

## Degustazioni

### Degustazione i classici Pimento 70€

#### **La tartare del Piemonte**

*Filetto di vitello, chutney di frutta di stagione, gocce di ragusano, salsa alla senape, tuorlo d'uovo marinato (3;7;10;12)*

#### **Millefoglie di melanzane croccante**

*Coulis di pomodoro ciliegino, fonduta di parmigiano reggiano e clorofilla di basilico (1;3;7) \*\**

#### **Tagliolino Pimento**

*Tagliolino fatto in casa, mantecato al burro profumato, tartare di carne, perlage tartufo nero (1;3;7;12) \*\**

#### **Vitello tonnato**

*Magatello di vitello cotto a bassa temperatura, ristretto di manzo, salsa tonnata, polvere di capperi (3;4;7;9;12)*

#### **Crostatina**

*Frutta di stagione, crema chantilly, scaglie di cioccolato (1;3;7)*

---

### Degustazione Torino 80€

#### **Uovo pochè**

*Perlage di tartufo di Alba, spuma di castelmagno, croccante alle nocciole (1;3;7;8)*

#### **Carpaccio**

*Magatello marinato alle erbe, insalata russa, ristretto di manzo \*\* (3,9)*

#### **Gnocchetti**

*Ragù di salsiccia, nocciole tostate, castelmagno \*\* (1, 3, 7, 9, 12)*

#### **Raviolo**

*Pecorino siciliano, favette, guancia croccante \*\* (1, 3, 7)*

#### **Guancia di vitello**

*Melanzane, bieta rossa (1,2)*

#### **Semifreddo gianduia**

*Cioccolato fondente, granella di nocciolo, caramello salato \*\* (3,7,8)*

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. I piatti contrassegnati con (\*\*) subiscono un processo di abbattimento rapido in loco ad una temperatura non superiore a -20° centigradi per almeno 24h. Secondo regolamento CE n. 583/2004 CE 853/2004.

## **Degustazione Catania 90€**

### **Mattonella di alici**

*Burro salato, pan brioche, bottarga di tonno, gel di mandarino, spugna al finocchietto selvatico, salsa in agrodolce (1;3;4;7;9)*

### **Tartare di alalunga**

*Panella, limone, semi finocchio e prezzemolo \*\* (1;4)*

### **Spaghetto**

*Ricci, pane profumato al prezzemolo, limone e peperoncino \*\* (1,13)*

### **Risotto ai frutti di mare**

*Gambero rosso di Mazara, scampi, cozze, vongole, fasolari, calamaro \*\* (2, 4, 7, 9, 12, 13)*

### **Insalata di mare**

*Polpo scottato, calamaro, battuto di gambero rosso di Mazara, zuppetta di pane, spugna di cozze, salicornia (1;3;4;6;7;12;13)*

### **Macedonia**

*Frolla, crema pasticcera al limone, frutta di stagione, panna montata (1,3,7)*

- Il menù degustazione è consigliato a tutto il tavolo.
- Invitiamo gli Ospiti ad informare il personale di sala su eventuali intolleranze o allergie alimentari prima dell'ordinazione.



**PIMENTO**  
FOOD & WINE BOUTIQUE

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. I piatti contrassegnati con (\*\*) subiscono un processo di abbattimento rapido in loco ad una temperatura non superiore a -20° centigradi per almeno 24h. Secondo regolamento CE n. 583/2004 CE 853/2004.

## **Antipasti**

### **Uovo pochè**

Perlage di tartufo di Alba, spuma di castelmagno, croccante alle nocciole (1;3;7;8)  
€ 20,00

### **Mattonella di alici**

Burro salato, pan brioche, bottarga di tonno, gel di mandarino, spugna al finocchietto selvatico, salsa in agrodolce \*\* (1;3;4;7;9)  
€15,00

### **Fiore di zucca in pastella**

Zucchine, tuma, macinato di vitello e maiale, robiola di Roccaverano (1,3,7,9)  
€ 12,00

### **Carpaccio**

Magatello marinato alle erbe, insalata russa, ristretto di manzo \*\* (3,9)  
€ 15,00

