

Menu Wine Bar

MISTO DELLA CASA (ASSORTED HOUSE SPECIALITIES)	€ 20,00
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI (ASSORTED ITALIAN CHEESES)	€ 15,00
I CAPRINI DEL BOSCOSSO CON VINSANTO DI POMINO (GOATS OF BOSCOSSO WITH A VINSANTO)	€ 25,00
SELEZIONE DI SALUMI ITALIANI (SELECTION OF SLICED ITALIAN CURED MEATS)	€ 15,00
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI ITALIANI (ASSORTED OF SLICED ITALIAN CURED MEATS AND ITALIAN CHEESES)	€ 18,00
PIATTO DI PROSCIUTTO (PLATE OF PROSCIUTTO)	€ 15,00
PIATTO DI PROSCIUTTO CON FICHI O MELONE (PLATE OF PROSCIUTTO WITH FIGS OR MELON)	€ 18,00
PIATTO DI PROSCIUTTO MOZZARELLA, POMODORO E LAUDEMIO (PLATE OF PROSCIUTTO MOZZARELLA TOMATOES)	€ 18,00
PIATTO DI CULATELLO (PLATE OF CULATELLO)	€ 25,00
CECINA DE LEÒN, PROSCIUTTO DI BOVINO AFFUMICATO (CECINA, SMOKED BEEF)	€ 20,00
BRESAOLA CON RUCOLA E PARMIGIANO (BRESAOLA WITH RUCOLA AND PARMIGIANO CHEESE)	€ 18,00
SFILACCI DI CARNE DI CAVALLO CON RUCOLA E PARMIGIANO (HORSE MEAT WITH RUCOLA, PARMIGIANO CHEESE)	€ 18,00
CARPACCIO DI MANZO CHIANINA CON RUCOLA E PARMIGIANO (BEEF CARPACCIO WITH ROCKET SALAD AND PARMIGIANO)	€ 18,00
MANZO CHIANINO TOSCANO IN TARTARE (BEEF TARTARE FROM CHIANTI AREA)	€ 18,00
ROAST-BEEF (ROAST-BEEF)	€ 18,00
MOZZARELLA CON ALICI TARTUFATE (MOZZARELLA WITH ANCHOVIES IN TRUFFLE OIL)	€ 15,00
LA NOSTRA CAPRESE (PLATE WITH MOZZARELLA AND TOMATOES)	€ 13,00
MISTO DI PESCE MARINATO / AFFUMICATO (SEC. DISP.) MIX OF FISH MARINATED / SMOKED (UPON AVAILABILITY)	€ 20,00
PASTA FREDDA (COLD PASTA)	€ 12,00
INSALATA MISTA DI STAGIONE CON SOTT'OLI (SEASONAL MIX SALADE WITH VEGETABLES IN OLIVE OIL)	€ 15,00

Dessert

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (SALAD OF FRESH FRUIT IN SEASON)	€ 12,00
FICHI FRESCHI CON GRAPPA DI NIPOZZANO (FRESH FIGS WITH A NIPOZZANO GRAPPA)	€ 10,00
CANTUCCI ABBINATI AD UN BICCHIERE DI SANTO SPIRITO (CANTUCCI BISCUITS PAIRED WITH A SANTO SPIRITO)	€ 7,00
CROSTATE VARIE (VARIOUS TARTS)	€ 6,00

IL PREZZO DEI PIATTI PERSONALIZZATI VERRÀ CALCOLATO IN BASE ALLE SCELTE DEL CLIENTE (THE PRICE OF SPECIAL DISHES DEPENDS ON CUSTOMER CHOISES)

TUTTI I PRODOTTI SONO CONDITI CON IL NOSTRO OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA LAUDEMIO (ALL OUR PLATES, ARE DRESSED WITH OUR LAUDEMIO)