



MENU

*S*pinati
VINO & CUCINA

SFIZI & ANTIPASTI

Selezione di salumi di produttori locali e formaggi nazionali, serviti con focaccia calda, olive verdi, miele e cipolla rossa caramellata *1-7	16,00
Frittatina di pasta cacio e pepe *1-7	2,50
Frittatina di pasta classica con prosciutto cotto e piselli *1-7	2,50
Crocchetta Spagnola <i>sfilacciato di carne cotta a bassa temperatura e poi panata e fritta</i> *1-7	3,50
Gamberoni in crosta di sesamo e mandorle, serviti con maionese al limone. 3 pz *1-2-7-8	7,00
Polpette di Baccalà con crema di patate all'olio EVO e profumo di limone. 3 pz *1-4	7,00
Polpette di pulled pork con fonduta di provola e cipolla caramellata. 3 pz *1-7	7,00
Carpaccio di vitello affumicato maionese speziata e chips di patate *7	8,00
Hummus di ceci con focaccia artigianale *1-11	6,00
Parmigiana di melanzane *1-7	7,00
Carpaccio di salmone con maionese al limone e pistacchi *4-7-8	8,00
Insalata Caesar di pollo o gamberi <i>lattuga condita con salsa caesar, crostini di pane, scaglie di grana Padano, pollo arrostito o gamberi al vapore</i> *1-2-7	9,00

PRIMI

Rigatoni con ragù di salsiccia e nduja, friarielli, e fonduta di provola *1-7	11,00
Spaghetti alla carbonara *1-3-7	11,00
Ziti alla genovese classica *1-7	12,00
Gnocchetti con gamberi pistacchi e limone *1-2-7-8	11,00
Pasta mista con ceci e baccalà *1-4	12,00

SECONDI

Entrecote di manzo (400g)	18,00
Capocollo affumicato con friarielli leggermente piccanti	14,00
Bocconi di pollo, crema di patate e funghi misti *1-7	14,00
Baccalà in olio cottura con scarola ripassata in padella con olive e capperi	16,00
Trancio di salmone in crosta di pane croccante profumato alle erbe e limone con zucca grigliata leggermente piccante *1-4	16,00
Insalata verde	3,00
Contorno	4,00

BEVANDE

Acqua naturale Natia	2,00
Acqua frizzante Ferrarelle	2,00
Coca cola cl 33	2,50
Coca cola zero cl 33	2,50
Fanta cl 33	2,50
Leffe Bionda/Ambrata/Rossa cl 33	3,50



CARTA DEI VINI

Squinati
VINO & CUCINA

VINI E TERRITORI



CAMPANIA

	Publius , Asprinio d'Aversa IGT Terre del Volturno Metodo Ancestrale 20 Gaia felix, Villa Literno (CE)
	Marhitate, Asprinio Spumante Brut Metodo Charmat 20 Vitematta, Casal Di Principe (CE)
	Eliseo di Serra, Fiano IGT 20 D'Antiche Terre , Manocalzati (AV)
	Il passo delle Volpi, Irpinia Falanghina DOC 20 D'Antiche Terre , Manocalzati (AV)
	Le Saure, Greco di Tufo DOCG 20 D'Antiche Terre , Manocalzati (AV)
	Ossigeno, Falanghina,Trebbiano 24 Robb de Matt, Foglianise (BN)
	R&B, Blend di uve a bacca bianca e rossa autoctone 24 Robb de Matt, Foglianise (BN)
	Spartacus, Aglianico IGT Terre del Volturno Metodo Charmat 18 Vitematta, Casal Di Principe (CE)
	La Corte dei Ciccarella, Aglianico Irpinia DOC 20 D'Antiche Terre , Manocalzati (AV)
	Pèr e palummo , Piediroso Campi Flegrei DOC 25 Agnanum, Agnano (NA)
	Lucius, Primitivo IGT Terre Del Volturno 26 Gaia felix, Villa Literno (CE)
	Padre, Taurasi DOCG 36 La Cantina di Enza, Montemarano (AV)



