

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 24/02/2019, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://bologna.mymenu.it/ristoranti/regina-sofia>

## Pizze - Impasto con la farina integrale 00

<b>4 formaggi</b>	€ 9,50
fior di latte, gorgonzola, emmenthal e parmigiano	
<b>Battipagliese</b>	€ 9,50
salsa di pomodorini gialli del Piennolo del Vesuvio, fior di latte e all'uscita scaglie di parmigiano	
<b>Bolognese</b>	€ 8,50
fior di latte e mortadella IGP	
<b>Boscaiola</b>	€ 9,50
fior di latte, salsiccia artigianale di Agerola e funghi porcini e olio al tartufo	
<b>Bufalina</b>	€ 9,50
Salsa di pomodorini rossi del Piennolo del Vesuvio, provola DOP, salame Napoli e ricotta di bufala	
<b>Calabrisella</b>	€ 9,00
pomodoro San Marzano, burrata e n'duja di Spilinga	
<b>Calzone ripieno</b>	€ 8,50
pomodoro, fior di latte, ricotta di bufala DOP, salame Napoli e pepe nero	
<b>Capricciosa</b>	€ 9,50
pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto "nazionale", funghi, olive nere e carciofi	
<b>Cocozzella</b>	€ 9,00
Fior di latte di Agerola, provola affumicata, crema di zucca, salsiccia e n'duja	
<b>Corbarella</b>	€ 9,00
Fior di latte, prosciutto cotto nazionale, panna e funghi champignon	
<b>Creparella</b>	€ 9,00
Mozzarella di bufala fior di latte di Agerola, funghi porcini e noci del Cilento	
<b>Donna Peppa</b>	€ 9,50
fior di latte, farcita all'uscita con crudo di Parma, rucola e scaglie di parmigiano	
<b>Favignana</b>	€ 9,50
Olio EVO "Il Vecchio Oliveto", pomodoro, tonno e olive verdi	

<b>Focaccia bianca (FORNARINA)</b>	€ 3,00
<b>Focaccia Rossa (FORNARINA)</b>	€ 4,00
<b>Fumarella</b> Provola affumicata, patate al forno, pancetta e pepe nero	€ 9,50
<b>Funiculi</b> salsa di pomodorini, bocconcini di mozzarella di bufala e all'uscita scaglie di parmigiano	€ 9,50
<b>La Casertana</b> Fior di latte di Agerola, provola, salsiccia , friarielli (in orecchie appena sviluppate della cima di rapa), saltati con aglio e olio EVO "Il Vecchio Oliveto", peperoncino	€ 9,00
<b>La Verace</b> pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP e olio EVO "Il Vecchio Oliveto"	€ 8,50
<b>Manduli</b> provola affumicata DOP, salame piccante e olive di Gaeta	€ 9,00
<b>Marinara</b> pomodoro San Marzano, aglio, olio EVO "Il Vecchio Oliveto" e origano	€ 5,00
<b>Maruzzella</b> pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi, olive e origano	€ 8,50
<b>Massese</b> pomodoro San Marzano, fior di latte e salame piccante	€ 8,00
<b>Nocerina</b> Fior di latte, provola di bufala DOP, salame Napoli e patate schiacciate	€ 9,50
<b>Olio e Pomodoro</b>	€ 5,00
<b>Ortolana</b> Pomodoro San Marzano, fior di latte, melanzane a funghetto e zucchine	€ 8,50
<b>Padulese</b> pomodoro, provola di bufala DOP, ricotta di bufala e pepe nero	€ 8,50
<b>Paestum</b> olio EVO "Il Vecchio Oliveto", pomodoro, Mozzarella di bufala DOP, pomodorini e carciofi di Paestum	€ 9,00
<b>Pizza bianca</b> solo con Fiordilatte di Agerola	€ 5,50

<b>Regina Margherita</b>	€ 6,00
pomodoro San Marzano e fior di latte Agerola	
<b>Regina Sofia</b>	€ 9,50
bianca con mozzarella di bufala DOP, pomodoro del Piennolo del Vesuvio, capperi e olive di Gaeta	
<b>Santo Stefano</b>	€ 10,00
salame Napoli, ricotta, margherita e donna peppa	
<b>Sapore di mare</b>	€ 13,00
olio EVO "Il Vecchio Oliveto", Pomodoro, cozze, vongole, seppie, polpo e gamberi	
<b>Siciliana</b>	€ 8,00
Pomodoro San Marzano, fior di latte e melanzane a funghetto	
<b>Tuffatore</b>	€ 9,00
Mozzarella di bufala, fior di latte di Agerola, olive di Gaeta, capperi del basso Cilento e pomodori secchi di Paestum	

