

# PER INIZIARE

A  
N  
T  
I  
P  
A  
S  
T  
I

Capocollo piacentino, ricottina canestrata e focaccia<sup>1;6;7;10</sup> €17

Culatello Gambello, burratina di Puglia e focaccia<sup>1;6;7;10</sup> €19

Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi e melone mantovano IGP<sup>1;6;10</sup> €18

Degustazione di latticini pugliesi<sup>1;6;7;10</sup> €17  
*Burratina, stracciatella, mozzarella di bufala, ricottina canestrata e focaccia*

Tartare di Fassona La Grande Italia<sup>1;3;8;10</sup> €20  
*Tartare di fassona servita con la nostra salsa*

Vitello tonnato<sup>3;4;9;10</sup> €19  
*al punto rosa, sedano croccante, jus di vitello*

Panzanella all'Elbana<sup>1;2;4;6;10;11</sup> €20  
*con mazzancolla arrosto, tartare di tonno, cipolla rossa di Tropea e coulis di pomodoro*

Carpaccio di salmone<sup>4;7</sup> €17  
*marinato agli agrumi, panna acida all'aneto e misticanza*

Baccalà mantecato<sup>1;4;7</sup> €16  
*all'olio EVO, crostone di polenta croccante e polvere di olive*

Timballetto di Parmigiana<sup>1;7</sup> €16  
*crema al datterino e stracciatella pugliese*

P R I M I	Tagliatella <sup>1;3;6;7;9;10</sup> <i>al ragù di Fassona</i>	€18
	Spaghetto alla chitarra <sup>1;3;6;7;10</sup> <i>alla carbonara</i>	€18
	Fusillone Thomà <sup>1;6;7;10</sup> <i>crema ai tre pomodori e basilico fresco</i>	€18
	Risotto alla milanese <sup>6;7;9</sup> <i>mantecato al midollo con pistilli di zafferano e ristretto di ossobuco</i>	€19
	Pacchero La Grande Italia 2.0 <sup>1;4;6;8;10</sup> <i>tartare di tonno, crema di melanzana, pomodoro datterino, cipolla rossa di Tropea e pinoli</i>	€20
	Linguina <sup>1;6;10;14</sup> <i>crema di zafferano e vongole</i>	€23
	Spaghetto alla chitarra <sup>1;4;6;7;10</sup> <i>Cacio, pepe e tartare di tonno all'arancia</i>	€22
Fregula sarda <sup>1;2;9;14</sup> <i>ai frutti di mare, ristretto di crostacei* e lime</i>	€20	
Filetto di manzo <i>alla griglia, servito con verdure e patate</i>	€30	
S	Tagliata di Cube Roll <i>alla griglia, servita con verdure e patate</i>	€26
	La Tommy bombetta <sup>7</sup> <i>ai carboni, il suo fondo e patate al forno</i>	€20
E	Costoletta di vitello <sup>1;3;6;10</sup> <i>alla milanese con misticanza e pomodorini</i>	€31
C	Hamburger* La Grande Italia <sup>1;3;6;7;10;11</sup> <i>Speck croccante, scamorza affumicata, salsa burger servito con patatine fritte*</i>	€18
O	Tagliata di pollo <sup>7</sup> <i>servita con spinaci saltati</i>	€18
N	Ombrina ai ferri <sup>4;8</sup> <i>nido di spaghetti di zucchini, pinoli, uvetta e guazzetto alla livornese</i>	€27
D	Millefoglie di Branzino <sup>1;4;8;9</sup> <i>con caponata di melanzane alla siciliana</i>	€25
I	Polpo* arrosto <sup>14</sup> <i>Crema di fave e insalatina tiepida di friggiteli</i>	€24
	Vellutata di asparagi <sup>1;6;10</sup> <i>servita con crostone di pane alle erbe</i>	€18

