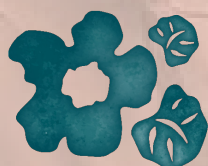


*Vi raccontiamo...
il nostro Menù
una storia tra Fiori
e Sapori*



**EXECUTIVE CHEF GIANNI TANCREDI
CHEF DE CUISINE PAOLO BODINI
CHEF LUCA CARRUBBINO**

Prima di iniziare

COCKTAIL LIST

KIR ROYAL

Crema de Cassis & Champagne Brut Nature.

Euro 18,00

POLI TONI

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

Euro 11,00

G&T BY THE LAKE

Rivo Foraged Gin e acqua brillante.

Euro 13,00

MITO FROM THE BARRELL

Classico Milano Torino invecchiato qualche settimana in botte di ciliegio.

Euro 10,00

SMOKED MULE

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

Euro 12,00

SPRITZ

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

Euro 8,00

RUKERI ICED TEA

Tè nero del Rwanda coltivato sulle montagne nella parte settentrionale del paese, ottenuto da foglie intere e agricoltura biologica.

Viene servito ghiacciato con zucchero.

Euro 7,00

Antipasti

Insalatona fiorita con finocchi crudi, pomodorini, olivelle, 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.

(8, 10, vegetariano)

Euro 14,00

Crostone di pane al grano duro con burratina 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.

(1, 7, vegetariano)

Euro 15,00

Scaloppa di foie gras d'anatra con sedano rapa al miele d'acacia, mela, perle al balsamico e pane alle noci.

Duck foie gras with celeriac, acacia honey, apple, balsamic vinegar and walnut bread.

(1, 8, 9)

Euro 18,00

Bruschetta di polenta gialla con carciofo cotto a bassa temperatura, Chorizo di Bellota e fondutina al Mahon delle isole di Menorca.

Yellow polenta with artichoke low temperature cooked, Bellota chorizo and Mahon fondue from the islands of Menorca.

(7)

Euro 17,00

Crème brûlée al Castelmagno con funghi di sottobosco e castagne.

Castelmagno crème brûlée with mushrooms and chestnuts.

(3, 7, 8, vegetariano)

Euro 16,00

1. Cereali contenenti Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 6. Soia 7. Latte e Latticini 8. Frutta a guscio
9. Sedano 10. Senape 11. Semi di Sesamo 12. Anidride solforosa 13. Lupini 14. Molluschi

1. Cereals 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 6. Soy 7. Milk 8. Nuts
9. Celery 10. Mustard 11. Sesame 12. Sulphites 13. Lupin 14. Molluscs

* 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

Primi

Straccetti al germe di grano con zucchine in fiore, prosciutto di Parma, pomodorini al basilico e mozzarella di bufala.

Straccetti pasta with zucchini, Parma ham, cherry tomatoes with basil and buffalo mozzarella.

(1, 7)

Euro 16,00

***** Gnocchi di patate e zucca alla salvia su crema al Parmigiano Reggiano con mostarda di mele e amaretti.**

Potato and pumpkin gnocchi with sage on Parmigiano Reggiano cream with apple mustard and amaretti.

(1, 3, 7, 8)

Euro 16,00

Ravioli di faraona profumati all'arancia con chicchi di melograno e lamelle di tartufo.

Ravioli filled with guinea fowl flavoured with orange, pomegranate grains and truffle slices.

(1, 3, 7, 9)

Euro 18,00

Zuppa di lenticchie di Castelluccio IGP con piccole verdure e guanciale di Sauris croccante.

Castelluccio IGP lentil soup with small vegetables and crispy Sauris bacon.

(9)

Euro 10,00

Pappardelle all'uovo con ragù di cinghiale al Chianti Classico a punta di coltello.

Egg pappardelle pasta with wild boar ragù flavoured with Chianti Classico red wine.

(1, 3, 7, 9)

Euro 17,00

1. Cereali contenenti Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 6. Soia 7. Latte e Latticini 8. Frutta a guscio
9. Sedano 10. Senape 11. Semi di Sesamo 12. Anidride solforosa 13. Lupini 14. Molluschi

1. Cereals 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 6. Soy 7. Milk 8. Nuts
9. Celery 10. Mustard 11. Sesame 12. Sulphites 13. Lupin 14. Molluscs

* 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

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.

