



IL BUGIGATTOLO

MENU

I CLASSICI

		<i>(allergeni)</i>	
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI SELEZIONATI	8-12	€	10,00
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA 250GR	7	€	7,00
BURRATA DI ANDRIA 250GR	7	€	7,00
CRESCIA STRACCIATELLA E PROSCIUTTO CRUDO	3-1	€	9,00
CRESCIA VERZA, RICOTTA E TARTUFO NERO	1-3-7	€	9,00
BRUSCHETTONE MORTADELLA E PACCASASSI	1-6-7-10-12	€	10,00
BRUSCHETTONE SALSICCIA E PACCASASSI	1-6-7-10-12	€	10,00
BRUSCHETTONE MORTADELLA GRILL, SQUACQUERONE E PISTACCHI	1-6-7-8-10	€	10,00
TERRINA CON CACIOCAVALLO, MIELE E POMODORI SECCHI	7	€	9,00

CRUDO DI CARNE

TARTARE DI CARNE		€	17,00
CARPACCIO DI MANZO AL LIME E GINGER		€	15,00
CARNE SALADA CON SONGINO E GLASSA DI ACETO BALSAMICO		€	15,00

CRUDO DI PESCE

TARTARE DI RICCIOLA, ARANCIA E PACCASASSI	12*	€	17,00
TARTARE DI GAMBERO ROSSO, STRACCIATELLA E POMODORI SECCHI	7*	€	17,00
ALICI DEL CANTABRICO, BURRATINA E PACCASASSI	7-12	€	15,00

IL PESCE

FRITTURA CALAMARI E VERDURE	1-2-4-12*	€	18,00
SPIEDINI CALAMARI E GAMBERI	1-2-4-12*	€	16,00
TENTACOLO DI POLIPO GRIGLIATO CON PURE' DI PATATE	2-14*	€	17,00
CANNELLI GRATINATI	2-14*	€	16,00

LA CARNE

STINCHETTO DI MAIALINO CON PATATE	*	€	17,00
COSTINE BBQ	9-12	€	16,00
COSCIA D OCA CON PATATE	*	€	20,00
STRACOTTO DI GUANCIA AL VINO ROSSO CON PURE	2-3-6-7-10-11-12-14*	€	18,00
POLPETTE DI MIA NONNA	1-3-7-9	€	15,00
TAGLIATA DI MANZO CON SCAGLIE DI PARMIGIANO	7	€	17,00

CONTORNI

PATATE ARROSTO			5,00€/10,00€
VERDURE AL GRATIN	1		5,00€/10,00€
VERDURA DI STAGIONE SECONDO DISPONIBILITÀ	*		5,00€/10,00€

CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI

Le oche - verdicchio classico - Fattoria San Lorenzo	€	24,00
Campo delle oche - verdicchio superiore - Fattoria San Lorenzo	€	30,00
Nardi Verdicchio Classico Superiore - Dottori Edoardo	€	24,00
Collebianco Verdicchio Classico Superiore - Dottori Edoardo	€	26,00
Massaccio Verdicchio Classico Superiore - Tenute San Sisto	€	25,00
Verdicchio di Matelica Doc - la Monacesca	€	23,00
Terra di Mezzo - La Monacesca	€	29,00
Mirum - La Monacesca	€	32,00
Mirum 30 anni - La Monacesca	€	45,00
Chardonnay Ecclesia - La Monacesca	€	26,00
Falerio Dop Oris - Ciù Ciù (BIO Vegan)	€	18,00
Passerina Evoie - Ciù Ciù (BIO Vegan)	€	20,00
Pecorino Docg Le Merlettaie - Ciù Ciù (BIO Vegan)	€	20,00
Falerio Dop - Aurora	€	20,00
Fiobbo Pecorino DOCG - Aurora	€	22,00
Passerina - Tenute San Sisto	€	20,00
Pecorino - Tenute San Sisto	€	22,00
La Baia Sauvignon - Pesaresi	€	23,00
Vitovska - ŠKERK	€	48,00
Sperella Montefalco Bianco - Tenuta Bellafonte	€	28,00
Pinot Blanc - Hartman Donà	€	26,00
Gewurtztraminer - Hartman Donà	€	26,00
Donà blanc – Hartman Donà	€	45,00
Ageno - La Stoppa	€	35,00
Ribolla Gialla Macerata - Klanjscek	€	38,00
Muller Thurgau - Strasserhof	€	24,00
Ribolla gialla- Simon	€	26,00

