



C I N Q U E C E N T O S A N R E M O

---

## L' ORIGINE

**Cinquecento Sanremo** est un mix de tradition, passion et magie. C'est l'histoire de la vraie pizza napolitaine, commencée il y a 100 ans, dans une petite boulangerie de Naples, et puis transmis aux générations suivantes.

L'originale pizza napolitaine est histoire, culture et amour. C'est le synonyme de la bonne cuisine, de l'excellence, des saveurs les plus authentiques. C'est un "je t'aime" susurré, un instant à partager, un sourire à offrir, un moment à aimer.

## NOTRE MISSION

**Cinquecento Sanremo** est une nouvelle histoire d'amour, née par l'union entre l'originale pizza napolitaine et le romantique bord de mer de Sanremo, en transformant une simple pizzeria en un point de repère, et fidèle gardien des infinité de nuances de goût qui caractérisent la pizza napolitaine, la pizza la plus gourmande et aimée du monde.

C'est un amour qui respect l'histoire et la mémoire, en utilisant rigoureusement les ingrédients et les garnitures de la recette traditionnelle.

C'est un amour qui transforme le pizzaïolo en "artisan", avec des règles précises et rigoureuses, à partir de la farine, de la pâte, du levurage (au moins 30 heures), de la parfaite manipulation de la pâte, de la garniture avec les meilleurs ingrédients, jusqu'à la cuisson à 500°.

C'est un amour qui transforme chaque pizza en œuvre d'art, qui suscite des émotions, accueillant; chaque client est apprécié et dorloté.

Par l'union entre l'originale pizza napolitaine et Sanremo, voilà Cinquecento Sanremo.

# INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES

---

Conformément au décret 15.12.2017 (GU n.32 dell'8/2/2018) nous informons nos clients que dans notre cuisine on utilise tous les suivants ingrédients, qui sont indiqués comme Allergènes dans la Législation Européenne dans le [Livre des Ingrédients et le Manual des Allergènes](#).



**Céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, quoine, épeautre, kamut) et produits dérivés



**Crustacés** et produits dérivés



**œufs** et produits dérivés



**Poissons** et produits dérivés



**Arachides** et produits dérivés



**Soja** et produits dérivés



**Lait** et produits dérivés



**Fruits à coques** (amandes, noisettes, noix de cajou, pistaches, noix de pécan)



**Céleri** et produits dérivés



**Graines** et produits dérivés



**Moutarde** et produits dérivés



**Dioxyde de soufre et sulfites** à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre exprimées en SO<sub>2</sub>



**Lupin** et produits dérivés



**Mollusques** et produits dérivés

Veuillez nous informer de vos intolérances ou allergies alimentaires et nous répondrons à vos besoins en montrant le [Livre des Ingrédients et le Manual des Allergènes](#).

La Direction



Le cœur est la pâte, doux et mince, préparée seulement avec de la farine, de l'eau, du sel et de la levure. Le secret est le "repos", lent et prudent, pour plus de 30 heures. Le résultat c'est une pizza douce, mince au centre et avec des hauts bords - connus avec le mot "cornicione" - ballonnés et sans brûlures, avec le typique goût du pain.

## LA MARGHERITA € 7

TOMATES PELÉES ITALIENNES, MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, BASILIC FRAIS, HUILE EXTRAVERGEE D'OLIVE

## LA MARINARA € 5,5

TOMATES PELÉES ITALIENNES, AIL, ORIGAN, HUILE EXTRAVERGEE D'OLIVE

## LA MARGHERITA D.O.P. (A.O.P.) € 8

TOMATES S.MARZANO A.O.P., MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, BASILIC FRAIS, HUILE EXTRAVERGEE D'OLIVE

## LA 4 STAGIONI (4 SAISONS) € 9,5

TOMATES PELÉES ITALIENNES, MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, JAMBON BLANC DE CUISSE NOSTRANO, ARTICHAUTS, CHAMPIGNONS, OLIVES NOIRES "TAGGIASCHE", BASILIC FRAIS, HUILE EXTRAVERGEE D'OLIVE

## LA PARMA D.O.P. (A.O.P.) € 11

TOMATES PELÉES ITALIENNES, MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, ROQUETTE, TOMATES CERISES "PACHINO", JAMBON CRU CHEVRONNÉ DE PARME D.O.P. (A.O.P.), BASILIC FRAIS, HUILE EXTRAVERGEE D'OLIVE

