Al Passatore

Ristorante Pizzeria dal 1973

Aperto a pranzo dalle 12.00 alle 14.30
Aperto a cena dalle 19.00 alle 23.00
Chiuso il mercoledì
Telefono 0544 213808
www.ristorantealpassatore.com

Servizio al tavolo € 2,50 a persona - *Cover charge € 2,50 per person*

APERITIVI e COCKTAILS ALCOLICI

Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, selz)	**€ 7,00**
Hugo Spritz (sciroppo di fiori di sambuco, Prosecco, selz, menta)	**€ 8,00**
Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, selz, basilico)	**€ 8,00**
Americano (Campari, Vermouth Rosso, soda)	**€ 8,00**
Bellini (Prosecco brut, polpa di pesca)	**€ 8,00**
Garibaldi (Bitter Campari, succo di arancia)	**€ 8,00**
Moscow Mule (vodka, ginger beer, succo di limone, menta, limone)	**€ 8,00**
Negroni (Bitter Campari,Vermouth Rosso, gin)	**€ 8,00**
Gin Tonic (Gin, acqua tonica)	**€ 8,00**
Mojito (Rum bianco, zucchero di canna, soda, lime, menta)	**€ 8,00**
Caipirinha (Cachaça, lime, zucchero di canna)	**€ 8,00**
Margarita (Tequila, Triple Sec, succo di lime)	**€ 8,00**

APERITIVI e COCKTAILS ANALCOLICI

Virgin Gin Lemon (Tanqueray 0.0 alcol, Lemon Soda)	**€ 7,00**
Ruby (Tanqueray 0.0 alcol, sciroppo di lampone, lime, succo di ananas)	**€ 7,00**
Cool Passion (succo di ananas, succo di arancia, spremuta di limone, maracuja)	**€ 7,00**

ANTIPASTI - starters

Affettato misto di salumi con piadina romagnola **€ 12,00**
Mixed cold cuts and salami with piadina romagnola (*traditional flatbread*)

Bruschetta con pomodorini, aglio e origano **€ 5,50**
Bruschetta with cherry tomatoes, garlic and oregano

Crostino rustico con bufala e prosciutto crudo **€ 10,00**
Rustic crouton with buffalo mozzarella cheese and ham

Crostini misti **€ 11,00**
Mixed crostini

Tagliere del Passatore **(per due persone - *for two people*)** **€ 25,00**
(Affettato misto di salumi, pecorino e scquacquerone, verdure sottolio, piadina)
(Mixed cold cuts, pecorino cheese, squacquerone cheese, vegetables in oil, piadina)

Pecorino Scoparolo con fichi caramellati **€ 10,00**
Aged Pecorino cheese served with caramelized figs

Olive all'ascolana **€ 6,00**
Ascolana-style olives (*deep-fried olives stuffed with meaty filling*)

Radicchio e bruciatini **€ 9,00**
Radicchio with bacon browned in balsamic vinegar

Bresaola (IGP), rucola padano, grana e funghi freschi **€ 14,00**
Air-dried salted beef, rocket, grana padano flakes and fresh mushrooms

PRIMI PIATTI – pasta

Cappelletti con asparagi e ricotta stagionata **€ 14,00**
Cappelletti with asparagus and slices of matured ricotta cheese

Cappelletti al ragù **€ 14,00**
Cappelletti with typical meat sauce Ragù

Cappelletti con panna e prosciutto **€ 13,00**
Cappelletti with cream and sliced ham

Gnocchi alla Sorrentina **€ 11,00**
Gnocchi with tomato sauce, melted mozzarella cheese and basil

Gnocchi con gorgonzola, rucola, noci e pinoli **€ 14,00**
Gnocchi with gorgonzola cheese, rocket, walnuts and pine nuts

Strozzapreti con panna, prosciutto e funghi **€ 12,00**
Strozzapreti with cream, ham and mushrooms

Tagliatelle al ragù **€ 12,00**
Tagliatelle with typical meat sauce Ragù

Tagliatelle con funghi porcini e speck **€ 14,00**
Tagliatelle with porcini mushrooms and speck

