



TERRAVECCHIA

RISTORANTE | PIZZERIA | ENOTECA

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo

Carne bovina, olio, limone, pepe nero, rucola, scaglie di grana
Beef, oil, lemon, black pepper, rocket salad, silved of grana

€ 10,00

Terravecchia

Vari assaggi di prodotti tipici caldi/freddi
Typical local products

€ 13,00

Tartara di manzo, con granella di pepe nero

Beef tartar, black peppercorns

€ 13,00

Formaggi misti con focaccia cotta nel forno a legna

formaggi misti con miele, noci e confettura
Selection of cheeses with honey, walnuts and jam

€ 14,00

Tentacolo di Polipo, cotto a bassa temperatura, su letto di scarola spadellata, pomodorini pachino essiccati.

Boiled octopus, with sautéed escarole, dried pachino tomatoes

€ 14,00

N.B.

Si è pregati di segnalare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.
Please, you have to report to staff allergies or intolerance



PRIMI PIATTI

Linguine pomodorini pachino, peperoncino fresco, aglio,
formaggio pecorino

€ 10,00

Linguine cherry tomatoes, fresh chilli pepper, garlic, pecorino cheese

Tagliatelle, zafferano, gorgonzola, spek croccante

€ 13,00

saffron, gorgonzola, crunchy spek

Tagliatelle

Strozzapreti, pomodorini pachino, alivi d'a giara, acciughe
del Mar Cantabrico, mollica profumata, battuta di
basilico essiccato.

€ 12,00

*Strozzapreti, pachino cherry tomatoes, jarred alivi, anchovies,
breadcrumbs fragrant, dried basil punch*

N.B.

Si è pregati di segnalare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.

Please, you have to report to staff allergies or intolerance



SECONDI PIATTI

Stinco di maiale cotto nel forno a legna € 16,00
Pork knuckle cooked in a wood oven

Filetto di maialino nero al pepe verde scamorza affumicata € 18,00
Filet of black pork with, green pepper, smoked cheese

Burgher di Scottona con pancetta grigliata, scamorza affumicata grigliata, patate Silane, al forno con buccia € 16,00
Scottona burger, grilled bacon, smoked cheese, silane baked potatoes with peel

Entrecote di Black Angus Argentino, con cristalli di sale Maldon € 19,00
Black Angus Argentino, crystalline Maldon salt

Entrecote

Filetto di vitello ai ferri, con cristalli di sale Maldon € 22,00
Grilled beef fillet, crystalline Maldon salt

Selezione kilo

Scottona pezzatura da 800/1.200 kg. € 5,50 l'etto

T-BONE origine America marezzatura +6 € 6,50 l'etto

Porcini saltati € 6,00
porcini mushrooms added

Pepe verde, salsa/granuli € 5,00
added green pepper

N.B.

Si è pregati di segnalare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.
Please, you have to report to staff allergies or intolerance



CONTORNI

Patate con buccia al forno <i>Homemade potatoes skins</i>	€ 4,00
Insalata verde, radicchio, rucola, noci, grana <i>Green salad, radicchio, arugula, walnuts, parmesan</i>	€ 5,00
Insalata Calabrese (Pomodorini pachino, tonno, olive, cipolla e capperi) <i>Cherry tomatoes, tuna fish, olives, onion and capers</i>	€ 5,00
Friarielli (Aglione, olio, peperoncino) <i>Friarielli garlic, oil, hot pepper</i>	€ 4,50

STUZZICHERIA

Patate casarecce fritte <i>Homemade potatoes</i>	€ 4,00
Patate casarecce con wurstel <i>Homemade potatoes and wurstel</i>	€ 5,00
Crocchè di patate <i>Potato croquettes</i>	€ 5,00
Bracioline di carne <i>Meatballs</i>	€ 5,00

N.B.

