

# CICCHETTI

## ANTIPASTI MISTI

<b>BRUSCHETTA AL POMODORO</b> TOMAAT   BASILICUM (2)	<b>8.2</b>
<b>BRUSCHETTA AL PROSCIUTTO</b> TOMAAT   BASILICUM   PROSCIUTTO (2)	<b>9.8</b>
<b>ANTIPASTI VENEZIANI</b> SELECTIE VAN KOUDE VIS GERECHTJES	<b>22.5</b>
<b>ANTIPASTI VERDURE GRIGLIATE</b> SELECTIE VAN 3 KOUDE GEGRILDE GROENTEN	<b>9.5</b>
<b>TAGLIERE DI PROSCIUTTO E MOZZARELLA</b> PROSCIUTTO   MOZZARELLA   CROSTINI	<b>16.5</b>
<b>SALUMI E FORMAGGI MISTI</b> SELECTIE VAN 3 ITALIAANSE VLEESWAREN EN 3 KAZEN	<b>19.5</b>
<b>AFFETTATI MISTI</b> SELECTIE VAN 3 ITALIAANSE VLEESWAREN	<b>17.5</b>

## VEGETARIANO

<b>PANE CON SALSA DI AGLIO</b> BROOD   KNOFLOOKSAUS	<b>4.6</b>
<b>PANE AL POMODORO</b> BROOD   TOMATENPESTO	<b>4.9</b>
<b>BELLA DI CERIGNOLA</b> DE BESTE OLIJVEN VAN ITALIË (MET PIT)	<b>5.4</b>
<b>OLIVE ALL'AGLIO</b> GEMARINEERDE KNOFLOOK-OLIJVEN	<b>4.6</b>
<b>INSALATA CAPRESE</b> BUFFELMOZZARELLA   TOMAAT   BASILICUM	<b>8.6</b>
<b>CAPONATA</b> LAUWWARM SICILIAANS GROENTEN GERECHT	<b>9.5</b>
<b>VERDURE MISTE AL FORNO</b> GROENTEN UIT DE OVEN	<b>9</b>
<b>TARTARE DI CARCIOFI</b> TARTAAR VAN ARTISJOK   CITROENMAYO	<b>12.5</b>
<b>ZUCCHINI FRITTI (VANAF 17:00)</b> GEFRITUURDE COURGETTE   PARMIGIANO	<b>9.5</b>
<b>PATATE CON ROSMARINO</b> ROZEMARIJN AARDAPPELTJES UIT DE OVEN	<b>5.7</b>
<b>FUNGHI AL FONTINA</b> CHAMPIGNONS   FONTINA KAAS   MARSALA	<b>7.7</b>
<b>INSALATA VERDE PICCOLO</b> GROENE SLA   RODE UI   PARMIGIANO (KLEINE PORTIE)	<b>6.5</b>
<b>PARMIGIANO CON MIELE</b> TWEË JAAR OUDE PARMIGIANO   HONING	<b>8.3</b>

# CICCHETTI

## CARNE

<b>PROSCIUTTO DI PARMA</b> LUCHTGEDROOGDE HAM	<b>10.5</b>
<b>FEGATINI TOSCANI</b> KIPPENLEVERPATÉ   UIENCOMPOTE   CROSTINI	<b>9.5</b>
<b>EMILIA ROMAGNA BURGER</b> HAMBURGER   MASSIMO BOTTURA STYLE	<b>9.3</b>
<b>CARPACCIO CIPRIANI</b> DE ORIGINELE RUNDERCARPACCIO VAN HARRY'S BAR	<b>12.6</b>
<b>VITELLO TONNATO</b> KOUD KALFSVLEES   TONIJNSAUS	<b>13.5</b>
<b>POLPETTE DELLA NONNA</b> KALFSGEHAKTBALLETJES   TOMATENSAUS (3)	<b>7.8</b>
<b>OSSIBUCHI ALLA MILANESE</b> GESTOOFD KALFSVLEES   TOMATENSAUS	<b>16.5</b>
<b>POLLO ALL'AGLIO</b> KIPPENDIJEN   KNOFLOOK   OREGANO	<b>7</b>
<b>ARROSTICINI</b> 8 SPIESJES   LAMS- EN SCHAPENVLEES	<b>13.5</b>
<b>TAGLIATA DI MANZO</b> OSSENHAAS   RUCOLA   PARMIGIANO	<b>20.5</b>

