

VINI BIANCHI - White wines

VENETO

Montresor
- Soave Classico - 12,5% L.0,750 € 34,00

Case Bianche
- Prosecco doc Brut - 11,5% L.0,750 € 40,00

Livenza
Mosole

- Pinot Grigio - 13,5% L.0,750 € 39,00

- Sauvignon - 14% L.0,750 € 39,00

Le Monde
- Chardonnay - 13,5% L.0,750 € 39,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Colli orientali
Meroi

- Pinot Grigio - 14% L.0,375 € 30,00

- Sauvignon - 13,5% L.0,375 € 30,00

Meroi
- Pinot Grigio - 14% L.0,750 € 55,00

- Sauvignon - 13,5% L.0,750 € 55,00

LOMBARDIA

Barone Pizzini
- Franciacorta Brut Bio L.0,750 € 50,00

- Franciacorta Brut Rose' Bio L.0,750 € 55,00

VINI DA DESSERT - Dessert wines

PIEMONTE
Fontanafredda

- Moncucco Moscato D'Asti - 5,5% L.0,500 € 28,00

Cleto Chiarli
- Lambrusco amabile - 11% L.0,750 € 34,00

CHAMPAGNES

- Moet & Chandon -12% L.0,375 € 50,00

- Moet & Chandon - 12% L.0,750 € 100,00

- Veuve Clicquot Ponsardin - 12% L.0,750 € 120,00

- Dom Pérignon Ponsardin - 12% L.0,750 € 300,00

- Krug Brut - 12% L.0,750 € 350,00

DESSERT

GELATO MISTO - Ice cream € 9,00

MACEDONIA € 9,00
Fruits salad - Salade de Fruits

ANANAS € 9,00
Pineapple - Ananas

MACEDONIA CON GELATO € 11,00
Fruits salade with ice cream

Salade de fruits avec glacée

DOLCI Della CASA - House Cake

TIRAMISU' € 11,00

TORTA DI MELE € 11,00
Apple pie - Tarte aux pommes

DOLCE AL CIOCCOLATO € 11,00
Chocolate Cake - Gateau au chocolat

PANETTONE CON SALSA VANIGLIA € 11,00
Christmans pudding with chocolate sauce

Christmans pudding avec sauce chocolate

LIQUORI

LIQUORI NAZIONALI € 7,00

GRAPPE SPECIALI E LIQUORI ESTERI € 11,00

CUBA LIVRE-GIN TONIC-VODKA TONIC -ETC € 15,00

CHIVAS-BLACK LABEL-JACK DANIEL-REMI € 12,00

VINI ROSATI - Rose' Wines

TOSCANA

Ruffino
- Rosatello - 12,5% L.0,750 € 35,00

VINI ROSSI - Red Wines

VENETO
Montresor

- Valpolicella - 12,5% L.0,750 € 34,00

- Amarone della Valpolicella classico - 15,5% L.0,750 € 70,00

- Amarone della Valpolicella classico - 15% L.0,375 € 38,00

Quintarelli
- Amarone della Valpolicella 2000 - 16,5% L.0,750 € 700,00

Bigai
- Cabernet - 13% L.0,750 € 39,00

TOSCANA
Ruffino

- Chianti - 12,5% L.0,375 € 25,00

- Chianti - 12,5% L.0,750 € 48,00

Ruffino
- Modus - 13,5% L.0,750 € 55,00

Antinori
- Villa antinori - 13,5% L.0,750 € 50,00

- Tignanello - 13,5% L.0,750 € 190,00

- Solaia 2008 - 14% L.0,750 € 490,00

Castello Banfi
- Brunello di Montalcino - 13,5% L.0,375 € 38,00

- Brunello di Montalcino - 13,5% L.0,750 € 70,00

Bolgheri sassicaia
- Sassicaia - 14% L.0,750 € 500,00

Casa Nova di Neri
- Brunello di Montalcino Cerrealto - 13,5% L.0,750 € 290,00

PIEMONTE
Fontanafredda

- Barolo - 14% L.0,375 € 42,00

- Barolo - 14% L.0,750 € 80,00

- Barolo Riserva 13,5 L.0,750 € 110,00

APERITIVI

BELLINI € 9,00

CAMPARI SODA, VERMOUT MARTINI € 7,00

SPRITZ APEROL O BITTER € 7,00

RICARD € 9,00

BIBITE

COCA COLA - COCA LIGHT € 6,50

FANTA - FANTA LEMON € 6,50

SPRITE - THE' FREDDO € 6,50

ACQUA MINERALE (L. 0,50) € 5,00

SUCCO DI FRUTTA € 6,50

BIRRE

BIRRA ALLA SPINA (L. 0,40) € 9,00

BIRRA ITALIANA (L. 0,33) BOTT. € 9,00

BECK'S € 9,00

BIRRA ANALCOLICA BOTT. € 7,00

CAFFETTERIA

CAFFE' AMERICANO € 5,00

CAFFE' € 3,50