## Pizza frita

<b>Calzone Bufala</b>	€ 8,50
mozzarella di bufala DOP, pomodoro di San Marzano	
<b>Calzone l'oro di Napoli</b>	€ 9,00
Calzone fritto con fior di latte Agerola in uscita, pomodoro San Marzano, Parmigiano Reggiano DOP e basilico	
<b>Calzone Napoli</b>	€ 10,00
fior di latte, ricotta, salame Napoli, pepe	
<b>Calzone Sele</b>	<i>Attualmente non disponibile</i>
Calzone fritto con Fior di Latte Agerola, Provola Affumicata DOP, salsiccia e friarielli saltati con aglio e olio EVO e peperoncino	

## Panuozzi

<b>Cafasso</b>	<i>Attualmente non disponibile</i>
Fior di latte di Agerola, Provola Affumicata DOP, Salsiccia e Friarielli saltati con aglio, olio EVO e peperoncino	
<b>Palinuro</b>	€ 10,00
mozzarella, insalata, filetto di pomodoro e crudo di Parma	

## Antipasti di terra

<b>A' Bruschetta</b>	€ 4,00
3 fette di pane cafone grigliato, aglio, olio extra vergine di oliva Il vecchio oliveto, pomodorini, cozze, acciughe e capperi, basilico e origano	
<b>A' fresella e terra</b>	€ 10,00
Pane di grano duro di Pietro Naclerio, (gli antichi sapori di Agerola) con pomodorini di Paestum, olive di Gaeta, capperi e bocconcini di bufala, sedano, origano, olio EVO "Il Vecchio Oliveto" e basilico	
<b>Bruschette miste</b>	€ 7,00
4 fette di bruschette miste Mari e Monti: Alici, salmone, porcini, provola, pomodorini e cozza	
<b>Il cuoppo</b>	€ 9,00
crochè, arancini, mozzarelline fritte, zeppoline di alghe e frittata di bucatini	
<b>Il Tagliere Bolognese (in onore della città che ci ospita)</b>	€ 16,00
Tagliere misto di salumi e formaggi bolognesi servito con marmellate del Cilento	
<b>La bufala da 250g</b>	€ 10,00
Mozzarella di bufala DOP da circa 250gr con pomodorini di Paestum, rucola, olio EVO "Il Vecchio Oliveto", sale e origano	
<b>La bufalara</b>	€ 15,00
Bocconcino di bufala DOP, provola di bufala DOP, cestino di ricotta di bufala DOP, il tutto accompagnato da un misto di verdure grigliate, lesse e saltate	
<b>La caprese</b>	€ 8,00
Mozzarella di bufala DOP, pomodori di Paestum, basilico, origano di Paestum e olio EVO del "Vecchio Oliveto"	
<b>La parmigiana di melanzane</b>	€ 8,00
millefoglie di melanzane fritte con sugo napoletano	
<b>Montanare (3 pezzi)</b>	€ 5,00
pizza frita con ragù napoletano, basilico e parmigiano	
<b>Montanare al Ragù 3pz</b>	€ 5,00
Pizza Frita con ragù dello chef e Parmigiano Reggiano	
<b>Zeppoline alle alghe (10 pezzi)</b>	€ 4,00
pasta cresciuta con alghe di mare	

