

DAVANTI



RISTORANTE

“Una non può pensare bene,
amare bene,
dormire bene,
se non ha mangiato bene.”

Virginia Woolf

Antipasti Italiani

TOMINO AL FORNO CON MIELE E NOCI 15,00

Queso cremoso típico del Piamonte italiano, horneado y bañado en miel y avellanas tostadas.

Frutos secos, lácteos

MORTADELLA DI BOLOGNA TARTUFATA 15,50

Mortadella de Bologna con trufa negra recién cortada ¡Cuidado que crea adicción!

Gluten, frutos secos, trazas de soja

CESTINO DI PARMIGIANO CON FUNGHI 16,50

Crujiente cesta de queso rellena de parmigiano fundido, setas y un toque de rúcula.

Lácteos, sulfitos, huevo

GATEAU NAPOLETANO 17,00

Pastel de patatas horneadas relleno de embutidos y quesos italianos, servido con salsa de tomate y un toque de sobrasada picante .

Lácteos, sulfitos

VITELLO TONNATO 17,00

Finas lonchas de redondo de ternera asada acompañadas de una mayonesa casera hecha a base de atún, anchoas y alcaparras.

Lácteos, huevos, sulfitos, pescado

PARMIGIANA DI MELANZANE 17,50

Láminas de berenjena rebozadas y horneadas con tomate, albahaca, mozzarella y parmigiano.

Gluten, lácteos, huevos

POLENTA AL RAGÙ DI CERVO 17,50

Clásica polenta acompañada de un ragù de ciervo estofado al estilo de los Alpes italianos.

Sulfitos, frutos secos, trazas de soya y sésamo

BURRATA DI ANDRIA CON ZUCCHINI E MIELE DI TARTUFO 20,00

250 gramos de Burrata Italiana servida con miel de trufa, calabacines crujientes y tomates confitados al horno.

Lácteos, sulfitos

CARPACCIO DI MANZO 22,00

Finas láminas de Carne de Ternera con Rúcula, Sal de Trufa Negra, emulsión de Tomate, láminas de Parmigiano y vinagreta de Limón.

Lácteos, sulfitos

APERITIVOS Y CESTA DE PANES ARTESANALES 2,80 P/P

Focaccia casera, pan carasau, taralli y grissini.

Gluten, lácteos, frutos secos, trazas de sésamo, apio, sulfitos

Paste Fresche

Fatto da noi con amore

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 16,50

La auténtica salsa Bolognese, carne picada con verduras frescas y tomate.

Gluten, huevo, apio, sulfitos

TROFIE AL PESTO CON BURRATA 18,50

Trofie al pesto casero de albahaca con stracciatella de burrata.

Gluten, huevo, lácteos, frutos secos

GNOCCHI AL TEGAMINO 18,50

Gnocchi caseros servidos con salsa de tomate y gratinados con queso mozzarella.

Gluten, huevo, lácteos

RAVIOLI DI FICHI CIPOLLE CAMELLATE RICOTTA E NOCI 19,50

Rellenos de higos, cebolla caramelizada, ricotta y nueces servidos con salsa de mantequilla y salvia.

Gluten, huevo, lácteos, frutos secos

TORTELLI DI MAZZANCOLLE 22,00

Rellenos de gambas y queso mascarpone con bisque de mariscos y un toque de salsa de tomate.

Gluten, lácteos, huevo, crustáceos, moluscos, sulfitos

TAGLIATELLE AL GORGONZOLA, PARMIGIANO E NOCI

SERVITE NELLA RUOTA DI PARMIGIANO 23,50

Lo presentamos en la rueda de queso más grande de Italia. Crema de gorgonzola, parmigiano, nueces y pimienta.

Gluten, lácteos, huevos, frutos secos

TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO SERVITE

NELLA RUOTA DI FORMAGGIO TARTUFATO 24,50

Davanti a te preparamos estas tagliatelle con crema de trufa negra, queso de oveja trufado y trufa fresca italiana.

