

STARTERS – SHARINGS

Gli Immaneabili

Texas Chili Nachos

Nachos♦ serviti con Chili di Carne, Cheddar fuso, Sour Cream e Guacamole°
Nachos♦ served with Chili, Melted Cheddar, Sour Cream, Guacamole (7, 12)

Veggie Nachos

Nachos♦ serviti con Cheddar Fuso, Salsa Dip° Piccante, Sour Cream e Guacamole°
Nachos♦ served with Melted Cheddar, Spicy Dip & Guacamole (7,12)

Chips di Patate ♦

Potato Crispy Chips ♦

Chips di Patate Cacio e Pepe

Chips di Patate♦ con Salsa Cacio e Pepe
Potato Crispy Chips♦ with black Pepper & Cheese dip (7)

Patate dello Zio MC ♦

French or American Fries ♦

Mini Sandwich

Mini SOHO Cheese Burger 3pz 7,5

Mini Hamburger di Manzo, Cheddar, Insalata, Pomodoro
Mini Beef Burger, Cheddar, Green Salad, Tomato (1,3,7,8,11)

The Best of....

Pollo Fritto (come si deve)

Alette di Pollo♥ Fritte "Home Made" servite con Sour Creame e Jalapeño 5pz :

- Fritte al naturale con spicchi di Lime **10**

- Fritte e glassate con Salsa BBQ **12**

- Fritte e glassate con Salsa Buffalo **12**

Home made Fried Chiken Wings served with Sour Creame e jalapeno 5 pz: Plain with lime € 10; With BBQ Sauce € 12; with Buffalo Sauce €12 (1,7,8)

Original Corn Dogs 3pz 6

Hot Dog ♥ pastellati serviti con Cheddar fuso, Jalapeño e salsa Sour Creame

Corn Dogs served with Melted Cheese, jalapeno and Sour Creame (1,3,7,12)

Tagliere BPGF 12

Culatta di Crudo Dop, Burrata affumicata, Gnocco fritto e Olive verdi al finocchietto.

Chopping Board of DOP Raw Ham, Smoked Burrata Cheese, Fried plane Dumpling Olives (1, 7, 12)

Tacos

Pulled Salmon Tacos ♦ 8

Tortilla Croccante di Mais riempita di Salmone sfilacciato aromatizzato in salsa BBQ e insalata coleslow
Pulled Salmon & Coleslow Salad Tacos (1,2,4,6,7,8,10,11,12)

Pulled Pork Tacos ♦ 7

Tortilla Croccante di Mais riempita di Maiale sfilacciato aromatizzato in salsa BBQ e insalata coleslow
Pulled Pork & Coleslow Salad Tacos (1,6,7,8,10,11,12)

Chicken Tacos 7

Tortilla Croccante di Mais riempita di Pollo alla Cacciatora e insalata coleslow
Chicken Cacciatora Style & Coleslow Salad Tacos (1,6,7,8,10,11,12)

Vegan Tacos Vegan 7

Tortilla Croccante di Mais riempita di Cavolo Bianco e Nero, Carote, Peperoni, Rucola e Salsa di Rapa Rossa
Black and White Cabbage, Carrots, Peppers, Arugula and Red Turnip Sauce Tacos (1,6,8,10,11,12)

ALLERGENI **1169/2011 UE**

Allergeni indicati con numeri vicino ciascun piatto

1.GLUTINE, 2.CROSTACEI, 3.UOVA, 4.PESCE, 5.ARACHIDI, 6.SOIA, 7.LATTE, 8.FRUTTA A GUSCIO, 9.SEDANO, 10.SENAPE, 11.SEMI DI SESAMO, 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 13.LUPINI, 14.MOLLUSCHI

Allergens

Allergens indicated

by numbers next to each dish

1.Gluten 2. Sea Fruits, 3.Eggs, 4.Fish, 5.Peanuts, 6. Soy, 7. Milk, 8.Dried fruit, 9.Celery, 10.mustard, 11.Sesam, 12. sulfur dioxide, 13.lupins 14.molluscs

