

# PIZZERIA CIRASELLA

## - SEMENTI E TERRITORIO ITALIANI -

La COOP Giulio Bellini garantisce:

- Utilizzo esclusivo di sementi italiane, varietà Mieti o Bologna, conferite dagli agricoltori
- Coltivazione in Emilia Romagna nei territori del Delta del Po', vicini al parco faunistico
- Conservazione a freddo del grano in maniera naturale in silos refrigerati
- Utilizzo dell'alta temperatura per la disinfestazione del molino, senza uso di prodotti chimici

## - FONTE NATURALE DI FIBRA -

La farina di grano tenero tipo 1 e la farina di grano tenero integrale macinata a pietra, prodotte utilizzando severe tecniche di produzione integrata, rispettose della salute dell'uomo e dell'ambiente, contribuiscono al giusto apporto di fibra, vitamine e sali minerali nell'alimentazione giornaliera

*Contenuto medio di fibra per 100 g: 4,10 g*

## - LIEVITO NATURALE ITALIANO -

Il lievito naturale è creato da Italmill seguendo il tradizionale metodo di rinfreschi, prelevando un pezzo di madre e aggiungendo solo ed esclusivamente acqua e farina. Si ottiene così un impasto con una concentrazione di lieviti naturali e lactobacilli ottimale e che, una volta essiccato e macinato, conferisce alla pizza lunga conservazione e ottima digeribilità

## - WHO WORLD HEALTH ORGANIZATION RACCOMANDAZIONI -

Il Who ha dato indicazioni per la riduzione del consumo giornaliero di sale, da 10 a 5 g.

Il Nostrano Pizza contiene il 50% di sale in meno: ciò significa contribuire ad abbassare il rischio di ipertensione e di patologie cardiovascolari collegate

## - FONTE DI IODIO -

Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata insieme all'Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di iodio in cottura. Lo iodio del Presal contenuto nel Nostrano Pizza è aiuto fondamentale per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide

## ANTIPASTI TERRA

Tagliere di salumi e formaggi	€ 16,00
Zizzona Cirasella con crudo, datterini e friselle	€ 20,00
Bresaola rucola e grana	€ 8,00
Carpaccio di maialino nero affumicato, terra di olive, maionese al capperi croccante e pane alla pizzaiola	€ 11,00
Crudo e bufala	€ 10,00
Tortino di porro e patate con fonduta di cacio podolico	€ 8,00
Parmigiana di melanzane e bufala su pomodoro affumicato e pesto di basilico	€ 7,00
Mix di terra - crudo, capocollo, burratine, bacon con scamorza affumicata e bruschetta tradizionale (minimo 2 persone)	€ 16,00

## ANTIPASTI MARE

Pralina di baccalà e patate su crema di ceci al rosmarino	€ 10,00
Polpo arrosto al profumo di timo, purea di fave e colatura di pecorino	€ 13,00
Tris di salmone marinato a secco, affumicato con mayo allo yogurt acido e chutney di mango con polvere di arancio	€ 15,00
Cocktail di gamberi in salsa rosa	€ 9,00
Seppia alla griglia marinata allo zenzero su coulis di datterino giallo	€ 10,00
Fritto di calamari	€ 8,00
Degustazione antipasti mare	€ 35,00
Piatto mare frittino di calamaretti*, gamberoni* allo speck, cocktail di gamberi* in salsa rosa, polpo* croccante su letto di zucchine (minimo 2 persone)	€ 20,00

## SECONDI

Tagliata di pollo con rucola e grana	€ 8,00
Zampina 250g	€ 8,00
Stinco di maiale alla birra	€ 12,00
Filetto di maialino CBT lardellato, il suo jus e patate infornate	€ 14,00
Polpo* croccante con letto di zuccina alla poverella	€ 12,00
Tataki di tonno rosso pinna gialla su vellutata di peperoni e cipolla caramellata in agrodolce	€ 14,00
Trancio di salmone arrosto, salsa salmoriglio, mayo al limone e patata al sesamo	€ 14,00
Tagliata di angus argentino 300g con rucola e grana	€ 16,00
Filetto 250g alla brace (varianti al Primitivo o al pepe verde)	€ 18,00

*(Tutti i secondi prevedono contorno di insalata verde o patate fritte)*

**Coperto €2,00**

*\* Prodotto surgelato, abbattuto e scongelato secondo le norme HACCP*

## STUZZICHERIE

Bruschette tradizionali pomodorini, basilico, rucola, olio evo	€ 4,00
Polpette fritte - 8 pezzi	€ 3,50
Patate fritte*	€ 4,00
Verdure grigliate	€ 5,00
Polpette al sugo - 6 pezzi	€ 4,50
Patate messicane	€ 5,00
Bruschette miste - a piacere dello Chef	€ 6,00
Crostini salmone* e mousse di zucchine - 2 crostini	€ 6,00
Crostini capocollo e stracciatella - 2 crostini	€ 5,00
Mix di verdure in pastella	€ 6,00
Scamorza affumicata con bacon/speck - 4 pezzi	€ 6,00
Mortadella alla brace con granella di pistacchio	€ 7,00
Cuoppo napoletano - pasta fritta con formaggio e prosciutto, arancino riso venere, zeppoline alle alghe, pepite di pollo al BBQ, crocchette di patate, patate duchesse	€ 9,00

