



## **BENVENUTI AL RISTORANTE E PIZZERIA CAPO DEL MOLO**

**APERTI TUTTI I GIORNI TUTTO L'ANNO  
PIZZERIA APERTA PER CENA DAL MARTEDI ALLA DOMENICA  
A PRANZO SOLO IL SABATO E LA DOMENICA**

**I NOSTRI ORARI:  
PRANZO DALLE 12.30 ALLE 14.00  
CENA DALLE 19.00 ALLE 22.00 - il sabato fino alle 22.30**

**PER INFORMAZIONI SUGLI HOTEL ([www.welcompany.it](http://www.welcompany.it)) CHIEDERE AL RICEVIMENTO**

In alcuni periodi dell'anno qualche prodotto potrebbe essere abbattuto o congelato all'origine, oppure sostituito con altri prodotti reperibili. *At certain times of the year some produce may be culled or frozen at origin, or substituted with other available produce.*

In base al regolamento UE 1169/2011 elenchiamo i 14 allergeni che siamo obbligati a segnalare: lupini (1), arachidi (2), soia (3), frutta a guscio (4), sedano (5) senape (6), semi di sesamo (7), pesce (8), crostacei (9), molluschi (10), lattosio (11), uova (12), anidride solforosa, solfiti (13) glutine (14).

*According to EU Regulation 1169/2011 we list the 14 allergens we are obliged to report: lupines (1), peanuts (2), soy (3), nuts (4), celery (5) mustard (6), sesame seeds (7), fish (8), shellfish (9), molluscs (10), lactose (11), eggs (12), sulfur dioxide, sulfites (13) gluten (14).*

**VI PREGHIAMO DI CHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO  
PLEASE ASK FOR THE BILL AT THE TABLE**

**Coperto € 2,50 Covered € 2.50**

**RISTORANTE E PIZZERIA CAPO DEL MOLO  
VIALE CARDUCCI 2  
47042 CESENATICO  
TEL.0547 . 75220  
[www.capodelmolo.it](http://www.capodelmolo.it)**



## **MENU DEGUSTAZIONE *Tasting menu***

(3-4-5-6-8-9-10-11-12-13-14)

### **IL MISTO FREDDO CAPO DEL MOLO**

(salmone marinato con riduzione di soia, polipo e seppia con verdurelle, sgombro marinato con cipolla caramellata, scaglie di grana e riduzione di aceto balsamico, mazzancolla al vapore e cocktail di gamberi)

*The cold mixed "Capo del molo" The cold mixture (marinated salmon with soy reduction, octopus and cuttlefish with greens, marinated mackerel with caramelized onion, parmesan shavings and balsamic vinegar reduction, steamed shrimp and shrimp cocktail!)* (3-5-8-9-10-11-12-13-14)

### **RISOTTO ALLA MARINARA**

*Seafood risotto* (5-8-9-10-11-12-13-14)

### **MOSAICO DI PESCE: FILETTO DI PESCE, SPIEDINI MISTI E ASSAGGIO DI FRITTO MISTO**

*Seafood mosaic: fish fillet, mixed skewers and sample of mixed fried fish*

### **SORBETTO**

*Sorbet*

€ 45 per persona coperto e bevande escluse - (MINIMO 2 PERSONE)

*per person cover charge and beverages not included - MIN. 2 PERSON*

Coperto Covered € 2,50

## **PROMOZIONE PRANZO**

**DURANTE LA SETTIMANA A PRANZO DAL LUNEDI AL VENERDI**

**(ESCLUSI I FESTIVI e PRE FESTIVI)**

**COMBO CON LE PROPOSTE DELLO CHEF**

**ANTIPASTO + PRIMO + ACQUA e CAFFE' € 19,00**

**PRIMO + SECONDO + ACQUA e CAFFE' € 19,00**

---

**MENU IL GIRO PIZZA ( min. 4 persone) € 15.00 per persona**

**Dal Martedì al Venerdì (esclusi i festivi)**

**4 Pizze centrali a scelta dal nostro pizzaiolo**

*Acqua compresa*

*Bibita analcolica, oppure 1 calice vino oppure birra piccola alla spina per persona*

