Antica
gulzza

Una straordinaria combinazione di tradizione,
stagionalità e qualità.
Antica Guizza crede nelle attività della sua terra.

Antica gulzza

LE NOSTRE CIOTOLINE
/OUR CUPS

PERFETTE DA CONDIVIDERE PER UN APERITIVO IN COMPAGNIA
/PERFECT TO SHARE AN APERITIF IN COMPANY

BACCALÀ MANTECATO **€ 9,00**
/ COD FISH

CIOTOLINA DI GORGONZOLA "LA TOSI" **€ 7,50**
/ GORGONZOLA'S "LA TOSI" CUP

CIOTOLINA DI ROBIOLA DI CAPRA **€ 6,00**
/ GOATS ROBIOLA

GIARDINIERA • o cipolline borretane, o carciofi alla contadina, o giardiniera dell'orto o peperoni verdi veneti **€ 2,50**
/ SWEET AND SOUR VEGETABLES with borretane onions, artichokes "alla contadina", gardner and venetian green peppers

RICOTTA DI CAPRA PERENZIN **€ 8,00**
/ GOATS ROBIOLA

**accompagnate da pane sciocco*
/with toaste bread

CROSTINI
/CROUTONS

PORCHETTA ARTIGIANALE **€ 1,50**
/ ARTISANAL ROAST PORK

COTTO ARTIGIANALE • con maionese al cren **€ 2,00**
/ ARTISANAL BAKED HAM • with horseradish mayonnaise

SAN DANIELE • con Prosciutto crudo Bagatto **€ 2,00**
/ SAN DANIELE • Bagatto raw ham

ACCIUGA DEL CANTABRICO • con 'nduja e stracciatella **€ 2,50**
/ CANTABRIAN ANCHOVY, 'NDUJA, STRACCIATELLA

MORTADELLA "FAVOLA" • con senape al miele **€ 2,00**
/ BOLOGNA "FAVOLA" • With honey mustard

SALMONE, RUCOLA E ROBIOLA DI CAPRA **€ 3,00**
/ SALMON, ROCKET AND GOAT'S ROBIOLA

LA PORCHETTA TREVIGIANA

La Porchetta Trevigiana è simbolo della nostra tradizione culinaria. È una coscia di suino arrostita con la sua cotenna, ottenuta da un maiale adulto. Viene cotta intera, salata e insaporita con aromi naturali. Tagliata a fette e servita con del pane, gustosa e fragrante da mangiarne a volontà!

The artisan Trevisan Pork it is a symbol of our culinary tradition. It is a roasted pork leg with its rind, obtained from an adult pig. It is cooked whole, salted and flavored with natural flavourings. Cut into slices and served with bread, tasty and fragrant to eat as much as you like!

IL GUSTO DELLA SEMPLICITÀ
/ THE TASTE OF SIMPLICITY

L'uscita n°01/2023 Primavera Estate di Visit, rivista semestrale del territorio, parla di noi! Cercala su www.prosecco.it

/ In n° 01/2023 "Primavera Estate di Visit", the biannual magazine of the territory, talk about us!Search www.prosecco.it

I NOSTRI CICCHETTI
/ LITTLE APETIZER

POLPETTA DI CARNE DI MANZO • a filiera corta Veneta **€ 2,50**
/ FRIED MEATBALL • at short chain

MUSET **€ 2,50**
/ TIPICAL COOKED CHOPPED SAUSAGE

BACCALÀ MANTECATO **€ 3,00**
/ COD FISH

CICCHETTO VEGETARIANO **€ 2,00**
/ LITTLE VEGETARIAN APETIZER

UOVO • con filetto di acciuga *"Tonnara dell'Orsa"* **€ 2,00**
/ EGG WITH ANCHOVY FILLET "Tonnara dell'Orsa"

SARDE IN SAOR **€ 3,50**
/ MARINATED SARDINES

Antica gulzza

TAGLIERI DI AFFETTATO
/COLD CUTS PLATTER

	PICCOLO	GRANDE
PORCHETTA TREVISANA artigianale cotta al forno */ ARTISANAL TREVISAN ROAST PORK BAKED*	**€ 8,50**	**€ 14,00**
PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP BAGATTO */ PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP BAGATTO* Prosciutto Crudo art. selezionato San Daniele */ Artisanal PDO raw ham from San Daniele*	**€ 11,00**	**€ 15,50**
PANCETTA ARROTOLATA Az. Agricola Marcon Santa Maria di Piave */ SEASONED PORK NECK "RIVA ALTA"* *Az. Agricola Marcon Santa Maria di Piave*	**€ 10,00**	**€ 14,50**
ALTRI AFFETTATI */Other cold cuts*: *MORTADELLA / mortadella* *PROSCIUTTO COTTO / cooked ham*	**€ 10,00**	**€ 14,50**

