

La Masseria

MEDITERRANEAN GRILL

SPE, acronimo di Sanitas Per Escam, (salute attraverso un'alimentazione sana) è un approccio innovativo al benessere della persona attraverso un'alimentazione corretta e bilanciata che mantiene, protegge e rinforza il corpo.

SPE fu sviluppato da chef di cucina ed esperti nutrizionisti.

L' **SPE** viene continuamente aggiornato e migliorato, per stare al passo con la ricerca nel campo gastro-alimentare.

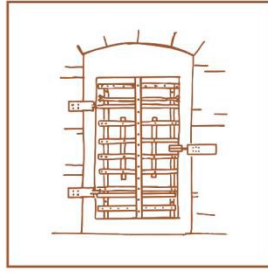
SPE ruota attorno a tre elementi chiave, che combinano armoniosamente l'alta cucina con ingredienti genuini:

(S) Selezione: scelta di prodotti freschi, stagionali e locali, con un'attenzione particolare alle loro caratteristiche nutrizionali.

(P) Preparazione: utilizzo di particolari tecniche di cottura che preservano l'integrità e le proprietà nutrizionali degli ingredienti.

(E) Elaborazione: ottimizzazione del valore nutrizionale e benefico degli alimenti attraverso una sinergia tra combinazione di prodotti e varietà di proposte.

Il nostro Chef sarà lieto di consigliarvi



La Masseria

MEDITERRANEAN GRILL

SPE – Sanitas Per Escam oder “Gesund durch Ernährung” – ist ein innovativer Ansatz, der darauf basiert, dass körperliches Wohlbefinden, Leistungskraft und Stärke über eine ausgewogene Ernährung erreicht werden.

An der Entwicklung von **SPE** waren Chefköche und Ernährungsexperten beteiligt.

Die **SPE**-Charta wird noch immer erweitert und verbessert, und reflektiert so neue Erkenntnisse aus den Bereichen Gastronomie und Ernährungswissenschaft.

Der **SPE**-Ansatz, in dem sich exzellente Kochkunst harmonisch mit natürlicher Ernährung verbindet, lässt sich auf drei Schlüsselthemen reduzieren:

(S) Selektion der Zutaten : Verwendung von Produkten der jeweiligen Jahreszeit, aus der Region und unter Berücksichtigung von Wirkung und Bekömmlichkeit.

(P) Produktverarbeitung : Durch besonders schonende Gartechniken, die Vollständigkeit und Nährstoffe der verwendeten Zutaten erhalten.

(E) Ernährungsoptimierung: Das Zusammenwirken von Produktkombinationen und Speisenvielfalt ergibt den optimalen Nährwert.

