



Vieni a trovarci sul nostro sito:
www.settimomiglio.com



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Se avete particolari intolleranze o allergie di fianco alla descrizione di ogni piatto troverete il numero dell'allergene contenuto.
In caso di dubbi vi preghiamo di chiedere al nostro personale che sarà a vostra disposizione per qualsiasi chiarimento.
(Reg. UE 1169 del 2011).

	1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE - <i>cereals with wheat</i> (<i>grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati</i>) e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; malto destrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
	2. CROSTACEI - <i>crustacens</i> e prodotti a base di crostacei.
	3. UOVA - <i>eggs</i> e prodotti a base di uova (<i>sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari</i>).
	4. PESCE - <i>fish</i> e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
	5. ARACHIDI - <i>peanuts</i> e prodotti a base di arachidi.
	6. SOIA - <i>soya</i> e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli do olio vegetale a base di soia.
	7. LATTE - <i>milk</i> e prodotti a base di latte (<i>incluso lattosio</i>), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio. (<i>sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato</i>).
	8. FRUTTA A GUSCIO - <i>nuts</i> vale a dire: mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoiensis(Wangenh) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
	9. SEDANO - <i>celery</i> e prodotti a base di sedano.
	10. SENAPE - <i>mustard</i> e prodotti a base di senape.
	11. SEMI DI SESAMO - <i>sesame</i> e prodotti a base di semi di sesamo.
	12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - <i>solphur dioxide and sulphites</i> in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
	13. LUPINI - <i>lupins</i> e prodotti a base di lupini.
	14. MOLLUSCHI - <i>mollusc</i> e prodotti a base di molluschi.

Le immagini inserite sono solo a scopo illustrativo / Images included are for illustrative purposes only

*Alcuni ingredienti per motivi stagionali o di reperibilità, potrebbero essere di origine essiccata, conservata o surgelata.

*Some ingredients for seasonal or availability reasons may be of dried, preserved or frozen origin.

Il pesce crudo servito nel nostro ristorante, viene preventivamente abbattuto a -20°C per 24 ore, come previsto dal Reg. CE 853/04.

Raw fish served in our restaurant, is previously blast chilled to -20°C for 24 hours, as required by EC Reg. 853/04.

coperto € 2,00

Ristorante



Antipasto di mare *Seafood appetizer*

CAPESANTE GRATINATE - SCALLOPS AU GRATIN	Cad. € 3,00	[1,14]
SFOGLIATINA DI PIOVRA* SU LETTO DI SONCINO E CREMA DI ACETO BALSAMICO	€ 10,00	[14]
OCTOPUS PUFF PASTRY ON A BED OF SONCINO AND CREAM OF BALSAMIC VINEGAR		
DADOLATA DI TONNO	€ 14,00	[4]
con rucola, pomodorini, olive, cipolla di Tropea <i>tuna, rocket, cherry tomatoes, olives, Tropea onion</i>		
COCKTAIL DI GAMBERETTI* - SHRIMP COCKTAIL	€ 12,00	[2,3,7,10]
maionese, ketchup, brandy - <i>mayonnaise, ketchup, brandy</i>		
SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE VERACI - SAUTÈ OF MUSSELS AND CLAMS	€ 12,00	[14]
SAUTÈ DI GAMBERETTI* CON PORCINI E TREVISANA	€ 12,00	[2]
SHRIMP SAUTÉ WITH PORCINI MUSHROOMS AND TREVISANA		
INSALATA DI MARE* CALDA - WARM SEAFOOD SALAD	€ 12,00	[2,4,14]

Carpacci di mare *Seafood carpaccio*

CARPACCIO DI TONNO CON SONCINO E AGRUMI	€ 12,00	[4]
TUNA CARPACCIO WITH SONCINO AND CITRUS		
CARPACCIO DI SPADA FUMÈ - SMOKED SWORDFISH CARPACCIO	€ 12,00	[4,7]
spada affumicato, scamorza affumicata, rucola <i>smoked swordfish, smoked cheese, rocket</i>		
CARPACCIO DI SALMONE - SALMON CARPACCIO	€ 12,00	[4]
salmone, mentuccia, insalata belga - <i>salmon, mint, belgian salad</i>		



