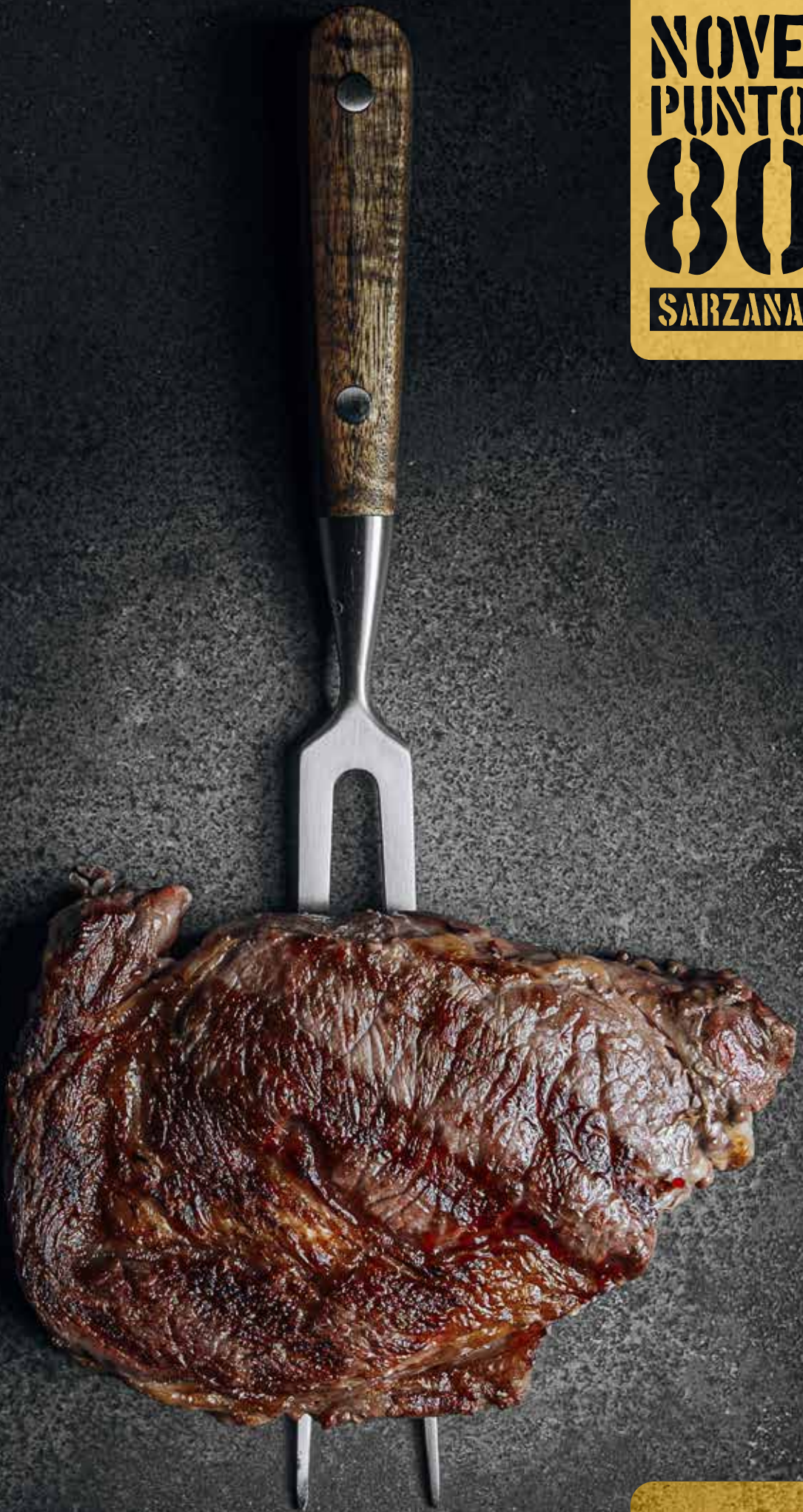


**NOVE
PUNTO
80[®]
SARZANA**



**SEASON
2023-24**



novepunto80 cheer&eat cibo&allegria

BISTECCHERIA
E GRIGLIERIA
HAMBURGERIA

INSALATERIA

CENE A TEMA
E SERATE
MUSICALI

PIZZE
FRAGRANTI

il locale è tuo,
vivilo come
ti senti!

KARAOKE

DA NOI
PUOI VEDERE
SERIE A DI CALCIO
CHAMPIONS LEAGUE
UEFA EUROPA LEAGUE

DR. WHY
Il gioco a quiz più
divertente d'italia tutti
i lunedì da Settembre
a Giugno ore 22,00

POSSIBILITÀ
DI AFFITTARE
IL LOCALE
Il sabato e la domenica
a pranzo per
compleanni o feste



CINEMA

in convenzione

La nostra collaborazione con il Cinema Moderno di Sarzana ti consente di vivere una serata all'insegna del buon cibo e del buon cinema. Il nostro ristorante si trova infatti a un passo dalle porte del Cinema, rappresentando l'approdo ideale per proseguire la serata nel migliore dei modi. Contattaci per scoprire la convenzione.



