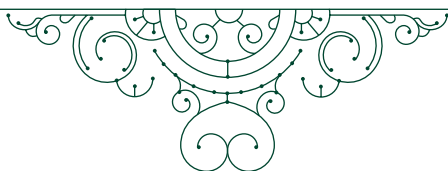




MENU À LA CARTE



ANTIPASTI - STARTER

Seppioline pugliesi alla brace con pomodorini e maggiorana alla marinara
Grilled puglian Cuttlefish with cherry tomatoes and marjoram in marinara sauce

€ 26,00

Cuore di baccalà in tempura, wok di verdure e spuma al rafano
Cod in tempura, vegetables in wok and Horseradish foam



€ 26,00

Capesante arrostiti, mango affumicato e polvere di liquirizia calabrese
Roasted Scallops, smokey Mango and calabrese Licorice powder



€ 26,00

Carpaccio di Bavetta canadese marinata agli agrumi, melanzane Babaganoush e stracciatella di bufala
Canadian Flap Meat Carpaccio marinated with citrus with Babaganoush eggplant and bufala Stracciatella cheese



€ 26,00

Asparagi gratinati al parmigiano stravecchio, salsa olandese e tartufo nero
Asparagus gratinated of Stravecchio Parmisan cheese with Hollandaise sauce and black Truffle



€ 24,00

Fiori di zucca dorati cacio e pere, mosto cotto d'uva
Golden Courgette flowers Cacio & Pear and cooked Grape Must



€ 24,00

Crudo di scampi del Mediterraneo
Mediterranean raw Scampi



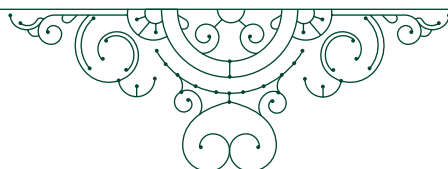
€ 36,00

**Alcuni prodotti ittici sono stati abbattuti direttamente a bordo dei pescherecci, gli altri negli abbattitori della nostra cucina*

**Some fish products have been blast chilled directly onboard fishing vessels, others in the blast chiller of our kitchen*



MENU À LA CARTE



PRIMI - FIRST COURSES

Tagliolino, granchio, basilico e pomodori Piccadilly

Tagliolino, crab, basil and Piccadilly tomatoes



€ 34,00

Spaghettone, guanciale di Cinta senese, pomodorini gialli e baccalà

Spaghettone with Cinta Senese Guanciale, yellow Tomatoes and Cod



€ 28,00

Tortello d'anguilla affumicata in umido e asparagi di mare

Steamed & smokey Eel Tortello and sea Asparagus



€ 28,00

Fregola al nero, crudo di seppioline pugliesi, piselli e crema di bufala

Ink squid Fregola, Raw puglian Cuttlefish, peas and Bufala sauce



€ 28,00

Gnocco alla romana Cacio e pepe, animelle e carciofi croccanti

Roman Gnocco Cacio & pepe, Sweetbreads and crunchy Artichokes



€ 26,00

Crema caprese, scampi e limone

Creamy caprese cheese, Scampi and lemon



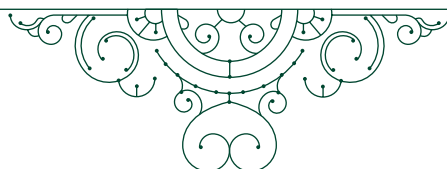
€ 25,00

**Alcuni prodotti ittici sono stati abbattuti direttamente a bordo dei pescherecci, gli altri negli abbattitori della nostra cucina*

**Some fish products have been blast chilled directly onboard fishing vessels, others in the blast chiller of our kitchen*



MENU À LA CARTE



SECONDI - SECOND COURSES

Rombo in crosta di sale nero e agrumi, salsa al brandy e terrina di patate al timo
Turbot in black salt crust and citrus, Brandy sauce and potato terrine with thyme



€ 32,00

Polpo alla brace, crema di mais e spinacino al balsamico
Grilled Octopus, creamed Corn and balsamic baby Spinach

€ 32,00

Salmone scozzese in crosta di pane ai semi e cremoso di funghi
Scottish Salmon in seed bread crust & creamy Mushrooms



€ 32,00

Faraona ripiena di ricotta e taleggio, salsa al mirto e tortino di patate dorato
Guinea Fowl stuffed with Ricotta and taleggio cheese, Myrtle sause and golden Potato pie



€ 30,00

Controfiletto di vitello, millefoglie di melanzane, fior di latte e battuto di pomodoro alla brace
Veal Sirloin, Aubergine millefeuille, fior di latte cheese and chopped grilled Tomatoes



€ 30,00

Carrè d'agnello alle erbe, radici arrostate e salsa alla senape
Rack of Lamb with herbs, roasted Roots and Mustard sauce



€ 30,00

Selezione di formaggi
Cheese plate



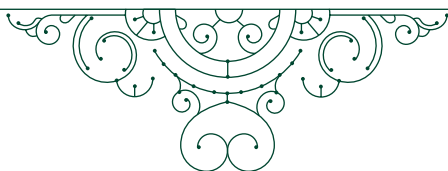
€ 22,00

**Alcuni prodotti ittici sono stati abbattuti direttamente a bordo dei pescherecci, gli altri negli abbattitori della nostra cucina*

**Some fish products have been blast chilled directly onboard fishing vessels, others in the blast chiller of our kitchen*



MENU À LA CARTE



DOLCI - DESSERT

Creme brulée al caffè

Coffee Creme brulée



€ 14,00

Mousse al cioccolato al latte, banana e caramello

Milk chocolate mousee with banana and caramel



€ 14,00

Cre moso alla Piña Colada e pistacchio

Creamy Piña Colada and pistachio



€ 14,00

Macaron al tiramisù ghiacciato

Frozen Macaron Tiramisù



€ 14,00

Babà 100% cioccolato

100% Chocolate Babà



€ 14,00

La nostra Assiette

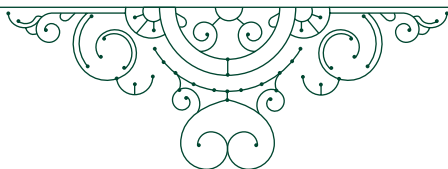
Our Assiette



€ 30,00



MENÙ DEGUSTAZIONE - TASTING MENÙ



BENVENUTO DELLO CHEF - CHEF WELCOME

(BELLAVISTA FRANCIACORTA SATEN)

