

## ENSALADAS

INSALATA MISTA	60 \$
Lechuga, zanahoria, cebolla, tomate y aceitunas.	
INSALATA DI POMODORO	60 \$
Tomate, cebolla morada y vinagre balsamico.	
INSALATA ALL'ITALIANA	110 \$
Arugula, mozzarella, tomate cherry, parmesano y croutones.	
INSALATA SALENTO	130 \$
Lechuga, atún, mozzarella, tomate cherry, aceitunas negras, pimiento morron.	
INSALATA CAPRESE	130 \$
Tomate, mozzarella y albahaca.	
INSALATA CESAR	160 \$
Pollo, tomate, lechuga, cebolla, aceitunas, croutones, parmesano.	

## ENTRADAS

BRUSCHETTA AL POMODORO (5)	50 \$
Prueben nuestro pan casero tostado al horno a leña con tomate fresco marinado con aceite de oliva, albahaca y ajo.	
PATATE CAMBRAY AL HORNO	70 \$
Nuestras papas horneadas a la leña con romero, ajo y pimienta negra.	
CAPONATA AL HORNO	70 \$
Guiso clásico de la cocina Siciliana con berenjenas, salsa de jitomate, aceitunas, alcaparras y pimiento morron horneado a la leña.	
MELANZANA ALLA PARMIGIANA	100 \$
Y con su sabor famoso del Sur de Italia la deliciosa berenjena horneada a la leña con tomate y parmesano al graten.	
ANTIPASTO ALL'ITALIANA (para 2 personas)	180 \$
Un clásico de Italia con sus embutidos de jamones y salami acompañado de quesos, berenjenas y pimientos morron marinados, melon y jamón serrano y caprese.	
ANTIPASTO DELLA CASA (para 2 personas)	220 \$
Conozcan las especialidades mas típicas Salentinas de berenjena a la parmesan, rollitos de la abuela, panzerotti y albondigas fritas.	
FRITO MIXTO	220 \$
Esquisitos camarones, calamares, trozos de mero y de salmon fritos al momento!	

## FRITOS

PATATINE FRITTE	50 \$
Nuestras papas de la casa hechas al momento.	
PANZEROTTI (3)	70 \$
La maravillosa Puglia nos ofrece las empanadas italianas rellenas de tomate y mozzarella.	
OLIVE ASCOLANE (5)	80 \$
Delicia de Italia las albondigas empanizadas de aceitunas verdes y carnes desebradas.	
POLPETTE FRITTE (8)	80 \$
Buenísimas albondigas fritas de carne marinada con ajo, parmesano y perejil.	
ARANCINI DI RISO (4)	90 \$
Famoso de la isla Sicilia las albondigas empanizadas de arroz, ragu de carne, chícharos y parmesano.	
SUPLI' (3)	90 \$
Albondigas empanizadas de arroz, salsa de tomate, calabaza y hongos.	
CALAMARI FRITTI	140 \$
Riquísimos calamares fritos con su salsa tartara.	

## ESPECIALIDADES DE LA CASA

LASAGNA CLÁSICA	120 \$
No puede faltar nuestra exquisita Lasagna a la bolognese conocida en todo el mundo.	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	150 \$
Famosa del Nápoles pasta de papas en salsa de tomate y mozzarella en graten a la leña.	
GNOCCHI 4 FORMAGGI	150 \$
Pasta de papa hecha en casa rodeada de 4 quesos italianos fundidos en horno de leña.	
GNOCCHI AL RAGU DI SALSICCIA ITALIANA	170 \$
Deliciosa pasta de papas en salsa de ragu de chorizo italiano.	
GNOCCHI DELLA NONNA	170 \$
Plato típico de las abuelas de Salento... salsa de tomate con carne desebrada y parmesano al graten!	
GNOCCHI ASPARAGI E GAMBERI	190 \$
Nuestra pasta de papas con una receta única y casera de camarones y asparragos.	
ORECCHIETTE SALENTINE	160 \$
Entre las especialidades mas conocidas del Salento. Pasta orecchiette con las antiguas recetas de brócoli y anchoas o de brócoli y chorizo italiano... con toque de Chile Piquín.	

RAVIOLI RICOTTA Y ESPINACAS 180 \$

Deliciosa unión de sabores de la Madre Tierra, queso ricotta y espinacas en una salsa ligera y sabrosa de tomate y albahaca.

RAVIOLI DE CARNE Y HONGOS PORCINI 210 \$

Para los amantes de los raviolos, un relleno de carne de res y chorizo italiano y afuera una exquisita salsa de hongos porcini y champiñones.

RAVIOLI DEL SALENTO 210 \$

Del Salento el fabuloso raviolo relleno de camarones y calabaza en salsa de almejas y tomate cherry.

FETTUCCINE ALLA BOSCAIOLA 170 \$

Un clásico de la cocina típica de la montañas italianas. Chorizo italiano y hongos preparados en una rica crema rose`.

FETTUCCINE ALLO SCOGLIO 190 \$

Te invitamos a conocer esta exquisita pasta casera en salsa de camarones, mejillones, almejas y tomate cherry.

LINGUINE ALL'ARAGOSTA 240 \$

Descubre el sabor unico de nuestra especialidad con el perfume de langosta caribeña en salsa de tomate.

## PASTA CLÁSICA

SPAGHETTI AL POMODORO 90 \$

Para los amante del tomate fresco y el albahaca les ofrecemos este típico plato italiano.

PENNE ALL'ARRABBIATA 90 \$

Para los aficionados les ofrecemos nuestra pasta en salsa picante.

SPAGHETTI CARBONARA 110 \$

Típica pasta de Roma hecha con tocino y huevo famoso por su rico sabor.

SPAGHETTI AMATRICIANA 110 \$

Con su sabor unico los invitamos a comer esta pasta classica italiana hecha con salsa de tomate, tocino y cebolla a la juliana.

PENNE QUATTRO FORMAGGI 110 \$

Por los amantes de los quesos... los invitamos a probar nuestra pasta de quesos mixtos.

FETTUCCINE AL RAGU BOLOGNESE 120 \$

Un clásico italiano con la pasta al ragu bolognese.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 140 \$

Desde el Oceano directas a tu plato, almejas en salsa de vino blanco.

PENNE AL SALMONE 160 \$

Una receta delicada y sabrosa, con la union del queso crema y trocitos de salmon ahumado

LINGUINE AI CALAMARI 160 \$

Receta del mar Mediterraneo en salsa de esquisitos calamares en vino blanco.

