

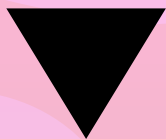
83° MIGLIOR
PIZZERIA D'ITALIA



TheFork 
AWARDS

APERTURA
DELL'ANNO
2024

SEU EXPERIENCE



UN PERCORSO DEGUSTAZIONE DI 6 PORTATE

affidato alle mani e alla creatività
della nostra cucina e pizzeria

45 euro a persona
(bevande escluse)

Il percorso degustazione
è da intendersi per tutto il tavolo



PAIRING 3 CALICI DI VINO € 20
PAIRING 4 CALICI DI VINO € 25

seuppli • 3.5€ #VEGETARIAN

risotto al pomodoro, basilico,
fior di latte, parmigiano (1,7)

crocchetta di patate • 3.5€ #VEGETARIAN

patata gialla, provola affumicata,
prezzemolo, parmigiano (1,3,7)

risotto, limone, provolone del monaco • 6.5€ #VEGETARIAN

risotto al limone, provola, provolone del monaco,
parmigiano, menta (1,7)

scarola 'mbuttonata • 6€ #VEGAN

crema di scarola bbq, olive taggiasche,
uvetta, capperi e pinoli (1,8,12)

filetto di baccalà pastellato • 7.5€

filetto di baccalà in pastella, crema di peperoni,
mayo al baccalà e salsa verde (1,3,4,7,12)

polpettone • 6.5€

macinato di manzo e maiale, spinaci, emmental,
albume vegan e tuorlo cbt (1,3,7)

mac & cheese • 5.5€ #VEGETARIAN

pasta riccioli al cheddar, jalapeño, mayo burger,
mayo jalapeño (1,3,7,10)

chips classica • 4.5€ #VEGAN**chips cacio e pepe • 5.5€ (7)****chips bravas • 5.5€ #VEGAN**

PAN BRIOCHE

FETTA • 6.5€

croque-monSEUr

pan brioche, prosciutto arrosto, comté, besciamella, pepe, noce moscata (1,3,7)

BACIATA

FETTA • 6.5€ ▲ INTERA • 32€

mortadella, salsa tonnata, coleslaw

mortadella, coleslaw e salsa tonnata (1,4,7,8)

▼ ROSSE

margherita • 9.5€ #VEGETARIAN

pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico (1,7)

cosacca • 10€ #VEGETARIAN

pomodoro San Marzano, pomodorini confit, pecorino romano, basilico (1,7)

marinara • 9€ #VEGAN

pomodoro San Marzano, aglio, origano (1)

napoli • 12€

pomodoro S. Marzano, fior di latte, alici di Cetara (Armatore), origano (1,4,7)

bufala • 12€ #VEGETARIAN

pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico (1,7)

amatriciana • 12€

pomodoro San Marzano, guanciale, pecorino, pepe (1,7)

diavola • 12€

pomodoro S. Marzano, fior di latte, polvere di olive nere, peperoncino (1,7)



BIANCHE

boscaiola • 11€

fior di latte, funghi, salsiccia (1,7)

scarola • 13€

fior di latte, scarola ripassata, pinoli, olive, alici di Cetara (Armatore) (1,4,7,8)

crostino • 12€

fior di latte, prosciutto cotto arrosto (1,7)

salsiccia e broccoletti • 13€

fior di latte, broccoletti ripassati, salsiccia (1,7)

funghi e prosciutto • 12€

fior di latte, funghi, prosciutto, basilico (1,7)

super provola e pepe • 15€ #VEGETARIAN

ombra di San Marzano arrosto, pacchette gialle, provola affumicata, pomodorini arrosto, ricotta affumicata, basilico viola e greco, mix pepi Seu (1,7)

tonno e cipolla • 17€

pomodoro giallo, fior di latte, filetti di tonno (Armatore), crema di cicoria ripassata, cipolla in carpione, sesamo nero e basilico (1,4,7,11,12)

