

# Benvenuti

## Herzlich Willkommen

*Quello che offre la terra e il mare... Tutti i nostri piatti sono preparati con prodotti accuratamente selezionati da aziende delle Madonie e dintorni. Il pesce che proponiamo è pescato dai nostri pescherecci nell'area del Mediterraneo. Nella nostra cucina, inoltre, utilizziamo solo olio extravergine di oliva estratto dagli alberi che circondano tutta la zona in cui sorge il nostro Resort Hapimag. Il nostro pane è prodotto secondo la tradizione della città di Cefalù. I piatti della nostra cucina tradizionale siciliana, provengono da ricette tramandate dalle nostre "mamme" ed eseguite con lo stesso amore di una volta. Questi sono i nostri ingredienti.*

*Buon appetito – il vostro staff Ristorante*

*Was Land & Meer so bietet... All unsere Gerichte sind mit sorgfältig ausgewählten Produkten von Betrieben der Madonie und Umgebung zubereitet. Der Fisch den wir anbieten, wird im Mittelmeer von Fischerbooten der Gegend gefischt. Wir benutzen in unserer Küche nur reines Olivenöl von Bäumen, die in der Umgebung des Hapimag Resorts wachsen. Unser Brot wird nach traditioneller Art Cefalù's gebacken. Traditionelle Gerichte Siziliens, die italienische Küche mit überlieferten Rezepten von "Mama", sowie die Liebe zum Kochen, das sind unsere Zutaten! Guten Appetit - Ihr Restaurant Team*

### **Allergienhinweise**

- 1 Glutine / *Gluten*
- 2 Crostacei / *Krebstiere*
- 3 Uovo / *Ei*
- 4 Pesce / *Fisch*
- 5 Arachide / *Erdnüsse*
- 6 Soia / *Soja*
- 7 Latte / *Milch*
- 8 Noci / *Nüsse*
- 9 Sedano / *Sellerie*
- 10 Senape / *Senf*
- 11 Sesamo / *Sesam*
- 12 Lupini / *Lupinen*
- 13 Molluschi / *Weichtiere*
- 14 Solfiti / *Sulfite*



**Piatto Vegetariano**  
vegetarisches Gericht



**Piatto Vegano**  
veganes Gericht



**Piatto Senza Glutine**  
glutenfreies Gericht



In mancanza di prodotti freschi si fa uso di prodotti surgelati  
In Ermangelung von Frischprodukten werden TK-Produkte verarbeitet

## Aperitivi analcolici

### Alkoholfreie Aperitif

		EURO
<b>Crodino</b>	10 cl	2.50
<b>Sanbitter Bianco/Rosso</b> <i>Sanbitter Weiss/Rot</i>	10 cl	2.50

## Aperitivi alcolici

### Aperitif mit Alkohol

<b>Vino Porto rosso Sandeman 19.5%</b>	6 cl	5.00
<b>Vino Porto bianco Offley 19.5%</b>	6 cl	5.00
<b>Aperol 11%</b>	12 cl	4.00
<b>Aperol Soda 3%</b>	12,5 cl	3.00
<b>Bitter Campari 25%</b>	12 cl	4.00
<b>Campari Soda 10%</b>	9,8 cl	3.00
<b>Martini Bianco / Rosso 14.5%</b>	12 cl	4.00
<b>Prosecco flute Valdo Origine</b>	12 cl	3.50
<b>Aperol Spritz</b> Bitter Aperol, Prosecco, soda		6.00
<b>Campari Spritz</b> Bitter Campari, Prosecco, soda		6.00
<b>Martini Cocktail</b> Gin, Martini Dry		6.00
<b>Bellini</b> Prosecco, succo di pesca <i>Prosecco, Pfirsichsaft</i>		6.00
<b>Mimosa</b> Prosecco succo d'arancia <i>Prosecco, Orangensaft</i>		6.00

