



PIZZERIA

**CECCHI**

— IL SEGNO DELLA BONTÀ —



PIZZERIA

**CECCHI**

— IL SEGNO DELLA BONTÀ —

---

**APERTI TUTTI I GIORNI TRANNE IL LUNEDÌ**

**DALLE 12:00 ALLE 14:15**

**DALLE 19:00 ALLE 00:00**

---

[www.tradizionececchi.it](http://www.tradizionececchi.it)

#### **NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI**

**COMUNICA LE TUE VARIAZIONI AL MOMENTO DELL'ORDINE  
TUTTE LE PIZZE (SALVO DISPONIBILITÀ) POSSONO ESSERE PREPARATE SENZA POMODORO**

AGGIUNTA MOZZARELLA DI BUFALA € 1,50

AGGIUNTA RUCOLA € 0,50

AGGIUNTA/SOSTITUZIONE INGREDIENTE € 0,70

AGGIUNTA AFFETTATI € 1,50

AGGIUNTA FORMAGGI € 1,00

**Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari** chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande al nostro staff. Siamo preparati nel migliore dei modi per indicarti quali alimenti o bevande puoi consumare. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

*Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.*

# PIATTI FREDDI

FRESH DISHES - APPETIZER

<b>BRESAOLA CON RUCOLA</b> (VALTELLINA'S SALTED AND DRIED BEEF)	8,50 €
<b>PROSCIUTTO CRUDO</b> (RAW HAM)	8,00 €
<b>AFFETTATI MISTI</b> (MIXED APPETIZER)	8,00 €
<b>FORMAGGI MISTI</b> (MIXED CHEESES)	6,00 €
<b>VITELLO TONNATO</b> (VEAL IN MAYO - TUNA SAUCE)	8,00 €
<b>PROSCIUTTO COTTO</b> (BAKED HAM)	5,50 €
<b>SALAME TOSCANO</b> (TUSCAN SALAMI)	5,50 €
<b>PEPERONI AL FORNO CON ACCIUGHE</b> (PEPPERS WITH ANCHOVIES)	8,00 €
<b>POMODORI &amp; MOZZARELLA</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE)	6,00 €
<b>POMODORI &amp; TONNO</b> (TOMATOES WITH TUNA)	5,50 €
<b>INSALATA DI POMODORI</b> (TOMATOES SALAD)	5,50 €
<b>INSALATA RUCOLA &amp; POMODORI</b> (ROCKET SALAD WITH TOMATOES)	6,00 €
<b>INSALATA DI RUCOLA</b> (ROCKET SALAD)	5,50 €
<b>MOZZARELLA ALLA CAPRESE</b> (MOZZARELLA CHEESE, TOMATOES, OLIVES)	6,50 €
<b>PROSCIUTTO &amp; MELONE</b> (RAW HAM WITH MELON)	8,00 €
<b>PANCETTA TOSCANA</b> (TUSCANI BACON)	5,50 €
<b>ARROSTO DI TACCHINO E RUCOLA</b> (ROAST TURKEY AND ROCKET SALAD)	7,50 €

# PIATTI CALDI

HOT DISHES

---

<b>WURSTEL AL FORNO</b> (BAKED FRANKFURTER)	5,00 €
<b>SALAMINI TOSCANI AL FORNO</b> (TUSCANI SALAMI)	6,00 €
<b>PECORINO TOSCANO AL FORNO</b> (BAKED TUSCAN GOAT CHEESE)	6,00 €
<b>UOVA AL TEGAMINO</b> (FRIED EGGS)	5,00 €

# I TAGLIERI

PLATE OF CURRED MEAT & CHEESE

**TAGLIERE MISTO SALUMI FORMAGGI** 16,00 €  
(PLATE OF CURRED MEAT & CHEESES)

**TAGLIERE MEDIO MISTO SALUMI FORMAGGI** 12,00 €  
(PLATE OF CURRED MEAT & CHEESES)

**TAGLIERE PICCOLO MISTO SALUMI FORMAGGI** 8,00 €  
(PLATE OF CURRED MEAT & CHEESES)

# FARINATA

CRUEL (CHICKPEAS FLOUR'S FLAT BREAD)

**La Farinata** è uno dei **simboli di Cecchi**. A base di farina di ceci, acqua, sale e olio. Deliziosa così come esce dal forno, portata al vostro tavolo calda pronta da gustare.