salmone, provola e mango • 17€

salmone affumicato, provola affumicata, gel di mango ed espete, indivia riccia, sesamo nero (1,4,7,11)

super capricciosa • 16€

fior di latte, funghi champignon, carciofini arrosto, treccia di fior di latte, uovo barzotto, prosciutto crudo, crema di pomodoro arrosto, polvere d'olive, mizuna, basilico (1,3,7)

la mia margherita • 13.5€ #VEGETARIAN

stracotto di pomodoro San Marzano, treccia di fior di latte, parmigiano, basilico, mix pepi Seu (1,7)

red goat chili peppers • 16.5€

broccoletti ripassati, fior di latte, caprino, jalapeño, 'nduja, pecorino di fossa, zeste d'arancia (1,7)

frittata cipolle e zucchine • 15.5€ #VEGETARIAN

crema di zucchine arrosto, scrambled eggs, chips di zucchine fritte, pecorino, menta e zeste di limone (1,3,7,12)

Valeria a Las Vegas (SEUsar salad) • 16.5€

crema di lattuga, pollo marinato cbt, chips di parmigiano, crema di lattuga arrosto al bbq, baby insalata, salsa caesar, polvere di guanciale (1,3,4,7)

insalata finocchi, olive e arance • 15.5€ #VEGETARIAN

finocchi gratinati al parmigiano, fior di latte, gel di arance, olive taggiasche, polvere di olive nere, finocchietto (1,7)

formaggi yuzu • 17€ #VEGETARIAN

fior di latte, taleggio, crema di caprino, erborinato, gel di yuzu, pecorino gavo e pepe rosa (1,7)

PIZZE DOLCI

(PAN BRIOCHE) (1,3,7)

torrija zabaione

PIZZA · 36€ ▲ FETTA · 7.5€

pan brioche infuso alla crema inglese,
zucchero di canna flambato, crema zabaione (1,3,7,12)

coney island

PIZZA · 38€ ▲ FETTA · 8€

cioccolato bianco, caramello, pralinato alle nocciole,
pop corn al caramello salato, sale maldon, zuccherini (1,3,7,8)

croccante all'amarena

PIZZA · 36€ ▲ FETTA · 7.5€

crema latte e vaniglia, gel all'amarena, praline di cioccolato fondente,
riso soffiato, granella di nocciole, amarena (1,3,7,8)

DESSERT

tiramiseu · 7€

purea di savoiardo, crumble di cioccolato salato,
pasticcera al mascarpone, gel di caffè, polvere di cacao (1,3,7)

pere e cioccolato · 7€ # VEGAN

frolla vegetale, cioccolato, pere (1)

Servizio di taglio a degustazione 0,50€ a pizza

Servizio 1.50€

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1 cereali - 2 crostacei - 3 uovo - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte e derivati -

8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 semi di sesamo - 12 diossido di zolfo - 13 lupini - 14 molluschi

SOFT DRINKS

acqua ferrarelle • 3€

acqua natia • 3€

acqua maxima • 3€

fanta • 3.5€

sprite • 3.5€

coca cola • 3.5€

coca cola zero • 3.5€

tonica • 3.5€

chinotto • 3.5€

cedrata • 4€

birra analcolica • 6€

caffè • 2.5€

BIRRE

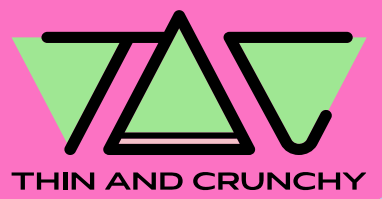
IPA • 6€

PILS 0.2cl • 3€

PILS 0.4cl • 6€

ROSSA • 6€

SPECIALE • 7€



SEU EXPERIENCE



A 6-COURSES TASTING MENU

entrusted to the hands and creativity
of our kitchen and pizzeria

45 EUROS P/P
(Drinks not included)

The tasting menu is intended
for the whole table



WINE PAIRING 3 GLASSES €20
WINE PAIRING 4 GLASSES €25

FRIED STARTERS ▼

seuppli • 3.5€ #VEGETARIAN

risotto with tomato, basil, mozzarella, parmesan cheese (1,7)

