

## Indice

<b>Spumanti</b>	Pagine 3- 4
<b>La Rebola</b>	Pagine 5 - 6
<b>Vini bianchi fermi</b>	Pagine 7- 8
<b>Orange della Romagna</b>	Pagina 8
<b>Vini rossi fermi</b>	Pagine 9- 10 - 11
<b>Amici fuori regione</b>	Pagine 12-13
<b>Vini Passiti</b>	Pagina 14
<b>Birre e bevande analcoliche</b>	Pagina 15
<b>Digestivi e Amari</b>	Pagina 16

**Simona e Luca** selezionano personalmente le etichette e i produttori, visitandoli con cura ed attenzione.

La nostra carta è in continua evoluzione, come del resto lo è il territorio in cui i vini vengono prodotti: **Emilia Romagna!**

### **Legenda**

**Giovane:** Espressione del territorio fragrante, fresco e con potenzialità all'affinamento.

**Maturo:** Un incontro stretto tra territorio ed evoluzione dell'affinamento.



**CANTINE****TERRITORIO****PROVINCIA**

Valle delle Lepri	<b>Coriano</b>	RN
Sandro Santini	<b>Coriano</b>	RN
Villa Otto Lune	<b>Coriano</b>	RN
Tenuta Sant'Aquilina	<b>Santa Aquilina</b>	RN
San Valentino	<b>Covignano</b>	RN
Podere Dell'angelo	<b>Vergiano</b>	RN
Società agricola Delle Selve	<b>Santa Cristina</b>	RN
Az.Agr Pastocchi Claudio	<b>Santa Cristina</b>	RN
Agricola I Muretti	<b>Monte Colombo</b>	RN
Fattoria Del Piccione	<b>Monte Colombo</b>	RN
Cantina Fiammetta	<b>Croce</b>	RN
Podere Vecciano	<b>Vecciano</b>	RN
Tenuta Saiano	<b>Saiano</b>	RN
Cantina Franco Galli	<b>San Giovanni in Marignano</b>	RN
Tenuta Mara	<b>San Clemente</b>	RN
Santa Lucia	<b>Mercato Saraceno</b>	FC
Marta Valpiani	<b>Castrocaro Terme</b>	FC
Stefano Berti	<b>Predappio</b>	FC
Ancarani	<b>Faenza</b>	RA
Paolo Francesconi	<b>Faenza</b>	RA
Cantina della Volta	<b>Modena</b>	MO



# SPUMANTI SPARKLING WINE

## Metodo Classico

<b>Santa Lucia Extra brut</b> Tenuta Santa Lucia	<b>Biodinamico</b> 40 Mesi S.L.	<b>2016</b> Sangiovese	<b>€ 29.00</b>
<b>Santa Lucia – Extra Brut</b> Tenuta Santa Lucia	<b>Biodinamico</b> 40 Mesi S.L.	<b>S.a.</b> Famoso	<b>€ 29.00</b>
<b>Albarara Extra Brut</b> Tenuta Santa Lucia	<b>Biodinamico</b> 36 Mesi S.L.	<b>2017</b> Albana	<b>€ 35.00</b>
<b>Ugo 1925 Dosaggio Zero</b>  Società agricola Delle Selve	<b>Biologico</b> 12 Mesi S.L.	<b>2017</b> <b>2019</b> 60% Rebola 25% Trebbiano 15% Sangiovese	<b>€ 37.00</b> <b>€ 30.00</b>
<b>Per Lei – Extra Brut</b> Podere Dell'Angelo	<b>Conv. Bio</b> 82 Mesi S.L.	<b>2012</b> Cuvee di vitigni locali	<b>€ 35.00</b>
<b>Metodo Classico Extra Brut</b> Tenuta Pertinello	<b>Biologico</b> 24 Mesi S.L..	<b>S.a.</b> Sangiovese	<b>€ 40.00</b>
<b>Mattaglio Dosaggio Zero</b> Cantina Della Volta	33 Mesi S.L.	<b>2016</b> 20% Pinot Nero 80% Chardonnay	<b>€ 45.00</b>
<b>Christian Bellei Millesimato Brut</b> Cantina Della Volta	36 Mesi Sl.	<b>2015</b> Lambrusco di Sorbara	<b>€ 45.00</b>
<b>Almanini</b> Tenuta Sant'Aquilina	<b>Biologico</b> 6 Mesi S.L.	<b>2019</b> Bombino bianco	<b>€ 19.00</b>
<u>Rosè</u>			
<b>Rosè Brut</b> Cantina Della Volta	41 Mesi S.L.	<b>2016</b> Lambrusco di Sorbara	<b>€ 45.00</b>
<b>Bellasposa Brut rosè</b> Tenuta Santa Lucia	<b>Biodinamico</b> 40 Mesi S.L.	<b>2017</b> Sangiovese	<b>€ 25.00</b>
<b>Almanini Rosè</b> Tenuta Sant'Aquilina	<b>Biologico</b> 6 Mesi S.L.	<b>2019</b> Sangiovese	<b>€ 19.00</b>
<b>CDV Brutrosso Doc</b> Cantina della Volta	12 Mesi S.L..	<b>2017</b> Lambrusco di Sorbara	<b>€ 19.00</b>