## PESCE

<b>BACCALA MANTECATO</b> CROSTINI   CRÈME VAN STOKVIS	<b>8.5</b>
<b>SCAMPI IN SAOR ALLA VENEZIANA</b> SCAMPI   VENETIAANSE WIJZE (ZOET   ZUUR)	<b>12</b>
<b>ACCIUGHE MARINATE</b> GEMARINEERDE ANSJOVIS	<b>6.4</b>
<b>CALAMARI FRITTI (VANAF 17:00)</b> GEFRITUURDE INKTVISRINGEN	<b>9.9</b>
<b>SARDINE FRITTE (VANAF 17:00)</b> GEFRITUURDE SARDIENTJES	<b>9</b>
<b>SPIEDINI DI GAMBERI</b> SPIESJES   GAMBA'S (2)	<b>9</b>
<b>ORATA CON PATATE E POMODORINI</b> DORADE   AARDAPPEL   TROSTOMAAT	<b>14.5</b>
<b>CARPACCIO DI SALMONE</b> GEROOKTE ZALM   RODE BIET   VENKELSALADE	<b>13</b>
<b>PEPERONI MARINATI CON ACCIUGHE</b> GEGRILDE PAPRIKA   ANSJOVIS   BUFFELMOZZARELLA	<b>9.2</b>
<b>PATATE E POLPO</b> OCTOPUS   AARDAPPEL   VENETIAANSE WIJZE	<b>15.5</b>

# SPECIALI

## SETTIMANALI

- BURRATA PRIMAVERA** 15.5  
ERWTEN | SPECK | MUNT
- ASPARAGI CON PARMIGIANO E TARTUFO** 13.5  
ASPERGES | PARMEZAANSE KAAS | TRUFFELOLIE
- FILETTO SALMONE CROCCANTE** 14  
ZALMFILET | KRUIDENKORST | DASLOOKPESTO
- ENTRECOTE DI VITELLO** 17  
KALFSENTRECOTE | TRUFFELOLIE | BEUKZWAM
- ARANCINI (VANAF 17:00)** 8.5  
WISSELENDE GEFRITUURDE  
RISOTTOBALLETTJES

## PRANZO

lunch tot 17:00

- INSALATA BURRATA CAPRESE** 16.5  
BURRATA | TOMAAT | GEMENGDE SLA
- INSALATA DI PESCE** 17.5  
SCAMPI | ZALM | POLPO
- CAESAR SALAD** 16.5  
LITTLE GEM | KIPPENDIJ | ANSJOVIS | CROUTONS
- \*alle salades worden met brood geserveerd
- CASARECCE ALFREDO E PANCETTA** 14.5  
BUIKSPEK | ROOMSAUS | PASTA
- SPAGHETTI DIAVOLE** 16.5  
TOMATENSAUS | SCAMPI | SPAGHETTI

## PASTA FRESCA

verse pasta

- SPAGHETTI CON AGLIO E OLIO** 10.8  
KNOFLOOK | OLIE | SPAGHETTI
- SPAGHETTI BOLOGNESE** 12.4  
DE KLASSIEKER ONDER DE PASTA'S
- GNOCCHI AI CALAMARI** 14  
INKTVIS | CHERRY TOMAAT | AARDAPPEL  
GNOCCHI
- SPAGHETTI CON LE VONGOLE** 18.5  
VENUSSCHELPEN | CHERRY TOMAAT | WITTE WIJN
- RAVIOLI ASPARAGI E PROSCIUTTO COTTO** 15.5  
ASPERGES | GEKOOKTE HAM | EI | RAVIOLI
- CASARECCE AL POMODORO** 13.5  
TOMATENSAUS | BUFFELMOZZARELLA | PASTA

## VINO

- BRACHETTO D'ACQUI/TERREDAVINO** 6.5 32.5  
100% BRACHETTO
- EEN LICHT MOUSSERENDE RODE WIJN.  
ERG LEKKER ALS APERITIEF OF ALS  
DESSERTWIJN.