Antipasti di terra *Appetizers*

BRESAOLA CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA	€ 10,00	[3,7]
BRESAOLA WITH ROCKET AND GRANA		
PROSCIUTTO TOSCANO "GELLI" AL COLTELLO	€ 9,00	
"GELLI" TUSCAN HAM CUT WITH KNIFE		
PROSCIUTTO CRUDO CON BUFALA D.O.P.	€ 10,00	[7]
RAW HAM WITH BUFFALO MOZZARELLA D.O.P.		
SALAME FELINO CON PEPITE DI GRANA PADANO	€ 12,00	[3,7]
FELINO SALAMI WITH GRANA		
CULATELLO DI ZIBELLO CON GNOCCO FRITTO	€ 12,00	[1]
CULATELLO OF ZIBELLO WITH GNOCCO FRITTO		

Carpacci di terra *Earth Carpaccio*

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA	€ 12,00	[3,7]
BEEF CARPACCIO WITH ROCKET AND PARMESAN FLAKES		
CARPACCIO DI MANZO ALL'AMALFITANA - BEEF CARPACCIO AMALFI STYLE	€ 12,00	[7]
mozzarella di bufala, pomodorini, basilico, olive, cetrioli <i>with buffalo mozzarella, basil, olivs, cucumber</i>		
CARPACCIO DI MANZO SCOTTATO - SEARED BEEF CARPACCIO	€ 12,00	[7]
scamorza affumicata, trevisana - <i>smoked cheese, trevisana</i>		



Primi di mare *Seafood starters*

SPAGHETTI ALLA GRAN SCOGLIERA	€ 14,00	[1,2,4,14]
frutti di mare*, pomodoro - <i>seafood*</i> , <i>tomato</i>		
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI - SPAGHETTI WITH CLAMS	€ 14,00	[1,14]
GARGANELLI CON GAMBERETTI*, ZUCCHINE, PANNA E ZAFFERANO	€ 12,00	[1,2]
GARGANELLI WITH SHRIMPS, ZUCCHINI, CREAM AND SAFFRON		
FETTUCCINE ALL'AMALFITANA	€ 12,00	[1,2,14]
gamberetti*, totani*, salicornia - <i>shrimps*</i> , <i>squid*</i> , <i>glasswort</i>		
PENNE AL SALMONE E RUCOLA - PENNE WITH SALMON AND ROCKET	€ 10,00	[1,4]
RISOTTO CON GAMBERETTI* E PUNTE DI ASPARAGI	€ 12,00	[2]
RICE WITH SHRIMPS* AND ASPARAGUS TIPS		



Primi di terra *Earthy first courses*

RISOTTO ALLA VALTELLINESE	€ 11,00	[7]
bresaola, stracchino, zucchini, olio tartufato - <i>bresaola, stracchino, zucchini truffle oil</i>		
GNOCCHI VERDI GORGONZOLA E PISTACCHIO	€ 10,00	[1,3,7,8]
GREEN GNOCCHI WITH GORGONZOLA AND PISTACHIO		
TAGLIOLINI DELLA ZIA TERESA	€ 10,00	[1,7]
speck, funghi porcini*, zafferano, panna - <i>speck, porcini mushrooms, saffron, cream</i>		
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	€ 10,00	[1,3,7]
pancetta affumicata, uovo, panna - <i>smoked bacon, egg, cream</i>		
MACCHERONCINI SANCHO PANCHO	€ 10,00	[1,7]
pancetta affumicata, panna, pomodoro, peperoncino - <i>smoked bacon, cream, tomato, chili</i>		
TROFIE AL PESTO E PORCINI*	€ 9,00	[1,8]
TROFIE WITH GENOVESE PESTO AND PORCINI MUSHROOMS		



