

PIZZE DEDICATE *Dedicated Pizzas*

**VALLE D’ITRIA** **10**  
fiordilatte, pomodoro pelato, funghi cardoncelli\*, a crudo: mozzarella di bufala, capocollo di Martina Franca e salsa di pistacchio  
*mozzarella cheese, peeled tomatoes, cardoncelli mushrooms\*, buffalo mozzarella, capocollo of Martina Franca, and pistachio sauce*

**CAPATOSTA** **12**  
fiordilatte e basilico, a crudo: salsa di pistacchio, crema di burrata, zucchine alla poverella e tagliata di tonno  
*mozzarella cheese, basil, pistachio sauce, burrata cheese cream, Scapece aubergine, tuna steak*

**GALLIPOLINA** **12**  
fiordilatte e bisque di gamberi, a crudo: stracciatella, fiori di zucca e gamberi rossi crudi°  
*mozzarella cheese, shrimp bisque, stracciatella, pumpkin flowers and raw red shrimp°*

**CICCIO CAPRESE DI GAMBERI ROSSI** **11**  
pomodori, mozzarella di bufala, basilico, cipolla rossa, gamberi rossi crudi° (tutto a crudo)  
*tomatoes, buffalo mozzarella, basil, red onion, raw red shrimp°*

CREA LA TUA PIZZA  
Create your own pizza

SCEGLI L'IMPASTO/Choose the dough

|                                           |                                     |                                         |
|-------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Germe di Grano</b><br>wheat germ dough | <b>Integrale</b><br>wholemeal dough | <b>Multicereale</b><br>multigrain dough |
|-------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------|

**GERME DI GRANO** *Soft wheat flour*  
Prodotto leggero e facilmente digeribile/*Light and digestible product*  
**INTEGRALE TIPO 2** *Wholemeal flour type 2*  
Friabilità e un gusto più intenso e rustico/*Friability, more intense and rustic taste*  
**MULTICEREALI** *Multigrain flour*  
10 cereali per un concentrato di benessere nutritivo/*10 types of cereals for a nutritional wellness concentracion*

SCEGLI LA BASE/Choose the base

|                        |                           |                                      |                                         |
|------------------------|---------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Rossa 4€</b><br>Red | <b>Bianca 4€</b><br>White | <b>Ciccio Rosso 3€</b><br>Red Ciccio | <b>Ciccio Bianco 3€</b><br>White Ciccio |
|------------------------|---------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------|