**La Farinata è tradizione, Cecchi è tradizione.**

*Farinata is one of Cecchi's symbols. Made from chickpea flour, water, salt and oil. Delicious as it comes out of the oven, brought to your table hot ready to enjoy. Farinata is tradition, Cecchi is tradition.*

**FARINATA PORZIONE SINGOLA** 3,00 €  
(ONE PORTION)

**FARINATA PORZIONE DOPPIA** 6,00 €  
(DOUBLE PORTION)

**FARINATA PADELLA INTERA** 21,00 €  
(WOLE PAN)



# PIZZE AL TEGAMINO

PAN PIZZAS

<b>MARGHERITA</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, ORIGANO</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, ORIGAN)	4,50 €
<b>BIANCANEVE</b> MOZZARELLA (MOZZARELLA CHEESE)	4,50 €
<b>FOCACCIA (SALVO DISPONIBILITÀ)</b> <b>CON AFFETTATI A SCELTA + 1,50</b> WITH COLO CUTS OF YOUR CHOICE + 1,50	4,00 €
<b>NAPOLETANA</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, ANCHOVIES)	5,50 €
<b>PROSCIUTTO</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, HAM)	5,50 €
<b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, FRIARIELLI</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, SAUSAGE, TURNIP TOPS)	7,00 €
<b>FUNGHI CHAMPIGNON</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI CHAMPIGNON</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, CHAMPIGNON MUSHROOMS) <b>CON FUNGHI PORCINI* +2€</b> WITH PORCINI MUSHROOMS* +2€	5,50 €
<b>OLIVE (NERE O TAGGIASCHE)</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, OLIVE DENOCCIOLATE</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, OLIVES WITHOUT STONE)	6,00 €
<b>CASTELMAGNO E RUCOLA</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, CASTELMAGNO, RUCOLA</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, CASTELMAGNO CHEESE, ROCKET SALAD)	7,00 €
<b>GAMBERETTI &amp; RUCOLA</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERETTI, RUCOLA</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, SMALL SHRIMPS, ROCKET SALAD)	7,00 €
<b>PEPERONI</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, PEPERONI</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, PEPPERS)	5,50 €
<b>SALAMINO TOSCANO</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO TOSCANO</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, TUSCAN SALAMI)	5,50 €
<b>SALAMINO PICCANTE</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, SPICY SALAMI)	5,50 €
<b>DIAVOLA (LA NOSTRA DIAVOLA)</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, CAPPERI, OLIVE, PEPERONI, PEPERONCINO</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, (APERS, OLIVES, PEPPERS, CHILI PEPPERS)	6,00 €
<b>SALAMINO &amp; CIPOLLE</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO TOSCANO, CIPOLLE</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, TUSCAN SALAMI, ONIONS)	5,50 €
<b>GORGONZOLA</b> <b>POMODORO, GORGONZOLA</b> (TOMATO, GORGONZOLA CHEESE)	5,50 €
<b>GORG &amp; CIPOLLE</b> <b>POMODORO, GORGONZOLA, CIPOLLE</b> (TOMATO, GORGONZOLA CHEESE, ONIONS)	6,00 €
<b>MARINARA</b> <b>POMODORO, AGLIO, ACCIUGHE, ORIGANO</b> (TOMATO, GARLIC, ANCHOVIES, ORIGAN)	5,50 €