## LA VALDÔTAINE D.O.P. (A.O.P.) € 9,5

MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, JAMBON BLANC DE CUISSE NOSTRANO, FROMAGE FONTINA D.O.P. (A.O.P.), PARMESAN REGGIANO D.O.P. (A.O.P.), BASILIC FRAIS, HUILE EXTRAVERGEE D'OLIVE

## LA BUFFLONNE D.O.P. (A.O.P.) € 11,50

TOMATES PELÉES ITALIENNES, MOZZARELLA DE BUFFLONNE D.O.P. (A.O.P.), BASILIC FRAIS, HUILE EXTRAVERGEE D'OLIVE

## LE JAMBON ET AUBERGINES € 9,5

TOMATE PELÉE ITALIENNE, FIOR D'AGEROLA MOZZARELLA, POSCIUTTO COTTO DI COSCIA NOSTRANO, AUBERGINES GRILLÉES, PARMIGIANO REGGIANO D.O.P., BASILIC, EVO OIL

## LA "BURRATA" DE BUFFLONNE € 12

TOMATES PELÉES ITALIENNES, FROMAGE BURRATA DE BUFFLONNE D.O.P. (A.O.P.) APRÈS CUISSON, BASILIC FRAIS, HUILE EXTRAVERGEE D'OLIVE APRÈS CUISSON

## LA 500 SPECIAL € 11,5

FROMAGE "PROVOLA" FUMÉ DE AGEROLA, TOMATE "SPUNZILLO", "FRIARIELLI" DE NAPLES SAUTÉS AVEC HUILE EXTRAVERGEE D'OLIVE, SAUCISSE DE BRA CRUE, PIMENT FRAIS, BASILIC FRAIS, HUILE EXTRAVERGEE D'OLIVE APRÈS CUISSON

## LA 500 € 11

TOMATES PELÉES ITALIENNES, MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, SAUCISSE DE BRA CRUE, BASILIC FRAIS, HUILE EXTRAVERGEE D'OLIVE

## LA DIAVOLA 500 € 9,5

TOMATE ITALIENNE PELÉE, AGEROLA PROVOLA FUMÉE, TRANCHES DE SPIANATA ÉPICÉES DE CALABRE, HUILE ÉPICÉE, ORIGAN



Rouge, Vert, Blanc.

Les couleurs du drapeau italienne. Les couleurs de la tomate, de la mozzarella et basilic.

Voici l'étincelle qui a tout déclenché. Nous sommes en 1889. Nous sommes à Naples. Le cuisinier

Raffaele Esposito, appelé à cuisiner pour la reine d'Italie, crée la magie et donne vie à cela que nous tous aujourd'hui savons que Pizza Margherita, en plein dans honneur de Margherita de Savoia.

## LA OIGNON ET GORGONZOLA D.O.P. (A.O.P.) € 9,5

TOMATES PELÉES ITALIENNES, MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, FROMAGE "GORGONZOLA" D.O.P. (A.O.P.), OIGNON DE TROPEA, BASILIC FRAIS, HUILE EXTRAVERGEE D'OLIVE

## LA SAUCISSE ET FRIARIELLI € 9,5

MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, SAUCISSE NAPOLITAINE, "FRIARIELLI" DE NAPLES SAUTÉS AVEC HUILE EXTRAVERGEE D'OLIVE, BASILIC FRAIS, HUILE EXTRAVERGEE D'OLIVE

## LE CALZONE 500 € 9,5

TOMATES PELÉES ITALIENNES, FROMAGE "RICOTTA" DE AGEROLA, MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, SALAMI "NAPOLI", JAMBON BLANC DE CUISSE NOSTRANO, PARMESAN REGGIANO D.O.P. (A.O.P.), BASILIC FRAIS, HUILE EXTRAVERGEE D'OLIVE

## LA "NDUJA" € 11

TOMATES "SAN MARZANO" D.O.P. (A.O.P.), MOZZARELLA DE BUFFLONNE, OIGNON DE TROPEA, "NDUJA" DE SPILINGA, BASILIC FRAIS, HUILE EXTRAVERGEE D'OLIVE

