



La Pizzeria

ALLERGENI

INFORMIAMO I NOSTRI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO, TRACCE DI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)



glutine



uova



crostacei



pesce



arachidi



latticini



frutta a guscio



sedano



senape



lupini



molluschi



sesamo



anidride solforosa



soia



cereali



funghi

***ALCUNI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON L'ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE, NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA.**

ALCUNI PIATTI POSSONO ESSERE PREPARATI CON UN MIX DI INGREDIENTI FRESCHI, INFREDDATI ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA, PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE, NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA E INGREDIENTI SURGELATI ALL'ORIGINE.

PER QUALSIASI ULTERIORE O SPECIFICA INFORMAZIONE E DOCUMENTAZIONE SULLE CARATTERISTICHE ALIMENTARI DEI PIATTI DEL MENU, IL PERSONALE DI PIZZICOTTO GOURMET E' A VOSTRA DISPOSIZIONE.

RICHIEDI LA LISTA DEGLI INGREDIENTI PRESENTI IN OGNI PIATTO.



COCKTAIL BAR

MOJITO

Rum bianco-rum scuro-lime-menta-soda

APEROL SPRITZ

Aperol-prosecco-soda

CAMPARI SPRITZ

Campari-prosecco-soda

NEGRONI

Gin-campari-Martini rosso

SBAGLIATO

Campari-martini rosso-prosecco

AMERICANO

Campari-Martini rosso-soda

RUM COOLER

Rum bianco-rum scuro-lime-arancia-ginger ale

CUBANO

Rum bianco-rum scuro-lime-cocacola

LONG ISLAND

Vodka-gin-rum bianco-triplesec-succo di limone
zucchero-cocacola

GIN TONIC

Gin-tonic water

VODKA RED BULL

Vodka-red bull

GIN LEMON

Gin-lemonsoda

6,00 euro



la nuova area riservata alla
preparazione dei cocktail
serviti nel boccaccio,
al banco come aperitivi o
a tavola in abbinamento
ad hamburger e piatti



*Paolo
Giovannelli*



SFIZI & PATATE

DA MANGIARE CON LE MANI PER POI... LECCARSI LE DITA !!!!

POLLETTINO

Irresistibili e golosissimi bocconcini di pollo nostrano impanti e fritti

4,00 euro



ALETTE DI POLLO

Stuzzicanti e dorate alette di pollo:
- marinate con salsa bbq cotte alla griglia
- impanate e fritte

4,00 euro



SALSICCIA

La classica e mitica salsiccia arrotolata del Sandri alla griglia

4,00 euro



BOMBETTE

Bocconcini di salsiccia alla griglia avvolti da bacon croccante

4,00 euro



RIBS

Costine di Maiale alla griglia al gusto sale e pepe

4,00 euro



FRITTINO

Fritturina croccante di verdure miste: melanzana, zucchini, peperone, carciofo, broccolo e carota

4,00 euro



POLLETTINO ESOTICO

Teneri bocconcini di petto di pollo con salsa esotica al curry e pepe nero in grani

4,00 euro



TARTARINA

Tartare di carne chianina con capperi, parmigiano reggiano, limone e pepe

5,00 euro



SPIEDINI

Preparati con pezzetti di carne e verdure, infilati sullo spiedino e cotti alla griglia

4,00 euro



POLPETTE

di carne Chianina e suino, della tradizione locale, con sugo di pomodoro e capperi di pantelleria

5,00 euro



FLAN

Classico sformatino di spinaci e scamorza affumicata

4,00 euro



MOZZARELLE IN CARROZZA

Mozzarelle impanate e fritte

4,00 euro



ANELLI CIPOLLA

Anelli di Cipolla in una croccante panatura, così stuzzicanti che uno tira l'altro

3,00 euro



POLPETTE VEG

Polpette con salsa ai 4 formaggi, possono essere a portata dei vegetariani e non meno ghiotte