WIFI
Rete **Rec23** Pass **23roma23**

MAIN COURSE

Pollo al Miso

14

Sovra coscia di Pollo ♥
senza osso marinata al Miso
servita con patate schiacciate affumicate
*Chicken Overthigh bone-free marinated in Miso
served with smoked mashed potatoes*
(1,6,8)



Costolette di Maiale BBQ

16

Costolette di maiale ♥ ♦ cotte a bassa
temperatura, con salsa BBQ,
Patate al sale e insalata Coleslaw
*Pork BBQ Ribs ♥ ♦ & Roasted Potato Wedges
& Coleslaw salad*
(1,2,)



LE INSALATE

Avocado Salad



9

Insalata di Lattuga, Lollo Rossa, Spinacino, Avocado,
Edamame condita con dressig al Wasaby
*Lettuce salad, Lollo Rossa, Spinacino, Avocado,
Edamame seasoned with Wasaby wing dressig*
(1,3,6,8)

Caesar Salad

9

Insalata di Lattuga, Lollo Rossa, Spinacino,
Pollo cotto a bassa temperatura, Guanciaie croccante,
Scaglie di Parmigiano, Crostini di pane,
Condita con dressing Caesar's
*Lettuce, Spinacino, Chicken cooked at low temperature, crunchy Pork Cheek,
Parmesan cheese scales, Bread croutons, Filled with Caesar's dressing*
(1,7,10)

Wellness Salad

Vegan

6

Lattuga, Cetrioli, Ravanelli, Carote, Spinacino,
Finocchi, Semi di Zucca, Mandorle e Semi di Chia
*Mixed salad, Lettuce, Cucumbers, Carrots, Baby Spinach, Fennels,
Pampkin's seeds, Almonds, Chia seeds.*
(8,)

CONTORNI

Patate al Sale



5

Scegli il condimento:
Al Naturale / Maionese al Wasabi /
Lime e Pepe Rosa
Salt Roasted Potato Wedges
*Choose your bet Natural / Wasabi Mayonnaise
Lime and Pink Pepper*

Patate Schiacciate Affumicate

5

smoked mashed potatoes

Cole slaw Salad



5

Coleslaw salad

Brunch

Domenica

dalle 12 alle 16

€ 20,00

Bambini € 12 (sotto il 1,20 m altezza)

APERITIVO



Un Drink & Buffet

Fino alle 21,30

€ 12

AMERICAN BURGERS



Brooklyn Burger

10

Hamburger di Manzo Black Angus 180 gr con Pomodoro, Insalata & Chips di Patate♦

Beef Burger Tomato and Green Salad & Potato Chips♦
(1,3,7,11, 12)

Soho Cheese Burger

11

Hamburger di Manzo Black Angus 180 gr Cheddar, Pomodoro, Insalata & Chips di Patate♦

Beef Burger with Cheddar, Tomato, Green Salad & Potato Chips♦
(1,3,7,11, 12)

Queens Bacon Cheese Burger

12

Hamburger di Manzo Black Angus 180 gr, Bacon, Cheddar, Pomodoro, Insalata & Chips di Patate♦

Beef Burger Bacon, Cheddar, Tomato, Green Salad & Potato Chips♦
(1,3,7,11,12)

California Burger

12

Hamburger di Manzo Black Angus 180gr, Bacon, Salsa California (Panna Acida, Salsa Dip piccante, Guacamole, Pomodoro), Pomodoro Insalata & Chips di Patate♦

Beef Burger with Bacon, California Sauce (Sour Crème, Dip Sauce, Guacamole, Tomato and Green Salad & Potato Chips♦
(1,3,7,11,12)

**IL MANZO
DEI NOSTRI HAMBURGER
È
BLACK ANGUS**



CHICKEN BURGERS



Coney Chicken Burger

10

Hamburger di Pollo 180 gr con Insalata, Pomodoro salsa Honey Mustard & Chips di Patate♦

Chicken Burger with Green Salad, Tomato and Honey Mustard Dip & Potato Chips♦
(1,3,7,10, 11,12)

Kentucky Fried Chicken Burger ...KFC

12

Pollo fritto tipo KFC♦, Salsa California (Panna Acida, Salsa Dip piccante, Guacamole, Pomodoro), Pomodoro Insalata & Chips di Patate♦

