

The background of the entire image is a low-angle, upward-looking shot of a massive, ornate glass and iron dome, similar to the interior of the Crystal Palace. The dome's structure is a complex web of dark metal ribs supporting a vast expanse of glass panes. Light filters through the glass, creating a bright, airy atmosphere. At the base of the dome, the architectural details of the building's interior are visible, including arched windows and classical columns. A semi-transparent white rectangular box is centered over the lower half of the dome, serving as a backdrop for the text.

LAMMA

Pizzeria • Trattoria Napoletana

Antipasti

BRUSCHETTE AL POMODORO (2PZ) ^{1, 6, 10}	€5,00
POKER DI GAMBERI IN CROSTA ^{*1, 2, 3, 5, 6, 8, 10} Pistacchio, mandorle, panko, impanatura classica, servita con mayo al lime	€12,00
PARMIGIANA DI MELANZANE ^{1, 3, 6, 7, 10}	€8,00
BAO ALLA GENOVESE CON FONDUTA DI GRANA (2PZ) ^{1, 3, 6, 7, 10}	€10,00
CRUDO CON BURRATA ⁷	€12,00
PIZZA DI SCAROLE ^{1, 6, 10}	€6,00
GAMBERI ALLA CATALANA ^{*2, 12, 9}	€14,00
SAUTE' DI COZZE E VONGOLE ^{*14}	€15,00

Fritti

ANGIOLETTI FRITTI CON POMODORINI RUCOLA E GRANA ^{1, 3, 6, 7, 10}	€10,00
ARANCINO CLASSICO: ^{1, 3, 6, 7, 10} Carne macinata, piselli e parmigiano	€5,00
TRIANGOLINI FRITTI DI PARMIGIANA DI MELANZANE (2PZ) ^{*1, 3, 6, 7, 10}	€5,00
FRITTATINA: ^{1, 6, 7, 10} Bucatini, besciamella, carne macinata e piselli	€5,00
FIORI DI ZUCCA: ^{1, 3, 6, 7, 10} Ripieni di ricotta e prosciutto cotto (2PZ)	€5,00
CROCCHÈ CLASSICO: ^{1, 6, 7, 10} Patata fresca con provola affumicata di Agerola, prosciutto cotto, pecorino, parmigiano e pepe nero	€5,00
MOZZARELLA IN CARROZZA: ^{1, 3, 6, 7, 10} Pane tipico napoletano, fior di latte di Agerola, farina e uova	€6,00
CHIPS FRESCHE TAGLiate AL COLTELLO/PATATINE FRITTE	€5,00
GRAN FRITTO IMPERIALE: ^{1, 3, 6, 7, 8, 10} Arancino napoletano, triangolini fritti di parmigiana, frittatina, crocchè, montanara classica, fiori di zucca, verdure pastellate (1 pz di ognuno)	€24,00
MONTANARA CLASSICA (2PZ) ^{1, 6, 7, 10}	€7,00

Insalate

CAPRESE ⁷ Mozzarella, pomodoro, origano	€14,00
GRECA ^{3, 4, 7} Feta Greca, pomodorini, olive, uova, cetrioli	€14,00
CAESAR SALAD ^{1, 6, 7, 10} Pollo, bacon, salsa yogurt, grana, crostini di pane	€15,00
NORVEGESE: ^{1, 3, 4, 6, 7, 10, 12} Insalata, salmone, avocado, salsa teriyaki	€16,00

Si informa la gentile clientela che tutti gli alimenti proposti potrebbero contenere tracce di glutine

*Alcuni prodotti utilizzati potrebbero essere congelati o surgelati, in assenza di prodotto fresco disponibile

