



Antica Cascina

Ristorante - Pizzeria

Un locale con una lunga tradizione di famiglia

È dal 1990 che la famiglia Nesi lavora insieme per esprimere la loro passione per questo mestiere, proponendo una cucina che mette al centro la tradizione e la genuinità dei prodotti della cucina mediterranea.



Antica Cascina, a family affair

The Nesi family has been preparing food since 1990 with complete dedication, a love and respect of culinary tradition and, above all, a passion for genuine, cooked-from-the-heart Italian cuisine.

So, enjoy and buon appetito!

Cari clienti,

in ognuno dei nostri piatti potrebbero essere presenti alimenti della tabella sottostante.

Chiedete pure informazioni e metteteci al corrente di eventuali intolleranze o allergie.

Grazie

Sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze:



Dear Customers,

In each one of our dishes, you may find one or several of the ingredients above. Feel free to ask for further information and kindly inform us of eventual intolerances or food allergies.

Thank you

Antipasti

Starters

<i>Gran misto al buffet</i>	€ 8.00
<i>Zuppetta di verdure con pane tostato</i> Vegetable soup with toasted bread	€ 8.00
<i>Antipasto all'Antica Cascina (selezione di salumi tipici calabresi, bruschetta, mozzarella di bufala, verdure grigliate, pomodoro secco)</i> Italian antipasto Antica Cascina-style (selection of Calabrian cold cuts, bruschetta, buffalo mozzarella, grilled vegetables and sun-dried tomatoes)	€ 13.00
<i>Polipo abbrustolito su crema di patate al porro e crostoni al sesamo</i> Roasted octopus on leek potato cream sauce and toasted sesame bread	€ 13.00
<i>Pepata di cozze con pomodoro</i> Steamed mussels with tomato sauce	€ 14.00
<i>Antipasto di mare (insalata di polipo, sauté di cozze e vongole, bruschette di mare, salmone scottato)</i> Seafood salad (octopus salad, peppered mussels and clams, sea bruschettas and pan-seared salmon)	€ 15.00

*** possibilità di pesce congelato**
* fish may be frozen depending on availability

Coperto € 2.00 Service charge

Primi

Pasta

<i>Spaghetti all'Antica Cascina (funghi porcini, scampo, seppioline, gamberetti)</i>	€ 14.00
Spaghetti Antica Cascina-style: porcini mushrooms, prawn, squid, cuttlefish and shrimps	
<i>Spaghetti ai frutti di mare</i>	€ 12.00
Seafood spaghetti with clams, mussels, squid and cuttlefish	
<i>Spaghetti all'astice (per 2 persone)</i>	€ 19.00
Lobster spaghetti (for 2 persons)	<i>a persona / per person</i>
<i>Linguine alle vongole veraci</i>	€ 14.00
Linguine with clams	
<i>Tagliolini al tonno fresco con olive tostate e cipolla di Tropea</i>	€ 13.00
Tagliolini with fresh tuna, toasted olives and red Tropea onions	
<i>Fusilli caserecci con broccoletti e spianata calabrese picante</i>	€ 12.00
Traditional fusilli pasta with broccoli and spicy calabrian sausage	
<i>Risotto con crema di zucca e funghi porcini</i>	€ 13.00
Risotto with porcini mushrooms and pumpkin's cream	
<i>Fettuccine con salmone al profumo di limone e capocollo crocante</i>	€ 12.00
Fettuccine with fresh salmon, flavoured with lemon and crispy "capocollo"	
<i>Fettuccine con ragù alla bolognese</i>	€ 11.00
Fettuccine with shredded beef ragout in a bolognese sauce	
<i>Linguine al pesto calabrese</i>	€ 11.00
Linguine with Calabrian sauce made with chili and sun-dried tomatoes.	
<i>Ravioli ripieni di ricotta con fonduta al caprino e tartufo nero</i>	€ 14.00
Ravioli stuffed with ricotta cheese with pecorino fondue and black truffle.	

