

## PIAZZA DELL'EMPORIO 1 TESTACCIO

### STARTERS - SHARINGS

#### Gli Immacabili

##### Texas Chili Nachos

Nachos♦ serviti con Chili di Carne, Cheddar fuso, Salsa Dip° Piccante e Guacamole°

*Nachos♦ served with Chili, Melted Cheddar, Sour Cream, Guacamole (7,12)*

##### Veggie Nachos

Nachos♦ serviti con Cheddar Fuso, Salsa Dip° Piccante 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

Mini Hamburger di Manzo, Cheddar, Insalata, Pomodoro

*Mini Beef Burger, Cheddar, Green Salad, Tomato (1,3,7,8,11)*

WIFI  
Rete Rec23 Pass 23roma23

#### 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

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

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 ♦

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 ♦

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

Tortilla Croccante di Mais riempita di Pollo alla Cacciatora

*Chicken Cacciatora Style Tacos (1,6,7,8,10,11,12)*

##### Vegan Tacos Vegan

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

# 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)



Cocktail consigliato : Galvani 115

## 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,)



Cocktail consigliato : Al Mercato

# 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, Guanciale 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



5

*Coleslaw salad*

# PIATTO BRUNCH

Sabato e Domenica

dalle 12 alle 16

€ 14,50

Brunch

Cocktail consigliato : Spritz Classico

# APERITIVO

Un Drink

&

Tagliere dello Chef

€ 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)

Cocktail consigliato : Smash

## 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)

Cocktail consigliato : Amerigo Vespucci

## 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)

Cocktail consigliato : Testaccio Mule

## 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)

Cocktail consigliato : Lavoratori Spritz

**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)

Cocktail consigliato : Cocco Bello

## 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)

Cocktail consigliato : Giolitti Tonic

# 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)

Cocktail consigliato : Giolitti Tonic

## 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)

Cocktail consigliato : Amerigo Vespucci

## 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)

Cocktail consigliato : La Bocciofila

**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)

Cocktail consigliato : No Sfizzetto

## 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)

Cocktail consigliato : Galvani 115



**Piatto per vegetariani / Vegetarians**

**Vegan Piatto per Vegani / Vegans**

♥ "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.

# 23 B\_CIO DI C\_LO AI\_TAME TE !

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

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

## **DOLCI** Fatti in casa dal nostro Pasticcere



### **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)**

Cocktail consigliato : Cinema Greenwich

### **Apple Pie**

6

Torta di mele con crema all'inglese  
e sorbetto alle mele  
*Apple Pie served with English Cream and apple sorbet*  
**(1,3,7,8,12)**

Cocktail consigliato : Cinema Greenwich

### **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)**

Cocktail consigliato : Svapo

### **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)**

Cocktail consigliato : Svapo

## **DRINKS**

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

# VINO ALLA MESCITA

## BIANCHI al CALICE

### Grillo DOC Biologico "Organic"

Al palato di pesca bianca e frutti esotici, con Sentori di agrumi e fiori tipicamente siciliani Barone di Serramarrocco, Sicilia



5

### Code di Volpe DOP

Bilanciato e piacevole al palato Aroni floreali di media intensità La Guardiensa, Campania

5

### Erbavoglio DOC

Profumo fresco che ricorda limone e particolarmente fruttato e floreale Sapore secco e vivace Torraccia del Piantavigna, Piemonte Colline Novaresi

7

## Prosecco Millesimato

### Terra Vizina DOC

Brut, Veneto



5

## VINI da DESSERT

### Ben Rye Passito

### Kabir Moscato



8

6

## ROSSI al CALICE

### Dogajolo IGT Baby SUPER TUSCAN

Un vino pieno con ottima struttura Bouquet di cigliegge, vaniglia e spezie Carpineto, Toscana



5

### Cabernet Sauvignon DOC

Intenso e strutturato, al naso un Bouquet di ribes, more e mirtilli Kellerei Bozen, Alto Adige

6

### Refosco dal Peduncolo Rosso DOC

Profumo di lampone e susine mature. Al palato risulta sapido, robusto e tannico. Ronchi di Manzano, Colli Orientali Friuli

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 <sup>(1,12)</sup>

### 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

### Crest Super-EAGLE 8,4%vol

Chiara dorata, doppio malto, fruttata al palato ed all'olfatto. Birra equilibrata, un solo luppolo amaro, si distingue per la dolcezza degli altri aromi.- ENG

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

### Analcolica Erdinger Birra Lager 0%vol

5

( La maescita potrebbe cambiare in base alle disponibilità dei prodotti )

# 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 <sup>†</sup> (*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 <sup>†</sup> (*Mango syrup*),

Crusta di Sale agli Agrumi

*Piccante, agrumato moderata gradazione alcolica*

## Analcolici (Alcohol Free) 8

### Al Parchetto

Cranberry, Spremuta d'arancia fresca (fresh orange juice), scirppo di lamponi <sup>†</sup> (raspberry syrup), bolla agli agrumi (12)