# CICCHETTI

## DOLCI

<b>SEMIFREDDO CON NUTELLA</b> BEVROREN MOUSSE   NUTELLA	6.5
<b>CREMA DI CIOCCOLATO</b> CHOCOLADE MOUSSE   PURE CHOCOLADE	6.5
<b>PANNA COTTA</b> GEKOOKTE ROOM   ROOD FRUIT	6.5
<b>SORBETTO DELLA FRAGOLE</b> AARDBEIEN   SORBET	6.5
<b>FORMAGGIO MISTI MEDIO</b> KLEIN ITALIAANS KAASPLANKJE	11.5
<b>TIRAMISU</b> MASCARPONE   SAVOIARDI   CACAO	6.5
<b>CANNOLI SICILIANI</b> SICILIAANS KOEKJE   RICOTTA   PISTACHE	6.5
<b>CAFFÉ ITALIANO</b> KOFFIE   AMARETTO   SLAGROOM	9
<b>CAFFÉ IRLANDESE</b> KOFFIE   WHISKEY   SLAGROOM	9
<b>CAFFÉ ESPAGNOL</b> KOFFIE   TIA MARIA   SLAGROOM	9
<b>CAFFÉ ROMAGNA</b> KOFFIE   BRANDY   SLAGROOM	9

## GRAPPA

<b>GRAPPA DELLA CASA</b> ONZE HOUTGELAGERDE HUISGRAPPA	6.5
<b>BAROLO-QUAGLIA</b> 100% NEBBIOLO   2 JAAR HOUTLAGERING	7.5
<b>BERTA BIMBA</b> BERTA SELECTIE   GEEN HOUTLAGERING	8.5
<b>BERTA ELISI</b> BARBERA   NEBBIOLO   2 JAAR HOUTLAGERING	9.5
<b>BERTA DILIDIA</b> BARBERA   MOSCATO   3 JAAR HOUTLAGERING OP MARSALA VATEN	13.5

## VINI DA DESSERT


<b>LA TUNELLA   VERDUZZO (GLAS)</b> 100% VERDUZZO	6.5
<b>MADRIGALE   PRIMITIVO DOLCE NATURALE (GLAS)</b> 100% PRIMITIVO (RODE DESSERTWIJN)	7.5
<b>DONNAFUGATA   BEN RYE (HALF FLESJE)</b> PASSITO DE PANTELLERIA 100% ZIBIBIO	39.5

# APERITIVO

<b>NEGRONI</b> CAMPARI   RODE VERMOUTH   GIN	9.5
<b>CEDRO SPRITZ</b> ACQUA DI CEDRO   FRIZZANTE   BRUISWATER	8
<b>CARPANO ANTICA FORMULA</b> DE ORGINELE VERMOUTH UIT 1786! BITTERZOET MET EEN ZWEEM VAN VANILLE	7.5
<b>APEROL SPRITZ</b> APEROL   FRIZZANTE   BRUISWATER	6.6
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> LIMONCELLO   FRIZZANTE   LIMOEN   BRUISWATER	7.2
<b>CAMPARI SPRITZ</b> CAMPARI   FRIZZANTE   SINAASAPPEL   BRUISWATER	8
<b>ANGOSTURA RUM RESERVA</b> CARIBBEAN RUM GESERVEERD MET IJS	7
<b>HUGO</b> VLIERBESSENBOESEM   FRIZZANTE   LIMOEN   MUNT	6.9
<b>HUGO ALCOHOLVRIJ</b> VLIERBESSENBOESEM   GINGER ALE   LIMOEN   MUNT	4.8
<b>APEROL SPRITZ ALCOHOLVRIJ</b> ALCOHOLVRIJE APEROL SPRITZ	4.8