** possibilità di pesce congelato*
* fish may be frozen depending on availability

Secondi di pesce

Main course - fish

Grigliata mista (gamberoni, seppia, scampo, salmone, pesce spada) € 22.00

Mixed grill - prawns, cuttlefish, salmon and swordfish

Branzino alla griglia € 18.00

Grilled seabass

Orata al forno con olive tostate e capperi € 20.00

Oven-roasted sea bream with roasted olives and capers

Tagliata di pesce spada al timo con patate e rucola selvatica € 20.00

Swordfish slices with thyme, potatoes and rocket leaves

Gamberoni sgusciati alla griglia su crema di zucca e patate saltate € 20.00

Peeled prawns on pumpkins cream sauce and potatoes

Gran fritto misto (totani, gamberetti, sarde, seppioline, scampo) € 18.00

Large assortment of fried fish (squid, shrimps, sardines and prawn)

Filetto di tonno alla mediterranea € 20.00

Tuna fillet with pan-fried cherry tomatoes, capers and black olives

Filetto di salmone alla griglia al profumo arancia e castagne € 18.00

Grilled salmon fillet flavoured with orange and chestnuts.

Gran misto di pesce gratinato con verdure grigliate € 20.00

Mixed fish "au gratin" (prawns, cuttlefish and salmon) with grilled vegetables

**** possibilità di pesce congelato***

* fish may be frozen depending on availability

Secondi di carne

Main course - meat

<i>Grigliata mista con verdure (costoletta di agnello, braciola di maiale, salsiccia, tacchino, filettino di manzo)</i>	€ 21.00
Mixed grill with vegetables - lamb chop, pork chop, sausage, turkey and small beef fillet	
<i>Filetto di manzo alla griglia con verdure</i>	€ 22.00
Grilled beef fillet steak	
<i>Costata di manzo alla griglia con patate saltate</i>	€ 21.00
Grilled rib of beef with herbs pan-fried potatoes	
<i>Costolette di agnello al forno alla capricciosa</i>	€ 18.00
Grilled lamb chops with mushrooms, capers and black olives	
<i>Filetto di manzo al vino rosso con patate croccanti</i>	€ 23.00
Beef fillet with red wine sauce and crispy potatoes	
<i>Guancetta di maiale brasata su crema di patate e sedano rapa</i>	€ 18.00
Braised pork cheeks with turnip purée	
<i>Tagliata di roast beef con patate e cariofi saltati</i>	€ 20.00
Roast beef slices with pan-fried potatoes and artichokes	
<i>Cotoletta alla milanese con rucola selvatica e pomodoro fresco</i>	€ 19.00
Veal "Milanese" with rocket leaves and fresh tomatoes	

Contorni e Formaggi

Sides & Cheeses

Patate fritte

French fries

€ 5.00

Patate saltate in padella con erbe aromatiche

Pan-fried potatoes with aromatic herbs

€ 5.00

Verdure croccanti

Deep-fried vegetables

€ 5.00

Verdure cotte al vapore o alla griglia

Vegetables (steamed or grilled)

€ 5.00

Insalata di stagione

Seasonal salad

€ 5.00

Formaggi misti con confetture

Assortment of mixed cheeses with jam

€ 9.00

Mozzarella di bufala

Buffalo mozzarella

€ 8.00

Insalatissime

Salads

Insalatona (insalata mista di stagione, mozzarella, tonno)

Mixed seasonal salad, mozzarella and tuna

€ 10.00

Caprese (pomodori, mozzarella di bufala , origano, basilico)

Tomatoes, buffalo mozzarella, oregano and basil

€ 10.00

Siciliana (lattuga, pomodori, mozzarella, tonno, olive tostate, capperi)

Lettuce, tomatoes, mozzarella, tuna, roasted olives and capers

€ 10.00

Della nonna (patate lesse, pomodori, mozzarella, olive nere, uova sode)

Potatoes, tomatoes, mozzarella, black olives and hard-boiled eggs

€ 10.00

Mimosa (pomodori, rucola, salmone alla griglia, mais)

Tomatoes, rocket leaves, grilled salmon and corn

€ 10.00

Tricolore (patate lesse, fagiolini, peperoni, pomodori, mozzarella)

Potatoes, beans, bell peppers, tomatoes and mozzarella

€ 10.00

Croccante (lattuga, chioggia, sedano, mele, noci, scaglie di grana)