O R T O	Melanzane e zucchine grigliate	€9
	Spinaci saltati al burro <sup>7</sup>	€7
	Caponata di melanzane alla siciliana <sup>1;8;9</sup>	€10
	Crema di fave e friggirelli <sup>1</sup>	€10
	Insalata mista	€7
	Insalata di pomodori	€7
	Patate novelle al forno	€8
Patatine fritte*	€8	
I N S A L A T E	Caesar salad <sup>1;6;7;10;11</sup> <i>Lattuga, scaglie di grana, salsa Caesar, pollo, crostini di pane</i>	€14
	Campana <sup>4;7</sup> <i>Misticanza, scarola, pomodorini, ciliegine di bufala, acciughe</i>	€14
	Nizzarda <sup>3;4</sup> <i>Lattuga, tonno, uova sode, olive, pomodorini, fagiolini</i>	€14
	Greca <sup>7</sup> <i>Lattuga, feta, olive nere, cetrioli, origano</i>	€13
	Pasta al pomodoro <sup>1;6;10</sup>	€9
B I M B I	Pasta al pesto <sup>1;6;7;8;10</sup>	€9
	Pasta al ragù <sup>1;6;7;9;10</sup>	€10
	Svizzera e patatine fritte* <sup>1</sup>	€14
	Cuoppo di bocconcini di pollo alla milanese e patatine fritte* <sup>1;3;6;10;11</sup>	€13
	Cuoppo di würstel e patatine fritte* <sup>1</sup>	€12

P  
I  
Z  
Z  
E

Focaccia <sup>1;10</sup> <i>La classica con olio, sale</i>	€5
Focaccia Primavera <sup>1;7;10</sup> <i>Bresaola, rucola, pomodorini datterini, scaglie di grana</i>	€14
Margherita <sup>1;7;10</sup> <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella, basilico</i>	€9
Bufala <sup>1;7;10</sup> <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala DOP, basilico</i>	€12
Marinara <sup>1;10</sup> <i>Pomodoro San Marzano, olio all'aglio, origano</i>	€7
Napoli <sup>1;4;7;10</sup> <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella, acciughe, origano, basilico</i>	€10
Capricciosa <sup>1;4;7;10</sup> <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofini, capperi, acciughe</i>	€13
Cotto e funghi <sup>1;7;10</sup> <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, basilico</i>	€13
Salsiccia e friarielli <sup>1;7;10</sup> <i>Mozzarella, salsiccia, friarielli</i>	€13
Ortolana <sup>1;7;10</sup> <i>Mozzarella, pomodoro, melanzane, zucchine</i>	€13
Americana <sup>1;6;7;10</sup> <i>Pomodoro, mozzarella, patatine fritte*, wurstel</i>	€13
Calzone <sup>1;7;10</sup> <i>ripieno di ricotta, mozzarella, cotto, pepe nero</i>	€13
La Focosa <sup>1;7;10</sup> <i>Pomodoro, mozzarella, 'nduja, spianata piccante</i>	€14
La Grande Italia 2.0 <sup>1;4;7;10</sup> <i>Mozzarella, pomodorini datterini, crema di melanzana, cipolla rossa di Tropea caramellata, filetti di Tonno</i>	€14
Bologna <sup>1;7;8;10</sup> <i>Mozzarella, mortadella Bologna IGP, burrata, granella di pistacchio e zeste di limone</i>	€13
Pugliese <sup>1;7;8;10</sup> <i>Mozzarella, pomodoro datterino, capocollo, stracciatella, tarallo sbriciolato</i>	€13
Novergese <sup>1;4;7;8;10</sup> <i>Mozzarella, salmone marinato agli agrumi, crema di zucchine, rucola, mandorle tostate</i>	€14
La Cantabrica <sup>1;4;7;10</sup> <i>Mozzarella, alice del Cantabrico, stracciatella, zeste di arancia, aneto</i>	€13
Amatrice <sup>1;7;10</sup> <i>Pomodoro San Marzano, guanciale croccante, pecorino romano DOP</i>	€12
La Tommy Bombetta <sup>1;7;10</sup> <i>Mozzarella, bombette, provolone pugliese, pomodori secchi, cipolla rossa di Tropea caramellata</i>	€14

Acciughe €1 Bufala €3 Friarielli €2 Gorgonzola €3 Mozzarella €2 'Nduja €2 Funghi €2  
Patatine €2 Salsiccia €2 Speck €2 Wurstel €1 P. Crudo €3 Bresaola €3 P. Cotto €2  
Pomodorini €2 Verdure alla griglia €4 Scaglie Grana €2 Olive €1

