

## ANTIPASTI STARTERS

L' ANTIPASTO TIPICO LUCCHESE	€14.00
meats and cheeses platter Aufschnitt und Käse	
DEGUSTAZIONE FORMAGGI LUCCHESI	€12.00
Lucca's cheeses selection of cheeses – Lucca ausgewählte Käsesorten	
DEGUSTAZIONI SALUMI LUCCHESI	€12.00
Lucca's meats selection - Lucca ausgewählten Fleisch	
BRUSCHETTINE MISTE	€ 5.50
Mixed bristles – gemischter Bruschetta	
PIATTO PROSCIUTTO CRUDO	€ 7.00
parma ham dish - parma schinken	
CARPACCIO DI CARNE CRUDA GARFAGNINA CON SCAGLIE DI GRANA	€12.00
beef carpaccio with parmesan Rindercarpaccio mit Parmesan	
CARPACCIO DI CARNE CRUDA GARFAGNINA TARTUFO E OLIO TARTUFATO	€18.00
beef carpaccio with truffle Rindercarpaccio mit Trüffel	
CARPACCIO DI TONNO	€12.00
tuna carpaccio - Thunfisch-Carpaccio	
COCOTTE PICCANTE DI MOSCARDINI	€ 9.00
Spicy cocotte of moscardini - würziger Tintenfisch cocotte	
INSALATA DI MARE DELLO CHEF	€12.00
Mixed salad seafood - Salat Koch Meer	
IMPEPATA DI COZZE	€ 9.00
Peppery mussels - peppered Muscheln	

Coperto € 1.00 (cover charge)

## PRIMI DI MARE FIRST COURSES FISH

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	€10.00
Spaghetti with clams	
Spaghetti mit Venusmuscheln	
SCRIGNI DI BURRATA CON MITILI TAGLIATI A PUNTA COLTELLO	€14.00
Burrata ravioli with clam mussel sauce -	
burrata Ravioli mit einer Soße aus Muscheln Muscheln	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI MARE	€14.00
Spaghetti of carbonara sea food	
Spaghetti carbonara Meer	
TAGLIATELLE AGLI SCAMPI SFUMATI ALL'ARANCIA	€14.00
Pasta with scampi with orange sauce	
Pasta mit Garnelen mit Orangensauce	
GNOCCHETTI AL SALMONE	€10.00
Potato gnocchi with salmon sauce	
Kartoffelknödel mit Lachs- Sauce	
GNOCCHETTI ALLA TRABACCOLARA	€13.00
Potato gnocchi to trabaccolara	
Kartoffelknödel zu trabaccolara	
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO IN CARTOCCIO	€13.00
bag of spaghetti with seafood	
Tüte Spaghetti mit Meeresfrüchten	
RISOTTO DI MARE	€12.00
Seafood rice	
meeresfruchte risotto	
COUS COUS DI MARE	€14.00
cous cous with seafood	
Cous Cous Meer	
PASTA GLUTEN FREE CON SUGO DI PESCE	€10.00
Gluten-free pasta with fish sauce	
Glutenfreie Nudeln mit Fischsauce	

Alcuni piatti possono essere preparati con materie prime surgelate  
Some dishes can be prepared with frozen raw materials

