

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)

Petto d'anatra

Petto in crosta, cavolo cappuccio e cetrioli (7;10;12)

Plin al Maialino

Plin con maialino, miele di castagno e raschiera Dop (1;3;7;9;12)*

Risotto alla barbabietola

Risotto con crema di barbabietola, mandorle tostate, gorgonzola DOP (7;8;9)

Guancia di vitello

Glassata al Barbera, mela cotogna e funghi cardoncelli (9;12)

Monte Bianco

Marroni al cacao, panna montata, meringa croccante (7;3;12)

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€

Triglia beccafico

Ripiena di uvetta sultanina, anacardi, patata liquida allo zafferano (1;2;4;5;6;8;12)

Baccalà Fritto

Maionese alle mandorle ed arancia, giardiniera di cavolfiore, cipolla rossa in agrodolce (1;4;8;12)

Spaghetto al nero di seppia

Il nero delle seppie con caprino e ricci (4;7;12;13)

Pasta Mista

Broccoli, luna di capra girgentana, nocciole dell'Etna tostate, scampi (1;7;8)

Polipetto alla Luciana*

Crostino di pane profumato ai semi di finocchio, olive nere, capperi disidratati, prezzemolo croccante (1;4;8;12;13)

Millefoglie

Crema di ricotta e frutta di stagione (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

Carciofo fritto

Con emulsione di ricci, feta e tartare di scampi (1;2;6)
€15,00

Triglia beccafico

Ripiena di uvetta sultanina, anacardi, patata liquida allo zafferano (1;2;4;5;6;8;12)
€16,00

Petto d'anatra

Petto in crosta, cavolo cappuccio e cetrioli (7;10;12)
€17,00

Baccalà Fritto

Maionese alle mandorle ed arancia, giardiniera di cavolfiore, cipolla rossa in agrodolce
(1;4;8;12)
€15,00

Il Crostone

Crostone di pane con riduzione di Barolo, tartare di carne e burro salato alle erbe (1;7;12)
€14,00



PIMENTO
FOOD & WINE BOUTIQUE

Primi

Plin al Maialino**

Plin** con maialino, miele di castagno spuma di castelmagno DOP (1;3;7;9;12)
€18,00

Risotto alla barbabietola

Risotto con crema di barbabietola, mandorle tostate, gorgonzola DOP (7;8;9)
€20,00

Spaghetto al nero di seppia

Il nero delle seppie con caprino e ricci (4;7;12;13)
€20,00

Calamarata con zucca e brasato di manzo

Ragù di zucca, spalla di manzo brasata, cips di zucca (1;7;9;12)
€18,00

Tortelli salsiccia e caliceddi**

Tortelli con ripieno di salsiccia e *caliceddi*** con olive verdi disidratate e spuma di pecorino siciliano, polvere di *caliceddi* (1;3;7;9;12)
€20,00

Pasta Mista

Broccoli, luna di capra girgentana, nocciole dell'Etna tostate (1;7;8)
€20,00



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

Guancia di vitello

Glassata al Barbera, mela cotogna e funghi cardoncelli (9;12)
€22,00

Capocollo di maiale

Glassato con del mosto cotto, crema di castagne, fagioli neri croccanti e cime di rapa disidratate (9;12)
€20,00

Ossobuco in gremolada

Prezzemolo croccante, limone candito, polenta morbida (7;9;12)
€ 22,00

Polipetto alla Luciana*

Crostino di pane profumato ai semi di finocchio, olive nere, capperi disidratati, prezzemolo croccante (1;4;8;12;13)
€20,00

Diaframma di manzo

Tagliata di diaframma con salsa verde, senape dijon, cicoria (1;4;9;10;12)
€20,00

Pancia di Maialino

Crema e cips di topinambur, senape selvatica ripassata, fondo alla birra super bitter (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



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

Crostatina

Frutta di stagione, crema chantilly, scaglie di cioccolato (1;3;7)
8€

Millefoglie

Crema di ricotta e frutta di stagione (1;3;7)
8€

Tiramisù

*Bavarese al mascarpone, cioccolato fondente, crema al caffè (1;3;7;12) ***
8€

Monte Bianco

Marroni al cacao, panna montata, meringa croccante (7;3;12)
8€

Bonnet Piemontese

*Amaretti, cacao amaro, caramello salato, meringa croccante (1;3;7;12)***
8€

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€



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.

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*

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

Spumanti Italiani rosati *Italian Sparkling Rosè Wine*

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

Champagne

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

Vini Bianchi Sicilia

Sicilian White Wine

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

Contrada Arcuria Etna DOC *carricante, catarratto* € 70.00
Graci

Prima Vera *chenin blanc, gewürztraminer, pinot blanc* € 50.00
I Vigneri *savagnin, carricante*