## LA 4 FROMAGES € 9,5

MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, FROMAGE "GORGONZOLA" D.O.P. (A.O.P.), FROMAGE FONTINAD.O.P. (A.O.P.), PARMESAN REGGIANO D.O.P. (A.O.P.), BASILIC FRAIS, HUILE EXTRAVERGEE D'OLIVE

## LA ORTOLANA € 9,5

TOMATES PELÉES ITALIENNES, MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, LÉGUMES GRILLÉS, BASILIC FRAIS, HUILE EXTRAVERGEE D'OLIVE

## LA CAPRICCIOSA € 9,5

TOMATES PELÉES ITALIENNES, MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, JAMBON BLANC DE CUISSE NOSTRANO, ARTICHAUTS, CHAMPIGNONS, OLIVES NOIRES "TAGGIASCHE", CÂPRES DE PANTELLERIA, ORIGAN, BASILIC FRAIS, HUILE EXTRAVERGEE D'OLIVE

## LA NAPOLI € 7,5

TOMATES PELÉES ITALIENNES, MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, ANCHOIS, CÂPRES DE PANTELLERIA, ORIGAN, BASILIC FRAIS, HUILE EXTRAVERGEE D'OLIVE

## PANCETTA ET POMMES DE TERRE € 9,5

MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, POMMES DE TERRE SAUTÉES CUITES À LA POËLE, PANCETTA COPPATA, ROMARIN, HUILE D'OLIVE EXTRA VERGEE

## MORTADELLA ET PISTACHES € 9,5

MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, MORTADELLA DE BOLOGNA I.G.P., FRAPPÉ DE PISTACHES, PÉPITES DE PARMESAN REGGIANO D.O.P. (A.O.P.), HUILE D'OLIVE EXTRA VERGEE

## LA 500 DE MER € 13

TOMATE PELÉE À L'ITALIENNE, POULPE POËLÉ, CALAMARI ET OLIVES TAGGIASCA, TOMATES PACHINO, POIVRE NOIR, HUILE EVO

## LA PROVOLONE DEL MONACO ET SAUCISSE € 11,5

MOZZARELLA FIOR DI LATTE D'AGEROLA, PROVOLONE DEL MONACO DOP D'AGEROLA, SAUCISSE CUIT, POIVRE ET HUILE

# PIZZAS



## LA 2 TOMATES € 12

TOMATE SAN MARZANO D.O.P., BUFFALO MOZZARELLA CAMPANA D.O.P., DATTERINO JAUNE, DATTERINO ROUGE, FLOCONS DE PARMIGIANO REGGIANO D.O.P., BASILIC, HUILE EVO

## LE VERT 500 € 12

CRÈME DE COURGETTE, PROVOLA FUMÉ D'AGEROLA, RICOTTA DE BUFFLE, SAUCISSE DE BRA RAW CONSORTIUM

## A'PECCERILLA - € 1

LA PETITE VERSION DES PIZZAS DANS LE MENU

# FOCACE



Des petits pains savoureux et doux, avec le premier choix les ingrédients choisis qui donnent la vie aux perles de goût et qui embrasse la tradition antique pour le proposer dans un regard totalement nouveau à être goûté aussi pour la vente à emporter.

## CLASSIQUE € 5

HUILE EXTRAVERGEE D'OLIVE, ORIGAN

## AU LARD € 8

LARD AROMATISÉ AUX HERBES, ORIGAN, HUILE EXTRAVERGEE D'OLIVE

## AU JAMBON CRU € 8

JAMBON CRU CHEVRONNÉ DE PARME D.O.P. (A.O.P.), ORIGAN, HUILE EXTRAVERGEE D'OLIVE

## BRUSCHETTA € 5,5

TOMATES CERISES "PACHINO", AIL, ORIGAN, HUILE EXTRAVERGEE D'OLIVE

## FRAIS € 8,5

TOMATES CERISES "PACHINO", ROQUETTE, MOZZARELLA DE BUFFLONNE D.O.P. (A.O.P.) APRÈS CUISSON, HUILE EXTRAVERGEE D'OLIVE

Goût, qualité et finesse, dans une cuisine qui explore ingrédients et saveurs, en partant des produits de qualité suprême, en créant un mix d'excellence.