LASAGNA DEL GIORNO
/ LASAGNA OF THE DAY
Portate preparate giornalmente i base alle disponibilità degli ingredienti della nostra dispensa
/ Dishes prepared daily according to the availability of the ingredients of our pantry

CONTORNO DEL GIORNO
In base alla disponibilità dell'orto
/SIDE OF THE DAY: based on the availability of the garden

PIATTI
/MAIN COURSES

TARTARE DI SCOTTONA VENETA **€ 18,00**
Az. Le Capanne con pane sciocco
/ VENETO HEIFER TARTAR by Le Capanne, with toasted bread

PIATTO DI FORMAGGIO COTTO CON POLENTA € 15,00
/GRILLED CHEESE with polenta

RADICI E FASIOI **€ 12,50**
Ricetta originale della "Congrega dei Radici e Fasioi"
/ CHICORY AND BEANS CREAM WITH CRISPY BACON
Original recipe of the "Congrega dei Radici e Fasioi"

ROASTBEEF MEGGIOLARO **€ 18,00**
Roastbeef di sottofesa cotto a bassa temperatura
/ ROASTBEEF by Meggiolaro

TRIPPA IN UMIDO **€ 14,50**
con crostone di pane e grana
/ TRIPE SOUP
with toasted bread and grana cheese

ACCIUGHE **€ 12,50**
con burro Isigny e pane sciocco
/ ANCHOVY
with Isigny's butter and toasted bread

**se hai delle allergie/intolleranze chiedi la lista degli allergeni*
**alcuni prodotti potrebbero essere surgelati, richiedi informazioni*

ECCELLENZE IN GUIZZA

"RADICI E FASIOI"

È un piatto della tradizione popolare del "Basso Piave"le cui origini si perdono nella storia, nei ricettari antichi, infatti, venivano trascritte solo le ricette dei signori. La Congrega dei "Radici e Fasioi" si occupa oggi di custodire e trasmettere questa tradizione gastronomica.

"Radici e Fasioi" is a tipical dish of the popular tradition of Treviso. There is no record of this recipe because only rich family recipes were written down. The "Radici e Fasioi" Company is responsible for keeping and transmitting this gastronomic tradition

CONTINUA A FARTI INGOLOSIRE →

Antica gulzza

IL MENÙ DELLA CASA
/HOME MENU

Sfrutteremo la nostra esperienza in modo tale che possa rimanervi un ricordo indelebile dei momenti trascorsi in assoluta serenità e tranquillità all'Osteria Antica Guizza. Il nostro primo obiettivo rimarrà comunque quello di farvi vivere l'Osteria, proprio come se foste a casa! Non dovete pensare a niente, penseremo a tutto noi! Vi proporremo una degustazione di quelli che per noi sono i piatti fondamentali della nostra Tradizione.

/ We will take advantage of our experience in such a way that you will be left with an indelible memory of the moments spent in absolute serenity and tranquility at the Osteria Antica Guizza.Our first objective will still be to make you experience the Osteria, just as if you were at home! You don't have to think about anything, we'll take care of everything! We will offer you a tasting of that are for us the fundamental dishes of our tradition.

€ 30,00
A PERSONA BEVANDE ESCLUSE
PER TUTTO IL TAVOLO

CONTORNI
/ SIDE DISH

PIATTO DI VERDURE **€ 6,00**
con cipolline borretane, carciofi alla contadina, giardiniera dell'orto e peperoni verdi veneti
/SWEET AND SOUR VEGETABLES
with borretane onions, artichokes "alla contadina", gardner and venetian green peppers

SPINACI O ERBE COTTE **€ 4,50**
/ SPINACH OR COOKED HERBS

FAGIOLI CON CIPOLLA **€ 4,50**
/ BEANS WITH ONION

TAGLIERI DI FORMAGGI
/CHEESE PLATTER

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI **€ 14,00**
Latteria fresco, latteria mezzano e stagionato
/ LOCAL CHEESE SELECTION
Latteria cheese, semi-matured and seasoned cheese

GORGONZOLA "LA TOSI" **€ 7,50**
/ GORGONZOLA'S "LA TOSI"