5,00 euro



FLAN DI SALMONE

Flan con salmone affumicato

5,00 euro



TOMINO

Tomino al forno con noci, fichi secchi, mirtilli rossi e miele

5,00 euro



COCCOLI, CRUDO & STRACCHINO

La Toscana è ricca di antipasti gustosi ma i coccoli, palline di pasta fritta, accostati al crudo e allo stracchino, sono davvero sfiziosi



7,00 euro

DISCHETTI

Dischetti di polenta con pere e gorgonzola

4,00 euro



CROSTONCINO

Crostino di pane tostato e farcito con burrata, salsiccia e salsa tartufata

5,00 euro



PATATINE CACIO PEPE & TARTUFO

Patatine fritte con formaggio fuso, pepe e tartufo

4,00 euro



PATATE DEL CONTADINO

Patate fresche a spicchi, tagliate a mano, servite con 2 salse

3,00 euro



MINI HAM DI TARTARE

Mini tartare con capperi, insalata e limone in un panino con semi di sesamo

6,00 euro



TORTINA

Mini torta di ceci classica

3,00 euro



CRISPERS

Patate con buccia dal taglio ondulato a V acchiappasalse, servite con ketchup e maionese

3,00 euro



PATATE CHIPS

Patate fresche a sfoglia, tagliate a mano, servite con 2 salse

3,00 euro



TRIS DEGUSTAZIONE

7,00 euro

- alette di pollo
- patatine chips
- ribs (costolette di maiale)





qb è una linea di farine unica nel suo genere, caratterizzata dall'equilibrio tra i grani più antichi del mondo e quelli più innovativi. E' la più alta qualità BIO messa al servizio del gusto. Il più evoluto mix di valori nutrizionali e di sapori assolutamente originali.



Luigi Tartaglia

LE CLASSICHE

MARGHERITA ————— 7,00 euro

passata di pomodoro ,mozzarella fior di latte

REGINA ————— 10,00 euro

passata di pomodoro, mozzarella di bufala fior di latte, pomodorini freschi

NAPOLI ————— 9,00 euro

passata di pomodoro, mozzarella fior di latte,
acciughe salate messe in olio extra vergine di oliva e limone, capperi, origano

4 FORMAGGI ANZI 5 ————— 10,00 euro

passata di pomodoro, mozzarella fior di latte ,
4 formaggi "i nostri pecorini"

SALSICCIA ————— 9,00 euro

passata di pomodoro , mozzarella fior di latte,
salsiccia

SALAMINO PICCANTE ————— 9,00 euro

passata di pomodoro , mozzarella fior di latte ,
salamino piccante

VEGETARIANA ————— 10,00 euro

passata di pomodoro , mozzarella fior di latte ,
melanzane, zucchine, peperoni, cipolla di tropea, pomodorini e radicchio, tutto al coltello

WURSTEL ————— 9,00 euro

passata di pomodoro , mozzarella fior di latte ,
wurstel

PROSCIUTTO E FUNGHI ————— 10,00 euro

passata di pomodoro , mozzarella fior di latte,
prosciutto cotto, funghi freschi al coltello

SPECK E MASCARPONE ————— 10,00 euro

passata di pomodoro , mozzarella fior di latte,
speck , mascarpone fresco

SALSICCIA E CIPOLLA ————— 10,00 euro

passata di pomodoro , mozzarella fior di latte ,
salsiccia , cipolla di tropea al coltello

CRUDO,RUCOLA E GRANA ————— 10,00 euro

passata di pomodoro , mozzarella fior di latte ,
prosciutto crudo di parma, rucola di campo, grana padano 14 mesi

CAPRICCIOSA ————— 10,00 euro

passata di pomodoro, mozzarella fior di latte ,
prosciutto cotto , funghi freschi, carciofini e olive

TONNO E TROPEA ————— 9,00 euro

passata di pomodoro, mozzarella fior di latte ,
straccetti di tonno a crudo, cipolla di tropea al coltello

