



ULIVI SUL MARE



ANTIPASTI - DAL MARE

<i>POLPO FRITTO CON CREMA DI PATATE</i>	€ 12.00
<i>TARTARE DI SALMONE</i>	€ 15.00
<i>TARTARE DI TONNO</i>	€ 15.00
<i>PEPATA DI COZZE</i>	€ 10.00
<i>GAMBERI ALLA CATALANA</i>	€ 8.00
<i>ACCIUGHE DEL CANTABRICO CON CROSTINI E BURRO</i>	€ 12.00

ANTIPASTI - DALLA TERRA

<i>TAGLIERE DI SALUMI PER DUE PERSONE</i>	€ 15.00
<i>TAGLIERE DI FORMAGGI PER DUE PERSONE</i>	€ 15.00
<i>TAGLIERE DI VERDURE PER DUE PERSONE</i>	€ 10.00
<i>MOZZARELLA DI BUFALA 250GR. E PROSCIUTTO CRUDO</i>	€ 15.00
<i>TARTARE DI MANZO</i>	€ 15.00
<i>CRUDO ALLA BARESE</i>	€ 8.00

PRIMI PIATTI - DAL MARE

<i>SPAGHETTONI AI RICCI DI MARE</i>	€ 25.00
<i>SPAGHETTONI ALLE VONGOLE</i>	€ 20.00
<i>TUBETTINI ALLE COZZE</i>	€ 15.00

PRIMI PIATTI - DALLA TERRA

*Primo del giorno in base alla disponibilità a scelta tra: € 13.00

<i>PACCHERI ALLA NICOLA</i> <i>(pomodoro, stracciatella, polvere di crudo 24 mesi, pomodoro confit, basilico)</i>
<i>SPAGHETTONI ALLA SAN GIANNIDDE</i> <i>(pomodorini, capperi e acciughe)</i>
<i>ORECCHIETTE ALLA BARESE</i> <i>(cime di rapa, croccanti di pane fritto e acciughe)</i>

COPERTO € 2.00



CONTORNI

<i>CHIPS DI PATATE FRITTE</i>	€ 5.00
<i>PATATE AL FORNO</i>	€ 5.00
<i>CRUDITÈ DI ORTAGGI</i>	€ 5.00
<i>VERDURE GRIGLIATE</i>	€ 5.00

SECONDI DI PESCE

<i>TAGLIATA DI TONNO</i>	€ 25.00
<i>BOCCONCINI DI BACCALÀ SU VELLUTATA DI PATATE E CIPOLLA CROCCANTE</i>	€ 15.00
<i>TRIS DI MARE ARROSTO (GAMBERONE, TONNO, CALAMARO)</i>	€ 25.00
<i>FRITTURA MISTA PER DUE PERSONE</i>	€ 25.00

SECONDI DI CARNE

<i>FIorentINA OGNI 100GR.</i>	€ 6.00
<i>TAGLIATA DI MANZO</i>	€ 18.00
<i>COSTATA 600GR. CIRCA</i>	€ 25.00
<i>FILETTO</i>	€ 25.00
<i>ZAMPINA ARTIGIANALE 150GR. CIRCA</i>	€ 9.00
<i>TAGLIATA DI POLLO GIALLO RUSPANTE</i>	€ 12.00
<i>HAMBURGER BLACK ANGUS</i>	€ 10.00
<i>PANINO CON HAMBURGER BLACK ANGUS</i>	€ 12.00

**Tutti i secondi sono serviti con contorno*

FRUTTA E DESSERT

<i>MIX DI FRUTTA DI STAGIONE</i>	€ 5.00
<i>DESSERT</i>	€ 5.00

**CHIEDI INFO CIRCA I DESSERT DISPONIBILI*

BEVANDE

<i>ACQUA DA LITRO</i>	€ 2.00
<i>BIBITE IN LATTINA</i>	€ 2.50
<i>CALICE DI VINO</i>	€ 5.00
<i>BIRRA BORGHESE ALLA SPINA GOLDEN ALE / RED ALE 20CL.</i>	€ 3.50
<i>BIRRA BORGHESE ALLA SPINA GOLDEN ALE / RED ALE 40cl.</i>	€ 5.50
<i>BIRRA TENNENT'S 33cl.</i>	€ 4.50
<i>BIRRA NASTRO AZZURRO 33cl.</i>	€ 4.00

