



Tomahawk di Scottona d'angus



Fiorentina di scottona d'Angus

3,90 euro all etto
comprensivo di
patate al forno ed insalata
servite su pietra
per continuare la cottura



Maxi costata di scottona d'Angus

UN ASSAGGIO DI BLACK ANGUS

TUTTE LE PREPARAZIONI
DI CARNE COME
BRACIOLE, SCALOPPINE
PREPARAZIONI VARIE
SONO REALIZZATE
CON LO STESSO
TAGLIO DI CARNE
DI SCOTTONA
BLACK ANGUS

La Fenice



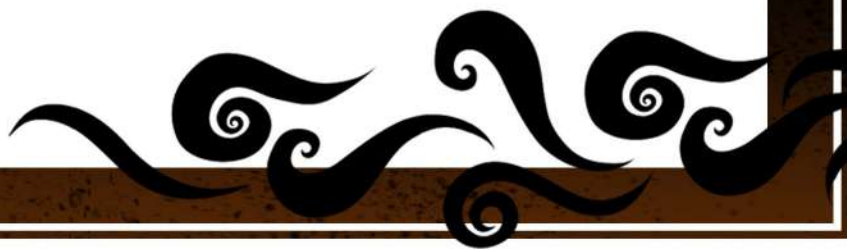
menù

Piccola Antipasteria

| | |
|---|-------------------|
| <i>Antipasto della Casa 5 portate (minimo 2 porzioni)</i> | (a persona) 10,00 |
| <i>Tagliere di salumi e formaggi</i> | 20,00 |
| <i>Crudo e bufala</i> | 12,00 |
| <i>Carpaccio di manzo</i> | 8,00 |
| <i>Carpaccio di pesce spada, petali di mandorle, peperoncino a fili</i> | 10,00 |
| <i>Tartare di salmone, crema di pistacchio, lime</i> | 10,00 |
| <i>Insalata di polpo</i> | 10,00 |
| <i>Involentino speck e scamorza affumicata</i> | 5,00 |

Friggitoria

| | |
|---|---|
| <i>Panzerotto fritto</i> | 2,00 |
| <i>Frittelline con 1 salsa a scelta (TONNATA, BBO, BOSCAIOLA, MESSICANA, KETCHUP, MAIONESE, RICOTTA FORTE, SENAPE, CHILI)</i> | 4,00 |
| <i>Fritto misto*</i> | 8,00 <small>+0,50 a supplemento di salsa</small> |
| <i>Patatine fritte piccola* - media* - MAXI*</i> | 2,00 - 3,00 - 5,00 |
| <i>Patatine dippers piccola* - media* - MAXI*</i> | 3,00 - 4,00 - 5,00 |
| <i>Patatine dippers con bacon e cheddar (porzione media)</i> | 7,00 |
| <i>Patatine con wurstel alla brace (porzione media)</i> | 4,00 |



Secondi di carne

| | |
|--|-------|
| <i>Tagliata di manzo, rucola, grana e pomodorini</i> | 16,00 |
| <i>Grigliata mista 1Kg circa (consigliata per 2 persone)</i> | 20,00 |
| <i>Tagliata di pollo, champignon, rucola e grana</i> | 10,00 |
| <i>Filetto ai porcini**</i> | 18,00 |
| <i>Filetto al primitivo aromatico</i> | 18,00 |
| <i>Filetto al pepe verde</i> | 18,00 |
| <i>Brasciole al sugo</i> | 10,00 |

Secondi di pesce

| | |
|---|-------|
| <i>Frittura di pesce**</i> | 16,00 |
| <i>Polpo alla brace**</i> | 12,00 |
| <i>Salmone scottato in crosta di semi di sesamo</i> | 12,00 |

Tris

| | |
|---|-------|
| <i>Filetto alla brace, insalata e patate al forno</i> | 20,00 |
| <i>Hamburger, patatine e stracciatella</i> | 10,00 |
| <i>Cotoletta di pollo, patatine e nodini</i> | 8,00 |
| <i>Straccetti di manzo al primitivo, crostini aromatizzati, patate al forno</i> | 10,00 |
| <i>Zampina, insalata e patatine</i> | 8,00 |
| <i>Stinco di maiale 800gr., patate speciali, insalata mista</i> | 15,00 |

