

ALQU4RTO

R O O F T O P E X P E R I E N C E



Drinks

*Rendi più appetitoso il tuo aperitivo,
scegli tra pesce o carne*

Vini al Calice

Millesimato Corte dei Rovi
Champagne Veuve Pelletier
Pont de Cassac Blanc
Iridescente Pinot Bianco
Trento Doc Cime di Altizia Brut
Cabernet franc Cadibon

€6
€10
€8
€7
€9
€8

Pre Dinner

Americano
Milano-Torino
Negroni
Spritz (Aperol/Campari)
Sbagliato
Dry Martini
Spritz della Terr4zza
Italicus Spritz
Birra Menabrea

€6
€5
€6
€6
€6
€7
€7
€8
€6

After Dinner

Old Fashioned
Cuba Libre
Moscow Mule
Vodka Tonic
Daiquiri
Margarita
Long Island

€10
€10
€10
€10
€10
€10
€10

Gin & Vodka



Gin Tonic

Tanqueray / Beefeater / Bombay

€10

Gin Tonic Deluxe

Gin Mare / Hendrix / Luz

€12

Gin Tonic Premium

Mombasa / Elephant / Monkey 47

€14

Vodka Tonic

€10

Vodka Tonic Premium

Beluga / Belvedere

€16

Proposta Aperitivo

Aperitivo in Terrazza | €70

Tartare Di Salmone Marinato

Tartare di Cappesante

Fritto di Calamari e Gamberi Rosa

1 Bottiglia di Champagne Veuve Pelletier

Fino alle ore 19:45

Seafood

Tartare di Salmone Marinato	€19
Selezione di Mare	€38
Fritto di Calamari e Gamberi Rosa	€22

Beef

Tagliere di Salumi	€20
Carpaccio di Manzo Marinato e Salva Cremasco	€19
Tartare di Manzo Iberico con Burrata e Senape di Dijone	€20
Guanciale di Manzo e crema al Sedano Rapa	€24



VeggieBurger (150g) con Gazpacho e Cipolla Agrodolce	€17
VeggieBalls (6 pz) in Salsa di Pomodoro e Olive	€12

Selezione Formaggi

Cheeses Selection



Provolone Stravecchio	
Parmigiano Reggiano DOP	
Gorgonzola DOP	
Salva Cremasco DOP	€20

In abbinamento:

Mostarda Cremonese, Miele di Acacia, Verdure in Agrodolce

Assorted spicy fruit, Acacia honey, Sweet and sour Vegetables

Dalle 18:45

Se un piatto è troppo condividilo con qualcuno!

Allergeni 1-14

Da condividere

To share



Carta delle Ostriche

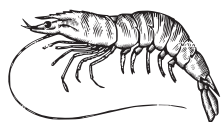
Ostriche Poget calibro 3	€7cad.
Ostriche Delta del Po	€9cad.
Ostriche Regal calibro 3	€7cad.
Ostriche Tarbouriech	€7cad.



Selezione Caviale

Oscietra Kala

10 grammi	€30
30 grammi	€90
50 grammi	€140



Specialità

Scampi	€5cad.
Gamberi Rossi	€5cad.
Carabineros	€8cad.
Alici del Cantabrico	€25
"catalina 'selección suprema' 14/15 filetti" Accompagnato da Burro Mantecato e Cialde	
Carpaccio di Cappesante	€22
Crudo di Calamaro	€20
Tartare di Ricciola Giappone	€23

Antipasti

Starters

Selezione di Mare | €38

Cappesante, Salmone, Ostriche "Speciales"