Primi

LINGUINE CON ARAGOSTA (MINIMO 2 PERSONE)	^{*1, 2, 6, 10}	(p.p.) €25,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE CON BOTTARGA	^{*1, 4, 6, 10, 12, 14}	€16,00
SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE	^{*1, 2, 6, 10, 14}	€16,00
PACCHERI ALLA GENOVESE	^{1, 6, 9, 10, 12}	€15,00
PACCHERI JAMM JA	^{1, 6, 7, 8, 10}	€15,00
Con pomodorini freschi, burrata pugliese e granella di pistacchio		
COMBO JAMM JA		€16,00
Assaggio di paccheri alla genovese e paccheri jamm ja		
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	^{1, 3, 6, 7, 10}	€13,00
SPAGHETTI ALLA NERANO	^{1, 6, 7, 10}	€15,00
PASTA PATATE E PROVOLA	^{1, 6, 7, 10}	€15,00
Servita in cialda di grana		
SPAGHETTI CON POLPETTE AL SUGO E GRANA	^{1, 3, 6, 10}	€14,00
SPAGHETTI AI TRE POMODORINI	^{1, 6, 10}	€13,00

Secondi

OMAGGIO A MILANO	^{*1, 3, 6, 10}	€18,00
Cotoletta di vitello frita nel panko su letto di rucola e pomodorini		
POLPETTE AL RAGU'	^{1, 3, 6, 7, 10}	€14,00
FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI	^{*1, 2, 6, 10, 14}	€16,00
SCALOPPINA DI POLLO AGLI AGRUMI	^{1, 6, 7, 10}	€12,00
SALSICCIA FRIARIELLI E PROVOLA	^{7, 12}	€14,00

Contorni

MELANZANE A FUNGHETTO		€6,00
ZUCCHINE ALLA SCAPECE	¹²	€6,00
PATATE AL FORNO		€6,00
INSALATA MISTA		€6,00
SPADELLATA DI VERDURE		€6,00
FOCACCIA	^{1, 6, 10}	€6,00

Si informa la gentile clientela che tutti gli alimenti proposti potrebbero contenere tracce di glutine

*Alcuni prodotti utilizzati potrebbero essere congelati o surgelati, in assenza di prodotto fresco disponibile

Tutte le pizze possono essere realizzate con:

^{1, 6, 10} IMPASTO AI 5 CEREALI 2€	^{1, 6, 10} IMPASTO A CARBONE VEGETALE 2€	^{1, 6, 7, 10} CORNICIONE RIPIENO DI RICOTTA 2€
IMPASTO INTEGRALE 2€	IMPASTO SENZA GLUTINE 3€	MOZZARELLA SENZA LATTOSIO 2,50€

Pizze Gourmet

LA STAGIONALE (BASE PROVOLA E CREMA DI ZUCCA) ^{1, 6, 7, 10} €15,00

A SCELTA TRA:

- Pancetta e straciatella⁷
- Nduja, melanzane sott'olio grigliate e tarallo sbriciolato^{1, 6, 8, 10, 12}
- Gorgonzola, pomodorini secchi e fili di peperoncino⁷
- Salsiccia e patate al forno¹²

VOGLIA D'ESTATE: ^{1, 4, 6, 7, 8, 10} €15,00
Focaccia al padellino, straciatella, salmone affumicato, lime e granella di pistacchio

CRUDAIOLA: ^{1, 6, 7, 10} €14,00
Fior di latte di Agerola, pomodorini datterini,
a crudo: bocconcini di bufala, crudo di Parma scaglie di grana e rucola

GOLOSA: ^{1, 3, 7, 6, 10} €14,00
Fior di latte, ricotta, salame Napoli, fiori di zucca ripieni di ricotta e prosciutto cotto,
glassa di aceto balsamico

ZI TERESA: ^{1, 3, 6, 7, 9, 10} €16,00
Fior di latte di Agerola, ragù napoletano, polpettine fritte e fonduta di grana

BRONTESE: ^{1, 6, 7, 8, 10} €14,00
Fior di latte di Agerola, crema di pistacchi, mortadella bolognese,
granella di pistacchio, olio di oliva e basilico

