

# MENU ITALIANO

LA PANTERA DEI ROSA  
*Baclas*  
PIZZERIA CON CUCINA

BENVENUTI



PIZZERIA CON CUCINA  
Via Guelfa, 74/A - BOLOGNA

**DELIVERY  
TAKE AWAY**

TEL: 051 601 1069

SEGUICI SU:



La Pantera Rosa - Baclas



pantera\_rosa\_baclas



baclas.it



## LA NOSTRA STORIA

Baclas è la pizzeria con cucina nata dal celebre gruppo "La Pantera dei Rosa". Nella nostra idea di cucina, in questi anni, abbiamo investito nella ricerca costante di qualità, gusto ed equilibrio. Sulla base di questa esperienza, la brigata di Baclas ha elaborato un'offerta nuova, ispirata alla tradizione culinaria italiana e rivolta a tutti.

Ma Baclas non è solo pizzeria, la nostra offerta, oggi, si sposta dentro i locali di Via Guelfa, 74 ed è anche cucina, grazie ad un menù di piatti unici ideato per il pranzo e ad uno alla carta/scelta per la cena. Da Baclas potrete gustare una ricca selezione di antipasti, insalate, primi e secondi di terra e mare, in una varietà con menù classico ed uno Gluten Free.

# PER COMINCIARE

## Bruschette

pomodoro, basilico, aglio e origano

€ 7,00

SG

## Panzerottini pugliesi

pomodoro, mozzarella e basilico

€ 6,00



CHI DICE CHE CON LA PIZZA SI BEVONO  
SOLO BIRRA O COCA COLA?  
PROVA IL NOSTRO NUOVO LAMBRUSCO OTELLO!

Bottiglia

€ 18,00

Calice

€ 5,00



# SPECIALITÀ

## PIZZA AL TAGLIERE

LIEVITATA E MATURATA 2 VOLTE PER 36 ORE E IDRATATA AL 70%  
IDEALE PER 2/3 PERSONE

**Fiore** € 18,00  
pomodoro, mozzarella fior di latte,  
basilico e olio EVO

**Bologna** € 25,00  
mozzarella fior di latte, pistacchi  
in granella e mortadella IGP

**Crea la tua pizza** € 25,00  
condita come vuoi tu



## HAMBURGER

ACCOMPAGNATI DA CONTORNO DI PATATINE FRITTE



**Statale 10** € 12,00  
hamburger di Chianina 200 gr,  
formaggio cheddar, lattuga, pomodoro,  
scaglie di Grana Padano  
e glassa di aceto balsamico

**Baclas** € 12,00  
hamburger di Chianina 200gr,  
lattuga, pomodoro, fontina  
e cipolla di Tropea caramellata

# ANTIPASTI

**Caprese** € 7,00  
fior di latte, pomodoro, origano e basilico

**Prosciutto crudo di Parma e melone** € 10,00  
(i prodotti possono variare in base alla stagione)

**Roast-beef** € 10,00  
fesa di manzo all'inglese, rucola, funghi e scamorza affumicata

**Carne salada** € 10,00  
carne salada, zucchine grigliate, pomodorini freschi e feta greca

**Parma e bufala** € 10,00  
prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala

**Caprese burrata** € 8,00  
pomodoro, burrata pugliese, olio EVO, basilico e sale profumato

**Crudo e burrata** € 11,00  
burrata pugliese, prosciutto crudo di Parma e sale profumato



## SPECIALITÀ BOLOGNESI

**Crescentine senza glutine** € 17,00  
servite con mix di affettati, squacquerone o nutella

# INSALATONE

## **Pollo 2**

lattuga, zucchine, melanzane grigliate, pomodorini freschi, menta, straccetti di pollo e yogurt greco magro

€ 9,00

## **Bufala**

lattuga, pomodoro, rucola, radicchio, mais, olive e bufala campana DOP

€ 8,00

## **Parma**

valeriana, radicchio, rucola, pomodori secchi, noci e prosciutto crudo di Parma

€ 9,00



# CONTORNI

Insalata mista € 3,50

Patate al forno € 3,50

Patatine fritte € 4,00

Spinaci al burro e Grana € 4,50

Verdure grigliate € 6,00

# TERRA

## PRIMI

### Spaghetti Baclas

pomodorini freschi, capperi, tonno pinna gialla, olive taggiasche liguri e basilico