(7, *gluten free)

Euro 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.

(7, 10, *gluten free)

Euro 16,00

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.

(7, 8, 9, 10, 12, *gluten free)

Euro 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.

(7, *gluten free)

Euro 20,00

Doppio spiedo d'anatra Mullard e zucca Delica con riduzione di melograno su letto d'insalata riccica e noci.

Double skewer of Mullard duck and Delica pumpkin with pomegranate reduction on curly salad and walnuts.

(7, 8)

Euro 22,00

Tortino di zucchine con patate al pomodoro secco, olivelle 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.

(vegano, *gluten free)

Euro 14,00

1. Cereali contenenti Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 6. Soia 7. Latte e Latticini 8. Frutta a guscio
9. Sedano 10. Senape 11. Semi di Sesamo 12. Anidride solforosa 13. Lupini 14. Molluschi

1. Cereals 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 6. Soy 7. Milk 8. Nuts
9. Celery 10. Mustard 11. Sesame 12. Sulphites 13. Lupin 14. Molluscs

* 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

APRICOT OOLONG

Thè Oolong con albicocca e petali di rosa.

Oolong tea with apricot and rose petals.

Euro 6,00

CALYPSO THÈ BIANCO

Thè bianco e verde con fiori di camelia, petali di peonia e lemon grass.

White and green tea with camellia flowers, peony petals and lemon grass.

Euro 6,00

EARL GREY IMPERIAL THÈ NERO

Thè nero darjeeling con bergamotto.

Darjeeling black tea with bergamot.

Euro 6,00

TISANA NINNA NANNA

Tisana rilassante con mela, fiori di camomilla, rosa canina, verbena, ribes nero, fiori d'arancio, fiori di tiglio e fiori di fiordaliso.

Relaxing herbal tea with apple, chamomile flowers, rose, verbena, black currant, orange blossom, lime blossom and cornflower blossom.

Euro 6,00

Dolci

Tiramisù classico al mascarpone e caffè.

Home made classic tiramisù.

(1, 3, 7)

Euro 7,00

La miascia aromatizzata agli agrumi e cannella con salsa vaniglia.

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

(1, 3, 7, 8)

Euro 7,00

Torta alle mele e mandorle con cioccolato ai sentori di biscotto e toffee servita con panna montata e salsa al caramello al burro salato.

Apple and almond pie with biscuit and toffee-flavored chocolate served with whipped cream and salted butter caramel sauce.

(1, 3, 7, 8)

Euro 7,00

Panna cotta alle castagne candite con salsa di cachi al liquore di vaniglia e crumble al cacao amaro.

Panna cotta with candied chestnuts, persimmon sauce with vanilla liqueur and bitter cocoa crumble.

(1, 7, 8)

Euro 7,00

1. Cereali contenenti Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 6. Soia 7. Latte e Latticini 8. Frutta a guscio
9. Sedano 10. Senape 11. Semi di Sesamo 12. Anidride solforosa 13. Lupini 14. Molluschi

1. Cereals 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 6. Soy 7. Milk 8. Nuts
9. Celery 10. Mustard 11. Sesame 12. Sulphites 13. Lupin 14. Molluscs

* 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

I NOSTRI GRANDI VINI AL BICCHIERE

con sistema Coravin

SASSICAIA BOLGHERI 2016, DOC , Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana (Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc)	Calice € 60,00	€ 400,00
AMARONE VIGNETO MONTE SANT'URBANO 2004, DOCG , Speri, Veneto (Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara)	Calice € 50,00	€ 200,00
BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA DI PIANROSSO 2015, DOCG Riserva Santa Caterina d'Oro, Ciacci Piccolomini d'Aragona, Toscana (Sangiovese Grosso)	Calice € 40,00	€ 165,00
TURRIGA ISOLA DEI NURAGHI 2017, IGT , Argiolas, Sardegna (Cannonau, Carignano, Bovale Sardo e Malvasia nera)	Calice € 30,00	€ 120,00
CERVARO DELLA SALA 2017, IGT , Castello della Sala, Marchesi Antinori, Umbria (Chardonnay, Grechetto)	Calice € 30,00	€ 120,00
AMARONE VIGNETO MONTE SANT'URBANO 2016, DOCG , Speri, Veneto (Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara)	Calice € 25,00	€ 100,00
BARBARESCO BASARIN RISERVA 2015, DOCG , Adriano Marco e Vittorio, Piemonte (Nebbiolo)	Calice € 20,00	€ 70,00