Tonno, Scampi, Gamberi Rossi

Seafood Platter

Scallop, Salmon, Speciales Oysters, Tuna, Langoustine, Red Shrimp

Allergeni 2,3,10,14

Selezione di Ostriche - 6 pezzi | €36

2 Ostriche Poget (Francia)

1 Ostrica Delta (Italia)

1 Ostrica Regal (Irlanda)

2 Ostriche Tarbouriech (Francia)

Oysters Selection

Allergeni 1,4

Tartare di Salmone Marinato | €19

con Crema di Mango e Sesamo

Marinated Salmon Tartare with Mango Cream and Sesame

Allergeni 4,11

Battuto di Gambero Rosso di Mazara | €22

e Insalatina di Finocchi

Mazara Red Prawn and Fennel Salad

Allergeni 2

Cappesante Scottate | €20

con Crema di Zucca e Caviale Oscietra

Seared Scallops, Toasted Fresella and Oscietra Caviar

Allergeni 1,14

Baccalà Mantecato | €19

con Panella Siciliana, Nduja e Cipolla Rossa Agrodolce di Tropea

Creamed Cod with Panella Siciliana, Nduja and Sweet and sour Red Onion from Tropea

Allergeni 3,7,10

Tartare di Manzo Iberico | €20

con Burrata e Senape di Dijone

Beef Tartare, Burrata Cheese and Dijone Mustard

Allergeni 3,7,10

Carpaccio di Manzo Marinato | €19

e Salva Cremasco

Marinated Beef with Salva Cremasco Cheese

Allergeni 7

Primi

First Courses

Riso al Salto alla Milanese | €25

Ragù di Astice e Olio al Basilico

Rice, Milanese Style, Lobster Ragout and Basil Oil

Allergeni 2,7

Passatelli | €24

con Vongole, Broccoli e Bottarga di Tonno

Passatelli with Clams, Broccoli and Tuna Bottarga

Allergeni 1,14

Fregola Sarda | €19

con Ricotta di Bufala, Alici del Cantabrico e Limone

Sardinian Fregola with Gallinella Fish and Salted Ricotta

Allergeni 1,4,7

Maltagliati | €19

con Patate, Moscardini e Olio al Basilico

Maltagliati with Potatoes, Baby Octopus and Basil Oil

Allergeni 1

Spaghettone Quadrato | €20

con Ostriche Marennnes-Olèron e Scorza di Limone Bio

Spaghettone with Marennnes-Olèron Oysters and Organic Lemon Zest

Allergeni 1,14

Marubini in Brodo | €17

A typical dish from the Cremona area, also quite popular in Emilia Romagna, and above all in the Piacenza province, where many variations can be found. It is a meat-filled pasta dish, served in broth

Allergeni 1,3

Secondi

Main Courses

Fritto di Calamari | €22
e Gamberi Rosa del Mediterraneo

Fried Squid and Pink Shrimps

Allergeni 1,14

Tentacolo di Polpo Arrosto | €26
con Cicoria e Olive Taggiasche

Roasted Octopus Tentacle with Chicory and Taggiasca Olives

Allergeni 14

Trancio di Ombrina | €25
con Salsa di Pane e Porri

Slice of Croaker with Bread Sauce and Leeks

Allergeni 1,14

Tonno Rosso Pinna Blu Scottato | €29
con Crema di Patate, Rapanelli, Emulsione di Salicornia

Seared Tuna with Cream of Potatoes, Radishes, Salicornia Emulsion

Allergeni 4

Astice Intero | €49
con Mayonese al Limone e Verdurine in Agrodolce

Whole Lobster with Lemon Mayonnaise and Sweet and Sour Vegetables

Allergeni 4

Scampi (5pz) e Carabineros (5pz) | €49
cotti al forno con Salsa Aioli

Baked Scampi and Carabineros with Alioli sauce

Allergeni 4

Guancia di Manzo | €24
e crema di Sedano Rapa

Braised Beef, Celeriac cream

Allergeni 3,4,9

Esperienza Cremonese

Typical dishes of the Cremonese tradition

€40

Antipastino

Salame Cremonese, Provolone Stravecchio Auricchio
e Mostarda

Marubini in Brodo

A typical dish from the Cremona area, also quite popular in Emilia Romagna, and above all in the Piacenza province, where many variations can be found. It is a meat-filled pasta dish, served in broth

Guancia di Manzo

e crema di Sedano Rapa

Braised Beef, Celeriac cream

Torta di Rose e Gelato alla Vaniglia

Rose-shaped butter cake with vanilla ice cream

Escluso coperto e bevande

Carta Dolci

Sweets

Goloso:

*Persona che non rimanda mai a domani
quello che può mangiare oggi.*

Parfait al Caramello Salato | €9
con Cookies al Cacao 

Breaded Salted Caramel Parfait with Cocoa Cookies

Allergeni 1,3,8

Abbinamento perfetto con Rum Demerara Guyana 2011 | €18

Sorbetto al Limone e Composta di Mele | €9

Lemon Sorbet and Apples Compote

Allergeni 1,3,8

Abbinamento perfetto con Hierbas Mari Mayans de Ibiza | €7

Gelato alla Ricotta Siciliana | €9
con Crema di Pistacchio e Cioccolato Bianco

Sicilian Ricotta Ice Cream, Pistachio Cream and White Chocolate

Allergeni 1,3,8

Abbinamento perfetto con Passito di Pantelleria Martinez | €13

Cheesecake con Sbrisolona e Passion Fruits | €9

Cheesecake with Sbrisolona and Passion Fruits

Allergeni 1,3,8

Abbinamento perfetto con Limoncello della costiera di Amalfi Gambardella | €7

Torta di Rose | €10
e Gelato alla Vaniglia

Rose-shaped butter cake with vanilla ice cream

Allergeni 1,3,8

Abbinamento perfetto con Trento doc Cime di Altilia riserva 2017 | €9

Baci di Dama 6 pezzi | €11

Baci di Dama (literally, Lady's Kisses) are Italian sandwich cookie consisting of two hazelnut cookies joined together by a chocolate filling

Allergeni 1,3,8

Abbinamento perfetto con Chateau Fontpinot cognac XO | €18

Sbrisolona Classica | €9

Sbrisolona is a crunchy cake made of flour, sugar, butter, eggs, almonds

Allergeni 1,3,8

Abbinamento perfetto con Chateau de Castex d'Armagnac 2006 | €20

Selezione di Formaggi

Cheeses Selection



Provolone Stravecchio

Parmigiano Reggiano DOP

€20

Gorgonzola DOP

Salva Cremasco DOP

In abbinamento:

Mostarda Cremonese, Miele di Acacia, Verdure in Agrodolce

Assorted spicy fruit, Acacia honey, Sweet and sour Vegetables

In abbinamento:

Champagne Veuve pelletier brut €10

Allergeni 7,10

Carta Vini
Wines List

Spumanti Metodo Classico



<i>Cime di Altilia / Trento DOC Brut / 2017</i> 100% Chardonnay	38
<i>Romagnoli / Il Pigro / Dosaggio Zero</i> 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay	40
<i>Arcari+Danesi / Franciacorta Docg / Satèn 2016</i> 100% Chardonnay	45
<i>Pietro Colla / Blanc de Noirs / Alta Langa / Extra Brut 2018</i> 90% Pinot Nero, 10% Nebbiolo	45
<i>Gini / Camillo / Gran Cuvée / Brut 2010</i> 33% Chardonnay, 33% Garganega, 33% Pinot Nero	50
<i>Conte Vistarino 1865 / Oltrepò Pavese Docg / Pas Dosè 2015</i> 100% Pinot Nero	45
<i>Conte Vistarino / Oltrepo Pavese Docg / SAIGNEE DELLA ROCCA Extrabrut</i> 100% Pinot Nero	50
<i>Barone Pizzini / Franciacorta Docg Golf 1927 / Brut</i> 100% Chardonnay	45
<i>Barone Pizzini / Franciacorta Docg / Rosè Extra Brut</i> 100% Pinot Nero	45
<i>Barone Pizzini Franciacorta docg Naturae</i> 60% Chardonnay, 40% Pinot Nero	50
<i>Barone Pizzini / Franciacorta Docg / ANIMANTE L.A.</i> 78% Chardonnay, 18% Pinot Nero, 4% Pinot Bianco	70
<i>Dorigati / Methius / Trento Doc / Brut 2016</i> 60% Chardonnay, 40% Pinot Nero	70
<i>Ca del Bosco / Franciacorta Docg / Dosage Zero 2017</i> 65% Chardonnay, 22% Pinot Nero, 13% Pinot Bianco	70