# SPUMANTI SPARKLING WINE

## Metodo Martinotti

<b>Almadira Brut</b> Agricola I Muretti	<b>Biologico</b>	<b>2019</b> Famoso Rebola	<b>€ 19.00</b>
<b>Alè</b> Podere Dell'Angelo	<b>Conv Bio</b>	<b>2020</b> Famoso Rebola	<b>€ 19.00</b>
<b>Dargento Brut</b> Podere Vecciano	<b>Biologico</b>	<b>2019</b> Chardonnay	<b>€ 19.00</b>
<b>Lucciola Brut</b> Cantina Fiammetta	<b>Biologico</b>	<b>2019</b> Chardonnay Rebola	<b>€ 19.00</b>

## Rosè

<b>Ramante rosè Brut</b> Podere Vecciano	<b>Biologico</b>	<b>2019</b> Sangiovese	<b>€ 19.00</b>
<b>Milly rosè</b> Podere Dell'Angelo	<b>Conv Bio</b>	<b>2019</b> Sangiovese	<b>€ 19.00</b>
<b>R'osè</b> Sandro Santini	<b>Conv. Bio</b>	<b>2020</b> Syrah	<b>€ 19.00</b>

## Ancestrali

<b>Vensamè</b> Tenuta Santa Lucia	<b>Biodinamico</b>	<b>2019</b> Sangiovese	<b>€ 17.00</b>
<b>Indigeno</b> Ancarani	<b>Biologico</b>	<b>2019</b> Trebiano	<b>€ 20.00</b>
<b>Rosa Mai Visto Igt</b> Agricola I Muretti	<b>Biologico</b>	<b>2020</b> Sangiovese Rebo Montepulciano	<b>€ 17.00</b>
<b>Limo IGT</b> Fattoria Del Piccione	<b>Biologico</b>	<b>2020</b> Pagadebit	<b>€ 20.00</b>
<b>Ramante brut Sure lie</b> Podere Vecciano	<b>Biologico</b>	<b>2019</b> Sangiovese	<b>€ 19.00</b>



# VINI BIANCHI REBOLA DI RIMINI

## WHITE WINES RIMINI'S REBOLA

<b>Quaranta Dop</b> Podere Dell'Angelo	<b>Conv Bio</b>	<b>2019</b> Rebola	<b>€ 19.00</b>
<b>Landi Dop</b> Podere Dell'Angelo	<b>Conv Bio</b>	<b>2019</b> Rebola	<b>€ 25.00</b>
<b>Vigna la Ginestra Doc</b> Podere Vecciano	<b>Biologico</b>	<b>2020</b> Rebola	<b>€ 20.00</b>
<b>Libera Doc</b> Agricola I Muretti	<b>Biologico</b>	<b>2020</b> Rebola	<b>€ 19.00</b>
<b>Scabi bianco Doc</b> San Valentino	<b>Biologico</b>	<b>2019</b> Rebola	<b>€ 21.00</b>
<b>Vivi Doc</b> San Valentino	<b>Biologico</b>	<b>2018</b> Rebola	<b>€ 30.00</b>
<b>Favola</b> Cantina Fiammetta	<b>Biologico</b>	<b>2020</b> Rebola	<b>€ 19.00</b>
<b>Unica Igt</b> Delle Selve	<b>Biologico</b>	<b>2020</b> Rebola	<b>€ 20.00</b>
<b>Zingarina Doc</b> Tenuta Santa Lucia	<b>Biodinamico</b>	<b>2019</b> Rebola	<b>€ 24.00</b>
<b>Animèda Dop</b> Tenuta Sant'Aquilina	<b>Biologico</b>	<b>2019</b> Rebola	<b>€ 19.00</b>
<b>Agulina</b> Tenuta Sant'Aquilina	<b>Biologico</b>	<b>2019</b> Rebola	<b>€ 32.00</b>
<b>Villa Massani</b> Fattoria del Piccione	<b>Biologico</b>	<b>2020</b> Rebola	<b>€ 22.00</b>
<b>Isotta</b> Sandro Santini	<b>Conv. Bio</b>	<b>2020</b> Rebola	<b>€ 19.00</b>