potato croquette • 3.5€ #VEGETARIAN

yellow potatoes, smoked provola cheese, parsley, parmesan (1,3,7)

risotto, lemon, provolone del Monaco • 6.5€ #VEGETARIAN

risotto with lemon, provolone cheese, provolone del monaco, Parmesan, Mint (1,7)

fried scarole • 6€ #VEGAN

escarole and BBQ escarole cream, Taggiasca olives, raisins, capers and pine nuts (1,8,12)

battered cod fillet • 7.5€

cod fillet in batter, pepper cream, cod mayo and green sauce (1,3,4,7,12)

fried meatloaf • 6.5€

minced beef and pork, spinach, emmental, vegan egg white and CBT yolk (1,3,7)

mac & cheese • 5.5€ #VEGETARIAN

cheddar and mix cheese macaroni, jalapeño, mayo burger, mayo jalapeño (1,3,7,10)

classic chips • 4.5€ #VEGAN

cacio e pepe chips • 5.5€ (7)

chips bravas • 5.5€ #VEGAN

PAN BRIOCHE

SLICE • 6.5€

croque-monSEUr

brioche bread, roasted ham, comté, béchamel sauce, pepper, nutmeg (1,3,7)

STUFFED PIZZA

SLICE • 6.5€ ▲ FULL PRICE • 32€

mortadella, tuna sauce, coleslaw

mortadella, coleslaw and tuna sauce (1,4,7,8)

RED PIZZAS

margherita • 9.5€ #VEGETARIAN

San Marzano tomato, mozzarella, basil (1,7)

cosacca • 10€ #VEGETARIAN

San Marzano tomato, confit cherry tomatoes, Pecorino Romano, basil (1,7)

marinara • 9€ #VEGAN

San Marzano tomato, garlic, oregano (1)

naples • 12€

San Marzano tomato, mozzarella, anchovies from Cetara (Armatore), oregano (1,4,7)

buffalo mozzarella • 12€ #VEGETARIAN

San Marzano tomato, buffalo mozzarella, basil (1,7)

amatriciana • 12€

San Marzano tomato, guanciale, pecorino cheese, spicy pepper (1,7)

diavola • 12€

San Marzano tomato, mozzarella, black olive powder, chilli pepper (1,7)

boscaiola • 11€

mozzarella, mushrooms, sausage (1,7)

escarole • 13€

mozzarella, sautéed escarole, pine nuts, olives, anchovies from Cetara (Armatore) (1,4,7,8)

crostino • 12€

fior di latte, roasted ham (1,7)

sausage and broccoli • 13€

mozzarella, sautéed broccoli, sausage (1,7)

mushrooms and ham • 12€

mozzarella, mushrooms, ham, basil (1,7)

WHITE PIZZAS

SEU PIZZAS ▼

super provola and pepper • 15€ #VEGETARIAN

roasted San Marzano, yellow pacchettelle, smoked provola cheese, roasted cherry tomatoes, smoked ricotta, purple and greek basil, Seu pepper mix (1,7)

tuna and onion • 17€

yellow tomato, mozzarella, tuna fillets (Armatore), sautéed chicory cream, marinated onion, black sesame and basil (1,4,7,11,12)

salmon, provolone and mango • 17€

smoked salmon, smoked provola cheese, mango gel and espelette pepper, curly endive, black sesame (1,4,7,11)

super capricciosa • 16€

mozzarella, champignon mushrooms, roasted artichokes, fior di latte treccia, barzotto egg, raw ham, roasted tomato cream, olive powder, mizuna, basil (1,3,7)

my margherita • 13.5€ #VEGETARIAN

San Marzano tomato sauce, fior di latte treccia, Parmesan cheese, basil, pepper mix Seu (1,7)

red goat chili peppers • 16.5€

sautéed broccoli, mozzarella, goat's cheese, jalapeño, 'nduja, Pecorino di Fossa, orange zest (1,7)

onion and zucchini omelette • 15.5€ #VEGETARIAN

roasted zucchini cream, scrambled eggs, fried zucchini chips, pecorino cheese, mint and lemon zest (1,3,7,12)

