

# ALQUARTO

R O O F T O P   E X P E R I E N C E



*Menù*

Shop online  
[www.alquartoristorante.com](http://www.alquartoristorante.com)

# ALQUARTO

R O O F T O P   E X P E R I E N C E

Situato in una delle migliori location di Cremona,

AlQuarto propone il meglio della freschezza e della qualità della cucina mediterranea, prendendo spunto dalla tradizione e rivisitandola in chiave moderna.

Oltre ai piatti di mare sono sempre presenti e disponibili pietanze vegetariane e di carne.

Ricordiamo che lo Chef varia il menù in base alla disponibilità del prodotto fresco e delle sue qualità:  
alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine per preservare freschezza e per poter essere consumati nel massimo della sicurezza.

Per curiosità, intolleranze o informazioni il nostro personale di sala sarà sicuramente lieto di rispondere a qualsiasi vostra esigenza.

Auguriamo a tutti una buona e positiva esperienza.

*Buon Appetito!*

# ALQUARTO

ROOFTOP EXPERIENCE

## Drinks

*Rendi più appetitoso il tuo aperitivo,  
scegli tra pesce, carne o le poké di farro!*

### Vini al Calice

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Millesimato Corte dei Rovi | €6  |
| Franciacorta Vezzoli Brut  | €8  |
| Ferrari Perlè              | €8  |
| Champagne Veuve Pelletier  | €10 |
| Curtefranca Vezzoli        | €6  |
| Chianti Maggiano           | €6  |

### Pre Dinner

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

### After Dinner

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

### Gin & Vodka

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| Gin Tonic <i>Tanqueray / Beefeater / Bombay</i>         | €8  |
| Gin Tonic Deluxe <i>Gin Mare / Hendrix / Luz</i>        | €10 |
| Gin Tonic Premium <i>Mombasa / Elephant / Monkey 47</i> | €13 |
| Vodka Tonic                                             | €10 |
| Vodka Tonic Premium <i>Beluga / Belvedere</i>           | €13 |

# ALQUARTO

ROOFTOP EXPERIENCE

## Proposta Aperitivo

### Aperitivo in Terrazza | €60

Tartare Di Salmone Marinato  
Tartare di Cappelante  
Fritto di Calamari e Gamberi Rosa  
1 Bottiglia di Champagne Veuve Pelletier  
*Fino alle ore 19:45*

#### Seafood

|                                              |        |
|----------------------------------------------|--------|
| Tartare di Salmone Marinato                  | €17    |
| Selezione di Mare                            | €36    |
| Fritto di Calamari e Gamberi Rosa            | €20    |
| Ambolina Croccante                           | €20    |
| Scampi                                       | €5cad. |
| Gamberi Rossi                                | €5cad. |
| Alici del Cantabrico                         | €25    |
| "catalina 'selección suprema' 14/15 filetti" |        |
| Accompagnato da Burro Mantecato e Cialde     |        |

#### Beef

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Tagliere di Salumi                  | €15 |
| Carpaccio di Manzo Marinato         | €16 |
| Olio alle More e Salva Cremasco     |     |
| Tartare di Manzo Iberico            | €18 |
| con Burrata e Alici del Cantabrico  |     |
| Reale di Vitellone                  | €22 |
| con Salsa tonnata e Capperi Cucunci |     |

#### Carta delle Ostriche

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Ostriche Poget calibro 3 | €6cad. |
| Ostriche Delta del Po    | €8cad. |
| Ostriche Regal calibro 3 | €6cad. |
| Ostriche Tarbouriech     | €6cad. |

#### Poké

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| Poké AlQuarto                                       | €13 |
| Farro, Salmone, Philadelphia<br>e Pomodorino Giallo |     |

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| Poké Portofino                                    | €13 |
| Farro, Olive Taggiasche,<br>Pomodorini e Basilico |     |



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

Dalle 18:30

*Se un piatto è troppo condividilo con qualcuno!*

# ALQU4RTO

R O O F T O P   E X P E R I E N C E

## **Antipasti**

### *Starters*

Selezione di Mare | €36

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 | €34

2 Ostriche Poget (Francia)

1 Ostrica Delta (Italia)

1 Ostrica Regal (Irlanda)

2 Ostriche Tarbouriech (Francia)

*Oysters Selection*

*Allergeni 14*

Percebes | €20/hg

*I percebes sono una rara varietà di crostacei, pescati sulle rocce della costa Galiziana.*

