

Annarè

R I S T O R A N T E

ANTIPASTI DI TERRA

Fritto misto fatto in casa Annarè (x 2 pers)	€ 9,00
Tris di bruschette	€ 6,50
<i>pomodorini, crema di carciofi e speck, fagioli e cozze</i>	
La burrata	€ 10,00
<i>burrata di bufala con pomodori di Sorrento e prosciutto crudo di Parma</i>	
Polpette di parmigiana (4 pz)	€ 7,00
<i>con ragù e provola</i>	
Tartare di fassona	€ 13,50
<i>con mozzarella di bufala e cipolla rossa marinata al vino</i>	
Tagliere di salumi, formaggi e conserve (x 2 pers)	€ 24,00

ANTIPASTI DI MARE

Baccalà* al nero di seppia	€ 15,00
<i>su vellutata di zucca</i>	
Cuoppo di alici fritte	€ 8,00
Polipetti* alla Luciana	€ 10,00
Sauté ai frutti di mare	€ 14,00
<i>con crostini al prezzemolo</i>	
Tartare di tonno	€ 14,50
<i>con avocado e capperi in fiore</i>	
Tartare di ricciola	€ 14,50
<i>con mango e chips di mela</i>	

* prodotti surgelati o congelati all'origine

Coperto € 2.00

Annarè

R I S T O R A N T E

LAND STARTERS

Annarè home-made mixed fried (x 2 pers)	€ 9,00
Mix of bruschette	€ 6,50
<i>cherry tomatoes, artichoke cream and speck, beans and mussels</i>	
La burrata	€ 10,00
<i>buffalo burrata with Sorrento tomatoes and Parma ham</i>	
Eggplant meatballs (4 pz)	€ 7,00
<i>with ragù and provolone</i>	
Fassona tartare	€ 13,50
<i>with buffalo mozzarella and red onion marinated in wine</i>	
Platter of cured meats, cheeses and preserves (x 2 pers)	€ 24,00

SEAFOOD STARTERS

Cod* in squid ink tempura	€ 15,00
<i>on pumpik veloutè</i>	
Fried anchovies	€ 8,00
Octopus* “alla Luciana”	€ 10,00
Sautéed seafood	€ 14,00
<i>with basil crostini</i>	
Tuna tartare	€ 14,50
<i>with avocado and capers in flower</i>	
Amberjack tartare	€ 14,50
<i>with mango and apple chips</i>	

* frozen products or frozen at the origin

Service € 2.00

Annare

R I S T O R A N T E

LE ZUPPE

Ceci e baccalà*	€ 10,00
Patate, calamari* e gamberetti*	€ 10,00
Vegetariana	€ 8,00

LE INSALATE

Insalata mista	€ 5,00
<i>misticanza, pomodorini, mais e carote</i>	
La Caprese	€ 8,00
<i>misticanza, bocconcini di bufala e pomodori</i>	
Insalata di polpo*	€ 9,50
<i>con finocchi, pomodorini, carote e olive verdi</i>	
Insalata di salmone gravlax	€ 10,50
<i>misticanza, salmone gravlax, finocchi, salsa gravlax e granella di mandorle</i>	

CONTORNI

Verdure miste grigliate	€ 6,00
Chips di patate fresche	€ 5,00
Patate fresche prezzemolate	€ 5,00
Patatine* fritte	€ 4,50
Friarielli napoletani	€ 6,00
Scarole	€ 5,00
Zucchine alla scapece	€ 5,50

* prodotti surgelati o congelati all'origine

Annare

R I S T O R A N T E

SOUPS

Chickpeas and cod*	€ 10,00
Potatoes, squid* and shrimps*	€ 10,00
Vegetarian soup	€ 8,00

SALADS

Mixed salad	€ 5,00
<i>with tomatoes, sweet corn and carrots</i>	
La Caprese	€ 8,00
<i>morsels of buffalo mozzarella and tomatoes</i>	
Octopus* salad	€ 9,50
<i>with fennel, tomatoes, carrots and olives</i>	
Gravlax salmon salad	€ 10,50
<i>mixed salad, gravlax salmon, fennels, gravlax sauce and chopped almonds</i>	