Valeria in Las Vegas (SEUsar salad) • 16.5€

cream of lettuce, cbt marinated chicken, parmesan chips, bbq roasted lettuce cream, baby salad, caesar sauce, bacon powder (1,3,4,7)

fennel, olives and orange salad • 15.5€ #VEGETARIAN

fennel au gratin with parmesan, fior di latte, orange gel, Taggiasca olives, black olive powder, fennel (1,7)

yuzu cheeses • 17€ #VEGETARIAN

fior di latte, taleggio cheese, goat cheese cream, blue cheese, yuzu gel, gavoio pecorino cheese and pink pepper (1,7)

SWEET PIZZAS

(PAN BRIOCHE) (1,3,7)

torrija zabaglione

PIZZA · 36€ ▲ SLICE · 7.5€

brioche bread infused with crème anglaise,
flambéed cane sugar, zabaglione cream (1,3,7,12)

coney island

PIZZA · 38€ ▲ SLICE · 8€

white chocolate, caramel, hazelnut praline,
salted caramel popcorn, maldon salt, sprinkles (1,3,7,8)

crunchy black cherry

PIZZA · 36€ ▲ SLICE · 7.5€

milk and vanilla cream, black cherry gel, dark chocolate pralines,
puffed rice, chopped hazelnuts, black cherry (1,3,7,8)

DESSERT

tiramiseu · 7€

ladyfinger puree, salted chocolate crumble,
mascarpone pastry, coffee gel, cocoa powder (1,3,7)

pears and chocolate · 7€ # V E G A N

vegetable shortcrust pastry, chocolate, pears (1)

Tasting pizza cut 0,50€ per pizza

Service 1.50€ p.p.

SUBSTANCES or PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES or INTOLERANCES

1 cereals - 2 shellfish - 3 egg - 4 fish - 5 peanuts - 6 sofa - 7 milk and derivatives - 8 nuts - 9 celery -
10 mustard - 11 sesame seeds - 12 sodium dioxide sulfur -
13 lupins - 14 molluscs