Insalate

| | |
|---|------|
| PRIMAVERA (insalata verde, rucola, pomodoro, mais, carote) | 5,00 |
| CHICKEN (insalata verde, pollo, mais, pomodoro, grana) | 7,00 |
| ESTATE (insalata verde, bresaola, rucola, grana, pomodoro) | 7,00 |
| MEDITERRANEA (insalata verde, radicchio, grana, prosciutto crudo, pomodoro, mozzarella) | 7,00 |
| COCKTAIL (insalata verde, gamberetti in salsa rosa*, mozzarella, pomodoro e rucola) | 7,00 |

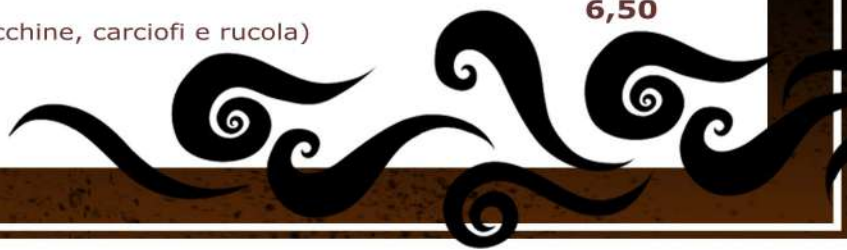


Pucce e Schiaccini

| | |
|---|------|
| BRASCIOLA (brasciola al sugo e scaglie di grana) | 5,50 |
| ITALIA (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e insalata) | 5,00 |
| PROSCIUTTO E FUNGHI (prosciutto cotto, mozzarella, pomodoro, funghi e scaglie di grana) | 5,00 |
| HAMBURGER (hamburger, insalata, pomodoro, mozzarella e salse) | 7,00 |
| CHICKEN (cotoletta di pollo, mozzarella, pomodoro e salse) | 5,00 |
| TONNATA (prosciutto cotto, funghi, scamorza affumicata e salsa tonnata) | 5,00 |
| TREVISO (speck, philadelphia e rucola) | 5,00 |
| ZAMPINA (zampina alla brace, patatine* e limone) | 6,00 |
| PANZEROTTO AL FORNO | 2,50 |

Pizze Classiche

| | |
|---|------|
| Margherita (pomodoro e mozzarella) | 4,50 |
| Diavola (pomodoro, mozzarella e salame piccante) | 6,00 |
| 4 stagioni (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon e olive) | 6,50 |
| Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, capperi e salame piccante) | 7,00 |
| Principessa (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e panna) | 7,00 |
| San Daniele (pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo) | 6,50 |
| Napoli (pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe) | 5,50 |
| Romana (pomodoro, mozzarella, capperi e olive) | 5,50 |
| Würstel (pomodoro, mozzarella e würstel) | 5,00 |
| Bufala (pomodoro, mozzarella di bufala campana e basilico) | 6,50 |
| Quattro Formaggi (pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, gorgonzola e scaglie di grana) | 7,00 |
| Fumè (pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata e speck) | 7,00 |
| Valtellina (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana e succo di limone) | 8,00 |
| Vegetariana (pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, carciofi e rucola) | 6,50 |



