



PIZZERIA
PASSIONE E TRADIZIONE

VIA PRIMO SAVANI, 18 - PARMA

TELEFONO: 0521 258459

La Pizzeria Passione e Tradizione è un luogo dove puoi gustare i sapori autentici dei fritti partenopei e la vera pizza napoletana. In più potrai assaporare tante interessanti proposte gourmet e abbinamenti classici reinterpretati in chiave moderna.

Siamo la prima pizzeria di Parma a rientrare nelle Pizzerie Eccellenti della celebre e prestigiosa guida nazionale 50 TOP PIZZA. Siamo tra le migliori pizzerie d'Italia anche per Identità Golose e per il Gambero Rosso che ci ha premiato con ben due spicchi.





DANIELE DEL GAUDIO

Maestro Pizzaiolo

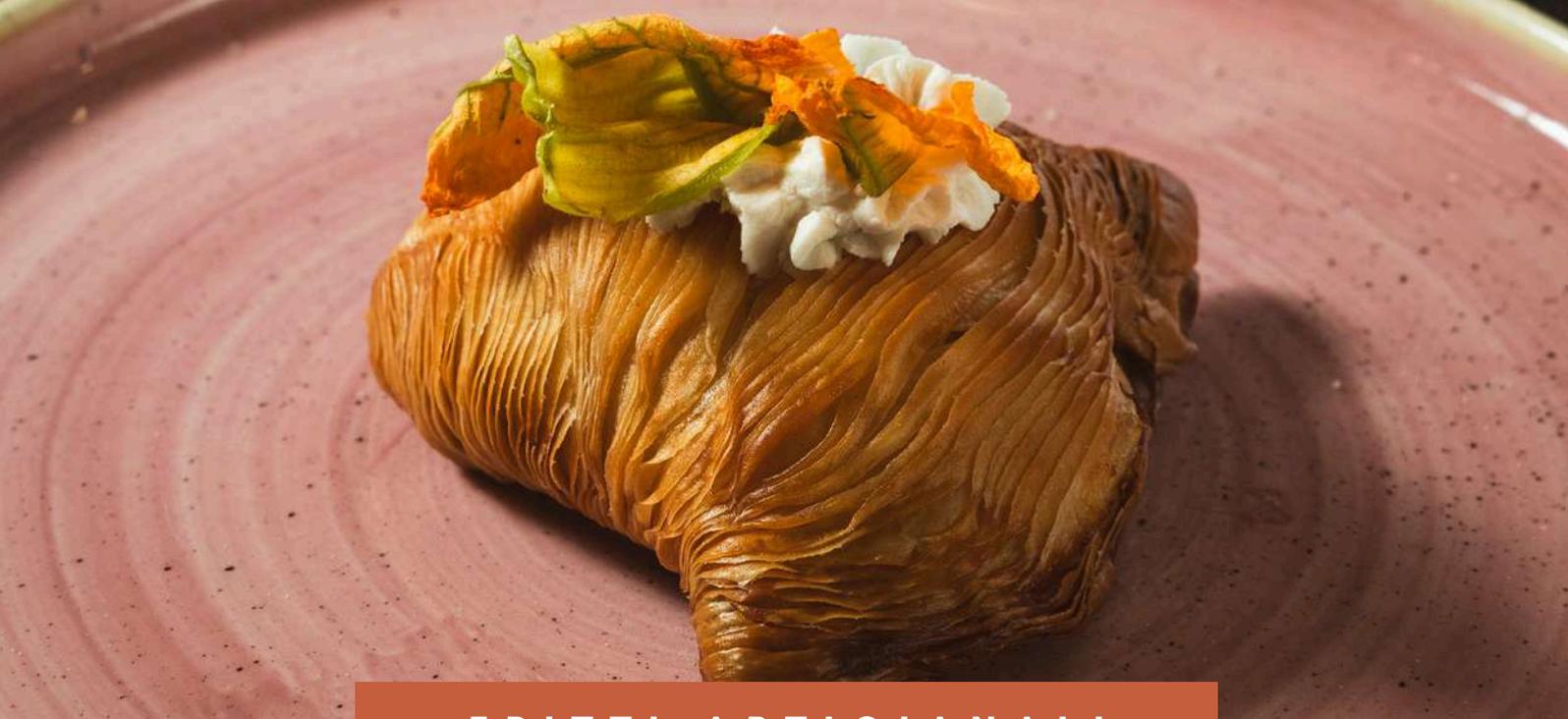
Si occupa della preparazione dell'impasto e delle relative fasi cruciali (lievitazione e maturazione), della stesura del panetto e degli abbinamenti di sapore.