SOFT DRINKS

Ferrarelle water · 3€

Native water · 3€

Water Maxima · 3€ Fanta · 3.5€

Sprite · 3.5€

Coca Cola · 3.5€

Coca Cola Zero · 3.5€

Tonic water · 3.5€

chinotto · 3.5€

Cedrata · 4€

Non-alcoholic beer · 6€

Coffee · 2.5€

BEERS

IPA · 6€

PILS 0.2cl · 3€

PILS 0.4cl · 6€

ROSSA · 6€

SPECIALE · 7€



VINI BIANCHI

Trentino — Alto Adige

PINOT BIANCO "DELLAGO" ALTO ADIGE DOC — Cantina Bolzano (13,5%) € 33

CHARDONNAY "KLEINSTEIN" ALTO ADIGEDOC — Cantina Bolzano (13%) € 33

SAUVIGNON "MOCK" ALTO ADIGE DOC — Cantina Bolzano (13%) € 34

KERNER "PUNTSHEIT" ALTO ADIGE DOC — Cantina Bolzano (14%) € 32

RIESLING "HOCHKOFLER" ALTO ADIGE DOC — Cantina Bolzano (13%) € 28

Valle d'Aosta

PETITE ARVINE "VIGNE ROVETTAZ" VALLE D'AOSTA DOC €42

Grosjean (12%) *BIOLOGICO

Veneto

SOAVE CLASSICO "STAFORTE" — Prà €33

Piemonte

RIESLING LANGHE DOC "HERZU" — Ettore Germano (13%) €43

TIMORASSO "DERTHONA" — La Colombera (12,5%) €30

LIBRA— TENUTA PARCO VALLE DELLA VITE (100% arneis) €28

Friuli

PINOT GRIGIO DOC FRIULI — Zorzettig €28

RIBOLLA GIALLA COF DOC — Zorzettig € 28

Lombardia

LUGANA I FRATI CA DE FRATI (100% turbiana) €28

Liguria

"POGGI ALTI" — S. Caterina (13%) **BIODINAMICO VINO SLOW €39

(Vermentino 100%)

Toscana

"COSTA DI GIULIA" BOLGHERI BIANCO DOC — Michele Satta (13%) €33

(Vermentino e Sauvignon)

"GIOVIN RE" TOSCANA IGT — Michele Satta (14%) €51

(Viogner 100%)

"BIANCO DI AMPELEIA" Azienda Ampeleia (11%) €37

(Trebbiano 100%)

LA CALDA —PODERE CONCORI (100% gewurztraminer) €52

Marche

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI "LE OCHE" DOC — Fattoria S. Lorenzo (13%) €26

**BIOLOGICO E BIODINAMICO

VERDICCHIO DI MATELICA — Colapaola €26

Abruzzo

"TESTAROSSA" BIANCO TREBBIANO COLLINE PESCARESI IGT — Pasetti (13,5%) €38

"PROPRE" PECORINO IGT Colli Apruntini — Velenosi (13%) €24

PECORINO DOP 2022 "COLLE CIVETTA" (13%) — Pasetti €23

Lazio

"ETTORE" GRECHETTO LAZIO IGT — Soc. agr. Sant'Eufemia €26

"MOOD" VERMENTINO LAZIO IGT — Soc. agr. Sant'Eufemia €26

"VENTINOVE" — MALVASIA LAZIO IGT Soc. agr. Sant'Eufemia €27

MALVASIA BIANCA DI CANDIA — Il Sambuco €30

QUINTO — CINCINNATO — (100%BELLONE) €19

Campania

FIANO DI AVELLINO — Ciro Picariello (13%) €33

**BIOLOGICO

GRECO DI TUFO — Ciro Picariello (12%) €30

**BIOLOGICO

Puglia

CANDORA – Chardonnay – Schola Sarmanti (14%) €28

Sicilia

“SOLE E VENTO” – De Bartoli (11,5%)***BIOLOGICO** €31

(70% Zibibbo 30% Grillo)

“INTEGER” ZIBIBBO – De Bartoli (11,5%) ****BIOLOGICO** €48

(Zibibbo 100%)

ETNA BIANCO Superiore DOC “Barone di Villagrande” (12,5%) €38

Sardegna

RENOSU BIANCO – Tenute Dettori (13%) ****BIODINAMICO TRIPLE A** €26

(Vermentino, Moscato di Sennori)

FRANCIA

(Chardonnay 100%)

CHABLIS “LA CHANFLEURE” 20 – Louis Latour (13%) €64

(Chardonnay 100%)

CHARDONNAY BOURGOGNE MACON—LUGNY “LES GENIEVRES” – Louis Latour (13%) €49

CHABLIS DOMAINE OUDIN (100% chardonnay) €52

VINI ROSSI

Trentino – Alto Adige

LAGREIN “PERL” ALTO ADIGE DOC – Cantine Bolzano (13%) €37

ST MADDELENA “HUCK AN BACK” ALTO ADIGE DOC – Cantine Bolzano (13%) €27

(Schiava e Lagrein)