### **Tartare di alalunga**

Panella, limone, semi finocchio e prezzemolo \*\* (1;4)  
€ 20,00

### **Crudo e marinato di pesce**

Tonno, pesce spada, alici, ombrina, scampi, gambero rosso di Mazara \*\* (2,4)  
€ 22,00



PIMENTO  
FOOD & WINE BOUTIQUE

## Primi

### Spaghetto

Ricci, pane profumato al prezzemolo, limone e peperoncino \*\* (1,13)  
€ 22,00

### Risotto ai frutti di mare

Gambero rosso di Mazara, scampi, cozze, vongole, fasolari, calamaro \*\* (2, 4, 7, 9, 12, 13)  
€ 20,00

### Calamarata

Pomodoro datterino, basilico, stracciatella di burrata, tartare di gambero rosso di Mazara, mandorle tostate \*\* (1,2,7,8)  
€ 22,00

### Agnolotti alla Norma

Melanzane fritte, pomodoro ciliegino, ricotta salata, basilico \*\* (1, 3, 7, 8)  
€ 14,00

### Gnocchetti

Ragù di salsiccia, nocciole tostate, castelmagno \*\* (1, 3, 7, 9, 12)  
€ 18,00

### Raviolo

Pecorino siciliano, favette, guancialetto croccante \*\* (1, 3, 7)  
€ 16,00



PIMENTO  
FOOD & WINE BOUTIQUE

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. I piatti contrassegnati con (\*\*) subiscono un processo di abbattimento rapido in loco ad una temperatura non superiore a -20° centigradi per almeno 24h. Secondo regolamento CE n. 583/2004 CE 853/2004.

## Secondi

### Tonno scottato

Pomodoro cuore di bue, cetrioli, capperi, menta, cipollotto croccante\*\* (1,4)  
€20,00

### Involentino di Pesce spada scomposto

Pane profumato alle erbe, pecorino, uvetta, pinoli \*\* (1,3,4,7,8,12)  
€18,00

### Pescato del giorno all' Eoliana

Capperi, pomodorino, prezzemolo, limone (4,12)  
€20,00

### Insalatina di mare

Polpo scottato, calamaro, battuto di gambero rosso di Mazara, zuppetta di pane, spugna di  
cozze, salicornia (1,3,4,6,7,12,13)  
€22,00

### Guancia di vitello

Melanzane, bieta rossa (1,2)  
€22,00

### Filetto di manzo in crosta

Patate al forno, maionese al limone (1,3, 9,12)  
€22,00



PIMENTO  
FOOD & WINE BOUTIQUE

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. I piatti contrassegnati con (\*\*) subiscono un processo di abbattimento rapido in loco ad una temperatura non superiore a -20° centigradi per almeno 24h. Secondo regolamento CE n. 583/2004 CE 853/2004.

## Contorni

- Verdure alla griglia € 6,00
- Patate al forno € 6,00
- Patate fresche fritte € 6,00
- Verdure di stagione ripassate € 6,50
- Panzanella alla Pimento € 7,00

Coperto € 3,00

## Le Bevande

- Acqua Frizzante..... € 2,50
- Acqua Naturale..... € 2,50
- Coca Cola.....€ 3,50
- Birra del Piemonte Baldain piccola € 8,00
- Birra del Piemonte Baladain grande € 14,00
- Birra siciliana 729 € 8,00



PIMENTO  
FOOD & WINE BOUTIQUE

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. I piatti contrassegnati con (\*\*) subiscono un processo di abbattimento rapido in loco ad una temperatura non superiore a -20° centigradi per almeno 24h. Secondo regolamento CE n. 583/2004 CE 853/2004.