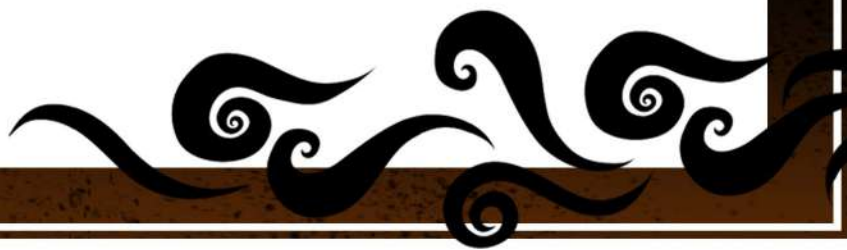
Pizze Rosse

| | |
|---|--------------|
| Baby (pomodoro, mozzarella, würstel e patatine fritte*) | 6,00 |
| Baciami Ancora (pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, cipolla rossa e pomodoro ciliegino) | 7,00 |
| Buon Gusto (pomodoro, prosciutto crudo, mozzarella di bufala a fette, pomodoro ciliegino, rucola e scaglie di grana) | 9,00 |
| Calabrese (pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni e scaglie di grana) | 6,50 |
| Carpaccio (pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, scaglie di grana e succo di limone) | 7,50 |
| Cinghialina (pomodoro, mozzarella, salame di cinghiale, rucola e olio tartufato) | 8,00 |
| Deliziosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, stracciatella, noci e rucola) | 7,50 |
| Generosa (pomodoro, mozzarella di bufala, straccetti di manzo al primitivo e rucola) | 7,50 |
| La Fenice (pomodoro, mozzarella, funghi chiodini, salsiccia di norcia, provola e rucola) | 9,00 |
| Maialona (pomodoro, mozzarella, porchetta (in cottura), funghi champignon (crudi), rucola, scaglie di grana, olio e succo di limone) | 7,00 |
| Mari e Monti (pomodoro, mozzarella, zampina, funghi champignon, gamberetti* e panna) | 7,50 |
| Muratora (pomodoro, mozzarella, mortadella e provola) | 6,50 |
| Norvegese (pomodoro, mozzarella, salmone e gamberetti*) | 7,50 |
| Parisienne (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, stracciatella, funghi champignon crudi e rucola) | 7,00 |
| Parmigiana (pomodoro, mozzarella, mortadella, melanzane e gratin) | 7,00 |
| Scoglio (pomodoro, mozzarella, frutti di mare*, pepe, prezzemolo e aglio) | 8,00 |
| Stapizz!! (sugo di braciola, mozzarella, braciola e scaglie di grana) | 7,50 |
| Super (pomodoro, mozzarella, porcini*, zampina, prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana) | 8,50 |
| Tartufata (pomodoro, mozzarella, porcini*, olio tartufato e scaglie di grana) | 7,00 |
| Trevigiana (pomodoro, mozzarella, speck, gamberetti*, radicchio, pepe e succo di limone) | 7,50 |
| Vesuviana (pomodoro, mozzarella, salame piccante, zampina, funghi champignon e peperoncino tritato) | 7,00 |
| Zampina (pomodoro, mozzarella, zampina, rucola e scaglie di grana) | 6,50 |
| SottoBosco (pomodoro, mozzarella, salsiccia di Norcia, funghi cardoncelli, prezzemolo e pepe in cottura, pom secchi) | 10,00 |
| Angelo (pomodoro, mozzarella, bresaola, stracciatella, crema di tartufo) | 10,00 |



Pizze Bianche

| | |
|---|--------------|
| Barese (mozzarella, cime di rapa **, pomodoro ciliegino e acciughe) | 6,50 |
| Caprese (mozzarella, pomodoro ciliegino, rucola e scaglie di grana) | 6,50 |
| Contadina (mozzarella, zucchine, melanzane, glassa di aceto balsamico e pomodoro ciliegino) | 6,50 |
| Delicata (mozzarella, carpaccio di pesce spada, julienne di zucchina, rucola e succo di limone) | 8,50 |
| Gamberetti (mozzarella, gamberetti *, insalata verde e salsa rosa) | 7,50 |
| Gratin (mozzarella, zucchine, scamorza affumicata, pomodoro ciliegino e gratin) | 6,50 |
| Italia (mozzarella, philadelphia, pomodoro ciliegino, rucola e cacio) | 6,50 |
| Limone (mozzarella, prosciutto cotto, insalata e succo di limone) | 6,50 |
| Nociara (mozzarella, pera, gorgonzola e noci) | 6,50 |
| Nordica (mozzarella, salmone, insalata, pepe rosa e succo di limone) | 7,50 |
| Pastorella (mozzarella, zampina, spinaci **, peperoncino e cacio) | 7,00 |
| Piovra (mozzarella, polpo * arrosto, insalata, succo di limone e glassa di aceto balsamico) | 7,50 |
| Saporita (mozzarella, zampina, scamorza affumicata, pomodoro ciliegino e olio tartufato) | 8,50 |
| Siciliana (mozzarella, mortadella, straciatella, pistacchio e scaglie di grana) | 9,00 |
| Vellutata (mozzarella, crudo, straciatella, pesto di pistacchio) | 9,00 |
| Capocollo (mozzarella, capocollo di Martina, radicchio, straciatella, cipolla agrodolce) | 9,00 |
| Affumicata (mozzarella, salmone affumicato, burrata, petali di mandorle) | 10,00 |
| Ciccio | |
| Bresaola (bresaola, funghi chiodini, rucola, pomodoro ciliegino, olio e limone) | 7,00 |
| Crudaiola (nodini, pomodoro ciliegino, rucola e scaglie di grana) | 6,50 |
| Nostromo (tonno, salame piccante, insalata e scaglie di grana) | 6,50 |
| Primavera (insalata, prosciutto crudo, straciatella e pomodoro ciliegino) | 8,00 |