## Antipasti di mare

<b>A' Bruschetta del pescatore</b>	€ 6,00
3 fette di pane cafone grigliato, aglio, olio extra vergine di oliva il vecchio oliveto, pomodorini, cozze, acciughe e capperi, basilico e origano	
<b>A' fresella e mare</b>	€ 8,00
Pane di grano duro di Pietro Naclerio, (gli antichi sapori di Agerola) con pomodorini di Paestum, acciughe, olive di Gaeta, cozze, sedano, origano, olio EVO "Il Vecchio Oliveto" e basilico	
<b>Carpaccio di tonno (crudità)</b>	€ 18,00
Tonno del mediterraneo con spicchi d'arancia e olio EVO del Cilento	
<b>Cuoppo di Baccalà fritto</b>	€ 12,00
Baccalà? dorato e fritto servito nel classico cuoppo Napoletano	
<b>Impepata di cozze</b>	€ 9,00
cozze condite con abbondante pepe e limone di Sorrento	
<b>Insalata di mare</b>	€ 13,00
Polipo Seppie, Gamberi, cozze e vongole con citronette di Olio Extra Vergine del Vecchio Oliveto e limoni di Sorrento	
<b>Insalata di polipo e patate</b>	€ 12,00
polipo sbollentato con patate lesse, prezzemolo, aglio e olio extravergine del vecchio oliveto	
<b>La delizia del pescatore (consigliato per 2 persone)</b>	€ 30,00
misto di antipasti freddi e caldi consigliato per due persone	
<b>Polipetti alla Luciana</b>	€ 14,00
Polipetti del Mediterraneo, pomodoro San Marzano, olive nere di Gaeta e capperi di Pantelleria, accompagnati da una bruschetta di pane cafone	
<b>Salmone marinato</b>	€ 9,00
Salmone fresco marinato a secco con pepe rosa, arance, ricotta di Paestum sul letto di insalata iceberg e crostini di pane	
<b>Seppia e finocchi</b>	€ 12,00
Seppia, provenienza Mar Mediterraneo / Oceano Atlantico, olio, prezzemolo, sale pepe e limone di Sorrento	
<b>Soutè di cozze e vongole</b>	€ 12,00
Soutè di frutti di mare con crostini di pane cafone (nel periodo invernale non sempre sarà possibile reperire le cozze di profondità)	
<b>Spiedini di calamari grigliati</b>	€ 9,00
leggermente impanati e cotti alla griglia	
<b>Spiedini di gamberi grigliati</b>	€ 9,00
leggermente impanati e cotti alla griglia	

**Spiedini di seppioline grigliate** € 9,00  
 leggermente impanati e cotti alla griglia

**Zuppa di cozze e polipo alla tarantina** € 14,00  
 cozze, polipo, pomodorini, crostine di pane cafone, prezzemolo, il tutto leggermente piccante

## Primi

**Gnocchi zucchine e gamberi** € 12,00  
 Gnocco di patate, zucchine e gamberi al profumo di mare

**Gnocco alla Sorrentina** € 12,00  
 Pomodoro di San Marzano, mozzarella di bufala DOP, parmigiano e Basilico

**Linguine al granchio** € 18,00  
 Pasta di Gragnano, granchio del Mediterraneo, pomodoro San Marzano e olio EVO "Il Vecchio Oliveto"

**Paccheri del Casaro** € 12,00  
 Paccheri di Gragnano (pasta fresca), verdure di stagione, pomodoro San Marzano, pomodorini del Piennolo del Vesuvio, provola affumicata e parmigiano

**Pacchero all'astice** € 22,00  
 Astice del mediterraneo e pomodoro di San Marzano

**Pacchero del Cilento** € 14,00  
 Pacchero di Gargano, crema di tartufo, castagne del cilento e speck

**Pacchero Paestum** € 15,00  
 Pacchero di Gargano, carciofi di Paestum e vongole del Mediterraneo, aglio, olio EVO il vecchio oliveto e prezzemolo

**Pasta fagioli e cozze** € 12,00  
 Pasta mista di gragnano, fagioli borlotti, se reperibile Moscioli di Portonovo o cozza del Centro-Sud

**Penne a' genovesi** € 11,00  
 Penne rigate De Cecco, scamone di manzo (Irlanda prima scelta), cipolla di Montoro o Tropea secondo la disponibilità, sedano, carota, olio EVO e sfumata al vino bianco

**Penne allo scarpariello** € 10,00  
 aglio, olio extra vergine di oliva del vecchio oliveto, pomodoro di San Marzano, parmigiano, pecorino Bolognese e tanto basilico leggermente piccanti

**Risotto asparagi e gamberi** € 13,00  
 Riso Carnaroli, asparagi e gamberi

**Scialatelli spada, pomodorini gialli e zucchine** € 14,00

Pasta fresca del Cilento, pesce spada, zucchine e pomodorini gialli del Piennolo del Vesuvio