SIDES

Grilled vegetables	€ 6,00
Chips of fresh potatoes	€ 5,00
Fresh parsley potatoes	€ 5,00
Fries*	€ 4,50
Friarielli napoletani	€ 6,00
Escarole	€ 5,00
“Scapece” zucchini	€ 5,50

* frozen products or frozen at the origin

Annare

R I S T O R A N T E

PRIMI DI TERRA

Spaghetti alla Nerano	€ 13,00
<i>con provolone del Monaco DOP</i>	
Pasta con patate, provola e pecorino	€ 11,00
<i>con cialda di parmigiano</i>	
Ziti con pomodorini gialli e rossi	€ 10,00
<i>e stracciata di bufala</i>	
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	€ 9,50
<i>con noci e parmigiano</i>	
Risotto salsiccia e radicchio	€ 11,00
<i>con parmigiano e basilico</i>	

PRIMI DI MARE

Gnocchi (di produzione propria)	€ 13,50
<i>con spigola e pomodorini del piennolo affumicati alla legna di pepe</i>	
Spaghettoni di Gragnano	€ 14,50
<i>con vongole veraci, crema di gambero e crumble di tarallo</i>	
Paccheri ai frutti di mare	€ 15,00
<i>con crema di zucca</i>	
Linguine con tonno	€ 12,00
<i>taralli e zeste di limone</i>	
Risotto alla pescatora*	€ 17,00

SONO DISPONIBILI SU RICHIESTA I PIATTI TIPICI DELLA TRADIZIONE NAPOLETANA

* prodotti surgelati o congelati all'origine

Annare

R I S T O R A N T E

FIRST COURSES OF LAND

Spaghetti alla Nerano	€ 13,00
<i>with Monaco provolone cheese DOP</i>	
Pasta with potatoes, provolone and pecorino cheese ..	€ 11,00
<i>with parmesan crust</i>	
Ziti with yellow and red cherry tomatoes	€ 10,00
<i>with buffalo stracciata</i>	
Spaghetti garlic, olive oil, red pepper	€ 9,50
<i>with walnut and parmesan</i>	
Risotto sausage and red radish	€ 11,00
<i>with parmesan and basil</i>	

FIRST COURSES OF FISH

Gnocchi (home made)	€ 13,50
<i>with sea bass and piennolo cherry tomatoes smoked with pepper wood</i>	
Spaghettone di Gragnano	€ 14,50
<i>with clams, shrimp cream and tarallo crumble</i>	
Paccheri with seafood*	€ 15,00
<i>and pumpkin cream</i>	
Linguine with tuna	€ 12,00
<i>taralli and lemon peel</i>	
Seafood* risotto	€ 17,00

TYPICAL DISHES OF THE NEAPOLITAN TRADITION ARE AVAILABLE ON REQUEST

* frozen products or frozen at the origin

Annare

R I S T O R A N T E

SECONDI DI TERRA

Maiale in crosta di bacon croccante	€ 14,00
<i>con chips di patate fresche</i>	
Filetto di manzo ai ferri	€ 8,00/100 gr
<i>con cianfotta di verdure</i>	
Vitello al portafoglio	€ 12,00
<i>con prosciutto cotto, formaggio e patate fresche prezzemolate</i>	
Tagliata di manzo	€ 22,00
<i>con rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano e carciofi</i>	
Pignatiello di terra	€ 10,00
<i>salsiccia, friarielli napoletani e provola</i>	

SECONDI DI MARE

Filetto di rombo	€ 16,50
<i>su crema di carciofi e insalata di finocchi</i>	
Château di tonno	€ 13,50
<i>con scarole alla Monachina</i>	
Tentacolo di polpo* alla brace	€ 9,50
<i>aromatizzato alle erbe su vellutata di patate</i>	
Baccalà* alla Livornese	€ 14,00
Filetto di orata	€ 14,00
<i>all'acqua pazza o al limone</i>	
Frittura mista del golfo	€ 15,00
<i>gamberi,* calamari,* alici e baccalà*</i>	
Pescato del giorno	€ 6,00/100 gr