LUIGI PAGANO

Chef

Ha il compito di scovare produttori di ingredienti di altà qualità, dar vita a nuovi abbinamenti di gusto ed occuparsi della delicata fase di cottura della pizza.



FRITTI ARTIGIANALI

MOZZARELLA IN CARROZZA

€ 2,50

Fettine di fior di latte in mezzo a due fette di pane, impanate e fritte

SCAGNUZZIELLI (tre pezzi)

€ 2,00

Polenta, ciccioli napoletani, formaggio grattugiato, sale, pepe

BURRATINA CROCCANTE

€ 3,50

Burratina 100gr impanata con uova e pan grattato

SFOGLIATELLA SALATA (novità)

€ 3,50

Fior di latte, ricotta, salame Napoli, fior di zucca, formaggio misto, sale, pepe

GELATO DI PARMIGIANA (due pezzi) (novità)

€ 7,00

Pomodoro, melanzana impanata e fritta, formaggio misto, pepe (il tutto impanato nel pane panko). In uscita: crema di Parmigiano Reggiano, gellè di pomodoro arrostito, polvere di basilico

FRITTATINA "LA CLASSICA"

€ 2,50

 *Timballo di bucatini di Gragnano IGP avvolto da besciamella, prosciutto cotto, mozzarella, fior di latte, piselli, sale, pepe*

FRITTATINA SCAPECE (novità)

€ 3,50

 *Timballo di bucatini avvolto da besciamella, mozzarella, fior di latte, crema di zucchini, scaglie di Provolone del Monaco, chips di zucchini, sale, pepe*

CROCCHÉ

€ 2,50

Patate rosse, prezzemolo, formaggio grattugiato, uova

CROCCHÉ STRACCIATELLA E MORTADELLA

€ 3,50

Patate rosse, prezzemolo, formaggio grattugiato e uova condito con stracciatella, mousse di mortadella Bologna igp, granella di Pistacchio

CROCCHÉ RUSTICO (novità)

€ 3,50

Patate rosse, prezzemolo, formaggio grattugiato e uova condito con porchetta artigianale e riduzione di provola

MONTANARA

€ 2,50

Pasta di pizza fritta condita con pomodoro, mozzarella, fior di latte, formaggio grattugiato, olio EVO, basilico

MONTANARA COSTIERA

€ 3,50

Pasta di pizza fritta condita con scarole saltate, alici di Cetara, polvere di olive nere, formaggio grattugiato

MONTANARA STRACCIATELLA E MORTADELLA

€ 3,50

Pasta di pizza fritta condita con stracciatella, mousse di mortadella Bologna igp, granella di Pistacchio, olio EVO, basilico

MONTANARA TRICOLORE (novità)

€ 3,50

Pasta di pizza fritta condita con stracciatella, prosciutto crudo, pomodorino confit, olio EVO, basilico cristallizzato,

MONTANARA SCAPECE (novità)

€ 3,50

Pasta di pizza fritta condita con crema di zucchine, scaglie di Provolone del Monaco, chips di zucchine, olio EVO

PIZZE FRITTE

SOFIA LOREN

€ 7,50

Pomodoro, fior di latte, basilico

COMPLETA

€ 9,00

Ricotta di bufala Dop, pomodoro, ciccioli napoletani, provola affumicata, pepe nero

MONTANARE FRITTE E AL FORNO



GRICIA

€ 10,00

*Crema di pecorino romano DOP, guanciale, pepe cuvée
Olio extravergine di oliva: Puglia IGP*



PARADISIACA (novità)

€ 11,00

*Stracciatella, prosciutto crudo di Parma dop 24 mesi, marmellata di fichi, foglioline di vene cress
Olio extravergine di oliva: Puglia IGP*



PIZZAIOLA (novità)

€ 11,00

*Salsa di pomodorini arrostiti, black Angus affumicato, pomodorini arrostiti, pesto d'aglio orsino e basilico
Olio extravergine di oliva: Puglia IGP*

ANTIPASTI

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI* *

€ 12,00

accompagnata da una maionese agli agrumi preparata da noi)