Gluten, lácteos, huevos, sulfitos

Paste Secche e Risotto

Pastas secas traídas desde Gragnano "el reino de la pasta en Italia"

RIGATONI ALLA AMATRICIANA 16,50

Típica de la ciudad de Amatrice, salsa a base de Tomate, Guanciale, con un toque de Pimienta.

Gluten, sulfitos

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ORIGINALE 17,50

Lo elaboramos con Guanciale, Yema de Huevo y Queso.

Gluten, huevo, lácteos

RIGATONI MELANZANE DATTERINI E 'NDUJA 18,50

Con berenjenas fritas, tomates sicilianos datterini, y un toque de nduja calabrese picante.

Gluten, sulfitos, lácteos

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 25,00

Salteado con tomate siciliano datterini, Almejas, Mejillones, Gambas y Chipirones.

Gluten, sulfitos, moluscos, crustáceos

RISOTTO DEL CHEF 24,00 PP

Risotto del chef, preguntar al camarero.

Tiempo de espera aproximado 20 min.

Lácteos

Carne

MILANESE ORIGINALE SERVITA CON RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO 35,00

300 gr de Ternera Blanca asturiana servida con Rúcula, Tomates Cherry y finas Láminas de Parmigiano.

Gluten, huevo, lácteos, frutos secos

Dolci Tentazioni

TIRAMISÙ DI CASA 7,50

¡Quizás el mejor de Madrid! El verdadero secreto está en el licor.

Gluten, huevo, lácteos, trazas de frutos secos

DOLCE DEL CHEF 8,00

BABBÀ 7,50

Bizcocho borracho relleno de Crema dulce de Mascarpone.

Gluten, lácteos, huevo

GELATO 6,00

Helados artesanales. Preguntar sabores al camarero.

Lácteos, huevo, gluten, trazas de: soja, cacahuete, frutos secos, sulfitos, sésamo y mostaza

Disponemos de carta de alérgenos.

Avisar al camarero de la existencia de alergias o intolerancias.

Todos nuestros precios incluyen IVA.



@familiadavanti

www.familiadavanti.com



@familiadavanti

reservas@davantirestaurante.com

Telf. 910 697 855

*“Anni, amori e
bicchieri di vino,
non si contano mai.”*

Michiel Huisman

Aperitivo

VERMOUTH BERTO

UNIÓN DE VINOS DEL PIEMONTE ITALIANO CON HIERBAS
AROMÁTICAS, ESPECIES EXÓTICAS Y AZÚCAR - 5,50

MARTINI VIBRANTE

SIN ALCOHOL Y CON NOTAS DULCES Y AFRUTADAS A
BERGAMOTA. DISFRÚTALO SOLO O CON TÓNICA - 5,50

Spritz O'clock

APEROL SPRITZ

PROSECCO, APEROL, SODA - 8,50

CAMPARI SPRITZ

PROSECCO, CAMPARI, SODA - 8,50

LIMONCELLO SPRITZ

PROSECCO, LIMONCELLO, SODA - 8,50

HUGO SPRITZ

PROSECCO, LICOR DE FLOR DE SAÚCO, SODA,
HIERBABUENA - 8.50

Cocktails

NEGRONI

CAMPARI, GIN, VERMOUTH ROJO - 10,00

ESPRESSO MARTINI

VODKA, CAFÉ Y AZÚCAR - 12,00

MILANO TORINO

VERMOUTH ROJO, CAMPARI, NARANJA - 10,00

Il piacere del vino

Vini Rossi – Vinos Tintos – Red Wines

CHIANTI D.O.C.G. SUPERIORE BIOLOGICO 6 (COPA) - 28 (75CL)

Bodega: Villa Migliarina

Uva: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

Región: Toscana

Descripción: Aroma fresco y frutal con notas a cereza negra y bayas rojas. En boca es redondo, con cuerpo y mineral. Gran contraste entre acidez, riqueza y perfumes florales.

AGLIANICO 6 (COPA) - 28 (75CL)

Bodega: Moio

Uva: 100% Aglianico

Región: Campania

Descripción: De color granate intenso, con olor picante y notas de cereza negra y frutos rojos. El sabor es estructurado, suave, con taninos evidentes pero de buena delicadeza.