Lettuce, Chioggia beet, celery, apple slices, walnuts and Parmesan shavings

€ 10.00

Mari e monti (rucola, pomodori, funghi champignon, gamberetti, seppie)

Rocket leaves, tomatoes, mushrooms, shrimps and cuttlefish

€ 11.00

Le Focacce

Flat oven-baked breads

<i>Focaccia rossa</i>	€ 5.00
Tomato and oregano	
<i>Focaccia trieste (pomodoro, taleggio, rucola, speck)</i>	€ 9.50
Tomato, taleggio cheese, rocket leaves and speck	
<i>Focaccia Debora (pomodoro fresco, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, rucola, scaglie di grana)</i>	€ 10.00
Fresh tomatoes, Parma ham, buffalo mozzarella, rocket leaves and Parmesan shavings	
<i>Focaccia del mastro (funghi porcini, radicchio, scaglie di grana)</i>	€ 9.00
Porcini mushrooms, radicchio and Parmesan shavings	
<i>Focaccia pineta (funghi porcini, asparagi e scamorza affumicata)</i>	€ 9.00
Porcini mushrooms, asparagus and smoked Scamorza cheese	
<i>Focaccia mimosa (tonno, gamberetti, mais, rucola, pomodorini)</i>	€ 9.00
Tuna, shrimps, corn, rocket leaves and cherry tomatoes	

I Calzoni

Folded stuffed pizzas

<i>Calzone (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)</i>	€ 7.00
Tomato, mozzarella and ham	
<i>Calzone farcito (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi)</i>	€ 8.00
Tomato, mozzarella, ham, artichokes and mushrooms	
<i>Calzone marino (pomodoro, mozzarella, seppioline, gamberetti, salmone fresco)</i>	€ 10.00
Tomato, mozzarella, squid, shrimps and fresh salmon	
<i>Calzone saporito (pomodoro, mozzarella, salame piccante, 'nduja, funghi, scamorza affumicata)</i>	€ 9.00
Tomato, mozzarella, spicy salami, spicy sausage meat, mushrooms and smoked Scamorza cheese	
<i>Araba (mozzarella, lattuga, pomodoro a fette, prosciutto crudo)</i>	€ 9.00
Mozzarella, lettuce, fresh tomatoes and Parma ham	
<i>'Mpignolata (mozzarella, emmenthal, pecorino, salame piccante, uova sode, ricotta)</i>	€ 12.00
Mozzarella, Emmenthal Swiss cheese, Pecorino goat cheese, spicy salami, hard-boiled eggs and ricotta	

Le Pizze

Pizzas

Marinara (pomodoro, aglio, origano)

€ 5.00

Tomato, garlic and oregano

Margherita (pomodoro, mozzarella)

€ 6.00

Tomato and mozzarella

Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)

€ 7.00

Tomato, mozzarella, anchovies and oregano

Siciliana (pomodoro, olive, capperi, acciughe, aglio, origano)

€ 7.50

Tomato, olives, capers, anchovies, garlic and oregano

Boscaiola (pomodoro, mozzarella, funghi champignon)

€ 7.00

Tomato, mozzarella and mushrooms

Campagnola (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)

€ 7.00

Tomato, mozzarella and ham

Romana (pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe, origano)

€ 8.00

Tomato, mozzarella, olives, capers, anchovies and oregano

Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)

€ 7.00

Tomato, mozzarella and spicy salami

Pizza alla rucola (pomodoro, mozzarella, rucola)

€ 7.00

Tomato, mozzarella and rocket leaves

Pizza ai würstel (pomodoro, mozzarella, würstel)

€ 7.00

Tomato, mozzarella and hot dog sausage

Pugliese (pomodoro, mozzarella, cipolla, olive, origano)

€ 7.50

Tomato, mozzarella, onions, olives and oregano

Patatosa (pomodoro, mozzarella, patatine fritte)

€ 7.50

Tomato, mozzarella and French fries

Regina (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto)

€ 8.00

Tomato, mozzarella, mushrooms and ham

Zola (mozzarella, gorgonzola)