*Percebes are a rare variety of shellfish, caught on the rocks of the Galician coast.*

*Allergeni 4,11*

Tartare di Salmone Marinato | €18

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 Chutney alla Pesca

*Mazara Red Prawn, Peach Chutney*

*Allergeni 2*

Cappesante Scottate | €17

con Fresella Tostata, Crema di Piselli e Rapanelli

*Seared Scallops, Toasted Fresella, Cream of Peas and Rapanelli*

*Allergeni 1,14*

Baccalà Mantecato | €17

con Panella Siciliana, Nduja e Asparagi

*Beef Tartare with Panella Siciliana, Nduja and Asparagus*

*Allergeni 3,7,10*

Tartare di Manzo Iberico | €18

con Burrata e Alici del Cantabrico

*Beef Tartare, Burrata Cheese Cantabrian Anchovies*

*Allergeni 3,7,10*

Carpaccio di Manzo Marinato | €17

Olio alle More e Salva Cremasco

*Marinated Beef with Blackberry Oil and Salva Cremasco Cheese*

*Allergeni 7*

# ALQU4RTO

R O O F T O P   E X P E R I E N C E

## **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*

Trofie al Pesto Genovese | €20

con Fagiolini, Patate e Tartare di Tonno

*Trofie with Pesto with Green Beans, Potatoes and Tuna Tartare*

*Allergeni 1, 14*

Fregola Sarda | €19

Gallinella di Mare e Ricotta Salata

*Sardinian Fregola with Gallinella Fish and Salted Ricotta*

*Allergeni 1,4,7*

Tagliolino al Grano Saraceno | €20

con Corallo di Cappasanta, Stracciatella e Bottarga di Tonno

*Buckwheat Tagliolino with Scallop Coral, Stracciatella and Tuna Bottarga*

*Allergeni 1*

Spaghettone | €20

con Ostriche Marennes-Oléron e Scorza di Limone Bio

*Spaghettone with Marennes-Oléron Oysters and Organic Lemon Zest*

*Allergeni 1, 14*

# ALQU4RTO

R O O F T O P   E X P E R I E N C E

## **Secondi**

*Main Courses*

Fritto di Calamari | €20  
e Gamberi Rosa del Mediterraneo

*Fried Squid and Pink Shrimps*

*Allergeni 1,4*

Ambolina Croccante | €20

*Crispy Ambolina*

*Allergeni 4*

Polpo Arrosto | €25  
con Gazpacho, Fave e Olive Taggiasche

*Roasted Octopus with Gazpacho, Broad Beans and Taggiasca Olives*

*Allergeni 1,4*

Trancio di Ombrina | €25  
con Salsa di Pane e melanzane alla Scapece

*Slice of Croaker with Bread Sauce and Scapece Aubergines*

*Allergeni 1,1,4*

Tonno Scottato | €25  
con Crema di Patate, Cipolla Agrodolce, Emulsione di Salicornia

*Seared Tuna with Cream of Potatoes, Bittersweet Onion, Salicornia Emulsion*

*Allergeni 4*

Astice Intero | €45  
con Mayonese al Limone e Verdurine in Agrodolce

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

*Allergeni 4*

Reale di Vitellone | €22  
con Salsa tonnata e Capperi Cucunci

*Veal with Tuna Sauce and Cucunci Capers*

*Allergeni 3-4*

# ALQUARTO

R O O F T O P   E X P E R I E N C E

***Hai mai provato i nostri Dolci Artigianali?***  
*Have you ever tried our Home Made Desserts?*

Parfait al Caramello Salato | €9  
con Cookies al Cacao 

*Breaded Salted Caramel Parfait whit Cocoa Cookies*

*Allergeni 1,7*

Sorbetto al Limone e Composta di Mele | €9

*Lemon Sorbet and Apples Compote*

*Allergeni 1,14*

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

*Sicilian Ricotta Ice Cream, Pistachio Cream and White Chocolate*

*Allergeni 1,14*

Cheesecake con Sbrisolona e Passion Fruits | €9

*Cheesecake with Sbrisolona and Passion Fruits*

*Allergeni 1,7,8*

Mousse alle Mandorle | €9  
con Caffè, Madelein al Cacao e Granella di Nocciola

*Almond Mousse, Coffee, Cocoa Madelein and Hazelnut Grains*

*Allergeni 8*



CUCINAMI® è la Gastronomia Italiana del Ristorante AlQuarto.  
Cucinami propone il meglio dei prodotti Italiani di selezione  
e la Gastronomia Italiana a cura degli chef del Ristorante AlQuarto.  
I prodotti sono acquistabili sullo SHOP ONLINE,  
con consegna a domicilio e all'interno del locale.