CRUDO SAPORE: ^{1, 6, 7, 10, 12} €15,00
Pomodorini datterini, fior di latte di Agerola, straciatella pugliese, crudo di Parma
e glassa di aceto balsamico IGP

NERANO JAMM JA: ^{1, 6, 7, 10} €14,00
Provola di Agerola affumicata, crema di zucchine, chips di zucchine e fonduta di grana

A ROT E CARRETT: ^{1, 6, 7, 10} €16,00
Fior di latte di Agerola, patate al forno, pancetta, burrata e fonduta di grana

BOMBOLONE: ^{1, 3, 7, 6, 10} €16,00
Bianca, bufala, pomodorini rossi, pomodorini gialli, burrata frita e crudo di Parma

Si informa la gentile clientela che tutti gli alimenti proposti potrebbero contenere tracce di glutine

*Alcuni prodotti utilizzati potrebbero essere congelati o surgelati, in assenza di prodotto fresco disponibile

Pizze Tradizionali

MARINARA: ^{1, 6, 10} Pomodoro san Marzano DOP, aglio, origano di pantelleria, olio di oliva e basilico	€7,00
MARGHERITA: ^{1, 6, 7, 10} Pomodoro san Marzano DOP, fior di latte di Agerola, olio di oliva e basilico	€9,00
BUFALA AL FILETTO DI POMODORO: ^{1, 6, 7, 10} Bianca con pomodorini, mozzarella di bufala, olio di oliva e basilico	€12,00
NAPOLI: ^{1, 4, 6, 7, 10} Pomodoro san Marzano DOP, fior di latte di Agerola, acciughe, capperi di Salina, olive taggiasche, olio di oliva e basilico	€11,00
TRE POMODORINI: ^{1, 6, 7, 10} Fior di latte, pomodorini secchi, pomodorini gialli, pomodorini rossi, bocconcino di bufala	€12,00
CAMPAGNOLA: ^{1, 6, 7, 10} Verdure di stagione, fior di latte di Agerola, grana, olio di oliva e basilico	€10,00
PROSCIUTTO E FUNGHI: ^{1, 6, 7, 10} Pomodoro san Marzano DOP, fior di latte di Agerola, funghi champignon, prosciutto cotto, olio di oliva e basilico	€11,00
DIAVOLA: ^{1, 6, 7, 10} Pomodoro san Marzano DOP, provola di Agerola affumicata, spianata calabra, olio di oliva e basilico	€10,00
AMERICANA: ^{1, 6, 7, 10} Fior di latte di Agerola, wurstel, patatine e fonduta di grana	€12,00
CINQUE FORMAGGI: ^{1, 6, 7, 10} Fior di latte di Agerola, ricotta, mozzarella, gorgonzola DOP, cialda di grana, olio di oliva e basilico	€12,00
SICILIANA: ^{1, 6, 7, 10} Pomodoro san Marzano DOP, fior di latte di Agerola, melanzane a funghetto, olio di oliva, basilico e scaglie di grana	€11,00
SALSICCIA E FRIARIELLI: ^{1, 6, 7, 10} Provola di Agerola affummicata, salsiccia, friarielli saltati con aglio e peperoncino	€12,00
CAPRICCIOSA: ^{1, 6, 7, 10, 12} Fior di latte di Agerola, pomodoro san Marzano DOP, prosciutto cotto, salame Napoli, olive taggiasche, funghi e carciofini	€13,00
TONNO E CIPOLLA: ^{1, 4, 6, 7, 10} Pomodoro san Marzano DOP, fior di latte di Agerola, cipolla caramellata, tonno, olio di oliva e basilico	€14,00
CALZONE DONNA CONCETTA (fritta o al forno) ^{1, 6, 7, 10} Ricotta di bufala campana, provola, salame Napoli, pomodoro san Marzano DOP, parmigiano, olio di oliva, basilico e pepe nero	€12,00
CALZONE DON LUIGI (fritta o al forno) ^{1, 6, 7, 10} Fior di latte di agerola, pomodoro san Marzano DOP, prosciutto cotto, olio di oliva e basilico	€12,00

