

# PIZZERIA FABBRICA<sup>®</sup> —•— CON CUCINA —•—

## LE PIZZE

CON AGGIUNTA DI MOZZARELLA DI BUFALA A RICHIESTA € 4,00  
EXTRA BUFALA MOZZARELLA CHEESE ON REQUEST € 4,00

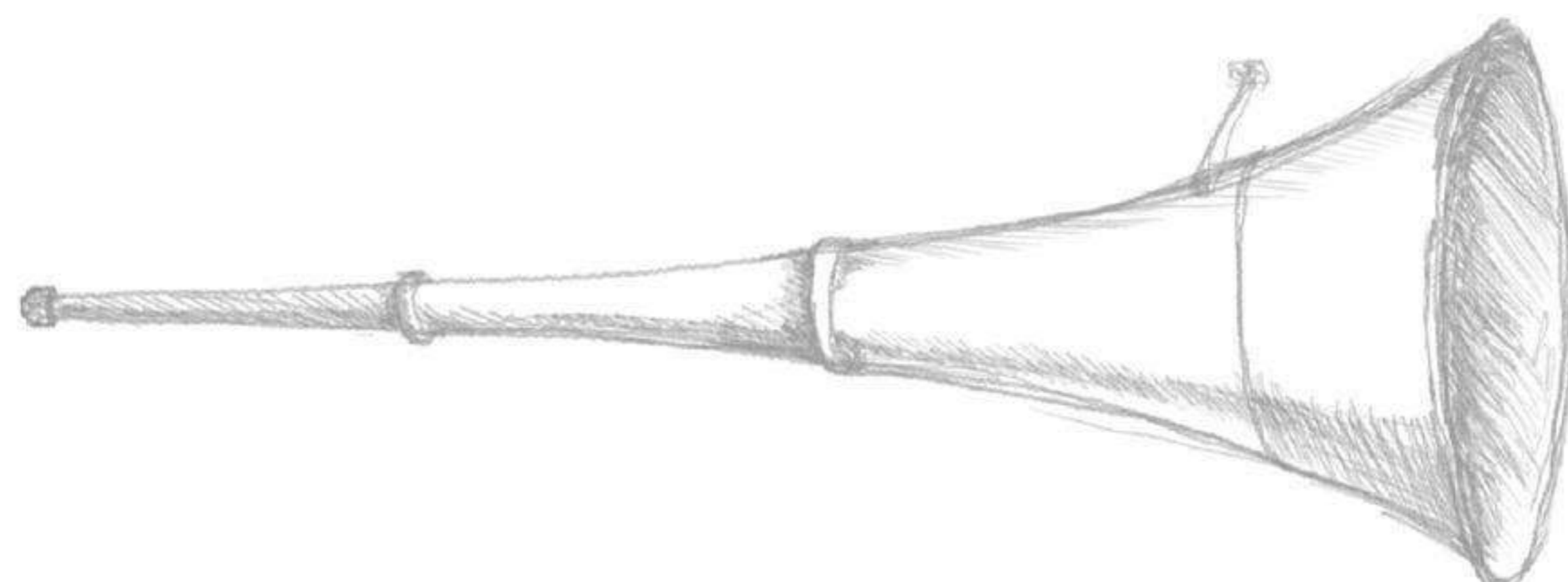
<b>MARINARA</b> SALSA DI POMODORO, AGLIO, ORIGANO, OLIO, BASILICO tomato sauce, garlic, oregano, oil, basil	€ 6,50
<b>MARGHERITA</b> SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, BASILICO tomato sauce, fiordilatte, basil	€ 9,00
<b>SICILIANA</b> SALSA DI POMODORO, OLIVE, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO, BASILICO tomato sauce, olives, anchovies, capers, oregano, basil	€ 9,00
<b>NAPOLI</b> SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, ACCIUGHE, ORIGANO tomato sauce, fiordilatte, anchovies, oregano	€ 10,00
<b>ROMANA</b> SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, ORIGANO, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE tomato sauce, fiordilatte, oregano, anchovies, capers, olives	€ 10,50
<b>DIAVOLA</b> SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, SALAME PICCANTE tomato sauce, fiordilatte, spicy salami	€ 10,50
<b>PROSCIUTTO</b> SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO Tomato sauce, fiordilatte, ham	€ 10,50
<b>CALZONE NORMALE</b> SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO tomato sauce, fiordilatte, prosciutto	€ 10,50
<b>ZOLA</b> FIORDILATTE, ZOLA / fiordilatte, zola cheese	€ 11,00
<b>SALSICCIA</b> SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, SALSICCIA tomato sauce, fiordilatte, sausages	€ 11,00
<b>AMERICANA</b> SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, WURSTEL, PATATINE tomato sauce, fiordilatte, wurstel, fried potatoes	€ 11,00
<b>BISMARCK</b> SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO, UOVA tomato sauce, fiordilatte, ham, eggs	€ 11,00
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO, FUNGHI tomato sauce, fiordilatte, ham, mushrooms	€ 11,00
<b>MARGHERITA GIALLA</b> POMODORINO GIALLO, FIORDILATTE, FORMAGGIO GRANA E BASILICO yellow tomato, fiordilatte, grana cheese and basil	€ 11,00
<b>MARGHERITA AI 3 POMODORI</b> FIORDILATTE, 3 POMODORI, BASILICO fiordilatte, 3 tomatoes, basil	€ 11,00
<b>CALZONE FARCITO</b> SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO, FUNGHI, CARCIOFI tomato sauce, fiordilatte, ham, mushrooms, artichokes	€ 11,50
<b>VEGETARIANA</b> SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPPERONI, SPINACI* tomato sauce, fiordilatte, zucchini, aubergine, peppers, spinach*	€ 11,50
<b>CAPRICCIOSA</b> SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, FUNGHI, PROSCIUTTO, CARCIOFI, ORIGANO, CAPPERI, ACCIUGHE, OLIVE tomato sauce, fiordilatte, mushrooms, ham, artichokes, oregano, capers, anchovies, olives	€ 11,50
<b>4 STAGIONI</b> SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE tomato sauce, fiordilatte, ham, mushrooms, artichokes, olives	€ 11,50