GIROPIZZA

in giorni stabiliti

Se sei un amante della pizza sei nel posto giusto. Un appuntamento particolarmente apprezzato da giovani comitive, studenti e famiglie. La formula è quella classica del giropizza: pizze in abbondanza, sfornate una dietro l'altra, già tagliate e pronte per goderti non solo una pizza ma tutti i gusti che desideri.

DAL NOSTRO SITO
www.novepunto80.com
ORA PUOI ORDINARE DIRETTAMENTE!!!!



RICORDA DI LASCIARE UNA
RECENSIONE NEI NOSTRI SOCIAL



(COPERTO 2,00 EURO)

ANTIPASTINI

Fritti 9.80

Chicken Crispy Wings (Alette di pollo) **9**

Tartare di scottona

Classica: Letto di rucola · olio · sale · pepe **10**

Tris di mini tartare **12**

Ligure: Pesto di pra e noci (frutta a guscio)

Privilege: Stracciatella · crema di pistacchio (frutta a guscio, lattosio)

Coccodè: tuorlo d'uovo marinato · senape (senape · uovo)

new

Peccati di gola

base focaccia proposta
in 3 diversi abbinamenti



Torino **15**

Tartare di Scottona, stracciatella, pomodori secchi

Tartare di Scottona, stracciatella, noci, pesto di Prà

Tartare di Scottona, stracciatella, crema di pistacchio di Bronte

Parma **12**

Crudo di Parma, stracciatella, carciofi alla romana

Crudo di Parma, stracciatella, pomodori secchi

Crudo di Parma, stracciatella, noci

Bologna **12**

Mortadella di Bologna con pistacchi, stracciatella

Mortadella di Bologna con pistacchi, stracciatella, pomodori secchi

Mortadella di Bologna con pistacchi, stracciatella, crema di pistacchi di Bronte

NACHOS



new

Nachos Classico tortilla mais , peperoni, cheddar, pannocchia di mais **8**

Nachos 980 tortilla mais , cipolla, peperoni, cheddar, salsa messicana, straccetti di manzo, pannocchia di mais **10**



le carni speciali selezionate per voi



ANGUS IBERICO*

La famosa razza bovina di origine irlandese si adatta facilmente a nuovi climi ed ambienti, ed è così che in Spagna nasce l'Angus Iberico. Allevato al pascolo con un'alimentazione 100% vegetale presenta una carne dal colore rosso rubino con importanti infiltrazioni di grasso biancastro, il suo profumo ricorda morbide note di burro. Al palato è morbida, elegante, succosa ed avvolgente.

* in caso di mancanza di prodotto verrà somministrato prodotto nazionale o provenienza EU



CHOCO BEEF

Carne da bovini nati, allevati e macellati in Finlandia nutriti con fave di cacao, rendendo così la carne di un colore più scuro e con un grasso di colore dorato donando note dolci al gusto della carne. Oltre a rendere i bovini più tranquilli il dolce accelera la digestione e preserva le riserve di grasso!! Una carne tenera, saporita e molto gustosa!!!



SASHI BEEF

Con Sashi beef si fa riferimento a carne selezionata in base al livello di marezatura (in giapponese, sashi). Per marezatura si intendono quelle piccole venature e chiazze di grasso bianco che si vedono (da crude), tra le fibre rosse della carne. Le vacche finlandesi - di razza Frisona ed Ayrshire, alimentate principalmente a erba - hanno geneticamente sviluppato una notevole percentuale di grasso muscolare come difesa naturale dal clima freddo del loro ambiente. La loro selezione e classificazione sono, per tanto, garanzia di una carne tenera e succulenta, dal sapore unico.

i nostri HAMBURGERS

SCEGLI IL PANE PER QUALSIASI HAMBURGER:

1. PANE CLASSICO BRIOSCIATO

2. PANE FOCABURGER

il nostro pane preparato
al momento con l'impasto della pizza



“ i nostri hamburger sono
preparati direttamente
da noi con la nostra carne
macinata ”