* prodotti surgelati o congelati all'origine

Annare

R I S T O R A N T E

SECOND COURSES OF LAND

Pork wrapped with crispy bacon <i>and fresh potato chips</i>	€ 14,00
Beef fillet <i>with vegetable cianfotta</i>	€ 8,00 /100 gr
“Portafoglio” veal <i>with ham, cheese and fresh parsley potatoes</i>	€ 12,00
Sliced beef <i>with rocket, cherry tomatoes, flakes of parmesan and artichokes</i>	€ 22,00
Pignatiello di terra <i>sausage, friarielli napoletani and provolone</i>	€ 10,00

SECOND COURSES OF SEA

Turbot fillet <i>on artichokes cream and fennel salad</i>	€ 16,50
Tuna château <i>with Monachina escaroles</i>	€ 13,50
Crispy, charred octopus* tentacle <i>on potato cream</i>	€ 9,50
Livornese-style cod*	€ 14,00
Sea bream fillet <i>all'acqua pazza or with lemon</i>	€ 14,00
Mixed fried of the Gulf <i>with shrimps,* squid,* anchovies and cod*</i>	€ 15,00
Catch of the day	€ 6,00 /100 gr

* frozen products or frozen at the origin

Annare

R I S T O R A N T E

PIZZE - LE CLASSICHE

Margherita	€ 6,00
<i>pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico, olio EVO</i>	
Marinara	€ 5,00
<i>pomodoro San Marzano, origano, aglio, basilico, olio EVO</i>	
Bufalina	€ 8,50
<i>pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico, olio EVO</i>	
Diavola	€ 7,00
<i>pomodoro San Marzano, fior di latte, salame, peperoncino, basilico, olio EVO</i>	
Capricciosa	€ 8,00
<i>pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive nere, basilico, olio EVO</i>	
Cosacca	€ 7,00
<i>pomodoro San Marzano, parmigiano, pecorino</i>	
Carrettiera	€ 8,50
<i>salsiccia, provola affumicata, friarielli napoletani</i>	
Calzone napoletano	€ 8,00
<i>pomodoro San Marzano, ricotta, fior di latte, salame, pepe</i>	

PIZZE - LE FRITTE

Ciaciona	€ 9,00
<i>pomodoro San Marzano, provola, ricotta, cicoli, pepe</i>	
Montanara fritta e passata al forno	
<i>pomodoro San Marzano, stracciatella di bufala, parmigiano, basilico, olio EVO</i>	
	€ 8,00
<i>datterini gialli e rossi, mozzarella di bufala, pesto di basilico, olio EVO</i>	€ 9,00
<i>prosciutto crudo di Parma, stracciatella di bufala, rucola, pomodorini</i>	€ 10,00

Annare

R I S T O R A N T E

PIZZE - LE SPECIALI

D.O.C.	€ 9,00
<i>datterini rossi e gialli, mozzarella di bufala, basilico, olio EVO</i>	
Pomo d'oro	€ 10,00
<i>cornicione ripieno di ricotta, pomodorini gialli, provola, salame pepe, basilico, olio EVO</i>	
Marinara 2.0	€ 12,00
<i>pomodorini gialli e rossi, acciughe, capperi, olive, aglio, origano, olio</i>	
Zuccona	€ 10,00
<i>crema di zucca, provola, ricotta, pepe, speck, olio EVO</i>	
Brontolona	€ 13,00
<i>pesto di pistacchio, provola, mortadella, granella di pistacchio, olio EVO</i>	
O' tarall'	€ 10,00
<i>provola, ricotta, tarallo napoletano sbriciolato, pepe, olio EVO</i>	
Parma	€ 12,00
<i>mozzarella di bufala, pomodorini, rucola, prosciutto crudo di Parma, scaglie di parmigiano, olio EVO</i>	
Calabrese	€ 10,00
<i>pomodoro, nduja, cipolla rossa, stracciatella di bufala, olio EVO</i>	
Porcinella	€ 13,00
<i>crema di formaggi, funghi porcini*, fior di latte, salsiccia, basilico, olio EVO</i>	
Scarola	€ 8,00
<i>provola, scarola, olive, capperi, olio EVO</i>	
4 pomodori	€ 12,00
<i>4 spicchi diversi: - marinara con pomodorini del piennolo - pomodorini gialli, provola e pepe pomodori datterini e fior di latte - pomodoro san Marzano e mozzarella di bufala - Pesto di basilico su ogni spicchio</i>	
Carciofina	€ 11,00
<i>fior di latte, carciofi saltati, olive nere, speck, basilico, olio EVO</i>	
Tonno e cipolle	€ 12,00
<i>Provola, rucola, mix di pomodori, tonno in olio, cipolla rossa, olive nere, capperi, olio EVO</i>	
Nerano	€ 13,00
<i>fior di latte, crema di cacio e pepe, zucchine fritte, provolone del Monaco DOP, menta, olio EVO</i>	
Parmigiana 2.0	€ 13,00
<i>parmigiana di melanzane, provola, ciuffetti di ricotta, basilico, olio EVO</i>	

