrooms		€ 7.50
■	Patatine fritte (Pomodoro, mozzarella, patatine fritte) Tomato, mozzarella, french fries		€ 6.00
■	Pippo pizza baby - Goofy baby pizza (Pomodoro, mozzarella, patate fritte) Tomato, mozzarella, french fries		€ 4.50
■	Topolino pizza baby - Mickey Mouse baby pizza (Pomodoro, mozzarella, patate fritte, wurstel) Tomato, mozzarella, french fries, frankfurters		€ 5.50
■	Quattro formaggi (pomodoro, mozzarella, formaggi misti) Tomato, mozzarella, mixed cheeses		€ 8.00

PIZZE DOLCI

■	Pizza alla nutella Nutella		€ 7.00
■	Calzone alla nutella Closed Pizza whit nutella		€ 6.00
■ □	Pizza ai frutti di bosco Forest fruit		€ 7.00

PIZZE SPECIALI

■ ■	Vera Napoli (Pomodoro, mozzarella di bufala, pomini, basilico) Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil	€ 8.50
● ■ ■	Mediterranea (Pomodoro, mozzarella di bufala, pomini, acciughe, basilico) Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, anchovies, basil	€ 10.50 € 8.50
■ ■	Summer beach (Pomodoro, pomini, stracchino, rucola, grana, olio tartufato) Tomato, cherry tomatoes, stracchino, rocket, parmesan, truffle oil	€ 9.00
■ ■	Trevigiana (Pomodoro, mozzarella, radicchio e pancetta) Tomato, mozzarella, bacon, red radicchio	€ 8.00
■ ■	Bomba (Pomodoro, mozzarella, salsiccia, pancetta, salame piccante) Tomato, mozzarella, sausage, bacon, spicy salam	€ 8.00
● ■ ■	Vegetariana (Pomodoro, mozzarella, verdure miste) Tomato, mozzarella, mixed vegetables	€ 8.00
■ ■	Patatona (Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate fritte) Tomato, mozzarella, sausage, french fries	€ 6.50
■ ■	Tedesca (Pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte) Tomato, mozzarella, frankfurters, french fries	€ 6.50
● ■ ■	Zucchine e gamberetti (Mozzarella, zucchine, gamberetti) Mozzarella, courgettes, prawns	€ 11.00 € 9.00
■ ■	Montanara (Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, grana, olio tartufato) Tomato, mozzarella, sausage, mushrooms, parmesan, truffle oil	€ 8.50
● ■ ■	Parmigiana (Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana) Tomato, mozzarella, aubergines, parmesan	€ 10.00 € 8.00
■ ■	Gorgonzola e noci Gorgonzola and walnuts	€ 9.00
● ■ ■	Bresaola e rucola Bresaola and rocket	€ 11.50 € 9.50
■ ■	Porcini Porcini mushrooms	€ 9.00
■ ■	Speck e rucola Smoked ham and rocket	€ 9.00
■ ■	Frutti di mare Seafood	€ 12.00
■ ■	Assaggi misti (Per 2 persone) Mixed selection for two people	€ 18.00

SUPPLEMENTI - SUPPLEMENT

Speck, prosciutto crudo, bresaola, porcini, gorgonzola, bufala	€ 2.50
Salsiccia, funghi, cotto, wurstel	€ 1.50
Doppia mozzarella Double mozzarella	€ 1.50
Pizza stesa Exstension of pizza	€ 2.00
Pizza baby	- € 1.00

BEVANDE - DRINKS

VINO IN CARAFFA - WINE ON DRAFT

Bianco in caraffa 1/4 lt. White wine - 1/4 lt. jug	€ 3.00
Bianco in caraffa 1/2 lt. White wine - 1/2 lt. jug	€ 5.00
Bianco in caraffa 1lt. White wine - 1 lt. jug	€ 10.00

COCA COLA ALLA SPINA

- COCA COLA ON TAP

Coca cola piccola Coca cola on tap small	€ 2.50
Coca cola media Coca cola on tap medium	€ 4.00
Coca cola grande Coca cola on tap large	€ 8.00

