



*Aequia*  
**blu**

R i s t o r a n t e P i z z e r i a



**MENU**

# CI RACCONTIAMO COSÌ

## Cucina e Passione

Vieni a gustare le nostre specialità di Carne e Pesce alla griglia oppure le nostre buonissime Pizze cotte nel forno a legna! Il Ristorante Acquablu è un locale elegante ma informale, adatto a festeggiare le tue ricorrenze più care ma che ti sa ospitare anche per la tua cena di ritrovo con gli amici oppure per un pranzo di lavoro feriale veloce e sostanzioso grazie al fornitissimo self-service

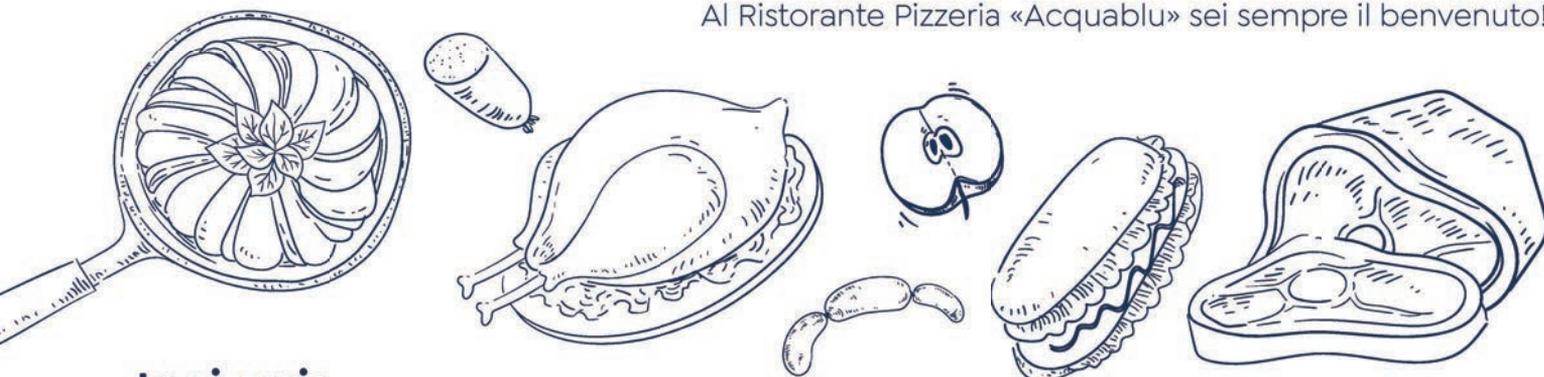


## Il Ristorante

Con 160 posti a sedere interni e 80 posti nella veranda esterna, locali accoglienti e climatizzati, e il collegamento ad internet tramite Wi-Fi gratuito, lo Staff del Ristorante Pizzeria «Acquablu» ti ospita sempre con simpatia, attenzione e cordialità!

Siamo aperti 7 giorni su 7, accettiamo tutti i tipi di Ticket (anche elettronici) e possiamo riservare per te, la tua famiglia e i tuoi amici, i nostri locali per qualsiasi evento tu voglia festeggiare: Battesimi, Comunioni, Compleanni, ecc. Ma anche eventi aziendali, cene di lavoro, e così via.

Al Ristorante Pizzeria «Acquablu» sei sempre il benvenuto!



## La pizzeria

La nostra pizza nasce dalla passione per le cose buone e sane.

Selezioniamo i migliori ingredienti ogni giorno, con un'attenzione particolare all'impasto di tutte le pizze.

La farina che utilizziamo è ottenuta dalla macinatura 'a pietra' di 100% grano italiano, OGM free, coltivato con sistemi di agricoltura integrati, priva di micotossine, disinfestanti e conservanti.

Questo 'schiacciamento', a differenza delle normali farine di tipo 1 macinate convenzionalmente a cilindri, permette di mantenere inalterati fibre, enzimi e sali minerali.