TEROLDEGO 2021 – Foradori (12,5%) €34

Valle D’Aosta

PINOT NOIR SELEZIONE “VIGNE TZERIAT” DOC – Grosjean (12,5%) ***BIOLOGICO** €41

Veneto

VALPOLICELLA “MORANDINA” DOC – “Pra” €29

Friuli Venezia Giulia

SCHIOPPETTINO 2015 – Fulvio Bressan (13%) ****BIOLOGICO BIODINAMICO** €79

(Ribolla Nera – Schioppettino 100%)

Piemonte

LAGO DEI MULI TENUTA PARCO VALLE DELLA VITE (100% nebbiolo) €33

Toscana

ROSSO BOLGHERI DOC – Michele Satta (14%) €39

(Cabernet Sauvignon, Sirah, Merlot, Teroldego)

BITORNINO ROSSO – FRASCOLE (85%san giovese,10%canaiole e colorino 5%altri) €29

Abruzzo

“PROPE” Montepulciano d’Abruzzo DOC – Velenosi €29

MADONNELLA Montepulciano d’Abruzzo – Pasetti €25

Lazio

“TERRA” PETIT VERDOT 20 IGT LAZIO – Soc. Agr. Sant’Eufemia €28

NEBOSKI—SASSOPRA (70%sangiovese 30%ciliegiolo) €27

LELIO – Cincinnato (100% Nero buono) €20

Campania

IRPINIA AGLIANICO "ZI FILICELLA" – *Ciro Picariello* (14%) €29

**BIOLOGICO BIODINAMICO

Puglia

CUBARDI Primitivo Salento IGT – *Schola Sarmanti* €33

NERIO IGT– *Schola Sarmanti* €34

(Negroamaro 80%, Malvasia Nera 20%)

Sicilia

IL FRAPPATO 21 – *Arianna Occhipinti* (13%) **BIODINAMICO TRIPLE A VINO SLOW €58

ETNA ROSSO – *Barone di Villagrande* (13,5%) €38

(Nerello mascalese, Nerello cappuccio/mantellato)

SARDEGNA

RENOSU ROSSO – *Tenute Dettori* (13%) **BIODINAMICO TRIPLE A €31

(Cannonau, monica, pascale)

FRANCIA

Alsazia

PINOT NOIR 2021 "DOMAINE DE VALMOISSINE" – *Latour* (13,5%) €42

(Pinot Noir 100%)

VINI ROSATI

Lombardia

ROSAGREEN 2022 Valtènesi doc BIO – *Az agr. Pasini* €29

Abruzzo

"PROPE" Cerasuolo d'Abruzzo – *Velenosi* (13%) €24

Lazio

"NUVOLA" SYRAH ROSATO 20 LAZIO IGT €28

Calabria

CIRO' DOC ROSATO 20 – *a'Vita* (12,5%) **BIOLOGICO BIODINAMICO €33

(Gaglioppo 100%)

Basilicata

"RUSSINE" Arteteke (12.5%) **BIOLOGICO E BIODINAMICO €31

(100% Aglianico)

TOSCANA

FLOS—PODERE CONCORI (100% syrah) €36

Puglia

ANTIERI Rosato di Susumaniello – *Schola Sarmanti* €33

METODO CLASSICO

CHAMPAGNE

- EXTRA BRUT BLANC DE NOIR – Bonnet €95
(Pinot Noir 100%)
- SIGNATURE BRUT – Huguenot Tassin €78
(Pinot Noir 100%)
- CARTE NOIRE BRUT AOC – Jean Paul Deville (12%) €70
- PREMIER CRU – EXTRA BRUT – Ponson (12%) €70
(30% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier)
- “GRAINS DE CELLES” EXTRA BRUT – Pierre Gerbais (12%) **biologico biodinamico €92
(Pinot Noir, Pinot Blanc, Chardonnay)
- “EPHEMÈRE” GRAND CRU 18 – Frederic Savart (12,5%) **biologico biodinamico €125
(Chardonnay, Pinot noir)
- BRUT BLANC DE BLANCS “CONVERSATION” – Vergnon (12,5%) €99
(Chardonnay 100%)
- SHAMAN 19 EXTRA BRUT – Benoit Marguet (12.5%) **biologico biodinamico €110
(Pinot Noir, Chardonnay)
- “OEIL DE PERDRIX” BRUT – Jean Vesselle (12%) €85
(Pinot Noir 100%)