Si è pregati di segnalare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.
Please, you have to report to staff allergies or intolerance

N.B. Il Ministero della salute con la nota ministeriale n. 0044968 del 10/12/2021 ha segnalato la possibile contaminazione di semi di SENAPE (ALLERGENE) nel GRANO italiano raccolto nell'anno 2021. Pertanto la presenza dell'allergene potrà ritrovarsi all'interno di tutti i prodotti che contengono GRANO E DERIVATI tra gli ingredienti, quindi pane, pasta, pizza, prodotti da forno ecc. .

N.B. The Ministry of Health with the ministerial note n. 0044968 of 10/12/il2021 reported the possible contamination of MUSTARD (ALLERGEN) seeds in the Italian WHEAT collected in the year 2021. Therefore the presence of the allergen may be found in all products that contain WHEAT AND DERIVATIVES among the ingredients, then bread, pasta, pizza, baked goods etc.

Sulla nostra pizza Polpa di Pomodoro 100% Italiano, Fior di Latte prodotto da Latte fresco 100% Italiano

, munto fresco ogni mattina e raccolto ogni giorno dal nostro Caseificio di fiducia.

- La nostre pizze vengono cotte nel forno a legna, inoltre la lievitazione delle stesse, va dalle 48 alle

72 ore "ORE

"On our 100% Italian tomato pulp pizza, Fior di Latte made from 100% Italian fresh milk, freshly milked.

every morning and collected day by our trusted Dairy "

Our pizzas are cooked in a wood oven, plus the leavening of the same, it goes from 48/72 ORE



PIZZE GOURMET Consigliate dal pizzaiolo

Napoletana

€ 9,50

Polpa di pomodoro, fior di latte di bufala, acciughe, origano, peperoncino
Tomato pulp, buffalo milk flower, anchovies, oregano, chilli pepper

Km0 (chilometro zero)

€ 9,50

Fior di latte, salsiccia fresca, pom. pachino, cipolla rossa di Tropea, olio EVO al basilico fresco
Fior di latte, fresh sausage, pom. cherry tomatoes, red Tropea onion, EVO oil with fresh basil

Fume'

€ 10,00

Bufala, salsiccia fresca, scamorza affumicata, nduja, rosmarino
Buffalo mozzarella, fresh sausage, smoked scamorza cheese, nduja, rosemary

Gustosa

€ 9,50

Polpa di pomodoro, stracciata di mucca, pomodorini secchi, olio EVO al basilico
Tomato pulp, cow's stracciata, dried tomatoes, basil EVO oil

Sbagliata

€ 9,00

Fior di latte di bufala, pesto di basilico, polpa di pomodoro*
*Fior di bufala milk, basil pesto, tomato pulp**
**Non infornata*

Duchessa

€ 9,00

Fior di latte di bufala ,rosmarino ,patate duchessa,speck croccante
Buffalo milk mozzarella , rosemary , duchess potatoes, crispy speck

Gusto Re

€14,00

Mozzarella di Bufala, cipolla rossa in agrodolce, filetto di tonno (Callipo) all'olio EVO, BIOLOGICO,in vaso di Vetro da 173grammi, origano selvatico.
Buffalo mozzarella, sweet and sour red onion, tuna fillet (Callipo) in EVO oil, ORGANIC, in a glass jar of 173Gr, wild oregano.

Estiva

€ 13,00

Trancetti di Tonno Callipo con "Patata della Sila IGP", datterino giallo, polpa di pomodoro, olive taggiasche
of Callipo tuna with "Patata della Sila PGI" , datterino giallo, tomato pulpao, taggiasca olives