Tortelloni ripieni di ricotta e spinaci, in burro e salvia **€ 13,00**
Tortelloni stuffed with ricotta and spinach, sautéed in butter and sage

Penne all'Arrabbiata **€ 8,00**
Penne with chilli tomato sauce

Spaghetti in aglio, olio e peperoncino **€ 8,00**
Spaghetti sautéed in garlic, oil and chilli pepper

Spaghetti al ragù **€ 10,00**
Spaghetti with typical meat sauce Ragù

Spaghetti alla carbonara **€ 12,00**

CARNE ALLA GRIGLIA e SECONDI
grilled meat

Picanha al sale con patate al forno **€ 26,00**
Picanha with sweet salt and baked potatoes

Costolette di agnello con verdure alla griglia **€ 24,00**
Lamb chops with grilled vegetables

Cotoletta di pollo con patate fritte **€ 14,00**
Chicken cutlet with french fries

Fegatelli di maiale nella rete con cicoria in aglio, olio e peperoncino **€ 13,00**
Grilled pork liver with sautéed vegetables with garlic, oil and chilli pepper

Petto di pollo con verdure miste alla griglia **€ 15,00**
Chicken breast with mixed grilled vegetables

Salsicce di maiale con patate al forno **€ 13,00**
Pork sausages with baked potatoes

Tagliata di pollo con funghi porcini **€ 15,00**
Sliced chicken with porcini mushrooms

Braciole di castrato con pomodori alla griglia **€ 24,00**
Mutton chops with grilled tomatoes

Grigliata mista di carne con verdure **€ 24,00**
Mixed grilled meat with vegetables

Tagliata di manzo con patate al forno oppure **con rucola e grana** **€ 24,00**
Sliced beef steak with baked potatoes or with rocket and grana padano flakes

Battilarda (grigliata di carne con verdure per due persone) **€ 46,00**
Mixed grilled meat with vegetables for two people

Costine di maiale con patate fritte **€ 16,00**
Pork ribs with french fries

LE INSALATONE – salads

Insalata O'SOLE MIO **€ 12,00**
Lattuga, pomodorini, mais, sedano, uovo sodo, capperi, olive, basilico
Lettuce, cherry tomatoes, corn, celery, hard-boiled egg, capers, olives, basil

Insalata MARINARA **€ 15,00**
Seppia, gamberetti, polipo, radicchio, peperone, sedano, finocchio, carote
Cuttlefish, shrimps, octopus, radicchio, bell peppers, celery, fennel, carrots

Insalata TREVIGIANA **€ 13,00**
Radicchio, rucola, scaglie di grana, speck, noci, pinoli
Radicchio, rocket, grana padano flakes, speck, walnuts, pine nuts

Insalata PASSATORE **€ 14,00**
Insalata mista, tonno, uovo sodo, mozzarella, grana, olive
Mixed salad, tuna, hard-boiled egg, mozzarella, grana padano flakes, olives

Insalata GRECA **€ 14,00**
Lattuga, pomodoro, cetriolo, peperoni, cipolla rossa, formaggio feta, olive, basilico
Lettuce, tomato, cucumber, bell peppers, red onion, feta cheese, olives, basil

CAESAR SALAD con pollo **€ 14,00**
Lattuga, petto di pollo, crostini di pane, scaglie di grana, salsa Caesar
Lettuce, sliced chicken breast, croutons, grana padano flakes, Caesar dressing

Insalata CAPRESE con mozzarella di bufala **€ 14,00**
Sliced tomatoes and buffalo mozzarella with basil, olives and oregano

Insalata VEGETARIANA **€ 13,00**
Lattuga, rucola, radicchio, mais, germogli di soia, noci, pinoli, uvetta passa
Lettuce, rocket, radicchio, corn, bean sprouts, walnuts, pine nuts, raisins

CONTORNI – side dishes

Insalata di rucola e pomodorini € 6,00
Rocket and cherry tomatoes salad

Insalata mista € 6,00
Mixed salad

Patate al forno € 5,50
Baked potatoes

Patate fritte € 5,50
French fries

Cicoria ripassata in padella con aglio, olio e peperoncino € 6,00
Sautéed chicory with garlic, oil and chilli pepper

