



Μόν



STARTER
SFIZIOSITÀ
TARTARE
CARPACCI
SALUMI E FORMAGGI
CONTORNI
BRACERIA
CARNI FROLLATE
I CRU NEL MONDO
MENÙ NIPPONICO
MENU BABY

INDICE

PIZZE
I MIEI SUCCESSI

SPUMANTI / Italia: Francia Corta / Sicilia / **Francia:** Champagne

BIANCHI / Italia: Sicilia, Alto Adige / **Francia:** Languedoc

ROSATI / Italia: Sicilia

ROSSI ITALIANI

Sicilia / Alto Adige / Friuli / Veneto / Piemonte / Toscana / Puglia / Sardegna

ROSSI INTERNAZIONALI

Francia / Sud Africa / Stati Uniti d'America / Argentina

PASSITI / Italia: Sicilia

BEVANDE / BIRRE / DRINK

Coperto € 3

Si prega di segnalare al personale la presenza di allergie e/o intolleranze, grazie.

STARTER

| | |
|--|------|
| Arrosticini di Angus - 6 pezzi | € 8 |
| Patate fresche fritte | € 6 |
| Patate cheddar e bacon | € 7 |
| Patate al parmigiano | € 7 |
| Caramelle di maiale in salsa BBQ | € 8 |
| Crocchette di Jamon Iberico Pata Negra *** | € 8 |
| Crocchettone di Angus al formaggio e pesto di pistacchio *** | € 10 |
| Arancinetto di Angus ai 4 formaggi e pesto di noci *** | € 8 |

SFIZIOSITÀ

BRUSCHETTE

| | |
|--|------|
| Stracciatella di bufala, pomodori secchi e cristalli di basilico - 3 pz | € 7 |
| Salsa di zabaglione, cubetti di Wagyu giapponese e tartare di shitake - 3 pz | € 15 |
| Stracchino all'arancia, speck d'anatra, miele d'acacia e rosmarino - 3 pz | € 10 |
| Stracchino, crudo di Parma e fungo porcino - 3 pezzi | € 10 |
| Lardo di Pata Negra, miele d'acacia e noci - 3 pezzi | € 10 |
| Pesti di Sicilia, pomodori secchi, olive e carciofi - 3 pezzi | € 10 |
| Mix di bruschette - 5 pezzi | € 15 |

TARTARE

| | |
|---|------|
| Battuta a coltello, stracciatella di bufala, pomodori secchi e cristalli di basilico | € 18 |
| <hr/> | |
| Battuta a coltello, tartufo di stagione e maionese di dijon | € 18 |
| <hr/> | |
| Battuta a coltello, pane fragrante, cristalli di carciofo, fonduta di parmigiano e maionese di dijon | € 18 |

CARPACCI

| | |
|---|------|
| Picanha affumicata, rucoletta selvatica, gel di aceto e ananas | € 18 |
| <hr/> | |
| Noce di vitello stagionato, crauti fermentati e maionese ai profumi di bosco | € 18 |
| <hr/> | |
| Marinata di montagna alle erbe, soncino e scaglie di pecorino romano D.O.P | € 18 |

CONTORNI

| | |
|--|------|
| Verdure di stagione saltate in padella | € 7 |
| <hr/> | |
| Patate al forno | € 7 |
| <hr/> | |
| Purè di patate | € 6 |
| <hr/> | |
| Purè di patate ai funghi porcini | € 10 |
| <hr/> | |
| Verdure grigliate di stagione | € 10 |
| <hr/> | |
| Insalata mista | € 6 |
| <hr/> | |
| Insalata verde | € 6 |

SALUMI E FORMAGGI

L'Artemano fra i sapori della grande salumeria.

Le migliori specialità di Levoni, prodotte in quantità limitata, profumi e sapori che raccontano di carni italiane selezionate, scelta meticolosa degli ingredienti e abilità dei nostri Mastri Salumieri.

Caseificio Il Fiorino

Fondata nel 1957 a Roccalbegna, piccolo borgo medievale situato nell'alta valle del fiume Albenga in Toscana, alle pendici del monte Amita, troviamo l'azienda casearia "Il Fiorino".

Pascoli incontaminati, qualità genetica del bestiame e una lavorazione esclusivamente artigianale, fanno il segno distintivo dell'azienda.