# CARNE A LA LEÑA

ALBONDIGAS EN SALSA DE TOMATE 160 \$

Simples y exquisitas como pide la tradición italiana! Carne de res 100%.

ROLLITOS DE LA ABUELA 190 \$

Deliciosa receta del Salento, rollitos de res rellenos de alcaparra, ajo, perejil y parmesano ensalsa de tomate.

POLLO ALLA CACCIATORA 200 \$

....Y del las granjas de Italia pechuga de pollo a la cazadora en salsa de vino blanco, alcaparra, aceitunas negras, romero y papas horneadas.

SALSICCIA ITALIANA A LEÑA 200 \$

Conozcan el sabor del chorizo italiano horneado con papas.

RIB-EYE AL HORNO 260 \$

Corte angus desde las fincas Mexicanas con su grasita jugosa y hierbas finas italianas.

RIB EYE ESPECIAL 280 \$

Famoso corte a la italiana con arugula, parmesano y vinagre balsámico.

COSTILLAS DE RES A LA LEÑA (500g) 280 \$

Excelente corte conocido en todo el mundo por su sabor y ternura horneado a la leña.

CORDERO AL HORNO 360 \$

Sabrosísimas costillas de cordero horneadas a la leña, jugosas y crujientes!

- ❖ Todas las carnes llevan Caponata, Cebolla guisada y papas horneadas a la leña

## PESCADO

SOUTE AI FRUTTI DI MARE 240 \$

El perfume de los mariscos sale de un excelente mixto de camarones, mejillones y almejas en salsa roja y pan casero horneado al ajo.

SALMONE DEL CHEF 260 \$

Deliciosa posta de salmon cocido en salsa de cebolla morada, zanahoria y laurel.

FILETE DE ATUN EN COSTRA DE AJONJOLI 280 \$

Sabroso y rico de propiedad, acompañado de salsa de soya y miel.

TAGLIATA DE ATÚN 280 \$

Delicado y fresco filete de atún en una cama de arugula y Cherry, con toque de vinagre balsamico.

PESCADO A LA ISLEÑA 280 \$

Disfruta el sabor del pescado fresco acompañado de papas, tomate cherry alcaparras y aceitunas negras.

- ❖ Todos los pescados llevan Caponata, Cebolla guisada y papas horneadas a la leña

# CARTA DE VINOS

## VINOS TINTOS

Copa / Botella

LAMBRUSCO, Emilia Romagna D.O.C. (Italia)	90	/	320 \$
CABERNET SAUVIGNON, I.G.T. (Francia/Arg)	90	/	320 \$
MALBEC, Mendoza I.G.T. (Argentina)	90	/	320 \$
MONTEPULCIANO, Toscana D.O.C. (Italia)	110	/	380 \$
MERLOT, Chieti I.G.T. (Italia)	110	/	380 \$
NERO D'AVOLA, Sicilia D.O.C. (Italia)	110	/	380 \$
CHIANTI, Toscana D.O.C. (Italia)		/	450 \$
NEGROAMARO, Salento I.G.T. (Italia)		/	460 \$
PRIMITIVO, Salento I.G.T. (Italia)		/	460 \$

## VINOS BLANCOS

LAMBRUSCO, Emilia Romagna I.G.T. (Italia)	90	/	320 \$
SAUVIGNON BLANC, I.G.T. (Francia, Arg)	90	/	320 \$
CHARDONNAY, Marseille D.O.C. (Francia)	110	/	380 \$
PINOT GRIGIO, Veneto I.G.T. (Italia)	110	/	380 \$

## PUCCIA

CRUDAIOLA 120 \$

Torta de pan casero rellena de jamón serrano, rúcula, tomate cherry y mozzarella.

ORTOLANA 120 \$

Torta de pan casero rellena de zucchini, berenjenas, jitomate y lechuga.

FRANCAVILLA 140 \$

Torta de pan casero rellena de queso provolone y rollitos de la abuela.

SALAME MILANO 110 \$

Torta de pan casero rellena de salame Milano, queso provolone, lechuga y jitomate.

## PIZZA

MARINARA 80 \$

Tomate, ajo, oregano.

MARGHERITA 110 \$

Tomate, mozzarella.

DIAVOLA 130 \$

Tomate, mozzarella, pepperoni.

FUNGHI 130 \$

Tomate, mozzarella, champiñones.

PROSCIUTTO COTTO 130 \$

Tomate, mozzarella, jamón cocido.

NAPOLETANA 140 \$

Tomate, mozzarella, alcaparras, anchoas.

HAWAIANA 140 \$

Tomate, mozzarella, jamón cocido, piña.

CALZONE 140 \$

Pizza cerrada con tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones.

ATUN & CEBOLLA

140 \$

Tomate, mozzarella, atún, cebolla.

CARBONARA

150 \$

Tomate, mozzarella, tocino, huevo, parmesan.

BUONGUSTAIO

150 \$

Tomate, mozzarella, anchoas, aceitunas negras.

4 FORMAGGI

150 \$

Tomate, mozzarella, quesos mixtos.

CAPRICCIOSA

150 \$

Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones, aceitunas negras, alcachofa

4 STAGIONI

150 \$

Tomate, mozzarella, jamón cocido, alcachofa, pimiento morron, champiñones.

PROSCIUTTO & FUNGHI

150 \$

Tomate, mozzarella, jamón cocido y champiñones.

NORCINA

160 \$

Tomate, mozzarella, chorizo italiano, hongos.

TIROLESE

160 \$

Tomate, mozzarella, tocino, gorgonzola.

ORTOLANA

160 \$

Tomate, mozzarella, calabaza, berenjena, cebolla, pimiento morron.

RUSTICA

160 \$

Tomate, mozzarella, tomate cherry, rúcula, parmesan.

POPEYE

160 \$

Tomate, mozzarella, espinacas, gorgonzola.

MESSICANA

160 \$

Tomate, mozzarella, cebolla, pepperoni, pimiento morron, chile.

HULK

160 \$

Tomate, mozzarella, espinacas, chorizo italiano.

BOSCAIOLA

170 \$

Tomate, mozzarella, hongos, tocino, aceitunas negras.

GRECA

170 \$

Tomate, mozzarella, aceitunas negras, provolone.

SICILIANA

170 \$

Tomate, mozzarella, berenjenas, mascarpone.