BIRRE ALLA SPINA - DRAFTS

Birra piccola Small	€ 3.00
Birra media Medium	€ 5.00
Birra 1 litro Large	€ 10.00

BIRRA IN BOTTIGLIA

Moretti 33 cl.	€ 4.00
Beck's 33 cl.	€ 4.00
Heineken 33 cl.	€ 4.50
Erdinger	€ 6.00
Corona	€ 4.50
Affligen blond	€ 6.00
Moretti rossa siciliana (per pesce)	€ 5.00
Moretti rossa toscana (per carne)	€ 5.00
Omission (senza glutine)	€ 5.00

BAR

Acqua 0,70 lt. Water 0,70 lt.	€ 2.50	Riserve	da € 6.00 a € 12.00
Bibite barattolo Canned soft drinks	€ 2.50	Grappa classica	€ 4.50
Caffè Coffee	€ 1.50	Grappa barricata	€ 5.50
Thè, Camomilla, Cappuccino Tea, camomile	€ 2.50	Wodka Absolut	€ 5.00
Amari e Digestivi Nazionali Digestive Liquors	€ 3.50	Jack Daniel's	€ 5.00
Liquori esteri Foreign spirits	€ 4.50	Ruhm Pampero Anniversario	€ 5.00
		Liquori invecchiati Aged Spirits	da € 12.00 a € 20.00

VINI - WINES

EMILIA - ROMAGNA

NESPOLI - Civitella di Romagna (FC)

ROSSI

Vigna del fico grande	doc 2015 - da uve Sangiovese	€ 12.00
Prugneto	doc 2014 - da uve Sangiovese	€ 18.00

BIANCHI

Chardonnay Damaggio	igt 2015 - da uve Chardonnay	€ 14.00
Dogheria	igt 2015 - da uve Pinot bianco	€ 16.00

FERRUCCI - Castel Bolognese (RA)

ROSSI

Centurione	doc 2014 - da uve Sangiovese	€ 20.00
------------	------------------------------	---------

BIANCHI

Chiaro della serra	doc 2015 - da uve Chardonnay e Bianchino Faentino	€ 12.50
--------------------	---	---------

PODERE LA BERTA - Brisighella (RA)

ROSSI

Solano	doc 2015 - da uve Sangiovese	€ 22.00
--------	------------------------------	---------

BIANCHI

Pagadebit di Romagna	doc 2015 - da uve Bombino Bianco	€ 16.00
----------------------	----------------------------------	---------

BESSERERHOF - Valle Isarco

BIANCHI

A.A. Gewaztraminer	doc 2015 - da uve traminer	€ 28.00
A.A. Pinot bianco	doc 2015 - da uve pinot bianco	€ 23.00

CANTINE LOMBARDINI - Novellara (RE)

ROSSI

Lambrusco della Dama	igt 12 - da uve lambrusco	€ 14.00
----------------------	---------------------------	---------

TRENTINO ALTO ADIGE

VON BLUMEN - Alto Adige

BIANCHI

Sauvignon	doc 2015 - da uve sauvignon	€ 24.00
-----------	-----------------------------	---------

ROSSI

Lagrein	doc 2015 - da uve lagrein	€ 27.00
Pinot nero	doc 2014 - da uve pinot nero	€ 27.00

DORIGATI - Mazzacorona (TN)

BIANCHI

Pinot grigio	doc 2014 - da uve pinot grigio	€ 21.00
--------------	--------------------------------	---------

KOSSLER - St. Pauls (BZ)

BIANCHI

A.A. Pinot bianco	doc 2013 - da uve pinot bianco	€ 22.00
A.A. Chardonnay	doc 2013 - da uve chardonnay	€ 22.00
A.A. Pinot grigio	doc 2013 - da uve pinot grigio	€ 22.00
A.A. Muller Thurgau	doc 2013 - da uve muller thurgau	€ 22.00
A.A. Moscato giallo	doc 2013 - da uve moscato giallo	€ 23.00
A.A. Sauvignon	doc 2013 - da uve sauvignon	€ 24.00
A.A. Gewurztraminer	doc 2013 - da uve gewurztraminer	€ 28.00