# PER CONCLUDERE

D  
O  
L  
C  
I

Degustazione formaggi <sup>7</sup> <i>Castelmagno, Roccolo Valtaleggio, Blu di capra accompagnati da miele e confetture</i>	€19
Frutti di bosco e gelato <sup>3;7;8</sup>	€13
Macedonia di ananas e mirtilli	€9
Tiramisù La Grande Italia <sup>1;3;6;7;8</sup>	€10
Cheesecake <sup>1;3;6;7;8</sup> <i>Passion fruit, crumble al tè matcha e coulis ai frutti di bosco</i>	€9
Nocciolino <sup>1;3;6;7;8</sup> <i>Mousse al cioccolato fondente, cuore di nocciola, wafer</i>	€10
Bananino <sup>3;7;8</sup> <i>Semifreddo alla banana con topping al cioccolato</i>	€9
Gelato della gelateria Felice Milano <sup>3;7;8</sup> <i>Fior di latte, Crema, Cioccolato, Caramello salato</i>	€9
Trilogia di sorbetti della gelateria Felice Milano <i>Limone, mango, fragola</i>	€9

**INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA INERENTE ALLA PRESENZA  
NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVENDI PREPARATE E  
SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO.**

**POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI  
TECNOLOGICI CONSIDERATI  
ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI**

*\*Produzione propria abbattuta per sicurezza alimentare/prodotto abbattuto all'origine.  
I prodotti ittici somministrati crudi, vengono abbattuti come previsto dal regolamento CE 853/2004*

Elenco degli ingredienti allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

*Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva*

1. Glutine cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, farro e grano khorasan) segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati
2. Crostacei e i prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

	Acqua Panna / S. Pellegrino 0,75L	€3
	Bibite in lattina (Coca-cola / Coca-cola Zero / Fanta / Sprite / Lemonsoda)	€3,5
<b>B</b>	Bibite bottiglietta (Coca-cola / Coca-cola Zero / Fanta)	€4,5
<b>E</b>	Birra alla spina Flea 0,2L	€4
<b>V</b>	Birra alla spina Flea 0,4L	€6
<b>A</b>	Birra Menabrea Bionda / Ambrata / Corona / Beck's 0,33L	€5
	Birra Heineken analcolica 0,33L	€4,5
<b>N</b>	Birra Flea 0,33L - Blanche / Imperial Red Ale / Golden Ale / Weiss	€6
<b>D</b>	Caffè espresso	€1,5
<b>E</b>	Decaffeinato	€2
	Ginseng / Orzo tazza piccola	€3
	Ginseng / Orzo tazza grande	€3,5
	Servizio e coperto	€3

# TO START

S T A R T E R S	Piacenza-style capocollo, basket-molded ricotta and Italian focaccia bread <sup>1;6;7;10</sup>	€17
	Gambello culatello, burratina from Puglia and Italian focaccia bread <sup>1;6;7;10</sup>	€19
	24-month aged Parma ham with Mantuan PGI melon <sup>1;6;10</sup>	€18
	Tasting of Apulian dairy products <sup>1;6;7;10</sup> <i>Burratina, stracciatella, buffalo mozzarella, basket-molded ricotta and Italian focaccia bread</i>	€17
	Fassona beef tartare 'La Grande Italia' <sup>1;3;8;10</sup> <i>Fassona beef tartare served with our house sauce</i>	€20
	Veal with tuna sauce <sup>3;4;9;10</sup> <i>Pink-roasted veal, crunchy celery and veal jus</i>	€19
	Elban-style panzanella <sup>1;2;4;6;10;11</sup> <i>With roasted prawns, tuna tartare, Tropea red onion and tomato coulis</i>	€20
	Salmon carpaccio <sup>4;7</sup> <i>Citrus-marinated salmon carpaccio with dill sour cream and mixed greens</i>	€17
	Creamed cod <sup>1;4;7</sup> <i>With extra virgin olive oil, crispy polenta crostini and olive powder</i>	€16
	Eggplant parmigiana timbale <sup>1;7</sup> <i>With datterino tomato cream and Apulian stracciatella cheese</i>	€16