PORCELLONA

180 \$

Tomate, mozzarella, chorizo italiano, jamón cocido, pepperoni.

GAMBERI E RUCOLA

180 \$

Tomate, mozzarella, camarones, rúcula.

MARE E MONTI

180 \$

Tomate, mozzarella, camarones, hongos.

MEDITERRANEA

180 \$

Tomate, mozzarella, camarones, calabazas.

PROSCIUTTO CRUDO E MASCARPONE

180 \$

Tomate, mozzarella, jamón serrano, queso mascarpone.

MONTANARA

180 \$

Tomate, mozzarella, gorgonzola, chorizo italiano.

FRUTTI DI MARE

190 \$

Tomate, mozzarella, mixto de mariscos.

SALENTO

190 \$

Tomate, mozzarella, jamón serrano, rúcula, parmesano, tomate cherry.

SALMON & CHERRY

190 \$

Tomate, mozzarella, salmon, tomate cherry, rúcula.



## SALADS

MIXED SALAD	60 \$
Lettuce, carrots, onions, tomatoes and olives.	
TOMATO SALAD	60 \$
Tomato, red onion and balsamic vinegar.	
ITALIAN SALAD	110 \$
Rúcula, mozzarella, cherry tomatoes, parmesan and croutons.	
SALENTO SALAD	130 \$
Lettuce, tuna, mozzarella, cherry tomatoes, black olives, bell pepper .	
CAPRESE SALAD	130 \$
Tomato, mozzarella and fresh basil.	
CESAR SALAD	160 \$
Chicken, tomato, lettuce, onion, olives, croutons, parmesan.	

## STARTERS

BRUSCHETTA WITH TOMATO (5)	50 \$
Toasted homemade bread with marinated tomatoes, olive oil, basil and garlic.	
BAKED CAMBRAY POTATOES	70 \$
Our baked potatoes with rosemary, garlic and black pepper.	
BAKED CAPONATA	70 \$
Classic Sicilian dish with eggplant, tomato sauce, olives, capers and sweet pepper baked in the wood oven.	
EGGPLANT PARMESAN	100 \$
Delicious baked eggplant with tomato and parmesan gratin.	
ITALIAN STARTER (For 2 people)	180 \$
A classic italian dish with ham, sausage, cheeses, marinated peppers and eggplant, melon and caprese.	
HOUSE'S STARTER (for 2 people)	220 \$
A mix of specialty from Salento's recipes a the same time... eggplants parmesan, grandma's rolls, panzerotti and fried meet balls.	
MIXED FRIED SEAFOOD	220 \$
Shrimps, squid, and pieces of grouper and salmon fried a the moment!	

## FRIED DISHES

FRENCH FRIES	50 \$
Our potatoes made a the moment.	
PANZEROTTI (3)	70 \$
Salento land offers pie with stuffed tomatoes and italian mozzarella.	
OLIVES ASCOLANE (5)	80 \$
Italy's delight green olives and breaded meatballs.	
FRIED MEATBALLS (8)	80 \$
Delicious fried marinated beef meatballs with parmesan garlic and parsley.	
ARANCINI DI RISO (4)	90 \$
From Sicily island... traditional breaded rice ball with meat ragú sauce, peas, parmesan and mozzarella.	
SUPLI' (3)	90 \$
Vegetarians breaded rice balls with tomato sauce, zucchini and mushrooms.	
FRIED SQUID	140 \$
Delicious fried squid with tartar sauce..	

## SPECIAL DISHES

CLASSIC LASAGNA	120 \$
You can't miss our delicious Lasagna Bolognese known around the world.	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	150 \$
Naples famous potato pasta in tomato sauce and mozzarella gratin to firewood.	
GNOCCHI 4 CHEESES	150 \$
Homemade potato pasta surrounded by four italian cheeses melted in a wood oven.	
GNOCCHI WITH ITALIAN SAUSAGE SAUCE	170 \$
Delicious potato pasta with italian sausage sauce.	
GRANDMA'S GNOCCHI	170 \$
Grandma's sauce with shredded meat and home made gnocchi, with melted parmesan.	
GNOCCHI ASPARAGUS & SHRIMP	190 \$
Our potato pasta with a unique and homemade recipe for shrimp and asparagus.	
ORECCHIETTE SALENTINE	160 \$
The most famous Salento's recipe. Pasta orecchiette with broccoli rabe and anchovies, or broccoli rabe and italian sausage.	

RAVIOLI RICOTTA & SPINACH 180 \$

Delicious marriage of flavors of Mother Earth in one of the most classic tomatoes and basil sauce.

RAVIOLI WITH MEAT & PORCINI 210 \$

For the ravioli lovers, stuffed with beef and italian sausage, in a delicious porcini and mushroom sauce.

RAVIOLI... SALENTO 210 \$

From Salento fabulous ravioli stuffed with shrimps and zucchini in a clams and cherry tomatoes sauce.

FETTUCCINE ALLA BOSCAIOLA 170 \$

A very classic dish from the italian mountains. Italian sausage and mushroom, prepared in a special rose' cream.

FETTUCCINE ALLO SCOGLIO 190 \$

We invite you to try this exquisite homemade pasta with shrimps sauce, mussels, clams and cherry tomatoes.

LINGUINE WITH LOBSTER 240 \$

Discover the unique flavor of our homemade pasta with caribbean lobster in tomato sauce.

## CLASSIC PASTA

SPAGHETTI WITH TOMATO 90 \$

Spaghetti with fresh tomato and basil.

PENNE ALL'ARRABBIATA 90 \$

For the lovers of spicy we offer our pasta in a spicy sauce.

SPAGHETTI CARBONARA 110 \$

Rome typical dish with bacon and egg, famous for its rich flavor.

SPAGHETTI AMATRICIANA 110 \$

The perfect combination of bacon and onion julienne with a italian sauce.

PENNE 4 CHEESES 110 \$

Delicious pasta with mixed italian cheeses.

FETTUCCINE WITH BOLOGNESE SAUCE 120 \$

A classic Italian pasta with bolognese ragú sauce.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 140 \$

From the rocks of our Ocean direct to your plate, clams in a white wine sauce.

PENNE WITH SALMON 160 \$

E delicate and tasty recipe, with the union of the cream and bits of smoked salmon.

LINGUINI WITH SQUID 160 \$

Simple and delicious recipe from Mediterranean sea... just for squid lovers!

