



# Farina32

menù





PER INIZIARE...

# ANTIPASTI

<b>PARMIGIANA</b> Fried eggplant with tomato sauce, mozzarella and cheese	8 €
<b>PUGLIESITÀ</b> Capocollo di Martina Franca DOP "Raimondello" & Burrata "BiancaOstuni" Capocollo and burrata cheese	11 €
<b>CAPRESE DI PARMA</b> Crudo di Parma DOP, Fiordilatte "BiancaOstuni", Pomodoro "La Pietra" Raw ham, mozzarella, red and yellow tomatoes	12 €
<b>BOMBA DI FIORDILATTE (500 gr) "BiancaOstuni" e selezione pomodorini "La Pietra"</b> One mozzarella weighing 500 gr, with a selection of tomatoes	12 €
<b>GORGONZOLA AL CUCCHIAIO &amp; CRUDO DI PARMA DOP</b> Gorgonzola cheese and raw ham	15 €
<b>BATTUTA DI MANZO</b> Beef tartare	15 €
<b>COZZE GRATEN</b> Gratin mussels	6 €
<b>SAUTÈ DI COZZE E CORNALETTI</b> Sautéed mussels and green pepper	9 €
<b>TAGLIERE DI SALUMI</b> Platter of cold cuts	14 €
<b>TAGLIERE DI FORMAGGI</b> Cheese platter	12 €
<b>TAGLIERE MISTO</b> Cheese and salami platter	14 €
<b>CEGLIESITÀ</b> Giardiniera artigianale, mortadella al pistacchio, caciocavallo "BiancaOstuni" Artisan gardener, mortadella with pistachio and caciocavallo cheese	13 €
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> con Mandorle, Limette e Pepe Arcobaleno Beef carpaccio with almonds, lime juice, rainbow pepper	13 €
<b>ANTIPASTO DELLA CASA</b> Una selezione di 4 antipasti dello chef A Chef selection of 4 starters	15 €
<b>FRITTI</b>	
<b>CUOPPO DELLA TRADIZIONE NAPOLETANA</b> Meatballs, rice balls, fried pizza, potato croquettes, small panzerotto	12 €
<b>POLPETTE DI CARNE</b> Meat balls	5 €
<b>CROCCHETTE DI PATATE</b> Potato croquettes	4,5 €
<b>PATATINE STICK</b> Fried stick potatoes	4,5 €

IN CASO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI SI PREGA DI INFORMARE GLI ADDETTI AL SERVIZIO.  
PLEASE NOTIFY SERVICE STAFF OF ANY ALLERGIES.

COPERTO 2€

<b>CHIPS DI PATATA</b> Fried chips potatoes	5 €
<b>SALVIA IN CROSTA DI PANE</b> Sage in bread crust	5 €
<b>FRITTATINA DI PATATE, PANCETTA E ROSMARINO</b> Potato omelette with bacon and rosemary	6 €
<b>LE MONTANARINE</b> Fried pasta of pizza	7 €
<b>VERDURE FRITTE</b> Fried vegetables	5 €

## PRIMI

<b>ORECCHIETTE ALLA CRUDAIOLA</b> pomodoro scoppiato, cacioricotta, basilico Pasta with popped tomato, cacioricotta cheese, basil	8 €
<b>STRASCINATE DI GRANO ARSO</b> con pomodorini "La Pietra", stracciatella "BiancaOstuni" Pasta of burnt wheat, selection of tomatoes and stracciatella cheese	11 €
<b>ORECCHIETTE CON CIME DI RAPE</b> mollica di pane fritto e dolce lacrima peruviano Pasta with turnip tops, fried bread, yellow pepper	12 €
<b>MEZZE MANICHE</b> con crema di datterino giallo, capocollo croccante e provola affumicata Pasta with cream of yellow tomatoes, capocollo crispy and smoked mozzarella	13 €
<b>MARGHERITE RIPIENE</b> di formaggio e noci con crema di spinaci, punte di ricotta e noci pecan Stuffed pasta with cheese and nuts with cream of spinach, ricotta cheese and nuts	13 €
<b>SPAGHETTONE CON LE COZZE</b> Pasta with mussels	10 €
<b>GNOCCHETTI ALLA SORRENTINA</b> Salsa di Datterino, Mozzarella Affumicata, Grana Padana DOP Potato dumplings with tomatoes, mozzarella and cheese	11 €