	Tagliatelle <sup>1;3;7;9</sup> <i>with Fassona beef ragù</i>	€18
F	Spaghetti alla chitarra <sup>1;3;7</sup> <i>Carbonara</i>	€18
	Fusillone Thomà <sup>1;7</sup> <i>Three-tomato cream and fresh basil</i>	€18
R	Risotto alla Milanese <sup>6;7;9</sup> <i>Creamed with bone marrow, saffron threads and ossobuco reduction</i>	€19
S	Pacchero La Grande Italia 2.0 <sup>1;4;6;8;10</sup> <i>Tuna tartare, eggplant cream, datterino tomatoes, Tropea red onion and pine nuts</i>	€20
T	Linguine <sup>1;6;10;14</sup> <i>With saffron cream and clams</i>	€23
	Spaghetti alla chitarra <sup>1;4;6;7;10</sup> <i>Cacio e pepe with orange tuna tartare</i>	€22
	Fregula sarda <sup>1;2;9;14</sup> <i>With seafood, shellfish* reduction and lime</i>	€20
	Beef fillet <i>Grilled beef tenderloin served with vegetables and potatoes</i>	€30
	Cube roll steak tagliata <i>Grilled sliced cube roll steak served with vegetables and potatoes</i>	€26
M	La Tommy bombetta <sup>7</sup> <i>Cooked over charcoal, served with its jus and roasted potatoes</i>	€20
	Veal chop <sup>1;3;6;10</sup> <i>Milanese-style veal cutlet with mixed greens and cherry tomatoes</i>	€31
A	La Grande Italia burgerù* <sup>1;3;6;7;10;11</sup> <i>Crispy speck, smoked scamorza, burger sauce, served with French fries*</i>	€18
N	Sliced chicken breast <sup>7</sup> <i>Served with sautéed spinach</i>	€18
	Grilled ombrina <sup>4;8</sup> <i>Zucchini spaghetti nest, pine nuts, raisins and Livornese-style fish stew</i>	€27
	Sea bass millefoglie <sup>1;4;8;9</sup> <i>Sea bass millefeuille with Sicilian-style eggplant caponata</i>	€25
	Roasted octopus <sup>14</sup> <i>Fava bean cream and warm friggirelli salad</i>	€24
	Cream of asparagus soup <sup>1;6;10</sup> <i>Served with herb-cruste toasted bread</i>	€18

	Grilled aubergines and courgettes	€9
S	Spinach sautéed in butter <sup>7</sup>	€7
I	Eggplant caponata Sicilian-style <sup>1;8;9</sup>	€10
D	Fava bean cream with frigitelli peppers <sup>1</sup>	€10
E	Side salad	€7
E	Fresh tomato salad	€7
S	Oven-roasted baby potatoes	€8
	French fries*	€8

S	Caesar salad <sup>1;6;7;10;11</sup>	€14
A	<i>Chicken Caesar salad with lettuce, Grana Padano shavings and croutons</i>	
L	Campana <sup>4;7</sup>	€14
	<i>Mixed greens, escarole, cherry tomatoes, buffalo mozzarella pearls and anchovies</i>	
A	Nizzarda <sup>3;4</sup>	€14
	<i>Lettuce, tuna, hard-boiled eggs, olives, cherry tomatoes and green beans</i>	
D	Greek <sup>7</sup>	€13
S	<i>Lettuce, feta cheese, black olives, cucumber and oregano</i>	

	Tomato pasta <sup>1;6;10</sup>	€9
K	Pesto pasta <sup>1;6;7;8;10</sup>	€9
I	Pasta with ragù <sup>1;6;7;9;10</sup>	€10
D	Swiss-style burger steak with French fries* <sup>1</sup>	€14
S	Fried cone of Milanese-style chicken bites and French fries* <sup>1;3;6;10;11</sup>	€13
	Fried cone of sausages and French fries* <sup>1</sup>	€12