## LES ENTRÉES

**POULPE\* ET POMMES DE TERRE CROQUANTS** € 14,5

**IMPEPATA DE MOULES** € 12,5

**BURRATA PUGLIESE** € 11

AVEC TOMATE ET BASILIC PRINTEMPS

**MOZZARELLA DE BUFFLONNE D.O.P. (A.O.P.)** € 9,5

AVEC TOMATE ET BASILIC PRINTEMPS

**MÉLANGE ANTIPASTO 500** € 14,5

BOULETTES DE VIANDE NAPOLITAINES FRITES, CROQUETTES DE POMMES DE TERRE, MOZZARELLA EN CHARIOT, MOZZARELLA DE BUFFLE ET TOMATE (CAPRESE)

**SOUTÉ** € 13,5

DE MOULES ET PALOURDES

**DISCUSSION NAPOLITAINE** € 12

PÂTES CULTIVÉES FRITES, TOMATES PACHINO FRAÎCHES, MOZZARELLA DE BUFFLE CAMPANA DOP, JAMBON DE PARME LONGUE MATURE DOP, OLIVES VERTES

## LES PÂTES

**SPAGHETTI AUX PALOURDES** € 14,5

**SPAGHETTI FRAIS AUX FRUITS DE MER** € 16,5

**SAUCISSE RAVIOLI FRAÎCHE ET SPINACINO** € 13,5

RAVIOLIS FRAIS FOURRÉS DE SAUCISSE ET D'ÉPINARDS, FOND DE VIANDE ET ROMARIN

**CALAMARATA** € 15

**SPAGHETTI A L'AIL, HUILE ET PIMENTS FORTS** € 9,5



Goût, qualité et finesse, dans une cuisine qui explore ingrédients et saveurs, en partant des produits de qualité suprême, en créant un mix d'excellence.

## LES PLATS

**ESPADON GRILLÉ** € 16,5

**FILET DE DORADE** € 18

FILET DE DORADE AU PAIN DE PISTACHES

**EMINCÉ DE BOEUF DU PIÉMONT** € 18,5

AVEC ROQUETTE, TOMATES CERISES ET FLOCONS DE PARNANA

**WIENER SCHNITZEL** € 12,5

ESCALADE DE POULET PANÉ AVEC FRITES

**FISH AND CHIPS NAPOLITAINS** € 12,5

FILETS DE MORUE PANÉS ET FRITS, FRITES

## LES ACCOMPAGNEMENTS

**CHIPS** € 4,5

**CROUSTILLES AROMATISÉES** € 4,5

**MÉLANGE DE LÉGUMES GRILLÉS** € 6

**SALADE VERTE** € 4

**SALADE COMPOSÉE** € 5

# LES SALADES



L'authenticité qui arrive de la terre: fraîches, saines et savoureux, pour redécouvrir la simplicité du potager.

## SALADE 500 € 11

SALADE VERTE, MOZZARELLA DI BUFFALA CAMPANA D.O.P., TOMATE, JAMBON CRU DE PARME D.O.P., SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

## SALADE DE CAMPAGNE € 10

TOMATES SÉCHÉES, TOMATES, SALADE VERTE, OLIVES ET FLOCONS DE PECORINO

## CAPRESE SALADE € 9,5

TOMATE FRAÎCHE COUPÉE EN TRANCHES AVEC MOZZARELLA AJOUTÉE BUFFALO BELL D.O.P. ET L'ORIGAN

# LES FRITES



Un excellent produit dans lequel on utilise des huiles d'une qualité supérieure. Le résultat est un produit croquant et savoureux mais aussi léger et agréable, qui laisse un sourire. Voilà nos frites.

## "CUOPPO" DE POISSONS € 15,5

GAMBAS, CALAMARS\* ET ANCHOIS FRITS, SEL, HUILE DE TOURNESOL

## "CUOPPO" DE CALAMARS\* € 13

CALAMARS FRITS\*

## "CUOPPO" DE ANCHOIS € 11,5

ANCHOIS FRAIS FRITS

## "CUOPPO" DE PANZAROTTI NAPOLITAINS FRITS 6 PZ. € 6

PÂTES CULTURÉES FRITES TYPIQUES REMPLIES DE TOMATES ET D'AGEROLA LATTE MOZZARELLA.