Vino Rosso

NEBBIOLO, CHIAVENNASCA

Barolo "Campè" 2012, DOCG, La Spinetta, Piemonte	€ 180,00
Sforzato di Valtellina 2014, DOCG, Marco Triacca, Lombardia	€ 66,00
Barolo 2017, DOCG, Prunotto, Piemonte	€ 62,00
Sforzato di Valtellina, "Runco de Onego" 2018, DOCG, Boffalora, Lombardia	€ 64,00
Nebbiolo Ròche D'Ampsey Roero Riserva, 2015, DOCG, Matteo Correggia, Piemonte	€ 62,00
Barolo 2013, DOCG, Fratelli Ferrero, selezionato da Incanto, Piemonte	€ 50,00
Nebbiolo Roero 2017, DOCG, Matteo Correggia, Piemonte	€ 40,00
Valtellina Superiore 2014, DOCG, Marco Triacca, Lombardia	€ 34,00
Sassella Valtellina Superiore 2018, DOCG, Rainoldi, Lombardia	€ 33,00
Nebbiolo Langhe 2017, DOC, Fratelli Ferrero, selezionato da Incanto, Piemonte	€ 32,00
Valtellina Superiore "Sol" 2017, Valgella DOC, Barbacàn, Lombardia	€ 32,00
Inferno Valtellina Superiore 2018, DOCG, Rainoldi, Lombardia	€ 31,00
Nebbiolo Langhe 2019, DOC, Adriano, Piemonte	€ 28,00
Rosso di Valtellina 2019, DOC, Boffalora, Lombardia	€ 7,00 € 27,00
Rosso di Valtellina 2019, DOC, Barbacàn, Lombardia	€ 25,00

CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC

Sassicaia Bolgheri 2015, DOC, Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana	€ 450,00
Sassicaia Bolgheri 2013, DOC, Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana	€ 380,00
Sassicaia Bolgheri 2017, DOC, Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana	€ 300,00
Sassicaia Bolgheri 2018, DOC, Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana	€ 250,00
Ornellaia Bolgheri Superiore 2018, DOC, Tenuta Ornellaia, Toscana	€ 250,00
Tignanello 2018, IGT, Antinori, Toscana	€ 115,00
Magari Bolgheri 2019, DOC, Ca'Marcanda, Gaja, Toscana	€ 72,00
Le Difese 2020, IGT, Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana	€ 43,00
Il Bruciato Bolgheri 2019, DOC, Tenuta Guado al tasso, Antinori, Toscana	€ 39,00
Colli del Limbara 2018, IGT, Atlantis, Sardegna	€ 33,00
Cabernet Sauvignon Golan 2018, Yarden Gamla, Altire del Golan, Israele	€ 31,00
Merlot 2014, IGT, Prime Altire, Lombardia	€ 30,00
Vertigo 2019, IGT, Livio Felluga, Friuli Venezia Giulia	€ 29,00
Aliotto 2017, Toscana IGT, Tenute Lunelli, Toscana	€ 7,00 € 28,00
Merlot 2018, DOC, Elena Walch, Alto Adige	€ 25,00

Vino Rosso

CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA

Amarone della Valpolicella Vigneto Monte Sant'Urbano 2006, DOCG , Speri, Veneto	€ 180,00
Amarone della Valpolicella 2011, DOCG , Pietro Clementi, Veneto	€ 72,00
Amarone della Valpolicella 2013, DOCG , Azienda Agricola Falezze, selezionato da Incanto, Veneto	€ 68,00
Ripasso di Valpolicella 2016, DOC , Pietro Clementi, Veneto	€ 32,00
Valpolicella Classico 2018, DOC , Azienda Agricola Falezze, selezionato da Incanto, Veneto	€ 31,00
Ripasso di Valpolicella 2019, DOC , Speri, Veneto	€ 31,00
Valpolicella Classico 2020, DOC , Masi, Veneto	€ 7,00 € 26,00