## PATATE CHIPS

Classiche	€ 4,00
Cacio e pepe	€ 5,50
Pepe rosa e lime	€ 5,50

## INSALATE

Insalata verde	€ 3,00
Insalata Cirasella	€ 7,00
Verde, radicchio, rucola, fesa di tacchino, pera, grana, vinaigrette	
Daniel Salad	€ 7,50
Verde, rucola, carote, pollo, zucchine alla poverella, grana, dressing alle erbe	
Mare & Monti	€ 8,00
Verde, rucola, champignon, prosciutto crudo, tonno, pomodori, olive	
Valdostana	€ 8,50
Verde, rucola, mais, bresaola, grana, vinegrette	
Insalata Nettuno	€ 9,00
Verde, mais, rucola, surimi, gamberi, salsa cocktail	

\* Prodotto surgelato, abbattuto e scongelato secondo le norme HACCP

Impasti alternativi € 1,00

Mozzarella senza lattosio € 1,00

## PIZZE ROSSE

<b>Marinara</b>	€ 4,00
pomodoro, origano, aglio, basilico, olio evo	
<b>Margherita</b>	€ 6,00
pomodoro, fior di latte, basilico, olio evo	
<b>Margherita senza lattosio</b>	€ 6,50
pomodoro, fior di latte senza lattosio, basilico, olio evo	
<b>Napoli</b>	€ 6,50
pomodoro, fior di latte, acciughe, basilico, capperi, olio evo	
<b>Wurstel</b>	€ 6,50
pomodoro, fior di latte, wurstel, olio evo	
<b>Diavola</b>	€ 7,50
pomodoro, fior di latte, salame piccante, olio evo	
<b>Cotto e funghi</b>	€ 7,50
pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, olio evo	
<b>Tonno e cipolla</b>	€ 7,50
pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla, olio evo	
<b>Crudo</b>	€ 8,00
pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, olio evo	
<b>Snob</b>	€ 8,00
pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto o crudo, panna, olio evo	
<b>Capricciosa</b>	€ 8,00
pomodoro, fior di latte, basilico, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salame Napoli, olive, olio evo	
<b>4 Stagioni</b>	€ 7,50
pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salame dolce, olio evo	
<b>Fumè</b>	€ 8,00
pomodoro, fior di latte affumicato, provola affumicata, speck	
<b>Bufala</b>	€ 8,50
pomodoro, bufala DOP, basilico, olio evo	
<b>Bufala DOC</b>	€ 9,00
pomodoro, bufala DOP, basilico, grana grattugiato, olio evo	
<b>Bufala bordo ricotta</b>	€ 9,50
pomodoro, bufala DOP, basilico, olio evo	
<b>Parmigiana</b>	€ 8,00
pomodoro, fior di latte, melanzane, prosciutto cotto, parmigiano, olio evo	

\* Prodotto surgelato, abbattuto e scongelato secondo le norme HACCP

<b>Cosacca</b>	€ 8,50
pomodoro, datterino giallo e rosso semi dry, pecorino, olio evo	
<b>Cirasella rossa</b>	€ 9,50
pomodoro, pomodorini, ciliegie di fior di latte, prosciutto crudo, rucola, grana, olio evo	
<b>Caprese rossa</b>	€ 9,00
pomodoro, bufala DOP, pomodorino semi dry, polvere di pomodoro disidratato, crema di basilico, origano, olio evo	
<b>Pizza Bresaola</b>	€ 10,00
pomodoro, fior di latte, bresaola, rucola, grana, olio evo	
<b>Cocktail</b>	€ 10,00
pomodoro, fior di latte, gamberi*, insalata in salsa rosa, olio evo	
<b>Calzone al forno</b>	€ 6,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salame napoli, olio evo	
<b>Calzone fritto</b>	€ 7,00
ricotta, pepe, provola, salame Napoli, prosciutto cotto, olio evo	