COPERTO € 1,50

<b>LA PARMIGIANA</b> POMODORO, FIORDILATTE, MELANZANE FRITTE, GRANA, BASILICO tomato sauce, fiordilatte, fried aubergines, grana cheese, basil	<b>€ 11,50</b>
<b>TONNO E CIPOLLA</b> SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, TONNO, CIPOLLA tomato sauce, fiordilatte, tuna, onion	<b>€ 11,50</b>
<b>PIZZA CON RICOTTA, SPINACI E SCAGLIE DI GRANA IN USCITA</b> ricotta, spinach and grana cheese scales	<b>€ 12,00</b>
<b>4 FORMAGGI</b> FORMAGGI MISTI / MIXED CHEESE	<b>€ 12,00</b>
<b>COSACCA</b> SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, SALSICCIA, SALAME PICCANTE tomato sauce, fiordilatte, sausages, spicy salami	<b>€ 12,00</b>
<b>SOCCAVESE</b> RICOTTA, POMODORO, GRANA, PROVOLA, BASILICO, PEPE ricotta cheese, tomato, parmesan, provola, basil, pepper	<b>€ 12,00</b>
<b>AMBROGINA</b> FIORDILATTE, ZOLA, SALSICCIA, SALAME MILANO fiordilatte, zola, sausages, Milano salami	<b>€ 12,50</b>
<b>PIZZA SALSICCIA E FRIARIELLI</b> PROVOLA, SALSICCIA, FRIARIELLI broccoli, smoked cheese, sausage	<b>€ 12,50</b>
<b>GHIOTTONA</b> SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE PATATE AL FORNO, PANCETTA DI VARZI IN USCITA tomato sauce, fiordilatte, baked potatoes, pancetta from Varzi	<b>€ 13,00</b>
<b>AL CRUDO</b> SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO CRUDO IN USCITA tomato sauce, fiordilatte, raw ham	<b>€ 13,00</b>
<b>BUFALINA</b> SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO, OLIO DI OLIVA tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, olive oil	<b>€ 13,50</b>
<b>CEGLIESE</b> RICOTTA FORTE, POMODORINI GIALLI, OLIVE, CIPOLLA ROSSA strong ricotta, yellow cherry tomatoes, olives, red onion	<b>€ 13,50</b>
<b>AL PESTO</b> PROVOLA, PESTO, BASILICO, GRANA provola, pesto, basil, grana cheese	<b>€ 13,50</b>
<b>AI PORCINI</b> SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, PORCINI tomato sauce, fiordilatte, porcini mushrooms	<b>€ 15,00</b>
<b>CALZONE MARIA</b> POMODORO FRESCO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA fresh tomato, fiordilatte, raw ham, rocket salad	<b>€ 15,00</b>
<b>PIZZA MARIA</b> POMODORO FRESCO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA fresh tomato, fiordilatte, raw ham, rocket salad	<b>€ 15,00</b>
<b>EMIGRATA</b> SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, CULATELLO, BURRATA, BASILICO tomato sauce, fiordilatte, culatello, burrata mozzarella, basil	<b>€ 15,00</b>
<b>CALABRESE</b> NDUJA, POMODORO, PROVOLA, CIPOLLA ROSSA, CAPOCOLLO PICCANTE nduja, tomatoes, provola, red onion, spicy capocollo	<b>€ 15,00</b>
<b>PIZZA AL POLPO</b> POMODORO, MISTICANZA, CARPACCIO DI POLPO, GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO tomatoes, mixed salad, octopus carpaccio, balsamic vinegar glaze	<b>€ 16,00</b>
<b>ZIBELLA</b> SALSA DI POMODORO, BUFALA, BASILICO, OLIO DI OLIVA, CULATELLO IN USCITA tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, olive oil, culatello	<b>€ 17,00</b>