Mar Cantabrico	€12,00
Polpa di Pomodoro, stracciatella, Filetti di Acciughe del Mar Cantabrico, peperoncino <i>Tomato pulp, stracciatella, anchovy fillets from the Cantabrian sea, chilli</i>	
2.0	€ 15,00
Fior di latte, tartufo nero di Calabria, burratina (formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino), grattugiata di pepe nero, pancetta arrotolata <i>Fior di latte, black truffle from Calabria, burratina (fresh spun paste cheese of cow's milk), grated black pepper, rolled pancetta</i>	
3.0	€13,00
Fior di latte di bufala, provolone auricchio, tartufo nero di Calabria , pancetta arrotolata <i>Buffalo milk mozzarella, auric hip cheese , black truffle from Calabria , rolled pancetta</i>	
Bronte	€ 9,50
Fior di latte, mortadella a fette, Philadelphia, pistacchio <i>Fior di latte, sliced mortadella, Philadelphia, fistic</i>	
Bronte + fiocco di burrata	€ 12,00
Fior di latte, mortadella a fette,fiocco di burrata, pistacchio <i>Fior di latte, sliced mortadella, burrata flake , fistic</i>	
Nerina	€ 8,50
Fior di latte , golive taggiasche gran cotto 100% italiano , salsa cheddar <i>Mozzarella , taggiasca olives,100% Italian cooked ham, cheddar sauce</i>	
Martina Franca	€ 9,00
Fior di latte di bufala, capicollo, provolone Auricchio <i>Fior di bufala milk, capicollo, Auricchio provolone</i>	
Golosa	€ 9,00
Porcini, fior di latte, pancetta, formaggio, grana <i>Porcini mushrooms, mozzarella, bacon, cheese, parmesan</i>	
Prelibata	€ 10,00
Fior di latte di bufala, grana, rucola, carpaccio di manzo <i>Fior di bufala milk, parmesan, rocket, beef carpaccio</i>	
Fagottino Napoletano	€ 12,00
Fior di latte, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana <i>Mozzarella, rocket salad, raw ham, grana cheese flakes</i>	
Vesuvio	€ 8,50
Fior di latte , friarielli , aglio , olio, peperoncino, salsiccia fresca di maiale <i>Mozzarella, turnip tops, garlic , oil , pepper ,fresh pork sausage</i>	



New € 13,00

Fior di latte, fonduta di formaggi, tartufo nero di Calabria
Fior di latte, cheese fondue, Calabria black truffle

Tarella € 10,00

Mozzarella di Bufala, datterino giallo, stracciatella, Tarallo Napoletano sbriciolato.

184 con fiocco di burrata € 11,00

Mozzarella di Bufala, Guanciale di maialino, fiocco di burrata, Cipolla Rossa in agrodolce

Terrona € 9,50

Bufala, salsiccia fresca, Patate Silana rustica IGP, con buccia in doppia cottura, semi di finocchio.
Buffalo, fresh sausage, Silana rustica IGP potatoes, with skin in double cooking, fennel seeds

Chianina

Bianca, mozzarella di Bufala, Tartara di Manzo, Tartufo Nero di Calabria € 15,00

White, buffalo mozzarella, beef tartare, black truffle from Calabria

Cacio e Pepe

Bianca fior di latte, caciocavallo, pepe nero, pancetta arrotolata, porcini € 9,50

White mozzarella, caciocavallo, black pepper, rolled bacon, porcini mushrooms

Aggiunte sulla pizza; salumi stagionati/carni fresche € 1.50, verdure € 1.00,

funghi porcini € 2.00, mozzarella di Bufala € 3.00, tartufo di Calabria € 5.00,

fiocco di burrata € 3.50, funghi porcini € 2.00, Prosciutto crudo € 2.00, stracciatella

€ 2.50, scamorza affumicata € 2.00, Acciughe Mar Cantabrico da 50 Gr € 7.00

La cottura delle pizze viene fatta nel forno a legna.

The pizza is cooked in a wood oven.

PIZZE QUADRE Consigliate dal pizzaiolo

Mangiami mangiami. *mozzarella di Bufala, boccioli di carciofo, chips di patate, speck stagionato ottenuto da carni di suino selezionate.*

€ 12,00

Quadra 6 tagli di pizza quadrata, gusti come in foto).

€ 14,00



Picasso Fior di latte, stracciatella, pomodorini pachino essiccati, rucola, olio EVO € 12,00



Van Gogh Fior di latte, alivi d'a giara, erbette strangiate,, filetti di Acciughe del Mar Cantabrico, olio EVO € 14,00



Van Gogh Fior di latte, alivi d'a giara, erbette stranghiate,, filetti di Acciughe del Mar Cantabrico, olio EVO € 14,00



Vendita alcolici

L'acquisto delle bevande alcoliche è consentito solo ai maggiori di 18 anni.