NOVE PUNTO
80
PREPARATO DIRETTAMENTE DA NOI
prodotto artigianale

Ketchup e Maionese sono compresi nel prezzo



classic HAMBURGERS

- 
Foca maxi-burger 25
 Pane focaburger • 1 hamburger di manzo cotto alla piastra (600 gr.) • formaggio fuso • bacon • insalata • pomodoro a fette (glutine, lattosio, senape)
- 
Hamburger di Sashi Beef 15
 pane brioscio • 1 hamburger di Sashi Beef cotto alla piastra (160 gr.) • formaggio fuso • bacon • insalata • pomodoro a fette (glutine, lattosio, senape)
- 
Hamburger di Choco Beef 15
 pane brioscio • 1 hamburger di Choco Beef cotto alla piastra (160 gr.) • formaggio fuso • bacon • insalata • pomodoro a fette (glutine, lattosio, senape)
- 
Hamburger di Angus Iberico 15
 pane brioscio • 1 hamburger di angus iberico cotto alla piastra (160 gr.) • formaggio fuso • bacon • insalata • pomodoro a fette (glutine, lattosio, senape)
- 
Hamburger di Chianina IGP 15
 pane brioscio • 1 hamburger di chianina* cotto alla piastra (200 gr.) • formaggio fuso • bacon • insalata • pomodoro a fette (glutine, lattosio, senape)
- 
Hamburger bacon doppio 15
 pane brioscio • 2 hamburger di manzo cotto alla piastra (160+160 gr.) formaggio fuso • bacon • insalata • pomodoro a fette (glutine, lattosio, senape)
- 
980 tris mini-burger 10
 pane brioscio • 1 hamburgerino di manzo cotto alla piastra (50 gr.) • bacon • insalata • pomodoro a fette • formaggio fuso
 pane brioscio • 1 hamburgerino di chianina* cotto alla piastra (50 gr.) • bacon • insalata • pomodoro a fette • formaggio fuso
 pane brioscio • 1 hamburgerino di angus* cotto alla piastra (50 gr.) • bacon • insalata • pomodoro a fette • formaggio fuso • (glutine, lattosio, senape)
- 
Hamburger bacon 9
 pane brioscio • 1 hamburger di manzo cotto alla piastra (160 gr.) formaggio fuso • bacon • insalata • pomodoro a fette (glutine, lattosio, senape)

BURGER di un altro pianeta

- Jupiter** 15
 Panè brioscio, tartare di fassona, senape, uovo marinato • (glutine, senape)
- Venus** 15
 Pane brioscio, tartare di fassona, stracciatella, il nostro basilico fresco, pomodori secchi • (glutine, lattosio)
- Mars** 15
 Pane brioscio, tartare di fassona, peperoni alla brace, salsa chimichurri • (glutine)
- Saturn** 15
 Pane brioscio, tartare di fassona, cialda di parmigiano, pesto di Prà, pomodoro fresco • (glutine, lattosio)

special HAMBURGERS



Manhattan Tower Burger (x2) 30
pane brioscio • 4 hamburger di manzo (160 gr.) • insalata • pomodoro a fette • bacon • cheddar (glutine, lattosio) patatine fritte di contorno comprese



Pulled Pork 12
Pane brioscio • straccetti di maiale (160 gr.) con salsa BBQ • cipolla caramellata (Spalla di suino sfilacciato incredibilmente tenera e succosa, cotta per 16 ore a bassa temperatura, affumicata con il legno di ciliegio, marinata con spezie naturali)



Vegetariano 10
pane brioscio • doppia scamorza affumicata impanata, melanzane al funghetto, maionese al nostro basilico (glutine, lattosio)



Boscaiolo Burger 10
Pane brioscio • 1 hamburger di manzo cotto alla piastra (160 gr.) (glutine, lattosio, senape) formaggio fuso • porcini trifolati • rucola • pomodoro a fette • bacon



Mexico Burger 10
pane brioscio • 1 hamburger di manzo cotto alla piastra (160 gr.) • pomodoro a fette formaggio fuso • bacon • insalata • peperoni • cipolla • salsa piccante (glutine, lattosio, senape)



Cippo Burger 10
pane brioscio • 1 hamburger di manzo cotto alla piastra (160 gr.) • formaggio fuso bacon • insalata • pomodoro a fette • cipolla caramellata (glutine, lattosio, senape)



Bismarck Burger 10
pane brioscio • 1 hamburger di manzo cotto alla piastra (160 gr.) (glutine, lattosio, uova, senape) formaggio fuso • bacon • insalata • pomodoro a fette • uovo alla piastra



Chicken Burger 10
pane brioscio • cotoletta di pollo • cipolla • insalata (glutine, lattosio, senape, uova) pomodoro a fette • maionese



Cheese Burger 10
pane brioscio • 1 hamburger di manzo cotto alla piastra (160 gr.) • pomodoro a fette bacon • cascata di cheddar fuso (glutine, lattosio, senape)

manhattan tower burger



cheese burger



bismarck



smash BURGER



Direttamente dagli Stati Uniti
Una polpetta di carne resa sottilissima e croccante all'esterno usata al posto dell'hamburg tradizionale



Quando la carne viene appoggiata sulla piastra viene schiacciata facendo pressione per circa 10 secondi. Una volta schiacciata per bene la carne non andrà più pressata per evitare di perdere i suoi succhi. La carne va girata una volta sola, quando i suoi bordi sono imbruniti, e cotta ancora al massimo un minuto. Il burger cotto col metodo smash è perfetto, gustoso, succoso e indimenticabile!

