



USTARÉIA

Sapori Rustici
Senza Tempo

RISTORANTE DI CAMPAGNA

Cucina e Pizza



menù Inverno'24

APERITIVI

PROSECCO Calice 5 €

VINO SELEZIONE Calice 5,5 €

VINO DELLA TRADIZIONE Calice 4,5 €

SPRITZ Aperol 5 €

SPRITZ Campari 5 €

GIN TONIC Premium 7 €

GIN TONIC Analcolico 7 €

GIN TONIC  7 €

AMERICANO 6 €

NEGRONI 6 €

CRODINO 3,5 €

SANBITTER 3,5 €

USTARÉIA

Ristorante di Campagna - Cucina e Pizza nasce nel 2019 a Savarna (RA).

Ustaréia è il luogo ideale per immergersi nella campagna e al contempo respirare l'aria di mare; il luogo in cui si ha la sensazione di essere tornati nella **casa della nonna**.

L'accoglienza e l'**atmosfera conviviale**, i prodotti offerti dalla terra e le cotture semplici sono peculiarità portanti del nostro **Ristorante di Campagna**.


La nostra **Cucina Rustica** esprime un forte senso di artigianalità e legame con il territorio. Piatti abbondanti e dal carattere forte trasmettono la semplicità di una cucina dai **sapori senza tempo**.


Potrete assaggiare i nostri primi, parte dei quali richiamano alla **tradizione Romagnola**, le nostre grigliate sia di carne che di pesce e i nostri taglieri di salumi e formaggi.


Potrete inoltre gustare le nostre pizze, molto leggere ma dai sapori intensi!

Siete curiosi? Noi non vediamo l'ora di accogliervi a braccia aperte!

0544/533144

 338.8177260

 Via Savarna, 115 Ravenna

 info@ustareia.com



PER COMINCIARE

Lasciatevi consigliare da chi ha già provato...
I prodotti evidenziati sono i più richiesti dai nostri clienti!

- **IL TAGLIERE DA CONDIVIDERE 33 €** consigliato con Sangiovese Santa Reparata

Coppa stagionata, salame nostrano, pancetta coppata, prosciutto crudo, pecorino semistagionato, squacquerone, piadina, le nostre verdure all'agro, pinzimonio di verdure, pizza frita e patè di fegatini fatto da noi

SIATE BUONI
Condividete!



- **TORTINO TIEPIDO DI PORCINI 11,5 €** consigliato con Sangiovese Superiore Prugnato

Con fonduta di pecorino di fossa e chips di pane guttiato

- **I CROSTINI DI UNA VOLTA 13,5 €** consigliato con Sangiovese Primo Fiore doc.

Pane comune a lievitazione naturale servito con patè di fegatini fatto da noi, prosciutto crudo, squacquerone al sale di Cervia ed i nostri scalogni caramellati

- **PIZZA FRITTA & PROSCIUTTO CRUDO 13,5 €** consigliato con Sangiovese Superiore Prugnato

Il prosciutto crudo stagionato al sale di Cervia, la nostra pizza frita e lo squacquerone

- **BATTUTA DI MANZO 14,5 €** consigliato con Follador Prosecco doc.

Con fichi caramellati, nocciole, scalogni in agrodolce e stracciatella



- **CATALANA ROYAL 48,5 €** consigliato con I Frati Lugana

Crostacei tiepidi: gamberone*, granchio*, code di gambero* e scampi* con pinzimonio e verdure marinate

- **GAMBERONI* CROCCANTI 13,5 €** consigliato con Follador Prosecco doc.

Su un taco morbido, con insalatina, scalogno caramellato e maionese al rafano

- **ZUPPETTA DI MOLLUSCHI E CROSTACEI 15,5 €** consigliato con Lambrusco Igt Maeres

Con cozze e vongole, gamberi*, seppia*, granchio* e scampi*... Rossa e servita con un filo d'olio Evo e pane bruscato

- **FRITTELLE DI OMINI NUDI 11,5 €** consigliato con Cioi Extreme Rose

In pastella allo zafferano, serviti su una passatina di zucca, squacquerone e riduzione di aceto balsamico

I PRIMI

- **PASSATELLI ASCIUTTI 17,5 €** consigliato con Sangiovese Domus Caia doc. Riserva

Con porcini* arrostiti in forno, crema di tartufo e guanciale

- **CAPPELLETTI AL RAGÙ 10 €** consigliato con Sangiovese Primo Fiore doc.