Coperto €4,00  
Acqua €3,00  
Caffè €3,00  
*Service €4,00*  
*Water €3,00*  
*Coffee €3,00*

# ALQUARTO

R O O F T O P   E X P E R I E N C E

## Sabato a pranzo

*Dalle ore 12:00*

**Menù completo di 2 portate più il dolce (terra o mare)**

incluso coperto escluse bevande

€35

### *Per iniziare...a scelta tra*

Tartare di Salmone Marinato con Sesamo e Mango

Frittino di Calamari e Gamberi Rosa

Carpaccio di Manzo marinato  
con Salva Cremasco e Olio alle More

### *A seguire*

Fregola Sarda con Ragù di Gallinella di Mare e Ricotta Salata

Spaghettone Fresco con la Bottarga di Tonno

Trofie con Ragù di tonno, Paté di Pomodoro Secco e Pesto

Spaghettone al Pomodoro del Gargano e Burrata

Fritto di Ambolina

### *Dessert*

Cheesecake con Sbrisolona e Frutto della Passione

Sorbetto al Limone e Composta di Mela

Parfait al Caramello Salato

## Spumanti Metodo Classico

Take Away €  Bottle €  Class € 

|                                                                                                                |     |     |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|---|
| <i>Vezzoli / Franciacorta Docg S.A. / Brut</i><br>100% Chardonnay                                              | 23  | 35  | 8 |
| <i>Vezzoli / Franciacorta Docg / Dosage Zero</i><br>50% Pinot Nero, 50% Chardonnay                             | 32  | 40  |   |
| <i>Vezzoli / Franciacorta Docg / Rosè</i><br>100% Pinot Nero                                                   | 32  | 40  |   |
| <i>Arcari+Danesi / Franciacorta Docg / Satèn 2016</i><br>100% Chardonnay                                       | 37  | 45  |   |
| <i>Pietro Colla / Blanc de Noirs / Alta Langa / Extra Brut 2018</i><br>90% Pinot Nero, 10% Nebbiolo            | 29  | 45  |   |
| <i>Gini / Camillo / Gran Cuvée / Brut 2010</i><br>33% Chardonnay, 33% Garganega, 33% Pinot Nero                | 45  | 50  |   |
| <i>Conte Vistarino 1865 / Oltrepò Pavese Docg / Pas Dosè 2015</i><br>100% Pinot Nero                           | 33  | 45  |   |
| <i>Dorigati / Methius / Trento Doc / Brut 2016</i><br>60% Chardonnay, 40% Pinot Nero                           | 60  | 70  |   |
| <i>Ca del Bosco / Franciacorta Docg / Dosage Zero 2017</i><br>65% Chardonnay, 22% Pinot Nero, 13% Pinot Bianco | 50  | 70  |   |
| <i>Hadeburg / Alto Adige Doc / Pas Dosè Millesimato 2018</i><br>85% chardonnay, 15% pinot nero                 | 50  | 55  |   |
| <i>Hadeburg / Hausmannhof Riserva / Alto Adige Doc Brut / 2011</i><br>100% Chardonnay                          | 80  | 85  |   |
| <i>Ferrari / Perlè Riserva / 2017</i><br>100% Chardonnay                                                       | 33  | 55  | 8 |
| <i>Ferrari / Perlè Bianco Riserva / 2014</i><br>100% Chardonnay                                                | 45  | 65  |   |
| <i>Ferrari / Riserva Lunelli / Extra Brut 2015</i><br>100% Chardonnay                                          | 70  | 90  |   |
| <i>Ferrari / Perlè Nero Riserva / Extra Brut 2015</i><br>100% Pinot Nero                                       | 80  | 85  |   |
| <i>Ferrari / Giulio Ferrari Riserva del Fondatore / Extra Brut 2009</i><br>100% Chardonnay                     | 150 | 170 |   |
| <i>Ca del Bosco / Anna Maria Clementi / 2014</i><br>76% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 9% Pinot Bianco            | 140 | 150 |   |
| <i>Monterossa / Franciacorta Docg / Cabochon Brut Fuori Serie n.023</i><br>70% Chardonnay, 30% Pinot Nero      | 90  | 95  |   |
| <i>Monterossa / Franciacorta Docg / Cabochon Millesimato 2014</i><br>70% Chardonnay, 30% Pinot Nero            | 130 | 145 |   |
| <i>Ciro Picariello / Contadino / Brut 2019</i><br>100 % Fiano                                                  | 40  | 45  |   |
| <i>Scuropasso / Roccapietra / Pas Dosé</i><br>100 % Pinot Nero                                                 | 50  | 55  |   |