CHAMPAGNE ROSÉ

- “ELION” ROSÉ BRUT NATURE – Val Frison Demame (12,5%) €104
(Pinot Noir 100%)
- “L’INCANDESCENT ROSE” – Mouzon Leroux €107
(Pinot Noir 100%)
- CUVEE ROSÉ – Delong Marlene €87
(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)
- “GRAINS DE CELLES ROSÉ” EXTRA BRUT – Pierre Gerbais (12%) **biologico biodinamico €97
(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc)
- SAPPHEROIS ROSÉ BRUT AOC – Jean Paul Deville (12%) €79
(Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%)

METODO CLASSICO

Italia

- FRANCIACORTA BLANC DE NOIR – Majolini (12,5%) *BIOLOGICO, BIODINAMICO €59
(100% Pinot Nero)
- FRANCIACORTA DOCG BRUT – Majolini (12,5%) *BIOLOGICO, BIODINAMICO €47
- FRANCIACORTA SATEN BRUT DOCG MILLESIMATO – Majolini (12,5%) €55
*BIOLOGICO, BIODINAMICO
- FRANCIACORTA DOCG “SOLO UVA” BRUT (12%) €44
(100% Chardonnay)
- BRUT CONTADINO 2019 – Ciro Picariello (12,5%) *BIOLOGICO, BIODINAMICO €45
(Fiano d’Avellino 100%)
- “TERZA VIA” MILLESIMATO – De Bartoli (11,5%) €49
(100% Grillo)
- “GIOVANNI NEGRO” ROERO ARNEIS DOCG DOSAGE ZERO – Angelo Negro €48
- “OLTRE” Extra Brut 2017 – Bortolotti €32
(Varietà Piwi Johanniter, Bronner)
- Particella 128 SPERGOLA – Cinque Campi (12,5%) €40
- ALTA LANGA DOCG EXTRA BRUT – Ettore Germano (12,5%) €49
(Pinot Nero, Chardonnay)
- ET VOILA’ Metodo Classico Brut 2011 – Cascina Baricchi (12%) €49
(Pinot Nero)
- CUVEE DEI FRATI BRUT MILLESIMATO – Ca’ dei Frati (13%) €38
(90% Turbiana 10% Chardonnay)

Francia

- SAINT—MEYLAND BRUT – Bailly (12%) €28
(Pinot Noir, Chardonnay)
- CREMANT DE BOURGOGNE Dosage 0 – Domaine d’Edouard (12.5%) €53
(50% Chardonnay, 50% Pinot Noir)

ROSÉ

MONTMARY ROSÉ EXTRA BRUT – Grosjean (12,5%)*BIOLOGICO, BIODINAMICO €46
(Chardonnay, Pinot nero, Gamay)

ROSANNA EXTRA BRUT ROSÉ – Ettore Germano (12,5%) €43
(Nebbiolo 100%)

BRUT ROSÉ VIGNETI DELLE DOLOMITI – Pojer & Sandri (12%) €58
(50% Pinot Nero, 50% Chardonnay)

FRANCIACORTA ROSÉ “ALTERA” – Majolini €59

CASERA FRONTIN ROSÉ Brut nature – Maurizio Donadi €35
(Pinot Noir)

RIFERMENTATI – PET NAT (Petillant Naturel)

“Miché” METODO ANCESTRALE – Michele Satta €28
(100% Sangiovese)

“Principiante” 2021 Veneto IGT – Santa Colomba (11,5%) €34
(Garganega 100%)