BOCCONCINI DI BUFALA BORGOLUCE **€ 6,50**
/ BORGOLUCE BUFFALO BITES

ROBIOLA DI CAPRA **€ 6,00**
/ GOATS ROBIOLA

Formaggi selezionati dalle Aziende locali
/Cheeses selected by local companies

LA NOSTRA PROPOSTA SPECIALE:

*In occasione della Pasqua abbiamo deciso di omaggiare i nostri "Vicini di Casa": la cantina "Gli Allori". I loro vigneti si trovano proprio qui vicino. Il Vino della Casa per questo periodo sarà il loro Rifermentato in Bottiglia comunemente definito Col Fondo: **Prima Luna**. Prima Luna, chiamato così perchè come da tradizione viene imbottigliato in occasione della prima luna di primavera, a ridosso di Pasqua.*

	CALICE	BOTTIGLIA
GLI ALLORI • Prima Luna Rifermentato in bottiglia IGT	**€ 3,00**	**€ 15,00**

VINO DELLA GUIZZA
/HOUSE WINE

	CALICE	BOTTIGLIA
FRIZZANTE "COL FONDO" Affinato in bottiglia 2022	**€ 3,00**	**€ 15,00**
MERLOT • Trevenezie 2020	**€ 3,00**	**€ 15,00**

Antica gulzza

CURIOSITÁ: *"Le Rive"*

Quando uno spumante viene definito RIVE è prodotto esclusivamente con uve provenienti da un unico Comune o frazione di esso, per esaltare le caratteristiche che il territorio conferisce al vino. Ottenuto da vigneti più ripidi e vocati, permette di conoscere più a fondo il territorio: nella denominazione sono presenti 43 rive ed il Cartizze; ognuna di esse esprime una diversa peculiarità di suolo, esposizione e microclima. Le uve vengono raccolte esclusivamente a mano e viene indicato in etichetta il millesimo, riportato insieme al nome della "riva".

/When a sparkling wine is defined as RIVE, it is produced exclusively with grapes from a single municipality or fraction of it, to enhance the characteristics that the territory gives to the wine. Obtained from steeper and more suitable vineyards, it allows you to get to know the territory more deeply: in the denomination there are 43 rive and the Cartizze; each of them expresses a different peculiarity of soil, exposure and microclimate. The grapes are harvested exclusively by hand and the vintage is indicated on the label, together with the name of the "riva".

EXTRA BRUT

	CALICE	BOTTIGLIA
DUCA DI DOLLE • XBRT Rive di Rolle Spicca per immediatezza e per i profumi fruttati e floreali.	**€ 5,50**	**€ 28,00**
LE COLTURE • Gerardo '22 Rive di Santo Stefano Dedicato a nonno Gerardo che con passione curava le sue Rive.	**€ 5,50**	**€ 26,50**
MALIBRAN • 5 Grammi '22 Rive di Santa Maria di Feletto Prende il nome dal suo residuo zuccherino.		**€ 25,00**
ADAMI • Col Credas '22 Rive di Farra di Soligo Elegante ed equilibrato, dal gusto nitido.		**€ 28,00**
RUGGERI • Vecchie Viti '21 Comune di Valdobbiadene Viti in Valdobbiadene con più di 100 anni.		**€ 31,00**
BORTOLIN ANGELO • Sommaval '22 Rive di Guia Un vino da meditazione, da condividere con gli amici.		**€ 27,00**
BORGOLUCE • Extra Brut '22 Rive di Collalto Dalle Rive delle colline di Collalto.		**€ 28,00**

BRUT

	CALICE	BOTTIGLIA
L'ANTICA QUERCIA • Matiu' '22 Rive di Scomigo Caratteristico ed originale al tempo stesso.	**€ 5,00**	**€ 24,50**
ADAMI • Bosco di Gica Comune di Valdobbiadene, Vidor, Farra di Soligo Elegante e di decisa ricchezza aromatica.	**€ 5,00**	**€ 25,00**
MONGARDA • Brut '22 Comune di Col San Martino Spiccano sentori di fiori di campo e frutta matura.		**€ 26,00**
TENUTA BAZZO • Brut Comune di Pieve di Soligo, Solighetto L'orgoglio di Michele.		**€ 23,00**
RIVAGRANDA • 210 Comune di Farra di Soligo Il modo moderno di bere Conegliano Valdobbiadene.		**€ 23,50**
ZINTO • Brut Rive di Costa e Collalbrigo Enrico, il nostro vicino di casa.		**€ 23,00**
GLI ALLORI • Le Tose '22 Rive di Costa e Collalbrigo Dedicato alle coraggiose donne di famiglia.		**€ 23,00**