**Scialatielli al sapore di mare** € 15,00

frutti mare misti, calamari, crostacei, pomodorini

**Spaghetti al pomodorino fresco** € 9,00

aglio, olio extra vergine di oliva del vecchio uliveto, pomodoro fresco ciliegino e Basilico

**Spaghetti alle vongole** € 13,00

Vongole veraci, pomodorini del Piennolo del Vesuvio e/o ciliegino di Paestum

**Spaghetto allo scoglio** € 14,00

Spaghetto De Cecco, pomodoro San Marzano, scampi, gamberi e frutti di mare

**Tagliatella alla Bolognese** € 12,00

Pasta fresca all'uovo con ragù Bolognese e parmigiano

**Zuppa di cannocchie e patate** € 12,00

cannocchie fresche del Mediterraneo, patate DOP Bolognese condita con aglio, olio EVO e peperoncino

**Zuppa di fagioli e patate** € 10,00

fagioli cannellini, patate e pancetta condita con aglio, olio extravergine di oliva e rosmarino

**Zuppa di fagioli e vongole** € 13,00

fagioli cannellini e vongole veraci, pomodori picadilly condita con aglio e olio EVO, vino bianco, prezzemolo e peperoncino

**Zuppa verza e baccalà** € 10,00

verza sbollentata e saltata con aglio, olio EVO, peperoncino e baccalà

## Secondi di carne

**Cotoletta di pollo** € 12,00

Petto di pollo impanato e fritto con patate fritte

**Hamburger di manzo** € 12,00

panino di pizza con hamburger di chianina, lattuga e una fetta di pomodoro, servito con patate fritte e salsa barbecue

**Il Filetto** € 25,00

250gr di letto di manzo irlandese prima scelta, cotto alla griglia e servito con salsa barbecue e doppio contorno di patate fritte e insalata verde

<b>Il pollo grigliato</b>	€ 12,00
Petto di pollo alla griglia con contorno a scelta	
<b>L'Entrecote</b>	€ 24,00
300/350 gr di bistecca disossata di entrecôte/cuberol di manzo prima scelta, provenienza Irlanda o Argentina, cotta alla griglia, servita con salsa barbecue e doppio contorno di patate fritte e insalata verde	
<b>La tagliata</b>	€ 22,00
300/350gr di entrecôte di manzo provenienza Irlanda o Argentina prima scelta, cotta alla griglia e tagliata, servita con rucola, grana e glassa di aceto balsamico	
<b>Salsiccia e friarielli</b>	€ 13,00
Salsiccia di Agerola saltata con aglio, olio e friarielli (in orecchie appena sviluppate della cima di rapa)	
<b>Scaloppina al limone</b>	€ 9,00
delicatissime fettine di vitello all'essenza fresca e acre del limone e della farina Caputo	
<b>Scaloppina al vino bianco</b>	€ 10,00
fettine di vitello, Falanghina di Paestum e farina Caputo	

## Secondi di pesce

<b>Astice alla Catalana</b>	€ 22,00
I Crostacei accompagnano un'insalata di pomodori e cipolla rossa, olio extravergine del vecchio oliveto, sedano e basilico	
<b>Branzino al forno</b>	€ 20,00
Con citronette di limone e rosmarino 8500/600gr)	
<b>Branzino grigliato</b>	€ 20,00
Con citronette di limone e rosmarino (500/600gr)	
<b>Calamaro grigliato</b>	€ 16,00
Calamaro alla griglia su salsa di limone e olio EVO "Il Vecchio Oliveto"	
<b>Calamaro ripieno</b>	€ 18,00
3 calamari nostrani ripieni con patate, carciofi, aglio e olio EVO	
<b>Gamberoni al sale di Cervia</b>	€ 15,00
con limone e olio EVO "Il Vecchio Oliveto"	
<b>Gamberoni grigliati</b>	€ 15,00
Gamberoni al sale di Cervia	