Si informa la gentile clientela che tutti gli alimenti proposti potrebbero contenere tracce di glutine

*Alcuni prodotti utilizzati potrebbero essere congelati o surgelati, in assenza di prodotto fresco disponibile

ALLERGENI

A SEGUITO DELL'ENTRATA IN VIGORE DEL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011,
LA DIREZIONE COMUNICA CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POTREBBERO CONTENERE ALLERGENI.
SI INVITANO I GENTILI CLIENTI A COMUNICARE TEMPESTIVAMENTE EVENTUALI INTOLLERANZE ALIMENTARI O ALLERGIE ALLO STAFF DI SALA.

1 CEREALI E DERIVATI

2 CROSTACEI

3 UOVA

4 PESCE

5 ARACHIDI

6 SOIA

7 LATTE

8 FRUTTA A GUSCIO

9 SEDANO

10 SENAPE

11 SESAMO

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

13 LUPINI

14 MOLLUSCHI

International menù



COPERTO 2,50

Bar

CAFFÈ	€1,70	AMARO	€5,00
CAPPUCCINO	€2,00	LIQUORI	€5,00
DECA	€1,70	WHISKY	€6,00
ORZO	€1,70	GRAPPA	€6,00
CREMA CAFFÈ ^{8, 6, 7}	€4,00		

Cocktails

VODKA / GIN TONIC	€8,00	NEGRONI	€8,00
MOSKOW MULE	€8,00	AMERICANO	€8,00
APEROL SPRITZ	€8,00	PROSECCO	€8,00
CAMPARI SPRITZ	€7,00	LIMONCELLO SPRITZ	€8,00
HUGO	€8,00	MELONCELLO SPRITZ	€8,00

Soft Drinks

ACQUA 75CL (normale o frizzante)	€2,50	CHINOTTO LURISIA	€4,00
COCA COLA 33CL (normale o zero)	€3,50	ARANCIA ROSSA LURISIA	€4,00
FANTA 33CL	€3,50	LIMONATA LURISIA	€4,00
SPRITE 33CL	€3,50	FUZE TEA PESCA E LIMONE	€3,50



Birre



HELLES Hofbräuhaus Traunstein

Ispirata alle tecniche delle birre di bassa fermentazione. Colore giallo paglierino brillante, aspetto limpido e lucido, chiaro aroma di malto, con leggere note di luppolo e di lievito. Una Helles fantastica, armoniosa, corposa e perfettamente equilibrata.

5,3% VOL

20 CL
€4,00

40 CL
€6,00



BOCK SCURA "MAXIMILIAN" Hofbräuhaus Traunstein

Una birra dal gusto piacevole, con un finale caldo e potente, che si sposa particolarmente bene con cibi sostanziosi e speziati. Il suo carattere speciale è oggi plasmato dalle accentuate e vellutate note di malto e dagli aromi di cioccolato, caffè e prugne.

7,8% VOL

20 CL
€4,50

40 CL
€6,50



FORST 1857 PREMIUM LAGER 33CL Weiss di segale

Birra morbida all'assaggio, con richiami sfumati di malto, miele ed acacia, con una nota amarognola molto delicata, piacevole nel retrogusto. Aroma estremamente puro, con leggeri sentori di luppolo. Schiuma fine, compatta e persistente.

5,0 VOL %
33 CL

€5,50



FORST 0,0% Birreria Forst

GUSTO: caratterizzata da piacevoli note di luppolo, questa birra ha un gusto pieno e bilanciato. Una birra corposa, nonostante i 0,0% gradi alcolici. Vivace e dissetante, FORST 0,0% è la birra ideale per un consumo responsabile e uno stile di vita consapevole. La sua freschezza rigenerante permette di godersi a fondo ogni momento della giornata. Aroma delicato con piacevoli note di luppolo, schiuma fine e compatta.