Die Empfehlung unseres Küchenchefs

Antipasti

- L'hummus di ceci, Mutabel di melanzana, guacamole, crema di zucchine alla menta e crema di sesamo Tahina⁹** ⓋGF 10
Kichererbsen-Hummus, Auberginen-Mutabel, Guacamole, Zucchini-Creme mit Minze und Tahina-Sesamcreme
Chickpea hummus, Mutabel eggplant dip, guacamole, cream of zucchini with mint and Tahina-sesame cream
L'houmous de pois chiches, Mutabel d'aubergines, guacamole, crème de courgettes à la menthe et crème de sésame Tahina
- La sinfonia di bruschette di focaccia con pomodorini, olive battute e lardo di Colonnata¹** 9
Symphonie von Bruschette aus Focaccia-Brot mit Tomaten, zerhackten Oliven und Lardo aus Colonnata
Symphony of focaccia bread bruschetta with tomatoes, olives and Colonnata lard
La symphonie de bruschettas de focaccia avec ses tomates, ses olives et son lard de Colonnata
- L'insalata mista con primizie di campo e germogli freschi** ⓋGF 9
Gemischter Salat mit Gartengemüse und frischen Sprossen
Mixed salad with fresh shoots from the garden
La salade panachée avec ses prémices du jardin et ses germes frais
- La bresaola di punta d'anca alla moda di carpaccio su letto di rucola con scaglie di grana vecchio e lacrime di limone⁷** GF 15
Bresaola-Carpaccio serviert auf einem Rucola-Beet mit Splittern von gereiftem Parmesan und beträufelt mit frischer Zitrone
Bresaola carpaccio served on a rocket bed with mature parmesan cheese shavings and drops of freshly squeezed lemon
Le carpaccio de bresaola servi sur sa roquette avec ses copeaux de parmesan affiné et larmes de citron
- Il tomino avvolto nello speck, scottato sulla piastra ed adagiato su tenere di campo⁷** GF 13
Gegrillter „Tomino“-Käse in einem Mantel von leicht geräuchertem Rohschinken serviert auf Gartensalat
Grilled „Tomino“ cheese wrapped in slightly smoked, cured ham served on field salad
Le fromage «Tomino» sur la plaque en manteau de jambon cru fumé servi sur son lit de salade du jardin
- Il nostro vitello tonnato al piatto con fiori di capperi⁴⁻³⁻⁷** GF 14
„Vitello Tonnato“ garniert mit Kapern
“Vitello tonnato” garnished with capers
Le « vitello tonnato » garni avec ses câpres

Zuppe, Paste e Risotti

La zuppentina di ceci e spinaci con scaglie di grana di Grosio invecchiato e sferzata di aglio e rosmarino⁷⁻⁹ V GF 9

Kichererbsen-Spinat-Suppe mit Splittern von gereiftem Parmesan aus Grosio sowie einem Hauch von Knoblauch und Rosmarin

Rosemary garlic-scented chickpea and spinach soup with shavings of mature Grosio parmesan cheese

La soupe aux pois chiches et épinards avec ses copeaux de parmesan de Grosio affiné parfumée à l'ail et au romarin

Il riso "Acquerello" rosa di barbabietola con crema al prezzemolo⁷⁻¹² V GF 16

Rosa "Acquerello"-Risotto von der Roten Bete garniert mit Petersiliencreme

Beetroot "Acquerello" risotto garnished with a parsley cream

Le risotto "Acquerello" rose de betteraves garni avec sa crème au persil

Calamarata "Parco San Marco" con pendolino rosso, pinoli e colatura di alici¹⁻⁴⁻⁸ 16

Calamarata Nudeln "Parco San Marco" an Kirschtomatensauce mit Pinienkernen und "Colatura di Alici" (Sardellenöl)

Calamarata pasta "Parco San Marco" with cherry tomato, pine nut and anchovy dripping sauce

Les pâtes calamarata «Parco San Marco» avec leur sauce de tomates en grappe de Piennolo, pignons et colature d'anchois

Le penne di farro con fonduta di datterino del Vesuvio e dadi di gamberi rossi¹⁻² 15

Dinkel- "Penne" mit einer Sauce von Datteltomaten aus dem Vesuv und roten Garnelen-Würfelchen

Spelt „penne“ pasta served with a sauce of Mt. Vesuvius plum tomato and diced red prawns

Les "penne" à l'épeautre avec leur sauce aux tomates dattes du Vésuve et leurs dés de gambas rouges

I ravioli di bianco di pesce in salsa alla "sorrentina" con pomodoro e pesto¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸ 16

Frische Fisch-Ravioli in einer Sauce nach „Sorrentina“ Art mit Tomaten und Pesto

Fresh fish raviolis served in a "sorrentina"-style sauce with tomatoes and pesto

Les raviolis de pâte fraîche farcis au poisson et servis dans leur sauce à la « sorrentine » avec tomates et pesto

Le nostre paste al pomodoro, al pesto, al ragù di carne o alla carbonara¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 13

Unsere Pasta-Gerichte wahlweise mit Tomatensauce, Pesto, Bolognese oder Carbonara

