



C I N Q U E C E N T O   S A N R E M O

---

## L'ORIGINE

**Cinquecento Sanremo** è un mix di tradizione, passione e magia. E' la storia della vera pizza napoletana, che inizia oltre 100 anni fa, in un piccolo forno a legna nel cuore di Napoli, per poi tramandarsi di generazione in generazione, per sfiorare e conoscere tutto il mondo.

L'originale pizza napoletana è storia, cultura e amore. E' sinonimo del buon mangiare, dell'eccellenza culinaria, dei sapori più autentici e genuini. Non solo, è molto di più: armonia, amicizia, gioia. E' un ti voglio bene sussurrato, un momento da condividere, un sorriso da regalarsi, un attimo da concedersi e godersi.

## LA NOSTRA MISSION

**Cinquecento Sanremo** è una nuova storia d'amore che nasce dall'incontro tra l'originale pizza Napoletana e il romantico lungomare di Sanremo e che trasforma una semplice pizzeria in punto di riferimento e custode fedele delle infinite sfumature di gusto che hanno reso quella napoletana la pizza più buona e amata del mondo.

E' un amore che rispetta la storia e la memoria, attraverso la scelta di materie prime selezionate, autentiche e genuine, e l'uso esclusivo degli ingredienti e dei condimenti della ricetta classica.

E' un amore che trasforma il semplice pizzaiolo in vero e proprio "artista artigiano", che segue regole precise e rigorose che vanno dalla selezione accurata delle farine utilizzate alla metodologia dell'impasto, dalla precisa lievitazione, mai inferiore alle 30 ore, alla stesura perfetta, dalla farcitura con i migliori ingredienti selezionati fino alla cottura finale a 500°.

E' un amore che rende ogni pizza un'opera d'arte capace di suscitare emozione e di farti sentire un po' a casa e, allo stesso tempo, ospite gradito e coccolato.

Dall'incontro tra l'originale pizza napoletana e Sanremo, nasce Cinquecento Sanremo.

# INFORMATIVA ALLERGENI

---

Ai sensi del Decreto Legislativo 15/12/2017 (GU n. 32 dell'8/2/2018) si informano i nostri Gentili Clienti che nella nostra cucina sono utilizzati tutti gli alimenti di seguito indicati nella Normativa Europea come Allergeni e, a richiesta, è disponibile il [Libro degli Ingredienti e il Manuale degli Allergeni](#).



Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e ceppi derivati



Crostacei e prodotti derivati



Uova e prodotti derivati



Pesce e prodotti derivati



Arachidi e prodotti derivati



Soia e prodotti derivati



Latte e prodotti derivati



Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, pistacchi, noci di anacardi)



Sedano e prodotti derivati



Sesamo e prodotti derivati



Senape e prodotti derivati



Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>



Lupini e prodotti derivati



Molluschi e prodotti derivati

Pertanto chiediamo alla nostra Gentile Clientela di informarci subito in caso di allergie alimentari al fine di poter fornire in visione il [Libro degli Ingredienti e il Manuale degli Allergeni](#).

La Direzione



Il cuore è la pasta, morbida e sottile, creata con un impasto fatto solo di farina, acqua, sale e lievito di birra. Il segreto è la "maturazione", con una lievitazione lenta e curata che supera le 30 ore. Il risultato è una pizza morbida ed elastica, sottile al centro e dai bordi alti - il famoso "cornicione"- gonfi e privi di bruciature, che presentano il gusto tipico del pane ben cotto.

## LA MARGHERITA € 7

POMODORO PELATO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, BASILICO FRESCO, OLIO EVO

## LA MARINARA € 5,5

POMODORO PELATO ITALIANO, AGLIO, ORIGANO, OLIO EVO

## LA MARGHERITA D.O.P. € 8

POMODORO SAN MARZANO D.O.P., MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, BASILICO FRESCO, OLIO EVO DOPO COTTURA

## LA 4 STAGIONI € 9,5

POMODORO PELATO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, PROSCIUTTO COTTO DI COSCIA NOSTRANO, CARCIOFINI, FUNGHI, OLIVE NERE TAGGIASCHE, BASILICO FRESCO, OLIO EVO

## LA PARMA D.O.P. € 11

POMODORO PELATO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, RUCOLA FRESCA, POMODORINI DI PACHINO FRESCHI, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P. A LUNGA STAGIONATURA, BASILICO FRESCO, OLIO EVO