## PIZZE BIANCHE

<b>Ciccio</b>	€ 2,50
olio, origano, olio evo	
<b>4 Formaggi</b>	€ 7,50
fior di latte, emmental, pecorino, gorgonzola, olio evo	
<b>Ortolana</b>	€ 8,00
fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni, olio evo	
<b>Caprese</b>	€ 7,50
ciccio, bufala DOP a fette, pomodorini, basilico, olio evo	
<b>Sacifrà</b>	€ 8,00
provola, salsiccia, friarelli, olio evo	
<b>Sfiziosa</b>	€ 8,00
provola affumicata, patate al forno con rosmarino, salsiccia, olio evo	
<b>Bufalina</b>	€ 8,50
bufala DOP, pomodorini, basilico, olio evo	
<b>Zuccotto</b>	€ 8,50
fior di latte, prosciutto cotto, zucchine, pangrattato, formaggio francese, olio evo	
<b>Genovese</b>	€ 8,00
pesto, provola affumicata, salsiccia, olio evo	
<b>Ribelle</b>	€ 8,00
ciccio, prosciutto cotto, insalata, grana, zucchine e crema di zucchine alla poverella , glassa balsamica, olio evo	

\* Prodotto surgelato, abbattuto e scongelato secondo le norme HACCP

<b>Cirasella bianca</b>	€ 9,00
fior di latte, prosciutto crudo, rucola, grana a scaglie, pomodorini, burrata, olio evo	
<b>Campagnola</b>	€ 9,00
fior di latte, pancetta, pepe, caciocavallo, carciofi, olio evo	
<b>Stracciatella</b>	€ 9,00
fior di latte, mortadella, granella di pistacchio, burrata da 100g, olio evo	
<b>Datterina</b>	€ 9,50
fior di latte, datterino giallo, capocollo, porcini, olio evo	
<b>Martinese</b>	€ 9,50
ciccio, capocollo, rucola, burrata da 100g, olio evo	
<b>Pizza IL</b>	€ 9,50
crema di porcini, provola, capocollo, rucola, burrata da 100g, olio evo	
<b>Tirolese</b>	€ 9,00
provola affumicata, patate, speck, grana, olio evo	
<b>Messicana</b>	€ 9,50
fior di latte, salsiccia di norcia, crema di peperoni, cipolla dolce , pepe all'arancio	
<b>Bresaola 2.0</b>	€ 10,00
bresaola IGP, fior di latte, fiocchi di ricotta, datterino giallo, crema di basilico, olio evo	
<b>Deliziosa</b>	€ 11,00
provola, pecorino, funghi cardoncelli, lardo di colonnato IGP, olio al tartufo, crema di basilico, olio evo	
<b>Gambero</b>	€ 11,00
fior di latte, gamberi, rucola, datterino giallo, pesto alla genovese, olio evo	
<b>Datterina 2.0</b>	€ 11,00
base ciccio, datterino giallo, datterino rosso, bufala fuori cottura, origano, basilico, crema di basilico	
<b>Salmone</b>	€ 11,00
fior di latte, salmone agli agrumi, formaggio alle erbe, pomodoro disidratato, menta tritata, olio evo	
<b>La Carpaccio</b>	€ 11,00
Mozzarella, carpaccio, olio al limone, rucola, grana	

## SCROCCHIARELLE

(tutte le scrocchiarelle sono 32cm, per ognuna si possono variare massimo 2 gusti)

---

1 - Margherita, pomodoro, fior di latte, basilico, olio evo	€ 7,00
2 - Provolone, mortadella, crema di basilico, olio evo	€ 8,00
3 - Radicchio, crema di formaggio, speck, noci, olio evo	€ 9,00
4 - Bufala DOP, prosciutto crudo, datterino rosso, crema di basilico, focchi di pomodoro disidratato, olio evo	€ 10,00
5 - Salsa tonnata, tacchino, insalata mista, frutto del capperi, olio evo	€ 10,00
6 - Mortadella, stracciatella, pistacchio, crema di basilico, olio evo	€ 10,00
7- Porcini, capocollo, datterino giallo, stracciatella, crema di basilico, olio evo	€ 11,00
8- Cardoncelli, provola, pecorino romano, lardo alle erbe, pesto di finocchietto selvatico, olio evo	€ 12,00
9 - Formaggio alle erbe, salmone*, aneto, bacche di pepe rosa, limone, olio evo	€ 13,00
11 - Base classica, stracciatella, pistacchio, pancetta flambata, pomodoro secco, valeriana, crema di tartufo riduzione alle prugne, olio evo	€ 13,00
12 - Base riso venere, polpo croccante, dressing alle erbe, datterino giallo, zucchine alla poverella, olio evo	€ 14,00
16 - Base fior di latte, zuccina poverella, crudo alla barese, grana, crema di datterino giallo	€ 12,00
18 - Provola, patate, bacon in cottura, crema di formaggio, pepe al BBQ, crema di basilico	€ 13,00

