

Per Cominciare

<i>Uovo in bassa temperatura, crema di Reggiano, Guanciale Croccante</i>	(U+L)	11
<i>Carciofo Croccante, la sua crema e ricotta affumicata in Osteria</i>	(G+L*)	11
<i>Crocchette di Baccalà su crema di cipolla rossa in agrodolce e polvere di capperò (L+G+P) (1)</i>		11
<i>Polpo grigliato alla salsa di Soia (So*), su Puntarelle in salsa di acciughe (P) (M+As)</i>		16

(1) Friggiamo esclusivamente in olio di semi di arachide



Butta che Bolle!

<i>Spaghettoni Cacio e Pepi</i>	(G+L)	12
<i>Spaghettoni alla Gricia</i>	(G+L*)	12
<i>Spaghettoni alla Carbonara</i>	(G+L+U)	12
<i>Spaghettoni alla Amatriciana</i>	(G+L*)	12
<i>Gnocchi alla Romana su crema di cacio e pepi e guanciale croccante</i>	(G+L+U)	13
<i>Calamarata al sugo di Moscardino</i>	(M+As+G*)	14

previa comunicazione disponibile pasta senza glutine e senza uova

RICORDIAMO CHE IN QUESTO LOCALE VIGE L'OBBLIGO DI SCARPETTA



Forno, Padella e Pignatta

<i>Saltimbocca alla Romana e carciofo alla Romana</i>	(G*+L*)	18
<i>Gulash di Cinghiale</i>		20
<i>La Genovese piatto della tradizione partenopea a base di vitella</i>		20
<i>Frittura Calamari & Alici Monterosso, puntarelle in salsa di acciughe (P) (G+M+P+As) (1)</i>		18

Il QuintoQuarto

<i>Coda alla Vaccinara</i>	(Sd)	18
<i>Trippa alla Romana</i>	(Sd+L*)	14
<i>Lampredotto alla Fiorentina su crostone di pane, salsa verde e rossa (U+G) (Sd)</i>		16



Per concludere.....in dolcezza

<i>Tiramisù espresso (non è il solito tiramisù settepiacela crema è pertè)</i>	(L+U+FSx)	8
<i>Panna Cotta e Coulis di Lamponi</i>	(L)	8
<i>VafeR biscotto alle nocciole, crema cacao, glassa al mango e panna allo zenzero (L+U+G+Fs)</i>		8
<i>Cassola dolce della tradizione giudaico romana ricotta uvetta e cannella</i>	(L+U+FSx)	8
<i>Sbrisolona crema pasticceria e frutti di bosco</i>	(L+U+G+Fs)	8
<i>Crema Catalana</i>	(L+U)	8

COMUNICATECI EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE

Tutte le preparazioni possono contenere allergeni. Comunicateci eventuali intolleranze.

Tutte le preparazioni con pesce crudo subiscono l'abbattimento come da Regolamento CE 853/04

Lista allergeni:

***) in finitura x) possibili tracce**

G) Glutine; U) Uova; Ar) Arachidi; So) Soia; L) Latte; FS) Frutta a Guscio; SD) Sedano; Se) Senape; SS) Semi di Sesamo; Lu) Lupini; Kr) Crostacei; P) Pesce; M) Molluschi; SO) Anidride Solforosa.; As) Prodotto abbattuto/surgelato all'origine; (1) fritto in olio semi arachide