	Focaccia <sup>1;10</sup> <i>The classic focaccia with olive oil and salt</i>	€5
	Spring focaccia <sup>1;7;10</sup> <i>Bresaola, rocket (arugula), datterini cherry tomatoes, Parmesan flakes</i>	€14
	Margherita <sup>1;7;10</sup> <i>San Marzano tomatoes, mozzarella, basil</i>	€9
	Buffalo mozzarella <sup>1;7;10</sup> <i>San Marzano tomatoes, DOP buffalo mozzarella, basil</i>	€12
	Marinara <sup>1;10</sup> <i>San Marzano tomatoes, garlic-infused oil, oregano</i>	€7
	Napoli <sup>1;4;7;10</sup> <i>San Marzano tomatoes, mozzarella, anchovies, oregano, basil</i>	€10
	Capricciosa <sup>1;4;7;10</sup> <i>Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives, artichoke hearts, capers, anchovies</i>	€13
P	Cooked ham and mushrooms <sup>1;7;10</sup> <i>Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, basil</i>	€13
I	Sausage and broccoli rabe <sup>1;7;10</sup> <i>Mozzarella, sausage, broccoli rabe</i>	€13
Z	Ortolana <sup>1;7;10</sup> <i>Mozzarella, tomato, eggplant, zucchini</i>	€13
Z	Americana <sup>1;6;7;10</sup> <i>Tomato, mozzarella, French fries, wurstel</i>	€13
A	Calzone <sup>1;7;10</sup> <i>Filled with ricotta, mozzarella, cooked ham, black pepper</i>	€13
S	La Focosa <sup>1;7;10</sup> <i>Tomato, mozzarella, 'nduja, spicy spianata salami</i>	€14
	La Grande Italia 2.0 <sup>1;4;7;10</sup> <i>Mozzarella, cherry datterini tomatoes, eggplant cream, caramelized Tropea red onion, tuna fillets</i>	€14
	Bologna <sup>1;7;8;10</sup> <i>Mozzarella, Bologna IGP mortadella, burrata, pistachio crumbs, and lemon zest</i>	€13
	Pugliese <sup>1;7;8;10</sup> <i>Mozzarella, datterini cherry tomatoes, capocollo, stracciatella, crumbled taralli</i>	€13
	Novergese <sup>1;4;7;8;10</sup> <i>Mozzarella, citrus-marinated salmon, zucchini cream, arugula, toasted almonds</i>	€14
	La Cantabrica <sup>1;4;7;10</sup> <i>Mozzarella, Cantabrian anchovies, stracciatella, orange zest, dill</i>	€13
	Amatrice <sup>1;7;10</sup> <i>San Marzano tomatoes, crispy guanciale, Pecorino Romano DOP</i>	€12
	La Tommy Bombetta <sup>1;7;10</sup> <i>Mozzarella, bombette (stuffed meat rolls), Apulian provolone, sun-dried tomatoes, Tropea onion cream</i>	€14

Anchovies €1 Bufala €3 Friarielli €2 Gorgonzola €3 Mozzarella €2 'Nduja €2 Mushrooms €2  
 French fries €2 Sausage €2 Speck €2 Wurstel €1 P. Crudo €3 Bresaola €3 Cooked ham €2  
 Cherry tomatoes €2 Grilled vegetables €4 Parmesan flakes €2" Olives €1

# TO FINISH

D  
E  
S  
S  
E  
R  
T

Cheese tasting <sup>7</sup> <i>Castelmagno, Roccolo Valtaleggio and goat's blue cheese, served with honey and jams</i>	€19
Mixed berries with ice cream <sup>3;7;8</sup>	€13
Fruit salad with pineapple and blueberries	€9
La Grande Italia tiramisu <sup>1;3;6;7;8</sup>	€10
Cheesecake <sup>1;3;6;7;8</sup> <i>Cheesecake with passion fruit, matcha tea crumble and berry coulis</i>	€9
Hazelnut dessert <sup>1;3;6;7;8</sup> <i>Dark chocolate mousse, hazelnut heart, wafer</i>	€10
Bananino <sup>3;7;8</sup> <i>Banana semifreddo with chocolate toppin</i>	€9
Gelato selection from Gelateria Felice Milan <sup>3;7;8</sup> <i>Fior di latte, cream, chocolate, salted caramel</i>	€9
Trio of sorbets from Gelateria Felice Milano <i>Lemon, mango and strawberry sorbets</i>	€9

**INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA INERENTE ALLA PRESENZA  
NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVENDE PREPARATE E  
SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO.**

**POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI  
TECNOLOGICI CONSIDERATI  
ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI**

Elenco degli ingredienti allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

*Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva*

- |   |   |
|---|---|
| 1. Glutine cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, farro e grano khorasan) segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati | 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) |
| 2. Crostacei e i prodotti a base di crostacei   | 9. Sedano e prodotti a base di sedano   |
| 3. Uova e prodotti a base di uova   | 10. Senape e prodotti a base di senape  |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce   | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo  |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi   | 12. Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg  |
| 6. Soia e prodotti a base di soia   | 13. Lupini e prodotti a base di lupini  |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)  | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi  |