0,0% VOL
33 CL

€5,50



Birre artigianali



Nativota Lager

Birrificio KBirr

Una lager bionda molto leggera e si presta ad essere richiesta e ribevuta più volte: il luppolo regala un sapore intenso a una bevanda che risulta insieme altamente digeribile e gustosa. Colore chiaro opalescente, schiuma bianca e persistente, profumo leggermente erbaceo. Birra molto beverina, fresca e dissetante, al palato si presenta rotonda con finale mediamente luppolato.

SENZA GLUTINE

5,2% VOL

33 CL

€7,00



Nativota Red

Birrificio KBirr

Dal colore ramato intenso con schiuma fine e abbondante, al naso ha un avvolgente bouquet di toni speziati e fruttati. Il corpo pieno e la bevuta dominata dalla dolcezza del malto la rendono facilmente godibile malgrado il suo alto tenore alcolico. L'esperienza è complessa e si conclude con un retrogusto armonioso in cui il luppolo è appena percettibile.

9,0% VOL

33 CL

€7,00



Jattura

Birrificio KBirr

Birra dal colore ramato carico, prodotta con una percentuale di malto affumicato con legna di torba. Al naso il torbato è subito evidente insieme a sentori di malto e caramello.

In bocca si presenta dolce e corposa con tenui note di affumicatura.

L'amaro del luppolo è appena percettibile e ben bilanciato dalla componente maltata.

8,5% VOL

33 CL

€7,00



#CuorediNapoli

Birrificio KBirr

Una American Pale Ale (APA) dal corpo leggero ma fortemente caratterizzata dai luppoli esotici che le donano freschi profumi e note agrumate, erbacee, resinose e speziate.

#CUOREDINAPOLI è un segno estetico che esprime un sentimento di appartenenza al territorio e alla città, contribuendo ad alimentare un flusso artistico generativo.

SENZA GLUTINE

8,5% VOL

33 CL

€7,00



Paliata

Birrificio KBirr

Colore nero impenetrabile, schiuma color nocciola, copiosa e persistente.

Al naso si percepiscono tutte le sfumature dei malti utilizzati, dal caramello ai malti tostati.

Al palato si presenta corposa con un impatto maltato che lascia subito posto a note di caffè, nocciola e cioccolato amaro. L'ampiezza è superba e il finale involglia alla bevuta.

10% VOL

33 CL

€8,00



PullicenHell

Birrificio KBirr

Hoppy ale dal colore chiaro tendente al dorato con schiuma bianca e persistente.

Al naso offre un intrigante bouquet erbaceo misto a frutta esotica e lime. Il corpo lieve e il sapore fresco rendono questa birra incredibilmente bevibile. In bocca la parte maltata è ben evidente, seguita dalla componente luppolata che accompagna la bevuta fino alla fine.

5,2% VOL

33 CL

€7,00



Cap 'e Fierro

Birrificio KBirr

Birra con note dolci, corpo pieno e ben strutturata.

L'importante tenore alcolico regala un piacevole calore al palato.

Al naso i sentori del luppolo sono ben percepibili e molto eleganti.

Nonostante la sua complessità risulta essere estremamente godibile sia da sola che durante i pasti.

10% VOL

33 CL

€7,00



Natavota Lager

Afammokk! Edition

Una lager bionda molto leggera e si presta ad essere richiesta e ribevuta più volte:

il luppolo regala un sapore intenso a una bevanda che risulta insieme altamente digeribile e gustosa.

Colore chiaro opalescente, schiuma bianca e persistente, profumo leggermente erbaceo.

Birra molto bevibile, fresca e dissetante, al palato si presenta rotonda con finale mediamente luppolato.

