

LA FRASCHETTA

degli

Antichi Sapori



MENÙ

SIAMO UN RISTORANTINO DIFFUSO, INCASTONATO NELLA SUGGESTIVA BOMARZO,
TRA LAZIO, UMBRIA E TOSCANA.

AMIAMO LA CUCINA POPOLARE DI TUTTO LO STIVALE

IL NOSTRO MENÙ VARIA OGNI 3 MESI CIRCA,

STRIZZANDO L'OCCHIO ALLA TRADIZIONE CULINARIA DI LUOGHI OGNI VOLTA

DIVERSI DELLA NOSTRA SPLENDIDA PENISOLA,

IN UN DIVERTENTE VIAGGIO DEL PALATO DA NORD A SUD,

PUR MANTENENDO SEMPRE LE NOSTRE SPECIFICHE SPECIALITÀ.

SELEZIONIAMO CON CURA OGNI MATERIA PRIMA,

SCEGLIENDO LA MASSIMA QUALITÀ DISPONIBILE E PRIVILEGIANDO I PRODOTTI STAGIONALI

E BIOLOGICI, POSSIBILMENTE A KM 0,

IMPREZIOSIAMO I NOSTRI PIATTI CON RARI PRESIDI SLOW FOOD DALL'ITALIA E DAL MONDO.

LE CARNI DI MANZO VENGONO SELEZIONATE PERSONALMENTE DAI NOSTRI ESPERTI.

SCEGLIAMO AZIENDE CHE ALLEVANO I NOSTRI CAPI A TERRA IN BIOLOGICO E ALLO STATO

SEMIBRADO,

COMPRESI LE GALLINE DA CUI VENGONO LE NOSTRE UOVA.

*Qualità è Rispetto:
per le persone
per gli animali
per l'ambiente*

LA FRASCHETTA



degli
Antichi Sapori

MENÙ

LA NOSTRA CUCINA, RACCOGLIE ORGOGLIOSAMENTE LE TRADIZIONI DELLE TERRE CHE CI CIRCONDANO E OFFRE UN MENÙ CHE CAMBIA AL RITMO DELLE STAGIONI.

GLI ANTIPASTI

”CHI BEN COMINCIA È A METÀ DELL’OPERA!”

- **L’UOVO**

L’UOVO POCHÈ SERVITO SU CREMA DI CARCIOFI E MENTUCCIA 17€
CONTIENE GLUTINE E LATTOSIO

- **IL GRAN TAGLIERE DELLA FRASCHETTA**

SALUMI D’AZIENDA, FORMAGGI A LATTE CRUDO, BRUSCHETTINE, VERDURE (PER 2 PERSONE) 30€
CONTIENE GLUTINE, MA POSSIBILE VARIANTE FREE, CONTIENE LATTOSIO

- **LO GNOCCO FRITTO**

2 GNOCCHI FRITTI CON PROSCIUTTO NOSTRANO
CONTIENE GLUTINE 15€

- **FLAN ROMANO**

SUFFLÈ DI BROCCOLO ROMANEASCO CON FONDUTA PECORICO ROMANO E CRUMBLE DI NOCI E MIELE MILLE FIORI 16€

I PRIMI PIATTI

”LA VITA È UNA COMBINAZIONE DI PASTA E MAGIA” FEDERICO FELLINI

- **GLI ZITI**

ZITI AL RAGÙ GENOVESE, CARNI SFILACCiate DI MANZO E MAIALE STRACOTTE CON ABBONDANTE CIPOLLA 15€
CONTIENE GLUTINE

- **LA ZUPPA CONTADINA**

ZUPPA DI CAVOLO NERO PATATE E FAGIOLI BORLOTTI 14€
CONTIENE GLUTINE, MA POSSIBILE VARIANTE FREE

- **LA LASAGNA**

SFOGLIA DI PASTA ALL’UOVO BIO, TIRATA A MANO, CON BESCIAMELLA, MOZZARELLA, AL RAGÙ DI MANZO E MAIALE IN BIANCO 14€
CONTIENE GLUTINE E LATTOSIO

