

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 BABBAIOLA

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

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

**qualcosa di
dolce.**

CHEESECAKE

CHEESECAKE AL
CARAMELLO SALATO

7,00

CROSTATA

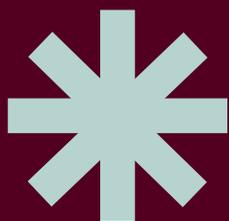
CROSTATA AL LIMONE,
DE LA BABBIAIOLA

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
 SCIROPPO 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

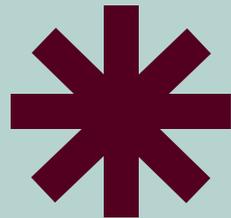
7,00

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

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

BIANCHI

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