Le annate possono subire delle variazioni in base ai nuovi arrivi e alle sboccature

## Champagne

*Veuve Pelletier et Fils / Brut*  
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero

*Jean-Paul Deville / Carte Noir / Brut*  
75% Pinot Nero, 25% Chardonnay

*Taittinger / Cuvée Prestige / Brut*  
40% Chardonnay, 35% Pinot Nero, 25% Pinot Meunier

*Billecart-Salmon / Reserve / Brut*  
40% Pinot Meunier, 30% Pinot Nero, 30% Chardonnay

*Bollinger / Special Cuvée / Brut*  
60% Pinot Nero, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

*Ruinart / Brut*  
57% Pinot Nero, 40% Chardonnay, 3% Pinot Meunier

*Ruinart / Rosé / Brut*  
55% Pinot Nero, 45% Chardonnay

*Jacquesson / 744 Cuvée / Extra Brut*  
45% Chardonnay, 20% Meunier, 35% Pinot Nero

*Grand Vintage Moët & Chandon / Riserva / Extra Brut 2013*  
40% Chardonnay, 37% Pinot Noir, 23% Pinot Meunier

*Taittinger / Millésimé / Brut 2015*  
50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

*Chartogne-Taillet Sainte Anne / Brut*  
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

*Philipponnat / Royale Réserve / Brut*  
65% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier

*Val Frison / Goustan Blanc de Noirs / Brut Nature*  
100% Pinot Nero

*Marguet / Shaman / Extra Brut 2018*  
65% Pinot Nero, 31% Chardonnay

*Marguet / Shaman Rosé / Extra Brut 2018*  
59% Chardonnay, 41% Pinot Nero

*Marguet / Ambonnay / Extra Brut 2017*  
53% Chardonnay, 47% Pinot Nero

*Marguet / Les Crayères / Extra Brut 2017*  
42% Chardonnay, 58% Pinot Nero

*Marguet / Sapience / Extra Brut 2012*  
50% Chardonnay, 25% Pinot Nero, 25% Pinot Meunier

Take Away Bottle Glass

€  €  € 

40 55 10

45 60

65 70

80 90

80 90

80 95

85 95

85 90

85 90

85 90

85 90

85 90

90 95

80 90

100 110

100 130

150 170

290

>

## Champagne

Take Away

Bottle

€



€



*Charles Heidsieck / Reserve / Brut*

33% Chardonnay, 33% Pinot Nero, 33% Pinot Meunier

75

85

*Charles Heidsieck / Blanc des Millénaires / Brut 2007*

100% Chardonnay

270

280

*Gaston Chiquet / Gran Cru Special Club / Brut 2014*

70% Chardonnay, 30% Pinot Nero

135

150

*Pertois-Moriset Special Club Gran Cru / Extra Brut 2015*

100% Chardonnay

165

180

*Taittinger / Comtes de Champagne / Blanc de Blancs 2011*

100% Chardonnay

240

250

*Pommery / Gran Cru Royal / Brut 2008*

Pinot Nero, Chardonnay

80

90

*Pommery / Cuvée Louise / Brut 2005*

67% Chardonnay, 33% Pinot Nero

260

270

*Louis Roederer / Cristal / 2014*

60% Pinot Nero, 40% Chardonnay

300

300

*Laurent-Perrier Grand Siècle / Grande Cuvée / Brut*

55% Chardonnay, 45% Pinot Nero

280

290

*Krug / Grande Cuvée 169<sup>ème</sup> Édition / Brut*

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

280

290

*Perrier Jouet / Belle Époque / Brut 2014*

50% Chardonnay, 45% Pinot Nero, 5% Pinot Meunier

280

300

*Jaques Selosse / Initial Blanc De Blancs Grand Cru / Brut*

100% Chardonnay

320

*Ruinart / Dom Ruinart Riserva / Brut 2009*

100% Chardonnay

290

*Dom Pérignon / Vintage / Brut 2012*

50% Pinot Nero, 50% Chardonnay

280

300

*Dom Pérignon / P2 / Brut 2003*

51% Chardonnay, 49% Pinot Nero

690

Acquista il vino che preferisci  
dal nostro shop online o direttamente al ristorante