* prodotti surgelati o congelati all'origine

Annare

R I S T O R A N T E

PIZZE - LE CLASSICHE

Margherita	€ 6,00
<i>San Marzano tomatoes, fior di latte, basil, extra virgin olive oil</i>	
Marinara	€ 5,00
<i>San Marzano tomatoes, oregano, garlic, basil, extra virgin olive oil</i>	
Bufalina	€ 8,50
<i>San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil</i>	
Diavola	€ 7,00
<i>San Marzano tomatoes, fior di latte, salami, red pepper, basil, extra virgin olive oil</i>	
Capricciosa	€ 8,00
<i>San Marzano tomatoes, fior di latte, ham, mushrooms, artichokes, black olives, basil, extra virgin olive oil</i>	
Cosacca	€ 7,00
<i>San Marzano tomatoes, parmesan, pecorino cheese</i>	
Carrettiera	€ 8,50
<i>San Marzano tomatoes, provolone, friarielli napoletani</i>	
Calzone napoletano	€ 8,00
<i>San Marzano tomatoes, ricotta cheese, fior di latte, salami, pepper</i>	

DEEP-FRIED PIZZAS

Ciaciona	€ 9,00
<i>San Marzano tomatoes, provolone, ricotta cheese, cicoli, pepper</i>	
Fried montanara passed in the oven	
<i>San Marzano tomatoes, buffalo stracciatella, parmesan, basil, extra virgin olive oil</i>	
	€ 8,00
<i>Yellow and red cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil pesto, extra virgin olive oil</i>	
	€ 9,00
<i>Parma ham, buffalo stracciatella, rocket, tomatoes</i>	
	€ 10,00