Smash classic 15
Doppio hamburger smash, doppio cheddar, salsa 9.80, doppio bacon, cipolla croccante

Smash pork 15
Hamburger smash, bacon, pulled pork, salsa 9.80, cipolla croccante

Smash smoked 15
Hamburger smash, cheddar, scamorza affumicata impanata, bacon, salsa 9.80, cipolla croccante

menù speciale
per bambini fino
ai 12 anni



**KID'S
MENU**

un piatto a scelta
+ bibita
+ **GIOCO SORPRESA**

10

Mini Hamburger

PANE BRIOSCIATO • HAMBURGER • KETCHUP • PATATE FRITTE* (glutine)

Hot Dog

HOTDOG CON WÜRSTEL ALLA GRIGLIA • PATATE FRITTE* (glutine)

Cotoletina

COTOLETTA* DI POLLO • PATATE FRITTE* (glutine)

INSALATE

Insalata Beef

insalata · ciliegino · straccetti di manzo · verdure grigliate · focaccina (glutine)

12

Insalata Chicken Bacon

insalata · pollo impanato · bacon croccante · pomodoro ciliegino · glassa di aceto balsamico · focaccina (glutine, uovo)

11

Insalata Burger

insalata · hamburger di manzo cotto alla piastra · cipolla caramellata · ciliegino · verdure grigliate · focaccina (glutine, senape)

10

Insalata Bresaolina

insalata · rucola · bresaola · bufala · ciliegino · grana · focaccina (glutine, lattosio)

10

Insalata Green

insalata · grana · rucola · ciliegino · bufala · focaccina (glutine, lattosio)

9



piatti unici DI CARNE

Tagliere KING BBQ 110

(consigliato 3/4 PERSONE)

bistecca 1,2Kg (con osso sashi) wurstel jumbo, salsiccia di Adò, entrecote di manzo, ribs, salsa cimichurri patate al cartoccio

SERVITO SU PIASTRA IN GHISA

new

Tagliere BBQ 55

(TAGLIERE MIN 2 PERSONE)

wurstel, salsiccia, entrecote di manzo, ribs, salsa cimichurri

contorno a scelta tra patatine fritte, patate al cartoccio

BISTECCA

6/hg

(TAGLIERE PER 2 PERSONE)

Scegli la tua carne preferita tra

1. Angus Iberico
2. Choco Beef
3. Sashi Beef

(SECONDO DISPONIBILITÀ)

2 contorni a scelta tra patatine fritte, verdure al forno, patate al cartoccio
tempi di attesa minimo 20 minuti

SERVITO SU PIASTRA IN GHISA



piatti unici DI CARNE

piatti unici DI CARNE



Beef Grill 24

tagliata di manzo di prima scelta
cottura alla piastra (circa 350 g.) rucola · ciliegino ·
patatine fritte · focaccia (glutine)

possibilità di aggiungere:
porcini trifolati oppure lardo di colonnata **3**

(INGREDIENTI PORCINI TRIFOLATI:
porcini secchi e al naturale, spezie varie, peperoncino, salsa
al pomodoro)



Gran Grill 20

hamburger alla piastra · salsiccia di Pignone ·
würstel · alette di pollo · insalata mista · ciliegino ·
patatine fritte · focaccia pane · salsa chimichurri
(glutine)



Americano 16

hamburger di manzo alla griglia (200 gr.)
uovo all'occhio di bue · patate fritte · bacon
pomodoro ciliegino · pannocchia di mais · focaccia
pane
(glutine, uova)



Baby Back Ribs 19

Costine di maiale cottura slow morbide e succose
glassate in salsa barbecue
insalata mista · patatine fritte · focaccia pane
(glutine)

· tempi di attesa minimo 20 minuti ·



Orecchia d'elefante 25

Costoletta di vitella da 400gr con osso impanatura
croccante servita con insalata, pomodori, patate
casarecce e salse (glutine)



USIAMO PRODOTTI DI **QUALITÀ**

PER LA **PIZZA**

LIEVITO MADRE **1**
PER UN IMPASTO AD
ALTA DIGERIBILITÀ

2
POMODORO ITALIANO

MOZZARELLA FRESCA **3**
FIOR DI LATTE

4
FARINA ITALIANA

ALLERGENI:

Gentile cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi allo staff informazioni sul nostro menu e sulle bevande. Siamo lieti di consigliarti e darti delucidazioni. Gli allergeni sono evidenziati in grassetto all'interno del nostro menu.