LE PIZZE



MARINARA

pomodoro, acciughe, capperi, origano, olio all'aglio

€ 5.00

MARGHERITA

pomodoro, fiordilatte, basilico

€ 6.00

TONNO E CIPOLLA

pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolla

€ 8.00

AMERICANA

pomodoro, fiordilatte, würstel, patatine

€ 7.00

PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon

€ 8.00

FIOCCO DI CRUDO

pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo

€ 8.50

VEGETARIANA

fiordilatte, verdure grigliate, pomodorini

€ 8.00

STRACCIATELLA E SPECK

pomodoro, fiordilatte, stracciatella, speck

€ 8.50

PARTENOPEA

fiordilatte, salsiccia fresca, friarielli

€ 9.00

VALTELLINA

fiordilatte, bresaola, pomodorini, rucola, grana

€ 11.00

BUFALINA

pomodoro, mozzarella di bufala, basilico

€ 9.50

TARTUFATA

crema di tartufo, fiordilatte, pancetta, funghi porcini

€ 12.00

CICCIO CRUDO

prosciutto crudo, mozzarella di bufala, pomodorini, olio Evo

€ 11.00**BRONTE**

*granella di pistacchio, crema di pistacchio, fiordilatte
mortadella, burratina*

€ 12.00**QUATTRO FORMAGGI**

pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, pecorino, provola

€ 10.00**CALA CORVINO**

*pomodoro, tonno, stracciatella, insalata, rucola
pomodorini, olio, sale, origano*

€ 11.00**VALLE D'ITRIA**

datterino giallo, fiordilatte, capocollo, burratina

€ 12.00**PICASSO**

*pomodoro, bresaola, limone, zucchine, pomodorini,
insalata, olio, sale, glassa balsamica*

€ 14.00**CANTABRICO**

pomodoro, fiordilatte, acciughe del Cantabrico, basilico

€ 12.00**DIAVOLA**

pomodoro, fiordilatte, spianata piccante

€ 8.00**POMOD'ORO**

datterino giallo, fiordilatte, bufala, basilico

€ 10.00**'NDUJA**

fiordilatte, stracciatella, 'nduja, pomodorino, basilico

€ 10.00

COPERTO € 2.00



CARTA DEI VINI



DOLINE PRIMITIVO - Rosso IGP Puglia

€ 15.00

Doline Primitivo è vino rosso che parla un linguaggio moderno. Medio corpo, snello, frutto maturo, alcol non eccessivo. Primitivo che fa solo acciaio, un rosso informale pensato per momenti di consumo informali.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Primitivo che mantiene caratteri incredibilmente freschi, con note fruttate e piacevole freschezza. Un vino che accompagna alla grande anche il momento dell'aperitivo.

ABBINAMENTO TECNICO Tagliere di salumi e formaggi a media stagionatura.

ABBINAMENTO DEL CUORE Salsiccia a punta di coltello cotta la forno. ABBINAMENTO

ROCK N' ROLL Hamburger di Black Angus, rucola, scamorza affumicata e salsa BBQ.



DOLINE NERO DI TROIA - Rosso IGP Puglia

€ 15.00

Doline Nero di Troia è vino rosso con un carattere del tutto personale. La nostra interpretazione gli ha conferito freschezza, ne ha domato alcune asperità e ha esaltato alcune caratteristiche varietali, che lo rendono un vino contemporaneo e divertente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Nero di Troia presenta caratteri fruttati, un tenore alcolico non eccessivo e un tannino ben presente. Un vino rosso piacevolmente informale.

ABBINAMENTO TECNICO Agnello in agrodolce.

ABBINAMENTO DEL CUORE Zuppa di legumi con pancetta.

ABBINAMENTO ROCK N' ROLL Panino con il lampredotto.



SELVATO - Rosso IGP Puglia

€ 25.00

Selvato è il secondo vino prodotto da Colli della Murgia, prima vendemmia in bottiglia 1993. Espressione autentica di un territorio, blend 50/50 di Primitivo e Aglianico i due vitigni che rappresentano l'essenza del vino pugliese.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Selvato è un vino di grande personalità, che esprime i caratteri più rappresentativi della Puglia vitivinicola. Vino rotondo, intenso e dalla buona struttura.

ABBINAMENTO TECNICO Pecorino murgiano stagionato.

ABBINAMENTO DEL CUORE Zuppa del contadino.