Spumanti Metodo Classico

<i>Hadeburg / Alto Adige Doc / Pas Dosè Millesimato 2018</i> <i>85% chardonnay, 15% pinot nero</i>	55
<i>Hadeburg / Hausmannhof Riserva / Alto Adige Doc Brut / 2011</i> <i>100% Chardonnay</i>	85
<i>Ferrari / Perlè Riserva / 2017</i> <i>100% Chardonnay</i>	55
<i>Ferrari / Perlè Bianco Riserva / 2014</i> <i>100% Chardonnay</i>	70
<i>Ferrari / Riserva Lunelli / Extra Brut 2015</i> <i>100% Chardonnay</i>	90
<i>Ferrari / Perlè Nero Riserva / Extra Brut 2015</i> <i>100% Pinot Nero</i>	85
<i>Ferrari / Giulio Ferrari Riserva del Fondatore / Extra Brut 2009</i> <i>100% Chardonnay</i>	190
<i>Ca del Bosco / Anna Maria Clementi / 2014</i> <i>76% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 9% Pinot Bianco</i>	150
<i>Monterossa / Franciacorta Docg / Cabochon Brut Fuori Serie n.023</i> <i>70% Chardonnay, 30% Pinot Nero</i>	95
<i>Monterossa / Franciacorta Docg / Cabochon Millesimato 2014</i> <i>70% Chardonnay, 30% Pinot Nero</i>	145
<i>Ciro Picariello / Contadino / Brut 2019</i> <i>100 % Fiano</i>	45
<i>Scuropasso / Roccapietra / Pas Dosé</i> <i>100 % Pinot Nero</i>	55

Champagne

<i>Veuve Pelletier et Fils / Brut</i> Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero	55
<i>Jean-Paul Deville / Carte Noir / Brut</i> 75% Pinot Nero, 25% Chardonnay	60
<i>Taittinger / Cuvée Prestige / Brut</i> 40% Chardonnay, 35% Pinot Nero, 25% Pinot Meunier	70
<i>Billecart-Salmon / Reserve / Brut</i> 40% Pinot Meunier, 30% Pinot Nero, 30% Chardonnay	90
<i>Bollinger / Special Cuvée / Brut</i> 60% Pinot Nero, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier	90
<i>Ruinart / Brut</i> 57% Pinot Nero, 40% Chardonnay, 3% Pinot Meunier	95
<i>Ruinart / Rosé / Brut</i> 55% Pinot Nero, 45% Chardonnay	110
<i>Jacquesson / 744 Cuvée / Extra Brut</i> 45% Chardonnay, 20% Meunier, 35% Pinot Nero	90
<i>Grand Vintage Moët & Chandon / Riserva / Extra Brut 2013</i> 40% Chardonnay, 37% Pinot Noir, 23% Pinot Meunier	90
<i>Taittinger / Millésimé / Brut 2015</i> 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir	90
<i>Chartogne-Taillet / Sainte Anne / Brut</i> Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	90
<i>Philipponnat / Royale Réserve / Brut</i> 65% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier	90
<i>Val Frison / Coustan Blanc de Noirs / Brut Nature</i> 100% Pinot Nero	95
<i>Barons de Rothschild / Concordia Brut</i> 60% Chardonnay, 40% Pinot Nero	120
<i>Barons de Rothschild / Rosé Brut</i> 94% Chardonnay, 6% Pinot Nero	130
<i>Dhondt Grellet / Brut Dans Un Premier Temps'</i> 50% Chardonnay, 30% Pinot Nero, 20% Pinot Meunier	150
<i>Gaston Chiquet / Blanc de Blancs / Grand Cru</i>	150
<i>La Rogerie / Heroine Blanc De Blanc / Grand Cru 2015 Extra Brut</i>	180
<i>Georges Laval Garennes ! Extra Brut</i> 100% Pinot Meunier	180
<i>Moussé Les Vignes de Mon Village / Brut Nature</i> 100% Pinot Meunier	110