## SECONDI

<b>HAMBURGER DI CHIANINA CON FETTE DI CHEDDAR, INSALATA, PATATE AL FORNO E SALSA BARBECUE</b> CHIANINA BURGER WITH CHEDDAR, SALAD, BAKED POTATOES, BARBECUE SAUCE	13 €
<b>SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO CON PATATE AL FORNO</b> Sausage with baked potatoes	10 €
<b>TAGLIATA DI SCOTTONA CON POMODORINI "LAPIETRA" RUCOLA E GRANA PADANO DOP</b> Cut of beef	18 €
<b>COSTATA DI MANZO CON VERDURE GRIGLIATE O PATATE AL FORNO</b> Rib of beef with grilled vegetables or Baked potatoes	3,5€/HG
<b>FAVE CON ZUCCHINA SALTATA CON CIPOLLA E POMODORO E VERDURE DELL'ORTO SALTATE</b> Mashed beans with zucchini and tomato and onion, and sauteed vegetables	11 €
<b>POLPO ALLA MEDITERRANEA</b> tentacoli scottati, pomodoro soleggiato, stracciatella "BiancaOstuni" Salted octopus tentacles, dry tomato and stracciatella cheese	15 €

## LE ROSSE

### MARINARA

Pomodoro San Marzano DOP, Olio EVO, Aglio, Origano, Basilico  
San Marzano Tomato, EVO Oil, Garlic, Oregano, Basil

4,5 €

### MARGHERITA CLASSICA

Pomodoro San Marzano Dop, Mozzarella Fiordilatte, Olio EVO, Basilico  
San Marzano Tomato, Mozzarella, EVO Oil, Basil

6 €

### MARGHERITA 32

Pomodoro San Marzano Dop, Fiordilatte Affumicata, Olio Evo, Basilico  
San Marzano Tomato, Smoked Mozzarella, EVO Oil, Basil

6,5 €

### DIAVOLA

Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte, Soppresata Piccante, Olio Evo, Basilico  
San Marzano Tomato, Mozzarella, Spicy Soppresata, EVO Oil, Basil

8 €

### DIAVOLA 32

Pomodoro San Marzano Dop, Fiordilatte, Salame a staffa Extra Piccante, Friscous Diavolicchio, Olio Evo, Basilico  
San Marzano Tomato, Mozzarella, Extra Spicy Stirrup Salami, Friscous Diavolicchio, Evo Oil, Basil

9,5 €

### NAPOLI

Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte, Acciughe, Capperi di Pantelleria, Olive Leccine, Olio Evo, Basil  
San Marzano Tomato, Mozzarella, Anchovies, Capers, Olives, EVO Oil, Basil

7,5 €

### CAPRICCIOSA

Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte, Soppresata, Olive Leccine, Funghi Champignon,  
Prosciutto Cotto, Carciofini, Olio EVO, Basilico  
San Marzano Tomato, Fiordilatte, Soppresata, Olives, Mushrooms, Cooked Ham, Artichokes, EVO Oil, Basil

9,5 €

### 4 STAGIONI 32 ½ Margherita, ½ Bianca

Pomodoro San Marzano Dop, Mozzarella, Funghi Cardoncelli, Soppresata Piccante, Prosciutto Cotto, Olio EVO, Basilico  
Prosciutto Cotto, Olio EVO, Basilico  
San Marzano Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Spicy Soppresata, Cooked Ham, EVO Oil, Basil

10 €

### FILETTO DI TONNO

Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte, Filetto di Tonno Pinna Gialla, Olive Leccine,  
Cipolla di Acquaviva, Capperi, Olio EVO, Basilico  
Cipolla di Acquaviva, Olio EVO, Capperi