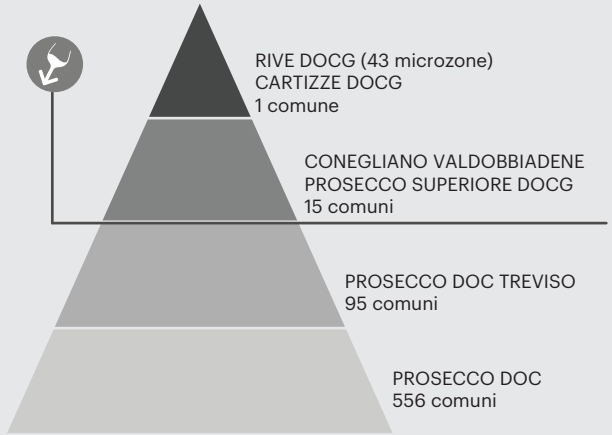
Antica gulzza

EXTRA DRY

	CALICE	BOTTIGLIA
ADAMI · Vigneto Giardino ‘22 Comune di Valdobbiadene La massima espressione del loro lavoro per il territorio.	**€ 5,50**	**€ 28,00**
MARCHIORI • Prologo Comune di Farra di Soligo Il vino del benvenuto, storicamente il vino dell’accoglienza.	**€ 5,00**	**€ 27,00**
RIVAGRANDA • 240 Comune di Farra di Soligo Emblema della classicità, perfetto dall’aperitivo e al fine pasto.		**€ 23,50**
COLESEL • Fontana Vecia ‘21 Comune di Valdobbiadene e Vittorio Veneto Vivace e intenso, un’esplosione di gusto.		**€ 23,00**
SANTA EUROSIA • Costante ‘22 Comune di Farra di Soligo Gusto delicato, adatto ad ogni occasione .		**€ 25,00**
RUGGERI • Giustino B. ’21 Comune di Valdobbiadene L’espressione più viva dell’esperienza targata Ruggeri.		**€ 30,00**
FOSS MARAI • Nadin ‘22 Comune di Valdobbiadene Morbido e vellutato dai profumi floreali, caratteristici della Glera.		**€ 26,00**

LA PRODUZIONE VINICOLA

Diverse tipologie di Prosecco vengono prodotte nella zona DOCG: il Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Frizzante e il Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Tranquillo e lo Spumante Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore nelle versioni Brut, Dry ed Extra Dry e due tipologie di pregiati Cru: il Superiore di Cartizze ed il Rive.



CARTIZZE

	CALICE	BOTTIGLIA
RUGGERI • Cartizze Dry Pentagono del Cartizze	**€ 6,50**	**€ 37,00**
COLESEL • Pentagono 69 Pentagono del Cartizze	**€ 7,00**	**€ 38,00**
DUCA DI DOLLE • Zero Pentagono del Cartizze		**€ 38,00**
SANTA EUROSIA • Cartizze Pentagono del Cartizze		**€ 37,00**

CARTIZZE

Vertice qualitativo e sintesi aurea della Denominazione, il Cartizze proviene da una sottozona disciplinata fin dal 1969 di soli 107 ettari di vigneto, a forma di pentagono, compresa tra le colline più scoscese di San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel comune di Valdobbiadene, con una resa di 120 quintali per ettaro.

/Top quality and golden synthesis of the Denomination, Cartizze comes from a sub-area regulated since 1969 of only 107 hectares of vineyards, in the shape of a pentagon, between the steepest hills of San Pietro di Barbozza, Santo Stefano and Saccol, in the municipality of Valdobbiadene, with a yield of 120 quintals per hectare.

Antica gulzza

CURIOSITÁ: *"Sui Lieviti"*

Il vino della tradizione, il vino della compagnia, Il sapore genuino della nostra cultura. L'assenza del residuo zuccherino permette di poterlo bere in qualsiasi circostanza; ad aperitivo magari accompagnato da un crostino con la porchetta, tranquillamente a tutto pasto o semplicemente in compagnia. Può essere bevuto limpido oppure velato; ruotando delicatamente la bottiglia i lieviti depositati nel fondo andranno in sospensione rendendo il vino "torbido". È un vino che viene sempre imbottigliato nei periodi vicini a Pasqua. Un vino duraturo, può essere bevuto già dal mese successivo all'imbottigliamento oppure tranquillamente anche dopo anni; risulterà sempre molto fresco e fruttato grazie ai lieviti che fungono da conservanti naturali.