## MEAT

MEATBALLS IN TOMATO SAUCE 160 \$

Simples and delicious... a perfect dish for a tradicional italian meal. 100% beef meat.

GRANDMA 'S ROLLS 190 \$

Stuffed beef rolls with capers, garlic, parsley and parmesan in tomato sauce.

CHICKEN CACCIATORE 200 \$

...Chicken breast cacciatore style in white wine sauce, capers, black olives, rosemary and baked potatoes.

BAKED ITALIAN SAUSAGE 200 \$

3 pz Italian sausage baked with Cambray potatoes.

RIB-EYE STEAK 260 \$

Angus cut from Mexican farms cooked with itlalian herbs in a wood oven with his juicy fat.

RIB-EYE SPECIAL STEAK 280 \$

Famous Italian Rib-eye steak with arugula salad, parmesan and balsamic vinegar.

BAKED SHORT-RIB 280 \$

Excellent dish known around the world for its flavor and tenderness baked firewood..

BAKED LAMB 360 \$

Delicious lamb chops soft and crispy wood oven baked!

- ❖ All meats are served with caponata, sautéed onions and wood oven cambray potatoes.

## FISH

SEAFOOD SOUTE 240 \$

Excellent seafood dish with shrimp, mussels and clams in red sauce and homemade bread baked with garlic.

CHEF'S SALMON 260 \$

Delicious salmon fillet prepared with red onion, carrots and laurel.

TUNA FILLET IN SESAM CRUST 280 \$

Tasty and rich in properties accompanied by a soy sauce and honey.

TUNA FILLET TAGLIATA 280 \$

Fresh and smooth flavor of arugula salad, cherry tomatoes and balsamic vinegar.

ISLAND CUISINE FISH 280 \$

Island typical dish with potatoes, capers, olives and cherry tomatoes.

- ❖ All dishes are served with caponata, sautéed onions and wood oven cambray potatoes.

## PUCCIA

CRUDAIOLA 120 \$

Wood fired italian panini Puccia filled with ham, arugula, cherry tomatoes and mozzarella.

ORTOLANA 120 \$

Wood fired italian panini Puccia filled with zucchini, eggplant, tomato and lettuce.

FRANCAVILLA 140 \$

Wood fired italian panini Puccia filled with provolone cheese and grandma's rolls.

SALAME MILANO 110 \$

Wood fired italian panini Puccia filled with salame Milano, provolone cheese, tomato and lettuce.

## PIZZA

MARINARA 80 \$

Tomato, garlic, origan.

MARGHERITA 110 \$

Tomato, mozzarella.

DIAVOLA 130 \$

Tomato, mozzarella, peperoni.

FUNGHI 130 \$

Tomato, mozzarella, mushrooms.

PROSCIUTTO COTTO 130 \$

Tomato, mozzarella, ham.

NAPOLETANA 140 \$

Tomato, mozzarella, capers, anchovies.

HAWAIANA 140 \$

Tomato, mozzarella, ham, pineapple.

CALZONE 140 \$

Turnover Pizza with tomato, mozzarella, ham, mushrooms.

TUNA & ONION 140 \$

Tomato, mozzarella, tuna, onion.

CARBONARA 150 \$

Tomato, mozzarella, bacon, egg, parmesan.

BUONGUSTAIO 150 \$

Tomato, mozzarella, anchovies, black olives.

4 FORMAGGI 150 \$

Tomato, mozzarella, mixed cheeses.

CAPRICCIOSA 150 \$

Tomato, mozzarella, ham, mushroom, black olives, artichoke.

4 STAGIONI 150 \$

Tomato, mozzarella, ham, artichokes, bell pepper, mushrooms.

PROSCIUTTO & FUNGHI 150 \$

Tomato, mozzarella, ham, mushroom.

NORCINA 160 \$

Tomato, mozzarella, italian sausage, mushroom.

TIROLESE 160 \$

Tomato, mozzarella, bacon, gorgonzola.

ORTOLANA 160 \$

Tomato, mozzarella, zucchini, eggplant, onion, bell pepper.

RUSTICA 160 \$

Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, arugula, parmesan.

POPEYE 160 \$

Tomato, mozzarella, spinach, gorgonzola.



MESSICANA 160 \$

Tomato, mozzarella, onion, salami, bell pepper, chili.

HULK 160 \$

Tomato, mozzarella, spinach, italian sausage.

BOSCAIOLA	170 \$
Tomato, mozzarella, mushrooms, bacon, black olives.	
GRECA	170 \$
Tomato, mozzarella, black olives, provolone.	
SICILIANA	170 \$
Tomato, mozzarella, eggplant, mascarpone.	
PORCELLONA	180 \$
Tomato, mozzarella, italian sausage, ham, salami.	
MARE & MONTI	180 \$
Tomato, mozzarella, shrimp, mushrooms.	
GAMBERI & RUCOLA	180 \$
Tomato, mozzarella, shrimp, arugula.	
MEDITERRANEA	180 \$
Tomato, mozzarella, shrimp, zucchini.	
MONTANARA	180 \$
Tomato, mozzarella, gorgonzola, italian sausage.	
PROSCIUTTO CRUDO & MASCARPONE	180 \$
Tomato, mozzarella, Parma prosciutto, mascarpone cheese.	
FRUTTI DI MARE	190 \$
Tomato, mozzarella, mix of seafood.	
SALENTO	190 \$
Tomato, mozzarella, Parma prosciutto, arugula, parmesan, cherry tomatoes.	
SALMON & CHERRY	190 \$
Tomato, mozzarella, salmon, cherry tomatoes, arugula.	



