

BENVENUTI AL RISTORANTE E PIZZERIA CAPO DEL MOLO

APERTI TUTTI I GIORNI TUTTO L'ANNO
PIZZERIA APERTA PER CENA DAL MARTEDI ALLA 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) CHIEDERE AL RICEVIMENTO

(*) In alcuni periodi dell'anno qualche prodotto potrebbe essere abbattuto o congelato all'origine
At certain times of the year some produce may be culled or frozen at origin.

*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

MENU DEGUSTAZIONE

IL MISTO FREDDO "Capo del molo"

(Bis fumè con senape e mandorle, cocktail di gamberi*, baccala con cipolla rossa, alici marinate, mazzancolla* al vapore, insalatina di seppia* e verdurelle)

The cold mixture (Smoked Bis with mustard and almonds, prawn cocktail, cod with red onion, marinated anchovies, steamed shrimp, cuttlefish salad and vegetables) (3-5-8-9-10-11-12-13-14, 6, 2)

RISOTTO ALLA MARINARA

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

GRIGLIATA MISTA (branzino, pesce spada, spiedini di calamari* e gamberi*)

Mixed grill (sea bass, swordfish, squid and prawn skewers) (13, 8, 9, 10, 14)

SORBETTO

Sorbet (14)

€ 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

Coperto escluso

Per Iniziare... GLI ANTIPASTI

IL MISTO FREDDO "Capo del molo" (Bis fumè con senape e mandorle, cocktail di gamberi*, baccala con cipolla rossa, alici marinate, mazzancolla al vapore, insalatina di seppia e verdurelle) € 18

The cold mixture (Smoked Bis with mustard and almonds, prawn cocktail, cod with red onion, marinated anchovies, steamed shrimp, cuttlefish salad and vegetables) (3-5-8-9-10-11-12-13-14, 6, 2)

MISTO GRATE' (Baccalà, cozze, capasanta, mazzancolle, scampi, granchio e mix di paranza) € 19

Fish au gratin (Salt cod, mussels, scallops, prawns, shrimps, crab and paranza mix) (5-8-9-10-13-14)

ZUPPETTA DI COZZE ... IN ROSSO (con pomodoro, aglio, origano, capperi e cipolla) € 15

Soup of mussels (with tomato, garlic, oregano, capers and onion) (8, 10, 13, 14, 5)

CARPACCIO MISTO FUME' (Tonno, pesce spada con salsa alla senape, rucola e mandorle crok) € 17

Tuna and swordfish carpaccio with mustard sauce, rocket and crunchy almonds (8, 13, 4, 2, 6)

LA PASTA...

RISOTTO ALLA MODA DI CESENATICO... IN ROSSO (con cozze, calamari*, vongole e gamberi*) € 15

Seafood risotto with tomatoe sauce (with mussels, squid, clams and prawns) (13, 8, 9, 10, 5)

SPAGHETTI ALLE POVERAZZE € 15

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

STROZZAPRETI ALLO SCOGLIO...IN ROSSO (con calamari*, vongole, cozze, granchio* e mazzancolla*) € 20

Strozzapreti with seafood and tomatoe sauce (With squid, clams, mussels, crab and prawns) (8-9-10-11-12-13-14, 5)

GNOCCHETTI CON PESTO, GAMBERI* E GRANELLA DI PISTACCHIO € 15

Gnocchetti with pesto, cream, prawns and pistachio grain (14, 12, 13, 9, 5, 11)

IL PESCE... Fish...

GRIGLIATA MISTA (branzino, pesce spada e spiedini di calamari* e gamberi*) € 30

(sea bass, swordfish, squid and prawn skewers) (13, 8, 9, 10, 14)

PESCE ALLA GRIGLIA in base al pescato € 6.50 all'etto

Grilled fish (8-9-10-11-14)

SPIEDINI MISTI* con calamari e gamberi (6 pz) € 19

Mixed skewers – 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* € 22

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

FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA (con pomodorini, olive, capperi e origano) € 26

Sea bass fillet with cherry tomatoes, olives, oregano and capers (8, 13)

TAGLIATA DI PESCE SPADA con pomodorini, olive, rucola e aceto balsamico € 22

Sliced swordfish with cherry tomatoes, olives, rocket and balsamic vinegar (8, 13)

OLTRE AL PESCE...in addition to fish

SALUMI E FORMAGGI DI ROMAGNA(Prosciutto crudo salamino,lonzino,pecorino,scquaquerone e fichi) € 16
Romagna platter with ham, salami, lonzino, pecorino cheese, scquaquerone cheese and figs (13, 11, 14)

LA CAPRESE 3.0 Mozzarella ciliegina, il giallo e il rosso del pomodorino €11
Caprese mozzarella and yellow and red tomatoes (11)