*Coperto compreso*



## Per Iniziare... GLI ANTIPASTI

**IL MISTO FREDDO "Capo del molo"** (salmone marinato con riduzione di soia, polipo e seppia con verdurelle, rotolino di piadina con squacquerone, cipolla e alici, sgombro marinato con cipolla caramellata, scaglie di grana e riduzione di aceto balsamico, mazzancolla al vapore e cocktail di gamberi) € 17

*The cold mixture (marinated salmon with soy reduction, octopus and cuttlefish with greens, roll of piadina with cheese, onion, rocket and marinated sardines, marinated mackerel with caramelized onion, parmesan shavings and balsamic vinegar reduction, steamed shrimp and shrimp cocktail)* (3-5-8-9-10-11-12-13-14)

**GRATINATO MISTO** (gamberetto, scampo, fischione, cozze, canestrello, canollichio e pescato adriatico del giorno) € 19

*Fish au gratin (shrimp, langoustine, wigeon, mussels, crayfish and Adriatic catch of the day)* (5-8-9-10-13-14)

**CAPPASANTA GRATINATA CON JULIENNE DI VERDURE** € 12 - 3pz

*Scallop gratin with vegetables* (5-8-9-10-13-14)

**VONGOLE ALLA MARINARA** € 14

*Clams with garlic, oil and parsley* (5-10-13-14)

**ROTOLO DI PIADINA CON SARDONI MARINATI, RUCOLA, SQUACQUERONE E CIPOLLA CARAMELLATA** € 15

*Piadina roll with marinated sardines, arugula, squacquerone cheese and caramelized onion* (9-10-11-12-13-14)

**AFFETTATO DI MARE: SPADA, TONNO E RICCIOLA IN ANTITESI CON LO SQUACQUERONE, LA MARMELLATA DI FICHI E LA NOSTRA GIARDINIERA** € 20

*Swordfish, tuna and amberjack in antithesis with squacquerone cheese, fig jam and our giardiniera* (4-5-6-8-9-10-11-13-14)

**ZUPPETTA DI MARE CON CROSTACEI E PIADINA A SPICCHI** € 15

*Seafood soup with shellfish and piadina wedges* (8, 9, 10, 11, 5, 13, 14)

## LA PASTA...

**RISOTTO ALLA MODA DI CESENATICO... IN ROSSO** € 14

*Seafood risotto* (5-8-9-10-11-12-13-14)

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE** € 15

*Spaghetti with clams* (8-9-10-11-13-14)

**TAGLIOLINO ALLO SCOGLIO** € 22

*Tagliolino with seafood* (8-9-10-11-12-13-14)

**CAPPELLACCIO VARIEGATO ROSSO, BIANCO, NERO, RIPIENO DI PROVOLA E PATATE CON GAMBERETTI E JULIENNE DI CALAMARO, TIMO E SALVIA** € 20

*Capellaccio stuffed with provolone cheese, potatoes and shrimp with squid julienne, thyme and sage* (8-9-10-11-12-13-14)

**PACCHERO CON POMODORINI E POLIPO** € 15

*Pacchero with cherry tomatoes and octopus* (8-9-10-11-13-14)



## **IL PESCE.. Fish...**

**MOSAICO DI PESCE:** filetto di pesce, spiedini misti e assaggio di fritto € 28

*Seafood mosaic: fish fillet, mixed skewers and mixed fried* (8-9-10-13-14)

**PESCE DEL GIORNO** cottura a vostro piacimento griglia oppure al forno € 6.50 all'etto

*Fish of the day grilled or baked* (8-9-14)

**SPIEDINI MISTI** – in base al pescato: SEPIE, CALAMARI E GAMBERI (6 pz) € 19

*Mixed skewers – cuttlefish, squid and shrimp – (6 pcs)* (8-9-10-11-14)

**FRITTO MISTO DI PARANZA** € 20

*Mixed fried fish* (2-8-9-10-12-13-14)

**FRITTO CON CALAMARI, GAMBERI E VERDURE** € 20

*Fried squid, shrimps and vegetables* (4-5-8-9-10-12-13-14)

## **OLTRE AL PESCE...in addition to fish**

**BRUSCHETTONE CON BUFALA, POMODORINI E BASILICO** € 13

*Bruschettone with buffalo, cherry tomatoes and basil* (11-13-14)

**TAGLIERE DI ROMAGNA CON PIADINA, SALUMI E FORMAGGI** € 16

*Tagliere di Romagna with piadina, cold cuts and cheeses* (11-14)

**GNOCCHI CON POMODORO, PROVOLA E BASILICO** € 13

*Gnocchi with tomato, provolone and basil* (14, 13, 11, 5, 12)

**TAGLIOLINI AL RAGU** € 11

*Tagliolini with meat sauce* (5-11-12-13-14)

**TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA POMODORINI** € 20

*Sliced beef with arugula cherry tomatoes* (11-13)

## **I CONTORNI... sides dishes**

**PATATE FRITTE** € 6,00

*French fries* (4-5-6-14)

**PATATE AL FORNO** € 6,50

*Baked fries*

**INSALATA DI STAGIONE** € 6,00

*Seasonal salad*

**VERDURE ALLA GRIGLIA** € 7,50

*Grilled vegetables*



**LA PIZZERIA**... Pizzeria aperta per cena dal martedì alla domenica, a pranzo solo il sabato e la domenica

---

## **MENU IL GIRO PIZZA ( min. 4 persone) € 15.00 per persona**

Dal Martedì al venerdì (esclusi i festivi)

### **4 Pizze centrali a scelta dal nostro pizzaiolo**

*Acqua compresa*

*Bibita analcolica, oppure 1 calice vino oppure birra piccola alla spina per persona*

*Coperto compreso*

---

### **LE CLASSICHE** (3-4-5-6-8-9-10-11-12-13-14) impasto anche integrale + € 2

**SCHIACCIATINA BIANCA/ROSSA € 3,5/4**

*White/red crush*

**MARINARA: pomodoro, aglio, olio, origano, prezzemolo € 5,5**

*Tomato, garlic, oil, oregano, parsley*

**MARGHERITA: pomodoro, mozzarella € 6**

*Tomato, mozzarella*

**NAPOLETANA: pomodoro, mozzarella, acciughe, origano € 7,5**

*Tomato, mozzarella, anchovies, oregano*

**ROMANA: pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano € 8**

*Tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano*

**4 STAGIONI: pomodoro, mozzarella, olive, prosciutto cotto, funghi trifolati, carciofini € 9**

*Tomato, mozzarella, olives, cooked ham, trifoliate mushrooms, artichokes*

**CAPRICCIOSA: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati, carciofini, olive € 9**

*Tomato, mozzarella, cooked ham, trifoliated mushrooms, artichokes, olives*

**CALZONE: mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati € 9**

*Mozzarella, cooked ham, truffled mushrooms*

**DIAVOLA: pomodoro, mozzarella, salame piccante € 8**

*Tomato, mozzarella, peperoni*

**4 FORMAGGI: mozzarella, fontina, emmenthal, gorgonzola € 8**

*Mozzarella, mixed cheese*

**SALSICCIA: pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca € 8,5**

*Tomato, mozzarella, fresh sausage*

**PROSCIUTTO COTTO: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto € 8**

*Tomato, mozzarella, cooked ham*

**TONNO E CIPOLLA: pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla € 9**

*Tomato, mozzarella, tuna, onion*



**PROSCIUTTO CRUDO:** pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo € 9  
*Tomato, mozzarella, raw ham*

**AMERICANA:** pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte € 8,5  
*Tomato, mozzarella, frankfurter, french fries*

### **LE BUONGUSTAIE (alte)**

**BELLA NAPOLI:** pomodoro, bufala, scaglie di grana e basilico € 12  
*Tomato, bufala, parmigiano and basil*

**ALICIA KEYS:** pomodoro, in uscita: stracciatella, acciughe, basilico e cucunci € 14  
*Tomato, outgoing: stracciatella, anchovies, basil and capers*

**LA BOMBER:** mozzarella, in uscita mortadella, pistacchio, burrata € 14  
*Mozzarella, outgoing mortadella, pistachio, burrata*

### **LE SPECIALI** (11-12-13-14-8-9-2-4)

**SALSICCIA & FRIARIELLI:** mozzarella, salsiccia e friarielli € 10  
*Mozzarella, sausage and friarielli*

**BUFALINA:** pomodoro, mozzarella, in uscita crudo e bufala € 12  
*tomato, mozzarella, outgoing raw and buffalo cheese*

**LA PANDOLFO:** mozzarella, pomodori secchi, in uscita speck, rucola e burrata € 14  
*mozzarella, sun-dried tomatoes, outgoing speck, rocket and burrata cheese*

**LA VEGETARIANA:** pomodoro, mozzarella, verdure al forno € 9  
*Tomato, mozzarella, baked vegetables*

**ORTOLANA:** pomodoro, mozzarella, radicchio, funghi freschi, pomodorini, melanzane, rucola in uscita € 10  
*Tomato, mozzarella, radicchio, fresh mushrooms, cherry tomatoes, eggplant, rocket out*

**VALTELLINA:** pomodoro, mozzarella, porcini, salame piccante, taleggio € 11  
*Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, spicy salami, taleggio*

**TREVIGIANA:** pomodoro, mozzarella, radicchio trevigiano, pancetta, gorgonzola € 11  
*Tomato, mozzarella, radicchio, bacon, gorgonzola*

**PARMIGIANA:** pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane, scaglie di grana € 9,5  
*Tomato, mozzarella, eggplant, parmesan, basil*

**LA SIGNORA:** pomodoro, mozzarella di bufala, porcini, prosciutto crudo € 12  
*Tomato, buffalo mozzarella, porcini, raw ham*

**L'ESAGERATA:** mozzarella, prosciutto cotto, salame piccante, wurstel, pancetta € 10  
*Mozzarella, ham, spicy salami, wurtsel, bacon*

**BRIGANTE:** pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi freschi, pancetta € 9,5  
*Tomato, mozzarella, pepperoni, fresh mushrooms, bacon*



**TIROLESE:** pomodoro, mozzarella, gorgonzola, melanzane, funghi freschi € 11  
*Tomato, mozzarella, gorgonzola, eggplant, fresh mushrooms*

**SICILIANA:** pomodoro, mozzarella, acciughe, salame piccante, olive, capperi € 9  
*Tomato, mozzarella, spicy salami, olives, capers*

**MARE E MONTI:** pomodoro, mozzarella, gamberi, zucchini e porcini € 13  
*Tomato, mozzarella, shrimp, zucchini, porcini mushrooms*

**MIRAMARE:** pomodoro, frutti di mare e insalata di mare € 14  
*Tomato, seafood salad*

#### Supplementi:

Uovo € 2.5 – Mozzarella di Bufala € 3.5 – Burrata € 4.00 – Doppia mozzarella € 2 – Gamberi € 4.5 – Speck, Crudo e Bresaola € 2.5 – Porcini € 2.5 – Gorgonzola € 2.50 - Pizza Stesa + € 2

Altri ingredienti € 1.5

#### Riduzione:

Pizza Baby – 1.5

## LE LUVARIE.. Dessert

**TIRAMISU' € 6,00**

*Dessert with cheese mascarpone, chocolate and biscuits (4-2-11-12-14)*

**SALAME AL CIOCCOLATO CON CREMA ALLO ZABAIONE € 7**

*Chocolate salami with zabaglione cream (4-11-12-14)*

**TORTA CAPRESE CON CREMA ALL'ARANCIA E RUM € 8**

*Chocolate cake with orange cream and rum (4-11-12-14)*

**CROSTATA ALLE NOCI CON CAMELLO SALATO E GELATO € 7**

*Walnut tart with salted caramel and cream ice cream (4-11-12-14)*

**SEMIFREDDO AL PISTACCHIO CON LAMPONI E IL CRUMBLE ALLA GRANELLA DI BRONTE € 6,5**

*Pistachio semifreddo with raspberries and bronte's granola crumble (4-11-12-14)*

**CREME CAMEL € 6**

*Dessert with caramel (4-11-12-14)*

**PANNA COTTA € 6**

*Dessert with cream milk (4-11-12-14)*

**SORBETTO AL CAFFE OPPURE AL LIMONE € 5,5**

*Coffee or lemon sorbet (4-11-12-14)*



## BEVANDE DRINKS

ACQUA MICROFILTRATA 75 cl- *Microfiltered water* € 2,5

ACQUA BOTT. 75 cl - Balda € 3

ACQUA BOTT. 1/2 LT. Cerelia € 2

I VINI DELLA TRADIZIONE: il Trebbiano – il Sangiovese di Romagna - il Pignoletto  
1/4 lt. – € 4,00 - 1/2 lt. € 6

VINO CALICE SCELTO DALLA CARTA VINI –  
*Wine glass chosen from the wine list* € 6 - € 12

LE BIBITE - *Soft drinks* € 3,5

## LE BIRRE

### BIRRA ALLA SPINA:

PICCOLA BIONDA MESSINA CRISTALLI DI SALE € 4,5

MEDIA BIONDA MESSINA CRISTALLI DI SALE € 6

### IN BOTTIGLIA:

BIRRA MORETTI ROSSA/BIONDA/BIANCA 33cl € 4,5

MESSINA CON CRISTALLI DI SALE 33 cl € 4,5

### ARTIGIANALI ROMAGNOLE:

CAMPESINA: 50 CL *Prodotta interamente con Orzo della nostra terra (orzo al 100% italiano)–4,5°* € 8,5

NINIK: 50 CL *Gusto finemente speziato e acidulo dovuti all'infusione di coriandolo, scorza d'arancio e limone* € 8,5

TORTUGA :50CL *Prodotta con malti Pale ale, colore ambrato con sentori che spaziano, dall'erbaceo, al floreale, al resinoso, conferendo un lungo finale gradevole amaro 5,3°* € 9,5



## APERITIVI PER TUTTE LE ORE

LO SPRITZ A MODO MIO € 7

*aperol o campari o cynar, prosecco, soda*

AMERICANO € 8

*bitter campari, martini rosso, soda*

NEGRONI € 8

*bitter campari, martini rosso, gin, soda*

NEGRONI SBAGLIATO € 8

*bitter campari, martini rosso, prosecco*

IL RUM E LA COCA COLA € 8

*rum riserva, coca cola*

IL GIN.. E LE SUE TONICHE € 8 - € 10

*Bombay - Ginmare - Beefeater*

LIQUORI VINTAGE QUAGLIA € 5

*chinotto - camomilla*

## CAFFETTERIA

Caffè espresso /Caffè d'orzo /ginseng tazza piccola € 2,5

Caffè corretto /Caffè d'orzo/ginseng tazza grande € 3

## IL DOPO CENA...

Grappe bianche /barricate

*Storica - Poli - Berta-Pisoni € 5 - € 7*

Liquori e Amari € 4,5

*Jefferson, Amaro del Capo, Braulio, Montenegro, Averna, Fernet Branca, Brancamente, Cynar, Lucano, Jagermeister, Unicum... Il nostro Limoncino*

Whisky

*Pig's Nose Blended Scotch Whisky € 8*

*Bruichladdich Classic Laddie Scottish Barley - single malt € 10*

*Chardu single malt scotch whisky € 9*

Rum Riserva

*Gran Riserva Matusalem Rep. Dominicana 15 anni € 9*

*JM VSOP agricole Martinique € 10*

Cognac

*Remy Martin VSOP € 8*

Armagnac

*Bas Armagnac Hors D'age 9 Dartigalongue 2005 € 9*

Wodka

*Stolichnaya € 5.00*



# CARTA VINI

SE NON TERMINATE LA BOTTIGLIA VI CONSEGNAMO UNA BAGWINE PER DEGUSTARLO A CASA

## Le Bollicine

### EMILIA ROMAGNA

*Pignoletto DOCG*

SANTACROCE ... Tenuta Santacroce ... uve grechetto gentile...€ 22 – anche a calice

*Metodo Classico Brut*

ZENO Blanc de Noir... Tenuta Santa Lucia ... uve Famoso...€ 35

### LOMBARDIA

*Franciacorta Brut DOCG*

TEATRO ALLA SCALA... BELLAVISTA...uve Chardonnay 72%, Pinot nero 28%...€ 55 – anche a calice

*Franciacorta DOCG Brut*

BONFADINI ... Az.Agr. Bonfadini... uve Chardonnay, Pinot nero...€ 45 – anche a calice

*Franciacorta Saten DOC*

VEZZOLI ... Az.Agr. Vezzoli...uve Chardonnay...€ 55

*Franciacorta Brut DOCG*

Blanc de Blanc ... Brut Nature...CAVALLERI... Az.Agr. Cavalleri ... uve Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco... € 65

### TRENTINO

*Trento Brut DOC*

OM DE FER ... Cantina Dorigati ... uve Chardonnay 100%... € 40– anche a calice

### VENETO

*Prosecco leg. Spago DOCG*

ASOLO ...Consorzio Vini Asolo... uve Prosecco ...€ 23 – anche a calice

*Prosecco di Valdobbiadene DOCG superiore*

ADAMI...Cantina Adami... uve Glera 95-97% - chardonnay 3%-5%...€ 31

### FRANCIA

*Champagne Royale Reserve Brut AOC*

PHILIPPONNAT... 65% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier. P... € 110

*Cremant De Loire Non Dose*

PIERRE BISE.. uve Chanin Blanc ...€ 55



## I Bianchi

### EMILIA ROMAGNA

#### *Trebbiano Forti IGT*

BRO'... Noelia Ricci... uve trebbiano di Romagna...€ 25 – anche a calice

#### *Romagna Albana DOCG*

PANDORA... Cantina Glicine...uve Albana di Romagna... € 20 – anche a calice

#### *Romagna DOC Pagadebit*

LA BERTA... Podera La Berta...uve Bombino di Romagna...€ 20 – anche a calice

#### *Romagna Albana DOCG*

CODRONCHIO... Fattoria Monticino Rosso ...uve Albana di Romagna - € 36

#### *Romagna Albana DOCG*

"A" ... Fattoria Monticino Rosso...uve Albana di Romagna...€ 22- anche a calice

#### *Romagna Albana DOCG*

ALBARARA...Tenuta Santa Lucia uve Albana di Romagna...€ 23- anche a calice

#### *Romagna Trebbiano DOC*

ALLEGRO...Cantina Glicine... uve Trebbiano di Romagna...€ 18 – anche a calice

#### *Rimini Bianco DOP Bio*

FULGOR BIANCO... Az. Agricola Podere dell'Angelo...uve Pagadebit, Grechetto Gentile, Bianchetto...€ 18 – anche a calice

#### *Colli di Rimini Rebola DOC*

GIULIETTA... Az. Agricola Podere dell'Angelo... uve Grechetto gentile...€ 23 – anche a calice

### ALTO ADIGE

#### *Gewurztraminer DOC*

SELIDA... Tramin-Kellerei... uve Gewurztraminer dell'Alto Adige...€ 38 – anche a calice

### FRIULI

#### *Friuli Colli orientali Doc*

RIBOLLA MARCO SARA... uve Ribolla gialla del Collio...€ 34 – anche a calice

### VENETO

#### *Lugana DOC*

Ca Lojera...uve Turbiana...€ 30 – anche a calice



## MARCHE

*Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore*

az. Garofoli...MACRINA...uve verdicchio € 26 – anche a calice

*Verdicchio di Matelica DOC*

az. Garofoli...SUPREMA'...uve verdicchio € 26 – anche a calice

*Passerina IGT*

Ciu Ciu... EVOE ...uve Passerina auctotono BIO...€ 20 – anche a calice

*Pecorino IGT*

Ciu Ciu... EVOE... uve Pecorino BIO ...€ 25 – anche a calice

## CAMPANIA

*Falanghina IGT*

Az. Traerte ...VADIAPERTI...uve Falanghina ...€ 22 – anche a calice

*Greco di Tufo DOCG*

Az.Traerte...VADIAPERTI ...uve Greco di tufo...€ 33 – anche a calice

## I Rossi

### EMILIA ROMAGNA

*Rubicone IGT*

CENTUPL0...Da uve centesimino...Tenuta Santa Lucia ...€ 25 – anche a calice

*Romagna Sangiovese DOC Superiore*

PRUGNETO CRU... Poderi Nespoli...uve Sangiovese di Romagna ...€ 25 – anche a calice

*Romagna Sangiovese DOC Superiore*

FIORONE...Az. Agr. Fiorentini...uve Sangiovese di Romagna...€ 23 – anche a calice

*Rimini Rosso DOP Bio*

FULGOR ROSSO... Az. Agricola Podere dell'Angelo... uve sangiovese...€ 18 – anche a calice

*Romagna Sangiovese DOC Superiore*

PRIMO SEGNO... Villa Venti...uve Sangiovese di Romagna ...€ 29 – anche a calice

*Romagna Sangiovese DOC Superiore*

FERMAVENTO...Giovanna Madonia...uve Sangiovese di Romagna... € 29 – anche a calice

*Romagna Sangiovese DOC Superiore*

CENTURIONE... Stefano Ferrucci...uve Sangiovese di Romagna ... € 24 – anche a calice

*Romagna Sangiovese DOC Riserva 2020*

Predappio di Predappio...VIGNA DEL GENERALE...uve Sangiovese di Romagna...€ 49

*Romagna Sangiovese Superiore DOC Riserva 2012*

IL MORO... VILLA TRENTOLA...uve Sangiovese di Romagna...€ 48



## TOSCANA

*Rosso Montecucco DOC*

RIGOLETO... Castello Colle Massari...uve Montepulciano, Ciliegiole, Sangiovese...€ 26 – anche a calice

*Chianti Rufina Riserva DOCG...2020*

NIPOZZANO...Frescobaldi...uve Sangiovese...€ 38 – anche a calice

## **I Rossi con le bollicine:**

### EMILIA ROMAGNA

*Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC*

CIALDINI...Az. Agr. Cleto Chiarli...uve Lambrusco...€ 23 – anche a calice

*Lambrusco Emilia IGT*

CENTENARIO... Az. Agr. Ceci... uve Lambrusco...€ 22 – anche a calice

### **Rose':**

### EMILIA ROMAGNA

*Spumante Brut Rose' Blo*

MILLY...Az. Agr. Podere dell'Angelo...uve Sangiovese...€ 23 – anche a calice

### ABRUZZO

*Cerasuolo d'Abruzzo DOC*

Cantina Torre dei Beati...ROSAE ...uve montepulciano...€ 27 – anche a calice

## **Vini da Dessert:**

### PIEMONTE

*Asti Spumante DOCG*

LA SELVATICA.. Romano Dogliotti... uve Moscato...€ 26 – anche a calice

### EMILIA ROMAGNA

*Albana di Romagna passito*

Monticino Rosso... uve Albana...€ 24 – anche a calice