€ 7.00

Mozzarella and gorgonzola

Quattro formaggi (mozzarella, zola, emmenthal, grana)

€ 8.00

Four cheeses: mozzarella, gorgonzola, Swiss cheese and Parmesan

Bismark (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo)

€ 8.00

Tomato, mozzarella, ham and egg

Contadina (pomodoro, cipolle, olive, salame piccante, origano)

€ 7.50

Tomato, onions, olives, spicy salami and oregano

Ciociara (pomodoro, mozzarella, ricotta, olive, origano)

€ 7.50

Tomato, mozzarella, ricotta, olives and oregano

Ortolana (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate)	€ 9.00
Tomato, mozzarella and grilled vegetables	
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, olive, capperi, acciughe, origano)	€ 8.00
Tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, olives, capers, anchovies and oregano	
Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive, prosciutto cotto)	€ 8.00
Tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, olives and ham	
Pizza al tonno (pomodoro, mozzarella, tonno)	€ 7.50
Tomato, mozzarella and tuna	
Pizza al crudo (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)	€ 8.00
Tomato, mozzarella and Parma ham	
Varesina (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, zola, origano)	€ 8.00
Tomato, mozzarella, ham, gorgonzola and oregano	
Mantovana (pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, peperoni)	€ 8.00
Tomato, mozzarella, mushrooms, sausage and bell peppers	
Bufala (pomodoro, mozzarella di bufala)	€ 8.00
Tomato and buffalo mozzarella	
Sfiziosa (mozzarella, pomodori a fette, scamorza, trevisana)	€ 8.00
Mozzarella, fresh tomatoes, Scamorza cheese and red chicory	
Viennese (pomodoro, mozzarella, olive, würstel, speck)	€ 9.00
Tomato, mozzarella, olives, hot dog sausage, parmesan shavings and speck	
Valtellinese (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola)	€ 9.00
Tomato, mozzarella, Bresaola (air-dried beef) and rocket leaves	
Pizza del mugnaio (pomodoro, mozzarella, salame piccante, scamorza, rucola)	€ 8.50
Tomato, mozzarella, spicy salami, Scamorza cheese and rocket leaves	
Pizza allo speck (pomodoro, mozzarella, speck)	€ 8.00
Tomato, mozzarella and speck	
Rafele (pomodoro, mozzarella, chioggia, funghi, scamorza, salsiccia, salame piccante, origano)	€ 9.00
Tomato, mozzarella, Chioggia beet, mushrooms, Scamorza cheese, fresh sausage, spicy salami and oregano	
Tirolese (mozzarella, panna, speck)	€ 9.00
Mozzarella, heavy cream and speck	
Primavera (pomodoro, tonno, rucola, pomodori a fette, prosciutto crudo)	€ 9.00
Tomato, tuna, rocket leaves, fresh tomatoes and Parma ham	
Amalfi (pomodoro, gamberetti, rucola)	€ 9.00
Tomato, shrimps and rocket leaves	
Delizia (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori a fette, prosciutto crudo)	€ 9.00
Tomato, buffalo mozzarella, fresh tomatoes and Parma ham	

<i>Antica Cascina (mozzarella, panna, salmone affumicato, funghi)</i>	€ 9.00
Mozzarella, heavy cream, smoked salmon and mushrooms	
<i>Pizza ai frutti di mare (pomodoro, cozze, vongole, seppioline)</i>	€ 9.00
Tomato, mussels, clams and squid	
<i>Mari e monti (pomodoro, mozzarella, funghi, frutti di mare)</i>	€ 10.00
Tomato, mozzarella, mushrooms and seafood	
<i>Pizza ai funghi porcini (pomodoro, mozzarella, funghi porcini)</i>	€ 8.50
Tomato, mozzarella and porcini mushrooms	
<i>Lione "Mondiale dei Mestieri" (pomodoro, mozzarella di bufala, verdure grigliate, rucola, scaglie di grana)</i>	€ 9.50
Tomato, buffalo mozzarella, grilled vegetables, rocket leaves and Parmesan shavings	
<i>Rustica (pomodoro, mozzarella, funghi porcini, scamorza affumicata, spinaci)</i>	€ 9.50
Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, smoked Scamorza cheese and spinach	
<i>Calabrese (pomodoro, mozzarella, 'nduja, ricotta, olive)</i>	€ 8.50
Tomato, mozzarella, spicy sausage meat, ricotta and olives	
<i>Toscana (mozzarella, scamorza, cipolla rossa, funghi, salame contadino)</i>	€ 9.00
Mozzarella, Scamorza cheese, red onions, mushrooms and salami	
<i>Silana (pomodoro, mozzarella, broccoletti, salame piccante, 'nduja, scamorza)</i>	€ 9.50
Tomato, mozzarella, broccolini, spicy salami, spicy sausage meat and Scamorza cheese	