Cuore di baccalà in tempura, wok di verdure e spuma al rafano

Cod in tempura, vegetables in wok and horseradish foam

(BELLAVISTA FRANCIACORTA SATEN)

Capesante arrostate, mango affumicato e polvere di liquirizia calabrese

Roasted scallops, smokey Mango and calabrese Licorice powder

(WHISPERING ANGEL CÔTES DE PROVENCE)

Tortello d'anguilla affumicata in umido e asparagi di mare

Steamed & Smokey Eel Tortello and sea Asparagus

(TORRE ROSAZZA FRIULANO)

Polpo alla brace, crema di mais e spinacino al balsamico

Grilled Octopus, Corn cream and balsamic baby spinach

(CONTINI VERNACCIA ISOLA DEI NURAGHI)

PREDESSERT

Babà 100% cioccolato

(soft cake with rum)

(JAMAICA E NAPOLI)

€110,00 pp

€155,00 pp

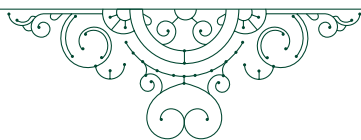
(VINI IN ABBINAMENTO / WINE PAIRING)

Il menù verrà servito per l'intero tavolo. Il menù degustazione non si potrà scegliere dopo le ore 21:45.

Menu will be server for the whole table. The tasting menu will not be able to be chosen after 9:45 PM.



ALLERGENI - ALLERGENS



 CEREALI / GLUTINE | CEREALS / GLUTEN

 CROSTACEI | CRUSTACEANS

 UOVA | EGG

 PESCE | FISH

 MOLLUSCHI | CLAMS

 SOIA | SOY

 LATTE E LATTOSIO | MILK AND LACTOS

 SEDANO | CELERY

 SENAPE | MUSTARD

 SEMI DI SESAMO | SESAME SEEDS

 ARACHIDI | PEANUTS

 FRUTTA SECCA (NOCI...) | DRIED FRUIT (NUTS...)

 SOLFITI E/O ANIDRIDE SOLFOROSA
SULPHITES AND / OR SULFUR DIOXIDE

 LUPINI | LUPINS

 VEGETARIAN | VEGETARIAN

 VEGAN | VEGAN

 GLUTEN FREE | GLUTEN FREE

* CONGELATO | FROZEN

Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attività sono presenti allergeni, pertanto si invitano le persone allergiche e/o intolleranti a chiedere informazioni al personale. Dear customers, allergens are present in our business, therefore allergic and / or intolerant people are invited to request information from the staff.

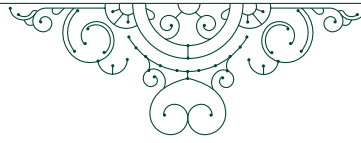
"Tutti i prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi sono stati sottoposti a trattamento bonifica preventiva secondo il reg. ce 853/04".
All fish products intended to be eaten raw have been subjected to preventive reclamation treatment according to ec reg. 853/04".

Attenzione, i vini che lavoriamo contengono solfiti. Per qualsiasi esigenza rivolgersi al personale di sala.
Attention please, the wines we work with contain sulphites. For any need, contact the dining room staff.

I garnish potrebbero differire dagli ingredienti dei drink, pertanto vi preghiamo di segnalare eventuali allergie.
Garnish could differ from drink ingredients, so please report any allergies.



CARTA DEI VINI



BOLLICINE - SPARKLING WINES C H A M P A G N E

Joseph Perrier Cuvée Royale Brut <i>(Pinot noir 30%, Chardonnay 35%, Meunier 40% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 130,00	Bernard Pitois Brut Blanche Premier cru <i>(Pinot nero 60%, Chardonnay 40% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 90,00
Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Blanc de Blanc <i>(Chardonnay 100% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 150,00	Bernard Pitois Brut Nature cru <i>(Pinot nero 75%, Pinot meunier 05%, Chardonnay 20% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 120,00
Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Rosé <i>(Pinot noir 40%, Chardonnay 40%, Meunier 20% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 150,00	Bollinger La grande année Brut 2014 <i>(Pinot nero, Chardonnay * Ay * Francia * 12°)</i>	€ 250,00
Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Nature <i>(Chardonnay 62%, Pinot noir 14%, Meunier 24% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 160,00	Bollinger La grande année Brut Rosé 2007 <i>(Pinot nero * Ay * Francia * 12°)</i>	€ 400,00
Joseph Perrier Josephine 2014 <i>(Chardonnay 60%, Pinot noir 40% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 220,00	Bollinger La grande année Brut Rosé 2014 <i>(Pinot nero * Ay * Francia * 12°)</i>	€ 270,00
Luis Roederer Brut Aoc <i>(Chardonnay 42%, Pinot noir 36%, Miognier 32% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 150,00	Armand de Brignac brut Gold <i>(Chardonnay, Pinot nero, Pinot meunier, Chigny-les-roses * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 450,00
Rsv 4.5 Brut Maison Mumm <i>(Chardonnay, Pinot noir * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 80,00	Dom Perignon Vintage 2012 <i>(Pinot nero/Chardonnay * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 400,00
Rsv 4.5 Brut Rosé Foujta Maison Mumm <i>(Chardonnay, Pinot noir * Aoc * Francia)</i>	€ 80,00	Dom Perignon Brut Vintage 2013 <i>(Pinot nero/Chardonnay * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 350,00
Luis Roederer Cristal Brut <i>(Chardonnay 45%, Pinot noir 55% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 320,00	Dom Perignon Plenitude P2 2004 <i>(Pinot nero/Chardonnay, Épernay * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 650,00
Laurant Perrier Brut <i>(Chardonnay 55%, Pinot noir 35%, Miognier 10% * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 110,00	Antech Blanquette Brut Cuvée Francoise mill.2019 <i>(Mauzac 90%, Chenin Blanca 05%, chardonnay 05% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 50,00
Laurant Perrier Brut Nature Blanc de Blanc <i>(Chardonnay 100% * Aoc * Francia)</i>	€ 200,00	Ruinart Blanc de Blancs <i>(Chardonnay 100% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 250,00
Laurant Perrier Cuvée Rosé <i>(Pinot noir 100% * Aoc * Francia)</i>	€ 180,00	Ruinart Rosé <i>(Pinot noir 55%, Chardonnay 45% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 250,00
Moët & Chandon "Réserve Impériale" <i>(Pinot nero 40%, Pinot meunier 30%, Chardonnay 30% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 140,00	Maison Burtin Brut <i>(Chardonnay 37%, Pinot nero 24%, pinot meunier 39% * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 110,00
Delong Ter Original Brut <i>(Pinot nero 15%, Pinot meunier 17%, Chardonnay 68% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 120,00	Maison Burtin Rosé <i>(Pinot nero 75%, Pinot meunier 25% * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 140,00
Delong Grande Réserve Brut <i>(Pinot nero 30%, Pinot meunier 20%, Chardonnay 50% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 135,00	Maison Burtin Blanc de blanc <i>(Chardonnay 100% * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 160,00
Delong Cuvée Rosée Brut <i>(Pinot nero 30%, Pinot meunier 20%, Chardonnay 50% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 125,00	Maison Burtin Vintage <i>(Chardonnay 39%, Pinot nero 48%, Pinot meunier 13% * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 170,00
Bernard Pitois Blanc de blanc 2018 <i>(Chardonnay 100% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 160,00		