- **IL TORTELLO**

PASTA ALL’UOVO FATTA A MANO RIPIENA DI ZUCCA CON GUANCIALE SALVIA E POLVERE DI AMARETTO 17 €
CONTIENE GLUTINE

- **PASTA BABY**

PASTA CORTA O LUNGA AL POMODORO O BURRO E PARMIGIANO 7€

IL COSTO DEL COPERTO IN QUESTO LOCALE INCLUDE IL PANE, PRODOTTO IN MODO ARTIGIANALE CON LIEVITO MADRE, È DI 2€ CADAUNO, ECCETTO CHE PER LA TERRAZZA, NOMINATA "LAVATOIO" DOVE È DI 3€ CADAUNO



QUESTO LOGO INDICA LA PRESENZA DI UN PRESIDIO SLOW FOOD

LA FRASCHETTA degli



Antichi Sapori

MENÙ

LA NOSTRA CUCINA, RACCOGLIE ORGOGLIOSAMENTE LE TRADIZIONI DELLE TERRE CHE CI CIRCONDANO E CAMBIA COME CAMBIANO I PRODOTTI CHE STAGIONALMENTE A TERRA CI OFFRE.

LE CARNI ALLA GRIGLIA

”È DIFFICILE FARE LA SCELTA GIUSTA, A VOLTE PER I MORSI DELLA COSCIENZA, A VOLTE PER QUELLI DELLA FAME”
Totò

- **LA TAGLIATINA LARDELLATA**

LOMBO DI MANZO COTTO ALLO SPIEDO
CON GUANCIALE D'AZIENDA TRA UN TAGLIO
E L'ALTRO CIRCA 3 ETTI 20€
NON CONTIENE GLUTINE

- **LA BISTECCA**

DI MANZO SENZA OSSO CIRCA 4 ETTI 24€
NON CONTIENE GLUTINE

- **LA COSTATA**

BISTECCA DI MANZO CON L'OSSO
(6.50€ ALL'ETTO)
PEZZATURA MINIMA CIRCA 7-8 ETTI
NON CONTIENE GLUTINE



LE NOSTRE CARNI VENGONO SERVITE
CONDITE CON IL SOLO SALE DI TRAPANI

I CONTORNI

“A TAVOLA PERDONEREI CHIUNQUE.
ANCHE I MIEI PARENTI”
OSCAR WILDE

- I BROCCOLETTI RIPASSATI 6€
- IL CARCIOFO CON LA MENTUCCIA 5€
- LE PATATE DI GROTTI DI CASTRO AL ROSMARINO 5€
- IL RADICCHIO AL FORNO 7€

IL COSTO DEL COPERTO IN QUESTO LOCALE INCLUDE IL PANE, PRODOTTO IN MODO ARTIGIANALE CON LIEVITO MADRE, È DI 2€ CADAUNO, ECCETTO CHE PER LA TERRAZZA, NOMINATA "LAVATOIO" DOVE È DI 3€ CADAUNO



QUESTO LOGO INDICA LA PRESENZA DI UN PRESIDIO SLOW FOOD

LE GHIOTTONERIE

”MEJO MAGNA', CHE ESSE MAGNATI” ZI' PALMIRA

- **IL MAIALINO FONDENTE**

TRANCETTO DI PANCETTA COTTO A BASSA
TEMPERATURA CON CROSTA CROCCANTE,
SERVITO CON PATATE AL FORNO 18€
NON CONTIENE GLUTINE, NÉ LATTOSIO

- **ABBACCHIO LOCALE**

ALLO SCOTTADITO, ACCOMPAGNATO CON SALSA
VERDE 20€
CONTIENE GLUTINE, NÉ LATTOSIO

- **LA CODA ALLA VACCINARA**

CODA DI VITELLA AL SUGO DELLA TRADIZIONE
ROMANA 17€
NON CONTIENE GLUTINE, CONTIENE LATTOSIO

- **LA MILLEFOGLIE DI TOMA**

TOMA DI CAPRA DEL FRATELLI PIRA FUSA CON
SFOGLIE DI PERA E MANDORLE TOSTATE 15€
NON CONTIENE GLUTINE, CONTIENE LATTOSIO

LA FRASCHETTA



degli
Antichi Sapori

LA FRASCHETTA DEGLI ANTICHI SAPORI DI BOMARZO È UN PROGETTO DI
“RIVOLUZIONE ROMANTICA”

ATTRAVERSO IL MONDO DEL CIBO:

L'ENOGASTRONOMIA, L'AGRICOLTURA E LA ZOOTECNICA,
CON L'AMBIZIONE E L'IMPEGNO DI FORNIRE AI VIANDANTI DI QUESTO CROCEVIA,
IL PIACERE DELLA BUONA TAVOLA E LA CORTESIA DELL'ACCOGLIENZA!