# VINI BIANCHI REBOLA DI RIMINI

## WHITE WINES RIMINI'S REBOLA

<b>Rebola</b> Enio Ottaviani		<b>2020</b> Rebola	<b>€ 27.00</b>
<b>L'animo Doc</b> Tenuta Saiano	<b>Biologico</b>	<b>2020</b> Rebola	<b>€ 23.00</b>
<b>Il REbola Doc</b> Az.Agr Pastocchi Claudio		<b>2020</b> Rebola	<b>€ 19.00</b>
<b>Pesca Bianca Dop</b> Valle Delle Lepri	<b>Biologico</b>	<b>2019</b> Rebola	<b>€ 22.00</b>
<b>San Lodeccio Dop</b> Cantina Franco Galli		<b>2013</b> Rebola	<b>€ 29.00</b>
<b>Leàl Colli di rimini Dop</b> Cantina Franco Galli		<b>2016</b> Rebola	<b>€ 25.00</b>



# VINI BIANCHI

## WHITE WINES

### Giovane

<b>Piandellemarne Igt</b> Podere Vecciano	<b>Biologico</b>	<b>2020</b> Famoso	<b>€ 19.00</b>
<b>Vigna delle Rose Doc</b> Podere Vecciano	<b>Biologico</b>	<b>2020</b> Pagadebit	<b>€ 19.00</b>
<b>Famoso Igt</b> Agricola I Muretti	<b>Biologico</b>	<b>2020</b> Famoso	<b>€ 19.00</b>
<b>Albarara Docg</b> Tenuta Santa Lucia	<b>Biodinamico</b>	<b>2020</b> Albana	<b>€ 22.00</b>
<b>Famous Igt</b> Tenuta Santa Lucia	<b>Biodinamico</b> Famoso	<b>2020</b>	<b>€ 22.00</b>
<b>Gatta igt</b> Cantina Fiammetta	<b>Biologico</b>	<b>2019</b> Trebiano Pignoletto	<b>€ 19.00</b>
<b>Oste igt</b> Cantina Fiammetta	<b>Biologico</b>	<b>2019</b> Chardonnay	<b>€ 19.00</b>
<b>Clemente Primo</b> Enio Ottaviani		<b>2020</b> Sauvignon Pagadebit Riesling	<b>€ 21.00</b>
<b>Erretre</b> Delle Selve	<b>Biologico</b>	<b>2020</b> Sauvignon Blanc	<b>€ 20.00</b>
<b>Riesling Igt</b> Tenuta Pertinello	<b>Biologico</b>	<b>2020</b> Riesling renano	<b>€ 32.00</b>
<b>Pagadebit Dop</b> Cantina Franco Galli		<b>2019</b> Pagadebit	<b>€ 19.00</b>
<b>Brioso frizzante</b> Cantina Franco Galli		<b>2020</b> Pagadebit Cortese Bianchello	<b>€ 17.00</b>



# VINI BIANCHI WHITE WINES

## Maturo

<b>Albarara Cru Artigianale DOCG</b> Tenuta Santa Lucia	<b>Biodinamico</b>	<b>2018</b> Albana	<b>€ 29.00</b>
<b>Famous cru Artigianale IGT</b> Santa Lucia	<b>Biodinamico</b>	<b>2018</b> Famoso	<b>€ 29.00</b>
<b>Amphora Igp</b> Podere Vecciano	<b>Biologico</b>	<b>2018</b> Grechetto gentile	<b>€ 19.00</b>
<b>Luna Nuova</b> Francesconi Paolo	<b>Biodinamico</b>	<b>2014</b> Trebiano	<b>€ 29.00</b>
<b>Santa Lusa Docg</b> Ancarani	<b>Biologico</b>	<b>2018</b> Albana	<b>€ 32.00</b>
<b>Madonna dei Fiori</b> Marta Valpiani	<b>Biodinamico</b>	<b>2018</b> Albana	<b>€ 25.00</b>

