

MENU



N'ata Terra

gli antipasti/ appetizers

Bruschette al pomodoro 2 pz <i>Bruschetta with tomato sauce (2 pcs)</i>	4.00 €
Bruschette con lardo di colonnata I.G.P. 2 pz <i>Bruschetta with colonnata lard P.G.I. (2 pcs)</i>	6.00 €
Bis di montanarine <i>Bis of a type of pizza fried</i> ragù classico napoletano 2 pz / <i>traditional neapolitan meat sauce (2 pcs)</i> ragù di genovese 2 pz / <i>meat sauce with onions (2 pcs)</i>	8.00 €
Fiori di zucca ripieni di ricotta e salame 1pz <i>Pumpkin flowers stuffed with ricotta and salami (1 piece)</i>	2.50 €
Polpette al ragù 4 pz <i>Meatballs with ragù meat sauce (3 pcs)</i>	8.00 €

per due / a portion for two

N'ata frittura Zeppoline, arancino 2pz, crochè di patate 2pz, frittatina di pasta 2pz, verdure in pastella <i>Fried dough, fried rice balls (1 piece), potato croquettes (1 piece), omelet made with spaghetti (1 pcs), fried vegetables</i>	9.00 €
N'atu tagliere Tris di formaggi speziati, salame napoletano, salsiccia piccante, prosciutto crudo di parma, capocollo, olive verdi, miele d'acacia <i>Three of spicy cheeses, neapolitan salami, raw ham of parma, capocollo, green olives, acacia honey</i>	16.00 €
N'at 'antipasto Parmigiana di melanzane, polpetta al ragù 2pz, fiore di zucca 2pz, mortadella ai ferri, bruschetta al pomodoro 2pz, mozzarella di bufala <i>Eggplant parmigiana, meatball with meat sauce, pumpkin flower, grilled mortadella, bruschetta with tomato</i>	18.00 €



i primi / pasta dishes

Gnocchi alla sorrentina <i>With tomato and mozzarella</i>	10.00 €
Pasta e patate con provola <i>Pasta with potatoes and provola cheese</i>	9.50 €
Ziti allo scarpariello <i>A type of paste shape with tomato and cheese</i>	8.50 €
Rigatoni ragù e ricotta <i>A type of paste shape with ragù (meat sauce) and ricotta</i>	10.00 €
Ziti con ragù alla genovese <i>A type of paste shape with sauce with onions</i>	10.00 €
Risotto funghi porcini e speck <i>Risotto with mushrooms and speck</i>	12.00 €

la nostra selezione di carne/ *Our selection of meat*

Salsiccia ai ferri 2 pz <i>Grilled sausage (2 pcs)</i>	8.00 €
Tagliata rucola, pomodorini e scaglie di grana <i>Cut of meat with rocket, cherry tomatoes and parmesan cheese</i>	22.00 €
Filetto alla griglia (250gr/300gr) <i>Grilled fillet of meat (250g/300g)</i>	22.00 €
Filetto al pepe (250gr/300gr) <i>Meat fillet with pepper (250g/300g)</i>	24.00 €
Vetrina Macelleria	da 45,00€ a 120,00€/kg
Lo staff di N'ata Cosa è lieto di proporvi i tagli di carne con frollatura minima di 40 gg. <i>The staff of N'ata Cosa is pleased to offer you meat cuts with minimum maturing of 40 days.</i>	



i contorni / *the vegetables*

Contorni di stagione <i>Seasonal vegetables</i>	4.00 €
Chips di patate fresche, sale e pepe <i>Fresh potato chips with salt and pepper</i>	4.50 €
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	5.00 €
Insalata mista <i>Mixed Salad</i>	5.00 €
Parmigiana di melanzane <i>Eggplant parmigiana</i>	8.00 €

N'atu Mare

Lo Staff di N'ata Cosa sarà lieto di proporvi la disponibilità giornaliera per farvi gustare le nostre specialità. Occhio alla vetrina pescheria.