Le annate possono subire delle variazioni in base ai nuovi arrivi e alle sboccature

## Bianchi Fermi

Take Away Bottle Glass

|                                                                                                                       | €  | €  | €  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Cadibon / Ribolla Gialla / Colli Orientali del Friuli</i>                                                          | 20                                                                                    | 28                                                                                    |                                                                                       |
| <i>Marangona / Lugana Classico / Tre Campane</i><br><i>100% Turbiana</i>                                              | 18                                                                                    | 26                                                                                    |                                                                                       |
| <i>Tenuta Lunelli / Villa Margon / Chardonnay</i>                                                                     | 20                                                                                    | 29                                                                                    |                                                                                       |
| <i>Fina / Kikè / Terre Siciliane Igp</i><br><i>90% traminer 10% Sauvignon Blanc</i>                                   | 20                                                                                    | 26                                                                                    |                                                                                       |
| <i>Fattoria San Lorenzo / Le Oche / Verdicchio Classico</i>                                                           | 18                                                                                    | 28                                                                                    |                                                                                       |
| <i>Maxei / Vermentino Doc - Riviera Ligure di Ponente / 2021</i>                                                      | 21                                                                                    | 28                                                                                    |                                                                                       |
| <i>Fina / Taif / Zibibbo Secco</i>                                                                                    | 20                                                                                    | 29                                                                                    |                                                                                       |
| <i>Vezzoli / Curtefranca / Chardonnay</i>                                                                             | 18                                                                                    | 26                                                                                    | 6                                                                                     |
| <i>Conte Vistarino / Merlino / Oltrepò Pavese / Pinot Grigio / 2019</i>                                               | 19                                                                                    | 28                                                                                    |                                                                                       |
| <i>Gini / La Frosca / Soave Classico Doc / 2019</i><br><i>100% Garganega</i>                                          | 22                                                                                    | 28                                                                                    |                                                                                       |
| <i>Ciro Picariello / BruEmm / Falanghina Campania Igp / 2021</i>                                                      | 19                                                                                    | 29                                                                                    |                                                                                       |
| <i>Gérard Fiou / Sancerre / 2020</i><br><i>100% Sauvignon Blanc</i>                                                   | 33                                                                                    | 45                                                                                    |                                                                                       |
| <i>Moulin De Gassac / Languedoc Pont de Gassac Blanc / 2020</i><br><i>Chardonnay, Colombard, Vermentino, Viognier</i> | 30                                                                                    | 38                                                                                    |                                                                                       |
| <i>Cos / Pithos Bianco Doc / Terre Siciliane / 2019</i><br><i>100% Grecanico</i>                                      | 23                                                                                    | 40                                                                                    |                                                                                       |
| <i>Girland / Flora Cuvee / Bianco Riserva / 2018</i>                                                                  | 40                                                                                    | 45                                                                                    |                                                                                       |
| <i>Domain Servin / Chablis Premier Cru / 2019</i><br><i>100% Chardonnay</i>                                           | 50                                                                                    | 55                                                                                    |                                                                                       |
| <i>Les Forneaux / Chablis Premier Cru / 2020</i><br><i>100 % Chardonnay</i>                                           | 70                                                                                    | 75                                                                                    |                                                                                       |
| <i>Bressan / Verduzzo / 2018</i>                                                                                      | 75                                                                                    | 80                                                                                    |                                                                                       |
| <i>Ca Del Bosco / Curtefranca Doc Chardonnay / 2017</i>                                                               | 90                                                                                    | 95                                                                                    |                                                                                       |
| <i>Jacques Saumaze / Les Vieilles Vignes - Pouilly - Fuissé / 2021</i><br><i>100 %Chardonnay</i>                      | 70                                                                                    | 75                                                                                    |                                                                                       |
| <i>Burja / Bela / 2020</i><br><i>30% Riesling italico, 20% Rebula , 40% Malvasia , 10% altre varietà</i>              | 44                                                                                    | 49                                                                                    |                                                                                       |
| <i>Thierry Germain / L'insolite-Saumur AOC / 2021</i><br><i>100 % Chenin Blanc</i>                                    | 60                                                                                    | 65                                                                                    |                                                                                       |
| <i>Porta del Vento / Catarratto - Monreale Doc / 2021</i>                                                             | 25                                                                                    | 30                                                                                    |                                                                                       |