Con una lievitazione di 48/72 ore a temperatura ed umidità controllata otteniamo un'impasto povero di sale ma dal gusto spiccato di grano, leggero e croccante, ad alta percentuale d'acqua, fragrante ed altamente digeribile.

La salsa di pomodoro e la mozzarella di provenienza italiana con l'olio del lago di Garda completano l'alchimia.

## LISTA DEGLI ALLERGENI

I piatti accompagnati dai seguenti simboli contengono gli allergeni indicati.



**ARACHIDI E DERIVATI**  
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



**FRUTTA A GUSCIO**  
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



**LATTE E DERIVATI**  
Pgni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



**MOLLUSCHI**  
Canestrelle, cannolicchie, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongole, tellina, ecc...



**PESCE**  
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



**SESAMO**  
Semi interi usati per il pane, farine anche se contengono in minima percentuale



**SOIA**  
prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



**CROSTACEI**  
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



**GLUTINE**  
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



**LUPINI**  
Presenti in cibi vegan sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari



**SENAPE**  
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



**SEDANO**  
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**  
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc...



**UOVA E DERIVATI**  
Uova e prodotti che le contengono come maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

**PER ALLERGICI  
ANCHE SENZA GLUTINE**



Ogni pizza può essere scelta con il nostro impasto senza glutine per Celiaci

**UTILIZZATORE  
CERTIFICATO**



*Celiaci*



## MENU PER CELIACI



**TARTAR DI FASSONA  
CON I SUOI CONDIMENTI**  € 13,50

**IL GRAND ANTIPASTO DI MARE**     €12,50

**TORTEL DI PATATE CON SALUMI E FORMAGGI TRENTINI**  € 14,50

**TAGLIATELLE CON GAMBERI E ZUCCHINE**      € 12,50

**PENNETTE CON POLIPO,  
AGLIO, OLIO E POMODORINI**  € 11,50

**SPAGHETTI ALLO SCOGLIO  
BIANCO O ROSSO**    € 13,50

**SCALOPPA DI ORATA ALLA GRIGLIA  
CON SPINACI E PATATE**   € 17,50

**TAGLIATA DI ANGUS ARGENTINA,  
EVO DEL GARDA E SALE DI BALI** € 19,00

**INSALATONA**    € 9,80

(insalata mista, mozz, tonno, olive, capperi, uova)

**CARCIOFONA**  € 9,80

(insalata mista, mozzarella, carciofi, funghi, olive)

**SORBETTO AL LIMONE** € 4,00

**PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO**  € 5,00

**CREMA CATALANA**   € 5,00

\* All'occorrenza alcuni prodotti possono essere da noi abbattuti dal fresco o essere surgelati all'origine

# Antipasti



## I NOSTRI ANTIPASTI



**TARTAR DI FASSONA  
E I SUOI CONDIMENTI**



**€ 13,50**

**IL GRAND ANTIPASTO DI MARE**



**€ 12,50**

**PEPATA DI COZZE CON CROSTONI DI PANE**



**€ 10,50**

**INSALATA DI POLIPO CON PATATE  
E OLIVE TAGGIASCHE**



**€ 11,50**

**TORTEL DI PATATE CON SALUMI E FORMAGGI TRENTINI**



**€ 14,50**

**FORNARINA CON CRUDO DI PARMA 24 MESI  
E BURRATA PUGLIESE**



**€ 12,50**

\* All'occorrenza alcuni prodotti possono essere da noi abbattuti dal fresco o essere surgelati all'origine