CRUDO E PORCINI ————— 10,00 euro

passata di pomodoro, mozzarella fior di latte ,
prosciutto crudo, funghi porcini

LE BIANCHE

FRUTTI DI PORCO ————— 12,00 euro

mozzarella fior di latte , funghi porcini, salsiccia ,
e lardo di colonnata

INTRUSA ————— 10,00 euro

mozzarella di bufala, salame toscano ,
rucola e radicchio di campo al coltello

RIBELLE ————— 12,00 euro

mozzarella fior di latte, provola, salsiccia ,
patate novelle e granella di pistacchio

CURIOSA ————— 12,00 euro

mozzarella fior di latte, provola, carciofi e olive ,
pomodorini ciliegino

GIGIONA ————— 12,00 euro

mozzarella fior di latte, gorgonzola d.o.p., noci,
prosciutto crudo , miele d'acacia

PROVOLOSA ————— 10,00 euro

mozzarella fior di latte, provoletta piccante,
funghi freschi tagliati al coltello

ACIREALE ————— 12,00 euro

mozzarella fior di latte, gocce di pesto ,
pinoli, salmone norvegese affumicato preaffettato

BREZZA DI MARE ————— 10,00 euro

mozzarella fior di latte , tonno,
pomodorini ciliegino (ingredienti messi a crudo)

CARPE DIEM ————— 12,00 euro

mozzarella fior di latte, salmone affumicato preaffettato,
rucola di campo fresca, riccioli di burro di panna

TARTUFELLA ————— 12,00 euro

mozzarella fior di latte , battuto di tartufo, funghi freschi
tagliati al coltello, salsiccia i

CACIO & PERE ————— 10,00 euro

mozzarella fior di latte , pere, gorgonzola e noci

NAUFRAGA ————— 13,00 euro

mozzarella fior di latte , pesto gamberi, pomodorini, pinoli e limone

ZIBELLONA ————— 10,00 euro

mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, prosciutto crudo e rosmarino

BEATO TE ————— 10,00 euro

mozzarella fior di latte, stracchino, pomodorini e porchetta arrosto

MORTADELLINA ————— 12,00 euro

mozzarella fior di latte, straciatella, mortadella riserva, granella di pistacchio

LE SPECIALI

4 PORCELLINI _____ 10,00 euro

passata di pomodoro , mozzarella fior di latte , wurstel,salsiccia, salamino piccante, prosciutto cotto

CALABRESE _____ 10,00 euro

passata di pomodoro , burratina i, salamino piccante , n'duja fresca

PARMIGIANA _____ 12,00 euro

passata di pomodoro , mozzarella fior di latte , melanzane fresche, scamorza, prosciutto cotto , pomodorini ciliegino

FUMINA _____ 10,00 euro

passata di pomodoro , mozzarella di bufala , scamorza affumicata, n'duja fresca

VALTELLINA _____ 10,00 euro

passata di pomodoro , mozzarella fior di latte , bresaola, rucola di campo fresca, grana padano 14 mesi

PISTACCHIELLA _____ 12,00 euro

passata di pomodoro , burratina , asparagi freschi, pistacchi, speck

NOVELLA _____ 12,00 euro

passata di pomodoro , mozzarella fior di latte , provolina caseificio val di cecina, patate novelle, salsiccia

LIGHT _____ 10,00 euro

passata di pomodoro , burratina, radicchio, rucola, pomodorini freschi al coltello, olive

DIVINA _____ 12,00 euro

passata di pomodoro , mozzarella di bufala, funghi porcini e prosciutto crudo

SUPERBA _____ 12,00 euro

mozzarella fior di latte , prosciutto crudo, burrata al tartufo

OVOVIA _____ 12,00 euro

passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi, prosciutto cotto, uovo, patè di olive e basilico

BRUCIA'ULO _____ 12,00 euro

passata di pomodoro, mozzarella fior di latte , gorgonzola, cipolle di tropea, salame piccante, nduja, olio al peperoncino