Secondi di mare *Seafood second courses*

GRAN FRITTO MISTO DI MARE - MIXED FRIED SEAFOOD	€ 18,00	[1,2,4,14]
calamari*, gamberetti* e zucchine - <i>great fried seafood - squid, shrimps and zucchini</i>		
GAMBERONI* E SCAMPONI* ALLA GRIGLIA - GRILLED PRAWNS AND SCAMPI	€ 18,00	[2]
TONNO ALLA GRIGLIA CON PATATE SAUTÈ - GRILLED TUNA WITH SAUTÈ POTATOES	€ 18,00	[4]
TOTANI* ALLA GRIGLIA CON VERDURE - GRILLED SQUID WITH VEGETABLES	€ 18,00	[14]
GRAN MISTO DI PESCE ALLA GRIGLIA* - GREAT MIX OF GRILLED FISH	€ 20,00	[2,4,14]
PESCE SPADA* ALLA GRIGLIA CON VERDURE - GRILLED SWORDFISH WITH VEGETABLES	€ 16,00	[4]
BRANZINO ALLA GRIGLIA (450/600 g) - GRILLED SEA BASS (450/600 g)	€ 18,00	[4]
ORATA SFILETTATA IN UMIDO CON PATATE E PORCINI*	€ 17,00	[4]
STEWED SEA BREAM FILLET WITH POTATOES AND PORCINI MUSHROOMS		

Tartare *Tartar*

TARTARE DI TONNO - TUNA TARTARE	€ 20,00	[4]
mentuccia, capperi, cetrioli, olio, limone - <i>mint, capers, cucumber, oil, lemon</i>		
TARTARE DI SALMONE - SALMON TARTARE	€ 18,00	[4]
mentuccia, capperi, cetrioli, olio, limone - <i>mint, capers, cucumber, oil, lemon</i>		



Secondi di terra *Earthy seconds*

FILETTO DI SCOTTONA STECCATO € 22,00 [7]
pancetta, fondo bruno, panna - *fillet of Scottona steccato (bacon, brown sauce, cream)*

FIorentina DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA (min. 2 persone) € 45,00
GRILLED SCOTTONA FIORENTINA (min. 2 people)

ENTRECÔTE DI SCOTTONA SCOTTATA € 17,00
in padella con radicchio, patate, cipolla di Tropea, rosmarino
SCOTTONA ENTRECÔTE SEARED IN A PAN (*radicchio, potatoes, Tropea onion, rosemary*)

COSTATA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA CON VERDURE € 18,00
melanzane, zucchine, trevisana
GRILLED SCOTTONA STEAK WITH VEGETABLES (*zucchini, courgettes, trevisana*)

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA € 20,00
GRILLED SCOTTONA STEAK

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE SAUTÈ € 17,00
SLICED BEEF WITH SAUTÈ POTATOES

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE, PRIMAVERA € 18,00 [1,3]
ruculetta, pomodoro ciliegino - *SPRING MILANESE VEAL CUTLET (rocket, cherry tomato)*

Tartare *Tartar*

TARTARE DI MANZO - BEEF TARTARE € 18,00 [1,3,4,10]
salsa Worcester, tabasco, senape, capperi, cetriolo, acciughe, rosso d'uovo, cipolla, olio
Worcester sauce, tabasco, mustard, capers, cucumber, anchovies, egg yolk, onion, oil



Insalatone *Big salad*

VII MIGLIO	€ 12,00	[2]
soncino, pomodorini, gamberetti*, avocado, polpa di granchio <i>soncino, cherry tomatoes, shrimps, avocado, crab meat</i>		
CAMPANA	€ 10,00	[7]
lattuga, mozzarella di bufala, pomodorini, olive taggiasche, basilico <i>lettuce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, taggiasca olives, basil</i>		
TONNARA	€ 10,00	[3,4]
lattuga, pomodorini, tonno, patate, uovo sodo, olive taggiasche <i>lettuce, cherry tomatoes, tuna, potatoes, hard-boiled egg, taggiasca olives</i>		
IMPERIALE	€ 12,00	[2,4]
lattuga, spada* al vapore, polpa di granchio, gamberetti* <i>lettuce, steamed swordfish, crab meat, shrimp</i>		
STRACCETTI DI MANZO	€ 14,00	
filetto crudo, insalata belga, rucola, pomodorini, olive <i>raw fillet, belgian salad, rocket, cherry tomatoes, olives</i>		