Tutti gli ingredienti del formaggio sono naturali e di alta qualità: il caglio, i fermenti, il sale per la salatura a secco. In ogni prodotto de Il Fiorino c'è il sapore della Maremma più autentica.

Nel 1991 l'azienda arrivò al 2° posto al "The London International Cheese Show", invece nel 2022 si posiziona nella top ten del mondo, classificandosi al primo posto con il Pecorino toscano D.O.P.

Salumi Blazquez Iberici

Nei dintorni di Salamanca la famiglia Blazquez nel 1932 ha fondato l'azienda di prosciutti, sulla base delle conoscenze artigianali di quel tempo. Da allora l'azienda Jamones Blázquez, oggi gestita dalla terza generazione, resta federe ai suoi processi naturali per lo sviluppo di ottimi prosciutti ed insaccati iberici di Bellota.

| | |
|---|------|
| Selezione di formaggi toscani | € 24 |
| Tagliere medio di salumi nazionali artigianali | € 18 |
| Tagliere grande di salumi nazionali artigianali | € 36 |
| Prosciutto Jamón ibérico Pata Negra 100gr | € 25 |
| Cecina de Vaca 100gr | € 25 |
| Petto d'anatra 100gr | € 25 |
| Tagliere medio di salumi iberici | € 30 |

BRACERIA

LE TAGLIATE

| | |
|--------------------------------|------|
| Tenderloin - filetto 300gr | € 35 |
| New York - controfiletto 350gr | € 30 |
| Rybeye - cuberoll 350gr | € 40 |
| Picanha - punta d'anca 300gr | € 30 |
| Tagliata di Pitaya (Vegan) | € 30 |
| Asado argentino | € 35 |

CARNI FROLLATE

LA DANESE ROSSA Danimarca / €75 al kg

La Rossa Danese proviene dalla Red Holstein e dalla Danish Jersey. Il bestiame rosso baltico proviene dalle isole della costa della Danimarca. Allevati da una combinazione di bovini Angeln e altre razze della regione, come Ballum e North Schleswig Red. La Holstein viene allevata prevalentemente al pascolo secondo metodi tradizionali, risalenti a circa 1000 anni fa, anche nei prati salmastri del mare di Wadden, dove terreni scoperti dalla bassa marea, risultano ricchi di sale e minerali. Manze di medie dimensioni, hanno un grande sistema immunitario e raramente soffrono di problemi di salute, adattandosi a tutti i tipi di clima.



Al palato
elegante e aromatica



Marezzatura
Liv 4/10



Morbidezza
Liv 7/10

MANZO PRUSSIANO Polonia / €85.00 al kg

Gli allevamenti selezionati si trovano in Polonia, nella valle del fiume Ner dove ci sono i grandi spazi verdi per allevare in modo naturale i bovini che grazie alla genetica e alla giusta numerica dei capi permettono di effettuare una ottima selezione.



Al palato
aromatica
ed avvolgente



Marezzatura
Liv 10/10



Morbidezza
Liv 8/10

HEREFORD Irlanda / €60.00 al kg

Gli allevamenti si trovano in zona centro-nord dell'Isola, nelle aree dove i pascoli sono sconfinati. I capi sono allevati nei verdi pascoli allo stato brado per nove, dieci mesi all'anno. L'alimentazione prevalente è l'erba. Le principali razze presenti nell'Isola sono Hereford, Angus, Belgian Bleu, Charolaise.



Al palato
succulenta e
appetitosa



Marezzatura
Liv 6/10



Morbidezza
Liv 3/10

CARNI FROLLATE

BLACK ANGUS ABERDEEN USA / €90.00 al kg

Una dei carmi più prestigiose al mondo che proviene dai grandi pascoli del nord America. Presenta una marezzatura fine ed elevata, che ne conferisce il tratto distintivo per eccellenza che la colloca al top della gamma. La carne Black Angus, infatti, è particolarmente nota per il suo sapore intenso e la sua morbidezza a prova di forchetta.



