



Angiolina

Menù Tradizione

Alici "mbuttunate" 	€ 6,00
<i>Alici diliscate, uova, ricotta, pepe, pomodoro</i> <i>Boned anchovies, eggs, ricotta cheese, pepper, tomato</i>	
Alici scapece	€ 12,00
<i>Alici fritte e marinate con aceto, menta e aglio</i> <i>Fried anchovies marinated with vinegar, mint and garlic</i>	
Melanzana "nchiappata" 	€ 5,00
<i>Ripiena con formaggio, mozzarella, uova, pepe in salsa pomodoro</i> <i>Eggplant (aubergine) stuffed with cheese, mozzarella, eggs, pepper in tomato sauce</i>	
Patata ripiena 	€ 7,00
<i>Ripiena con mozzarella, uova, uvetta, basilico, salame, pepe in salsa di pomodoro</i> <i>Potato stuffed with mozzarella, eggs, raisins, basil, salami, pepper in tomato sauce</i>	
Carciofo ripieno	€ 8,00
<i>Ripieno con pancetta, pane, uova, formaggio, prezzemolo, pepe</i> <i>Artichoke stuffed with bacon, bread, eggs, cheese, parsley, pepper</i>	
Cauraro 	€ 10,00
<i>Cicoria di campo, bietola, fave, patate, finocchietto selvatico, alici</i> <i>Wild chicory, chard, broad beans, potatoes, wild fennel, anchovies</i>	
Fagiolini e patate stufati 	€ 6,00
<i>Fagiolini, patate, cipolla, pomodorini freschi, basilico, pepe</i> <i>Green beans, potatoes, onions, cherry tomatoes, basil, pepper</i>	
Spaghetti con le alici  Slow Food®	€ 12,00
<i>Alici fresche diliscate, alici salate di menaica, aglio, cipolla, pepe, prezzemolo, origano, pomodorini</i> <i>Fresh boned anchovies, menaica salted anchovies, garlic, onion, pepper, parsley, oregano, cherry tomatoes</i>	
Ravioli di ricotta  Slow Food®	€ 13,00
<i>Ripieni con ricotta di bufala, cacioricotta di capra, uova, noce moscata, pepe, basilico</i> <i>Buffalo ricotta, goat ricotta cheese, eggs, nutmeg, pepper, basil</i>	

Il carciofo ripieno e il cauraro si possono gustare solo nel periodo primaverile
The stuffed artichoke and the cauraro can be enjoyed only in springtime

Antipasti

- Piacere, Cilento!**  Slow Food* € 13,00
Olive ammaccate, cacioricotta di capra, soppressata, capicollo, pancetta, ricotta di bufala, alici salate di menaica
Crushed olives, goat ricotta cheese, Italian salami (soppressata, capicollo), bacon, buffalo ricotta, "menaica" salted anchovies
- Insalata di polpo con crema di cavolfiore e patè di olive e capperi**  € 13,00
Polpo, cavolfiore, olive nere, capperi, aceto, prezzemolo
Octopus, cauliflower, black olives, capers, vinegar, parsley
- Nido di patate con gamberi rossi in salsa di agrumi**  € 13,00
Patate lesse, gamberi rossi, arancia, limone, prezzemolo
Boiled potatoes, red shrimps, orange, lemon, parsley
- Coppa di cozze con scarola e fagioli** € 12,00
Scarola riccia, fagioli bianchi, cozze, limone, pepe
Escarole, white beans, mussels, lemon, pepper
- Briciola di frisella con ricotta di bufala e alici salate di menaica** € 10,00
Frisella, ricotta di bufala, gelatina di pomodoro fresco, alici salate di menaica
Durum wheat bread, buffalo ricotta, fresh tomato aspic, menaica salted anchovies
- Crudo di pesce**  € 16,00
Pesce sfilettato e marinato con limone, julienne di zucchine e carote, agrumi
Filletted fish marinated with lemon, zucchini julienne, carrots and citrus fruits

Il pesce crudo è regolarmente abbattuto e congelato e varia in base al pescato
Raw fish is regularly blast chilled and frozen and it varies according to the catch