N'ata Cosa's Staff will be happy to expose the daily availability to make you enjoy our specialties. We recommend you pay attention to the window of our Fish Shop!

gli antipasti/ appetizers

Capresina di Mare 15.00 €
Sea Caprese

Insalata di Polpo* 12.00 €
*Octopus salad**

Polipetti alla Luciana 12.00 €
Octopus alla Luciana

Sautè di Frutti di Mare 15.00 €
Sauted Seafood

Impepata di Cozze 12.00 €
The peppered Mussels

Baccalà* Fritto su Crema di Friarielli 12.00 €
Fried Codfish with Friarielli Cream (a typical Neapolitan vegetable)

Degustazione di Antipasti 30.00 €

Insalatina di Mare, Polpo Scottato su Crema di Ceci, Gamberone Mandorlato, Tris di Marinati
A Sampling of Appetizers

Seafood Salad, Octopus scalded on a Chickpea Cream, Almond Prawns, Trio of Marinated Fish

Degustazione di Crudi 30.00 €

Tartare di Tonno, Tartare di Salmone, Gamberi di Mazara del Vallo
Tasting of Raws

Tuna Tartare, Salmon Tartare, Mazara del Vallo Shrimp



i primi / *pasta dishes*

Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti with clams</i>	15.00 €
Scialatielli allo scoglio <i>Scialatielli (a type of paste shape) allo scoglio (with seafood)</i>	20.00 €
Pasta fagioli e cozze <i>Pasta with beans and mussels</i>	12.00 €
Risotto alla pescatora <i>Seafood risotto</i>	18.00 €
Paccheri con Crema di Fiorilli e Frutti di Mare <i>Paccheri (a type of pasta) with Pumpkin Flower Cream and Seafood</i>	20.00 €
Linguine alla Luciana <i>Linguine alla Luciana</i>	16.00 €



i secondi / *main courses*

Calamaro* Alla Griglia <i>Grilled squid *</i>	15.00 €
Trancio Di Salmone Alla Griglia <i>Sliced Salmon Grilled</i>	14.00 €
Frittura* Di Gamberi e Calamari <i>Fried* Shrimp and squid</i>	16.00 €
Pescato del giorno <i>The catch of the day</i>	50-80€/kg
Tartare di Salmone <i>Salmon Tartare</i>	15.00 €
Tartare di Tonno <i>Tuna Tartare</i>	18.00€

N'ata Pizza

Come ingredienti fondamentali per le Nostre Pizze usiamo solo pomodori prodotti e lavorati al 100% in Campania, latticini provenienti dai Monti Lattari e Olio Extravergine di impeccabile qualità!
The basic ingredients of our Pizzas are: the tomatoes produced and processed 100% in Campania, dairy products from the Monti Lattari and Campania Extra Virgin Oil of perfect quality!

le classiche / traditional pizzas

Margherita	6.50 €
Pomodoro, fiordilatte di Agerola, olio evo, basilico <i>Tomato, Agerola fiordilatte (mozzarella), evo oil, basil</i>	
Marinara	5.00 €
Pomodoro, aglio, origano, olio evo, basilico <i>Tomato sauce, garlic, oregano, extra virgin olive oil, basil</i>	
Diavola	8.50 €
Pomodoro, fiordilatte di Agerola, salame piccante, olio evo, basilico <i>Tomato, Agerola fiordilatte (mozzarella), spicy salami, extra virgin olive oil, basil</i>	
Salsiccia e friarielli	10.00 €
Salsiccia sbriciolata, friarielli saltati in padella, provola di Agerola, olio evo, basilico <i>Crumbled sausage, friarielli (a typical Neapolitan vegetable) cooked in a pan, provola cheese, evo oil, basil</i>	
Crudo rucola e scaglie	9.00 €
Fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di grana padano, olio evo, basilico <i>Agerola fiordilatte (mozzarella), raw ham, rocket, parmesan cheese, evo oil, basil</i>	
Bufalina	9.50 €
Mozzarella di bufala D.O.P., base di pomodoro, pomodorini datterini, basilico, olio evo a crudo <i>Buffalo mozzarella D.O.P., Tomato base, cherry tomatoes, evo oil, basil (uncooked)</i>	
Filetto	8.50 €
Fiordilatte di Agerola, pomodorini datterini, basilico, olio evo a crudo <i>Agerola fiordilatte (mozzarella), Datterini tomatoes, evo oil, basil (uncooked)</i>	
Capricciosa	9.00 €
Pomodoro, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini, olive nere di Gaeta <i>Tomato sauce, ham, mushrooms, artichokes, Gaeta olives</i>	
Mimosa	8.50 €
Fiordilatte di Agerola, panna, prosciutto cotto, mais, olio evo, basilico <i>Agerola fiordilatte (mozzarella), cream, ham, corn, extra virgin olive oil, basil</i>	
Wurstel e patatine	8.50 €
Fiordilatte di Agerola, wurstel di puro suino, patatine fritte, olio evo, basilico <i>Agerola fiordilatte (mozzarella), wurstel, French fries, extra virgin olive oil, basil</i>	
4 formaggi:	10.00€
Emmental, fior di latte di Agerola, pecorino romano e gorgonzola, olio evo e basilico. <i>Emmental, fior di latte from Agerola, pecorino romano and gorgonzola, extra virgin olive oil and basil.</i>	