Our pasta dishes with tomato, pesto, Bolognese or carbonara sauce

Nos pâtes à la sauce tomate, au pesto, à la bolognaise ou à la carbonara

I Classici de "La Masseria"

La fritturina mista all'italiana di calamarie gamberi con verdure in pastella²⁻¹⁴⁻¹⁵ GF 21

Italienische Tintenfisch-Garnelen-Frittüre mit Gemüse-Tempura

Fried calamari and prawns Italian-style accompanied by a vegetable tempura

La friture de calamars et de gambas à l'italienne avec sa tempura de légumes

Dalla Nostra Griglia a Carbone

Selezione di pesci freschi e dei migliori tagli di carne cucinati su grill a carbone "Big Green Egg"*
Auswahl von frischem Fisch und feinstem Fleisch gebraten auf dem „Big Green Egg“- Kohlegrill*
Worldwide best assortment of fresh fish and meat cooked on a "Big Green Egg"* charcoal grill
Sélection des poissons frais et des meilleures viandes cuisinées sur le grill à charbon « Big Green Egg »

Le carni

Tagliata di manzo, Toscana <i>Tagliata vom Rind, Toskana</i> Tagliata of beef, Tuscany <i>Tagliata de bœuf, Toscane</i>	180gr	GF 20
Ribeye Steak, Lombardia <i>Ribeye Steak, Lombardei</i> Ribeye Steak, Lombardy <i>Ribeye Steak, Lombardie</i>	250gr	GF 23
Galletto Vallespluga <i>Hähnchen Vallespluga</i> Cornish game hen Vallespluga <i>Coquelet Vallespluga</i>	200gr	GF 20
Filetto di manzo, Scozia <i>Rinderfilet, Schottland</i> Tenderloin, Scotland <i>Filet de bœuf, Écosse</i>	180 gr	GF 23
Costolette d'agnello scottadito, Irlanda <i>Lammkoteletts, Irland</i> Lamb chops, Irland <i>Côtelettes d'agneau, Irlande</i>	350gr	GF 20
Costata con osso di Angus, USA <i>Angus Rindskotelett, USA</i> Angus beef bone-in ribsteak, USA <i>Côte de bœuf Angus à l'os, USA</i>	400gr	GF 22
Filetto di manzo da allevamento biologico, Piemonte <i>Rinderfilet aus rein biologischer Zucht, Piemont</i> Organic beef tenderloin, Piedmont <i>Filet de bœuf de élevage bio, Piémont</i>	180gr	GF 26
Chateaubriand (min. 2 persone / su ordinazione) <i>(mind. 2 Personen / auf Vorbestellung)</i> (min. 2 persons / to be ordered in advance) <i>(min. 2 personnes / sur commande)</i>		GF 80

Il Pesce

Il filetto di branzino⁴ <i>Seebarschfilet</i> Sea bass fillet <i>Le filet de loup de mer</i>	GF 20
Il trancio di tonno rosso⁴ <i>Tranche vom roten Thunfisch</i> A slice of red tuna <i>La tranche de thon rouge</i>	GF 22
Il trancio di salmone selvaggio di Scozia⁴ <i>Tranche vom schottischen Wildlachs</i> A slice of Scottish wild salmon <i>La tranche de saumon sauvage d'Écosse</i>	GF 21
Il calamaro¹⁴ <i>Tintenfisch</i> Squid <i>Le calmar</i>	GF 20
I gamberoni² <i>Riesengarnelen</i> King prawns <i>Les gambas</i>	Pz 5 GF 26 Pz 8 GF 32