10 €

### SPILINGA

Pomodoro San Marzano Dop, Fiordilatte, Nduja di Spilinga, Soppresata, Friscous Crusco, Olio Evo, Basilico  
Nduja di Spilinga, Soppresata,  
San Marzano Tomato, Mozzarella, Nduja, Soppresata, Friscous Crusco, EVO Oil, Basil

11,5 €

### VEGANA

Pomodoro San Marzano DOP, Olive Leccine, Rucola, Cipolla Bianca di Acquaviva, Olio EVO  
San Marzano Tomato, Olives, Rocket, White Onion, EVO Oil

8,5 €

### PUNTA DI COLTELLO

Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte, Salsiccia punta di Coltello, Scamorza affumicata, Rosmarino, Olio Evo, Basilico  
San Marzano Tomato, Mozzarella, Sausage Knife Tip, Smoked Scamorza, Rosemary, EVO Oil, Basil

10,5 €

### PIENNOLO

Pomodoro San Marzano DOP, Pomodoro del Piennolo DOP, Olive Leccine, Capperi di Pantelleria,  
Alici dei Cantabrico, Stracciatella, Olio Evo, Basilico  
San Marzano Tomato, Piennolo Tomato, Olives, Capers, Cantabric Anchovies, Stracciatella, Evo Oil, Basil

14,5 €

<b>RAIMONDELLO</b>	13 €
Pomodoro San Marzano Dop, Fiordilatte, Capocollo Raimondello, Burratina, Olio Evo, Basilico San Marzano Tomato, Mozzarella, Capocollo Raimondello, Burratina, EVO Oil, Basil	
<b>PARMIGIANA</b>	10 €
Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte, Parmigiana di Melanzane, Olio Evo, Basilico San Marzano Tomato, Mozzarella, Eggplant Parmigiana, EVO Oil, Basil	
<b>BUFALINA</b>	10 €
Pomodoro San Marzano Dop, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Olio EVO, Basilico San Marzano Tomato, Buffalo Mozzarella, EVO Oil, Basil	
<b>PECAN VEGAN</b>	11 €
Pomodoro San Marzano DOP, Radicchio rosso di Treviso IGP, Tofu, Songino, Noci Pecan, Olio EVO San Marzano Tomato, Red Radish, Tofu, Corn Salad, Pecan Nuts, Evo Oil	
<b>RAGÙ</b>	13,5 €
Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte Affumicata, Polpette di Carne, Fonduta di Caciocavallo, Olio EVO, Basilico San Marzano Tomato, Smoked Mozzarella, Meatballs, Fondue of Cheese, EVO Oil, Basil	
<b>MARCHIGIANA</b>	13 €
Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte Affumicata, Ciauscolo di Visso DOP, Verdura Saltata, Olio EVO, Basilico San Marzano Tomato, Smoked Mozzarella, Ciauscolo salami, Sautèed Vegetables, EVO Oil, Basil	
<b>CORNICIONE RIPIENO</b>	14 €
Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte, Prosciutto Crudo di Parma, Tarallo Napoletano, Olio EVO Cornicione Ripieno di Ricotta, Sale, Pepe, Prosciutto Cotto San Marzano Tomato, Mozzarella, Raw Ham, Tarallo, EVO Oil, Stuffed Cornice with Fresh cheese, salt, pepper, Cooked ham	
<b>AVV</b>	13 €
Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte, Songino, Datterino Giallo e Rosso "LaPietra", Avocado, Olio EVO San Marzano Tomato, Mozzarella, Corn Salad, Yellow and Red Tomatoes, Avocado	
<b>5 FORMAGGI</b>	12,5 €
Pomodoro San Marzano Dop, Fiordilatte, Scamorza Affumicata, Gorgonzola, Philadelphia, Grana a scaglie, Noci Pecan San Marzano Tomato, Mozzarella, Smoked Cheese, Gorgonzola Cheese, Philadelphia, Grana and Pecan Nuts	
<b>STELLA STAI</b>	15 €
Forma di Stella con punte ripiene di Ricotta, Base Margherita con pomodorini gialli e rossi "LaPietra", Prosciutto cotto in uscita, Burratina Star Shape with spikes stuffed with fresh cheese, San Marzano Tomato, Mozzarella, Red and Yellow tomatoes, Cooked Ham, Burratina	
<b>BOLOGNA</b>	12,5 €
Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte Affumicata, Mortadella Bologna IGP in cottura, Pomodoro Giallo, Friscous Crusco, Olio EVO San Marzano Tomato, Smoked Mozzarella, Mortadella, Yellow Tomatoes, Friscous Crusco, EVO oil	
<b>CALZONE CLASSICO</b>	9 €
Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Olio EVO San Marzano Tomato, Mozzarella, Cooked Ham, EVO Oil	
<b>CALZONE 32</b>	12 €
Fiordilatte, Gorgonzola, Soppresata Piccante, Nduja, Pepe, Olio EVO Mozzarella, Gorgonzola Cheese, Spicy Soppresata, Nduja EVO Oil	