3:00PM-11:30PM

LUNES CERRADOS

MONDAY CLOSED



SALENTO  
RESTAURANT





# CARTA DE VINOS

## VINOS TINTOS

Copa / Botella

ORLOTTE, Toscana D.O.C. Chianti (Italia)		450 \$
DRAGANI, Abruzzo I.G.T. Merlot (Italia)		400 \$
BAROCCO, Salento I.G.T. Primitivo (Italia)		510 \$
LAS MORAS, Mendoza Cabernet Sauvignon (Argentina)	90	280 \$
TRAVESSIA, Cabernet Sauvignon (Chile)	90	280 \$
CATALDO, Sicilia D.O.C. Nero D'Avola (Italia)		400 \$
BAROCCO, Salento I.G.T. Negroamaro (Italia)		400 \$
VILLAROCCA, Abruzzo D.O.C. Montepulciano (Italia)		460 \$
CANTINE RIUNITE, Emilia Romagna D.O.C. Lambrusco (Italia)		360 \$
LAS MORAS, Mendoza Malbec (Argentina)	90	280 \$
ZONIN, Toscana D.O.C.G. Chianti (Italia)		480 \$
ORLOTTE, Sicilia I.G.T. Nero D'Avola (Italia)		380 \$
ZONIN, Abruzzo D.O.C. Montepulciano (Italia)		430 \$

## VINOS BLANCOS

DRAGANI, Chieti I.G.T. Pinot Grigio (Italia)		420 \$
CAPITELLE, Chardonnay (Francia)	100	380 \$
LAS MORAS, Mendoza Sauvignon Blanc (Argentina)	90	280 \$
MONTECELLI, Veneto I.G.T. Pinot Grigio (Italia)		360 \$
MODAVINI, Emilia Romagna I.G.T. Lambrusco (Italia)		320 \$

## POSTRES

HELADO	60 \$
PANNA COTTA	70 \$
CREMA CATALANA	70 \$
TIRAMISU'	90 \$
FAGOTTINO ALLA NUTELLA	90 \$

## BEBIDAS

AGUA MINERAL O AGUA NATURAL	25 \$
AGUA PERRIER 330 ml	40 \$
AGUA SAN PELLEGRINO 500 ml	70 \$
REFRESCOS	25 \$
Coca cola, Coca light, Apple Soda, Fanta, Sprite.	
AGUAS NATURALES DE FRUTAS	35 \$
Piña, melón, sandía, fresa, mango, limón, naranja.	
SMOOTHIES	40 \$
Piña, melón, sandía, fresa, mango, limón, naranja.	
CHELADA	7 \$
MICHELADA	10 \$
OJO ROJO	15 \$
ESPRESSO	20 \$
AMERICAN COFFEE	30 \$
CAPPUCCINO	35 \$

## COCKTAILS

CARAJILLO	espresso coffee & liquor 43	100 \$
SPRITZ	agua mineral, vino blanco, Aperol o Campari	110 \$
SANGRIA	zumo de limón, azúcar, vino tinto	90 \$
CLARICOTT	zumo de limón, naranja, trocitos de fruta, vino tinto	90 \$
COCKTAILS	margarita, cuba libre, gin tonic, daikiri, capiriña, bloody mary ...	110 \$

# CERVEZAS

## CERVEZA CLÁSICA

CORONA, XX LAGER 35 \$

HEINEKEN, DARK BOHEMIA 45 \$

## CERVEZA ARTESANAL

FAUNA - TRISTÁN 85 \$

BLOND ALE 5.2 % alc. es una cerveza con cuerpo mediano, de color amarillo paja, con un aroma tenue a caramelo y cereales. Maridaje: pizza, entradas, mariscos, pescado y todas las carnes.

AGUA MALA - MAKO 80 \$

PALE ALE 3.4 % alc. color trigo dorado. En nariz predominan aromas a toronja y una mezcla atípica de lúpulos. En boca es sutil y cítrica con un sabor ligero a maltas tostadas. Presenta un amargor suave y refrescante. Maridaje: entradas, quesos y pizza.

AGUA MALA - ASTILLERO 80 \$

INDIAN PALE ALE 6.3 % alc. de color dorado cobrizo. Aromas florales y lupulosos intensos que perduran. En boca tiene caracteres de lúpulo amargas que contrastan con la dulzura de la malta, de carbonatación media. Sus claras notas amargas e intenso aroma son características de este estilo de cerveza. Maridaje: cortes, cordero, pollo y pizza.

PRIMUS - JABALÍ 75 \$

BOCK 6.3 % alc. cerveza de color oscuro con reflejos rojizos, fuerte aroma a maltas tostadas y cuerpo robusto. El amargor del lúpulo equilibra los sabores tostados de la malta permitiendo un ligero dulzor que permanece. Maridaje: carne al horno, costillas, cordero y guisos. GGG

# LICORES

## RON

BACARDI BLANCO 60 \$

CAPITAN MORGAN 70 \$

MATUSALEM 70 \$

## WHISKY

JHONNY WALKER RED L. 80 \$

JACK DANIEL 90 \$

WILLIAM LAWSON'S 70 \$

JIM BEAM 90 \$

## VODKA

SMIRNOFF 70 \$

GIN 90 \$

## TEQUILA

DON JULIO REPOSADO 110 \$

1800 REPOSADO 100 \$

## LICORES

LIMONCELLO 90 \$

SAMBUCA 80 \$

APEROL & CAMPARI 80 \$

GRAPPA 90 \$

LICOR 43 100 \$

JAGERMEISTER 90 \$

AMARETTO DI SARONNO 90 \$

BAYLEIS 80 \$

## DESSERTS

ICE CREAM	60 \$
PANNA COTTA	70 \$
CREMA CATALANA	70 \$
TIRAMISU'	90 \$
FAGOTTINO ALLA NUTELLA	90 \$

## SOFT DRINKS

MINERAL OR NATURAL WATER	25 \$
PERRIER WATER 330 ml	40 \$
SAN PELLEGRINO 500 ml	70 \$
SODAS	25 \$
Coca cola, Coca light, Apple Soda, Fanta, Sprite.	
NATURAL FRUIT WATER	35 \$
Pineapple, melon, water melon, mango, strawberry, lemon, orange.	
SMOOTHIES	40 \$
Pineapple, melon, water melon, mango, strawberry, lemon, orange.	
CHELADA	7 \$
MICHELADA	10 \$
OJO ROJO	15 \$
ESPRESSO	20 \$
AMERICAN COFFEE	30 \$
CAPPUCCINO	35 \$

## COCKTAILS

CARAJILLO	espresso coffee & liquor 43	100 \$
SPRITZ	sparkling water, white wine, Aperol or Campari	110 \$
SANGRIA	lemon juice, sugar & red wine	90 \$
CLARICOTT	lemon juice, orange juice, fruit, red wine	90 \$
COCKTAILS	margarita, cuba libre, gin tonic, daikiri, capiriña, bloody mary ...	110 \$

# BEER

## CLASSIC BEER

CORONA, XX LAGER 35 \$

HEINEKEN, DARK BOHEMIA 45 \$

## CRAFT BEER

FAUNA - TRISTÁN 85 \$

BLOND ALE 5.2 % alc. it is a medium-bodied, straw-colored beer with a faint caramel and cereal flavor. Pairing: pizza, starters, seafood, fish and grilled meat.