## LE FOCACCE

<b>CONTADINA</b> POMODORI FRESCHI, OLIO, ORIGANO, BASILICO fresh tomatoes, oil, oregano, basil	<b>€ 7,00</b>
<b>AL LARDO</b> LARDO AROMATICO aromatic lard	<b>€ 10,00</b>
<b>AL CRUDO</b> PROSCIUTTO CRUDO raw ham	<b>€ 12,00</b>
<b>FANTASIA</b> POMODORI FRESCHI, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO fresh tomatoes, rocket salad, raw ham	<b>€ 13,00</b>
<b>PREMIATA</b> PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA DI BUFALA raw ham, buffalo mozzarella	<b>€ 14,00</b>



# ANTIPASTI / STARTERS

<b>BRUSCHETTA POMODORINI E BASILICO</b>	€ 9,00
<i>Croutons with cherry tomatoes and basil</i>	
<b>BRUSCHETTA AL LARDO AROMATIZZATO</b>	€ 9,00
<i>Croutons with aromatic lard</i>	
<b>ACCIUGHE DEL CANTABRICO CON PANE TOSTATO E RICCIOLI DI BURRO</b>	€ 10,00
<i>Cantabrian anchovies with toasted bread and butter curls</i>	
<b>INSALATINA DI CARCIOFI E FORMAGGIO GRANA</b>	€ 10,00
<i>Artichokes salad with grana cheese</i>	
<b>FETTINE DI POLENTA BERGAMASCA AL GORGONZOLA</b>	€ 14,00
<i>Slices of polenta from Bergamo with gorgonzola cheese</i>	
<b>POLPO CON PATATE</b>	€ 18,00
<i>Octopus with potatoes</i>	
<b>GAMBERETTI ALLA CATALANA</b>	€ 18,00
<i>Catalan shrimps</i>	
<b>ANTIPASTO MISTO DI SALUMI E SOTTOLI</b>	€ 20,00
<i>Mixed appetizer of cured meats</i>	
<b>FORMAGGI MISTI (X2)</b>	€ 20,00
<i>Mixed cheeses (x2)</i>	

# PRIMI / FIRST COURSES

<b>PASTA E FAGIOLI</b>	€ 12,00
<i>Pasta with beans</i>	
<b>ZUPPA DI CIPOLLA</b>	€ 12,00
<i>Onion soup</i>	
<b>SEDANINI POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA A CRUDO</b>	€ 13,00
<i>Sedanini tomatoes sauce and raw mozzarella</i>	
<b>RISOTTO ALLA MILANESE</b>	€ 14,00
<i>"Milanese" style risotto</i>	
<b>SPAGHETTI CACIO E PEPE O ALLA CARBONARA</b>	€ 14,00
<i>Spaghetti cacio and pepper or carbonara</i>	
<b>ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA</b>	€ 14,00
<i>Orecchiette with turnip tops</i>	
<b>RAVIOLI CON RIPIENO DI CARNE STUFATA AL SUGO DI ARROSTO</b>	€ 14,00
<i>Ravioli stuffed with stewed meat and roast gravy</i>	
<b>RISOTTO ALLE RANE</b>	€ 15,00
<i>Risotto with frogs</i>	
<b>PAPPARDELLE CON FUNGHI PORCINI</b>	€ 16,00
<i>Pappardelle with porcini mushrooms</i>	
<b>SEDANINI CON GAMBERETTI E CARCIOFI</b>	€ 16,00
<i>Sedanini shrimps and artichokes</i>	