IN CASO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI SI PREGA DI INFORMARE GLI ADDETTI AL SERVIZIO.  
PLEASE NOTIFY SERVICE STAFF OF ANY ALLERGIES.

COPERTO 2€

# LE BIANCHE

## POMODORO GIALLO

11 €

Fiordilatte Affumicata, Datterino Giallo "LaPietra", Polpa di Salsiccia punta di coltello, Olio EVO, Basilico  
Smoked Mozzarella, Yellow Tomatoes, Knife Tip Sausage Pulp, EVO Oil, Basil

## CIMA DI RAPA

12 €

Fiordilatte Affumicata, Cima di Rapa saltata, Alici del Cantabrico, Mollica di Pane Fritto, Olio EVO  
Smoked Mozzarella, Turnip Tops, Cantabric Anchovies, Fried Breadcrumbs, EVO Oil

## LIMA

14 €

Fiordilatte, Spinaci Saltati, Stracciatella, Dolce Lacrima Peruviano, Foglie di Capperi di Pantelleria, Olio EVO  
Mozzarella, Sautéed Spinach, Peruvian Pepper, Caper Leaves, EVO Oil

## SAPORITA

10,5 €

Fiordilatte, Guanciale, Patate al Forno, Funghi Cardoncelli, Rosmarino, Olio EVO, Basilico  
Mozzarella, Guanciale, Baked Potatoes, Cardoncelli Mushrooms, Rosemary, EVO Oil

## KAORI

14 €

Fiordilatte Affumicata, Salmone affumicato, Philadelphia, Erba Cipollina, Sesamo Nero  
Smoked Mozzarella, Smoked Salmon, Philadelphia, Chives, Black Sesame, EVO Oil

## L'ALTRA MARGHERITA

9 €

Fiordilatte, Pois di San Marzano DOP, Pesto di Basilico, Focchi di Ricotta con Pepe, Olio EVO  
Mozzarella, Pois of Tomato, Basil Pesto, Fresh cheese with pepper, EVO Oil

## LA REGOLA DEL PIATTO

13 €

Fiordilatte, Salsa di Datterino Giallo, Asparagi, Capocollo Croccante  
Mozzarella, Yellow tomato sauce, Asparagus, Crispy Capocollo

## MORTADELLA 32

13,5 €

Cornicione ripieno di ricotta, Fiordilatte, Pesto di Pistacchio, Mortadella Bologna IGP,  
Granella di Pistacchio, Olio EVO, Basilico  
Stuffed Cornicione with Fresh Cheese, Mozzarella, Pistachio pesto, Mortadella, Pistachio Grains, EVO Oil, Basil

## GRIGLIATINA

12 €

Fiordilatte, Melanzane e Zucchine Grigliate, Pomodorino Giallo "LaPietra", Burratina, Olio EVO  
Mozzarella, Grilled Eggplant and zucchini, Yellow Tomatoes, Burratina, EVO Oil

## 4 FORMAGGI

10,5 €

Fiordilatte, Gorgonzola, Svizzero, Grana a Scaglie, Olio EVO  
Four Kind of cheese

## SOPPRESSATA 32

11 €

Fiordilatte, Soppressata Piccante, Gorgonzola al Cucchiaino, Olio EVO  
Mozzarella, Spicy Soppressata, Gorgonzola by the spoon, EVO Oil