ROSSI

A.A. Lagrein	doc 2013 - da uve lagrein	€ 25.00
A.A. Pinot nero	doc 2012 - da uve pinot nero	€ 25.00

———— FRIULI ————

JERMANN - Farra d'Isonzo (GO)

BIANCHI

Vinnae	igt 06 - da uve ribolla gialli dei colli orientali	€ 35.00
Vintage tunina	tav 05 - da uve sauvignon, chardonnay, malvasia, ribolla, picolit	€ 55.00

———— TOSCANA ————

CANTINE DALLE VIGNE DA VINCI - Montalcino (SI)

ROSSI

Rosso di Montalcino	doc 2013 - da uve sangiovese	€ 25.00
Brunello di Montalcino	docg 2011 - da uve sangiovese	€ 45.00

AZIENDA AGRICOLA TERENCEI - Loc. Montedonico - Scansano (GR)

ROSSI

Morellino di scanzano purosangue	docg 2013 - da uve sangiovese	€ 27.00
Morellino di scanzano purosangue 375	da uve sangiovese	€ 12.00
Morellino di scanzano	docg 2014 - da uve sangiovese	€ 18.00

FELSINA - Castelnuovo Berardegna (SI)

ROSSI

Chianti classico	docg 2013 - da uve sangiovese	€ 28.00
------------------	-------------------------------	---------

———— UMBRIA ————

ARNALDO CAPRAI - VAL DI MAGGIO - Montefalco (PG)

ROSSI

Sagrantino 25 anni	2010 - da uve sagrantino	€ 98.00
Collepiano sagrantino	docg 2010 - da uve sagrantino	€ 58.00

———— CAMPANIA ————

DEL FALCO VINI - San Sebastiano al Vesuvio (NA)

BIANCHI

Greco di tufo	docg 2015 - da uve graco di tufo	€ 20.00
Fiano di avellino	docg 2015 - da uve fiano di avellino	€ 22.00
Falanghina	igt 2015 - da uve falanghina	€ 20.00

ROCCA DEL PRINCIPE - Lapio (AV)

ROSSI

Aglianico irpinia	doc 2013 - da uve aglianico	€ 22.00
Taurasi	docg 2012 - da uve aglianico	€ 42.00

———— SICILIA ————

DONNA FUGATA - Marsala (TP)

BIANCHI

Damarino	doc 2015 - da uve catarratto ed altre varietà autoctone	€ 18.00
Anthilia	doc 2015 - da uve ansonica, catarratto ed altre varietà	€ 19.00
Lighea	igt 2014 - da uve zibibbo	€ 22.00
Catarratto "Prio"	doc 2015 - da uve ansonica, catarratto ed altre varietà	€ 22.00
Grillo "Sur Sur"	doc 2015 - da uve grillo in purezza	€ 22.00

ROSSI

Sedara	doc 2014 - da uve nero d'avola e merlot	€ 20.00
Sedara 375	2014 - da uve nero d'avola e merlot	€ 12.00

PROSECCO

PROSECCO EXTRA DRY FOSS MARAI 0.75 cl.	€ 18.00
CUVÉ PRESTIGE CA' DEL BOSCO 0.75 cl.	€ 25.00
ALMA GRAN CUVÉE BELLAVISTA 0.75 cl.	€ 45.00
	€ 45.00

E SIAMO A DISPOSIZIONE PER...

MENÙ PER
CENE AZIENDALI

CERIMONIE

CRESIME

MATRIMONI

BANCHETTI DI QUALSIASI
TIPO CON MENÙ
PERSONALIZZATI

PREZZI PERSONALIZZATI...
BASTA CHIEDERE...