

Contepiccoli®

RISTORANTE CON PIZZA



..dal 1989 Famiglia Saccotelli

*La Famiglia e lo Staff
ringraziano per la Vostra visita
e vi augurano un piacevole momento*



Famiglia Saccotelli

*Il Ristorante Contepiccoli nasce nel 1989
nelle vie del centro storico di Dairago.*

*Dal 2009, Contepiccoli si rinnova e si trasferisce in un nuovo locale
caratterizzato da un ambiente elegante, classico
e basato sulla gestione familiare.*

*La Famiglia Saccotelli propone una cucina tradizionale,
con un pizzico di creatività, sviluppata nel corso degli anni
da Alessia, una giovane cuoca,
legata alla passione per i profumi e i sapori
della terra di origine di famiglia: la Puglia.*

*Oltre ai piatti da ristorante un'incredibile varietà di pizze,
tutte cotte su pietra, con farine non raffinate,
rappresentano un'alternativa per il cliente
che vuole trascorrere una piacevole serata
in una cornice di cordialità e prelibate pietanze.*

*Il tutto è disponibile con servizio da Asporto.
da Lunedì a Venerdì con Pranzo di Lavoro per ditte e privati,
le cene di Giovedì, Venerdì e Sabato
e il Pranzo della Domenica.*

Sempre Disponibili per eventi e cerimonie su prenotazione



le cene di Giovedì, Venerdì, Sabato
e il Pranzo della Domenica*

*aperture domenicali segnalate sul sito www.contepiccoli.it

Antipasti di Mare - Crudo

Crudité Contepiccoli ^{1, 2, 6} 25.00
selezione di carpacci, tartare del giorno e crostacei
secondo disponibilità del mercato

Tartare di tonno pinna gialla ^{1 4}
olio EVO, sale Maldon, polvere di olive,
crumble di tarallo al pomodoro secco NOVITÀ 18.00

Carpaccino ¹ 18.00
Tonno, Pesce Spada, Capasanta, Salmone da noi marinato
con crudite di finocchi all'arancia

- Componi il tuo Plateau

Gambero Rosso Sicilia "Mazara del Vallo" ⁶ cad. 1 - 4.00

Scampo Mare del Nord "Norvegia" ⁶ cad. 1 - 4.00

Ostrica ⁶ cad. 1 - 4.00 / 7.00
prezzo in base alla tipologia




- Sandalia Sardegna
- Gillardeau Francia
- Roumègc
- Marennes
- Cocollos I

CRUDITÉ FRUTTI di MARE




Prenotazione consigliata: Plateau Royal - Frutti di Mare
ricci di mare, cozze pelose, fasolari, cannicchi, canestrelli

Antipasti di Mare - Cotto





"mini" Antipasto Contepiccoli 1 a 14 quattro assaggi di pesce – cotto e crudo – Sempre Diverso	16.00
Guazzetto di mare: gamberi, calamari, capasanta e polpo con pomodorino fresco servito con crostini 1 2 4 6	15.00
Polpo dorato con burratina di Andria e cipolla caramellata 2 3	 15.00
Acciughe Cantabrico "a modo mio" acciughe Cantabrico, patata, pomodoro, sedano, stracciatella di Andria, crostino di pane dorato 1 3 4 14	15.00
Gamberi in insalata con crudité di carciofi e mandorle tostate 5 6	 15.00
Pepata di cozze in rosso 2 4	 14.00

Antipasto di Terra

Selezione di: culatta stagionata, black angus affumicato, salame di maiale nero della Lomellina, lardo stagionato di maiale nero aromatizzato, gnocco fritto della casa, caciogrotta pugliese, giardiniera artigianale 3 4	 15.00
---	---