I Vini dell'Osteria



Spumanti Metodo Classico DOCG 100% Oltrepo Pavese

ALESSIO BRANDOLINI	LUOGO D'AGOSTO Zero	Pinot Nero	€ 29,00
ALESSIO BRANDOLINI	NOTE D'AGOSTO Rosè	Pinot Nero	€ 29,00
BALLABIO	FARFALLA BIANCO Extra Brut	Pinot Nero	€ 34,00
BALLABIO	FARFALLA BIANCO Zero	Pinot Nero	€ 38,00
BALLABIO	FARFALLA ROSATO Extra Brut	Pinot Nero	€ 38,00
BRUNO VERDI	VERGOMBERRA 2017 Dosage Zero	Pinot Nero	€ 34,00
CA' DI FRARA	OLTRE IL CLASSICO BRUT	Pinot Nero	€ 28,00
CA' DI FRARA	OLTRE IL CLASSICO Extrabrut	Pinot Nero	€ 34,00
CA' DI FRARA	OLTRE IL CLASSICO Nature	Pinot Nero	€ 32,00
CALATRONI	PINOT '64	Pinot Nero	€ 29,00
CALATRONI	INGANNO	Riesling	€ 24,00
CALATRONI	RISERVA d. FAMIGLIA Rosè 90 mesi	Pinot Nero	€ 48,00
CANTINA SCUROPASSO	BRUT ROCCAPIETRA 2016	Pinot Nero	€ 30,00
CANTINA SCUROPASSO	ZERO ROCCAPIETRA	Pinot Nero	€ 34,00
CANTINA SCUROPASSO	CRUASÈ ROCCAPIETRA 2017	Pinot Nero	€ 34,00
CANTINA SCUROPASSO	B.de BLANC ROCCAPIETRA	Chardonnay	€ 32,00
CASTELLO DI CIGOGNOLA	G.M. e L. MORATTI MORE Pas Dosè '18	Pinot Nero	€ 32,00
CONTE VISTARINO	1865 Nature 2015	Pinot Nero	€ 48,00
FABRIZIOMARIAMARZI	BRUT s.a.	Pinot Nero	€ 34,00
FABRIZIOMARIAMARZI	EXTRABRUT Rosé millesimato 2012	Pinot Nero	€ 46,00
LA GENISIA	PINOT NERO BRUT	Pinot Nero	€ 28,00
LA TRAVAGLINA	JULILLAE Rosè 120 mesi mill. 2011	Pinot Nero	€ 46,00
LA VERSA	TESTAROSSA '16	Pinot Nero	€ 36,00
LA VERSA	COLLEZIONE 2008	Pinot Nero	€ 56,00
LEFIOLE	ISABEL Brut	Pinot Nero	€ 26,00
MONSUPELLO	BRUT MILLESIMATO 2016	Pinot Nero	€ 42,00
MONSUPELLO	NATURE	Pinot Nero	€ 38,00
MONSUPELLO	BRUT VSQ	Pinot Nero	€ 36,00
MONSUPELLO	EXTRABRUT B. de BLANCS VSQ	Chardonnay	€ 70,00
MONTELIO	EXTRABRUT 2018	Pinot Nero	€ 30,00
PIETROTORTI	BRUT MILLESIMATO 2019	Pinot Nero	€ 30,00
TENUTA MAZZOLINO	BLANC DE BLANC 2018	Chardonnay	€ 30,00
TENUTA MAZZOLINO	CRUASÈ	Pinot Nero	€ 32,00

Spumanti Metodo Classico

<i>CA' DEL BOSCO</i> (Lombardia)	Cuvée Prestige Franciacorta Extra Brut EDIZIONE 44	€	42,00
<i>CA' DEL BOSCO</i> (Lombardia)	VINTAGE COLLECTION Satèn Mill. Brut 2017	€	60,00
<i>MONTE ROSSA</i>	PRIMA CUVÉE BRUT	€	42,00
<i>LETRARI</i>	CUVÉE BLANC	€	36,00

Altre Bollicine Oltrepo

<i>ALESSIO BRANDOLINI</i>	IL CAMPETTO <i>Pinot Nero</i>	€	14,00
<i>FRADE'</i>	NELMENTRE <i>Chardonnay</i>	€	16,00
<i>ISIMBARDA</i>	RISERVA DEGLI ISIMBARDI <i>Pinot Nero</i>	€	18,00

Champagne

<i>BILLECART-SALMON</i>	BRUT	€	80,00
<i>JAQUESSON</i>	CUVEE N° 741	€	99,00
<i>LOUIS ROEDERER</i>	BRUT COLLECTION 243	€	100,00
<i>ORBAN</i>	RESERVE V.VIGNES	€	64,00
<i>POUILLON</i>	RESERVE BRUT	€	70,00
<i>ROEDERER</i>	CRISTAL 2012	€	335,00
<i>ROEDERER</i>	CRISTAL 2014	€	300,00