SIAMO INNAMORATI DELLA GIOIA DEL CONVIVIO
E DELLA SACRALITÀ DELL'OSPITE,

CREDIAMO NELLA FORZA DELLE NOSTRE RADICI E NEL POTERE
DELLA CONDIVISIONE,
E VOI SIETE I BENVENUTI!

SEGUITECI SULLE NOSTRE PAGINE FB E IG

E

LASCIATECI UNA TESTIMONIANZA DELLA VOSTRA ESPERIENZA SU GOOGLE O
TRIPADVISOR:

CI FIDIAMO DELLA VOSTRA OPINIONE E DESIDERIAMO, COL VOSTRO AIUTO,
MIGLIORARE SEMPRE DI PIÙ!

Quando siete felici,
fateci caso!

IL COSTO DEL COPERTO IN QUESTO LOCALE INCLUDE IL PANE, PRODOTTO IN MODO ARTIGIANALE CON LIEVITO MADRE,
È DI 2€ CADAUNO, ECCETTO CHE PER LA TERRAZZA, NOMINATA "LAVATOIO" DOVE È DI 3€ CADAUNO



QUESTO LOGO INDICA LA PRESENZA DI UN PRESIDIO SLOW FOOD

LA FRASCHETTA

degli

Antichi Sapori



I DESSERT

RICETTE SEMPLICI E BISCOTTERIA DA FORNO,
CHE FANNO VENIRE L'ACQUOLINA IN BOCCA AL SOL PENSIERO,
PRODOTTI VICINI COME LA NOCCIOLA GENTILE ROMANA E LA VISCIOLA TIPICA DELLE
NOSTRE ZONE,
MA ANCHE GUSTOSE CHICCHE DA TUTTA LA PENISOLA, COME IL CIOCCOLATO DI MODICA, IL
PISTACCHIO DI BRONTE E IL GIGLIETTO DI PALESTRINA. 🍷
DI QUEST'ULTIMO VI RACCONTIAMO LA STORIA:

I GIGLIETTI SONO INFATTI LEGATI ALLE SORTI DELLA NOBILITÀ ROMANA, IN PARTICOLARE A QUELLE DELLA FAMIGLIA BARBERINI, SIGNORI DI PALESTRINA (LAZIO). CASATA INFLUENTE, I BARBERINI VANTANO TRA I DISCENDENTI UN PAPA, URBANO VIII CHE, DURANTE IL SUO PONTIFICATO, DECIDE DI ACQUISTARE LA CITTADINA DI PALESTRINA DAI PRINCIPI COLONNA E TRASFORMARLA IN SEDE NOBILIARE DELLA FAMIGLIA. ESILIATI A PARIGI ALLA CORTE DI LUIGI XIV (PERCHÉ ACCUSATI DI MALGOVERNO), I BARBERINI CONOSCONO QUI I GIGLIETTI, BISCOTTI A FORMA DI GIGLIO, SIMBOLO DELLA DINASTIA FRANCESE DEI BORBONE. UNA VOLTA TORNATI A PALESTRINA, I PASTICCIERI DI CORTE INIZIANO A REPLICARLI, SOSTITUENDO PERÒ IL GIGLIO CON LE API, SIMBOLO SULLO STEMMA DI FAMIGLIA. LE API PERÒ NON HANNO SUCCESSO E, COSÌ, I BISCOTTI TORNANO ALLA LORO ORIGINARIA FORMA DI GIGLIO, TRAMANDATA FINO AI GIORNI NOSTRI.

Quando siete felici,
fateci caso!

LA FRASCHETTA degli



Antichi Sapori

PER FINIRE IN BELLEZZA

“L'UNICO VERO VANTAGGIO DI ESSERE ADULTI È CHE PUOI PASSARE AL DOLCE SENZA DOVER PRIMA MANGIARE LE TUE VERDURE.”