# PIZZE AL TEGAMINO

PAN PIZZAS

<b>4 STAGIONI</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI, PEPERONI, SALAMINO</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, HAM, MUSHROOMS, PEPPERS, SALAMI)	6,00 €
<b>4 FORMAGGI</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, FONTINA, GORGONZOLA, PECORINO TOSCANO</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, FONTINA CHEESE, GORGONZOLA CHEESE, TUSCAN GOAT CHEESE)	6,00 €
<b>BURRATA</b> <b>POMODORO, BURRATA</b> (TOMATO, BURRATA CHEESE)	7,00 €
<b>BURRATA E ACCIUGHE</b> <b>POMODORO, BURRATA, ACCIUGHE</b> (TOMATO, BURRATA CHEESE)	8,00 €
<b>BURRATA E SALSICCIA</b> <b>POMODORO, BURRATA, SALSICCIA</b> (TOMATO, BURRATA CHEESE, SAUSAGE)	8,00 €
<b>MELANZANE</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, PARMIGIANO, PREZZEMOLO</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, EGGPLANTS, PARMIGIANO CHEESE, PARSLEY)	5,50 €
<b>CARCIOFI</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, CARCOFINI, PREZZEMOLO</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, ARTICHOKES, PARSLEY)	5,50 €
<b>FRIARIELLI</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, FRIARIELLI</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, TURNIP TOPS)	6,00 €
<b>BOMBA</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLE, SALAMINO, OLIVE, PEPERONI, PEPE</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, ONIONS, TUSCAN SALAMI, OLIVES, PEPPERS, PEPPER)	7,00 €
<b>TONNO</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, PREZZEMOLO</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, TUNA, PARSLEY)	6,00 €
<b>TONNO &amp; CIPOLLE</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLE, PREZZEMOLO</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, TUNA, ONIONS, PARSLEY)	6,00 €
<b>FRUTTI DI MARE</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, FRUTTI DI MARE*, PREZZEMOLO</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, SEAFOOD*, PARSLEY)	7,00 €
<b>MARE &amp; MONTI</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, FRUTTI DI MARE*, FUNGHI, PREZZEMOLO</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, SEAFOOD*, MUSHROOMS, PARSLEY)	7,00 €
<b>STRACCHINO &amp; RUCOLA</b> <b>POMODORO, STRACCHINO, RUCOLA</b> (TOMATO, STRACCHINO VERY SOFT CHEESE, ROCKET SALAD)	6,00 €
<b>VEGETARIANA</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, PEPERONI, MELANZANE, CARCIOFINI</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, MUSHROOMS, PEPPERS, EGGPLANTS, ARTICHOKES)	5,50 €
<b>CATALANA</b> <b>POMODORO, GAMBERETTI, POMODO FRESCO, CIPOLLE, RUCOLA</b> (TOMATO, SMALL SHRIMPS, FRESH TOMATO, ONIONS, ROCKET SALAD)	7,50 €
<b>SALSICCIA</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, SAUSAGE)	5,50 €

# PIZZE AL TEGAMINO

PAN PIZZAS

<b>DISPERATA</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, AGLIO, PEPERONI, PEPERONCINO</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, MUSHROOMS, GARLIC, PEPPERS, CHILI PEPPERS)	5,50 €
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, HAM, MUSHROOMS) <b>CON FUNGHI PORCINI* +2 EURO</b> WITH PORCINI MUSHROOMS* +2 EURO	5,50 €
<b>ZINGARA</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLE, CAPPERI, OLIVE, PEPERONCINO</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, ONIONS, CAPERS, OLIVES, CHILI PEPPERS)	5,50 €
<b>SICILIANA</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, OLIVE NERE, ACCIUGHE, CAPPERI</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, OLIVES, ANCHOVIES, CAPERS)	6,00 €
<b>CAPRICCIOSA</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI, OLIVE, CARCIOFINI, PEPERONI, SALAMINO TOSCANO, WURSTEL</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, HAM, MUSHROOMS, OLIVES, ARTICHOKES, PEPPERS, TUSCAN SALAMI, WURSTEL)	7,50 €
<b>CIPOLLE</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLE</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, ONIONS)	5,50 €
<b>CAPPERI</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, CAPPERI</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, CAPERS)	5,50 €
<b>BISMARCK</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, UOVO</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, EGG)	6,00 €
<b>WURSTEL</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, WURSTEL)	5,50 €
<b>VALDOSTANA</b> <b>POMODORO, FONTINA</b> (TOMATO, FONTINA CHEESE)	5,50 €
<b>VALDOSTANA PROSCIUTTO</b> <b>POMODORO, FONTINA, PROSCIUTTO</b> (TOMATO, FONTINA CHEESE, HAM)	6,50 €
<b>CALZONE ALLA ROMANA</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO</b> (DOUBLE CLOSED STUFFED PIZZA - TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, HAM)	5,50 €
<b>CALZONE ALLA ROMANA CON UOVO</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, UOVO</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, HAM, EGG)	7,00 €
<b>CALZONE AI FUNGHI</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, MUSHROOMS)	5,50 €
<b>CALZONE PROSCIUTTO E FUNGHI</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, HAM, MUSHROOMS)	6,00 €
<b>CALZONE CAPRICCIOSO</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI, OLIVE, CARCIOFINI, PEPERONI, SALAMINO, WURSTEL</b> (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, HAM, MUSHROOMS, OLIVES, ARTICHOKES, PEPPERS, TUSCAN SALAMI, FRANKFURTER)	7,50 €