Li preferisci pasticciati o panna e prosciutto? Non aver paura di chiederne la disponibilità!

- **TAGLIATELLE ALL'UOVO 11,5 €** consigliato con Sangiovese Filarino Rubicone Rose

Con passatina di zucca arrostita, ricotta salata e trito di mandorle speziate

- **SPOJA LORDA 15,5 €** consigliato con Appassimento Passito secco Igt

Con radicchio Trevigiano, Sangiovese, salsiccia stufata e crema di grana Padano



- **LO SCOGLIO 23 €** consigliato con Passerina Igt Spinelli

Spaghetti saltati con salsa di pomodoro, cozze, vongole, gamberi*, molluschi* stufati, granchio* e gamberoni*

- **SPAGHETTI ALLE VONGOLE 16 €** consigliato con Vermentino di Sardegna Capichera

Saltati con bottarga di muggine, aglio, olio e prezzemolo

- **FREGOLA SARDA 18 €** consigliato con Vermentino di Sardegna Cuneo Doc

Mantecata ai crostacei: granchio*, gamberi*, scampo*, gamberone*

- **RISOTTO ALLA MARINARA 16,5 €** consigliato con Albana Secco Belladama

In bianco! Mantecato con le vongole e le cozze, gamberi*, molluschi* stufati e granchio*

ALLERGENI: il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11. Pesce e prodotti a base di pesce, Molluschi e prodotti a base di molluschi, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Cereali contenenti glutine, Uova e prodotti a base di uova, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte, Anidride solforosa e solfiti, Frutta a guscio, Sedano e prodotti a base di sedano, Lupini e prodotti a base di lupini, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.

I prodotti contrassegnati da asterisco (*) possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura), rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004.

DALLA GRIGLIA

tutti i secondi sono serviti con le nostre irresistibili patate con la buccia!

- **FIORENTINA, TOMAHAWK, COSTATA 5,8 €/hg**

Da 500 grammi in su secondo la disponibilità: garantiamo dai 45 ai 120 giorni di frollatura e le serviamo con il pinzimonio di verdure fresche di stagione e le nostre patate con la buccia

consigliato con Sangiovese Centurione

i Pezzi Grossi!

- **COSTE & SALSICCIA 17,5 €**

Una coppia vincente, tra le carni più Romagnole che ci siano, sentirai quanto AMORE!

consigliato con Lacrima di Morro

- **TAGLIATA DI MANZO 22 €**

Selezioniamo solo scamone Argentino, cotto nella griglia

consigliato con Sangiovese Superiore Nodola Ricci

- **GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL SANGIOVESE 19,5 €**

Tenerissima! servita con la zucca arrostita in forno e patate

consigliato con Lacrima di Morro

- **GALLETTO SPEZIATO 16,5 €**

Con marinatura leggermente piccante e cotto a fiamma viva

consigliato con Isa la Ipa

- **CASTRATO 18,5 €**

Solo il carrè.. Le bacchette! servite con le patate arrostiti

consigliato con Merlot Doc Il Puro

- **USTARÉIA... LA GRIGLIATA DI CARNE ! 45 €**

(consigliato per almeno due persone)

Per chi ha veramente voglia di carne... Tanta carne! È la nostra grigliata da condividere composta dalla tagliata di scamone argentino, la salsiccia a grana grossa, il galletto leggermente piccante, le "bacchette" di castrato e le costine tenerissime

consigliato con Sangiovese Superiore Torre di Ceparano

- **USTARÉIA LA GRIGLIATA... DI PESCE ! 60 €**

Tanta carne in una e tanto PESCE in questa: è la nostra grigliata di pesce da condividere. I protagonisti saranno l'orata o branzino (in base al pescato), i calamari* ed i gamberi* nello spiedo, il gamberone*, il granchio*, lo scampo*, le cappellette* e canolichetti* gratinati

consigliato con Franciacorta Docg Le Vedute

- **CALAMARI* E GAMBERI* NELLO SPIEDO 18,5 €**

Impanati alla Romagnola e grigliati

consigliato con Greco di Tufo Docg

- **FRITTURA DI PESCE 19 €**

Con i calamari*, i gamberi*, il granchio*, il gamberone* e le verdure

consigliato con Follador Prosecco Doc

TUTTI INSIEME
Appassionatamente

CONTORNI

- **VERDURE GRIGLIATE 6 €**

Zucchine, peperoni e melanzane cotte nelle griglie

- **RADICCHIO & BRUCIATINI 6,5 €**

Il Trevigiano come radicchio, appassito da pancetta fresca bruciata e bagnata con aceto