PRIMITIVO DI MANDURIA 7 (COPA) - 30 (75CL)

Bodega: San Marzano Taló

Región: Puglia

Uva: 100% Primitivo

Descripción: color rojo rubí con reflejos violáceos, perfume a cerezas y ciruelas maduras con agradables notas de cacao y vainilla.

PINOT NERO D.O.C 7 (COPA) - 32 (75CL)

Bodega: Elena Walch

Región: Trentino Alto Adige

Uva: 100% Pinot Nero

Descripción: Notas de frutas rojas como cerezas y frambuesas, fondo especiado de pimienta blanca. Mineral y elegante con 7 meses de crianza en toneles de 2.200 litros.

NERO D'AVOLA 8 (COPA) - 35 (75CL)

Bodega: Donnafugata

Uva: 100% Nero D'Avola

Región: Sicilia

Descripción: Producido con la mejor selección de uva Nero D'Avola, es un vino estructurado, equilibrado y con intenso aroma de mora salvaje y guinda,. Especies y matices de regaliz y tabaco. Doce meses de crianza en barrica.

MOIO 57 8 (COPA) - 35 (75CL)

Bodega: Moio

Uva: 100% Primitivo

Región: Campania

Descripción: Color rojo rubí intenso, con un perfume afrutado con una base de especies y regaliz. El sabor se caracteriza por una notable concentración y excelente equilibrio.

NEBBIOLO LANGHE FERDINANDO PRINCIPIANO 8,00 (COPA) - 38 (75CL)

Bodega: FERDINANDO PRINCIPIANO

Uva: 100% Nebbiolo

Región: Piemonte

Descripción: Elegante, floral y especiado con notas aterciopeladas de rosas y violetas. Seco, con una gran armonía y persistencia. Crianza en toneles grandes durante 8 meses.

Il piacere del vino

Vini Rossi – Vinos Tintos – Red Wines

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G 45 (75CL)

Bodega: Monteraponi

Uva: 95% Sangiovese 5% Cannaiolo

Región: TOSCANA

Descripción: Aroma con intensas notas de violeta, pimienta verde y frambuesa. En boca presenta fuerte mineralidad y larga persistencia amable de beber por sus taninos sedosos y suaves que realzan su elegancia.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. CLASSICO 50 (75CL)

Bodega: Campagnola

Uva: 65% Corvina Veronese y Corvinone Veronese, 35% Rondinella

Región: Veneto

Descripción: Color rojo rubí intenso con reflejos violetas. Aroma cálido, picante y poderoso con intensas notas de cereza, almendra amarga y vainilla. En boca es completo, sabroso y aterciopelado.

BAROLO DOCG 70 (75CL)

Bodega: Ferdinando Principiano

Uva: 100% Nebbiolo

Región: Piemonte

Descripción: Rojo granate, elegante y luminoso. Intenso en nariz, con notas de bayas oscuras, cerezas negras y guindas, seguidas de aromas terciarios de especias, cuero, tabaco e incienso. Equilibrado y estructurado en el paladar con un final cremoso y taninos que lo mantendrán al menos durante los próximos diez años. Es una espléndida expresión de un territorio que da puntualmente vinos del más alto nivel.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG FRIULI GRAVE 75 (75CL)

Bodega: Val di Suga

Uva: 100% Sangiovese Grosso

Región: Toscana

Descripción: Color rojo rubí intenso con reflejos granates. Aroma rico y complejo que se abre inmediatamente en nariz. Toques limpios de cereza negra, ciruela y violeta.

BOLGHERI SASSICAIA D.O.C ... PREGUNTAR PRECIO AL CAMARERO (75CL))

Bodega: Tenuta San Guido

Uva: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Región: Toscana

Descripción: Color rojo rubí intenso, concentrado y profundo. Aroma a cedro, sándalo y especias con toques de cereza, grosella y ruibarbo. Extrema pureza y claridad en los aromas. En boca es equilibrado, elegante y persistente de principio a fin.