## ORANGE DELLA ROMAGNA

<b>Andata e Ritorno</b> Ancarani	<b>Biologico</b>	<b>2019</b> 50% Albana 40%Famoso 10% Trebbiano	<b>€ 36.00</b>
<b>Arcaica</b> Francesconi Paolo	<b>Biodinamico</b>	<b>2017</b> Albana	<b>€ 29.00</b>
<b>Paride</b> Tenuta Santa Lucia	<b>Biodinamico</b>	<b>2020</b> Albana	<b>€ 35.00</b>
<b>Terramare</b> Valle delle Lepri	<b>Biologico</b>	<b>2020</b> Bombino bianco	<b>€ 25.00</b>





# VINI ROSSI

## RED WINES

### Giovane

<b>Lulone Igt</b> Agricola I Muretti	<b>Biologico</b>	<b>2019</b> Sangiovese	<b>€ 19.00</b>
<b>Complice Superiore Doc</b>  Tenuta i Muretti	<b>Biodinamico</b>	<b>2019</b> <b>2017</b> Sangiovese	<b>€ 25.00</b> <b>€ 30.00</b>
<b>Fulgor Dop</b> Podere Dell'Angelo	<b>Conv Bio</b>	<b>2020</b> Sangiovese	<b>€ 19.00</b>
<b>Centesimino Igt</b> Ancarani	<b>Biologico</b>	<b>2018</b> Centesimino	<b>€ 23.00</b>
<b>Nòst superiore dop</b> Tenuta Sant'Aquilina	<b>Biologico</b>	<b>2018</b> Sangiovese	<b>€ 20.00</b>
<b>Moro Bendato Igt</b> Tenuta Santa Lucia	<b>Biodinamico</b>	<b>2018</b> 90% Sangiovese, 5% Cabernet 5% Merlot	<b>€ 22.00</b>
<b>Centuplo Igt</b> Tenuta Santa Lucia	<b>Biodinamico</b>	<b>2019</b> Centesimino	<b>€ 21.00</b>
<b>Caciara Superiore Doc</b> Ennio Ottaviani		<b>2019</b> Sangiovese	<b>€ 21.00</b>
<b>Sole Rosso Sup Riserva</b> Ennio Ottaviani		<b>2018</b> Sangiovese	<b>€ 29.00</b>
<b>Il Cabernet Igt</b> Delle Selve	<b>Biologico</b>	<b>2019</b> Cabernet Sauvignon	<b>€ 21.00</b>
<b>Pertinello Superiore</b> Tenuta Pertinello	<b>Biologico</b>	<b>2019</b> Sangiovese	<b>€ 25.00</b>
<b>SanSavino Superiore Doc</b> Fattoria del Piccione	<b>Biologico</b>	<b>2019</b> Sangiovese	<b>€ 22.00</b>
<b>Bartimeo Igt</b> Stefano Berti		<b>2020</b> Sangiovese Centesimino	<b>€ 23.00</b>
<b>Cabernet Sauvignon Igt</b> Franco Galli		<b>2019</b> Cabernet Sauvignon	<b>€ 15.00</b>



# VINI ROSSI

## RED WINES

### Maturo

<b>Vignalmonte Superiore Doc</b> Podere Vecciano	<b>Biologico</b>	<b>2017</b> <b>2018</b> Sangiovese	<b>€ 24.00</b> <b>€ 20.00</b>
<b>Terra Volta Igp</b> Podere Vecciano	<b>Biologico</b>	<b>2018</b> cabernet sauvignon merlot	<b>€ 20.00</b>
<b>Nero Eron doc</b> Cantina Fiammetta	<b>Biologico</b>	<b>2018</b> Sangiovese Cabernet Sauvignon Montepulciano	<b>€ 25.00</b>
<b>Orione Cru Superiore Doc</b> Sandro Santini	<b>Conv. Bio</b>	<b>2018</b> Sangiovese	<b>€ 29.00</b>
<b>Cornelianum Superiore Ris Doc</b> Sandro Santini	<b>Conv. Bio</b>	<b>2017</b> 90% Sangiovese 10% Syrah	<b>€ 30.00</b>
<b>Battarreo Dop</b> Sandro Santini	<b>Conv. Bio</b>	<b>2018</b> 60% Sangiovese 30% Cab Sauvignon 10 % Cab Franc	<b>€ 25.00</b>
<b>Oltre Riserva Doc</b> Agricola i Muretti	<b>Biologico</b>	<b>2017</b> Cabernet Sauvignon	<b>€ 27.00</b>
<b>Novanta Doc</b> Podere dell'Angelo	<b>Conv. Bio</b>	<b>2018</b> Cabernet Sauvignon	<b>€ 19.00</b>
<b>Marnoso Superiore Doc</b> Villa Otto Lune	<b>Biologico</b>	<b>2018</b> Sangiovese	<b>€ 24.00</b>
<b>D'Enio Superiore riserva Doc</b> Podere Vecciano	<b>Biologico</b>	<b>2017</b> Sangiovese	<b>€ 27.00</b>
<b>Conte di Covignano Riserva Doc</b> San Valentino	<b>Biologico</b>	<b>2017</b> Sangiovese	<b>€ 25.00</b>
<b>Marta Valpiani rosso Dop</b> Marta Valpiani	<b>Biodinamico</b>	<b>2018</b> Sangiovese	<b>€ 25.00</b>
<b>Calisto</b> Stefano Berti		<b>2018</b> Sangiovese	<b>€ 35.00</b>