LISA ALTHER

DOLCI COCCOLE

“BASTA UN POCO DI ZUCCHERO E LA PILLOLA VA GIÙ E TUTTO BRILLERÀ DI PIÙ!”
MARY POPPINS

- LA BISCOTTERIA ARTIGIANALE 7€
- IL TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE CALDO E COULIS AI FRUTTI DI BOSCO 7€
- LA PAWLOVA PERE E CIOCCOLATO AL RHUM 8€
- IL TIRAMISU' CLASSICO CON GIGLIETTO DI PALESTRINA 7€

PER I PIÙ GOLOSI È POSSIBILE AFFIDARSI ALLE COCCOLE DELLA SALA, SCEGLIENDO LA DEGUSTAZIONE DI DOLCI: 4 ASSAGGI DI DOLCI 11€ A PERSONA (PER MINIMO 2 PERSONE)

VINI DA DESSERT

”SUCCEDE SEMPRE QUALCOSA DI INTERESSANTE INTORNO AD UN BUON BICCHIERE DI VINO”

- RADICA, CANNAIOLA PASSITA, AZ AGRICOLA SAN LAZZARO, MARTA, LAZIO 6€AL BICCHIERE 22€ A BOTTIGLIA
- PASSIRO', PASSITO DI ROSCETTO AFFINATO IN BOTTE, COTARELLA, MONTECCHIO, UMBRIA 2019 6€ AL BICCHIERE, 28€ A BOTTIGLIA
- VINSANTO 5€AL BICCHIERE
- VISCIOLO 5€AL BICCHIERE

LIQUORI ARTIGIANALI LOCALI

”IL PRIMO BICCHIERE È PER SETE, IL SECONDO PER GIOIA, IL TERZO PER PIACERE, IL QUARTO PER FOLLIA!”
APULEIO

- CREMA DI CASTAGNE, ARTIGIANALE E LOCALE 5€, 25€ BOTT
- CREMA DI NOCCIOLA, ARTIGIANALE E LOCALE 5€, 25€ BOTT
- FINOCCHIELLO, ARTIGIANALE E LOCALE 5€, 25€ BOTT
- LIQUORE ALLA MORA SELVATICA, ARTIGIANALE E LOCALE 5€, 25€ BOTT
- LIQUORE ALLA NOCCIOLA, ARTIGIANALE E LOCALE 5€, 25€ BOTT
- LIQUORE ALLA CASTAGNA, ARTIGIANALE E LOCALE 5€, 25€ BOTT
- L'AMARO DELLO SPEZIALE, PRODOTTO DALLA FARMACIA POLIDORI A VALLERANO:
NOTE DI ASSENZIO, LIQUERIZIA E GENZIANA 5€ BICC, 35€ BOTT

IL COSTO DEL COPERTO IN QUESTO LOCALE INCLUDE IL PANE, PRODOTTO IN MODO ARTIGIANALE CON LIEVITO MADRE, È DI 2€ CADAUNO, ECCETTO CHE PER LA TERRAZZA, NOMINATA "LAVATOIO" DOVE È DI 3€ CADAUNO



QUESTO LOGO INDICA LA PRESENZA DI UN PRESIDIO SLOW FOOD

LA FRASCHETTA degli



Antichi Sapori

LA CARTA DEI VINI

LA NOSTRA CANTINA È LA NOSTRA ETERNA TELA DI DI PENELOPE,
MAI DEL TUTTO COMPIUTA, MA COMUNQUE CURIOSA E APPAGANTE, PREDILIGE I MONOVITIGNI E GLI UVAGGI
AUTOCTONI, RACCONTA IL NOSTRO TERRITORIO E SPAZIA IN TUTTA ITALIA E ALL'ESTERO.
AMIAMO IL BUON VINO, E GIUSTIFICHIAMO OGNI MEZZO PER OTTENERLO, DAL BIOLOGICO E BIODINAMICO AL
CONVENZIONALE.

BOLLICINE E RIFERMENTATI IN BOTTIGLIA

”CHI BEVE SOLO ACQUA HA UN SEGRETO DA NASCONDERE.”

CHARLES BAUDELAIRE

- BOLLICINA EXTRA DRY , 16€
- ANCESTRALE DI TREBBIANO VIGNANELLO, ROBERTIELLO 26€
- ALA ROSA, VIGNE DEL PATRIMONIO, METODO CLASSICO DELLA TUSCIA, BRUT DA UVE PINOT NERO E CHARDONNAY 32€
- ALADORO, METODO CLASSICO , CHARDONNAY, 36 MESI SU PROPRI LIEVITI 32€
- ALAENNE, VIGNE DEL PATRIMONIO 38 €
- FRANCIACORTA BRUT CUVEE CASTELLO BONOMI 35€
- ROSÈ ROSA VSQ METODO CLASSICO CUVEE MILLESIMATA BRUT 2019 60€
- L'ANCESTRALE, TREBOTTI CASTIGLIONE 85€

VINI ROSATI E BIANCHI

”SIAMO TUTTI MORTALI FINO AL PRIMO BACIO E AL SECONDO BICCHIERE DI VINO”.