Contorni *side dishes*

PATATINE* FRITTE - FRIES	€ 5,00	
INSALATA MISTA DI STAGIONE - SEASONAL MIXED SALAD	€ 5,00	
VERDURE GRIGLIATE - GRILLED VEGETABLES	€ 5,00	
SPINACI* AL BURRO - BUTTERED SPINACH	€ 5,00	[7]
PATATE SAUTÈ - SAUTÈ POTATOES	€ 5,00	



Pizze



Pizze

MARINARA	€ 4,50	[1]
pomodoro, aglio, olio, origano - <i>tomatoes, garlic, oil, oregano</i>		
MARGHERITA	€ 6,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, basilico - <i>tomatoes, mozzarella, basil</i>		
REGINA	€ 7,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi - <i>tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms</i>		
CAPRICCIOSA	€ 8,50	[1,4,7]
pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive, capperi, acciughe <i>tomatoes, mozzarella, mushrooms, artichokes, olive, cappers, anchovies</i>		
4 FORMAGGI	€ 8,00	[1,7]
mozzarella, gorgonzola, brie, scamorza - <i>mozzarella, gorgonzola, brie, scamorza</i>		
GRECA	€ 7,50	[1,4,7]
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea - <i>tomatoes, mozzarella, tuna, onion</i>		
NAPOLI	€ 7,00	[1,4,7]
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano - <i>tomatoes, mozzarella, anchovies, oregano</i>		
PUGLIESE	€ 7,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, cipolla di Tropea, origano - <i>tomatoes, mozzarella, onion of Tropea, oregano</i>		
4 STAGIONI	€ 9,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive <i>tomatoes, mozzarella, ham, mushroom, artichokes, olives</i>		
SICILIANA	€ 7,00	[1,4]
pomodoro, capperi, acciughe, olive, origano - <i>tomatoes, capers, anchovies, olives, oregano</i>		
ORTOLANA	€ 8,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, verdure grigliate - <i>tomatoes, mozzarella, grilled vegetables</i>		
DIAVOLA	€ 7,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, salame piccante - <i>tomatoes, mozzarella, spicy salami</i>		
CONTADINA	€ 8,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni - <i>tomatoes, mozzarella, sausage, bell peppers</i>		
FUMÈ	€ 8,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, speck - <i>tomatoes, mozzarella, smoked cheese, speck</i>		
VII MIGLIO	€ 9,00	[1,7]
mozzarella, salame piccante, zucchine, taleggio - <i>mozzarella, spicy salami, zucchini, taleggio</i>		

BELLA NAPOLI	€ 9,00	[1,3,7]
mozzarella, mozzarella di bufala, salame piccante, rucola, pomodorini, scaglie di grana <i>mozzarella, buffalo mozzarella, spicy salami, rocket, cherry tomatoes, grana flakes</i>		
BUFALA	€ 9,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala - <i>tomatoes, mozzarella, buffalo mozzarella</i>		
PARMIGIANA	€ 8,50	[1,3,7]
pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, scaglie di grana <i>tomatoes, mozzarella, grilled eggplant, grana flakes</i>		
LA STELLA	€ 9,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella di bufala, crudo, rucola, pomodorini <i>tomatoes, buffalo mozzarella, raw ham, rocket, cherry tomatoes</i>		
VALTELLINESE	€ 9,00	[1,3,7]
pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana <i>tomatoes, mozzarella, bresaola, rocket, grana flakes</i>		
SFILATINO	€ 10,00	[1,3,7]
mozzarella, pomodorini, ricotta, prosciutto cotto, scaglie di grana <i>tomatoes, mozzarella, ricotta, ham, grana flakes</i>		