# PRIMI DI CARNE FIRST COURSES MEAT

SCRIGNI DI BURRATA AL POMODORINO FRESCO E BASILICO	€12.00
Burrata ravioli with fresh tomato burrata Ravioli mit frischen tomate	
GNOCCHETTI AL GORGONZOLA, PERE E NOCI	€10.00
Gnocchi with gorgonzola, pear and nuts gnocchi gorgonzola, birne, und Nüsse	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	€ 8.00
spaghetti carbonara Spaghetti carbonara	
TORTELLI LUCCHESI	€ 9.50
Typical pasta stuffed – traditionelle gefüllte Nudeln	
LASAGNE AL RAGU' BOLOGNESE	€ 8.50
lasagne with bolognese sauce Lasagne mit hackfleschragout	
SPAGHETTI AL RAGU' BOLOGNESE	€ 8.00
spaghetti with bolognese sauce Spaghetti mit hackfleschragout	
TAGLIATELLA AL CARTOCCIO CON TARTUFO E FONDUTA DI FORMAGGIO	€18.00
noodles with melted cheese and truffle Nudeln mit Käse und Trüffe	
PASTA AL PESTO GENOVESE	€ 7.50
Pasta with pesto sauce Pasta mit pestosauce	
PENNE 4 FORMAGGI	€ 8.00
pasta 4 cheeses sauce pasta 4 Käse	
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI	€10.00
Rice with mushroom Risotto mit Pilzen	
COUS COUS CURRY E VERDURINE	€ 9.00
couscous with curry and vegetables Couscous mit Curry und Gemüse	
PASTA SENZA GLUTINE AL POMODORO	€8.00
Gluten-free pasta with tomato sauce Glutenfreie Nudeln mit Tomatensauce	
TORTELLI LUCCHESI GLUTEN FREE	€12.00
Typical gluten free pasta stuffed traditionelle gluten free gefüllte Nudeln	
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI GLUTEN FREE AL POMODORO	€12.00
gluten-free Ricotta ravioli and spinach with tomato sauce Gluten free Ravioli Spinat und Ricotta mit Tomatensauce	

## SECONDI DI PESCE MAIN COURSES OF FISH

CACCIUCCO		€.16.00
	Cacciucco	
	Fischsuppe	
TAGLIATA DI TONNO CON FUNGHI PORCINI		€.20.00
	Cut tuna with porcini mushrooms	
	Thunfischsteak mit Steinpilzen	
FRITTO MISTO DI MARE		€.15.00
	Italian mixed fried fish	
	Italienisch gebratener Fisch	
POLPO ALLA GRIGLIA CON VERDURE		€.16.00
	grilled octopus with vegetables	
	gegrillter Tintenfisch mit Gemüse	
BACCALA' AL FORNO CON CECI		€.16.00
	Baked cod with chickpeas	
	gebackener Kabeljau mit Kichererbsen	
GAMBERONI AL GUAZZETTO		€.15.00
	Prawns to the guazzetto	
	Garnelen gedünstet	
CALAMARI TRICOLORE ALLA GRIGLIA		€.15.00
	grilled squid tricolor	
	Gegrillten Calamari tricolor	
ORATA AL FORNO IN BELLAVISTA		€.18.00
	grilled sea bream	
	Gegrillte Dorade	
FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI ZUCCHINI		€.16.00
	Sea bass fillet with zucchini crust	
	Seebarschfilet mit zucchini Kruste	
TRANCIO DI SALMONE CON VERDURE BRASATE		€.16.00
	salmon steak with braised vegetables	
	Lachssteak mit geschmorten Gemüse	
GRIGLIATA MISTA DI MARE		€.18.00
	mixed grilled fish and seafood -	
	gemischte gegrillte Meer	
RANA PESCATRICE AL CURRY		€.12.00
	Curry monkfish	
	Seeteufel Curry	

\*Alcuni piatti possono essere preparati anche con materie prime surgelate  
Dishes can also be prepared with frozen food

## SECONDI DI CARNE MAIN COURSES OF MEAT

FIORENTINA	€ 4.00 a hg. T.Bone steak - Steak florentinischen	S.P.
BISTECCA ALLA GRIGLIA	al hg. € 3.00 grilled steak – gegrilltes Steak	S.P.
PETTO D'ANATRA SCALOPPATA ALL'ARANCIA	Duck breast scaloped with orange Entenbrust mit Orangen Schnitzel	€15.00
FILETTO DI MANZO AL TARTUFO	beef fillet with truffle Rindfleisch Tournedos mit Trüffeln	€20.00
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE	Pepper green filet Rinderfilet mit pfeffer	€18.00
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	grilled beef fillet Rinderfilet vom Grill	€16.00
CHITARRA DI CINTA TAGLIATA CON FUNGHI TRIFOLATI	Pork escalope with mushrooms Schweineschnitzel mit Pilzen	€16.00
TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E GRANA	Slice of beef with rocket and parmesan Stück Rindfleisch Rucola und Parmesan	€18.00
RACLETTE DI AGNELLO CONDITO AL TARTUFO	rib of lamb with truffle Rippe vom Lamm mit Trüffel	€20.00
RACLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA	Grilled lamb cutlets Gegrillte Lammkoteletts	€16.00
PETTO DI POLLO CON VERDURE BRASATE	grilled chicken with braised vegetables Gegrillte Hähnchenbrust mit Gemüse	€13.00
MILANESE DI MAIALE CON PATATE FRITTE	Pork cutlet Milanese with french fries Schweineschnitzel Milanese mit französisch frites	€14.00