LE PATATE FRITTE E LA COTOLETTINA sono fritte in olio di semi di girasole.

If you have any Food or Drink Allergies or Intolerances, please ask to a member of our staff before placing your order.

NOVE PUNTI 80
SARAZZANO
HANDMADE
PREPARATO DIRETTAMENTE DA NOI
prodotto artigianale

INGREDIENTI
IMPASTO PIZZA:
impasto a lievitazione
naturale realizzato con
LIEVITO MADRE, farina 00



NON SI ACCETTANO AGGIUNTE A PIZZE, CALZONI E SCHIACCIATINE.
E' POSSIBILE SOLO TOGLIERE INGREDIENTI!!!

le nostre **PIZZE & CALZONI**

Pizze Regionali

12

CALABRESE: Pomodoro italiano "La Fiammante" - salamino piccante - peperoncino - peperoni - salsiccia (**glutine**)

TOSCANA: mozzarella fior di latte - lardo di colonnata - stracchino - pachino (**glutine, lattosio**)

TRENTINA: Pomodoro italiano "La Fiammante" - mozzarella fior di latte - speck - patate - funghi (**glutine, lattosio**)

LIGURE: pesto - mozzarella fior di latte - stracchino - origano di Pantelleria - pachino (**glutine, lattosio, pinoli**)

PUGLIESE: mozzarella fior di latte - stracciatella - pomodori secchi - acciughe del Cantabrico (**glutine, lattosio, acciughe**)



SICILIA: Base pizza - pomodorini rossi e gialli - stracciatella - crema di pistacchio - il nostro basilico (**glutine, lattosio, noci**)

Le Pizze Terranostra

12

PIGNON: stracchino - salsiccia - patate - origano di Pantelleria (**glutine, lattosio**)

CÀRARA: Pomodoro italiano "La Fiammante" - mozzarella fior di latte - lardo - noci - rucola (**glutine, lattosio, noci**)

LUNIGIANA: stracchino - mozzarella fior di latte - porcini - crudo - rucola (**glutine, lattosio**)

Calzoni

12

FARCITO: Pomodoro italiano "La Fiammante" - mozzarella fior di latte - funghi - cotto - carciofini (**glutine, lattosio**)

ZOLA: Pomodoro italiano "La Fiammante" - mozzarella fior di latte - cotto - gorgonzola - funghi (**glutine, lattosio**)



DEL BOSCO: mozzarella, stracchino spianata calabrese, porcini (**glutine, lattosio**)



ORTOLANO: Pomodoro italiano "La Fiammante", verdure dell'orto, stracciatella a fine cottura (**glutine, lattosio**)



le nostre PIZZE & CALZONI



Pizze Fantasia

12

DOLCE VITA: Pomodoro italiano "La Fiammante" - mascarpone - cotto - salsa tartufata - rucola - grana (glutine, lattosio)

DOP: Pomodoro italiano "La Fiammante" - crudo di Parma - carciofi alla romana - straciatella a fine cottura (glutine, lattosio)

PRIMO AMORE: Pomodoro italiano "La Fiammante" - mozzarella di bufala - ciliegino - il nostro basilico (glutine, lattosio)

MONDIOLA: mozzarella fior di latte - crema di pistacchi - mortadella di Bologna - carciofi alla romana (glutine, lattosio, noci)

VALTELLINA: bresaola - mozzarella fior di latte - mascarpone - rucola - grana (glutine, lattosio)

APE: mozzarella fior di latte - gorgonzola - miele biologico - noci (glutine, lattosio, noci)

5 LATTI: mozzarella fior di latte - gorgonzola - stracchino - scamorza affumicata - cialda di grana 24mesi (glutine, lattosio)

DELLA NONNA: Pomodoro italiano "La Fiammante" - mozzarella di bufala - melanzane a funghetto cialda di grana 24 mesi - il nostro basilico (glutine, lattosio)

le nostre SCHIACCIATINE

AROMATIZZATE ALL'ORIGANO DI PANTELLERIA



Schiacciatine

Ingredienti
impasto pizza:
vedi pagina pizze.