# VINI ROSSI

## RED WINES

### Evoluto

<b>Montebello Superiore Ris Doc</b> Tenuta Saiano	<b>Biologico</b>	<b>2014</b> Sangiovese	<b>€ 29.00</b>
<b>Limbecca Doc</b> Francesconi Paolo	<b>Biodinamico</b>	<b>2014</b> <b>2016</b> Sangiovese	<b>€ 35.00</b> <b>€ 25.00</b>
<b>Luna Nuova Igp</b> San Valentino	<b>Biologico</b>	<b>2017</b> <b>2014</b> Cabernet Franc	<b>€ 60.00</b> <b>€ 35.00</b>
<b>Mascarin Igp</b> San Valentino	<b>Biologico</b>	<b>2016</b> Syrah	<b>€ 60.00</b>
<b>Passione</b> Podere dell'angelo & Alessandro Arlotti		<b>2015</b> Montepulciano	<b>€ 55.00</b>
<b>Pazzesca</b> Alessandro Arlotti & Podere dell'angelo		<b>2015</b> Cabernet Sauvignon	<b>€ 55.00</b>
<b>Dado dop</b> Ennio Ottaviani		<b>2017</b> Sangiovese	<b>€ 59.00</b>
<b>Luis riserva Dop</b> Podere Dell'Angelo	<b>Conv Bio</b>	<b>2015</b> Sangiovese	<b>€ 35.00</b>
<b>Riserva Augello Riserva Sup</b> Fattoria Del Piccione	<b>Conv Bio</b>	<b>2015</b> Sangiovese	<b>€ 35.00</b>
<b>Taibo</b> Santa Lucia	<b>Biodinamico</b>	<b>2015</b> Sangiovese	<b>€ 45.00</b>
<b>Pinot Nero Igt</b> Tenuta Pertinello	<b>Biologico</b>	<b>2020</b> Pinot Neto	<b>€ 59.00</b>
<b>Sassignolo Superiore Doc</b> Tenuta Santa Lucia	<b>Biodinamico</b> Sangiovese	<b>2017</b>	<b>€ 27.00</b>



# AMICI FUORI REGIONE

## SPUMANTI

### SPARKLING WINES

#### Franciacorta

<b>Rosè Docg</b> Mirabella	<b>36 Mesi S.L.</b>	<b>S.a.</b> 45% Pinot Nero 45% Chardonnay 10% Pinot Bianco	<b>€ 40.00</b>
<b>Satèn Docg</b> Mirabella	<b>36 Mesi S.L.</b>	<b>S.a.</b> Chardonnay	<b>€ 40.00</b>
<b>Demetra Extra Brut Docg</b> Mirabella	<b>55 Mesi S.L.</b>	<b>2012</b> 70% Chardonnay 20% Pinot Nero 10% Pinot Bianco	<b>€ 45.00</b>
<b>D.O.M Dosaggio Zero Ris Docg 100 Mesi S.L.</b> Mirabella		<b>2011</b> 60% Chardonnay 25% Pinot Nero 15% Pinot Bianco	<b>€ 70.00</b>

#### Trentino

<b>Man 283</b> Giuliano Michelucci	<b>Biodinamico</b>	<b>2015</b> Chardonnay	<b>€ 35.00</b>
<b>Fuori Schema</b> Giuliano Michelucci	<b>Biodinamico</b>	<b>2016</b> Riesling Renano	<b>€ 35.00</b>
<b>Riserva Lunelli</b> Cantina Ferrari	<b>Conv. Bio</b>	<b>2012</b> Chardonnay	<b>€ 80.00</b>