Al palato
tenera e saporita



Marezzatura
Liv 7/10



Morbidezza
Liv 8/10

LA MORA DEL BALTICO Nord Europa / €80.00 al kg

Lituania deriva da lietus, che vuol dire pioggia. Lituania vuol dire, infatti, terra della pioggia. La pioggia abbondante rende la natura verdissima e la trasforma nell'habitat naturale della Mora del Baltico che viene allevata al pascolo nei verdissimi e incontaminati prati bagnati dal fiume Neris. Le More del Baltico pesano in media 500/600 kg con un'altezza media di 130 cm, producono latte di ottima qualità e si adattano molto bene al rigido clima invernale.



Al palato
rotonda e armoniosa



Marezzatura
Liv 8/10



Morbidezza
Liv 6/10

SIMMENTHAL TOMAHAWK Germania / €90.00 al kg

La bistecca Tomahawk anche detta bistecca di brontosauo, è un vero e proprio gioiello della macelleria, un trofeo di "guerra" per i carnivori più incalliti. Le sue origini sono australiane e le sue dimensioni ne fanno senza dubbio la bistecca più grande del mondo. La bistecca che proponiamo è una "Hanami" che equivale al grado migliore dell'azienda.



Al palato
decisa, intensa
e succulenta



Marezzatura
Liv 8/10



Morbidezza
Liv 8/10

CARNI FROLLATE

LA MANZA CACHENA Portogallo / €70.00 al kg

Deriva dalle migliori selezioni delle antiche razze nobili presenti nel territorio portoghese, come ad esempio la Barrosa, Cachena, Minhota e la Mirandesa. La Manza Cachena si presenta con mantello bruno, al bruno rossiccio fino al fulvo con corna sviluppate. Presenta una corporatura robusta. Caratteristiche dell'allevamento. Le Manze sono allevate allo stato semi-brado, pascolano su terre fertili e ricche di vegetazione spontanea, soprattutto di natura graminacea, in condizioni ideali per il loro benessere. Si godono la purezza della natura, caratteristica di questi luoghi e contribuiscono grandemente alla conservazione ed alla biodiversità del paesaggio, oltre che alla sostenibilità dell'economia rurale.



Al palato
decisa, rotonda
e aromatica



Marezzatura
Liv 8/10



Morbidezza
Liv 7/10

LA GALIZIANA RAZZA RUBIA Selezione Tamaco Barcellona / €95.00 al kg

In Galizia esistono centinaia di piccole aziende a conduzione familiare che allevano solo 3-4 capi, tenuti liberi al pascolo.

Normalmente sono bovini di grande taglia, robusti adatti all'allevamento allo stato brado.



Al palato
aromatica e succosa



Marezzatura
Liv 8/10



Morbidezza
Liv 6/10

LA MANZA INGLESE HIGHLANDER Irlanda / €55.00 al kg

Gli allevamenti si trovano nell'Irlanda del Nord.

Le principali razze selezionate sono incroci tra la Kerry, Hereford ed il Belgian Blue.



Al palato
avvolgente
ed erbaceo



Marezzatura
Liv 4/10



Morbidezza
Liv 3/10

CARNI FROLLATE

LA VACCA PADANA Italia / €70.00 al kg

Gli allevamenti ubicati in Pianura Padana, all'interno degli allevamenti selezionati per la produzione del latte, principalmente destinato alla produzione del Parmigiano e del Grana Padano.

Caratteristica dell'allevamento Gli allevamenti della Vacca Padana sono principalmente di tipo "libero"; gli animali hanno spazio per muoversi e deambulare sia all'aperto sia all'interno della stalla. Sono allevamenti di medie dimensioni, che possono contenere dai 50 ai 200 capi.

Questi animali hanno taglie leggermente superiori alla media e derivano principalmente da incroci tra Frisone Italiana, la Bruna Italiana e la Reggiana Rossa, dal mantello rosso fromentino.



Al palato
gustosa e sapida
e aromatica



Marezzatura
Liv 8/10



Morbidezza
Liv 6/10

CA'DE RIVA Italia / €80 al kg

Le particolarità qualitative di questo allevamento sono più di una. L'ubicazione dell'allevamento, molto isolato è situato all'interno di un'isola di Ca' De Riva, a cui ci si accede solamente attraverso un ponte mobile. L'allevamento è inserito all'interno di un parco esteso oltre 130 ettari, gli animali sono liberi di muoversi e vivere con la massima naturalezza. La dieta, quando gli animali non sono al pascolo, viene prodotta tutta dall'azienda agricola della fattoria e non contiene nessun insilato.