Champagne

<i>Marguet / Shaman / Extra Brut 2018</i> 65% Pinot Nero, 31% Chardonnay	90
<i>Marguet / Shaman Rosè / Extra Brut 2018</i> 59% Chardonnay, 41% Pinot Nero	110
<i>Marguet / Ambonnay / Extra Brut 2017</i> 53% Chardonnay, 47% Pinot Nero	130
<i>Marguet / Les Crayères / Extra Brut 2017</i> 42% Chardonnay, 58% Pinot Nero	170
<i>Marguet / Sapience / Extra Brut 2012</i> 50% Chardonnay, 25% Pinot Nero, 25% Pinot Meunier	290
<i>Frank Pascal / Brut Nature Reliance</i>	110
<i>Philipponnat / Royale Reserve / Pas Dosé</i>	100
<i>Philipponnat / Royale Reserve / Pas Dosé</i>	100
<i>Aubry / Brut / 1^{er} Cru</i> 20% chardonnay, 60% Pinot Meunier, 20% Pinot Nero	90
<i>Laurent-Perrier / Brut Nature Blanc de Blancs</i>	140
<i>Pol Roger / Brut Reserve</i> Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay	110
<i>Pol Roger / Sir Winston Churchill 2015</i> Pinot Noir, Chardonnay	350
<i>Bollinger / Cuvee R.D. 2008 / Extra Brut</i> 71% Pinot nero, 29% Chardonnay	360
<i>Jacques Selosse / Substance / Blanc de Blancs</i>	650
<i>Jacques Selosse / La Cote Faron / Blanc de Noir</i>	600
<i>Jacques Selosse / Les Carelles / Blanc de Blancs</i>	600

Champagne

<i>Charles Heidsieck / Reserve / Brut</i> 33% Chardonnay, 33% Pinot Nero, 33% Pinot Meunier	85
<i>Charles Heidsieck / Blanc des Millénaires / Brut 2007</i> 100% Chardonnay	280
<i>Gaston Chiquet / Gran Cru Special Club / Brut 2014</i> 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero	150
<i>Pertois-Moriset Special Club Gran Cru / Extra Brut 2015</i> 100% Chardonnay	180
<i>Taittinger / Comtes de Champagne / Blanc de Blancs 2011</i> 100% Chardonnay	250
<i>Pommery / Gran Cru Royal / Brut 2008</i> Pinot Nero, Chardonnay	90
<i>Pommery / Cuvée Louise / Brut 2005</i> 67% Chardonnay, 33% Pinot Nero	270
<i>Louis Roederer / Cristal / 2014</i> 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay	350
<i>Laurent-Perrier Grand Siècle / Grande Cuvée / Brut</i> 55% Chardonnay, 45% Pinot Nero	290
<i>Krug / Grande Cuvée 169^{ème} Édition / Brut</i> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	350
<i>Perrier Jouet / Belle Époque / Brut 2014</i> 50% Chardonnay, 45% Pinot Nero, 5% Pinot Meunier	300
<i>Jaques Selosse / Initial Blanc De Blancs Grand Cru / Brut</i> 100% Chardonnay	320
<i>Ruinart / Dom Ruinart Riserva / Brut 2009</i> 100% Chardonnay	320
<i>Dom Pérignon / Vintage / Brut 2012</i> 50% Pinot Nero, 50% Chardonnay	340
<i>Dom Pérignon / P2 / Brut 2003</i> 51% Chardonnay, 49% Pinot Nero	690
<i>Dom Pérignon / Brut 2000</i> 51% Chardonnay, 49% Pinot Nero	900
<i>Dom Pérignon / P2 / 1998</i> 51% Chardonnay, 49% Pinot Nero	1100