SANGIOVESE GROSSO, SANGIOVESE PICCOLO, PRUGNOLO GENTILE

Brunello di Montalcino 2014, DOC , Le Potazzine, Toscana	€ 120,00
Brunello di Montalcino 2016, DOC , Le Potazzine, Toscana	€ 110,00
Brunello di Montalcino 2015, DOCG , La Ragnaie, Toscana	€ 62,00
Rosso di Montalcino 2019, DOC , Le Potazzine, Toscana	€ 48,00
Nobile di Montepulciano "Vigna Santa Caterina" 2018, DOCG , Trerose, Toscana	€ 46,00
Chianti Classico Riserva 2016, DOCG , Villa Cerna, Toscana	€ 42,00
Rosso di Montalcino Cru Rossofonte 2018, DOC , Ciacci Piccolomini d'Aragona, Toscana	€ 36,00
Ripasso di Sangiovese "Governo" 2019, IGT , San Leonino, Toscana	€ 31,00
Morellino di Scansano 2019, DOCG , Val delle Rose, Toscana	€ 29,00
Chianti "Primo Colle" 2017, DOCG , Villa Cerna, Toscana	€ 28,00
Chianti Classico 2017, DOCG , Piccolo Borgo, Toscana	€ 7,00 € 24,00
Sangiovese "Saggio" 2017, IGP , Ciù Ciù, Marche	Bio vegan € 23,00

CANNONAU, BOVALE, CARIGNANO

Korem 2018, IGT , Argiolas, Sardegna	€ 46,00
Senes Cannonau di Sardegna Riserva 2016, DOC , Argiolas, Sardegna	€ 39,00

Vino Rosso

MONTEPULCIANO

Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2015, DOP Villa Barcalori, Abruzzo	Bio vegan	€ 31,00
Montepulciano d'Abruzzo 2019, DOC , Villamedoro, Abruzzo	€ 7,00	€ 23,00

BARBERA

Barbera d'Alba "Vigneto Gallina" 2017, DOC , La Spinetta, Piemonte		€ 49,00
Barbera d'Alba "Tre Vigne" 2018, DOC , Vietti, Piemonte		€ 24,00
Ottobucce 2019, DOC , Dezzani, Piemonte	€ 6,00	€ 21,00

PINOT NERO

Bourgogne Pommard 2019 , Domaine Georges Glantenay, Bourgogne, Francia		€ 78,00
Pinot nero "Schweizer" 2018, DOC , Franz Haas, Alto Adige		€ 49,00
Bourgogne Mercurey Clos de la Marche, 2017 , Domaine Louis Max, Bourgogne, Francia		€ 46,00
Bourgogne Rouge 2018, ABC , Domaine, Françoise Feuillet, Bourgogne, Francia		€ 45,00
Bourgogne Rouge 2019, ABC , Louis Jadot, Bourgogne, Francia		€ 38,00
Bourgogne pinot noir 2019, ABC , Chanson Bourgogne, Francia		€ 35,00
Pinot nero "Monsieur" 2017, IGP , Prime Altire Winery, Lombardia		€ 28,00
Pinot nero 2019, IGT , Francesco Rotolo, Friuli	€ 7,00	€ 24,00

ALTRI VITIGNI

Zinfandel 2018 , Francis Coppola, Napa Valley, America Sirah, Primitivo		€ 41,00
Làvico Etna 2018, IGT , Duca di Salaparuta, Sicilia Nerello Mascalese		€ 34,00
Passo delle Mule 2019, IGT , Duca di Salaparuta, Sicilia Nero d'avola		€ 28,00
Schiava 2019, DOC , Elena Walch, Alto Adige Schiava		€ 26,00
Aglianico Riserva 2015, DOC , Di Majo Norante, Molise Aglianico		€ 25,00
Dolcetto d'Alba "Tre Vigne" 2020, DOC , Vietti, Piemonte Dolcetto		€ 24,00