## LA VALDOSTANA D.O.P. € 9,5

MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, PROSCIUTTO COTTO DI COSCIA NOSTRANO, FONTINA D'AOSTA D.O.P., PARMIGIANO REGGIANO D.O.P., BASILICO FRESCO, OLIO EVO

## LA BUFALA D.O.P. € 11,50

POMODORO PELATO ITALIANO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., BASILICO FRESCO, OLIO EVO

## LA PROSCIUTTO E MELANZANE € 9,5

POMODORO PELATO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, PROSCIUTTO COTTO DI COSCIA NOSTRANO, MELANZANE GRIGLIATE, PARMIGIANO REGGIANO D.O.P., BASILICO, OLIO EVO

## LA BURRATA DI BUFALA € 12

POMODORO PELATO ITALIANO, BURRATA DI LATTE DI BUFALA CAMPANA FRESCA DOPO COTTURA, BASILICO FRESCO, OLIO EVO DOPO COTTURA

## LA 500 SPECIAL € 11,5

PROVOLA AFFUMICATA DI AGEROLA, POMODORO SPUNZILLO, FRIARELLI NAPOLETANI SALTATI CON OLIO EVO, SALSICCIA DI BRA DEL CONSORZIO A CRUDO, PEPERONCINO FRESCO, BASILICO FRESCO, OLIO EVO DOPO COTTURA

## LA 500 € 11

POMODORO PELATO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, SALSICCIA DI BRA DEL CONSORZIO A CRUDO, BASILICO FRESCO, OLIO EVO

## LA DIAVOLA 500 € 9,5

POMODORO PELATO ITALIANO, PROVOLA AFFUMICATA DI AGEROLA, RONDELLE DI SPIANATA CALABRA PICCANTE, OLIO PICCANTE, ORIGANO



Rosso, Verde, Bianco.  
I colori della bandiera italiana. I colori del pomodoro, della mozzarella e del basilico. Ecco la scintilla che diede inizio a tutto quanto. E' il 1889. Siamo a Napoli. Il cuoco Raffaele Esposito, chiamato a cucinare per la regina d'Italia, crea la magia e da vita a quella che tutti noi oggi conosciamo come Pizza Margherita, proprio in onore di Margherita di Savoia.

## LA CIPOLLA E GORGONZOLA D.O.P. € 9,5

POMODORO PELATO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, GORGONZOLA D.O.P., CIPOLLA DI TROPEA, BASILICO FRESCO, OLIO EVO

## LA SALSICCIA E FRIARELLI € 9,5

MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, SALSICCIA ALLA NAPOLETANA, FRIARELLI NAPOLETANI SALTATI CON OLIO EVO, BASILICO FRESCO, OLIO EVO

## IL CALZONE 500 € 9,5

POMODORO PELATO ITALIANO, RICOTTA DI AGEROLA, MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, SALAME NAPOLI, PROSCIUTTO COTTO DI COSCIA NOSTRANO, PARMIGIANO REGGIANO D.O.P., BASILICO FRESCO, OLIO EVO

## LA NDUJA € 11

POMODORO SAN MARZANO D.O.P., MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., CIPOLLA DI TROPEA, NDUJA DI SPILINGA, BASILICO FRESCO, OLIO EVO

## LA 4 FORMAGGI € 9,5

MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, GORGONZOLA D.O.P., FONTINA D'AOSTA D.O.P., PARMIGIANO REGGIANO D.O.P., BASILICO FRESCO, OLIO EVO

## L'ORTOLANA € 9,5

POMODORO PELATO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, VERDURE MISTE DI STAGIONE GRIGLIATE, BASILICO FRESCO, OLIO EVO

## LA CAPRICCIOSA € 9,5

POMODORO PELATO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, PROSCIUTTO COTTO DI COSCIA NOSTRANO, CARCIOFINI, OLIVE NERE TAGGIASCHE, FUNGHI, CAPPERI DI PANTELLERIA, ORIGANO, OLIO EVO

## LA NAPOLI € 7,5

POMODORO PELATO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO, BASILICO FRESCO, OLIO EVO

## LA PANCETTA E PATATE € 9,5

MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, PATATE A SFOGLIA SCOTTATE IN PADELLA, PANCETTA COPPATA, ROSMARINO, OLIO EVO

