

# ALQUARTO

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	€6
Champagne Veuve Pelletier	€10
Pont de Cassac Blanc	€8
Iridescente Pinot Bianco	€7
Trento Doc Cime di Altilia Brut	€9
Cabernet franc Cadibon	€8

## Pre Dinner

Americano	€6
Milano-Torino	€5
Negroni	€6
Spritz (Aperol/Campari)	€6
Sbagliato	€6
Dry Martini	€7
Spritz della Terr4zza	€7
Italicus Spritz	€8
Birra Menabrea	€6

## After Dinner

Old Fashioned	€10
Cuba Libre	€10
Moscow Mule	€10
Vodka Tonic	€10
Daiquiri	€10
Margarita	€10
Long Island	€10

## Gin & Vodka



Gin Tonic	€10
<i>Tanqueray / Beefeater / Bombay</i>	
Gin Tonic Deluxe	€12
<i>Gin Mare / Hendrix / Luz</i>	
Gin Tonic Premium	€14
<i>Mombasa / Elephant / Monkey 47</i>	
Vodka Tonic	€10
Vodka Tonic Premium	€16
<i>Beluga / Belvedere</i>	

# 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 €20  
Selezione di Mare €38  
Fritto di Calamari e Gamberi Rosa €22

## Beef

Tagliere di Salumi €20  
Carpaccio di Manzo Marinato €19  
e Salva Cremasco  
Tartare di Manzo Iberico €20  
Cipolla Agrodolce, Senape di Dijone  
e Biscotto salato



VeggieBurger (150g) €17  
con Gazpacho e Cipolla Agrodolce

VeggieBalls (6 pz) €12  
in Salsa di Pomodoro e Olive

## Selezione Formaggi

*Cheeses Selection*



Provolone Stravecchio  
Parmigiano Reggiano DOP  
Salva Cremasco DOP €20

*In abbinamento:  
Mostarda Cremonese, Miele di Acacia, Verdure in Agrodolce  
Assorted spycy 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

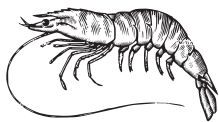
Ostriche Poget calibro 3	€7cad.
Ostriche Delta del Po	€9cad.
Ostriche Regal calibro 3	€7cad.
Ostriche Tarbouriech	€7cad.



## 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
<small>"catalina 'selección suprema' 14/15 filetti" Accompagnato da Burro Mantecato e Cialde</small>	
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 2,4,14*