SCEGLI IL CONDIMENTO/Choose the seasoning

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0.5€</b><br>Basilico/ <i>Basil</i><br>Capperi/ <i>Capers</i><br>Cipolle rosse/ <i>Red onion</i><br>Granella di pistacchi/ <i>Chopped Pistachio</i><br>Olive/ <i>Olives</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>1.5€</b><br>Cime di Rapa/ <i>Broccoli rabe</i><br>Fiori di Zucca/ <i>Pumpkins flowers</i><br>Zucchine alla poverella/ <i>Scapece courgettes</i><br>Stracciatella/ <i>Stracciatella cheese</i><br>Mortadella/ <i>Mortadella</i><br>Pancetta arrotolata/ <i>Rolled bacon</i><br>Salsiccia Norcina/ <i>Norcia sausage</i><br>Acciughe/ <i>Anchovies</i><br>Porcini*/ <i>Porcini mushrooms*</i><br>Cardoncelli*/ <i>Cardoncelli mushrooms*</i><br>Tonno/ <i>Tuna</i><br>Formaggio erborinato/ <i>Blue cheese</i><br>Grana Padano/ <i>Grana Padano cheese</i><br>Mozzarella fiordilatte/ <i>Fiordilatte mozzarella</i> |
| <b>1€</b><br>Carciofi/ <i>Artichokes</i><br>Funghi champignon/ <i>Champignon mashrooms</i><br>Melanzane grigliate/ <i>Grilled eggplant</i><br>Patatine fritte*/ <i>French fries*</i><br>Pomodorini/ <i>Cherry tomatoes</i><br>Pomodori arrostiti/ <i>Roasted tomatoes</i><br>Rucola/ <i>Arugula</i><br>Zucchine grigliate/ <i>Grilled courgettes</i><br>Cacioricotta/ <i>Cacioricotta cheese</i><br>Mozzarella no lattosio/ <i>Lactose-free mozzarella</i><br>Silano affumicato/ <i>Smocked Silano cheese</i><br>Crema di ricotta/ <i>Ricotta cream</i><br>Prosciutto cotto/ <i>Ham</i><br>Salame piccante/ <i>Pepperoni</i><br>Würstel/ <i>Würstel</i><br>Pesto di rucola/ <i>Arugula pesto</i><br>Salsa pistacchio/ <i>Pistachio souce</i><br>Zucchine alla poverella/ <i>Scapece courgettes</i> | <b>2.5€</b><br>Burrata/ <i>Burrata cheese</i><br>Mozzarella di bufala/ <i>Buffalo mozzarella</i><br>Bresaola/ <i>Bresaola</i><br>Capocollo di Martina/ <i>Capocollo of Martina</i><br>Prosciutto crudo/ <i>Prosciutto</i><br>Gamberetti*/ <i>Shrimp*</i><br>Salmone affumicato/ <i>Smoked salmon</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>6€</b><br>Gamberi rossi°/ <i>Red shrimp°</i><br>Tagliata di tonno/ <i>Sliced tuna</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

PIZZE ORIGINALI *original Pizzas*

**MARTINA** **8**  
fiordilatte, a crudo: stracciatella, capocollo di Martina Franca, granella e salsa di pistacchio  
*mozzarella cheese, stracciatella, capocollo of Martina Franca sauce and chopped pistachios*

**BUFALOTTA** **8,5**  
fiordilatte, a crudo: rucola, pomodorini, prosciutto crudo e mozzarella di bufala  
*mozzarella cheese, arugula, cherry tomatoes, prosciutto, buffalo mozzarella*

**RICCIA** **8**  
fiordilatte e salsiccia norcina in cottura, pesto di rucola, mozzarella di bufala e pomodori arrostiti  
*mozzarella cheese, Norcia sausage, arugula pesto, buffalo mozzarella and roasted tomatoes*

**PUGLIA IN BOCCA** **9**  
fiordilatte, gamberi\* e pomodori arrostiti, a crudo: pesto di rucola, stracciatella e zucchine alla poverella  
*mozzarella cheese, roasted cherry tomatoes, arugula pesto, stracciatella and Scapece courgettes*

**REGINA** **5.5**  
pomodoro pelato, mozzarella di bufala e basilico, olio al basilico e origano  
*peeled tomatoes, buffalo mozzarella, basil, basil olive oil and origan*

**SAN VITO** **8**  
vellutata di carote, fiordilatte e funghi cardoncelli\*, a crudo: crema di burrata e pancetta arrotolata  
*cream of carrots, mozzarella cheese, cardoncelli mushrooms\*, burrata cream cheese and rolled bacon*

**SELVATICA** **8**  
crema di carciofi, fiordilatte e basilico, a crudo: stracciatella e salmone affumicato  
*artichokes cream, mozzarella cheese, basil, stracciatella and smoked salmon*

**TERRA NOSTRA** **8**  
fiordilatte, vellutata e cime di rapa, a crudo: stracciatella e acciughe  
*mozzarella cheese, cream of broccoli rabe, stracciatella and anchovies*

**GROTTA BIANCA** **7.5**  
fiordilatte, formaggio erborinato e pomodori arrostiti, a crudo: crema di burrata e pancetta arrotolata  
*mozzarella cheese, blue cheese, roasted tomatoes, burrata cream cheese and rolled bacon*

**CAREVÀUNE** **8**  
pomodoro pelato e fiordilatte, a crudo: granella di pistacchio, mortadella di maiale nero e burrata  
*peeled tomatoes, mozzarella cheese, chopped pistachio, black pork mortadella and burrata cheese*