SICILIA

-  **Fritz, Chardonnay IGP Terre Siciliane** 20
Azienda agricola Gaudio, Partanna (TP)
-  **Catarratto IGP Terre Siciliane** 20
Azienda agricola Gaudio, Partanna (TP)
-  **Zibibbo IGP Terre Siciliane** 22
Azienda agricola Gaudio, Partanna (TP)
-  **A Tardiata, Zibibbo IGT Terre Siciliane** 28
I Giardini di Tanit, Pantelleria (TP)





SARDEGNA

-  **Pusole Bianco, Vermentino di Sardegna DOC** 22
Azienda agricola Pusole, Baunei (NU)
-  **Pusole Rosso, Cannonau di Sardegna DOC** 26
Azienda agricola Pusole, Baunei (NU)





CALABRIA

-  **Vadduna Longa, Guarnaccia Bianco** 22
Azienda Agricola Biologica Giuseppe Calabrese, Saracena (CS)
-  **C'era Suolo e C'è ancora, Magliocco Rosso Terre Di Cosenza DOC** 24
Azienda Agricola Biologica Giuseppe Calabrese, Saracena (CS)



PUGLIA

-  **Susumaniello Salento IGT** 22
L'Archetipo, Castellaneta (TA)
-  **Natali, Primitivo Salento IGP** 24
Azienda Agricola Biologica Natalino Del Prete, San Donaci (BR)



MARCHE



Kochlos, Verdicchio Riserva Castelli di Jesi
Edoardo Dottori, San Paolo di Jesi (AN)

24,00



ABRUZZO



Tressette col morto, Montepulciano e Moscato
Podere San Biagio, Controguerra (TE)

23,00



Cafone, Montepulciano d'Abruzzo DOC
Podere San Biagio, Controguerra (TE)

25,00



TOSCANA



Sangiovese e merlot, Chianti Classico DOCG
Buondonno, Castellina in Chianti (SI)

28,00



**Prugnolo gentile, Canaiolo nero e Mammolo,
Rosso di Montepulciano DOC**
Poderi Sanguineto, Montepulciano (SI)

36,00



Helichrysum ,Sangiovese, Brunello di Montalcino DOCG
Azienda Agricola San Polino, Montalcino (SI)

110,00



EMILIA ROMAGNA



**Monterosso, Malvasia di Candia,Ortugo e Trebbiano,
Colli Piacentini DOC**
Saccomani, Diolo (PC)

18,00



Frisant Rosso, Lambrusco Emilia Rosso IGP BIO
Il Farneto, Castellarano (RE)

18,00



Berzmein, Marzemino Emilia IGT
Il Farneto, Castellarano (RE)

22,00



PIEMONTE



La Bettola, Barbera d'Alba DOC
Erbaluna, La Morra (CN)

24,00




Langhe Nebbiolo DOC
Erbaluna, La Morra (CN)

30,00


BIANCO FRIZZANTE BIANCO ROSATO ROSSO FRIZZANTE ROSSO ORANGE


I colori dei pallini indicano il tipo di vino, per una scelta semplice e immediata.

 **Castagni, Barolo DOCG** 60,00
Erbaluna, La Morra (CN)




LOMBARDIA


 **Cuvèe 36 Blanc, Chardonnay Extra Brut Metodo Classico (affinamento 36 mesi)** 42,00
Casa Caterina, Monticelli di Brusati (BS)


 **Cuvèe 60 Blanc de Blancs, Chardonnay Dosaggio Zero Metodo Classico (affinamento 60 mesi)** 52,00
Casa Caterina, Monticelli di Brusati (BS)



