

# Cucina & Cantina

Aperitivo al "Raccano"

## *Vini Rossi*

€/al calice

Cabernet Sauvignon (Alto Adige)	4.00
Sangiovese di Romagna Superiore DOC	4.00
Montepulciano d'Abruzzo	4.00
Bio Natura Rosso (Cabernet Sauv., Syrah, Merlot)	4.00
Etna Rosso DOC	4.00
"Otello" Lambrusco IGT	4.00
Valpolicella Classico	4.00
Morellino di Scansano DOCG	4.00

## *Vini Bianchi*

€/al calice

Pecorino IGT	4.00
Soave DOC	4.00
Chardonnay	4.00
Pinot Grigio DOC	4.00
Gewürztraminer DOC	4.50
Ribolla Gialla DOC	4.00
Inzolia (Sicilia)	4.00

## *Bollicine*

€/al calice

Prosecco di Valdobbiadene DOCG	4.00
Trento DOC	5.50
Gavi Metodo Classico Brut (Piemonte)	5.50

## *Vini Rosé*

€/al calice

Pavana Brut Rosé frizz.	4.00
Perricone Rosé (Sicilia)	4.00

## *Cocktails*

	€
Americano	5.00
Gin Tonic	5.00
Moscow Mule	5.00
Negroni	5.00
Spritz (Aperol, Campari, Hugo)	4.00
Tassoni Aperol	4.00

## *Bevande*

	€
Analcolici	3.50
Bibite in lattina	3.50
Acqua (0.25l)	1.50
Caffè (al banco)	1.10

## *Birre Artigianali*

[Vedi Carta delle birre] 0.33l – 0.5l – 0.75l

*In accompagnamento alle bevande serviamo golosi stuzzichini e piccole preparazioni stagionali direttamente dalla nostra cucina*