Primi Piatti

Scialatielli freschi di semola al sugo di crostacei 46 - aragostella, mazzancolle, scampo, cicala -	18.00
Spaghettone di Gragnano alla crema di cacio, pepe e crudo di gamberi rossi Sicilia 149	 18.00
Tagliolini freschi con funghi porcini e scorfano 3469	 16.00
Pacchero di semola all'amatriciana di mare 1246 - pomodoro fresco, guanciale, gambero, calamaro, polpo, capasanta -	15.00
Cortecce fresche di semola con salsiccia, melanzana frita, pomodorino fresco e scaglie di ricotta dura 347	 10.00
Raviolacci al ripieno di funghi porcini con salsa al gorgonzola 349	 10.00



* **CHIEDERE AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE**

**SE È PREFERIBILE RICEVERE LA PORTATA
GIÀ PRONTA AL CONSUMO**


**OPPURE CON IL QUANTITATIVO DI PASTA IN SOTTOVUOTO
E CONDIMENTO A PARTE
SOLAMENTE DA SCALDARE IN PENTOLA**



Secondi Piatti di Mare

Calamaro alla griglia, spinacino fresco, salsa al pomodoro e olive taggiasche 1 3	 15.00
Tonno scottato con impanatura integrale alle nocciole, carciofi dorati e scaglie di caciogrotta 1 3 4 5	 15.00
Frittura mista di calamari e gamberi con julienne di verdure dorate e maionese al lime 1 4 6	15.00
Tagliata di pesce spada alla catalana 1 14 - crema di pomodoro fresco, cipolla rossa di Tropea, sedano -	15.00
Branzino in scaloppa con zucchine alla scapece 1 3 7	15.00

Secondi Piatti di Terra

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura 5	 20.00
Le nostre Tagliate di Entrecote Argentino	
- alla Contepiccoli	18.00
- pancetta croccante, succo di agrumi, zucchero di canna, cannella -	
- con salsa al gorgonzola 3	18.00

Contorni

Cime di rapa stufate - Giardiniera artigianale - Patatine fritte - Patate saltate in padella - Insalata mista	3.50
--	------



- Ritiro presso il ristorante - NO DOMICILIO
- Pagamento in contanti, POS, Ticket Restaurant Elettronico e Satispay
- informazioni e prenotazione telefonica consigliata:

Ristorante: 0331 43 29 11

Lunedì – Venerdì dalle 10.00 alle 14.00

Giovedì – Sabato dalle 18.00 alle 22.00

Whatsapp: 349 93 08 876

- da Lunedì a Venerdì pausa pranzo con menù fisso (menù giornalieri sui canali social Facebook e Instagram)

*Il cliente è pregato di comunicare
la necessità di consumare alimenti
privi di determinate sostanze allergeniche
prima dell'ordinazione.*

*Durante le preparazioni in cucina,
non si possono escludere contaminazioni crociate.*

*Pertanto i nostri piatti possono contenere
le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11*



*Alcuni prodotti freschi di origine animale,
così come i prodotti della pesca somministrati crudi,
vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura
per garantire la qualità e la sicurezza,
come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE
853/04.*

In mancanza di prodotto fresco verrà usato surgelato di prima qualità



Pizza



PIZZERIA CONTEPICCOLI

Impasto ottenuto con acqua minerale in bottiglia
e farine selezionate NON RAFFINATE
del Molino Colombo
portato a lievitazione e maturazione per più di 36 ore
scheda e dettagli: www.farinaintera.it

a CENA il
GIOVEDÌ, VENERDÌ, SABATO

a PRANZO
da LUNEDÌ a VENERDÌ



Pizze Sfiziose

<i>Mediterranea</i> ^{2 3 4}	10.00
<i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, tonno, cipolla rossa, olive, capperi, acciughe, pomodorini freschi in cottura</i>	
<i>Tropea</i> ^{3 4}	10.00
<i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, cipolla rossa di Tropea, capperini, pecorino a scaglie, origano</i>	
<i>Dinamite</i> ^{1 3 4}	10.00
<i>pomodoro, mozzarella, peperoncino, salame piccante, gorgonzola, cipolla bianca, acciughe, origano</i>	
<i>Frutti di mare</i> ^{1 2 3 4 6}	12.00
<i>pomodoro, mozzarella, frutti di mare</i>	
<i>Sacco</i> ^{3 4}	12.00
<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, brie, cime di rapa</i>	
<i>Nocina</i> ^{3 4 5}	10.00
<i>mozzarella, brie, prosciutto crudo, noci</i>	
<i>Special gamberi</i> ^{2 3 4}	12.00
<i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, gamberi, salsa rosa</i>	
<i>Valsassina</i> ^{3 4}	12.00
<i>mozzarella, taleggio, funghi porcini, olio tartufato</i>	
<i>Onofrio</i> ^{1 3 4}	10.00
<i>pomodoro, mozzarella, salame piccante, tonno, pomodorino fresco in cottura, scamorza</i>	
<i>Eric</i> ^{3 4}	12.00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, salame piccante, zucchini, melanzane, peperoni</i>	