Primi

Gnocchi di patate con gamberi rossi e asparagi/zucchine <i>Gamberi sgusciati, asparagi/zucchine, cipolla, aglio, pepe</i> <i>Shelled shrimps, asparagus/zucchini, onions, garlic, pepper</i>	€ 13,00
Gnocchi di ricotta con seppie, nero di seppia e crema di piselli/zucca rossa <i>Ricotta di bufala, seppie, nero di seppia, noce moscata, uova, formaggio</i> <i>Buffalo ricotta cheese, cuttlefish, squid ink, nutmeg, eggs, cheese</i>	€ 13,00
Ravioli neri con triglie e finocchi <i>Nero di seppia, triglie, finocchi, sedano, carote, cipolla, pomodorini, prezzemolo</i> <i>Squid ink, mullets, fennels, celery, carrots, onion, cherry tomatoes, parsley</i>	€ 13,00
Paccheri con ragù di pesce <i>Pesce in base al pescato, cipolla, aglio, sedano, prezzemolo, pomodorini, pepe, ginepro</i> <i>Fish according to the catch, onion, garlic, celery, parsley, cherry tomatoes, pepper, juniper</i>	€ 13,00
Calamarata con crema di ceci di Cicerale, totanetti e rosmarino <i>Ceci, totanetti, rosmarino, pepe</i> <i>Chickpeas, flying squids, rosemary, pepper</i>	€ 13,00



Gnocchi e ravioli sono fatti a mano con farina di semola, farina "00" e uova
Alcuni ingredienti variano in base alla stagionalità
Gnocchi and ravioli are hand-made with wheat flour, flour "00" and eggs
Some ingredients may vary according to seasonality

Secondi

Frittura di pesce	€ 16,00
<i>Alici, totanetti, gamberi bianchi</i> <i>Anchovies, flying squids, white shrimps</i>	
Filetto di pesce gratinato	€ 16,00
<i>Pesce sfilettato, gratinatura con zucchine, pane, limone, uovo</i> <i>Filleted fish, gratin with zucchinis, bread, lemon, egg</i>	
Grigliata mista 	€ 23,00
<i>Gamberi rossi, seppie, trancio di spada/alalunga</i> <i>Red shrimps, cuttlefish, swordfish/albacore steak</i>	
Zuppa mediterranea 	€ 16,00
<i>Moscardino, cozze, vongole, fagiolini, patate, pomodorini, cipolla, erbe aromatiche del mediterraneo, pepe</i> <i>Musky octopus, mussels, clams, green beans, potatoes, cherry tomatoes, onion, mediterranean aromatic herbs, pepper</i>	
Zuppa di pesce	€ 23,00
<i>Pesce sfilettato, gamberi rossi, moscardini, cozze, vongole, pomodorini, pepe, prezzemolo, aglio, cipolla, sedano</i> <i>Filleted fish, red shrimps, musky octopuses, mussels, clams, cherry tomatoes, pepper, parsley, garlic, onion, celery</i>	
Pesce alla griglia	€ 70,00 al kg
<i>Grilled fish</i>	
Pesce all'acqua pazza 	€ 70,00 al kg
<i>Pesce sfilettato, pomodorini, aglio, cipolla, prezzemolo, pepe, sedano, alloro, ginepro</i> <i>Filleted fish, cherry tomatoes, garlic, onion, parsley, pepper, celery, bay leaves, juniper</i>	
Pesce al limone	€ 70,00 al kg
<i>Pesce sfilettato, salvia, rosmarino, limone, aglio, prezzemolo</i> <i>Filleted fish, sage, rosemary, lemon, garlic, parsley</i>	

Il pesce varia in base al pescato del giorno

Il pesce alla griglia è accompagnato da una emulsione di olio evo e limone

The fish varies according to the day's catch

The grilled fish is combined with an extra virgin olive oil and lemon emulsion

Contorni

- Patate saltate**  € 5,00
Patate, aglio, pepe, origano, rosmarino, salvia, alloro
Potatoes, garlic, pepper, oregano, rosemary, sage, bay leaves
- Scarola saltata** € 5,00
Scarola, olive nere denocciolate, capperi, alici salate, aglio
Escarole, black pitted olives, capers, salted anchovies, garlic
- Insalata mista**  € 5,00
Lattuga, rucola, finocchio, pomodoro fresco, carote
Lettuce, rocket, fennel, fresh tomato, carrots
- La nostra insalata**   € 5,00
Pomodorini gialli e rossi, fagiolini, patate, origano, basilico
Yellow and red cherry tomatoes, green beans, potatoes, oregano, basil