MARE E MONTI	€ 10,00	[1,2,7]
pomodoro, mozzarella, porcini, gamberetti* - <i>tomatoes, mozzarella, porcini mushrooms, shrimps</i>		
BRIE	€ 8,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, brie, radicchio - <i>tomatoes, mozzarella, brie, radicchio</i>		
SAPORITA	€ 8,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola <i>tomatoes, mozzarella, spicy salami, gorgonzola</i>		
PIZZA DEL PIZZAIOLO	€ 9,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia, rucola <i>tomatoes, mozzarella, gorgonzola, sausage, rocket</i>		
SFIZIOSA	€ 10,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, porcini, salsiccia <i>tomatoes, mozzarella, smoked cheese, porcini mushrooms, sausage</i>		
TIROLESE	€ 8,00	[1,7]
mozzarella, brie, speck - <i>mozzarella, brie, speck</i>		
CALABRA	€ 9,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, salame piccante, porcini, cipolla di Tropea <i>tomatoes, mozzarella, spicy salami, porcini mushrooms, onion of Tropea</i>		
AMERICANA	€ 8,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte - <i>tomatoes, mozzarella, frankfurter, french fries</i>		
BUONGUSTAIA	€ 9,50	[1,3,7]
pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, scaglie di grana <i>tomatoes, mozzarella, raw ham, rocket, grana flakes</i>		



Calzoni

CALZONE CLASSICO	€ 6,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto - <i>tomatoes, mozzarella, ham</i>		
CALZONE FARCITO	€ 7,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto <i>tomatoes, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham</i>		
CALZONE CALABRESE	€ 7,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, salame piccante - <i>tomatoes, mozzarella, spicy salami</i>		
CALZONE ROMANO	€ 7,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, ricotta, olive - <i>tomatoes, mozzarella, ricotta, olives</i>		
CALZONE VEGETARIANO	€ 7,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, verdure grigliate - <i>tomatoes, mozzarella, grilled vegetables</i>		



Focacce

PRIMAVERA	€ 7,50	[1,7]
rucola, mozzarella di bufala, pomodorino ciliegino <i>rocket, buffalo mozzarella, cherry tomatoes</i>		
FARCITA	€ 7,50	[1,3,7]
bresaola, rucola, scaglie di grana <i>bresaola, rocket, grana flakes</i>		
CRUDO	€ 7,50	[1,7]
mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola, pomodorini <i>buffalo mozzarella, raw ham, rocket, cherry tomatoes</i>		



Bevande Birre Vini



Bevande Beverages

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE - WATER NATURAL OR SPARKLING	50 cl	€	1,50
ACQUA NATURALE O FRIZZANTE - WATER NATURAL OR SPARKLING	75 cl	€	2,00
BIBITE IN LATTINA - CANNED DRINKS	33 cl	€	2,50
Thè al limone/pesca			
BIBITE IN BOTTIGLIA DI VETRO - DRINKS IN GLASS BOTTLES	33 cl	€	2,50
Coca Cola, Fanta, Sprite			
COCA COLA ALLA SPINA PICCOLA - ON TAP COCA COLA SMALL		€	3,00
COCA COLA ALLA SPINA MEDIA - ON TAP COCA COLA MEDIUM		€	5,00
CAFFÈ - COFFEE		€	1,50

Vino della casa Wine in carafe

[I vini contengono allergene 12 | Wines contain allergen 12]

BIANCO O ROSSO - RED OR WHITE	1 l	€	10,00
BIANCO O ROSSO - RED OR WHITE	1/2 l	€	5,00
BIANCO O ROSSO - RED OR WHITE	1/4 l	€	2,50
VINO BIANCO IN CALICE - GLASS OF WHITE WINE		€	4,50
VINO ROSSO IN CALICE - GLASS OF RED WINE		€	4,50
VINO PROSECCO IN CALICE - GLASS OF PROSECCO		€	4,50



Birra Beers

[Le birre contengono allergene 1,12 | Beers contain allergen 1,12]

BIRRA IN BOTTIGLIA	33 cl €	3,50
Beck's chiara		
BIRRA IN BOTTIGLIA	33 cl €	3,50
Ceres chiara doppio malto, Tennent's super		
HEINEKEN	66 cl €	4,00
MORETTI	66 cl €	4,00
BIRRA ALLA SPINA CHIARA - DRAFT BEER (Menabrea)	small €	3,00
BIRRA ALLA SPINA CHIARA - DRAFT BEER (Menabrea)	medium €	5,00
BIRRA ALLA SPINA ROSSA - DRAFT BEER (Hasen Bräu)	small €	3,00
BIRRA ALLA SPINA ROSSA - DRAFT BEER (Hasen Bräu)	medium €	5,00