€ 10,00

### Tagliatelle al ragù bolognese

€ 12,00

### Pappardelle fresche

salsiccia di maialino nero, finocchietto e porcino essiccato

€ 13,00

### Gran Tortellone

tortelloni ripieni di ricotta e spinaci saltati con gorgonzola dolce, noci e prosciutto crudo di Parma

€ 12,00

### Tortellini

tortellini alla panna e prosciutto cotto

€ 11,00



## SECONDI

**Scaloppina di maiale  
al vino bianco o al limone**  
con contorno a scelta

€ 10,00

**Straccetti di pollo**  
radicchio, funghi e glassa balsamica di Modena

€ 10,00

**Cotoletta di maiale alla milanese**  
con contorno a scelta

€ 10,00

**Cotoletta di maiale alla bolognese**  
con contorno a scelta

€ 13,00

**Straccetti di vitello**  
filetto di vitello con rucola, glassa di aceto balsamico e scaglie di Grana

€ 11,00

**Tagliata di manzo**  
filetto di manzo con rucola, glassa balsamica di Modena e scaglie di Grana

€ 17,00

**Filetto di manzo al pepe verde**  
con panna e contorno a scelta

€ 18,00

**Filetto di manzo al rosmarino**  
con contorno a scelta

€ 18,00

# MARE



## ANTIPASTI

- Gamberi** € 8,00  
cocktail di gamberi in salsa rosa
- Insalata di mare** € 13,00
- Mix trittico di mare** € 18,00  
assaggio di insalata di moscardini, olive nere, gamberetti in salsa rosa e sepioline alla julienne all'essenza di limone



## PRIMI

- Risotto calamari e gamberetti** € 13,00  
all'essenza di limone
- Spaghetti alle vongole** € 12,00
- Spaghetti al baccalà** € 12,00  
baccalà, peperoni cruschi, mollica di pane tostata (bianchi)
- Spaghetti allo scoglio** € 14,00



## SECONDI

- Frittura mista con verdure pastellate** € 16,00
- Cozze e vongole marinate bianche** € 11,00  
(servito caldo)
- Polpo alla Luciana** € 14,00  
polpo saltato in padella con pomodorini freschi, olive e origano (servito caldo)
- Polpo su letto di crema di fave** € 15,00  
polpo grigliato e cicoria lessa (servito caldo)



# I NOSTRI IMPASTI SPECIALI

€ 1,50



## LIEVITO MADRE NATURALE LIEVITAZIONE 48 ORE

Il lievito madre ha la capacità di rendere l'impasto più digeribile. Riesce a rendere maggiormente disponibili i sali minerali e le proteine già presenti nell'impasto. È un valido riequilibratore della flora batterica intestinale.



## INTEGRALE

La farina integrale ha il vantaggio di mantenere intatti i nutrienti presenti nel germe, poiché il chicco, nella sua produzione, viene utilizzato nella sua interezza. È molto ricca di fibre e conserva interamente la crusca.



## CARBONE VEGETALE 30%

Possiede ottime proprietà depurative ed aiuta a combattere i disturbi digestivi, inoltre ha la capacità di legarsi con determinate sostanze presenti nel nostro organismo diventando un validissimo alleato per combattere il colesterolo.



## FARRO BIO

Il farro è il cereale meno carico in assoluto, ha un alto contenuto di fibre e quindi un notevole potere saziante, aiuta a regolarizzare l'intestino e ha un basso indice glicemico. È inoltre ricco di minerali quali potassio, fosforo, magnesio, calcio e zinco.



## KAMUT BIO

Conosciuto già ai tempi degli antichi egizi, è estremamente ricco di vitamina B6, proteine, selenio e minerali quali calcio, ferro, magnesio, fosforo, potassio, rame, zinco e sodio. Gli aminoacidi lo rendono più tollerabile e digeribile.