AGUA MALA - MAKO 80 \$

PALE ALE 3.4 % alc. pale gold colored. A grapefruit and atypical mixture of hop scents prevail on the nose. Subtle flavors of citrus toasted malt prevail. It also shows a soft bitter refreshing taste. Pairing: starters, cheeses, pastas and pizza.

AGUA MALA - ASTILLERO 80 \$

INDIAN PALE ALE 6.3 % alc. coppery gold colored with mild carbonation. It has intense long lasting hop and floral scents. Also presents bitter hop notes countering the malt's sweetness. Its bitter, clear and intense notes are characteristic of this kind of beer. Pairing: steak, chicken & pizza.

PRIMUS - JABALÍ 75 \$

BOCK 6.3 % alc. dark color beer with red tones, with a strong toasted malts aroma and a heavy sensation. The bitterness from the hops balances the toasted flavors from the malt and gives it some sweetness. Pairing: grilled meat, pork and pastas.

# SPIRIT

## RON

BACARDI BLANCO 60 \$

CAPITAN MORGAN 70 \$

MATUSALEM 70 \$

## WHISKY

JHONNY WALKER RED L. 80 \$

JACK DANIEL 90 \$

WILLIAM LAWSON'S 70 \$

JIM BEAM 90 \$

## VODKA

SMIRNOFF 70 \$

GIN 90 \$

## TEQUILA

DON JULIO REPOSADO 110 \$

1800 REPOSADO 100 \$

## LICORES

LIMONCELLO 90 \$

SAMBUCA 80 \$

APEROL & CAMPARI 80 \$

GRAPPA 90 \$

LICOR 43 100 \$

JAGERMEISTER 90 \$

AMARETTO DI SARONNO 90 \$

BAYLEIS 80 \$

## INSALATE

INSALATA MISTA	60 \$
Lattuga, carota, cipolla, pomodoro e olive.	
INSALATA DI POMODORO	60 \$
Pomodoro, cipolla rossa e aceto balsamico.	
INSALATA ALL'ITALIANA	110 \$
Rucola, mozzarella, pomodorini ciliegini, parmigiano e crostini.	
INSALATA SALENTO	130 \$
Lattuga, tonno, mozzarella, pomodorini ciliegini, olive nere, peperone.	
CAPRESE	130 \$
Pomodoro, mozzarella e basilico.	
INSALATA CESAR	160 \$
Pollo, pomodoro, lattuga, cipolla, olive, crostini e parmigiano.	

## ANTIPASTI

BRUSCHETTE AL POMODORO (5)	50 \$
Provino il nostro pane casereccio tostato al forno a legna con pomodoro fresco marinato con olio d'oliva, basilico e aglio.	
PATATE NOVELLE AL FORNO	70 \$
Patate novelle cotte al forno, con rosmarino, aglio e pepe nero.	
CAPONATA AL FORNO	70 \$
Piatto classico della cucina Siciliana con melanzane, salsa di pomodoro, olive verdi, capperi e peperoni cotti al forno.	
MELANZANA ALLA PARMIGIANA	100 \$
Sapore classico della cucina del Sud Italia, melanzana con salsa di pomodoro e parmigiano, preparata con la ricetta segreta Salentina!	
ANTIPASTO ALL'ITALIANA (per 2 persone)	180 \$
Tavolozza di prosciutti e salame accompagnati da formaggi, bruschette di verdure, prosciutto crudo e melone, caprese.	
ANTIPASTO DELLA CASA (per 2 persone)	220 \$
L'unione degli antipasti Salentini più tradizionali, con melanzane alla parmigiana, involtini della nonna, panzarotti e polpette fritte.	
FRITTO MISTO	220 \$
Squisiti gamberi, calamari, pezzetti di cernia e di salmone fritti al momento.	

## FRITTI

PATATINE FRITTE	50 \$
Patatine taglio grosso fritte al momento.	
PANZEROTTI (3)	70 \$
La meravigliosa Puglia ci offre questa specialità... calzoncini fritti ripieni di pomodoro e mozzarella.	
OLIVE ASCOLANE (5)	80 \$
Una vera delizia italiana! Polpette fritte di olive verdi, pollo, maiale e pane casereccio.	
POLPETTE FRITTE (8)	80 \$
Squisite polpette di carne di manzo marinata con aglio, parmigiano e prezzemolo.	
ARANCINI DI RISO (4)	90 \$
Famosi dell' isola Sicilia, polpette di riso ripiene di ragù di carne, piselli e parmigiano.	
SUPLI' (3)	90 \$
Polpette di risotto al pomodoro ripiene di zucchine e funghi.	
CALAMARI FRITTI	140 \$
Deliziosi anellini e tentacoli di calamari fritti accompagnati da salsa tartara casereccia.	

## SPECIALITÀ DELLA CASA

LASAGNA CLASSICA	120 \$
Non può mancare la nostra squisita lasagna alla bolognese cotta al forno a legna.	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	150 \$
Famosa ricetta di Napoli, pasta di patate con salsa di pomodoro e mozzarella gratinata.	
GNOCCHI 4 FORMAGGI	150 \$
Pasta casereccia di patate, condita con un mix di formaggi italiani gratinati al forno.	
GNOCCHI AL RAGU DI SALSICCIA ITALIANA	170 \$
Deliziosa pasta di patate co salsa di ragu bolognese e salsiccia italiana.	
GNOCCHI DELLA NONNA	170 \$
Piatto tipico delle nonne del Salento! Gnocchi con involtini di manzo in salsa di pomodoro, cotta per più di 3 ore.	
GNOCCHI ASPARAGI E GAMBERI	190 \$
La nostra pasta di patate con una ricetta unica e delicata di gamberi e asparagi.	
ORECCHIETTE SALENTINE	160 \$
Il piatto più conosciuto in Salento. Pasta orecchiette nell' antiche ricette di acciughe e broccoli e di salsiccia e broccoli, con un pizzico di peperoncino locale.	

RAVIOLI RICOTTA & SPINACI 180 \$

Perfetta unione di sapori di Madre Terra, ravioli di spinaci ripieni di ricotta in salsa di pomodoro e basilico.