# BOLLICINI

<b>PROSECCO/ TERESA RIZZI</b>	 6.5	 32.5
<b>PROSECCO/BEPIN DE ETO</b>		36.5
<b>PROSECCO ROSÉ/BEPIN DE ETO</b>		36.5
<b>FRANCIACORTA/MONZIO CAMPAGNONI</b> PINOT NERO   CHARDONNAY		49.5
<b>CHAMPAGNE/MOET ET CHANDON IMPERIAL</b> PINOT NOIR   PINOT MEUNIER   CHARDONNAY		76.5

# GIN & TONIC

<b>BOTTEGA BACUR (IT)</b> KLASSIEKE, DROGE GIN UIT SUDTIROL MET HINTS VAN CITROEN EN SINAASAPPEL	11.5
<b>POLI MARCONI 46 (IT)</b> ZACHTER GIN MET AROMA'S VAN JENEVEBES EN MUNT	12.5
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> ZACHTER GIN GEMAAKT VAN 10 VERSCHILLENDE KRUIDEN	9.5
<b>TANQUERAY</b> FRISSE GIN MET CITRUS SMAAK	11.5
<b>HENDRICK'S</b> UITGESPROKEN SMAAK MET HINTS VAN KOMKOMBER EN ROZEN	11.5
<b>MONKEY 47</b> 47 VERSCHILLENDE KRUIDEN ZORGEN VOOR EEN WARE SMAAKEXPLOESIE	13
<b>BULLDOG</b> TRADITIONELE AWARD WINNENDE ENGELSE GIN	11.5

# BEVANDE

COCA-COLA, COLA LIGHT, COLA ZERO	2.9
CHAUDFONTAINE ROOD, BLAUW	2.9
FANTA, SPRITE	2.9
BITTER LEMON, TONIC	3.1
ICE-TEA, ICE-TEA GREEN	3.1
GINGER ALE	2.9
SAN PELLEGRINO ARANCIATA/ ROSSA	3.5
CHOCOMEL	3.3
JUS D'ORANGE, APPELSAP	3.3
VERSE JUS	4.6

# BIRRE



MORETTI 0.25	3.8
MORETTI 0.50	7.5
WEIZENBIER	4.8
WISSELTAP	4.8
LA CHOUFFE	5.2
DUVEL	6
KRIEK	4.8
WEIZEN 0.0	4.2
MORETTI 0.0	3.8

# BEVANDE CALDE



CAFFÉ LUNGO	2.9
ESPRESSO	2.9
ESPRESSO DOPPIO	3.7
ESPRESSO MACCHIATO	3.1
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO	3.9
CAFFÉ PANNA	3.5
CAPPUCCINO	3.4
CAFFÉ LATTE	3.6
LATTE MACCHIATO	3.6
THEE, GROENE TEE	2.9
VERSE MUNTTHEE	3.7