Vini Bianchi Italiani

Oltrepo Pavese

ALESSIO BRANDOLINI	IL CAMPETTO <i>Pinot Nero frizzante</i>	€ 14,00
BRUNO VERDI	VIGNA COSTA <i>Riesling Renano</i>	€ 20,00
CA' DI FRARA	LA CASETTA BIANCA <i>70% Ries, 20% Malv, 10% Chard</i>	€ 16,00
CA' DI FRARA	OLIVA <i>Riesling Riserva</i>	€ 22,00
CA' DI FRARA	SELEZIONE DEI VENT'ANNI <i>Pinot Grigio</i>	€ 22,00
CALATRONI	CAMPO DOTTORE <i>Riesling</i>	€ 22,00
CANTINA SCUROPASSO	PIENOSOLE <i>100% Riesling Italice</i>	€ 16,00
CORDERO SANGIORGIO	KATARI <i>Pinot Grigio DOC</i>	€ 18,00
CORDERO SANGIORGIO	RIVONE <i>Chardonnay</i>	€ 34,00
FRADE'	FAGÒT <i>Chardonnay, Sauvignon, Viognier</i>	€ 14,00
FRADE'	SAUVIGNON	€ 16,00
ISIMBARDA	VIGNA MARTINA <i>Riesling Renano Bio '21</i>	€ 20,00
ISIMBARDA	LE FLEUR <i>Riesling Renano Bio '20</i>	€ 24,00
LA GENISIA	CHARDONNAY '21	€ 14,00
LA GENISIA	RIELING SUPERIORE '21	€ 14,00
LA TRAVAGLINA	VIGNA DELLE ROCCHES <i>Cortese '18</i>	€ 18,00
LEFIOLE	ELIVIA' <i>Pinot Grigio</i>	€ 16,00
MONSUPELLO	RIESLING	€ 18,00
RISI MARIACRISTINA	SAUVIGNON	€ 16,00
TENUTA MAZZOLINO	BLANC <i>Chardonnay</i>	€ 29,00
TENUTA MAZZOLINO	CAMARÀ' <i>Chardonnay</i>	€ 18,00
TENUTA TRAVAGLINO	CAMPO DELLA FOJADA '21 <i>Riesling</i>	€ 18,00
TENUTA TRAVAGLINO	RISERVA CAMPO DELLA FOJADA '18 <i>Riesling</i>	€ 30,00
VERCESI IVANO	ORO DI COSTA <i>Chardonnay</i>	€ 16,00

Franciacorta

CA' DEL BOSCO	Corte Del Lupo Bianco Curtefranca DOC 2020	€ 38,00
---------------	--	---------

Piemonte

GAJA	ROSSY BASS	€ 80,00
LUCA CANEVARO	CA' DEGLI OLMI DERTHONA <i>Timorasso</i>	€ 24,00

Alto Adige

ERSTE+NEUE	PUNTAY <i>Pinot Bianco</i>	€ 20,00
ERSTE+NEUE	PUNTAY <i>Chardonnay</i>	€ 20,00
ERSTE+NEUE	PUNTAY <i>Sauvignon</i>	€ 20,00
ERSTE+NEUE	<i>Gewürztraminer</i>	€ 20,00
TERLANO	QUARZ <i>Sauvignon</i>	€ 90,00
TRAMIN	NUSSBAUMER <i>Gewürztraminer</i>	€ 50,00

Friuli Venezia Giulia

<i>KORSIC</i>	RIBOLLA GIALLA	€ 20,00
<i>KORSIC</i>	FRIULANO	€ 20,00

Abruzzo

<i>CICCIO ZACCAGNINI</i>	CHRONICON <i>Pecorino d'Abruzzo</i>	€ 20,00
<i>CICCIO ZACCAGNINI</i>	CHRONICON <i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	€ 20,00
<i>CICCIO ZACCAGNINI</i>	SAN CLEMENTE '20 <i>Trebbiano Abruzzo DOC</i>	€ 24,00
<i>CICCIO ZACCAGNINI</i>	SAN CLEMENTE '16 <i>Trebbiano</i>	€ 34,00
<i>CICCIO ZACCAGNINI</i>	CHRONICON <i>Passerina</i>	€ 18,00
<i>CICCIO ZACCAGNINI</i>	BIANCO DI CICCIO "DAL TRALCETTO"	€ 16,00
<i>EMIDIO PEPE</i>	TREBBIANO 2021	€ 70,00