The wine of tradition, the wine of the company, the genuine taste of our culture. The absence of residual sugar allows you to drink it in any circumstance; as an aperitif perhaps accompanied by a crouton with porchetta, quietly throughout the meal or simply in company. It can be drunk clear or veiled; by gently rotating the bottle the yeasts deposited in the bottom will go into suspension making the wine "turbid". It is a wine that is always bottled around Easter. A long-lasting wine can be drunk as early as the month following bottling or even after years; it will always be very fresh and fruity thanks to the yeasts that act as natural preservatives.

SUI LIEVITI
AFFINATO IN BOTTIGLIA

	CALICE	BOTTIGLIA
L'ANTICA QUERCIA • Su Alto '20 Comune di Conegliano Uve 100% Glera raccolte sul pendio di ponente della Quercia.	**€ 4,00**	**€ 22,00**
RIVAGRANDA • Momi '20 Comune di Farra di Soligo Dedicato al papà Momi da sempre impegnato a lavorare la Glera.	**€ 5,00**	**€ 25,00**
DUCA DI DOLLE • Nino '22 Comune di Cison di Valmarino Il vino di Famiglia.		**€ 22,50**
ADAMI • Col Fondo DOCG '21 Comune di Valdobbiadene Testimone della nostra tradizione vitivinicola ed enologica.		**€ 26,00**
BORGOLUCE • Sui Lieviti '21 Comune di Susegana, Collalto Glera in purezza allevata Biologicamente.		**€ 26,00**
GREGOLETTO • Boschera Sui Lievi Erti '21 Comune di Miane Boschera, varietà autoctona e da secoli cresce nelle quote più elevate.		**€ 22,50**
MALIBRAN • Sottoriva '21 Comune di Susegana Prodotto "come si faceva una volta", dalla famiglia Malibran.		**€ 22,50**

METODO CLASSICO

	BOTTIGLIA
MATTIA VEZZOLA COSTARIPA • Creant 100% Chardonnay del Garda Racchiude l'esperienza, la passione e la filosofia di un uomo.	**€ 43,00**
CHARLES HEIDSIECK • Brut Rèserve Champagne, Reims - France Bollicina di ottima ricchezza aromatica e gustativa.	**€ 75,00**
UBERTI • Francesco I° Extra Brut Franciacorta Cuvée elegante e ricercata: Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero.	**€ 50,00**
HOFSTATTER • Michei Trento Doc Extra Brut Cuvée elegante e ricercata: Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero.	**€ 45,00**

VINI "DOLCI"

IL COLLE • Passito di Refrontolo '18 Comune di San Pietro di Feletto Profumo intenso, regala note di mora e di marasca.	**€ 26,00**
PIERA DOLZA • Torchiato di Fregona '16 Comune di Fregona Vino passito legato al territorio, morbido e vellutato.	**€ 26,00**

Antica gulzza

BIANCHI
PROVINCIA DI TREVISO

	CALICE	BOTTIGLIA
L'ANTICA QUERCIA • Morene Prosecco Tranquillo DOCG Nasce tra le colline moreniche di Scomigo.	**€ 4,00**	**€ 21,00**
GREGOLETTO • Tranquillo '21 Prosecco Tranquillo DOCG Delicato e leggero trasmette spensieratezza e semplicità.	**€ 4,00**	**€ 21,00**
MALIBRAN • Centogufi '21 Boschera Colli Trevigiani IGT Prende il nome dall'antica coltivazione a ridosso dei boschi.		**€ 23,00**
ITALO CESCON • Bianco Grigio '22 Pinot Grigio Biologico Naturale intensità e profondità aromatica.		**€ 30,00**
BORTOLIN ANGELO • Barch '22 Prosecco Tranquillo DOCG Le Rive di Guia reinterpretate senza bollicine.		**€ 25,00**
ITALO CESCON • Madre '19 Manzoni Bianco Uve di un vitigno storico, proprio dove è nato papà Italo.		**€ 44,00**