Gli animali sono selezionati in base alla rusticità, essenziale per vivere allo stato brado. Per questo le Fattrici sono pezzate rosse incrociate con tori Black Angus e Blu Belga; in questo allevamento i parti avvengono in modo assolutamente naturale.



Al palato
dolce ed equilibrata



Marezzatura
Liv 4/10



Morbidezza
Liv 6/10

LA MARCHIGIANA Italia / €80 al kg

La Marchigiana è la più diffusa e la più giovane specie bovina in Italia, con una storia relativamente recente. Dalla metà del 1800 la razza marchigiana è stata migliorata per l'attitudine alla produzione di carne incrociandola con la Chianina e la Romagnola, due razze italiane da carne. Nel 1932, data di nascita ufficiale della Marchigiana, a fronte della sospensione degli incroci, è iniziato il processo di miglioramento mediante la selezione effettuata secondo le direttive previste nelle norme per l'iscrizione al Libro genealogico. Oggi la Razza Marchigiana viene allevata nelle Marche e nelle regioni limitrofe (Abruzzo, Molise e Campania).

I bovini vengono lasciati liberamente al pascolo durante il periodo primaverile ed estivo, ne consegue una crescita naturale del bovino.



Al palato
saporita



Marezzatura
Liv 2/10



Morbidezza
Liv 6/10

I CRU NEL MONDO

Wagyu è il termine utilizzato dai giapponesi per riferirsi ad una speciale razza bovina selezionata geneticamente e capace di produrre carne di qualità incredibile.

La principale caratteristica di questa carne è l'elevata presenza di grassi insaturi all'interno dei tessuti muscolari. Questi grassi tendono a distribuirsi e formare venature simili al marmo.

Tra le ricerche effettuate dal nostro Chef nel corso della sua carriera, riusciamo a proporre anche altre due varianti di wagyu geneticamente identiche ma allevate in altri angoli del pianeta.

WAGYU USA Snake River Farm / €150.00 al kg



Al palato
dolce, decisa
succulenta



Marezzatura
Liv 10/10



Morbidezza
Liv 9/12

WAGYU AUSTRALIA WX Ranger Walley / €200.00 al kg



Al palato
dolce, saporita
e aromatica



Marezzatura
Liv 10/10



Morbidezza
Liv 10/12

WAGYU GIAPPONE / €300.00 al kg



Al palato
dolce, saporita,
succulenta, rotonda
elegante ed avvolgente



Marezzatura
Liv 12/12



Morbidezza
Liv 10/10

GIAPPONESE

| | |
|--|------|
| <p>Tatagy di Wagyu giapponese panato al sesamo Cotto al wok accompagnato da mandorle e miele di Manuka €60.00</p> | € 60 |
| <hr/> | |
| <p>Nigiri di Wagyu A5 accompagnato da salsa ponzu e wasabi – 3 pezzi</p> | € 20 |
| <hr/> | |
| <p>Wagyu Sando Controfiletto di wagyu A5 scottato, pane tostato, salsa teriyaki e miele di Manuka</p> | € 60 |
| <hr/> | |
| <p>Ozaky Wagyu Roll Hosomaki di wagyu A5 panato nel panko accompagnato da tartare di funghi shitake e chips di patate</p> | € 25 |
| <hr/> | |
| <p>Bistecca di Wagyu Teppanyaki di carne accompagnato da piastra rovente e verdurine lesse - 100gr</p> | € 30 |

MENU BABY

| | |
|---|------|
| Cotoletta di pollo* | € 11 |
| <hr/> | |
| Cotoletta di filetto* | € 15 |
| <hr/> | |
| Filetto baby | € 13 |
| <hr/> | |
| Burger di pollo* - Pollo burger, lattuga verde, pomodoro, cheddar | € 13 |
| <hr/> | |
| Burger - Burger, lattuga, pomodoro, cheddar | € 13 |



GLUTEN FREE

È possibile richiedere la preparazione di piatti senza glutine.

Si prega di informare e richiedere al nostro personale al momento dell'ordine per garantire una preparazione sicura e conforme agli standard.