# Antipasti

## Vorspeisen

	EURO
 <b>Insalata di Mare</b> <sup>2   4   13</sup> <i>Meeresfrüchte und Fisch Salat</i>	13.00
<b>Prosciutto crudo di Parma con Melone</b> <sup>14</sup> <i>Parmaschinken mit Melone</i>	9.00
 <b>Caprese con Mozzarella di Bufala tiepida</b> <sup>7</sup> <i>Tomaten, mit lauwarmer Büffelmozzarella und Basilikum</i>	9.00
 <b>Caponata di Pesce Spada</b> <sup>4   9</sup> <i>Trancetti di pesce spada con olive, capperi, cipolla e sedano Schwertfischstücke mit Oliven, Kapern, Zwiebeln und Sellerie</i>	12.00
<b>Vitello tonnato</b> <sup>4   9   7</sup> <i>Dünngeschnittenes Kalbfleischscheiben mit Kapern-Thunfischsauce</i>	10.50
<b>Bruschette miste</b> <sup>1   4   7   11</sup> <i>pomodoro, patè di tonno, pesto siciliano, formaggio fresco Bruschette belegt mit Tomaten, Thunfischpastete, Getrocknete Tomaten-Pastete, Frischkäse</i>	8.00
 <b>Millefoglie di Melanzane</b> <sup>7</sup> <i>Melanzane, pomodoro e Parmigiano Mit verschiedenen Käsesorten überbackene Auberginen mit Tomatensauce</i>	7.00
 <b>Tartare di Tonno marinato</b> <sup>4   14</sup> <i>Thunfischtartare mit Zitronen Marinade</i>	11.00
<b>Involtini di salmone e Bufala</b> <sup>4   7   8</sup> <i>con miele e mandorle su letto di rucola Lachsrollen mit Büffelmozzarella, Honig, Mandeln auf einen Rucola Bett</i>	15.00
<b>Sautè di Cozze e Vongole</b> <sup>13   14</sup> <i>con una salsa leggermente piccante di pomodorini e prezzemolo Mies - und Venusmuscheln mit einer leicht pikanten Pachinotomatensauce</i>	12.00
 <b>Cocktail di Gamberi</b> <sup>2   3   13   14</sup> <i>Krabben auf Salat mit Cocktailsauce</i>	11.00
<b>Zuppa di Cozze con crostini aromatizzati</b> <sup>1   13   14</sup> <i>con una salsa leggermente piccante di pomodoro Miesmuscheln an einer leicht pikanten Tomatensauce mit Croutons</i>	8.50
<b>Vellutata di Piselli con Gelato Caprino e Gambero rosso di Mazara</b> <sup>2   7</sup> <i>Erbsencremensuppe mit Ziegenkäse und gebratenen roten Garnelen aus Mazara</i>	12.00

# Primi piatti

## Nudelgerichte

	Porzioni piccole Kleine Portionen	EURO	EURO
<b>Spaghetti alle Vongole</b> <sup>1 2</sup> <i>Spaghetti mit Venusmuscheln an einer Weisswein – Knoblauch – Petersilien Sauce</i>	11.00	14.00	
<b>Bucatini alla Gricia</b> <sup>1 7 14</sup> pasta fresca con guanciale, pecorino, grana e pepe <i>Frische Bucatini, mit Wangenspeck, Pecorino, Parmesan und schwarzem Pfeffer</i>	8.00	11.00	
<b>Spaghetti alla Bolognese</b> <sup>1 9</sup> <i>Spaghetti mit Hackfleisch – Tomaten Sauce</i>	6.00	8.00	
<b>Spaghetti al pomodoro</b> <sup>1</sup> <i>Spaghetti mit Tomaten Sauce</i>	5.00	6.50	
 <b>Spaghetti aglio olio e peperoncino</b> <sup>1</sup> <i>Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und scharfer Chili</i>	5.00	6.50	
 <b>Ravioli burro e salvia</b> <sup>1 3 7</sup> ravioli freschi ripieni di ricotta e spinaci con burro e salvia <i>frische Ravioli gefüllt mit Ricotta Käse und Spinat, an Butter und Salbei</i>	7.00	10.00	
 <b>Penne alla Norma con ricotta salata</b> <sup>1 7</sup> <i>Penne mit Tomatensauce, Auberginen, Basilikum und Gesalzenem Ricotta Käse</i>	6.00	8.00	
 <b>Spaghetti con Asparagi, Pachino e Gambero rosso di Mazara</b> <sup>1 2</sup> <i>Spaghetti mit Spargeln, Pachinotomaten und Roten Garnelen aus Mazara</i>		16.50	
<b>Tagliatelle fresche ai porcini</b> <sup>1 7</sup> Frische Bandnudeln mit Steinpilzen, Butter und Petersilie	9.00	12.00	
<b>Bucatini con sarde</b> <sup>1 4</sup> Pasta fresca con sarde finocchietto selvatico, uvetta, pinoli e mollica tostata <i>Frische Bucatini mit Sardinien, wildem Fenchel, Sultaninen, Pinienkernen und geröstetem Paniermehl</i>	7.00	10.00	
 <b>Caserecce con Porcini, Mazzancolle e Pachino</b> <sup>1 2</sup> <i>Caserecce mit Steinpilzen, Garnele und Pachinotomaten</i>	10.00	13.00	