BIBITE

Acqua minerale/frizzante, in vetro 0,75 cl.	€ 2,50
Coca Cola / Fanta / Sprite in vetro 0,33 cl.	€ 3,00
Nastro Azzurro 33cl	€ 3,00
Nastro Azzurro 62 cl.	€ 4,00
Super tennent' s 33 cl	€ 5,00
Corona extra	€ 4,00
Ceres	€ 5,00
Calice vino rosso barricato	€ 5,00

Birre Artigianali

Guglielmo (bionda non filtrate)	0,50 cl	€ 7,50
Amleto (rossa non filtrate)	0,50 cl	€ 8,00
Cordelia (lpa non filtrata)	0,50 cl	€ 8,00
Franziskaner Bavarese Ambrata/Bionda	0,50 cl	€ 5,00

FRUTTA

Frutta fresca di stagione	€ 4,50
Fresh seasonal fruit	

DESSERT

- Il nostro Tiramisù Terravecchia € 5,00
Cremoso mascarpone all' Amaretto di Saronno
Cantucci Toscani con Mandorle intere.
- Millefoglie € 5,00
Strati friabili di pasta sfoglia alternati a deliziosa crema Chantilly
- Tartufo artigianale di Pizzo, gelateria Belvedere € 6,00
Tartufo ice cream

Coperto € 2,50

I prezzi delle portate nel Menù, possono variare a secondo della stagione.



Carta Vini

La cantina del ristorante è fornita da referenze nazionali ed estere,
queste le cantine presenti:

CALABRIA: Tenuta Russo & Longo, Cantina Spadafora, Brigante,
Serracavallo, Tramontana, Caparra & Siciliani

TOSCANA: Marchesi Antinori, Marchesi de' Frescobaldi, Val di Suga,
Monteverdine

VENETO: Ca' Rugate, Zenato , Cantine Masi, Tenuta Lamberti, Cantine
Bertani, Domini Veneti, Tenuta Marcati

UMBRIA: Cantine Giorgio Lungarotti

FRANCIA: Barton & Guestier, Louis Roederer Cristal

SICILIA: Tenuta di Passopisciaro

Lazio: Terre del Cesanese

TENUTA RUSSO & LONGO

VIRGANI 13,5% vol € 18,00

Gaglioppo e altri vitigni autorizzati

PIETRA TESAURO 13,5% vol € 19,00

Greco Nereo, Gaglioppo con affinamento in barrique

SERRA BARBARA 13,5% vol € 19,00

Gaglioppo, San Giovese con un breve passaggio in barrique

JACHELLO 14% vol € 35,00

Gaglioppo, Greco Nero e Sangiovese affinato in piccole botti di rovere

BARAK 15% vol € 25,00

Prodotto da uve Magliocco

TRAMONTANA

COSTA VIOLA 13,5%vol € 18,00

Vitigno Calabrese 50% – Cabernet 25% – Nocera 25%, macerazione per 12 giorni sulle bucce in fermentini di acciaio da 150 hl a 28° C.

PALIZZI **14%vol.** **€ 18,00**

Vitigno Calabrese 70% – Merlot 30% vinificazione pigiadiraspatura, macerazione per 12 giorni sulle bucce in fermentini di acciaio da 150hl a 28°

TO CRASI **13,5%vol** **€ 18,00**

Vitigno Calabrese Nero, macerazione per 12 giorni con bucce in fermentini di acciaio da 150 hl a 28° C. Affinamento 6 mesi in botte di rovere

1890 **14%vol.** **€ 28,00**

Vitigno Calabrese, macerazione per 12 giorni con bucce in fermentini di acciaio da 50 hl a 28° C. Affinamento in botti di rovere da 225 litri per circa 6 mesi

PELLARO **14%vol.** **€ 18,00**

Vitigno Calabrese 40% – Castiglione 30% – Alicante 30%, macerazione. Per 12 giorni con bucce in fermentini di acciaio da 150 hl a 28° C.