I prodotti con *

sono surgelati e utilizzati in mancanza di reperibilità del prodotto fresco, il personale di sala è disponibile a dare le informazioni richieste.

I prodotti con **

"Il prodotto ittico crudo/marinato viene trattato ai sensi dell'O.M.-12/05/92 oggi regolamentato dal Reg. 853/2004 (allegato III, sezione VIII, capitolo III e V) e dal Reg. CE 2074/2005, allegato II, sezione I, capitolo I e dal Reg. 1020/2008 (che modifica il Reg. CE 853/04)."

I prodotti con ***

sono stati abbattuti a temperatura negativa (-18°C) come trattamento di sicurezza alimentare secondo il Reg 852/04.

PIZZE

LUCIANO
CARCIOTTO

PIZZA MAKER

PIZZE

ETNA

€ 14

Fior di latte di Napoli affumicato, pomodoro pelato rosso siculo, pomodoro secco rosso siculo, basilico fresco, olio evo bio Cherubino Terraliva

MERAPI

€ 22

Fior di latte di Napoli affumicato, crema di patate al pepe nero, porchetta Venditti "Campione d'Italia"

PARÍUTIN

€ 18

Pomodoro pelato rosso siculo, alici rustiche Triscele pescato in Sicilia, olive Taggiasche D.O.P. frantoio Bianco, capperi di Pantelleria, polvere di olive essiccate, origano selvatico di Villalba, olio evo bio Cherubino Terraliva

DAMIGELLA

€ 20

Fior di latte di Napoli affumicato, prosciutto cotto affumicato a legna Artemano, crema al parmigiano Reggiano 24 mesi "riserva", olio evo bio Cherubino Terraliva

Su richiesta, è possibile aggiungere origano dell'Etna alla pizza.

Si prega di segnalare al personale la presenza di allergie e/o intolleranze, grazie.

PIZZE

VESUVIO

€ 25

Fior di latte di Napoli affumicato, mozzarella di bufala campana D.O.P, prosciutto crudo Sant'Ilario 30 mesi da cantina, polvere di paprika dolce, olio evo bio Cherubino Terraliva

KRAKATOA

€ 25

Fior di latte di Napoli affumicato, datterino giallo e rosso semi dry, ventresca di tonno rosso, polvere di olive essiccate, composta di cipolle, cipolla croccante di Giarratana

KILAUEA

€ 30

Fior di latte di Napoli affumicato, porcini spadellati nella propria colatura, polvere di carota nera, crema di parmigiano Reggiano 24 mesi "riserva", molecolare di tartufo nero pregiato "Tuber Melanosporum"

CERRO NEGRO

€ 35

Mozzarella di bufala campana D.O.P, gambero rosso di Mazzara del Vallo, polvere di capperi, datterino arancione, fiordaliso blu, olio evo bio Cherubino Terraliva

MONTE FUJI

€ 60

Salsa bernese, fior di latte di Napoli affumicato, cubetti di wagyu giapponese flambé

I MIEI SUCCESSI

Questa selezione di pizze ha partecipato e vinto premi in importanti eventi internazionali.

Nel 2017, a Las Vegas, ha ricevuto il premio “Miglior Pizzaiolo e Pizza” con la pizza “Regno delle due Sicilie” e nel 2019 il premio “Best of the Best”.

Questi successi mi hanno aperto le porte di Hollywood, dove ho avuto l'onore di preparare pizze per eventi prestigiosi come la Notte degli Oscar e i Grammy Awards, oltre a eventi privati per celebrità come Jennifer Lopez e Andy Garcia. È stato un immenso onore vedere queste star non solo gustare le mie pizze, ma anche condividere con me l'esperienza di prepararle insieme.

I MIEI SUCCESSI

M Ò N

€ 28

Pistacchio di Bronte D.O.P. in crema, datterino rosso in succo, funghi cardoncelli spadellati, datterino rosso semi dry, petali di parmigiano Reggiano D.O.P 24 mesi "gran riserva", basilico fresco

M A Y A

€ 25

Mozzarella di bufala campana D.O.P, funghi porcini di montagna, speck Artemano, pistacchio di Bronte D.O.P. tostato a legna

PIZZA DELL'OSCAR

€ 20

Crema di piselli, fior di latte di Napoli affumicato, senape selvatica, fiori di zucca, fiordaliso blu

REGNO DELLE DUE SICILIE (Las Vegas Winner)

€ 25

Fior di latte di Napoli affumicato, pomodoro del Piennolo D.O.P., datterino giallo semi dry, polvere di olive taggiasche D.O.P., gel di vino Nerello mascalese

Su richiesta, è possibile aggiungere origano dell'Etna alla pizza.