*	<b>Spaghetti allo scoglio</b> <sup>1 2 13 14</sup> con cozze, vongole, gamberetti e calamari in salsa di pomodorini Pachino <i>Spaghetti mit Meeresfrüchte (Miesmuscheln, Venusmuscheln, Schrimps, Kalmaren) mit einer würzigen Pachinotomatensauce</i>	11.00	14.00
	<b>Risotto alla parmigiana</b> <sup>7</sup> <i>Risotto mit Parmesan Käse</i>		6.50
	<b>Risotto alle Vongole, Melone e Finocchietto selvatico</b> <sup>2 14 7</sup> <i>Risotto mit Venusmuscheln, Honigmelone und wilder Fenchel</i>		12.00
*	<b>Risotto ai frutti di Mare</b> <sup>2 4 14 13</sup> con cozze, vongole, gamberetti e calamari in salsa di pomodorini Pachino Risotto mit Meeresfrüchten (Miesmuscheln, Venusmuscheln, Schrimps, Kalmaren) mit einer würzigen Pachinotomatensauce		15.00
	<b>Risotto al Salmone, Vodka e Rucola croccante</b> <sup>4 14 7</sup> <i>Risotto mit Lachs, Wodka und knuspriger Rucola</i>		14.00
	<b>Risotto Crevette</b> <sup>2   4   7   13   14</sup> Spinaci, gamberi, speck e gamberone fritto <i>Spinat, Schrimps, Speck und frittierte Riesengarnele</i>		15.00
	<b>Risotto al Curry</b> Pollo, verdure e concasse di pomodoro <i>Hähnchensstreifen mit Gemüse und Tomaten Concasse</i>		10.00
	<b>Gnocchi freschi al pesto siciliano</b> <sup>1 4 5 7 8</sup> Pomodori secchi, capperi, olive, sarde, pecorino e granella di noci <i>Frische Gnocchi mit sizilianischem Pesto (Tomaten, Kapern, Oliven, Sardellen, Pecorino, Parmesan) und feingehackten Nüsse</i>		14.00
*	<b>Gnocchi freschi al Tonno</b> <sup>1 4 7</sup> con trancetti di tonno, Melanzane e scaglie di Pecorino <i>Frische Gnocchi mit Thunfischstücke, Auberginen und gehobeltem Pecorino</i>		12.00
	<b>Gnocchi freschi al Gorgonzola</b> <sup>1 7</sup> <i>Frische Gnocchi mit Gorgonzolasauce</i>		12.00

# Secondi di carne

## Hauptspeisen Fleischgerichte

	EURO
<b>Filetto di manzo alla griglia</b> ca. 250 gr. <i>Rinderfilet vom Grill ca. 250 Gr.</i>	24.50
<b>Filetto di manzo al pepe verde</b> ca. 250 gr. <sup>1 7 10</sup> <i>Rinderfilet an grüner Pfeffersauce ca. 250 Gr.</i>	24.50
<b>Filetto ai funghi Champignon</b> ca. 250 gr. <sup>1 7</sup> <i>Rinderfilet mit Champignonsauce ca. 250 Gr.</i>	25.00
<b>Scaloppine al limone</b> <sup>1 7</sup> <i>Kalbsschnitzel an Zitronensauce</i>	13.00
<b>Scaloppine al marsala</b> <sup>1 7</sup> <i>Kalbsschnitzel an Marsala Sauce</i>	13.00
<b>Cotoletta alla Viennese</b> <sup>1 7 3</sup> <i>Wiener Schnitzel in Butter ausgebacken</i>	16.00
<b>Tagliata di vitello</b> <sup>7 14</sup> <b>con rucola, grana e riduzione di aceto balsamico</b> <i>Gegrilltes und tranchiertes Kalbfleisch mit Rucola, gehobeltem Parmesan Käse und Balsamico Reduktion</i>	19.00
<b>Filetto di maiale agli agrumi e pistacchio di Bronte</b> <sup>1 5 7 8</sup> <i>Schweinefilet mit Zitrusfrüchte und Pistazien aus Bronte</i>	16.00
<b>Filetto di maiale bardato alla pancetta con vellutata di piselli</b> <sup>7 14</sup> <i>Schweinefilet mit Speck ummantelt auf Erbsencremesuppe</i>	16.00
<b>Involtini di carne alla siciliana</b> <sup>1 7</sup> <i>Uva sultanina, pinoli, pangrattato, salsa di pomodoro e formaggio Rosinen, Pinienkerne, Semmelbrösel, Tomaten Sauce und Käse</i>	12.00