Il piacere del vino

Vini Bianchi - Vinos Blancos - White Wines

T-BIANCO VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T 6 (COPA) - 25 (75CL)

Bodega: Tramin

Uva: Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon, Riesling

Región: Südtirol- Alto Adige

Descripción: Aroma fresco y perfumado con notas de flores blancas y manzana. En boca es equilibrado, decididamente fresco y muy aromático..

FALANGHINA 6 (COPA) - 25 (75CL)

Bodega: Fontana dell'Angelo

Uva: 100% Falanghina

Región: Campania

Descripción: Color amarillo pajizo con aroma afrutado de manzana, piña y flores con tonos minerales. Sabor suave con persistencia aromática..

VERMENTINO D.O.C 6 (COPA) - 28 (75CL)

Bodega: Quartomoro

Región: Sardegna

Uva: 100% Vermentino

Descripción: Color amarillo pajizo. Aromático con fragancias de flores blancas, notas frutales y toques de matorrales mediterráneos. En boca es pleno, fresco y jugoso. Un vino de cuerpo medio con matices ligeramente minerales y ligeros recuerdos de almendra amarga.

GAVI DI GAVI D.O.C.G MINAIA 7 (COPA) - 30 (75CL)

Bodega: Nicola Bergaglio

Región: Piemonte

Uva: 100% Cortese

Descripción: Es una expresión noble de las uvas Cortese, recogen la uva a mano y la vinifican en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Las tierras rojas que aportan una fragancia hidrocarbonada única, junto a fuertes notas de jazmín y margaritas y una nota cítrica persistente. El sorbo es completo, intenso, largo y profundo.

SAUVIGNON D.O.C TRAMIN 35 (75CL)

Bodega: Tramin

Región: Südtirol- Alto Adige

Uva: 100% Sauvignon

Descripción: Es un vino blanco fino, ligeramente aromático con un color amarillo verdoso. El vino es intensamente floral con un ramo de flor de saúco, ortiga y notas especiadas de pimentón y grosellas verdes. Su frescura y sabor intenso son sorprendentes.

Il piacere del vino

Vino Rosato – Vino Rosado – Pink Wine

PINOT GRIGIO RAMATO D.O.C. FRIULI GRAVE 6 (COPA) -28 (75CL)

Bodega: Antonutti

Uva: 100% Pinot Grigio

Región: Friuli

Descripción: Color amarillo cobrizo brillante. Aroma a frutas frescas y salvia. En boca resulta intensamente fresco.

Spumanti – Espumosos – Sparkling

LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.T. ROSATO DIAMANTE 6 (COPA)- 25,00 (75CL)

Bodega: Tramin

Uva: Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon, Riesling

Región: Südtirol- Alto Adige

Descripción: Aroma fresco y perfumado con notas de flores blancas y manzana. En boca es equilibrado, decididamente fresco y muy aromático.

BRUT MILLESIMATO CONCA D'ORO 7 (COPA)- 28,00 (75CL)

Bodega: Conca D'Oro

Uva: Glera

Región: Lombardia

Descripción: Método Charmat con un perlage fino y sutil. Maduro en nariz con toques de manzana, plátano y pomelo. En boca es seco y elegante con fresca acidez que invita al segundo sorbo..

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G 7 (COPA)- 28,00 (75CL)

Bodega: Tenuta Il Falchetto

Uva: 100% Moscato

Región: Piemonte

Descripción: Color amarillo pajizo con destellos verdosos. Leve efervescencia que exalta su frescura. Aroma con delicadas notas de salvia y toques cítricos. En boca es dulce, rico y cremoso.