TAGLIERE DI SALUMI EMILIANO

€ 12,00

Prosciutto crudo di Parma Dop 24 mesi, coppa di Parma IGP, pancetta Piacentina Dop, culatello e Mortadella Bologna IGP



PIZZE

MARINARA

€ 6,00

Pomodoro, aglio rosso, origano siciliano, basilico
Olio extravergine di oliva: Colline Salernitane DOP

MARGHERITA

€ 7,00

Pomodoro, fior di latte, basilico
Olio extravergine di oliva: Colline Salernitane DOP

COSACCA

€ 6,00

Pomodoro, formaggio grattugiato (70% Grana DOP, 30% pecorino romano DOP), basilico
Olio extravergine di oliva: Colline Salernitane DOP

MASTUNICOLA

€ 6,50

(è la pizza più antica del mondo)
Strutto, pepe, pecorino romano Dop, basilico
Olio extravergine di oliva: Colline Salernitane DOP

CAPRICCIOSA

€ 9,50

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon, olive nere, basilico
Olio extravergine di oliva: Colline Salernitane DOP

NAPOLI

€ 8,50

Pomodoro, fior di latte, alici, origano siciliano, basilico
Olio extravergine di oliva: Colline Salernitane DOP

PUB 2.0

€ 9,00

*Fior di latte, würstel, patate aromatizzate al forno, basilico
Olio extravergine di oliva: Colline Salernitane DOP*

DIAVOLA

€ 8,50

*Pomodoro, fior di latte, spianata calabrese, basilico
Olio extravergine di oliva: Colline Salernitane DOP*



DON VINCÈ (novità)

€ 11,00

*Pomodoro San Marzano DOP, pomodorini rosso del Piennolo vesuviano
DOP, olive nere, alici di Cetara, pesto d'aglio orsino, basilico
Olio extravergine di oliva: Puglia IGP*



NETTARE DI BACCO (novità)

€ 12,00



*Fior di latte, riduzione di Lambrusco Emiliano "800 Nero" IGT, coppa di
Parma IGP, fonduta al Parmigiano Reggiano, fiori eduli, basilico
Olio extravergine di oliva: Sardegna DOP (fruttato verde)*



NAPUL'È (novità)

€ 11,00

*Pomodorini gialli e rossi, mozzarella di bufala campana doc, basilico. In
uscita: salsa di basilico
Olio extravergine di oliva: Colline Salernitane DOP*

PROVOLA E PEPE

€ 9,00

*Pomodoro, provola affumicata, pepe nero, basilico
Olio extravergine di oliva: Colline Salernitane DOP*



AUSTER (novità)

€ 11,00

*Crema di Pomodorino nero arrostito. All'uscita stracciatella, terriccio di
olive nere, polvere di capperi essiccato, aglio nero fermentato di
Gubbio, basilico in polvere
Olio extravergine di oliva: Puglia IGP*

EMILIANA

€ 10,50

*Fior di latte, in uscita: crudo di Parma 24 mesi DOP, Rucola, scaglie di
Parmigiano Reggiano Dop, basilico
Olio extravergine di oliva: Sardegna DOP (fruttato verde)*



GIUSEPPE VERDI (novità)

€ 12,00

Fior di latte, vellutata di asparagi, culatello, funghi pioppini, chips di riso, punte di asparagi.

Olio extravergine di oliva: Sardegna DOP (fruttato verde)



LARDIATA IN FIAMME (novità)

€ 10,00

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, lardo, pecorino di grotta, basilico

Olio extravergine di oliva: Puglia IGP

BRIGANTE

€ 11,00

Fior di latte, patate aromatizzate al forno, pancetta Piacentina Dop, pecorino di grotta, basilico

Olio extravergine di oliva: Puglia IGP

TONNO E CIPOLLE

€ 10,00

Pomodoro San Marzano dop, fior di latte, cipolla di Tropea, tonno a filetti, basilico

Olio extravergine di oliva: Sardegna DOP (fruttato verde)



PISTACCHIELLA

€ 11,00

Fior di latte, mortadella Bologna IGP, crema di pistacchio, granella di pistacchio, basilico

Olio extravergine di oliva: Sardegna DOP (fruttato verde)

ORTOLANA

€ 9,00

Pomodorini, fior di latte, dadolata di verdure cotte al vapore, basilico

Olio extravergine di oliva: Puglia IGP



IL SOLE IN COSTIERA (novità)

€ 11,00



Passata di pomodorini gialli, fior di latte, fiori di zucca, alici, basilico.