## CARCIOFO CROCCANTE

12,5 €

Fiordilatte, Spicchi di Carciofi Croccante, Guanciale, Tarallo Napoletano, Olio EVO, Basilico  
Mozzarella, Crispy Artichoke, Bacon, Tarallo, EVO Oil, Basil

## CROCCHÉ

11,5 €

Fiordilatte, Patate Schiacciate, Prosciutto Cotto, Crocchè di Patate, Pepe, Olio EVO, Basilico  
Mozzarella, Mashed Potato, Cooked Ham, Potato Croquette, Pepper, EVO Oil, Basil

## PRIMO SOLE

10,5 €

Fiordilatte, Salsa di Datterino Giallo, Guanciale Croccante, Cipolla di Acquaviva, Olio EVO, Basilico  
Mozzarella, Yellow Tomato, Sauce, Crispy Bacon, Onion, EVO Oil, Basil

## RAIMONDELLO BIANCA

15,5 €

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodorino Giallo "LaPietra", Burratina, Capocollo "Raimondello", Olio EVO, Basilico  
Bufala's Mozzarella, Yellow Tomatoes, Capocollo, Burratina, EVO Oil, Basil

IN CASO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI SI PREGA DI INFORMARE GLI ADDETTI AL SERVIZIO.  
PLEASE NOTIFY SERVICE STAFF OF ANY ALLERGIES.

COPERTO 2€



## BRESAOLA 32

Fiordilatte, Philadelphia, Pomodoro del Piennolo, Bresaola di Black Angus, Pesto di Basilico, Olio Evo  
Mozzarella, Philadelphia, Red Tomatoes, Bresaola, Basil Pesto, EVO Oil

15,5 €

## CUCU'

Fiordilatte, Gorgonzola, Pomodorino Giallo "LaPietra", Acciughe del Cantabrico, Olio Evo, Basilico  
Mozzarella, Gorgonzola, Yellow Tomatoes, Cantabrian Anchovies, EVO Oil, Basil

13 €

## BURRATINA

Fiordilatte, Pomodoro del Piennolo, Burratina, Acciughe del Cantabrico, Olio EVO, Basilico  
Mozzarella, Red Tomatoes, Burratina, Cantabrian Anchovies, EVO Oil, Basil

15 €

## PISTACOPPO

Fiordilatte, Gorgonzola, Datterino Giallo "LaPietra", Ciauscolo di Visso DOP, Olio EVO, Basi  
Mozzarella, Gorgonzola, Yellow Tomatoes, Soft Salami, EVO Oil, Basil

12,5 €

## LA GRICIA

Fiordilatte Affumicato, Crema di Pecorino Romano DOP, Guanciale, Pepe, Basilico  
Smoked Mozzarella, Pecorino Cream, Bacon, Pepper, Basil

11,5 €

# LE CICCIO

## ACQUASALA

Pomodorini Gialli e Rossi, Barattiere, Cipolla di Acquaviva, Capperi di Pantelleria IGP, Origano, Friscous Crusco, Olio EVO  
Yellow and red Tomatoes, Fresh Onion, Capers, Origan, Friscous Crusco, EVO Oil

10 €

## CEGLIESE

Filetto di Tonno Pinna Gialla, Mortadella Bologna DOP, Capperi di Pantelleria IGP, Caciocavallo, Olio EVO  
Yellowfin Tuna, Mortadella, Capers, Caciocavallo cheese, EVO oil

13 €

## CRUDAIOLA SL

Fiordilatte a fette, Prosciutto Crudo di Parma DOP, Datterini gialli e rossi "LaPietra", Scaglie di  
Grana Padano DOP, Rucola, Olio EVO  
Mozzarella, Parma's Raw Ham, Yellow and red Toamtoes, Grana Padano Cheese, Rocket, EVO Oil

12,5 €

## LAPIETRA

Filetto di Tonno Pinna Gialla, Selezione di Pomodorini "LaPietra", Capperi di Pantelleria  
IGP, Olive Leccine, Rucola, Olio EVO  
Yellowfin Tuna, selection of fresh tomatoes, Capers, Oliv, Rocket, EVO Oil