Le Pizze speciali

Special pizzas

<i>Zuccona (crema di zucca, mozzarella, zucchine, prosciutto cotto)</i>	€ 9.00
Pumpkin sauce base with mozzarella, zucchinis and ham	
<i>Genovese (pesto, pomodoro, mozzarella, pancetta)</i>	€ 8.00
Pesto base with tomato, mozzarella and pancetta ham	
<i>Olivia (pesto di olive, mozzarella, zola, trevisana, speck)</i>	€ 9.00
Olive pesto base, mozzarella, gorgonzola, red chicory and speck	

Le Pizze alla frutta

Fruit pizzas

<i>Trentina (mozzarella, gorgonzola, mele)</i>	€ 8.00
Mozzarella, gorgonzola and apples	
<i>Gustosa (pomodoro, mozzarella, pere, scaglie di grana)</i>	€ 8.00
Tomato, mozzarella, pears, parmesan shavings	
<i>Squisita (pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto crudo)</i>	€ 9.00
Tomato, mozzarella, pineapple and Parma ham	

Frutta e Dolci

Fruits & desserts

Ananas o Fragole o Macedonia

Pineapple OR Strawberries OR Fruit salad

€ 5.00

Macedonia o fragole con gelato

Fruit salad OR strawberries with ice-cream

€ 6.00

Torta di mele fatta in casa

Homemade apple pie

€ 5.00

Torta di ricotta fatta in casa

Homemade ricotta pie

€ 5.00

Profiterol

Choux pastry ball filled with pastry cream and covered in chocolate

€ 5.00

Torta millefoglie

Creamed puff pastry with custard stuffing

€ 5.00

Torta della nonna

Lemon cream, almonds and pine nuts pie

€ 5.00

Gelato artigianale di Pizzo Calabro

Artisanal truffle ice-cream

€ 5.00

Tiramisù

€ 5.00

Gelato meringa con cioccolata calda

Meringue ice-cream with warm chocolate sauce

€ 6.50

Gelato sfuso al limone o al fior di latte

Scoop of lemon ice-cream OR "flower of milk" ice-cream

€ 5.00

Gelato semifreddo al torroncino

Nougat ice-cream

€ 5.00

Affogato al caffè

Ice-cream with coffee

€ 6.50

Affogato al liquore

Ice-cream with spirits

€ 7.00

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

€ 5.00

Bevande

Drinks

Acqua minerale (0,5 l)

Mineral water (half-liter)

€ 2.00

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite

€ 2.00

Té freddo

Ice-tea

€ 2.00

Succo di frutta

Fruit juice

€ 2.50

Acqua brillante

Italian tonic water

€ 2.00

Chinotto

Bitter soft Sanpellegrino drink made from Chinotto oranges

€ 2.00

Birre

Beers

Birra Poretti alla spina piccola

Draft Carlsberg (20 cl)

€ 3.00

Birra Poretti alla spina media

Draft Carlsberg (40 c)

€ 5.00

Birra in lattina

Canned beer

€ 3.00

Birra Becks in bottiglia (33 cl)

Bottled Beck

€ 4.00

Birra Ceres in bottiglia (33 cl)

Bottled Ceres

€ 4.50

Birra analcolica in bottiglia (33 cl)