# SECONDI / SECOND COURSES

<b>TRIPPA MISTA ALLA MILANESE (FOIOLO, CHIAPPA)</b>	€ 15,00
<i>Mixed tripe "milanese" style (foiolo, chiappa)</i>	
<b>CACIOCAVALLO ALLA PIASTRA CON VERDURE GRIGLIATE</b>	€ 16,00
<i>Caciocavallo with grilled vegetables</i>	
<b>GALLETTO ALLA DIAVOLA (GRIGLIATO) CON PATATE</b>	€ 18,00
<i>Grilled cockerel with potatoes</i>	
<b>MONDEGHILI CON FUNGHI PORCINI</b>	€ 20,00
<i>Mondeghili (meatballs) with porcini mushrooms</i>	
<b>BOCCONCINI DI MANZO STRACOTTI AL VINO VECCHIO CON POLENTA</b>	€ 20,00
<i>Beef tidbits cooked in old wine with polenta</i>	
<b>COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE AL ROSMARINO O RUCOLA E POMODORINI (DI SUINO)</b>	€ 20,00
<i>Cutlet (pork) "milanese" style with potatoes and rosemary or rocket salad and cherry tomatoes</i>	
<b>FRITTURA MISTA DI PESCE (GAMBERI, CALAMARI, BACCALÀ E VERDURINE JULIENNE)</b>	€ 23,00
<i>Fried mixed seafood (shrimps, squids, cod and julienne vegetables)</i>	

**TAGLIATA DI MANZO (SELEZIONE BAVARIA, PIEMONTESE, IRLANDA ECC.) CON CARCIOFI TRIFOLATI € 23,00**

*Cut of beef (selection bavarian, piemontese, irish etc.) with sautéed artichokes*

**COSTATA DI MANZO (SELEZIONE BAVARESE, PIEMONTESE, IRLANDA ECC.) CON PATATE AL ROSMARINO € 25,00**

*Rib of beef (selection bavarian, piemontese, irish etc.) with potatoes and rosemary*

**COTOLETTA ALLA MILANESE A ORECCHIO DI ELEFANTE CON PATATE AL ROSMARINO (DI SUINO) € 35,00**

*Cutlet (pork) elephant ear style with potatoes and rosemary*

**FIorentINA (SELEZIONE BAVARESE, PIEMONTESE, IRLANDA ECC.) CON PATATE E VERDURE GRIGLIATE € 7,00 / ETTO**

*Fiorentina (selection bavarian, piemontese, irish etc.) with potatoes and grilled vegetables*