## PIZZE

MARGHERITA	pomodoro, mozzarella Tomato sauce, mozzarella tomaten, mozzarella	€. 6.00
NAPOLETANA	pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers tomaten, mozzarella, Ssardellen, kapern	€. 7.00
TEDESCA	pomodoro mozzarella, wurstel Tomato sauce mozzarella, hot dog sausages tomaten mozzarella, wüerstchen	€. 8.00
4 STAGIONI	pomo, mozza, cotto, carciofi, funghi, olive Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives tomaten, ,mozzarella, schinken, artischocken, pilze, oliven	€. 8.00
CAPRICCIOSA	pomo, mozza, funghi, prosciutto cotto, carciofi, olive Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, artichokes, olives mushroom tomaten, mozzarella, gekochter schinken, artischocken, oliven , pilze,	€. 8.00
MELANGE	pomodoro, mozzarella, salame toscano, olive Tomato sauce, mozzarella, Tuscan salami, olives tomaten, mozzarella, toskanische Salami,oliven	€. 8.00
COTTO E FUNGHI	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze	€. 8.00
MANGIAFUOCO	pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomato sauce, mozzarella, spicy salami Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	€. 8.00
SCOGLIERA	pomodoro, mozzarella, frutti di mare Tomato sauce, mozzarella, mixed seafood Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte	€10.00
ORTOLANA	pomodoro, mozzarella, verdure miste, cipolla, olive Tomato sauce, mozzarella, mixed vegetables, onion, olives Tomaten, Mozzarella, Gemüse, Zwiebeln, Oliven	€. 7.50
COTTO	pomodoro,mozzarella, prosciutto cotto Tomato sauce, mozzarella, cooked ham Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken	€. 7.00
AMERICA	pomodoro, mozzarella, wurstel,patate fritte €. 8.00 Tomato sauce, mozzarella, hot dog, french fries Tomate, Mozzarella, Hot dog, Bratkartoffeln	
BUFALA	mozzarella di bufala, pomodoro, rucola buffalo mozzarella, tomato, rocket Büffel-Mozzarella, Tomaten, Rucola	€. 9.00

Ogni aggiunta di prodotto costo aggiuntivo €. 1.00

con mozzarella bufala €. 2.00

Any additional product cost € 1.00

with bufal mozzarella € 2.00

## PIZZE

SALSICCIA E CIPOLLA	pomodoro, mozzarella, salsiccia e cipolla Tomato sauce, mozzarella, sausage and onion Tomaten, Mozzarella, Bratwurst und Zwiebel	€ 8.00
CALABRESE	pomo,mozzarella, provola, salame piccante, melanzane, nduja Tomato sauce, mozzarella, provola, spicy salami, aubergines – Tomaten,mozzarella Provola-Käse, scharfe Salami, Auberginen	€ 8.50
TONNATA	pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	€ 8.50
MASCARPONE	pomodoro, mozzarella,prosciutto crudo, mascarpone Tomato sauce, mozzarella, parma ham, mascarpone Tomaten, Mozzarella, roher Schinken, mascarpone	€ 8.50
CRUDIRUCOLA	pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket tomaten, Mozzarella, roher Schinken, Rucola	€ 9.00
GARFAGNINA	pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, funghi Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, mushrooms Tomaten, Mozzarella, roher Schinken, Pilze	€ 9.00
MAIALONA	pomo,moz,peperone,salsiccia,mais,sal. piccante,funghi,cipolla Tomato sauce, cheese, mushrooms, corn, spicy salami, onion,pepper tomaten, kase, pilze, peppers, scharfe salami,mais, zwiebel,wurs	€10.00
HAWAII	pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto cotto Tomato sauce, mozzarella, cooked ham pineapple Tomaten, Mozzarella, roher Schinken, ananas	€ 8.00
4 FORMAGGI	pomodoro mozzarella, edamer, parmigiano, provola Tomato sauce mozzarella, Edam, Parmesan, provola tomaten mozzarella, Edamer, Parmesan, Provola-Käse	€ 7.50
MARGHERITA GLUTEN FREE	pomodoro mozzarella margherita pizza gluten free Pizza Margherita für Zöliakie	€9.00
PIZZA GLUTEN FREE	farcite stuffed pizza gluten free gefüllte Pizza ohne Gluten	€10.00