Bebidas

Acqua Panna 250 ml	3,2
Acqua San Pellegrino 250 ml	3,5
Coca Cola	3,0
Coca Cola Zero	3,0
Nestea de limón	3,0
Fanta de limón	3,0
Aquarios de limón	3,0

CERVEZAS

Doble	5,0
Tercio Sin Alcohol	3,5
Tercio de Cerveza Nacional	3,5
Clara con limón	5,0

RON

Santa Teresa Gran Reserva Añejo	12
Santa Teresa 1796	14

GINEBRA

Bombay Sapphire	12
Martin Miller	14
Brockmans	16

VODKA

Grey Goose	16
------------	----

TEQUILA

Patrón Silver	12
Patrón Añejo	16

WHISKEY

Jhonnie Walker Etiqueta Negra	12
Buchanans	14
Macallan	16

LICORES

	Chupito	Copa
Limoncello	3,00-5,00	
Amaro Italiano	3,50-6,00	
Amaretto Disaronno	3,50-6,00	
Baileys	3,50-6,00	
Grappa Bianca	3,50-6,00	
Grappa Barricada	3,50-6,00	

DAVANTI



RISTORANTE

English Menu

“Una non può pensare bene,
amare bene,
dormire bene,
se non ha mangiato bene.”

Virginia Woolf

Antipasti Italiani

TOMINO AL FORNO CON MIELE E NOCI 15,00

Creamy cheese typical of Italian Piedmont, baked and covered in honey and toasted hazelnuts.

Dairy, tree nuts

MORTADELLA DI BOLOGNA TARTUFATA 15,50

Freshly cut truffled mortadella from Bologna. Be careful, it creates addiction!

Dairy, sulphites, gluten

CESTINO DI PARMIGIANO CON FUNGHI 16,50

Crunchy cheese basket filled with melted parmesan, arugula and mushrooms.

Dairy, gluten, egg

GATEAU NAPOLETANO 17,00

Baked potato pie filled with Italian cured meats and cheeses, served with tomato sauce and a touch of spicy `nduja.

Dairy, sulphites

VITELLO TONNATO 17,00

Thin slices of roasted white veal served with a mayonnaise made with tuna, anchovies and cappers.

Dairy, egg, sulphites, fish

PARMIGIANA DI MELANZANE 17,50

Thin slices of eggplant, tomato sauce, basil, mozzarella and parmesan cheese.

Dairy, gluten, egg

POLENTA AL RAGÙ DI CERVO 17,50

Classic polenta accompanied by a slow-cooked venison ragù.

Sulphites, tree nuts, traces of soy and sesame

BURRATA DI ANDRIA CON ZUCCHINI E MIELE DI TARTUFO 20,00

250 grams of Italian Burrata served with truffle honey, crispy zucchini, and roasted confit tomatoes.

Dairy

CARPACCIO DI MANZO 22,00

Thin slices of veal meat with arugula, black truffle salt, tomato emulsion, parmigiano slices and lemon vinaigrette.

Dairy, sulphites

APERITIF AND BREAD BASKET 2,80 P/P

Homemade focaccia, carasau bread, taralli and grissini.

Gluten, dairy, traces of: sesame, tree nuts, celery, soy

Paste Fresche

Fatto da noi con amore

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 16,50

The authentic bolognese sauce, minced meat with fresh vegetables and tomato sauce.

Gluten, egg, celery, sulphites

TROFIE AL PESTO CON BURRATA 18,50

Trofie with homemade basil pesto with burrata stracciatella.

Gluten, egg, tree nuts, dairy

GNOCCHI AL TEGAMINO 18,50

Homemade gnocchi served with tomato sauce and topped with mozzarella cheese.

Gluten, egg, dairy

RAVIOLI DI FICHI CIPOLLE CARAMELLATE RICOTTA E NOCI 19,50

Stuffed with figs, caramelized onions, ricotta and walnuts,
served with a sage butter sauce.

Gluten, egg, dairy, tree nuts

TORTELLI DI MAZZANCOLLE 22,00

Filled with red shrimp and mascarpone cheese with a reduction of seafood bisque.

Gluten, dairy, egg, crustaceans, molluscs, sulphites

TAGLIATELLE AL GORGONZOLA, PARMIGIANO E NOCI

SERVITE NELLA RUOTA DI PARMIGIANO 23,50

We present it in the largest wheel cheese of Italy.

It has Gorgonzola cheese, nuts and pepper.

Gluten, egg, dairy, tree nuts

TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO SERVITE

NELLA RUOTA DI FORMAGGIO TARTUFATO 24,50

Cream cheese tagliatelle mixed inside an Italian sheep cheese with a
touch of pepper and fresh Italian black truffle.

