

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

€7
€10
€8
€7
€9
€8

Pre Dinner

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

€7
€7
€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 €10
Tanqueray / Beefeater / Bombay

Gin Tonic Deluxe €12
Gin Mare / Hendrix / Luz

Gin Tonic Premium €14
Mombasa / Elephant / Monkey 47

Vodka Tonic €10

Vodka Tonic Premium €16
Beluga / Belvedere

Proposta Aperitivo

Aperitivo in Terrazza | €75

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

Carpaccio di Cappesante	€22
Selezione di Mare	€39
Fritto di Calamari e Gamberi Rosa	€22

Beef

Tagliere di Salumi	€20
Carpaccio di Manzo Marinato e Salva Cremasco	€19
Tartare di Fassona Tuorlo Croccante e Perle di Tartufo	€20



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

Selezione Formaggi

Cheeses Selection



Provolone Stravecchio	
Parmigiano Reggiano DOP	
Salva Cremasco DOP	€15

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

Oyster Bar



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



Crostacei

Scampi	€5cad.
Gamberi Rossi	€5cad.
Carabineros	€8cad.



Conserve

Alici del Cantabrico "catalina 'selección suprema' 14/15 filetti" Accompagnato da Burro Mantecato e Cialde	€25
Alici del Cantabrico Affumicate "catalina 'selección suprema' 14 filetti" Accompagnato da Burro Mantecato e Cialde	€30
Alici del Cantabrico Reserva "catalina 'selección suprema' 10/12 filetti" Accompagnato da Burro Mantecato e Cialde	€30
Ventresca di Tonno sott'olio "catalina 'selección suprema' 125g	€23



A crudo

Carpaccio di Cappesante	€22
Crudo di Calamaro	€20
Tartare di Ricciola Giappone	€23

Antipasti

Starters

Selezione di Mare | €39

Cappesante, Calamaro, Ostriche "Speciales"

Tonno, Scampi, Gamberi Rossi

Seafood Platter

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

Allergeni 2,4,14

Selezione di Ostriche - 6 pezzi | €37

2 Ostriche Poget (Francia)

1 Ostrica Delta (Italia)

1 Ostrica Regal (Irlanda)

2 Ostriche Tarbouriech (Francia)

Oysters Selection

Allergeni 2, 14

Crudità di Pescato | €24

in base alla disponibilità del mercato

Fish crudités in based on market availability

Allergeni 4

Cappesante Scottate | €22

Zucca, Foglie di Capperi e Caviale Oscietra

Seared Scallops with Pumpkin, Caper Leaves and Oscietra Caviar

Allergeni 14

Ostriche Speciales (3pz) | €20

in Tempura di Panko, Maionese al Mango e Lime

Speciales Oysters (3pcs) in Panko Tempura, Mango and Lime Mayonnaise

Allergeni 1, 2, 14

Calamaro Ripieno | €18

Scarola, Olive Taggiasche e Tarallo

Stuffed Squid, Olives Taggiasche and Cream of Tarallo

Allergeni 1, 3, 7, 14

Pizza di Mare | €18

Pizza frita base Stracciatella divisa in quattro spicchi con Caviale, Alice del Cantabrico, Gambero Rosso e Tonno Rosso

Stracciatella based fried pizza divided into four segments with Caviar, Cantabrian Alice, Red Shrimp and Red Tuna

Allergeni 1,2,4,14

Tartare di Fassona | €20

Tuorlo Croccante e Perle di Tartufo

Fassona Tartare with Crispy Egg Yolk and Truffle Pearls

Allergeni 3

Primi

First Courses

Riso al Salto | €25

Astice, Zafferano e Olio al Basilico

Rice, Lobster, Saffron, and Basil Oil

Allergeni 2, 7

Spaghettone Fresco | €17

Bottarga di Tonno, Romanesco e Pomodorini Secchi

Fresh Spaghetti, Tuna dry Eggs, Romanesco Broccoli and Dried Tomatoes

Allergeni 1, 4

Tagliolino Nero | €20

Burrata, Alici del Cantabrico e Gambero Rosso

Cuttlefish ink Pasta, Burrata, Cantabrian Anchovies and Red Shrimp

Allergeni 1, 2, 3, 4, 7

Cappellacci | €22

Ripieni di Tonno Rosso e Fondo Di Crostacei

Stuffed Pasta with Red Tuna and Shellfish Stock

Allergeni 1, 2, 3, 4

Marubini | €17

in brodo classico

Typical Meat-filled pasta in broth

Allergeni 1,3

Pappardella Ripiena | €17

Lepre in Salmi e Rosmarino

Stuffed Pasta with Hare and Rosemary

Allergeni 1,3

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

Parmantier di Patate e Nduja

*Roasted Octopus Tentacle with Potato Soup and
Typical Salami from Calabria*

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

Pescato e il suo abbinamento | €27

in base alla disponibilità di mercato

Fishes of the day in based on market availability

Allergeni 4

Rombo | €29

Salsa di Pane, Rape e Peperone Crusco

Turbot Fish,

Allergeni 1, 4

Guancia di Manzo | €22

Polenta arrosto e Salva Cremasco

Beef Cheek with Roasted Polenta and Cheese

Allergeni 7

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

Allergeni 1, 7, 12

Marubini in brodo

A typical dish from the Cremona area but also quite popular in Emilia Romagna, above all in the Piacenza province, where numerous variations can be found. it is a pasta filled with meat in broth.

Allergeni 1, 14

Torta di Rose e Gelato al Cioccolato

Rose-shaped butter cake with Chocolate Ice Cream

Allergeni 1, 7

Escluso coperto e bevande

Carta Dolci

Sweets

Parfait al Caramello Salato | €8

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 | €8

Lemon Sorbet and Apples Compote

Allergeni 1,3,8

Abbinamento perfetto con Hierbas Mari Mayans de Ibiza | €7

Gelato alla Ricotta Siciliana | €8

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 al Cioccolato

Rose-shaped butter cake with Chocolate Ice Cream

Allergeni 1,3,8

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

Tiramisù | €8

Italian dessert made of ladyfinger pastries (savoardi) dipped in coffee, layered with a whipped mixture of eggs, sugar, and mascarpone, and flavoured with cocoa

Allergeni 1,3,8

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

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

€15

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



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

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 lgp / 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 lgt / 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