*\*Produzione propria abbattuta per sicurezza alimentare/prodotto abbattuto all'origine.*

*°I prodotti ittici somministrati crudi, vengono abbattuti come previsto dal regolamento CE 853/2004*

D  
R  
I  
N  
K  
S

Still and sparkling water	€3
Canned drinks (Coca-cola / Coca-cola Zero / Fanta / Sprite / Lemonsoda)	€3,5
Bottled drinks (Coca-cola / Coca-cola Zero / Fanta)	€4,5
Draft beer Flea 0,2L	€4
Draft beer Flea 0,4L	€6
Beer Menabrea Blonde / Amber / Corona / Beck's 0,33L	€5
Heineken Non-Alcoholic Beer 0.33L	€4,5
Flea Beer 0.33L - Blanche / Imperial Red Ale / Golden Ale / Weiss	€6
Espresso coffee	€1,5
Decaffeinated	€2
Ginseng / Barley small cup	€3
Ginseng / Barley large cup	€3,5
Service and covered	€3

# LA NOSTRA CANTINA

## BIANCHI/WHITE

### PIEMONTE

**Roero Arneis Bracco delle ciliegie - 2023 DOC** €29  
Arneis **Giovanni Almondo**

**Gavi BIO - 2023 DOC** €25  
Cortese **La Raia**

### FRIULI

**Ribolla gialla c.o.f. - 2022 DOC** €39  
Ribolla gialla **Meroi**

**Collio bianco - 2023 DOC** €35  
Sauvignon-Tocai-Riesling **Renano Borgo del Tiglio**

**Colli Orientali Friuli - 2023 DOC** €28  
Pinot Grigio **Meroi**

### TRENTINO ALTO ADIGE

**Sauvignon Nico - 2023 DOC** €35  
Sauvignon Blanc **Stroblhof**

**Gewurztraminer Damian - 2022 DOC** €28  
Gewurztraminer **Kornell**

### LOMBARDIA

**Lugana - 2024** €25  
Trebiano Azienda agricola **Ricchi**

### TOSCANA

**Bolgheri bianco Lboro- 2024 DCO** €25  
Viogner,Chardonnay,Sauvignon Blanc, Podere **Conca**

**Viogner Toscana- 2024 IGT** €20  
Vermentino **I Vini del Mare Belvento**

### MARCHE

**Verdicchio di Matelica terra Vignata Bio - 2024** €19  
Verdicchio **Borgo Paglianello**

### ABRUZZO

**Terre d'Abruzzo IGT - 2024** €22  
Pecorino **Di Sipio**

## BIANCHI/WHITE

### TOSCANA

<b>Bolgheri bianco Lboro- 2024 DCO</b> Viogner,Chardonnay,Sauvignon Blanc, <b>Podere Conca</b>	€25
<b>Viogner Toscana- 2024 IGT</b> Vermentino <b>I Vini del Mare Belvento</b>	€20

### CAMPANIA

<b>Fiano di Avellino - 2024 DOCG</b> Torricino	€19
<b>Falanghina IGT - 2024</b> Torricino	€19

### SICILIA

<b>Grillo del Barone - 2024 DOC</b> Grillo <b>Barone di Serramarrocco</b>	€19
<b>Etna bianco - 2023 DOP</b> Carricante <b>Giovanni Rosso</b>	€38
<b>Etna bianco Nerina 2024 DOC</b> <b>Girolamo Russo</b> Carricante, Catarratto,Grecanico, Minella, Coda di Volpe	€55

### SARDEGNA

<b>Vermentino di Gallura Superiore Esmeraldo - 2023 DOC</b> Vermentino di Gallura <b>Unmaredivino</b>	€29
--	-----

## ROSATI/ROSÉ

### SICILIA

<b>Etna Rosato - 2024 DOC</b> Nerello Mascalese <b>Girolamo Russo</b>	€31
--	-----

### PUGLIA

<b>Rosato Donnadele Negroamaro - 2023 I.G.P</b> Negroamaro <b>Alberto Longo</b>	€26
--	-----