Birra artigianale Craft beers

[Le birre contengono allergene 1,12 | Beers contain allergen 1,12]

CITTAVECCHIA CHIARA	75 cl €	12,00
<i>Cittavecchia blonde - Friuli</i>		
CITTAVECCHIA CHIARA	33 cl €	6,00
<i>Cittavecchia blonde - Friuli</i>		
CITTAVECCHIA WEIZEN	75 cl €	12,00
<i>Cittavecchia weizen - Friuli</i>		
CITTAVECCHIA WEIZEN	33 cl €	6,00
<i>Cittavecchia weizen - Friuli</i>		
CITTAVECCHIA WEIZEN ROSSA	75 cl €	12,00
<i>Cittavecchia weizen red - Friuli</i>		
CITTAVECCHIA STOUT ROSSA	33 cl €	6,00
<i>Cittavecchia stout red - Friuli</i>		



Spumanti e Champagne

[I vini contengono allergene 12 | Wines contain allergen 12]

PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE DOCG "EXTRA DRY"	€ 20,00
Drusian - Veneto	
PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE DOCG "BRUT"	€ 20,00
Drusian - Veneto	
PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG "MILLESIMATO"	€ 25,00
Drusian - Veneto	
PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE DOCG "CARTIZZE"	€ 28,00
Andreola - Veneto	
PROSECCO ANDREOLA "MILLESIMATO"	€ 25,00
Andreola - Veneto	
PROSECCO ANDREOLA DIRUPO "EXTRA DRY"	€ 20,00
Andreola - Veneto	
FRANCIACORTA BRUT DOCG	€ 35,00
1701 Franciacorta - Lombardia (85% Chardonnay - 15% Pinot nero)	
FRANCIACORTA SATÈN DOCG	€ 40,00
1701 Franciacorta - Lombardia (100% Chardonnay)	
FRANCIACORTA ROSÈ DOCG	€ 40,00
1701 Franciacorta - Lombardia (100% Pinot nero)	
FRANCIACORTA BRUT ALMA DOCG	€ 45,00
Bellavista - Lombardia	
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE DOCG	€ 50,00
Cà del Bosco - Lombardia	
CHAMPAGNE BRUT RESERVE	€ 50,00
Philippe Gonet - Francia (60% Pinot nero - 30% Chardonnay - 10% Pinot Meunier)	
CHAMPAGNE EXTRA BRUT "BLANCS DE BLANCS"	€ 60,00
Philippe Gonet - Francia (100% Chardonnay)	
CHAMPAGNE CUVÉE BRUT ROSÈ	€ 50,00
Philippe Gonet - Francia (90% Chardonnay - 10% Pinot Nero)	
CHAMPAGNE BRUT RESERVE CRYSTAL	€ 350,00
Rodeer - Francia	



Vini dolci

[I vini contengono allergene 12 | Wines contain allergen 12]

MOSCATO D'ASTI DOCG "IL RAMOSCELLO"

€ 20,00

Sori della Pernice - Piemonte



Vini bianchi italiani

[I vini contengono allergene 12 | Wines contain allergen 12]

ARNEIS ROERO DOCG	€ 20,00
Pelassa - Piemonte	
GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG	€ 18,00
Fontanassa - Piemonte	
LUGANA DOC	€ 20,00
Roveglia - Lombardia	
PINOT NERO VINIFICATO BIANCO	€ 17,00
Oltrepò Pavese DOC Faraveli - Lombardia	
MÜLLER-THURGAU ALTO ADIGE DOC	€ 17,00
Produttori di Bolzano - Alto Adige	
GERWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC	€ 18,00
Produttori di Bolzano - Alto Adige	
SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC	€ 20,00
Niklas - Alto Adige	
GERWURZTRAMINER KLEINSTAIN DOC	€ 28,00
Produttori di Bolzano - Alto Adige	
KERNER ALTO ADIGE DOC	€ 22,00
Niklas - Alto Adige	
LAGREIN ROSÉ	€ 20,00
Produttori di Bolzano - Alto Adige	
RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC	€ 20,00
Blazic - Friuli	
PINOT GRIGIO COLLIO DOC	€ 20,00
Blazic - Friuli	
MALVASIA ISTRIANA COLLIO DOC	€ 20,00
Blazic - Friuli	
CHARDONNAY COLLIO DOC	€ 22,00
Colle Duga - Friuli	
PINOT GRIGIO GRAVE DEL FRIULI DOC	€ 17,00
San Martino - Friuli	
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG	€ 20,00
Montenidoli - Toscana	
VERDICCHIO DOC	€ 20,00
Classico dei Castelli di Jesi - Bucci - Marche	

