

RISTORANTE  
PIZZERIA  
COTOLETTERIA

IL  
PINZIMONIO

# LA NOSTRA CUCINA

SERVIZIO E COPERTO  
SERVICE AND CHARGE

£ 2,50

\*ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI  
CAN BE FROZEN

## PER INIZIARE... CON GUSTO!

*To start... with good taste!*

Focaccia della Casa (1;7) £ 12,00  
Focaccia soffice a forma di stella con Crudo di Parma, mozzarella di Bufala, pomodorini e rucola.  
*Soffly focaccia with Parma Dry ham, Buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes and rocket salad.*

Focaccia con Lardo di Colonnata IGP stagionato 20 mesi (1) £ 8,00  
*Focaccia with Colonnata IGP Lard*

## I PINZIMONI DELLA CASA

*Selection of raw vegetables served with homemade dips*

Pinzimonio IBIZA (7;9) £ 7,00  
Olio, sale, pepe, salsa al basilico, salsa aioli.  
*Oil, salt, pepper, basil dip, garlic dip.*

Pinzimonio SANTORINI (7;9) £ 7,00  
Olio, sale, pepe, salsa tzatziki, salsa yogurt.  
*Oil, salt, pepper, tzatziki dip, yogurt dip.*

Maxi Pinzimoniata (7;9) £ 12,00  
Degustazione di tutte le salse.  
*Tasting of all type of dips.*

## ANTIPASTI

*Starters*

Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di Bufala campana DOP (7) £ 15,00  
*Dry Parma ham with Buffalo DOP mozzarella cheese*

Selezione di Salumi italiani £ 12,00  
*Cold mix of italian Ham and Salami*

Vitello tonnato (4;7) £ 12,00  
*Veal in "tuna sauce"*

Insalatina tiepida di polpo\* con patate e olive taggiasche (14) £ 13,00  
*Octopus salad with potatoes and black olives*

Sautè di cozze (14) £ 12,00  
*Sautè with mussels*

## LE INSALATONE

### *The big salads*

<b>CAPRESE (7)</b>	£ 12,00
<i>Mozzarella di Bufala campana DOP e pomodoro di stagione; Buffalo DOP mozzarella cheese with tomato;</i>	
<b>GRECA (7)</b>	£ 12,00
<i>Peperoni, pomodoro, cipolla, olive taggiasche, cetrioli e feta; Sweet peppers, tomatoes, onion, black olives, cucumber, feta cheese;</i>	
<b>CAESAR SALAD CON POLLO (1,7,10)</b>	£ 12,00
<i>Lattuga, pollo, crostini di pane, senape dolce, olio, scaglie di Grana Padano, limone, salsa Worcester; Lettuce, chicken, roasted bread, sweet mustard, oil, Parmesan cheese, lemon, Worcester sauce;</i>	

## **PRIMI PATTI** -DISPONIBILI ANCHE CON PASTA SENZA GLUTINE

### ***First coursers*** -AVAILABLE ALSO WITH GLUTEN FREE PASTA

<b>Risotto Carnaroli al radicchio lungo di Treviso e scamorza affumicata (7) 🌿</b>	£ 12,00
<i>Carnaroli Rice with Treviso red chicory and smoked cheese</i>	
<b>Vellutata di piselli (9) 🌿</b>	£ 10,00
<i>Peas cream</i>	
<b>Paccheri di Gragnano con pomodoro San Marzano e mozzarella di Bufala DOP (1;7)</b>	£ 12,00
<i>Paccheri fresh pasta with San Marzano tomatoes and Buffalo DOP mozzarella cheese</i>	
<b>Lasagne alla bolognese (1;7;9)</b>	£ 10,00
<i>Lasagna with bolognese sauce</i>	
<b>Spaghetti alla carbonara (1;3;7)</b>	£ 10,00
<i>Spaghetti pasta with sauce of eggs and bacon</i>	
<b>Spaghetti alle vongole Veraci (1;14)</b>	£ 13,00
<i>Spaghetti pasta with Veraci clams</i>	
<b>Scialatielli di semola di grano duro allo scoglio (1;2;4;14)</b>	£ 17,00
<i>Linguini fresh pasta with seafood</i>	

## LE NOSTRE COTOLETTE

*Our classic cutlets*

## VITELLO

*Veal*

## POLLO

*Chicken*

Milanese (1;3)

£

15,50

14,00

*Fried cutlets breadcrumbs*

All'occhio di bue (1;3)