CAFFE' CORRETTO € 5,00

CAFFE'DECAFFEINATO € 3,50

TEA € 5,00

CAPPUCCINO € 5,00

CAMOMILLA € 5,00

CIOCCOLATA € 6,00

CIOCCOLATA CON PANNA € 7,00

CAFFE' LATTE € 5,00

CAPODANNO 2018

RISTORANTIPICCIN.IT

alciani

RISTORANTE-PIZZERIA

<i>ANTIPASTI - APPETIZERS - HORS D'OEUVRE</i>	<i>PRIMI PIATTI - FIRST COURSE - PREMIERS PLATS</i>	<i>CARNE - MEAT - VIANDE</i>	<i>PESCE - FISH - POISSON</i>
<i>PESCE</i>			
<i>COCKTAIL DI GAMBERI</i> € 21,00 <i>Shrimps Cocktail - Cocktail de Crevette</i>	<i>TAGLIOLINI ALLA "FALCIANI"*</i> € 27,00 <i>Tagliolini with shrimp, eggplant, Tomato Sauce and smoked cheese</i>	<i>FEGATO ALLA "VENEZIANA"</i> € 24,00 <i>Veal Liver "Venetian style" with Onions Foie de veaux à la venisienne avec Onions</i>	<i>SCAMPI FRITTI*</i> € 32,00 <i>Fried Scampi - Friture des Scampi</i>
<i>SARDE IN SAOR</i> € 19,00 <i>Sardines with Onions – Sardines avec Oignons</i>	<i>SPAGHETTI ALLA "VENEZIANA"*</i> € 23,00 <i>Spaghetti with Cuttle Fish (black) Spaghetti avec les seiches a la venisienne</i>	<i>SCALOPPINE DI MAIALE AI FUNGHI CON PATATE*</i> € 24,00 <i>Escalope of pork with Mushrooms and Chips Escalope de porc avec Champignons et Pommes</i>	<i>SCAMPI AI FERRI*</i> € 39,00 <i>Grilled Scampi - Langoustines Grillees</i>
<i>ANTIPASTO DI PESCE*</i> € 29,00 <i>Seafood Hors-d'oeuvre - Hors-d'oeuvre de Poisson</i>	<i>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</i> € 25,00 <i>Spaghetti with Clams - Spaghetti avec Palurdes</i>	<i>COTOLETTA ALLA MILANESE CON OSSO CON PATATE*</i> € 23,00 <i>Escalope Milanese style and Chips -Escalope a la Milanese avec Pommes</i>	<i>ASTICE ALLA GRIGLIA</i> € 49,00 <i>Grilled Lobster - homard Grillees</i>
<i>SAUTE' DI COZZE</i> € 22,00 <i>Sauté of Mussels - Sauté de Moules</i>		<i>PETTO DI POLLO AL FORNO CON PATATE*</i> € 24,00 <i>Brest of Chicken and Chips - Poitrine de Poulet avec Pommes</i>	<i>GRIGLIATA DI CROSTACEI*</i> € 69,00 <i>Grilled lobster, prawns,king prawn and shrimps - Fruits de mer grillés</i>
<i>CAPPESANTE*</i> € 21,00 <i>Scallops - Conquilles Sant-Jacques</i>		<i>ENTRECOTE AI FERRI CON VERDURE*</i> € 28,00 <i>Grilled entrecote Steak with Vegetable – Roast-beef - (Entrecoute) avec Legumes</i>	<i>ORATA</i> € 32,00 <i>Gilt-head - Daurade</i>
<i>INSALATA DI MARE*</i> € 24,00 <i>Seafood Salad - Salad de Mer</i>		<i>FILETTO AL PEPE VERDE CON VERDURE*</i> € 40,00 <i>Green pepper fillet steak and Vegetable - Filet du boeuf o poivre vert avec Legumes</i>	<i>BRANZINO</i> € 32,00 <i>Loupe de mer – Sea Bass</i>
<i>CARNE</i>	<i>SPAGHETTI "FRUTTI DI MARE"*</i> € 29,00 <i>Spaghetti with mixed sea food - Spaghetti avec fruit de mer</i>		<i>SOGLIOLA AI FERRI *</i> € 29,00 <i>Grilled sole - Sole grilles</i>
<i>MEAT – VIANDE</i>			<i>GRIGLIATA MISTA x1 *</i> € 45,00 <i>Mixed grilled Fish (x1) - Grillade de Poissons (x1)</i>
<i>ANTIPASTO VEGETARIANO</i> € 20,00 <i>Vegetables Hors-d'oeuvre - Hors-d'oeuvre vegetarienne</i>	<i>SPAGHETTI CON POLPETTE</i> € 28,00 <i>Spaghetti with Meat Balls - Spaghetti avec Boulettes</i>	<i>FILETTO AI FERRI CON VERDURE*</i> € 38,00 <i>Grilled Fillet Steak and Vegetable - Filet du boeuf Grilles avec Legumes</i>	<i>SEPPIE ALLA VENEZIANA *</i> € 30,00 <i>CON POLENTA</i>
