

# SOTTO SOTTO

CUCINA IN CANTINA

## APERITIVO / BITES

**Stracciatella e San Daniele**  
(*Stracciatella Cheese and San Daniele Ham*)

9 €

**Crostini con Salsiccia di Vitella Piemontese**  
(*Crouton with Piedmontese Veal Sausage*)

8 €

**SottoSotto Mini Burgers** (3pz)

15 €

**Crostini con Acciughe del Cantabrico e Burro di Normandia**  
(*Croutons with Cantabrico Anchovies and Normandy Butter*)

9 €

**Crostini con Ricotta, Salsa di Rape e pomodorino**  
(*Croutons with Ricotta cheese, Turnip Sauce and Fresh Tomato*)

8 €

**Capocollo di Martina Franca**  
(*cold cut, Martina Franca's capocollo*)

9 €

**Selezione Salumi**  
(*Cold Cuts Selection*)

14 €

**Selezione Formaggi**  
(*Cheese Selection*)

14 €

**Chorizo Iberico**

9 €

## VINI AL CALICE 150 ML WINE BY THE GLASS

### CHAMPAGNE E BOLLICINE ITALIANE (*Champagne and Sparkling Wine*)

**Krug NV - Grand Cuvee 166eme edition** 35 €

**Delamotte - Brut (50% ch, 30% pinot nero, 20% m)** 14 €

**Andrè Clouet Rosè (100% Pinot Noir)** 15 €

**R&L Legras - Grand Cru Brut** 15 €

(100% chardonnay)

**Franciacorta** 7 €

**Cesarini Sforza - Trento Doc 1673** 8 €

(100% Chardonnay)

**San Simone - Prosecco (Glera)** 5 €

### VINI BIANCHI E ROSÈ (*White and Rosè Wine*)

**Gilbert Picq Chablis 2017**

9 €

**San Marzano - Edda 2017**  
(Chardonnay, Moscattello)

7 €

**Stefano Antonucci - Back to Basics 2017**  
(Verdicchio)

7 €

**Cantine Lavis - Maso Franch 2015**  
(Chardonnay, incrocio Manzoni)

8 €

**Masciarelli - Cerasuolo 2017**

6 €

### VINI ROSSI (*Red Wine*)

**Tenuta San Guido - Le Difese 2017** 8 €  
(70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese)

**Allegrini - La Grola 2016** 7 €  
(80% Corvina e Corvione, 10% Syrah, 10% Oseleta)

**Marchesi di Barolo - Barolo 2013** 10 €  
(Nebbiolo)

**Gilfenstein - Lagrein 2017** 7 €  
(Lagrein)

**Les Cretes - Pinot Nero 2017** 7 €  
(Pinot Noir)

## CLASSIC COCKTAILS DA 6 €

Per qualsiasi informazione riguardante allergie ed intolleranze informate direttamente il personale di sala.

Please inform the restaurant staff about any allergy and intolerance.

\*Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.

Some raw materials can be frozen or frozen on site using a blast chiller.