M E T O D O C L A S S I C O

Angelo Negro Roero Arneis non dosato Metodo classico € 65,00
(Arneis 100% * Docg * Piemonte * 12,5°)

Angelo Negro Nebbiolo d'Alba rosè "Maria Elisa" € 65,00
(Nebbiolo 100% * Doc * Piemonte * 12,5°)

Ca dei Frati Metodo classico € 60,00
(Turbinata 90%, Chardonnay 10% * Vsq * Lombardia * 13°)

Bellavista Franciacorta brut Gran Cuvèe "Alma" € 80,00
(Chardonnay 80%, Pinot nero e Pinot bianco 20% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Bellavista Franciacorta Dosaggio zero Gran Cuvèe "Alma" € 90,00
(Chardonnay 77%, Pinot nero 22%, Pinot bianco 1% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Bellavista Franciacorta Rosè € 110,00
(Chardonnay 62%, Pinot Nero 38% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Bellavista Franciacorta Satèn € 110,00
(Chardonnay 100% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Bellavista Franciacorta La Scala € 130,00
(Chardonnay 72%, Pinot nero 28% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Cà Del Bosco Franciacorta Extra Brut Cuvèe Prestige € 80,00
(Chardonnay 55%, Pinot bianco 25%, Pinot nero 20% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Cà Del Bosco Franciacorta dosaggio zero vintage € 120,00
(Chardonnay 65%, Pinot bianco 13%, Pinot nero 22% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Contadi Castaldi Franciacorta Brut € 75,00
(Chardonnay 80%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 10% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Contadi Castaldi Franciacorta Rosè € 75,00
(Chardonnay 65%, Pinot nero 35% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Contadi Castaldi Franciacorta Soul Satèn € 100,00
(Chardonnay 100% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Contadi Castaldi Franciacorta dosaggio zero € 88,00
(Chardonnay 50%, Pinot nero 50% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Monterossa Franciacorta Rosè "Flamingo" € 100,00
(Chardonnay 60%, Pinot nero 40% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Monterossa Franciacorta Satèn brut "Sansevé" € 95,00
(Chardonnay 100% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Monterossa Franciacorta Non dosato "Coupé" € 95,00
(Chardonnay 80%, Pinot nero 20% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Monterossa Franciacorta Blanc de blancs "P.R. Brut" € 90,00
(Chardonnay 100% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Monterossa Franciacorta "Salvadek 2016" € 130,00
(Chardonnay 95%, Vini Riserva 5% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Latrari Trento Doc Brut € 85,00
(Chardonnay/Pinot nero/Pinot bianco * Doc * Trentino * 12,5°)

Latrari Trento Doc Brut Rosè € 85,00
(Pinot nero 80%, Chardonnay 20% * Doc * Trentino * 12,5°)

Strappo alla regola non dosato € 70,00
(Malvasia 50%, Sangiovese 50% * Lazio * 12,5°)

M E T O D O C H A R M A T

Gemin Valdobbiadene Prosecco Superiore € 50,00
Docg Extra Dry (Glera 100% * Docg * Veneto * 11°)

Gemin Valdobbiadene docg Rive € 55,00
di Santo Stefano Pioniere (Glera 100% * Docg * Veneto * 11°)

Gemin Vaddobbiadene superiore di Cartizze € 55,00
(Glera 100% * Docg * Veneto * 11,5°)

Cantine Benvenuto "Mare mosso Bio" € 40,00
(Zibibbo 100% * Igt * Calabria * 12°)

VINI DALL' ESTERO - WORLD'S WINE

Valter Sirk Chardonnay <i>(Chardonnay 100% * Brda * Slovenia * 13°)</i>	€ 58,00	Côtes de Provence Rosé "Whispering Angel" <i>(Grenache 72%, rolle 13%, syrah 7%, cinsault 4%, tibouren 4% * Provence Aoc * Francia * 13,5°)</i>	€ 65,00
Valter Sirk Pinot Bianco <i>(Pinot bianco 100% * Brda * Slovenia * 13°)</i>	€ 58,00	Cloudy Bay Marlborough Chardonnay <i>(Chardonnay 100% * Marlborough * Nuova Zelanda * 13,5°)</i>	€ 70,00
Valter Sirk Pinot grigio <i>(Pinot grigio 100% * Brda * Slovenia * 13°)</i>	€ 58,00	Cloudy Bay Marlborough Sauvignon Blanc <i>(Sauvignon Blanc 100% * Marlborough * Nuova Zelanda * 12,5°)</i>	€ 70,00
Valter Sirk Ribolla gialla <i>(Ribolla gialla 100% * Brda * Slovenia * 13°)</i>	€ 58,00	Terrazas de Los Andes Malbec <i>(Malbec 100% * Mendoza * Argentina * 14°)</i>	€ 75,00
Valter Sirk Sauvignon <i>(Sauvignon 100% * Brda * Slovenia * 13°)</i>	€ 60,00	Cape Mentelle Western Australia <i>(Sauvignon Blanc, Semillon 100% * Western Australia * 14,5°)</i>	€ 70,00
Valter Sirk Jacot <i>(Friulano) (Friulano 100% * Brda * Slovenia * 13°)</i>	€ 60,00	Domaine Laroche Fourchaumes Vieilles Vignes Chablis Premier Cru <i>(Borgogna, chardonnay 100% * 12°)</i>	€ 120,00
Weingut Meulenhof Erdener Treppchen Riesling Kabinett <i>(Riesling 100% * Germania * 12,5°)</i>	€ 50,00	Domaine Laroche Saint Martin Chablis <i>(Borgogna, chardonnay 100% * 12,5°)</i>	€ 75,00
Weingut Meulenhof Erdener Treppchen Alte Reben Riesling Spatlese <i>(Riesling 100% * Germania * 7,5°)</i>	€ 65,00	Francis Ford Coppola Winery Cabernet Sauvignon <i>(California, cabernet sauvignon 89%, petit verdot 7%, segalin 4% * 14°)</i>	€ 70,00
Weingut Meulenhof Erdener Treppchen Riesling Kabinett <i>(Riesling 100% * Germania * 8,5°)</i>	€ 65,00	Francis Ford Coppola Winery Zinfande <i>(California, zinfandel 79%, petit sirah 21% * 13,5°)</i>	€ 70,00