Fried chicken♦, California Sauce (Sour Crème, Dip Sauce, Guacamole, Tomato) Tomato and Green Salad & Potato Chips♦
(1,3,7,11)

ITALIAN BURGERS



Gricia Burger

12

Hamburger di Black Angus 180gr, Guanciale croccante, Crema Cacio e Pepe, Insalata & Patate al Sale

Beef Burger, Cacio e Pepe Dip (parmesan & Pepper), Pork Cheek, Green Salad & Salt Roasted Potato Wedges
(1,3,7,11,12)

Testaccio Burger

12

Hamburger di Manzo Black Angus 180gr, Guanciale croccante, formaggio Stagionato, Insalata, Cipolla crispy & Patate al Sale

Beef Burger, Monterey Cheese, Green Salad, Pork Cheek, Crunchy Onion & Potato Chips♦
(1,3,7,11, 12)

Little Italy Burger

12

Hamburger di Manzo Black Angus 180gr, Stracciata di Bufala, Lattuga, Melanzana Grigliata, Pomodoro & Patate al Sale

Beef Burger, Bufala Cheese, Tomato, Green Salad, Grilled Eggplant & Salt Roasted Potato Wedges
(1,3,7,11)

**Il Pane
dei nostri Burger
è Artigianale**

Homemade Bun



E' disponibile

Pane per Hamburger Gluten Free
Available Gluten Free Bun



VEGAN

BEYOND BURGER Vegan

15

Beyond Meat Burger ♦, Lattuga, Pomodoro, Senape, Cetriolini Cipolla Crispy & Patate al Sale

Beyond Meat Burger ♦, Green Salad, Tomato, Mustard, Cucumber, Crunchy Onion & Salt Roasted Potatoes Wedges
(1, 10, 11)

VEGAN HOT DOG Vegan

15

Beyond Salsiccia, con rucola, salsa di rapa rossa e aceto al lampone & Patate al Sale

Beyond Hot Dog, with rocket salad, red turnip sauce and raspberry vinegar & Salt Roasted Potatoes Wedges
(1,10,11)

♥ "Preparazione di prodotto fresco da Noi abbattuto a temperatura negativa -18°C secondo le procedure HACCP.

Fresh product stored/preserved at -18°C in line

♦ Prodotto surgelato all'origine/ Frozen Stuff with HACCP guidelines.



Piatto per vegetariani / Vegetarians

Vegan Piatto per Vegani / Vegans

23 B_CIO DI C_LO AI_TAME TE !

DRINKS

Acqua Microfiltrata/Filtered Water 1 l	2
Acqua Bottiglia 0,5 L Nat o Gass	1,5
Soft Drinks	5
Birre Artigianali/Hand Craft Beers	5/6

Le Salse° del Rec23 , se ordinate a parte a coppetta

Honey Mustard – Mostarda e Miele (3,10,12)	0,50
Dip – Pomodoro e Peperoncino Vegan (11,12)	0,50
Ranch – Latte, Aceto, Cipolla, Spezie (3, 7,10,12)	0,50
Guacamole – Salsa al Guacamole piccante Vegan (12)	0,50
BBQ- Salsa Barbecue (10,12)	0,50
Sour Cream – Panna Acida (7)	0,50
Salsa Cacio e Pepe – (1,7)	1,50
Salsa Chili – (1,12)	3
Salsa Cheddar – (7)	3

DOLCI

Fatti in casa
dal nostro Pasticcere



Twix-Taccio 6

Barretta di cioccolata al latte con Nocciole e Caramello Salato

Milk chocolate, hazelnut and salted caramel bar

(1,3,7,8,11,12)

Brownies con Gelato 6

Brownie (senza Farina di Grano)

servito con gelato di vaniglia e Panna

Brownies topped with vanilla Icecream and Whipped Cream

(1,3,5,6,7,8)

Apple Cake 6

Torta di Mele con crema all'inglese, Amaretti e Sorbetto alle Mele

Apple Pie served with English Cream, Amaretti Biscuits and apple sorbet

(1,3,7,8,12)

