

**RIOT**

*This is not* **MILANO**



*This is NOT a Semplice Memó*

## CONCEPT.

Spesso relegata a stereotipi, Napoli è una città che sta vivendo una trasformazione straordinaria. Nel cuore di questa rivoluzione culturale e sociale emerge chi come noi si pone come obiettivo quello di essere un riferimento della modernità napoletana, che sfida il cliché e dimostra che la città è una potente fucina di innovazione e creatività.

Nel Riot Concept Store, Napoli vuole liberarsi dai preconcetti. Non è solo un "negozio", ma una dichiarazione audace. Questo spazio non solo "sfida" la percezione tradizionale della città ma promuove i valori creativi ed innovativi che essa stessa è in grado di produrre dimostrando che oggi può "competere" con metropoli come Milano in termini di innovazione, stile e modernità. È un rifugio per i visionari, un luogo di incontro per gli artisti e un incubatore di nuove idee, rappresentando un'autentica Napoli contemporanea.

Napoli è in movimento, pronta a ridefinire il concetto di tradizione e a dimostrare che il futuro è nelle mani di coloro che osano sfidare le etichette. Il Riot Concept Store dimostra che il passato non è un peso, ma una fonte di ispirazione per il futuro. Questa è "This is Not Milano": un'invito a scoprire una Napoli all'avanguardia che è pronta a condividere la sua visione con il mondo.

This is not MILANO

COLAZIONE

SERVIZIO 1,50



# il buongiorno

# si vede dal mattino.

*FRENCH TOAST*  
9,00

SCIROPPO D'ACERO  
FRUTTA FRESCA  
PANNA MONTATA

*PANCAKE*  
6,00

SCIROPPO D'ACERO  
FRUTTA FRESCA  
PANNA MONTATA

*CHEESECAKE*  
7,00

CHEESECAKE  
AL CARAMELLO  
SALATO

*CROSTATA*  
7,00

CROSTATA AL  
LIMONE DE  
LA BABBIAIOLA

*IL GELATONE*  
7,00

BISCOTTO DA UN  
LATO CACAO E DALL'ALTRO  
PASTA FROLLA, CON UN  
CUORE GRANDE AI  
FRUTTI ROSSI

**CAFFE'**

ESPRESSO	1,00	CAFFE' CORRETTO	3,00
DECAFFEINATO	1,50	CAFFE' SHAKERATO	3,00
CAFFE' MACCHIATO	1,50	CAFFE' VANIGLIATO	4,00
CAFFE' AMERICANO	1,50	CAPPUCCINO	2,50
CAFFE' CANNELLA	2,00	CAPPUCCINO SOIA	3,00
CAFFE' FREDDO	2,00	CAPPUCCINO SENZA	3,00
CAFFE' CALDO-FREDDO	2,00	LATTOSIO	
CAFFE' STRAPAZZATO	2,00	LATTE MACCHIATO	3,00
CAFFE' NOCCIOLA	2,00	GINSENG	2,00
CAFFE' AL PISTACCHIO	2,50	ORZO	2,00
CAFFE' LECCESE	3,00	CREMA DI CAFFE'	4,00

**GRANITE HOMEMADE** 5,00

LIMONE

**SPREMUTE**

ARANCIA, LIMONE	3,00
POMPELMO	4,00
MIX AGRUMI	4,00

**ESTRATTI** 6,00

CON FRUTTA DI STAGIONE

**ACQUA FRIZZANTE**

SAN PELLEGRINO 0,45 cl (Minerale, San Pellegrino Terme)	2,00
ORSINI 0,75 cl (Oligominerale, Parco Nazionale dell'Alta Murgia)	2,50
PERRIER 0,75 cl (Minerale, Perrier di Vergèze, Francia)	5,00

**SUCCHI DI FRUTTA** 3,00ALBICOCCA, ANANAS, MELA VERDE,  
MIRTILLO, PERA, PESCA**SOFT DRINK** 3,00COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE,  
THE LIMONE, THE PESCA, TASSONI, CRODINO,  
CRODINO ARANCIA ROSSA, CHINOTTO, BITTER  
BIANCO, BITTER ROSSO, BITTER LEMON, ACQUA  
TONICA, GINGER BEER, GINGER ALE**ACQUA NATURALE**