Annare

R I S T O R A N T E

PIZZE - LE SPECIALI

D.O.C.	€ 9,00
<i>red and yellow cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil</i>	
Pomo d'oro	€ 10,00
<i>"Cornicione" (edge) stuffed with ricotta cheese, yellow cherry tomatoes, smoked provolone cheese, salami, pepper, basil, extra virgin olive oil</i>	
Marinara 2.0	€ 12,00
<i>red and yellow cherry tomatoes, anchovies, capers, olives, garlic, oregano, extra virgin olive oil</i>	
Zuccona	€ 10,00
<i>pumpkin cream, smoked provolone cheese, ricotta cheese, pepper, speck, extra virgin olive oil</i>	
Brontolona "Grumpy"	€ 13,00
<i>pistachio pesto, smoked provolone cheese, mortadella, chopped pistachios, extra virgin olive oil</i>	
O' tarall'	€ 10,00
<i>smoked provolone cheese, ricotta cheese, crumbled Neapolitan tarallo, pepper, extra virgin olive oil</i>	
Parma	€ 12,00
<i>buffalo mozzarella, red cherry tomatoes, rocket, Parma ham, flakes of parmesan, extra virgin olive oil</i>	
Calabrese	€ 10,00
<i>tomato sauce, nduja, red onion, buffalo stracciatella, extra virgin olive oil</i>	
Porcinella	€ 13,00
<i>cheese cream, porcini mushrooms*, fiordilatte, sausage, basil, extra virgin olive oil</i>	
Scarola	€ 8,00
<i>smoked provola cheese, escarole, olives, capers, extra virgin olive oil</i>	
4 pomodori	€ 12,00
<i>4 different slices: - marinara with piennolo cherry tomatoes yellow cherry tomatoes, smoked provola cheese and pepper cherry tomatoes and fiordilatte mozzarella cheese San Marzano tomatoes and buffalo mozzarella - basil pesto and extra virgin olive oil on each slice -</i>	
Carciofina	€ 11,00
<i>fior di latte, sautéed artichokes, black olives, speck, basil, extra virgin olive oil</i>	
Tonno e cipolle	€ 12,00
<i>Provolone, rocket, mix of tomatoes, tuna in oil, red onions, black olives, capers, extra virgin olive oil</i>	
Nerano	€ 13,00
<i>fior di latte, "cacio e pepe" cream, fried zucchini, provolone del Monaco DOP, mint, extra virgin olive oil</i>	
Parmigiana 2.0	€ 13,00
<i>eggplant parmigiana, provolone, ricotta cheese, basil, extra virgin olive oil</i>	

* frozen products or frozen at the origin

Annare

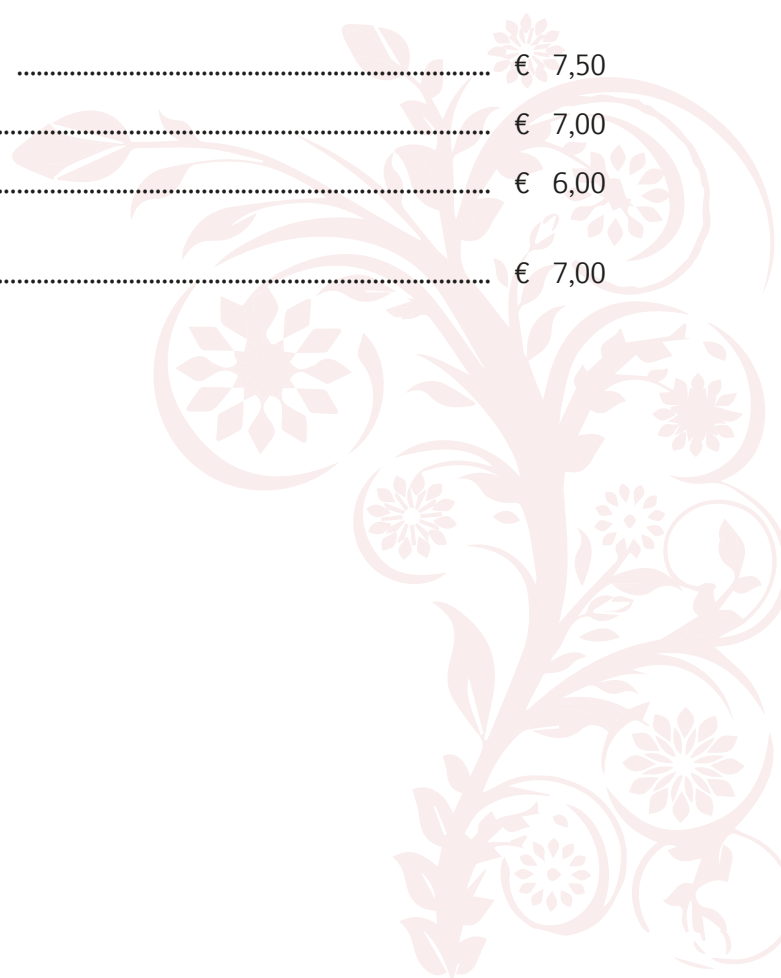
R I S T O R A N T E

DESSERT

Babà al Vov	€ 8,00
<i>con crema pasticcera</i>	
Tiramisù scomposto	€ 7,50
Sbriciolata	€ 7,00
Panna cotta	€ 6,00
<i>al limoncello</i>	
Tagliata di frutta fresca	€ 7,00