Tagliata di Frutta 6

Tagliata di Frutta di Stagione

Fruit Salad

CHEESECAKE FACTORY

Cheesecake Nutella e M&M'S 7

Cheesecake cotta al forno ,
con base di Biscotto classico

servita con **Nutella e Confetti M&M's**

Nutella and M&M's Baked Cheesecake

(1,3,5,7,6, 8)

Cheesecake Frutti di Bosco 6,5

Cheesecake cotta al forno,
con base di biscotto classico

servita con salsa ai Frutti di Bosco

Berries Baked Cheesecake

(1,3,5,7,6, 8)

VINO ALLA MESCITA (12)

BIANCHI al CALICE

Pecorino IGT

Al maso: pesca, pere ed albicocca, persistente e leggermente mandorlato
Bosco, Abruzzo



5

Grillo Bio DOPC

Note di pesca bianca, frutti esotici e biancospino
Ottima la sua mineralità
Barone di Serramarrocco, Sicilia

5

Gewürztraminer Tramonti DOC

Profumo frutta tropicale, ananas e banana
Sapore pieno e aromatico
Marco Donati, Trentino

7

Prosecco Millesimato

Terra Vizina DOC

Brut, Veneto



5

VINI da DESSERT

Ben Rye Passito

Kabir Moscato



8

6

ROSSI al CALICE

Montepulciano DOP

Leggermente Tannico con aromi di amarena
E prugna, al naso spicca la violetta
Bosco, Abruzzo



5

Santa Cristina IGT

Morbido, avvolgente e dal retrogusto fruttato
Spiccano i sentori di ciliegia e vaniglia
Antinori, Toscana

6

Pinot Nero Riserva DOC

Sentori di chiodo di garofano, frutti di bosco e
cannella. Al palato elegante e vellutato
Kellerei Bozen, Alto Adige

7

Prosecco ROSE'

Terra Vizina DOC

Extra dry, Veneto

5

Acqua Demineralizzata 0.75L

Soft Drinks

Acqua in bottiglia 0,50 L nat e Frizzante

1,5

2

5



BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA (1,12)

Pils Original - Malastrana 4,7%vol

Chiara, facile da bere, decisa ed equilibrata,
retrogusto luppolato, bassa fermentazione in Vasca
aperta - Rep. Cec

5

Blanche - Baptist 5% vol

Bianca, di frumento, leggermente dolce e dissetante,
speziata e agrumata - Belgio

5

Imperial IPA tra i 7 e 8,5%vol

Chiedi al nostro staff . caratteristiche generali,
agrumata, odori tropicali, un gusto amaro e
persistente - ITA

6

Hobgoblin IPA - Wichwood 5,3% vol

Ambrata, tropicale agrumata, luppoli Australiani
e Usa, fedele alle tradizioni di produzione storiche
delle Ipa Inglesi. - Oxford Inghilterra

5



BIRRE in BOTTIGLIA

Gluten-Free Birra Lager 4,6%vol



5

Pils- Dolomiti 4,9% vol

chiara 100% italiana dal gusto rotondo ed elegante

4

Analcolica Erdinger Birra Lager 0%vol

5

DIPA- Glaciale Birra dell'Eremo 7,5% vol

Al naso note balsamiche ed erbacee, al palato note
di miele che nascondono un amaro importante

6

REC23'S COCKTAILS 9

Giolitti Tonic

Vodka, liquore al Bergamotto (*Bergamot*), tonica schweppes al Pompelmo Rosa (*pink grapefruit*), Pepe Rosa (1,12)
Fresco, agrumato Leggera gradazione alcolica

Smash

Gin, basilico (basil), succo di limone (lemon juice), zucchero (simple syrup), orange Bitter (1)
Fresco, facile da bere leggera gradazione alcolica

Amerigo Vespucci

Rum speziato (*spiced Rum*), liquore alla ciliegia (*cherry liqueur*), spremuta d'Arancia fresca (*fresh Orange juice*), Passion fruit, succo di Lime (1)
Speziato, fruttato moderata gradazione alcolica

Testaccio Mule

Gin, Estratto Cetriolo e Zenzero [▼] (*Ginger and Cucumber extract*), succo di Limone (*Lemon juice*) e Ginger ale schweppes (1,12)
Fresco, facile da bere leggera gradazione alcolica