VINI NATURALI - NATURAL WINES

Le More Bianche Ironia <i>(Piemonte * Doc * roero arneis 100% * 13°)</i>	€ 65,00	Valli Unite Derthona Timorasso <i>(Piemonte * Doc * timorasso 100% * 14°)</i>	€ 60,00
La Biancara Sassaia <i>(Veneto * Igt * garganega 90%, trebbiano 10% * 12,5°)</i>	€ 55,00	La Cantina di Cunéaz Pantagruel <i>(Valle d'Aosta * Doc * gewurztraminer 100% * 13,5°)</i>	€ 50,00
Andreas Gsellmann Exempel Chardonnay <i>(Austria * chardonnay 100% * 12,5°)</i>	€ 75,00		

VINI BIANCHI - WHITE WINES

N O R D I T A L I A

Prà Soave classico "Staforte" <i>(Garganeca 100% * Doc * Veneto * 13°)</i>	€ 50,00	Travaglino Riesling Campo della Fojada <i>(Riesling 100% * Oltrepò Pavese * 12,5°)</i>	€ 55,00
Prà Soave classico "Monte grande" <i>(Garganeca 70%, Trebbiano di Soave 30% * Doc * Veneto * 13,5°)</i>	€ 55,00	Travaglino Lunano <i>(Pinot grigio 25%, Moscato 25%, Sauvignon 25%, Chardonnay 25% * Oltrepò Pavese * 12,5°)</i>	€ 50,00
Kellerey Bozen Chardonnay "Kleinsteiner" <i>(Chardonnay 100% * Doc * Alto Adige * 13,5°)</i>	€ 55,00	Travaglino Pinot grigio Ramato <i>(Pinot grigio 100% * Oltrepò Pavese * 12,5°)</i>	€ 50,00
Kellerei Bozen Gewurztraminer "Ceslar" <i>(Gewurztraminer 100% * Doc * Alto Adige * 15°)</i>	€ 50,00	Marchesi di Barolo Roero Arneis <i>(Roero 100% * DOCG * Piemonte * 13°)</i>	€ 50,00
Kellerei Bozen Riesling "Hochkofler" <i>(Riesling 100% * Doc * Alto Adige * 13°)</i>	€ 50,00	Marchesi di Barolo Gavi di Gavi <i>(Cortese 100% * DOCG * Piemonte * 12,5°)</i>	€ 50,00
Kellerey Bozen Moscato giallo <i>(Moscato Giallo 100% * Doc * Alto Adige * 13°)</i>	€ 45,00	Cordero di Montezemolo Chardonnay "Elorio" <i>(Chardonnay 100% * DOC * Piemonte * 13°)</i>	€ 85,00
Kellerei Bozen Pinot bianco "Dell'ago" <i>(Pinot bianco 100% * Doc * Alto Adige * 13,5°)</i>	€ 55,00	Brogli Gavi di gavi "Bruna Broglia" 2019 <i>(Cortese 100% * Piemonte * 12,5°)</i>	€ 65,00
Kellerei Bozen Kerner "Puntscheit" <i>(Kerner 100% * Doc * Alto Adige * 14°)</i>	€ 50,00	Brogli Gavi di gavi "Vecchia annata" 2015 <i>(Cortese 100% * Piemonte * 13,5°)</i>	€ 120,00
Colterenzio "Iafò" Sauvignon <i>(Sauvignon 100% * Doc * Alto Adige * 14°)</i>	€ 58,00	Angelo Negro "Perduadin" <i>(Arneis 100% * Doc * Piemonte * 13°)</i>	€ 45,00
Colterenzio "Iafò" Chardonnay <i>(Chardonnay 100% * Doc * Sud Tirolo * 14°)</i>	€ 58,00	Cà dei Frati Lugana "I Frati" <i>(Turbiana 100% * Doc * Lombardia * 13°)</i>	€ 45,00
Colterenzio "Iafò" Gewurztraminer <i>(Gewurztraminer 100% * Doc * Sud Tirolo * 15°)</i>	€ 60,00	Cà dei Frati Brolettino <i>(Turbiana 100% * Doc * Lombardia * 13,5°)</i>	€ 45,00
Gravner ribolla gialla 2016 <i>(Ribolla 100% * IGT * Venezia Giulia * 14°)</i>	€ 155,00	Cà dei Frati Pratto <i>(Turbiana, Chardonnay, Sauvignon blanc in barrique * Igt * Lombardia * 13,5°)</i>	€ 50,00
Torre Rosazza Ribolla gialla Colli orientali del Friuli <i>(Ribolla 100% * Friuli * 13°)</i>	€ 50,00	Poggio dei Gorleri Pigato Arveglio <i>(Riviera Ligure di Ponente Pigato * Doc * pigato 100% * 13,5°)</i>	€ 65,00
Torre Rosazza Friulano Colli orientali del Friuli <i>(Friulano 100% * Friuli * 13,5°)</i>	€ 55,00	Poggio dei Gorleri Vermentino Vigna Sorì <i>(Riviera Ligure di Ponente Vermentino * Doc * vermentino 100% * 13°)</i>	€ 65,00
Torre Rosazza Sauvignon Colli orientali del Friuli <i>(Sauvignon 100% * Friuli * 13°)</i>	€ 50,00	Sansteva Moscatello di Taggia <i>(Riviera Ligure di Ponente Pigato * Doc * moscatello di taggia 100% * 13°)</i>	€ 65,00
Torre Rosazza Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli <i>(Pinot grigio 100% * Friuli * 13,5°)</i>	€ 50,00		