**CICCIO FORESTIERO** **7**  
crema di burrata, bresaola, rucola, Grana Padano e olio (tutto a crudo)  
*burrata cream cheese, bresaola, arugula, Grana Padano cheese and olive oil*



PIZZE TIPICHE *Gourmet Pizzas*

**VEGETARIANA** **7**  
pomodoro pelato, fiordilatte, pomodori arrostiti e funghi champignon, a crudo: zucchine e melanzane grigliate  
*peeled tomatoes, mozzarella cheese, champignon mushrooms, roasted tomatoes, courgettes and grilled aubergine*

**CRUDAIOLA** **6**  
pomodoro pelato, fiordilatte e basilico, a crudo: rucola, pomodorini e cacioricotta  
*peeled tomatoes, mozzarella cheese, basil, cherry tomatoes, cacioricotta cheese, origano and arugula*

**CAPRICCIOSA** **6.5**  
pomodoro pelato, fiordilatte, carciofi, prosciutto cotto, funghi champignon, capperi e olive in cottura  
*peeled tomatoes, mozzarella cheese, artichokes, mushrooms, ham, capers and olives*

**MARGHERITA** **4.5**  
pomodoro pelato, fiordilatte e olive  
*peeled tomatoes, mozzarella cheese and olives*

**QUATTRO FORMAGGI** **6.5**  
fiordilatte, silano affumicato, formaggio erborinato e Grana Padano  
*mozzarella cheese, smoked silano cheese, blue cheese, Grana Padano cheese*

**PRINCIPESSA** **7.5**  
pomodoro pelato e fiordilatte, a crudo: stracciatella e prosciutto crudo  
*peeled tomatoes, mozzarella cheese, stracciatella cheese, prosciutto*

**PUNTA D'ANCA** **7.5**  
pomodoro pelato e fiordilatte, a crudo: rucola, bresaola, Grana Padano, olio e succo di limone  
*peeled tomatoes, mozzarella cheese, arugula, bresaola, Grana Padano cheese, olive oil and lemon juice*

**SFIZIO** **8.5**  
pomodoro pelato, fiordilatte e gamberi\*, a crudo: insalata, salsa cocktail e salmone affumicato  
*peeled tomatoes, mozzarella cheese and shrimp\*, salad, cocktail souce and smoked salmon*

**MURGESE** **8**  
pomodoro pelato, fiordilatte, salsiccia norcina e pangrattato, a crudo: melanzane grigliate e mozzarella di bufala  
*peeled tomatoes, mozzarella cheese, Norcia sausage, breadcrumbs, grilled eggplant and buffalo mozzarella*

**CICCIO CONTADINO** **6.5**  
crema di burrata, rucola, pomodori arrostiti, Grana Padano, zucchine e melanzane grigliate (tutto a crudo)  
*burrata cheese cream, arugula, roasted tomatoes, Grana Padano cheese, grilled aubergine and courgettes*

**CICCIO CILIEGINO** **7**  
rucola, mozzarella di bufala, pomodorini e prosciutto crudo (tutto a crudo)  
*arugula, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and prosciutto*

**COPERTO** **2**  
**SERVIZIO TORTA** **1**  
*È possibile somministrare esclusivamente torte cerimoniali, con relativa tracciabilità del prodotto*

Si avvisa la gentile chientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.  
*We kindly inform our customers that the food and drinks prepared and administered in this restaurant may contain ingredients or adjuvants considered allergens.*  
Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.  
*One of our staff is at your disposal to provide any support or additional information.*