## PIATTI UNICI / UNIQUE COURSES

**RISO CARNAROLI ALLA MILANESE CON OSSOBUCO IN GREMOLADA € 23,00**

*Risotto "carnaroli" milanese style with braised veal with gremolada sauce*

**RISOTTO ALLA MILANESE AL SALTO CON ROGNONCINO DI VITELLO TRIFOLATO € 23,00**

*Risotto "milanese" style with sautéed veal kidneys*

## CONTORNI

**VERDURE GRIGLIATE**

*Grilled vegetables*

**€ 7,00**

**INSALATA MISTA**

*Mixed salad*

**€ 7,00**

**PATATE AL FORNO / FRITTE**

*Baked / fried potatoes*

**€ 7,00**

**CARCIOFI TRIFOLATI**

*Sautéed artichokes*

**€ 8,00**

## I SALUMI / SALAMI

**CRUDO DI PARMA 24 MESI € 18,00**

*Raw ham from Parma 24 months*

**SALAME E PANCETTA DI VARZI € 18,00**

*Salami and pancetta from Varzi*

## I FORMAGGI / CHEESES

**TALEGGIO € 9,00**

**PECORINO € 9,00**

**GORGONZOLA € 9,00**

**GRANA PADANO € 9,00**

**MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORINI E RUCOLA € 12,00**

*Buffalo mozzarella with cherry tomatoes and rocket salad*

## LE NOSTRE INSALATONE / OUR SALADS

**GRECA MISTICANZA, POMODORO, CETRIOLI, FETA, OLIVE, ORIGANO € 12,00**

*Mixed salad, greek feta, tomatoes, olives, cucumbers, oregano*

**TONNO MISTICANZA, POMODORO, CIPOLLA ROSSA, UOVO SODO, TONNO € 12,00**

*Mixed salad, sliced tomatoes, tuna, boiled egg, red onion*

**NIZZARDA INSALATA MISTA, FAGIOLI CANNELLINI, UOVA SODE, ACCIUGHE, POMODORI € 12,00**

*Mixed salad, cannellini beans, hard boiled egg, anchovies, tomatoes*

**CAESAR SALAD MISTICANZA, POMODORO, SALSA CAESAR, MAIS, COTOLETTA DI POLLO € 12,00**

*mixed salad, tomatoes, caesar salsa, corn, chicken cutlet*

**CAPRESE MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORI, ORIGANO, BASILICO € 12,00**

*buffalo mozzarella, tomatoes, oregano, basil*

**POLLO POLLO ALLA MILANESE, UOVO SODO, MAIONESE, MISTICANZA, GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO € 12,00**

*chicken cutlet, hard-boiled egg, mayonnaise, mixed salad, balsamic vinegar glaze*

**NOVELLA MISTICANZA, POMODORINI, MAZZANCOLLE (GAMBERI), AVOCADO E NOCI € 15,00**

*Mixed salad, cherry tomatoes, shrimps, avocado and walnuts*

**O' PURPT CARPACCIO DI POLPO, PATATE LESSE, AVOCADO, MISTICANZA, POMODORINI € 15,00**

*octopus carpaccio, steamed potatoes, avocado, mixed salad, cherry tomatoes*

# BIRRE PERONI ALLA SPINA / PERONI BEERS

(CRUDA, ROSSA, WEISS) / (raw, red, weiss)

## PERONI CRUDA, ROSSA / PERONI RAW, RED

<b>PICCOLA 20 cl SMALL 20 cl</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>MEDIA 40 cl MEDIUM 40 cl</b>	<b>€ 6,00</b>

## PERONI WEISS

<b>PICCOLA 20 cl SMALL 20 cl</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>MEDIA 40 cl MEDIUM 40 cl</b>	<b>€ 7,00</b>

## BIRRE IN BOTTIGLIA / BOTTLED BEERS

<b>MENABREA (33 cl)</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>PERONI (33 cl)</b>	<b>€ 6,00</b>

<b>NASTRO AZZURRO ANALCOLICA (33 cl)</b>	<b>€ 6,00</b>
<i>Nastro Azzurro non alcoholic (33 cl)</i>	
<b>BIRRA RAFFO (33 cl)</b>	<b>€ 6,00</b>

## LE BIBITE / SOFT DRINKS

### BIBITE IN BOTTIGLIA / BOTTLED SOFT DRINKS

<b>ACQUA LISCIA E GASSATA (75 cl)</b>	<b>€ 2,50</b>
<i>Still water/sparklings water (75 cl)</i>	
<b>ACQUA SANPELLEGRINO 0,75</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>ACQUA PANNA 0,75</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>COCA-COLA, COCA ZERO IN BOTTIGLIA (33 cl)</b>	<b>€ 4,50</b>

<b>FANTA IN BOTTIGLIA (33 cl)</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>SPRITE IN BOTTIGLIA (33 CL)</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>THE AL LIMONE O PESCA DA 50 CL IN BOTTIGLIA</b>	<b>€ 4,50</b>
<i>Lemon or peach tea</i>	
<b>PANASCÈ (SPRITE, BIRRA CRUDA)</b>	<b>€ 8,00</b>
<i>Sprite and raw beer</i>	

## LIQUORI / LIQUORS

<b>LIQUORI NAZIONALI</b> <i>National liquors</i>	<b>€ 5,00</b>
<b>GRAPPE SELEZIONATE</b> <i>Selected grappas</i>	<b>€ 6,00</b>
<b>LIQUORI ESTERI</b> <i>Foreigners liquors</i>	<b>€ 8,00</b>