10

TARTUFATA: stracchino - cotto - crema tartufo - insalata - grana (glutine, lattosio)

RUSTICA: stracchino - carciofi alla romana - rucola - pomodoro a fette - speck (glutine, lattosio)

BUFALINA: bufala - pomodoro a fette - insalata - zucchine grigliate (glutine, lattosio)

PARMIGIANA: mozzarella fior di latte - melanzane - pomodori secchi - grana (glutine, lattosio)

NOVE: mozzarella fior di latte - crudo - rucola - pomodoro a fette (glutine, lattosio)

PUNTO: stracchino - crudo - insalata - pomodoro a fette (glutine, lattosio)

SAPORITA: stracchino - lardo di colonnata - pomodoro a fette - rucola (glutine, lattosio)

BURRATINA: cotto - straciatella - carciofi alla romana (glutine, lattosio)

BRONTINA: mortadella - straciatella - crema di pistacchi (glutine, lattosio)

le nostre PIZZE & CALZONI

IL
GIROPIZZA
GIOVEDI E VENERDI SERA

PIZZA A VOLONTÀ SERVITA SU TAGLIERI GIGANTI



Tagliere Gigante 2 gusti

prezzo da definire in base alla categoria delle pizze scelte

Pizze Gustose

10

CRUDO: Pomodoro italiano "La Fiammante" - mozzarella fior di latte - crudo (glutine, lattosio)

CAPRICCIOSA: Pomodoro italiano "La Fiammante" - fior di latte - funghi - carciofi alla romana - cotto - olive (glutine, lattosio)

4 STAGIONI: Pomodoro italiano "La Fiammante" - fior di latte - funghi - carciofi alla romana - cotto - acciughe del Cantabrico (glutine, lattosio, pesce)

SPECK E MASCARPONE: Pomodoro italiano "La Fiammante" - mascarpone - speck (glutine, lattosio)

Pizze Classiche

8

NAPOLI: Pomodoro italiano "La Fiammante" - mozzarella fior di latte - acciughe del Cantabrico - capperi (glutine, lattosio, pesce)

DIAVOLA: Pomodoro italiano "La Fiammante" - mozzarella fior di latte - spianata piccante (glutine, lattosio)

PATATOSA: Pomodoro italiano "La Fiammante" - mozzarella fior di latte - patatine fritte (glutine, lattosio)

COTTO: Pomodoro italiano "La Fiammante" - mozzarella fior di latte - cotto (glutine, lattosio)

VERDURE: Pomodoro italiano "La Fiammante" - mozzarella fior di latte - verdure grigliate (glutine, lattosio)

Pizze Semplici

SUA ECCELLENZA MARGHERITA

Pomodoro italiano "La Fiammante" - mozzarella fior di latte - il nostro basilico
olio EVO 100% italiano (glutine, lattosio)

7

MARINARA

Pomodoro italiano "La Fiammante" - aglio - origano di Pantelleria - olio EVO 100% italiano (glutine)

5



NON SI ACCETTANO AGGIUNTE A PIZZE, CALZONI
E SCHIACCIATINE.
E' POSSIBILE SOLO TOGLIERE INGREDIENTI!!!

NOVE PUNTO 80 i nostri dolci

CONCEDITI UN MOMENTO DI PURO PIACERE

PREMIUM
quality

3,50
Euro

sorbetto
da maggio a settembre

cheesecake



6,00
Euro

NOVE PUNTO 80
HANDMADE
PREPARATO DIRETTAMENTE DA NOI
prodotto artigianale

tiramisù



6,00
Euro

NOVE PUNTO 80
HANDMADE
PREPARATO DIRETTAMENTE DA NOI
prodotto artigianale

tenerina

AL CIOCCOLATO BIANCO
CON CREMA DI PISTACCHIO



6,00
Euro

NOVE PUNTO 80
HANDMADE
PREPARATO DIRETTAMENTE DA NOI
prodotto artigianale

dolce del giorno



6,00
Euro

NOVE PUNTO 80
HANDMADE
PREPARATO DIRETTAMENTE DA NOI
prodotto artigianale

WINE



IN BOTTIGLIA

Cantina Lunae Bosoni

Novepunto80

13

UVE Canaiolo, Ciliegiolo, Massaretta, Sangiovese

COLORE Rosso carico porpureo

PROFUMO Elegante, intenso e composito di spezie e piccoli frutti

GRADAZIONE ALCOLICA 12%



Perchè

E' il vino che abbiamo scelto per accompagnare i nostri piatti. Leggermente tannico, ma con frutti piacevolmente espressi. Grazie alla gradazione alcolica non eccessiva si presta per accompagnare pizze, insalate ma anche secondi a base di carni.