Pizze Dolci

| | |
|---|------|
| Frutti di bosco (cioccolato bianco, frutti di bosco* e zucchero a velo) | 6,00 |
| Nutella (nutella, zucchero a velo e granella di nocciola) | 6,00 |
| Bounty (nutella e cocco) | 6,00 |
| Bronte (crema di pistacchio, riso soffiato) | 7,00 |
| Delice (panna, nutella e praline di cioccolato) | 6,00 |

Bibite

| | |
|--|------|
| Acqua Ferrarelle/Natia • 75 cl | 1,50 |
| Acqua Ferrarelle/Natia • 50 cl | 1,00 |
| Coca Cola • 1 lt | 3,50 |
| Fanta • 1 lt | 3,50 |
| Coca Cola • 33 cl | 2,00 |
| Coca Cola Zero • 33 cl | 2,00 |
| Fanta • 33 cl | 2,00 |
|  Cortese Cedrata Bio | 2,50 |
|  Cortese Limonata Bio | 2,50 |
|  Cortese Chinotto Bio | 2,50 |
|  Cortese Thè Limone Bio | 2,50 |
|  Cortese Thè Pesca Bio | 2,50 |

Amari

| | |
|------------------|------|
| Amaro della casa | 2,00 |
|------------------|------|

Tutti i nostri impasti contengono: farina, acqua, lievito di birra, olio evo, sale.

Per eventuali allergie o intolleranze consultare l'elenco degli allergeni.

Tutte le maxi sono al doppio del prezzo di vendita + €1.00.

Sono disponibili pizze mini con riduzione di €0.50.

Per l'aggiunta di bufala o mozzarella senza lattosio verrà aggiunto un supplemento di €2.00.

Sono disponibili basi pizze senza glutine con supplemento di €3.00

* **prodotto surgelato**

** **prodotto di stagione altrimenti surgelato di prima scelta**

Coperto 2,00



Il menu'

Scrocchiarella e Pan scrocchia è disponibile tutti i giorni

tranne il sabato

**La
Fenice**

Impasto con un'idratazione al 90%
che lo rende croccante e leggero,
prevale anche
con impasto RISO VENERE con più fibra.



**La
Fenice**

Menu'

SCROCCHIARELLA
PAN SCROCCHIA



SCROCCHIARELLA



OSLO

farfara di salmone
formaggio alle erbe
mandorle tostate
avocado

€ 22,00



Parma

fior di latte
prosciutto crudo
confettura di fichi
rucola

€ 18,00



Venezia

passata di pomodoro
fior di latte
cappaccio di manzo
radicchio
pomodoro ciliegino

€ 18,00



Martina

cappacella
straciatella
noci tostate
confettura di ciliegie

€ 20,00



Ariccia

porchetta d'aticcia
funghi alla griglia
menta
salsa allo yogurt
chiodini

€ 18,00



PAN SCROCCHIA



Val di Chiana

hamburger 200gr. Chianina
zucchine alla poverella
bacon
maionese al tartufo

€ 8,00



Sidney

hamburger 200gr. Black Angus
burrata affumicata
cappacella
pesta di pistacchio
granola di pistacchio