Pizze Spiziose

<i>Nuova Contepiccoli</i> ^{3 4}	13.00
<i>pomodoro, pomodorini freschi in cottura, pomodori secchi, olive taggiasche, battuto di rucola, burratina</i>	
<i>Autunno</i> ^{3 4}	12.00
<i>pomodoro, mozzarella, funghi porcini, pancetta, scaglie di grana</i>	
<i>La Parma</i> ^{3 4}	14.00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, funghi porcini, pomodorino giallo, prosciutto crudo di Parma, stracciatella di Andria</i>	
<i>Nuova Cantabrico</i> ^{1 3 4}	14.00
<i>pomodoro, poca mozzarella fiordilatte, acciughe del Mar Cantabrico, aglio, burratina, basilico (bordo alto)</i>	
<i>Filippo</i> ^{2 3 4}	15.00
<i>pomodoro, mozzarella, piovra, olive taggiasche, pomodorini freschi, prezzemolo</i>	
<i>Fresca</i> ^{3 4}	15.00
<i>mozzarella, rucola, prosciutto crudo di Parma, pomodorini freschi, scaglie di grana</i>	
<i>Norvegese</i> ^{2 3 4}	15.00
<i>mozzarella fiordilatte, taleggio, carpaccio di salmone marinato, scaglie di caciocavallo</i>	
<i>Ginevra</i> ^{1 3 4 5}	15.00
<i>poco pomodoro, stracciatella di Andria, pomodorini gialli e rossi, carpaccio di pesce spada in cottura, gratinatura siciliana (pistacchi, pinoli, capperi, limone)</i>	
<i>Giulia</i> ^{1 3 4}	16.00
<i>mozzarella fiordilatte, philadelphia, carpaccio di tonno, grattugiata di lime, bottarga di Muggine</i>	



Pizze Classiche

Margherita ^{3 4}	6.00
<i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, origano</i>	
Napoli ^{1 3 4}	7.00
<i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe, origano</i>	
Prosciutto e funghi ^{3 4}	8.00
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Champignon, origano</i>	
Calzone farcito ^{3 4}	9.00
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive, funghi Champignon, origano</i>	
Nuova Bufala ^{3 4}	9.00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini freschi, basilico</i>	
Vegetariana ^{3 4}	9.00
<i>pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, origano</i>	
Diavola ^{1 3 4}	9.00
<i>pomodoro, mozzarella, salame piccante, tonno, peperoncino, origano</i>	
Mele e zola ^{3 4}	9.00
<i>mozzarella, mele, zola</i>	
Capricciosa ^{1 3 4}	10.00
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, carciofi, funghi Champignon, capperi, acciughe, peperoni, origano</i>	
Rustica ^{3 4}	10.00
<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi porcini, rucola</i>	
Parmigiana ^{3 4}	10.00
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane, grana grattugiato, origano</i>	
Calamari ^{2 3 4}	12.00
<i>pomodoro, mozzarella, calamari fritti</i>	

Aggiunte:

da euro 1.00 a euro 2.00



Pizza del Mese

Black Angus

12.00

mozzarella fiordilatte, pomodorino giallo,

- fuori cottura -

carpaccio di Black Angus affumicato, stracciatella di burrata



Le Nostre Birre Artigianali



● **BIRRIFICIO ORSO VERDE – BUSTO ARSIZIO dal 2004**
Birre tutte rigorosamente artigianali, non filtrate e non pastorizzate