£

17,00

15,50

*Fried cutlets dressed with eggs*

Prosciutto Crudo di Parma e Parmigiano Reggiano (1;3;7)£

17,00

15,50

*Fried cutlets dressed with Parma dry ham and Parmesan cheese*

Prosciutto Cotto e porcini (1;3)

£

17,00

15,50

*Fried cutlets dressed with ham and porcini mushroom*

Speck e funghi porcini (1;3)

£

17,00

16,00

*Fried cutlets dressed with Speck and porcini mushroom*

Speck e Zola (1,3,7)

£

17,00

15,00

*Fried cutlets dressed with Speck and Blue Cheese*

Zola e 'Nduja di Spilinga (1,3,7)

£

17,00

15,00

*Fried cutlets dressed with Blue Cheese and 'Nduja spicy salami*

Scamorza e bacon (1,3,7)

£

17,00

15,50

*Fried cutlets dressed with scamorza cheese and bacon*

Lardo di Colonnata IGP (1,3)

£

17,00

15,50

*Fried cutlets dressed with Colonnata IGP Lard*

Patate gratinate e lardo di Colonnata IGP (1,3)

£

21,00

19,00

*Fried cutlets dressed with au gratin potatoes and Colonnata IGP Lard*

Bresaola e caprino (1,3,7,)

£

17,00

15,50

*Fried cutlets dressed with bresaola –dried beef- and goat cheese*

Caprino e pomodori (1,3,7)

£

16,50

15,00

*Fried cutlets dressed with goat cheese and cherry tomatoes*

Ruola e pomodorini (1,3)

£

16,00

15,00

*Fried cutlets dressed with rocket salad and cherry tomatoes*

PINZI: misto di verdure fritte (1,3) <i>PINZI: Fried cutlets dressed with mix of fried vegetable</i>	£	17,00	15,50
---	---	-------	-------

Mosaico di Cotolette con Patatine (1,3,7) <i>Random selection of mini cutlets with fries potatoes</i>	£	23,00	20,00
--	---	-------	-------

## **SECONDI PATTI**

### ***Main coursers***

Filetto di Manzo alla griglia con patate saltate <i>Grilled Beef Fillet with baked potatoes</i>	£	25,00
--	---	-------

Filetto di Manzo al pepe con patate saltate <i>Grilled Beef Fillet in black pepper cream with baked potatoes</i>	£	25,00
---	---	-------

Polpo alla griglia con purea di fave (7,14) <i>Grilled octopus with fava beans cream</i>	£	18,00
---	---	-------

Filetto di calamari e gamberi* (1,2,14) <i>Fried of squid and shrimp</i>	£	18,00
---	---	-------

## **CONTORNI**

### ***Side Dish***

Patatine fritte <i>Fried potatoes</i>	£	4,00
--	---	------

Patate saltate <i>Baked potatoes</i>	£	4,00
---	---	------

Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	£	4,00
---	---	------

Insalatina mista <i>Mix salad</i>	£	5,00
--------------------------------------	---	------

***I NOSTRI DOLCI***  
***Our Dessert***

<i>TIRAMISU'</i> <i>Tiramisù</i>	£	6,00
<i>PANNA COTTA</i> <i>Panna cotta</i>	£	6,00
<i>ANANAS</i> <i>Pineapple</i>	£	5,00
<i>SORBETTO AL LIMONE</i> <i>Lemon sorbet</i>	£	5,00
<i>TORTA DEL GIORNO</i> <i>Cake of the day</i>	£	6,00

LA  
NOSTRA  
PIZZERIA



**LE NOSTRE PIZZE – DISPONIBILI ANCHE CON FARINA INTEGRALE,  
MOZZARELLA SENZA LATTOSIO, SENZA GLUTINE**

**Our Pizzas – Available also with a mixture of wheat flour, lactose free mozzarella, gluten free**

PINZIMONIO (1,7) £ 8,50

Mozzarella, pomodoro, peperoni, zucchine, melanzane;  
*Mozzarella cheese, tomato sauce, sweet peppers, zucchini, eggplant;*

MARGHERITA (1,7) £ 7,00

Mozzarella, Pomodoro;  
*Mozzarella cheese, tomato sauce;*

DOP (1,7) £ 10,00

Mozzarella di Bufala DOP, Pomodoro San Marzano DOP, basilico, olio EVO;  
*Buffalo DOP mozzarella cheese, San Marzano DOP tomatoes, basil, olive oil;*

CINQUE TERRE (1,7,8) £ 10,00

Mozzarella, pomodorini, caprino, pesto, olive taggiasche;  
*Mozzarella cheese, cherry tomatoes, goat cheese, basil pesto, green olives;*

CALABROTTA (1,7) £ 10,00

Mozzarella di bufala , pomodoro, 'nduja di Spilinga;  
*Mozzarella cheese, tomato sauce, 'nduja spicy salami;*

SICILIANA DOP (1,4) £ 11,00

Pomodoro, olio, olive taggiasche, acciughe del Mar cantabrico, capperi;  
*Tomato sauce, oil, green olives, cantabrian anchovies, capers;*

CICCINA (1,7)	£ 10,00
Mozzarella di bufala, pomodoro, pomodorini, Grana; <i>Buffalo mozzarella cheese, tomato sauce, cherry tomatoes, parmesan cheese;</i>	
VALTELLINESE (1,7)	£ 11,00
Mozzarella, pomodoro, porcini, bresaola, scaglie di grana, rucola; <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, porcini mushrooms, bresaola, parmesan cheese, rocket salad;</i>	
SALZOL (1,7)	£ 9,00
Mozzarella, pomodoro, salame piccante, zola; <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, spicy salami, blue cheese;</i>	
TROPEA (1,7)	£ 7,50
Mozzarella, Pomodoro, cipolla rossa di Tropea IGT; <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, Tropea IGT red onions;</i>	
FEDERICO (1,7)	£ 10,50
Mozzarella, Pomodoro, cipolla rossa di Tropea IGT, 'nduja di Spilinga; <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, Tropea IGT red onion, 'nduja spicy salami;</i>	
CELINE (1,2,7)	£ 12,00
Mozzarella, pomodoro, gamberetti*, zucchine; <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, shrimp, zucchini;</i>	
AFFUMICATA (1,7)	£ 9,50
Mozzarella, pomodoro, speck, scamorza affumicata; <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, speck, smoked cheese;</i>	
TACCO E PUNTA (1,7)	£ 11,00
Mozzarella, Pomodoro San Marzano, scamorza affumicata, 'nduja di Spilinga; <i>Mozzarella cheese, San Marzano tomatoes, smoked scamorza cheese, 'nduja spicy salami;</i>	

TIROLESE (1,7)	£ 11,00
Mozzarella, Pomodoro, speck e funghi porcini; <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, speck and Porcini mushroom;</i>	
FRESCA (1, 7)	£ 9,50
Mozzarella di bufala, pomodoro fresco, speck, rucola; <i>Buffalo mozzarella cheese, raw tomatoes, speck, rocket salad;</i>	
CASERECCIA (1, 7)	£ 9,50
Mozzarella, pomodoro, scamorza affumicata, pancetta; <i>Mozzarella cheese, tomato sause, smoked scamorza cheese, bacon;</i>	
SCAMORZA E MELANZANE (1, 7)	£ 9,50
Mozzarella, Pomodoro, scamorza affumicata e melanzane; <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, smoked scamorza cheese, eggplant;</i>	
SPECK E ZOLA (1, 7)	£ 9,00
Mozzarella, pomodoro, speck, zola; <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, speck, blue cheese;</i>	
4 FORMAGGI (1, 7)	£ 8,50
Mozzarella, formaggi misti; <i>Mozzarella cheese, mixed cheeses;</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI (1, 7)	£ 8,00
Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, funghi; <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, ham, mushrooms;</i>	
CRUDO E RUCOLA (1,7)	£ 10,00
Mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo di Parma, rucola; <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, Parma ham, rocket salad;</i>	
PRIMAVERA (1, 7)	£ 8,50
Mozzarella, pomodoro, rucola, pomodorini; <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, rocket, cherry tomatoes;</i>	

DIAVOLA (1, 7) £ 8,00  
Mozzarella, pomodoro, spianata picante;  
*Mozzarella cheese, tomato sauce, spicy salami;*

TONNO E CIPOLLA (1, 4, 7) £ 9,00  
Mozzarella, pomodoro, tonno, cipolle;  
*Mozzarella cheese, tomato sauce, tuna, onions;*

ROMANA (1, 4, 7) £ 11,00  
Mozzarella, pomodoro, acciughe del Cantabrico, capperi;  
*Mozzarella cheese, tomato sauce, Cantabrian anchovies, capers;*

## **I NOSTRI CALZONI**

CALZONE LISCIO (1,7) £ 8,50  
Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto;  
*Mozzarella cheese, tomato sauce, ham;*

CALZONE FARCITO (1,7) £ 9,50  
Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, funghi;  
*Mozzarella cheese, tomato sauce, ham, mushrooms;*

**BIBITE**  
**DRINKS**

SPRITZ - APEROL Or CAMPARI	£ 6.00
COCA COLA Coke	£ 4.00
COCA COLA ZERO Zero coke	£ 4.00
FANTA Sparkling orange	£ 4.00
SUCCO DI FRUTTA Fruit juice	£ 4.00
ACQUA NATURALE - ACQUA GASATA Still water - Sparkling water	£ 3,00
BIRRA BIONDA ALLA SPINA PICCOLA L. 0,20 Small draft blonde beer L. 0,20	£ 4,00
BIRRA BIONDA ALLA SPINA MEDIA L. 0,40 Medium draft blonde beer L. 0,40	£ 6,00
BIRRA ROSSA ALLA SPINA PICCOLA L. 0,20 Small draft dark beer L. 0,20	£ 4,00
BIRRA ROSSA ALLA SPINA MEDIA L. 0,40 Medium draft dark beer L. 0,40	£ 6,00
BIRRA ICHNUSA L. 0,33 Sardinia Craft Beer L. 0,33	£ 6,00
PANACHE' PICCOLA L. 0,20 Little beer and sprite L. 0,20	£ 3,50
PANACHE' MEDIA L. 0,40 Little beer and sprite L. 0,40	£ 4,50

**CAFFETTERIA**  
**Coffes & Co**

CAFFE' ESPRESSO Espresso Coffee	£ 2,00
CAFFE DECAFFEINATO Decaf Coffee	£ 3,00
CAFFE' CORRETTO Coffee with Liquors	£ 4,00
CAFFE' GINSENG Ginseng Coffee	£ 3,00
CAFFE' D'ORZO Barley Coffee	£ 3,00
CAFFE' AMERICANO Americano Coffee	£ 4,00
CAPPUCCINO Cappuccino	£ 4,00
AMARI National Liquors	£ 5,00

LA  
NOSTRA  
CANTINA

## I VINI AL CALICE

### BIANCHI

#### CAMPANIA

FALANGHINA – *ALI APERTE* 2019 € 6,00

#### SARDEGNA

VERMENTINO DI GALLURA - *MASONE MANNU COSTARENAS* 2008 € 7,00

#### SICILIA

GRECANICO INZOLIA - *TERRE FORTI* 2017 € 28,00

### ROSSI

#### TOSCANA

CHIANTI CLASSICO – *FELSINA* 2018 € 7,00

#### FRIULI VENEZIA GIULIA

MERLOT COLLIO - *MARCO FELLUGA* 2011 € 6,00

#### MOLISE

RAMITELLO - *DI MAJA NORANTE* 2010 € 6,00

#### ABRUZZO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO – *TERRE FORTI* 2017 € 6,00

### BOLLICINE

#### VENETO

PROSECCO DI VALDOBBIANE € 5,00



## CHAMPAGNE

### BRUT

Champagne Cattier	€ 120,00
Champagne Deutz	€ 80,00
Champagne Dom Perignon Vintage 2006	€ 240,00
Champagne Encry	€ 90,00
Champagne Gh Mumm	€ 80,00
Champagne Gh Mumm Cordon Rouge	€ 85,00
Champagne Gh Mumm Cuvee Silver	€ 72,00
Champagne Jeeper	€ 110,00
Champagne Krug Grande Cuvee	€ 260,00
Champagne Lois Roederer 2009 Cristal	€ 250,00
Champagne Lois Roederer 2008 Cristal	€ 280,00
Champagne Louis Follea Tradition	€ 68,00
Champagne Perrier Jouet Blanc De Blancs	€ 110,00
Champagne Perrier Jouet Grand	€ 120,00
Champagne Ruinart Brut Blanc De Blancs	€ 150,00
Champagne Taittienger	€ 120,00
Champagne Rich Veuve Clicquot	€ 230,00
Champagne Veuve Clicquot	€ 110,00
Champagne Veuve Clicquot <i>Magnum 1.5l</i>	€ 170,00
Champagne Geoges Vesselle Grand Cru	€ 160,00

### ROSE'

Champagne Encry Grand Grand Cru	€ 130,00
Champagne Gosset Grand	€ 120,00
Champagne Jeeper Grand	€ 115,00
Champagne Perrier Jouet Blason	€ 110,00
Champagne Laurent Perrier	€ 100,00

## **BOLLICINE**

### **PROSECCO**

PROSECCO DI VALDOBBIADENE € 25,00

### **FRANCIACORTA**

BRUT PRESTIGE CA' DEL BOSCO € 55,00

BRUT LA VALLE € 35,00

BRUT METODO CLASSICO – BOMBINO D'ARAPRI € 45,00

BLAN DE BLANC MILLESIMATO – TINTORETTO € 35,00

## **DOLCI**

MOSCATO D'ASTI - GEMMA DI LUNA € 30,00

## VINI BIANCHI

### VALLE D'AOSTA

BLANC DE MORGEX - **CAVE MONT BLANC** 2018 € 35,00

### PIEMONTE

BLANGE - **CERETTO** 2018 € 46,00

GAVI - **LA SCOLCA** 2018 € 42,00

TUFFO GAVI – **MORGASSI SUPERIORE** 2018 € 34,00

### LIGURIA

CINQUE TERRE - **FORLINI CAPPELLINI** 2018 € 42,00

CINQUE TERRE - **FORLINI CAPPELLINI** 2016 € 48,00

### LOMBARDIA

CORTE DEL LUPO – **CA' DEL BOSCO** 2017 € 55,00

LUGANA - **SANTA CRISTINA** – 2019 € 30,00

CA' BRIONE – **NINO NEGRI** 2018 \* € 72,00

### VENETO

LUGANA – **SAN BENEDETTO** 2019 € 28,00

### TRENTINO ALTO ADIGE

GEWURZTRAMINER – **CANTINA CORTACCIA** 2019 € 26,00

MULLER THURGAU – **MASTRO BERNACOLO** 2019 € 26,00

### FRIULI VENEZIA GIULIA

SAUVIGNON – **JERMANN** 2018 € 37,00

PINOT GRIGIO – **JERMANN** 2018 € 37,00

KAPLJA – **DAMIJAN** 2012 € 58,00

CHARDONNAY - **LIS NERIS** 2018 € 32,00

RIBOLLA GIALLA KORSIC – **COLLIO** 2019 € 22,00

**TOSCANA**

CHARDONNAY CAPSULA VIOLA – **ANTINORI** 2014 € 28,00

**PUGLIA**

CHARDONNAY FINIS - **VETRERE** 2018 € 35,00

**CAMPANIA**

GRECO DI TUFO - **BENITO FERRARA** 2018 € 43,00

FALANGHINA – **ALI APERTE** 2019 € 21,00

**SICILIA**

ANTHALIA – **DONNA FUGATA** 2019 € 24,00

ETNA BIANCO – **MURGO** 2016 € 37,00

**SARDEGNA**

VERMENTINO DI GALLURA - **MASONE MANNU COSTARENAS** 2008 € 38,00

VERMENTINO DI GALLURA - **MURALES MIRADAS** 2018 € 32,00

VERMENTINO DI SARDEGNA - **MURALES SU SOI** 2018 € 46,00

## VINI ROSATI

### ***FERMI – Still***

#### **LOMBARDIA**

CHIARETTO DEL GARDA – **CA LOJERA** 2019 € 28,00

#### **CAMPANIA**

COSTA D'AMALFI – **MARISA CUOMO** 2018 € 39,00

#### **PUGLIA**

TARANTA MALVASIA - **VETRERE** 2019 € 28,00

### **BOLLICINE - Sparkling**

#### **LOMBARDIA**

ABRAKADABRA - **LA FERRAIA** € 36,00

## VINI ROSSI

### PIEMONTE

BARBARESCO - <b>CASCINA MORASSINA</b> <u>2016</u>	€ 50,00
BARBERA D'ASTI AI SUMA – <b>BRAIDA</b> <u>2015</u> *	€ 110,00
BAROLO CANNUBIS BOSCHIS – <b>VIRNA</b> <u>2013</u> *	€ 85,00
BAROLO - <b>DIEGO CONTERNO</b> <u>2015</u>	€ 80,00
NEBBIOLO D'ALBA - <b>DIEGO CONTERNO</b> <u>2017</u>	€ 24,00
BARBERA D'ALBA SUPERIORE - <b>ADRIANO, MARCO E VITTORIO</b> <u>2018</u>	€ 32,00
DOLCETTO D'ALBA - <b>ADRIANO, MARCO E VITTORIO</b> <u>2018</u>	€ 36,00
DOLCETTO D'ALBA – <b>GARABEI</b> <u>2018</u>	€ 33,00
DOLCETTO D'ALBA – <b>PRUNOTTO</b> <u>2018</u>	€ 38,00