12 €

## STRACCHINO

Prosciutto Crudo di Parma DOP, Stracchino, Pomodorini Rossi, Rucola, Olio EVO  
Parma's Raw Ham, Stracchino Cheese, Red Tomatoes, Rocket, EVO Oil

11 €

# INSALATE

<b>BURGE'S SALAD</b> Iceberg, radicchio, olive leccine, pomodorini rossi, tonno, capperi, acciughe, fiordilatte Iceberg, radish, olives, red tomatos, tuna fish, capers, anchovies, mozzarella	10 €
<b>CHICKEN SALAD</b> Iceberg, crostini di semola, pollo grigliato, scaglie di grana, salsa Black Garlic Iceberg, croutons of bread, grilled chicken, grana padano cheese, sauce black garlic	8,5 €
<b>ACQUASALE</b> Cocomero barattiere, pomodorini gialli e rossi, cipolla, friselline all'olio EVO, origano, cubetti di fiordilatte Cucumber, red and yellow tomatos, friselline, organ, mozzarella	8,5 €
<b>BURRATA VEGETERIANA</b> Burratina, Verdure grigliate, Ciccio Condito Burratina cheese, grilled vegetables, pizza	9 €
<b>SONGINO NORVEGESE</b> Songino, radicchio, salmone affumicato al lime Valerian, radish, smoked salmon with lime	11 €
<b>BONUS SALUS</b> Farro Integrale con pesto di Basilico, granella di Pistacchio e tartare di gambero rosa di Mazzara Wholemeal spelled with basil pesto, pink shrimp tartare	12 €

# DOLCI

<b>PIZZA DESSERT</b>	5 €
<b>TIRAMISÙ</b>	4,5 €
<b>CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI</b>	4,5 €
<b>SELEZIONE DESSERT DI FRANCESCO URBANO</b>	6 €

IN CASO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI SI PREGA DI INFORMARE GLI ADDETTI AL SERVIZIO.  
PLEASE NOTIFY SERVICE STAFF OF ANY ALLERGIES.

COPERTO 2€

# DRINK LIST

## BIBITE

• Acqua Lurisia Bolle e stille		Cl. 75	3,5 €
• Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta		Cl. 33	3 €
• Chinotto, Gazzosa, Aranciata Amara, Limonata Lurisia		Cl. 30	3,5 €
• Tonica "Schweppes"		Cl. 20	3 €
• Tonica Mediterranea Fever Tree		Cl. 20	3,5 €
• Sicilian Lemonade Fever Tree		Cl. 20	3,5 €
• Ginger Beer Fever Tree		Cl. 20	3,5 €

## BIRRE IN BOTTIGLIA

• Peroni Cruda	4,7°	Cl. 33	3,5 €
• Nastro Azzurro Zero ( Analcolica )	0,0°	Cl.33	4 €
• Peroni Gran Riserva Puro Malto	5,2°	Cl. 50	5,5 €
• Peroni Gran Riserva Rossa	5,2°	Cl. 50	5,5 €
• Pilsner Urquell	4,4°	Cl. 33	4 €
• Ichnusa Non Filtrata	5,0°	Cl. 50	5 €
• Messina ai cristalli di sale	5,0°	Cl. 50	5 €
• Corona	4,5°	Cl. 37,5	5 €
• Tennet's	8,0°	Cl. 33	5 €

## LE ARTIGIANALI

• "Controra" pils	4,8°	Cl. 33	5 €
• "Comare" Saison	6,0°	Cl. 33	6 €
• "Sckattosa" Blanche	5,0°	Cl. 33	6 €
• "Priscio" Dark Strong Ale	7,5°	Cl. 33	5,5 €

## BIRRE ALLA SPINA

• Nastro Azzurro	5,1°	Cl. 0,2	3 €
• Nastro Azzurro	5,1°	Cl. 0,4	6 €
• Peroni Gran Riserva Doppio Malto	6,6°	Cl. 0,2	3,5 €
• Peroni Gran Riserva Doppio Malto	6,6°	Cl. 0,4	6,5 €
• Peroni Gran Riserva Bianca	5,1°	Cl. 0,2	3,5 €
• Peroni Gran Riserva Bianca	5,1°	Cl. 0,4	6,5 €



