

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

CAPRESE (7)	£ 12,00
<i>Mozzarella di Bufala campana DOP e pomodoro di stagione; Buffalo DOP mozzarella cheese with tomato;</i>	
GRECA (7)	£ 12,00
<i>Peperoni, pomodoro, cipolla, olive taggiasche, cetrioli e feta; Sweet peppers, tomatoes, onion, black olives, cucumber, feta cheese;</i>	
CAESAR SALAD CON POLLO (1,7,10)	£ 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

Risotto Carnaroli al radicchio lungo di Treviso e scamorza affumicata (7) 🌿	£ 12,00
<i>Carnaroli Rice with Treviso red chicory and smoked cheese</i>	
Vellutata di piselli (9) 🌿	£ 10,00
<i>Peas cream</i>	
Paccheri di Gragnano con pomodoro San Marzano e mozzarella di Bufala DOP (1;7)	£ 12,00
<i>Paccheri fresh pasta with San Marzano tomatoes and Buffalo DOP mozzarella cheese</i>	
Lasagne alla bolognese (1;7;9)	£ 10,00
<i>Lasagna with bolognese sauce</i>	
Spaghetti alla carbonara (1;3;7)	£ 10,00
<i>Spaghetti pasta with sauce of eggs and bacon</i>	
Spaghetti alle vongole Veraci (1;14)	£ 13,00
<i>Spaghetti pasta with Veraci clams</i>	
Scialatielli di semola di grano duro allo scoglio (1;2;4;14)	£ 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>	<i>£</i>	<i>6,00</i>
<i>PANNA COTTA</i> <i>Panna cotta</i>	<i>£</i>	<i>6,00</i>
<i>ANANAS</i> <i>Pineapple</i>	<i>£</i>	<i>5,00</i>
<i>SORBETTO AL LIMONE</i> <i>Lemon sorbet</i>	<i>£</i>	<i>5,00</i>
<i>TORTA DEL GIORNO</i> <i>Cake of the day</i>	<i>£</i>	<i>6,00</i>

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>	

<p> DIAVOLA (1, 7) Mozzarella, pomodoro, spianata picante; <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, spicy salami;</i> </p>	<p>£ 8,00</p>
<p> TONNO E CIPOLLA (1, 4, 7) Mozzarella, pomodoro, tonno, cipolle; <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, tuna, onions;</i> </p>	<p>£ 9,00</p>
<p> ROMANA (1, 4, 7) Mozzarella, pomodoro, acciughe del Cantabrico, capperi; <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, Cantabrian anchovies, capers;</i> </p>	<p>£ 11,00</p>

I NOSTRI CALZONI

<p> CALZONE LISCIO (1,7) Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto; <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, ham;</i> </p>	<p>£ 8,50</p>
<p> CALZONE FARCITO (1,7) Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, funghi; <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, ham, mushrooms;</i> </p>	<p>£ 9,50</p>

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

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

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 *£ 40,00*

BRUT LA VALLE *£ 35,00*

BRUT METODO CLASSICO – BOMBINO D'ARAPRI *£ 35,00*

BLAN DE BLANC MILLESIMATO – TINTORETTO *£ 35,00*

DOLCI

MOSCATO D'ASTI - GEMMA DI LUNA *£ 35,00*

VINI BIANCHI

TRENTINO ALTO ADIGE

GEWURZTRAMINER – CANTINA CORTACCIA <u>2019</u>	£ 24,00
MULLER THURGAU – MASTRO BERNACOLO <u>2019</u>	£ 26,00

LIGURIA

CINQUE TERRE - FORLINI CAPPELLINI <u>2018</u>	£ 42,00
CINQUE TERRE - FORLINI CAPPELLINI <u>2016</u>	£ 48,00
TUFFO GAVI – MORGASSI SUPERIORE <u>2018</u>	£ 34,00

VALLE D'AOSTA

BLANC DE MORGEX - CAVE MONT BLANC <u>2018</u>	£ 30,00
------------------------------------------------------	---------

FRIULI VENEZIA GIULIA

SAUVIGNON – JERMANN <u>2018</u>	£ 52,00
PINOT GRIGIO – JERMANN <u>2018</u>	£ 50,00
KAPLJA – DAMIJAN <u>2012</u>	£ 58,00
CHARDONNAY - LIS NERIS <u>2018</u>	£ 32,00
RIBOLLA GIALLA KORSIC – COLLIO <u>2019</u>	£ 22,00

PIEMONTE

BLANGE - CERETTO <u>2018</u>	£ 46,00
GAVI - LA SCOLCA <u>2018</u>	£ 42,00

LOMBARDIA

CORTE DEL LUPO – CA' DEL BOSCO <u>2017</u>	£ 42,00
LUGANA SANTA CRISTINA – ANTINORI <u>2019</u>	£ 30,00
LUGANA – SAN BENEDETTO <u>2019</u>	£ 28,00
CA' BRIONE – NINO NEGRI <u>2018</u> *	£ 72,00