*Primi*



## I NOSTRI PRIMI PIATTI



<b>RAVIOLO RIPIENO DI BURRATA CON POMODORO PACHINO GIALLO</b>	 	<b>€ 11,50</b>
<b>CASERECCE ALLA LUCANICA, FRIARIELLI E PECORINO ROMANO</b>	 	<b>€ 10,50</b>
<b>SPAGHETTI ALLO SCOGLIO BIANCO O ROSSO</b>	   	<b>€ 13,50</b>
<b>LINGUINE BIO AL KAMUT CON SPADA, LIME E PISTACCHI TOSTATI</b>	  	<b>€ 12,50</b>
<b>PACCHERI MONOGRANO FELICETTI CON POLIPO, AGLIO, OLIO E POMODORINI</b>	 	<b>€ 11,50</b>
<b>TAGLIATELLE CON GAMBERI, ZUCCHINE E ZAFFERANO</b>	  	<b>€ 11,50</b>
<b>STRANGOLAPRETI CON BURRO DI MALGA E TARENTINGRANA</b>	 	<b>€ 9,80</b>
<b>PAPPARDELLE ALL'UOVO CON RAGÙ DI CAPRIOLO</b>	 	<b>€ 11,00</b>

\* All'occorrenza alcuni prodotti possono essere da noi abbattuti dal fresco o essere surgelati all'origine



# Secondi



## I NOSTRI SECONDI PIATTI



<b>SCALOPPA DI ORATA ALLA GRIGLIA CON SPINACI E PATATE</b>	 	<b>€ 17,50</b>
<b>FRITTURA DI ANELLI DI CALAMARO</b>	  	<b>€ 13,00</b>
<b>FRITTURA MISTA DI PESCE</b>	    	<b>€ 13,50</b>
<b>TAGLIATA DI ANGUS ARGENTINA, EVO DEL GARDA E SALE DI BALI</b>		<b>€ 19,00</b>
<b>HAMBURGER DI CHIANINA, FORMAGGIO CHEDDAR, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA CON PAN BRIOCHES E PATATE RUSTICHE</b>	 	<b>€ 15,00</b>
<b>MAXICOTOLETTA IN PANATURA CROCCANTE CON PATATE RUSTICHE</b>	 	<b>€ 17,00</b>
<b>TRANCIO DI SPADA ALLA GRIGLIA CON VERDURE GRIGLIATE</b>		<b>€ 17,50</b>

\* All'occorrenza alcuni prodotti possono essere da noi abbattuti dal fresco o essere surgelati all'origine



*Contorni*



## I NOSTRI CONTORNI



**PATATINE RUSTICHE**  € 4,50

**VERDURE ALLA GRIGLIA** € 6,50

**INSALATE MISTE DI STAGIONE** € 4,50

**VERDURE COTTE MISTE** € 5,00

**PANE E COPERTO**  € 2,00



## LE NOSTRE INSALATISSIME



**INSALATONA**    € 9,80  
(insalata mista, mozz, tonno, olive, capperi, uova)

**CAESAR SALAD**   € 9,80  
(insalata verde, petto di pollo grigliato, scaglie di parmigiano, pomodorini, crostini di pane)

**NIZZARDA**    € 9,80  
(insalata verde, patate, mozzarella, pomodori secchi, olive, acciughe, uova, carciofi )

**DELICATA**    € 10,50  
(insalata verde, pomodorini, carote, gamberetti, salsa rosa)

**SALMONE**   € 10,50  
(insalata verde, pomodorini, salmone, arance, formaggio alle erbe)

\* All'occorrenza alcuni prodotti possono essere da noi abbattuti dal fresco o essere surgelati all'origine

*Pizza*



## PIZZE IMPASTO CLASSICO

La nostra pizza nasce dalla passione per le cose buone e sane. Selezioniamo i migliori ingredienti ogni giorno, con un'attenzione particolare all'impasto di tutte le pizze. La farina che utilizziamo è ottenuta dalla macinatura 'a pietra' di 100% grano italiano, OGM free, coltivato con sistemi di agricoltura integrati, priva di micotossine, disinfestanti e conservanti.

Questo 'schiacciamento', a differenza delle normali farine di tipo 1 macinate convenzionalmente a cilindri, permette di mantenere inalterati fibre, enzimi e sali minerali. Con una lievitazione di 48/72 ore a temperatura ed umidità controllata otteniamo un'impasto povero di sale ma dal gusto spiccato di grano, leggero e croccante, ad alta percentuale d'acqua, fragrante ed altamente digeribile.