*“Impasto Croccante con doppia Lievitazione di 24h  
con Idratazione del 90% ”*

*Per un prodotto 100% digeribile e fragrante al punto giusto*

---

\* Prodotto surgelato, abbattuto e scongelato secondo le norme HACCP

# PIZZE SPECIALI

---

<b>Norcina</b>	€ 11,00
fior di latte, crema di tartufo, salsiccia di Norcia, porcini, burrata, olio evo	
<b>A' mala femmn</b>	€ 11,00
base ciccio, friarielli campani, salsiccia, zizzona da 300 gr ripiena di bocconcini alla panna, bagna calda alle acciughe, olio evo	
<b>La Pugliese</b>	€ 11,00
crema di cime di rapa, mandorle, capocollo, burrata, pomodoro secco, olio evo	
<b>Il Bacio</b>	€ 12,00
fior di latte, cipolla caramellata al vino, tonno Pinna Gialla, burrata, datterino rosso, pepe all'arancio, olive taggiasche, olio evo	
<b>Cirasella 2.0</b>	€ 12,00
base ciccio, zucchine alla poverella, crema di gambero*, gamberi*, burrata, pomodoro semi dry rosso, granella di pistacchio, olio evo	
<b>Pizza Luigi</b>	€ 13,00
Fior di latte, figliata da 200gr, pomodoro semi dry rosso, mandorle, pancetta flambata, riduzione alle prugne, cardoncelli, olio evo	
<b>La Martinese 2.0</b>	€ 12,00
Base bianca, capocollo, crema allo zafferano, menta, carciofi o fichi a fette in base alla stagione, burrata 100g	
<b>Pizza del Pizzaiolo</b>	€ 13,00
base bianca con provola affumicata, basilico, pepe, grana grattugiato, lardo di colonnata, datterino giallo	



# PIZZE SPECIALI

---

<b>Stracciata di Tonno</b>	€ 13,00
base ciccio, tartare di tonno pinna gialla, stracciatella, salsa guacamole, limone lime grattugiato, passion fruit, basilico, granella di pistacchio	
<b>IL 2.0</b>	€ 13,00
crema di porcini, speck arrotolato con provola cotto in forno, petali di tartufo, olio al tartufo, basilico, burratina	
<b>Margherita Sbagliata</b>	€ 12,00
salsa di datterino giallo, fiori di latte, datterino rosso cotto a bassa temperatura, basilico, cacioricotta, crema di basilico, capocollo di Martina, zucchine alla poverella	
<b>La gambero rosso</b>	€ 14,00
base ciccio, gamberi rossi, stracciatella, crema di datterino giallo, polvere di pomodoro, fiori di zuccina	
<b>La carbonara revolution</b>	€ 12,00
provola in cottura, fuori cottura guanciale flambato, pepe al barbecue, (o zucchine alla poverella, in base alla stagione) pecorino e uova pastorizzate e flambate fuori cottura	
<b>La Poverella</b>	€ 11,00
base ciccio, crudo alla barese, bufala fuori cottura, datterino giallo, zucchine alla poverella, crema di zucchine, tarallo artigianale ai cereali	
<b>Salmone 2.0</b>	€ 14,00
base bianca con fior di latte, salmone affumicato alla barbabietola, crema di yogurt acido olio all'arancio, pomodoro disidratato	

## BIRRE ALLA SPINA

### BEVANDE

Acqua naturale/ effervescente	€ 2,00
Coca cola/ Fanta 33cl	€ 2,50
Coca cola 1LT	€ 6,00

**KROMBACHER - cl. 20 € 2,50**

**KROMBACHER - cl. 40 € 5,00**

**KROMBACHER - 1,5lt caraffa € 16,00**

Colore dorato vi è un'accurata selezione di speciali tipi di malto e dei più fini di luppolo con il certificato di origine controllata. Ha un gusto piacevolmente dolce grazie alla gradevolissima dolcezza del malto ed è molto beverina

**GERMANIA - STILE HELL - ALC. VOL. 4,90%**

## BIRRE IN BOTTIGLIA



**CORONA EXTRA - cl.33 € 3,50**

Chiara dal colore dorato e con schiuma sottile e poco persistente, caratteristica principale di questabirra, ragione per cui è consigliato berla direttamnete dalla bottiglia. Dal retrogusto luppolato ed amarognolo va gustata con una fetta di lomone come vuole la tradizione.

**ITALIA - STILE PALE LAGER - ALC. VOL. 4,60 %**



**CHIMAY BLEUE - cl.33 € 6,00**

È una birra scura con un aroma potente, il cui sapore complesso migliora nel corso degli anni. I suoi aromi potenti e complessi ti fanno sentire un bouquet di spezie raffinate. Al palato, lascia un sapore relativamente asciutto con un pizzico di caramello.

**BELGIO - STILE TRAPPISTA - ALC. VOL. 9,0 %**



**CHIMAY ROUGE - cl.33 € 5,50**

Il suo colore ramato e il suo gusto fruttato e dolce rendono questa birra particolarmente gustosa. i suoi aromi sono leggeri e complessi.