I DUE MARI **13%vol.** **€ 16,00**

Vitigno, Calabrese, macerazione per 12 gg con bucce in fermentini di acciaio da 200 hl a 28° C.

CANTINA BRIGANTE

ZERO(Rosso/Rosato/Bianco) unico formato da 1lt. Biologico 14% vol. € 25,00

Gaglioppo 100%, zero filtrazioni, zero solfiti aggiunti, zero lieviti. Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata (26°C). Imbottigliamento senza inoculo di lieviti selezionati, senza filtrazioni e senza solfiti aggiunti. Periodo di maturazione: 6 mesi in contenitori d'acciaio. Affinamento: 2 mesi in bottiglia

ESSENZIO

14% Vol.

€ 25,00

Gaglioppo, Syrah, pressatura soffice, fermentazione controllata a 22-24°C in botte di rovere da 15 hl, affinamento 6 mesi in bottiglia

CAPARRA & SICILIANI

MASTROGIURATO

14% vol.

€ 18,00

Gaglioffo e Greco Nero, al palato si presenta morbido perchè l'affinamento in piccole botti di legno contribuisce ad attenuare i tannini i quali appaiono gradevoli ed eleganti.

CIRÓ VINTAGE

13,5% vol

€ 14,00

100% Gaglioppo vinificato in vasche d'acciaio

VOLVITO

13,5% vol

€ 18,00

Il Ciro' Volvito Riserva Caparra e Siciliani è un vino rosso di alta qualità prodotto con uve Gaglioppo. Barricato in piccole botti di legno di rovere ALLIER

SOLAGI

13,5% vol

€ 18,00

100% Gaglioppo vinificato in vasche d'acciaio

CANTINE SPADAFORA

TELESIO

13,5vol

€ 28,00

Gaglioppo in purezza, greco nero e malvasia affinata in barrique di rovere per 12 mesi

NERELLO 13,5vol € 19,00

vitigno magliocco ed montonico nero affinato in barrique di rovere francese per circa sei mesi

NEROPACO

Magliocco dolce 100% 14% vol € 19,00

PASSOPISCIARO

FRANCHETTI 15% vol € 195,00

Super-Etna prodotto da uve di Petit Verdot e Cesanese d’Affile piantate su roccia e cenere vulcanica in Contrada Guardiola.

CA' RUGATE

AMARONE della Valpolicella 15% vol € 55,00

Uvaggio 45% corvina, 15% Rondinella, 40% Corvinone, invecchiato in botti di Rovere da 500 lt per 30-36 mesi

MARCHESI ANTINORI

Il Bruciato 14% vol. € 35,00

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 30%, Syrah 20%.La fermentazione e la macerazione sono state condotte in serbatoi di acciaio inox termo condizionati per un periodo di circa 10-15 giorni ad una temperatura di 28-30°C. Una parte dei mosti di Merlot e Syrah è stata mantenuta a temperature di fermentazione più basse per conservare maggiormente gli aromi varietali. La fermentazione malolattica è avvenuta in parte in barrique ed in parte in serbatoi di acciaio inox, ed è

terminata entro la fine dell'anno per tutte le varietà. Successivamente il vino è stato travasato e poi rimesso in barriques dove ha riposato per altri 7 mesi, al termine dei quali si è proceduto all'imbottigliamento. Ha fatto seguito un affinamento in bottiglia di 4 mesi.

Villa Antinori Rosso **14% vol.** **€ 22,00**

Ottenuto da selezione delle migliori uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah e affinato per 12 mesi in barrique. Fruttato e speziato, rotondo e morbido, dal finale vellutato e lungo

Achelo **14% vol** **€ 19,00**

Uvaggio puro al 100% di uve Syrah. Dopo circa 10 giorni il vino è stato messo per il 70% in legno, dove ha svolto la fermentazione malolattica e dove ha cominciato il suo periodo di maturazione.