PANNA 0,45 cl (Oligominerale, colline toscane)	2,00
ORSINI 0,75 cl (Oligominerale, Parco Nazionale dell'Alta Murgia)	2,50
EVIAN 0,75 cl (Minerale, Evian Les Bains)	5,00



# menù.

## TAGLIERI

TAGLIERE DI SALUMI  
E FORMAGGI

PICCOLO	20,00
MEDIO	30,00
GRANDE	50,00

TAGLIERE DI FORMAGGI	15,00
----------------------	-------

## BRUSCHETTE

	2,50
--	------

GRATTATA DI ZUCCHINE ALLA SCAPECE  
CARCIOFI, PANCETTA E MAYO AL LIME  
CHUTNEY DI MELE, KIWI CON PEPE ROSA E MENTA  
MOUSSE AL MASCARPONE CON NOCI E SPECK  
CREMA DI AVOCADO E AVOCADO A FETTE  
GRATTATA DI POMODORO E MAYO ALLA RUCOLA

## CROSTONE DI PANE CAFONE

<i>SPECK DEL TRENINO</i>	SPECK DEL TRENINO, RADICCHIO, MOUSSE DI MASCARPONE E NOCI	10,00
<i>PORCHETTA DI ARICCIA</i>	PORCHETTA DI ARICCIA, INSALATA GIAPPO, STRACCIATA, MAYO AL LIME	11,00
<i>SALSICCIA DI MAIALINO NERO</i>	SALSICCIA DI MAIALINO NERO, PROVOLA DI AGEROLA, PEPERONI, MAYO ALLE OLIVE NERE	11,00
<i>SALMONE AFFUMICATO</i>	SALMONE AFFUMICATO, CREMA DI AVOCADO HOMEMADE	10,00
<i>CUORE DI LANGHIRANO</i>	CUORE DI LANGHIRANO, ICEBERG, POMODORO CUORE DI BUE, MOZZARELLA DI BUFALA	12,00