I Contorni

Beilagen / Sides / Accompagnement

Patate arrosto/ <i>Bratkartoffeln aus dem Ofen</i> / Oven roasted potatoes/ <i>Pommes de terre rôties</i>	GF 6
Patate fritte/ <i>Pommes frites</i> / French fries/ <i>Pommes frites</i>	GF 6
Risotto alla Milanese/ <i>Risotto Mailänder Art</i> / Milanese saffron risotto/ <i>Risotto à la milanaise</i>	GF 9
Riso Basmati/ <i>Basmati Reis</i> / Basmati rice/ <i>Riz Basmati</i>	GF 6
Caponata siciliana/ <i>Sizilianische „Caponata“</i> / Sicilian "Caponata" / « <i>Caponata</i> » <i>sicilienne</i>	GF 6
Insalatina di primizie/ <i>Grüner gemischter Salat</i> / Assorted young salad greens/ <i>Salade de mesclun</i>	GF 6

*Il Big Green Egg é un forno in creta basato su un antico modello asiatico risalente a più di 3000 anni fa, noto come "Kamado"

*Das Big Green Egg ist ein Tonofen, basierend auf einem asiatischen Urtyp, mehr als 3000 Jahre alt, bekannt als „Kamado“

*The „Big Green Egg“ is a clay oven based on an ancient Asian model dating back more than 3000 years and known as "Kamado"

*Le Big Green Egg est un four en argile basé sur un ancien modèle asiatique datant de plus de 3000 ans, nommé « Kamado »

I Dolci

La crema bruciata con gelato alla vaniglia del Madagascar³⁻⁷

V 8

Gebrannte Creme an Madagascar-Vanilleeis

Crème brûlée with Madagascar vanilla ice cream

La crème brûlée avec sa glace à la vanille de Madagascar

Il tiramisù nel bicchiere³⁻⁷

GFV 8

Tiramisu serviert im Glas

Tiramisu served in a glass

Le tiramisu en verre

La panna cotta con anima croccante⁷⁻⁸

GFV 8

Panna Cotta mit knusprigem Herz

Panna cotta with crispy filling

La panna cotta au cœur croustillant

La mousse di cioccolato extra amaro con un filo di olio d'oliva e "Fiore di sale"⁷

GFV 8

Zartbitter-Schokoladenmousse an einem Hauch von Olivenöl und „Fleur de Sel“

Bitter chocolate mousse with a trickle of olive oil and « Fleur de Sel »

La mousse au chocolat amer avec un filet d'huile d'olive et « Fleur de Sel »

I grandi formaggi d'Italia con noci, uva e composta di bacche del bosco⁷⁻⁸

GFV 12

Italienische Käseauswahl mit Walnüssen, Waldbeerenkompott und Trauben

Assorted Italian cheeses with walnuts, wild berry compote and grapes

Les fromages italiens assortis avec leurs noix, raisins et compote de fruits des bois