Gluten, egg, dairy, sulphites

Paste Secche e Risotto

Dry Pasta brought from Gragnano "the Kingdom of Pasta in Italy"

RIGATONI ALLA AMATRICIANA 16,50

Typical from the city of Amatrice, spicy tomato sauce prepared with
guanciale (pork cheek) and onion.

Gluten, sulphites

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ORIGINALE 17,50

Prepared with guanciale (pork cheek), egg yolk and cheese.

Gluten, egg, dairy

RIGATONI MELANZANE DATTERINI E 'NDUJA 18,50

With fried eggplant, Sicilian datterini tomatoes,
and a touch of spicy Calabrian 'nduja.

Gluten, sulphites, dairy

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 25,00

Sautéed with tomato sauce, clams, mussels, shrimp and baby squids.

Gluten, sulphites, molluscs, crustaceans

RISOTTO DEL CHEF 24,00 PP

Chef's risotto, ask the waiter

Waiting time: approximately 20 minutes.

Dairy

Carne

MILANESE ORIGINALE SERVITA CON RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO 35,00

300 grams of veal with bone served with aragula, cherry tomatoes and thin parmesan cheese slices.

Gluten, egg, dairy, tree nuts

Dolci Tentazioni

TIRAMISÙ DI CASA 7,50

Maybe the capital's best! The secret is in the liquor.

Gluten, egg, dairy, traces of tree nuts

DOLCE DEL CHEF 8.00

BABBÀ 7,50

Cake with rum flavor and mascarpone cream.

Gluten, dairy, egg

GELATO 6,00

Artisan ice cream. Ask the waiter for flavors.

Dairy, gluten, egg, traces of: soy, sesame, mustard peanuts, tree nuts, sulphites

Ask us for our whole and gluten-free pastas
(there is cross contamination with flours).

All of our prices include VAT.



@familiadavanti

www.familiadavanti.com



@familiadavanti

reservas@davantirestaurante.com

Telf. 910 697 855

“Anni, amori e
bicchieri di vino,
non si contano mai.”

Michiel Huisman

Aperitivo

VERMOUTH BERTO

UNION OF WINES FROM THE ITALIAN PIEMONTE WITH
AROMATIC HERBS, EXOTIC SPICES AND SUGAR - 5,50

MARTINI VIBRANTE

WITHOUT ALCOHOL AND WITH SWEET AND FRUITY
NOTES OF BERGAMOT. ENJOY IT ALONE OR WITH
TONIC - 5,50

Spritz O'clock

APEROL SPRITZ

PROSECCO, APEROL, SODA - 8,50

CAMPARI SPRITZ

PROSECCO, CAMPARI, SODA - 8,50

LIMONCELLO SPRITZ

PROSECCO, LIMONCELLO, SODA - 8,50

FIERO SPRITZ

PROSECCO, MARTINI FIERO, SODA - 8,50

HUGO SPRITZ

PROSECCO, ELDERFLOWER LIQUOR,
SODA, PEPPERMINT - 8.50

Cocktails

NEGRONI

CAMPARI, GIN, RED VERMOUTH - 8.50

ESPRESSO MARTINI

VODKA, COFFEE AND SUGAR - 10,00

MILANO TORINO

RED VERMOUTH, CAMPARI, ORANGE - 8,50

Il piacere del vino

Vini Rossi – Vinos Tintos – Red Wines

CHIANTI D.O.C.G. SUPERIORE BIOLOGICO 6 (GLASS) - 28 (75CL)

Wine cellar: Villa Migliarina

Grape: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

Region: Toscana

Description: Fresh and fruity aroma with notes of black cherry and red berries. In the mouth it is round, full-bodied and mineral. Great contrast between acidity, richness and floral perfumes.

AGLIANICO 6 (GLASS) - 28 (75CL)

Wine cellar: Moio

Grape: 100% Aglianico

Region: Campania

Description: Intense garnet color, with a spicy smell and notes of black cherry and red fruits. The flavor is structured, smooth, with evident tannins but with good delicacy.