i ripieni, fritti o al forno / *stuffed pizza, fried or roasted*

Stai tranquillo	10.00 €
Ricotta di pecora, provola di Agerola, pomodoro, cicoli, pepe macinato <i>Sheep ricotta, provola cheese, tomato sauce, cicoli, milled pepper</i>	
O normal	9.00 €
Ricotta di pecora, salame napoli, provola di Agerola <i>Sheep ricotta, Neapolitan salami, provola cheese</i>	
A scarulell	9.00 €
Scarole saltate con olive e capperi, provola di Agerola <i>Escarole with olives and capers, provola cheese</i>	
'A bomb	10.00 €
Ripieno di ragù alla genovese, provola di Agerola <i>Pizza stuffed with meat sauce with onions, provola cheese</i>	
Alla carrettiera	10.00 €
Ripieno di salsiccia sbriciolata, friarielli saltati in padella, provola di Agerola <i>Pizza stuffed with crumbled sausage, fried friarielli (a typical Neapolitan vegetable), provola cheese</i>	
Ma si sicuro?	12.00 €
Montanarona, frita e al forno, ripiena di ricotta di pecora, cicoli, provola di Agerola, pepe, all'uscita ragù, spolverata di parmigiano e basilico <i>Montanarona, a type of pizza first fried and then baked, stuffed with Sheep ricotta, cicoli (is a foodstuff obtained from the processing of fat in adipose tissue), provola cheese, pepper, before serving: ragù (meat sauce), parmesan and basil</i>	



le speciali / *the special*

'O Sole e Napule	10.00 €
Pomodorini gialli a pacchetelle del Vesuvio, provola di Agerola, olio evo, basilico <i>Yellow cherry tomatoes of Vesuvius, provola cheese, evo oil, basil</i>	
Terra mia	10.00 €
Crema di zucca, salsiccia sbriciolata, provola di Agerola, olio evo, basilico <i>Pumpkin cream, crumbled sausage, provola cheese, evo oil, basil</i>	
La Maialina	10.00 €
Patate al forno, porchetta di Ariccia, provola di Agerola, olio evo, basilico <i>Roast potatoes, porchetta di Ariccia (pork), provola cheese, evo oil, basil</i>	
Scarpariello	8.50 €
Pomodorino saltato in padella, fiordilatte di Agerola, parmigiano, pecorino, peperoncino, olio evo, basilico <i>Tomato, provola cheese, parmesan, pecorino cheese, chili, extra virgin olive oil, basil</i>	
Nerano	10.00 €
Crema di zucchine, fiordilatte di Agerola, scaglie di provolone del monaco D.O.P., chips di zucchine, olio evo, basilico <i>Cream of courgette, provola cheese, provolone del Monaco D.O.P. chips of zucchine, cheese, evo oil, basil</i>	
Mangia e dormi	12.00 €
Parmigiana di melanzane, fiordilatte di Agerola, polpettine fritte, olio evo, basilico <i>Eggplant parmigiana, provola cheese, fried balls, evo oil, basil</i>	
Scampagnata	12.00 €
Mortadella, fiordilatte di Agerola, crema di pistacchio, granella di pistacchio, olio evo, basilico <i>Mortadella, provola cheese, pistachio cream, pistachio nuts, evo oil, basil</i>	
Carciofina	12.00 €
Crema di Carciofi, provola di agerola, fettine di guancia a crudo, olio evo e basilico. <i>Artichoke cream, agerola provolone, slices of raw bacon, extra virgin olive oil and basil</i>	