All'uscita ricotta di bufala, zeste di limone

Olio extravergine di oliva: Colline Salernitane DOP

-  **NORMA** € 10,00
Pomodorini, fior di latte, crema di melanzane, basilico. In uscita: melanzane croccanti, scagliette di ricotta salata
 *Olio extravergine di oliva: Sardegna DOP (fruttato verde)*
- VERACE** € 9,00
Pomodoro S. Marzano DOP, Mozzarella di bufala DOP, basilico
Olio extravergine di oliva: Colline Salernitane DOP
-  **ITALICA (novità)** € 11,00
Fior di latte. In uscita: prosciutto crudo di Parma 24 mesi DOP, ciuffetti di ricotta di bufala, salsa al basilico
Olio extravergine di oliva: Sardegna DOP (fruttato verde)
-  **NERANO (novità)** € 10,00
Fior di latte, crema di zucchine, chips di zucchine, scaglie Provolone del Monaco
Olio extravergine di oliva: Colline Salernitane DOP
-  **PARMA** € 13,00
Fior di latte, crema di porcini, culatello, chips di Parmigiano Reggiano DOP, basilico
Olio extravergine di oliva: Puglia IGP
- VESUVIO** € 10,00
Mozzarella di bufala DOP, pomodorini rosso del Piennolo vesuviano DOP, funghi porcini, basilico
Olio extravergine di oliva: Sardegna DOP (fruttato verde)
-  **SCARPARELLO (novità)** € 9,00
Salsa di pomodorini arrostiti, fior di latte e basilico . In uscita scaglie di pecorino di grotta, pomodorini arrostiti
Olio extravergine di oliva: Colline Salernitane DOP
-  **CARCIOFI E PANCETTA** € 11,00
Fior di latte, pancetta piacentina DOP, crema di pecorino romano DOP. In uscita: foglie di carciofo fritto
Olio extravergine di oliva: Puglia IGP

-  **SICULA** € 12,00
Fior di latte, crema di melanzane arrostiti, Parmigiano grattugiato. In uscita: gel di pomodoro, stracciatella, melanzana croccante, basilico cristallizzato
Olio extravergine di oliva: Colline Salernitane DOP
-  **SAN MARZELLA (novità)** € 9,00
Pomodoro San Marzano, stracciatella, basilico
Olio extravergine di oliva: Sardegna DOP (fruttato verde)
-  **NOTE DI CAMPO (novità)** € 10,00
Fior di latte, crema di patate aromatizzate, bietole colorate sbollentate, basilico. All'uscita terriccio di olive nere e aglio nero fermentato di Gubbio
Olio extravergine di oliva: Sardegna DOP (fruttato verde)
- LA MIA PREFERITA** € 10,00
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, salame Napoli; in uscita: ciuffetti di ricotta di bufala Dop, pepe nero, basilico
Olio extravergine di oliva: Colline Salernitane DOP
- CROCCOPIZZA** € 9,50
Provola affumicata, salame Napoli, crochè di patate, basilico
Olio extravergine di oliva: Puglia IGP
- ZIO MARIO** € 9,50
Pomodorini gialli, mozzarella di bufala DOP, salame Napoli, basilico
Olio extravergine di oliva: Sardegna DOP (fruttato verde)
- CILENTANO** € 9,50
Calzone al forno con provola, scarola saltata, olive nere, alici di Cetara, formaggio grattugiato
Olio extravergine di oliva: Sardegna DOP (fruttato verde)
-  **MEDITERRANEA (novità)** € 11,00
Fior di latte. In uscita: cipolla di Tropea in agrodolce, pomodorini confit, tonno a filetti, polvere di olive nere, basilico
Olio extravergine di oliva: Puglia IGP

MAMMÀ

€ 9,50

Provola affumicata, melanzane a funghetto, salsiccia a punta di coltello, basilico

Olio extravergine di oliva: Colline Salernitane DOP

CALZONE AL FORNO

€ 9,00

Fior di latte, ricotta di bufala Dop, salame Napoli, pepe nero, pomodoro, basilico

Olio extravergine di oliva: Colline Salernitane DOP

TIROLESE

€ 10,00

Provola affumicata e radicchio. In uscita: speck del Trentino Alto Adige IGP, fonduta di gorgonzola dolce DOP, basilico