Vino Bianco

PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO

Pinot Bianco Weinberg Dolomiten, IGT, Weingut Abraham, Alto Adige		€ 39,00
Pinot Grigio "Sot Lis Rivis", DOC, Ronco del Gelso, Friuli		€ 26,00
Pinot Grigio, Vigneti delle Dolomiti, IGT, Maso Cantanghel, Trentino		€ 25,00
Pinot Bianco, DOC, Elena Walch, Alto Adige		€ 23,00
Pinot Grigio Ramato, DOC, Conte Brandolini d'Adda, Venezia Giulia	€ 7,00	€ 21,00

CHARDONNAY

Chablis Saint Martin, La Roche, Chablis, Francia		€ 41,00
Chardonnay, DOC, Planeta, Sicilia		€ 36,00
Chardonnay "Furioso", DOC, Thomas Pichler, Südtirol		€ 36,00
Sharjs, IGT, Livio Felluga, Friuli Venezia Giulia		€ 29,00
Chardonnay "Siet Vignis", DOC, Ronco del Gelso, Friuli		€ 25,00
Chardonnay Colli Orientali, Ca'Tullio, Friuli	€ 7,00	€ 23,00

SAUVIGNON

Sauvignon, DOC, Bastianich, Friuli Venezia Giulia		€ 37,00
Sauvignon Collio, DOC, Mario Schiopetto, Friuli Venezia Giulia		€ 34,00
Sauvignon Blanc, DOC, Maso Cantanghel, Trentino		€ 29,00

GEWURZTRAMINER

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

GRILLO, INSOLIA

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

Vino Bianco

VERMENTINO

Is Isola dei Nuraghi, DOC, Argiolas, Sardegna		€ 39,00
Vermentino di Gallura Superiore "Clos", DOCG, Atlantis, Sardegna		€ 35,00
Vermentino di Sardegna "Tyrso", DOC, Azienda vinicola Contini, Sardegna	€ 7,00	€ 23,00

RIBOLLA GIALLA

Ribolla Gialla "Vinnæ", IGT, Jermann, Venezia Giulia		€ 36,00
Ribolla Gialla, IGT, Conte Brandolini d'Adda, Venezia Giulia	€ 7,00	€ 23,00

ARNEIS

Arneis Val dei Preti Roero, 2014, DOCG, Matteo Correggia, Piemonte		€ 36,00
Arneis Langhe, DOC, Baracco de Baracho, Piemonte	€ 6,00	€ 22,00

ALTRI VITIGNI

Via del Campo 2018, Irpinia DOC, Quintodecimo, Campania Falanghina		€ 62,00
Timorasso Derthona 2019, DOC, Vietti, Colli Tortonesi, Piemonte Timorasso		€ 38,00
Verdicchio dei Catelli di Jesi DOC, Federico Castellucci selezionato da Incanto, Marche Verdicchio		€ 28,00
Greco di Tufo "Ballimai", Società Agricola Sertura selezionato da Incanto, Campania Greco di Tufo		€ 28,00
Schiava Rosè, IGT, Thomas Pichler, Südtirol Schiava		€ 28,00
Fiano di Avellino "San Marco", DOCG, Società Agricola Sertura selezionato da Incanto, Campania Fiano		€ 27,00
Pecorino Falerio, 2020, Tenute San Sisto, Marche Pecorino		€ 26,00
Friulano "Toc Bas", DOC, Ronco del Gelso, Friuli Friulano		€ 24,00
Passerina, IGT, Villamedoro, Abruzzo Passerina		€ 22,00
Lugana Catulliano Biologico, DOC, Pratello, Lombardia Lugana		€ 21,00
Calanica Rosato, IGT, Duca di Salaparuta, Sicilia Grillo, Insolia e Syrah		€ 21,00