## ROSSI/RED

### PIEMONTE

<b>Barbaresco - 2019 DOCG</b> Nebbiolo <b>Cantina Del Pino</b>	€51
<b>Dolcetto Bricco Bastia - 2023 DOC</b> Dolcetto <b>Conterno Fantino</b>	€24
<b>Barbera Bio - 2023 DOC</b> Barbera <b>La Raia</b>	€21
<b>Barolo - 2020 DOCG</b> Nebbiolo <b>Giovanni Rosso</b>	€63
<b>Barolo - 2018 DOCG</b> Nebbiolo <b>Paolo Scavino</b>	€76
<b>Grignolino del Monferrato Casalese - 2019 DOC</b> Grignolino <b>Liedholm</b>	€39
<b>Langhe Nebbiolo - 2023 DOC</b> Nebbiolo <b>Paolo Scavino</b>	€32

### TRENTINO ALTO ADIGE

<b>Cabernet Merlot Lagrein Zeder - 2022 DOC</b> Merlot- Cabernet - Sauvignon- Lagrein <b>Kornell</b>	€28
<b>Lagrein Riserva Staffes - 2021 DOC</b> Lagrein <b>Kornell</b>	€42
<b>Marith - 2022 DOC</b> Pinot nero <b>Kornell</b>	€28

### FRIULI

<b>Refosco dal Peduncolo Rosso V. - 2016 DOC</b> Refosco D.P.R Rosso <b>Dominim</b>	€86
--	-----

### VENETO

<b>Valpolicella Ripasso Ca' de Laito 2019 DOC</b> Corvina-Corvinone-Rondinella-Molinara <b>Bussola</b>	€34
<b>Amarone classico Pegrandi - 2018 DOCG</b> Corvina-Corvinone-Rondinella-Molinara-Raboso veronese <b>Vaona Odino</b>	€57
<b>Valpolicella Reverie Dop - 2023</b> Cordina-Corvinone-Rondinella-Oseleta-Croatina <b>Zyme</b>	€21

### LOMBARDIA

<b>Brigante Terre Lariane IGT 2022</b> Merlot- Pinot Nero- <b>La Costa</b>	€24
---	-----

## ROSSI/RED

### TOSCANA

<b>Chianti Riserva BIO - 2021</b> San Giovese-Colorino <b>Dianella</b>	€28
<b>Bolgheri Agapanto Rossa- 2021 DOC</b> Cabernet Sauvignon- Cabernet Franc-Cieli Giolo <b>Podere Conca</b>	€30
<b>Greppicaia Bolgheri Superiore- 2019 DOC</b> Petit Verdot- Merlot- Cabernet Franc- Cabernet Sauvignon <b>I Greppi</b>	€70
<b>Greppicante Bolgheri- 2020 DOC</b> Petit Verdot- Merlot- Cabernet Franc- Cabernet Sauvignon <b>I Greppi</b>	€45
<b>Cabernet Sauvignon Toscana- 2023 IGT</b> Cabernet Sauvignon <b>I Vini del Mare</b>	€22

### ABRUZZO

<b>Montepulciano D'Abruzzo - 2022 DOC</b> Montepulciano <b>Di Sipio</b>	€22
--	-----

### CAMPANIA

<b>Taurasi Cevotempo - 2019 DOCG</b> Aglianico <b>Torricino</b>	€32
--	-----

### PUGLIA

<b>Nero di Troia Le Cruste - 2022 I.G.P</b> Nero di Troia <b>Alberto Longo</b>	€28
<b>Primitivo Salento - 2024 I.G.P</b> Primitivo <b>Alberto Longo</b>	€24

### SICILIA

<b>Nero D'avola Baglio - 2021 DOC</b> Nero Avola <b>Barone di Serramarrocco</b>	€24
<b>Etna rosso a Rina - 2022 DOC</b> Nerello mascalese-Nerello Cappuccio <b>Girolamo Russo</b>	€40

### SARDEGNA

<b>Nero smeraldo Cannonau di Sardegna - 2019 DOCG</b> Cannonau <b>Unmaredivino</b>	€32
---	-----