Ogni aggiunta di prodotto costo aggiuntivo € 1.00

con mozzarella bufala € 2.00

## HAMBURGER & HOT DOG

BACON BURGER	Hamburger, formaggio, bacon, cipolla, pomodoro, insalata, patatine Hamburger, cheese, bacon, onion, tomato, salad, french fries Hamburger, Kase, Speck, Zwiebel, Tomaten, Salat, Pommes frites	€12.00
PICCANTINO	burger, jalapeños, pomodoro cipolla, formaggio, salsa, patatine Double burger, jalapeños, Tomato, onion, cheese hot sauce, french fries Doppel burger, jalapeños, Tomaten, Zwiebel, Käse, Habanero, Pommes frites	€12.00
CLASSICO	Hamburger insalata, pomodoro cipolla, formaggio, patate fritte Hamburger, salad, tomato, onion, cheese, french fries Hamburger, Salat, Tomaten, Zwiebe, Käse, Pommes frites	€10.00
SOIABURGER	Hamburger di soia, insalata, pomodoro, patatine Soy burger, salad, tomato, french fries Soja-burge, salat, tomaten, Pommes frites	€ 9.00
CHEESE DOG	Wurstel, formaggio, salse, patatine Hot dog, cheese, sauce, French fries Hot dog, Käse, Saucen, Pommes frites	€ 9.00
CLASSIC DOG	Wurstel, salse, patatine fritte Hot dog, sauce, french fries Hot dog, Saucen, Pommes frites	€ 8.50

## FOCACCIONI

PANE ARABO	mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo, insalata mozzarella, tomatoes, Parma ham, salad Mozzarella, Tomaten, roher Schinken, Salat	€ 8.00
FOCACCIA GHIOTTA	mozzarella, prosciutto cotto, carciofi mozzarella, cooked ham, artichokes Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken	€ 7.00
FOCACCIA CRUDO	prosciutto crudo, pecorino, pomodoro fresco Cheese, Parma ham, tomato slices roher Schinken, Pecorino-Käse, Tomatenscheiben	€ 8.00
FOCACCIA VEGETALE	mozzarella, verdure grigliate mozzarella and grilled vegetables Mozzarella und gegrilltem Gemüse	€ 6.50
FOCACCIA VALTELLINA	bresaola, rucola, grana bresaola, rucola, parmesan bresaola, rocket, parmesan	€ 8.00

\*Alcuni piatti possono essere preparati anche con materie prime surgelate  
Disches wich can also be prepared with



## BRUSCHETTE

BRUSCHETTA ITALIA	pomodoro, mozzarella, rucola tomatoes, mozzarella, rocket Tomaten, Mozzarella, Rucola	€. 6.50
BRUSCHETTA MEDITERRANEA	pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, olive tomatoes, mozzarella, tuna, capers, olives Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kapern, Oliven	€. 7.00
BRUSCHETTA CONTADINA	pomodoro, mozzarella, salame, olive, funghi tomatoes, mozzarella, salami, olives, mushrooms Tomaten, Mozzarella, Salami, Oliven, Pilze	€. 7.00
BRUSCHETTA FRESCA	mozzarella, pomodoro fresco, prosciutto cotto, olive mozzarella, fresh tomatoes, cooked ham, olives Mozzarella, frische Tomaten, gekochter Schinken, Oliven	€. 7.00