# VINI BIANCHI

## MARCHE

**BACARETO/PIERSANTI (h)**  
100% VERDICCHIO



6.3



31.5

## VENETO

**CUSTOZA/BENNATI**  
GARGANEGA/TREBBIANO/CHARDONNAY

5.2

26

**CORNALÉ CHARDONNAY/BENNATI**  
100% CHARDONNAY

5.6

28

**PINOT GRIGIO/ZENATO**  
100% PINOT GRIGIO

5.6

28

**SCAIA/T. SANT'ANTONIO**  
GARGANEGA/CHARDONNAY

6.2

29

## PUGLIA

**EDDA BIANCO/SAN MARZANO (h)**  
CHARDONNAY/FIANO/MOSCATELLO

7.5

37.5

## PIEMONTE

**GAVI DI GAVI/MONCHIERE CARBONE**  
100% CORTESE

6.5

32.5

## FRIULI

**SAUVIGNON/ALTURIS**  
100% SAUVIGNON BLANC

6.2

31

## SARDEGNA

**ARAGOSTA/SANTA MARIA LA PALMA**  
100% VERMENTINO

6.2

31

# VINI ROSSI

## ABRUZZO

**MONTEPULCIANO/CALDORA**  
100% MONTEPULCIANO

5.9

29.5

## PIEMONTE

**PIEMONTE ROSSO/PASSO DEL BRICCO**  
BARBERA/NEBBIOLO/DOLCETTO

5.2

26

**LUNA E IL FALO/TERRA DA VINO (h)**  
100% BARBERA D'ASTI

6.5

32.5

## PUGLIA

**PRIMITIVO/CONTE DI CAMPIANO (h)**  
100% PRIMITIVO DI MANDURIA

6.7

33.5

## VENETO

**MONTI GARBI/T. SANT'ANTONIO (h)**  
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

7.5

37.5

## TOSCANE

**VINO NOBILE/TENUTA DI GRACCIANO (h)**  
100% SANGIOVESE GROSSO

7.9

39.5

## SICILIA

**REGALEALI/TASCA D'ALMERITA**  
100% NERO D'AVOLA

6.3

31.5

# UNI BIANCHI

BOTTIGLIE

## ALTO ADIGE/TRENTINO

<b>CLASSICO/CANTINA TERLANO (h)</b> CHARDONNAY/PINOT BIANCO/SAUV. BL	<b>39.5</b>
<b>VORBERG/CANTINA TERLANO (h)</b> 100% PINOT BIANCO	<b>59.5</b>
<b>QUARZ/CANTINA TERLANO (h)</b> 100% SAUVIGNON BLANC	<b>92.5</b>
<b>WEISSBURGUNDER/ST. MICHAEL EPPAN</b> 100% PINOT BIANCO	<b>34.5</b>
<b>SANCT VALENTIN/ST. MICHAEL EPPAN (h)</b> 100% SAUVIGNON BLANC	<b>54.5</b>
<b>FALLWIND RIESLING/ST. MICHAEL EPPAN</b> 100% RIESLING	<b>37.5</b>
<b>LOWENGANG/ALOIS LAGEDER (h)</b> 100% CHARDONNAY	<b>77.5</b>
<b>SAUVIGNON BLANC/TIEFENBRUNNER</b> 100% SAUVIGNON BLANC	<b>33.5</b>
<b>NUSSBAUMER/CANTINA TRAMIN (h)</b> 100% GEWURZTRAMINER	<b>49.5</b>

## FRIULI

<b>VALMASIA/LA TUNELLA</b> 100% MALVASIA	<b>34.5</b>
<b>COL MATISS/LA TUNELLA (h)</b> 100% SAUVIGNON BLANC	<b>42.5</b>
<b>COL BAJE/LA TUNELLA (h)</b> 100% PINOT GRIGIO RAMATO STYLE	<b>44.5</b>
<b>CHARDONNAY/JERMANN (h)</b> 100% CHARDONNAY	<b>49.5</b>
<b>SHARIS/LIVIO FELLUGA</b> RIBOLLA GIALLA/CHARDONNAY	<b>44.5</b>

## MARCHE / UMBRIA

<b>PRISMA/VENEA</b> 100% PECORINO	<b>31.5</b>
<b>PODIUM/GAROFOLI</b> 100% VERDICCHIO	<b>43.5</b>
<b>SAN GIOVANNI DELLA SALE/ANTINORI</b> GRECHETTO/PROCANICO/VIOGNIER	<b>49.5</b>
<b>CERVARO DELLA SALE/ANTINORI (h)</b> 90% CHARDONNAY/10% GRECHETTO	<b>92.5</b>