## CIABATTA

SOVRACOSCIA DI  
POLLO IMPANATA E  
FRITTA, PEPERONI  
SALTATI, MAYO  
ALL'ERBA CIPOLLINA

11,00

## BUN ARTIGIANALE

PANCETTA ALL'AGLIO  
E PEPE, HAMBURGER  
DI MARCHIGIANA\* (200GR),  
CACIOCAVALLO IRPINO,  
CARCIOFI

15,00

## ROSONE

MOUSSE DI  
MORTADELLA,  
HAMBURGER\*,  
PROVOLA DI  
AGEROLA, LOLLO

15,00

\*HAMBURGER SELEZIONE CILLO



# quelli speciali.

**BALTO**

9,00

PASTA FRITTA RIPIENA CON  
MOUSSE DI PATATE, INSALATINA  
GIAPPO, SALSA AL DATTERINO  
GIALLO IN AGRODOLCE

**SCARPARELLO**

9,00

TARTELLETTE AL POMODORO  
CON MOUSSE DI PECORINO,  
GELEE AL CILIEGINO,  
BASILICO DISIDRATATO

**FINTO TORTELLINO**

9,00

BRISÉE AL PARMIGIANO, MOUSSE  
DI MORTADELLA, CONFETTURA AI  
PEPERONI, CAPPERI FRITTI

**BOCCONCINO AMALFI**

10,00

NON TI DICO GLI INGREDIENTI,  
STAI SICURO CHE  
E' BUONO

**BOCCONCINO DI MELANZANE**

7,00

BOCCONCINO DI MELANZANE  
CON MAYO ALL'ERBA  
CIPOLLINA

**BOCCONCINO DI POLLO**

9,00

BOCCONCINO DI POLLO  
CON FONDUTA DI PARMIGIANO,  
SALSA ALDO

**BOCCONCINO DI MANZO**

8,00

BOCCONCINO DI MANZO  
CON FONDUTA DI PROVOLA,  
PAPRIKA DOLCE

<b>INSALATA DI POLLO</b>	POLLO GRIGLIATO, UOVO SODO, SALVA CREMASCO, ICEBERG, RUCOLA, DATTERINO, MAYO ALLA RUCOLA	12,00
<b>INSALATA AL SALMONE</b>	SALMONE AFFUMICATO, CREMA DI AVOCADO, STRACCIATA, RUCOLA, ICEBERG, DATTERINO, MAYO AL LIME, SEMI DI SESAMO	14,00
<b>INSALATA DI TONNO</b>	FILETTO DI TONNO, RADICCHIO, ICEBERG, DATTERINO, SALVA CREMASCO, MAYO ALLE OLIVE NERE, SFERIFICAZIONE DI ACETO BALSAMICO	13,00
<b>INSALATA VEGANA</b>	VERZA, CAVOLO VIOLA, CAROTE, DATTERINO, CONFETTURA DI PEPERONI, SALSA AGRODOLCE DI POMODORINO GIALLO GUARNITA CON CAPPERI FRITTI	12,00
<b>TARTARE DI FASSONA</b>	BATTUTO DI FESA DI FASSONA, LOLLO, SONGINO, RADICCHIO, FRUTTI ROSSI, STRACCIATA SU PANE IN CASSETTA TOSTATO	14,00
<b>MARCHIGIANA AL PIATTO</b>	HAMBURGER DI MARCHIGIANA (SELEZIONE CILLO/200GR), VERDURE GRIGLIATE, PATATE FRITTE	12,00
<b>GRAND GOURMET AL PIATTO</b>	HAMBURGER GRAND GOURMET CHIANINA (SELEZIONE CILLO), VERDURE GRIGLIATE,	18,00
<b>COPPA DI RISO E POLLO</b>	COPPA DI RISO BASMATI CON POLLO AL CURRY	10,00

**qualcosa di  
dolce.**

### CHEESECAKE

CHEESECAKE AL  
CARMELLO SALATO

7,00

### CROSTATA

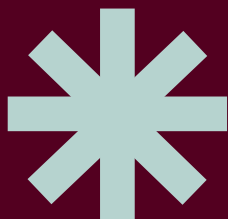
CROSTATA AL LIMONE,  
DE LA BABBIAIOLA

7,00

### IL GELATONE

BISCOTTO DA UN LATO  
CACAO E DALL'ALTRO  
PASTA FROLLA, CON UN  
CUORE GRANDE AI  
FRUTTI ROSSI

7,00



**LO CHEF HA  
PREPARATO  
QUALCOSA,  
QUALCOS'  
ALTRO.**

**Scopri  
qual è il  
FUORI MENU  
del giorno.**

**Chiedilo al personale**

# quelli classici.

## PATATA DI AVEZZANO

PATATA DI AVEZZANO  
FRITTA CON LA BUCCIA

6,00

## PARMIGIANA

PARMIGIANA DI  
MELANZANE

8,00

## PARMIGIANA

PARMIGIANA DI  
ZUCCHINE

8,00

## TARTARE AL NATURALE

TARTARE DI FASSIONA  
PIEMONTESE, TRIS DI MAYO

14,00

## TARTARE CONDITA

TARTARE DI FASSIONA  
PIEMONTESE, ACCIUGHE,  
MOSTARDA, SALSA  
WORCESTERSHIRE,  
CAPPERI, STRACCIATA DI  
BUFALA

15,00

## DADOLATA DI AVOCADO

DADOLATA DI AVOCADO,  
POMODORO CUORE DI BUE,  
SALICORNIA, BASILICO,  
TRIS DI MAYO

12,00

## JUPILER 5.2°

PICCOLA 0,25 cl 3,50  
GRANDE 0,50 cl 6,00

E' una birra bionda a bassa fermentazione di tipo Pils prodotta in Belgio sin dal 1966, ha un profilo del gusto fresco e delicato aromi luppolati e con un buon punto di amaro.