Dolci

- Crocante con crema di ricotta di bufala al limone**  € 5,00
cereali, cioccolato fondente, nocciole, mandorle, ricotta, limone
cereals, melted chocolate, hazelnuts, almonds, ricotta, lemon
getreideflocken, geschmolzene schokolade, haselnuss, mandeln, ricotta, zitrone
- Tiramisù agli amaretti** € 5,00
amaretti, panna, mascarpone, caffè
amaretti, whipped cream, mascarpone, coffee
makronen, geschlagene sahn, mascarpone, kaffee
- Diplomatico in coppa con Strega e amarene** € 5,00
pasta sfoglia, pan di spagna, crema, amarene, strega
mille-feuille, sponge cake, cream, sour black cherries, Strega liquor
blätterteig, biskuit, sahn, amarenakirschen, liquore Strega
- Sfoglia con crema di melanzane e cioccolato** € 5,00
sfoglia, melanzane, panna, mandorle, arancia, cedro, cannella, cioccolato
mille-feuille, aubergines, whipped cream, almonds, orange, candied citron, cinnamon, chocolate
blätterteig, auberginen, sahn, mandeln, orange, zitronat, zimt, schokolade
- Cheesecake ai fichi/fragole**  € 5,00
formaggio spalmabile, yogurt greco, zucchero, miele,
limone, gelatina a fogli, biscotti, nocciole, cioccolato fondente
spreadable cheese, greek yogurt, sugar, honey, lemon, jelly, biscuits, hazelnuts, dark chocolate
streichfähiger käse, griechischer joghurt, zucker, honig, zitrone, gelee, kekse, haselnüsse, dunkle schokolade

Allergeni

Caro ospite, se hai delle allergie o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unseren Getränken. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.

Alcune sostanze o prodotti possono provocare allergie o intolleranze come ad esempio:

- cereali contenenti glutine
- crostacei, molluschi, pesce
- uova
- arachidi
- soia
- latte
- frutta a guscio
- sedano
- senape
- semi di sesamo
- anidride solforosa e solfiti
- lupini

Gli ingredienti evidenziati sul menu in grassetto possono provocare allergie e intolleranze.

The ingredients highlighted in bold may cause allergy and intolerance



I piatti che riportano questo simbolo non contengono glutine



I piatti che riportano questo simbolo sono vegetariani



Slow Food™

I piatti che riportano questo simbolo contengono prodotti appartenenti al presidio Slow Food, tra cui:

Alici di menaica (Alici di menaica s.r.l. - Donatella Marino),
Caciocotta di capra (Cicco di buono - Adolfo Valiante),
Olive ammaccate (Salella - Pasquale De Iorio),
Ceci di Cicerale

Le alici 'mbuttunate, le alici scapece, le melanzane 'nchiappate e le patate ripiene vengono fritte con olio di semi di arachide/girasole

Vini Bianchi

Cilento

San Matteo Fiano Paestum Igp alc. 13,50% Alfonso Rotolo	2018	€18,00
Enfasi Fiano Cilento bianco Doc alc. 13 % Botti	2018	€15,00
Valmezzana Cilento Fiano Dop alc. 14 % Albamarina	2018	€19,00
Cumalé Fiano Paestum Dop bio alc.12,50% Case Bianche	2018	€19,00
Vignolella Cilento Fiano Doc alc. 14% Cantine Barone	2017	€18,00
Heraion Fiano Cilento Doc alc. 13,50% I Vini del Cavaliere	2018	€18,00
Donnaluna Fiano Paestum Igp Bio alc. 12,50% Viticoltori De Conciliis	2018	€17,00
Bacioilcielo Bianco IGP alc. 12% Viticoltori De Conciliis	2018	€12,00
Kratos Fiano Igp Paestum alc. 13% Luigi Maffini	2017 2018	€27,00
Pietraincatenata Cilento fiano Doc alc. 13,50% Luigi Maffini	2016 2017	€38,00
Palinuro Fiano Paestum Igp alc. 13,50% San Salvatore	2018	€20,00
Cecerale Fiano Paestum Igp alc.13% San Salvatore	2016 2018	€25,00
Valentina Fiano IGP Paestum alc. 14 % Alfonso Rotolo	2016 2017	€20,00
Trentenare Fiano Paestum Igp alc. 13% San Salvatore	2017 2018	€25,00
Pian di Stio Fiano Paestum Igp biologico alc. 13% San Salvatore	2018	€45,00
Calpazio Greco Paestum Igp Biologico alc. 13% San Salvatore	2018	€24,00
Tresinus Fiano Paestum Igt alc. 13,50% San Giovanni	2018	€20,00
Paestum Igt alc. 12,50% San Giovanni	2018	€16,00
Marsia Paestum Igp alc. 13,50% Cantine Barone	2018	€10,0

Saracè Cilento Fiano Dop alc.13% Polito		2018	€19,00
Asterias Cilento bianco alc. 13,50% Tempa di Zoè		2016	€35,00
Crai Fiano dop Cilento alc. 13% Cobellis		2017	€ 19,00
Donnaluna Fiano IGP Paestum alc. 12% Viticoltori De Conciliis	ml 375	2018	€10,00
Vignolella Cilento Fiano Doc alc. 13% Cantine Barone	ml 375	2017	€10,00
Kratos Fiano IGT Paestum alc. 13 % Luigi Maffini	ml 500	2017	€19,00
San Matteo Fiano Paestum Igt alc. 13,50% Alfonso Rotolo	ml 375	2018	€10,00
Pian di Stio Fiano Paestum Igp biologico alc. 13% San Salvatore	ml 500	2018	€27,00
Trentenare Fiano Paestum Igp alc. 13% San Salvatore	ml 375	2017	€12,00

Campania

Atellanum Asprino d'Aversa Dop alc.12% Masseria Campito		2018	€15,00
Caprettone Emblema Vesuvio Dop alc.13% Cantine Olivella		2017	€18,00
Catalanesca Katà Monte Somma igp alc.13% Cantine Olivella		2018	€19,00
Ischia Biancolella Doc alc.12,50% Casa d'Ambra		2018	€19,00
Ischia Biancolella Doc Tenuta Frassitelli alc.12,50% Casa d'Ambra		2018	€26,00
Furore Costa d'Amalfi Doc alc.13,50 Marisa Cuomo		2018	€35,00
Falanghina del Sannio Doc Serrocielo alc.13,50% Feudi San Gregorio		2018	€22,00
Falanghina del Sannio Doc Vigna Suprema alc.14.50 Aia dei Colombi		2018	€18,00
Falanghina del Taburno Doc alc.13% Cantina del Taburno		2018	€16,00
Falangina del Sannio Doc alc.14% Aia dei Colombi	2017	2018	€15,00
Falerno del Massico Dop alc.13% Villa Matilde		2018	€22,00
Fiano di Avellino Docg alc.13% Di Prisco		2018	€18,00

Fiano di Avellino Docg alc.12,50 Pietracupa	2015	2016	€26,00
Sequenza Fiano di Avellino Docg alc.13,50% Benito Ferrara	2017		€25,00
Bechar Fiano di Avellino Docg alc.13,50 Antonio Caggiano	2018		€23,00
Fiagrè Campania bianco Igt alc.13,50 Antonio Caggiano	2015		€19,00
Colli di Lapio Fiano di Avellino Docg alc.13,50 Clelia Romano	2017		€27,00
Fiano di Avellino Docg alc.13% Ciro Picariello	2017		€25,00
Pietracalda Fiano di Avellino Docg alc.13% Feudi San Gregorio	2018		€23,00
Pietramara Fiano di Avellino alc.13% I Favati	2017		€20,00
Greco di Tufo Cutizzi Docg alc.13% Feudi San Gregorio	2018		€23,00
Greco di Tufo Docg alc.13% Di Prisco	2016		€18,00
Greco di Tufo Docg alc.12% Pietracupa	2016		€26,00
Devon Greco di Tufo Docg alc.13,50 Antonio Caggiano	2017		€23,00
Vigna Cicogna Greco di Tufo Docg alc.13.50% Benito Ferrara	2018		€28,00
Due Chicchi Greco Campania Igt alc.12,50% Benito Ferrara	2018		€20,00
Pietracalda Fiano di Avellino Docg alc.13% Feudi San Gregorio	ml 375	2018	€12,00
Cutizzi Greco di Tufo alc.13% Feudi San Gregorio	ml 375	2018	€12,00
Serrocielo Falanghina alc.13,5% Feudi San Gregorio	ml 375	2018	€12,00

Abruzzo

Collepietro Passerina Igt Faraone	2015	2016	€17,00
Diamine Pecorino Marchesi De' Cordano		2018	€15,00

Friuli Venezia Giulia

Chardonnay Friuli Colli Orientali Doc Livio Felluga		2018	€26,00
Pinot grigio Friuli Colli Orientali Doc Livio Felluga		2018	€25,00
Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali Sirch		2018	€22,00
Sauvignon Friuli Colli Orientali Doc Livio Felluga		2018	€26,00
Sharis Bianco "delle Venezie" Igt Livio Felluga		2017	€20,00
Sharis Bianco "delle Venezie" Igt Livio Felluga	ml 375	2018	€12,00
Pinot grigio Friuli Colli Orientali Doc Livio Felluga	ml 375	2017	€14,00
Sauvignon Friuli Colli Orientali Doc Livio Felluga	ml 375	2018	€14,00

Basilicata

Basilisco Sophia		2018	€18,00
------------------	--	------	--------

Puglia

Calavento Malvasia Bianca Igt Conti Zecca		2017	€17,00
---	--	------	--------

Sardegna

Costamolino Vermentino di Sardegna DOC Argiolas		2016	€20,00
---	--	------	--------

Sicilia

Etna Bianco tenute Nicosia Doc		2018	€20,00
Mofete Etna Bianco Doc - Bio Costanzo Palmento		2017	€20,00
Le Sabbie dell'Etna Bianco Firriato		2018	€20,00

Trentino Alto Adige

Chardonnay Alto Adige Doc Terlan	2016	€23,00
Lunare Gewürztraminer Alto Adige Doc Terlan	2016	€55,00
Muller Thurgau Alto Adige Doc Abbazia Novacella	2018	€18,00
Gewürztraminer Alto Adige Doc Abbazia Novacella	2018	€22,00
Praepositus Gewürztraminer Alto Adige Doc Abbazia Novacella	2018	€30,00
Praepositus Grüner Veltliner Alto Adige Doc Abbazia Novacella	2014	€29,00
Praepositus Kerner Alto Adige Doc Abbazia Novacella	2017	€28,00
Praepositus Riesling Alto Adige Doc Abbazia Novacella	2015	€38,00
Praepositus Sauvignon Alto Adige Doc Abbazia Novacella	2017	€28,00
Praepositus Sylvaner Alto Adige Doc Abbazia Novacella	2016	€28,00
Quarz Sauvignon Blanc Alto Adige Doc Terlan	2015	2016 €55,00
Gewürztraminer Alto Adige Doc Terlan	2018	€23,00
Winkl Sauvignon Alto Adige Doc Terlan	2017	€26,00
Vorberg Pinot bianco Alto Adige Doc Terlan	2015	€39,00
Terlaner Alto Adige Doc Terlan	2016	€17,00

Spumanti metodo classico

Berlucchi '61 Nature Franciacorta millesimato Berlucchi	€43,00
Berlucchi '61 Franciacorta brut Berlucchi	€28,00
Berlucchi '61 Franciacorta rosé Berlucchi	€30,00
Berlucchi '61 Franciacorta Satin Berlucchi	€30,00

Berlucchi '61 Franciacorta brut Berlucchi	ml 375	€18,00
Berlucchi '61 Franciacorta rosé Berlucchi ml 375		€17,00
Franciacorta Cuvée Prestige Ca' del Bosco		€56,00
Franciacorta rosé Contadi Castaldi		€31,00
Franciacorta Saten 2009 Bellavista		€61,00
Franciacorta Alma Cuvée brut Bellavista		€46,00
Jioi spumante brut Rosé Millesimato biologico San Salvatore Cilento		€41,00
Valdo numero 10 Valdobbiadene metodo classico Docg - Valdo		€31,00

Vini frizzanti e spumanti

Il Fric Aglianico rosato Paestum Igt Case Bianche		€21,00
Desiderio spumante brut rosè aglianico alc. 12% Alfonso Rotolo		€18,00
Gragnano Penisola Sorrentina Doc Mariano Sabatino		€16,00
Moscato d'Asti DOCG Ca' del Baio - Piemonte		€18,00
Selim Vino Spumante brut Viticoltori De Conciliis -Cilento		€18,00
La matta vino spumante naturale integrale Case Bianche		€22,00
Pashkà rosso vino spumante Case Bianche		€21,00
Valdo Origine Spumante brut -Valdo		€15,00
Montelvini Prosecco Treviso Doc Collezione Master		€14,00
Prosecco Treviso Doc Brut Adami		€18,00

Vini rosati

Denazzano Paestum Igt Luigi Maffini	2018	€17,00
Rose d'Autunno Rosato Igp Rotolo alc. 13,50	2018	€16,00
Vetere Paestum Igp biologico vol.12% San Salvatore Cilento	2018	€21,00
Vetere Paestum Igp biologico vol.12% San Salvatore Cilento ml 375	2018	€12,00
Prime Rose Igp Polito	2019	€16,00

Vini rossi

Cilento

Pietralena Aglianico Cilento Doc Cantine Barone	2015	€20,00
Emblema Aglianico Igp Polito	2015	€18,00
Donnaluna Aglianico Viticoltori De Conciliis	2015	€20,00
Corleto Igp Paestum Aglianico San Salvatore senza solfiti agg.	2016	€27,00
Poseidon Primitivo Igp I vini del Cavaliere	2017	€18,00
Castellabate Aglianico e Piediroso Igt Paestum San Giovanni	2015	€22,00
Ceraso Aglianico Paestum Igp San Salvatore	2016	€19,00
Jungano Aglianico Paestum Igp San Salvatore	2016	€25,00
Le Ghiandaie Aglianico Paestum Igp Alfonso Rotolo	2016	€16,00
Dellemore Rosso Paestum Igt Case Bianche	2016	€20,00
Urmi Aglianico Cilento Doc Alfonso Rotolo	2016	€16,00
Bacioilcielo Paestum Igp Viticoltori De Conciliis	2017	€13,00
Kleos Aglianico Paestum Igt Luigi Maffini	2015	€21,00

Marsia Paestum Igt Cantine Barone		2016	€11,00
Impervio Aglianico Cilento Doc Botti		2015	€15,00
Kleos Aglianico Paestum Igt Luigi Maffini	ml 500	2015	€14,00
Le Ghiandaie Aglianico Igp Alfonso Rotolo	ml 375	2016	€10,00

Campania

Grangnano Penisola Sorrentina Doc		2016	€16,00
Quirico Aglianico Campania Pietracupa		2015	€21,00
Passo del Lupo Aglianico Campania Igt Benito Ferrara		2017	€20,00
Per'E' Palummo Ischia DOC Casa d'Ambra		2018	€18,00
Tramunte Costa D'amalfi Dop Cantina Tagliaferro		2016	€19,00
Falerno Del Massico DOC Primitivo Cantine Moio		2014	€26,00
Vigna Andrea Taurasi Docg Colli di Lapio		2006	€29,00
Sabbie sopra il Bosco Terre del Volturno Igt Nanni Copè		2009	€33,00
Taurasi Docg I Favati		2009	€24,00
Taurasi Pietracupa Docg		2012	€24,00

Abruzzo

Le Vigne di Faraone Cerasuolo d'Abruzzo Doc Faraone 2015		2016	€15,00
--	--	------	--------

Piemonte

Dolcetto d'Alba Lodoli DOC Ca' del Baio		2016	€17,00
Rebus Ruché Castagnole Monferrato Docg Vinchio-Vaglio Serra		2016	€19,00

Puglia

Rifugio Primitivo Salento Igp Conti Zecca	2015	€19,00
Negroamaro Salento Igp Conti Zecca	2014	€20,00

Sicilia

Chiaromonte Nero d'Avola Igt Sicilia Firriato	2014	€18,00
Altavilla della Corte Syrah Igt Terre Siciliane Firriato	2014	€18,00
Etna rosso Doc Costanzo Palmento	2015	€20,00

Birra

Nastro Azzurro	cl. 66	€3,00
Nastro Azzurro	cl. 33	€2,00
Ichnusa Non Filtrata	cl. 50	€5,00
Menabrea	cl. 66	€5,00

Birra artigianale

Blonde Golden Ale Birrificio dell'Aspide	cl. 75	€12,00
Iris Bionda Birrificio Iris	cl. 66	€8,00

Acqua e bibite

Leggera Gaudianiello acqua naturale	€2,00
Gaudianiello acqua effervescente naturale	€2,00
San Pellegrino acqua frizzante	€2,00
Coca Cola	€2,00
Fanta	€2,00