Sinfonia di Bianco *grillo* € 55.00
Alessandro Viola

'T' *uve bianche* € 37.00
Guccione

Pietranera *zibibbo* € 37.00
Marco De Bartoli

Vini Bianchi Italia

Italian White Wine

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

Vini Bianchi Internazionali

International White Wine

<i>Pernard Vergelesses “Le Cloux”</i> <i>Domain Rollin Père et Fils (Francia-Borgogna)</i>	<i>chardonnay</i>	<i>€ 70.00</i>
<i>Hautes Cotes de Beune</i> <i>Domain Rollin Père et Fils (Francia-Borgogna)</i>	<i>chardonnay</i>	<i>€ 48.00</i>
<i>Saint Pierre Chablis</i> <i>Albert Pic (Francia-Borgogna)</i>	<i>chardonnay</i>	<i>€ 50.00</i>
<i>Muscadet “La Grange” Vielle Vigne</i> <i>Domaine Luneau Papin (Francia-Loira)</i>	<i>melon de bourgogne</i>	<i>€ 25.00</i>
<i>Clos Windsbuhl Alsace AOC</i> <i>Zind-Humbrecht (Francia-Alsazia)</i>	<i>pinot grigio</i>	<i>€ 85.00</i>
<i>Pinot Bianco</i> <i>Villa Wolf by Dr Loosen (QbA Pfalz)</i>	<i>pinot bianco</i>	<i>€ 30.00</i>
<i>Red Slate</i> <i>Dr Loosen (QbA Mosel)</i>	<i>riesling</i>	<i>€ 30.00</i>
<i>Pinot Blanc</i> <i>Domaine Weinbach (Francia-Alsazia)</i>	<i>riesling renano</i>	<i>€ 55.00</i>
<i>Calcaire Alsace AOC</i> <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&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>
<i>Feudo</i> <i>Girolamo Russo</i>	<i>nerello mascalese</i> <i>nerello cappuccio</i>	<i>€ 75.00</i>

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

Vini Rossi Italia

Italian Red Wine

<i>Pigeno Alto Adige DOC</i> <i>Stroblhof (Alto Adige)</i>	<i>pinot noir</i>	<i>€ 50.00</i>
<i>Natali</i> <i>Natalino Del Prete (Puglia)</i>	<i>primitivo</i>	<i>€ 32.00</i>
<i>Coste&Fossati Dolcetto d'Alba DOC</i> <i>G.D.Vajra (Piemonte)</i>	<i>dolcetto</i>	<i>€ 35.00</i>
<i>Barbera d'Alba Superiore</i> <i>G.D.Vajra (Piemonte)</i>	<i>barbera</i>	<i>€ 42.00</i>
<i>Langhe Nebbiolo</i> <i>G.D.Vajra (Piemonte)</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>€ 28.00</i>
<i>Tre Vigne Barbera d'Alba DOC</i> <i>Domenico Clerico (Piemonte)</i>	<i>barbera</i>	<i>€ 30.00</i>
<i>Valpolicella Superiore</i> <i>Roberto Mazzi (Veneto)</i>	<i>corvina corvinone rondinella molinara</i>	<i>€ 28.00</i>
<i>"Capisme-e" Langhe DOC</i> <i>Domenico Clerico (Piemonte)</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>€ 35.00</i>
<i>Barbera D'Alba</i> <i>Ettore Germano (Piemonte)</i>	<i>barbera D'Alba</i>	<i>€ 25.00</i>
<i>AR.PE.PE - Stella Retica Valtellina Sup. DOCG</i> <i>Arpepe (Lombardia)</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>€ 55.00</i>
<i>AR.PE.PE - Sassella Riserva Rocce Rosse</i> <i>Arpepe (Lombardia)</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>€ 110.00</i>

<i>Ovello - Barbaresco DOCG</i> <i>Produttori di Barbaresco (Piemonte)</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>€ 80.00</i>
<i>Barbaresco</i> <i>Produttori di Barbaresco (Piemonte)</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>€ 55.00</i>
<i>Barolo DOCG</i> <i>Ceretto (Piemonte)</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>€ 65.00</i>
<i>Cerretta Barolo DOCG</i> <i>Ettore Germano (Piemonte)</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>€ 80.00</i>
<i>Barolo Riserva DOCG</i> <i>G.D. Vajra 2017(Piemonte)</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>€ 110.00</i>
<i>Pinot Nero Turmhof</i> <i>Tiefenbrunner (Alto Adige)</i>	<i>pinot nero</i>	<i>€ 32.00</i>
<i>Puntavilla Amarone</i> <i>Roberto Mazzi</i>	<i>corvina, corvinone, rondinella molinara</i>	<i>€ 65.00</i>
<i>RAPP</i> <i>Rocco di Carpeneto (Piemonte)</i>	<i>barbera</i>	<i>€ 30.00</i>
<i>Vallerana Alta Toscana DOC</i> <i>Antonio Camillo (Toscana)</i>	<i>ciliegiolo</i>	<i>€ 42.00</i>
<i>Rosso di Montalcino DOC</i> <i>Castello Tricerchi (Toscana)</i>	<i>sangiovese</i>	<i>€ 32.00</i>
<i>Chianti Classico DOCG</i> <i>Isola & Olena (Toscana)</i>	<i>sangiovese, canaiolo</i>	<i>€ 40.00</i>
<i>Chianti Clas.Ris. Il Poggio DOCG</i> <i>Castello di Monsanto (Toscana)</i>	<i>sangiovese, canaiolo nero colorino del valdarno</i>	<i>€ 75.00</i>

<i>Chianti Classico DOCG</i> <i>Cantina Ripoli (Toscana)</i>	<i>sangiovese,</i>	<i>€ 52.00</i>
<i>Langhe Nebbiolo</i> <i>Ettore Germano (Piemonte)</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>€ 25.00</i>
<i>Barolo Lazzarito Riserva</i> <i>Ettore Germano (Piemonte)</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>€ 140.00</i>

Vini Rossi Internazionali

International White Wine

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