## BASS SCHOTCH ALE 9°

PICCOLA 0,20 cl 3,50  
GRANDE 0,40 cl 6,00

Scottish Ale di colore ambrato, quasi ramato, la tendenza liquorosa e l'eventuale profilo torbato e affumicato, dato dal tipo di acqua o dai malti piuttosto che dall'impiego di malti affumicati. La sua ricetta e' uguale dal 1777, birra che vince non si cambia!

## GOOSE ISLAND 5.9°

PICCOLA 0,25 cl 3,50  
GRANDE 0,50 cl 6,00

Goose IPA è una birra in stile India Pale Ale prodotta dal birrificio di Chicago Goose Island Beer Company. Classica IPA americana offre al naso note di luppolo e aromi fruttati di pompelmo e pesca. In bocca, si sprigionano sapori di luppoli floreali con note di frutta e aghi di pino, seguite da punte più leggere di caramello.

Il finale è segnato da una piacevole amarezza tipica dello stile.

## TRIPLE KARMELIET 8.4°

PICCOLA 0,20 cl 3,50  
GRANDE 0,35 cl 6,00

La ricetta è datata 1993, non lontana dalle prime birre prodotte dai monaci carmelitani di Dendermonde mastrobirrai dal 1791. Questa birra ricade nella categoria delle Belgian Ale, l'abbondante tappo di schiuma contribuisce all'aroma di agrumi con note floreali mentre il gusto ricorda i cereali con lievi note fruttate.

# la birra

*ALLA SPINA*

## GUINNESS 4.2°

PICCOLA 0,25 cl 3,50  
GRANDE 0,50 cl 6,00

La peculiarità della Guinness è il sapore intensamente tostato dato dal malto d'orzo ad un elevato grado di tostatura, dal colore marrone molto scuro con una schiuma cremosa beige e un basso tenore alcolico. Il sapore dominante della Stout è il tostato con note di caffè e cacao, è presente una buona luppolatura e un finale secco e amarognolo; Essa viene spillata con carbo-azoto anziché anidride carbonica.

## LONDON P.V.°

STAGIONALE

Effettuiamo una selezione stagionale. Chiedi al nostro personale quale tipologia di birra alla spina è presente.



## RIOT 7.5°

BIRRA ARTIGIANALE  
WEST COAST IPA - GLUTEN FREE  
GRANDE 0,5 cl 7,00

Dal colore dorato, nonostante la pienezza, la complessità ed i suoi 7,5%, mantiene una grande freschezza. Grazie all'uso dei luppoli americani, sprigiona aroma intensi di agrumi, frutta tropicale ed un leggero sapore resinoso che aiutano la bevuta e celano in maniera magistrale l'alto grado alcolico.



*This is not* MILANO

**INTRODUZIONE**

# signature Cocktail.

A QUATTRO MANI  
DAI NOSTRI BARTENDER

Un'ode alla diversità globale, un'esperienza gustativa che attraverso sapori provenienti da lontano si ritrova nell'atmosfera vibrante e mediterranea dell'Italia. Ogni ricetta è un ponte tra culture distanti, un incontro di ingredienti e profumi che si mescolano armoniosamente con le note fresche e vivaci dell'estate.

**A1**

BITTER CAMPARI  
 TEQUILA ESPOLON BLANCO  
 MEZCAL MONTELOBOS  
 ANCHO REYES ROSSO  
 SUCCO DI POMPELMO  
 SCIROPPO DI THE DI MONTAGNA  
 BASILICO  
 CRUSTA DI SALE E PEPE CON AMARO BRAULIO  
 BASILICO ESSICCATO

12,00

AMARO DOLCE SPEZIATO  
 ■■■□ □□□ □■□□

**CIAPAALI'**

GIN HENDRICK'S  
 CHUTNEY DI MELA, KIWI, PEPE ROSA  
 MENTA  
 SUCCO DI LIMONE  
 RIOT AROMATIC BITTER

12,00

AMARO DOLCE SPEZIATO  
 ■□□ ■□□ ■□□

**BAUSCIA**

RUM JAMAICANO  
 RHUM MARTINIQUE  
 ANANAS MACERATO CON LEMONGRASS E  
 ROSMARINO  
 HONEY MIX  
 SUCCO DI LIME  
 RIOT AROMATIC BITTER