È una birra setosa con un leggero tocco di amarezza. Il Chimay Rouge è la più antica delle birre Chimay.

**BELGIO - STILE ABBEY DUBBEL - ALC. VOL. 7,0 %**



**AGRICOLA AMBRATA - cl.33 € 5,50**

Il colore va dall'ambrato carico al ramato scuro, con una schiuma color avorio. Il malto utilizzato conferisce a questa birra note di crosta di pane, caramello e frutta secca, prugna sul finale. L'amaro sostiene i gusti del malto permettendo però alla dolcezza di restare sul finale.

**ITALIA - STILE VIENNA LAGER - ALC. VOL. 6,50 %**

---



**TENNENT'S INDIA - cl.33 € 5,50**

Dal colore arancio carico con riflessi ambrati e dalla schiuma cremosa e compatta. Predominano le note di agrumi e frutti tropicali, seguono i toni di malto e caramello. Il corpo è scorrevole e moderatamente frizzante mentre le sensazioni erbacee nel finale la rendono frescate.

**SCOZIA - STILE INDIA PALE ALE - ALC. VOL. 6,20 %**

---



**TENNENT'S SENZA GLUTINE - cl.33 € 5,50**

Si distingue per il suo colore dorato e la schiuma abbondante. Grazie ad una selezione di malti d'orzo scozzesi e ad un processo produttivo che permette di eliminare il glutine, conserva l'inconfondibile gusto originale. I profumi sono delicati, erbacei con sentori di agrumi.

**SCOZIA - STILE LAGER - ALC. VOL. 5,00 %**

---



**KROMBACHER PILS - cl.50 € 5,50**

Colore chiaro, lucido e dorato, schiuma solida e compatta. Al naso sprigiona un aroma gradevole di luppolo e fiori. Il gusto finissimo e frizzante si diffonde piacevolmente sul palato con accenti freschi, dolci e delicati. La sottile nota amara si rivela soprattutto nel gran finale.

**GERMANIA - STILE PILS - ALC. VOL. 4,80 %**

---



**KROMBACHER WEIZEN - cl.50 € 5,50**

Birra dal colore uniformemente nuvoloso, che ricorda l'ambra. Al palato sentori dolci ricordano miele e banana fresca. Morbido e piacevole in bocca, l'amarezza è molto contenuta. Morbido e pieno di sapore nel finale.

**GERMANIA - STILE WEIZEN - ALC. VOL. 5,30 %**

---



## SELEZIONE ROSSI



### Telamone I.G.P. Puglia - cl.75 € 25,00

Vino barricato rosso intenso con riflessi aranciati e violacei. Bouquet intenso con sentori di viola e frutta nera. Al palato è corposo e morbido, lievemente speziato.



**Nero di Troia**



**14,5%**



**Terrecarsiche**



### Fanova D.O.C. Gioia del Colle - cl.75 € 18,00

Vino di colore rosso rubino intenso, dal profumo intenso, pieno e fragrante. Il gusto è armonico e corposo. Adatto per accompagnare arrosti di carne, formaggi e salumi.



**Primitivo**



**14,5%**



**Terrecarsiche**



### Primitivo I.G.P. Puglia - cl.75 € 14,00

Questo vino è ottenuto da uve "Primitivo" provenienti unicamente dai vigneti della rinomata zona della Murgia. Colore rosso con riflessi aranciati lo rendono ideale per accompagnare arrosti.



**Primitivo**



**13,5%**



**Terrecarsiche**



### Nero di Troia I.G.T. Puglia - cl.75 € 14,00

Vino rosso intenso dai riflessi aranciati e violacei, dal profumo intenso con sentori di viola e frutta nera. Gusto corposo e morbido, lievemente speziato. Adatto ad arrosti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.



**Nero di Troia**



**13%**



**Terrecarsiche**



### Malvasia I.G.P. Salento - cl.75 € 14,00

Colore rosso rubino intenso e scuro. Profumi intensissimi di ciliegie e frutti di bosco maturi. In bocca il vino è morbido e rotondo; il sorso lascia spazio ad una persistente e fresca fruttuosità.



**Malvasia Nera**



**13%**



**Vigneti Reale**



### Sileno Biologico D.O.P - cl.75 € 16,00

Colore rosso rubino con riflessi tendenti al viola. Al naso è vinoso, sapore asciutto e delicato con un fondo di amarognolo.



**Negroamaro**



**13,5%**



**Incantalupi**



### Elfo I.G.P. Salento - cl.75 € 14,00

Vino colore rosso corallo con riflessi ramati. Profumo leggero, fresco, fruttato dai sentori fruttati di lampone e ciliegia perfettamente bilanciato. Gusto delicato ma di carattere, morbido ed equilibrato con buona acidità e persistenza in bocca.