- **PINZIMONIO 7 €**

Tutte le verdure di stagione che troviamo! Servite con olio extravergine Evo e sale di Cervia

- **PATATE ARROSTITI 5 €**

Le irresistibili!

- **PATATINE FRITTE* 5 €**

- **MELANZANE CROCCANTI* 6,5 €**

Rondelle di melanzane avvolte da una croccantissima panatura!



VINO

- **LA BROCCA DELL'OSTE (1/2 litro) 6,5 €**

BIANCO Trebbiano di Romagna

ROSSO Sangiovese di Romagna

MOSSO Vino frizzante

- **AL CALICE**

Riserva Le nostre migliori etichette **7,5 €**

Selezione I vini selezionati dalla nostra cantina o le anteprime fuori menù **5,5 €**

Della Tradizione Sangiovese, Trebbiano o frizzante della casa **4,5 €**

- **IN BOTTIGLIA**

Preferisci una bottiglia? Chiedici la carta della nostra cantina, oppure **scansiona autonomamente il QRcode**. Una selezione di oltre 70 etichette dalla Romagna al resto d'Italia



- **MENÙ BAMBINO 8€** (entro i 10 anni)

un piatto a scelta tra:

TAGLIATELLE AL RAGÙ | PIZZA MARGHERITA BABY | COTOLETTA CON PATATE FRITTE

1 bibita in lattina 0,33cl o acqua naturale o gassata 0,50cl, 1 mini coppetta di gelato fior di latte con Nutella e panna montata

COPERTO 2,5 €

PIZZE DI CAMPAGNA

Pizza Stesa o Doppio Impasto
+2 €


Aggiunte Semplici
+1,3 €

Aggiunte Speciali
+2 €
prosciutto crudo, stracciatella, olio tartufato, bufala, gamberi, porcini, parmigiano, pecorino di fossa, pistacchio


Ricche farciture, sapori rustici, un impasto che matura almeno 72 ore danno così la digeribilità tipica della nostra pizza di campagna




• **RIVIERA ADRIATICA** 15 €  consigliata con Amalia la Bionda
Polpa di pomodoro, aglio fresco, frutti di mare stufati nel tegame


• **ANGUS** 13,5 €  consigliata con Cin-Tonic Centoquindici
Mozzarella fior di latte, pomodorini gialli, friggirelli, tartare di manzo (carne cruda), senape al miele



• **BRONTE** 14 €  consigliata con Flora la Bianca
Mozzarella fior di latte, crema di pistacchio, pomodorini canditi, granella di pistacchio, stracciatella

• **CAPPERI CHE PIZZA!** 12,5 €  consigliata con Amalia la Bionda
Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, capperi, origano, olive taggiasche, pomodorini canditi


• **IN COLLINA** 11,5 €  consigliata con Elvira la Rossa
Mozzarella fior di latte, funghi trifolati, salsiccia, ricotta, patate arrostate


• **'NZOLA** 11,5 €  consigliata con Isa la Ipa
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, funghi porcini, salsiccia



• **GUAGLIÒ** 12,5 €  consigliata con Amalia la Bionda
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, friarielli, pomodorini gialli, salsiccia, ricotta

• **MEH!!!** 13 €  consigliata con Flora la Bianca
Mozzarella fior di latte, friggirelli, pomodorini canditi, stracciatella, alici del Cantabrico

• **ROMAGNA MIA** 12 €  consigliata con Amalia la Bionda
Mozzarella fior di latte, rucola, pomodorini, prosciutto crudo, squacquerone

• **MELANZANA & NDUJA** 11 €  consigliata con Isa la Ipa
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Nduja, melanzane, stracciatella

• **ZU.CK** 12,5 €  consigliata con Isa la Ipa
Mozzarella fior di latte, ZUcca arrostita, speCK, porcini trifolati, rucola