## SICILIA

<b>ANTHILIA/DONNAFUGATA</b> 100% CATTARATTO	<b>33.5</b>
<b>LA FUGA/DONNAFUGATA</b> 100% CHARDONNAY	<b>34.5</b>
<b>CHARDONNAY/PLANETA (h)</b> 100% CHARDONNAY	<b>56.5</b>
<b>ETNA BIANCO/PIETRADOLCE</b> 100% CARRICANTE	<b>49.5</b>
<b>VIAFRANCIA/BAGLIO DI PIANETTO (h)</b> 100% VIOGNIER	<b>47.5</b>

**(h)** = houtgelagerd



# VINI BIANCHI

BOTTIGLIE

## VENETO / LOMBARDIA

<b>PELUGAN/FELICIANA</b> 100% TREBBIANO DE LUGANA	<b>33.5</b>
<b>BROLETTINO/CA DEI FRATI (h)</b> 100% TREBBIANO DE LUGANA	<b>42.5</b>
<b>MONTE CERIANI SOAVE/T. SANT'ANTONIO</b> 100% GARGANEGA	<b>32.5</b>
<b>LA ROCCA SOAVE/PIEROPAN (h)</b> 100% GARGANEGA	<b>53.5</b>
<b>CORTE DEL LUPO/CA'DEL BOSCO (h)</b> 100% CHARDONNAY	<b>54.5</b>

## TOSCANA / PIEMONTE

<b>VERNACCIA/TERUZZI E PUTHOD</b> 100% VERNACCIA	<b>31.5</b>
<b>VISTAMARE/GAJA (h)</b> FIANO/VIOGNIER/VERMENTINO	<b>79.5</b>
<b>RECIT/MONCHIERE CARBONE</b> 100% ROERO ARNEIS	<b>33.5</b>

# VINI ROSSI

BOTTIGLIE

## ALTO ADIGE / TRENTO

<b>PORPHYR/CANTINA TERLANO (h)</b> 100% LAGREIN	<b>78.5</b>
<b>TOR DI LUPO/CANTINO ANDRIAN (h)</b> 100% LAGREIN	<b>66.5</b>
<b>PINOT NERO/FRANZ HAAS (h)</b> 100% PINOT NERO	<b>51.5</b>
<b>MATAN RISERVA/WEINGUT PFITSCHER (h)</b> 100% PINOT NERO	<b>69.5</b>
<b>RESERVE DEL CONTE/MANINCOR (h)</b> LAGREIN/MERLOT/CAB. SAUVIGNON	<b>44.5</b>
<b>AMISTAR/PETER SÖLVA (h)</b> LAGREIN/MERLOT/CAB. SAUVIGNON	<b>74.5</b>

## FRIULI

<b>PIGNOLO/LA TUNELLA (h)</b> 100% PIGNOLO	<b>54.5</b>
<b>ARCIONE/LA TUNELLA (h)</b> PIGNOLO/SCHIOPETTINO	<b>54.5</b>
<b>MERLOT/LA TUNELLA</b> 100% MERLOT	<b>33.5</b>

## ABRUZZO

<b>ORSUS RISERVA/FOSSO CORNO (h)</b> 100% MONTEPULCIANO	<b>38.5</b>
<b>INDIO/CANTINA BOVE (h)</b> 90% MONTEPULCIANO/10% CAB. SAUV.	<b>55.5</b>

**(h)** = houtgelagerd

# VINI ROSSI

BOTTIGLIE

## PIEMONTE

<b>MONBIRONE/MONCHIERO CARBONE (h)</b> 100% BARBERA D'ALBA	<b>47.5</b>
<b>ESSENZE BAROLO/VITE COLTE (h)</b> 100% NEBBIOLO	<b>57.5</b>
<b>BAROLO BUSSIA/PRUNOTTO (h)</b> 100% NEBBIOLO	<b>99.5</b>
<b>SITO MORESCO/GAJA (h)</b> NEBBIOLO/MERLOT/CABERNET SAUVIGNON	<b>82.5</b>