**Susumaniello**



**14%**



**Apollonio**



### F. I.G.P Salento - cl.75 € 35,00

Rubino carico. Naso intenso di frutti rossi, supportato da delicate note speziate e tostate. In bocca è piacevole, con buona morbidezza e tannini in fase di integrazione



**Negroamaro**



**14,5%**



**San Marzano**



### Arneide I.G.P Salento- cl.75 € 35,00

Colore rosso rubino intenso. Profumo ampio e persistente, con sentori di frutti rossi ben maturi. Palato morbido, vellutato nei tannini, polposo, equilibrato.



**Negroamaro,  
Primitivo**



**13,5%**



**Vecchia Torre**



### Cacc'e Mmitte D.O.C Lucera - cl.75 € 20,00

Il Caporale presenta un colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi granati. Al naso è delicato, pulito e fruttato con sentori di lampone, prugna, mora e un finale speziato. In bocca è fresco, nonostante la sua nota alcolica, mediamente fruttato e di facile beva.



**Nero di Troia,  
Montepulciano  
Bombino Bianco**



**13,5%**



**Vecchia Torre**

## SELEZIONE BIANCHI



### Agorà I.G.T. Valle d'Itria - cl.75 € 16,00

Con i suoi sentori freschi e fruttati, questo vino racconta nel calice la prosperità della Valle d'Itria. Con il suo sapore delicato e il suo profumo intenso e floreale è adatto per accompagnare aperitivi, antipasti e piatti a base di pesce.



Verdeca, Bianco d'Alessano



11,5%



Terrecarsiche



### Verdeca I.G.T. Valle d'Itria - cl.75 € 14,00

Colore giallo con riflessi verdolini, gusto fresco e vivace, ottenuto da una accurata scelta delle uve Verdeca. Dal gusto fresco e vivace, accompagna benissimo piatti di mare.



Verdeca



12%



Terrecarsiche

## SELEZIONE ROSATI



### Malvasia Rosato I.G.P. Salento - cl.75 € 15,00

Si presenta nel caratteristico colore rosa, stile provenzale. Profumi morbidamente fruttati con delicate sfumature di lamponi e fragole.

Sapore morbido, sapido, molto fresco.



Malvasia Nera



13%



Vigneti Reale



### Mania - cl.75 € 20,00

Mania si presenta di colore rosa chiaro. Sul piano olfattivo evidenzia una delicata nota di ciliegia sotto spirito con una punta speziata e un finale floreale.

Dal punto di vista gustativo offre freschezza e un giusto equilibrio tra sapidità, struttura e rotondità. Finale persistente e dolce.



Nero di Troia,

Sangiovese,

Montepulciano,

Bombino Bianco



13%



Vigneti Reale



### **Agorà I.G.T. Valle d'Itria - cl.75 € 16,00**

Dai pregiati vitigni della Valle D'Itria nascono le bollicine rosa di Agorà Rosè, un vino brillante e capace di sprigionare l'essenza della macchia mediterranea con il suo tocco di brio fruttato e floreale.

 **Malvasia nera, Aleatico**  **11%**  **Terrecarsiche**

---



### **Gioia Rosa I.G.T. Murgia- cl.75 € 16,00**

Dall'unione del Primitivo e dell'Aleatico, vitigni espressione di una terra amorevole, nasce un vino dai profumi fruttati, floreali, freschi. Con il suo sapore pieno, sapido e giustamente acidulo, è perfetto per piatti a base di pesce e formaggi freschi.

 **Primitivo, Aleatico**  **12,5 %**  **Terrecarsiche**

---



### **Marilina I.G.T. Puglia - cl.75 € 16,00**

Colore rosato corallino, bouquet ricco di fragranti percezioni profumate di ciliegia, di melograno, di ribes, di lavanda e di macchia mediterranea. Cenni odorosi di bacche di ginepro e di liquirizia. L'impatto del sorso sulla lingua è morbido e piacevole, avvolgente e fresco equilibrato.

 **Uve di Troia**  **12,5%**  **Spelonga**

---



### **Tramari I.G.P. Salento - cl.75 € 16,00**

Di grande freschezza ed eleganza di aromi, si presenta di colore rosa cerasuolo e luminoso. Melograno e ciliegia croccante ne caratterizzano i profumi, uniti a toni di rabarbaro e minerale quasi piccante. Finale lungo e di frutto fragrante.

 **Primitivo**  **13%**  **San Marzano**

---



### **Calafuria I.G.T. Salento - cl.75 € 18,00**

Profumo in bocca è intenso e delicato, note fragranti di frutta bianca, pesca e pompelmo, sono ben in equilibrio con gli aromi floreali di viola. Sapore morbido, gradevole acidità seguito da una decisa sapidità, ottimo equilibrio acidico e persistenza aromatica.