# DOLCI E GELATO ARTIGIANALE

DESSERTS AND ARTISAN ICE CREAM

<b>CRÈME CAMEL</b> (PROD. PROPRIA)	4,50 €
<b>BUNET</b> (PROD. PROPRIA)	4,50 €
<b>PANNA COTTA</b> (PROD. PROPRIA)	4,50 €
<b>MERINGA CON PANNA</b> (PROD. PROPRIA)	4,50 €
<b>PROFITEROLES</b>	4,50 €
<b>TIRAMISÙ</b>	4,50 €
<b>MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA</b>	4,50 €
<b>FRAGOLE A PIACERE</b> (in stagione)	4,50 €

Il nostro gelato artigianale viene **prodotto ogni giorno nel nostro laboratorio**, seguendo scrupolosamente la metodologia del **vero Gelato Artigianale Tradizionale Italiano**. Senza basi prepesate, coloranti, grassi idrogenati, alginati, aromi industriali, preparati in polvere. È fatto con latte di alta qualità e con i migliori ingredienti selezionati secondo rigidi e accurati criteri qualitativi.

- **NON USIAMO "SCORCIATOIE" COMMERCIALI** QUALI LE PASTE COMPOSTE, BASI LIQUIDE GIÀ PRONTE E "BASI IN POLVERE" PREBILANCIATE E STANDARDIZZATE DALLE AZIENDE DI SEMILAVORATI.
- **NON USIAMO COLORANTI ARTIFICIALI** E PRODOTTI SEMILAVORATI CHE LI CONTENGONO.
- **NON USIAMO GRASSI VEGETALI IDROGENATI**, OLIO DI PALMA E DI COLZA E PRODOTTI SEMILAVORATI CHE LI CONTENGONO.
- **NON USIAMO EMULSIONANTI** PREGELATINIZZATI E AROMI DI SINTESI O NATURAL-IDENTICI.

*E la differenza si sente, garantito da Cecchi!*

## CHIEDI AI NOSTRI CAMERIERI I GUSTI DEL MESE!

<b>COPPA PICCOLA - 2 GUSTI</b>	3,50 €
<b>COPPA MEDIA - 3 GUSTI</b>	4,50 €
<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b>	4,50 €
<b>AFFOGATO ALL'AMARENA</b>	4,50 €
<b>AFFOGATO AL WISKY</b>	5,00 €
<b>AFFOGATO AL CIOCCOLATO CALDO</b>	5,50 €





### BIRRA MENABREA CHIARA

di bassa fermentazione, premium lager. Prodotta con malto, mais, luppolo, acqua. Le migliori materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle prealpi biellesi conferiscono, sin dal 1846, un gusto pieno e raffinato. birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore di floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione.

#### FORMATI DISPONIBILI ALLA SPINA

200 ml	3,00 €
400 ml	4,00 €

#### BOTTIGLIA

33 cl	3,00 €
56 cl	5,00 €

### BIRRA MENABREA AMBRATA

di bassa fermentazione, specialità celebrativa (tipo maerzen), Birra di buon corpo nonostante il contenuto grado alcolico. Dolce al palato con un distinto aroma di malto tostato con finale asciutto e ben bilanciato dall'uso discreto dei luppoli.

#### FORMATI DISPONIBILI ALLA SPINA

200 ml	3,50 €
400 ml	5,00 €

### BIRRA ARTIGIANALE ANIMA ISABELLA

Birra bionda, rinfrescante e appagante, immediatamente amabile. Una morigerata base maltata che si regala una luppolatura elegantemente agrumata. Osa dissetare e divertire contemporaneamente. Ci riesce. Infinita.