## La Nostra Pasticceria

### Selezione Catania-Torino

Cannolo al cioccolato, mandorle tostate, cestinetto di frolla con crema chantilly e frutti rossi, bonnet con caramello salato, piccolo rocher(1;3;7;12)

€10,00

### Crostatina

Frutta di stagione, crema chantilly, scaglie di cioccolato (1;3;7)

€8,00

### Gelato artigianale

€8,00

### Tiramisù classico

€8,00

### Semifreddo gianduia

Cioccolato fondente, granella di nocciolo, caramello salato \*\* (3,7,8)

€8,00

### Macedonia

Frolla, crema pasticcera al limone, frutta di stagione, panna montata (1,3,7)

€8,00



PIMENTO  
FOOD & WINE BOUTIQUE

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. I piatti contrassegnati con (\*\*) subiscono un processo di abbattimento rapido in loco ad una temperatura non superiore a -20° centigradi per almeno 24h. Secondo regolamento CE n. 583/2004 CE 853/2004.



PIMENTO  
FOOD & WINE BOUTIQUE

Nel Nostro menù sono presenti **Allergeni**. Per informazioni sui singoli piatti Vi preghiamo di chiedere informazioni al personale in servizio, segnalando eventuali allergie o intolleranze alimentari prima dell'ordine

## Lista Allergeni

### LISTA DEI 14 ALIMENTI E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati;
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei;
- 3) UOVA e prodotti a base di uova;
- 4) PESCE e prodotti a base di pesce;
- 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi;
- 6) SOIA e prodotti a base di soia;
- 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti;
- 9) SEDANO e prodotti a base di sedano;
- 10) SENAPE e prodotti a base di senape;
- 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo;
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;
- 13) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi;
- 14) LUPINI e prodotti a base di lupini;



## *Spumanti Italiani*

### *Italian Sparkling Wine*

<b>Contessa Franca</b> <i>Tasca d'Almerita</i>	<i>chardonnay</i> <i>(60 mesi sui lieviti)</i>	€ 85.00
<b>Blanc de Blancs</b> <i>Derbusco Cives (Franciacorta)</i>	<i>chardonnay</i>	€ 45.00
<b>Blanc de Blacs</b> <i>Agricola Divella (Lombardia)</i>	<i>chardonnay</i> <i>(naturale)</i>	€ 65.00
<b>Alta Langa extra brut</b> <i>Ettore Germano</i>	<i>chardonnay</i> <i>pinot noir</i>	€ 47.00
<b>Cuvée Brut</b> <i>Terrazze dell'Etna</i>	<i>chardonnay</i>	€ 42.00
<b>Nitens Brut</b> <i>Le Marchesine (Franciacorta)</i>	<i>chardonnay</i> <i>pinot nero e bianco</i>	€ 40.00

## *Spumanti Italiani rosati*

### *Italian Sparkling Rosè Wine*

<b>Rosè N.S della Neve</b> <i>G.D. Vajra (Piemonte)</i>	<i>nebbiolo</i> <i>pinot noir</i>	€ 40.00
<b>Rosè</b> <i>Derbusco Cives (Franciacorta)</i>	<i>pinot noir</i>	€ 60.00
<b>Rosè Rosanna</b> <i>Ettore Germano (Alta Langa)</i>	<i>nebbiolo</i>	€ 35.00
<b>Rosé Brut</b> <i>Terrazze dell'Etna</i>	<i>p.nero, nerello m.</i>	€ 45.00
<b>Millesimato Rosè</b> <i>Donnafugata</i>	<i>p.nero</i>	€ 50.00
<b>Artio Rosè</b> <i>Le Marchesine (Franciacorta)</i>	<i>chardonnay</i> <i>pinot noir</i>	€ 45.00