## INSALATONE MIXED SALADS

PROSCIUTTO E MELONE	Ham and melon Schinken mit melon	€. 9.00
CAMPAGNOLA	insalata, pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, mais Green Salad, tomatoes, mozzarella, ham, sweet corn salat, Tomaten, Mozzarella, gek. Schinken, Mais	€. 8.00
GUSTOSA	insalata, pomodoro, tonno, olive, mozzarella Green Salad, tomatoes, tuna, olives, mozzarella salat, Tomaten, Thunfisch, Oliven, Mozzarella	€. 8.00
TRICOLORE	insalata, pomodoro, mozzarella Green Salad, tomatoes, mozzarella Salat, Tomaten, Mozzarella	€. 7.50
CAPRESE	pomodoro, mozzarella Tomatoes, mozzarella tomaten, Mozzarella	€. 8.00
CAPROTTA	pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Tomatoes, mozzarella, ham Tomaten, mozzarlla, schinken	€10.00
VEGETALE	insalata, pomodoro, mais, peper, finocchio, cetriolo, zucchine Green Salad, corn, tomatoes, pfennel cucumber, courgettes, peppers Salat, Tomaten, Mais, Paprika, Fenchel, Gurke, Zucchini	€. 7.50
MAXI	insalata, pomodoro, tonno, olive, form. acciughe, capperi, mais, fagioli Green salad, tomatoes, tuna, olives, cheese anchovies, capers, corn, beans Salat, Tomato, Thunfisch, Oliven, Käse, Sardellen, Kapern, Mais, Bohnen	€. 12.00
POLLETTO	pollo grigliato, verdure miste Grilled chicken mixed vegetable Grillhähnchen Mischgemüse	€12.00
CARPACCIO BRESAOLA RUCOLA E GRANA	bresaola carpaccio rocket and parmesan Bresaola Carpaccio mit Rucola, Parmesan	€10.00

## CONTORNI

## SIDE DISCHES CONTUREN

PATATE FRITTE*		€. 4.00
	French fries - Französisch frites	
PATATE CLASSICHE AL FORNO		€. 4.00
	baked potatoes - Bratkartoffeln	
POMODORI		€. 3.00
	Tomato salad – Tomaten	
INSALATA VERDE		€. 3.00
	Green salad - grüner Salat	
INSALATA MISTA		€. 3.50
	mixed salad - gemischter Salat	
VERDURE BRASATE		€. 4.50
	Braised vegetables – grillgemuse	
FAGIOLI CANNELLINI		€. 4.00
	Beans – bohnen	
CECI AL FORNO		€. 4.00
	Chickpeas – kurcherebsen	
SPINACI SALTATI*		€. 4.50
	sauteed spinach - sautierten Spinat	

\* prodotti surgelati – frozen products

CAFFETTERIA

CAFFE' ESPRESSO	€. 2.00	CAFFE' DOPPIO	€. 3.00
Espresso coffee – espresso		double espresso – Espresso doppelt	
CAFFE' CON PANNA	€. 3.00	CAFFE' AMERICANO	€. 3.00
Espresso with cream – espresso mit sahne		American coffee – Filterkaffe	
CAFFE' FREDDO	€. 3.00	BICCHIERE DI LATTE	€. 2.00
Cold coffee – espresso Kalt		glass of milk – Milch glass	
CAFFE' D'ORZO	€. 2.00	CAFFE' AL GINGSENG	€. 3.00
Barley coffee – Gerstenkaffee		Ginseng coffee – Espresso mit Gingseng	
CAPPUCCINO	€. 3.00	CAPPUCCINO DOPPIO	€. 5.00
Cappuccino		double cappuccino – Cappuccino Doppelt	
CAPPUCCINO CON PANNA	€. 3.50	MAROCCO	€. 3.00
Cappuccino with cream – cappuccino mit sahne		marocco coffee – Marocco Kaffee	
CAFFE' LATTE	€. 3.00	LATTE MACCHIATO	€. 3.00
Coffee and milk – Kaffee mit Milch		milk and short coffee – Milch und Kaffee kurz	
CIOCCOLATO CALDO	€. 4.00	CIOCCOLATO CON PANNA	€. 4.50
Hot chocolate – heisse Schokolade		hot chocolate with cream – heisse Scocolade mit Sahne	
THE CALDO	€. 3.00	CAFFE' CORRETTO	€. 3.00
Hot the – Heißen Tee		coffee with alchool on choice – espresso mit Schuss	
IRISH COFFEE	€. 7.00	AMARETTO COFFEE	€. 7.00