• **SOTTOBOSCO** 14 €  consigliata con Elvira la Rossa
Mozzarella fior di latte, funghi porcini, funghi trifolati, pancetta, mozzarella di bufala, olio tartufato

• **SUD** 12,5 €  consigliata con Flora la Bianca
Mozzarella fior di latte, friarielli napoletani, pomodorini canditi, stracciatella, nduja

• **CINQUE TERRE** 11,5 €  consigliata con Flora la Bianca
Polpa di pomodoro, olio extravergine bio, pesto Genovese, pomodorini, alici, mozzarella di bufala

• **USTARÉIA** 13 €  consigliata con Flora la Bianca
Mozzarella fior di latte, fichi caramellati, prosciutto crudo, rucola, stracciatella

• **AFFUMICATA** 12 €  consigliata con Elvira la Rossa
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, speck, funghi porcini

BIRRE

Alla Spina

In Bottiglia



LA BIONDA Amalia 4,7 % vol.

Dal leggero sentore di luppolo e dal gusto moderatamente amaro. Bionda, limpida e piacevole. Dal carattere dolce e dal profumo di una birra d'altri tempi



LA BIANCA Flora 5,1 % vol.

Si presenta ambrata chiara e leggermente torbida con una schiuma bianca, abbondante e persistente. Al naso si percepiscono note dolci di malto, agrumi e di lievito



LA IPA Isa 5,2 % vol.

Equilibrata nel gusto e luppolata a freddo per esaltarne gli aromi, dal colore dorato con riflessi ambrati, caratterizzata da una torbidità dovuta alla non filtrazione.



LA ROSSA Elvira 5 % vol.

Dal colore ambrato velato con schiuma compatta e delicatamente persistente. Una spiccata nota erbacea e dal sapore rotondo dovuto dalla presenza del riso.

piccola (0,20 cl) 3,5 €

media (0,40 cl) 5,5 €

caraffa (1,5 lt) 19,5 €



Bionda 6 €

Pils | 50cl | Birrificio Barch | 4,7%



Nera 6 €

Schwarzenbier | 50cl | Birrificio Barch | 4,2%



Edvige 6 €

Weisse | 50cl | Birrificio Ibeer | 4,6%



White Farm 5 €

Blanche | 33cl | Birrificio Ibeer | 5%



Smoky Red 5 €

Red Ale | 33cl | Birrificio Ibeer | 7,5%

BEVANDE

IN LATTINA 0,33cl 3,5 €

CocaCola, CocaCola Zero, Sprite, Fanta, Tè Pesca, Tè Limone

COCA COLA ALLA SPINA 

piccola (0,33 cl) 3,5 €

media (0,50 cl) 5 €

caraffa (1,5 lt) 15 €

ACQUA MICROFILTRATA IN CARAFFA

naturale (0,75cl) 2,3 €

gassata (0,75cl) 2,3 €

CAFFETTERIA

Caffè o Macchiato 1,5 €

Decaffeinato o Orzo 1,5 €

Corretto 2,5 €

DIGESTIVI

Amari, Liquori o Grappe 4 €

Rum, Whisky, Tequila 7 €

Tanta DOLCEZZA!

- **CIAMBELLA & PASSITO 7 €**

Il fine cena più romagnolo che ci sia!

- **MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO 6,5 €**

Con salsa di cioccolato bianco

- **CREME BRULÉE 6,5 €**

Proprio così, non è né crema Catalana, né latte brulé!

- **BOCCONCINI DI PIZZA FRITTA 6,5 €**

Con creme di pistacchio e Nutella

- **TIRAMISÙ 6 €**

Il più buono che tu abbia mai mangiato!



- **CHEESE CAKE 7 €**

Noi mettiamo la fetta... Tu scegli come farcirla!

- frutti di bosco e panna montata
- crema e granella di pistacchio
- salsa di nutella e granella di arachidi



- **SPUMA DI ZABAIONE 6,5 €**

Con gelato al cioccolato e ciambella Romagnola

- **COPPA USTARÉIA 6,5 €**

Con salsa di Nutella, gelato al latte, panna montata e arachidi



- **LE CREME FREDE 4,5 €**

Al caffè o limone... A te la scelta!

Provale Corrette!!!