Per Bambini

Pasta al pomodoro¹

Pasta mit Tomatensauce

Pasta with tomato sauce

Pâtes avec sauce tomate

Ⓟ 7

Pasta alla Bolognese¹⁻⁹

Pasta mit Bolognese Sauce

Pasta with Bolognese Sauce

Pâtes avec sauce Bolognaise

7

Pasta al burro¹⁻⁷

Pasta mit Butter

Pasta with butter

Pâtes au beurre

V 7

Bocconcini di pollo impanati fatti in casa con patatine fritte¹

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites

Homemade Chicken nuggets with French fries

Nuggets de poulet faits maison avec leurs pommes frites

7

Controfiletto di manzo con insalatina e patatine fritte

Entrecote mit Salat und Pommes frites

Sirloin steak with salad and French fries

Entrecôte avec sa salade et ses pommes frites

GF 11

GF - Gluten Free

Ⓟ- Vegan

V - Vegetarian

¹Cereali-Glutenhaltiges Getreide-Cereals containing gluten-*Céréales contenant du gluten* • ²Crostacei-Krebstiere-Crustaceans-*Crustacés* • ³Uova-Eier-Eggs-*Œufs* • ⁴Pesce-Fische-Fish-Poisson • ⁵Arachidi-Erdnüsse-Peanuts-*Arachide* • ⁶Soia-Sojabohnen-Soybeans-*Soja* • ⁷Latte-Milch und Laktose-Milk-*Lait* • ⁸Frutta a guscio-Schalenfrüchte-Nuts-Fruits à coque • ⁹Sedano-Sellerie-Celery (including celeriac)-*Céleri* • ¹⁰Senape-Senf-Mustard-*Moutarde* • ¹¹Semi di sesamo-Sesamsamen-Sesame-*Graines de sésames* • ¹²Anidride solforosa e solfiti-Schwefeldioxid und Sulphite-Sulphurdioxide and sulphites- *Anhydride sulfureux et sulfites* • ¹³Lupini-Lupinen-Lupin-Lupin • ¹⁴Molluschi-Weichtiere-Molluscs-Mollusques • ¹⁵Prodotto surgelato-Tiefgefrorenes Lebensmittel-Deep-frozen product-*Produit surgelé*

Aperitivi

Aperitivi Alcolici

Martini bianco/rosso/extra dry	4 cl	5
Campari bitter	4 cl	5
Campari Soda		5
Aperol bitter	4 cl	5
Aperol Spritz		7

Aperitivi Analcolici

Crodino		4
San Bitter		4

Bibite

Acqua	0,75 l	5
Acqua Panna e Acqua S.Pellegrino	0,25 l	3
Coca Cola e Coca Cola zero	0,33l	4
San Pellegrino Aranciata e Chinotto	0,20 l	4
Tè freddo al limone o pesca	0,33l	4
Schweppes Tonic, Lemon, Ginger Ale	0,20 l	4
Succhi di frutta (arancia, mela, ananas, pesca)	0,33l	4

Birra

Moretti zero analcoliche	0,33 l	4
Peroni Gluten Free	0,33 l	5
Nastro Azzuro	0,33 l	4
Menabrea	0,33 l	4
Peroni Gran Riserva	0,50 l	5
Warsteiner	0,33 l	5
Erdinger Hefeweizen	0,50 l	5

Vini al bicchiere

Vini Spumanti

Prosecco Extra Dry

Influssi di Luna

1dl

2,5dl

5dl

5

Glera

Franciacorta Real Brut

Antica Fratta

8

Chardonnay, Pinot Nero

Vini Bianchi

Pinot Grigio

La Sclusa

6

11

22

Pinot Grigio

Chardonnay

Lavis

6

11

22

Chardonnay

Vini Rosati

Bardolino Chiaretto

Zenato

6

10

18

Sangiovese

Vini Rossi

Rosso di Valtellina

Fay

6

11

22

Chiavennasca (Nebbiolo)

Barbera d'Asti

Lavignone

6

11

22

Barbera

Morellino di Scansano

Terenzi

6

11

22

Sangiovese

Vini Dolci

Moscato d`Asti

Nivole

6

Moscato

Zibibbo

Diecigrani

6

Zibibbo

Vin Santo

Dievole

6

Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca, Malvasia Verdea

Bollicine Italiane & Champagne

2	Prosecco Glera	Extra Dry	Influssi di Luna	Veneto	22
21	Ronco Grande Blanc de Noirs Merlot	Extra Brut	Valsangiacomo	Ticino	48
14	Franciacorta Pinot Nero, Chardonnay	Rosè	Plozza	Lombardia	47
5	Franciacorta Chardonnay, Pinot Nero	Brut	Antica Fratta	Lombardia	39
10	Franciacorta Grand Cuveè Alma Brut Chardonnay, Pinot Nero		Bellavista	Lombardia	66
92	Champagne Charles Heidsieck Chardonnay 33%, Pinot Nero 33%, Pinot Meunier 33%, ca. 40% vini riserva per un'età media di 10 anni!	Brut Réserve	C. Heidsieck à Reims	Francia	95
76	Champagne Brut Reserve Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	Brut	Pol Roger	Francia	95