RAVIOLI DI CARNE E FUNGHI PORCINI 210 \$

I classici ravioli ripieni di carne di manzo e salsiccia italiana in salsa di funghi porcini.

RAVIOLI DEL SALENTO 210 \$

Dal Salento i favolosi ravioli ripieni di gamberi e zucchine, in salsa al vino bianco con vongole e pomodorini.

FETTUCCHINE ALLA BOSCAIOLA 170 \$

Classico dei promontori italiani. Fettuccine fatte in casa in una deliziosa salsa rosé di salsiccia e funghi.

FETTUCCHINE ALLO SCOGLIO 190 \$

Ti invitiamo a conoscere questa specialità del mare! In salsa al vino bianco con gamberi, cozze, vongole e pomodorini.

LINGUINE ALL'ARAGOSTA 240 \$

Scoprite il sapore unico dell'aragosta dei Caraibi in salsa di pomodoro e aglio.

## PASTE CLASSICHE

SPAGHETTI AL POMODORO 90 \$

Per gli amanti dei sapori semplici, il piatto più classico della cucina italiana.

PENNE ALL'ARRABBIATA 90 \$

Per gli affezionati ai sapori semplici con un tocco di piccante.

SPAGHETTI CARBONARA 110 \$

Tipica ricetta di Roma con pancetta e uova, famosa per il suo sapore unico.

SPAGHETTI AMATRICIANA 110 \$

Provate la perfetta combinazione di pancetta e cipolla alla julienne in salsa di pomodoro.

PENNE QUATTRO FORMAGGI 110 \$

La fusione dei 4 formaggi più conosciuti in Italia.

FETTUCCHINE AL RAGU BOLOGNESE 120 \$

Fettuccine fatte in casa con salsa di ragu bolognese.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 140 \$

Direttamente dagli scogli dell'Oceano ai vostri piatti, salsa di vino bianco e vongole!.

PENNE AL SALMONE 160 \$

Una ricetta delicata e saporita, dall'unione di panna e pezzi di salmone affumicato.

LINGUINE AI CALAMARI 160 \$

Ricetta del mar Mediterraneo... per gli amanti dei calamari un piatto sfizioso!



## CARNE AL FORNO

POLPETTE AL SUGO	160 \$
Semplici e sfiziose per gli amanti della tradizione! Polpette di manzo in salsa di pomodoro.	
INVOLTINI DELLA NONNA	190 \$
Deliziosi involtini di manzo ripieni di capperi, parmigiano e prezzemolo, cotti per 3 ore in salsa di pomodoro.	
POLLO ALLA CACCIATORA	200 \$
Ricetta rustica dell'entroterra. Petto di pollo cotto al vino bianco con capperi, olive nere, rosmarino e patate al forno.	
SALSICCIA ITALIANA ALLA LEGNA	200 \$
Salsiccia casereccia di maiale cotta al forno a legna.	
RIB-EYE AL FORNO	260 \$
Taglio prelibato di manzo, marinato con erbe italiane e cotto al forno.	
RIB EYE SPECIALE	280 \$
Sfiziosa combinazione di bistecca di manzo con rucola, parmigiano e aceto balsamico.	
COSTOLETTE DI MANZO (500g)	280 \$
Succose costolette di manzo cotte al forno... da sciogliere in bocca!	
AGNELLO CON LE PATATE	360 \$
Costolette di agnello della Nuova Zelanda... una delizia per chi ama i sapori forti!	

❖ Tutte le carni sono accompagnate da patate novelle, cipolla e caponata al forno.

## PESCE

SOUTÉ AI FRUTTI DI MARE	240 \$
Il profumo e il sapore dei frutti di mare, in una ricetta del Mediterraneo di calamari, cozze e vongole in salsa di pomodoro e crostoni all'aglio.	
SALMONE DEL CHEF	260 \$
Filetto di salmone preparato all'escabece con cipolla rossa, carote e alloro.	
FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO	280 \$
Saporito e ricco di proprietà, avvolto da semi di sesamo e accompagnato da una salsa di soya e miele.	
TAGLIATA DI TONNO	280 \$
Delicato e fresco filetto di tonno coperto da foglie di rucola, pomodorini e aceto balsamico.	
PESCE ALL'ISOLANA	280 \$
Godetevi il pregiato sapore della cernia allo stile Isolano, con capperi, olive nere, patate e pomodorini...sfumato al vino bianco.	

❖ Tutti i pesci sono accompagnati da caponata, cipolla e patate al forno.

## PUCCIA

CRUDAIOLA 120 \$

Ciabatta cotta al momento, ripiena di crudo, rucola, pomodorini e mozzarella.

ORTOLANA 120 \$

Ciabatta cotta al momento, ripiena di zucchine, melanzana, pomodoro e lattuga.

FRANCAVILLA 140 \$

Ciabatta cotta al momento, ripiena di provolone e involtini di manzo al sugo.

SALAME MILANO 110 \$

Ciabatta cotta al momento, ripiena di salame Milano, provolone, pomodoro e lattuga.

## PIZZA

MARINARA 80 \$

Pomodoro, aglio, origano.

MARGHERITA 110 \$

Pomodoro e mozzarella.

DIAVOLA 130 \$

Pomodoro, mozzarella, salame.

FUNGHI 130 \$

Pomodoro, mozzarella, funghi.

PROSCIUTTO COTTO 130 \$

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto.

NAPOLETANA 140 \$

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe..

HAWAIANA 140 \$

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas.

CALZONE 140 \$

Ripieno al pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi.

TONNO & CIPOLLA

140 \$

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla.

CARBONARA

150 \$

Pomodoro, mozzarella, pancetta, uova, parmigiano.

BUONGUSTAIO

150 \$

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere.

4 FORMAGGI

150 \$

Pomodoro, mozzarella, provolone, parmigiano, gorgonzola.

CAPRICCIOSA

150 \$

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive nere, carciofi.

4 STAGIONI

150 \$

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, peperoni, funghi.

PROSCIUTTO & FUNGHI

150 \$

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi.

NORCINA

160 \$

Pomodoro, mozzarella, salsiccia italiana, funghi.

TIROLESE

160 \$

Pomodoro, mozzarella, pancetta, gorgonzola.

ORTOLANA

160 \$

Tomate, mozzarella, zucchine, melanzane, cipolla, peperoni, funghi.

RUSTICA

160 \$

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, parmigiano.

POPEYE

160 \$

Pomodoro, mozzarella, spinaci, gorgonzola.