Sauvignon Blanc - Simon	€	26,00
Uis Blanchis Dodon - Montanar	€	42,00
Santdrigo - Montanar	€	28,00
Derthona timorasso - Vigneti Massa	€	32,00
Piccolo Derthona timorasso - Vigneti Massa	€	24,00
Derthona Timorasso - Oltretorrente	€	33,00
Pinot Grigio - Masut da Rive	€	26,00
Fiano di Avellino Docg - Tenuta Scuotto	€	26,00
Greco di Tufo Docg - Tenuta Scuotto	€	26,00
Trebbiano d' Abruzzo - Emidio Pepe	€	60,00
Trebbiano D Abruzzo - Cirelli	€	28,00
Pecorino - Cirelli	€	38,00
La peschiera di Pacino - Raína	€	27,00
Fiano - Cantina L'Archetipo	€	25,00
Greco - Cantina L'Archetipo	€	25,00
Litrotto bianco - Cantina L'Archetipo	€	24,00
Munjebel Bianco - Frank Cornelissen	€	55,00
Pithos bianco grecanico - Cos	€	34,00
Zibibbo in Phitos - Cos	€	34,00
Vermentino di Sardegna Doc - Mora e Memo	€	25,00
Etna Bianco Erse - Tenute Di Fessina	€	33,00
Lincontro - Terre Di Confine	€	36,00
Ribolla - Gravner 2014	€	85,00
Carat Bressan	€	48,00
Verduzzo friulano - Bressan	€	48,00
U Giancu - Azienda Agricola Possa	€	28,00
Cinque terre bianco - Azienda agricola Possa	€	32,00
Sandrigo - Denis Montanar	€	26,00
Uis blancis dodon-Denis Montanar	€	35,00

Caroline - Pranzegg	€	43,00
Ageno - La Stoppa		
	€	43,00
<i>VINI BIANCHI ESTERI</i>		
Cuvee Bistrolgie Chenin- Jean Pierre Robinot	€	65,00
L Anjou Noir - Le Clos Galerne	€	55,00
Attention Chenin Mechant - Clos De Treilles	€	35,00
Sancerre Clos Paradis - Domaine Foussaire	€	35,00
Petit-Chablis - Domaine Sébastien Dampt - Francia	€	40,00
Chablis - Domaine Sèbastien Dampt - Francia	€	47,00
Bourgogne Aligotè - De Moor	€	38,00
Le Grand Blanc - Milan	€	47,00
Savagnin Ouille - Domaine De La Borde	€	75,00
Savagnin - Hughes Beguet	€	67,00
Savagnin Ouille - Benedicte e Stephane Tissot	€	85,00
Savagnin Terres Bleues - Domaine De La Touraize	€	75,00
Chardonnay - Domaine Overnoy	€	48,00
Savagnin - Domaine Overnoy	€	73,00
Chardonnay Novellin - Didier et Julies Grappe	€	48,00
Arbois Pupillin Foudre a Canon - Domaine De La Borde	€	65,00
Quartz - Les Cailloux Du Paradis	€	68,00
Chardonnay Arbois - Léon	€	60,00
Mersault Premier Cru - Fabien Coche	€	250,00
Riesling Trocken - Villa Wolf - Pfalz - Germania	€	27,00
Riesling Piersporter 2014 - W.Molitor	€	30,00
Oro verde Arbois - Brendan Tracey	€	30,00
Sin Nombre - Microbio Spagna	€	40,00
Chardonnay - Las Condas - Cile	€	28,00
Pampaneo - Essencia rural - Spagna	€	28,00

Belo - Slavcek - Slovenia	€	25,00
Rebula (ribolla gialla) - Blazic - Slovenia	€	28,00
Jakot(ex Tocaj) - Blazic - Slovenia	€	28,00
Kras Vitoska 2014 - E. Tavcar - Slovenia	€	35,00

VINI ROSE'

Mun - La Calcinara	€	25,00
Marche Rosato - Aurora	€	25,00
Teres primitivo - Fatalone	€	25,00
Rosato Nero Di Troia - Tenuta De Maio	€	25,00

VINI ROSSI

Il cacciatore di Sogni - La Calcinara	€	24,00
Terra calcinara - La Calcinara	€	28,00
Folle - La Calcinara	€	33,00
Passo Del Lupo - Tenute San Sisto	€	24,00
Festa - Pesaresi	€	24,00
Erto - Pesaresi	€	28,00
Rosso Ribè - Edoardo Dottori	€	26,00
Camerte - La Monacesca	€	25,00
Camerte 2000 - La Monacesca	€	32,00
Lacrime di Morro D'Alba - Lucchetti	€	22,00
Guardengo - Lacrime di Morro D'Alba Superiore - Lucchetti	€	25,00
Mariasole - Lucchetti	€	38,00
Lacrime Da Sempre - Vicari	€	22,00
Lacrime Superiore - Vicari	€	25,00
Rosso Piceno - Aurora	€	22,00
Rosso Piceno Superiore - Aurora	€	26,00
Rosso piceno Bacchus - Cù Cù	€	22,00