Neprica Primitivo **14,5% vol** **€ 19,00**

Primitivo 100%, affinato in acciaio per 8 mesi circa per mantenere un profilo sensoriale fragrante e fruttato

Neprica Negramaro **13,5% vol** **€ 19,00**

Negramaro 100%, affinato in acciaio per 8 mesi circa per mantenere un profilo sensoriale fragrante e fruttato

Sabazio **13,5% vol** **€ 18,00**

Vitigno: 85% Prugnolo Gentile, 15% Merlot e altre varietà rosse complementari.

Fichimori **12% vol** **€ 16,00**

Negramaro 100%. Il Fichimori è un celebre [vino rosso](#) fresco, leggero e dissetante da uve Negroamaro, vinificato in acciaio con breve macerazione a freddo.

Frankos **13,5%vol** **€ 19,00**

Rosso di Montalcino (Pian delle Vigne) **14 % vol** **€ 30,00**

Il 'Pian delle Vigne' di Antinori è

un **Rosso di Montalcino** ricco di storia e fascino, dal momento che proviene dallo stesso vigneto che dà origine al celebre Brunello. Si apre con un bouquet che alterna ciliegia, lampone e spezie dolci, mentre al palato si mostra con una bella intensità e struttura e chiude con tannini morbidi e setosi. Affinamento 12 mesi in grandi botti in legno.

Le Maestrelle

13,5%vol

€ 18,00

Vitigni, 60% Sangiovese, 20% Merlot e 20% Syrah

Gradazione 13,5%. Affinamento in acciaio per 12 mesi.

Santa Cristina

13,5%vol

€18,00

Santa Cristina è un Chianti Superiore prodotto con uve Sangiovese, e solo in minima parte con altri vitigni complementari. Le diverse varietà d'uva fermentano con macerazione con tempistiche differenti. Dopodichè l'affinamento avviene in vasche d'acciaio per 10 mesi e poi in barrique prima dell'imbottigliamento

Cont' Ugo

14,5% vol

€ 75,00

Ottenuto da Merlot in purezza, profuma di frutti di bosco e macchia mediterranea e si fa notare per la sua sapidità, freschezza e lunghissima persistenza. Macerazione per 25 giorni, 12 mesi in barrique, poi almeno 10 mesi in bottiglia

Matarocchio

14,5%vol

€ 790,00

Prodotto nella tenuta di Guado al Tasso. Interpretato nella versione "Superiore" e ottenuto da uve di cabernet franc vinificate in purezza, è lasciato maturare in barrique di rovere francese per 18 mesi, cui sono seguiti ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Ampio

14% vol

€ 350,00

Ampio nasce dai migliori vigneti de Le Mortelle, da uve raccolte di Cabernet Sauvignon, Carmenere e Cabernet Franc..

Raccolto in piccole cassette e portate in cantina per una cernita manuale accurata. Solo selezionati acini hanno raggiunto gli speciali serbatoi troncoconici riempiti per gravità, assicurando l'integrità di ogni frutto. La loro forma ed il particolare sistema di follatura garantiscono un processo di vinificazione delicato ma deciso, capace di esaltare i profumi, l'equilibrio del tannino e le caratteristiche di ciascuna varietà. I diversi lotti, separati per

varietale, hanno svolto la fermentazione malolattica in barrique nuove di rovere francese per poi concedersi circa 18 mesi di affinamento, prima di essere assemblati. Ampio ha riposato per ulteriori 12 mesi in bottiglia prima di essere presentato sul mercato.

Solaia 2016 **14,5% vol** **€ 790,00**

Solaia 2018 **14,5% vol** **€ 650,00**

Vitigni: Cabernet Sauvignon 75%, Sangiovese 20%, Cabernet Franc 5% Il Solaia è un grande **Supertuscan** conosciuto in tutto il mondo, un nome altisonante e prestigioso. E' un vino intenso ed elegante, nato da vitigni internazionali e Sangiovese, maturato in barrique per almeno 16 mesi. Sentori di frutti di bosco, fiori e spezie dolci compongono un corredo aromatico di grande ampiezza e intensità.