€ 9,00



Tropea

porchetta di Aticcia
medagliette di cipolla di Tropea
rucola
straciatella

€ 8,00



Casale

zampina
funghi chiodini
fonduta di caciocavallo
salsa di peperoni

€ 8,00



Bari

polpo
zucchine alla poverella
menta
pesta di pistacchio

€ 9,00

Birra alla spina



Castello Original

Castello - Italia - Friuli

Birra dal colore chiaro con riflessi dorati, dalla schiuma soffice e aderente e dal gusto rotondo. Prodotta a bassa fermentazione seguendo la ricetta "Originale" del primo mastro birraio del birrificio Castello.

ALC 5% vol. - **30 cl • € 2,50**
50 cl • € 4,50
1 lt • € 8,00



Dolomiti Rossa

Fabbrica di Pedavena - Italia - Dolomiti

Birra dal colore rosso tradizionale, dalla schiuma compatta e dal gusto intenso. Affascina con il suo aroma delicato, frutto di una miscela in cui dialogano note di caramello e un inconfondibile profumo di malto torrefatto.

ALC 6,7% vol. - **30 cl • € 3,50**
50 cl • € 5,00
1 lt • € 11,00

Birra italiana



Dolomiti Non Filtrata

Fabbrica di Pedavena - Italia - Dolomiti

Birra dal colore oro caldo, dalla schiuma cremosa e persistente e dal gusto raffinato. Ammalia per le sue note floreali seguite da un retrogusto fruttato e gradevolmente amaro. Brassata per celebrare i cento anni della fabbrica, è una intensa Lager non filtrata e non pastorizzata.

ALC 5,8% vol. - **33 cl • € 3,50**



Dolomiti Otto gradi

Fabbrica di Pedavena - Italia - Dolomiti

Birra dal colore oro caldo con riflessi ambrati dovuti al lento processo di cottura e caramellizzazione del mosto. Dalla schiuma fine e compatta, conquista con i suoi sentori aromatici. La birra Dolomiti a più elevata gradazione da gustare con molta calma.

ALC 8% vol. - **33 cl • € 4,00**



Superior Analcolica

Fabbrica di Pedavena - Italia - Veneto

Birra dal colore chiaro e dalla schiuma fine e compatta. Realizzata dopo numerosi studi di perfezionamento, scegliendo sapientemente gli ingredienti e utilizzando moderni sistemi produttivi, riesce ad unire un gusto pieno ed equilibrato ad un corpo privo di alcol.

ALC < 0,5% vol. - **33 cl • € 3,00**



Superior Senza Glutine

Fabbrica di Pedavena - Italia - Veneto

Una Lager senza glutine che nulla ha da invidiare alla tradizionale. Si presenta con un colore giallo paglierino, una schiuma aderente e un gusto pieno. La sua produzione è frutto di un monitoraggio costante da parte degli esperti al fine di ottenere un prodotto ottimale per ingredienti e gusto.

ALC 5,2% vol. - **33 cl • € 4,00**

Birra estera



Beck's

Beck's - Germania

Birra dal colore chiaro rivela al naso i profumi freschi e pungenti tipici del luppolo, accompagnati da sentori di erba falciata e da una leggera nota agrumata. Viene realizzata seguendo la Legge della Purezza del 1516, ovvero utilizzando solo 4 ingredienti altamente selezionati: acqua, malto, luppolo e lievito.

ALC 5% vol. - **33 cl • € 2,50**



Corona Extra

Cerveceria Modelo - Messico

Birra dal color oro e dalla schiuma sottile ed evanescente; si stende con un corpo fresco, leggero e beverino, dalle lievi note luppolate e dal tenue retrogusto erbaceo. Da gustare con una fetta di lime per un'esperienza ancora più dissetante.