(EDUARDO HUGHES GALEANO)

ROSATI:

- AUSEL, ROSATO DI SANGIOVESE FATTORIA LUCCIANO, CIVITACASTELLANA 24€
- SATRES, PINOT GRIGIO ORANGE, LE LASE, ORTE 27€
- CERASUOLO D'ABBRUZZO, VELENOSI 24€
- ALEATICO ROSATO, TREBOTTI, CASTIGLIONE 30€ NAT

LOCALI:

- PIRAMIDE, GRECHETTO BIO, PRODOTTO DA UVE BIO DI BOMARZO 16€
- BIANCO SUP. DI PITIGLIANO, COOP PRODUTTORI 23€
- PLATONE, UVE BELLONE, CANTINA FILIPPI, CORI 24€
- ALMA REI, LA CARCAIA, PROCANICO E MALVASIA 18€
- INCROCIO MANZONI , TREBOTTI, CASTIGLIONE NAT 27€
- INCANTHUS TREBOTTI, GRECHETTO NAT 24€
- GRECHETTO BIO 3S TREBOTTI 30€
- MATEE', ALEATICO BIANCO, PACCHIAROTTI 28€
- GOGGHIARELLO, IGT LAZIALE NATURALE, ISCHIA DI CASTRO, MARESCHI 14€
- FERENTANO, COTARELLA 2016 ROSCETTO IN PUREZZA 32€
- SOENTE 2020, VIOGNER FALESCO 32 €
- POGGIO DEI GELSI, EST EST EST COTARELLA, 18€
- MALVASIA PUNTINATA, CIUCCI 27 €
- NETHUN, VERMENTINO, TARQUINIA MUSCARI TOMAJOLI 28€

NAZIONALI:

- CACCHIONE, DIVINA PROVVIDENZA 25€
- DRAGO BIANCO, CHARDONNAY 2021 PALADIN 27€
- BIANCO DI FRASCATI, ROSSI DI MEDELANA FERRI 23€
- HERMES, TREBBIANO SPOLETINO, BENEDETTI&GRIGI 23€
- CONTE DELLA VIPERA, ANTINORI 45€
- BRAMITO, ANTINORI 36€
- RIBOLLA GIALLA, BORGO VERITAS 24€
- VASCA59, RIESLING DEL GARDA, MONTECICOGBA 24€
- PODIUM, VERDICCHIO DI IESI SPERIORE , GAROFOLI 36€
- SAUVIGNON 2021 DOC FRIULI ZORZETTIG 24€
- TRAMINER AROMATICO ZORZETTIG 2022 24€
- VILLA ANTINORI BIANCO IGT 22€
- VIVIA, MORTELLE , VERMENTINO GROSSETO 26€
- SCABREZZA, PINOT GRIGIO, VILLA ANTINORI 30€
- VERMENTINO, ANTINORI 2022 33 €
- BUONORA 2022, ETNA BIANCO DOC TASCA 32€
- LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO, BIANXO MUNAZEI CASA SETARO 26€
- ARYETE 2022 VESUVIO CAPRETTONE DOC MACERATO CASA SETARO 30€

LA FRASCHETTA degli



Antichi Sapori

LA CARTA DEI VINI

LA NOSTRA CANTINA È LA NOSTRA ETERNA TELA DI DI PENELOPE,
MAI DEL TUTTO COMPIUTA, MA COMUNQUE CURIOSA E APPAGANTE, PREDILIGE I MONOVITIGNI E GLI UVAGGI
AUTOCTONI, RACCONTA IL NOSTRO TERRITORIO E SPAZIA IN TUTTA ITALIA.
AMIAMO IL BUON VINO, E GIUSTIFICHIAMO OGNI MEZZO PER OTTENERLO, DAL BIOLOGICO E BIODINAMICO AL
CONVENZIONALE.

VINI ROSSI

"UN BUON VINO È COME UN BUON FILM: DURA UN'ISTANTE E TI LASCIA IN BOCCA UN SAPORE DI
GLORIA; È NUOVO D OGNI SORSO E, COME AVVIENE CON I FILM, NASCE E RINASCE IN OGNI
ASSAGGIATORE."
(FEDERICO FELLINI)

LOCALI

- VICINO, GRECHETTO ROSSO, PRODOTTO DA UVE BIO BOMARZO 18€
- CASTIGLIONERO, VIOLONE DOP, CASTIGLIONE, TREBOTTI 28€
- GOCCE, CRU DI VIOLONE BARRICATO, TREBOTTI, CASTIGLIONE 32€
- CAVAROSSO, 2019 PACCHIAROTTI, GRADOLI, 28 €
- TELLUS, SYRAH 2018, FALESCO 26€
- PATERNO, TRAPPOLINI SANGIOVESE CASTIGLIONE 28€
- SANT'ANDREA, SANGIOVESE E CIGLIEGIOLO, NATURALE, VIGNANELLO, ACCIAIO, 15 VOL 18€
- JOVIO, MONTEPULCIANO, SANDONNA NARNI 24
- SANGUE DI GIOVE, SANDONNA, NARNI MERLOT 32
- VIOLONE, CIUCCI, BIO, ORTE 32
- THESAN, CANNAIOLO NERO LE LASE ORTE 32
- CANNAIOLA, AZ AGR SAN LAZZARO 26€
- ROSPIGLIOSO, CESANESE DEL PIGLIO, 2020 FALESCO ANAGNI 28 €

NAZIONALI:

- TASCANTE, ETNA ROSSO, TASCA 2021 26 €
- SYRAH TENUTA SALLIES DE TOUR, 2021, SICILIA 28 €
- NERO D'AVOLA SALLIES DE TOUR, 2020 32€ MALBEC, PALADEN, GLI ACERI DELLE VENEZIE 36€
- SAGRANTINO DI MONTEFALCO RISERVA, DI FILIPPO, 43€
- LAGREIN, MARTINI E SOHN, ALTO ADIGE 28€
- PINOT NOIR, MARTINI E SOHN, ALTO ADIGE 28€
- CHIANTI, CASTELVECCHI GALLONERO 28€
- CHIANTI RISERVA MELANI LORENZO 2029 30€
- BECCAIA, BOLGHERI, I TIRRENI 32€
- BOTROSECCO LE MORTELLE, CABERNET 2023 32€
- BRUNELLO DI MONTALCINO ANTINORI 2017 70€
- NUEVE MONFERRATO, NEBBIOLO LA BOLLINA 32€
- ROSSO DI MONTALCINO, MELANI 30€
- RIPASSO VALPOLICELLA ZENATO, 2019 30€
- RIPASSO VALPOLICELLA LASSICO SUPERIORE, VILLA RINALDI 2019 38€
- MERLOT, ZORZETTIG, FRIULI 28€
- SABAZIO, ROSSO DI MONTEPULCIANO, LA BRACCESCA, ANTINORI 25€
- AMARONE DELLA VALPOLICELLA, CASA DEL LUPO, 2017 45€
- AMARONE VALPOLICELLA, ZENATO 50€
- OLTRE IL BOSCO, GHEMME, DOCG BRIGATTI 2015 46€
- ROGGIO DEL FILARI, VELENOSI ROSSO PICENO 34€
- LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIOR, VELENOSI 2022 29€
- LACRIMA CHRISTI DEL VESUVIO, CASASETARO 2023 30€

LE CHICCHE DAL MONDO

BIANCHI

- CHABLIS, VIN DE BOURGOGNEM 13 VOL, 2020 GARNIER & FILS, LIGNY-LE-CHATTEL, FRANCIA 40€
- SAUVIGNON, VINARSTVI, KRASNA HORA, REPUBBLICA CECA, 12 VOL 34€
- RETSINA, GIANNIKOS WINERY, GRECIA, BIOLOGICO, IGT 13 VOL 36€
- CAMBRIDGE ROAD, ANIMUS BLANC 2019, CHARDONNAY, ZUOVA ZELANDA 13 VOL 45€

ROSSI

- THE SMUGGLER'S BOOT, PINOT NOIR, 2020 RICHARD KERSHAW, 12,5 VOL SUD AFRICA 50€
- DOMPTER LA BETE, VINCENT LACOSTE, BORDEAUX 2022 12,5 VOL, FRANCIA 45€
- QUINDE, MALBEC 2022, MENDOZA ARGENTINA 13,5 VOL 55€

IL NOSTRO MOTTO È
"BEVI POCO, SE TI PARE..
MA BEVI BENE E PIÙ LOCALE!"