**SERVIZIO A DOMICILIO** **1**  
*Per le consegne su Cozze/San Materno supplemento di €1,50*



**Mola di Bari, via Principe Amedeo n° 43**  
**tel. 080 474 1063**  
**cell. 340 351 02 90**  
**www.pugliainbocca.it**





ANTIPASTI *Starter*

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| ANTIPASTI DI TERRA <i>Traditional appetizer</i>                         | 12 |
| ANTIPASTI DI MARE <i>Seafood appetizer</i>                              | 15 |
| TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI PUGLIESI <i>Apulian cold cuts and cheese</i> | 16 |
| DELIZIE CRUDE DI MARE° <i>Raw seafood°</i>                              | 14 |
| PUGLIA IN BOCCA 6 <i>portate. Mixed appetizer</i>                       | 18 |
| INSALATA DI POLPI° <i>Octopus salad°</i>                                | 9  |
| IMPEPATA DI COZZE <i>Peppered mussels</i>                               | 6  |
| GRANO CREMOSO <i>Creamy wheat</i>                                       | 5  |
| FAVE E CICORIE <i>Fava bean puree with dandelion greens</i>             | 5  |
| VERDURE A KM 0 <i>Local mixed vegetables</i>                            | 10 |



BEVANDE *Drinks*

|                                           |           |
|-------------------------------------------|-----------|
| ACQUE MINERALI <i>Mineral water</i>       | 2         |
| COCACOLA/ARANCIATA 33CL <i>Coke/Fanta</i> | 2         |
| PEPSI/ARANCIATA 1LT <i>Pepsi/Fanta</i>    | 3         |
| BIRRA ALLA SPINA <i>Draft beer</i>        | 10 per lt |
| MENABREA 33/66cl                          | 2.5/4     |
| MORETTI 33/66cl                           | 2/3.5     |

BIRRE ARTIGIANALI *Artisanal Beers*

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| PRIMATIA Birrificio Birranova | 6 |
| MARGOSE Birrificio Birranova  | 6 |
| DELLA CAVA Birrificio B94     | 6 |
| VISTA MARE Birrificio B94     | 6 |



PRIMI *First courses*

|                                                                                                                                                                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Max 3 portate per tavolo <i>Max 3 courses per table</i>                                                                                                                                                                                 |    |
| ALL'ANTICA <i>orecchiette di grano arso con cime di rapa, acciughe e pan grattato tostato</i><br><i>orecchiette pasta with brocoli rabes, anchovies and toasted breadcrumbs</i>                                                         | 8  |
| COLIMENA <i>tagliatelle al primitivo in salsa cremosa di funghi porcini* e mazzancolle*</i><br><i>"primitive" wine taglietelle with porcini mushrooms* cream and shrimp*</i>                                                            | 9  |
| PORTECCHIA <i>risotto ai frutti di mare (min. 2 por.)</i><br><i>seafood risotto (min. 2 por.)</i>                                                                                                                                       | 9  |
| I TESORI DEI VAAZ <i>scrigni di burrata in salsa di datterino e basilico</i><br><i>ravioli with datterino tomato sauce and basil</i>                                                                                                    | 8  |
| BAULETTI ALLA FEDERICIANA <i>agnolotti ai crostacei in crema di gamberi*</i><br><i>shellfish agnolotti with shrimp* cream</i>                                                                                                           | 9  |
| MAMMOLI <i>gnocchi di patata viola con funghi cardoncelli*, pomodorini, crema di burrata e granella di nocciola</i><br><i>violet potato dumplings with cardoncelli mushrooms*, tomatoes, burrata cream cheese and chopped hazelnuts</i> | 10 |
| TAGLIOLINI DELLA SCIALA <i>tagliolini agli scampi* con tartare di gamberi rossi°</i><br><i>fresh tagliolini pasta with prawns* and red shrimp tartare°</i>                                                                              | 15 |