SENZA GLUTINE

5,2% VOL

33 CL

€7,00



Premium collection



Natavota Lager

Birrificio KBirr

Una lager bionda molto leggera e si presta ad essere richiesta e ribevuta più volte: il luppolo regala un sapore intenso a una bevanda che risulta insieme altamente digeribile e gustosa. Colore chiaro opalescente, schiuma bianca e persistente, profumo leggermente erbaceo. Birra molto bevibile, fresca e dissetante, al palato si presenta rotonda con finale mediamente luppolato.

SENZA GLUTINE

5,2% VOL

75 CL

€16,00



Natavota Red

Birrificio KBirr

Dal colore ramato intenso con schiuma fine e abbondante. al naso ha un avvolgente bouquet di toni speziati e fruttati. Il corpo pieno e la bevuta dominata dalla dolcezza del malto la rendono facilmente godibile malgrado il suo alto tenore alcolico. L'esperienza è complessa e si conclude con un retrogusto armonioso in cui il luppolo è appena percettibile.

9,0% VOL

75 CL

€16,00



Jattura

Birrificio KBirr

Birra dal colore ramato carico, prodotta con una percentuale di malto affumicato con legna di torba. Al naso il torbato è subito evidente insieme a sentori di malto e caramello. In bocca si presenta dolce e corposa con tenui note di affumicatura. L'amaro del luppolo è appena percettibile e ben bilanciato dalla componente maltata.

8,5% VOL

75 CL

€16,00

Vini rossi



IDRO

Cantina del testimone, Toscana

Questo vino rosso IGT Toscana è pensato per essere goduto con leggerezza e senza troppe cerimonie. Con 12.5% di alcol in volume, una bevanda snella e un colore tenue ogni sorso invita al successivo. Per apprezzarlo al meglio lasciatelo respirare qualche minuto nel calice e poi lasciatevi tentare.

75 CL

12,8% VOL

€24,00



AGLIANICO DEL SANNIO "NUANCE"

Azienda vinicola forno, Campania

Profumi di frutti rossi come ciliegie sotto spirito, more, lamponi neri e ciliegie sotto spirito accompagnate da leggere note di spezie e tabacco. Al palato si presenta ben strutturato e in equilibrio con il corpo, morbido, persistente e con un piacevole retrogusto.

75 CL

13,0% VOL

€24,00



PRIMITIVO SALENTO "POGGIO MARU"

Terre cevico, Puglia

Rosso rubino intenso. Gusto corposo ed elegante, con tannini morbidi ma decisi e un finale lungo e persistente.

75 CL

14,0% VOL

€24,00



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Pirovano, Abruzzo

Al naso presenta un profumo elegante ed immediato. Ha un sapore asciutto, pieno e avvolgente e, allo stesso tempo, fresco e persistente.

75 CL

13,0% VOL

€16,00

 **€5,00**



CHIANTI USIGLIAN DEL VESCO

Usiglian del vesco, Toscana

Colore rosso brillante con un'austera venatura granata. Profumo intenso con note di frutti rossi e viola. Al palato ha un ingresso morbido, finale fruttato ed estremamente piacevole.

75 CL

13,5% VOL

€36,00



CABERNET SAUVIGNON

Pirovano, zona di produzione Tre Venezie

Aroma vinoso intenso, erbaceo, gusto asciutto e pieno. Molto piacevole ed equilibrato.

75 CL

12,9% VOL

€16,00

 **€5,00**

Vini bianchi



FALANGHINA DEL SANNIO "NUANCE" Azienda vinivola forno, Campania

Al naso si apre con aromi freschi e delicati di salvia e agrumi che poi lasciano posto a note di pesca gialla e ananas non troppo maturi. Al Palato piacevole e persistente, equilibrato da un notevole retrogusto fruttato.

75 CL
13,0% VOL

€24,00



IL GRECO DEL SANNIO "JANARE" La guardiense, Campania

Color giallo paglierino luminoso, note di mela verde, erbe mediterranee, pesca, agrumi, camomilla e ricordi di mare. Fresco, fragrante scorrevole e dalle piacevoli note sapide.