Chiara 0.5l	5.00
● Birra bionda a schiuma fine, morbida con un tocco finale leggero di amaro dato dal luppolo 5.0% <i>1° classificata nella categoria Helles, Pils, Lager nel Campionato Italiano di Birra Artigianale 2008</i>	
Rossa - Amaranta 0.5l	5.00
● Birra rossa, rotonda, armonica, si posiziona come una Traditional Bock con gusto intenso e avvolgente – 6.0%	
Blanche – Birra di Frumento - Edenblanche 0.5l	5.00
● Tradizionale birra Blanche, belga, aromatica. Birra morbida data dalla dolcezza dell'avena e del frumento. Finale acidulo e dissetante – 5.0%	
Nera – Nubia 0.5l	5.00
● Birra corposa, impenetrabile, profumi di panna cotta, caffè e cioccolato fondente. Delicatamente amara sul finale – 6.2%	
Kellerbier Monchshof Chiara Ambrata 0.5l	5.00
Birra bionda dal colore ambrato Non filtrata, torbidità naturale - 5.4%	
Pedavena Chiara 0.33l	3.00
Pils italiana estremamente rinfrescante pur mantenendo un corpo importante - 5.0%	

Bevande

Acqua minerale 0.75l	1.00
Coca Cola in vetro 0.33l	2.50
Aranciata – Gazzosa – Chinotto “Lurisia” in vetro 0.275	2.50
The Estathè in vetro 0.250l	2.50



*Il Ristorante Contepiccoli
è sempre disponibile,
dal Lunedì alla Domenica,
ad ospitare
qualsiasi tipo di evento
con menù dedicati
e possibilità
di avere in esclusiva,
in base agli invitati,
una delle due salette
o l'intero locale*

*Menù per
piccole cerimonie
e banchetti.
Battesimo, Comunione,
Cresima, Anniversario,
Pranzi e Cene Aziendali,

Richiedi un preventivo*



Carta dei Vini

BOLLICINE ITALIANE

Domm Metodo Classico Brut 19.00

Nettare dei Santi - LOMBARDIA

*Da uva Chardonnay e Pinot Nero, "Collina del Milanese",
Uve raccolte a mano con 30 mesi di permanenza in catasta, delicatamente fruttato e
floreale. Ottimo con primi e secondi piatti di pesce raffinati*

Domm Metodo Classico Millesimato Rosè 19.00

Nettare dei Santi - LOMBARDIA

*Da uva Pinot Nero e in minima parte Chardonnay, "Collina del Milanese",
Uve raccolte a mano con 30 mesi di permanenza in catasta, delicatamente fruttato e
floreale.*

Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Superiore Extra-Dry 12.00

Lino Ballancin - VENETO

*Ottimo aperitivo, compagno ideale sulla frittura mista e le pietanze di pesce,
crudo o cotto senza problemi. Da uva Glera in purezza che proviene
da vigne curate da tre generazioni dalla famiglia Ballancin.*

Oltrepo Pavese Metodo Classico Nature "Luogo d'Agosto" 22.00

Alessio Brandolini - LOMBARDIA

*Fra i migliori spumanti metodo tradizionale d'Italia! Top Wine sulla guida di Slowine
questo Pinot Nero è frutto della maestria che, partendo dalla vigna, ha bisogno di oltre 70
mesi, per arrivare al calice. Aperitivo importante e vino da tutto pasto.*

Trento Brut Millesimato "Salisa" 25.00

Villa Corniole - TRENTO

*Dalla Valle di Cembra, territorio vocato per la spumantistica trentina, uno chardonnay in
purezza che sosta sui lieviti tre anni nelle cantine interrato. Eleganza, finezza e struttura
tipiche dei grandi metodi classici di montagna. Abbinamento eccellente su tutto il menù.*

Franciacorta Brut Saten "Armonia" 24.00

Le Cantorie - LOMBARDIA

*Il Saten è solo Franciacorta da uve bianche, un "must" della spumantistica italiana,
lo chardonnay in questo caso, ben si abbina ad antipasti e primi piatti di pesce e frittura*