## LA MORTADELLA E PISTACCHI € 9,5

MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, MORTADELLA DI BOLOGNA I.G.P., PESTATO DI PISTACCHI, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO D.O.P., OLIO EVO

## LA 500 DI MARE € 13

POMODORO PELATO ITALIANO, POLPO SCOTTATO, CALAMARI, E OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI DI PACHINO, PEPE NERO, OLIO EVO

## LA PROVOLONE DEL MONACO E SALSICCIA € 11,5

MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, PROVOLONE DEL MONACO DOP D'AGEROLA, SALSICCIA COTTA, PEPE E OLIO EVO

# LE PIZZE



## LA 2 POMODORINI € 12

POMODORO SAN MARZANO D.O.P., MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., DATTERINO GIALLO, DATTERINO ROSSO, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO D.O.P., BASILICO, OLIO EVO

## LA 500 VERDE € 12

VELLUTATA DI ZUCCHINE, PROVOLA AFFUMICATA DI AGEROLA, RICOTTA DI BUFALA, SALSICCIA DI BRA DEL CONSORZIO A CRUDO

## A'PECCERILLA - € 1

PIZZA RIDOTTA A SCELTA TRA LE VARIE TIPOLOGIE DELLA CARTA

# LE FOCACCE



Saporite e soffici al punto giusto: le nostre focacce sono preparate con ingredienti selezionati di prima scelta che danno vita a perle di gusto e abbracciano l'antica tradizione per proporla in una veste tutta nuova da gustare anche da asporto.

## CLASSICA € 5

OLIO EVO, ORIGANO

## LARDO € 8

LARDO AROMATIZZATO ALLE SPEZIE, ORIGANO, OLIO EVO

## PROSCIUTTO CRUDO € 8

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P. A LUNGA STAGIONATURA, ORIGANO, OLIO EVO

## BRUSCHETTA € 5,5

POMODORINI DI PACHINO, AGLIO, ORIGANO, OLIO EVO

## FRESCA € 8,5

POMODORINI DI PACHINO, RUCOLA FRESCA, MOZZARELLA DI BUFALA DOPO COTTURA, OLIO EVO

Gusto, qualità e ricercatezza in una cucina che esplora ingredienti e sapori, partendo da materie prime selezionate e di altissimo valore, in un mix di grande eccellenza italiana.

## GLI ANTIPASTI

**POLPO\* E PATATE CROCCANTI** € 14,5

**IMPEPATA DI COZZE** € 12,5

**BURRATA PUGLIESE** € 11

CON PRIMAVERA DI POMODORO E BASILICO

**MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.** € 9,5

CON PRIMAVERA DI POMODORO E BASILICO

**MIX ANTIPASTI 500** € 14,5

POLPETTINE NAPOLETANE FRITTE, CROCCHE' DI PATATE, MOZZARELLA IN CARROZZA, MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORO (CAPRESE)

**SOUTÉ** € 13,5

DI COZZE E VONGOLE

**CHIACCHIERE NAPOLETANE** € 12

PASTA CRESCIUTA FRITTA, POMODORINI DI PACHINO FRESCHI, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP A LUNGA STAGIONATURA, OLIVE VERDI

## I PRIMI

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI** € 14,5

**SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE** € 16,5

**RAVIOLI FRESCHI SALSICCIA E SPINACINO** € 13,5

RAVIOLI FRESCHI RIPIENI DI SALSICCIA E SPINACINO, FONDO CARNE E ROSMARINO

**CALAMARATA** € 15

**SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO** € 9,5

Gusto, qualità e ricercatezza in una cucina che esplora ingredienti e sapori, partendo da materie prime selezionate e di altissimo valore, in un mix di grande eccellenza italiana.

## I SECONDI

**PESCE SPADA ALLA GRIGLIA** € 16,5

**FILETTO DI ORATA** € 18

FILETTO DI ORATA CON PANATURA AL PISTACCHIO

**TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE** € 18,5

CON RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA

**COTOLETTA ALLA MILANESE** € 12,5

COTOLETTA DI POLLO IMPANATA CON PATATINE FRITTE

**FISH E CHIPS NAPOLETANO** € 12,5

FILETTI DI BACCALÀ IMPANATI E FRITTI, PATATINE

## I CONTORNI

**PATATINE FRITTE** € 4,5

**PATATINE FRITTE AROMATIZZATE** € 4,5

**VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA** € 6

**INSALATA VERDE** € 4

**INSALATA MISTA** € 5



La genuinità che arriva dalla terra: fresche, sane e saporite, per riscoprire la semplicità dell'orto.