AMATRICIANA _____ 10,00 euro

passata di pomodoro, cipolla di tropea, pancetta affumicata, pecorino romano, olio al peperoncino

ALPINA _____ 12,00 euro

mozzarella fior di latte , bresaola, funghi porcini, grana, olio tartufato

POLP FICTION _____ 13,00 euro

mozzarella fior di latte , patate novelle, carpaccio di polpo, pesto al basilico

gourmet



8 SPICCHI

PRESIDENTE

12,00 euro

base burrata al tartufo del Busti con degustazione dei salumi del Salumificio Sandri: prosciutto crudo, porchetta arrosto, salame toscano, lardo di colonnata

FICONA

12,00 euro

base burrata al tartufo del Busti, prosciutto crudo, fichi secchi (freschi se in stagione), noci e miele

LORD

10,00 euro

base pomodoro Mediterranea Belfiore, gorgonzola dop, rucola di campo, salsiccia fresca del Sandri, noci

BO'LOGNA

12,00 euro

base stracciatella del Busti, carciofi Mediterranea Belfiore, mortadella riserva, granella di pistacchi di bronte

CANTABRICO

12,00 euro

base pomodoro Mediterranea Belfiore, burrata del Busti, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria

VIP

13,00 euro

base stracciatella del Busti, gambero argentino, granella di pistacchi di bronte

PRINCIPESSA

12,00 euro

base pecorino fresco del Busti, pere williams caramellate, lardo di colonnata del Salumificio Sandri

RUSTICA

12,00 euro

base pomodoro Mediterranea Belfiore, salsa al tartufo e funghi champignon, salame toscano del Samulificio Sandri, pecorino del Busti



PRESIDENTE

più di una pizza.... **due pizzine**

INDECISO SU QUALE PIZZA MANGIARE?

SCEGLI LA TUA COPPIA!!!

FRUTTI DI PORCO

mozzarella fior di latte , funghi porcini , salsiccia ,
e lardo di colonnata

INTRUSA

mozzarella di bufala, salame toscano ,
rucola e radicchio di campo al coltello

RIBELLE

mozzarella fior di latte, provola, salsiccia ,
patate novelle e granella di pistacchio

CURIOSA

mozzarella fior di latte, provola, carciofi e olive ,
pomodorini ciliegino

GIGIONA

mozzarella fior di latte, gorgonzola d.o.p., noci,
prosciutto crudo , miele d'acacia

PROVOLOSA

mozzarella fior di latte, provoletta piccante,
funghi freschi tagliati al coltello

ACIREALE

mozzarella fior di latte , gocce di pesto ,
pinoli, salmone norvegese affumicato preaffettato

BREZZA DI MARE

mozzarella fior di latte , tonno,
pomodorini ciliegino (ingredienti messi a crudo)

CARPE DIEM

mozzarella fior di latte, salmone affumicato preaffettato,
rucola di campo fresca, riccioli di burro di panna

TARTUFELLA

mozzarella fior di latte , battuto di tartufo, funghi
freschi tagliati al coltello, salsiccia i

CACIO & PERE

mozzarella fior di latte , pere, gorgonzola e noci

NAUFRAGA

mozzarella fior di latte , pesto gamberi, pomodorini,
pinoli e limone

ZIBELLONA

mozzarella fior di latte, scamorza affumicata,
prosciutto crudo e rosmarino

BEATO TE

mozzarella fior di latte, stracchino, pomodorini
e porchetta arrosto

MORTADELLINA

mozzarella fior di latte, stracciatella, mortadella
riserva, granella di pistacchio

REGINA

passata di pomodoro, mozzarella di bufala fior
di latte , pomodorini freschi





gr.240

gr.120



gr.120



4 PORCELLINI

passata di pomodoro , mozzarella fior di latte , wurstel,salsiccia, salamino piccante, prosciutto cotto