Wählen Sie dazu unsere Beilagen aus

# Secondi di pesce








## Hauptspeisen Fischgerichte

	EURO
* <b>Pesce Spada alla griglia</b> <sup>4</sup> <i>Schwertfisch vom Grill</i>	18.00
<b>Orata grigliata</b> <sup>4</sup> <i>Dorade vom Grill</i>	16.00
<b>Spigola grigliata</b> <sup>4</sup> <i>Wolfsbarsch vom Grill</i>	16.00
* <b>Frittura di pesce mista con verdure in pastella</b> <sup>1   2   4   13</sup> <i>Gemischte frittierte Fische mit Gemüse im pastella</i>	18.00
* <b>Tempura di baccalà su marmellata di cipolle di Tropea</b> <sup>1   4</sup> <i>Stockfisch-Tempura auf karamellisierter roter Zwiebel aus Tropea</i>	14.00
* <b>Calamaro alla griglia</b> <sup>4</sup> <i>Kalmar vom Grill</i>	19.00
* <b>Filetto di Spigola in crosta di erbe con tortino di riso</b> <sup>1   4   7</sup> <i>Wolfsbarschfilet mit Kräuter-Kruste und Reis</i>	18.00
* <b>Tonno scottato al sesamo con sashimi di verdure</b> <sup>4   10   11</sup> <i>Kurz angebratener Thunfisch in Sesammantel mit Gemüse-Sashimi</i>	14.00
* <b>Trancio di salmone con tortino di spinaci</b> <sup>4   7</sup> <i>Lachs Tranche mit Spinattörtchen</i>	16.00
* <b>Involtini di pesce spada all'arancia</b> <sup>1   2   4   13</sup> <i>con arancia, gamberi, uva sultanina e pangrattato Mit Orangen, Garnelen, Rosinen und Semmelbrösel</i>	13.00

Wählen Sie dazu unsere Beilagen aus

# Contorni






## Beilagen

	EURO
 <b>Verdure miste grigliate</b> <i>Gemischtes Gemüse vom Grill</i>	6.50
 <b>Caponata</b> <sup>9</sup> <i>Typisches sizilianisches Gemüsegericht mit Auberginen, Oliven, Kapern, Tomaten, Sellerie und Zwiebeln</i>	6.50
 <b>Spinaci al burro</b> <sup>7</sup> <i>Spinat mit Butter</i>	5.00
 <b>Spinaci al limone</b> <i>Spinat mit Zitrone</i>	5.00
 <b>Patate al forno con rosmarino</b> <i>Ofenkartoffeln mit Rosmarin</i>	5.00
 <b>Patatine fritte</b> <i>Pommes Frites</i>	4.50
 <b>Riso bianco o pasta</b> <sup>1</sup> <i>weißer Reis oder Nudeln</i>	4.00



# Insalate

## Salate

	EURO
 <b>Insalata verde</b> <i>Grüner Salat</i>	4.00
 <b>Insalata mista</b> <i>Gemischter Salat</i>	5.50
 <b>Insalata di pomodori</b> <i>Tomatensalat</i>	4.00
 <b>Insalata di cous cous</b> <sup>1</sup> con zucchine, carote, pomodoro e melanzane <i>Cous Cous Salat mit Zucchini, Karotten, Tomaten und Auberginen</i>	5.50
 <b>Valeriana con uovo</b> <sup>3</sup> <i>Feldsalat mit Ei</i>	5.50