12,00

AMARO DOLCE SPEZIATO  
 ■□□ ■■□ □■□





**FRATM**

TEQUILA ESPOLON REPOSADO  
 COGNAC ALLE PERE WILLIAMS  
 APEROL  
 SUCCO DI LIME  
 SCIROPPPO DI BIRRA, MIELE  
 E ZENZERO

12,00

AMARO DOLCE SPEZIATO  




**TUFO**

TANQUERAY N° TEN  
 MIELE D'ARANCIO ACIDIFICATO  
 SODA DI CAMOMILLA  
 CRUSTA DI ZUCCHERO E  
 CAMOMILLA ROMANA

12,00

AMARO DOLCE SPEZIATO  




**UE' FIGA**

GRAND MARNIER  
 PEACH WINE HOME MADE  
 LIME BITTER  
 FRANCIACORTA

12,00

AMARO DOLCE SPEZIATO  






# VIRGIN drink,

## VERGINE

SHRUB DI FRAGOLE  
GASSOSA

7,00

AMARO DOLCE SPEZIATO



## CERASELLA

AMARENA  
MENTA  
SUCCO DI LIMONE  
ACQUA TONICA

7,00

AMARO DOLCE SPEZIATO



## NEGR 0.0 NI

TANQUERAY 0.0 ALCOL  
VERMOUTH 0.0 ALCOL  
BITTER 0.0 ALCOL

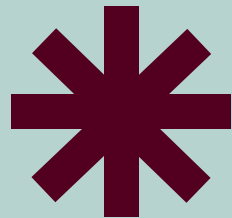
7,00

AMARO DOLCE SPEZIATO





**ti aspettiamo,  
tutti i giorni**



**DALLE 10.00  
ALLE 02.30**



# gin tonic.

MADE IN ITALY

12,00

## IL POSTINO

PROCIDA

## GIL RURAL

CALABRIA

## GIL PEATED

CALABRIA

## VII HILLS

PIEMONTE

## ROBY MARTON

VENETO

## BIG GINO

VENETO

## GRIFU PILLONI

SARDEGNA

## SABATINI

TOSCANA

## MALFY

PIEMONTE  
(LONDON DRY-LIMONE)

## ENGINE

LIGURIA

## AMBROSIA

MARCHE

## VESUVIUS

CAMPANIA

## GIN DEL PROFESSORE

PIEMONTE  
(GENTLEMEN-MADAME-OLDTOM)

## GIN TONIC

*servito con Tonica Thomas Henry*

8,00

*servito con Tonica Fever Tree Indian,  
Mediterranea, Thomas Henry*

9,00

*servito con Tonica Fever Tree Indian,  
Mediterranea, Thomas Henry*

10,00

*servito con Tonica Fever Tree Indian,  
Mediterranea, Thomas Henry*

12,00

TANQUERAY LONDON DRY GIN

BEEFEATER  
BOMBAY DRY  
BOMBAY SAPPHIRE

BULLDOG,  
CITTADELLE, FIFTY POUND,  
HENDRICK'S, GENEROUS,  
GIN MARE, N.3,  
PLYMOUTH, PORTOBELLO,  
TANQUERAY RANGPUR,  
TANQUERAY SEVILLA

BOTANIST 22, BOBBY'S,  
ELEPHANT, ELEPHANT ORANGE  
COCOA, HENDRICK'S NEPTUNIA,  
HENDRICK'S ORBIUM, HENDRICK'S  
FLORA ADORA, HENDRICK'S GRAND  
CABARET, LE GIN, LE GIN CARMINIA,  
MARE CAPRI, MALFY LONDON DRY,  
MALFY LIMONE, MARTIN MILLER'S,  
MONKEY 47, ROKU, SANTA ANA,  
TANQUERAY N°TEN