Gotico - Ciù Ciù	€	26,00
Rosso piceno "vigna burello" - Fattoria san lorenzo	€	27,00
Tai Rosso - Daniele Portinari	€	27,00
Montepulciano D Abruzzo - Cirelli	€	27,00
Camporomano - La Stoppa	€	42,00
Lagrein - Hartman Donà	€	27,00
Merlot - Paraschos	€	43,00
Schiava - Mannincor	€	35,00
Grignolino del Monferrato-Migliavacca	€	26,00
Dogliani superiore - Boschis	€	26,00
Barbaresco - Roccalini	€	75,00
Mesdi - Casina Bric	€	28,00
Nebbiolo - Scarzello	€	28,00
Langhe Nebbiolo - Roagna	€	42,00
Langhe Nebbiolo - Mauro Marengo	€	28,00
Barolo DOCG Sarmassa Vigna Merenda - Scarzello	€	90,00
Barbaresco Crichton Paje 2014 - Roagna	€	1.380,00
Barolo di Barolo - Roagna	€	210,00
Barolo - Ferdinando Principiano	€	90,00
Barolo - Diego Conterno	€	85,00
Barolo Bricco delle Viole - Casina Bric	€	80,00
Dolcetto D Alba - Parusso	€	24,00
Barbera D'alba - Parusso	€	26,00
Barbera D Asti - Sette	€	27,00
Grignolino - Sette	€	27,00
Valpolicella Classico - Bertani	€	24,00
Valpolicella Ripasso - Bertani	€	27,00
Amarone Della Valpolicella - Bertani	€	55,00
Valpolicella Classico - Roberto Mazzi e Figli	€	24,00

Valpolicella Classico Superiore - Roberto Mazzi e Figli	€	28,00
Amarone della Valpolicella - Roberto Mazzi e Figli	€	59,00
Lintero - Terre Di Confine	€	36,00
Rosso di Valtellina - Balgera	€	29,00
Sforzato di Valtellina - Balgera	€	65,00
Valtellina superiore - Balgera	€	40,00
Montefalco rosso - Raina	€	26,00
Sagrantino "campo di Raina" - Raina	€	38,00
Pinot nero - Masut da Rive	€	27,00
Pinot nero - Bressan	€	60,00
Schioppettino - Bressan	€	60,00
Pignoli 2013 - Radikon	€	120,00
Montepulciano 2011 - Emidio Pepe		
Montepulciano 2013 - Emidio Pepe	€	100,00
Montepulciano 2015 - Emidio Pepe	€	100,00
Chianti classico - Buondonno	€	30,00
Chianti Classico Docg - Castell'In Villa	€	33,00
Chianti Riserva - Castell'in villa	€	75,00
Nebbiolo - Cascina Fontana	€	28,00
Rosso di Montalcino Doc - Il Poggione	€	26,00
Brunello di Montalcino Docg - Il Poggione	€	62,00
Montebuono - Lino Maga	€	80,00
Lezèr - Foradori	€	26,00
Terodelgo - Foradori	€	27,00
Aglianico - Tenuta Scuotto	€	27,00
Taurasi Docg - Tenuta Scuotto	€	40,00
Primitivo - L'Archetipo	€	27,00
Primitivo Riserva - Fatalone	€	30,00
Cacc e mmitte di Lucera Agramante - Petrilli	€	26,00

Etna Rosso Doc Erse - Tenuta Di Fessina	€	34,00
Cirò rosso - Scala	€	25,00
Cirò rosso riserva - Scala	€	29,00
Frappato - Cos	€	27,00
Magma - Frank Cornelissen	€	400,00
Munjebel Rosso - Frank Cornelissen	€	130,00
Litrotto rosso - Cantina Archetipo	€	26,00
Nero D'Avola - Feudo Montoni	€	26,00
Cannonau di Sardegna - Mora&Memo	€	28,00