Lazio

<i>DONATO GIANGIROLAMI</i>	CARDITO <i>Malvasia puntinata Bio</i>	€ 20,00
<i>DONATO GIANGIROLAMI</i>	REGIUS <i>Viogner, Sauvignon, Chardonnay Bio</i>	€ 22,00
<i>DONATO GIANGIROLAMI</i>	PROPIZIO <i>Grechetto Bio</i>	€ 20,00
<i>L'OLIVELLA</i>	RACEMO <i>Frascati Superiore Bio</i>	€ 18,00
<i>SASSOPRA</i>	TURRESTI <i>Malvasia puntinata, Bombino N.F.</i>	€ 24,00
<i>STEFANONI</i>	FOLTONE <i>Est! Est! Est!</i>	€ 18,00

Marche

<i>BISCI</i>	VERDICCHIO DI MATELICA	€ 18,00
--------------	------------------------	---------

Campania

<i>BENITO FERRARA</i>	VIGNA CICOGNA <i>Greco di Tufo DOCG 2021</i>	€ 32,00
<i>VADIAPERTI</i>	FIANO DI AVELLINO	€ 20,00
<i>QUINTODECIMO</i>	GIALLO D'ARLES <i>Greco di Tufo DOCG 2018</i>	€ 52,00
<i>QUINTODECIMO</i>	GIALLO D'ARLES <i>Greco di Tufo DOCG 2016</i>	€ 59,00

Sardegna

<i>TANCA GIOIA</i>	GIANCA U TABARKA <i>Vermentino di Sardegna</i>	€ 18,00
<i>DETTORI</i>	RENOSU BIANCO	€ 26,00
<i>CAPICHERA</i>	VIGNA'NGENA <i>Vermentino di Gallura</i>	€ 58,00

Sicilia

<i>MALITO ROBERTO</i>	DAZEROAUNO <i>Grillo e Zibibbo '13</i>	€ 48,00
-----------------------	--	---------

Francia

<i>BARON DE LADOUCKETTE</i>	BARON DE L 2018 <i>Sauvignon</i>	€ 129,00
<i>DOMAINES SCHLUMBERGER</i>	LES PRINCES ABBES 2020 <i>Muscat</i>	€ 36,00
<i>REGNARD</i>	RETOUR DES FLANDRES '20 <i>Bourgogne Blanc</i>	€ 38,00

(V)in(I) Rosa

Oltrepo Pavese

<i>CORDERO SANGIORGIO</i>	<i>PIASA Blend di uve a bacca rossa</i>	€ 16,00
<i>CORDERO SANGIORGIO</i>	<i>RAMÈ Pinot Grigio</i>	€ 22,00
<i>LA TRAVAGLINA</i>	<i>GRISE' Pinot Grigio</i>	€ 14,00
<i>MONTELIO</i>	<i>BALESTRUCCIO Frizzante</i>	€ 16,00

Abruzzo

<i>CICCIO ZACCAGNINI</i>	<i>CERASUOLO DEL TRALCETTO</i>	€
--------------------------	--------------------------------	---

Vini Rossi

Oltrepo Pavese

Pinot Nero

CA' DI FRARA	PINOT NOIR	€	22,00
CA' DI FRARA	LOSANA <i>Parcella 17 2017 e 2018</i>	€	36,00
CA' DI FRARA	MORNICO <i>Parcella 4 2017 e 2018</i>	€	36,00
CA' DI FRARA	OLIVA <i>Parcella 18 2019</i>	€	40,00
CALATRONI	FIORAVANTI 2021	€	20,00
CONTE VISTARINO	PERNICE 2015	€	60,00
CONTE VISTARINO	PERNICE 2018	€	52,00
CONTE VISTARINO	TAVERNETTO 2018	€	40,00
CONTE VISTARINO	BERTONE 2018	€	50,00
CORDERO SANGIORGIO	TIĀMAT 2020	€	20,00
CORDERO SANGIORGIO	PARTÙ' <i>Riserva 2019</i>	€	30,00
CORDERO SANGIORGIO	SG '67 <i>Cru Riserva 2019</i>	€	54,00
FRECCIAROSSA	GIORGIO ODERO 2017 <i>Bio</i>	€	42,00
FRECCIAROSSA	GIORGIO ODERO 2015	€	46,00
FRECCIAROSSA	GIORGIO ODERO 2013	€	50,00
FRECCIAROSSA	GIORGIO ODERO 2009	€	60,00
LA GENISIA	PINOT NERO RISERVA 2019	€	30,00
LA TRAVAGLINA	CASAIA 2018	€	22,00
LEFIOLE	ALENÉ	€	18,00
MONSUPELLO	JUNIOR 2021	€	22,00
MONSUPELLO	3309 <i>Cru Riserva 2013</i>	€	38,00
MONTELIO	NEOS	€	18,00
PARAVELLA	RUBE' 2021	€	16,00
PICCHIONI	ARFENA 2019	€	34,00
PIETROTORTI	MOBI 2016	€	30,00
RUIZ DE CARDENAS	VIGNA BRUMANO 2016	€	45,00
TENUTA MAZZOLINO	NOIR 2018	€	40,00
TENUTA MAZZOLINO	TERRAZZE ALTE 2020	€	26,00
TENUTA TRAVAGLINO	PERNERO 2021	€	18,00