## MÉLANGE DE CROQUANTS DE POMMES DE TERRE € 8,5 ET ARANCINI NAPOLITAINS 2 PZ. + 2 PZ.

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE AGEROLA FUMÉE PROVOLA

## CUISEUR DE BOULETTES DE VIANDE FRIT NAPOLITAINE € 6

BOULETTES DE VIANDE DE VEAU FRITÉES, ŒUFS, PARMESAN REGGIANO DOP, MOZZARELLA ET PIGNONS.

## MOZZARELLA EN CHARIOT € 8,5

PAIN, MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, JAMBON CUIT



Et, enfin, une sélection de desserts réalisés par nos soins, de main de maître. De petites perles capables de faire exploser en bouche toutes les saveurs, les goûts et les arômes de la grande pâtisserie italienne, pour faire même du dessert une incroyable expérience « sucrée ».

## LA TORTA CAPRESE CLASSICA € 5,5

C'EST LE GÂTEAU TYPIC AMALFITAIN, PRÉPARÉ AVEC DU BEURRE, ŒUFS, AMANDES ET CHOCOLAT FONDANT

## PANNA COTTA AU CAMEL OU BAIES SAUVAGES € 5,5

CUILLÈRE DOUCE À BASE DE LAIT ET DE CRÈME.

## TIRAMISÚ € 5,5

DESSERT À BASE DE BISCUITS CUILLÈRES, CAFÈ ET MASCARPONE

## PIZZA AU NUTELLA € 5,5

## BABÀ AL RHUM VIEILLI € 5,5

BABÀ IMPRIMÉ AU BAIN DE RHUM VIEILLI

## NUTELLA GRAFFA € 5,5

## BRONTE PISTACHIO GRAFFA € 5,5

## GRAFFA AUX BAIES SAUVAGES € 5,5

## CROQUANT CERISE NOIRE € 5,5

## TARTE À LA PISTACHE € 5,5

GÂTEAU ÉPONGE MOUILLÉ À L'ALCHEMES, FOURRÉ À LA PISTACHE, RECOUVERT D'UN GLAÇAGE AU CHOCOLAT GRAINÉ

## COUPE DE MASCARPONE ET AMARETTI € 5,5

## GÂTEAU FRAMBOISE ET FRUITS DE LA PASSION € 5,5

## DÉLICE AU CITRON € 5,5

GÂTEAU ÉPONGE AU JUS DE CITRON CRÈME PÂTISSÈRE ET ENROBÉ AVEC SAUCE PARFUMÉE DE PEAU DE CITRON

## CHEESECAKE AUX FRUITS € 5,5

CHEESECAKE AUX GRAINS DE BISCUITS, CRÈME DE FROMAGE ET VANILLE, ET CRÈME DE FRUITS



COUPES DE CRÈME GLACÉE\* "PEPINO" ARTISAN - SANS GLUTEN € 4,5

CACAO\*, CRÈME\*, FLEUR DE LAIT\*, FRAISE\*, CITRON\*

COUPES DE CRÈME GLACÉE\* "PEPINO" ARTISAN AVEC LIQUEUR  
DE VOTRE CHOIX € 5

ANANAS € 5

DANS L'ASSIETTE

ANANAS AVEC GLACE\* ARTISAN "PÉPINO"  
SANS GLUTEN € 6

ANANAS FARCI € 5,5

SORBET ANANAS COLLECTÉ DANS SON FRUIT D'ORIGINE



## SANS ALCOOL

JUS D'ORANGE ROUGE LURISIA 275 ML € 3,5  
EN BOUTEILLE EN VERRE

GAZEUSE LURISIA 275 ML € 3,5  
EN BOUTEILLE EN VERRE

CHINOTTO LURISIA 275 ML € 3,5  
EN BOUTEILLE EN VERRE

CITRONNADE NISCA PORTOFINO 275 ML € 3,5  
EN BOUTEILLE EN VERRE

COCA COLA 330 ML € 3  
EN BOUTEILLE EN VERRE

COCA COLA ZERO 330 ML € 3  