Tronchetto	12.00 €
Trancio di impasto farcito con melanzane e provola di Agerola, servito con rucola, ciliegine di provola di bufala, pomodorini gialli e rossi, scaglie di grana <i>Provola cheese, porcini mushrooms, speck dell'Alto Adige, evo oil, basil</i>	
N'ata Pizza	10.00 €
Provola di Agerola, aglio, alici, peperoncino, zeste di limone all' uscita <i>Provola cheese, garlic, Cetara anchovies, chili pepper, before serving: lemon zest</i>	

i dessert di nostra produzione / *the desserts of our production*

Tiramisù	6.00 €
Pastiera napoletana	6.00 €
Torta caprese	6.00 €
Babà napoletano	6.00 €
Cheese cake	6.00 €



le bibite / *beverage*

Ferrarelle da 1/2lt	2.00 €
Natia da 1/2 lt	2.00 €
Coca, Fanta e Sprite 33cl	2.50 €
Chinotto	3.50 €
Gazzosa	3.50 €
Aranciata rossa	3.50 €
Limonata (LURISIA 33cl)	3.50 €

le birre alla spina / *beers on tap*

Peroni 0,20 cl	3.00 €
Peroni 0,4 cl	5.00 €
St. Benoit 0,30	5.00 €



Gluten Free

gli sfizi / appetizers

*La nostra panatura è realizzata al momento con farina di riso
Our breading is made with rice flour*

N'ata frittura	8.00 €
Verdurine in pastella <i>Fried Vegetables in batter</i>	4.00 €
Baccalà in pastella <i>Fried Baccalà in batter</i>	12.00 €
Frittura di gamberi e calamari <i>Fried shrimp and squid</i>	16.00 €
Alici in pastella <i>Anchovies in batter</i>	10.00 €
Polipo all'insalata <i>Octopus salad</i>	12.00 €



i primi / pasta dishes

Spaghetti al pomodorino fresco <i>Spaghetti with fresh cherry tomatoes</i>	8.00 €
Fusilli ragù e ricotta <i>Rigatoni (a type of pasta shape) with ragù (meat sauce) and ricotta cheese</i>	12.00 €
Risotto Funghi Porcini e Speck <i>Risotto with mushrooms and speck</i>	12.00 €
Risotto alla Pescatora <i>Seafood risotto</i>	18.00 €
Spaghetti alle Vongole <i>Spaghetti with clams</i>	16.00 €
Linguine allo Scoglio <i>Pasta with seafood</i>	20.00 €

Gluten Free



i secondi / *second courses*

Calamaro alla griglia <i>Grilled squid *</i>	15.00 €
Trancio di salmone <i>Sliced Salmon Grilled</i>	14.00 €
Pescato del giorno <i>The catch of the day</i>	da 50,00€ a 80,00€/kg
Tartare di Salmone <i>Salmon Tartare</i>	15.00 €
Tartare di Tonno <i>Tuna Tartare</i>	18.00 €

le carni / *the meat*



Salsiccia alla griglia <i>Grilled sausage</i>	8.00 €
Tagliata rucola pomodorini e scaglie di grana <i>Cut of meat with rocket, cherry tomatoes and parmesan cheese</i>	22.00 €
Filetto alla griglia <i>Grilled fillet of meat</i>	22.00 €
Filetto al pepe <i>Meat fillet with pepper</i>	24.00 €
Selezione del Giorno <i>I propose you to discover our selection of the day.</i>	da 45,00€ a 120,00€/kg