Bianchi Fermi

<i>Cadibon / Ribolla Gialla / Colli Orientali del Friuli</i>	28
<i>Marangona / Lugana Classico / Tre Campane</i> <i>100% Turbiana</i>	26
<i>Tenuta Lunelli / Villa Margon / Chardonnay</i>	45
<i>Fina / Kikè / Terre Siciliane Igp</i> <i>90% traminer 10% Sauvignon Blanc</i>	26
<i>Romagnoli / Malvasia Fermo / Selezione APE</i> <i>100% Malvasia di Candia</i>	28
<i>Fattoria San Lorenzo / Le Oche / Verdicchio Classico</i>	28
<i>Maxei / Vermentino Doc - Riviera Ligure di Ponente / 2021</i>	28
<i>Fina / Taif / Zibibbo Secco</i>	29
<i>Conte Vistarino / Merlino / Oltrepò Pavese / Pinot Grigio / 2019</i>	28
<i>Gini / La Froscà / Soave Classico Doc / 2019</i> <i>100% Garganega</i>	28
<i>Ciro Picariello / BruEmm / Falanghina Campania Igp / 2021</i>	29
<i>Gérard Fiou / Sancerre / 2020</i> <i>100% Sauvignon Blanc</i>	45
<i>Moulin De Gassac / Languedoc Pont de Gassac Blanc / 2020</i> <i>Chardonnay, Colombard, Vermentino, Viogner</i>	38
<i>Cos / Pithos Bianco Doc / Terre Siciliane / 2019</i> <i>100% Grecanico</i>	40
<i>Girlan / Flora Cuvee / Bianco Riserva / 2018</i>	45
<i>Domain Servin / Chablis Premier Cru / 2019</i> <i>100% Chardonnay</i>	55
<i>Les Forneaux / Chablis Premier Cru / 2020</i> <i>100 % Chardonnay</i>	75
<i>Bressan / Verduzzo / 2018</i>	80
<i>Ca Del Bosco / Curtetfranca Doc Chardonnay / 2017</i>	95
<i>Jacques Saumaze / Les Vieilles Vignes - Pouilly - Fuissé / 2021</i> <i>100 % Chardonnay</i>	75
<i>Burja / Bela / 2020</i> <i>30% Riesling italico, 20% Rebula , 40% Malvasia , 10% altre varietà</i>	49
<i>Thierry Germain / L'insolite-Saumur AOC / 2021</i> <i>100 % Chenin Blanc</i>	65
<i>Porta del Vento / Catarratto - Monreale Doc / 2021</i>	30

Bianchi Fermi

<i>Averoldi / Iridescente</i> 90% Pinot Bianco, 10% Chardonnay	25
<i>'Marius Blanc' Michel Chapoutier / 2022</i> 100% Vermentino	30
<i>Clos Lapeyre / Vitatge Vieilh Jurançon AOC / 2018</i>	42
<i>Champalou / Vouvray / 2019</i> 100% Chenin Blanc	45
<i>Dr. Burklin-Wolf / Wachenheimer / 2017</i> 100% Riesling	49
<i>Guy Amiot Et Fils / Bourgogne / 2020</i> 100 % Chardonnay	55
<i>Sovernaja / Viti Sparse / Vernaccia di San Gimignano / 2020</i>	30
<i>Domaine Derain / Bourgogne Blanc La Combe / 2020</i> 100 % Chardonnay	75
<i>Bressan / Carat / 2018</i> Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla	80
<i>Ximénez-Spínola / Exceptional Harvest / 2020</i> 100% Pedro Ximénez	45
<i>Fattoria San Lorenzo / Campo delle Oche / Verdicchio Classico Superiore</i>	45
<i>Vignaioli Battezzatore / Derthona Timorasso Doc / 2020</i>	40
<i>Scuropasso / Pienosole / Riesling Italico</i>	40
<i>Gresy Chardonnay / Langhe DOC Marchesi di Gresy / 2021</i> 100 % Chardonnay	59
<i>Capichera Vt 2021 / Isola dei Nuraghi IGT</i> 100 % Vermentino	90
<i>Guy Amiot- Meursault / Sous la Velle</i> 100 % Chardonnay	110
<i>Cervaro della Sala / Umbria IGT / Antinori / 2021</i> 100 % Chardonnay	120
<i>Chassagne Montrachet 2022 / Domaine Chanson / 2022</i> 100 % Chardonnay	135

Spumanti Metodo Martinotti

<i>Corte Dei Rovi / Millesimato / Extra Dry</i>	22
<i>Zardetto / Cavalier Prosecco Docg / Brut</i> 100% Glera	25