EN BOUTEILLE EN VERRE

SPRITE 330 ML € 3  
EN CANETTE

ESTATHÉ PÊCHE 330 ML € 3  
EN CANETTE

ESTATHÉ CITRON 330 ML € 3  
EN CANETTE

EAU GAZEUSE 1 LT € 2  
EN BOUTEILLE EN VERRE

EAU PLATE 1 LT € 2  
EN BOUTEILLE EN VERRE

BIÈRE BECK'S SANS ALCOOL 33 CL € 4  
EN BOUTEILLE EN VERRE

CRODINO 25 CL € 4  
EN BOUTEILLE EN VERRE

## ALCOOL

SPRITZ COCKTAIL € 5,5

# BIÈRES À LA PRESSION



## BRASSERIE ANGELO PIRETTI

20 CL. € 3,5 / 40 CL. € 5

### 3 HOUBLONS NON FILTRÉE

**ALC. 4,9 % - AVEC ORGE**

BIÈRE CLAIRE À BASSE FERMENTATION, ÉQUILBRÉE ET À L'ASPECT VOILÉ. PARFAITE POUR ACCOMPAGNER UNE BONNE PIZZA ET LES PLATS DE LA CUISINE MÉDITERRANÉENNE.

3  
LUPPOLI  
NON FILTRATA

### 4 HOUBLONS ORIGINAL

**ALC. 5,5 % - AVEC ORGE**

UNE BIÈRE CLAIRE QUI SE DISTINGUE POUR SON GOÛT HARMONIQUE ET L'AMERTUME MODÉRÉE. UNE BIÈRE DE MALT D'ORGE IDÉALE AVEC LES PREMIERS PLATS DUGOÛT ROND ET FROMAGES DE MOYENNE MATURATION.

4  
LUPPOLI  
ORIGINALE

### 6 HOUBLONS BOCK ROUGE

**ALC. 7 % - AVEC ORGE**

UNE BIÈRE AU GOÛT DE MALT, CAMEL ET RÉGLISSE. C'EST UNE BIÈRE ROUGE DOUBLE MALT AVEC BEAUCOUP DE PERSONNALITÉ.

6  
LUPPOLI  
BOCK ROSSA

### 9 HOUBLONS INDIA PALE ALE

**ALC. 5,9% - AVEC ORGE**

UNE BIÈRE CLAIRE CARACTÉRISÉE PAR LA SURPRENANTE ET EXPLOSIVE PERSONNALITÉ D'UN BUQUET SPÉCIAL DE HOUBLONS. LE HOUBLON PRÉDOMINANT ET LE CASCADE, AMÉRICAIN DE L'ARÔME FLORAL.

9  
LUPPOLI  
INDIA PALE ALE

# BIÈRES EN BOUTEILLE



ICHNUSA 33 CL. € 5

MORETTI BAFFO ORO 33 CL. € 5

MORETTI LA ROSSA 33 CL. € 5

ERDINGER WEISS BEER 50 CL. € 6



## BRASSERIE HIBU

**ENTROPIA 33 CL. € 5**

EN BOUTEILLE EN VERRE

**GOLDEN ALE -- BLONDE BRITANNIQUE - ALC. 4,5%**

DENSE ET CRÉMEUSE, BLANCHE, AGRUMÉE, AVEC UN SAVEUR EN PRINCIPE DOUX, MAIS SEC AU FINAL



**GOTHA 33 CL. € 5**

EN BOUTEILLE EN VERRE

**TRIPLE - BELGE IMPOSANTE - ALC. 7,7%**

ARÔME STRUCTURÉ ET ACCUEILLANT, AVEC PARFUMS D'ÉPICES, AGRUMES, FRUITS ET MALT.



**VAITRA 33 CL. € 5**

EN BOUTEILLE EN VERRE

**AMERICAN PALE ALE - AMBRÉE ET DORÉE - ALC. 5,5%**

SAVEURS DE FLEURS, AGRUMES, RÉSINE, ÉPICES, FRUITS TROPICALES. LES HOUBLONNES AMÉRICAINS LUI DONNENT UN PARFUM AMER, ATTÉNUÉ PAR LE CARAMEL ET PAR LE MALT SPECIAL QUI RASSEMBLE AU PAIN TOSTÉ ET BISCUITS.





Le vin est poésie en bouteille. C'est le parfum des beaux moments, le saveur des moments à rappeler, le goût des instants à partager.