<b>Grigliata di pesce</b>	€ 24,00
Pesce spada, gamberoni, calamari, orata o spigola in base alla disponibilità, con olio EVO "Il Vecchio Oliveto" e citronette di limoni di Sorrento	
<b>La frittura dello Chef</b>	€ 15,00
Fritto di gamberi, calamari e verdure pastellate (se reperibile anche paranza)	
<b>La Seppia</b>	€ 12,00
Seppia in doppia cottura su vellutata di piselli, nocchio, zenzero e frutti di mare	
<b>Orata al forno</b>	€ 20,00
Con citronette di limone e rosmarino (500/600gr)	
<b>Orata grigliata</b>	€ 20,00
Con citronette di limone e rosmarino (500/600gr)	
<b>Polipo e ceci</b>	€ 16,00
Polipo in doppia cottura su vellutata di ceci e rosmarino	
<b>Spada alla griglia</b>	€ 16,00
Pesce spada alla griglia con citronette di limone	
<b>Tagliata di tonno</b>	€ 18,00
Tonno fresco, senza coloranti e conservanti, provenienza Mediterraneo/Oceano Paci co, scottato e servito con rucola, sfoglie di cipolla e spicchi d'arancia	

## Le insalate

<b>La Antiage</b>	€ 10,00
Insalata mista, patate lesse, pomodorini di Paestum, cipolla di Tropea, melanzane grigliate, olive verdi, zucchine grigliate e yogurt	
<b>La Caprese</b>	€ 8,00
Mozzarella di bufala DOP, pomodorini di Paestum, basilico, origano	
<b>La Cilentina</b>	€ 8,00
Rucola, nocchio, arance e noci	
<b>La Ciliegina</b>	€ 9,00
Misto di insalatine di stagione, ciliegino di mozzarella di bufala DOP, melanzane alla griglia, carote julienne, pomodori e olive di Gaeta	
<b>La Mediterranea</b>	€ 9,00
Misto di insalatine di stagione, bocconcini di bufala DOP, pomodorini, tonno, insalata verde e mais	

<b>La nettuno</b>	<b>€ 9,50</b>
Tocchetti di pollo, insalata mista, uova sode, patate lesse, pomodori di Paestum, basilico e olive verdi di Gaeta	
<b>La paestum</b>	<b>€ 10,00</b>
Insalata verde, carote, mela, arance, fragola o frutta di stagione, pomodorino di Paestum	
<b>La positano</b>	<b>€ 9,00</b>
Insalata verde, radicchio, pomodorino ciliegino, salmone marinato a secco, avocado e olive taggiasche	
<b>La Tropicale</b>	<b>€ 12,00</b>
Avocado, iceberg, sedano, cetrioli, gamberi e lime	

## Contorni

<b>Carciofi di Paestum saltati in padella</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Friarielli</b>	<b>€ 5,00</b>
(infiorescenze della cima di rapa appena sviluppate) - friarielli saltati in padella con aglio, olio EVO "Il Vecchio Oliveto" e peperoncino	
<b>I contorni del fruttivendolo</b>	<b>€ 5,00</b>
verdure grigliate saltate o lesse a seconda della disponibilità	
<b>Insalata mista</b>	<b>€ 4,00</b>
Misto di iceberg, rucola, radicchio, carote e pomodorini	
<b>Melanzane a funghetto</b>	<b>€ 5,00</b>
melanzane fritte con pomodorini e basilico	
<b>Patate al forno</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Patate fritte</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Spinaci</b>	<b>€ 4,00</b>
Saltati con aglio e olio EVO "Il Vecchio Oliveto"	
<b>Zucchine alla scapece</b>	<b>€ 5,00</b>
Zucchine con olio EVO "Il Vecchio Oliveto", aceto e menta	

## Frutta e dessert

<b>Babà</b>	€ 6,00
Dolce della tradizione napoletana, bagnato al rum e lievitato naturalmente	
<b>Delizia al limone</b>	€ 5,00
Tipico dolce di Sorrento a base di pandispagna e ricoperto di crema ai limoni di Sorrento	
<b>La Cheese Cake</b>	€ 6,00
Delizioso dolce fatto in casa con base di biscotto classico "digestive", con crema di ricotta vaccina	
<b>Le graffe</b>	€ 5,00
Morbide ciambelle fritte alla Nutella Ferrero con zucchero a velo	
<b>Panna cotta</b>	€ 5,00
Dolce fatto in casa al gusto di cioccolato, caramello o frutta di stagione	
<b>Pastiera napoletana</b>	€ 6,00
La piu? antica ricetta della pastiera napoletana	
<b>Profitterol</b>	€ 6,00
Bigne? ripieno di panna e ricoperto di cioccolato fondente	
<b>Ricotta e pera</b>	€ 6,00
Dolce tipico della costiera Amal tana, con ricotta di bufala DOP e pere	
<b>Sfogliatelle napoletane e cannoli</b>	€ 6,00
Riccia e frolla napoletana con cannolo farcito di ricotta e cioccolato	
<b>Tagliata di frutta di stagione</b>	€ 6,00
<b>Tiramisù</b>	€ 6,00
Savoardi affogati nel Caffè? Borbone Napoletano con uova, mascarpone e cacao	
<b>Tortino al cioccolato</b>	€ 7,00
Dolce al cacao amaro, cotto al forno con cioccolato fondente	