Olio extravergine di oliva: Colline Salernitane DOP

QUATTRO FORMAGGI DOP IN 4 CONSISTENZE

€ 10,00

Mozzarella di Bufala DOP. In uscita : fonduta di gorgonzola dolce DOP, scaglette di provolone del Monaco DOP, chips di Parmigiano Reggiano Dop, basilico

Olio extravergine di oliva: Colline Salernitane DOP



CASTELLANA RIVISITATA

€ 11,00

Provola, porchetta di Ariccia IGP, patate al forno, basilico. All'uscita maionese homemade

Olio extravergine di oliva: Puglia IGP



Non è possibile effettuare variazioni di ingredienti



Preparazioni artigianali realizzate da noi che potrebbero essere abbattute (temperatura -40°)

*** il prodotto arriva fresco e viene abbattuto da noi**

**** il prodotto potrebbe essere surgelato**

N.B. È disponibile anche la mozzarella senza lattosio



DOLCI

PASTIERA	€ 6,00
CAFFÈ GOURMET	€ 6,00
BABÀ AL RHUM	€ 5,00
CHEESECAKE (VARI GUSTI)	€ 6,00
<i>Pistacchio, cioccolato, Nutella, caramello</i> <i>Topping artigianali: fragole, frutti di bosco</i>	
CROSTATINA SORRENTO (novità)	€ 6,00
<i>Frolla friabile, namelaka di limone Sorrentino, gelée di limoncello, limone vetrificato</i>	
RICOTTA E PERA (novità)	€ 5,00
ESPLOSIONE DI MILLEFOGLIE	€ 6,00
<i>Pasta sfoglia, crema pasticcera allo zabaglione e marsala</i>	
CANNOLO 2.0 (novità)	€ 6,00
<i>Scorza friabile, ricotta di pecora, goccia di cioccolato, frutta candita</i>	

COPERTO E SERVIZIO € 2,00



BIBITE

ACQUA PANNA/SAN PELLEGRINO 0,75L	€ 2,50
COCA-COLA IN VETRO 33CL	€ 3,00
COCA ZERO IN VETRO 33CL	€ 3,00
FANTA IN VETRO 33CL	€ 3,00
CHINOTTO IN VETRO	€ 3,00
FUZETEA (LIMONE/PESCA)	€ 3,00

COCKTAIL

APEROL SPRITZ	€ 7,00
CAMPARI SPRITZ	€ 7,00

BAR

CAFFÈ	€ 2,00
AMARI	€ 3,00

RUM

- *Don Papa* 4,00€
- *Appleton* 6,00€
- *Zacapa* 5,00€

(servito con cioccolato fondente e arancia 1,50€)

WHISKY

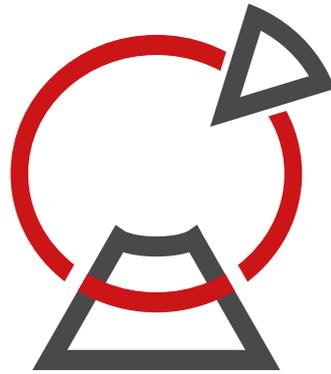
- *Talisker* 5,00€
- *Lagavulin* 5,00€

Reg. UE 1169/2011

Gli alimenti venduti e/o somministrati potrebbero contenere le seguenti sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze

1. Cereali contenenti glutine : grano, segale, Orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio e loro prodotti : mandorle, nocciole, noci, noci di acagliù, noci di pecan, noci del Brasile , pistacchi, noci macadamia
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/ litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

IL RESPONSABILE È A DISPOSIZIONE PER INFORMAZIONI SPECIFICHE SULLA PRESENZA DEGLI STESSI NEI SINGOLI ALIMENTI E/O PREPARAZIONI.



PASSIONE
e
TRADIZIONE
pizzeria

Carta Birre



La Birreria Hofbrauhaus Freising, di proprietà della famiglia dei Conti Toerring - Jettenbach, è tra le più antiche Birrerie del mondo. Situata a Freising, culla dell'arte birraria, e sede dell'Università tecnica di Monaco, in cui i mastri birrai diventano maestri.

