

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 17/01/2019, 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>Funiculi</b><br>salsa di pomodorini, bocconcini di mozzarella di bufala e all'uscita scaglie di parmigiano   | € 9,50 |
| <b>La Casertana</b><br>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><br>pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP e olio EVO "Il Vecchio Oliveto"  | € 8,50 |
| <b>Manduli</b><br>provola affumicata DOP, salame piccante e olive di Gaeta  | € 9,00 |
| <b>Marinara</b><br>pomodoro San Marzano, aglio, olio EVO "Il Vecchio Oliveto" e origano   | € 5,00 |
| <b>Maruzzella</b><br>pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi, olive e origano  | € 8,50 |
| <b>Massese</b><br>pomodoro San Marzano, fior di latte e salame piccante   | € 8,00 |
| <b>Nocerina</b><br>Fior di latte, provola di bufala DOP, salame Napoli e patate schiacciate   | € 9,50 |
| <b>Olio e Pomodoro</b>  | € 5,00 |
| <b>Ortolana</b><br>Pomodoro San Marzano, fior di latte, melanzane a funghetto e zucchine  | € 8,50 |
| <b>Padulese</b><br>pomodoro, provola di bufala DOP, ricotta di bufala e pepe nero   | € 8,50 |
| <b>Paestum</b><br>olio EVO "Il Vecchio Oliveto", pomodoro, Mozzarella di bufala DOP, pomodorini e carciofi di Paestum   | € 9,00 |
| <b>Pizza bianca</b><br>solo con Fiordilatte di Agerola  | € 5,50 |
| <b>Regina Margherita</b><br>pomodoro San Marzano e fior di latte Agerola  | € 6,00 |

|  |         |
|--|---------|
| <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>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>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   |         |
| <b>Spiedini di seppioline grigliate</b>   | € 9,00  |
| leggermente impanati e cotti alla griglia   |         |
| <b>Zuppa di cozze e polipo alla tarantina</b>   | € 14,00 |
| cozze, polipo, pomodorini, crostine di pane cafone, prezzemolo, il tutto leggermente piccante   |         |

## Primi

|   |         |
|---|---------|
| <b>Gnocchi zucchini e gamberi</b>   | € 12,00 |
| Gnocco di patate, zucchini e gamberi al profumo di mare   |         |
| <b>Gnocco alla Sorrentina</b>   | € 12,00 |
| Pomodoro di San Marzano, mozzarella di bufala DOP, parmigiano e Basilico  |         |
| <b>Linguine al granchio</b>   | € 18,00 |
| Pasta di Gragnano, granchio del Mediterraneo, pomodoro San Marzano e olio EVO "Il Vecchio Oliveto"  |         |
| <b>Paccheri del Casaro</b>  | € 12,00 |
| Paccheri di Gragnano (pasta fresca), verdure di stagione, pomodoro San Marzano, pomodorini del Piennolo del Vesuvio, provola affumicata e parmigiano                    |         |
| <b>Pacchero all'astice</b>  | € 22,00 |
| Astice del mediterraneo e pomodoro di San Marzano   |         |
| <b>Pacchero del Cilento</b>   | € 14,00 |
| Pacchero di Gargano, crema di tartufo, castagne del cilento e speck   |         |
| <b>Pacchero Paestum</b>   | € 15,00 |
| Pacchero di Gargano, carciofi di Paestum e vongole del Mediterraneo, aglio, olio EVO il vecchio oliveto e prezzemolo  |         |
| <b>Pasta fagioli e cozze</b>  | € 12,00 |
| Pasta mista di gragnano, fagioli borlotti, se reperibile Moscioli di Portonovo o cozza del Centro-Sud   |         |
| <b>Penne a' genuese</b>   | € 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 |         |
| <b>Penne allo scarpariello</b>  | € 10,00 |
| aglio, olio extra vergine di oliva del vecchio uliveto, pomodoro di San Marzano, parmigiano, pecorino Bolognese e tanto basilico leggermente piccanti                   |         |
| <b>Risotto asparagi e gamberi</b>   | € 13,00 |
| Riso Carnaroli, asparagi e gamberi  |         |
| <b>Scialatelli spada, pomodorini gialli e zucchini</b>  | € 14,00 |
| Pasta fresca del Cilento, pesce spada, zucchini e pomodorini gialli del Piennolo del Vesuvio  |         |
| <b>Scialatielli al sapore di mare</b>   | € 15,00 |
| frutti mare misti, calamari, crostacei, pomodorini  |         |
| <b>Scialatielli spigola e pomodorini gialli</b>   | € 14,00 |
| Pasta fresca del Cilento con spigola di mare, pomodorini gialli del Piennolo del Vesuvio e olio EVO "Il Vecchio Oliveto"  |         |

**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

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

**Il pollo grigliato** € 12,00  
 Petto di pollo alla griglia con contorno a scelta

**L'Entrecote** € 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

**La tagliata** € 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

**Scaloppina al limone** € 9,00  
 delicatissime fettine di vitello all'essenza fresca e acre del limone e della farina Caputo

