

# I nostri Vizi

## Tagliere Toscana

€ 15

Pecorino stagionato e confetture fatte in casa  
Pappa al pomodoro  
Panzanella  
Fagioli al fiasco  
Coccoli e stracchino

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

<i>Bollicine</i>	<b>Epatta Brut</b>	€ 6 / 40
<i>Bianco</i>	<b>Vernaccia</b>	€ 4 / 25
<i>Rosato</i>	<b>Spaziolibero</b>	€ 5 / 35
<i>Rosso</i>	<b>Peconio</b>	€ 5 / 35

## Vento del Sud

€ 20

Crocchetta  
Arancino  
Melanzane a funghetto  
Caprese di bufala con pomodoro e pesto  
Zucchine a scapece  
Crostino con peperoni alle olive  
Bruschetta classica

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

<i>Bollicine</i>	<b>Prosecco Rive di Cozzuolo</b>	€ 6 / 40
<i>Bianco</i>	<b>Nostrale</b>	€ 4 / 25
<i>Rosato</i>	<b>Spaziolibero</b>	€ 5 / 35
<i>Rosso</i>	<b>Terravignata Rosso</b>	€ 5 / 35

## Gourmet

€ 15

Frisa integrale con pesche, pomodorini e burrata  
Bocconcino ricotta di pecora e senape  
Bacio di dama al Tartufo  
Tartufamisù (millefoglie di pan brioche con crema di patate al tartufo e brie)  
Tartelletta con pomodorini canditi  
Mini sformatino di cipolle con crema di parmigiano

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

<i>Bollicine</i>	<b>Inganno</b>	€ 6 / 40
<i>Bianco</i>	<b>Riesling Campo Dottore</b>	€ 4 / 25
<i>Rosso</i>	<b>Pinot Nero</b>	€ 5 / 35

## Fresco/Leggero/vegano

€ 15

Insalata /frutta spiedini  
Hummus di ceci  
Crudità con mayo veg al balsamico  
Gazpacho di zucchine  
Lenticchie speziate  
Cous cous al pesto di prezzemolo e mandorle con nastri di verdure

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

<i>Bollicine</i>	<b>Pinot Nero Frizzante</b>	€ 6 / 40
<i>Bianco</i>	<b>MaFeFa Bianco</b>	€ 4 / 25
<i>Rosato</i>	<b>Spaziolibero</b>	€ 5 / 35
<i>Rosso</i>	<b>Dolcetto</b>	

## Greco

€ 15

Tzatziki  
Feta, olive, cetrioli, pomodori  
Pomodori ripieni di riso

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

<i>Bollicine</i>	<b>Prosecco Borgo Luna</b>	€ 6 / 40
<i>Bianco</i>	<b>Nascetta</b>	€ 4 / 25
<i>Rosso</i>	<b>Amor Divino</b>	€ 5 / 35



 Vegano

 Senza glutine

I NOSTRI VIZI

 Vegano

 Senza glutine

I NOSTRI VIZI

# I nostri Vini



## LE BOLLICINE

**Pinot Nero** € 5 / 35

IGT Provincia di Pavia (Pinot Nero 100%)

**Borgo Luna** € 6 / 40

DOC Prosecco Metodo Martinotti Brut  
(Glera 100%)

**Epatta Rosé** € 4 / 25

VSQ - Metodo Martinotti Brut  
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

**Rive di Cozzuolo** € 4 / 25

DOCG Valdobbiadene Conegliano Prosecco  
Superiore Metodo Martinotti Extra Dry (Glera 100%)

**Inganno** € 4 / 25

VSQ - Metodo Classico Brut (Riesling Italico 100%)

**Salisa** € 4 / 25

Trento Doc Brut (Chardonnay 100%)

## I VINI BIANCHI

**Muller Thurgau Pietramontis** € 5 / 35

DOC Trentino Superiore Val di Cembra  
(Muller Thurgau 100%)

**Netta** € 5 / 35

DOC Langhe Nascetta (Nascetta 100%)

**Campodottore** € 5 / 35

DOC Oltrepò Pavese Riesling  
(Riesling Renano 100%)

**MaFeFa Bianco** € 5 / 35

IGT Toscana Bianco  
(Vermentino, Grechetto, Malvasia Bianca)

**Serpentino** € 5 / 35

DOC Terratico di Bibbona (Vermentino, Viogner)

**Kalos Kai Agathos** € 5 / 35

DOCG Vernaccia di San Gimignano  
(Vernaccia di San Gimignano 100%)

**Terravignata** € 5 / 35

DOC Verdicchio di Matelica  
(Verdicchio di Matelica 100%)

**Nostrale** € 5 / 35

IGP Terre Siciliane (Catarratto 100%)

## ROSATO

**Spaziolibero** € 5 / 35

IGT Toscana Rosato (Sangiovese, Syrah)

## I VINI ROSSI

**Fioravanti** € 5 / 35

DOC Oltrepò Pavese Pinot Nero  
(Pinot Nero 100%)

**Dolcetto Langhe** € 5 / 35

DOC Langhe Dolcetto (Dolcetto 100%)

**Amor Divino** € 5 / 35

IGT Toscana Rosso  
(Sangiovese e varietà autoctone toscane)

**Peconio** € 5 / 35

IGT Toscana Rosso (Sangiovese 100%)

**Morellino di Scansano** € 5 / 35

DOCG Morellino di Scansano  
(Sangiovese, Ciliegiolo)

**Ciliegiolo** € 5 / 35

DOC Maremma Toscana Ciliegiolo (Ciliegiolo)

**San Miniato** € 5 / 35

DOCG Chianti (Sangiovese, Canaiolo, Colorino)

**Fortulla Rosso** € 5 / 35

IGT Toscana Rosso  
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

**Terravignata** € 5 / 35

IGT Marche Rosso  
(Sangiovese, Merlot, Lacrima di Morro)

**Settevigne Montepulciano** € 5 / 35

DOP Molise Rosso (Montepulciano 100%)

**Insolito** € 5 / 35

IGP Terre Siciliane (Nerello Mascalese, Syrah)

# La Pasta

Ravioli con pere  
e gorgonzola al burro e salvia € 8

Cavatelli al ragù  
di nocciole e porcini secchi € 9

Paccheri gratinati ripieni  
di radicchio e ricotta € 8

Maccheroni al ragù  
di seitan e champignon  
al chianti e tartufo € 9

Linguine al pesto di avocado  
e spinaci con granella  
di mandorle € 7

# I Dolci

Sbriciolata vegana al caffè con  
crema al cioccolato fondente € 5

Torta di carote e mandorle  
con salsa al brandy € 5

Tiramisù al brandy  
con cioccolato e noci € 8

Torta della nonna vegana con  
crema pasticcera all'arancia € 6

Semifreddo agli anacardi  
con salsa al cacao € 6