## LE BOLLE IN PIZZERIA



### SALIENTE BRUT

Falanghina Altemura

4,5 € 22 €

### ROSAMARO BRUT ROSÈ

Negroamaro Altemura

5 € 24 €

### FRANCIACORTA P.R. BRUT DOCG

Chardonnay - Pinot Grigio Monterossa

35 €

### FRANCIACORTA FLAMINGO ROSÈ DOCG

Chardonnay 60% - Pinot Noir 40% MonteRossa

36 €

### CHAMPAGNE DOC A.O.C.

Chardonnay 50% - Pinot Noir 35% - Pinot Meunier 15% Laurent - Perrier

85 €

## BIANCHI

### FURFANTE

Chardonnay Pampanuto Rivera

15 €

### MARESE

Bombino Bianco Rivera

4 € 16 €

### FALANGHINA

Falanghina Altemura

4 € 17 €

### MINUTOLO BIO

Fiano Minutolo 100% Polvanera

19 €

### CHARDONNAY

Chardonnay 100% Tormaresca

18 €

### A MANO

Fiano, Grego Mark Shannon

17 €

### LAMIRO

Verdeca Tenute Rubino

19 €

### WHEART

Verdeca Barsento

18 €

### SALENDE

Chardonnay 100% Tenute Rubino

19 €

### FLAMINIO

Verdeca Agricola Vallone

4,5 € 18 €

### GIANCOLA

Malvasia Bianca Tenute Rubino

21 €

### PIETRABIANCA

Chardonnay Barrique 100% Tormaresca

18 €

### IMPRINT

Verdeca Mark Shannon

22 €

# ROSATI



## FURFANTE IGT

Nero di Troia Rivera

15 €

## PUNGIROSA DOCG

Bombino Nero Rivera

4 € 17 €

## PUNNGIROSA LT. 1,5

34 €

## PUGLIA BIO IGT

Aleatico 40% - Primitivo 30% - Aglianico 30% Polvanera

21 €

## WHEART

Primitivo Borsento

18 €

## ZINZULA

Negromaro Negromaro

19 €

## TENUTA SERRANOVA

Susumaniello Agr. Vallone

19 €

## SATURNINO BRINDISI DOC

Negroamaro Tenute Rubino

5 € 18 €

## CALAFURIA SALENTO IGT

Negroamaro Tormaresca

21 €

## CALAFURIA MIGNON CL 37,5

Negroamaro Tormaresca

11 €

## CALAFURIA MAGNUM LT 1,5

Negroamaro Tormaresca

42 €

## A MANO

Primitivo Mark Shannon

17 €

## OLTREME'

Susumaniello Tenute Rubino

21 €

## IMPRINT BIO NON FILTRATO

Susumaniello Mark Shannon

23 €

## FURIA DI CALAFURIA

Negroamaro

38 €

## SCALABRONE

Bolgheri Doc Antinori

22 €

# ROSSI

## NEGROAMARO

Nero di Troia Rivera



4 € 16 €

## PRIMITIVO

Primitivo Rivera

4 € 16 €

## VIOLANTE

Nero di Troia Rivera

5 € 18 €

## FLAMINIO OSTUNI DOP

Ottavianello Vallone

19 €

## LAMO OSTUNI DOC

Ottavianello Tenuto Rubino

5 € 19 €

## APULO

Primitivo Altemura

17 €

## PRIMITIVO 14 PUGLIA IGT

Primitivo Polvanera

21 €

## WHEART

Primitivo Altemura

19 €

## ROSSO DEI CENSI IGP

Negroamaro Garofano

19 €

## OLTREME'

Susumaniello Tenute Rubirno

20 €

## SASSEO

Primitivo Altemura

22 €

## TRENTANGELI BIO DOC

Aglianico, Cabernet, Syrah Tormaresca

27 €

## PRIMITIVO 17 BIO DOC

Primitivo Polvanera

34 €

## LE BRACI

Negroamaro Garofano

80 €





Farina32