## SPRITZ

APEROL  
CAMPARI

7,00

## SPRITZ

CYNAR  
HUGO ST.GERMAIN  
SELECT

8,00

## COCKTAIL IBA

COCKTAIL IBA

8,00  
10,00  
12,00

BY RIOT

# intramontabili.

## CampaRIOT

CAMPARI BITTER INFUSO AL THE NERO, PROSECCO, GINGER BEER

10,00

## American Julep

CAMPARI BITTER, VERMOUTH ROSSO DEL PROFESSORE, MENTA, MIX DI ZUCCHERI AROMATIZZATI, SODA AL POMPELMO THOMAS HENRY

10,00

## Italian Cup

WILD TURKEY BOURBON 101, ANTICA FORMULA VERMOUTH, BASILICO, ZUCCHERO MASCOBADO, SUCCO DI LIMONE, POMPELMO BITTER

10,00

## Palomare

TEQUILA ESPOLON BLANCO, SCIROPPO DI AGAVE E TIMO, LIME, SODA AL POMPELMO THOMAS HENRY, CRUSTA SALE E PEPE

10,00

## Salvi Tutti

BULLDOG GIN, TEQUILA ESPOLON ANEYO, LIMONE, AGAVE, SALVIA

10,00

## Mi Casa

TEQUILA CASAMIGOS BLANCO, ST.GERMAIN, LIME, CRUSTA SALATA DI LIME ESSICCATO

10,00



# AMARI. e porzioni.

## WHISKY/WHISKEY

BUSHMILLS	7,00	GLENFIDDICH 15Y	10,00
MONKEY SHOULDER		LAPHROIG 10Y	
JAMESON		MAKER'S MARK	
JOHNNIE WALKER/RED LABEL		MICHTER'S BOURBON AMERICAN WHISKEY	
TULLAMORE DEW		JOHNNIE WALKER-GREEN LABEL	
WILD TURKEY		THE BALVENIE 12Y DOUBLE WOOD	
WILD TURKEY RYE		THE BALVENIE 12Y AMERICAN OAK	
BUFFALO TRACE BOURBON	8,00	MICHTER'S BOURBON SMALL BATCH	12,00
BULLEIT BOURBON		MICHTER'S BOURBON SOUR MASH	
BULLEIT RYE		NIKKA FROM THE BARREL	
GLENFIDDICH 12Y		THE BALVENIE 14Y CARRIBEAN CASK	
MONKEY SOULDER SMOKEY			
JOHNNIE WALKER/BLACK LABEL		GLENFIDDICH 18Y SMALL BATCH SINGLE MALT	15,00
TALISKER 10/SKY		LAGAVULIN 16Y	
WILD TURKEY 101		THE BALVENIE 14Y WEEK OF PEAT	



**RUM/RON/RHUM**

BEACH HOUSE SPICED CANEROCK CLAIRIN COMUNAL GOSLING BLACK KRAKEN MYERS'S	8,00
DIPLOMATICO RESERVA HAMPDEN 8Y SINGLE JAMAICA RUM ZACAPA 23Y	10,00

**VERMOUTH**

VERMOUTH DEL PROFESSORE CARLO ALBERTO RISERVA MARTINI RISERVA ANTICA FORMULA COCCHI CINZANO 1757 DOLIN	7,00
--	------

**COGNAC/BRANDY/ARMAGNAC**

HENNESSY FINE DE COGNAC v.s. ST-REMY BRANDY v.s.o.p. SAINT VIVANT ARMAGNAC v.s.o.p.	10,00
---	-------

**AMARI E AFFINI***OLD GENERATION*

AMARO DEL CAPO, BRAULIO, CYNAR, JAGERMEISTER, MONTENEGRO, UNICUM, PETRUS, FERNET, AVERNA BRANCA MENTA, LUCANO, DRAMBUIE, FIREBALL, FRANGELICO, LIMONCELLO	5,00
---	------