## Bevande

<b>Acqua Norda frizzante da 50 cl.</b>	€ 1,50
<b>Acqua Norda naturale da 50 cl.</b>	€ 1,50
<b>Chinotto</b>	€ 3,00

<b>Coca Cola (vetro)</b>	€ 3,50
<b>Coca Cola Zero (vetro)</b>	€ 3,50
<b>Fanta (vetro)</b>	€ 3,50
<b>Lemon Soda</b>	€ 3,00
<b>Sprite (vetro)</b>	€ 3,50
<b>Thè limone</b>	€ 3,00
<b>Thè pesca</b>	€ 3,00

## Birre

<b>Birra d'Aura - Gluten Free da 33cl.</b>	€ 3,90
Lager prodotta a bassa fermentazione 5,4% vol.	
<b>Birra Moretti alla Friulana da 50cl.</b>	€ 5,50
Lager Beer 5,9% vol Birra alla mela renetta, dai sentori floreali	
<b>Birra Moretti alla Piemontese da 50cl.</b>	€ 5,50
lager con mirtilli rossi e riso Sant'Andrea, 5,5% vol.	
<b>Birra Moretti alla Pugliese da 50cl.</b>	€ 5,50
lager con frutti rossi e caramello, 5,6% vol.	
<b>Birra Moretti alla Siciliana da 50cl.</b>	€ 5,50
lager con fiori di zagara della Sicilia, 5,8% vol.	
<b>Birra Moretti alla Toscana da 50cl.</b>	€ 5,50
lager con orzo e farro della Maremma, 5,5% vol.	
<b>Birra Moretti Baffo d'Oro da 33cl</b>	€ 4,00
lager italiana di puro malto d'orzo, 4,8%	
<b>Birra moretti IPA da 33 cl</b>	€ 4,00
<b>Birra Moretti Radler</b>	<i>Attualmente non disponibile</i>
<b>Birra Moretti Zero da 33cl</b>	€ 4,00
lager italiana analcolica	

**Ichnusa non filtrata da 50cl.** € 4,50

---

## Vini bianchi

**Biancolella d'Ischia** € 26,00

---

**Ceretto delle Langhe DOC** € 28,00

---

**Falanghina del Sannio DOC** € 18,00

---

**Fiano di Avellino Livia Antica DOCG 2015** € 15,00

---

**Gavi di Gavi DOCG** € 28,00

---

**Grechetto Poggio Belvedere** € 15,00

---

**Greco di Tufo DOC Irpina 2015** € 20,00

---

**Palinuro IGP Paestum bianco** € 20,00

---

**Pignoletto Argo** € 12,00

---

**Trentenare IGP Paestum Fiano** € 22,00

---

**Vetere IGP Paestum Rosato** € 22,00

---

## Vini rossi

**Aglianico Cantina Livia Antica IGT 2013** € 15,00

---

**Chianti Classico DOCG** € 16,00

---

**Corleto 2014** € 24,00

---

**Jungano IGP Paestum Aglianico** € 26,00

---

**Rosso di Montalcino DOC** € 24,00

---

**Rubrato DOC Irpina 2014** € 18,00

---

**Taurasi Riserva DOCG**

€ 35,00

---

## **Bollicine**

---

**Cuvee Prestige DOCG, 75cl.**

€ 40,00

---

**Ferrari Rosè TRENTODOC, 75cl.**

€ 40,00

---

**Ferrari Trento DOC - 75cl.**

€ 30,00

---

**Joi spumante Brut Rosè, 75cl.**

€ 50,00

---

**Rebuli Brut Valdobbiadene - 75cl**

---