## 5 CEREALI

I cereali appartengono alla famiglia delle Graminacee e la loro coltivazione risale alla preistoria. Sono ricchi di sali minerali, zuccheri complessi, fibre, amido, proteine e vitamine.

# NOVITÀ

DISPONIBILE MOZZARELLA  
SENZA LATTOSIO € 2,50

## Lucana 2.0 € 11,00

mozzarella fior di latte IGP, guanciale abruzzese, cimette di rapa fresche (essiccate) e peperoni cruschi lucani

## Calabrese € 12,00

vellutata di fior di latte, 'nduja calabrese (in uscita), burrata pugliese, pomodori secchi pugliesi e olio EVO

## Raffa € 11,00

pomodoro, mozzarella fior di latte IGP, tocchetti di melanzane fritte, tocchetti di salame piccante campano (in uscita) e peperoni cruschi lucani

## Due torri € 13,00

mozzarella fior di latte IGP (in cottura), straciatella, granella di pistacchio e mortadella Bologna (in uscita)



# CLASSICHE

DISPONIBILE MOZZARELLA  
SENZA LATTOSIO € 2,50

## Margherita € 6,50

pomodoro e mozzarella

## Giorgia € 8,50

pomodoro, mozzarella, würstel e patatine fritte

## Napoli € 8,00

pomodoro, mozzarella, acciughe e origano

## Romana € 9,00

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano

## Verdure € 10,00

pomodoro, mozzarella e verdure miste al forno

## 4 stagioni € 9,50

pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, carciofi e prosciutto cotto



VERDURE



CONTADINA



SICILIANA



LUPO

# CLASSICHE

DISPONIBILE MOZZARELLA  
SENZA LATTOSIO € 2,50

**Contadina** € 9,50

pomodoro, mozzarella, cipolla di Tropea, salsiccia fresca e funghi champignon freschi

**Porcini e radicchio** € 10,00

pomodoro, mozzarella, porcini trifolati e radicchio rosso

**Capricciosa** € 10,00

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, funghi, peperoni e olive

**Carbonara** € 9,50

mozzarella, pancetta, uovo sbattuto e Grana Padano

**Grande fratello** € 10,00

pomodoro, mozzarella, würstel, prosciutto cotto, patate al forno e funghi freschi

**Latina** € 10,00

mozzarella, pomodorini freschi, salsiccia, Grana Padano e cipolla di Tropea

**Siciliana** € 9,50

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere e origano

**Stracchino e rucola** € 10,00

pomodoro, mozzarella, stracchino e rucola

**Pugliese** € 10,00

pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla, Grana e olive nere

**Lupo** € 11,00

pomodoro, mozzarella, radicchio rosso (in cottura), speck, gorgonzola e noci (in uscita)

**GN** € 10,00

mozzarella, gorgonzola piccante, speck e noci (in uscita)

# SPECIALI

DISPONIBILE MOZZARELLA  
SENZA LATTOSIO € 2,50

**Bufala** € 8,50  
pomodoro e mozzarella di bufala DOP

**Alpina** € 10,00  
pomodoro, mozzarella,  
speck in forno e formaggio brie

**Della casa** € 10,00  
pomodoro, mozzarella, funghi freschi,  
prosciutto cotto, würstel, salsiccia  
e olive nere

**Lucana** € 9,50  
mozzarella, salame piccante,  
pecorino romano e cime di rapa

**Mary** € 10,00  
mozzarella, ricotta, spinaci e salsiccia

**Minatore** € 10,00  
mozzarella, pomodorini freschi,  
scamorza affumicata, Grana Padano,  
salsiccia e patate

**Tricolore** € 10,00  
pomodorini freschi, mozzarella,  
zucchine e scaglie di Grana Padano.  
**Risvolto farcito con salame piccante  
e scamorza affumicata**

**Diego** € 11,50  
mozzarella, fontina, scamorza, speck,  
formaggio brie e glassa balsamica di Modena.

**Arcieri** € 11,00  
mozzarella, pancetta, melanzane, scamorza  
affumicata e pomodori secchi pugliesi

**Brigante** € 11,50  
pomodoro, mozzarella, salsiccia,  
patate, peperoni, olive e tabasco

**Clelia** € 11,50  
pomodoro, fior di latte, pomodorini  
freschi, prosciutto crudo di Parma,  
Grana a scaglie, olio d'oliva e basilico

**Delizia** € 11,50  
mozzarella, stracchino, prosciutto crudo,  
zucchine, Grana a scaglie e basilico

**Fedele** € 11,50  
mozzarella, porcini trifolati, basilico,  
scamorza affumicata, Grana a scaglie  
e prosciutto crudo di Parma

**Karima** € 11,00  
pomodoro, mozzarella, tonno, zucchine,  
capperi, pomodori secchi pugliesi e basilico





LEGGERA



MASTER



BURRATONA



VALTELLINA

# SPECIALI

DISPONIBILE MOZZARELLA  
SENZA LATTOSIO € 2,00

**Leggera** € 9,50

fior di latte, rucola, pomodorini freschi,  
Grana a scaglie e basilico

**Light** € 9,00

pomodoro fresco, mozzarella di bufala,  
origano, olio d'oliva e basilico

**Master** € 11,50

mozzarella, funghi porcini trifolati,  
speck e olio tartufato

**Roxy** € 11,50

mozzarella, mascarpone, Grana a scaglie,  
melanzane e prosciutto crudo di Parma

**Special Paolo** € 11,00

mozzarella, pancetta, funghi porcini trifolati,  
zucchine e scamorza affumicata

**Tessa** € 10,00

pomodoro, mozzarella, salame  
piccante, peperoni e Edamer svizzero

**Jolly** € 11,00

pomodoro, mozzarella, prosciutto  
cotto, salsiccia, salame piccante,  
würstel e cipolla

**The Toffee** € 11,00

pomodoro, mozzarella, stracchino,  
rucola e mortadella Bologna

**Burratona** € 12,00

pomodoro, valeriana, pomodori secchi  
pugliesi, burrata pugliese, basilico,  
sale profumato e olio EVO

**Nino** € 11,00

pomodoro, mozzarella,  
porcini trifolati, salame piccante,  
mascarpone e pepe nero

**Valtellina** € 12,00

pomodoro, mozzarella, rucola,  
bresaola punta d'anca e Grana a scaglie

**Imperia** € 11,00

melanzane fritte, pomodorino pachino,  
mozzarella di bufala DOP all'uscita,  
basilico e olio EVO

**Frutti di mare** € 14,00

pomodoro, aglio, olio, origano  
e frutti di mare freschi saltati in padella

# MOZZARELLA FIOR DI LATTE

*LE MOZZARELLE FIOR DI LATTE SONO DEI  
BOCCONCINI DI LATTE ITALIANO, SENZA ADDITIVI  
CHIMICI E CONSERVATE IN ACQUA.*

**Fior di latte** € 8,00  
pomodoro e mozzarella fior di latte

**Barese** € 11,00  
mozzarella fior di latte, pomodorini freschi,  
cime di rapa, acciughe e capperi

**Nico** € 11,00  
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto  
cotto, funghi freschi, patatine fritte e salame piccante

**Salame e cime di rapa** € 10,00  
pomodoro, mozzarella fior di latte,  
salame piccante e cime di rapa

**Salame e melanzane** € 10,00  
pomodoro, mozzarella fior di latte, salame  
piccante e melanzane al forno

**Genoana** € 11,00  
mozzarella fior di latte, cipolla di Tropea,  
stracchino e olive taggiasche liguri

**Mari e monti** € 12,00  
mozzarella fior di latte, gamberetti saltati in padella,  
funghi porcini e zucchine al forno



# CALZONI

CON L'IMPASTO DI PIZZA

## Normale

mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi e pomodoro

€ 8,00

## Farcito

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi e carciofini

€ 9,00



## AGGIUNTE

- Capperi
- Cipolla
- Funghi freschi
- Grana Padano
- Grana Padano a scaglie
- Olive
- Patate
- Peperoni
- Prosciutto cotto
- Radicchio trevigiano
- Salsiccia
- Spinaci
- Uovo
- Würstel

€ 1,00

- Fior di latte
- Formaggio Brie
- Mascarpone
- Mozzarella di bufala
- Pancetta
- Pomodoro fresco
- Prosciutto crudo di Parma
- Ricotta
- Salame piccante
- Scamorza affumicata
- Speck
- Tonno

€ 2,00

- Acciughe
- Fontina
- Friarielli
- Gorgonzola
- Melanzane al forno
- Mozzarella
- Patatine fritte
- Rucola
- Zucchine

€ 1,50

- Burrata pugliese
- Mozzarella senza lattosio

€ 2,50

- Bresaola punta d'anca
- Porcini trifolati

€ 3,00

# DESSERT

- SG Crema al caffè** € 3,50  
sorbetto cremoso analcolico al caffè
- SG Sorbetto al limone** € 3,50  
sorbetto cremoso analcolico al gusto di limone
- SG Cheesecake alla frutta** € 5,50  
Philadelphia classica adagiata su un lettino di biscotto e guarnita con frutta di stagione
- SG Crema catalana** € 5,00  
deliziosa crema con zucchero di canna flambato (servito caldo)
- Foresta nera** € 5,00  
tre strati di pan di spagna al cioccolato farciti con panna e ricoperti da sfoglie di cioccolato
- SG Mascarpone** € 5,00  
mascarpone con guarnizione a scelta tra cioccolato, frutti di bosco o fragole
- Profitterol** € 5,00  
fragranti bignè ripieni di panna montata ricoperti con crema al cioccolato al latte
- SG Salame al cioccolato (senza lattosio)** € 5,00  
cioccolato fondente, cacao amaro, burro, zucchero, uova e biscotti sbriciolati
- SG Tenerina (senza lattosio)** € 5,00  
cioccolato fondente, cacao amaro, uova, burro, farina senza glutine con spolvero di zucchero a velo (servito caldo)
- SG Tiramisù** € 5,00  
crema al mascarpone con pan di spagna imbevuta nel caffè e decorata con polvere di cacao
- SG Tortino al cioccolato** € 5,50  
soufflé al cioccolato con cuore di Nutella (servito caldo) con mascarpone
- SG Tortino al cioccolato bianco** € 5,50  
soufflé al cioccolato bianco con cuore di pistacchio (servito caldo) con mascarpone
- SG Mousse di crema** € 5,00  
crema al pistacchio e nocciole



# I TARTUFI DI PIZZO CALABRO

Nel 1940 il maestro pasticcere messinese Dante Veronelli rileva da Jannarelli, nel centro di Pizzo, il Gran Bar Excelsior a cui in seguito verrà cambiato il nome in Gelateria Dante in onore del suo primo proprietario. Per proseguire l'attività imprenditoriale si avvale della collaborazione di un giovane pasticcere di belle speranze anche lui di Messina, Giuseppe De Maria, al secolo "Don Pippo".

I due riescono in poco tempo ad attirare l'attenzione per la grande qualità e il gusto dei loro prodotti. Il tartufo, nella sua forma attuale è nato a Pizzo dentro il laboratorio della Gelateria Dante (nel 1952 circa) per puro caso, artefice di questa innovazione proprio "Don Pippo" il quale in occasione di un matrimonio patrizio, avendo esaurito gli stampi e le forme per confezionare il gelato sfuso per rifornire i numerosi invitati del matrimonio, sovrappose nell'incavo della mano una porzione di gelato alla nocciola ad uno strato di gelato al cioccolato, inserì quindi all'interno del cioccolato fuso ed avvolse il tutto in un foglio di carta alimentare da zucchero dandole la forma tipica del tartufo, il tutto fu messo a raffreddare.

La ricetta originale viene ancora custodita gelosamente dai nipoti del maestro "De Maria".

- |           |  |               |
|-----------|--|---------------|
| <b>SG</b> | <b>Tartufo nero</b><br>nocciola e cioccolato con cuore di cioccolato fondente ricoperto con un velo di cacao | <b>€ 5,50</b> |
| <b>SG</b> | <b>Tartufo bianco</b><br>crema fior di panna con cuore alla crema di caffè                                   | <b>€ 5,50</b> |
| <b>SG</b> | <b>Nocciola imbottita</b><br>gelato al gusto di nocciola ripieno di panna                                    | <b>€ 5,50</b> |
| <b>SG</b> | <b>Tartufo pistacchioso</b><br>gelato alla crema di pistacchio ripieno di pistacchio pralinato               | <b>€ 5,50</b> |



# BIBITE

<b>Acqua 0.75 cl</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Alla spina</b>	
Birra bionda 0,2 cl	€ 3,00
Birra bionda 0,4 cl	€ 5,00
Birra bionda 1 l	€ 9,00
Coca Cola 0,2 cl	€ 3,00
Coca Cola 0,4 cl	€ 4,50
Coca Cola 1 l	€ 9,50
<b>Le lattine</b>	<b>€ 3,00</b>
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta o Sprite	
<b>Birre in bottiglia</b>	
Beck's 0,33 cl	€ 5,00
Birre analcoliche 0,33 cl	€ 5,00
Corona 0,33 cl	€ 5,00
<b>Vini</b>	
Vino rosso o bianco della casa ¼ l	€ 4,00
Vino rosso o bianco della casa ½ l	€ 6,00
Vino rosso o bianco della casa 1 l	€ 9,00
<b>Amari</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Grappe</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Caffè</b>	<b>€ 1,50</b>



# BIRRE IN BOTTIGLIE

## LE ROSSE



**1698**

*inglese - vol. 6,5% - 0,5 l*

Gusto pronunciato ma scorrevole, il retrogusto è di miele leggermente amaro. Si percepisce un lieve sentore di caramello.

**Accompagna egregiamente verdure e pesce**

€ 5,50



**Pyraser Dunkles**

*tedesca - vol. 5,5% - 0,5 l*

Prodotta con malto tostato, dal colore rosso acceso, ha un sapore specialmente aromatico, con sentori di caramello

**Indicata con piatti corposi e saporiti**

€ 6,00

## LE WEISS



**Orfrumer**

*tedesca - vol. 5,5% - 0,5 l*

Molto dissetante, caratterizzata da un profumo floreale e fruttato con un lieve sentore di banana, lampone ribes e lievito.

**Accompagna piatti di salumi e formaggi**

€ 6,00



**Paulaner**

*tedesca - vol. 5,5% - 0,5 l*

Colore giallo paglierino e schiuma abbondante. Note fruttate, aromi tendenti ai cereali affumicati, in bocca è acidula, lieve amarezza affumicata.

**Ben si sposa con carni rosse, bianche e primi piatti**

€ 6,00

## LA MORA



**Gulden Draak**

*belga - vol. 10,5% - 33 cl*

Birra corposa e forte, di una categoria speciale, così piena di sapore tradizionale che al palato presenta un retrogusto di cioccolato e caffè.

**Ideale con carni rosse e verdure**

€ 5,50

## LE BIONDE



**Ichnusa non filtrata**

*italiana - vol. 5,0% - 0,5 l*

Birra non filtrata, a bassa fermentazione, 100% puro malto d'orzo. La ricetta utilizza malto d'orzo chiaro e malto d'orzo caramello, una miscela che conferisce a Ichnusa Non Filtrata un gusto rotondo, sensazioni erbacee e note di frutta.

**Consigliata con pizze con funghi e formaggi**

€ 5,00



**Ayinger**

*tedesca - vol. 4,9% - 0,5 l*

Birra classificata tra le tradizionali birre bavaresi. Dal gusto pieno e vellutato, corpo rotondo, torbidezza fine e gusto piacevolmente amaro. Si mostra di colore biondo dorato, non filtrata, con sedimenti di lievito in sospensione e con una schiuma bianca abbastanza persistente.

**Consigliata con spaghetti e pizze con verdure**

€ 6,00



**Spaten**

*tedesca - vol. 5,2% - 0,5 l*

Colore chiaro. Sapore molto equilibrato di luppolo, una birra di puro malto di frumento e rappresenta la tradizione di Monaco di Baviera. Aroma delicatamente speziato.

**Indicata con carni rosse pasta**

€ 6,00



**Augustiner Edelstoff**

*tedesca - vol. 5,6% - 0,5 l*

Profuma di cereali, miele, agrumi con una leggera nota erbacea.

Di media frizzantezza, evidenzia un corpo rotondo e ben equilibrato fra l'abboccato del malto e l'erbaceo del luppolo.

**Accompagna carni bianche e pesce**

€ 6,00



# VINI

## I BIANCHI

CALICE € 4,00

**Vermentino di Gallura IGT - Rocca Taghendas (Sardegna) € 16,00**

*vol. 12,5% - 75 cl - servito a 10°*

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il suo profumo è complesso, con note floreali e sentori di pesca, fiori, salvia e rosmarino.

***Ideale con insalata di pollo, piatti di pesce e antipasti***

**Falanghina IGT - Tenimenti Amjnei (Campania) € 16,00**

*vol. 12,5% - 75 cl - servito a 10°*

Vino dal colore giallo paglierino. Il profumo è fresco e fruttato.

***Ideale come aperitivo o da abbinare ai piatti a base di crostacei e frutti di mare***

**Greco di Tufo DOCG - Tenimenti Amjnei (Campania) € 16,00**

*vol. 13% - 75 cl - servito a 10°*

Colore giallo paglierino intenso. Il profumo è fresco con sentori di albicocca e pesca

***Indicato per accompagnare minestre di legumi, carni bianche, crostacei e piatti, anche elaborati, a base di pesce***

## ROSÈ

CALICE € 4,00

**Five Roses Anniversario - Leone de Castris (Sardegna) € 17,00**

*vol. 12% - 75 cl - servito a 10/12°*

Affascinante il rosa cerasuolo brillante e inebrianti i profumi di mirtillo e ribes rosso accompagnati da una nota floreale di rosa. Al gusto è ricco di una fresca acidità, ottima struttura con un finale fruttato e persistente.

***Si consiglia con risotti, piatti a base di pesce e carni bianche***

## I ROSSI

CALICE € 4,00

**Chianti DOCG - Azienda Famiglia Farloni (Toscana) € 16,00**

*vol. 13% - 75 cl - servito a 16/18°*

Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Il profumo è pieno e ricorda la violetta. In bocca si presenta secco, morbido con note di ciliegia e frutti di bosco.

***Ideale con carne bovina, pasta e formaggi***

**Aglianico Irpinia DOC - Tenimenti Amjnei (Campania) € 16,00**

*vol. 13% - 75 cl - servito a 16°/18°*

Di colore rosso rubino intenso. Il profumo è delicato e richiama frutti rossi.

***Ideale per piatti a base di carne, carni bianche e rosse, formaggi freschi e stagionati***

**Syrah IGT "BIO" - Castellani Vini (Sicilia) € 16,00**

*vol. 13% - 75 cl - servito a 16°/18°*

Rosso rubino impenetrabile. Il profumo è speziato con note floreali.

***Accompagna egregiamente primi piatti importanti dai sapori decisi***

**Valpolicella Ripasso Superiore - Vigneti di Torbe (Veneto) € 26,00**

*vol. 13,5% - 75 cl - servito a 16°/18°*

Rosso rubino intenso con note fruttate, sostenute da eleganti toni speziati.

In bocca dimostra un corpo pieno e setoso.

***Ideale per tutte le ricette a base di carne rossa***

# INTOLLERANZE

Procedura per l'informazione sui prodotti e sostanze che possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti Reg UE N. 1169/2011.

## Legenda dei prodotti che provocano allergie:

-  Cereali con glutine
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei
-  Uova e prodotti a base di uova
-  Pesce e prodotti a base di pesce
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi
-  Soia e prodotti a base di soia
-  Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio
-  Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)
-  Sedano e prodotti a base di sedano
-  Senape e prodotti a base di senape
-  Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- $SO_2$  Anidride solforosa e solfiti >10mg/kg o 10mg/l
-  Lupini e prodotti a base di lupini
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi

**In caso di allergie particolari vi preghiamo di comunicarle allo staff.**