MESSICANA

160 \$

Pomodoro, mozzarella, cipolla, salame, peperoni, peperoncino jalapeño.

HULK

160 \$

Pomodoro, mozzarella, spinaci, salsiccia italiana.

BOSCAIOLA

170 \$

Pomodoro, mozzarella, funghi, pancetta, olive nere.

GRECA

170 \$

Pomodoro, mozzarella, olive nere, provolone.

SICILIANA

170 \$

Pomodoro, mozzarella, melanzane, mascarpone.

PORCELLONA

180 \$

Pomodoro, mozzarella, salsiccia italiana, salame, prosciutto cotto.

GAMBERI E RUCOLA

180 \$

Pomodoro, mozzarella, gamberi, rucola.

MARE E MONTI

180 \$

Pomodoro, mozzarella, gamberi, funghi.

MEDITERRANEA

180 \$

Pomodoro, mozzarella, gamberi, zucchine.

PROSCIUTTO CRUDO E MASCARPONE

180 \$

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone.

MONTANARA

180 \$

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia italiana.

FRUTTI DI MARE

190 \$

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare.

SALENTO

190 \$

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, parmigiano e pomodorini.

SALMONE & CILIEGINI

190 \$

Pomodoro, mozzarella, salmone, pomodorini, rucola.

# BIRRE

## BIRRE CLASSICHE

CORONA, XX LAGER 35 \$

HEINEKEN, BOHEMIA SCURA 45 \$

## BIRRE ARTIGIANALI

FAUNA - TRISTÁN 85 \$

BLOND ALE 5.2 % alc. Si tratta di una birra con corpo medio, giallo paglierino con un leggero aroma di caramello e cereali. Abbinamenti: pizza, antipasti, frutti di mare, pesce e tutte le carni.

.AGUA MALA - MAKO 80 \$

PALE ALE 3.4 % alc. colore di grano oro. All'olfatto dominano aromi di pompelmo e una miscela insolita di luppolo. Al palato è sottile e citrico con un leggero sapore di malto tostat. Presenta un'amarezza liscia e rinfrescante. Abbinamento: antipasti, formaggi e pizza.

AGUA MALA - ASTILLERO 80 \$

INDIAN PALE ALE 6.3 % alc. di colore dorato scuro. Intensi aromi floreali e toni di luppolo da assaporare. Al palato ha tratti di luppolo amaro che contrastano con la dolcezza del malto, di media carbonizzazione. Le sue chiare note amare ed intense sono caratteristiche di questo stile di birra. Abbinamento: tagli di carne al forno, agnello, pollo e pizza.

PRIMUS - JABALÍ 75 \$

BOCK 6.3 % alc. Birra di colore scuro con riflessi rossastri, forte aroma di malto tostato e corpo robusto. L'amaro del luppolo bilancia i sapori a malto torrefatto permettendo una leggera dolcezza che rimane al palato. Abbinamenti: specialità al forno, costolette d'agnello e stufati.

# LIQUORI

## RON

BACARDI BLANCO 60 \$

CAPITAN MORGAN 70 \$

MATUSALEM 70 \$

## WHISKY

JHONNY WALKER RED L. 80 \$

JACK DANIEL 90 \$

WILLIAM LAWSON'S 70 \$

JIM BEAM 90 \$

## VODKA

SMIRNOFF 70 \$

GIN 90 \$

## TEQUILA

DON JULIO REPOSADO 110 \$

1800 REPOSADO 100 \$

## DIGESTIVI

LIMONCELLO 90 \$

SAMBUCA 80 \$

APEROL & CAMPARI 80 \$

GRAPPA 90 \$

LICOR 43 100 \$

JAGERMEISTER 90 \$

AMARETTO DI SARONNO 90 \$

BAYLEIS 80 \$

## DOLCI

GELATI	60 \$
PANNA COTTA	70 \$
CREMA CATALANA	70 \$
TIRAMISU'	90 \$
FAGOTTINO ALLA NUTELLA	90 \$

## BEVANDE

ACQUA NATURALE & FRIZZANTE	25 \$
ACQUA PERRIER 330 ml	40 \$
SAN PELLEGRINO 500 ml	70 \$
GAZZOSE	25 \$
Coca cola, Coca light, Apple Soda, Fanta, Sprite.	
ACQUE DI FRUTTA NATURALE	35 \$
Ananas, melone, anguria, arancia, mango, fragola, limone.	
GRANITE	40 \$
Ananas, melone, anguria, arancia, mango, fragola, limone.	
CHELADA	7 \$
MICHELADA	10 \$
OJO ROJO	15 \$
ESPRESSO	20 \$
CAFFE AMERICANO	30 \$
CAPPUCCINO	35 \$

## COCKTAILS

CARAJILLO	espresso & liquor 43	100 \$
SPRITZ	Acqua frizzante, prosecco, Aperol or Campari	110 \$
SANGRIA	lemon juice, sugar & red wine	90 \$
CLARICOTT	succo di limone & arancia, pezzetti di frutta e vino rosso	90 \$
COCKTAILS	margarita, cuba libre, gin tonic, daikiri, capiriña, bloody mary ...	110 \$

# CARTA DEI VINI

## VINI ROSSI

Calice / Bottiglia

LAMBRUSCO, Emilia Romagna D.O.C. (Italia)	90	/	320 \$
CABERNET SAUVIGNON, I.G.T. (Francia/Arg)	90	/	320 \$
MALBEC, Mendoza I.G.T. (Argentina)	90	/	320 \$
MONTEPULCIANO, Toscana D.O.C. (Italia)	110	/	380 \$
MERLOT, Chieti I.G.T. (Italia)	110	/	380 \$
NERO D'AVOLA, Sicilia D.O.C. (Italia)	110	/	380 \$
CHIANTI, Toscana D.O.C. (Italia)		/	450 \$
NEGROAMARO, Salento I.G.T. (Italia)		/	460 \$
PRIMITIVO, Salento I.G.T. (Italia)		/	460 \$

## VINI BIANCHI

LAMBRUSCO, Emilia Romagna I.G.T. (Italia)	90	/	320 \$
SAUVIGNON BLANC, I.G.T. (Francia, Arg)	90	/	320 \$
CHARDONNAY, Marseille D.O.C. (Francia)	110	/	380 \$
PINOT GRIGIO, Veneto I.G.T. (Italia)	110	/	380 \$