ABBINAMENTO ROCK N' ROLL Caciucco alla livornese.



DOLINE NERO DI TROIA ROSATO - Rosato IGP Puglia

€ 15.00

Doline Nero di Troia Rosato è vino rosato estremamente pulito ed immediato. Le sue caratteristiche principali sono facilità di beva e versatilità. Il vino ha una media struttura.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Nero di Troia Rosato presenta caratteri fruttati, un buon tenore alcolico e una grande freschezza. Una bottiglia piacevolmente informale.

ABBINAMENTO TECNICO Pasta al ragù di pesce spada.

ABBINAMENTO DEL CUORE Filetto di salmone in crosta di mandorle.

ABBINAMENTO ROCK N' ROLL Panino con polpo fritto..



DOLINE CHARDONNAY - Chardonnay IGP Puglia

€ 15.00

Doline Chardonnay è il vino bianco della linea più 'immediata' di Colli della Murgia. Nelle annate migliori, si esprime in maniera meravigliosa, con sentori floreali e grande freschezza. Un'interpretazione estremamente moderna di uno dei grandi vitigni internazionali.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino che ha un'entrata facile ed immediata, sin dal naso si percepisce la sua caratteristica più evidente, una grande bevibilità, sorretta da un medio corpo.

ABBINAMENTO TECNICO Tartare di salmone.

ABBINAMENTO DEL CUORE Frittelle di zucchine.

ABBINAMENTO ROCK N' ROLL Fish and chips.



ERBACEO - Bianco IGP Puglia

€ 25.00

Erbaceo è un vino che ha fatto un ingresso dirompente nel mercato vitivinicolo pugliese degli anni '90. Un vino bianco dall'estrema versatilità, capace di parlare lo stesso linguaggio di grandi appassionati e neofiti.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino che ha nelle sue corde un'estrema versatilità. Può essere abbinato a piatti non troppo speziati e con una moderata grassezza.

ABBINAMENTO TECNICO Filetto di branzino in guazzetto.

ABBINAMENTO DEL CUORE Crudo di mare.

ABBINAMENTO ROCK N' ROLL Gyoza al ripieno di maiale cotti al vapore.



AMORE PROTETTO - Metodo classico bianco IGP Puglia

€ 35.00

Spumante Metodo Classico - Brut - 48 mesi sur lies. Amore Protetto è uno spumante profondo e di grande personalità. Il Minutolo anche spumantizzato mantiene interessanti note di erbe aromatiche, le quali ne connotano in maniera determinante la struttura. Bolla elegante ed insolita, riconoscibile nella sua tipologia eppure incredibilmente personale nell'interpretazione.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Bolla fresca e non appesantita da eccessivi richiami alla sosta sui lieviti, questo rende Amore Protetto uno spumante che riesce a reggere molti abbinamenti.

ABBINAMENTO TECNICO Tortelli di zucca con fonduta di parmigiano.

ABBINAMENTO DEL CUORE Ostrica San Michele (Puglia).

ABBINAMENTO ROCK N' ROLL Pane bruscato, lardo di Colonnata, miele di corbezzolo e noci



FONDOVICO - Spumante bianco IGP Puglia

€ 23.00

Fondovico nasce come 'omaggio' ad un vino storico della città di Gravina in Puglia, la Verdeca. Non una riproduzione fedele, ma una reinterpretazione di un prodotto che per il territorio rappresenta un pezzo di Storia.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Spumante Bianco - Extra dry dalla media struttura ma con un bouquet intenso e floreale, grazie alla presenza di Malvasia e Moscato nel blend. Accompagna piatti con buona grassezza ma che abbiano una certa aromaticità. ABBINAMENTO TECNICO Insalata di mare. ABBINAMENTO DEL CUORE Frittata di asparagi ABBINAMENTO ROCK N' ROLL Pizza bufala e salame leggermente piccante.



GALETTO - Spumante rosé IGP Puglia

€ 23.00

Galletto è uno spumante rosé - Extra dry, di media struttura e di estrema versatilità. Le uve Aglianico gli conferiscono buona personalità, sentori di piccoli frutti rossi e tanta mineralità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Spumante Rosé - Extra dry dalla buona struttura. Il perlage fine e la sua mineralità lo collocano tra gli spumanti estremamente versatili.

ABBINAMENTO TECNICO Risotto al salmone.