Eccellenza ed autenticità, i valori che fondano l'identità e l'immagine aziendale, da oltre 850 anni. Selezionano i più pregiati ingredienti di origine locale. Producono secondo l'editto di purezza, utilizzando esclusivamente quattro ingredienti: acqua, malto, luppolo e lievito.

L'acqua proviene direttamente dalla sorgente di proprietà, estratta da oltre 106 metri di profondità. L'orzo proviene da coltivazioni bavaresi, il malto da malterie vicine che dedicano estrema cura alla scelta dei cereali per la successiva lavorazione. Utilizzano esclusivamente luppoli Hallertau. I lieviti sono propagati in birrificio grazie al proprio ceppo di lievito, che determina una qualità organolettica ben definita e costante nel tempo.

Seguono con cura e dedizione il processo produttivo tradizionale, per ottenere una birra dal gusto inconfondibile.



HUBER WEISSES ORIGINAL 5,4%

GERMANIA | GIALLO ORO

Hefeweissbier chiara ad alta fermentazione.

Di colore giallo oro, torbidità uniforme, schiuma cremosa e compatta

Aroma di banana matura, mango. Carbonazione fine e moderata, gusto rotondo e pieno, fresca e leggera, delicata in chiusura.

30 CL	3,50
50 CL	5,50
1 L	11,00
1,5L	16,50



GRAF TOERRING BOCK 7,3%

GERMANIA | RAMATO INTENSO

Bock scura a bassa fermentazione

Di colore ramato intenso con riflessi rossi, schiuma cremosa e compatta color crema.

Intenso aroma di malto, ricca, vellutata e piena. Corpo maltato e deciso, sapore forte, tostato, lieve luppolatura

30 CL	3,50
50 CL	5,50
1 L	11,00
1,5L	16,50

STIEGL



Da oltre 530 anni, la Stiegl produce birre di altissima qualità, utilizzando malto originale austriaco. Il malto originale è un requisito essenziale per il gusto della bevanda. Maggiore è la quantità di malto, più rotondo e pieno e morbido è il corpo della birra. Ecco perché, da sempre, non scendiamo a compromessi su questo ingrediente, il risultato si può non solo gustare, ma anche vedere in ogni bicchiere di Stiegl con il suo colore meravigliosamente dorato, riflette brillantemente questa alta qualità.



GOLDBRÄU

AUSTRIA | DORATO

È la tradizionale specialità di birra salisburghese con malto originale a 12° e il caratteristico colore giallo oro.

Una birra corposa e delicatamente speziata prodotta con i migliori ingredienti locali. Dal gusto meravigliosamente fresco e altamente digeribile.

30 CL	3,50
50 CL	5,50
1 L	11,00
1,5L	16,50



PARACELTUS BIO

AUSTRIA | DORATO

Per questa tradizionale specialità di birra salisburghese, ambrata e naturale, vengono utilizzate solo materie prime locali da coltivazioni biologiche al 100%.

Quando produciamo questa birra, aggiungiamo Laufener Landweizen, una varietà di grano nobile originale che coltiviamo su terreno incontaminato nella tenuta Stiegl-GutWildshute che maltiamo noi stessi. Si ottiene così un sapore vellutato e delicato assolutamente delizioso.

30 CL	3,50
50 CL	5,50
1 L	11,00
1,5L	16,50

Birre alla spina

BIRRA WALLBURG MARZEN 5,5%

GERMANIA

AMBRATO

50 CL

6,00



Creata con acqua di sorgente granitica dal basso contenuto di sali minerali grazie alla quale si rafforzano aromi e sapori. Utilizza malto d'orzo, Munich e Vienna. Contribuiscono all'equilibrio degli aromi i luppoli Hercules (speziato) e Tradition (floreale e fruttato). Birra dal colore ramato con sentori di cereali tostati e di caramello.

BIRRA WALLBURG PILSNER 4,9%

GERMANIA

CHIARO

50 CL

6,00



Creata con acqua di sorgente granitica dal basso contenuto di sali minerali grazie alla quale si rafforzano aromi e sapori. Utilizza puro malto d'orzo Pils che le conferisce il sapore tipico di questo stile. Contribuiscono all'equilibrio degli aromi i luppoli Saaz (leggermente speziato), Perle (balsamico e fruttato) e Tradition (floreale e fruttato). Birra dal colore paglierino con sentori delicatamente maltati e amaricanti per un finale è secco e pulito.