**AMARI E AFFINI***NEW GENERATION*

AMARO AMARA, MANDRAGOLA, RUPES FRAGRANTE, ITALICUS, JEFFERSON, MADAME MILU', DOPOLAVORO, FRACK, INTERVALLO, GIOCONDO, ABRACADABRA, SANTONI	5,00
--	------

**VODKA**

KETEL ONE TITO'S STOLYCHNAYA	7,00
BELUGA GREY GOOSE	8,00

**TEQUILA/MEZCAL**

ESPOLON BLANCO ESPOLON REPOSADO MEZCAL SIETE MISTERIOS DOBA-YE/ ESPADIN MEZCAL MONTELOBOS ESPADIN	8,00
CASAMIGOS BLANCO PATRON XO CAFE MEZCAL SIETE MISTERIOS TOBALA	10,00

**GRAPPA**

GRAPPA DI SCIASCINOSO (bianca/barricata) GRAPPA DI CODA DI VOLPE (bianca/barricata) GRAPPA DI LIQUIRIZIA	5,00
--	------

**VINI LIQUOROSI**

PORTO ROSSO PORTO BIANCO PASSITO	5,00
--	------

**DEGUSTAZIONE**

MACALLAN CLASSIC CUT: HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY	20,00
J BALLY RHUM VIEUX AGRICOLE MARTINIQUE: CUVÉE ART DECO	
FRANCOIS VOYER XO: CRU GRANDE CHAMPAGNE	
THE BALVENIE 21Y: PORTWOOD	40,00

*ROSSI*

<b>SCIASCINOSO DOP</b> <i>TENUTA VITAGLIANO</i>	CALICE 6,00 BOTTIGLIA 30,00
<b>AGLIANICO DOP</b> <i>TENUTA VITAGLIANO</i>	CALICE 6,00 BOTTIGLIA 30,00
<b>SEDARA-BLEND MERLOT E SYRAH</b> <i>DONNA FUGATA</i>	CALICE 6,00 BOTTIGLIA 30,00
<b>PINOT NERO</b> <i>KALTERN</i>	CALICE 6,00 BOTTIGLIA 30,00
<b>TAURASI DOCG</b> <i>TENUTA VITALIANO</i>	CALICE 7,00 BOTTIGLIA 35,00
<b>MERLOT</b> <i>PERUSINI</i>	CALICE 7,00 BOTTIGLIA 35,00
<b>PRIMITIVO DI MANDURIA SESSANTANNI</b> <i>SAN MARZANO 2018</i>	BOTTIGLIA 50,00
<b>TERRA DI LAVORO</b> <i>GALARDI</i>	BOTTIGLIA 75,00

*BIANCHI*

<b>FALANGHINA DOP</b> <i>TENUTA VITAGLIANO</i>	CALICE 6,00 BOTTIGLIA 30,00
<b>CHARDONNAY IGT</b> <i>CANTINE MORI</i>	CALICE 6,00 BOTTIGLIA 30,00
<b>PECORINO</b> <i>FONTEZOPPA</i>	CALICE 6,00 BOTTIGLIA 30,00
<b>FIANO DOCG</b> <i>PATERNÒ</i>	CALICE 6,00 BOTTIGLIA 30,00
<b>GRECO DI TUFO</b> <i>TENUTA VITAGLIANO</i>	CALICE 6,00 BOTTIGLIA 30,00
<b>GEWRUTZTRAMINER</b> <i>TERRE MAGRE</i>	CALICE 6,00 BOTTIGLIA 30,00
<b>RIBOLLA GIALLA</b> <i>PERUSINI</i>	CALICE 6,00 BOTTIGLIA 30,00
<b>SAUVIGNON DOC</b> <i>PERUSINI</i>	CALICE 6,00 BOTTIGLIA 30,00
<b>SELVA DELLE MONACHE-BLEND BIANCONELLA</b> <i>ETTORE SAN MARCO</i>	CALICE 7,00 BOTTIGLIA 35,00