VINI BIANCHI - WHITE WINES

CENTRO ITALIA

Monsanto Chardonnay <i>(Chardonnay 100% * Igt * Toscana * 14°)</i>	€ 50,00	Marina Cvetic Chardonnay <i>(Chardonnay 100% * Igt * Abruzzo * 14°)</i>	€ 65,00
Michele Satta Bolgheri bianco "Costa di Giulia" <i>(Vermentino 70%, Sauvignon 30% * Doc * Toscana * 13,5°)</i>	€ 48,00	Le Macchie Gewurztraminer Scarpe toste <i>(Gewurztraminer 100% * Lazio * 15°)</i>	€ 55,00
Michele Satta Viognier "Giovin re" <i>(Viognier 100% * Igt * Toscana * 13,5°)</i>	€ 90,00	Le Macchie Riesling Renano <i>(Riesling Renano 100% * Lazio * 14°)</i>	€ 55,00
Antinori Cervaro della Sala <i>(Chardonnay 90%, Grechetto 10% * Igt * Umbria * 12,5°)</i>	€ 120,00	Le Macchie Gewurztraminer macerato "Unplugged" <i>(Gewurztraminer 100% * Lazio * 15°)</i>	€ 70,00
Antinori "Conte della Vipera" <i>(Sauvignon Blanc 80%, Sémillon 20% * Igt * Umbria * 12,5°)</i>	€ 75,00	Benedetti Grigi Trebbiano Spoletino "Ermes" <i>(Trebbiano 100% * DOC * Umbria * 13°)</i>	€ 60,00
Antinori "Bramito della Sala" <i>(Chardonnay 100% * Igt * Umbria * 12,5°)</i>	€ 45,00	Casale Vallechiesa Heredio <i>(Malvasia puntinata 70%, Greco 15%, Bombino 15% * Docg * Lazio * 13,5°)</i>	€ 45,00
Cantina Belisario Verdicchio di Matelica Riserva <i>(Verdicchio Matelicese 100% * D OCG * 13°)</i>	€ 55,00	Casale Vallechiesa "Mia" <i>(Malvasia puntinata 100% * Igp * Lazio * 13,5°)</i>	€ 40,00
Velenosi Offida Passerina "Bio" <i>(Passerina 100% * Igt * Marche * 12,5°)</i>	€ 40,00	Casale Vallechiesa "Giovin re" <i>(Viognier 100% * Igp * Lazio * 13°)</i>	€ 40,00
Velenosi Offida Pecorino "Bio" <i>(Pecorino 100% * Docg * Marche * 13,5°)</i>	€ 40,00	Sant'Eufemia Vermentino "Mood" <i>(Vermentino 100% * Igt * Lazio * 12°)</i>	€ 37,00
Velenosi Offida Pecorino "Rêve" <i>(Pecorino 100% * Docg * Marche * 13,5°)</i>	€ 55,00	Sant'Eufemia Bellone "L'ultimo colle" <i>(Bellone 100% * Igt * Lazio * 12,5°)</i>	€ 37,00
Marina Cvetic Trebbiano Riserva <i>(Trebbiano 100% * Doc * Abruzzo * 14°)</i>	€ 65,00		

VINI BIANCHI - WHITE WINES

S U D I T A L I A

Di Meo Greco di tufo <i>(Greco 100% * Docg * Campania * 13,5°)</i>	€ 50,00	Capichera Isola dei Nuraghi Vermentino di Sardegna <i>(Vermentino 100% * Igt * Sardegna * 14,5°)</i>	€ 95,00
Di Meo Fiano di Avellino <i>(Fiano 100% * Docg * Campania * 13,5°)</i>	€ 50,00	Depperu Luris Vermentino di Gallura <i>(Vermentino 100% * DCCG * Sardegna * 13,5°)</i>	€ 60,00
Frisinò Verdeca <i>(Verdeca 100% * Igp * Puglia * 13°)</i>	€ 40,00	Depperu Ruinas Colli del Limbara <i>(Vermentino 100% * IGT * Sardegna * 14°)</i>	€ 70,00
Frisinò Minutolo Valle d'Itria <i>(Minutolo 100% * Doc * Puglia * 13°)</i>	€ 40,00	Contini I Giganti <i>(Vermentino 50%, vernaccia 50% * IGT * Sardegna * 13,5°)</i>	€ 55,00
Cantine Benvenuto "Mare Bio" <i>(Malvasia bianca 75%, Zibibbo 25% * Igt * Calabria * 13°)</i>	€ 45,00	Contini Karmis Vermentino di Sardegna <i>(Vermentino di Sardegna 100% * IGT * Sardegna * 13,5°)</i>	€ 50,00
Cantine Benvenuto "Benvenuto Bio" <i>(Zibibbo 100% * Igt * Calabria * 13,5°)</i>	€ 45,00	Contini Mamaioa Vermentino di Sardegna Bio <i>(Vermentino di Sardegna 100% * IGT * Sardegna * 13,5°)</i>	€ 50,00
Firriato Terre siciliane "Quater Vitis" Bianco <i>(Inzolia 25%, Catarratto 25%, Zibibbo 25%, Carricante 25% * Igt * Sicilia * 12,5°)</i>	€ 45,00	Contini Vernaccia di Oristano Flor <i>(Vernaccia di Oristano 100% * Sardegna * 15°)</i>	€ 65,00
Donna Fugata Etna Bianco "Sul Vulcano" <i>(Carricante 100% * Doc * Sicilia * 13°)</i>	€ 45,00	Schola Sarmenti Ambace <i>(fiano 60%, chardonnay 40% * IGT * Puglia * 12°)</i>	€ 45,00
Barone Villagrande Salina bianco <i>(Malvasia 100% * Doc * Sicilia * 13,5°)</i>	€ 60,00	Schola Sarmenti Cillenza Riserva <i>(Fiano 60%, chardonnay 40% * IGT * Puglia * 13,5°)</i>	€ 60,00