## INSALATONA 500 € 11

INSALATA VERDE, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., POMODORO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P., SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

## INSALATA CONTADINA € 10

POMODORI SECCHI, POMODORO, INSALATA VERDE, OLIVE E SCAGLIE DI PECORINO

## INSALATONA CAPRESE € 9,5

POMODORO FRESCO TAGLIATO A FETTE CON AGGIUNTA DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. E ORIGANO

# I FRITTI



Un prodotto eccellente in cui vengono utilizzati solo oli di qualità superiore per renderlo croccante e saporito ma anche asciutto e leggero, capace di donare il sorriso a chi lo assaggia. Questo è il nostro fritto.

## IL CUOPPO DI PESCE € 15,5

FRITTO DI GAMBERI, CALAMARI\*, CIUFFETTI\*, ALICI FRESCHE

## IL CUOPPO DI CALAMARI\* € 13

FRITTO DI CALAMARI\*

## IL CUOPPO DI ALICI € 11,5

FRITTO DI ALICI FRESCHE

## IL CUOPPO DI PANZEROTTI NAPOLETANI FRITTI 6 PZ. € 6

TIPICA PASTA CRESCIUTA FRITTA RIPIENA DI POMODORO E MOZZARELLA FIOR DI LATTE D'AGEROLA

## MIX DI CROCCHÉ DI PATATE E ARANCINI NAPOLETANI 2 PZ. + 2 PZ. € 8,5

CROCCHÉ DI PATATE CON PROVOLA D'AGEROLA AFFUMICATA

## CUOPPO DI POLPETTINE NAPOLETANE FRITTE € 6

FRITTO DI POLPETTINE DI CARNE DI VITELLO, UOVO, PARMIGIANO REGGIANO DOP, MOZZARELLA E PINOLI.

## MOZZARELLA IN CARROZZA € 8,5

PANE, MOZZARELLA FIOR D'AGEROLA, PROSCIUTTO COTTO





E, per concludere, una selezione di dolci realizzati da Noi, sapientemente. Piccole perle capaci di far esplodere in bocca tutti i sapori, i gusti e i profumi della grande pasticceria italiana, per rendere anche il dessert un'incredibile "dolce" esperienza.

## LA TORTA CAPRESE CLASSICA € 5,5

IL DOLCE TIPICO DELLA COSTIERA. PREPARATA CON BURRO FRESCO, UOVA, MANDORLE TOSTATE E CIOCCOLATO FONDENTE

## LA PANNA COTTA AL CAMELLO O FRUTTI DI BOSCO € 5,5

DOLCE AL CUCCHIAIO A BASE DI LATTE E PANNA.