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

## Contorni

|   |        |
|---|--------|
| <b>Carciofi di Paestum saltati in padella</b>                   | € 5,00 |
| <b>I contorni del fruttivendolo</b>                             | € 5,00 |
| verdure grigliate saltate o lesse a seconda della disponibilità |        |
| <b>Insalata mista</b>   | € 4,00 |
| Misto di icerberg, rucola, radicchio, carote e pomodorini       |        |

|   |        |
|---|--------|
| <b>Melanzane a funghetto</b>                              | € 5,00 |
| melanzane fritte con pomodorini e basilico                |        |
| <b>Patate al forno</b>                                    | € 4,00 |
| <b>Patate fritte</b>                                      | € 4,00 |
| <b>Spinaci</b>  | € 4,00 |
| Saltati con aglio e olio EVO "Il Vecchio Oliveto"         |        |
| <b>Zucchine alla scapece</b>                              | € 5,00 |
| 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>Tagliata di frutta di stagione</b>   | € 6,00 |
| <b>Tiramisù</b>   | € 6,00 |
| Savoiardì affogati nel Caffè? Borbone Napoletano con uova, mascarpone e cacao                         |        |

**Tortino al cioccolato**

€ 7,00

Dolce al cacao amaro, cotto al forno con cioccolato fondente

---

## Bevande

---

**Acqua Norda frizzante da 50 cl.**

€ 1,50

**Acqua Norda naturale da 50 cl.**

€ 1,50

**Chinotto**

€ 3,00

**Coca Cola (vetro)**

€ 3,50

**Coca Cola Zero (vetro)**

€ 3,50

**Fanta (vetro)**

€ 3,50

**Lemon Soda**

€ 3,00

**Sprite (vetro)**

€ 3,50

**Thè limone**

€ 3,00

**Thè pesca**

€ 3,00

---

## Birre

---

**Birra d'Aura - Gluten Free da 33cl.**

€ 3,90

Lager prodotta a bassa fermentazione 5,4% vol.

**Birra Moretti alla Friulana da 50cl.**

€ 5,50

Lager Beer 5,9% vol Birra alla mela renetta, dai sentori floreali

**Birra Moretti alla Piemontese da 50cl.**

€ 5,50

lager con mirtilli rossi e riso Sant'Andrea, 5,5% vol.

**Birra Moretti alla Pugliese da 50cl.**

€ 5,50

lager con frutti rossi e caramello, 5,6% vol.

**Birra Moretti alla Siciliana da 50cl.**

€ 5,50

lager con fiori di zagara della Sicilia, 5,8% vol.

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| <b>Birra Moretti alla Toscana da 50cl.</b><br>lager con orzo e farro della Maremma, 5,5% vol. | € 5,50                             |
| <b>Birra Moretti Baffo d'Oro da 33cl</b><br>lager italiana di puro malto d'orzo, 4,8%         | € 4,00                             |
| <b>Birra moretti IPA da 33 cl</b>   | € 4,00                             |
| <b>Birra Moretti lunga maturazione da 50cl.</b><br>Ale ad alta fermentazione Vol.7%           | € 6,00                             |
| <b>Birra Moretti Radler</b>   | <i>Attualmente non disponibile</i> |
| <b>Birra Moretti Zero da 33cl</b><br>lager italiana analcolica                                | € 4,00                             |
| <b>Ichnusa non filtrata da 50cl.</b>  | € 4,50                             |

## Vini bianchi

|   |         |
|---|---------|
| <b>Ceretto delle Langhe DOC</b>                 | € 28,00 |
| <b>Falanghina del Sannio DOC</b>                | € 18,00 |
| <b>Fiano di Avellino Livia Antica DOCG 2015</b> | € 15,00 |
| <b>Gavi di Gavi DOCG</b>                        | € 28,00 |
| <b>Grechetto Poggio Belvedere</b>               | € 15,00 |
| <b>Greco di Tufo DOC Irpina 2015</b>            | € 20,00 |
| <b>Palinuro IGP Paestum bianco</b>              | € 20,00 |
| <b>Pignoletto Argo</b>                          | € 12,00 |
| <b>Trentenare IGP Paestum Fiano</b>             | € 22,00 |
| <b>Vetere IGP Paestum Rosato</b>                | € 22,00 |

## Vini rossi

|  |         |
|--|---------|
| <b>Aglianico Cantina Livia Antica IGT 2013</b> | € 15,00 |
| <b>Chianti Classico DOCG</b>                   | € 16,00 |
| <b>Corleto 2014</b>                            | € 24,00 |
| <b>Jungano IGP Paestum Aglianico</b>           | € 26,00 |
| <b>Rosso di Montalcino DOC</b>                 | € 24,00 |
| <b>Rubrato DOC Irpina 2014</b>                 | € 18,00 |
| <b>Taurasi Riserva DOCG</b>                    | € 35,00 |

## **Bollicine**

|   |         |
|---|---------|
| <b>Cuvee Prestige DOCG, 75cl.</b>       | € 40,00 |
| <b>Ferrari Rosè TRENTODOC, 75cl.</b>    | € 40,00 |
| <b>Ferrari Trento DOC - 75cl.</b>       | € 30,00 |
| <b>Joi spumante Brut Rosè, 75cl.</b>    | € 50,00 |
| <b>Rebuli Brut Valdobbiadene - 75cl</b> | € 16,00 |

## **Le zuppe**