Bolle

FRANCIACORTA, LOMBARDIA

Cà del Bosco Brut 'Annamaria Clementi' 2011 , Erbusco, Lombardia		€ 110,00
Bellavista Pas Operè , Erbusco, Lombardia		€ 72,00
Stefano Camilucci Brut Rosè , Paderno, Lombardia		€ 60,00
Stefano Camilucci Extra Brut 2015 , Paderno, Lombardia		€ 58,00
Cà del Bosco Brut cuvée prestige , Erbusco, Lombardia	€ 10,00	€ 57,00
Enrico Gatti Pas Dosè nature , Erbusco, Lombardia		€ 55,00
Lantieri Satèn , Capriolo, Lombardia		€ 52,00
Bellavista Grand Cuvée Brut , Erbusco, Lombardia	€ 10,00	€ 52,00
Cavalleri Blanc de Blanc , Erbusco, Lombardia		€ 50,00
Ferghettina Brut , Adro, Lombardia		€ 35,00

TRENTO DOC, TRENTINO ALTO ADIGE

Giulio Ferrari Rosè Brut Riserva 2007, DOC Trento , Cantine Ferrari, Trentino		€ 320,00
Giulio Ferrari Rosè Brut Riserva 2008, DOC Trento , Cantine Ferrari, Trentino		€ 300,00
Giulio Ferrari Brut Riserva 2008, DOC Trento , Cantine Ferrari, Trentino		€ 230,00
Ferrari Riserva Lunelli 2012, DOC Trento , Cantine Ferrari, Trentino		€ 85,00
Ferrari Brut Perlè nero 2010, DOC Trento , Cantine Ferrari, Trentino		€ 74,00
Ferrari Brut Perlè bianco 2011, DOC Trento , Cantine Ferrari, Trentino		€ 71,00
Ferrari Brut Perlè rosè 2015, DOC Trento , Cantine Ferrari, Trentino		€ 64,00
Ferrari Brut Perlè 2016, DOC Trento , Cantine Ferrari, Trentino	€ 10,00	€ 49,00

VALDOBBIADENE, VENETO

Prosecco Brut 2020, DOCG , Terredirai, Valdobbiadene Superiore	€ 7,00	€ 23,00
Prosecco Rosè, DOC , Terredirai, Veneto	€ 6,00	€ 21,00

Bolle

CHAMPAGNE, FRANCIA

Dom Perignon Cuvée Vintage 2010, AOC, Epernay, Champagne, Francia	€ 220,00
Bollinger la Grande Année Rosè 2007, AOC, Ay, Champagne, Francia	€ 200,00
Bollinger la Grande Année 2012, AOC, Ay, Champagne, Francia	€ 180,00
Ruinart Rosè, AOC, Reims, Champagne, Francia	€ 140,00
Ruinart Blanc de Blancs, AOC, Reims, Champagne, Francia	€ 132,00
Jacquesson Cuvée n°744, AOC, Dizy, Champagne, Francia	€ 120,00
Bollinger Special Cuvée, AOC, Ay, Champagne, Francia	€ 98,00
Ruinart Brut, AOC, Reims, Champagne, Francia	€ 95,00
Billecart Salmon Brut Reserve, AOC, Mareuil Sur Ay, Champagne, Francia	€ 80,00
Christophe Michel Blanc de Noir, Verzy, Champagne, Francia	€ 78,00
Fluteau Rosè, Gyé Sur Seine, Champagne, Francia	€ 70,00
Bernard & Sébastien Bijotat Blanc de Noirs, Romeny Sur Marne, Champagne, Francia	€ 68,00
Fluteau Extra Brut, Gyé Sur Seine, Champagne, Francia	€ 68,00
Christophe Michel Brut, Verzy, Champagne, Francia	€ 14,00 € 62,00
Bernard & Sébastien Bijotat Brut Terroir Nature Romeny Sur Marne, Champagne, Francia	€ 60,00

Vino Fortificato

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

Birre

Acqua Dulza, Chiara, IPA, Ambrata, Porter, 33cl	€ 7,00
Menabrea Ambrata, 33cl	€ 5,00
Franziskaner Weissbier, 33cl	€ 5,00
Peroni Cruda, 33cl	€ 5,00
Heineken, 33cl	€ 5,00