# VINI BIANCHI WHITE WINES

## Trentino

<b>Limen bianco</b> Giuliano Michelucci	<b>Biodinamico</b>	<b>2014</b> Riesling Renano	<b>€ 25.00</b>
--	--------------------	--------------------------------	----------------

## Veneto

<b>Monte San Piero Docg</b> Sandro de Bruno		<b>2013</b> Garganega	<b>€ 50.00</b>
--	--	--------------------------	----------------

<b>Monte San Piero Soave superiore Docg</b> Sandro de Bruno		<b>2018</b> Garganega	<b>€ 38.00</b>
--	--	--------------------------	----------------

<b>Soave Doc Colli Scaligeri</b> Sandro de Bruno		<b>2018</b> Garganega	<b>€ 29.00</b>
---	--	--------------------------	----------------

## Toscana

<b>Raggio di Anfora Igt</b> Podere La Marronaia	<b>Biodinamico</b>	<b>2018</b> Vernaccia di San Gimignano	<b>€ 75.00</b>
--	--------------------	---	----------------

# VINI ROSSI RED WINES

## Trentino

<b>Limen rosso</b> Giuliano Michelucci	<b>Biodinamico</b>	<b>2013</b> Merlot	<b>€ 25.00</b>
---	--------------------	-----------------------	----------------

## Veneto

<b>Valpolicella Ripasso Doc</b> Brunelli		<b>2017</b> 65% Corvina Veronese 25%, Rondinella 10%, Corvinone	<b>€ 32.00</b>
---	--	--	----------------

<b>Campo del Titari Amarone Docg</b> Brunelli		<b>2015</b> 75% Corvina Veronese e Corvinone 15%, Rondinella 10%, Oseleta	<b>€ 80.00</b>
--	--	--	----------------

# VINI PASSITI



# PASSITO WINES

<b>D'Incanto</b> Francesconi Paolo	<b>Biodinamico</b>	<b>2016</b> Centesimino	<b>€ 7.00</b>
<b>Albarara passito</b> Tenuta Santa Lucia	<b>Biodinamico</b>	<b>2011</b> Albana	<b>€ 8.00</b>
<b>Occhio di Starna</b> Tenuta Santa Lucia	<b>Biodinamico</b>	Sangiovese	<b>€ 8.00</b>
<b>Passito</b> Agrigola I Muretti	<b>Biologico</b>	<b>2016</b> Rebola	<b>€ 7.00</b>
<b>Donna Teresa</b> Fattoria Del Piccione		<b>2015</b> Malvasia	<b>€ 8.00</b>
<b>Aureum</b> Podere Dell'Angelo		Trebbiano	<b>€ 8.00</b>



## BIRRE ARTIGIANALI

<u>Viola</u>	<u>35.5 cl</u>	<u>Cattolica RN</u>
Blance		€ 8.00
Rossa Red Ale		€ 8.00
Indian Pale Ale		€ 8.00
<u>Viola</u>	<u>0.75 cl</u>	
Bionda Lager		€ 17.00
<u>Marialti</u>	<u>0.50 cl</u>	<u>Cesena FC</u>
Campesina		€ 12.00
Tortuga		€ 13.00
Dark Side		€ 15.00

## BEVANDE BIO

Succhi Cortese  
pera williams/pesca/mirtillo/arancia spremuta € 3.00

Bevande analcoliche Cortese  
cola/limonata/tonica € 4.00

## ACQUA

San Benedetto 1 LT  
Naturale o Gassata € 2.00

Plose 1 Lt  
Naturale o Gassata € 3.00



## DIGESTIVI / AMARI

### Grappa

<b>Famous</b>	Famoso	Tenuta Santa Lucia	<b>€ 5.00</b>
<b>White Elephant</b>	Sangiovese	Pastocchi	<b>€ 5.00</b>

### Vermouth

<b>Olivia Bitter</b>	Tenuta Saiano		<b>€ 6.00</b>
<b>Demos</b>	Tenuta Saiano		<b>€ 8.00</b>

### Liquori e Amari

<b>Spinoso</b>	Tenuta Saiano		<b>€ 6.00</b>
<b>Zrisa</b>	Tenuta Saiano		<b>€ 6.00</b>
<b>Nocino</b>	Cantina Fiammetta		<b>€ 5.00</b>

## CAFFE

Chiedici la carta dei caffè

