



PER LA SICUREZZA DI TUTTI  
SUL VOSTRO SMARTPHONE

# IL NOSTRO MENÙ

EXECUTIVE CHEF GIANNI TANCREDI  
CHEF DE CUISINE PAOLO BODINI  
CHEF OSCAR DE PAOLI

# PRIMA DI INIZIARE

## COCKTAIL LIST

### **POLI TONI**

Poli Vaca Mora, due gocce di orange bitter, acqua brillante a parte.

**€ 11.00**

### **G&T BY THE LAKE**

Rivo foraged gin e acqua brillante a parte.

**€ 13.00**

### **MITO FROM THE BARRELL**

Classico Milano Torino invecchiato qualche settimana in botte di ciliegio.

**€ 10.00**

### **SMOKED MULE**

Twist del famoso Moscow Mule con mezcal Amores, nettare d'agave puro, succo di lime e top di ginger beer.

**€ 12.00**

### **SPRITZ**

Il più tradizionale degli aperitivi italiani: Aperol, Valdobbiadone Prosecco e seltz.

**€ 10.00**

pag. 2

# MANGEREI

## ANTIPASTI

Insalatona fiorita con finocchi crudi, pomodorini, olive, semi di zucca, dressing all'aceto di riso, miele, sale speziato e senape di Digione.

**Salad with fennel, little tomatoes, olives, pumpkin seeds, rice vinegar dressing, honey, spiced salt and Dijon mustard.**

*(allergeni: 8, 10, vegetariano, \*gluten free)*

**€ 14.00**

Crostone di pane al grano duro con burrata pugliese biologica, crema di melanzane viola arrostate, basilico e pomodorini canditi.

**Bread with biological burrata cheese from Puglia, roasted purple aubergines cream, basil and confit tomatoes.**

*(allergeni: 1, 7, vegetariano)*

**€ 15.00**

Tortino di zucchine con patate al pomodoro secco, olive e timo su emulsione di pomodoro crudo al basilico.

**Zucchini and potatoes flan with dry tomatoes, black olives and thyme on tomatoes and basil emulsion.**

*(allergeni: vegano, \*gluten free)*

**€ 14.00**

Farinata di ceci al rosmarino, asparagi con olio allo zenzero e cipolla di Tropea in agrodolce.

**Chickpea "farinata" with rosemary, asparagus with ginger oil and sweet Tropea onion.**

*(allergeni: vegano, \*gluten free)*

**€ 14.00**

Carpaccio di manzo marinato con piccoli frutti di bosco e ricottina di bufala.

**Beef carpaccio marinated with berries and buffalo ricotta cheese.**

*(allergeni: 7, \*gluten free)*

**€ 16.00**

\* rischio di contaminazione // contamination risk

\*\* prodotto surgelato all'origine // frozen

\*\*\* fatti in casa e abbattuti al momento // homemade and frozen

coperto a persona // cover charge € 3.00

## PRIMI

Fusilli freschi caserecci al sugo d'agnello biologico lavorato a punta di coltello con pomodorini al timo.

**Fresh homemade fusilli pasta with lamb ragù with cherry tomatoes with thyme.**

*(allergeni: 1, 3)*

**€ 16.00**

\*\*\* Gnocchetti di patate alla curcuma con punte d'asparagi, guanciaie di Sauris e pecorino semistagionato.

**Potato and turmeric gnocchi with asparagus, Sauris bacon and Pecorino cheese.**

*(allergeni: 1, 3, 7, 8)*

**€ 16.00**

Vellutata di fave con cicoria al peperoncino fresco, briciole di taralli ai semi di finocchio.

**Cream of broad beans with chicory, fresh hot chilli and taralli from Puglia flavoured with fennel.**

*(allergeni: 1, vegano)*

**€ 10.00**

Ravioli alla ricotta di bufala e parmigiano con pomodorini del Piennolo DOP in conserva profumati al basilico.

**Ravioli with buffalo ricotta cheese and Parmesan cheese with preserved Piennolo cherry tomatoes flavored with basil.**

*(allergeni: 1, 3, 7, vegetariano)*

**€ 18.00**

\* rischio di contaminazione // contamination risk

\*\* prodotto surgelato all'origine // frozen

\*\*\* fatti in casa e abbattuti al momento // homemade and frozen

coperto a persona // cover charge € 3.00

## SECONDI

500gr. di costata Black Angus irlandese con patate al cartoccio, burro aromatico, verdure grigliate e panna acida della Normandia.