FALANGHINA IGT CAMPANIA	€ 18,00
Villa Matilde - Campania	
GRECO DI TUFO DOCG	€ 22,00
Benito Ferraro - Campania	
FIANO D'AVELLINO DOCG	€ 24,00
Benito Ferraro - Campania	
CIRÒ BIANCO DOC	€ 17,00
Librandi - Calabria	
MARZAIOLO BIANCO IGT	€ 17,00
(Cataratto, Chardonnay) - Riofavara - Sicilia	
GRILLO BIANCO IGT SICILIA	€ 17,00
Alfio Baglio Curatolo - Sicilia	
VERMENTINO DI GALLURA DOCG S'ELEME	€ 17,00
Cantina del Vermentino - Sardegna	
LURIS VERMENTINO DI GALLURA DOCG	€ 25,00
Depperu - Sardegna	



Vini bianchi italiani

mezze bottiglie

PINOT GRIGIO GRAVE DEL FRIULI DOC .. 37,5 cl € 10,00
Cabert - Friuli

FALANGHINA IGT CAMPANIA 37,5 cl € 10,00
Villa Matilde - Campania

MÜLLER-THURGAU ALTO ADIGE DOC 37,5 cl € 10,00
Produttori di Bolzano Alto Adige

Vini Bianchi francesi

CHABLIS AOC (CHARDONNAY) € 28,00
Chablis - Dom des Malandes - Francia

POUILLY FUMÈ AOC (SAUVIGNON BLANC) € 28,00
Loire - Clateau Favrey - Francia

BORDEAUX BLANC AOC € 22,00
(Sauvignon, Muscadelle, Semilon)
Bordeaux - Chateaux Lanothe de Haux - Francia

[I vini contengono allergene 12 | Wines contain allergen 12]



Vini rossi italiani

BARBERA D'ALBA DOC	€ 17,00
Andrea Oberto - Piemonte	
BARBERA D'ALBA DOC VIGNOTA	€ 24,00
Conterno Fantino - Piemonte	
BARBERA D'ALBA DOC	€ 20,00
Pelassa - Piemonte	
DOLCETTO D'ALBA DOC	€ 17,00
Andrea Oberto - Piemonte	
LANGHE NEBBIOLO DOC	€ 22,00
Andrea Oberto - Piemonte	
BARBERA D'ASTI DOC	€ 35,00
Cà di Pian La Spinetta - Piemonte	
DOLCETTO DI DOGLIANI DOC	€ 22,00
San Luigi Pecchenno - Piemonte	
BARBARESCO DOCG	€ 35,00
Moccagatta - Piemonte	
BAROLO DOCG	€ 40,00
Andrea Oberto - Piemonte	
GHEMME DOCG	€ 35,00
Ioppa - Piemonte	
GATTINARA DOCG	€ 35,00
Travaglini - Piemonte	
BONARDA DOC	€ 17,00
Oltrepò pavese Faravelli - Lombardia	
VALPOLICELLA CLASSICO DOC	€ 18,00
Rubinelli - Veneto	
VALPOLICELLA CLASSICO RIPASSO DOC	€ 28,00
Rubinelli - Veneto	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO ...	€ 50,00
Rubinelli - Veneto	
MERLOT COLLIO DOC	€ 20,00
Blazic - Friuli	
PINOT NERO ALTO ADIGE DOC	€ 18,00

[I vini contengono allergene 12 | Wines contain allergen 12]