ALC 4,5% vol. - **33 cl • € 3,50**



HB Munchner Weisse

HB Munchen - Germania - Monaco

Birra dal colore chiaro, dal tipico sapore finemente lievitato e dalle vivaci note fruttate. Un tempo produrre questa birra di frumento era privilegio esclusivo della famiglia ducale: una ricetta che in 200 anni si è affinata e migliorata. Con il suo corpo leggero è fresca e dissetante.

ALC 5,1% vol. - **50 cl** - € 5,00



Corsendonk Rouse

Corsendonk - Belgio - Turnhout

Birra artigianale dal colore rosso ambrato, limpida e chiara, dalla schiuma compatta, cremosa e persistente. Prodotta in abbazia con materie prime accuratamente selezionate, si presenta dal sapore dolce con un amaro ben equilibrato accompagnato da delicate note di malto caramellato.

ALC 8% vol. - **33 cl** - € 4,50

Birra artigianale italiana



Blanche de Valerie

Almond'22 - Italia - Abruzzo - Loreto Aprutino

Birra dal colore giallo opalescente tipico dello stile, nata da un blend di pepe, spezie, scorze di agrumi calabresi e malto di farro, grano e segale. È fresca e con un finale secco e leggermente pepato. Elegante e piacevole conquista anche i palati di chi non ama particolarmente le birre bianche.

ALC 4,5% vol. - **33 cl** - € 5,00



Pink Ipa

Almond'22 - Italia - Abruzzo - Loreto Aprutino

Birra dal colore ambrato chiaro, leggermente velata, brassata con pepe rosa e un blend di luppoli. Dall'aroma elegante con sentori dolci di frutti tropicali e pompelmo, è ben bilanciata con note di amaro ed erbaceo ed una finale nota calda di pepe rosa che le dona il peculiare carattere.

ALC 6,3% vol. - **33 cl** - € 5,00



Agricola

Birra Salento - Puglia - Leverano

Birra dal colore oro e dalla bianca schiuma compatta. Rivela un corpo rotondo ed un amaro ben bilanciato. I toni dolci del malto la fanno da padrone mentre i luppoli da aroma sono un bouquet di profumi, dall'erbaceo al floreale.

ALC 5% vol. - **33 cl** - € 3,00



Beggia

Birra Salento - Puglia - Leverano

Birra ambrata dalla schiuma persistente. Interpretazione di un classico stile belga, si presenta con un gusto morbido e un corpo deciso, dagli aromi alterni di biscotto e caramello donati dai malti speciali.

ALC 7% vol. - **33 cl** - € 4,50



Bollicine



Sgajo Prosecco Doc Treviso Extra Dry Bio

PERLAGE - VENETO - TREVISO

Uve: Glera 100%
Spumante giallo paglierino scarico dai sentori fruttati con ricordi di mela gialla e pera. Fresco, armonico, di buon corpo, lungo e persistente.

11% vol. · 75 cl · € 14,00



Promosso Spumante Dolce

MONTELVINI - VENETO - TREVISO

Uve: selezione uve bianche
Spumante dal colore giallo paglierino con riflessi dorati dal perlage fine e persistente. Al naso è intenso e aromatico, al palato è dolce e vellutato.

9,5% vol. · 75 cl · € 13,00



Gran Cuvée Extra Dry

TERRA SERENA - VENETO - VENETO

Uve: selezione uve bianche
Vino giallo paglierino scarico dal perlage vivace. Dai sentori freschi di frutta gialla, come pesca e albicocca. Pulito, con una piacevole armonia gustativa.

11% vol. · 75 cl · € 13,00



Vadobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry

TERRA SERENA - VENETO - VALDOBBIADENE

Uve: Glera 100%
Vino giallo paglierino dal perlage fine, dal bouquet floreale e dalle note fruttate con sfumature minerali. Fresco, particolarmente sapido e di ottima persistenza.

11% vol. · 75 cl · € 17,00

Vini Bianchi



Poggio Pasano Verdeca Fiano Puglia Igp

CANTINA SAVA - PUGLIA - SAVA

Uve: Verdeca 85%, Fiano 15%
Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini; dall'intenso e delicato bouquet olfattivo con note floreali e dal gusto asciutto, fresco e pieno.