## BIBITE - SOFT DRINKS

COCA COLA, COLA LIGHT, COLA ZERO, FANTA, LEMONSODA, SPRITE, CHINOTTO		€. 3.00
THE ALLA PESCA, THE AL LIMONE, SPUMA BIONDA, ARANCIATA AMARA, cl.33		
BIBITE GRANDI	cl. 50	€. 5.00
SUCCHI DI FRUTTA	Fruit juice – fruchtsaft	€. 4.00
SPREMUTA FRESCA DI ARANCIA, O POMPELMO, O LIMONE		€. 5.00
orange juice, grapefruit, lemon - Orangensaft, Grapefruit, Zitrone		
ACQUA TONICA bottiglia cl.18	Tonic - Stärkungsmittel	€. 3.00
POMODORO CONDITO		€. 4.00
CAMPARI SODA - APEROL SODA		€. 4.00
SAN BITTER rosso o bianco CRODINO		€. 3.50
ACQUA TRATTATA naturale o gassata cl.50		€. 2.00

## BIRRE

BIRRA ALLA SPINA	PICCOLA cl.20	€. 3.50
BIRRA ALLA SPINA	MEDIA cl. 40	€. 5.00
BIRRA ALLA SPINA	MEZZO LITRO cl. 50	€. 6.00
BIRRA ALLA SPINA	LITRO cl.100	€.13.00

## BOLLICINE E PASSITI

BICCHIERE

BOTTIGLIA

TORBATO BRUT DI SARDEGNA SELLA E MOSCA		€18.00
RIBOLLA GIALLA METODO CLASSICO EXTRA BRUT PUIATTI		€22.00
PERLÈ BLANC DE BLANCS FERRARI		€32.00
FRANCIACORTA MILLEDÌ FERGHETTINA		€35.00
FRANCIACORTA ROSÈ FERGHETTINA		€35.00
FRANCIACORTA BRUT FERGHETTINA		€22.00
PROSECCO EXTRA DRY SIOR GINO V8	€ 4.50	€18.00
PROSECCO ROSÈ SIOR LELE V8	€ 5.00	€20.00
PROSECCO MIOL TAPPO SPAGO		€14.00
MOSCATO SIOR GILDO V8	€ 3.50	€15.00
DORATO VIN SANTO FATT. DEI BARBI	€ 4.00	
PASSITO DI SICILIA COLOSI	€ 4.50	
PASSITO SAGRANTINO PIETRAGRANDE		cl.500 €35.00
GRAPPA DI BRUNELLO CANTINE BARBI	€ 7.00	
GRAPPA DI BRUNELLO INVECCHIATA CANTINE BARBI	€ 9.00	
GRAPPA GENTILE SEGNANA	€ 4.50	€22.00
GRAPPA SOLERA DI SOLERA BARRICATA	€ 5.00	€35.00

## VINI ROSATI

LE CICALLE COLLINE LUCCHESI VILLA SARDI I.G.T <b>BIO</b>		€22.00
ROSE' I.G.T.COLLINE LUCCHESI VILLA SARDI I.G.T	€ 4.00	€18.00