VINI ROSSI ESTERI

Beaujolais – Marcel La Pierre - Francia	€	30,00
Camille Robinot - Jean Pierre Robinot	€	220,00
Concerto Di Venezia - Jean Pierre Robinot	€	82,00
Cornas - Bourg	€	78,00
Chateau Cambon Beaujolais	€	30,00
Gevrey Chambertin - Domaine D Ardhuy	€	75,00
Ladoix - Doamine D Ardhuy	€	70,00
Nuits Saint George - Chateau de Premeaux	€	65,00
Bordeaux Superior - Chateau Sainte Marie	€	35,00
Duc des nauves - Chateau le Puy	€	35,00
Medoc 2014 - Chateau Haut Grignon	€	30,00
Le Vallon rouge - Domaine Milan	€	32,00
Majas rouge - Domaine de Majas	€	34,00
Saumur Champigny - Roches Neuves	€	35,00
Racines rouge - Les cailloux du paradise	€	55,00
Sancerre rouge - Domaine Foussaire	€	45,00
Syrah - Domaine de Vigneaux	€	30,00
Kras Teran - E.Tavcar-Slovenia	€	33,00

Poulsard - Jerome Arnoux	€	55,00
Trousseau - Jerome Arnoux	€	55,00
Trousseau - Aviet	€	67,00
Arbois Ploussard - La Touraize	€	62,00
Arbois Ploussard - Tissot	€	65,00
Trosseau - Domaine Overnoy	€	65,00
Tommy Ferriol - Matassa	€	52,00
Les Insouciantes - Didier et Jules Grappe	€	56,00
Pinostradamus - Domaine De La Borde	€	55,00
Trosseau - Gibus	€	65,00
Trosseau - Le Glanon	€	62,00
Arbois Saint Pierre - Domaine De Saint Pierre	€	75,00
Les Gaudrettes - Domaine De Saint Pierre	€	85,00
Les Gaudrettes 1,5 - Domaine De Saint Pierre		
Chateauneuf Du Pape - Domaine Du Ganneret	€	90,00
Volnay 1er Cru - Domaine Audoise	€	90,00

SPUMANTI E CHAMPAGNE

Prosecco Doc Valdobbiene - Col De Salici	€	26,00
Franciacorta Satin - Mosnel	€	30,00
Franciacorta Rosè - Mosnel	€	28,00
Franciacorta Brut - Mosnel	€	29,00
Franciacorta Pas Dosè - Mosnel	€	32,00
Franciacorta Brut - Solo Uva	€	34,00
Brut contadino - Ciro Picariello	€	34,00
Merlettaie Brut - Cù Cù	€	25,00
Altamarea - Cù Cù	€	25,00
Carte noire - De Ville	€	68,00
Grains de celles - Pierre Gerbais	€	80,00
Brut Trento Doc - Balter	€	39,00

Rosè Trento Doc - Balter	€	39,00
Nature Trento Doc - Balter	€	43,00
Cremant d Alsace - Fernand Engel	€	30,00
Cremant d Alsace rosè - Fernand Engel	€	30,00
Cremant de Jura Blanc brut - Reverchon	€	32,00
Trento Doc - Balter	€	38,00
Trento Doc Rosè - Balter	€	33,00
Trento Doc Riserva 2015 - Balter	€	65,00
Franciacorta Arcari e Danesi	€	38,00
OltrePo pavese pinot nero brut - Calatroni	€	30,00
Pas dosè - D'Arapri	€	30,00

CARTA DELLE BIRRE

ENGEL- KELLER HELL	birra tedesca artigianale a bassa fermentazione, non filtrata, dal colore biondo intenso e dal leggero profumo di luppolo.	cl 50 - 5,4%	€	7,00
ENGEL- DUNKEL	birra tedesca con corpo ricco e rotondo, rossa, bouquet di malto eccezionale.	cl 50 - 5,3%	€	7,00
ASTEROID IPA - BIRRIFICIO ITALIANO	omaggio agli USA, ambrata, fruttata, leggermente amara.	cl 33 - 6,6%	€	7,00
FINISTERRAE WHITE- BIRRIFICIO ITALIANO	birra chiara con fermentazione mista, speziata e profumata.	cl 33 - 5,0%	€	7,00

Tabella Allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano - segale - orzo - avena - farro - kamut)	1
Crostacei e prodotti a base di crostacei	2
Uova e prodotti a base di uova	3
Pesce e prodotti a base di pesce	4
Arachidi e prodotti a base di arachidi	5
Soia e prodotti a base di soia	6
Latte e prodotti a base di latte	7
Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle - noci - noci acagiù, pecan, Brasile, macadamia - pistacchi)	8
Sedano e prodotti a base di sedano	9
Senape e prodotti a base di senape	10
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	11
Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg	12
Lupini e prodotti a base di lupini	13
Molluschi e prodotti a base di molluschi	14

* In assenza di prodotti freschi useremo congelato di prima scelta .