## LA CAFFETTERIA / COFFEE

<b>CAFFÈ</b> <i>Coffee</i>	<b>€ 2,00</b>	<b>CAFFÈ CORRETTO</b> <i>Coffee with alcohol</i>	<b>€ 3,00</b>
<b>GINSENG</b>	<b>€ 2,00</b>	<b>CAPPUCCINO</b> <i>Cappuccino</i>	<b>€ 4,00</b>
<b>CAFFÈ DECAFFEINATO</b> <i>Decaffeinated coffee</i>	<b>€ 2,00</b>	<b>THÈ</b> <i>Tea</i>	<b>€ 4,00</b>
<b>CAFFÈ D'ORZO</b> <i>Barley coffee</i>	<b>€ 2,00</b>	<b>CAMOMILLA</b> <i>Chamomile</i>	<b>€ 4,00</b>

## COCKTAILS

<b>APEROL SPRITZ / CAMPARI SPRITZ</b>	<b>€ 10,00</b>	<b>AMERICANO</b> <i>VERMOUTH ROSSO, CAMPARI BITTER, SODA</i>	<b>€ 10,00</b>
<b>MOJITO</b> <i>LIME, ZUCCHERO DI CANNA, RUM BIANCO, MENTA, SODA</i>	<b>€ 10,00</b>	<i>lime, cane sugar, white rum, mint, soda</i>	
<b>GIN TONIC</b> <i>GIN, ACQUA TONICA</i>	<b>€ 10,00</b>	<b>NEGRONI</b> <i>VERMOUTH ROSSO, CAMPARI BITTER, GIN</i>	<b>€ 10,00</b>
<i>gin, tonic water</i>		<i>red vermouth, bitter campari, gin</i>	
		<b>HUGO</b> <i>LIQUORE AL SAMBUCCO, MENTA, PROSECCO, LIME, SODA</i>	<b>€ 10,00</b>
		<i>elderberry liqueur, mint, prosecco, lime, soda</i>	