ABBINAMENTO DEL CUORE Baccalà fritto.

ABBINAMENTO ROCK N' ROLL Club Sandwich classico.

CANTINE RIVERA

FEDORA · CASTEL DEL MONTE DOC, BIANCO

€ 10.00

ROSÈ · CASTEL DEL MONTE DOC, ROSATO

€ 10.00

RUPICOLO · CASTEL DEL MONTE DOC, ROSSO

€ 10.00

FURFANTE BIANCO · FRIZZANTE PUGLIA IGT

€ 12.00



ULIVI SUL MARE



SEAFOOD APPETIZERS

<i>FRIED OCTOPUS WITH POTATO CREAM</i>	€ 12.00
<i>SALMON TARTARE</i>	€ 15.00
<i>TUNA TARTARE</i>	€ 15.00
<i>PEPPERED MUSSEL SAUTÉ</i>	€ 10.00
<i>CATALANA-STYLE STEAMED PRAWNS</i>	€ 8.00
<i>CANTABRIAN ANCHOVIES WITH BUTTER CROUTONS</i>	€ 12.00

APPETIZERS

<i>COLD CUTS SELECTION (FOR 2P)</i>	€ 15.00
<i>CHEESE SELECTION (FOR 2P)</i>	€ 15.00
<i>VEGETABLES SELECTION (FOR 2P)</i>	€ 10.00
<i>BUFFALO MOZZARELLA 250 gr. AND RAW HAM</i>	€ 15.00
<i>BEEF TARTARE</i>	€ 15.00
<i>BARESE-STYLE RAW HAM</i>	€ 8.00

SEAFOOD FIRST COURSES

<i>SPAGHETTI WITH SEA URCHIN</i>	€ 25.00
<i>SPAGHETTI WITH CLAMS</i>	€ 20.00
<i>TUBETTINI PASTA WITH MUSSELS</i>	€ 15.00

FIRST COURSES

*ask which dish is available between : € 13.00

NICOLA-STYLE PACCHERI
(tomato sauce, stracciatella cheese, raw ham powder, confit tomato, basil)
"SAN GIUANNIDDE" SPAGHETTI
(cherry tomatoes, capers and anchovies)
BARI-STYLE ORECCHIETTE
(turnip greens, bread crumble and anchovies)

COVER CHARGE € 2.00



SIDE DISHES

<i>FRIED POTATOES CHIPS</i>	€ 5.00
<i>BAKED POTATOES</i>	€ 5.00
<i>RAW VEGETABLES</i>	€ 5.00
<i>GRILLED VEGETABLES</i>	€ 5.00

FISH MAIN COURSES

<i>TUNA STEAK</i>	€ 25.00
<i>TEMPURA COD ON CREAMY POTATO AND CRUNCHY ONION</i>	€ 15.00
<i>GRILLED PRAWNS, TUNA AND SQUID</i>	€ 25.00
<i>FRIED FISH (FOR 2P)</i>	€ 25.00

MEAT MAIN COURSES

<i>FIorentina STEAK - every 100gr.</i>	€ 6.00
<i>SLICED BEEF STEAK</i>	€ 18.00
<i>RIB EYE STEAK (abt. 600gr.)</i>	€ 25.00
<i>FILET</i>	€ 25.00
<i>HANDMADE SAUSAGE (abt. 150gr.)</i>	€ 9.00
<i>SLICED CHICKEN STEAK</i>	€ 12.00
<i>BLACK ANGUS HAMBURGER</i>	€ 10.00
<i>BLACK ANGUS HAMBURGER SANDWICH</i>	€ 12.00

**side dish included*

FRUIT AND DESSERT

<i>SEASONAL FRUIT</i>	€ 5.00
<i>DESSERT</i>	€ 5.00

**ask which dessert is available between:*

DRINKS

<i>WATER - 1 L.</i>	€ 2.00
<i>CANNED DRINKS</i>	€ 2.50
<i>WINE GLASS</i>	€ 5.00
<i>DRAFT BORGHESE BEER GOLDEN ALE / RED ALE 20cl.</i>	€ 3.50
<i>DRAFT BORGHESE BEER GOLDEN ALE / RED ALE 40cl.</i>	€ 5.50
<i>TENNENT'S BEER 33cl.</i>	€ 4.50
<i>NASTRO AZZURRO BEER 33cl.</i>	€ 4.00