Barbera

BRUNO VERDI	CAMPO DEL MARRONE '18 <i>Barbera</i>	€	30,00
CASTELLO DI CIGOGNOLA	DODICI DODICI '20	€	18,00
CASTELLO DI CIGOGNOLA	L'ALA '18	€	20,00
CASTELLO DI CIGOGNOLA	LA MAGA '16	€	26,00
CORDERO SANGIORGIO	FREDO <i>Barbera Riserva</i>	€	30,00
FINIGETO	RIBALDO <i>Barbera</i>	€	18,00
MONSUPELLO	MAGENGA <i>Barbera Frizzante 2021</i>	€	20,00
MONTELIO	MANE <i>Barbera</i>	€	16,00
PICCO	NINÌ <i>Barbera</i>	€	16,00
VERCESI IVANO	DUE VALLONI	€	16,00

Oltrepo Pavese

Croatina		
BISI	PRAMATTONE Croatia	€ 16,00
BISI	LA PECCATRICE <i>Bonarda Vivace</i>	€ 16,00
BRUNO VERDI	POSSESSIONE DI VERGOMBERRA <i>Bonarda Vivace</i>	€ 16,00
CA' DI FRARA	IL FRATER <i>Croatina</i>	€ 36,00
CA' DI FRARA	LA CASETTA ROSSA <i>Croatina</i>	€ 16,00
FINIGETO	BALDO <i>Bonarda Ferma</i>	€ 16,00
FRECCIAROSSA	ANAMARI <i>Croatina Barbera Uva Rara '18</i>	€ 32,00
ISIMBARDA	COSTA DI ANNIBALE <i>Croatina '19</i>	€ 16,00
LA TRAVAGLINA	TRE LUNE <i>O.P. Riserva '15 Croatia 65%, Barbera 35%</i>	€ 28,00
PICCO	BONARDA <i>Vivace</i>	€ 16,00
QUAQUARINI	MAGISTER <i>Bio Pinot N. Croatia Barbera Ughetta di C.</i>	€ 16,00
RISI MARIACRISTINA	CROATINA	€ 14,00

ROSSO O.P.

BRUNO VERDI	CAVARIOLA '17 <i>Rosso Croat. Barb. Ughetta C. Uva Rara</i>	€ 44,00
CALATRONI	PEROROSSINO <i>croatina, barbera, uva rara, nibiö e moradella</i>	€ 22,00
CANTINA SCUROPASSO	LUNA PIENA <i>Buttafuoco '16</i>	€ 30,00
CANTINA SCUROPASSO	COSTA BAROSINE <i>Buttafuoco '18</i>	€ 16,00
CANTINA SCUROPASSO	PIANLONG <i>Buttafuoco '17</i>	€ 34,00
FRADE'	BUFNIS 2018 <i>O.P. Bio</i>	€ 24,00
FRECCIAROSSA	UVA RARA '20	€ 16,00
LOSI	IL BRICCO <i>Croatina 85% Barbera 15%</i>	€ 16,00
MONSUPELLO	MONSUPE' <i>Merlot 2019</i>	€
MONSUPELLO	NEBBIOLO 2013	€
MONTELIO	COMPRINO <i>Merlot</i>	€ 16,00
MONTELIO	LA GAINA <i>Rosso IGT</i>	€ 16,00
PARAVELLA	CA.LU' <i>Merlot 2020</i>	€ 16,00
PICCHIONI	ROSSO D'ASIA '18 <i>Croatina e Ughetta di Solinga</i>	€ 32,00
PICCHIONI	BRICCO RIVA BIANCA <i>Buttafuoco '18</i>	€ 38,00
PICCHIONI	SOLINGHINO <i>Buttafuoco '20 Croat. Barb. Ughetta di S.</i>	€ 16,00
PIETROTORTI	CAMPO RIVERA 2021 <i>Uva Rara Bio</i>	€ 16,00
QUAQUARINI	VIGNA PREGANA <i>Buttafuoco Storico '16</i>	€ 38,00