Verdure miste del giorno alla griglia € 8,00
Grilled mixed vegetables of the day

Verdure miste del giorno al forno € 8,00
Baked mixed vegetables of the day

PIADINE - traditional flatbread

Piadina con prosciutto crudo € 6,50
Piadina with cured ham

Piadina con zucchine grigliate e scamorza affumicata € 7,00
Piadina with grilled zucchini and smoked scamorza cheese

Piadina con scamorza affumicata, speck e rucola € 8,50
Piadina with smoked scamorza cheese, speck and rocket

Piadina con squacquerone e rucola € 7,00
Piadina with squacquerone cheese and rocket

Piadina vuota € 2,50

Aggiunte per pizza- extra for pizza

Prosciutto crudo (cured ham) € 3,50

Speck (smoked ham) € 3,50

Bresaola (air-dried salted beef) € 5,00

Pancetta stagionata (cured Italian bacon) € 2,50

Pancetta affumicata (smoked bacon) € 2,50

Mozzarella di bufala (buffalo mozzarella) € 3,50

Gorgonzola (blue cheese) € 2,50

Provola affumicata (smoked provola cheese) € 2,50

Ricotta fresca (fresh ricotta cheese) € 2,50

Ricotta affumicata (smoked ricotta cheese) € 3,00

Ricotta stagionata (salted ricotta cheese) € 2,50

Grana Padano (Grana Padano cheese) € 3,50

Rucola (rocket) € 2,00

Uovo all'occhio di bue (sunny side up egg) € 1,50

Uovo sodo (hard boiled egg) € 2,00

Melanzane fritte (fried eggplants) € 2,50

Burrata (100 gr) € 3,50

Doppio impasto (double dough) € 1,50

LE PIZZE CLASSICHE – traditional pizzas

Bufala € 10,00
(Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico — tomato sauce, buffalo mozzarella, basil)

Calzone € 9,00
(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto — tomato sauce, mozzarella, cooked ham)

Caprese € 8,50
(Pomodoro fresco a fette, mozzarella, basilico — sliced fresh tomato, mozzarella, basil)

Capricciosa € 12,00
(Pomodoro, mozzarella, funghi trifolati, prosciutto cotto, carciofi)
(Tomato sauce, mozzarella, sautéed mushrooms, cooked ham, artichokes)

Carciofini € 8,50
(Pomodoro, mozzarella, carciofini — tomato sauce, mozzarella, artichokes)

Cipolla € 8,50
(Pomodoro, mozzarella, cipolla fresca — tomato sauce, mozzarella, fresh onion)

Diavola € 9,00
(Pomodoro, mozzarella, salamino piccante — tomato sauce, mozzarella, spicy salami)

Funghi freschi € 8,50
(Pomodoro, mozzarella, funghi freschi — tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms)

Funghi porcini € 10,00
(Pomodoro, mozzarella, funghi porcini — tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms)

Gorgonzola € 9,50
(Pomodoro, mozzarella, gorgonzola — tomato sauce, mozzarella, gorgonzola)

Margherita € 7,00
(Pomodoro, mozzarella — tomato sauce, mozzarella)

Marinara € 6,00
(Pomodoro, aglio, origano — tomato sauce, garlic, oregano)

Melanzane grigliate € 10,00
(Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate — tomato sauce, mozzarella, grilled eggplants)

Montanara € 11,00
(Pomodoro, mozzarella, funghi trifolati, salsiccia – Tomato sauce, mozzarella, sautéed mushrooms, sausage)

LE PIZZE CLASSICHE– traditional pizzas

Napoleone € 10,00
(Pomodoro, mozzarella, würstel patatine — tomato sauce, mozzarella, wiener, french fries fries)

Napoletana € 8,50
(Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano — tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano)

Norma € 13,00
(Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, ricotta salata, basilico)
(Tomato sauce, mozzarella, fried eggplant, salted ricotta, basil)