la nostra attenta selezione di vini del territorio

Terenzuola



Terenzuola è un'azienda agricola vinicola con sede a Fosdinovo (MS) e i suoi 22 ettari di vigna si sviluppano su territori diversi e di rara bellezza, tra Liguria e Toscana. Dai Colli di Luni ai terreni del Candia all'ombra delle Cave di Marmo tra Massa e Carrara, fino ai terrazzamenti eroici delle Cinque Terre. Tutto ha inizio nei primi anni '30 del Novecento quando Luigi Giuliani, di ritorno da New York per la crisi del '29, acquista un podere di tre ettari, a mezza collina, reputandolo ideale per la coltivazione di vite, olivo, ortaggi e per la produzione di miele. Inizia così l'attività agricola. Il punto cardine della filosofia aziendale è la fedeltà al paesaggio, intendendo l'uomo come mero custode della Natura e come moderatore che agisce nel rispetto del territorio e lascia un grappolo in più o in meno in base all'andamento stagionale. Per favorire tutto ciò, l'azienda recupera vecchi vigneti e ne realizza di nuovi con impianti fitti, come si praticava una volta, con 8.000 - 11.000 ceppi per ettaro. Le barbatelle usate per i nuovi vigneti, provengono esclusivamente dalle piante centenarie secondo una pratica conosciuta come "selezione massale".

la nostra attenta selezione di vini del territorio



IN BOTTIGLIA

Terenzuola

Merla della Miniera



27

DENOMINAZIONE
Canaiolo Toscano IGT

GRADAZIONE ALCOLICA 14%

UVE Uva Merla (biotipo locale del Canaiolo nero) per l'85%, 10% vermentino nero e 5% massaretta/barsagliana.

POSIZIONE VIGNETI un grosso corpo di 4 ettari a m 70 s.l.m. con un terreno di matrice minerale, con scorie di ferro e lignite giacenti tra due fiumi e quindi con un sottosuolo ciotoloso.

Perchè

I vigneti situati nel comune di Fosdinovo tra i 100 e i 200 m s.l.m. sono composti da una matrice minerale ricca di ferro e lignite. Si tratta di uva a maturazione tardiva con raccolta, in base all'annata, che può addirittura avvenire a metà Ottobre. Vino di elevata complessità ed eleganza con potenziale di durata in bottiglia anche di 15 anni.



IN BOTTIGLIA

Terenzuola

Fosso di Corsano



26

DENOMINAZIONE:
Colli di Luni Doc
Vermentino Superiore

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

UVE: Vermentino 100%

POSIZIONE VIGNETI :

situati nel comune di Fosdinovo ad una altitudine compresa tra i 100 e i 350 slm. Nel vigneto principale di circa 4 ha con suoli acidi e sub-acidi di natura scistosa; altri 2,5

Perchè

Il Fosso di Corsano viene imbottigliato in genere a metà Aprile ed è pronto per il mercato dopo almeno 40 giorni di bottiglia. La piena maturazione delle uve Vermentino, ottenuto in alta quota, permette di ottenere un vino pienamente godibile dall'imbottigliamento, ma che raggiunge le sue caratteristiche di gran vino dai 2 ai 10 anni dopo la raccolta.



IN BOTTIGLIA

Terenzuola

Vermentino Nero



20

DENOMINAZIONE:
Toscana IGT

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

UVE: Vermentino Nero per l' 85% e altri vitigni raccomandati e autorizzati per la restante parte.

POSIZIONE VIGNETI :
Fosdinovo e Carrara.

Perchè

Macerazioni classiche e semi-carboniche, con fermentazioni a bassa temperatura in tini di cemento, vogliono rispettarne il frutto e la finezza del tannino. Le follature sono manuali e le svinature fatte per gravità. Segue affinamento sui propri lieviti per 8 mesi con imbottigliamento in Luglio. Segue affinamento in vetro con uscita del prodotto tra i 12 e i 15 mesi dalla vendemmia.



IN BOTTIGLIA

Terenzuola

Vigne Basse



19

DENOMINAZIONE:
Colli di Luni Doc Vermentino

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

UVE: allevamento a Guyot con densità di 8.400 ceppi per ettaro nei vigneti più giovani e di 5000 ceppi per ettaro nei vigneti più vecchi.

POSIZIONE VIGNETI : situati nel comune di Fosdinovo ad una altitudine di circa 100 m slm. Nel vigneto principale di circa 6 ha il terreno è sabbio-limoso e ricco di ciotoli; nelle restanti parcelle di un'estensione complessiva di 4 ha i suoli sabbio-argilloso.

Perchè

Pressature a ciclo lungo, decantazioni statiche a freddo e conseguenti fermentazioni a temperatura controllata in acciaio, portano ad ottenere un vino che, a seguito di affinamento sui propri lieviti per 4 mesi, fa della sua fragranza aromatica e ottima beva il suo punto di forza.