BAILEYS	SAMBUCA	FRUTTI DI BOSCO
GIN	GRAPPA	PANNA MONTATA
AMARI	RUM	SALSA ALLA NUTELLA
LIQUORI	WHISKY	GRANELLA DI NOCCIOLE
+2 €		+1 €

- **GLI STECCHI 4 €**

Artigianali, di frutta vera... Morbidi, gustosi, sani!

YOGURT AI FRUTTI DI BOSCO **BYÓ**

YOGURT CON MIELE E NOCI **BYÓ**

PESCHE ROMAGNOLE

FRAGOLA

MANDARINO TARDIVO

GIN CENTOQUINDICI TONIC **+1 €**





VINI BIANCHI

• **TRAMINER AROMATICO** DELLE VENEZIE IGT 36 €
JERMANN - FRIULI VENEZIA GIULIA

• **GEWURSTZTRAMINER** GECK TRENTO DOC 25 €
ASTORIA - FRIULI VENEZIA GIULIA

• **RIBOLLA GIALLA** VINNAE VENEZIA GIULIA IGT 31 €
JERMANN - FRIULI VENEZIA GIULIA

• **MÜLLER THURGAU** TRENTO DOC 20 €
CANTINA ROTALIANA - TRENTO ALTO ADIGE

• **VIN SOAVE** SOAVE CLASSICO DOC 22 €
AZIENDA AGRICOLA INAMA - VENETO

• **I FRATI** LUGANA DOC 25 €
CÀ DEI FRATI - LOMBARDIA

• **TREBBIANO RUBICONE** PRIMO FIORE IGT 13 €
LE ROCHE MALATESTIANE - EMILIA ROMAGNA

• **TREBBIANO DI ROMAGNA** POGGIO FERLINA DOC 15 €
AZIENDA VINICOLA CELLI - EMILIA ROMAGNA

• **ALBANA DI ROMAGNA SECCA** BELLADAMA DOCG 19 €
POGGIO DELLA DOGANA - EMILIA ROMAGNA

• **VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO** LA LASTRA DOCG 21 €
AZIENDA AGRICOLA LA LASTRA - TOSCANA

• **PECORINO** SUPERIORE LE STAGIONI DEL VINO DOC 24 €
CANTINA SPINELLI - ABRUZZO

• **PASSERINA** TERRE DI CHIETI IGT 17 €
CANTINA SPINELLI - ABRUZZO

• **PASSERINA** MARCHE IGP 18 €
CESARONI VINI - MARCHE

• **GRECO DI TUFO** DOCG 19 €
DEDICATO A MARIANNA - CAMPANIA

• **FIANO DI AVELLINO** DOCG 18 €
DEDICATO A MARIANNA - CAMPANIA

• **FALANGHINA** IGT 18 €
LA CAPRANERA - CAMPANIA

• **MALVASIA** LERÀ BASILICATA BIANCO IGP 21 €
TERRE DEI RE - BASILICATA

• **ANTHILIA** DONNAFUGATA SICILIA DOC 22 €
DONNAFUGATA - SICILIA

• **VERMENTINO DI GALLURA** CANAYLI SUPERIORE 23 €
CANTINE DI GALLURA - SARDEGNA

• **VERMENTINO DI SARDEGNA** CAPICHERA LINTORI DOC 29 €
CANTINA CAPICHERA - SARDEGNA

• **VERMENTINO DI SARDEGNA** GIUNGO DOC 25 €
CANTINE MESA - SARDEGNA

• **VERMENTINO DI SARDEGNA** AUDARYA DOC 19 €
CANTINA AUDARYA - SARDEGNA

BOLLICINE

• **GIOÌ EXTREME** BRUT METODO CLASSICO ROSÉ 48 €
AZIENDA VINICOLA FOLLADOR - VENETO

• **PROSECCO** FOLLADOR FARDER EXTRA DRY DOC 21 €
AZIENDA VINICOLA FOLLADOR - VENETO

• **FRANCIACORTA** LE VEDUTE BRUT DOCG 41 €
MANENTI & GOZZINI - LOMBARDIA

• **FRANCIACORTA** SAN CRISTOFORO BRUT (NON DOSATO) 39 €
AZIENDA AGRICOLA SAN CRISTOFORO - LOMBARDIA