#### FORMATI DISPONIBILI ALLA SPINA

200 ml	4,00 €
400 ml	5,50 €



**MENABREA ARTE IN LATTINA** ..... 2,50 €



Birra bionda, delicata e dissetante, complicatissimamente semplice, senza spezie, morbida, luppolatura leggera, corpo esile e aroma floreale incantevole. Eccezionale in ogni occasione. Birra AnimA Bionde Ale 4,9 %vol



Birra ambrata doppio malto, con un'ampia base di malto, una luppolatura con sentori erbacei che bilancia armonicamente il corpo della birra. Gioconda, sinuosa, elegante, una birra eccezionale sia per il grado etilico sia per la complessità del malto. Birra AnimA Amber Ale 7 %vol



Birra rossa doppio malto. Caratterizzata da un'ampiezza di malti notevole, un tripudio di sapori, alta bevibilità, etilico ben mascherato, luppolo equilibrato, ottima schiuma. Eterna, una chicca per gli amanti delle rosse. Birra AnimA Red Ale 7,8 %vol

#### BOTTIGLIE

<b>ANASTASIA</b>	33 cl 4,00 €	50 cl 6,00 €	75 cl 9,00 €
<b>MOZART</b>	33 cl 4,50 €	50 cl 6,50 €	75 cl 9,50 €
<b>DANTE</b>	33 cl 5,00 €	50 cl 7,00 €	75 cl 10,00 €



3,50 €



13,00 €

**ARNEIS ROERO - Galatea Baracco de Baracho**

Il vitigno Arneis è diffuso in Piemonte soprattutto nella zona del Roero, in cui la presenza viene registrata sin dall'400. Fa parte della famiglia delle Bianchette, presenti in Liguria e Piemonte; il nome è un chiaro riferimento al colore degli acini. Vino di colore paglierino carico, piacevole e di buona corrispondenza gusto-olfattiva con finale fruttato che ricorda la banana e l'agrume.

**ERBALUCE DI CALUSO - Dry Ice Si Iva**

3,50 €

13,00 €

Da un terreno collinare composto da sabbia utile al drenaggio e argilla ricca di sali minerali nasce questo vino dal colore giallo paglierino con tenui sfumature gialle luminose. I profumi decisi mescolano note di salvia intrise di olii essenziali. Al palato si presenta consistente e di grande persistenza proseguendo con una piacevole nota minerale riproponendo al retrogusto sfumature che ricordano la buccia di clementina.

**MULLERTHURGAU - Casata Manfort**

3,50 €

13,00 €

di bassa fermentazione, specialità celebrativa (tipo maerzen), Birra di buon corpo nonostante il contenuto grado alcolico. Dolce al palato con un distinto aroma di malto tostato con finale asciutto e ben bilanciato dall'uso discreto dei luppoli.

**GEWURZTRAMINER - Casata Manfort**

4,00 €

15,00 €

Il Traminer aromatico è presumibilmente un vitigno frutto della domesticazione di viti selvatiche che crescevano vicino al fiume Reno. Esistono diverse varianti in cui il colore delle bacche varia dal bianco al rosso intenso. In Italia il Traminer è molto diffuso in Trentino Alto Adige e in Friuli Venezia Giulia. Si tratta di un vitigno che predilige i climi abbastanza freddi per la sua notevole nota aromatica e zuccherina-.

**RIBOLLA GIALLA - Casella**

4,00 €

15,00 €

Prodotta in Friuli Venezia Giulia fin dai tempi antichissimi, nel 500 arrivò a una tale fama da essere usato nello scambio di doni tra i potenti del tempo. Presenta un colore paglierino brillante e un profumo elegante e intenso. Il sapore è vivace e armonico.

**FALANGHINA del Sannio - Antica Masseria Venditti**

4,00 €

15,00 €

Prodotta in Friuli Venezia Giulia fin dai tempi antichissimi, nel 500 arrivò a una tale fama da essere usato nello scambio di doni tra i potenti del tempo. Presenta un colore paglierino brillante e un profumo elegante e intenso. Il sapore è vivace e armonico.

**PASSERINA NUÀ - Casalis Douhe**

3,50 €

13,00 €

Prodotta in Friuli Venezia Giulia fin dai tempi antichissimi, nel 500 arrivò a una tale fama da essere usato nello scambio di doni tra i potenti del tempo. Presenta un colore paglierino brillante e un profumo elegante e intenso. Il sapore è vivace e armonico.