## Bianchi Fermi

|                                                                                    |    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| <i>Clos Lapeyre / Vitatge Vielh Jurançon AOC / 2018</i>                            | 40 | 42 |
| <i>Champalou / Vouvray / 2019</i><br><i>100% Chenin Blanc</i>                      | 37 | 45 |
| <i>Dr. Burklin-Wolf / Wachenheimer / 2017</i><br><i>100% Riesling</i>              | 45 | 49 |
| <i>Guy Amiot Et Fils / Bourgogne / 2020</i><br><i>100 % Chardonnay</i>             | 50 | 55 |
| <i>Sovernaja / Viti Sparse - Vernaccia di San Gimignano / 2020</i>                 | 27 | 30 |
| <i>Domaine Derain / Bourgogne Blanc La Combe / 2020</i><br><i>100 % Chardonnay</i> | 70 | 75 |
| <i>Bressan / Carat / 2018</i><br><i>Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla</i>         | 75 | 80 |
| <i>Ximénez-Spínola / Exceptional Harvest / 2020</i><br><i>100% Pedro Ximénez</i>   | 40 | 45 |
| <i>Fattoria San Lorenzo / Campo delle Oche / Verdicchio Classico Superiore</i>     | 40 | 45 |
| <i>Vignaioli Batteggazzore / Derthona Timorasso Doc / 2020</i>                     | 35 | 40 |
| <i>Scuropasso / Pienosole / Riesling Italico</i>                                   | 35 | 40 |

## Spumanti Metodo Martinotti

|                                                                      |    |    |   |
|----------------------------------------------------------------------|----|----|---|
| <i>Corte Dei Rovi / Millesimato / Extra Dry</i>                      | 10 | 22 | 6 |
| <i>Zardetto / Cavalier Prosecco Docg / Brut</i><br><i>100% Glera</i> | 15 | 25 |   |

## Rosato, Rosè e Rosso Mosso

|                                                                                          |    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| <i>Fondo Bozzole / Incantabiss / Lambrusco Mantovano Dop</i><br><i>Grappello Ruberti</i> | 13 | 18 |
| <i>Poderi Colla / Sclint / Langhe Doc / 2021</i><br><i>90% Pinot Nero 10% Nebbiolo</i>   | 22 | 28 |
| <i>Terraquilia Sangiovese / Sanrosè Ancestrale</i>                                       | 20 | 25 |

## Rossi Fermi

|                                                                                                                          |    |    |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|---|
| <i>Tenuta Ormanni / Chianti Docg / 2019</i><br>95% Sangiovese, 5% Merlot                                                 | 15 | 20 | 6 |
| <i>Fina / Nero D'Avola Sicilia Doc / 2020</i><br>100% Nero D'Avola                                                       | 15 | 22 |   |
| <i>Tenute Campagnola / Valpolicella Ripasso / 2019</i><br>80% Corvina e Corvinone Veronese, 20% Rondinella               | 22 | 27 |   |
| <i>Cadibon / Cabernet franc Igp / 2019</i>                                                                               | 24 | 26 |   |
| <i>Cirò Rosso / Riserva Scala / Classico Superiore / 2016</i><br>100% Gaglioppo                                          | 30 | 35 |   |
| <i>Moulin De Gassac / Languedoc Pont De Gassac Rouge / 2019</i><br>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Grenache           | 30 | 35 |   |
| <i>Tenute Campagnola Amarone della Valpolicella Docg / 2018</i><br>65% Corvina e Corvinone Veronese, 35% Rondinella      | 45 | 60 |   |
| <i>Ferdinando Principiano / Barolo Serralunga D'Alba Docg / 2017</i><br>100% nebbiolo                                    | 60 | 65 |   |
| <i>Ca Del Bosco / Maurizio Zanella / Sebino Rosso Igt / 2018</i><br>25% Cabernet Franc 50% Cabernet Sauvignon 25% Merlot | 90 | 95 |   |
| <i>Bressan / Pinot Nero / 2017</i>                                                                                       | 80 | 85 |   |
| <i>Conte Vistarino / Pernice / 2017</i><br>100% Pinot Nero                                                               | 80 | 85 |   |
| <i>Ampeleia - Alicante nero / Toscana Igt / 2021</i>                                                                     | 40 | 45 |   |
| <i>Domaine Derain / Saint- Aubin Le Ban / 2017</i><br>100% Pinot Nero                                                    | 90 | 95 |   |

# ALQU4RTO

R O O F T O P   E X P E R I E N C E

***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) latticolo.*

*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.*