## *Champagne*

<i>Bruno Paillard (Remis)</i>	<i>chardonnay, p.noir, p.meunier</i>	<i>€ 120.00</i>
<i>Palmer &amp; Co Brut Reserve (Reims)</i>	<i>chardonnay, p. noir p.meunier</i>	<i>€ 70.00</i>
<i>Tarlant Brut Nature Zero (Champagne)</i>	<i>chardonnay, p. noir p.meunier</i>	<i>€ 86.00</i>
<i>Bruno Paillard Rosè (Marne)</i>	<i>p. noir, chardonnay</i>	<i>150.00</i>
<i>Palmer &amp; Co Rosè Solera (Reims)</i>	<i>chardonnay, p. noir p.meunier</i>	<i>€ 90.00</i>
<i>Tarlant Rosé Zero (Champagne)</i>	<i>chardonnay, p. noir p.meunier</i>	<i>€ 130.00</i>
<i>Dirler-Cadè (Cremant d'Alsace)</i>	<i>p. noir, p. gris, auxerrois</i>	<i>€ 42.00</i>
<i>Domaine Pigner Brut Nature (Cremant du Jura AOC)</i>	<i>chardonnay, p. noir</i>	<i>€ 40.00</i>
<i>Domaine Bott-Geyl Paul Edouard (Cremant d'Alsace AOC Extra Brut)</i>	<i>pinot blanc, chardonnay pinot noir</i>	<i>€ 35.00</i>

## *Vini Bianchi Sicilia*

### *Sicilian White Wine*

<b><i>Contrada Cavaliere Etna DOC</i></b> <i>Benanti</i>	<i>carricante</i>	<i>€ 55.00</i>
<b><i>Archineri Etna DOC</i></b> <i>Pietradolce (Prefilloxera Contrada Caselle)</i>	<i>carricante</i>	<i>€ 60.00</i>
<b><i>Sant'Andrea Etna Bianco</i></b> <i>Pietradolce (Prefilloxera Contrada Caselle)</i>	<i>carricante</i>	<i>€ 210.00</i>
<b><i>12 Filari</i></b> <i>Case Alte</i>	<i>catarratto</i>	<i>€ 25.00</i>
<b><i>Vigna San Francesco</i></b> <i>Tasca d'Almerita</i>	<i>chardonnay</i>	<i>€ 55.00</i>
<b><i>Passobianco</i></b> <i>Franchetti</i>	<i>chardonnay</i>	<i>€ 40.00</i>
<b><i>Grappoli del grillo</i></b> <i>Marco De Bartoli</i>	<i>grillo</i>	<i>€ 35.00</i>
<b><i>Peloro</i></b> <i>Le Casematte</i>	<i>grillo - carricante</i>	<i>€ 26.00</i>
<b><i>Etna Bianco Doc</i></b> <i>Azienda Agricola Iuppa</i>	<i>carricante - catarratto</i>	<i>€ 45.00</i>
<b><i>Etna Bianco</i></b> <i>Pietradolce</i>	<i>carricante</i>	<i>€ 28.00</i>
<b><i>Salina Bianco</i></b> <i>Hauner</i>	<i>catarratto - inzolia</i>	<i>€ 30.00</i>

<b><i>Contrada Arcuria Etna DOC</i></b> <i>Graci</i>	<i>carricante, catarratto</i>	€ 70.00
<b><i>Prima Vera</i></b> <i>I Vigneri</i>	<i>chenin blanc, gewürztraminer, pinot blanc savagnin, carricante</i>	€ 50.00
<b><i>Sinfonia di Bianco</i></b> <i>Alessandro Viola</i>	<i>grillo</i>	€ 55.00
<b><i>‘T’</i></b> <i>Guccione</i>	<i>uve bianche</i>	€ 37.00
<b><i>Pietranera</i></b> <i>Marco De Bartoli</i>	<i>zibibbo</i>	€ 37.00
<b><i>A Puddara</i></b> <i>Tenuta di Fessina</i>	<i>carricante</i>	€ 55.00
<b><i>Erse</i></b> <i>Tenuta di Fessina</i>	<i>carricante 90%, minnella 10%</i>	€ 38.00
<b><i>Musmeci</i></b> <i>Tenuta di Fessina</i>	<i>carricante</i>	€ 115.00