Vini Bianchi

105	Il Mattirolo Merlot		Valsangiacomo	Ticino	40
101	Gransegreto Fondo del Bosco Chardonnay		Valsangiacomo	Ticino	80
125	Sauvignon Lahn Sauvignon Blanc		St. Michael - Eppan	Alto Adige	36
128	Müller Thurgau Muller Thurgau		Terlan	Alto Adige	26
157	Lugana Trebiano di Lugana		Cà dei Frati	Lombardia	29
158	Brolettino Turbiana di Lugana		Cà dei Frati	Lombardia	36
153	Ca' Brione Sauvignon, Chardonnay, Incroio Manzoni, Nebbiolo		Nino Negri	Lombardia	55
180	Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc		Bastianich	Friuli	39

Vini Bianchi

171	Roero Arneis <small>Arneis</small>	Michele Chiarlo	Piemonte	27
175	Langhe Arneis Blangè <small>Arneis</small>	Ceretto	Piemonte	38
174	Langhe Rossj-Bass <small>Chardonnay</small>	Gaja	Piemonte	90
243	Cervaro della Sala <small>Chardonnay, Grechetto</small>	Antinori	Umbria	75
261	Greco di Tufo <small>Greco di Tufo</small>	Mastroberardino	Campania	32
263	Fiano d'Avellino <small>Fiano</small>	Mastroberardino	Campania	32
300	Vermentino di Sardegna "I Fiori" <small>Vermentino, Nuragus</small>	Pala	Sardegna	22
322	Anthilia <small>Catarratto, Ansonica</small>	Donnafugata	Sicilia	26
328	Altrove <small>Chardonnay, cataratto, Insolia</small>	Vivera	Sicilia	25

Vini Rosati

354	Rosa dei Frati <small>Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera</small>	Cà dei Frati	Lombardia	29
350	Lagrein <small>Lagrein</small>	Kaltern	Alto Adige	26
353	Five Roses Salento <small>Negroamaro, Malvasia Nera Leccese</small>	Leone de Castris	Puglia	36

Vini Rossi

414	Piccolo Ronco di Pedrinata Riserva Merlot	Valsangiacomo	Ticino	68
404	Rubro Merlot Riserva	Valsangiacomo	Ticino	85
402	Gransegreto Riserva Merlot Riserva	Valsangiacomo	Ticino	85
408	Riflessi D'Epoca Merlot	G. Brivio	Ticino	85
403	Rovere Merlot	Cantina Monti	Ticino	80
407	Sottobosco Merlot, Cabernet Sauvignon, Gamaret, Cabernet Franc, Petit Verdot	Tenimento dell'Ör	Ticino	85
405	Agra Riserva Merlot Merlot Riserva	Collina d'Oro	Ticino	80
409	Rubro di Rubro Merlot Riserva	Valsangiacomo	Ticino	105
406	Malcantone Rosso dei Ronchi Merlot, Diolinoir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	Cantina Monti	Ticino	95
410	Quattro Mani Merlot	Brivio, Delea Gialdi, Tamborini	Ticino	105
411	Platinum Merlot	G. Brivio	Ticino	150
412	Vinattieri Merlot	I Vinattieri	Ticino	190
416	Orizzonte Merlot	Zundel	Ticino	140
413	Il Canto della Terra Merlot Riserva	M. Monti	Ticino	160
446	Lagrein Lagrein	Terlan	Alto Adige	29
440	Pinot Nero	Terlan	Alto Adige	32