**500gr. of Irish Black Angus entrecôte with potatoes, flavoured butter, grill vegetables and Normandia's creme fraiche.**

*(allergeni: 7, \*gluten free)*

**€ 29.00**

Alette di pollo marinate alla senape di Digione, erbe di Provenza e miele di Acacia con patate al cartoccio e salsa Bagnet ross.

**Chicken wings marinated in Dijon mustard, aromatic herbs and honey with roasted potatoes and Bagnet ross sauce.**

*(allergeni: 7, 10, \*gluten free)*

**€ 14.00**

Costine di suino marinate con salsa BBQ ed erbe aromatiche, cotte a bassa temperatura accompagnate con patate arrostate, patate dolci e salsa BBQ.

**Rack of pork ribs with BBQ sauce, aromatic herbs, roasted potatoes, sweet potatoes and BBQ sauce.**

*(allergeni: 7, 8, 9, 10, 12, \*gluten free)*

**€ 18.00**

Scamone d'agnello Nature's meadow bio marinato al timo con patate arrosto, patate dolci e salsa chimicurry alla menta.

**Lamb scamone meat Nature's meadow bio, marinated by thyme with roasted potatoes, sweet potatoes and mint chimicurry sauce.**

*(allergeni: 7, \*gluten free)*

**€ 20.00**

\* rischio di contaminazione // contamination risk

\*\* prodotto surgelato all'origine // freezed

\*\*\* fatti in casa e abbattuti al momento // homemade and freezed

coperto a persona // cover charge € 3.00

## DETOX

### THÈ NERO DEL RUANDA BIO

Particolare thè nero a foglia intera proveniente dalle montagne settentrionali del Ruanda.

Intenso, fruttato e con note di caramello.

**Particular black leaf tea from the mountains of Northern Rwanda.**

**Intense, fruity and with caramel notes.**

**€ 6.00**

### APRICOT OOLONG

Magnifico thè raccolto in autunno arricchito da albicocca e boccioli di rosa.

**Magnificent tea harvested in the autumn enriched from apricot and rosebuds.**

**€ 6.00**

### THÈ NERO MASALA CHAI

Thè nero speziato con anice, cannella, zenzero, pepe nero, chiodi di garofalo, radice di cicoria e cardamomo.

**Spiced black tea with anise, cinnamon, ginger, black pepper, cloves, chicory root and cardamom.**

**€ 6.00**

### TISANA NINNA NANNA

Tisana rilassante con camomilla, rosa canina, mela, verbena, ribes nero, tiglio e fiordaliso, perfetta per la digestione.

**Relaxing herbal tea with chamomile, rose, apple, verbena, black currant, linden and cornflower.**

**€ 6.00**

## DOLCI

Tiramisù classico al mascarpone e caffè.

**Home made classic tiramisù.**

(allergeni: 1, 3, 7)

€ 7.00

La miascia aromatizzata agli agrumi e cannella con salsa vaniglia.

**Miascia, traditional cake made with walnuts, raisin, apples and pears.**

(allergeni: 1, 3, 7, 8)

€ 7.00

Torta frangipane al cocco e amarena con panna montata e salsa al cioccolato.

**Coconut and black cherry cake with whipped cream and chocolate sauce.**

(allergeni: 1, 3, 7, 8)