PIZZA MENU



MARINARA

tomato sauce, anchovies, capers, oregano, garlic oil

€ 5.00

MARGHERITA

tomato sauce, mozzarella cheese, basil

€ 6.00

TONNO E CIPOLLA

tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onion

€ 8.00

AMERICANA

tomato sauce, mozzarella cheese, würstel, french fries

€ 7.00

PROSCIUTTO E FUNGHI

tomato sauce, mozzarella, cooked ham, champignon mushrooms

€ 8.00

FIOCCO DI CRUDO

tomato sauce, mozzarella cheese, raw ham

€ 8.50

VEGETARIANA

mozzarella cheese, grilled vegetables, cherry tomatoes

€ 8.00

STRACCIATELLA E SPECK

tomato sauce, mozzarella cheese, stracciatella cheese, speck

€ 8.50

PARTENOPEA

mozzarella cheese, fresh sausage, turnip greens

€ 9.00

VALTELLINA

mozzarella, bresaola, cherry tomatoes, arugula, grana cheese

€ 11.00

BUFALINA

tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, basil

€ 9.50

TARTUFATA

truffle cream, mozzarella cheese, bacon, porcini mushrooms

€ 12.00

CICCIO CRUDO	€ 11.00
<i>raw ham, mozzarella cheese, cherry tomatoes, Evo oil</i>	
BRONTE	€ 12.00
<i>pistachio cream, mozzarella cheese, mortadella, pistachio grains, balsamic glaze</i>	
QUATTRO FORMAGGI	€ 10.00
<i>tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola, ewe's milk cheese, provola cheese</i>	
CALA CORVINO	€ 11.00
<i>tomato sauce, tuna, stracciatella cheese, salad, arugula, cherry tomatoes, oil, salt, oregano</i>	
VALLE D'ITRIA	€ 12.00
<i>yellow tomatoes cream, mozzarella cheese, capocollo, burratina cheese</i>	
PICASSO	€ 14.00
<i>tomato sauce, bresaola, lemon, zucchini, cherry tomatoes, salad, oil, salt, balsamic glaze</i>	
CANTABRICO	€ 12.00
<i>tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, basilico</i>	
DIAVOLA	€ 8.00
<i>tomato sauce, mozzarella cheese, hot salami</i>	
POMOD'ORO	€ 10.00
<i>yellowe tomatoes, mozzarella cheese, buffalo cheese, basil</i>	
'NDUJA	€ 10.00
<i>mozzarella and stracciatella cheese, 'nduja, tomatoes, basil</i>	

COVER CHARGE € 2.00



WINE LIST



DOLINE PRIMITIVO - Red IGP Puglia

€ 15.00

Doline Primitivo is a red wine that speaks a modern language. Medium body, lean, ripe fruit, not excessive alcohol. Primitivo that only makes steel, an informal red designed for informal consumption moments.

RECOMMENDED PAIRINGS

Primitivo that maintains incredibly fresh characters, with fruity notes and pleasant freshness. A wine that also accompanies the moment of the aperitif.

TECHNICAL PAIRING Chopping board of cured meats and medium-aged cheeses.

HEART PAIRING Knife tip sausage cooked in the oven.

ROCK N' ROLL PAIRING Black Angus burger, rocket, smoked scamorza cheese and BBQ sauce.



DOLINE NERO DI TROIA - Red IGP Puglia

€ 15.00

Doline Nero di Troia is a red wine with a very personal character. Our interpretation has given it freshness, has tamed some roughness and has exalted some varietal characteristics, which make it a contemporary and fun wine.

RECOMMENDED PAIRINGS

Nero di Troia has fruity characters, a not excessive alcohol content and a well-present tannin. A pleasantly informal red wine.

TECHNICAL PAIRING Sweet and sour lamb.

HEART PAIRING Legume soup with bacon.

ROCK N' ROLL PAIRING Sandwich with lamprey.



SELVATO - Red IGP Puglia

€ 25.00

Selvato is the second wine produced by Colli della Murgia, first harvest in bottle 1993. Authentic expression of a territory, 50/50 blend of Primitivo and Aglianico, the two vines that represent the essence of Apulian wine.

RECOMMENDED PAIRINGS

Selvato is a wine of great personality, which expresses the most representative characteristics of the wine-growing Puglia. Round, intense wine with a good structure.

TECHNICAL PAIRING Seasoned Pecorino Murgiano.