PRIMITIVO DI MANDURIA 7 (GLASS) - 30 (75CL)

Wine cellar: San Marzano Taló

Region: Puglia

Grape: 100% Primitivo

Description: Ruby red color with violet reflections, perfume of cherries and ripe plums with pleasant notes of cocoa and vanilla.

PINOT NERO D.O.C 7 (GLASS) - 32 (75CL)

Wine cellar: Elena Walch

Region: Trentino Alto Adige

Grape: 100% Pinot Nero

Description: Notes of red fruits such as cherries and raspberries, spicy background of white pepper. Mineral and elegant with 7 months of aging in 2,200 liter barrels.

NERO D'AVOLA 8 (GLASS) - 35 (75CL)

Wine cellar: Donnafugata

Grape: 100% Nero D'Avola

Region: Sicilia

Description: Produced with the best selection of Nero D'Avola grapes, it is a structured wine, balanced and with an intense aroma of wild blackberry and cherry. Spices and nuances of licorice and tobacco. Twelve months of aging in barrels.

MOIO 57 8 (GLASS) - 35 (75CL)

Wine cellar: Moio

Grape: 100% Primitivo

Region: Campania

Description: Intense ruby red color, with a fruity perfume with a base of spices and licorice. The flavor is characterized by notable concentration and excellent balance.

NEBBIOLO LANGHE FERDINANDO PRINCIPIANO 8,00 (GLASS) - 38 (75CL)

Wine cellar: FERDINANDO PRINCIPIANO

Grape: 100% Nebbiolo

Region: Piemonte

Description: Elegant, floral and spicy with velvety notes of roses and violets. Dry, with great harmony and persistence. Aging in large barrels for 8 months.

Il piacere del vino

Vini Rossi – Vinos Tintos – Red Wines

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G 45 (75CL)

Wine cellar: Monteraponi

Grape: 100% Sangiovese

Region: TOSCANA

Description: Intense notes of violet, green pepper and raspberry aroma. In the mouth it has strong minerality and a long persistence. It is easy to drink due to its silky and soft tannins that enhance its elegance.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. CLASSICO 50 (75CL)

Wine cellar: Campagnola

Grape: 65% Corvina Veronese y Corvinone Veronese, 35% Rondinella

Region: Veneto

Description: Intense ruby red color with violet reflections. Warm, spicy and powerful aroma with intense notes of cherry, bitter almond and vanilla. In the mouth it is complete, tasty and velvety.

BAROLO DOCG 70 (75CL)

Wine cellar: Ferdinando Principiano

Grape: 100% Nebbiolo

Region: Piemonte

Description: Garnet red, elegant and luminous. Intense on the nose, with notes of dark berries, black cherries and sour cherries, followed by tertiary aromas such as: spices, leather, tobacco and incense. Balanced and structured on the palate with a creamy finish and strong tannins. It is a splendid expression of a territory that gives wines of the highest level.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG FRIULI GRAVE 75 (75CL)

Wine cellar: Val di Suga

Grape: 100% Sangiovese Grosso

Region: Toscana

Description: Intense ruby red color with garnet reflections. Rich and complex aroma that opens immediately on the nose. Clean hints of black cherry and plum.

BOLGHERI SASSICAIA D.O.C ... ASK THE WAITER FOR THE PRICE (75CL))

Wine cellar: Tenuta San Guido

Grape: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Region: Toscana

Description: Intense, concentrated and deep ruby red color. Aroma of cedar, sandalwood and spices with hints of cherry, currant and rhubarb. Extreme purity and clarity in the aromas. In the mouth it is balanced, elegant and persistent from start to finish.

Il piacere del vino

Vini Bianchi – Vinos Blancos – White Wines

T-BIANCO VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T 6 (GLASS) - 25 (75CL)

Wine cellar: Tramin

Grape: Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon, Riesling

Region: Südtirol- Alto Adige

Description: Fresh and perfumed aroma with notes of white flowers and apple. In the mouth it is balanced, decidedly fresh and very aromatic.