## IL TIRAMISÚ € 5,5

DOLCE AL CUCCHIAIO A BASE DI SAVOIARDI, CAFFÈ, RICOPERTI DI CREMA AL MASCARPONE

## PIZZETTA ALLA NUTELLA € 5,5

## BABÀ AL RHUM INVECCHIATO € 5,5

BABÀ INZUPPATO CON BAGNA AL RHUM INVECCHIATO

## GRAFFA ALLA NUTELLA € 5,5

## GRAFFA AL PISTACCHIO DI BRONTE € 5,5

## GRAFFA AI FRUTTI DI BOSCO € 5,5

## CROCCANTE ALL'AMARENA € 5,5

## TORTINO AL PISTACCHIO € 5,5

PAN DI SPAGNA BAGNATO NELL'ALCHERMES, FARCITO CON PISTACCHIO, COPERTO DA UNA GLASSA DI CIOCCOLATO GRANELLATA

## COPPA MASCARPONE E AMARETTI € 5,5

## TORTA LAMPONI E PASSION FRUIT € 5,5

## DELIZIA AL LIMONE € 5,5

PAN DI SPAGNA CON CREMA PASTICCERA AL SUCCO DI LIMONE E RICOPERTO CON SALSA PROFUMATA CON BUCCE DI LIMONE

## CHEESECAKE ALLA FRUTTA € 5,5

CHEESECAKE CON GRANELLA DI BISCOTTO, CREMA AL FORMAGGIO E VANIGLIA, E CREMA ALLA FRUTTA



**COPPE GELATO\* ARTIGIANALE "PEPINO" - GLUTEN FREE € 4,5**

CACAO\*, CREMA\*, FIOR DI LATTE\*, FRAGOLA\*, LIMONE\*

**COPPE GELATO\* ARTIGIANALE "PEPINO" CON LIQUORE**

**A SCELTA € 5**

**ANANAS € 5**

AL PIATTO

**ANANAS CON GELATO\* ARTIGIANALE "PEPINO"**

**GLUTEN FREE € 6**

**ANANAS RIPIENO € 5,5**

SORBETTO DI ANANAS RACCOLTO NEL SUO ORIGINALE FRUTTO



## ANALCOLICHE

**ARANCIATA LURISIA** 275 ML € 3,5  
IN BOTTIGLIA DI VETRO

**GAZZOSA LURISIA** 275 ML € 3,5  
IN BOTTIGLIA DI VETRO

**CHINOTTO LURISIA** 275 ML € 3,5  
IN BOTTIGLIA DI VETRO

**LIMONATA NIASCA PORTOFINO** 275 ML € 3,5  
IN BOTTIGLIA DI VETRO

**COCA COLA** 330 ML € 3  
IN BOTTIGLIA DI VETRO

**COCA COLA ZERO** 330 ML € 3  
IN BOTTIGLIA DI VETRO

**SPRITE** 330 ML € 3  
IN LATTINA

**ESTATHÈ PESCA** 330 ML € 3  
IN LATTINA

**ESTATHÈ LIMONE** 330 ML € 3  
IN LATTINA

**ACQUA FRIZZANTE** 1 LT € 2  
IN BOTTIGLIA DI VETRO

**ACQUA NATURALE** 1 LT € 2  
IN BOTTIGLIA DI VETRO

**BIRRA BECK'S ANALCOLICA** 33 CL € 4  
IN BOTTIGLIA DI VETRO

**CRODINO** 25 CL € 4  
IN BOTTIGLIA DI VETRO

## ALCOLICHE

**SPRITZ COCKTAIL** € 5,5

# LE BIRRE ALLA SPINA



## BIRRIFICIO ANGELO PORETTI

20 CL. € 3,5 / 40 CL. € 5

### 3 LUPPOLI NON FILTRATA

**ALC. 4,9 % - CONTIENE ORZO**

E' UNA BIRRA CHIARA A BASSA FERMENTAZIONE, EQUILIBRATA E DALL' ASPETTO VELATO. PERFETTA PER ACCOMPAGNARE UNA BUONA PIZZA E I PIATTI DELLA CUCINA MEDITERRANEA

3  
LUPPOLI  
NON FILTRATA

### 4 LUPPOLI ORIGINALE

**ALC. 5,5 % - CONTIENE ORZO**

E' UNA BIRRA CHIARA CHE SI DISTINGUE PER IL SUO GUSTO ARMONICO E L'AMARO MODERATO. E' UNA BIRRA DI MALTO D'ORZO IDEALE CON I PRIMI PIATTI DAL GUSTO ROTONDO E FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA

4  
LUPPOLI  
ORIGINALE

### 6 LUPPOLI BOCK ROSSA

**ALC. 7 % - CONTIENE ORZO**

E' UNA BIRRA DAL GUSTO DI MALTO TOSTATO CON VENATURE DI CARAMELLO E LIQUIRIZIA. UN'INTENSA LUPPOLATURA PER UNA ROSSA DOPPIO MALTO CORPOSA DALLA SPICCATO PERSONALITÀ

6  
LUPPOLI  
BOCK ROSSA

### 9 LUPPOLI INDIA PALE ALE

**ALC. 5,9% - CONTIENE ORZO**

E' UNA BIRRA CHIARA DALLA SORPRENDENTE ED ESPLOSIVA PERSONALITÀ CARATTERIZZATA DA UN BUQUET SPECIALE DI LUPPOLI. IL LUPPOLO PREDOMINANTE E' IL CASCADE, UN LUPPOLO AMERICANO DALL'AROMA FLOREALE E AGRUMATO