 **Negroamaro**  **12%**  **Tormaresca**



## SELEZIONE BOLLICINE



### Porta Monticano Millesimato - cl.75 € 16,00

È uno spumante fresco, sapido e profumato, con sentori di frutta gialla e fiori bianchi, ottimo per un aperitivo in compagnia o per essere accompagnato ad un tagliere di affettati e formaggi.



Glera, Verdiso, Incrocio Manzoni, Boschera



11%



Zardetto



### Zardetto Prosecco D.O.C. Rosè - cl.75 € 20,00

Rosa tenue e delicato con riflessi violacei, ottenuto dal breve contatto con le bucce di Pinot Nero. Perlage vivace, elegante e persistente. Naso fruttato di mela golden, pesca bianca e piccoli frutti di bosco, note floreali di fiori primaverili.

Al palato è esuberante, vivace e fragrante.



Glera, Pinot Nero



12%



Terrecarsiche



### Folia Spumante Brut - cl.75 € 25,00

Colore giallo paglierino brillante; spuma intensa con perlage fine e persistente. Ricco bouquet, dalla mela matura, all'ananas, fino a sentori di miele e acacia. In bocca è fresco, con un'ottima acidità e giusta sapidità.



Verdeca, Minutolo, Bianco d'Alessano



13%



Spelonga



### D'Arapi Spumante Brut - cl.75 € 30,00

Colore giallo paglierino brillante con périlage sottile. Il bouquet esprime note di crosta di pane seguite da aromi fruttati di mela, pesca e arancia.

Al palato si rivela delicato e armonioso, con un buon corpo e piacevole freschezza.



Bombino bianco, Pinot nero



12%



d'Arapi



### D'Arapi Pas Dosé Metodo Classico - cl.75 € 30,00

Colore paglierino carico con riflessi dorati e perlage di bella finezza, elegante, ricco con note tostate di pane e sentori di pasticceria. Al palato secco, armonico con bocca molto elegante, fresca e con voluminosa e sottile cremosità.



Malvasia nera, Aleatico



11%



Terrecarsiche



## RUM & WHISKY



### RUM - CARAÏBES

€ 6,00

**Grad. Alc. 40%**

Il Caraïbes è un blended rum composto da Guyana, Barbados e Trinidad de Tobago, invecchiati dai 3 ai 5 anni. Le note aromatiche di spezie e frutta matura si aprono al palato con sentori di ananas, liquirizia, zenzero e legno di cedro.



### RUM - LATINO

€ 7,00

**Grad. Alc. 40%**

L'aroma del rum Latino Compagnia delle Indie dona una freschezza fruttata con note speziate e un sottotono dolce di caramello e vaniglia. I sentori di frutti tropicali e di frutta secca sono accompagnati da pasta di mandorle e nocciola.

Il gusto ricco del rum Latino ha note di dolcezza e cocktail di frutta.



### RUM - ZAPATERA RESERVA 1996

€ 8,00

**Grad. Alc. 40%**

Lo Zapatera Rum Reserva è un prodotto del gruppo caraibico Zapatera Rum, ubicato in Nicaragua e distillato nei pressi del Lago Cocibolca. Presenta una colorazione bronzata, all'olfatto dona sentori di spezie, cacao e vaniglia, con un sapore al palato corposo e ricco di struttura, speziato e con note di quercia, caramello, vaniglia e cacao.



### WHISKY - SMOKY GOAT

€ 10,00

**Grad. Alc. 40%**

Il whisky bourbon di Basil Hayden è uno spirito invecchiato ad arte, leggero e facile da sorseggiare che presenta una finitura deliziosa e pulita.

È un bourbon artigianale diverso da qualsiasi altro. Il contrasto tra le spezie della segale e la dolcezza del grano offre un bouquet aromatico fruttato e speziato.

Note di pepe sono bilanciate da un pizzico di agrumi e da un finale caldo.



### WHISKY - BASIL HAYDEN'S

€ 10,00

**Grad. Alc. 40%**

Il whisky bourbon di Basil Hayden è uno spirito invecchiato ad arte, leggero e facile da sorseggiare che presenta una finitura deliziosa e pulita. È un bourbon artigianale diverso da qualsiasi altro. Il contrasto tra le spezie della segale e la dolcezza del grano offre un bouquet aromatico fruttato e speziato. Note di pepe sono bilanciate da un pizzico di agrumi e da un finale caldo

---



### WHISKY - BLENDED JAPANESE WHISKY

€ 9,50

**Grad. Alc. 43%**

Veste di un luminoso color dorato e al naso offre eleganti e delicati aromi di frutta matura, spezie e legno, con un tocco agrumato sullo sfondo.