La salsa di pomodoro e la mozzarella di provenienza italiana con l'olio del lago di Garda completano l'alchimia.

## PIZZE SENZA GLUTINE



Il ristorante prepara pizze senza glutine che vengono cotte in un **forno separato** per gustare la pietanza anche nella versione gluten free. Sempre più diffusa, l'intolleranza al glutine sembra rendere la vita a tavola, soprattutto fuori casa, un vero supplizio

Questa, almeno, la sensazione di chi scopre l'intolleranza e deve organizzare la propria alimentazione con cibi privi di glutine, per questo i nostri pizzaioli propongono tante varianti di pizze senza glutine.

## PIZZE CON FARINA INTEGRALE

La nostra pizza integrale è leggera, salutare, ha meno calorie, è croccante, è buona, sana, genuina, dietetica, ha un indice glicemico più basso e ha un gusto intenso e naturale, è ricca di fibre e contiene alcuni sali minerali molto importanti come il ferro.

L'impasto per la pizza fatto con la farina integrale necessita di molto più tempo per la lievitazione (il doppio).

## PIZZE CON FARINA DI KAMUT



A differenza della farina tradizionale, la farina di Kamut® è prodotta da **grano coltivato in maniera esclusivamente biologica**.

La farina di Kamut infatti deriva da grano che rispetta norme severe: non è mai stato ibridato né geneticamente modificato.

Il Kamut® sarebbe più digeribile rispetto al grano "comune", proprietà probabilmente dovuta al fatto che non è mai sottoposto a ibridazioni industriali;

Il Kamut® conterrebbe inoltre il 30% della vitamina E in più rispetto alla farina di grano tradizionale. Per questo motivo, gli si attribuiscono proprietà antiossidanti; Sali minerali e sostanze nutritive lo rendono particolarmente adatto nelle diete dimagranti e in regimi alimentari ristretti; Rispetto al grano normale, il Kamut® contiene più grassi polinsaturi, come gli Omega 6.



# I SAPORI TRADIZIONALI



<b>MARGHERITA</b>  	<b>€ 6,00</b>
(pomodoro, mozzarella)	
<b>MARINARA</b> 	<b>€ 5,00</b>
(pomodoro, aglio, origano)	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b>  	<b>€ 7,50</b>
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	
<b>CAPRICCIOSA</b>  	<b>€ 7,80</b>
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi)	
<b>QUATTRO STAGIONI</b>  	<b>€ 8,00</b>
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive)	
<b>CALZONE</b>  	<b>€ 8,50</b>
(mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	
<b>RICOTTA E SPINACI</b>  	<b>€ 7,80</b>
(pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci)	
<b>WÜRSTEL</b>  	<b>€ 7,80</b>
(pomodoro, mozzarella, würstel)	
<b>TIROLESE</b>  	<b>€ 8,50</b>
(pomodoro, mozzarella, funghi, speck e cipolla)	
<b>CRUDO</b>  	<b>€ 9,00</b>
(pomodoro, mozzarella, crudo di Parma 24 mesi)	
<b>SPECK</b>  	<b>€ 8,50</b>
(pomodoro, mozzarella, speck)	
<b>CARBONARA</b>   	<b>€ 8,50</b>
(pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo, grana)	

\* All'occorrenza alcuni prodotti possono essere da noi abbattuti dal fresco o essere surgelati all'origine

Su richiesta, è possibile realizzare:

<b>impasto per celiaci</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>impasto integrale</b>	<b>€ 1,00</b>
<b>impasto con farina di kamut</b>	<b>€ 1,50</b>
<b>mozzarella senza lattosio</b>	<b>€ 0,50</b>



# I SAPORI TRADIZIONALI



**VEGETARIANA**   € 9,00

(pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, radicchio, spinaci, grana)

**PIOGGIA**   € 7,50

(pomodoro, doppia mozzarella)