Galvani 115

Tequila piccante, Mezcal, succo di Lime, sciroppo al Mango [▼] (*Mango syrup*), Crusta di Sale agli Agrumi
Piccante, agrumato moderata gradazione alcolica

Analcolici (Alcool Free) 8

Al Parchetto

Cranberry, Spremuta d'arancia fresca (fresh orange juice), scirppo di lamponi [▼] (raspberry syrup), bolla agli agrumi (12)

No Sfizzietto

Cordiale di Pimento e Chiodi di Garofano [▼] (*Cloves and Pimiento Cordial*), succo di Lime, Ginger beer

Tonico salutare

Cordiale al Ginepro [▼] (*juniper Cordial*), tintura rosmarino e limone [▼] (*rosemary and lemon tincture*) Acqua tonica



Cocco Bello

Vodka, Triple sec, succo di Lime, soda al Cranberry, crosta di Cocco e sale (*coconut crust and salt*)
Fresco, estivo, Leggera gradazione alcolica



Al Mercato



Bourbon whisky, succo d'Ananas (*Pineapple Juice*), succo di Limone (*Lemon Juice*), Zucchero liquido (sugar), foglie di Menta (*Mint leaves*) (1)
Fruttato e speziato, moderata gradazione alcolica



La Bocciofila

Cachaça, liquore al Rabarbaro (*rhubarb liqueur*), sciroppo di Fragole (*strawberry syrup*), succo di Lime (12)
Agro-dolce, fruttato, buona gradazione alcolica



Lavoratori Spritz

Liquore alle Pesche (*peach liqueur*), tintura al Rosmarino e Limone [▼] (*rosemary tincture*), Prosecco (12)
Fruttato, frizzantino, leggera gradazione alcolica



Svapo

Rum, succo di Pera (*pear juice*), sciroppo di Cannella [▼] (*Cinnamon syrup*), succo di lime, Bolla agli Agrumi (1,12)
Corposo, speziato leggera gradazione alcolica



Cinema Greenwich

Bourbon whisky, Fernet Branca, succo di Limone (*lemon juice*), zucchero liquido (*simple syrup*), Aria al Pop Corn (1)
Balsamico, profumato moderata gradazione Alcolica



(Sono Disponibili anche i Cocktail Internazionali)

[▼] preparazione fatta in casa dai nostri Bartender
Rec23 Bartender's Homemade

Allergeni (Allergens) : 1. Glutine (gluten); 3. Uova (Egg); 6. Soya (Soy) 7. Latte (milk); 8. Frutta a guscio (Dried Fruit); 12. Anidride Solforosa (Sulfur Dioxide)

APERITIVO

Al Rec23 TUTTI I GIORNI € 12

Con le Bottiglie di Vino e le Bollicine
L'aperitivo ha un costo di € 5 a persona
oltre il costo della Bottiglia.
Una bottiglia per massimo 4 persone.





REC23

VINI E BOLLICINE



SPUMANTI

Prosecco millesimato Brut DOC € 20
Terra Vizina *Veneto*

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG € 24
Mongarda Brut millesimato *Veneto*

Oltrepò Pavese DOCG Metodo Classico € 24
La Piotta BIO Pinot nero 100% (vegan)
Lombardia

Blanquette Giunot BRUT Réserve € 24
Chardonnay e Pinot nero 36 mesi *Francia*

Cremant de Bourgogne Blanc de Blanc € 26
Millesimato chardonnay 100%
Francia

Trento DOC Millesimato Metodo classico € 28
Altemasi Cavit chardonnay
Trentino

Gold Gran Cuve Brut (10 anni sui lieviti) € 32
Velenosi Pinot nero & Chardonnay *Marche*

FRANCIACORTA- Lombardia

Franciacorta Satèn DOCG BIO La Fioca € 28
chardonnay 100%

Franciacorta DOCG Quadra € 28
Pinot nero e bianco 50%

Franciacorta DOCG Pas Dosé BIO La Fioca € 30
Cuvée chardonnay

Franciacorta DOCG Ca' del Bosco € 48
75% chardonnay, 15% pinot nero, 10% pinot bianco
28 mesi sui lieviti