# VINI ROSSI

RED WINE



3,50 €



13,00 €

## **DOLCETTO Pianezzo - Francesco Boschis**

Una delle varietà storiche piemontesi, oltre alle più note Barbera e Nebbiolo, è senza dubbio il Dolcetto che a Dogliani, piccolo comune di origine preromana, ha trovato l'habitat ideale per esprimersi al meglio. La cantina Francesco Boschis, dal 1968, ha deciso di valorizzare le caratteristiche naturali varietali, dei terreni e delle loro esposizioni al sole.

## **BARBERA D'ASTI SUPERIORE Giaiet - Stella**

Il colore è rosso rubino intenso al naso si presenta con note vanigliate che si amalgamano ai profumi varietali: frutta passa, prugna. Il Giaiet è un vino equilibrato con una corposità sostenuta e una buona freschezza; caratteri che donano equilibrio, eleganza e longevità a un prodotto che è sempre in continua evoluzione.

4,00 € 15,00 €

## **NEBBIOLO D'ALBA Baluma - Conterno**

Le uve provengono da Monforte, a un'altitudine di 500m/slm con esposizione Sud/Ovest, terreno argilloso di medio impasto con presenza di tufo e marna calcarea. Il vino presenta caratteristiche legate alla freschezza dell'uva, colore rosso rubino tendente al granato, profumo di note fruttate e sapore intenso.

4,00 € 15,00 €

## **ST. MAGDALENER CL. Premstallerhof - Rottensteiner**

É dalle uve Schiava che nasce il Santa Maddalena, un vino rosso particolarmente elegante e fine. La zona di produzione classica si sviluppa sui pendii a nord di Bolzano, dove si trovano i vigneti più antichi di tutto l'Alto Adige e con una maggiore esposizione al sole.

4,00 € 15,00 €

## **VALPOLICELLA CLASSICO - Villa Spinosa**

Il vino di tutti i giorni, giovane, semplice, fresco, gioioso, ricco di profumi di marasca e ciliegia, caratteristico per la sua straordinaria bevibilità. Berlo è come attraversare le vallate della Valpolicella Classica, coglierne colori e profumi, conoscerne storia, cultura e tradizione.

4,00 € 15,00 €

*"Se beviamo con temperanza e in piccoli sorsi il vino stilla nei nostri polmoni come la più dolce rugiada del mattino Socrate (470 a.C./469 a.e. - 399 a.C.)"*

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE MICROFILTATA 50CL.	1,50 €
CAFFÈ / CAFFÈ' AMERICANO	1,30 €
CAFFÈ CORRETTO	2,00 €
CAPPUCCINO	1,50 €
CAFFÈ GINSENG	1,50 €
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,50 €
CAFFÈ D'ORZO	1,50 €
CIOCCOLATA CALDA	3,00 €
AGGIUNTA PANNA FRESCA + € 0,50	

**COCACOLA**

*ALLA SPINA*

200 ml 2,50 €

400 ml 3,50 €

*LATTINA*

33 cl 2,50 €

**COCACOLA zero**

*LATTINA*

33 cl 2,50 €



**CHINOTTO**

2,50 €



**GAZZOSA**

2,50 €



**ARANCIATA**

2,50 €



**ESTATHÉ**

*al limone o pesca*

2,50 €

**SCHWEPES**

2,50 €

**LIQUORI E AMARI**

3,00 €

# ALLERGENI

ALLERGENS

## INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che, negli alimenti preparati e somministrati/venduti in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti che possono provocare allergie o intolleranza alimentari.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nel Reg. CE 1169/2011 (Allegato II) "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

- |   |  |
|---|--|
| 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati           | 8. Frutta a guscio                                     |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati | 9. Sedano e prodotti a base di sedano                  |
| 3. Uova e prodotti a base di uova                           | 10. Senape e prodotti a base di senape.                |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce                         | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi                   | 12. Anidride solforosa e solfiti                       |
| 6. Soia e prodotti a base di soia                           | 13. Lupini e prodotti a base di lupini                 |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)      | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi           |



Seguici sui Instagram  
[www.tradizionececchi.it](http://www.tradizionececchi.it)