## VINS ROUGES

EN BOUTEILLE OU AU VERRE

**DOLCETTO D'ALBA D.O.C.** € 4,5 / € 16,5

BOGLIETTI ENZO - LA MORRA (CN)

**BARBERA D'ALBA D.O.C.** € 5 / € 17,5

BOGLIETTI ENZO - LA MORRA (CN)

**NEBBIOLO LANGHE D.O.C.** € 5,5 / € 19,5

BOGLIETTI ENZO - LA MORRA (CN)

**ROSSESE DI DOLCEACQUA SUPERIORE D.O.C** € 5 / € 19

ANFOSSO - SOLDANO (IM)

## VINS BLANCS

EN BOUTEILLE OU AU VERRE

**ARNEIS DOC - LE MARGHERITE** € 5,5 / € 22

AZ. AGRICOLA BRANDINI - LA MORRA (CN)

**GEWURZTRAMINER D.O.C.** € 5,5 / € 24

ST.MICHAEL EPPAN - APPIANO (BZ)

**FALANGHINA DEL SANNIO "JANARÉ" D.O.P.** € 5 / € 19

LA GUARDIENSE - GUARDIA SANFRAMONDI (BN)

**PIGATO D.O.C** € 5,5 / € 22

PODERE GRECALE - BUSSANA DI SANREMO

**VERMENTINO D.O.C** € 5,5 / € 25

PODERE GRECALE - BUSSANA DI SANREMO

## LES BULLES

EN BOUTEILLE OU AU VERRE

**PROSECCO DI VALDOBBIADENE D.O.C.G. SUPERIORE**

**"IL ROGGIO"** € 5 / € 19

VALDOBBIADENE (TV)

**ALTALANGA BRUT D.O.C.G** € 5,5 / € 26

AZ. AGRICOLA BRANDINI - LA MORRA (CN)

## LE ROSÉ

EN BOUTEILLE OU AU VERRE

**ROSE' I.G.T. TOSCANA "ALIE"** € 5,5 / € 24

FRESCOBALDI - TOSCANA

## LES VINS DOUX

EN BOUTEILLE OU AU VERRE

**MOSCATO D' ASTI D.O.C.G.** € 4,5 / € 16

ALICE BEL COLLE (AL)

**PASSITO CALA DEI TUFI** € 5 / € 17

MANDRAROSSA - MENFI (AG)

**BAROLO CHINATO** € 6,5 / € 31

BATASIOLO - LA MORRA (CN)



- CAFÉ ESPRESSO € 1,5
- CAFÉ DÉCAFÉINÉ € 1,5
- CAFÉ D'ORGE PETIT € 1,5 / GRAND € 2
- CAFÉ AVEC DE LA GLACE\* € 3,5
- GINSENG PICCOLO € 2 / GRANDE € 2,5

## LES AMERS ET LIQUEURS



- MONTENEGRO € 4
- SAMBUCA € 4
- SAN SIMONE € 4
- AMARO DEL CAPO € 4
- AMARETTO DI SARONNO € 4
- JAGERMEISTER € 4
- BAILEYS € 4
- AVERNA € 4
- AMARO BRAULIO € 4
- MIRTO € 4
- FERNET BRANCA € 4
- BRANCAMENTA € 4
- PORTO € 4
- LIQUEUR DE LIMONCELLO € 4
- LIQUEUR DE ROQUETTE € 4
- LIQUEUR DE RÉGLISSE € 4
- GRAPPE € 4
- MOSCATO, BARRICATA
- WHISKEY € 8
- VODKA € 4
- COGNAC € 8
- CALVADOS € 8

SERVICE AUX TABLES ET COUVERT €2 / CHAQUE INGRÉDIENT EN PLUS DE €0,50 À €1 / RENFORCEMENT €1 /  
RENFORCEMENT JAMBON €1,5 / RENFORCEMENT MOZZARELLA DE BUFFLONNE, SAUCISSE ET CHAMPIGNONS €2 / RENFORCEMENT SAUCISSE DE BRA €2.  
\* LES PRODUITS AVEC ASTÉRISQUE POURRAIENT ÊTRE SURGELÉS SELON LES PÉRIODES.



C I N Q U E C E N T O S A N R E M O

---

LUN - MER - JEU - VEN

DE 19H À 24H

MARDI FERMÉ

---

SAMEDI ET DIMANCHE

DE 12H À 14,3H

DE 19H À 24H

CORSO TRENTO TRIESTE 67

18038 SANREMO - IM

+39 0184 1958273

WWW.CINQUECENTOSANREMO.IT

INFO@CINQUECENTOSANREMO.IT