FALANGHINA 6 (GLASS) - 25 (75CL)

Wine cellar: Fontana dell Angelo

Grape: 100% Falanghina

Region: Campania

Description: Straw yellow color with fruity aroma of apple, pineapple and flowers with tones of minerals. Mild flavor with aromatic persistence.

VERMENTINO D.O.C 6 (GLASS) - 28 (75CL)

Wine cellar: Quartomoro

Region: Sardegna

Grape: 100% Vermentino

Description: Straw yellow color. Aromatic with fragrances of white flowers, fruity notes and hints of Mediterranean bushes. In the mouth it is full, fresh and juicy. A medium-bodied wine with slightly mineral nuances and light hints of bitter almond.

GAVI DI GAVI D.O.C.G MINAIA 7 (GLASS) - 30 (75CL)

Wine cellar: Nicola Bergaglio

Region: Piemonte

Grape: 100% Cortese

Description: It is a noble expression of the Cortese grapes. They pick the grapes by hand and vinify them in stainless steel tanks at a controlled temperature. The red earth provides a unique hydrocarbon fragrance, along with strong notes of jasmine and a citrus persistent note. The sip is full, intense, long and deep.

SAUVIGNON D.O.C TRAMIN 35 (75CL)

Wine cellar: Tramin

Region: Südtirol- Alto Adige

Grape: 100% Sauvignon

Description: It is a fine, slightly aromatic white wine with a greenish-yellow color. The wine is intensely floral with a bouquet of elderflower, nettle and spicy notes of paprika and green currants. Its freshness and intense flavor are surprising.

Il piacere del vino

Vino Rosato – Vino Rosado – Pink Wine

PINOT GRIGIO RAMATO D.O.C. FRIULI GRAVE 6 (GLASS) - 28 (75CL)

Wine cellar: Antonutti

Grape: 100% Pinot Grigio

Region: Friuli

Description: Bright coppery yellow color. Aroma of fresh fruits and sage. In the mouth it is intensely fresh.

Spumanti – Espumosos – Sparkling

LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.T. ROSATO DIAMANTE 6 (GLASS) - 25,00 (75CL)

Wine cellar: Tramin

Grape: Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon, Riesling

Region: Südtirol- Alto Adige

Description: Fresh and perfumed aroma with notes of white flowers and apple. In the mouth it is balanced, decidedly fresh and very aromatic.

BRUT MILLESIMATO CONCA D'ORO 7 (GLASS) - 28,00 (75CL)

Wine cellar: Conca D'Oro

Grape: Glera

Region: Lombardia

Description: Charmat method with a fine and subtle perlage. Ripe on the nose with hints of apple, banana and grapefruit. In the mouth it is dry and elegant with fresh acidity that invites the second sip.

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G 7 (GLASS) - 28,00 (75CL)

Wine cellar: Tenuta Il Falchetto

Grape: 100% Moscato

Region: Piemonte

Description: Straw yellow color with greenish highlights. Slight effervescence that enhances its freshness. Aroma with delicate notes of sage and citrus touches. In the mouth it is sweet, rich and creamy.

Drinks

Acqua Panna 250 ml	3,2
Acqua San Pellegrino 250 ml	3,5
Coca Cola	3,0
Coca Cola Zero	3,0
Lemon Nestea	3,0
Lemon Fanta	3,0
Lemon Aquarios	3,0

BEER

Tap beer	5,0
Non-alcoholic beer	3,5
Bottle of national beer	3,5
Clara (beer with lemon)	5,0

RON

Santa Teresa Gran Reserva Añejo	12
Santa Teresa 1796	14

GIN

Bombay Sapphire	12
Martin Miller	14
Brockmans	16

VODKA

Grey Goose	16
------------	----

TEQUILA

Patrón Silver	12
Patrón Añejo	16

WHISKEY

Jhonnie Walker Etiqueta Negra	12
Buchanans	14
Macallan	16

LIQUOR

	Shot Glass
Limoncello	3,00-5,00
Amaro Italiano	3,50-6,00
Amaretto Disaronno	3,50-6,00
Baileys	3,50-6,00
Grappa Bianca	3,50-6,00
Grappa Barricada	3,50-6,00