• **MAERES** LAMBRUSCO ROSSO DELL'EMILIA IGT 19 €
ALBINEA CANALI - EMILIA ROMAGNA

VINI DOLCI

• **ANGHELU RUJU** VINO LIQUOROSO RISERVA DOC 55 €
SELLA & MOSCA - SARDEGNA

• **BRADAMANTE** ALBANA PASSITO 35 € 5 €
PODERE DEI NESPOLI - EMILIA ROMAGNA

• **BISAI** VINO PASSITO ISOLE DEI NURAGHI 35 € 5 €
AUDARYA - SARDEGNA

BOTTIGLIA CALICE

SANGIOVESE

- **DOMUS CAIA** SANGIOVESE RISERVA DOC 39 €
FERRUCCI - CASTEL BOLOGNESE
- **CENTURIONE** SANGIOVESE SUPERIORE DOC 17 €
FERRUCCI - CASTEL BOLOGNESE
- **TORRE DI CEPARANO** SANGIOVESE SUP. RISERVA DOC 25 €
FATTORIA ZERBINA - MARZENO
- **ROMAGNA** SANGIOVESE SUPERIORE DOC 19 €
ZAVALLONI - CESENA
- **BERTA** SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC 17 €
PODERE LA BERTA - BRISIGHELLA
- **LE GRILLAIE** SANGIOVESE SUPERIORE 19 €
CELLI - BRISIGHELLA
- **FIGO GRANDE** SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC 17 €
PODERI DAL NESPOLI - CASTROCARO
- **SANTA REPARATA** SANGIOVESE SUPERIORE 21 €
POGGIO DELLA DOGANA - CASTROCARO
- **PRUGNETO** SANGIOVESE SUPERIORE 21 €
PODERE DEI NESPOLI - CASTROCARO
- **GODENZA** SANGIOVESE SUPERIORE DOC 33 €
NOELIA RICCI - PREDAPPIO
- **ROCCA DI RIBANO** SANGIOVESE SUPERIORE 22 €
SPALLETTI - LONGIANO
- **PRIMO FIORE** SANGIOVESE DI ROMAGNA IGT 14 €
LE ROCHE MALATESTIANE - RIMINI
- **AULENTE** SANGIOVESE ROSSO RUBICONE IGP 18 €
SAN PATRIGNANO - CORIANO
- **FILARINO** SANGIOVESE ROSÈ RUBICONE IGT 17 €
PODERE DEI NESPOLI - CIVITELLA DI ROMAGNA

VINI ROSSI

- **LAGREIN** SUDTIROL ALTO ADIGE DOC 25 €
CANTINA KURTATSCH KELLEREI - ALTO ADIGE
- **PINOT NERO** ALTO ADIGE DOC 26 €
CONVENTO MURI-GRIES - ALTO ADIGE
- **REFOSCO DEL PEDUNCOLO** DOC 24 €
BASTIANICH - FRIULI VENEZIA GIULIA
- **IL PURO** MERLOT DOC 18 €
ASTORIA - VENETO
- **APPASSIMENTO** PASSITO SECCO IGT 17 €
DOMINI VENETI - VENETO VALPOLICELLA
- **NEBBIOLO** D'ALBA DOCG 29 €
CORNAREA - PIEMONTE
- **MORELLINO DI SCANSANO** LOHSA DOCG 25 €
POLIZIANO - TOSCANA
- **NOBILE DI MONTEPULCIANO** POLIZIANO DOCG 39 €
POLIZIANO - TOSCANA
- **SIDUS** SANGIOVESE MONTECUCCO DOC 19 €
PIANIROSSI - TOSCANA
- **LACRIMA DI MORRO** D'ALBA DOC 19 €
ZACCAGNINI - MARCHE
- **PELAGO** ROSSO MARCHE IGT 36 €
UMANI RONCHI - MARCHE
- **CANNONAU** DI SARDEGNA AUDARYA DOC 23 €
AUDARYA - SARDEGNA
- **BUIO** CARIGNANO DEL SULCIS DOC 25 €
CANTINA MESA - SARDEGNA
- **NEGRAMARO** SALENTO IGT 16 €
SOLARTE - PUGLIA
- **NERO D'AVOLA** DI SICILIA NESOS DOC 17 €
ALCESTI - SICILIA