DESSERT

Babà with Vov	€ 8,00
<i>and cream</i>	
Decomposed Tiramisù	€ 7,50
Sbriciolata	€ 7,00
Panna cotta	€ 6,00
<i>with limoncello</i>	
Sliced fresh fruit	€ 7,00



Annare

R I S T O R A N T E

VINO - WINE

Vino della casa rosso / Red house wine 50 cl	€ 7,00
Calice / Glass	€ 4,00
Vino della casa bianco / White house wine 50 cl	€ 7,00
Calice / Glass	€ 4,00

BIRRE ALLA SPINA - DRAFT BEERS

Peroni	20cl - € 3,00	40 cl - € 5,00
Kozel	20cl - € 3,50	40 cl - € 5,50

BIRRE IN BOTTIGLIA - BOTTLED BEERS

Peroni Gran Riserva 50 cl	€ 5,50
<i>Doppio malto / double malt</i>	
<i>Rossa / red</i>	
<i>Puro malto / pure malt</i>	
<i>Bianca / white</i>	
Kozel 33 cl	€ 4,00
<i>Bionda / lager</i>	
<i>Scura / dark</i>	

Acqua liscia e gassata 50 cl	€ 2,00
<i>Still and sparkling water 50 cl</i>	
Coca-Cola, Fanta, SPrte 33 cl	€ 3,00
Caffè / Coffee	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,50
Thè / Tea	€ 3,50

Annare

R I S T O R A N T E

AMARI - LIQUEURS

Averna	€ 3,00
Montenegro	€ 3,00
Amaro Lucano	€ 3,00
Fernet Branca	€ 3,00
Jägermeister	€ 3,00
Branca menta	€ 3,00
Ramazotti	€ 3,00
Ramazzaotti premio	€ 3,50
Jefferson	€ 5,00
Liquirizia	€ 3,00
Limoncello	€ 3,00
Meloncello	€ 3,00
Sambuca Molinari	€ 3,00
Brandy Vecchia Romagna	€ 3,00

COCKTAIL E APERITIVI

Aperol Spritz	€ 7,00
Campari Spritz	€ 7,00
Gin Tonic	€ 7,00
Bellini	€ 7,00
Rossini	€ 7,00
Rum e Coca	€ 7,00
Mojito	€ 7,00
Negroni	€ 7,50

Annare

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrella, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo





CARTA DEI VINI

WINE LIST

Annare

R I S T O R A N T E P I Z Z E R I A





CONTI DUCCO

Franciacorta Blanc de Blanc DOCG € 45,00
chardonnay

FOSS MARAI

Prosecco Valdobbiadene Brut DOCG (€ 7,00) € 25,00
glera

ASTRONI

Falanghina Brut DOP (€ 6,50) € 22,00
fanghina



CAMPANIA

VILLA MATILDE

Rosato Terre Cerase IGP (€ 6,00) € 24,00
aglianico

SAN SALVATORE

Vetere Rosato IGP (€ 8,00) € 30,00
aglianico di Paestum

I prezzi tra parentesi sono riferiti per "calice"
the prices in brackets are per "glass"

VSQ	Vino Spumante di Qualità
DOP	Denominazione di Origine Protetta
IGP	Indicazione Geografica Protetta
DOCG	Denominazione di Origine Controllata e Garantita
DOC	Denominazione di Origine Controllata
IGT	Indicazione Geografica Tipica

CAMPANIA

FEUDI DI SAN GREGORIO

Pietracalda DOCG <i>fiano di Avellino</i>	(€ 7,00)	€ 24,00
---	----------	---------

Serrociclo DOC <i>falanghina</i>	(€ 7,00)	€ 22,00
--	----------	---------

MASTROBERARDINO

Novaserra DOCG <i>greco di Tufo</i>	(€ 7,00)	€ 25,00
---	----------	---------

VILLA RAIANO

Fiano di Avellino DOCG <i>fiano di Avellino</i>	(€ 7,00)	€ 23,00
---	----------	---------