In bocca è morbido e piacevole, con belle e ricche sensazioni floreali e speziate, tra cui spiccano pepe nero, vaniglia e cioccolato

---

## GRAPPE



### GRAPPA ALTO ADIGE CLASSICA

€ 3,00

**Grad. Alc. 40%**

Grappa ottenuta mediante distillazione con metodo continuo e discontinuo in alambicchi a bagnomaria usando vinacce miste provenienti dai vigneti dell'Alto Adige. La grappa Classic presenta le qualità tipiche di una grappa decisa e piena di carattere.

---



### GRAPPA ALTO ADIGE BARRIQUE

€ 3,50

**Grad. Alc. 40%**

L'aroma del rum Latino Compagnia delle Indie dona una freschezza fruttata con note speziate e un sottotono dolce di caramello e vaniglia. I sentori di frutti tropicali e di frutta secca sono accompagnati da pasta di mandorle e nocciola.

Il gusto ricco del rum Latino ha note di dolcezza e cocktail di frutta.

---



### GRAPPA DI PROSECCO - FIOR D'ARANCIO

€ 6,00

**Grad. Alc. 40%**

Un distillato puro d'uva, che racchiude il bouquet tipico dei terpeni del vitigno di Moscato Giallo, alternando intense note di fiori di zagara e pesca dolce ad accenti di frutta matura a polpa bianca. Il suo sapore dolce e delicato viene ripreso da sentori di essenze floreali e note agrumate, principalmente di cedro, lasciando un retrogusto piacevole e persistente.

**GRAPPA - DI MOSCATO TRANI****€ 5,00****Grad. Alc. 42%**

Il Moscato di Trani, o Moscato Reale, è il vino più nobile e antico di Puglia già presente nella Magna Grecia. Di colore brillante oro giallo. Eleganti sfumature dolci di fiori gialli, confettura di frutta e canditi. Sapore intenso, complesso, vellutato con sentori di pesca, miele, albicocca e datteri.

---

**GRAPPA - DI MOSCATO PANTELLERIA****€ 5,00****Grad. Alc. 43%**

L'isola di Pantelleria è il luogo naturale di produzione del moscato siciliano per eccellenza. Moscato di colore brillante oro giallo, al naso frutta tropicale, dalla banana all'ananas, dalla papaya al mango, in una persistente successione di toni e fragranze di diversa intensità. Il calore e la pienezza sollecitano il palato con note di uva di Cipro e fichi d'India, per chiudersi in una miscela di piccola pasticceria, dal tostato alla creme brûlée

---

**AMARI & LIQUORI****LIQUORE - HONEY WILLIAMS CON PERE****€ 3,50****Grad. Alc. 25%**

Liquore a base di distillato di pere Williams addolcito con miele di fiori.

La fragranza della pera Williams esaltata dal dolce profumo di miele, un abbinamento azzecato che sorprenderà anche i palati più esigenti.

---

**LIQUORE CON DISTILLATO - DI NOCCIOLE****€ 3,00****Grad. Alc. 28%**


All'olfatto rivela immediatamente la sua natura: dolce liquore alla nocciola che non ha bisogno di descrizione. All'assaggio svelerà tutte le sue qualità: dolce, amabile con sapore di nocciola, cioccolato, vaniglia, spezie.

---

**LIQUORE - FLORIS****€ 3,00****Grad. Alc. 20%**

Liquore amabile, dalla delicata fragranza del fiore di sambuco appena colto, e da un'infinità di profumi di frutta fresca, al palato si presenta dolce e floreale.

Degustato fresco, è ottimo fine pasto





### **AMARO - KAISERFORST**

**€ 3,00**

**Grad. Alc. 32%**

È il risultato di 47 botaniche (erbe, piante e radici) accuratamente selezionate, messe in infusione e distillate con sapienza dal maestro distillatore Valentini.

Una volta preparato questo pregiato bitter viene messo ad affinare in barriques di quercia francese per divenire piu' morbido e rotondo. ideale per essere bevuto liscio, con ghiaccio o come ingrediente in cocktail e long drink.

---



### **AMARO - ANGOSTURA**

**€ 3,00**

**Grad. Alc. 35%**

Di colore ambrato intenso, offre aromi di cannella, cioccolato fondente e inconfondibili amari aromatici ANGOSTURA®. Il finale è perfettamente bilanciato, esotico, lussureggiante e ricorda l'essenza dei ritmi pulsanti, del clima tropicale e della bellezza di Trinidad e Tobago. Può essere gustato sul ghiaccio, è splendido da solo e offre una deliziosa armonia in un cocktail.

---



### **AMARO - ARÀNCIU**

**€ 4,50**

**Grad. Alc. 28%**

Un Amaro all'Arancia dal carattere intenso, fatto con infusione di erbe e radici aromatiche, spezie ed infuso di scorze di arance rosse siciliane. Bevuto freddo dopo i pasti facilita la digestione e dona una gradevole sensazione di benessere

---

//////////////////////////////////// **Coperto € 2,00** //////////////////////////////////////