*Lo Staff di N'ata Cosa sarà lieto di esporvi i tagli di carne scelti dalla casa.
Occhio alla vetrina Macelleria!
N'ata Cosa's Staff will be happy to show you the cuts of meat chosen by us.
We recommend you pay attention to the window of our butchery!*

i contorni / *the vegetables*

Verdure di Stagione <i>Seasonal vegetables</i>	4.00 €
---	--------

*A seconda delle disponibilità giornaliere, il prodotto potrebbe essere surgelato/congelato.
*Depending on daily availability, the product may be frozen/frozen.

Coperto 2 € I prodotti presenti all'interno del menù possono variare in base alla disponibilità.
The cover charge costs 2 € The products in the menu may vary depending on availability.



N'ata Pizza

le classiche / traditional pizzas

Margherita 8.50 €

Pomodoro, fiordilatte di agerola, olio evo, basilico

Tomato, Agerola fiordilatte (mozzarella), evo oil, basil

Marinara 7.00 €

Pomodoro, aglio, origano, olio evo, basilico

Tomato sauce, garlic, oregano, extra virgin olive oil, basil

Crudo rucola e scaglie 12.00 €

Fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di Grana Padano, olio evo, basilico

Agerola fiordilatte (mozzarella), raw ham, rocket, parmesan cheese, evo oil, basil

Bufalina 11.00 €

Mozzarella di bufala D.O.P., base di pomodoro, pomodorini datterini, basilico, olio evo a crudo

Buffalo mozzarella D.O.P., Tomato base, cherry tomatoes, evo oil, basil (uncooked)

Filetto 10.00 €

Fiordilatte di Agerola, pomodorini del piennolo, basilico, olio evo a crudo

Agerola fiordilatte (mozzarella), Piennolo tomatoes, evo oil, basil (uncooked)

4 formaggi: 10.00€

Emmental, fior di latte di Agerola, pecorino romano e gorgonzola, olio evo e basilico.

Emmental, fior di latte from Agerola, pecorino romano and gorgonzola, extra virgin olive oil and basil.

le speciali / the special

O' Sole e Napule 12.00 €

Pomodorini gialli a pacchetelle del Vesuvio, provola di Agerola, olio evo, basilico

Yellow cherry tomatoes of Vesuvius, provola cheese, evo oil, basil

La maialina 10.00 €

Patate al forno, porchetta di Ariccia, provola di Agerola, olio evo, basilico

Roast potatoes, porchetta di Ariccia (pork), provola cheese, evo oil, basil

Scarpariello 10.50 €

Pomodorino saltato in padella, fiordilatte di Agerola, parmigiano, pecorino, peperoncino, olio evo, basilico

Tomato, provola cheese, parmesan, pecorino cheese, chili, extra virgin olive oil, basil

Nerano 10.00 €

Crema di zucchine, fiordilatte di Agerola, scaglie di provolone del monaco D.O.P., olio evo, basilico

Courgette cream, provola cheese, provolone del Monaco D.O.P. cheese, evo oil, basil

N'ata Pizza 12.00 €

Provola di Agerola, aglio, alici sottolio, peperoncino, zeste di limone all'uscita

Provola cheese, garlic, anchovies, chili pepper, before serving: lemon zest

Carciofina 12.00 €

Crema di Carciofi, provola di agerola, fettine di guanciale a crudo, olio evo e basilico.

Artichoke cream, agerola provolone, slices of raw bacon, extra virgin olive oil and basil.