**QUATTRO FORMAGGI**   € 7,80

(pomodoro, mozzarella, emmental, fontina, gorgonzola)

**TOP**   € 9,80

(mozzarella, gorgonzola, misto funghi, speck, rucola)

**FUNGHI**   € 7,50

(pomodoro, mozzarella, funghi)

**SALAMINO PICCANTE**   € 8,00

(pomodoro, mozzarella, salamino piccante)

**CALABRESE**   € 7,00

(mozzarella, peperoncino, aglio)

**NAPOLETANA**    € 7,00

(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)

**TONNO E CIPOLLA**    € 8,20

(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)

**ROTOLINO**    € 9,20

(mozzarella, speck, gorgonzola, noci)

**RUSTICA**   € 9,20

(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck)

**ESTATE**   € 9,20

(pomodoro fresco, bufala, basilico)

\* All'occorrenza alcuni prodotti possono essere da noi abbattuti dal fresco o essere surgelati all'origine

Su richiesta, è possibile realizzare:

<b>impasto per celiaci</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>impasto integrale</b>	<b>€ 1,00</b>
<b>impasto con farina di kamut</b>	<b>€ 1,50</b>
<b>mozzarella senza lattosio</b>	<b>€ 0,50</b>



# I SAPORI TRADIZIONALI



**GUSTOSA**   € 9,20

(pomodoro, mozzarella, patate, brie, salsiccia)

**GORGONZOLA, CRUDO E RUCOLA**   € 9,20

(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, crudo, rucola)

**BRIE, BRESAOLA E RUCOLA**   € 9,20

(pomodoro, mozzarella, brie, bresaola, rucola)

**ZIBELLO**   € 9,50

(pomodoro, bufala, culatello)

**ALPI**   € 9,20

(pomodoro, bufala, champignon, speck)

**BONDONE**   € 9,20

(pomodoro, mozzarella, brie, speck, rucola)

**ACQUABLU**   € 9,80

(pomodoro, mozzarella, porcini, brie, culatello)

**CONTADINA**   € 9,00

(pomodoro, mozzarella, patate, pancetta, misto funghi)

**PORKIS**   € 9,00

(pomodoro, mozzarella, porchetta, porcini, grana)

**DELIZIOSA**   € 9,20

(pomodoro, mozzarella, pomodorini, crudo di Parma 24 mesi, Philadelphia, rucola)

**FAGOTTINO**    € 9,20

(mozzarella, radicchio, noci, Philadelphia)

**FANTASIA DI FUNGHI**   € 8,30

(pomodoro, mozzarella, 5 tipi di funghi, prezzemolo)

\* All'occorrenza alcuni prodotti possono essere da noi abbattuti dal fresco o essere surgelati all'origine

Su richiesta, è possibile realizzare:

<b>impasto per celiaci</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>impasto integrale</b>	<b>€ 1,00</b>
<b>impasto con farina di kamut</b>	<b>€ 1,50</b>
<b>mozzarella senza lattosio</b>	<b>€ 0,50</b>



## I SAPORI TRADIZIONALI



**DIAVOLA**   € 9,00

(pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni, grana)

**FRUTTI DI MARE**      € 9,80

(pomodoro, mozzarella, frutti di mare, prezzemolo)

**SOLE**    € 9,20

(pomodoro, mozzarella, bufala, tonno, pomodorini, basilico)

**POLIPO**    € 9,80

(mozzarella, polipo, patate, pomodorini)

**SALMONE**    € 9,80

(mozzarella, pomodorini semi dry, salmone affumicato, cipollina)



## SPECIALITÀ AL KAMUT BIO



**COCCIO TRENINO**   € 10,50

(mozzarella, casolet, misto funghi e salsiccia)

**LA MORTADELLA**    € 10,50

(pomodoro, mozzarella, squacquerone, mortadella e pistacchi dopo cottura)

**PARMA 24**   € 11,00

(pomodori, mozzarella, crudo di Parma 24 mesi, pomodori semidry e burrata)