Si prega di segnalare al personale la presenza di allergie e/o intolleranze, grazie.



GLUTEN FREE

È possibile richiedere l'opzione senza glutine.

Si prega di informare il nostro personale al momento dell'ordine per garantire una preparazione sicura e conforme agli standard.

I prodotti con *

sono surgelati e utilizzati in mancanza di reperibilità del prodotto fresco, il personale di sala è disponibile a dare le informazioni richieste.

I prodotti con **

"Il prodotto ittico crudo/marinato viene trattato ai sensi dell'O.M.-12/05/92 oggi regolamentato dal Reg. 853/2004 (allegato III, sezione VIII, capitolo III e V) e dal Reg. CE 2074/2005, allegato II, sezione I, capitolo I e dal Reg. 1020/2008 (che modifica il Reg. CE 853/04)."

I prodotti con ***

sono stati abbattuti a temperatura negativa (-18°C) come trattamento di sicurezza alimentare secondo il Reg 852/04.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE PRESENTI NEI NOSTRI ALIMENTI E BEVANDE.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 — "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

I cibi e le bevande prodotti, venduti e somministrati in questo locale contengono i seguenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e 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, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.
9. Sedano e prodotti a base di sedano. IO. 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 SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

E' difficile escludere una contaminazione crociata per la presenza di prodotti sfusi.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

Si prega quindi la gentile clientela, di segnalare al personale la presenza di allergie e/o intolleranze.

Grazie

Mōn

CARTA DEI VINI

SPUMANTI / Italia: Francia Corta / Sicilia / Francia: Champagne

BIANCHI / Italia: Sicilia, Alto Adige / Francia: Languedoc

ROSATI / Italia: Sicilia

ROSSI ITALIANI

Sicilia / Alto Adige / Friuli / Veneto / Piemonte / Toscana / Puglia / Sardegna

ROSSI INTERNAZIONALI

Francia / Sud Africa / Stati Uniti d'America / Argentina

PASSITI / Italia: Sicilia

**SPUMANTI
E CHAMPAGNE**

SPUMANTI E CHAMPAGNE

SICILIA

Terrazze dell'Etna (Randazzo)

Cuvée Brut 36 mesi - Chardonnay € 45

Rosé Brut 36 mesi - Pinot Noir, Nerello Mascalese € 40

LOMBARDIA

Giuseppe Vezzoli (Erbusco)

Francia Corta Brut DOCG - Chardonnay € 31

Francia Corta Rosé Brut DOCG - Pinot Noir € 40

FRANCIA

Mandois Côte des Blancs

Brut Origine - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier € 60

Brut Rosé Grande Reserve - Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier € 70

Bruno Paillard (Reims)

Premier Cuvée - Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier € 105

Rosé Premier Cuvée - Pinot Noir, Chardonnay € 140

BIANCHI E ROSATI

BIANCHI E ROSATI

SICILIA

Terrazze dell'Etna (Randazzo)

Cinniri Etna Bianco DOC - Carricante € 50

Rio Favara (Val di Noto)

Mizzica Sicilia DOC - Moscato Bianco € 30

Pietra Dolce (Solicchiata)

Etna Bianco DOC - Carricante € 36

Archineri (da Vigna Prephyloxera) - Carricante € 70

ALTO ADIGE

Tiefenbrunner (Bolzano)

Turmhof- Gewurztraminer € 35

Turmhof - Sauvignon Blanc € 30

FRANCIA

Louis Max (Languedoc)

Pays d'Oc IGP- Chardonnay € 24

ROSATI

Terrazze dell'Etna (Randazzo)