Gluten Free



i dessert / *the desserts*

Tiramisù	6.00 €
Cheese cake	6.00 €

le bibite / *beverage*

Ferrarelle da 1/2lt	2.00 €
Natia da 1/2 lt	2.00 €
Coca, Fanta e Sprite 33cl	2.50 €
Chinotto	3.50 €
Gazzosa	3.50 €
Aranciata rossa	3.50 €
Limonata (LURISIA 33cl)	3.50 €



le birre / *beers on tap*

Peroni Gluten Free	4.00 €
--------------------	--------

Gluten Free

Vini Bianchi / White Wines

Campania

Tenuta Loffredo Falanghina D.O.P. 12,5%	22,00 €
Feudi di San Gregorio Pietracalda D.O.C.G., Fiano di Avellino	22,00 €
Mastroberardino Novaserra D.O.C.G., Greco di Tufo	22,00 €
Fattoria La Rivolta Falanghina Taburno Bio D.O.P., Falanghina Coda di Volpe D.O.P., Coda di Volpe	18,00 € 18,00 €
San Salvatore Trentenare I.G.P., Fiano di Paestum	28,00 €
Cantine Olivella Catalanesca Katà D.O.C., Catalanesca	18,00 €
Villa Matilde Falerno del Massico Bianco D.O.P., Falanghina Fiano di Avellino D.O.C.G., Fiano di Avellino Greco di Tufo D.O.C.G., Greco di Tufo Falanghina Sinuessa I.G.P., Falanghina	22,00 € 20,00 € 20,00 € 18,00 €



Piemonte

Ceretto Blangé D.O.C., Ameis	30,00 €
---------------------------------	---------

Friuli

Pighin	24,00 €
Pinot Grigio Friuli Grave D.O.C.	24,00 €
Pinot Bianco Friuli Grave D.O.C.	26,00 €
Friulano Friuli Grave D.O.C.	24,00 €

Trentino Alto Adige

Elena Walch
Gewustraminer D.O.C., Gewustraminer 28,00 €

Hofstatter
Chardonnay D.O.C., Chardonnay 25,00 €

San Michele Appiano
Gewurztraminer D.O.C., Gewurztraminer 26,00 €
Muller Thurgau D.O.C., Muller Thurgau 24,00 €

Kaltern
Sauvignon D.O.C., Sauvignon 24,00 €

Friuli

Perusini
Ribolla Gialla D.O.C., Ribolla Gialla 22,00 €

Marche

Fontezoppa
Pecorino Bio Joco D.O.C., Pecorino 20,00 €
Passerina Bio Jaja I.G.T., Passerina 18,00 €

Sicilia

Donnafugata
La Fuga I.G.T., Chardonnay 24,00 €
Anthilia I.G.T., Catarratto 22,00 €

Sardegna

Argiolas
Vermentino Costamolino D.O.C., Vermentino di Sardegna 20,00 €

Abruzzo

Chiusa Grande
Vinosophia Passerina I.G.T. Colline Pescaresi 22,00 €
Integro Colline Pescaresi I.G.T. Bianco Frizzante Bio 26,00 €



Vini Rossi / Red Wines

Campania



Tenuta Loffredo Piedirosso D.O.C. 13%	24,00 €
Mastroberardino Taurasi Radici D.O.C.G., Aglianico	40,00 €
Salvatore Molettieri Aglianico Cinque Querce D.O.C., Aglianico	34,00 €
Salvatore Martusciello Gragnano Ottouve D.O.C., Aglianico, Piedirosso, Suppella, Uve Sabato	24,00 €
Casa D'Ambra Per 'e Palummo D.O.C., Piedirosso, Guernaccia	20,00 €
Luigi Maffini Kleos I.G.P., Aglianico di Paestum	35,00 €
Moio Moio 57, Primitivo	22,00 €
Villa Matilde Falerno del Massico D.O.P., Aglianico, Piedirosso	25,00 €
Aglianico Rocca dei Leoni I.G.P., Aglianico	22,00 €
Piedirosso Stregamora I.G.P., Piedirosso	20,00 €

Friuli

Pighin Merlot Friuli Grave D.O.C.	25,00 €
Refosco dal Peduncolo Rosso, Friuli Grave D.O.C.	24,00 €

Abruzzo

Chiusa Grande Vinosophia Montepulciano d'Abruzzo DOC 'BIO	22,00 €
--	---------

Veneto

Zenato

Amarone della Valpolicella D.O.C.G., Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina 70,00 €