Prosciutto cotto € 9,00
(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto — tomato sauce, mozzarella, cooked ham)

Prosciutto crudo di Parma € 10,00
(Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma — tomato sauce, mozzarella, Parma cured ham)

Quattro formaggi € 11,00
(Pomodoro, emmental, pecorino, grana, gorgonzola)
(Tomato sauce, emmental cheese, pecorino, grana padano, blue cheese)

Quattro stagioni € 12,00
(Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, salsiccia, olive)
(Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, cooked ham, pork sausage, olives)

Radicchio € 8,50
(Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso — tomato sauce, mozzarella, red radicchio)

Romana € 9,50
(Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)
(Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, oregano)

Rucola € 9,00
(Pomodoro, mozzarella, rucola — tomato sauce, mozzarella, rocket)

Salsiccia € 9,00
(Pomodoro, mozzarella, salsiccia — tomato sauce, mozzarella, pork sausage)

Tonno e cipolla € 10,00
(Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla - tomato sauce, mozzarella, tuna, onion)

Verdure € 11,00
(Pomodoro, mozzarella, verdure miste — tomato sauce, mozzarella, mixed vegetables)

LE PIZZE SPECIALI – special pizzas

Bacon **€ 13,50**
(Pomodoro, mozzarella, scaglie di grana, pancetta affumicata, uovo all'occhio di bue)
(Tomato sauce, mozzarella, grana padano flakes, smoked bacon, half-done egg)

Brie, zucchine e speck **€ 13,50**
(Pomodoro, mozzarella, brie, zucchine grigliate, speck)
(Tomato sauce mozzarella, brie cheese, grilled zucchini, speck)

Boscaiola **€ 13,50**
(Pomodoro, tomino boscaiolo, funghi porcini, pancetta affumicata)
(Tomato sauce, tomino cheese, porcini mushrooms, smoked bacon)

Calzone napoletano **€ 13,00**
(Pomodoro, mozzarella, basilico, salame dolce, ricotta, pepe nero)
(Tomato sauce, mozzarella, basil, sweet salami, ricotta cheese, black pepper)

Cavour **€ 11,00**
(Pomodoro, mozzarella, patate al forno, pancetta)
(Tomato sauce, mozzarella, baked potatoes, bacon)

Dante **€ 13,50**
(Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, scaglie di grana, rucola)
(Tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, grana padano flakes, rocket)

Funghi misti **€ 11,00**
(Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, funghi trifolati, funghi porcini)
(Tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, sautéed mushrooms, porcini mushrooms)

Garibaldi **€ 12,00**
(Pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, cipolla)
(Tomato, mozzarella, pork sausage, bell peppers, onion)

Nostromo **€ 11,00**
(Pomodoro, pomodorini, tonno, cipolla, olive nere)
(Tomato, cherry tomatoes, tuna, onion, black olives)

Parmigiana **€ 13,00**
(Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, grana)
(Tomato, mozzarella, grilled eggplant, grana padano flakes)

LE PIZZE SPECIALI – special pizzas

Pugliese **€ 11,00**
(Pomodoro, mozzarella, cipolla, olive nere, pomodorini)
(Tomato, mozzarella, onion, black olives, cherry tomatoes)

Passatore **€ 10,00**
(Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive nere)
(Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, black olives)

Radicchio e pancetta **€ 11,00**
(Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, pancetta)
(Tomato, mozzarella, red radicchio, bacon)

Saporita **€ 13,00**
(Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck)
(Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, speck)

Sfiziosa **€ 12,00**
(Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante)
(Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, spicy salami)

Siciliana **€ 11,00**
(Pomodoro, pomodorini, cipolla, olive, capperi, acciughe)
(Tomato sauce, cherry tomatoes, onion, olives, capers, anchovies)

Superba **€ 15,00**
(Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, salsiccia, broccoli ripassati, pecorino grattugiato)
(Tomato sauce, mozzarella, smoked scamorza, pork sausage, sautéed broccoli, grated pecorino cheese)

Tirolese **€ 13,00**
(Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, speck)
(Tomato sauce, mozzarella, smoked scamorza cheese, speck)

Sorrento **(doppio impasto – double dough)** **€ 16,00**
(Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, acciughe, olive nere, basilico, origano)
(Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, anchovies, black olives, basil, oregano)

Verdure grigliate **€ 13,00**
(Pomodoro, mozzarella, verdure miste alla griglia)
(Tomato sauce, mozzarella, mixed grilled vegetables)

LE PIZZE SPECIALI – special pizzas

(senza pomodoro – *without tomato*)

Abramo **€ 13,50**
(Bufala, asparagi, salame piccante — buffalo mozzarella, asparagus, spicy salami)

Calzone rustico **€ 11,00**
(Cicoria ripassata con aglio, olio e peperoncino, salsiccia)
(Sautéed chicory with garlic, olive oil and chilli, pork sausage)

Friarielli e salsiccia **€ 12,00**
(Mozzarella, salsiccia e friarielli — mozzarella, pork sausage and turnip greens)

Giustiniano **€ 15,00**
(Burrata, mozzarella, mortadella, granella di pistacchi, crema di pistacchi, patate al forno)
(Burrata, mozzarella, mortadella, crushed pistachios, pistachio cream, roasted potatoes)

Grintosa **€ 13,00**
(Mozzarella, salsiccia, patate al forno, scamorza)
(Mozzarella, pork sausage, baked potatoes, scamorza cheese)

Robin Hood **€ 13,50**
(Mozzarella, asparagi, melanzane grigliate, salsiccia)
(Mozzarella, asparagus, grilled eggplants, pork sausage)

Tartufata **€ 12,00**
(Mozzarella, crema di funghi al tartufo, funghi misti)
(Mozzarella, mushroom truffle cream, mixed mushrooms)

Teodorico **€ 13,00**
(Mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, capperi, olive nere)
(Mozzarella, cooked ham, fresh mushrooms, capers, black olives)

Tricolore **€ 13,50**
(Mozzarella, radicchio, gorgonzola, rucola, speck)
(Mozzarella, radicchio, gorgonzola cheese, rocket, speck)

Vigorosa **€ 14,00**
(Mozzarella , melanzane fritte, salame piccante, ricotta salata stagionata)
(Mozzarella, fried eggplants, spicy salami, shavings of salted ricotta)

LE SCHIACCIATINE

Schiacciatina **€ 4,00**
(Traditional flatbread made with our pizza dough, cooked in wood-fired oven)

Schiacciatina con bresaola, rucola e grana **€ 13,00**
(Schiacciatina with air-dried salted beef, rocket and grana padano flakes)

Schiacciatina con prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala **€ 13,00**
(Schiacciatina with cured Parma ham and buffalo mozzarella)

Schiacciatina con prosciutto crudo **€ 8,00**
(Schiacciatina with cured ham)

Schiacciatina con verdure grigliate **€ 12,00**
(Schiacciatina with mixed grilled vegetables)

Schiacciatina con funghi freschi, rucola e pomodorini **€ 9,00**
(Schiacciatina with fresh mushrooms, rocket and cherry tomatoes)

Schiacciatina con pomodorini e mozzarella di bufala **€ 10,00**
(Schiacciatina with cherry tomatoes and buffalo mozzarella)

Schiacciatina con squacquerone e rucola **€ 10,00**
(Schiacciatina with squacquerone cheese and rocket)

LE PIZZE SPECIALI PER 3 PERSONE

(pizzas sized for three people)

PIZZA DELL'AMICIZIA (Ingredienti misti della casa – mixed ingredients) **€ 28,00**

PIZZA MONTEBIANCO **€ 28,00**
(Pomodoro, mozzarella) (Radicchio e pancetta, funghi porcini, rucola e grana)
(Melanzane e salsiccia, gorgonzola e asparagi)

Supplemento per le pizze STESE **+ 30%**

ACQUA MICROFILTRATA 75 cL

Naturale	**€ 2,50**
Gassata	**€ 2,50**

ACQUA MINERALE in bottiglia

Ferrarelle minerale naturale effervescente (90 cL)	**€ 4,00**
Acqua Oligominerale Recoaro (75 cL)	**€ 3,50**
San Pellegrino Acqua minerale naturale frizzante (75cL)	**€ 4,00**

VINO ROSSO in caraffa – red housewine in carafe

Sangiovese di Modigliana cantina LU.VA

Sangiovese 1 L	**€ 12,50**
Sangiovese 1/2 L	**€ 6,50**
Sangiovese 1/4 L	**€ 3,50**

VINO BIANCO in caraffa – white housewine in carafe

Trebbiano di Modigliana cantina LU.VA

Trebbiano 1 L	**€ 12,50**
Trebbiano 1/2 L	**€ 6,50**
Trebbiano 1/4 L	**€ 3,50**

VINO BIANCO FRIZZANTE in caraffa
sparkling white housewine in carafe

Castelfranco Veneto

Bianco frizzante 1 L	**€ 12,50**
Bianco frizzante 1/2 L	**€ 6,50**
Bianco frizzante 1/4 L	**€ 3,50**

PEPSI-COLA alla spina

Piccola 30 cL	**€ 4,00**
Media 50 cL	**€ 5,50**
Caraffa 1 L	**€ 8,50**

BIRRA CHIARA alla spina - light draft beer

Piccola 20 cL	**€ 4,00**
Media 40 cL	**€ 6,50**
Boccale 1 L	**€ 13,00**

BIRRA ROSSA alla spina – red draft beer

Piccola 20 cL	**€ 5,00**
Media 33 cL	**€ 6,50**
Pinta 50 cL	**€ 8,50**

BIRRA NON FILTRATA alla spina - Franziskaner Kellerbier

Piccola 30 cL	**€ 5,50**
Media 50 cL	**€ 8,50**

BIRRE IN BOTTIGLIA – bottled beers

Moretti Alc. 4.6% (33 cL)	**€ 5,00**
Moretti Radler Alc. 2.0% (33 cL)	**€ 5,00**
Moretti La Rossa Alc. 7.2% (33 cL)	**€ 5,00**
Moretti La Bianca Weiss Alc. 5.0% (33 cL)	**€ 5,00**
Forst 0.0% analcolica – *non-alcoholic beer* (33 cL)	**€ 5,00**
Messina Cristalli di Sale Alc. 5.0% (50 cL)	**€ 6,00**
Franziskaner Weiss Dunkel Alc. 5.0% (50 cL)	**€ 6,00**
Franziskaner Weiss Alc. 5.0% (50 cL)	**€ 6,00**
Moretti Alc. 4.6% (66 cL)	**€ 6,00**
Ichnusa non filtrata Alc. 5.0% (50 cL)	**€ 6,00**

BIRRA ARTIGIANALE MASTRI BIRRAI UMBRI 50 CL

COTTA 21 Bionda non filtrata 5,6% Vol	**€ 8,00**
COTTA 37 Rossa non filtrata 5,6% Vol	**€ 8,00**
IPA non filtrata 6,5% Vol	**€ 8,00**

BEVANDE IN LATTINA – canned drinks

CocaCola (normale - zero)	**€ 3,50**
Sprite	**€ 3,50**
Fanta	**€ 3,50**
Lemonsoda	**€ 3,50**
Tè freddo (pesca – limone)	**€ 3,50**
Chinotto (Lurisia)	**€ 3,50**
Schweppes Tonica	**€ 3,50**
Succo di frutta (gusti assortiti)	**€ 3,50**
Coca Cola in bottiglia (1,5 L)	**€ 7,00**

"La cantina del Passatore" – VINI ROSSI

Cantina TRERÈ (Faenza, Romagna)

CA' MORE - Rosso Ravenna I.G.T.	**€ 24,00**
VIGNA DELLO SPERONE - Sangiovese Superiore	**€ 25,00**
RE NERO – Sangiovese D.O.C.	**€ 26,00**
AMARCORD D'UN ROSS - Sangiovese Riserva	**€ 27,00**

Cantina LU.VA (Modigliana, Romagna)

CUCCO ROSSO – Sangiovese Superiore D.O.P.	**€ 26,00**
CUCCO NERO - Sangiovese Superiore Riserva D.O.P.	**€ 32,00**
IL CARBONARO - Sangiovese Modigliana D.O.P	**€ 29,00**
IL MACCHIAOLO - Cabernet Sauvignon I.G.P. Forlì	**€ 29,00**

Cantina PODERE LA GROTTA (Cesena, Romagna, **vino biologico**)

CLETO – Sangiovese Superiore Riserva D.O.C.	**€ 29,00**
MAZAPEGUL – Sangiovese Superiore D.O.C.	**€ 25,00**
POGGIO AL TIGLIO – Sangiovese Superiore D.O.C.	**€ 30,00**

Cantina NICOLUCCI (Predappio, Romagna)

TRE ROCCHE - Sangiovese di Romagna Superiore D.O.C.	**€ 26,00**
NERO DI PREDAPPIO - Rosso Forlì I.G.P.	**€ 30,00**
VIGNA DEL GENERALE - Sangiovese Superiore Riserva 2023 D.O.C.	**€ 38,00**

Cantina PETER ZEMMER (pianure altoatesine)

LAGREIN – Alto Adige D.O.C	**€ 28,00**
PINOT NOIR – Alto Adige D.O.C.	**€ 28,00**
PINOT NOIR RISERVA 2022 – Alto Adige D.O.C.	**€ 35,00**

Altre cantine

SONO Romagna Sangiovese D.O.C. – **senza solfiti aggiunti**	**€ 24,00**
VALPOLLICELLA RIPASSO SUPERIORE D.O.C. –Valdimezzo	**€ 24,00**
PRUGNETO Sangiovese Superiore D.O.C. – **Poderi dal Nespoli**	**€ 26,00**
SHIRAZ - Casale del Giglio (Agro Pontino Laziale)	**€ 26,00**
PÈPPOLI Chianti Classico – Antinori	**€ 30,00**
AMARONE PIETRO DAL CERO (Amarone della Valpolicella) D.O.C.G.	**€ 84,00**

"La cantina del Passatore" – VINI BIANCHI

Cantina TRERE (Faenza, Romagna)

CURENA – Pignoletto Frizzante D.O.C.	**€ 21,00**
ARLUS – Albana Secco D.O.C.G.	**€ 24,00**
RE FAMOSO – Ravenna Bianco I.G.T. (Famoso e Chardonnay)	**€ 22,00**
TRE ROSÉ – Rosato di Ravenna I.G.T.	**€ 22,00**

Cantina PODERE LA GROTTA (Cesena, Romagna, **vino biologico**)

DAMADORA – Albana Secco D.O.C.G.	**€ 25,00**
ROSATO – Rubicone I.G.T.	**€ 24,00**

Cantina FEUDI DI SAN GREGORIO (Campania)

FALANGHINA D.O.C.G.	**€ 24,00**
GRECO DI TUFO D.O.C.G.	**€ 26,00**
FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.	**€ 26,00**

Cantina PETER ZEMMER (pianure altoatesine)

CHARDONNAY – Alto Adige D.O.C.	**€ 26,00**
PINOT GRIGIO – Alto Adige D.O.C	**€ 26,00**
SAUVIGNON BLANC – Alto Adige D.O.C.	**€ 27,00**

Cantina CA' DEI FRATI (Sirmione, Lombardia)

I FRATI – Lugana D.O.C.	**€ 26,00**
BROLETTINO – Lugana D.O.C.	**€ 28,00**
ROSA DEI FRATI – Rosato Riviera del Garda Classico D.O.C.	**€ 26,00**

BOLLICINE – Cantina LA TORDERA (Veneto)

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. **CARTIZZE - DRY**	**€ 32,00**
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. **RIVE – zero zuccheri**	**€ 26,00**
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. **BRUNEI – BRUT**	**€ 26,00**
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. **SERRAI – EXTRA DRY**	**€ 26,00**

Altre cantine

TREBBIANO I.G.P. - Cantina Nicolucci Predappio	**€ 18,00**
RIBOLLA GIALLA – Bosco dal Tiglio Venezia Giulia I.G.T.	**€ 24,00**
Prosecco Santa Margherita **EXTRA DRY**	**€ 24,00**

GRAPPE

PRIME UVE BIANCA – Bonaventura Maschio (Veneto)	**€ 5,00**
PRIME UVE NERA – Bonaventura Maschio (Veneto)	**€ 5,00**
DICIOTTO LUNE BARRIQUE – Marzadro (Trentino)	**€ 5,00**
903 BARRIQUE – Bonaventura Maschio (Veneto)	**€ 7,00**
POLI GRAPPA BARRICATA – Grappa invecchiata (Veneto)	**€ 6,00**
GRAPPA DI LAMBRUSCO (Emilia-Romagna)	**€ 5,00**
STORICA NERA DOMENIS (Friuli-Venezia Giulia)	**€ 7,00**
GRAPPA BIANCA "I FRATI" – Cà dei Frati (Lombardia)	**€ 7,00**
PIETRO DAL CERO – Grappa di **Amarone**, Cà dei Frati	**€ 8,00**

AMARI e LIQUORI

SAMBUCA, BRANCAMENTA, JEGERMEISTER, LUCANO, BRAULIO, AMARO DEL CAPO, LIMONCELLO, NOCINO, UNICUM, MIRTO MONTENEGRO, AVERNA, LIQUIRIZIA, AMARO COX, JEFFERSON GRAND MARNIER, AMARETTO DI SARONNO	**€ 4,00**

BRANDY e COGNAC

VECCHIA ROMAGNA Etichetta Nera – Brandy Italiano	**€ 5,00**
STRAVECCHIO BRANCA – Brandy italiano	**€ 5,00**
FUNDADOR SUPREMO 12Y – Brandy de Jerez, Solera Gran Reserva	**€ 7,00**
CARDENAL MENDOZA – Brandy de Jerez, Solera Gran Reserva	**€ 6,00**
REMY MARTIN – Cognac Fine Champagne V.S.O.P.	**€ 8,00**

VINO PASSITO *(bicchiere 100 mL)*

PASSOLO – Albana Passito Cantina Nicolucci (Predappio)	**€ 10,00**
MROSA – Albana di Romagna Passito Cantina TreRè (Faenza)	**€ 10,00**

WHISKY

JACK DANIEL'S OLD NO.7	**€ 6,00**
JACK DANIEL'S TENNESSEE FIRE – aromatizzato alla cannella	**€ 6,00**
LAPHROAIG – Single Islay Malt Scotch Whisky 10 years old	**€ 10,00**
OBAN – Single Malt West Highland Scotch Whisky 14 years old	**€ 10,00**
LAGAVULIN – Single Islay Malt Whisky 16 years old	**€ 10,00**
MACALLAN – Highland Single Malt Scotch Whisky 12 years old	**€ 10,00**
WILD TURKEY RYE – American Rye Whiskey (Kentucky, USA)	**€ 8,00**
BALLANTINE'S FINEST – Blended Scotch Whisky (Scozia)	**€ 6,00**

RUM

RON DIPLOMATICO (Venezuela)	**€ 7,00**
EL RON PROHIBIDO – 12 anni Solera (Messico)	**€ 7,00**
MATUSALEM GRAN RESERVA 15 - Solera (Repubblica Dominicana)	**€ 8,00**
LA MAUNY VO – Signature du Maître de Chais (Martinica)	**€ 7,00**
ZACAPA 23 – Solera Reserva (Guatemala)	**€ 9,00**
BRUGAL EXTRA VIEJO (Repubblica Dominicana)	**€ 7,00**
HAVANA CLUB 7 AÑOS – Rum Añejo (Cuba)	**€ 6,00**
J. BALLY – Rhum Agricole AOC (Martinica)	**€ 7,00**

CAFFETTERIA

Caffè	**€ 2,00**
Decaffeinato	**€ 2,00**
Cappuccino	**€ 3,00**
Tè e tisane	**€ 3,00**