Franciacorta ExtraBrut Cà del Bosco Cuvee Prestige 38.00

Cà del Bosco - LOMBARDIA

*Uve Chardonnay in prevalenza con aggiunta di Pinot Bianco e Pinot Nero.
Perlage fine e persistente. Ottimo con i nostri carpacci di pesce e primi delicati.*



CHAMPAGNE

Champagne Tradition Meunier Brut

39.00

Lionel Girard - FRANCIA

Lionel è un piccolo produttore che lavora solo con le proprie uve da vigne a conduzione biologica. Pinot Meunier in purezza, la metà sono vini di riserva in metodo "Solera Perpetuel". Una cuvèe profumatissima, il perlage fine e persistente accompagna una bocca di grande classe e qualsiasi pietanza dando il meglio di sé su tutta la nostra cucina di mare. Un vino che chiude lungo e persistente con ritorni di mela, frutta esotica e agrumi mediterranei. Da provare!

Champagne Moët & Chandon Grand Vintage 2013

69.00

Moët & Chandon - FRANCIA

Ogni Grand Vintage è unico. Ottenuto da una vendemmia raccolta principalmente ed eccezionalmente in ottobre, il Grand Vintage 2013 è un vino la cui maturità si afferma con aromi autunnali. Dosaggio Brut con Pinot Meunier, Pinot Noir e Chardonnay



VINI BIANCHI

Verdea frizzante "la Tonsa" 8.00

Nettare dei Santi - LOMBARDIA

L'effervescenza e la freschezza di questa Verdea in purezza si sposa con il fritto e va braccetto con tutte le pizze.

Miere Salento Bianco 14.00

Michele Calò e Figli - PUGLIA

Verdeca, vitigno autoctono e Chardonnay, vitigno internazionale in un blend che ci porta nei profumi salentini. Latticini, molluschi, crostacei e piatti di pesce in generale ci stanno a meraviglia.

Moscato vinificato in secco 14.00

Rinaldi - PIEMONTE

Piacevolmente aromatico questo vino sorride alla speziatura nei piatti, si abbina perfettamente

a una pizza dai sapori piccanti. Da provare con le ostriche

Malvasia secca "Il Bardughino" 14.00

Alessio Brandolini - LOMBARDIA

Malvasia di Candia Aromatica in purezza, prodotto solo nelle annate favorevoli, raccolta manuale dell'uva, fermentazione a bassa temperatura, sosta sulle fecce fini per circa 10 mesi e ancora mesi in bottiglia prima di essere commercializzato. Un vino artigianale.

Grillo "Grillo del Lago" 15.00

Casa Vinicola Di Prima - SICILIA

Il Grillo è il vitigno principale nella produzione del Marsala, in questa versione secca, non marsalata ma per la tavola di pesce, si presenta solare, pieno, di gran frutto e fiori gialli.

Si sposa con il nostro tonno scottato. La sua particolare aromaticità si abbina per contrapposizione al crudo

Krita bianco Malvasia 15.00

L'Astore - PUGLIA

Vitigno aromatico, si abbina magnificamente a speziatura e aromaticità nel piatto

Particolare l'abbinamento con i crudi e le ostriche, ottimo dall'aperitivo al tutto pasto di mare.

Etna Bianco "Lavi" 16.00

Luppa - SICILIA

Carricante e Catarratto, due vitigni autoctoni siciliani che sull'Etna si esprimono in sinbiosi e armonia col territorio montano e vulcanico crescendo sopra i 600 msl. Un vino bianco unico

e "diverso" dal resto della Sicilia.

La beva elegante, fine e "aristocratica" ricorda la Borgogna. Unico.

Falanghina Irpinia "Clarum" 16.00

I Capitani - CAMPANIA

Fra i vini bianchi fermi più degustati in Italia all'aperitivo, trova il connubio perfetto

con molte delle nostre pizze e su tutti i piatti di pesce. Ormai un classico mondiale dei vini bianchi di Campania. Fiori, frutta a polpa bianca, ricordi agrumati, un caposaldo della vitivinicoltura italiana.