Alcohol-free beer

€ 4.00

Caffè e Liquori

Coffee & Spirits

Caffè

Espresso

€ 1.50

Caffè corretto

Espresso with spirits

€ 2.50

Cappuccino

€ 2.00

Té caldo / camomilla

Hot tea / camomille tea

€ 2.00

Liquori nazionali

Typical Italian spirits

€ 3.00

Liquori esteri

Foreign spirits

€ 4.00

Liquori riserva

Aged spirits

€ 4,50

Vini bianchi

White wines

<i>Vino bianco della casa (bottiglia)</i>	€ 10.00
House white (bottle)	
<i>1/2 vino della casa (bottiglia a consumo)</i>	€ 7.00
House white (half bottle)	
<i>1/4 vino della casa</i>	€ 3.50
House white (quarter bottle)	
<i>Pinot Nero (Lombardia)</i>	€ 17.00
<i>Falanghina (Campania)</i>	€ 21.00
<i>Vermentino (Sardegna)</i>	€ 17.00
<i>Gavi (Piemonte)</i>	€ 21.00
<i>Bric Amel (Piemonte)</i>	€ 19.00
<i>Müller Thurgau (Veneto)</i>	€ 17.00
<i>Chardonnay fermo (Veneto)</i>	€ 18.00
<i>Pinot Grigio (Veneto)</i>	€ 18.00
<i>Verduzzo (Veneto)</i>	€ 18.00
<i>Greco di Calabria (Calabria)</i>	€ 18.00
<i>Anphysis frizzante (Calabria)</i>	€ 14.00
<i>Zibibbo (Sicilia)</i>	€ 20.00

Vini rosati

Rosé wines

<i>Anfisia frizzante rosé (Calabria)</i>	€ 14.00
<i>Anfisia rosato (Calabria)</i>	€ 14.00

Spumanti e Champagne

Sparkling & Champagne

<i>Spumante Moscato (Lombardia)</i>	€ 15.00
<i>Spumante Brut Gran Montù (Lombardia)</i>	€ 20.00
<i>Prosecco (Veneto)</i>	€ 20.00
<i>Berlucchi (Lombardia Franciacorta)</i>	€ 30.00
<i>Veuve Clicquot Ponsardin (Francia)</i>	€ 50.00

Vini rossi

Red wines

<i>Vino rosso della casa (bottiglia)</i>	€ 10.00
House red (bottle)	
<i>1/2 vino della casa (bottiglia a consumo)</i>	€ 7.00
House red (half bottle)	
<i>1/4 vino della casa</i>	€ 3.50
House red (quarter bottle)	
<i>Barbera d' Oltrepò (Lombardia)</i>	€ 14.00
<i>Bonarda d' Oltrepò (Lombardia)</i>	€ 14.00
<i>Sassella della Valtellina (Lombardia)</i>	€ 20.00
<i>Inferno della Valtellina (Lombardia)</i>	€ 20.00
<i>Grignolino (Piemonte)</i>	€ 20.00
<i>Barbera d'Alba Ruvei (Piemonte)</i>	€ 20.00
<i>Dolcetto Madonna del Dono (Piemonte)</i>	€ 20.00
<i>Nebbiolo (Piemonte)</i>	€ 25.00
<i>Barbera Paiagal (Piemonte)</i>	€ 30.00
<i>Barbaresco (Piemonte)</i>	€ 35.00
<i>Barolo (Piemonte)</i>	€ 40.00
<i>Magliano Barriques (Toscana)</i>	€ 30.00
<i>Chianti (Toscana)</i>	€ 20.00
<i>Brunello di Montalcino (Toscana)</i>	€ 35.00
<i>Montepulciano (Abruzzo)</i>	€ 18.00
<i>Aglianico (Campania)</i>	€ 18.00
<i>Nero d'Avola Lirico (Sicilia)</i>	€ 18.00
<i>Cirò classico (Calabria)</i>	€ 18.00
<i>Bivongi riserva (Calabria)</i>	€ 20.00
<i>Cannonau (Sardegna)</i>	€ 18.00
<i>Cabernet Barriques (Veneto)</i>	€ 18.00
<i>Amarone (Veneto)</i>	€ 35.00
<i>Lambrusco (Emilia Romagna)</i>	€ 15.00
<i>Primitivo (Puglia)</i>	€ 18.00