<i>CRUDO DI PARMA E PECORINO</i> € 24,00 <i>Raw Ham and pecorino cheese - Jambon cru et Pecorino</i>		<i>COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON VERDURE</i> € 110,00 <i>Grilled T-bone steak with vegetables – T-bone steack grilles avec légumes du jour</i>	<i>FRITTURA DI PESCE*</i> € 35,00 <i>Mixed fried fish - Friture Melangè des Poissons</i>
<i>ANTIPASTO ALL' ITALIANA</i> € 26,00 <i>Mixed "Italian" Hors-d'oeuvre - Hors-d'oeuvre a l' Italienne</i>	<i>SPAGHETTI ALLA "BUSARA"*</i> € 34,00 <i>Spaghetti with Scampi - Spaghetti avec Langoustines</i>	<i>VERDURE</i>	<i>CALAMARI FRITTI*</i> € 26,00 <i>Fried Squid - Friture de Calamars</i>
<i>BRESAOLA RUCOLA E GRANA</i> € 26,00 <i>Air dry solted beef with rocket and parmesan cheese</i>		<i>VEGETABLE – GARNITURES</i>	<i>ROMBO x 2</i> € 110,00 <i>Flamder – Turbot</i>
<i>INSALATE - SALAD - SALADES</i>		<i>INSALAT MISTA – Mixed Salad - Salade melange</i> € 10,00	
<i>"FALCIANI"</i> € 21,00 <i>Lattuga, Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Uovo, Olive</i>	<i>TAGLIOLINI ALL' ASTICE*</i> € 44,00 <i>Tagliolini with Lobster - Tagliolini avec Homard</i>	<i>PATATE FRITTE* -Chips - Pommes frites</i> € 10,00	<i>PIZZE</i>
<i>INSALATA DELLA CASA*</i> € 25,00 <i>Lattuga, Pomodoro, Carote, Gamberoni,tonno, Mozzarella</i>	<i>LASAGNE</i> € 20,00 <i>Lasagne with Meat Sauce - Lasagne avec Sauce de Viande</i>	<i>VERDURE AI FERRI –Vegetables - Legumes</i> € 10,00	<i>4 FORMAGGI</i> € 23,00 <i>Pomodoro, Mozzarella, Formaggi assortiti</i>
<i>NIZZARDA</i> € 21,00 <i>Lattuga, Pomodoro, Tonno, Olive, Uovo, Acciughe, Cipolla</i>	<i>PENNE ALLE VERDURE</i> € 22,00 <i>Penne with Vegetable - Penne avec Legumes</i>		<i>VEGETARIANA</i> € 24,00 <i>Tomato, Mozzarella, Vegetables - Sauce Tomate, Mozzarella, Legumes</i>
<i>CAPRESE</i> € 22,00 <i>Pomodoro, Mozzarella di bufala</i>	<i>SPAGHETTI COZZE, ZUCCHINE E GAMBERETTI*</i> € 24,00 <i>Spaghetti with Mussels, courgettes and shrimp Spaghetti avec moules, courgettes at crevettes</i>	<i>CAPRESE</i> € 22,00 <i>Pomodoro, Mozzarella, Pomodoro Fresco</i>	<i>4 GUSTI</i> € 26,00 <i>Pomodoro, Mozzarella, Olive, Prosciutto, Funghi, Salame piccante</i>
<i>INSALATA DI POLLO</i> € 21,00 <i>Lattuga, Pomodoro, Carote, Pollo, Olive, Mozzarella</i>	<i>GNOCCHI AL PESTO GENOVESE*</i> € 22,00 <i>Potato Dumplings with Basil and Oil</i>	<i>AL POLLO</i> € 20,00 <i>Pomodoro, Mozzarella, Pollo</i>	<i>FRUTTI DI MARE*</i> € 27,00 <i>Pomodoro, Frutti di Mare</i>
<i>MINISTRONE DI VERDURA *</i> € 18,00 <i>Vegetable Soup - Soup de Legumes</i>		<i>PROSCIUTTO & FUNGHI</i> € 23,00 <i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi</i>	<i>PROSCIUTTO CRUDO</i> € 28,00 <i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo</i>
<i>ZUPPA DI PESCE *</i> € 28,00 <i>Fish Soup - Soupe de Poissons</i>	<i>AGNOLOTTI ALLA PIEMONTESE*</i> € 26,00 <i>Cheese and spinach Tortelloni with mushrooms bacon and cream Tortelloni avec champignons, bacon a creme</i>	<i>CAPRICCIOSA</i> € 24,00 <i>Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Ham, Artichokes</i>	<i>CALZONE</i> € 27,00 <i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi</i>