Gewurztraminer "Pietramontis" 18.00

Villa Corniole - TRENTO

Il Gewurztraminer non ha bisogno di presentazioni. La cantina Villa Corniole nasce in Val di Cembra, terra di "viticoltura eroica" del Trentino Alto Adige, qui generazioni contadine, con impegno e gratificazione, hanno modellato uno dei panorami più suggestivi del Trentino.

Vermentino di Sardegna "Kanimari" 16.00

Tenuta Nuraghe Crabioni - SARDEGNA

Floreale, fruttato, minerale, leggermente erbaceo e balsamico, ha ricordi di macchia mediterranea, se hai visitato la Sardegna potrebbe ricordartela, è dotato di fine sapidità che lo rendono insuperabile su tutto il pasto di cucina marinara.

Sauvignon Blanc Collio "Vigna Runc" 18.00

Il Carpino - FRIULI VENEZIA GIULIA

Questo vino riesce a trarre il meglio dalle marni di questi terreni vocati alla vigna, è erbaceo, floreale e fruttato, aprendosi a sentori minerali che lasciano il palato fresco e pulito, pronto per un altro sorso.

Sui nostri crudi e sulle preparazioni calde avremo un abbinamento di sola eccellenza.

Verdicchio Marche Bianco "Deserto" 18.00

Socci - MARCHE

Verdicchio in purezza, un vitigno straordinario che riesce a invecchiare in bottiglia per molto tempo. Paglierino con profumi eleganti di erbe e fiori bianchi.

In bocca è giustamente sapido con la chiusura lunga e persistente.

Chardonnay Bio Ronchi di Gramogliano 18.00

Colli Orientali del Friuli - FRIULI VENEZIA GIULIA

Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Fruttato con note di ananas, banana e camomilla, al palato è pieno e fruttato con note di pesca bianca matura, chiude con buona sapidità e mineralità. Ideale, dall'inizio alla fine, con la nostra cucina di mare.

Viogner "Solo Viogner" 19.00

Podere Ranieri - TOSCANA

Vitigno della Valle del Rodano, trova dimora perfetta in maremma toscana, qui si esprime con profumi di fiori bianchi, note di zafferano e thè, chiude con la tipica aromaticità del vitigno. Va a braccetto con i Pici al Sugo di Crostacei.

Ribolla Gialla Collio "Vigna Runc" 19.00

Il Carpino - FRIULI VENEZIA GIULIA

Ci troviamo a San Floriano del Collio, al confine con la Slovenia,

la Ribolla Gialla è autoctona di questo territorio e questo vino esprime la tipicità e l'eleganza dei grandi bianchi del Collio, una delle migliori zone mondiali per i vini bianchi.

Pecorino Superiore d'Abruzzo " 19.00

La Canaglia" Bio Azienda Fontefico - ABRUZZO

La leggenda narra che i suoi profumati grappoli attiravano le greggi di pecore che volevano divorare i succosi acini, da qui nasce il suo nome. Fiori gialli e frutta a polpa bianca,

beva piacevolmente fresca e corrispondente ai profumi, struttura e corpo persistente e lungo.



Riesling Ayler Feinherb **21.00**
Weingut Vols Ayler - GERMANIA

Profumi eterei che ricordano lo smalto, la cosmesi e con l'invecchiamento gli idrocarburi, è fruttato e floreale, di bassa gradazione alcolica e dalla beva morbida. Si esprime giocoso con il pesce crudo e sostiene tutti i piatti di mare felicemente.

Vermentino Bolgheri **19.00**
Campo al Noce - TOSCANA

Un territorio che si presenta da solo, in pochi conoscono la qualità dei bianchi. Perfetto sulle proposte di pesce, trova grande connubio con mitili e crostacei. Un vino che nasce vicino al mare per la cucina di mare.