13% vol. · 75 cl · € 15,00
calice · € 3,00



Sturnio Verdeca Valle d'Itria Igp

UPAL - PUGLIA - VALLE D'ITRIA

Uve: Verdeca 100%
Vino dal colore chiaro con riflessi verdolini. Al naso emana sentori delicati ma intensi di frutta a pasta bianca. Dal gusto pieno e consistente.
Affinamento: in acciaio.

12,5% vol. · 75 cl · € 15,00
calice · € 3,00

Vini Rosati



Sturnio Rosato Salento Igp

UPAL - PUGLIA - SALENTO

Uve: Negroamaro, Malvasia
Vino dal colore rosa tenue esprime sentori vinosi e fruttati. Dal gusto fresco e asciutto.
Affinamento: in acciaio.

12,5% vol. · 75 cl · € 15,00
calice · € 3,00



Drumon Rosè Doc Gioia del Colle Bio

CANNITO - PUGLIA - MURGIA BARESE

Uve: Primitivo e altre uve
Vino rosa cerasuolo intenso, di grande piacevolezza e di estrema morbidezza; dalle spiccate note fruttate con sentori di frutta rossa.
Affinamento: in acciaio.

13% vol. · 75 cl · € 20,00
calice 3,50



Vini Rossi



Anticaia Negroamaro Igp Salento

CANTINA SAN DONACI - PUGLIA - SALENTO

Uve: Negroamaro 100%
Vino rosso rubino, all'olfatto rivela note di frutta matura e di spezie dolci, al palato risulta secco, asciutto, con una lieve nota finale che ricorda la mandorla amara.
Affinamento: in acciaio.

13,5% vol. · 75 cl · € 18,00
calice · € 3,00



Poggio Pasano Primitivo Puglia Igp

CANTINA SAVA - PUGLIA - SALENTO

Uve: Primitivo 100%
Vino rosso rubino intenso con riflessi violacei, dai profumi fruttati come di piccoli frutti rossi. Dal corpo morbido, abbastanza tannico e armonico. Di pronta beva.

13,5% vol. · 75 cl · € 18,00
calice · € 3,00



Pietra Caya Malvasia Salento Igp

SAN DONACI - PUGLIA - SALENTO

Uve: Malvasia Nera 100%
Vino rosso rubino intenso. Rivela profumi decisamente fruttati che ricordano i frutti di bosco. Dal sapore secco, asciutto e caldo. Persistente ed equilibrato.
Affinamento: in acciaio.

13,5% vol. · 75 cl · € 18,00
calice · € 3,00



Fanova Primitivo Doc Gioia del Colle

TERRE CARSICHE - PUGLIA - CASTELLANA

Uve: Primitivo
Vino dal colore rosso rubino profondo, rivela al naso un bouquet di profumi intensi e fragranti, mentre al palato si stende pieno, armonico e corposo.

14,5% vol. · 75 cl · € 30,00



Arlati Susumaniello Salento Igp

TRULLO DI PEZZA - PUGLIA - MARUGGIO

Uve: Susumaniello 100%
Vino rosso rubino rivela sentori inebrianti di piccoli frutti rossi maturi, di mora selvatica e lamponi, con accenni delicati di liquirizia e spezie. Al palato si presenta dal corpo morbido e rotondo, con una vena tannica decisa e dal sorso persistente ed equilibrato.
Affinamento: 3 mesi in acciaio, 1 mese in bottiglia.

14% vol. · 75 cl · € 17,00



Nero di Troia Igt Puglia Bio

ANTICA ENOTRIA - PUGLIA - FOGGIA

Uve: Nero di Troia 100%
Vino rosso rubino dal profumo elegante di frutta matura e di spezie, con leggera tostatura. Morbido, di giusta freschezza e tannicità, tipica espressione del nostro territorio.
Affinamento: 12 mesi in acciaio, 12 mesi in botti grandi.

13,5% vol. · 75 cl · € 30,00



Buon Appetito