# il vino

**AMIENS**  
*SPUMANTE FALANGHINA PAS DOSE'*  
*tenuta vitaghiano*

**DE BERNARD**  
*PROSECCO DOCG*  
*brut*

**TERRE DI CONTI DUCCO**  
*FRANCIACORTA*  
*docg*

**FERGHETTINA**  
*FRANCIACORTA*  
*docg*

**CHATEAU DE BLIGNY**  
*CHAMPAGNE*  
*brut*

**LANSON**  
*CHAMPAGNE*  
*brut*

**LAURENT PERRIER**  
*CHAMPAGNE*  
*brut*

**LOUIS ROEDERER**  
*CHAMPAGNE*  
*brut*

**RUINART**  
*CHAMPAGNE*  
*brut*

**LAURENT PERRIER ROSE'**  
*CHAMPAGNE*  
*brut*

**CALAFURIA IGT-SALENTO**  
*TORMARESCA*

**VETERE IGP-PAESTUM**  
*SAN SALVATORE*

## *BOLLICINE*

CALICE 5,00  
BOTTIGLIA 25,00

CALICE 5,00  
BOTTIGLIA 25,00

CALICE 7,00  
BOTTIGLIA 35,00

CALICE 7,00  
BOTTIGLIA 35,00

BOTTIGLIA 70,00

BOTTIGLIA 70,00

BOTTIGLIA 80,00

BOTTIGLIA 100,00

BOTTIGLIA 120,00

BOTTIGLIA 130,00

## *ROSATI*

CALICE 6,00  
BOTTIGLIA 30,00

CALICE 7,00  
BOTTIGLIA 35,00



# allergeni

## CEREALI E DERIVATI

GRANO, SEGALE, ORZO,  
AVENA, FARRO, KAMUT

## CROSTACEI

GAMBERI, GAMBERETTI,  
SCAMPI, GRANCHI,  
ARAGOSTE, ASTICI

## UOVA

SIA COTTE CHE CRUDE, PASTA  
ALL'UOVO, BISCOTTI, TORTE,  
FRITTATE, MAIONESE, CREME,  
CIBI PANATI, SFORNATI, ECC.

## CROSTACEI

GAMBERI, GAMBERETTI,  
SCAMPI, GRANCHI, ARAGOSTE,  
ASTICI

## PESCE

PESCE E PER I PRODOTTI  
DERIVATI

## ARACHIDI

PRODOTTI DERIVATI COME L'OLIO  
DI ARACHIDI, IL BURRO DI ARACHI-  
DI, LA FARINA DI ARACHIDI, IL  
LATTE DI ARACHIDE UTILIZZATI  
COME INGREDIENTE PER CREME,  
SNACK, TORRONI, ECC.

## SOIA

TUTTI I PRODOTTI A BASE DI SOIA

## LATTE

E I PRODOTTI A BASE DI LATTE

## FRUTTA A GUSCIO

MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI DI  
ACAGIU, NOCI DI PECAN, NOCI DEL  
BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA  
E TUTTI I PRODOTTI DA ESSI DERIVATI

## SEDANO

IN PEZZI O IN PRODOTTI DERIVATI  
COME PREPARATI PER ZUPPE,  
SALSE E CONCENTRATI VEGETALI

## SENAPE

IN SALSE E CONDIMENTI

## SESAMI

E DERIVATI

## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

IN CONSERVE DI PRODOTTI ITTICI, CIBI  
SOTT'ACETO, CIBI SOTT'OLIO E IN  
SALAMOIA, MARMELLATE, ACETO,  
FUNGHI SECCHI, BIBITE ANALCOLICHE  
E SUCCHI DI FRUTTA

## LUPINI

E PRODOTTI DERIVATI

## MOLLUSCHI

CANESTRELLO, CANNOLICCHIO,  
CAPASANTE, DATTERO DI MARE,  
FASOLARO, GARAGOLO, LUMACHINO,  
COZZA, MURICE, OSTRICA, PATELLA,  
TARTUFO DI MARE, TELLINA E  
VONGOLA, O NEI DERIVATI DEGLI  
STESSI

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