Lugana Brolettino **19.00**
Cà dei Frati - LOMBARDIA

Al naso evidenzia sentori di frutta matura, pesche e mele gialle con note fresche e balsamiche. Il palato è avvolto da un attacco deciso che mantiene freschezza ed eleganza, pieno e di buona acidità che lascia la bocca pulita e invasa di profumi delicati.

ORANGE WINE

Vini prodotti da uve a bacca bianca ma che sono vinificati come se fossero dei rossi, ossia lasciando macerare anche per tempi molto prolungati i mosti assieme alle bucce e i lieviti.

Questo risulta quindi arricchito in tannini e sostanze aromatiche che conferiscono al vino sensazioni visive e olfattive che lo distinguono sia dai bianchi che dai rossi

Arancio Lucido Catarrato **28.00**
Casa Vinicolo Di Prima - SICILIA

Vino biologico dal colore dorato aranciato con sentori di frutti di campo. In bocca emerge la sapidità che è il carattere distintivo di questa azienda.

VINI ROSATI

La Tonsa Rosè Frizzante **8.00**
Nettare dei Santi - LOMBARDIA

Vino ideale per l'aperitivo si trova a meraviglia con le nostre pizze. Ha corpo leggero e fresca beva che ben si adatta ai piatti del nostro menù di mare.

Chiaretto del Garda **14.00**
Taver - LOMBARDIA

Da uva Groppello in purezza dal vigneto vista lago. Il mosto viene decantato a freddo e permane sulle fecce nobili fino all'imbottigliamento. Rosa leggermente porpora con un profumo di piccoli frutti rossi come la fragolina di bosco, ha note tropicali e balsamiche, al palato è sapido, lungo e di buona persistenza aromatica. Crostacei, antipasti misti di pesce e tutto pasto di mare.

Cerasa Salento Rosato **20.00**
Michele Calò e Figli - PUGLIA

Dal colore cerasuolo brillante che ricorda la ciliegia, da qui il nome cerasa. Bouquet intenso, di piccoli frutti rossi freschi e fiori rossi. Morbido, elegante e sapido, di buona persistenza fruttata. Piatti di pesce importanti, cucina mediterranea.



VINI ROSSI

- Roverone** **10.00**
Nettare dei Santi - LOMBARDIA
Frutta rossa matura, marasca e sottobosco, ha buon corpo e persistenza che lo rendono ideale con le carni, la tagliata si abbina ottimamente con un calice di Roverone.
- Bonarda dell'Oltrepo Pavese Frizzante "Il Cassino"** **12.00**
Alessio Brandolini" - LOMBARDIA
Ideale con i salumi nell'antipasto all'italiana, le paste saporite anche di pesce. La sua effervescenza rende piacevolissimo l'aperitivo e la buona struttura accompagna degnamente le carni.
- Primiter Salento Primitivo** **19.00**
Michele Calò e Figli - PUGLIA
Vitigno tipico pugliese che sprigiona profumi intensi di fiori e frutta rossa, morbido e caldo in bocca per deliziare l'abbinamento con le nostre carni.
- Barbera d'Asti "Rioglio"** **14.00**
Rinaldi - PIEMONTE
Freschezza tipica del Barbera e buona struttura per accompagnare gli antipasti di terra e le nostre carni ma, per sposarsi anche sui primi piatti come gli straccetti "germe di grano"
- Morellino di Scansano** **16.00**
Az. Agr. BIO La Selva - TOSCANA
Il bel colore rubino è tipico del Sangiovese, ha profumi fruttati e floreali con un gusto elegante e leggermente speziato, ha persistenza e freschezza nel finale che invoglia a un altro sorso.
- Franco Riccardi** **19.00**
Nettare dei Santi - LOMBARDIA
Merlot e Cabernet Sauvignon da appassimento, il vino sosta alcuni mesi in barrique e poi in acciaio. Ha profumi eterei e fruttati, leggermente erbacei. Speziato, robusto e giustamente tannico. Da abbinare alla carne e formaggi saporiti o a fine pasto in buona compagnia.
- Etna Rosso** **19.00**
Luppa - SICILIA
Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, autoctoni etnei che trovano dimora in vigne fra le più alte d'Europa, luogo di grandi vini per finezza e classe. Un rosso di montagna che strizza l'occhio ai piatti di mare strutturati. Matrimonio ideale la carne.
- Spanna "La Crotta"** **19.00**
Cantina del Signore - PIEMONTE
Nebbiolo in purezza, localmente chiamato Spanna. Di un bel rubino brillante con sfumature granate. Profuma di frutta rossa come ciliegia e prugna seguiti da tabacco e vaniglia. Al palato il tannino è sorretto da buona acidità, di corpo, caldo e dal finale persistente e lungo.
- Valpolicella Classico Superiore "Le Sassine" da Ripasso di Vinaccia** **21.00**
Az. Agr. Le Ragose - VENETO
Dopo la vinificazione tradizionale il vino viene ripassato con le vinacce dell'Amarone, questa pratica di cantina rende il vino morbido e vellutato che sposa alla perfezione le carni del menù, da assaporare con la tagliata. Come da disciplinare, Il vino non viene etichettato come ripasso ma Classico Superiore