## *Vini Bianchi Italia*

### *Italian White Wine*

<b><i>Bramito della Sala</i></b> <i>Antinori-Castello della Sala(Umbria)</i>	<i>chardonnay</i>	<i>€ 32.00</i>
<b><i>Il Coroncino</i></b> <i>Verdicchio Castelli di Jesi DOC</i> <i>Fattoria Coroncino (Marche)</i>	<i>verdicchio</i>	<i>€ 42.00</i>
<b><i>Voglar Alto Adige-Sud Tirol DOC</i></b> <i>Peter Dipoli (Alto Adige)</i>	<i>sauvignon</i>	<i>€ 42.00</i>
<b><i>Val Venosta Alto Adige DOC</i></b> <i>Falkestain (Alto Adige)</i>	<i>riesling</i>	<i>€ 32.00</i>
<b><i>Pétracine Langhe DOC</i></b> <i>G.D.Vajra (Piemonte)</i>	<i>rhine riesling</i>	<i>€ 40.00</i>
<b><i>Miniere Greco DOCG</i></b> <i>Cantina dell'Angelo (Campania)</i>	<i>greco di tufo</i>	<i>€ 33.00</i>
<b><i>Tergeno Ravenna IGT</i></b> <i>Fattoria Zerbina (Emilia Romagna)</i>	<i>albana</i> <i>(vendemmia tardiva con muffa nobile)</i>	<i>€ 33.00</i>
<b><i>Herzu</i></b> <i>Ettore Germano (Piemonte)</i>	<i>riesling</i>	<i>€ 35.00</i>
<b><i>Langhe doc</i></b> <i>Ettore Germano (Piemonte)</i>	<i>chardonnay</i>	<i>€ 27.00</i>
<b><i>Gewurztraminer Turmhof</i></b> <i>Tiefenbrunner (Alto Adige)</i>	<i>gewurztraminer</i>	<i>€ 35.00</i>
<b><i>Weingut</i></b> <i>In Der Eber - Bolzano (Trentino-Alto Adige)</i>	<i>sauvignon</i>	<i>€ 52.00</i>
<b><i>Davvero</i></b> <i>Calalta (Veneto IGT)</i>	<i>riesling</i>	<i>€ 67.00</i>
<b><i>Vistamare</i></b> <i>Gaja (Toscana)</i>	<i>vermentino, viognier, chardonnay, sauvignon</i>	<i>€ 60.00</i>

## *Vini Bianchi Internazionali*

### *International White Wine*

<b><i>Pernard Vergelesses “Le Cloux”</i></b> <i>Domain Rollin Père et Fils (Francia-Borgogna)</i>	<i>chardonnay</i>	<i>€ 70.00</i>
<b><i>Hautes Cotes de Beune</i></b> <i>Domain Rollin Père et Fils (Francia-Borgogna)</i>	<i>chardonnay</i>	<i>€ 48.00</i>
<b><i>Saint Pierre Chablis</i></b> <i>Albert Pic (Francia-Borgogna)</i>	<i>chardonnay</i>	<i>€ 50.00</i>
<b><i>Muscadet “La Grange” Vielle Vigne</i></b> <i>Domaine Luneau Papin (Francia-Loira)</i>	<i>melon de bourgogne</i>	<i>€ 25.00</i>
<b><i>Clos Windsbuhl Alsace AOC</i></b> <i>Zind-Humbrecht (Francia-Alsazia)</i>	<i>pinot grigio</i>	<i>€ 85.00</i>
<b><i>Pinot Bianco</i></b> <i>Villa Wolf by Dr Loosen ( QbA Pfalz))</i>	<i>pinot bianco</i>	<i>€ 30.00</i>
<b><i>Red Slate</i></b> <i>Dr Loosen (QbA Mosel)</i>	<i>riesling</i>	<i>€ 30.00</i>
<b><i>Pinot Blanc</i></b> <i>Domaine Weinbach (Francia-Alsazia)</i>	<i>riesling renano</i>	<i>€ 55.00</i>
<b><i>Calcaire Alsace AOC</i></b> <i>Zind-Humbrecht (Francia-Alsazia)</i>	<i>riesling renano</i>	<i>€ 55.00</i>

## *Vini Rosè Sicilia*

### *Sicilian Rosè Wine*

<i>ATA Etna Rosato DOC</i> <i>Azienda Agricola Iuppa</i>	<i>nerello mascalese</i>	<i>€ 35.00</i>
<i>Dolce&amp;Gabbana Etna Rosato DOC</i> <i>Donnafugata</i>	<i>nerello mascalese</i> <i>nocera</i>	<i>€ 45.00</i>
<i>Etna Rosato</i> <i>Girolamo Russo</i>	<i>nerello mascalese</i>	<i>€ 30.00</i>