# Insalatone

## Grosser Salatteller

	EURO
<b>Insalatona di pollo</b> <sup>7</sup> lattuga, radicchio, rucola, carote, salsa yogurt <i>Hühnerbrust Streifen mit Sommerendivie, Radicchio, Rucola, Möhren, mit Joghurtsauce</i>	10.00
<b>Insalatona Hapimag</b> <sup>4</sup> tonno, lattuga, radicchio, rucola, carote, pachino, mais <i>Salatteller mit Thunfisch, Radicchio, Sommerendivie, Rucola, Möhren, Pachinotomaten und Mais mit Essig-Öl Dressing</i>	11.00




# Primi piatti senza glutine

## Glutenfreie Gerichte

	EURO
 <b>Spaghetti alle Vongole</b> <sup>2</sup> <i>Spaghetti mit Venusmuscheln an einer Weisswein – Knoblauch – Petersilien Sauce</i>	14.00
<b>Penne alla Gricia</b> <sup>7 14</sup> con guanciale, pecorino, grana e pepe <i>Penne mit Wangenspeck, Pecorino, Parmesan und schwarzem Pfeffer</i>	11.00
<b>Spaghetti alla Bolognese</b> <sup>9</sup> <i>Spaghetti mit Hackfleisch – Tomatensauce</i>	8.00
 <b>Spaghetti aglio olio e peperoncino</b> <i>Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilien und scharfer Chili</i>	6.50
 <b>Penne alla Norma con ricotta salata</b> <sup>7</sup> <i>Penne mit Tomaten, Auberginen, Basilikum und gesalzenem Ricotta Käse</i>	8.00
 <b>Spaghetti con Asparagi, Pachino e Gambero rosso di Mazara</b> <sup>2</sup> <i>Spaghetti mit Spargeln, Pachinotomaten und roten Garnelen aus Mazara</i>	16.50
 <b>Penne con Porcini, Gambero e Pachino</b> <sup>2</sup> <i>Penne mit Steinpilzen, Garnelen und Pachino Tomaten</i>	13.00
 <b>Spaghetti allo scoglio</b> <sup>2 13 14</sup> <i>Spaghetti mit Meeresfrüchte (Miesmuscheln, Venusmuscheln, Schrimps, Kalmaren) mit einer würzigen Pachinotomatensauce</i>	14.00
 <b>Penne al Tonno, Melanzane e scaglie di Pecorino</b> <sup>4 7</sup> <i>Penne mit Thunfischstücke, Auberginen und gehobeltem Pecorino</i>	12.00
<b>Penne ai Porcini</b> <sup>1 7</sup> <i>Penne mit Steinpilzen, Butter und Petersilie</i>	12.00

# Dolci

## Nachspeisen

	EURO
<b>Panna cotta</b> <sup>7 14</sup> con topping a scelta fra: cioccolato, frutti di bosco, fragola o caramello <i>Panna cotta mit verschiedenen Toppings: Schokolade, Waldfrucht, Erdbeere oder Karamell</i>	5.00
<b>Tiramisù</b> <sup>1 7 3</sup>	5.50
<b>Cannolo Siciliano</b> <sup>1 7</sup> <i>Sizilianische Waffelrolle gefüllt mit frischem gesüssten Ricotta Käse</i>	4.00
<b>Semifreddo alle mandorle</b> <sup>3 5 7 8</sup> <i>Halbgefrorenes mit Mandeln und Schokoglasur</i>	5.50
<b>Affogato al caffè e panna</b> <sup>7</sup> <i>Vanilleiskugel mit Espresso Kaffee übergossen und Sahne</i>	4.50
<b>Pallina di gelato vari gusti</b> <sup>7</sup> <i>Eine Eiskugel nach Wahl</i>	1.50
<b>Coppa gelato mista di tre gusti a scelta</b> <sup>7</sup> <i>Gemischter Eisbecher mit drei Kugeln Eis nach Wahl</i>	4.50
 <b>Tagliata di Frutta</b> <i>Saison Obstplatte</i>	7,00

# Birre

## Biere

### Birre alla spina - Bier vom Fass

		EURO
<b>Moretti Baffo d'oro</b>	0.20 l	2.60
	0.40 l	4.00
<b>Moretti Rossa / Dunkelbier</b>	0.20 L	3.00
	0.40 L	5.00
<b>Moretti Bianca / Weissbier</b>	0.20 L	3.00
	0.40 L	5.00
<b>Pilsner Urquel</b>	0.30 L	4.00
	0.50 L	6.00