Trabuch Langhe Rosso 39.00
Salvano - PIEMONTE

Connubio di tre uve nobili, Nebbiolo, Barbera e Cabernet Sauvignon vinificate insieme e affinate in barrique per 14 mesi. Vino corposo con tannico dolce e vellutato

Gattinara Riserva "Borgofranco" 29.00
Cantina del Signore - PIEMONTE

Vino di grande tradizione, prodotto con una selezione di uve Nebbiolo di assoluta eccellenza.

La cura e il metodo nella vinificazione, il riposo di almeno 4 anni di cui 3 in botte grande di rovere donano al vino armonia e bilanciamento con un distintivo e complesso bouquet.

Bolgheri Superiore "Riverbero" 32.00
Campo al Noce TOSCANA

Taglio Bordolese di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc che maturano 18 mesi in barriques di rovere francese. Un grande rosso intenso e profondo, fruttato e floreale con venature di spezie orientali, ha tannini morbidi fitti e vellutati, chiude lungo e persistente.

Amarone della Valpolicella Classico 44.00
Az. Agr. Le Ragose - VENETO

Fra i vini di maggiore importanza del panorama enologico. Morbido e potente, appagante e strutturato, ha chiusura lunghissima di grande persistenza.

Magnifico sulle nostre Tagliate. Da meditazione con cioccolato fondente.

Ghemme 2011

Torraccia del Piantavigna - LOMBARDIA

Vino d'insolita potenza che, nei profumi, si rivela prossimo alla ciliegia, alla liquirizia e alle spezie dolci, quei tipici sentori dei nebbioli. In bocca è pieno, proveniente dalla perfetta maturità di bucce e vinaccioli.

VINI DOLCI DISPONIBILI ANCHE AL CALICE

Zibibbo Passito Liquoroso di Pantelleria 14.00
Alagna Baglio Baiata - SICILIA

Zibibbo è il nome dialettale del Moscato di Alessandria, si abbina degnamente a pasticceria secca ma anche a dessert cremosi. Da provare con i formaggi stagionati o gli erborinati come il Gorgonzola. A fine pasto chiacchierando al tavolo

Moscato di Sorso Sennori Passito Naturale 21.00
Tenuta Nuraghe Crabioni - SARDEGNA

Vino importante, dal colore dorato che col tempo assume sfumature ambra, ha note di albicocca, caramello, miele, agrumi, datteri e fichi secchi. Un vino che da solo è già un dessert.

Aleatico Dolce Passito Naturale "Tikò" 19.00
Mocavero - PUGLIA

Rarissima espressione di vino dolce rosso, le note di marasca, confettura di prugna rossa e ciliegia sotto spirito lo rendono una esperienza sensoriale.

Recioto della Valpolicella Classico 29.00
Le Ragose - VENETO

Grande fine pasto, semplicemente perfetto con il cioccolato e vino da meditazione. Da questo vino passito nasce l'Amarone della Valpolicella. Il Recioto è uno dei vini iconici della Valpolicella.