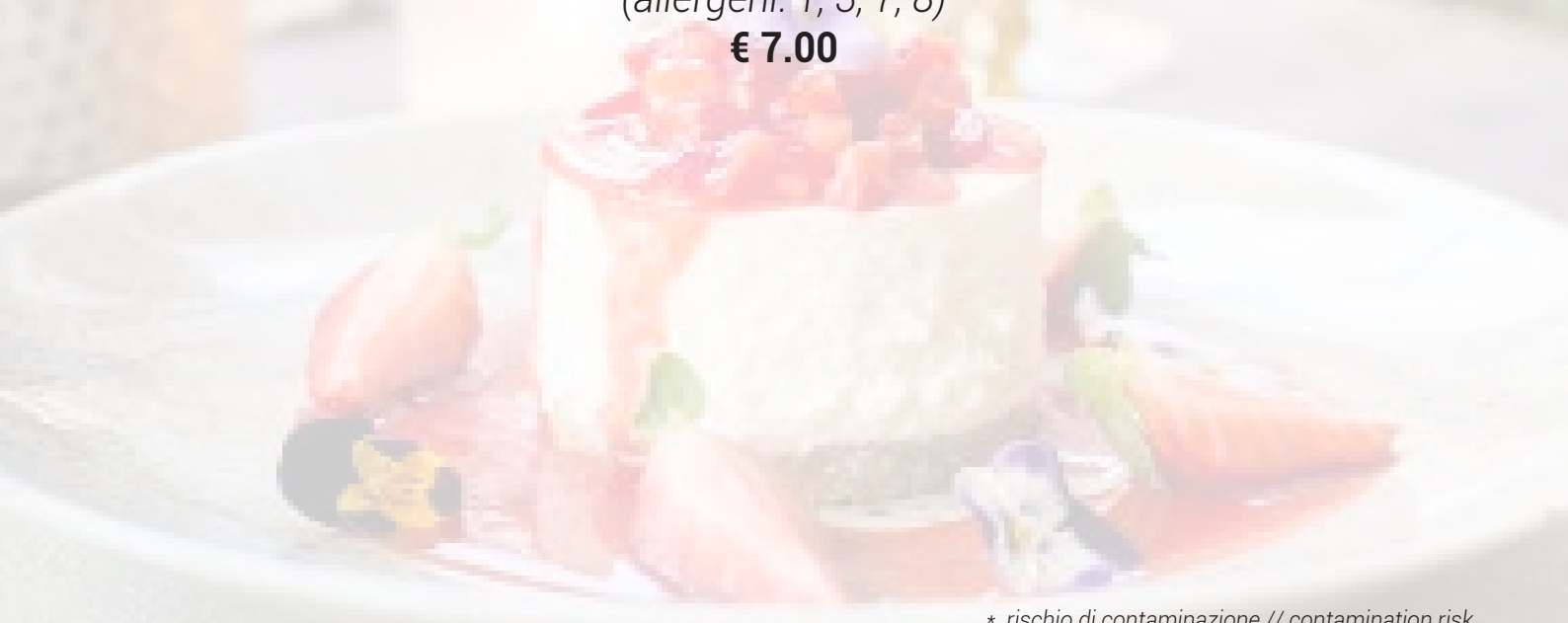
€ 7.00

Cremoso al gianduia fondente con salsa ai lamponi e crumble alla nocciola.

**Creamy dark gianduia with raspberry sauce and hazelnut crumble.**

(allergeni: 1, 3, 7, 8)