BIRRA AMARCORD GRADISCA

ITALIA

CHIARO

50 CL

6,00



Colore dorato e bella schiuma candida. Un perfetto equilibrio fra note floreali e fragranti di luppolo, di malto e miele. Desiderata, di facile approccio e grande soddisfazione, gusto ben bilanciato e pulito, invoglia subito il secondo sorso.

BIRRA FREISING JÄGERBIER EXPORT 5,6%

GERMANIA

CHIARO

50 CL

6,00



La potente speziatura e l'intenso aroma di malto convincono in questa specialità prodotta nel tradizionale stile d'esportazione. Una birra di carattere.

BIRRA PARKOUR IPA 5,3%

ITALIA

CHIARO

50 CL

7,50



Di stile Ipa ha un bel colore biondo e forti profumi di frutta tropicale. Prodotta con un importante dry hopping e con ben 7 luppoli differenti, presenta un sapore intenso e importante, erbaceo e agrumato che però non è eccessivamente amaro. La sua gradazione leggera rendono questa india pale ale perfetta per essere degustata in ogni momento.

BIRRA GREEN DOG IGA MONTEROSSO 7%

ITALIA

SCURA

75 CL

14,00



Alta fermentazione chiara, prodotta con mosto di Malvasia, Ortrugo e Moscato. Di colore paglierino, al naso ricorda note leggere e floreali, in bocca la leggera frizzantezza e la nota delicata di frutto a pasta gialla ci rapisce, mostrando una buona secchezza.



PASSIONE
e
TRADIZIONE
pizzeria

Carta Vini

PROSECCO DRY VALDOBBIADENE SUPERIORE MILLESIMATO

VENETO | IL ROGGIO | DOCG

€ 18,00



Il colore giallo paglierino con riflessi verdolini ha un ottimo perlage. Al naso è delicato e vivace, fruttato con ricordi di mela e pera. Al gusto lievemente morbido ed equilibrato. Si chiude in maniera asciutta sul finale.

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE BRUT 75 CL

VENETO | BISOL | DOCG

€ 20,00



IL Colore Giallo Paglierino estremamente luminoso. Il perlage è di grana fine e continua. Al naso è delicato e croccante nel presentare sottili aromi fruttati, intersecati a sensazioni floreali e a tocchi di erbe selvatiche. Al gusto è giovanile, snello e beverino, gusto fresco e minerale. Finale con un leggerissimo retrogusto ammandorlato.

PROSECCO EXTRA DRY TREVISO DOC 75 CL

VENETO | KREVIS | DOC

€ 5,00 € 15,00



Il Colore Giallo paglierino chiaro, perlage finissimo e spuma vivace. Al naso nota pronunciata di Frutta Candida. Al gusto Pulito, aromatico ma garbato grazie ad un residuo zuccherino naturale.

FRANCIACORTA SATEN 75 CL

LOMBARDIA | MURATORI | DOCG

€ 40,00



Franciacorta bilanciato, fiori e frutta bianca, vellutato dal fine perlage.

FRANCIACORTA ROSE EXTRA BRUT 75 CL

LOMBARDIA | MURATORI | DOCG

€ 40,00



Franciacorta bilanciato, fiori e frutta bianca, vellutato dal fine perlage.

MALVASIA SECCA FRIZZANTE COLLI PIACENTINI 75 CL

EMILIA ROMAGNA | LA COSTA BINELLI | DOC

€ 4,50 € 15,00



Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al palato, si presenta fresco e fruttato, con una vena aromatica distintiva. Il suo profumo è fruttato, con note predominanti di pesca e albicocca.

PASSERINA BIO 75 CL

ABBRUZZO | ORSOGNA | IGT

€ 15,00



Colore giallo paglierino tenue con leggere e brillanti sfumature verdoline. All'olfatto esprime un delicato bouquet con profumi floreali, note di erbe aromatiche, aromi di agrumi e frutta bianca. Il sorso è limpido e vivace, agile e dinamico, con belle note sapide, sentori leggermente ammandorlati e un finale di grande freschezza.

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO 75 CL

TOSCANA | PIAN DELL' OLMO | DOCG

€ 15,00



Colore giallo paglierino con riflessi che virano al verde. Al naso è pulito con aromi di frutta bianca, mela, lime, mugugno e timo limone. Al palato è teso, vibrante e fresco, caratterizzato da un'incisiva sapidità.