## VINI ROSSI

## BICCHIERE

## BOTTIGLIA

GUARDABOSCHI BOLGHERI SUPERIORE LE FORNACELLE			€.45.00
MARCHESE DI VILLAMARINA d.o.c.	SELLA E MOSCA		€.40.00
BAROLO d.o.c.g.	CA' BIANCA		€.38.00
AMARONE VALPOLLICELLA d.o.c.g	SANTI		€.52.00
MONTECARLO ROSSO	d.o.c. FATTORIA LA TORRE	€. 4.00	€.18.00
ROSSO FABBRICA DI S.MARTINO	d.o.c. COLLINE LUCCHESI		€.22.00
URLO DI LUPO BIO COLLINE LUCCHESI	CANTINE MARIA TERESA	€. 4.00	€.18.00
VALLE BUIA BIO COLLINE LUCCHESI	d.o.c.VILLA SARDI		€.18.00
ESSE I.G.T SYRAH IN PUREZZA	FATTORIA LA TORRE		€.30.00
LAMBRUSCO FRIZZANTE DI SORBARA d.o.c	VIGNA DEL CRISTO		€.16.00
CHIANTI CLASSICO AL LIMITE ANNO 2014			€.20.00
CHIANTI CLASSICO AL LIMITE ANNO 2014		cl.375	€.12.00
CHIANTI CLASSICO	d.o.c.g. FATTORIA DEI BARBI	€. 5.00	€.20.00
CHIANTI CLASSICO RISERVA	d.o.c.g. CASTELLARE		€.32.00
CHIANTI CLASSICO RISERVA	d.o.c.g. CASTELLARE	cl.375	€.16.00
CHIANTI CLASSICO	d.o.c.g. CASTELLARE		€.22.00
CHIANTI CLASSICO	d.o.c.g. CASTELLARE	cl.375	€.10.00
BRUNELLO DI MONTALCINO	POGGIO AL GRANCHIO 2011		€.72.00
BRUNELLO DI MONTALCINO	COLOMBINI d.o.c.g.		€.38.00
BRUNELLO DI MONTALCINO	VAL DI SUGA		€.45.00
BRUNELLO DI MONTALCINO	VAL DI SUGA	cl.375	€.20.00
ROSSO DI MONTALCINO	COLOMBINI d.o.c.g	€. 5.00	€.22.00
BIRBONE TOSCANO	FATTORIA DEI BARBI I.G.T	€. 5.00	€.22.00
TIGNANELLO I.G.T. 2012	ANTINORI		€.96.00
IL BRUCIATO d.o.c.	GUADO AL TASSO		€.30.00
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA I.G.T.			€.28.00
ZIZZOLO ROSSO DI BOLGHERI	LE FORNACELLE	cl.375 €. 10.00	€.18.00

TEGOLETO DI BOLGHERI	CANTINE SERNI d.o.c.g.		€18.00
PINOT NERO	BORGOMAGREDO d.o.c.g.	€ 3.50	€15.00

## VINI BIANCHI

		BICCHIERE	BOTTIGLIA
LEUDO CHARDONNAY COLLINE LUCCHESI MARIA TERESA		€ 4.00	€18.00
MONTECARLO BIANCO LA TORRE d.o.c.		€ 3.50	€16.00
BIANCO FABBRICA DI S.MARTINO d.o.c.			€20.00
SOAVE BERTANI VINTAGE ANNO 2015			€22.00
RIBOLLA GIALLA ARCHETIPI ANNO 2015 cantine PUIATTI			€25.00
VERMENTINO DI BOLGHERI ZIZZOLO i.g.t			cl 750 €15.00
VERMENTINO DI BOLGHERI ZIZZOLO i.g.t			cl.375 € 9.00
VERMENTINO COLLINE LUCCHESI VILLA SARDI d.o.c.		€ 3.50	€15.00
VERMENTINO DI LUNI LUNAE ETICHETTA NERA d.o.c.			€22.00
VERMENTINO SUPERIORE DI GALLURA ARGHILOIA d.o.c.g. .			€15.00
VERNACCIA <b>RISERVA</b> TERUZZI E PUTHOD d.o.c.g.			€24.00
VERNACCIA TERUZZI E PUTHOD d.o.c.g.		cl.750	€15.00
VERNACCIA TERUZZI E PUTHOD d.o.c.g.		cl.375	€ 8.50
GRECO DI TUFO CANTINE SALSOLE d.o.c.g.			€16.00
PINOT GRIGIO LIVIO FELLUGA d.o.c..			€22.00
PINOT GRIGIO d.o.c. CANTINE FORMENTINI d.o.c.		€ 3.50	€16.00
CHARDONNAY LIVIO FELLUGA d.o.c.			€22.00
CHARDONNAY d.o.c. CANTINE FORMENTINI d.o.c.		€ 3.50	€16.00
SAUVIGNON BORGOMAGREDO d.o.c		€ 3.50	€16.00