CALABRESE

passata di pomodoro , burratina i, salamino piccante , n'duja fresca

FUMINA

passata di pomodoro , mozzarella di bufala , scamorza affumicata, n'duja fresca

VALTELLINA

passata di pomodoro , mozzarella fior di latte , bresaola, rucola di campo fresca, grana padano 14 mesi

PISTACCHIELLA

passata di pomodoro , burratina , asparagi freschi, pistacchi, speck

NOVELLA

passata di pomodoro , mozzarella fior di latte , provolina caseificio val di cecina, patate novelle, salsiccia

PARMIGIANA

passata di pomodoro , mozzarella fior di latte , melanzane fresche, scamorza, prosciutto cotto , pomodorini ciliegino

BRUCIA'ULO

passata di pomodoro , mozzarella fior di latte , gorgonzola, cipolle di tropea, salame piccante, nduja, olio al peperoncino

DIVINA

passata di pomodoro , mozzarella di bufala, funghi porcini e prosciutto crudo

SUPERBA

mozzarella fior di latte , prosciutto crudo, burrata al tartufo

AMATRICIANA

passata di pomodoro, cipolla di tropea, pancetta affumicata, pecorino romano, olio al peperoncino

ALPINA

mozzarella fior di latte , bresaola, funghi porcini, grana, olio tartufato

POLP FICTION

mozzarella fior di latte , patate novelle, carpaccio di polpo, pesto al basilico

LIGHT

passata di pomodoro , burratina, radicchio, rucola, pomodorini freschi al coltello, olive

TONNO E TROPEA

passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, straccetti di tonno a crudo, cipolla di tropea tagliata al coltello

OVOVIA

passata di pomodoro, mozzarella fior di latte , carciofi, prosciutto cotto, uovo, patè di olive e basilico



SCHIACCIATINI

OLIO & SALE schiacciato semplice	3,00 euro
COTTO & MOZZARELLA prosciutto cotto , mozzarella fior di latte	8,00 euro
CRUDO & MOZZARELLA prosciutto crudo , mozzarella fior di latte	9,00 euro
BURROSO burratina, speck , rucola di campo, pomodori ciliegino	10,00 euro
REGALE burratina , battuto di tartufo, salame toscano, pistacchi	10,00 euro
TONNATO maionese, insalata fresca di campo, straccetti di tonno a crudo, pomodori ciliegino	10,00 euro
RUFFIANO mortadella, mozzarella fior di latte, pomodorini pallino, granella di pistacchi	9,00 euro
SELVAGGIO pecorino, porchetta arrosto, pomodorino pallino, rosmarino	9,00 euro
CAMPIONE prosciutto crudo, rucola, mascarpone, pomodoro pallino	10,00 euro
MIRACOLO burrata, verdure grigliate, pomodorino pallino	9,00 euro
CANNONATA salsiccia, stracchino e rucola	9,00 euro

CALZONI

CLASSICO _____	8,00 euro
passata di pomodoro , mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi freschi al coltello	
ORTOLANO _____	9,00 euro
passata di pomodoro , mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni, funghi, tutti freschi tagliati al coltello	
FOCOSO _____	10,00 euro
passata di pomodoro , mozzarella fior di latte, salsiccia, cipolla di tropea, n'duja	