**FRIARIELLI**   € 10,50

(friarielli, salsiccia, pecorino, mozzarella)

**PESTO GENOVESE**    € 9,80

(mozzarella, pesto, olive taggiasche e pomodorini)

**VARIAZIONI** € 1,00 - **VARIAZIONI SALUMI** € 2,00

\* All'occorrenza alcuni prodotti possono essere da noi abbattuti dal fresco o essere surgelati all'origine



# Dessert





## DOLCI E DESSERT



**SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA  
CON FRUTTI DI BOSCO**



€ 5,00

**PARFAIT DI MERINGA AL LIMONE  
CON COULIS DI FRAGOLE**



€ 5,00

**TIRAMISÙ DELLA CASA**



€ 5,00

**SEMIFREDDO ALLA RICOTTA E FICHI CAMELLATI**



€ 5,00

**TORTINO AL CIOCCOLATO  
CON SALSA VANIGLIA**



€ 5,00

**DELIZIA AL LOTUS CON SALSA AL MOU**



€ 5,00

**SORBETTO AL LIMONE**

€ 4,00

**PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO**



€ 5,00

\* All'occorrenza alcuni prodotti possono essere da noi abbattuti dal fresco o essere surgelati all'origine

# Beverande



## BIBITE E BIRRE



---

### BIBITE IN LATTINA 33 cl € 2,80

(Coca-Cola, Coca-Light-Coca-Zero, Fanta Dolce - Amara, Lemonsoda, Sprite, Chinotto, Tonic, The Freddo Limone - Pesca)

### BIBITE ALLA SPINA

**PICCOLA** 0,20 € 2,50

**MEDIA** 0,40 € 4,50

(Pepsi-cola, aranciata, limonata)

### ACQUA MINERALE (Surgiva)

**1/2 LITRO** € 1,80

**1 LITRO** € 3,20

### VINO ALLA SPINA

#### BIANCO/ROSSO TOBLINO

**1/4 LITRO** € 3,50

**1/2 LITRO** € 6,50

**1 LITRO** € 12,00

#### FRIZZANTE VENETO

**1/4 LITRO** € 3,50

**1/2 LITRO** € 6,80

**1 LITRO** € 13,00

### BIRRA ALLA SPINA (Warsteiner)

**0,20 LT** € 2,60

**0,40 LT** € 4,50

### BIRRA ALLA SPINA non filtrata (HB)

**0,20 LT** € 2,80

**0,40 LT** € 4,80

---

**BIRRA ANALCOLICA** 33 cl € 3,00

**BIRRA SENZA GLUTINE** 33 cl € 3,20

**WEIZEN PAULANER** 50 cl € 4,80

**MORETTI Grand Cru** 75 cl € 9,80

**ICHNUSA non filtrata** 33 cl € 3,00

---





## VINI FRIZZANTI E SPUMANTI



<b>FERRARI BRUT PERLÉ</b>	Ferrari – Trentino	<b>€ 45,00</b>
<b>FERRARI MAXIMUM</b>	Ferrari – Trentino	<b>€ 32,00</b>
<b>TRENTO BRUT RISERVA</b>	Endrizzi – Trentino	<b>€ 35,00</b>
<b>PROSECCO VALDOBB. SUP. EXTRA DRY</b>	Sopralerighe – Veneto	<b>€ 17,00</b>
<b>PROSECCO VALDOBB. BELSTAR</b>	Bisol – Veneto	<b>€ 16,00</b>
<b>MOSCATO DASTI DOCG</b>	Doglia – Piemonte	<b>€ 16,00</b>