## TOSCANA

<b>MORELLINO DE SCANSANO/LE PUPILLE</b> SANGIOVESE/SLICANTE/CILIEGIOLO	<b>33.5</b>
<b>CHIANTI SUPERIORE/POGGIOTONDO (h)</b> SANGIOVESE/CANAIOLO/COLORINO	<b>36.5</b>
<b>CHIANTI CLASSICO/CASTELLARE (h)</b> SANGIOVESE/CANAIOLO	<b>41.5</b>
<b>ROSSO DI MONTALCINO/PIETRANERA (h)</b> 100% SANGIOVESE GROSSO	<b>37.5</b>
<b>ROSSO DI MONTALCINO/ANTINORI (h)</b> 100% SANGIOVESE GROSSO	<b>43.5</b>
<b>BRUNELLO/ALTESINO (h)</b> 100% SANGIOVESE GROSSO	<b>64.5</b>
<b>BRUNELLO/LISINI (h)</b> 100% SANGIOVESE GROSSO	<b>89.5</b>
<b>INSOGLIO/TENUTA DI BISERNO (h)</b> SYRAH/CAB.FR./MERLOT/PETIT VERDOT	<b>47.5</b>
<b>TIGNANELLO/ANTINORI (h)</b> SANGIOVESE/CABERNET SAUVIGNON/-FRANC	<b>187.5</b>
<b>BOLGHERI SUPERIORE/TENUTA ORNELLAIA (h)</b> MERLOT/PETIT VERDOT/CAB. SAUV./-FRANC	<b>275.5</b>
<b>FLACCIANELLO/FONTODI (h)</b> 100% SANGIOVESE	<b>179</b>
<b>LUCENTE/TENUTA LUCE (h)</b> SANGIOVESE/MERLOT	<b>62.5</b>
<b>CA'MARCANDO PROMIS/GAJA (h)</b> SYRAH/MERLOT/CABERNET SAUVIGNON	<b>79.5</b>
<b>CA'MARCANDO MAGARI/GAJA (h)</b> MERLOT/CABERNET SAUVIGNON/-FRANC	<b>109.5</b>

**GAMBERO ROSSO**  


**(h)** = houtgelagerd

# VINI ROSSI

BOTTIGLIE

## CAMPANIA / PUGLIA

<b>BLU ONICE/NATIV (h)</b> 100% AGLIANICO	<b>37.5</b>
<b>"F" /SAN MARZANO (h)</b> 100% NEGRO AMARO	<b>39.5</b>
<b>PRIMITIVO 62 ANNI/SAN MARZANO (h)</b> 100% PRIMITIVO DI MANDURIA	<b>47.5</b>

## LOMBARDIA / VENETO

<b>AMARONE/BISCARDO (h)</b> CORVINA/RONDINELLA/MOLINARA	<b>49.5</b>
<b>CASTAGNE DI AMARONE/T. SANT'ANTONIO (h)</b> CORVINA/RONDINELLA/MOLINARA	<b>59.5</b>
<b>AMARONE GRAAL/CORTE FIGARETTO (h)</b> CORVINA/RONDINELLA/MOLINARA	<b>72.5</b>
<b>SFURSAT/NINO NEGRI (h)</b> 100% NEBBIOLO, AMARONE STIJL	<b>54.5</b>

# BOTTIGLIE

## GRANDI FORMATI

	<b>1.5 L</b>	<b>3 L</b>
<b>CANTINA BOVE/INDIO (h)</b> 100% MONTEPULCIANO	<b>59.5</b>	<b>132.5</b>
<b>VITE COLTE BARBERA D'ASTI (h)</b> 100% BARBERA	<b>59.5</b>	<b>125</b>
<b>BISCARDO/NEROPASSO (h)</b> CORVINA/CORVINONE/CABERNET	<b>59.5</b>	<b>125</b>
<b>CORTE FIGARETTO/RIPASSO SUP. (h)</b> CORVINA/RONDINELLA/CORVINONE	<b>69.5</b>	<b>-</b>
<b>VIGNETI DEL SALENTO/ZOLLA (h)</b> 100% PRIMITIVO DI MANDURIA	<b>54.5</b>	<b>-</b>



**(h)** = houtgelagerd