Franciacorta DOCG Bellavista € 48
77% chardonnay, 22% pinot nero, 1% pinot bianco
36 mesi sui lieviti

Franciacorta Dosaggio Zero € 90
DOCG Ca' del Bosco
75% chardonnay, 15% pinot nero, 10% pinot bianco
28 mesi sui lieviti

Franciacorta DOCG Anna Maria Clementi € 180
Riserva Ca Del Bosco
55% chardonnay, 20% pinot nero, 25% pinot bianco
Al meno 9 anni sui lieviti

ROSE' - BOLLICINE

Prosecco rose' extra Dry DOC € 22
Terra Vizina *Veneto*

Oltrepò Pavese DOCG rosè Metodo Classico
La Piotta BIO € 26
Pinot nero 100% 24 mesi *Lombardia*

Franciacorta Rosé DOCG La Fioca € 26
Chardonnay 75% Pinot nero 25% 24 mesi
Lombardia

Trento DOC Brut Rosé Altemasi € 30
Chardonnay Pinot nero
Trentino

Franciacorta Rosé DOCG- Quadra € 30
Chardonnay 19% Pinot nero 80% 47 mesi
Lombardia

Franciacorta bellavista Rosé DOCG € 30
Chardonnay 62% Pinot nero 38%
Lombardia

SPUMANTI DOLCI

Brachetto d'Acqui Villa Banfi € 20
Piemonte

Moscato d'Asti DOCG Az. Agr. Ghiga € 20
Piemonte

CHAMPAGNE

Champagne Cuvée Reserve Brut Gallimard € 46

Champagne Brut Drappier nature € 50

Champagne Blanc de Blancs Drappier € 50

Champagne Veuve Clicquot Brut SPB € 56

CHAMPAGNE SELEZIONI

Champagne Krug Grand Cuvé € 300

Champagne Cristal Louis Roederer € 300

CHAMPAGNE ROSE'

Champagne Brut Rosé Gallimard € 50

Champagne Brut Rosé Drappier € 5

VINI ROSSI

Negroamaro IGP Angiuli Donato <i>Negroamaro, Puglia</i>	€ 18	Rosso di Montalcino Doc Carpineto <i>Sangiovese Grosso, Toscana</i>	€ 24
Primitivo IGP Angiuli Donato <i>Primitivo, Puglia</i>	€ 18	Merlot DOC <i>Selezione</i> Ronc di subulle Ronchi di Manzano <i>Merlot, Friuli Colli Orientali</i>	€ 26
Langhe Rosso DOC Giribaldi <i>Nebbiolo-Dolcetto-barbera-pinot Nero, Piemonte</i>	€ 18	Pinot Nero <i>Riserva</i> Cantine di Bolzano <i>Pinot Nero, Alto Adige</i>	€ 26
Montepulciano d'Abruzzo DOP Bosco <i>Montepulciano, Abruzzo</i>	€ 18	Thalé DOP <i>Selezione</i> – Casal Thaulero <i>Montepulciano, Abruzzo</i>	€ 28
Valpolicella Classico DCG -Degani <i>Corvina-rondinella-Corvione, Veneto</i>	€ 20	Pinot Nero DOC- Jermann <i>Pinot Nero, Friuli</i>	€ 28
Refosco D.P.Rosso DOC -Ronchi di Manzano <i>Refosco, Friuli Colli Orientali</i>	€ 22	Chianti Classico Riserva DCG- Carpineto <i>Sangiovese Grosso, Toscana</i>	€ 30
Lagrein DOC- Marco Donati <i>Lagrein Trentino</i>	€ 22	Nobile Di Montepulciano Riserva DOC- Carpineto <i>Sangiovese Grosso, Toscana</i>	€ 32
Sherazade Nero D'Avola DOC -Donnafugata <i>Nero d'Avola, Sicilia</i>	€ 22	Sagrantino DCG -Adanti <i>Sagrantino, Umbria</i>	€ 36
Cerasuolo di Vittoria DCG -Donnafugata <i>Nero d'Avola e Frappato, Sicilia</i>	€ 22	Tancredi IGT- Donnafugata <i>Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, tannat- Sicilia</i>	€ 36
Santa Cristina IGT Antinori <i>Merlot, Toscana</i>	€ 22	Taber Lagrein Riserva Cantine di Bolzano <i>Lagrein, Alto Adige</i>	€ 40
Montefalco Rosso DOC - Adanti <i>Sangiovese e sagrantino, Umbria</i>	€ 24	Aglianico del Vulture DOC Pian del Cerro Vigneti del Vulture <i>Aglianico Basilicata</i>	€ 40
Monopole Bordeaux - Kressmann <i>Cabernet sauvignon e frank merlot</i> <i>Francia</i>	€ 24	HABEMUS 2016 IGT Lazio <i>Grenache, Syrah, Carignan, Trempanillo</i>	€ 55
ETNA DC Rosso – Planeta <i>Nerello Mascalese e cappuccio</i> <i>Sicilia</i>	€ 24		