## *Vini Rossi Sicilia*

### *Sicilian Red Wine*

<i>Etna Rosso Riserva DOC</i> <i>Tornatore</i>	<i>nerello mascalese</i>	<i>€ 70.00</i>
<i>Etna Rosso N'anticchia DOC</i> <i>Pietro Caciorgna</i>	<i>nerello mascalese</i>	<i>€ 85.00</i>
<i>Etna Rosso Contrada Santo Spirito DOC</i> <i>Palmento Costanzo</i>	<i>nerello mascalese</i>	<i>€ 56.00</i>
<i>Etna Rosso Prefillossera DOC</i> <i>Palmento Costanzo</i>	<i>nerello mascalese</i>	<i>€ 140.00</i>
<i>Etna Rosso Vigna Barbagalli DOC</i> <i>Pietradolce</i>	<i>nerello mascalese</i>	<i>€ 210.00</i>
<i>A Rina</i> <i>Girolamo Russo</i>	<i>nerello mascalese</i> <i>nerello cappuccio</i>	<i>€ 35.00</i>

<b>Feudo</b> <i>Girolamo Russo</i>	<i>nerello mascalese</i> <i>nerello cappuccio</i>	€ 75.00
<b>San Lorenzo</b> <i>Girolamo Russo</i>	<i>nerello mascalese</i> <i>nerello cappuccio</i>	€ 80.00
<b>Nanuci</b> <i>Le Casematte</i>	<i>nocera</i>	€ 55.00
<b>Del Core</b> <i>Feudo Montoni</i>	<i>perricone</i>	€ 28.00
<b>Lagnusa</b> <i>Feudo Montoni</i>	<i>nero d'Avola</i>	€ 25.00
<b>"NM"</b> <i>Guccione</i>	<i>n.mascalese</i>	€ 40.00
<b>Palmento &amp; Anfora</b> <i>I Vigneri</i>	<i>n.mascalese</i>	€ 43.00
<b>Clo</b> <i>Azienda Agricola Iuppa</i>	<i>n.mascalese, n.cappuccio</i>	€ 45.00
<b>Pinin</b> <i>Azienda Agricola Iuppa</i>	<i>n.mascalese a piede franco</i>	€ 50.00
<b>Erse</b> <i>Tenuta di Fessina</i>	<i>nerello mascalese</i>	€ 35.00
<b>Musumeci Rosso</b> <i>Tenuta di Fessina</i>	<i>n. mascalese, n. cappuccio</i>	€ 50.00



## *Vini Rossi Italia*

### *Italian Red Wine*

<i><b>Pigeno Alto Adige DOC</b></i> <i>Stroblhof (Alto Adige)</i>	<i>pinot noir</i>	<i>€ 50.00</i>
<i><b>Natali</b></i> <i>Natalino Del Prete (Puglia)</i>	<i>primitivo</i>	<i>€ 32.00</i>
<i><b>Coste&amp;Fossati Dolcetto d'Alba DOC</b></i> <i>G.D. Vajra (Piemonte)</i>	<i>dolcetto</i>	<i>€ 35.00</i>
<i><b>Barbera d'Alba Superiore</b></i> <i>G.D. Vajra (Piemonte)</i>	<i>barbera</i>	<i>€ 42.00</i>
<i><b>Langhe Nebbiolo</b></i> <i>G.D. Vajra (Piemonte)</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>€ 28.00</i>
<i><b>Tre Vigne Barbera d'Alba DOC</b></i> <i>Domenico Clerico (Piemonte)</i>	<i>barbera</i>	<i>€ 30.00</i>
<i><b>Valpolicella Superiore</b></i> <i>Roberto Mazzi (Veneto)</i>	<i>corvina corvinone</i> <i>rondinella molinara</i>	<i>€ 28.00</i>
<i><b>"Capisme-e" Langhe DOC</b></i> <i>Domenico Clerico (Piemonte)</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>€ 35.00</i>
<i><b>Barbera D'Alba</b></i> <i>Ettore Germano (Piemonte)</i>	<i>barbera D'Alba</i>	<i>€ 25.00</i>
<i><b>AR.PE.PE - Stella Retica Valtellina Sup. DOCG</b></i> <i>Arpepe (Lombardia)</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>€ 55.00</i>