“STIOLO ROSSO” DELL’EMILIA IGT (12%) €29
(Lambrusco 100%)

ZERO INFINITO Metodo ancestrale BIO – Pojer & Sandri (12%)€36
(100% Solaris)

GUTTURNIO – Saccomani €22
(Bonarda, Barbera)

MONTEROSSO – Saccomani €25
(Malvasia di Candia, Ortrugo, Trebbiano, Marsanne)

COLLI TREVIGIANI IGT O–X 21 – Costadilà €37

LE BOCCETTE 2022 – Quarticello (11%) €29
(Spergola Emiliana 100%)

SGASS R(OSEè) – Il Cavallino di Maule Sauro €31
(Tai Rosso e Merlot)

FERRANDO 2021 – Quarticello (11,5%) PET NAT €28
(Lambrusco Emilia IGP100%)

FUORLEGGERO – Lambrusco Grasparossa Rosé – Cinque Campi €36
(Lambrusco Grasparossa)

MALVASIA ROSA – Camillo Donati €33
(Malvasia di Candi, Lambrusco)

JHONNY GAMBATO – Cascina Baricchi €33
(70% pinot nero 30% altri vitigni)

ANCESTRALE—ARTETEKE €33
(100% aglianico)

BRUT E THE BEAST—VALLI UNITE €32
(80%cortese 20% Malvasia)

BOMBO ROSÈ—Cincinnati €22
(100% nero buono)

METODO CHARMAT

“X TIME” EXTRA DRY – Bortolotti (11%) €25
(Chardonnay e Muller Thurgau)

COCKTAILS

Aperol Spritz €10
Campari Spritz €10
Hugo Spritz €10

HAPPY ENDING, SPIRITS, MISCELAZIONE

VINI DOLCI E DA DESSEERT

Passito di Pantelleria "Bukkuram" Padre della vigna 2019 €12
Senso — Bellaria (100% fiano) €8
Merlino rosso forticato — Pojer e Sandri €7

GRAPPE E ACQUAVITE

Grappa Anfora — Marzadro €5
Grappa Trentina barrique — Marzadro €6
Acquavite di pere williams — Pojer e Sandri €7
Acquavite di ciliegie — Pojer e Sandri €7

AMARI & FINE PASTO

Genziana "Chiarino" €5
Amaro "Formidabile" €5
Amaro al luppolo €5
Amaro al chinotto "kineight8 1789" €6
Amaro Assedio €5
Amaro Volgare €5
Amaro "Jefferson" €5
Amaro "Calamaro" €5

RHUM

"Don Papa" baroko — Filippine €10
"Six seins" madeira €10
"Spanish Caribbean" XO €10
"Arecha elixir punch" €8
"Ryoma" Rhum Japonais €14

WHISKY

Nikka Days — Japan €9
Nikka Coffey Malt — Japan €11
Nikka from the Barrel - Japan €10
Stratheden classic — Lost distillery €11
Lagavulin 16Y — Scotland €12
Laphroaig scotch whisky 10 Y - Scotland €9
Big mouth — dumfrie's €10

LIQUORI

Mirto "Silvio Carta" €5
Limoncello "Silvio Carta" €5
Elisir Liquirizia "Silvio Carta" €5

Tutti gli Spirits di seguito possono
essere richiesti per cocktails miscelati
(+ € 3,5)

Coca Cola
Coca Cola 0
Fever tree tonica

GIN

Roku Gin — Japan €9
Gin Mare — Spain €10
Pigskin — Italy €8
Giniu — Italy €11
Old Grifu — Italy €10
Hendrick's — UK €10
Amerigo — Marco Bordin €10
Old school — Marco Bordin €10
Paloma — Marco Bordin €10
Nippon — Marco Bordin €10
Mandala — Marco Bordin €10
Gin dry Portofino — Italy €12

VODKA

Beluga €9

MEZCAL

Gebù €12