### Birre in bottiglia - Flaschen Bier

<b>Moretti</b>	0.33 L	3.00
<b>Moretti Zero</b>	0.33 L	3.50
<b>Moretti Radler</b>	0.33 L	3.50
<b>Heineken</b>	0.33 L	3.50
<b>Beck's</b>	0.33 L	3.50
<b>Erdinger</b>	0.50 L	5.00
<b>Moretti siciliana</b> (alla zagara) (mit Zitrusfrüchten Blüten)	0.50 L	4.50
<b>Estrella</b> (senza glutine) (glutenfrei)	0.33 L	4.00

# Bevande

## Getränke

		EURO
<b>Acqua naturale</b>	0.50 L	1.50
<i>Mineralwasser still</i>	1.00 L	2.50
<b>Acqua frizzante</b>	0.50 L	1.50
<i>Mineralwasser spritzig</i>	1.00 L	2.50
<b>Succo di frutta</b> (mela, pera, pesca, arancia, ananas)	0.20 L	2.50
<i>Fruchtsaft (Apfel, Birne, Pirsich, Orange, Ananas )</i>		
<b>Succo di mela e acqua frizzante</b>	0.20 L	2.50
<i>Apfelschorle</i>		
<b>The Limone   The Pesca</b>	0.25 L	2.50
<i>Eistee Zitrone   Eistee Pfirsich</i>		
<b>Coca-Cola   Coca-Cola Zero   Coca-Cola Light  </b>	0.33 L	2.50
<b>Fanta</b>	0.33 L	2.50
<b>Sprite</b>	0.33 L	2.50
<b>Schweppes Lemon   Schweppes Tonic</b>	0.18 L	2.50
<b>Lemonsoda – Oransoda</b>	0.33 L	2.50

# Caffeteria

## Cafeteria

<b>Caffè   Espresso</b>	1.00
<b>Caffè corretto</b>   <i>Espresso mit Alkohol</i>	2.50
<b>Caffè decaffeinato</b>   <i>Koffeinfreier Kaffee</i>	1.50
<b>Caffè americano</b>   <i>Espresso in große Tasse</i>	2.00
<b>Cappuccino</b>	2.00
<b>Latte Macchiato</b>	2.00
<b>Caffè d'orzo</b>   <i>Malzkaffee</i>	1.50
<b>Doppio espresso</b>   <i>Doppelter Espresso</i>	2.00

## Amari

### *Bitter*

		<b>EURO</b>
<b>Averna</b>	5 cl	3.50
<b>Cynar</b>	5 cl	3.50
<b>Fernet Branca</b>	5 cl	3.50
<b>Jägermeister</b>	5 cl	3.50
<b>Lucano</b>	5 cl	3.50
<b>Montenegro</b>	5 cl	3.50
<b>Nardini</b>	5 cl	3.50
<b>Ramazotti</b>	5 cl	3.50
<b>Unicum</b>	5 cl	3.50
<b>Florio</b>	5 cl	3.50
<b>Nonino</b>	5 cl	3.50
<b>Amaro del Capo</b>	5 cl	3.50
<b>Amara</b>	5 cl	5.00

## Vini da Dessert e Digestivi

### *Dessertweine und Digestive*

<b>Malvasia</b>	6 cl	4.00
<b>Zibibbo</b>	6 cl	4.00
<b>Passito di Pantelleria</b>	6 cl	6.00
<b>Marsala Superior (secco)</b>	6 cl	4.50
<b>Marsala Garibaldi (dolce)</b>	6 cl	4.50
<b>Moscato</b>	6 cl	4.50
<b>Limoncello</b>	5 cl	4.00
<b>Arancello</b>	5 cl	4.00
<b>Mandarinetto</b>	5 cl	4.00
<b>Mirto Zedda Piras</b>	5 cl	4.00
<b>Baileys</b>	5 cl	4.50

# Grappe e distillati

## *Destillat und Branntweine*

		<b>EURO</b>
<b>Nardini Bianca</b>	5 cl	4,00
<b>Nardini Riserva</b>	5 cl	4,00
<b>Distillato Nonino Acacia</b>	5 cl	7,00
<b>Distillato Nonino Agrumi</b>	5 cl	6,00
<b>Nonino Fragolino</b>	5 cl	9,00
<b>Nonino Picolit</b>	5 cl	14,00
<b>Nonino Vendemmia Pinot</b>	5 cl	5,00
<b>Nardini Extrafina</b>	5 cl	5,00
<b>Nardini Riserva 7 anni</b>	5 cl	7,00