Produttori di Bolzano - Alto Adige	
LAGREIN SCURO ALTO ADIGE DOC PERL	€ 22,00
Produttori di Bolzano - Alto Adige	
MORELLINO DI SCANSANO DOCG	€ 17,00
Col di Bacche - Toscana	
MORELLINO DI SCANSANO DOCG	€ 38,00
Riserva Rovente Col di Bacche - Toscana	
CHIANTI COLLI SENESI DOCG	€ 17,00
Poggio ai Frassini - Toscana	
CHIANTI CLASSICO DOCG	€ 22,00
Panzanella - Toscana	
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	€ 55,00
Mastroianni - Toscana	
SASSICAIA BOLGHERI DOCG	€ 350,00
Tenuta Incisa della Rocchetta - Toscana	
NEGROAMARO DEL SALENTO	€ 18,00
Castel di Salve - Puglia	
TAURASI DOCG	€ 32,00
Torroncino - Campania	
AGLIANICO DEL VULTURE DOC	€ 22,00
Eubea - Basilicata	
NERO D'AVOLA SAN BASILIO	€ 17,00
Riofavara - Sicilia	
CANNONAU	€ 18,00
Cantine del Vermentino - Sardegna	
LAMBRUSCO DI CASTELVETRO	€ 25,00
Emilia Romagna	

Vini rossi italiani

mezze bottiglie

MORELLINO DI SCANSANO DOC € 10,00

Col di Bacche - Toscana

LAGREIN SCURO ALTO ADIGE DOC PERL € 10,00

Produttori di Bolzano - Alto Adige

Vini rossi francesi

BORDEAUX ROUGE AOC € 25,00

(Cabernet Sauvignon, Merlot)

Bordeaux - ch. Lamothe de Haux - Francia

FIXIN AOC (PINOT NERO) € 55,00

Borgogna - Demaine Pierre Gelin - Francia

LA BRUJERE € 24,00

(Grenache, Mourvrede)

Demain des Schister - Languadoc - Francia



Distillati al bicchiere

GRAPPA MOSCATO € 4,00	MUFFA NOBILE € 5,00
Rovero - Piemonte	Palanzone - Scozia
GRAPPA NEBBIOLO € 4,00	MALVASIA LIQUOROSO IGT € 3,00
Rovero - Piemonte	Sicilia Intorcia - Sicilia
GRAPPA BARBERA € 4,00	MALVASIA DI NOTO € 4,00
Rovero - Piemonte	Riofavara - Sicilia Passito di Pantelleria
GRAPPA INVECCHIATA € 5,00	DIETRO L'ISOLA € 5,00
Barbera Rovero - Piemonte	Salvino Gorgone - Sicilia
GRAPPA INVECCHIATA MOSCATO € 5,00	MUSCAT DE RIVESALTES AOC € 3,00
Rovero - Piemonte	Domanie des Schistes - Languedoc Roussillon, Francia
GRAPPA GERWURZTRAMINER € 5,00	TOKAJ 3 PUTTONYOS € 4,00
Niklas - Alto Adige	Monyok - Ungheria
GRAPPA DI SAUVIGNON € 5,00	PORTO RUBY € 5,00
Niklas - Alto Adige	Wise L Kyone - Portogallo
COGNAC VS € 4,00	AMARO DULCAMARA € 3,00
Trijol - Francia	Rovero - Piemonte
BAS ARMAGNAC VSOP € 5,00	PX PEDRO XEMENEX SHERRY € 4,00
Dom. de Laguille - Francia	Fernando de Castilla - Jerez - Spagna
ARMAGNAC VSOP € 5,00	VINSANTO DI MONTEPULCIANO € 6,00
Ch. Busca de Maniban - Francia	Nottolo - Toscana
CALVADOS VSOP 6 ANNI € 5,00	
Dom. de Manioir - Francia	
BRANDY S.G.R. € 5,00	
Fernando de Castilla - Spagna	
RHUM 12 ANNI RESERVA SPECIAL € 4,00	
Arehucas - Gran Canarie, Spagna	
RHUM 23 ANNI € 6,00	
Zacapa - Guatemala	
RHUM AGRICOLE LONGOTEAU VS € 4,00	
Longoteau - Guadalupe	
WHISKY 8 ANNI € 4,00	
Hart Brothers - Scozia Mortlach 14 yrs old 46°	
70 CL SINGLE MALT € 4,00	
Hart Brothers - Scozia	