€ 7.00



\* rischio di contaminazione // contamination risk

\*\* prodotto surgelato all'origine // frozen

\*\*\* fatti in casa e abbattuti al momento // homemade and frozen

coperto a persona // cover charge € 3.00

# SORSEGGIO

I nostri Grandi vini  
al Bicchiere

CON SISTEMA CORAVIN

		
<b>Barbaresco Basarin Riserva 2013, DOCG</b> Adriano Marco e Vittorio, Piemonte <i>Nebbiolo</i>	€ 18,00	€ 60,00
<b>Cervaro della Sala 2017, IGT</b> Castello della Sala, Marchesi Antinori, Umbria <i>Chardonnay, Grechetto</i>	€ 25,00	€ 90,00
<b>Amarone Vigneto Monte Sant'Urbano 2015, DOCG</b> Speri, Veneto <i>Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara</i>	€ 25,00	€ 90,00
<b>Amarone Vigneto Monte Sant'Urbano 2004, DOCG</b> Speri, Veneto <i>Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara</i>	€ 45,00	€ 180,00
<b>Château Clarke 1999, ALMC</b> Baron Edmond De Rothschild, Lustrac-Medoc, Bordeaux <i>Merlot e Cabernet Sauvignon</i>	€ 25,00	€ 96,00
<b>Dam a Tra' Sforzato di Valtellina 2011</b> Vini dei Giop, Lombardia Bottiglie prodotte n°1330 <i>Nebbiolo</i>	€ 28,00	€ 118,00
<b>Turriga Isola dei Nuraghi 2015, IGT</b> Argiolas, Sardegna <i>Cannonau, Carignano, Bovale Sardo e Malvasia nera</i>	€ 30,00	€ 120,00
<b>Brunello di Montalcino Vigna di Pianrosso 2012, DOCG</b> Ciacci Piccolomini d'Aragona, Toscana <i>Sangiovese Grosso</i>	€ 40,00	€ 160,00
<b>Sassicaia Bolgheri 2018, DOC</b> Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana <i>Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc</i>	€ 60,00	€ 250,00
<b>Sassicaia Bolgheri 2017, DOC</b> Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana <i>Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc</i>	€ 70,00	€ 280,00
<b>Sassicaia Bolgheri 2016, DOC</b> Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana <i>Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc</i>		€ 400,00
<b>Sassicaia Bolgheri 2015, DOC</b> Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana <i>Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc</i>		€ 450,00
<b>Sassicaia Bolgheri 2013, DOC</b> Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana <i>Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc</i>		€ 350,00



## Vino Rosso

NEBBIOLO  
CHIAVENNASCA

Rosso di Valtellina 2018, DOC Boffalora, Lombardia	€ 24,00	
Nebbiolo Langhe 2018, DOC Adriano, Piemonte	€ 26,00	
Inferno Valtellina Superiore 2017, DOCG Rainoldi, Lombardia	€ 29,00	
Nebbiolo Langhe 2017, DOC Fratelli Ferrero, selezionato da Incanto, Piemonte	€ 30,00	
Sassella Valtellina Superiore 2017, DOCG Rainoldi, Lombardia	€ 33,00	
Valtellina Superiore 2014, DOCG Marco Triacca, Lombardia	€ 7,00	€ 34,00
Nebbiolo Roero 2016, DOCG Matteo Correggia, Piemonte	€ 38,00	
Sforzato di Valtellina 2013, DOCG Marco Triacca, Lombardia	€ 49,00	
Barolo 2013, DOCG Fratelli Ferrero, selezionato da Incanto, Piemonte	€ 50,00	
Sforzato di Valtellina "Runco de Onego" 2016, DOCG Boffalora, Lombardia	€ 52,00	
Barolo 2016, DOCG Prunotto, Piemonte	€ 62,00	
Nebbiolo Ròche D'Ampsey Roero Riserva 2015, DOCG Matteo Correggia, Piemonte	€ 62,00	

CABERNET SAUVIGNON  
CABERNET FRANC

Aliotto 2017, Toscana IGT Tenute Lunelli, Toscana	€ 5,00	€ 21,00
Merlot 2018, DOC Elena Walch, Alto Adige	€ 23,00	
Anote Rosso 2014, IGT Cantine Beladea, Venezia Giulia	€ 6,00	€ 26,00
Colli del Limbara 2015, IGT Atlantis, Sardegna	€ 29,00	
Merlot 2014, IGT Prime Altire, Lombardia	€ 30,00	
Cabernet Sauvignon Golan 2015 Yarden Gamla, Altire del Golan, Israele	€ 31,00	
Vertigo 2018, IGT Livio Felluga, Friuli Venezia Giulia	€ 6,00	€ 29,00
Il Bruciato Bolgheri 2018, DOC Tenuta Guado al tasso, Antinori, Toscana	€ 39,00	
Le Difese 2018, IGT Tenuta San Guido, Toscana	€ 43,00	
Magari Bolgheri 2017, DOC Ca' Marcanda, Gaja, Toscana	€ 55,00	

## BARBERA

Ottobucce 2018, DOC Dezzani, Piemonte	€ 6,00	€ 21,00
Barbera d'Asti Superiore 2016, DOCG Bersano, Piemonte	€ 23,00	
Barbera d'Alba "Tre Vigne" 2018, DOC Vietti, Piemonte	€ 24,00	

