

VINERIA BONELLI  
ENOTECA E CUCINA

## Menu Enoteca

**Marittozzo Artigianale con Stracciata e Alici di Cetara** €15  
(\*1,4,7)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
Fiano di Avellino, Vermentino di Sardegna

---

**Polpette al sugo** € 10  
(1-3-7,9)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
Chianti Classico

---

**Polpo rosticcato, patate in doppia consistenza** € 18  
(\*1,7,14)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
Franciacorta, Cremant, Etna Bianco

---

**Pancia di maialino croccante fatta in casa e focaccia** € 18  
(\*1,7,9,12)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
Amarone della Valpolicella

---

**Chips croccanti di patate con sale marino** € 6  
(\*1,12)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
Prosecco Superiore, Franciacorta Brut

---

**Crocchette di ceci e patate con pomodoro e pecorino** € 10  
(\*1,7,9,11,12)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
Falanghina del Sannio, Vermentino

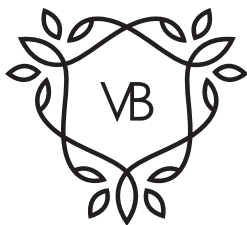
---

**Nuvole di baccalà e finocchio** € 12  
(\*1,4,7,9,12)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
Verdicchio

menù

(1) Glutine (2) Crostacei (3) Uova (4) Pesce (5) Arachidi (6) Soia (7) Latte (8) Frutta a guscio  
(9) Sedano (10) Senape (11) Semi di sesamo (12) Solfiti (13) Lupini (14) Molluschi



VINERIA BONELLI  
ENOTECA E CUCINA

## Menu Enoteca

**Sfera di parmigiana croccante con pomodoro e crema di bufala** € 14  
(1-7)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
Greco di Tufo, Chianti Classico

**Battuta di fassona, parmigiano e nocciole IGP** € 16  
(\*1,7,8)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
Barbera d'Alba

**Tartare di tonno , avacodo e finocchio** € 16  
(\*4,12)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
Vermentino di Gallura

**Tartare di ricciola su riso Venere tiepido mantecato all'olio agrumato e lime** € 18  
(\*4)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
Roero Arneis

**Alici fritte** € 10  
(\*1,4)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
Champagne BdB, Cerasuolo d'Abruzzo , Vermentino Gallura

**Tataki di Ricciola , guazzetto bianco e il suo fondo** € 16  
(\*7,4,9)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

**Cestino Pane € 3,00 (\*1)**  
**Cestino Pane No Glutine €3,00**  
**Cestino Focaccia € 6,00 (\*1)**

menù

(1) Glutine (2) Crostacei (3) Uova (4) Pesce (5) Arachidi (6) Soia (7) Latte (8) Frutta a guscio  
(9) Sedano (10) Senape (11) Semi di sesamo (12) Solfiti (13) Lupini (14) Molluschi



VINERIA BONELLI  
ENOTECA E CUCINA

## Menu Enoteca

### Le Nostre Selezioni di Salumi e Formaggi

#### **Selezione di Salumi**

(\*2)

**€ 20**

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Barolo giovane

#### **Selezione di Formaggi**

(\*1,7)

**€ 20**

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Passito

*“Una selezione variabile di formaggi scelti tra le migliori produzioni artigianali italiane e internazionali.”*

#### **Selezione di Salumi e Formaggi**

(1\*,7)

**€ 30**

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Rosso di Montalcino

#### **Affettato di tonno, marinatura agli agrumi**

**€ 18**

(\*4)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

fiano di Avellino , Vermentino di Sardegna

menù

(1) Glutine (2) Crostacei (3) Uova (4) Pesce (5) Arachidi (6) Soia (7) Latte (8) Frutta a guscio  
(9) Sedano (10) Senape (11) Semi di sesamo (12) Solfiti (13) Lupini (14) Molluschi



VINERIA BONELLI  
ENOTECA E CUCINA

## Menu Enoteca

### Primi

**Fettuccine al ragù di filetto e tartufo nero** € 20  
(1-3-7,9)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
Nebbiolo Langhe

**Pappardelle agnello, mentuccia e pecorino** € 18  
(1-3-7,9)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
Morellino di Scansano

**Tonnarelli con pomodoro, polpo e lavanda** € 18  
(1,3,4,7,9,14)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
Cerasuolo d'Abruzzo

**Spaghetto quadrato Felicetti alla puttanesca con stracciatella e tonno fresco marinato** € 22  
(\*1,4,7,9,12)

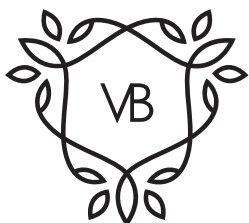
ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
Metodo classico Rose

**Risotto Acquarello ,gamberi rossi e limone** € 25  
(\*2,,7,9,)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

menù

(1) Glutine (2) Crostacei (3) Uova (4) Pesce (5) Arachidi (6) Soia (7) Latte (8) Frutta a guscio  
(9) Sedano (10) Senape (11) Semi di sesamo (12) Solfiti (13) Lupini (14) Molluschi



VINERIA BONELLI  
ENOTECA E CUCINA

## Menu Enoteca

**Costolette di agnello alla scottadito e cicoria** € 24  
(\*9,12)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
Cesanese del Piglio, Sangiovese, Montepulciano D'abruzzo

**Piuma della Tuscia con pataa sfogliata** € 24  
(\*7,9,12)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
Chianti Riserva

**Ombrina cotta a bassa temperatura, con crema di Topinambur e olio al limone** € 26  
(\*4,7,9)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
Pinot Nero Alto Adige, Etna Rosso

**Trancio di spigola al forno, patate e pomodorini** € 25  
(\*4,9,14)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
Pinot Bianco, Falangina, Cortese

**Tagliata di controfiletto Argentino e patate** € 26  
(\*1,12)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
Barolo giovane

**Calamaro scottato con asparagi e maionese al nero di seppia** € 24  
(\*3,14)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
Verdicchio, Vermentino, Greco

menù

(1) Glutine (2) Crostacei (3) Uova (4) Pesce (5) Arachidi (6) Soia (7) Latte (8) Frutta a guscio  
(9) Sedano (10) Senape (11) Semi di sesamo (12) Solfiti (13) Lupini (14) Molluschi



VINERIA BONELLI  
ENOTECA E CUCINA

## Dolci

*I nostri dolci riflettono la filosofia della tradizione con un tocco innovativo. Utilizziamo ingredienti freschi e stagionali per offrire specialità che variano durante l'anno, garantendo sempre un finale dolce e raffinato all'esperienza gastronomica.*

### **Tiramisù**

( 1 - 3 - 7 )

**€ 7**

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Recioto della Valpolicella

### **Semifreddo basilico e lime**

( 3 - 7 )

**€ 9**

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Moscato , Mal

### **Semifreddo Nocciola e Caramello**

( 3 - 7-8 )

**€ 9**

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Passito

### **Sorbetto al mandarino**

**€ 7**

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Passito di Pantelleria

menù

( 1 ) Glutine ( 2 ) Crostacei ( 3 ) Uova ( 4 ) Pesce ( 5 ) Arachidi ( 6 ) Soia ( 7 ) Latte ( 8 ) Frutta a guscio  
( 9 ) Sedano ( 10 ) Senape ( 11 ) Semi di sesamo ( 12 ) Solfiti ( 13 ) Lupini ( 14 ) Molluschi