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 2, 14*

Tartare di Salmone Marinato | €20

Crema di Mango e Sesamo

*Marinated Salmon Tartare, Mango Cream and Sesame*

*Allergeni 4, 11*

Battuto di Gambero Rosso di Mazara | €22

Gazpacho, Caprino e Caviale Oscietra

*Tartare Mazara Red Shrimp, Gazpacho, Goat Cheese and Oscietra Caviar*

*Allergeni 1, 2, 4*

Cappesante Scottate | €20

Peperone Giallo e Nduja

*Seared Scallops, Yellow Pepper and Nduja*

*Allergeni 14*

Calamaro Ripieno | €18

"alla Nerano" con Crema di Tarallo

*Stuffed Squid Nerano"Style with Cream of Tarallo*

*Allergeni 1, 3, 7, 14*

Tartare di Manzo Iberico | €20

Cipolla Agrodolce, Senape di Dijone e Biscotto Salato

*Iberian Beef Tartare Sweet and Sour Onion, Dijone Mustard and Savory Biscuit*

*Allergeni 1, 10*

Carpaccio di Petto d'Anatra | €20

Fragola e Rosmarino

*Duck Breast Carpaccio, Strawberry and Rosemary*

# Primi

*First Courses*

Riso al Salto | €25

Zafferano, Ragù di Astice e Olio al Basilico

*Rice, Saffron, Lobster Ragout and Basil Oil*

*Allergeni 2*

Passatelli | €22

Ristretto di Cicala di mare e Tartare di Gambero Rosso

Typical Pasta with souce of Sea Cicada and Red Prawn Tartare

*Allergeni 1,2,3,7*

Spaghettoni Quadrato | €20

Ostriche e Scorza di Limone

*Spaghettoni with Marennes-Olèron Oysters and Lemon Zest*

*Allergeni 1,14*

Pappardella Ripiena | €19

Baccalà Mantecato, Peperone Crusco e Bottarga di Tonno

*Stuffed Pappardella, Creamed Cod, Crusco Pepper and Dry Tuna Eggs*

*Allergeni 1,4,7*

Marubini | €20

Crema di Parmigiano e Perle di Tartufo Nero

*Typical Meat-filled pasta dish with Parmesan Sauce and Black Truffle Pearls*

*Allergeni 1,3,7*

Agnolotto del Plin | €17

Ricotta, Erbette e Ragù di Cortile

*Typical filled pasta, Ricotta Cheese, Herbs and Courtyard Ragout*

*Allergeni 1,3,9*

# Secondi

*Main Courses*

Fritto | €22

Calamari e Gamberi Rosa del Mediterraneo

*Fried Squid and Pink Shrimps*

*Allergeni 1, 2, 14*

Tentacolo di Polpo Arrosto | €26

Melanzana, Stracciatella di Bufala e Pomodorino

*Roasted Octopus Tentacle Eggplant, Buffalo Cheese and Tomato*

*Allergeni 7, 14*

Tonno Rosso Pinna Blu | €29

Pak-Choi, Salsa Teriyaki e Frutti Rossi

*Tuna, Pak-Choi, Teriyaki Sauce and Red Fruits*

*Allergeni 4*

Rombo | €30

Piselli, Dragoncello e Asparagi

*Turbot Fish, Peas, Tarragon and Asparagus*

*Allergeni 4*

Astice Intero | €49

Maionese al Limone e Verdurine in Agrodolce

*Whole Lobster with Lemon Mayonnaise and Sweet and Sour Vegetables*

*Allergeni 2,3,9*

Entrecote di Manzo | €24

Patata schiacciata

*Beef Entrecote, Mashed Potato*

# **Esperienza Cremonese**

*Typical dishes of the Cremonese tradition*

**€35**

## **Antipasto**

Salame Cremonese, Formaggi del Territorio e Mostarda

*Appetizers Cremonese Salami, Local Cheeses and Assorted Spicy Fruit*

## **Marubini su Crema di Parmigiano**

*Typical Meat-filled pasta dish with Parmesan Sauce*

## **Torta di Rose e Gelato alla Vaniglia**

*Rose-shaped butter cake with Vanilla Ice Cream*

*Escluso coperto e bevande*



# Carta Dolci

## Sweets

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*

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 Attilia riserva 2017 | €9*

Baci di Dama 6 pz | €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*

AlCioccolato | €9

*Allergeni 3*

*Abbinamento perfetto con Rum jamaica selezione moon Import | €18*

# Selezione di Formaggi

*Cheeses Selection*



Provolone Stravecchio

Parmigiano Reggiano DOP

€20

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*



## Spumanti Metodo Classico

<i>Cime di Altilia   Trento DOC Brut   2017</i> <i>100% Chardonnay</i>	38
<i>Romagnoli   Il Pigro   Dosaggio Zero</i> <i>70% Pinot Nero, 30% Chardonnay</i>	40
<i>Arcari+Danesi   Franciacorta Docg   Satèn 2016</i> <i>100% Chardonnay</i>	45
<i>Pietro Colla   Blanc de Noirs   Alta Langa   Extra Brut 2018</i> <i>90% Pinot Nero, 10% Nebbiolo</i>	45
<i>Gini   Camillo   Gran Cuvée   Brut 2010</i> <i>33% Chardonnay, 33% Garganega, 33% Pinot Nero</i>	50
<i>Conte Vistarino 1865   Oltrepò Pavese Docg   Pas Dosè 2015</i> <i>100% Pinot Nero</i>	45
<i>Conte Vistarino   Oltrepo Pavese Docg   SAIGNEE DELLA ROCCA Extrabrut</i> <i>100% Pinot Nero</i>	50
<i>Barone Pizzini   Franciacorta Docg Golf 1927   Brut</i> <i>100% Chardonnay</i>	45
<i>Barone Pizzini   Franciacorta Docg   Rosè Extra Brut</i> <i>100% Pinot Nero</i>	45
<i>Barone Pizzini Franciacorta docg Naturae</i> <i>60% Chardonnay, 40% Pinot Nero</i>	50
<i>Barone Pizzini   Franciacorta Docg   ANIMANTE L.A.</i> <i>78% Chardonnay, 18% Pinot Nero, 4% Pinot Bianco</i>	70
<i>Dorigati   Methius   Trento Doc   Brut 2016</i> <i>60% Chardonnay, 40% Pinot Nero</i>	70
<i>Ca del Bosco   Franciacorta Docg   Dosage Zero 2017</i> <i>65% Chardonnay, 22% Pinot Nero, 13% Pinot Bianco</i>	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 &amp; 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 Dosè</i>	100
<i>Philipponnat / Royale Reserve / Pas Dosè</i>	100
<i>Aubry / Brut / 1er 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<sup>ème</sup> 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 Frosca   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   Curtefranca 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 italice, 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> <i>90% Pinot Bianco, 10% Chardonnay</i>	25
<i>'Marius Blanc' Michel Chapoutier   2022</i> <i>100% Vermentino</i>	30
<i>Clos Lapeyre   Vitatge Vielh Jurançon AOC   2018</i>	42
<i>Champalou   Vouvray   2019</i> <i>100% Chenin Blanc</i>	45
<i>Dr. Burklin-Wolf   Wachenheimer   2017</i> <i>100% Riesling</i>	49
<i>Guy Amiot Et Fils   Bourgogne   2020</i> <i>100 % Chardonnay</i>	55
<i>Sovernaja   Viti Sparse   Vernaccia di San Gimignano   2020</i>	30
<i>Domaine Derain   Bourgogne Blanc La Combe   2020</i> <i>100 % Chardonnay</i>	75
<i>Bressan   Carat   2018</i> <i>Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla</i>	80
<i>Ximénez-Spínola   Exceptional Harvest   2020</i> <i>100% Pedro Ximénez</i>	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> <i>100 % Chardonnay</i>	59
<i>Capichera Vt 2021   Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>100 % Vermentino</i>	90
<i>Guy Amiot- Meursault   Sous la Velle</i> <i>100 % Chardonnay</i>	110
<i>Cervaro della Sala   Umbria IGT   Antinori   2021</i> <i>100 % Chardonnay</i>	120
<i>Chassagne Montrachet 2022   Domaine Chanson   2022</i> <i>100 % Chardonnay</i>	135



## Spumanti Metodo Martinotti

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

## Rosato, Rosè e Rosso Mosso

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

**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) lattio.

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.

**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**