CORVINA  
RONDINELLA  
MOLINARA

Valpolicella Classico 2019, DOC Masi, Veneto	€ 7,00	€ 26,00
Valpolicella Classico 2018, DOC Azienda Agricola Falezze, selezionato da Incanto, Veneto	€ 30,00	
Ripasso di Valpolicella 2018, DOC Speri, Veneto	€ 31,00	
Ripasso di Valpolicella 2016, DOC Pietro Clementi, Veneto	€ 32,00	
Amarone 2011, DOCG Pietro Clementi, Veneto	€ 72,00	

SANGIOVESE GROSSO  
SANGIOVESE PICCOLO  
PRUGNOLO GENTILE

Sangiovese "Saggio" 2015, IGP Ciu Ciu, Marche	Bio vegan	€ 23,00
Chianti Classico 2017, DOCG Piccolo Borgo, Toscana	€ 6,00	€ 24,00
Chianti "Primo Colle" 2016, DOCG Villa Cerna, Toscana	€ 28,00	
Morellino di Scansano 2017, DOCG Val delle Rose, Toscana	€ 29,00	
Ripasso di Sangiovese "Governo" 2019, IGT San Leonino, Toscana	€ 7,00	€ 31,00
Rosso di Montalcino Cru Rossofonte 2018, DOC Ciacci Piccolomini d'Aragona, Toscana	€ 36,00	
Chianti Classico Riserva "Monsense" 2015, DOCG San Leonino, Toscana	€ 37,00	
Chianti Classico Riserva 2015, DOCG Villa Cerna, Toscana	€ 42,00	
Rosso di Montalcino 2016, DOC Le Potazzine, Toscana	€ 45,00	
Nobile di Montepulciano "Vigna Santa Caterina" 2017, DOCG Tresore, Toscana	€ 46,00	
Toscane 2014, IGT Cantine Beladea, Toscana	€ 59,00	
Brunello di Montalcino 2014, DOCG Ciacci Piccolomini d'Aragona, Toscana	€ 62,00	
Brunello di Montalcino 2014, DOC Le Potazzine, Toscana	€ 81,00	

## PINOT NERO

Pinot nero 2019, DOC La Vis, Trentino	€ 6,00	€ 21,00
Pinot nero "Monsieur" 2017, IGP Prime Altire Winery, Lombardina	€ 28,00	
San Giobbe Terre Lariane 2016, IGT La Costa, Lombardia	€ 35,00	
Bourgogne Rouge 2016, ABC Louis Jadot, Bourgogne, Francia	€ 31,00	
Bourgogne Rouge 2016, ABC Domaine, Françoise Feuillet, Bourgogne, Francia	€ 39,00	
Bourgogne pinot noir 2017, ABC Chanson Bourgogne, Francia	€ 35,00	
Pinot nero "Schweizer" 2016, DOC Franz Haas, Alto Adige	€ 49,00	

CANNONAU  
BOVALE  
CARIGNANO

Senes Cannonau di Sardegna Riserva 2015, DOC Argiolas, Sardegna	€ 39,00	
Korem 2016, IGT Argiolas, Sardegna	€ 46,00	

SIRAH  
PRIMITIVO

Seriz Terre Lariane 2016, IGT La Costa, Lombardia	€ 31,00	
Zinfandel 2017 Francis Coppola, Napa Valley, America	€ 41,00	

## MONTEPULCIANO

Montepulciano d'Abruzzo 2018, DOC Villamedoro, Abruzzo	€ 6,00	€ 21,00
Passo del Lupo, Rosso Conero 2018, DOC Fazi Battaglia, Marche	€ 25,00	
Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2014, DOP Villa Barcalori, Abruzzo	Bio vegan	€ 31,00

## ALTRI VITIGNI

Ribolla Nera 2017, IGT Cantine Beladea, Venezia Giulia	€ 6,00	€ 23,00
Schioppettino		
Dolcetto d'Alba "Tre Vigne" 2019, DOC Vietti, Piemonte	€ 24,00	
Dolcetto		
Schiava 2018, DOC Elena Walch, Alto Adige	€ 26,00	
Schiava		
Passo delle Mule 2018, IGT Duca di Salaparuta, Sicilia	€ 7,00	€ 28,00
Nero d'Avola		
Làvico Etna 2017, IGT Duca di Salaparuta, Sicilia	€ 34,00	
Nerello Mascalese		
Aglianico Riserva 2015, DOC Di Majo Norante, Molise	€ 25,00	
Aglianico		