**Il vino non risolve i problemi, ma
migliora la prospettiva**

www.rec23.com

Wifi rete: webCube42-4E6E

pass: 7Q73E591

Wifi rete: Rec23 pass: 23roma23



VINI BIANCHI

Grechetto DOC Perticaglia Grechetto, Umbria	€ 18	Bramito della sala Umbria IGT Antinori Chardonnay <i>Umbria</i>	€ 24
Verdicchio di Matelica DOC Provima Verdicchio, Marche	€ 18	ETNA DOC Bianco – Planeta Caricante, Sicilia	€ 24
Greco di Tufo DOP La Guardienna Greco di Tufo, Campania	€ 18	Gewürtztraminer DOC “Tramonti” Marco Donati Gewürtztraminer, <i>Alto Adige</i>	€ 24
Grillo DOC BIO Barone Di Serramarocco Grillo, Sicilia	€ 20	Vermentino Bolgheri DOC Antinori Tenuta Gualdo al Tasso Vermentino, Toscana	€ 24
Pecorino d’Abruzzo DOP Bosco Pecorino, <i>Abruzzo</i>	€ 20	Riesling Léon Faller Riesling, <i>Alsazia Francia</i>	€ 26
Friulano DOC Ronchi di Manzano Tocai, <i>Friuli Colli Orientali</i>	€ 22	Pinot Bianco DOC Terlan Pinot Bianco, <i>Altp Adig</i>	€ 26
Pinot Grigio DOC Ronchi di Manzano Pinot Grigio, <i>Friuli Colli Orientali</i>	€ 22	Chardonnay DOC Cardellino Elena Walch Chardonnay, <i>Altp Adige</i>	€ 26
Sauvignon DOP BIO Visintini Sauvignon, Colli Orientali del Friuli	€ 22	Pinot Grigio DOC Jermann Pinot Grigio, <i>Friuli Venezia Giulia</i>	€ 26
Ribolla Gialla DOP BIO Visintini Ribolla Gialla, Colli Orientali del Friuli	€ 22	Vinnae DOC Jermann Ribolla gialla, <i>Friuli Venezia Giulia</i>	€ 26
Muller Thurgau DOC Martini K.Martini&Sohn Müller Thurgau, <i>Alto Adige</i>	€ 22	Vintage Tunina IGT Jermann Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia e Picolit, <i>Friuli</i>	€ 46
Moscato Giallo DOC K.Martini&Sohn Ribolla Gialla, Colli Orientali del Friuli	€ 22		
Kerner DOC Cembra Cantina di Montagna Kerner, <i>Alto Adige</i>	€ 24		

VINI ROSE'

Rosato Lagrein DOC Fratte Alte Marco Donati Lagrein, <i>Trentino</i>	€ 20	Pipoli Rosato IGT vigneti del Vulture Aglianico, Basilicata	€ 20
Sangiovese Rosé BIO Riserva Cascina Sangiovese, <i>Lazio</i>	€ 22	ETNA DOC Rosato – Palmento Costanzo Nerello Mascalese, Sicilia	€ 24
Lumera Sicilia DOC Donnafugata Syrah, Nero d’Avola, Pinot Nero, Tannat, <i>Sicilia</i>	€ 24	Scalabrone- Antinori-Gualdo al Tasso Merlot, cabernet Sauvignon e Syrah - Toscana	€ 28