### No Sfizzietto

Cordiale di Pimento e Chiodi di Garofano <sup>†</sup> (*Cloves and Pimiento Cordial*), succo di Lime, Ginger beer

### Tonico salutare

Cordiale al Ginepro <sup>†</sup> (*juniper Cordial*), tintura rosmarino e limone <sup>†</sup> (*rosemary and lemon tincture*) Acqua tonica



## Cocco Bello

Vodka, Triple sec, succo di Lime, soda al Cranberry, crusta 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 <sup>†</sup> (*rosemary tincture*), Prosecco (12)

*Fruttato, frizzantino, leggera gradazione alcolica*



## Svapo

Rum, succo di Pera (*pear juice*), sciroppo di Cannella <sup>†</sup> (*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 )

<sup>†</sup> 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** € 22  
Certe delle Calli extra Dry *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** € 26  
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** € 24  
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 Cliquot 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** € 54

[www.rec23.com](http://www.rec23.com)

Wifi rete: webCube42-4E6E

pass: 7Q73E591

Wifi rete: Rec23 pass: 23roma23



# VINI ROSSI

<b>Cabernet Sauvignon Millesimato</b>	€ 18	<b>Cabernet DOC- Cantine Bolzano</b>	€ 24
<b>What the phoque</b> Cabernet Sauvignon, <i>Francia</i>		Cabernet Sauvignon, <i>Alto Adige</i>	
<b>Dogajolo IGT-Super Tuscan- Carpineto</b>	€ 18	<b>Rosso di Montalcino Doc Carpineto</b>	€ 24
Merlot, Cabernet frank e Sauvignon, <i>Toscana</i>		Sangiovese Grosso, <i>Toscana</i>	
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOP Bosco</b>	€ 18	<b>Merlot DOC <u>Selezione</u> Ronc di subulle</b>	€ 26
Montepulciano, <i>Abruzzo</i>		<b>Ronchi di Manzano</b>	
<b>Nero di Troia Tufarello -Vigneti Canosini</b>	€ 20	Merlot, <i>Friuli Colli Orientali</i>	
Nero di Troia, <i>Puglia</i>		<b>Pinot Nero <u>Riserva</u> Cantine di Bolzano</b>	€ 26
<b>Refosco D.P.Rosso DOC -Ronchi di Manzano</b>	€ 22	Pinot Nero, <i>Alto Adige</i>	
Refosco, <i>Friuli Colli Orientali</i>		<b>Thalé DOP <u>Selezione</u> – Casal Thaulero</b>	€ 28
<b>Lagrein DOC- Marco Donati</b>	€ 22	Montepulciano, <i>Abruzzo</i>	
Lagrein Trentino		<b>Pinot Nero DOC- Jermann</b>	€ 28
<b>Sherazade Nero D'Avola DOC -Donnafugata</b>	€ 22	Pinot Nero, <i>Friuli</i>	
Nero d'Avola, <i>Sicilia</i>		<b>Chianti Classico Riserva DOCG- Carpineto</b>	€ 30
<b>Cerasuolo di Vittoria DOCG -Donnafugata</b>	€ 22	Sangiovese Grosso, <i>Toscana</i>	
Nero d'Avola e Frappato, <i>Sicilia</i>		<b>Nobile Di Montepulciano Riserva DOC- Carpineto</b>	€ 32
<b>Santa Cristina IGT Antinori</b>	€ 22	Sangiovese Grosso, <i>Toscana</i>	
Merlot, <i>Toscana</i>		<b>Sagrantino DOCG -Adanti</b>	€ 36
<b>Montefalco Rosso DOC - Adanti</b>	€ 24	Sagrantino, <i>Umbria</i>	
Sangiovese e sagrantino, <i>Umbria</i>		<b>Tancredi IGT- Donnafugata</b>	€ 36
<b>Monopole Bordeaux - Kressmann</b>	€ 24	Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, tannat- <i>Sicilia</i>	
Cabernet sauvignon e frank merlot		<b>Taber Lagrein Riserva Cantine di Bolzano</b>	€ 40
<i>Francia</i>		Lagrein, <i>Alto Adige</i>	
<b>HEBO DOCG -Petra</b>	€ 24	<b>Edizione Cinque Autoctoni -Fantini</b>	€ 40
Cabernet sauvignon, merlot e sangiovese		Primitivo, sangiovese grosso, Montepulciano,	
<i>Toscana</i>		Negroamaro, Malvasia Nera – <i>ITALIA</i>	
<b>ETNA DC Rosso – Palmento Costanzo</b>	€ 24	<b>Aglianico del Vulture DOC Pian del Cerro</b>	€ 40
Nerello Mascalese e cappuccio		<b>Vigneti del Vulture</b>	
<i>Sicilia</i>		Aglianico <i>Basilicata</i>	
		<b>HABEMUS 2016 IGT Lazio</b>	€ 55
		Grenache, Syrah, Carignan, Trempanillo	

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



# VINI BIANCHI

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

# VINI ROSE'

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