## BOLLICINE/SPARKLING WINE

### LOMBARDIA

<b>Franciacorta Brut DOCG</b> Chardonnay <b>San Cristoforo</b>	€37
<b>Franciacorta Rosè DOCG</b> Pinot Nero <b>San Cristoforo</b>	€45
<b>Franciacorta Cuvee Prestige</b> Chardonnay-Pinot nero- Pinot Bianco <b>Ca' del Bosco</b>	€62
<b>Franciacorta Cuvee La Scala - 2018</b> Chardonnay-Pinot Nero <b>Bellavista</b>	€67

### TRENTINO ALTO ADIGE

<b>Brut Nature Trento 2019 DOC</b> Chardonnay <b>Pisoni</b>	€39
<b>Brut Rose' Trento - 2019 DOC</b> Pinot Nero <b>Pisoni</b>	€43

### VENETO

<b>Prosecco Superiore RIVE Extra Brut</b> <b>Colle Regina</b>	€25
--	-----

### FRANCIA

<b>Champagne Cuvee Reserve Brut Meunier</b> Pinot Meunier <b>Laurent Lequart</b>	€54
<b>Champagne Cuvee Seduction B.b.</b> Chardonnay <b>Marguerite Guyot</b>	€79

## DESSERT WINES

### LOMBARDIA

<b>Calido Moscato Di Passito Rosso - 2021 - 375ml</b> Moscato Rosso <b>La Costa</b>	€30
--	-----

### PIEMONTE

<b>Barolo Chinato 2012 500ml</b> Nebbiolo <b>Conterno Fantino</b>	€52
--	-----

### LIGURIA

<b>Passito "Portolano" Colli di Luni DOC 375ml</b> Vermentino <b>Albarola Costa Tirolo</b>	€31
---	-----

### SICILIA

<b>Passito Di Pantelleria -2017-500ml DOC Zibibbo (Moscato di Alessandria)</b> <b>Bonomo e Giglio</b>	€52
--	-----

# COCKTAILS

<b>Spritz:</b> Aperol, Tonica, Spumante	10	<b>Caipiroska alla fragola:</b> Lime, zucchero di canna, fragola, vodka	10
<b>Mai Tai:</b> Limone sour, zucchero sour, orzata, apricot brandy, rum scuro, succo di arancia, granatina	10	<b>Gin Fizz:</b> Limone sour, zucchero sour, gin, tonica	10
<b>Caipirinha:</b> Lime, zucchero di canna, Cachaça	10	<b>Gin Tonic:</b> Tanqueray, acqua tonica	10
<b>Paloma:</b> Tequila, soda al pompelmo rosa, lime	10	<b>Gin Tonic all'arancia:</b> Tanqueray all'arancia, acqua tonica	10
<b>Mojito:</b> Lime, zucchero bianco, menta fresca, rum bianco, tonica, rum Myers's	10	<b>Special Gin Tonic:</b> Hendrick's/Gin Mare/Bulldog, acqua tonica	12
<b>Moscow mule:</b> Lime, zucchero di canna, zenzero, vodka, ginger beer	10	<b>Analcolic Gin Tonic:</b> Tanqueray 0.0, acqua tonica	10
<b>Morosita:</b> Passato di fragole fresche, sciroppo di fragola, vodka alla mora	10	<b>La Grande Italia:</b> Pestato di lamponi, campari, spumante, lemonsoda	10
<b>Piña Colada:</b> Succo di ananas, rum bianco, sciroppo al cocco, panna montata	10	<b>Caipiroska maracuja:</b> Lime, zucchero di canna, passion fruit, vodka	10
<b>London Mule:</b> Lime, zucchero di canna, gin, ginger beer	10	<b>Vodka sour:</b> Limone sour, zucchero sour, vodka	10
<b>Caipiroska al lampone:</b> Lime, zucchero di canna, vodka, lampone	10	<b>Negroni:</b> Gin Martini rosso, Bitter Campari	10
<b>Vodka sour maracuja:</b> Limone sour, zucchero sour, vodka liscia, passion fruit	10	<b>Sbagliato:</b> Spumante, Martini rosso, Bitter Campari	10
<b>Blue Mojito:</b> Lime, zucchero bianco, menta fresca, rum bianco, vodka alla pesca, ginger ale, mirtillo	10	<b>Negrosky:</b> Vodka, Martini rosso, Bitter Campari	10
		<b>Americano:</b> Tonica, Martini rosso, Bitter Campari	10