## Vino Bianco

PINOT BIANCO  
PINOT GRIGIO

Pinot Grigio Ramato, DOC Conte Brandolini d'Adda, Venezia Giulia	€ 6,00	€ 21,00
Pinot Bianco, DOC Elena Walch, Alto Adige		€ 23,00
Pinot Grigio, Vigneti delle Dolomiti, IGT Maso Cantanghel, Trentino		€ 25,00
Pinot Grigio "Sot Lis Rivis", DOC Ronco del Gelso, Friuli		€ 26,00
Pinot Bianco Weinberg Dolomiten, IGT Weingut Abraham, Alto Adige		€ 39,00

## CHARDONNAY

Chardonnay Colli Orientali Ca'Tullio, Friuli	€ 6,00	€ 21,00
4note Bianco, IGT Cantine Beladea, Venezia Giulia		€ 24,00
Chardonnay "Siet Vignis", DOC Ronco del Gelso, Friuli		€ 25,00
Sharjs, IGT Livio Felluga, Friuli Venezia Giulia		€ 29,00
Chardonnay "Furioso", DOC Thomas Pichler, Südtirol		€ 36,00
Chardonnay, DOC Planeta, Sicilia		€ 36,00
Chablis Saint Martin La Roche, Chablis, Francia		€ 41,00

## SAUVIGNON

Sauvignon Blanc, DOC Maso Cantanghel, Trentino		€ 29,00
Sauvignon Collio, DOC Mario Schiopetto, Friuli Venezia Giulia		€ 31,00
Sauvignon, DOC Bastianich, Friuli Venezia Giulia		€ 37,00

## GEWURZTRAMINER

Gewurztraminer, DOC Elena Walch, Alto Adige		€ 31,00
Gewurztraminer, DOC Franz Haas, Alto Adige		€ 34,00
Gewurztraminer, AAC Gruss, Alsazia	€ 8,00	€ 39,00

SANGIOVESE  
PINOT GRIGIO  
SIRAH

Rosato di Toscana "Aqua di Venus", IGT Ruffino, Toscana	€ 7,00	€ 29,00
--	--------	---------

## RIBOLLA GIALLA

Ribolla Gialla, IGT Conte Brandolini d'Adda, Venezia Giulia	€ 6,00	€ 21,00
Ribolla Gialla, IGT Cantine Beladea, Venezia Giulia		€ 25,00
Ribolla Gialla "Ius", IGT Puiatti, Friuli Venezia Giulia		€ 31,00

## VERMENTINO

Vermentino di Sardegna "Tyrso", DOC Azienda vinicola Contini, Sardegna	€ 6,00	€ 21,00
Vermentino di Gallura "Crizia", DOCG Atlantis, Sardegna, DOCG	€ 7,00	€ 28,00
Canayli, Gallura Superiore, DOCG Cantine Gallura, Sardegna		€ 25,00
Is Isola dei Nuraghi, DOC Argiolas, Sardegna		€ 39,00

GRILLO  
INSOLIA

Kados Grillo, IGT Duca di Salaparuta, Sicilia		€ 26,00
Bianca di Valguarnera 2013, IGT Duca di Salaparuta, Sicilia		€ 51,00

## ALTRI VITIGNI

Lugana Catulliano Biologico, DOC Pratello, Lombardia <i>Lugana</i>	€ 6,00	€ 21,00
Calanica Rosato, IGT Duca di Salaparuta, Sicilia <i>Grillo, Insolia e Syrah</i>		€ 21,00
Arneis Langhe, DOC Baracco de Baracho, Piemonte <i>Arneis</i>	€ 6,00	€ 22,00
Passerina, IGT Villamedoro, Abruzzo <i>Passerina</i>	€ 6,00	€ 22,00
Muller Thurgau, DOC La Vis, Trentino Alto Adige <i>Muller Thurgau</i>		€ 23,00
Friulano "Toc Bas", DOC Ronco del Gelso, Friuli <i>Friulano</i>		€ 24,00
Schiava Rosè, IGT Thomas Pichler, Südtirol <i>Schiava</i>		€ 28,00
Verdicchio dei Catelli di Jesi DOC Federico Castellucci selezionato da Incanto, Marche <i>Verdicchio</i>		€ 28,00
Timorasso Derthona 2018, DOC Vietti, Colli Tortonesi, Piemonte <i>Timorasso</i>		€ 32,00
Via del Campo 2017, Irpinia DOC Quintodecimo, Campania <i>Falanghina</i>		€ 58,00

pag. 10

Belle

### VALDOBBIADENE, VENETO

Prosecco Extra Dry 2017, DOCG  
Terredirai,  
Valdobbiadene Superiore € 6,00 € 22,00