VINI COPPI *Coppi Wine Selection*

| ROSSI <i>Red</i>                              |    | BIANCHI <i>White</i>                                   |    |
|-----------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------|----|
| VANITOSO <i>Primitivo DOC Gioia del Colle</i> | 30 | GUISCARDO <i>Falanghina IGP</i>                        | 15 |
| SENATORE <i>Primitivo DOC Gioia del Colle</i> | 28 | SERRALTO <i>Malvasia bianca IGP</i>                    | 12 |
| DON ANTONIO <i>Primitivo IGP</i>              | 18 |                                                        |    |
| CANTONOVO <i>Primitivo IGP BIO</i>            | 15 | ROSATI Rosè                                            |    |
| VINACCERO <i>Aleatico IGP</i>                 | 15 | CORÈ <i>Negroamaro IGP</i>                             | 12 |
| SINISCALCO <i>Primitivo IGP</i>               | 12 |                                                        |    |
| PELLIROSSO <i>Negroamaro IGP</i>              | 12 | BOLLICINE                                              |    |
| SANNACE <i>Malvasia nera IGP</i>              | 12 | BOLLICINECHERÌ <i>Negroamaro Frizzante (Sparkling)</i> | 15 |
|                                               |    | ISOTTEO <i>Verdeca IGP Frizzante (Sparkling)</i>       | 15 |



SECONDI *Second courses*

|                                                                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| TAGLI DI CARNE SELEZIONATE <i>(al kg)</i>                                                                                                     | 40 |
| <i>selected mixed grill (per 1kg)</i>                                                                                                         |    |
| DAL PESCATO FRESCO <i>(al kg)</i>                                                                                                             | 45 |
| <i>catch of the day, grilled or baked (per 1kg)</i>                                                                                           |    |
| FRITTURA MISTA DI PARANZA <i>mixed fried fish</i>                                                                                             | 10 |
| FRITTURA DI CALAMARI* E GAMBERI* <i>fried shrimp* and squid*</i>                                                                              | 12 |
| TAGLIATA DI ANGUS <i>con pomodorini, rucola e grana</i><br><i>slices of Angus meat with cherry tomatoes, arugula and grana cheese</i>         | 13 |
| BOMBETTE ALLA BRACE <i>grilled meat rolls</i>                                                                                                 | 10 |
| TAGLIATA DI TONNO <i>all'aceto balsamico</i>                                                                                                  | 12 |
| <i>slices of tuna with balsamic vinegar</i>                                                                                                   |    |
| POLPO ARROSTO° <i>grilled octopus°</i>                                                                                                        | 10 |
| FILETTO DI VITELLO CBT <i>su crema di patate e funghi</i><br><i>Veal fillet cooked at low temperature with creamed potatoes and mashrooms</i> | 18 |

CONTORNI *Sides*

|                                                                                                                                                                                                 |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| PATATE FRITTE* <i>french fries*</i>                                                                                                                                                             | 4 |
| PATATE AL FORNO* <i>baked potatoes*</i>                                                                                                                                                         | 4 |
| INSALATA COLORATA <i>insalata verde, pomodori, olive, carote e rucola</i><br><i>green salad, tomatoes, olives, carrots and arugula</i>                                                          | 5 |
| INSALATA TONNARA <i>insalata verde, pomodori, tagliata di tonno, rucola, mozzarella e olive</i><br><i>green salad, tomatoes, slices of tuna, arugula, mozzarella cheese and olives</i>          | 9 |
| INSALATA DI POLLO <i>insalata verde, carote, tagliata di pollo, mandorle tostate e Grana Padano</i><br><i>green salad, carrots, slices of chicken, toasted almonds, and Grana Padano cheese</i> | 8 |
| INSALATA MAREA <i>insalata verde, pomodori, gamberi*, salmone affumicato e zucchine grigliate</i><br><i>green salad, tomatoes, shrimp*, smoked salmon and grilled courgettes</i>                | 8 |

\*prodotto congelato/frozen product  
°prodotto abbattuto il loco/blast chilled product