### LIGURIA

PORTOFINO NOSTRALINO - <b>CASA SABAINO</b> <u>2015</u>	€ 30,00
--	---------

### LOMBARDIA

GUTTURNIO CASTELLO DI LUZZANO - <b>FUGAZZA</b> <u>2014</u> <i>frizzante</i>	€ 25,00
CORTE DEL LUPO - <b>CA' DEL BOSCO</b> <u>2016</u>	€ 55,00
NEBBIOLO BOTONERO – <b>MAMETE PREVOSTINI</b> <u>2018</u> *	€ 35,00

### VENETO

AMARONE DELLA VALPOLLICELLA - <b>CASE VECIE</b> <u>2012</u>	€ 80,00
AMARONE DELLA VALPOLLICELLA CLASSICO – <b>SCRIANI</b> <u>2005</u> *	€ 70,00
AMARONE DELLA VALPOLLICELLA – <b>ALLEGRINI</b> <u>2015</u>	€ 80,00
VALPOLLICELLA SUPERIORE – <b>ALLEGRINI</b> <u>2016</u>	€ 45,00
CAMPOFIORIN ROSSO DEL VERONESE – <b>MASI</b> <u>2011</u> *	€ 37,00

## FRIULI VENEZIA GIULIA

MERLOT CONTE BRANDOLINI – <b>VISTORTA</b> <u>2012</u>	€ 42,00
MERLOT COLLIO - <b>MARCO FELLUGA</b> <u>2011</u>	€ 28,00
REFOSCO DEL PEDUNCOLO - <b>MARCO FELLUGA</b> <u>2012</u>	€ 38,00

## EMILIA ROMAGNA

LAMBRUSCO DI MODENA - <b>LA BATTAGLIOLA</b> <u>2014</u> frizzante	€ 22,00
---	---------

## TOSCANA

GUIDO ALBERTO – <b>TENUTA SAN GUIDO</b> <u>2016</u> *	€ 80,00
LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA – <b>BOLGHERI</b> <u>2011</u>	€ 70,00
ORNELLAIA – <b>BOLGHERI</b> <u>2015</u> *	€ 270,00
SASSICAIA – <b>BOLGHERI</b> <u>2013</u> *	€ 270,00
SASSICAIA – <b>BOLGHERI</b> <u>2003</u> *	€ 370,00
TIGNANELLO – <b>ANTINORI</b> <u>2014</u> *	€ 140,00
LE DIFESE – <b>ANTINORI</b> <u>2016</u>	€ 58,00
ACCIAIOLO – <b>CASTELLO D'ALBOLA</b> <u>2014</u> *	€ 108,00
MAREMMA – <b>CACCIAGRANDE</b> <u>2018</u>	€ 30,00
CORTIGLIANO – <b>CACCIAGRANDE</b> <u>2018</u>	€ 33,00
BRUNELLO DI MONTALCINO - <b>CANTINA DI MONTALCINO</b> <u>2015</u>	€ 52,00
CHIANTI CLASSICO – <b>VIGNA MAGGIO</b> <u>2015</u>	€ 33,00
CHIANTI BLEND SANTA CRISTINA – <b>ANTINORI</b> <u>2018</u>	€ 25,00
CILIEGIOLO - <b>BELVENTO</b> <u>2018</u>	€ 32,00
CHIANTI – <b>FELSINA</b> <u>2018</u>	€ 22,00
CHIANTI IL GALLO NERO PAGLIESE – <b>FELSINA</b> <u>2017</u>	€ 31,00

## MOLISE

RAMITELLO - <b>DI MAJA NORANTE</b> <u>2010</u>	€ 25,00
--	---------

## PUGLIA

NEGROAMARO TEMPIO DI GIANO – <b>VETRERE</b> <u>2018</u>	€ 30,00
---	---------

**CALABRIA**

COSTA VIOLA ARMACIA – **CRISERA** 2017 € 28,00

**SICILIA**

NERO D'AVOLA - **PEL'ORO** 2016 € 29,00

NERO D'AVOLA – **CERESA** 2018 € 26,00

MILLE E UNA NOTTE – **DONNA FUGATA** 2014 \* € 110,00

MILLE E UNA NOTTE – **DONNA FUGATA** 2015 \* € 100,00