Tignanello 2018 **13,5% vol** **€ 260,00**

Tignanello 2019 **13,5% vol** **€ 240,00**

Tigannello 2020 **13,,5% vol** **€ 230,00**

Tignanello 2021 **13,5% vol** **€ 220,00**

Vino prodotto con Sangiovese e in piccola parte Cabernet,vino invecchiato esclusivamente in piccole botti di rovere pregiato

DOMINI VENETI

VERONA CORVINA **12,5% vol** **€ 18,00.**

Macerazione per 10 giorni con follature programmate. Conservazione in acciaio per circa 5 mesi. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in bottiglia per 4 mesi. Vitigni Corvina 70%, Merlot 30%

APPASSIMENTO **14%vol** **€ 22,00**

Appassimento di uve rosse autoctone e metodo tradizionale si fondono insieme in questo vino, risultato di un blend dal carattere rigoroso. Vinificazione: le uve vengono sottoposte ad appassimento per 60 giorni, per ottenere una maggiore concentrazione. Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione 25° C. Macerazione per 10 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno per 20 minuti. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in legno. Stabilizzazione: naturale.

VALPOLICELLA RIPASSO. 14%vol € 25,00

Trasferimento in botte a fine Maggio per circa 9 mesi. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in legno, acciaio poi in bottiglia per 4/6 mesi. Stabilizzazione: naturale. Uvaggio: 60% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella, 10% altre uve come da disciplinare

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO (etichetta nera) 15,5%vol € 55,00

L'Amarone della Valpolicella Docg Classico è l'espressione assoluta dell'equilibrio tra eleganza e struttura. Viene prodotto da uve provenienti dalla Valpolicella Classica, appassite in fruttai, e affinato in grandi botti di rovere per un minimo di 18 mesi e successivamente in bottiglia per 6-8 mesi. Uvaggio: 60% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella, 10% altre uve come da disciplinare

AMARONE DELLA VALPOLICELLA (collezione Pruviniato) 15,5%vol € 65,00

Vendemmia: tra Settembre e Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento fino a Dicembre/Gennaio in fruttai. Pigiatura all'inizio di Febbraio con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 12 a 23 °C. Macerazione lenta per 30 giorni, dei quali 12 a freddo. Follature manuali con la frequenza di 3 al giorno. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in legno poi in bottiglia. Stabilizzazione naturale. Uvaggio: 60% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella, 10% altre uve come da disciplinare

TENUTA MARCATI

Amarone della valpolicella DOCG Riserva **15% vol.** **€ 65,00**

70% corvina Veronese, 20% corvinone, 10% Rondinella

Lungo invecchiamento in botti di rovere, poi affinato in bottiglia.

Amarone della Valpolicella **15% vol** **€ 50,00**

Corvina e Rondinella, invecchiato in botti di rovere, poi affinato in bottiglia.

TERRE DEL CESANESE

Trifora **14% vol** **€ 20,00**

Cesanese di Affile 100% affinamento in cemento per 5 mesi

CANTINE LUNGAROTTI

SANGIOVESE **13% vol.** **€ 18,00**

Fermentato in acciaio con breve macerazione sulle bucce che ne esalta i caratteri giovanili

IL BIO (Biologico) **14,5%vol.** **€ 19,00**

Frutto al 100% della varietà principe coltivata nell'Azienda Agraria Lungarotti di Turrta di Montefalco in agricoltura biologica. Macerazione sulle bucce per 25 giorni, affinamento di 10 mesi in botte da 30 HI e successivamente di 6 mesi in bottiglia.