MEDAGLIONI FRITTI *Fried bread*

|                                                                                                                                                                                       |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| ALL'ITALIANA <i>insalata, pomodorini, fiordilatte e prosciutto crudo</i><br><i>salad, cherry tomatoes, prosciutto</i>                                                                 | 5.5 |
| AFFUMICATO <i>insalata, gamberi*, salmone affumicato, crema di burrata</i><br><i>salad, shrimp*, smoked salmon, burrata cheese cream</i>                                              | 6   |
| ALL'ORTOLANA <i>rucola, pomodori arrostiti, crema di burrata, zucchine e melanzane grigliate</i><br><i>arugula, roasted tomatoes, burrata cream, grilled aubergine and courgettes</i> | 5   |
| RUSTICO <i>rucola, pomodorini, mozzarella di bufala e bresaola</i><br><i>arugula, cherry tomatoes, buffalo mozzarella and bresaola</i>                                                | 6   |

PUCCE AL FORNO *Traditional bread*

|                                                                                                                                                                                                          |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| CHICKEN BACON <i>maionese, insalata, pomodorini, cotoletta di pollo, bacon e silano affumicato</i><br><i>mayonnaise, salad, cherry tomatoes, chicken cutlet, bacon and smoked silano cheese</i>          | 6   |
| BOSCAIOLA <i>rucola, funghi porcini*, salsiccia norcina e Grana Padano</i><br><i>arugula, porcini mashrooms*, Norcia's sausage and Grana Padano cheese</i>                                               | 5.5 |
| BURGER BACON <i>insalata, pomodorini, hamburger 180gr, bacon, patatine* e silano affumicato</i><br><i>salad, cherry tomatoes, hamburger 180gr, bacon, french fries*, smoked silano cheese</i>            | 8   |
| SANTERAMO <i>insalata, pomodori arrostiti, bombette alla brace e caciocavallo di vacca rossa</i><br><i>salad, roasted tomatoes, grilled meat rolls and red caw caciocavallo cheese</i>                   | 8.5 |
| MEDITERRANEO <i>crema di patate, rucola, pomodori arrostiti, polpo arrosto° e mozzarella di bufala</i><br><i>potatoes cream, arugula, dried tomatoes, grilled octopus° and buffalo mozzarella cheese</i> | 9.5 |

DESSERT

|                                                                                               |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| SORBETTO al limone <i>lemon sherbert</i>                                                      | 3 |
| SEMIFREDDO alla nocciola con caramello salato <i>hazelnut semifreddo, with salted caramel</i> | 5 |
| TIRAMISÙ <i>tiramisù</i>                                                                      | 5 |
| TORTA PASTICCIOTTO <i>pasticciotto cake</i>                                                   | 4 |
| SOUFFLE' AL CIOCCOLATO <i>chocolate soufflé</i>                                               | 5 |

FINE PASTO *Distillates*

|                                     |     |                         |     |
|-------------------------------------|-----|-------------------------|-----|
| CAFFÈ <i>Coffee</i>                 | 1.5 |                         |     |
| AMARI <i>Digestifs</i>              |     | LIQUORI <i>Liqueurs</i> |     |
| LUCANO                              | 3   | LIMONCELLO "LUCANO"     | 3   |
| GAMONDI                             | 3.5 | LIMONCELLO DI COSTIERA  | 3.5 |
| VACA MORA                           | 3.5 | MIRTILLO "POLI"         | 3.5 |
| DISTILLATI <i>Distillates</i>       |     |                         |     |
| BRANDY ITALIANO "POLI"              |     |                         | 4   |
| BRANDY CARDENAL MENDOZA             |     |                         | 8   |
| GRAPPA DUE BARILI "POLI"            |     |                         | 6   |
| GRAPPA DI AMARONE CLEOPATRA "POLI"  |     |                         | 6   |
| RUM DIPLOMATICO                     |     |                         | 7   |
| COGNAC COURVOISIER                  |     |                         | 7   |
| WHISKY SEGRETARIO DI STATO "POLI"   |     |                         | 7   |
| GRAPPA DI BASSANO 24 CARATI "POLI"  |     |                         | 4   |
| GRAPPA DI MOSCATO PO MORBIDA "POLI" |     |                         | 4   |