la nostra attenta selezione di vini del territorio

Cantina Lunae Bosoni



Cantine Lunae produce vino da quattro generazioni cercando di dare voce ai Colli di Luni, affinché possano raccontare di sé, della propria storia, della propria ricchezza, un modo per il nostro territorio di esprimersi e farsi conoscere. Ogni vino nasce per esaltare i vitigni tradizionali e i relativi terroir, esprimendone le caratteristiche al meglio delle potenzialità. Dal manifesto di Cantine Lunae. *“Crediamo che il vino sia materia vivente, che muta, si esprime e sviluppa il proprio carattere. L'intervento dell'uomo deve accompagnarlo senza forzarlo, aiutandolo a diventare l'immagine più autentica del suo territorio di provenienza. Crediamo nell'incontro tra sapere e sensibilità, nel mantenere un rapporto equilibrato e complice con la natura che ci accoglie e ci nutre. Crediamo inoltre nella nostra comunità, che ci accompagna nel tramandare una cultura orale maturata dall'esperienza.”*

IN BOTTIGLIA

Cantina Lunae Bosoni

Niccolò V



27

DENOMINAZIONE Colli di Luni D.O.C. Rosso

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5%

UVE Sangiovese, Merlot, Pollera Nera

POSIZIONE VIGNETI Ortonovo (SP)

NOTE ORGANOLETTICHE Di colore rosso rubino con sfumature porpora. Il profumo è intenso e complesso con sentori di speziati di pepe nero e cannella e uno sfondo di terra bagnata e cuoio. Evidenti anche le note di frutti rossi maturi. In bocca è caldo, suadente, di grande personalità. La sua buona mineralità garantisce un finale piacevolmente asciutto.



Perchè

Perchè è un vino DOC importante, pluripremiato, un rosso ligure dal profilo intenso, ideale per accompagnare le ricette a base di carne e per accompagnar pizze gourmet.



IN BOTTIGLIA

Cantina Lunae Bosoni

Stregato dalla Luna



15

DENOMINAZIONE Vino frizzante bianco

GRADAZIONE ALCOLICA 11,5%

UVE Greco, Malvasia, Trebbiano

POSIZIONE VIGNETI Ortonovo (SP), Castelnuovo (SP), Fosdinovo (MS)

NOTE ORGANOLETTICHE Al colore si presenta giallo paglierino. Il profumo è fine, delicato e continuo, emergono piacevolmente i sapori di mela verde e fiori d'acacia. In bocca è secco, fresco con note fruttate.



Perchè

Perchè si abbina perfettamente alle nostre pizze e a tutti i prodotti lievitati. I profumi che sprigiona in bocca sono l'ideale abbinamento con piatti green come insalate e piatti vegetariani

le nostre scelte

IN BOTTIGLIA

Campo al Noce

Assiolo Bolgheri DOC



25

VITIGNI: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

AFFINAMENTO: viene svolto in tini di acciaio inox in cui viene completata la fermentazione malolattica.

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi purpurei.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

Perchè

L'aroma, intenso ed allo stesso tempo elegante, richiama sentori di lampone e bacche rosse mature; vinoso in gioventù, si evolve verso sensazioni speziate con l'età



IN BOTTIGLIA

Eisacktal Valle Isarco

Gewürztraminer



25

VIGNETI Gewürztraminer

COLORE Giallo con riflessi verdognoli

PROFUMO Elegante, decisamente aromatico con un inconfondibile bouquet di spezie pregiate e rosa

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

Perchè

Sapore caratteristico, pieno, di struttura notevole



IN BOTTIGLIA

Tinazzi

Corvina Verona



25

UVE 100% Corvina Veronese

VIGNETI Soleggiati vigneti della provincia di Verona

COLORE Rosso intenso e luminoso

PROFUMO Sentori speziati si completano con note di frutta rossa matura in particolare ciliegia

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

Perchè

Sapore vellutato, equilibrato e pieno con buona persistenza



IN BOTTIGLIA

Belcolle

Dolcetto



20

VIGNETI Dolcetto 100%

COLORE Rosso granato con riflessi arancione

PROFUMO Profumo caratteristico, etereo, gradevole, intenso

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

Perchè

Tipico vino ottenuto dall'omonimo vitigno coltivato sulle colline di Langa. Vino da tutto pasto ottimo con i primi piatti ed i salumi. E' consigliabile consumarlo giovane a temperatura di 18°C.





SARZANA - PIAZZA FIRMAFEDE

NOVEPUNTO 80 EXPRESS ORA PUOI ...

...ora puoi mangiare camminando, seduto su una panchina e, se piove, scegliere lo spazio che abbiamo deciso di dedicare alla tua pausa pranzo. Ricorda, non discendiamo dalle scimmie, siamo scimmie: NOVEPUNTO80 EXPRESS è da oggi il pianeta delle scimmie!



CON SOLI 2,50 EURO
CONSEGNAMO A DOMICILIO

PIZZE ED HAMBURGER

INFO: 0187 977518



novepunto80express



novepunto80express



CIBI CALDI E FRAGRANTI A CASA TUA

Usiamo la tecnologia HOTBOX, un forno montato su scooter e automobili, per portare a casa tua l'esperienza del cibo appena servito.