TORTA DI CECI



LA DEGUSTAZIONE

- LARDO DI COLONNATA
- GORGONZOLA FRESCO
- SALSICCIA SANDRI

8,00 euro
3 MINI TORTE



LA DEGUSTAZIONE VEG

- PESTO & PINOLI
- STRACCHINO
- MELANZANA

8,00 euro
3 MINI TORTE

CLASSICA _____ 7,00 euro

Classica torta di ceci servita rotonda come una pizza

ZOLA _____ 8,00 euro

Classica torta di ceci con gorgonzola fresco, servita rotonda come una pizza

SALSICCIOTTA _____ 8,00 euro

Classica torta di ceci con salsiccia fresca, servita rotonda come una pizza

STRACCHINOTTA _____ 8,00 euro

Classica torta di ceci con stracchino fresco, servita rotonda come una pizza

CRUDETTA _____ 9,00 euro

Classica torta di ceci con prosciutto crudo, servita rotonda come una pizza

PESTO & PINOLI _____ 8,00 euro

Classica torta di ceci con pesto e pinoli, servita rotonda come una pizza

MELANZANOTTA _____ 8,00 euro

Classica torta di ceci con melanzane grigliate, servita rotonda come una pizza

LARDOSA _____ 9,00 euro

Classica torta di ceci con lardo di colonnata, servita rotonda come una pizza

LE BIBITE

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE LEVISSIMA 75 cl	2,00 euro
COCA COLA IN BOTTIGLIA 33 cl	3,00 euro
COCA COLA ZERO IN BOTTIGLIA 33 cl	3,00 euro
FANTA IN BOTTIGLIA 33 cl	3,00 euro
SPRITE IN BOTTIGLIA 33 cl	3,00 euro
COCA COLA ALLA SPINA PICCOLA	2,50 euro
COCA COLA ALLA SPINA MEDIA	3,50 euro
SPUMA BIONDA PAOLETTI 25 cl	3,00 euro
CHINOTTO PAOLETTI 25 cl	3,00 euro
GAZZOSA PAOLETTI 25 cl	3,00 euro
TONICA PAOLETTI 25 cl	3,00 euro
ARANCIATA PAOLETTI 25 cl	3,00 euro
FUZETEA LIMONE 50 cl	3,00 euro

LE BIRRE

LEFFE BLOND 33 cl	4,00 euro
LEFFE ROUGE 33 cl	4,00 euro
BECK'S 33 cl	4,00 euro
CORONA 33 cl	4,00 euro
TENNENT'S 33 cl	4,50 euro
BUDWEISER 33 cl	4,00 euro
HEINEKEIN 33 cl	4,00 euro
MENABREA BLOND 33 cl	4,00 euro
MENABREA ROUGE 33 cl	4,00 euro
CERES 33 cl	4,50 euro
ICHNUSA 33 cl	4,00 euro
ICHNUSA NON FILTRATA 50 cl	5,00 euro
FRANZIS KAINER WEISS 50 cl	5,00 euro

ALLA SPINA



BECK'S

PICCOLA 0,20 cl **3,00 EURO**

MEDIA 0,40 cl **4,50 EURO**



Leffe

ROUGE

cl.33 4,50 euro

Leffe

DOPPIO MALTO

cl.33 4,50 euro



ARTIGIANALI



55 PILS 10,00 euro
75 cl

75 BOCK 10,00 euro
75 cl



VIRTUOSA 6,00 euro
33/75 cl 12,00 euro

VIZIOSA 6,00 euro
33/75 cl 12,00 euro

DANNATA 6,00 euro
33/75 cl 12,00 euro



Leffe ROYALE

WHITEBREAD GOLDING 13,00 euro

Sottile amarezza unita a un bouquet fruttato, con sentori aromatici di agrumi e resina

CASCADE IPA 13,00 euro

Avvolgente e dal carattere rinfrescante, con sentori di limoni e pompelmo

MAPUCHE 13,00 euro

Amarezza raffinata unita a note di frutti rossi, sambuco e frutti di bosco



VINI

BIANCHI

LA PETTEGOLA	16,00 euro
Vermentino - Cantina Banfi	
BORGERI BIANCO	16,00 euro
Vermentino - Meletti Cavallari	
VERMENTINO	15,00 euro
Vermentino - Aia Vecchia	
GEWURZTRAMINER	19,00 euro
Gewurztraminer - St. Michael Eppan	
MULLER THURGAU	19,00 euro
Muller Thurgau - St. Michael Eppan	
PINOT GRIGIO	19,00 euro
Pinot Grigio - St. Michael Eppan	
BORGERI ROSÉ	16,00 euro
Rosè - Meletti Cavallari	