VINI ROSATI - ROSÈ WINES

Cà dei Frati Riviera del Garda Bresciano € 45,00
*(Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera * Doc * Lombardia * 12,5°)*

Monsanto Sangiovese Rosato € 50,00
*(Sangiovese 100% * Igt * Toscana * 13,5°)*

Sant'Eufemia Syrah "Nuvola" € 40,00
*(Syrah 100% * Igt * Lazio * 12°)*

Cantina Velenosi "Rosa" € 45,00
*(Montepulciano 100% * Igt * Marche * 12,5°)*

Saraja Isola dei Nuraghi rosato "Istade" € 45,00
*(Carignano 100% * Igt * Sardegna * 12,5°)*

Donna Fugata Etna rosato "Sul Vulcano" € 55,00
*(Nero mescalese 100% * Doc * Sicilia * 12,5°)*

Donna Fugata "Rosa Sicilia Doc Dolce e Gabbana" € 70,00
*(Nerello Mescalese 50%, Nocera 50% * Doc * Sicilia * 12,5°)*

Frisinò Rosato della Puglia € 40,00
*(Primitivo 100% * Igp * Puglia * 12,5°)*

Azienda agr. Benvenuto "Celeste Rosato IGP" € 45,00
*(Calabrese 100% * Igp * Calabria * 13,5°)*

Azienda agr. Benvenuto "Benvenuto Orange" non filtrato € 55,00
*(Zibibbo 100% * Igp * Calabria * 14°)*

Côtes de Provence Rosé "Whispering Angel" € 65,00
*(Grenache 72%, Rolle 13%, Syrah 7%, Cinsault 4%, Tibouren 4% * Provence Aoc * Francia * 13,5°)*

Contini I Giganti Rosato € 50,00
*(Cannonau 60%, Nieddera 40% * IGT * Sardegna * 13,5°)*

Schola Sarmenti Opra € 50,00
*(Negroamaro 100% * DOC * Puglia * 13°)*

Schola Sarmenti Antieri € 50,00
*(Susumaniello 100% * IGT * Puglia * 13°)*

VINI ROSSI - RED WINES

N O R D I T A L I A

Colterenzio Pinot nero Riserva "St. Daniel" <i>(Pinot nero 100% * Doc * Sud Tirolo * 13,5°)</i>	€ 70,00	Michele Chiarlo Nizza <i>(Barbera 100% * Docg * Piemonte * 14°)</i>	€ 50,00
Kellerei Bozen Lagrein "Perl" <i>(Lagrein 100% * Doc * Sud Tirolo * 13°)</i>	€ 50,00	Angelo Negro Nebbiolo "Angelin" <i>(Nebbiolo 100% * Doc * Piemonte * 14°)</i>	€ 45,00
Kellerei Bozen St.Magdalener "Huck am bach " <i>(Lagrein 50% , Schiava 50% * Doc * Sud Tirolo * 13°)</i>	€ 50,00	Angelo Negro Nebbiolo "Angelin" <i>(Nebbiolo 100% * Doc * Piemonte * 14°)</i>	€ 45,00
Marchesi di Barolo "Barolo Coste di rose" <i>(Nebbiolo 100% * DOCG * Piemonte * 14°)</i>	€ 140,00	Angelo Negro Barbera d'Alba <i>(Barbera 100% * Doc * Piemonte * 14,5°)</i>	€ 45,00
Marchesi di Barolo "Barolo Cannubi" <i>(Nebbiolo 100% * DOCG * Piemonte * 14°)</i>	€ 180,00	Angelo Negro Roero riserva "Sudisfà" <i>(Nebbiolo 100% * Docg * Piemonte * 14,5°)</i>	€ 80,00
Marchesi di Barolo Barbaresco Serragrilli <i>(Nebbiolo 100% * DOCG * Piemonte * 14°)</i>	€ 100,00	Cà dei Frati Amarone della Valpolicella "Pietro dal Cero" <i>(Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina * Docg * Lombardia * 16°)</i>	€ 150,00
Marchesi di Barolo Nebbiolo d'Alba Roccheri <i>(Nebbiolo 100% * DOC * Piemonte * 14°)</i>	€ 80,00	Cà dei Frati Ronchedone <i>(Lugana, Chiacretto * Vdt * Lombardia 14,5°)</i>	€ 45,00
Marchesi di Barolo Barbera d'Alba Peiragal <i>(Barbera 100% * DOC * Piemonte * 13,5°)</i>	€ 65,00	Pra Valpolicella "Morandina" <i>(Corvina, Rondinella, Molinara, Oseleta * Doc * Veneto * 13°)</i>	€ 45,00
Marchesi di Barolo Dolcetto d'Alba Bosset <i>(Dolcetto 100% * DOC * Piemonte * 13°)</i>	€ 60,00	Pra Valpolicella superiore Ripasso <i>(Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta * Doc * Veneto * 15,5°)</i>	€ 55,00
Cordero di Montezemolo Barbera d'Alba Sup."Funtani" <i>Barbera d'Alba 100% * DOC * Piemonte * 14,5°)</i>	€ 85,00	Pra Amarone della Valpolicella <i>(Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta * Doc * Veneto * 17°)</i>	€ 105,00
Chiarlo Barolo Tortoniano <i>(Nebbiolo 100% * Docg * Piemonte * 14°)</i>	€ 100,00	Travaglino Pernero Pinot nero dell'Oltrepo Pavese <i>(Pinot nero 100% * Oltrepo Pavese * Doc * 12,5°)</i>	€ 55,00
Michele Chiarlo Nebbiolo Langhe <i>(Nebbiolo 100% * Doc * Piemonte * 13,5°)</i>	€ 55,00	Torre Rosazza Altro Merlot <i>(Merlot 100% * Friuli * 15°)</i>	€ 70,00