VENETO


 **Vitale, Prosecco Valdobbiadene DOCG Brut Nature Rifermentato In Bottiglia** 25,00
Malga Ribelle, Farra di Soligo (TV)

 **Bocciato, Glera, Metodo Charmat** 22,00
Casa Belfi Maurizio Donadi, San Paolo di Piave (TV)


 **Valpolicella DOC, Corvina, Corvinone, Rondinella** 22,00
Il Monte Caro, Mezzane di Sotto (VR)



TRENTINO ALTO ADIGE


 **Gewurztraminer Mitterberg IGT** 35,00
Weingut In Der Eben, Cardano (BZ)







 **Schiava Vigneti Delle Dolomiti IGT** 28,00
Weingut In Der Eben, Cardano (BZ)

 **Pinot Nero Vigneti Delle Dolomiti IGT** 38,00
Weingut In Der Eben, Cardano (BZ)



FRIULI VENEZIA GIULIA

 **Ribolla Gialla Colli Orientali DOC** 24,00
Marco Sara, Sarvognano del Torre (UD)

 BIANCO FRIZZANTE  BIANCO  ROSATO  ROSSO FRIZZANTE  ROSSO  ORANGE

I colori dei pallini indicano il tipo di vino, per una scelta semplice e immediata.



FRANCIA

-  **Champagne, Pinot Meunier e Pinot Noir Cuvée de Reserve Brut Nature** 60,00
Champagne Christophe Lefèvre, Bonneil (Vallée de la Marne)
-  **Cremant du Jura, Chardonnay millesimato nature affinamento 48 mesi** 45,00
Overnoy, Orbagna (Jura)
-  **Trou Blanc, Chardonnay e Grenache Blanc** 30,00
Sylvain Bock, Alba la Romaine (Rhone-Alpes)
-  **Montlouis Sur Loire, Bulles de chenin Extra Brut AOC** 32,00
Domaine Montoray, Lussault-Sur-Loire (Loire)
-  **Gamay sans tra la la, Gamay Touraine AOC** 35,00
Domaine Garrelliere, Canton de Sainte-Maure de Touraine (Loire)
-  **Reviens Gamay, Gamay vin de France** 36,00
Sylvain Bock, Alba la Romaine (Rhone-Alpes)



AUSTRIA

-  **Naked White, Pinot Bianco e Chardonnay** 24,00
Weingut Heinrich, Burgenland (Gols)
-  **Naked Orange, Chardonnay, Traminer, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Moscato Ottonel** 26,00
Weingut Heinrich, Burgenland (Gols)
-  **Naked Red, Zweigelt, Franconia, Saint Laurent** 20,00
Weingut Heinrich, Burgenland (Gols)

DOPOCENA

Caffè	1,00
Grappa bianca Candolini	3,00
Grappa Riserva barricata Candolini	3,00
Grappa Of Amarone barricata Bonollo	6,00
Irish Whiskey May-Lóag	6,00
Rum Diplomatico Mantuano	6,00
Tequila Reposado Espolón	6,00
Jefferson amaro importante	4,00
Unicum amaro	4,00
Fernet branca	3,00
Jagermeister Amaro	3,00
Vecchio amaro del capo	3,00
Fine Ruby Porto Sandeman	4,00
Malvasia liquorosa Nicosia	4,00
Passito di Asprinio Vitematta	4,00
Limoncello di Sorrento	2,00
Crema al melone	2,00
Liquore al cioccolato	2,00

ALLERGENI

-  1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, ORZO, SEGALE, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI)
-  2. CROSTACEI E DERIVATI
-  3. UOVA E DERIVATI
-  4. PESCE E DERIVATI
-  5. ARACHIDI E DERIVATI
-  6. SOIA E DERIVATI
-  7. LATTE E DERIVATI
-  8. FRUTTA CON GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, PISTACCHI)
-  9. SEDANO E DERIVATI
-  10. SENAPE E DERIVATI
-  11. SESAMO E DERIVATI
-  12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10 MG/KG O MG/L
-  13. LUPINI E DERIVATI
-  14. MOLLUSCHI E DERIVATI