ROSSI
PROVINCIA DI TREVISO

	CALICE	BOTTIGLIA
L'ANTICA QUERCIA • Bruscade '21 Colli di Conegliano Rosso DOCG Da spezie e frutti di bosco macerati nasce un bouquet intenso e raffinato.	**€ 6,00**	**€ 30,00**
BONOTTO • Potestà Raboso '20 Merlot IGT Tre Venezie Gusto tipicamente acidulo, con i sentori speziati dati dall'affinamento.	**€ 5,50**	**€ 27,50**
MASO DI VILLA • Maso di Villa '16 Colli di Conegliano DOCG Un taglio bordolese classico con l'aggiunta di uve Marzemino.		**€ 41,00**
CECCHETTO • Sante Rosso '21 Rosso IGT delle Venezie Viene prodotto con le sole uve coltivate nel vigneto Largoni.		**€ 39,00**
LOREDAN GASPARINI • Falconera '19 Merlot Montello Asolo Classico Merlot del territorio di Venegazzù.		**€ 28,00**
BORGOLUCE • Capifosso '19 Colli Trevigiani IGT Unione perfetta tra Merlot e Cabernet Sauvignon.		**€ 30,00**

BIANCHI OSPITI

	CALICE	BOTTIGLIA
UBY • Tortue '22 Sauvignon Blanc Molto aromatico, profumi agrumati di pompelmo e limone.	**€ 5,00**	**€ 28,00**
ALLEGRINI • Lugana '22 Oasi Mantellina Doc L'aromaticità tratteggia in modo delicato un animo fresco e sottile.	**€ 5,00**	**€ 22,50**
POGGIO AL TESORO • Solosole '22 DOC Bolgheri Vermentino Frutto del lavoro in vigna e della maturazione al sole.		**€ 33,00**
OLIVIER LEFLAIVE • Bourgogne Les Setilles '20 Appellation Bourgogne Controlèe Solo uve Chardonnay, raccolte a mano.		**€ 65,00**

ROSSI OSPITI

ALLEGRINI • Valpolicella Classico '22 Fumane - Verona Rappresenta il preludio, esprime semplicità e raffinatezza.	**€ 6,00**	**€ 30,00**
GIOVANNI ROSSO • Nebbiolo '21 Serralunga d'Alba – Barolo Racchiude la purezza di un monovitigo.	**€ 7,00**	**€ 35,00**
TENUTA VALLOCAIA • Fossolupaio '21 Montepulciano Esprime le note floreali e di frutti rossi del Sangiovese		**€ 28,00**
OLIVIER LEFLAIVE • Bourgogne Cuvee Margot '21 Appellation Bourgogne Controlèe Aromi di frutti rossi freschi e vivaci con note di liquirizia.		**€ 65,00**

Antica gulzza

ANTICA GUIZZA

L'Osteria nasce nel 1968, punto di ritrovo per tutti i Coneglianesi, sita nel punto più alto di Conegliano gode di un meraviglioso panorama. Nell'arco degli anni e nel corso delle varie gestioni l'aspetto rimane circa invariato; un plateatico esterno, una veranda interna con vista e uno spazio verde nell'area sottostante. A partire dal 2019, anno in cui è stata rilevata da noi, sono stati fatti dei lavori, ma è stata solamente reinterpretata in "chiave moderna". L'Osteria quindi, è rimasta quella "di una volta". Anche a livello gastronomico ci si trova quello che veniva proposto agli inizi; cicchetti, sottaceti, porchetta e radici e fasioi (nostro "piatto di punta") si trovano tutti i giorni. Scegliamo accuratamente tutti i nostri prodotti di miglior qualità provenienti tutti dalle nostre zone. Accompagniamo il tutto con una vasta selezione di vini, principalmente Prosecco DOCG, ma dando spazio anche ad altri vini provenienti da altre regioni.

BIRRE

	BOTTIGLIA
VIA DEI BIRRAI 32 • Oppale, Curmi, Tre+Due, Audace	**€ 16,50**
KUMMERT • Kummert Brau	**€ 14,00**

ALTRO

	CALICE
BIRRA ALLA SPINA • Andechs piccola	**€ 3,00**
BIRRA ALLA SPINA • Andechs media	**€ 5,00**
SPRITZ • Liscio Rigorosamente con Prosecco Superiore DOCG	**€ 3,50**
SPRITZ • con amaro Rigorosamente con Prosecco Superiore DOCG	**€ 4,00**
AMERICANO Martini Rosso, Campari, soda	**€ 6,00**
NEGRONI SBAGLIATO Martini Rosso, Campari, Prosecco superiore DOCG	**€ 6,00**
GINGERINO, CRODINO	**€ 3,50**
BIBITE Coca Cola, Acqua Brillante, Cedrata, Aranciata...	**€ 3,50**

Visualizza il menù

Scansiona il QR Code per scaricare il menù
/ Scan the QR Code and download our menu