Greco di Tufo DOCG <i>greco di Tufo</i>	(€ 7,00)	€ 23,00
---	----------	---------

VITAGLIANO

Columella Coda di Volpe DOP <i>coda di volpe</i>	(€ 5,50)	€ 20,00
--	----------	---------

MARISA CUOMO

Costa d'Amalfi Bianco DOC <i>biancolella, falanghina</i>	(€ 7,50)	€ 30,00
--	----------	---------

SAN SALVATORE

Trentenare IGP <i>fiano di Paestum</i>	(€ 7,50)	€ 30,00
--	----------	---------

CANTINE OLIVELLA

Catalanesca Katà DOC <i>catalanesca</i>	(€ 7,00)	€ 22,00
---	----------	---------

CASA D'AMBRA

Biancolella DOC <i>biancolella</i>	(€ 6,00)	€ 22,00
--	----------	---------

ASTRONI

Falanghina Colle Imperatrice DOP <i>falanghina</i>	(€ 6,00)	€ 22,00
--	----------	---------

Lacryma Christi Cratere Bianco DOP <i>caprettone, falanghina</i>	(€ 5,50)	€ 20,00
--	----------	---------

MARIA AMOROSO

Falanghina DOC <i>falanghina</i>	(€ 4,50)	€ 15,00
--	----------	---------

TRENTINO ALTO ADIGE

ELENA WALCH

Chardonnay DOC <i>chardonnay</i>	(€ 7,00)	€ 26,00
--	----------	---------

Müller Thurgau IGT <i>müller thurgau</i>	(€ 7,00)	€ 26,00
--	----------	---------

SAN MICHELE APPIANO

Gewurztraminer DOC <i>gewurztraminer</i>	(€ 8,00)	€ 30,00
--	----------	---------

FRIULI

PERUSINI

Ribolla Gialla DOC <i>ribolla gialla</i>	(€ 6,00)	€ 20,00
--	----------	---------

MARCHE

FONTEZOPPA

Pecorino Bio Joco DOC <i>pecorino</i>	(€ 5,00)	€ 18,00
---	----------	---------

CAMPANIA

SALVATORE MOLETTIERI

Aglianico Cinque Querce DOC	(€ 8,00)	€ 30,00
<i>aglianico</i>		

FEUDI DI SAN GREGORIO

Rubrato DOC	(€ 6,50)	€ 22,00
<i>aglianico</i>		

MASTROBERARDINO

Taurasi Radici DOCG	(€ 12,00)	€ 45,00
<i>aglianico</i>		

SALVATORE MARTUSCIELLO

Gragnano Ottouve DOC	(€ 7,00)	€ 24,00
<i>aglianico, piedirosso, suppella, uve sabato</i>		

MOIO

Moio 57 N.D.	(€ 7,00)	€ 24,00
<i>primitivo</i>		

VILLA MATILDE

Falerno del Massico DOP	(€ 6,50)	€ 25,00
<i>aglianico, piedirosso</i>		

ASTRONI

Rais IGP	(€ 7,00)	€ 24,00
<i>aglianico, piedirosso</i>		

Lacryma Christi Cratere Rosso DOP	(€ 6,00)	€ 20,00
<i>aglianico, piedirosso</i>		

Piedirosso Colle Rotondella DOP	(€ 6,00)	€ 20,00
<i>piedirosso</i>		

MARIA AMOROSO

Aglianico DOC	(€ 4,50)	€ 15,00
<i>aglianico</i>		

LOMBARDIA

CONTE VISTARINO

Costiolo Sangue di Giuda DOC	(€ 5,50)	€ 18,00
<i>croatina, barbera, vespolina</i>		

VENETO

ZENATO

Ripassa Valpolicella Superiore DOC	(€ 10,00)	€ 33,00
<i>corvina, rondinella, oseleta</i>		

MASI

Amarone Valpolicella DOCG		€ 60,00
<i>corvina, rondinella, oseleta</i>		

PUGLIA

PRODUTTORI MANDURIA VINI

Lirica Primitivo di Manduria DOC	(€ 7,50)	€ 25,00
<i>primitivo di Manduria</i>		