<b><i>AR.PE.PE – Sassella Riserva Rocce Rosse</i></b> <i>Arpepe (Lombardia)</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>€ 110.00</i>
<b><i>Ovello - Barbaresco DOCG</i></b> <i>Produttori di Barbaresco (Piemonte)</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>€ 80.00</i>
<b><i>Barbaresco</i></b> <i>Produttori di Barbaresco (Piemonte)</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>€ 55.00</i>
<b><i>Barolo DOCG</i></b> <i>Ceretto (Piemonte)</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>€ 65.00</i>
<b><i>Cerretta Barolo DOCG</i></b> <i>Ettore Germano (Piemonte)</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>€ 80.00</i>
<b><i>Barolo Riserva DOCG</i></b> <i>G.D. Vajra 2017(Piemonte)</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>€ 110.00</i>
<b><i>Pinot Nero Turmhof</i></b> <i>Tiefenbrunner (Alto Adige)</i>	<i>pinot nero</i>	<i>€ 32.00</i>
<b><i>Puntavilla Amarone</i></b> <i>Roberto Mazzi</i>	<i>corvina, corvinone, rondinella molinara</i>	<i>€ 65.00</i>
<b><i>RAPP</i></b> <i>Rocco di Carpeneto (Piemonte)</i>	<i>barbera</i>	<i>€ 30.00</i>
<b><i>Vallerana Alta Toscana DOC</i></b> <i>Antonio Camillo (Toscana)</i>	<i>ciliegiolo</i>	<i>€ 42.00</i>
<b><i>Rosso di Montalcino DOC</i></b> <i>Castello Tricerchi (Toscana)</i>	<i>sangiovese</i>	<i>€ 32.00</i>
<b><i>Chianti Classico DOCG</i></b> <i>Isola &amp; Olena (Toscana)</i>	<i>sangiovese, canaiolo</i>	<i>€ 40.00</i>

<b><i>Chianti Clas.Ris. Il Poggio DOCG</i></b> <i>Castello di Monsanto (Toscana)</i>	<i>sangiovese, canaiolo nero colorino del valdarno</i>	<i>€ 75.00</i>
<b><i>Chianti Classico DOCG</i></b> <i>Cantina Ripoli (Toscana)</i>	<i>sangiovese,</i>	<i>€ 52.00</i>
<b><i>Langhe Nebbiolo</i></b> <i>Ettore Germano (Piemonte)</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>€ 25.00</i>
<b><i>Barolo Lazzarito Riserva</i></b> <i>Ettore Germano (Piemonte)</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>€ 140.00</i>

## ***Vini Rossi Internazionali***

### ***International White Wine***

<b><i>Chambolle Mousigny AOC</i></b> <i>Amiot Servelle (Borgogna-Francia)</i>	<i>pinot noir (biologico)</i>	<i>€115.00</i>
<b><i>Clos du Roy Mercurey Rouge 1er Cru</i></b> <i>Topinier Bautista (Borgogna-Francia)</i>	<i>pinot noir</i>	<i>€ 68.00</i>
<b><i>Gevrey Chambertin 1er Cru AOC "Capita"</i></b> <i>Domaine Trapet pere &amp; fils (Borgogna-Francia)</i>	<i>pinot noir</i>	<i>€220.00</i>
<b><i>Les Riottes Montheilie 1er Cru</i></b> <i>Maison Nicolas Morin (Borgogna - Francia)</i>	<i>pinot noir</i>	<i>€110.00</i>
<b><i>Crozes-Hermitage</i></b> <i>Ferraton Pere&amp;Files (Francia Rodano)</i>	<i>syras</i>	<i>€ 38.00</i>