# VINI BIANCHI

## VENETO

LUGANA VILLA GIRARDI € 25,00

## ABRUZZO

PECORINO GUARDIANI E FARCHIONE € 25,00

PASSERINA COLLI PESCARESI GUARDIANI E FARCHIONE € 25,00

PECORINO SUPERIORE GUARDIANI E FARCHIONE € 30,00

## CALABRIA

CIRÒ BIANCO CANTINA PINGITORE € 20,00

CIRÒ ROSATO CANTINA PINGITORE € 20,00

## PIEMONTE

CONFERENCE *MOSCATO SECCO* AZIENDA RAPALINO € 20,00

ARNEIS MARCO BONFANTE € 25,00

ARNEIS AZIENDA RAPALINO € 25,00

GAVI DI GAVI MARCO BONFANTE € 25,00

CHARDONNAY AZIENDA RAPALINO € 25,00

## CAMPANIA

FALANGHINA IRIS VINO DI MONTAGNA COLLI DI CASTELFRANCI € 25,00

GRECO DI TUFO VINO DI MONTAGNA COLLI DI CASTELFRANCI € 25,00

FIANO DI AVELLINO VINO DI MONTAGNA COLLI DI CASTELFRANCI € 25,00

## FRIULI

PINOT GRIGIO DEL COLLIO DELLA CONTEA € 25,00

RIBOLLA GIALLA DEL COLLIO DELLA CONTEA € 25,00

# SPUMANTI

MOSCATO D'ASTI AZIENDA RAPALINO € 25,00

MOSCATO D'ASTI AZIENDA SCANAVINO € 25,00

PROSECCO DI VALDOBBIADENE DELLA CONTEA € 30,00

PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE BORGO MOLINO € 30,00

SPUMANTE METODO CLASSICO AZIENDA RAPALINO € 35,00

BLANC DE BLANC AZIENDA SCANAVINO € 40,00

FRANCIACORTA UGO VEZZOLI METODO CLASSICO € 40,00

SPUMANTE ALTA LANGA METODO CLASSICO AZIENDA RAPALINO € 40,00

FRANCIACORTA UGO VEZZOLI METODO CLASSICO SATEN € 45,00

# VINI A CALICE

BARBERA D'ASTI € 5,00

VINO BIANCO FRIZZANTE € 5,00

ROSSO DI MONTEPULCIANO € 6,00

LANGHE ROSSO € 6,00

# VINI SFUSI / LOOSE WINES

¼ LITRO VINO SFUSO BIANCO (CORTESE) -ROSSO (BARBERA D'ASTI) € 7,00

½ LITRO VINO SFUSO BIANCO (CORTESE) -ROSSO (BARBERA D'ASTI) € 9,00

1 LITRO VINO SFUSO BIANCO (CORTESE) -ROSSO (BARBERA D'ASTI) € 16,00

# VINI SFUSI / LOOSE WINES

BARBERA D'ASTI € 6,00

ROSSO DI MONTEPULCIANO € 7,00

LANGHE ROSSO (VINO SELEZIONATO PER "LA FABBRICA") € 7,00

MALVASIA COLLI PIACENTINI FRIZZANTE € 7,00

ROSATO VARIE CANTINE € 7,00

VIN SANTO CON CANTUCCI € 9,00

# VINI ROSSI

## LOMBARDIA

BONARDA VARIE CANTINE € 18,00

BONARDA CAVALLINI € 20,00

PINOT NERO CAVALLINI € 25,00

BONARDA FERMA € 25,00

## TOSCANA

CHIANTI CASTALDO DA 375 TENUTA CARPINETO € 10,00

ROSSO DI MONTEPULCIANO TENUTA CARPINETO € 25,00

MORELLINO DI SCANSANO MANTELLASSI € 25,00

CHIANTI CASTALDO TENUTA CARPINETO € 25,00

CHIANTI GALLO NERO TENUTA CARPINETO € 30,00

NOBILE DI MONTEPULCIANO TENUTA CARPINETO € 40,00

CHIANTI NOZZOLE FOLONARI € 35,00

CAMPO AL MARE BOLGHERI FOLONARI € 35,00

BRUNELLO DI MONTALCINO CARPINETO € 60,00

BRUNELLO DI MONTALCINO AZIENDA FOLONARI € 70,00

## ABRUZZO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO GUARDIANI E FARCHIONE € 20,00

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA GUARDIANI E FARCHIONE € 40,00

## CALABRIA

CIRÒ ROSATO CANTINA PINGITORE € 20,00

CIRÒ CANTINA PINGITORE € 20,00

## PUGLIA

PRIMITIVO DEL SALENTO CANTINA DI COPERTINO € 25,00

ROSATO SPINELLO DEI FALCONI CANTINA DI COPERTINO € 25,00

NEGROAMARO DEL SALENTO CANTINA DI COPERTINO € 25,00

ROSSO COPERTINO RISERVA CANTINA DI COPERTINO € 30,00

SETTANTACINQUE RISERVA DI COPERTINO *NEGROAMARO, MALVASIA NERA E MONTEPULCIANO* € 35,00

## PIEMONTE

BARBERA D'ASTI TRE VESCOVI DA 375 CANTINA VINCHIO € 15,00

BARBERA D'ALBA DA 375 ANGELO NEGRO € 15,00

NEBBIOLO D'ALBA DA 375 ANGELO NEGRO € 15,00

BARBERA D'ASTI SUPERIORE TIRTEO TENUTA NEIRANO € 20,00

DOLCETTO D'ALBA AZIENDA RAPALINO € 25,00

BARBERA D'ASTI MARCO BONFANTE € 25,00

BARBERA D'ASTI AD MAJORA SCANAVINO € 25,00

BARBERA D'ASTI TRE VESCOVI CANTINA VINCHIO € 25,00

NEBBIOLO D'ALBA MARCO BONFANTE € 30,00

NEBBIOLO D'ALBA AZIENDA RAPALINO € 30,00

BARBERA D'ALBA SUPERIORE AZIENDA RAPALINO € 40,00

MAGNUM BARBERA D'ASTI MARCO BONFANTE € 45,00

MAGNUM BARBERA D'ASTI TRE VESCOVI CANTINA VINCHIO € 45,00

BAROLO MARCO BONFANTE € 60,00

BARBARESCO RAPALINO € 60,00

BARBERA D'ASTI BRICCO BONFANTE € 60,00

BAROLO BUSSIA MARCO BONFANTE € 80,00

## EMILIA ROMAGNA

LAMBRUSCO DA 375 OTELLINO CANTINE CECI € 15,00

LAMBRUSCO DA 750 OTELLO CANTINE CECI € 30,00

## CAMPANIA

AGLIANICO VINO DI MONTAGNA COLLI DI CASTELFRANCI € 25,00

TAURASI ALTA VALLE COLLI DI CASTELFRANCI € 50,00

TAURASI BRAUDIANO RISERVA COLLI DI CASTELFRANCI € 80,00

## SICILIA

NERO D'AVOLA RASSALBAGLIO ORO € 25,00

ETNA ROSSO AZIENDA CAMPORE € 35,00