Etna Rosato - Nerello Mascalese € 35

ROSSI

ROSSI ITALIANI

SICILIA

Terrazze dell'Etna (Randazzo)

| | |
|---|------|
| Carusu Etna Rosso DOC - Nerello Mascalese - Nerello cappuccio | € 35 |
| Cratere IGT Sicilia -Nerello Mascalese, Petit Verdot | € 30 |
| Cirneco Etna Rosso DOC - Nerello Mascalese | € 50 |

Feudo Montoni (Camarata)

| | |
|--------------------------------|------|
| Vrucara - Nero D'avola | € 65 |
| Perricone del Core - Perricone | € 36 |

Navarra (Caltanissetta)

| | |
|--|------|
| Maribù Cerasuolo di Vittoria - Frappato - Nero d'Avola | € 30 |
| Disiato - Frappato | € 25 |
| Battichié - Nero d'Avola | € 45 |

Pietradolce (Solicchiata)

| | |
|--|------|
| Etna Rosso - Nerello Mascalese | € 35 |
| Archineri Etna Rosso DOC - Nerello Mascalese | € 68 |
| Contrada Santo Spirito - Nerello Mascalese | € 68 |

ROSSI ITALIANI

SICILIA

Feudo Principi di Butera (Caltanissetta)

| | |
|---|------|
| Deliella Sicilia DOC - Nero d'Avola | € 55 |
| Symposio Sicilia DOC - Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot | € 38 |
| Amira Sicilia DOC - Nero d'Avola | € 26 |
| Butirah Sicilia DOC - Syrah | € 28 |

ALTO ADIGE

Tiefenbrunner (Bolzano)

| | |
|------------------------------|------|
| Turmhof - Lagrein | € 30 |
| Turmhof - Pinot Ner | € 30 |
| Turmhof - Cabernet Sauvignon | € 30 |

FRIULI

Masut Da Rive (Gorizia)

| | |
|--|------|
| Sassirossi Isonzo DOC - Merlot, Cabernet Sauvignon | € 28 |
|--|------|

ROSSI ITALIANI

VENETO

Mazzi (Verona)

Valpolicella classico Superiore - Corvina, Rondinella, Molinara € 30

Amarone della Valpolicella - Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara € 80

PIEMONTE

Braida (Asti)

Il Bacià - barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot nero € 30

Montebruna - Barbera € 30

Bricco dell'Uccellone - Barbera € 65

Bricco della Bigotta DOCG - Barbera € 65

Ai Suma - Barbera € 110

Parusso (Monforte d'Alba)

Langhe Nebbiolo "El Sartù" - Nebbiolo € 32

Barolo Perarmando - Nebbiolo € 73

ROSSI ITALIANI

PIEMONTE

Mauro Veglio (la Morra)

| | |
|-----------------|------|
| Dolcetto d'Alba | € 25 |
|-----------------|------|

| | |
|----------------|------|
| Barbera d'Alba | € 28 |
|----------------|------|

Socre (Cuneo)

| | |
|-------------------------------------|------|
| Roncaglie Barbaresco DOC - Nebbiolo | € 80 |
|-------------------------------------|------|

TOSCANA

Castello di Albola (Siena)

| | |
|--|-------|
| Acciaiole Toscana IGT - Cabernet Sauvignon | € 100 |
|--|-------|

| | |
|--|-------|
| Solatio Chianti Classico DOCG - San Ginesive | € 100 |
|--|-------|

| | |
|-------------------------------|------|
| Santa Caterina - San Ginesive | € 50 |
|-------------------------------|------|

| | |
|---------------------------------|------|
| Chianti Classico - San Ginesive | € 45 |
|---------------------------------|------|

I Fabbri (Firenze)

| | |
|--|------|
| Lamole Chianti Classico - San Ginesive | € 36 |
|--|------|

Ridolfi (Siena)

| | |
|------------------------------------|------|
| Rosso di Montalcino - San Ginesive | € 46 |
|------------------------------------|------|

ROSSI ITALIANI

TOSCANA

La Rasina (Siena)

Brunello di Montalcino - San Giovese € 73

Guado Al Melo (Livorno)

Rute Bolgheri DOC - Cabernet Sauvignon, Merlot € 33

Antillo Bolgheri DOC - San Giovese € 30

Podere San Cristoforo (Gavorrano)

Carandelle - San Giovese € 45

San Cristoforo - Petit Verdot € 65

Rocca di Montemassi (Grosseto)