BOLLICINE

SAN MARTINO	15,00 euro
Prosecco Doc extra dry - San Martino	
VARASCHIN	20,00 euro
Prosecco Superiore Valdobbiadene - Varaschin	
COLLALTO	13,00 euro
Prosecco Conegliano Valdobbiadene - Az. Conte Collalto	
FLÚ	12,00 euro
Spumante Extra dry - Az. Podere del Gaio	
CON-TRÉ	12,00 euro
Spumante rosé millesimato - Contarini Vini	
FRANCIACORTA BRUT	25,00 euro
Franciacorta extra brut - Az. Terreduccio	
FRANCIACORTA SATEN	25,00 euro
Franciacorta brut saten - Az. Terreduccio	

ROSSI

LENAIA	14,00 euro
Merlot, Cabernet - Fattoria Casa di Terra	
IMENEO	25,00 euro
Bolgheri rosso - Villa Noviana	
INSOGLIO	25,00 euro
IGT - Sirah, cabernet franc, merlot, petit verdot - Tenuta Biserno	
BRUCIATO	29,00 euro
Bolgheri Doc - Cabernet, merlot, sirah - Tenuta Guado al Tasso	
EBO	18,00 euro
IGT - Sangiovese, cabernet sauvignon - Az. Agricola Petra	
LAGONE	14,00 euro
Bolgheri IGT - Merlot, cabernet, sauvignon - Aia Vecchia	
SORUGO	29,00 euro
Bolgheri Superiore - Cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot Aia Vecchia	
MORELLINO	15,00 euro
Morellino di Scansano DOCG - Sangiovese - Aia Vecchia	
CAMPO AL MARE	25,00 euro
Bolgheri DOC - Cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot - Tenute Folonari	
CHIANTI CLASSICO	19,00 euro
Chianti - Cantina Bindi Vergandi	
CHIANTI SUPERIORE	15,00 euro
Chianti Ripaltella - Villa a Sesta	
BORGERI	18,00 euro
Bolgheri DOC - Cabernet sauvignon, merlot, syrah - Meletti Cavallari	
IMPRONTE	29,00 euro
Bolgheri DOC Superiore - Meletti Cavallari	



VINO AL BICCHIERE



4,00 euro



**PROSECCO
SAN MARTINO**

Dalla lavorazione del vino con metodo charmat e l'aggiunta di lieviti, si ottiene il prosecco DOC extra dry, un prodotto fresco e piacevole con spiccate note di frutta



**PROSECCO
VARASCHIN
EXTRA DRY**

Prosecco di Valdobbiadene DOCG dal perlage fine e persistente, profumo intenso e elegante con sentori di fiori di glicine, acacia e pera williams, morbido suadente ed equilibrato



**VERMENTINO
AIA VECCHIA**

Vermentino Toscana IGT dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Il bouquet è fresco con netti aromi di erba appena tagliata, pompelmo e zarfate saline. Grande sapidità



**GEWURZ
TRAMINER**

Vino dell'Alto Adige, dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, profumo aromatico di cannella, chiodi di garofano, rosa e litchi fruttato speziato, aromatico, ampio in bocca.



**LAGONE
AIA VECCHIA**

Vino Bolgheri Toscana IGT dal colore rosso intenso. Aromi delicati di legno e vaniglia. Gusto strutturato ed elegante con note di frutti di bosco, amarene e tocchi di spezie.



**ROSSO
BORGERI**

Morellino di Scansano DOCG dal colore rosso rubino, al naso si presenta fruttato e fresco, Buona struttura con tannini rotondi e non aggressivi. Sapore fruttato con aromi freschi e persistenti.



**ROSE
BORGERI**

Vino Bolgheri DOC dal colore brillante rosa peonia, profumo intenso e ricco, con fragranti note di frutta rossa fresca, fragoline di bosco, lampone che si vanno a fondere con sentori di fiori rossi freschi, come la rosa

PIZZIGOTTO GOURMET



DESIGNED BY
ALESSANDRO
GREMIGNI



timeout
ADV AGENCY