Rosato, Rosè e Rosso Mosso

<i>Fondo Bozzole / Incantabiss / Lambrusco Mantovano Dop</i> Grappello Ruberti	18
<i>Poderi Colla / Sclint / Langhe Doc / 2021</i> 90% Pinot Nero 10% Nebbiolo	28
<i>Terraquila Sangiovese / Sanrosè Ancestrale</i>	25
<i>Cottanera / Etna Doc</i> 100% Nerello Mascalese	29
<i>Conti Zecca / Salento igt</i> 70% Negroamaro, 15% Primitivo, 15% Malvasia Nera	29
<i>Conte Vistarino / Oltrepò Pavese Doc / Maria Novella</i> 100% Pinot Grigio	29
<i>Romagnoli / Il Pigro ! Metodo Classico Rosè</i> 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay	40

Rossi Fermi

<i>Tenuta Ormanni / Chianti Docg / 2019</i> 95% Sangiovese, 5% Merlot	20
<i>Fina / Nero D'Avola Sicilia Doc / 2020</i> 100% Nero D'Avola	22
<i>Tenute Campagnola / Valpolicella Ripasso / 2019</i> 80% Corvina e Corvinone Veronese, 20% Rondinella	27
<i>Cadibon / Cabernet franc Igp / 2019</i>	26
<i>Moulin De Gassac / Languedoc Pont De Gassac Rouge / 2019</i> Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Grenache	35
<i>Tenute Campagnola Amarone della Valpolicella Docg / 2018</i> 65% Corvina e Corvinone Veronese, 35% Rondinella	60
<i>Ferdinando Principiano / Barolo Serralunga D'Alba Docg / 2017</i> 100% nebbiolo	65
<i>Ca Del Bosco / Maurizio Zanella / Sebino Rosso Igt / 2018</i> 25% Cabernet Franc 50% Cabernet Sauvignon 25% Merlot	95
<i>Bressan / Pinot Nero / 2017</i>	85
<i>Conte Vistarino / Pernice / 2017</i> 100% Pinot Nero	85
<i>Domaine Derain / Saint- Aubin Le Ban / 2017</i> 100% Pinot Nero	95
<i>Clos Venturi 2021 Vin de Corse AOP</i> 80% Niellucciu, 10% Sciaccarellu, 10% Syrah	35
<i>Bertani / Amarone della Valpolicella Classico Docg / 2012</i> 80% Corvina, 20% Rondinella	190
<i>Antinori / Tignanello / Toscana IGT</i> 80% Sangiovese, 5% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon	230
<i>Frescobaldi / Toscana IGT / Luce della Vite 2018</i> 55% Merlot, 45% Sangiovese	200
<i>Castello del Terriccio / Lupicaia 2016</i> 85% Cabernet Sauvignon 85% 10% Merlot, 5% Petit-Verdot	250
<i>Ornellaia / Bolgheri Rosso Superiore DOC Ornellaia / 2020</i> 7% Cabernet Franc, 40% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, 5% Petit Verdot	300
<i>Tenuta San Guido / Bolgheri Sassicaia Doc "Sassicaia" / 2020</i> 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc	450



Le grafiche, che accompagnano questi menù, sono pensate e realizzate appositamente per far risaltare Cremona dall'artista Damiano Conti Borbone, cremonese doc.

Il suo stile è decisamente giovanile, ironico, provocatorio ma allo stesso tempo profondo.

Attraverso le sue opere d'arte racconta il suo mondo: alternativo, simpatico e a tratti con una vena di sano cinismo.

Lo stile pop-impressionista rende la grafica dinamica e viva, per un contesto elegante e raffinato come lo stile di cucina che contraddistingue il ristorante AlQuarto.

#DCB
Art

www.damianocontiborbone.com

Gentili Ospiti, in caso di allergie e/o intolleranze alimentari, non esitate a comunicare al personale di servizio le vostre esigenze.

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) lattolo.

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 SO₂ 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.

I prodotti acquistati freschi potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1