Maremma Toscana DOC - Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon € 55

Sassabruna - Merlot San Giovese, Syrah € 35

ROSSI ITALIANI

PUGLIA

Garofano (Lecce)

Eloquenza - Negroamaro € 22

Masseria Altamura (Brindisi)

Altamura - Primitivo € 40

Sasseo - Primitivo € 25

SARDEGNA

Pala (Serdiana su)

Centosere - Cannonau € 25

ROSSI INTERNAZIONALI

FRANCIA

Louis Max (Languedoc)

Pays d'Oc - Pinot Noir € 26

Château Pey la Tour (Cote Du Rhone)

Bordeaux Superior - Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot € 32

Château Grand Barrail (Saint Emillion)

La Marzelle Figeac - Cabernet Franc, Merlot € 68

Château la Garde (Pessac Leognan)

Cabernet Sauvignon, Merlot € 65

La Closerie Des Eyrins (Bordeaux)

Margaux - Merlot, Cabernet Sauvignon € 63

SUD AFRICA

Lenuzza Vineyards (Hemel en Aarde Ridge)

Pinot Noir € 63

ROSSI INTERNAZIONALI

U . S . A

CALIFORNIA

De Loach (Sonoma)

Pinot Noir

€ 45

VIRGINIA

Barboursville

Cabernet Sauvignon

€ 50

ARGENTINA

Michel Rolland (Mendoza)

Clos de Los Siete - Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

€ 38

PASSITI

SICILIA

Donnafugata

Passito di Pantelleria Ben Rye - Zibibbo

€ 15

Marco de Bartoli

Sole d'Agosto - Passito di Pantelleria

€ 15

N.B.

I Passiti verranno serviti solo in miscita ed accompagnati da formaggi.

BEVANDE E DRINK

BEVANDE

| | |
|---|-------|
| Acqua San Benedetto Antica fonte della salute 65cl - Naturale / Frizzante _____ | € 3 |
| Mole Cola 33 cl _____ | € 3,5 |
| Mole Cola Zero 33cl _____ | € 3,5 |
| Chinotto 25cl _____ | € 3.5 |
| Aranciata 25cl _____ | € 3.5 |
| Tonica 20cl _____ | € 4 |
| Ginger Beer 20cl _____ | € 4 |
| Lemon 20cl _____ | € 4 |

BIRRE

| Birre in Bottiglia del Birrificio dell'Etna | 37,5cl | 75cl |
|--|---------------|-------------|
| Juno - Birra bianca _____ | € 8 | € 16 |
| Uysses - Birra bionda _____ | € 8 | € 16 |
| Ephesto - Birra rossa doppio malto _____ | € 8 | € 16 |
| Polyphemus - Birra doppio malto _____ | € 8 | € 16 |
| Prometheus - Birra scura _____ | € 8 | € 16 |
| Heracles - Birra bionda al pistacchio di Bronte DOP _____ | € 8 | € 16 |
| Kallyope - Birra bionda allo zenzero _____ | € 8 | € 16 |

DRINK

| | |
|--|------|
| Aperol Spritz Aperol, prosecco, soda _____ | € 12 |
| Campari Spritz Campari, prosecco, soda _____ | € 12 |
| Hugo Spitz St. Germain, prosecco, soda _____ | € 12 |
| Americano Bitter, Vermut rosso _____ | € 12 |
| Negroni Vermut, bitter Campari, gin _____ | € 13 |
| Moscow Mule Vodka, lime, ginger beer _____ | € 13 |
| Espresso Martini Caffè, sciroppo di zucchero, vodka _____ | € 10 |
| Paloma Tequila/mezcal, sciroppo di agave, lime, soda al pompelmo _____ | € 13 |
| Ron Fashioned Zacapa, angostura, sciroppo di miele e arancia _____ | € 15 |
| Dark & Stormy Zacapa, lime, ginger beer _____ | € 15 |
| Rum / Whisky Sour Zacapa / Jhonny Walker, soda al pompelmo, sciroppo di agave, lime, arancia, miele, sciroppo di zucchero, albume _____ | € 15 |
| Gin Tonic Lemon - Hendrick, Etna, Malfi, MonkEy 47, Maré, Roku _____ | € 13 |
| Analcolico _____ | € 8 |