Piemonte

CA' DEL BAIO, AZIENDA AG	PORA '11 N.F. <i>Barbaresco</i>	€ 65,00
GAJA	SITO MORESCO	€ 64,00
GAJA	BARBARESCO DOP 2013	€ 294,00
GAJA	BARBARESCO DOP 2018	€ 254,00
MASSIMO RIVETTI	NEBBIOLO	€ 28,00
VIRNA BORGOGNO	SARMASSA '10 <i>Barolo</i>	€ 85,00

Lombardia

CA' DEL BOSCO CORTE DEL LUPO ROSSO DOC 2018 € 36,00

Alto Adige

ERSTE+NEUE LAGREIN '21 € 18,00

Toscana

AMPELEIA UNLITRO '20 *Alicante, Carignano, Mourvèdre, Sangiovese e Alicante Bousche 100cc* € 20,00

CANDIALE LA MISSE *Chianti Classico 2020* € 22,00

CONVENTINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2018 € 26,00

Lazio

DAMIANO CIOLLI SILENE *Cesanese di Olevano Romano '20* € 22,00

DONATO GIANGIROLAMI PANCARPO '19 *Cabernet S., Petit V. Syrah, Merlot Bio* € 22,00

DONATO GIANGIROLAMI PRODIGO '18 *Sirah Lazio IGT Bio* € 26,00

Abruzzo

CICCIO ZACCAGNINI TRALCETTO *Montepulciano '19* € 16,00

CICCIO ZACCAGNINI CHRONICON *Montepulciano d'Abruzzo '18* € 24,00

CICCIO ZACCAGNINI SAN CLEMENTE RIS. CASAURIA '17 € 35,00

Campania

MARISA CUOMO ROSSO COSTA D'AMALFI '21 € 26,00

Sicilia

MALITO ROBERTO DAZEROAUNO *Perricone 90% 3 reliquie p.f.10%* € 55,00

Sardegna

QUARTOMORO () CAOR *Cannonau di Sardegna* € 18,00

TANCA GIOIA (Sardegna) ROUSSOU U TABARKA *Carignano del Sulcis* € 24,00

DETTORI (Sardegna) RENOSU ROSSO € 28,00

Francia

ARNOUX BOURGOGNE PINOT NOIR 2017-*Borgogne* € 40,00

P. FARRAUD & FILS PINOT NOIR 2019-*Borgogne* € 59,00

Vini Dolci & Passiti

<i>CA' DI FRARA</i>	<i>(Oltrepo)</i>	<i>SAN LUCA Riesling Da Uve Stramature 0,50 l</i>		€ 16,00
<i>CALATRONI</i>	<i>(Oltrepo)</i>	<i>MOSCATO O.P. DOC</i>	<i>CALICE € 3,00</i>	€ 12,00
<i>CARLO HAUNER</i>	<i>(Sicilia)</i>	<i>MALVASIA DELLE LIPARI '17</i>	<i>CALICE € 6,00</i>	€ 60,00
<i>LUCA'</i>	<i>(Calabria)</i>	<i>GRECO DI BIANCO PASSITO '13</i>	<i>CALICE € 8,00</i>	
<i>MONTELIO</i>	<i>(Oltrepo)</i>	<i>NOBLEROT 0,5 l</i>	<i>CALICE € 5,00</i>	€ 30,00
<i>PELLEGRINO</i>	<i>(Sicilia)</i>	<i>ZIBIBBO Terre Siciliane IGT</i>	<i>CALICE € 3,00</i>	€ 12,00
<i>PELLEGRINO</i>	<i>(Sicilia)</i>	<i>MALVASIA Terre Siciliane IGT</i>	<i>CALICE € 3,00</i>	€ 12,00
<i>QUAQUARINI</i>	<i>(Oltrepo)</i>	<i>SANGUE DI GIUDA</i>	<i>CALICE € 3,00</i>	€ 12,00
<i>RISI MARIACRISTINA</i>	<i>(Oltrepo)</i>	<i>MOSCATO</i>	<i>CALICE € 3,00</i>	€ 12,00