Ripassa Valpolicella Superiore D.O.C., Corvina, Rondinella, Oseleta 35,00 €

Tedeschi

Valpolicella Superiore Lucchine D.O.C., Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, 18,00 €

Rossignola, Negrara

Toscana

Marchesi De Frescobaldi

Morrellino di Scansano D.O.C.G., Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Santa Maria 20,00 €

Abruzzo

Fontezoppa

Montepulciano d' Abruzzo D.O.C., Montepulciano, Piè di Ripa 18,00 €

Puglia

Produttori Manduria Vini

Lirica Primitivo di Manduria D.O.C., Primitivo di Manduria 20,00 €

Basilicata

Cantina del Notaio

L' Atto D.O.C., Aglianico del Vulture 24,00 €

Sicilia

Donnafugata

Sedara, I.G.T., Nero d'avola, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon 22,00 €



Vini Rosati / Rose Wines

Abruzzo

Chiusa Grande	
Integro Colline Pescaresi I.G.T., Rosato frizzante	26.00 €
Vinosophia Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C. Bio	22.00 €

Puglia

Produttori di Manduria	
Aka Salento I.G.T. Primitivo Rosato	24.00 €
Aka Salento I.G.T. Negroamaro Rosato	24.00 €

Bollicine / Champagne



Nontiscordardime!	
Vino Spumante Passerina Brut Bio	24.00 €
Dom Perignon	
Dom Perignon A.O.C., Pinot nero, Chardonnay, Pinot Meunier	320,00 €
Laurent Perrier	
Laurent Perrier Brut A.O.C., Pinot nero, Chardonnay, Pinot Meunier	70,00 €
Veuve Clicquot Porsandin	
Clicquot Brut SPB A.O.C., Pinot nero, Chardonnay, Pinot Meunier	90,00 €
Moet&Chandon	
Moet&Chandon Res. Imperial A.O.C., Pinot nero, Chardonnay, Pinot Meunier	80,00 €
Bellavista	
Bellavista Gran Cuvèe Alma Brut D.O.C.G., Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	60,00 €
Ca' del Bosco	
Ca' del Bosco Prestige Brut D.O.C.G., Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	65,00 €
Berlucchi	
Berlucchi 61 Brut D.O.C.G., Chardonnay, Pinot Nero	35,00 €
Foss Marai	
Prosecco Valdobbiadene Brut D.O.C.G., Glera	30,00 €

Salvatore Martusciello Trentapioli D.O.C., Asprinio d'Aversa	30,00 €
Conti Ducco Franciacorta Blanc de Blancs D.O.C.G., Chardonnay	45,00 €
Ferrari Maximum Blanc de Blancs Brut D.O.C., Chardonnay	40,00 €

Digestivi / After-dinner drink

Amaro del capo	3,50 €
Jägermeister	3,50 €
Amaro Averna	3,50 €
Amaro Lucano	3,50 €
Limoncello	3,50 €
Meloncello	3,50 €
Grappa Bianca	3,50 €
Grappa Barricata	4,00 €
Fernet-Branca	3,50 €
Amaro "Disaronno"	3,50 €
Vecchia Romagna-Classica	4,00 €
Baileys	4,50 €
Unicum	3,50 €
Jefferson	6,00 €
Rum "Zacapa"	6,50 €
Rum "Diplomatico"	6,50 €
Whisky "Oban"	6,50 €

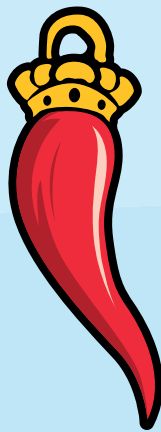


Carta dei vini a cura della sommelier
Wine list by the sommelier
 Rita Barbieri

Sostanze o prodotti che provocano allergie o Intolleranze

1. Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - Malto destrine a base di grano;
 - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
(sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - olio e grasso di soia raffinato;
 - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - lattiolio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
8. Frutta a guscio vale a dire:
 - mandorle (*Amigdaluscommunis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Caryaillinoiensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletiaexcelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifoliae* i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti 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.





WWW.NATACOSAMERGELLINA.IT