Vini Rossi

462	Costa Bassa Valtellina Fay <small>Chiavennasca (Nebbiolo)</small>	Fay	Lombardia	33
468	Ronchedone <small>Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon</small>	Cà dei Frati	Lombardia	38
464	Il Glicine Sassella Riserva Fay <small>Chiavennasca (Nebbiolo)</small>	Fay	Lombardia	45
474	Mazer Valtellina Superiore <small>Chiavennasca (Nebbiolo)</small>	Negri	Lombardia	45
513	Langhe Sperss <small>Nebbiolo</small>	Gaja	Piemonte	250
507	Ginestrino Langhe <small>Nebbiolo</small>	Conterno Fantino	Piemonte	40
506	Monferrato Le Grive <small>Barbera, Pinot Nero e altri vitigni autoctoni</small>	Forteto della Luia	Piemonte	39
511	Sito Moresco Langhe <small>Nebbiolo, Barbera, Merlot</small>	Gaja	Piemonte	72
510	Barolo Tortoniano <small>Nebbiolo</small>	Michele Chiarlo	Piemonte	65
512	Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone <small>Barbera</small>	Giacomo Bologna	Piemonte	95
563	Tiareblu' <small>Merlot, Cabernet Sauvignon</small>	Livon	Friuli	45
586	Amarone della Valpolicella Classico <small>Corvina, Rondinella, Oseleta</small>	Zenato	Veneto	78
580	Valpolicella Classico <small>Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone</small>	Zenato	Veneto	28
582	Valpolicella Superiore Ripassa <small>Corvina, Rondinella, Oseleta</small>	Zenato	Veneto	35
583	Negresco <small>Barbera, Sangiovese, Gropello, Marzemino</small>	Ca Maiol	Veneto	35

Vini Rossi

633	Rosso di Montepulciano Prugnolo Gentile, Merlot	Gracciano	Toscana	36
635	Brunello di Montalcino Sangiovese	Fanti	Toscana	65
638	Brunello di Montalcino Riserva Sangiovese	Fanti	Toscana	110
632	Bruciato Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Bolgheri	Toscana	55
642	Tignanello Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	Antinori	Toscana	165
645	Bolgheri Sassicaia Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	Tenuta S. Guido	Toscana	250
646	Solaia Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc	Antinori	Toscana	300
661	Chianti Classico Sangiovese	Dievole	Toscana	35
664	Novecento Chianti Classico Riserva Sangiovese	Dievole	Toscana	52
730	Montepulciano D'Abruzzo "Iskra" Montepulciano d' Abruzzo	Marina Cvetic	Abruzzo	60
746	Torcicoda Primitivo del Salento	Tormaresca	Puglia	40
801	Cannonau di Sardegna Cannonau	Pala	Sardegna	25
803	Terre Brune Superiore Carignano, Bovaleddu	Santadi	Sardegna	75
811	Nero d' Avola Nero d'Avola	Cusumano	Sicilia	22
810	Terra dei Sogni Cabernet Sauvignon, Syrah, Nerello Cappuccio	Vivera	Sicilia	25
812	Tancredi Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Tannat e altri vitigni autoctoni	Donnafugata	Sicilia	49

Vini da Dolce

54	Moscato d'Asti Nivole <small>Moscato</small>	Michele Chiarlo	Piemonte	22
62	Vin Santo 0,5 L <small>Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca, Malvasia Verdea</small>	Dievole	Toscana	38

Piccoli Formati Bianchi

890	Lugana <small>Trebbiano di Lugana</small>	Cà dei Frati	Veneto	17
892	Cervaro della Sala <small>Chardonnay, Grechetto</small>	Antinori	Umbria	59
895	Bianco Sicilia <small>Grillo, Sauvignon Blanc, Viognier</small>	Rapitalà	Sicilia	16

Piccoli Formati Rossi

931	Langhe Sito Moresco <small>Nebbiolo, Barbera, Merlot</small>	Gaja	Piemonte	42
929	Barolo Tortoniano <small>Nebbiolo</small>	Michele Chiarlo	Piemonte	40
935	Valpolicella Superiore Ripassa <small>Corvina, Rondinella, Oseleta</small>	Zenato	Veneto	24
934	Amarone della Valpolicella Classico <small>Corvina, Rondinella, Oseleta</small>	Zenato	Veneto	45
938	Chianti Classico <small>Sangiovese</small>	Castelgreve	Toscana	15