TOSCANA

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

CAMPANIA

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

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

PUGLIA

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

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

SICILIA

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

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

ETNA BIANCO – **MURGO** 2016 £ 37,00

VINI ROSATI

FERMI – Still

LOMBARDIA

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

PUGLIA

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

CAMPANIA

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

BOLLICINE - Sparkling

LOMBARDIA

ABRAKADABRA - **LA FERRAIA** £ 36,00

VINI ROSSI

PIEMONTE

BARBARESCO - CASCINA MORASSINA <u>2016</u>	£ 50,00
BARBERA D'ASTI AI SUMA – BRAIDA <u>2015</u> *	£ 110,00
BAROLO CANNUBIS BOSCHIS – VIRNA <u>2013</u> *	£ 85,00
BAROLO – ARNALDO CAPRAI <u>2012</u>	£ 65,00
BAROLO – ARNALDO CAPRAI <u>2013</u>	£ 58,00
BAROLO - DIEGO CONTERNO <u>2015</u>	£ 80,00
NEBBIOLO D'ALBA - DIEGO CONTERNO <u>2017</u>	£ 24,00
BARBERA D'ALBA SUPERIORE - ADRIANO, MARCO E VITTORIO <u>2018</u>	£ 32,00
DOLCETTO D'ALBA - ADRIANO, MARCO E VITTORIO <u>2018</u>	£ 36,00
DOLCETTO D'ALBA – GARABEI <u>2018</u>	£ 33,00
DOLCETTO D'ALBA – PRUNOTTO <u>2018</u>	£ 38,00

LOMBARDIA

GUTTURNIO CASTELLO DI LUZZANO - FUGAZZA <u>2014</u> <i>frizzante</i>	£ 25,00
CORTE DEL LUPO - CA' DEL BOSCO <u>2016</u>	£ 48,00
NEBBIOLO BOTONERO – MAMETE PREVOSTINI <u>2018</u> *	£ 46,00

LIGURIA

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

VENETO

AMARONE DELLA VALPOLLICELLA - CASE VECIE <u>2012</u>	£ 69,00
AMARONE DELLA VALPOLLICELLA CLASSICO – SCRIANI <u>2005</u> *	£ 70,00
AMARONE DELLA VALPOLLICELLA – ALLEGRINI <u>2015</u>	£ 80,00
VALPOLLICELLA SUPERIORE – ALLEGRINI <u>2016</u>	£ 45,00
CAMPOFIORIN ROSSO DEL VERONESE – MASI <u>2011</u> *	£ 37,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

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

EMILIA ROMAGNA

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

TOSCANA

GUIDO ALBERTO – TENUTA SAN GUIDO <u>2016</u> *	£ 80,00
LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA – BOLGHERI <u>2011</u>	£ 70,00
ORNELLAIA – BOLGHERI <u>2015</u> *	£ 270,00
SASSICAIA – BOLGHERI <u>2013</u> *	£ 270,00
SASSICAIA – BOLGHERI <u>2003</u> *	£ 370,00
TIGNANELLO – ANTINORI <u>2014</u> *	£ 140,00
LE DIFESE – ANTINORI <u>2016</u>	£ 58,00
ACCIAIOLO – CASTELLO D'ALBOLA <u>2014</u> *	£ 108,00
MAREMMA – CACCIAGRANDE <u>2018</u>	£ 30,00
CORTIGLIANO – CACCIAGRANDE <u>2018</u>	£ 33,00

BRUNELLO DI MONTALCINO - CANTINA DI MONTALCINO <u>2015</u>	£ 52,00
CHIANTI CLASSICO – VIGNA MAGGIO <u>2015</u>	£ 33,00
CHIANTI BLEND SANTA CRISTINA – ANTINORI <u>2018</u>	£ 25,00
CILIEGIOLO - BELVENTO <u>2018</u>	£ 32,00
CHIANTI – FELSINA <u>2018</u>	£ 22,00
CHIANTI IL GALLO NERO PAGLIESE – FELSINA <u>2017</u>	£ 31,00
ABRUZZO	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO – TERRE FORTI <u>2017</u>	£ 27,00
MOLISE	
RAMITELLO - DI MAJA NORANTE <u>2010</u>	£ 25,00
PUGLIA	
NEGROAMARO TEMPIO DI GIANO – VETRERE <u>2018</u>	£ 39,00
CALABRIA	
COSTA VIOLA ARMACIA – CRISERA <u>2017</u>	£ 28,00
SICILIA	
NERO D'AVOLA - PEL'ORO <u>2016</u>	£ 29,00
NERO D'AVOLA – CERESA <u>2018</u>	£ 26,00
MILLE E UNA NOTTE – DONNA FUGATA <u>2014</u> *	£ 110,00
MILLE E UNA NOTTE – DONNA FUGATA <u>2015</u> *	£ 100,00