VINI ROSSI - RED WINES

CENTRO ITALIA

Tenuta San Guido "Le Difese"	€ 90,00	Marchesi Antinori Il Bruciato	€ 65,00
<i>(Cabernet Sauvignon 70%, Sangiovese 30% * Igt * Toscana * 14°)</i>		<i>(Cabernet 37%, Merlot 24%, Cabernet-franc 18%, Sirah 17%, Petit 4% * Doc * Toscana * 14°)</i>	
Banfi Chianti Classico "Fonte alla Selva"	€ 45,00	Castello di Ama Il Chiuso	€ 80,00
<i>(Sangiovese 100% * Docg * Toscana * 14°)</i>		<i>(Pinot nero 100% * Toscana * 13,5°)</i>	
Banfi Brunello di Montalcino "Poggio alle Mura"	€ 90,00	Mastrojanni Cabernet Sauvignon San Pio	€ 85,00
<i>(Sangiovese grosso 100% * Docg * Toscana * 14,5°)</i>		<i>(Cabernet 70% Sangiovese 30% * IGT * Toscana * 14°)</i>	
Monsanto Chianti Classico	€ 50,00	Mastrojanni Rosso di Montalcino	€ 75,00
<i>(Sangiovese 90%, Canaiolo, Colorino 10% * Docg * Toscana * 14°)</i>		<i>(Sangiovese 100% * DOC * Toscana * 13,5°)</i>	
Monsanto Cabernet Sauvignon "Nemo"	€ 80,00	Mastrojanni Rosso di Montalcino	€ 95,00
<i>(Cabernet Sauvignon 100% * Igt * Toscana * 14°)</i>		<i>(Ciliegiolo 100% * IGT * Toscana * 13,5°)</i>	
Michele Satta Bolgheri rosso	€ 55,00	Velenosi Ninfa	€ 80,00
<i>(Sangiovese 30%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 20%, Sirah 10%, Teraldego 10% * Doc * Toscana * 13,5°)</i>		<i>(Cabernet Sangiovese, Merlot, Sirah * Igt * Marche * 14,5°)</i>	
Michele Satta Bolgheri superiore "Piastraia"	€ 95,00	Velenosi Ludi	€ 50,00
<i>(Cabernet Sauvignon, Merlot, Sarah, Sangiovese * Igt * Toscana * 14°)</i>		<i>(Montepulciano 85%, Cabernet 8%, Merlot 7% * Offida Docg * Marche * 14,5°)</i>	
Michele Satta Sirah	€ 90,00	Velenosi Queciantica Lacrima di Morro	€ 50,00
<i>(Sirah 100% * Igt * Toscana * 14°)</i>		<i>(Lacrima di Morro d'Alba 100% * Doc * Marche * 13°)</i>	
La Gerla Rosso di Montalcino	€ 48,00	Velenosi Roggio del Filare	€ 80,00
<i>(Sangiovese 100% * Docg * Toscana * 14°)</i>		<i>(Montepulciano 70%, Sangiovese 30% * Rosso Piceno Doc Sup. * Marche * 14,5°)</i>	
La Gerla Poggio gli Angeli	€ 40,00	Velenosi Verso Sera Montepulciano d'Abruzzo	€ 100,00
<i>(Sangiovese 100% * Igt * Toscana * 14°)</i>		<i>(Montepulciano 100% * Docg * Abruzzo * 14,5°)</i>	
La Gerla Birba	€ 60,00	Marina Cvetic Montepulciano d'Abruzzo	€ 65,00
<i>(Sangiovese 100% * Igt * Toscana * 14°)</i>		<i>(Montepulciano 100% * Doc * Abruzzo * 13°)</i>	
La Gerla Brunello di Montalcino	€ 90,00	Benedetti Grigi Montefalco rosso "Attunis"	€ 70,00
<i>(Sangiovese grosso 100% * Docg * Toscana * 14°)</i>		<i>(Sangiovese, Nobile e Merlot * Doc * 14,5°)</i>	
Frescobaldi Rosso di Montalcino	€ 50,00	Benedetti Grigi Sagrantino di Montefalco "Dioniso"	€ 80,00
<i>(Sangiovese 100% * Docg * Toscana * 14°)</i>		<i>(Sagrantino 100% * DDCG * 15,5°)</i>	
Tolaini Al Passo "Bio"	€ 55,00	Casale Vallechiesa "Soraya"	€ 45,00
<i>(Sangiovese 34%, Merlot 33%, Cabernet 33% * IGT * Toscana * 13,5°)</i>		<i>(Syrah 100% * Igp * Lazio * 14°)</i>	
Tolaini Val di Santi "Bio"	€ 75,00	Sant'Eufemia Cabernet Franc Petit Verdot "Terra"	€ 37,00
<i>(Cabernet sauvignon 50%, Cabernet franc 50% * Igt * Toscana * 14°)</i>		<i>(Cabernet Franc 50%, Petit Verdot 50% * Igt * Lazio * 13°)</i>	
Tolaini Mello "Bio"	€ 130,00	Casale la Ioria Cesanese del Piglio	€ 50,00
<i>(Sangiovese 100% * IGT * Toscana * 13,5°)</i>		<i>(Cesanese del Piglio 100% * Igt * Lazio * 15°)</i>	
Tolaini Perlui "Bio"	€ 210,00	Cantina San Giovenale Habemus "Etichetta rossa"	€ 90,00
<i>(Cabernet Franc 100% * IGT * Toscana * 14°)</i>		<i>(Cabernet franc 100% * Igt * Lazio * 15°)</i>	
Tolaini Legit "Bio"	€ 80,00	Cantina San Giovenale Habemus "Etichetta Bianca"	€ 100,00
<i>(Cabernet Sauvignon 100%, IGT * Toscana * 14,5°)</i>		<i>(Grenache 40%, Sirah 30%, Carignano 20%, Tempranillo 10% * Igt * Lazio * 15°)</i>	