TAGLIATELLA AL RAGU' / AL POMODORO €11 / €10
Tagliatella with meat sauce / tomatoe sauce (5-11-12-13-14)

STROZZAPRETI CON PANNA, SPECK E RADICCHIO €12
Strozzapreti with cream, speck and radicchio (14, 12, 13, 11)

TAGLIATA DI MANZO CON POMODORINI, RUCOLA E GRANA €20
Sliced beef with arugula, cherry tomatoes and grana cheese (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 RADICCHIO ROSSO, INSALATA E POMODORO € 6,00
Red radicchio, salad and tomato salad

VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA € 7,50
Grilled seasonal vegetables (13)

LA PIZZERIA... Pizzeria aperta per cena dal martedì alla domenica

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

SCHIACCIATINA BIANCA/ROSSA € 4

White/red crush

POMODORO: pomodoro € 5,50

Tomato

MARINARA: pomodoro, aglio, olio, origano € 6

Tomato, garlic, oil, oregano

BIANCANEVE: mozzarella € 6,50

Mozzarella

MARGHERITA: pomodoro, mozzarella € 6,50

Tomato, mozzarella

DIAVOLA: pomodoro, mozzarella, salame piccante € 9

Tomato, mozzarella, spicy salami

NAPOLETANA: pomodoro, mozzarella, acciughe, origano € 9

Tomato, mozzarella, anchovies, oregano

SALSICCIA: pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca € 9

Tomato, mozzarella, fresh sausage

PROSCIUTTO COTTO: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto € 9

Tomato, mozzarella, cooked ham

WURSTEL: pomodoro, mozzarella, wurstel € 9

Tomato, mozzarella, frankfurter

PATATINE pomodoro, mozzarella, patatine fritte € 9

Tomato, mozzarella, french fries

TONNO pomodoro, mozzarella, tonno € 9

Tomato, mozzarella, tuna

CIPOLLA pomodoro, mozzarella, cipolla € 9

Tomato, mozzarella, onion

CARCIOFINI pomodoro, mozzarella, carciofini € 9

Tomato, mozzarella, artichokes

FUNGHI TRIFOLATI pomodoro, mozzarella, funghi trifolati € 9

Tomato, mozzarella, trifoliate mushrooms

ROMANA: pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano € 9,50

Tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano

CALZONE: mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati € 9,50

Mozzarella, cooked ham, truffled mushrooms

TONNO E CIPOLLA: pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla € 9,50

Tomato, mozzarella, tuna, onion

AMERICANA: pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte € 9,50
Tomato, mozzarella, frankfurter, french fries

PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi € 9,50
Tomato, mozzarella, cooked ham, fresh mushrooms

FUNGHI FRESCHI pomodoro, mozzarella, funghi freschi € 9,50
Tomato, mozzarella, fresh mushrooms

4 FORMAGGI: mozzarella e mix di formaggi (senza gorgonzola) € 9,50
Mozzarella and mixed cheese

4 STAGIONI: pomodoro, mozzarella, olive, prosciutto cotto, funghi trifolati, carciofini € 10
Tomato, mozzarella, olives, cooked ham, trifoliate mushrooms, artichokes

CAPRICCIOSA: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati, carciofini, olive € 10
Tomato, mozzarella, cooked ham, trifoliated mushrooms, artichokes, olives

PROSCIUTTO CRUDO: pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo € 10
Tomato, mozzarella, raw ham

PORCINI: pomodoro, mozzarella, porcini € 10
Tomato, mozzarella, porcini

BUFALA: pomodoro, bufala in uscita 10,50
pomodoro, in uscita bufala

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

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

LA VEGETARIANA: pomodoro, mozzarella, verdure grigliate € 11
Tomato, mozzarella, baked vegetables

ORTOLANA: pomodoro, mozzarella, radicchio, funghi freschi, pomodorini, melanzane, rucola in uscita € 11
Tomato, mozzarella, radicchio, fresh mushrooms, cherry tomatoes, eggplant, rocket out

ESTIVA: schiacciata con verdure fresche in uscita €11
Crush with fresh vegetables outgoing

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

PARMIGIANA: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane grigliate, scaglie di grana € 11
Tomato, mozzarella, baked eggplant, parmesan, basil

LA SIGNORA: pomodoro, bufala, porcini, prosciutto crudo € 13
Tomato, buffalo mozzarella, porcini, raw ham

BRIGANTE: pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi freschi, pancetta € 11
Tomato, mozzarella, spicy salami, fresh mushrooms, bacon

GUSTOSA: pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, porcini € 12
Tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola cheese, porcini mushrooms

LA STUZZICANTE: pomodoro, aglio, salame piccante, parmigiano € 11
Tomato, garlic, spicy salami, parmesan

ORTO E MARE: pomodoro, gamberi, carciofini € 13
Tomato, shrimp, artichokes

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

SICILIANA: pomodoro, mozzarella, acciughe, salame piccante, olive, capperi € 12,50
Tomato, mozzarella, spicy salami, olives, capers

MIRAMARE: pomodoro, cozze, granchio*, gamberi*, olio, profumo di aglio e origano € 15
tomato, mussels, shrimps, crab, oil, garlic and oregano fragrance

Supplementi extra Pizze

Impasto integrale+€ 2.00/Uovo € 2.5/Mozzarella di Bufala € 3.5/Doppia mozzarella € 2,50/Gamberi € 4.5/Speck, Crudo e Bresaola € 3,50 /Porcini € 3,00/Pizza Stesa + € 2,50 /Altri ingredienti € 2,50/Doppio impasto + € 2,50

Riduzione: Pizza Baby – € 1.5

LE LUVARIE... Dessert

TIRAMISU' € 6

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 SPUMA AL MASCARPONE € 8

Cake with chocolate and mascarpone cream (4-2-13-11-12-14)

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO CON FRUTTI DI BOSCO E IL CRUMBLE ALLA GRANELLA DI BRONTE € 6,50

Pistacchio semifreddo with berry fruits and bronte's granola crumble (4-11-12-14)

CREME CARAMEL € 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)

COPPA GELATO € 6

Cup of ice-cream (4-11-12-14)

AFFOGATO AL CAFFE € 7

Ice - cream and coffe (4-11-12-14)

SEMIFREDDO AI FRUTTI DI BOSCO € 6

Berry parfait (14, 12, 11, 4, 2)

CROSTATA AGLI AMARETTI CON PANNA MONTATA E CARMELLO € 6

Amaretto tart with whipped cream and caramel (14, 12, 11, 4, 2)

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 € 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

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

NINIK: 50 CL Gusto finemente speziato e acidulo dovuti all'infusione di coriandolo, scorza d'arancio e limone € 8.50

APERITIVI PER TUTTE LE ORE

IL MANUELITO (analcolico) € 6,00

Succo Ace, sambuco, gingerbeer

IL MO_MA € 7,00

Aperol, gingerbeer, soda

LO SPRITZ A MODO MIO € 7

Aperol o campari o cynar, prosecco, soda

IL BELLAVITA € 9

Gin Primo, Aperol, Succo di Lime, Cedrata

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 € 9 - € 10

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

LIQUORI VINTAGE QUAGLIA € 5

Chinotto - Camomilla

Whisky

Pig's Nose Blended Scotch Whisky € 8

Buichladdich Classic Laddie Scottish Barley – single malt € 10

Chardu single malt scotch whisky € 9

Rum Riserva

Gran Riserva Matusalem Rep. Domenicana 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 DOCG BrutT ... BONFADINI ... Az.Agr. Bonfadini... uve Chardonnay, Pinot nero...€ 45 – anche a calice

Franciacorta Saten DOC... VEZZOLI ... Az.Agr. Vezzoli...uve Chardonnay...€ 55

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

Trebbiano Bio Rubicone IGT... NESPOLINO... Podere dal Nespoli... uve trebbiano di Romagna...€ 19 – anche a calice

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

Romagna Trebbiano DOC...BIO... NUBIVAGO... Poggio della Dogana...uve Trebbiano di Romagna... € 27

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

Romagna Albana DOCG ... GIOJA... Cantina Giovannini...uve Albana di Romagna... € 20 – anche a calice

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

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

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

Chardonnay Frizzante...ZEFIRO... Cantina Glicine... uve Chardonnay...€ 18 – anche a calice

Colli di Rimini Rebola DOC...GIULIETTA... Podere dell'Angelo... uve Grechetto gentile...€ 25 – 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 ...MACRINA ... Garofoli.....uve verdicchio € 26 – anche a calice

Verdicchio di Matelica DOC...SUPREMA' ... Garofoli...uve verdicchio € 26 – anche a calice

Passerina IGT...SERRANELLA...Spinelli ...uve Passerina... 23 – anche a calice

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

ABRUZZO

Trebbiano d'Abruzzo... LE STAGIONI DEL VINO... Spinelli... uve trebbiano € 30 – anche a calice

CAMPANIA

Falanghina IGT BIO... Az. 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

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

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

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

Rimini Rosso DOP Bio... FULGOR ROSSO... Podere dell'Angelo... uve Sangiovese... € 18– anche a calice

Sangiovese Dop...MORESCO... Cantina Glicine... uve Sangiovese...€ 20 – anche a calice

Romagna Sangiovese DOC Riserva 2020 ... Predappio di Predappio...VIGNA DEL GENERALE...uve Sangiovese...€ 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, Ciliegiolo, 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

Sangiovese Rose'... FILARINO... Podere dal Nespoli... uve sangiovese...€ 19 – anche a calice

Spumante Brut Rose' Blo... MILLY... 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