75 CL
13,5% VOL

€26,00



CHARDONNAY "VARIETALE" Pirovano, Veneto

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, ha un profumo spiccato con un caratteristico bouquet che ricorda la frutta fresca. Il sapore elegante ed armonico è lungo e persistente. Ottimo come aperitivo, si accompagna perfettamente ad antipasti a base di pesce.

75 CL
11,5% VOL

€16,00

 **€5,00**



VERMENTINO "COLLE SARDO" Cantina del vermenetino monti, Sardegna

Colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli. Gusto asciutto e morbido con sentore di mela verda. Eccellente come aperitivo è particolarmente indicato con tutti i piatti a base di frutti di mare, crostacei, pesce in genere e formaggi.

75 CL
12,5% VOL

€22,00



GEWURZTRAMINER DOC Lavis, Trentino

Un Gewürztraminer intensamente aromatico, strutturato e corposo. Di colore giallo dorato piuttosto carico, stuzzica li naso con un bouquet floreale e speziato, arricchito da vivaci note di chiodi di garofano e noce moscata. In bocca li corpo pieno e consistente avvolge li palato.

75 CL
13,5% VOL

€36,00



PINOT GRIGIO Lavis, Trentino

Si presenta con un colore giallo paglierino chiaro, brillante ed elegante. Ha un profumo piacevolmente fruttato , intenso e persistente.

75 CL
12,5% VOL

€16,00

 **€5,00**

Bollicine



MILLESIMATO **Enoitalia, Veneto**

Colore giallo paglierino. Gusto aromatico e ben bilanciato con note di agrumi e mela verde, minerale evivace.

75 CL
11,0% VOL

€16,00



PROSECCO DOC SERENA TREVISO **Serena, Veneto**

Colore giallo paglierino brillante. Al naso, profumi freschi di mela verde, pera e fiori bianchi. Al palato è vivace e frizzante, con note fruttate e una piacevole freschezza che ne esalta la bevibilità.

75 CL
13,5% VOL

€20,00



CHAMPAGNE BRUT 'LES TROIS PUYS' **Premier Cru Magnum Larnaudie - Hirault**

La vivacità, la delicatezza e l'eleganza dello Champagne Larnaudie-Hirault Premier Cru sono doti che lo rendono ideale come aperitivo, come impeccabile e fine accompagnamento a stuzzichini e con raffinati antipasti di pesce o verdura. Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino tenue, con profumo di mela, pera, biancospino. Il gusto è secco, leggero, equilibrato, rinfrescante, illuminato da un perlage fine di ottima fattura. Il bouquet si esprime su tonalità di fiori di campo, frutta bianca fresca e crosta di pane. Il sorso è pulito, nitido, fresco ed espressivo ma anche teso, scattante e minerale.

0,75 L
12,5% VOL

€60,00

Vini rosè



CERASUOLO D'ABRUZZO "IAVA" DOC BIOLOGICO **Vigna Madre, Abruzzo**

Rosato tenue con brillanti sfumature violacee. Intensi profumi fruttati infondono con delicate note floreali enuances di banana. Di buona struttura è avvolgente, morbido e di buona persistenza.

75 CL
12,0% VOL

€25,00

Dolci e Frutta

STRINGHE MULTIGUSTO ^{1, 6, 10}	€8,00
Striscioline fritte di pasta di pizza vari gusti	
SORBETTO ³	€4,00
FRUTTA DI STAGIONE	€7,00
TIRAMISÙ ^{1, 3, 6, 7, 10}	€7,00
PANNA COTTA ⁷	€7,00
CREMA CATALANA ^{3, 7}	€7,00
TORTINO AL CIOCCOLATO ^{1, 3, 6, 7, 10}	€7,00
CHEESECAKE ^{1, 3, 6, 7, 10}	€7,00
BABÀ ^{1, 3, 6, 10}	€7,00
PASTIERA ^{1, 3, 6, 7, 10}	€7,00
CAPRESE ^{3, 7, 8}	€7,00