## VINI BIANCHI



<b>NOSIOLA</b>	Poli Francesco – Trentino	<b>€ 18,00</b>
<b>MULLER THURGAU Pietramontis</b>	Villa Corniole – Trentino	<b>€ 20,00</b>
<b>PIETRAGRANDA Chardonnay</b>	Tenute Lunelli	<b>€ 16,00</b>
<b>SAUVIGNON</b>	Von Blumen – Trentino	<b>€ 24,00</b>
<b>DALIS</b>	Endrizzi – Trentino	<b>€ 20,00</b>
<b>GEWURZTRAMINER</b>	Ist. Agr. S.Michele – Trentino	<b>€ 20,00</b>
<b>GEWURZTRAMINER</b>	Von Blumen – Alto Adige	<b>€ 26,00</b>
<b>LUGANA SUPERIORE</b>	Roveglia – Veneto	<b>€ 20,00</b>
<b>GRECO DI TUFO</b>	Monaci – Campania	<b>€ 20,00</b>
<b>VERMENTINO DI SARDEGNA</b>	Audarya – Sardegna	<b>€ 18,00</b>



## VINI ROSATI



<b>LAGREIN KRETZER ROSÈ</b>	Kossler – Alto Adige	<b>€ 18,00</b>
<b>DALIS ROSE</b>	Endrizzi – Trentino	<b>€ 20,00</b>
<b>TEROLDEGO ROSATO</b>	Endrizzi – Trentino	<b>€ 20,00</b>



## VINI ROSSI



<b>MARZEMINO Fondazione MACH</b>	Ist. Agr. S. Michele – Trentino	<b>€ 18,00</b>
<b>MARZEMINO Speciale</b>	Letrari – Trentino	<b>€ 26,00</b>
<b>TEROLDEGO ROTALIANO</b>	Endrizzi – Trentino	<b>€ 20,00</b>
<b>TEROLDEGO ROTALIANO</b>	Baron de Cles – Trentino	<b>€ 26,00</b>
<b>MERLOT</b>	Hofstatter – Alto Adige	<b>€ 27,00</b>
<b>CABERNET SAUVIGNON</b>	Endrizzi – Trentino	<b>€ 20,00</b>
<b>VALPOLICELLA CL.SUP Ripasso</b>	Ca'Rugate – Veneto	<b>€ 22,00</b>
<b>MORELLINO DI SCANSANO</b>	Terenzi – Toscana	<b>€ 18,00</b>
<b>ROSSO DI MONTALCINO</b>	Verbena – Toscana	<b>€ 23,00</b>



## CAFFÈ E LIQUORI



<b>CAFFÈ ESPRESSO</b>	<b>€ 1,40</b>
-----------------------	---------------

<b>CAFFÈ CORRETTO</b>	<b>€ 2,20</b>
-----------------------	---------------

<b>CAFFÈ DECAFFEINATO</b>	<b>€ 1,60</b>
---------------------------	---------------

<b>CAFFÈ D'ORZO</b> TAZZA PICCOLA	<b>€ 1,60</b>
-----------------------------------	---------------

<b>CAFFÈ D'ORZO</b> TAZZA GRANDE	<b>€ 2,40</b>
----------------------------------	---------------

<b>CAFFÈ AL GINSENG</b> TAZZA PICCOLA	<b>€ 1,80</b>
---------------------------------------	---------------

<b>CAFFÈ AL GINSENG</b> TAZZA GRANDE	<b>€ 2,80</b>
--------------------------------------	---------------

<b>APERTIVI</b>	<b>€ 3,50</b>
-----------------	---------------

<b>LIQUORI E AMARI</b>	<b>€ 3,00</b>
------------------------	---------------

<b>LIQUORI ESTERI</b>	<b>€ 3,50</b>
-----------------------	---------------

<b>GRAPPE MONOVITIGNO</b>	<b>€ 3,50</b>
---------------------------	---------------

<b>DISTILLATI E WHISKY</b>	<b>€ 5,00</b>
----------------------------	---------------



**ACQUABLU - RISTORANTE PIZZERIA**

Tel: 0461 917260

Email: [acquablu.tn@gmail.com](mailto:acquablu.tn@gmail.com)

Indirizzo: Via Hersching n.7 38123 Ravina (TN)  
(dentro al C.C Ravina shop)