HEART PAIRING Farmer's soup.

ROCK N' ROLL PAIRING Caciucco alla Livornese.



DOLINE NERO DI TROIA ROSATO - Rosè IGP Puglia

€ 15.00

Doline Nero di Troia Rosato is an extremely clean and immediate rosé wine. Its main features are ease of drinking and versatility. The wine has a medium structure.

RECOMMENDED PAIRINGS

Nero di Troia Rosato has fruity characters, a good alcohol content and a brandy freshness. A pleasantly informal bottle.

TECHNICAL PAIRING Pasta with swordfish ragout.

HEART PAIRING Salmon fillet in almond crust.

ROCK N' ROLL PAIRING Sandwich with fried octopus.



DOLINE CHARDONNAY - Chardonnay IGP Puglia

€ 15.00

Doline Chardonnay is the white wine of the most 'immediate' line of Colli della Murgia. In the best vintages, it expresses itself wonderfully, with floral scents and great freshness. An extremely modern interpretation of one of the great international grape varieties.

RECOMMENDED PAIRINGS

A wine that has an easy and immediate entry, its most evident characteristic is perceived right from the nose, a great drinkability, supported by a medium body.

TECHNICAL PAIRING Salmon tartare.

HEART PAIRING Zucchini fritters.

ROCK N' ROLL PAIRING Fish and chips.



ERBACEO - White IGP Puglia

€ 25.00

Erbaceo is a wine that made a disruptive entry into the Apulian wine market in the 1990s. An extremely versatile white wine, capable of speaking the same language as great enthusiasts and novices.

RECOMMENDED PAIRINGS

A wine that has extreme versatility in its strings. It can be combined with dishes that are not too spicy and moderately fat.

TECHNICAL PAIRING Stewed sea bass fillet.

HEART PAIRING Raw seafood.

ROCK N' ROLL PAIRING Steamed gyoza stuffed with pork.



AMORE PROTETTO - White classic method IGP Puglia

€ 35.00

Sparkling Classic Method - Brut - 48 months sur lies. Amore Protetto is a profound sparkling wine with a great personality. Even when sparkling, Minutolo maintains interesting notes of aromatic herbs, which characterize its structure in a decisive way. Elegant and unusual bubble, recognizable in its typology yet incredibly personal in interpretation.

RECOMMENDED PAIRINGS

Fresh bubble and not weighed down by excessive references to resting on the lees, this makes Amore Protetto a sparkling wine that can withstand many combinations.

TECHNICAL PAIRING Pumpkin tortelli with Parmesan fondue.

HEART PAIRING San Michele oyster (Puglia).

ROCK N' ROLL PAIRING Toasted bread, Colonnata lard, strawberry tree honey and walnuts



FONDOVICO - White sparkling wine IGP Puglia

€ 23.00

Fondovico was born as a 'homage' to a historic wine from the city of Gravina in Puglia, the Verdeca. Not a faithful reproduction, but a reinterpretation of a product that represents a piece of history for the area.

RECOMMENDED PAIRINGS

White Spumante - Extra dry with medium structure but with an intense and floral bouquet, thanks to the presence of Malvasia and Moscato in the blend. It accompanies dishes with good fatness but which have a certain aroma.

TECHNICAL PAIRING Seafood salad.

HEART PAIRING Asparagus omelette

ROCK N' ROLL PAIRING Bufala pizza and slightly spicy salami.



GALETTO - Spumante rosè IGP Puglia

€ 23.00

Galetto is a rosé sparkling wine - Extra dry, of medium structure and extreme versatility. The Aglianico grapes give it a good personality, hints of small red fruits and lots of minerality.

RECOMMENDED PAIRINGS

Spumante Rosè - Extra dry with a good structure. The fine perlage and its minerality place it among extremely versatile sparkling wines.

TECHNICAL PAIRING Risotto with salmon.

HEART PAIRING Fried cod.

ROCK N' ROLL PAIRING Classic Club Sandwich.

RIVERA WINES

FEDORA · CASTEL DEL MONTE DOC, WHITE WINE

€ 10.00

ROSÈ · CASTEL DEL MONTE DOC, ROSÈ WINE

€ 10.00

RUPICOLO · CASTEL DEL MONTE DOC, RED WINE

€ 10.00

FURFANTE WHITE SPARKLING WINE PUGLIA IGT

€ 12.00