VINI ROSSI - RED WINES S U D I T A L I A

Di Meo Aglianico <i>(Aglianico 100% * Igt * Campania * 13,5°)</i>	€ 50,00	Contini Cannonau di Sardegna Riserva "Inu"2018 <i>(Cannonau 100%*DOC*Sardegna*14%)</i>	€ 55,00
Donna Fugata Tancredi <i>(Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola * Igp * Sicilia * 14°)</i>	€ 70,00	Contini Cannonau di Sardegna "Sartiglia" <i>(Cannonau 100%*DOC*Sardegna*14%)</i>	€ 50,00
Donna Fugata Mille e una Notte <i>(Nero D'Avola e altri * Igp * Sicilia * 14°)</i>	€ 140,00	Schola Sarmenti Nerio <i>(Negroamaro 80%,malvasia nera 20%*IGTPuglia*14%)</i>	€ 50,00
Barone Villagrande Etna Rosso <i>(Nerello Mescalese, Nerello Cappuccino * Doc * Sicilia * 13,5°)</i>	€ 60,00	Schola Sarmenti Nauna <i>(Negroamaro 60%,primitivo 40%*IGT*Puglia*15,5%)</i>	€ 55,00
Firriato Terre Siciliane "Quater vitis" Rosso <i>(Nero d'Avola 25%, Perricone 25%, Frappato 25%, Nerello cappuccio 25% * Igt * Sicilia * 14°)</i>	€ 55,00	Schola Sarmenti Antieri <i>(Susumaniello 100%*IGT*Puglia*15%)</i>	€ 55,00
Frisinò Primitivo della Puglia <i>(Primitivo 100% * Igp * Puglia * 13°)</i>	€ 45,00	Schola Sarmenti Cubardi <i>(Primitivo 100%*IGT*Puglia*15%)</i>	€ 50,00
Azienda agr.Benvenuto "Terra" <i>(Magliocco 85 %, Greco nero 35% * Igp * Calabria * 14°)</i>	€ 50,00	Schola Sarmenti Diciotto 2020 <i>(Primitivo 100% *IGT*Puglia*18%)</i>	€ 120,00
Saraja Carignano del Sulcis "Libaltai" <i>(Carignano 100% * Doc * Sardegna * 13°)</i>	€ 45,00	Schola Sarmenti Viginti <i>(Negroamaro 100%*IGT*Puglia*16,8%)</i>	€ 150,00

VINI ROSSI D'ANNATA - VINTAGE RED WINES

Castello del Terriccio Lupicaia 2006 <i>(Toscana * Igt * 85% cabernet sauvignon, 10% merlot, 5% petit verdot, * 14°)</i>	€ 450,00	Castello di Ama San Lorenzo 2015 <i>(Sangiovese 80%, Merlot 13%, malvasia nera 7% * Toscana * 13,5°)</i>	€ 130,00
Castello del Terriccio Lupicaia 2008 <i>(Toscana * Igt * 85% cabernet sauvignon, 10% merlot, 5% petit verdot, * 14,5°)</i>	€ 350,00	Castello di Ama Vigneto La Casuccia 2015 <i>(Sangiovese 80%, Merlot 20% * Toscana * 13,5°)</i>	€ 350,00
Castello del Terriccio Lupicaia 2010 <i>(Toscana * Igt * 85% cabernet sauvignon, 10% merlot, 5% petit verdot, * 14°)</i>	€ 300,00	Castello di Ama L'Apparita 2010 <i>(Merlot 100% * Toscana * 13,5°)</i>	€350,00
Castello del Terriccio Lupicaia 2017 <i>(Toscana * Igt * 85% cabernet sauvignon, 10% merlot, 5% petit verdot, * 14°)</i>	€ 275,00	Di Meo Taurasi riserva 2015 <i>(Aglianico 100% * Igt * Campania * 13,5°)</i>	€ 75,00
Banfi Excelsus Supertuscan 2018 <i>(Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50% * Igt* Toscana * 15°)</i>	€ 135,00	Baron de Rothschild Chateau Clarke Bordeaux 2012 <i>(Bordeaux * cabernet sauvignon 30%, merlot 70% * 13,5°)</i>	€ 110,00
Banfi Summus Supertuscan 2018 <i>(Sangiovese 40%, Cabernet Sauvignon 40%, Sirah 20% * Igt* Toscana * 14,5°)</i>	€ 120,00	Baron de Rothschild Chateau Clarke Bordeaux 2015 <i>(Bordeaux * cabernet sauvignon 30%, merlot 70% * 13°)</i>	€ 130,00
Tenuta San Guido Bolgheri Sassicaia 2020 <i>(Cabernet Sauvignon 85%, cabernet franc 15% * Igt * Toscana * 13,5°)</i>	€ 550,00	San Leonardo Vigneti delle Dolomiti 2018 <i>(Cabernet Sauvignon 60%, Carmenere 30% * IGT * A/Adige * 13°)</i>	€ 280,00
Marchesi Antinori Tignanello 2018 <i>(Sangiovese 80%, Cabernet-Sauvignon 13%, Cabernet-fran 7% * Igt * Toscana * 13°)</i>	€ 300,00	Cordero di Montezemolo Barolo Monfalletto <i>(Nebbiolo 100% * DOCG * Piemonte * 14°)</i>	€ 150,00

VINI AL CALICE - BY THE GLASS

BOLLICINE - SPARKLING

Champagne Rsrv 4.5 Brut Maison Mumm	€ 20,00	Bellavista Franciacorta rosè	€ 18,00
Champagne Rsrv Rosé Foujita	€ 20,00	Bortolotti Prosecco extra dry	€ 15,00
Bellavista Franciacorta brut	€ 18,00		

VINI BIANCHI - WHITE

San Michele Appiano Sauvignon	€ 15,00	Ribolla gialla Torre rosazza	€ 15,00
San Michele Appiano Chardonnay	€ 15,00	Pinot grigio Torre rosazza	€ 15,00
San Michele Appiano Gewurtztraminer	€ 15,00	Grillo passi perduti donna fugata	€ 15,00
San Michele Appiano Riesling	€ 15,00		

VINI ROSSI - RED

Costa Arente Ripasso della Valpolicella	€ 15,00	Sant'Eufemia Sirah	€ 15,00
Torre Rosazza Merlot	€ 15,00	Rosso di Montalcino la Gerla	€ 15,00
Casale della Ioria Cesanese del Piglio	€ 15,00		

VINI ROSATI - ROSÈ

Sant'Eufemia Sirah Rosato	€ 14,00	Cotes de Provence rosè	€ 15,00
Donna Fugata Etna Rosato "Sul Vulcano"	€ 14,00		

VINI PASSITI - SWEET WINES

Tramin Traminer Vendemmia Tardiva	€ 12,00	Riccardi Reale Vino aromatizzato Ratafià	€ 10,00
Michele Chiarlo Moscato d'Asti	€ 12,00	Donna Fugata Ben Rye Passito di Pantelleria	€ 14,00
Bozen Moscato giallo Vinalia	€ 10,00	Donna Fugata Kabir Moscato di Pantelleria	€ 12,00
Bozen Moscato Rosa Rosis	€ 10,00	Chateau de Malle Sauternes	€ 17,00
Cantina Santo Stefano Moscato d'Asti	€ 10,00	Malvasia Passito	€ 12,00
Di Maio Norante Moscato Apiana	€ 12,00		