FALANGHINA PUGLIA 75 CL

PUGLIA | ECCUM | IGP

€ 4,50 € 15,00



Colore giallo paglierino chiaro alla vista, con delicati riflessi verdolini. Fine e sottile il bouquet olfattivo, contraddistinto da ricordi floreali, fruttati ed agrumati. Fresco e fragrante l'assaggio, scorrevole e di buon equilibrio, leggermente sapido e di buona persistenza.

LUGANA 75 CL

LOMBARDIA | BORGO LA CACCIA | DOC

€ 19,00



Giallo paglierino con sfumature verdognole. Ha un aroma intenso di fiori, agrumi e mandorle. In bocca, spicca per la sua notevole acidità e struttura che avvolge completamente il palato. La sua sorprendente sapidità e chiusura minerale offrono un'esperienza di degustazione completa ed equilibrata.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE COLLEZIONE PRUVINIANO 75 CL

VENETO

DOMINI VENETI

DOC

€ 5,00

€ 19,00



Il colore rosso rubino intenso. Al naso note di frutti di bosco, spezie dolci, piccoli frutti rossi, fragranze di viola e cenni tostati. Al gusto Intenso e armonioso, si distingue per un sorso di grande equilibrio gustativo, una tessitura tannica molto fine e un frutto ricco, che anticipa un finale fresco ed equilibrato, di buona persistenza gustativa.

MORELLINO DI SCANSANO 75 CL

TOSCANA

PIAN DELL' OLMO

DOCG

€ 15,00



Colore rubino intenso. Aromi speziati e note minerali evolvono in fruttato con un corpo rotondo e pieno, lievi note acide armonizzate con una buona alcolicità

NERELLO MASCALESE 75 CL

SICILIA

BAGLIO DEI SIKANI

IGP

€ 15,00



Colore rosso rubino molto scuro e dal profumo aromatico ma delicato. Alla beva si presenta intenso, abbastanza tannico ed elegante. È un vino corposo dal gusto importante, ricco, strutturato e acido al punto giusto

OTTOCENTO NERO LAMBRUSCO 75 CL

EMILIA ROMAGNA

ALBINEA CANALI

IGT

€ 13,00



Rosso rubino con inserzioni violacee, all'olfatto si apre con netti sentori di more, fragoline di bosco e macchia mediterranea, insieme ad accenni di sottobosco e qualche lieve spunto selvatico. Assaggio cremoso, dalla vivace effervescenza, una freschezza fruttata ed un corpo morbidissimo, spumeggiante e di infinita gradevolezza. Chiude con una calda carezza finale.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA VALPANTENA 75 CL

VENETO

BERTANI

DOCG

€ 59,00



Colore è rosso granato intenso. Il profilo olfattivo esprime aromi di ciliegia matura, aromi di frutti di bosco, confettura d'amarena, morbide note di spezie dolci e frutta secca. Al palato è caldo, ricco e intenso, con aromi complessi e profondi, tannini vellutati, un finale molto armonioso che chiude su sensazioni minerali.



PINOT NERO DOC 75 CL

TRENTINO ALTO ADIGE

S. MICHEAL EPPAN

DOC

€ 28,00



Colore rosso rubino, al naso esprime belle note di bacche del bosco, dalla mora al ribes nero, che si fondono a nobili sentori speziati. Leggero, fresco, elegante, in bocca è sinuoso e ben equilibrato da una freschezza perfettamente definita. Ottimo anche il finale, di buona persistenza.



VERDICCHIO DI JESI LE VAGLIE 75 CL

UMBRIA

S. BARBARA

DOC

€ 28,00



Giallo paglierino vivace con riflessi dorati, dalla consistenza media e struttura equilibrata. Presenta un bouquet aromatico ricco e diversificato, con freschezza persistente fino alla fine. Le note predominanti sono quelle intense e persistenti di frutta agrumata, accompagnate da accenni di mandorle fresche.



RIBOLLA GIALLA IGT 75 CL

FRIULI VENEZIA GIULIA

JERMAN

IGT

€ 48,00



Colore giallo paglierino chiaro, brillante. Al naso esprime un profumo fruttato, minerale, molto fine pur nella sua schiettezza. Al palato è asciutto, fresco e sapido, caratterizzato da una chiusura di grande pulizia.

Vino Rosso

Le Challenge



PASSIONE
e
TRADIZIONE
pizzeria