BREZZA **12,5 % vol** **€ 18,00**

Sangiovese e Merlot, raccolte a settembre. Fermentazione in acciaio con breve macerazione; rimontaggi quotidiani e svinatura dopo 8 giorni

RUBESCO 13,5% vol € 19,00

Sangiovese Canajolo e Colorino

ROSSO DI MONTEFALCO 14% vol € 25,00

Sangiovese e Sagrantino noti vitigni Umbri uniti a Merlot

VIGNA MONTICCHIO RISERVA 14% vol € 50,00

Sangiovese e Canajolo invecchiato 12 mesi in botti di rovere

SAN GIORGIO 13,5% vol € 45,00

Vino prodotto in quantità limitate da Sangiovese, Canajolo e Cabernet Sauvignon, maturato in barrique

MARCHESI DE' FRESCOBALDI

NIPOZZANO 13,5 %vol € 25,00

90% Sangiovese, 10% uve miste affinato 24 mesi in barrique di rovere Francese e botti di rovere

LUCENTE 14,5% vol € 59,00

75% Merlot, 25% Sangiovese affinato 12 mesi in barrique

MONTEVERTINE

Pian del Ciampolo 14% vol € 53,00

Prodotto con uva Sangiovese, Canaiolo e Colorino viene affinato in botti di rovere di Slavonia per circa 12 mesi

Montevertine **13% vol** **€ 115,00**

Prodotto con uva Sangiovese, Canaiolo e Colorino viene affinato per circa 24 mesi in botti di rovere di Slavonia.

Le Pergole Torte **13,5% vol** **€ 430,00**

Prodotto con uva Sangiovese attentamente selezionata, viene affinato per circa 12 mesi in botti di rovere di Slavonia e circa 12 mesi in barriques Allier.

VAL DI SUGA

Brunello di Montalcino. **14% vol.** **€50,00**

Sangiovese Grosso affina in botti di rovere di Slavonia da 50 hl per 24 mesi ed in vasca di cemento per 12 mesi. 12 mesi di affinamento in bottiglia.

SOLAR DI BOLLA

AMARONE DELLA VALP. **14,5% vol** **€ 69,00**

75% Corvina e Corvinone, 25% Rondinella, prodotto da grappoli selezionati e perfettamente sani e maturi affinato 18 mesi in botti di rovere

TENUTA LAMBERTI

AMARONE DELLA VAL. **14,5% vol** **€ 50,00**

Corvina, Corvinone e Rondinella affinato 18 mesi in botti di rovere

CANTINE MASI

AMARONE COSTASERA 15% vol € 65,00

70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara

ZENATO WINE

AMARONE DELLA VAL. 16,5% vol € 65,00

Corvina, Rondinella, Oseleta , affinato 36 mesi in botti di rovere

CANTINA BERTANI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC Annata 2009 15% vol. € 169,00

Uve:70% Corvina Veronese, 20% Rondinella Invecchiamento:72 MESI in botte di rovere di Slavonia

Montevertine

PIETRO DAL CERO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 16% vol € 98,00

Vitigni: corvina, corvinone, rondinella, appassimento in cassetta 4 mesi,

macerazione in acciaio con contatto prolungato, affinamento e evoluzione in barrique per 24 mesi

BARTON & GUESTIER

CHÂTEAU MAGNOL 13% VOL € 59,00

Distillati e Liquori

Amari	€ 3,00
Amaro del Capo Riserva	€ 6,00
Jeferson	€ 6,00
Jagermeister	€ 4,00
Kefas	€ 3,50
Passito	€ 5,00
Servite con cantucci alle mandorle, cioccolata fondente	
Rum Diplomatico & similari	€ 8,50
Servito con cantucci alle mandorle, cioccolata fondente	
Zacapa XO	€ 14,00
Servito con cantucci alle mandorle, cioccolata fondente	
Grappe Amarone	€ 6,00
Grappe Bianche / Barricate	€ 4,00
Servite con cantucci alle mandorle, cioccolata fondente	
Courvasier	€ 8,00
Servite con cantucci alle mandorle, cioccolata fondente	
Wiskey o Whisky	€ 8,00
Servite con cantucci alle mandorle, cioccolata fondente	

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

Canestrello, 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: arrosti, 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