9  
LUPPOLI  
INDIA PALE ALE

# LE BIRRE IN BOTTIGLIA



ICHNUSA 33 CL. € 5

MORETTI BAFFO ORO 33 CL. € 5

MORETTI LA ROSSA 33 CL. € 5

ERDINGER WEISS BEER 50 CL. € 6



## BIRRIFICIO HIBU

### ENTROPIA 33 CL. € 5

IN BOTTIGLIA DI VETRO

#### **GOLDEN ALE - BIONDA IN STILE BRITANNICO - ALC. 4,5%**

DENSA E CREMOSA, DI COLORE BIANCO, DAL SENTORE ERBACEO ED AGRUMATO DATO DAL MIX DI LUPPOLI. INIZIALMENTE IL GUSTO DI CEREALE È DOLCE E DELICATO MA HA UN FINALE SECCO.



### GOTHA 33 CL. € 5

IN BOTTIGLIA DI VETRO

#### **TRIPLE- BELGA DECISA E BEVERINA - ALC. 7,7%**

AROMA STRUTTURATO E INSIEME AVVOLGENTE GRAZIE ALLE NOTE CHE RICORDANO SPEZIE E AGRUMI GUSTI SPEZIATI, FRUTTATI E ALCOLICI, SOSTENUTI DAL MALTATO.



### VAITRA 33 CL. € 5

IN BOTTIGLIA DI VETRO

#### **AMERICAN PALE ALE - AMBRATA CON RIFLESSI DORATI - ALC. 5,5%**

INCLUDE NOTE AGRUMATE, FLOREALI, RESINOSE, SPEZIATE, CON EVIDENTI SENTORI DI FRUTTA TROPICALE. I LUPPOLI AMERICANI CHE FORMANO IL SUO CARATTERE LE DONANO UNA RUVIDA NOTA AMARA, SMUSSATA PERÒ DAL MALTO DI CARAMELLO E DAL MALTO SPECIALE CHE RICORDANO PANE TOSTATO E BISCOTTI.



"Il vino è poesia  
imbottigliata".  
E' profumo di bei  
momenti, sapore di  
attimi da ricordare,  
gusto di istanti da  
condividere.

## I ROSSI

DISPONIBILI IN BOTTIGLIA O CALICE

**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)

## I BIANCHI

DISPONIBILI IN BOTTIGLIA O CALICE

**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

## LE BOLLICINE

DISPONIBILI IN BOTTIGLIA O CALICE

**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)

## IL ROSÉ

DISPONIBILE IN BOTTIGLIA O CALICE

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

FRESCOBALDI - TOSCANA

## I VINI DOLCI

DISPONIBILI IN BOTTIGLIA O CALICE

**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)



- CAFFÈ ESPRESSO € 1,5
- CAFFÈ DECAFFEINATO € 1,5
- CAFFÈ ORZO PICCOLO € 1,5 / GRANDE € 2
- CAFFÈ CON GELATO\* € 3,5
- GINSENG PICCOLO € 2 / GRANDE € 2,5

## GLI AMARI E I LIQUORI



- 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
- LIQUORE AL LIMONCELLO € 4
- LIQUORE ALLA RUCOLA € 4
- LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA € 4
- GRAPPE € 4
- MOSCATO, BARRICATA
- WHISKEY € 8
- VODKA € 4
- COGNAC € 8
- CALVADOS € 8

SERVIZIO AL TAVOLO E COPERTO € 2 / AGGIUNTA DI OGNI INGREDIENTE DA € 0,50 A € 1 / RINFORZO € 1 / RINFORZO PROSCIUTTO CRUDO € 1,5 / RINFORZO MOZZARELLA DI BUFALA, SALSICCIA E FUNGHI € 2 / RINFORZO SALSICCIA DI BRA € 2

\* L' ASTERISCO CONTRASSEGNA I PRODOTTI CHE A SECONDA DEI PERIODI POTREBBERO ESSERE SURGELATI



C I N Q U E C E N T O   S A N R E M O

---

LUN - MER - GIO - VEN

19.00 - 24.00

MARTEDÌ CHIUSO

---

SABATO E DOMENICA

12.00 - 14.30

19.00 - 24.00

CORSO TRENTO TRIESTE 67

18038 SANREMO - IM

+39 0184 1958273

WWW.CINQUECENTOSANREMO.IT

INFO@CINQUECENTOSANREMO.IT