Spumante Rosè  
Terredirai, Veneto € 6,00 € 20,00

### FRANCIACORTA, LOMBARDIA

Mosnel Pas Dosè  
Franciacorta, Lombardia € 9,00 € 46,00

Cavalleri Blanc de Blanc  
Erbusco, Lombardia € 50,00

Bellavista Grand Cuvée Brut  
Erbusco, Lombardia € 10,00 € 52,00

Mosnel Satèn 2014  
Camignone, Lombardia € 52,00

Cà del Bosco Brut cuvée prestige  
Erbusco, Lombardia € 10,00 € 57,00

Bellavista Pas Operè  
Erbusco, Lombardia € 72,00

Cà del Bosco Brut 'Annamaria Clementi' 2009  
Erbusco, Lombardia € 110,00

### TRENTO DOC, TRENTO ALTO ADIGE

Ferrari Brut Perlè 2015, DOC Trento  
Cantine Ferrari, Trentino € 9,00 € 46,00

Ferrari Brut Perlè rosè 2014, DOC Trento  
Cantine Ferrari, Trentino € 64,00

Ferrari Brut Perlè bianco 2009, DOC Trento  
Cantine Ferrari, Trentino € 71,00

Ferrari Brut Perlè nero 2009, DOC Trento  
Cantine Ferrari, Trentino € 74,00

Ferrari Riserva Lunelli 2008, DOC Trento  
Cantine Ferrari, Trentino € 85,00

Giulio Ferrari Brut Riserva 2007, DOC Trento  
Cantine Ferrari, Trentino € 200,00

Giulio Ferrari Rosè Brut Riserva 2007, DOC Trento  
Cantine Ferrari, Trentino € 310,00

### CHAMPAGNE, FRANCIA

Egly-Ouriet Les Vignes de Vignay Premier Cru, AOC  
Ambonnay, Champagne, Francia € 92,00

Billecart Salmon Brut Reserve, AOC  
Mareuil-sur-Ay, Champagne, Francia € 80,00

Ruinart Brut, AOC  
Reims, Champagne, Francia € 18,00 € 95,00

Bollinger Special Cuvée, AOC  
Ay, Champagne, Francia € 98,00

Ruinart Blanc de Blancs, AOC  
Reims, Champagne, Francia € 115,00

Jacquesson Cuvée n°743, AOC  
Dizy, Champagne, Francia € 120,00

Ruinart Rosè, AOC  
Reims, Champagne, Francia € 158,00

Bollinger la Grande Année 2012, AOC  
Ay, Champagne, Francia € 160,00

Bollinger la Grande Année 2007, AOC  
Ay, Champagne, Francia € 190,00

Dom Perignon Cuvée Vintage 2007, AOC  
Epernay, Champagne, Francia € 200,00

Vino Fortificato

Don PX, Pedro Ximenez 2012  
Bodegas Toro Albal, Spagna € 8,00 € 50,00

Don Zoilo, Pedro Ximenez 12y  
Williams & Humbert, Spagna € 6,00 € 30,00

Ben Ryé, Passito di Pantelleria 2015, DOC  
Donnafugata, Sicilia € 10,00 € 60,00

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
  - b) maltodestrine a base di grano (1);
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

## FOOD INGREDIENTS THAT MUST BE DECLARED AS ALLERGENS IN THE EU

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except:
  - a) wheat based glucose syrups including dextrose
  - b) wheat based maltodextrins
  - c) glucose syrups based on barley
  - d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof, except:
  - a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations
  - b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof, except:
  - a) fully refined soybean oil and fat
  - b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources
  - c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources
  - d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources
7. Milk and products thereof (including lactose), except:
  - a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
  - b) lactitol
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof