

# VINI AL BICCHIERE

## BOLLICINE

Valdobbiadene Prosecco extra dry Soligo	€6
Franciacorta Mosnel brut	€9
Trento DOC Letrari rosè	€9
Champagne Lallier R.016 brut	€12

## VINI BIANCHI

Sylvaner '20 Abb. di Novacella	€6,5
Vermentino Vigne Basse '20 Terenzuola	€6,5
Friulano '18 Gigante	€7
Grillo Terebinto '20 Planeta	€6
Verdicchio di Matelica '20 La Monacesca	€6
Pecorino Giulia '20 C. Madonna	€6

## VINI ROSSI

Schiava Sattel '20 San Michele Appiano	€6
Barbera d'Alba Peiragal '17 M. di Barolo	€7
La Cinso '16 Domaine Gros et Tollot	€9
Cesanese del Piglio Sup. '16 C. Della Ioria	€6
Chianti Ris. Il Grigio '18 San Felice	€7
Etna Rosso Carusu '16 Terrazze dell'Etna	€7,5
Carmenere Più '19 Inama	€6,5
Rosso Conero '18 Fattoria le Terrazze	€6

## I CLASSICI

Spritz	€10
Gin tonic	€12
Americano	€12
Negroni	€12
Martini cocktail	€12

## BIRRE

Menabrea cl. 33	€4
Baladin Nazionale cl. 33	€6
Baladin Isaac cl. 33	€6
Baladin Wayan cl.33	€6
Guinness Surger cl.52	€7

## SOFT DRINK

Coca Cola cl. 33	€4
Succo DiFrutta Bio	€4
Fever-Tree Tonic	€4

[Ristorante.enotecadelfrate.it](http://Ristorante.enotecadelfrate.it)



# MENU APERITIVO

DALLE 18.00 ALLE 20.00

## LE FOCACCE

Bianca	€3
Mortadella	€4
Prosciutto di Norcia	€5
Bufala e prosciutto di Sauris	€6
Bufala e alici del Cantabrico	€7
Culatello, grana e pomodorini de Carlo	€8

## I TAGLIERI

Selezione di salumi	€12
Selezione di prosciutti	€14
Selezioni di formaggi	€12
Selezione di salumi e formaggi	€14
Prosciutto San Daniele e Bufala	€16
Prosciutto Pata Negra	€16

## I SOTTOLI

Pomodorini De Carlo	€7
Carciofini De Carlo	€7
Bufala e pomodorini De Carlo	€14

