



ANTIPASTI/STARTER/VORSPEISEN HORS-D'OEUVRE/ЗАКУСКИ



FOCACCIA FATTA IN CASA CON BURRATA E PANCETTA DELLA BAITA

10,50€

HOME-MADE FOCACCIA WITH MOZZARELLA BURRATA CHEESE AND HOME-MADE BACON
HAUSEGEMACHT FOCACCIA MIT BURRATA KÄSE UND HAUSEGEMACHT SPECK
FOCACCIA DE LA MAISON AVEC BURRATA FROMAGE ET BACON DE LA MAISON
ДОМАШНЯЯ ФОКАЧА С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА БУРРАТА И ДОМАШНИЙ БЕКОН

FONDUTA VALDOSTANA CON FUNGHI MISTI, UOVO PÔCHE E OLIO TARTUFATO*

12€ 🍏

FONDUE CHEESE WITH MUSHROOMS AND EGG IN TRUFFLE OLIVE OIL
FONDUE KÄSE MIT PILZE, EI UND TRÜFFEL OLIVEN OIL
FONDUE AVEC CHAMPIGNONS ET OEUF AUX TRUFFES
СЫРНЫЙ ФОНДЮ С ГРИБАМИ, ЯИЦО ПОШОТ И ТРЮФЕЛЬНОЕ МАСЛО

TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI VALDOSTANI

12,50€

ASSORTMENT OF CURED MEATS AND CHEESES OF THE VALLE D'AOSTA
GEMISCHTER AUFSCHNITT UND KÄSE VALDOSTANI
ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES VALDÔTAINE
АССОРТИМЕНТ НАРЕЗКИ И СЫРА ИЗ ВАЛЛЕ Д'АОСТА

ROASTBEEF DI CERVO CON CARCIOFI TRIFOLATI E SALSA AI FRUTTI ROSSI*

13€

DEER ROASTBEEF WITH ARTICHOKES AND RED FRUIT SAUCE
HIRSCH-ROASTBEEF MIT ARTISCHOCKEN UND ROTER FRUCHTSAUCE
RÔTI DE VŒUF DE CERF AUX ARTICHAUTS ET SAUCE AUX FRUITS ROUGES
РОСТБИФИЗОЛЕНИНЫ И СТУШЕННЫМИ АРТИШОКИ И СОУС ИЗ КРАСНЫХ ФРУКТОВ

🍏 = VEGETARIANO/VEGETARIAN/VEGETARIER/VÉGÉTARIEN

*IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO ALL'ORIGINE, OPPURE COMPRATO
FRESCO E POI AVBATTUTO DA NOI

IL CESTINO DI PANE NON È INCLUSO NEL PREZZO ZUPPE/SOUP/SUPPEN/POTAGES/СУПЫ

ZUPPA DI CIPOLLE ALLA FRANCESE

11€ 🍏

ONION SOUP WITH FROMAGE AND BREAD
ZWIEBELSUPPE MIT FRISCHKÄSE UND BROT
SOUPÈ À L'OIGNON AVEC FROMAGE ET PAIN
ЛУКОВЫЙ СУП С СЫРОМ И ХЛЕБОМ

PRIMI PIATTI/PASTAS/NUDELN/PÂTES/ПЕРВЫЕ БЛЮДА

LASAGNA ALLA BOLOGNESE FATTA IN CASA*

11€

HOME-MADE LASAGNA BOLOGNESE
HAUSGEMACHTE LASAGNA
LASAGNE BOLOGNAISE MAISON
ДОМАШНЯЯ ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЕЗ

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AI FUNGHI PORCINI*

12€ 🍏

HOME-MADE TAGLIATELLE WITH WILD MUSHROOMS
HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT WILDPILZEN
TAGLIATELLES MAISON AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES
ДАМАШНЯЯ ЛАПША С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

PAPPARDELLE FATTE IN CASA CON RAGU D'ANATRA*

12,50€

HOME-MADE PAPPARDELLE WITH DUCK SAUCE
HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE MIT ENTENSAUCE
PAPPARDELLE MAISON À LA SAUCE DE CANARD
ДОМАШНЯЯ ПАСТА ПАПАРДЕЛИ СУТИНОЕ РАГУ

GNOCCHI FATTI IN CASA CON FONDUTA, NOCI E MOCETTA CRUDA*

13€

HOME-MADE GNOCCHIS WITH FONDUE CHEESE, NUTS AND MOCETTA FROM THE VALLEY
HAUSGEMACHTE GNOCCHIS MIT FONDUE-KÄSE, NÜSSEN UND MOCETTA AUS DEM TAL
GNOCCHIS MAISON AU FROMAGE FONDUE, NOIX ET MOCETTA DE LA VALLÉE
ДОМАШНИЕ НЬОККИ СЫРНОМ ФОНДЮ, ГРЕЦКИМ ОРЕХАМИ СЫРОВЯЛЕНОЕ МЯСО

RISOTTO AL VINO ROSSO CON QUAGLIE GLASSATE E FONDUTA*

15€

RISOTTO IN RED WINE SAUCE WITH FONDUE CHEESE AND QUAILS
RISOTTO IN ROTWEINSAUCE MIT FONDUEKÄSE UND WACHTELN
RISOTTO AU VIN ROUGE AVEC FONDUE ET CAILLES
РИЗОТТО С КРАСНЫМ ВИНОМ, ПЕРЕПЕЛОМ И СЫРНОЙ ФОНДЮ

**SECONDI PIATTI/MAIN COURSE/HAUPTGERICHT/PLAT
PRINCIPAL/ВТОРОЕБЛЮДО**

POLENTA CONCIA

9,50€ 🍏

POLENTA WITH CHESSE FROM THE AOSTA VALLEY
POLENTA MIT KÄSE AUS DEM AOSTATAL
POLENTA AU FROMAGE DE LA VALLÉE D'AOSTE%
ПОЛЕНТА(КУКУРУЗНАЯМУКА) ССЫРОМИЗВАЛЛЕД, АОСТА

POLENTA E FUNGHI*

12€ 🍏

POLENTA WITH MIX OF MUSHROOMS
POLENTA MIT PILZMISCHUNG
POLENTA AVEC MÉLANGE DE CHAMPIGNONS
ПОЛЕНТА(КУКУРУЗНАЯМУКА) СГРИБАМИ

POLENTA E SALSICCIA IN UMIDO

15€

POLENTA WITH SAUSAGEES IN TOMATO SAUCE
POLENTA MIT WÜRSTCHEN IN TOMATENSAUCE
POLENTA AUX SAUCISSES À LA SAUCE TOMATE
ПОЛЕНТА(КУКУРУЗНАЯМУКА) СДАМАШНЕЙКАЛБАСОИВТОМАТНЫМСОУСЕ

**GUANCIA DI VITELLO IN CROSTA DI BACON CON CREMA DI PEPERONE,
FUNGHI E VELLUTATA DI FAVE***

22€

BACON CRUSTED VEAL CHEEK WITH PEPPER SAUCE, MUSHROOMS AND FAVA BEANS
KALBSBACKE MIT SPECKKRUSTE, PFEFFERSAUCE, PILZEN UND BOHNEN
JOUÉ DE VEAU EN CROÛTE DE BACON AVEC SAUCE AU POIVRE, CHAMPIGNONS ET FÈVES
ТЕЛЯЧЬЯЩЕКАВБЕКОННОЙКОРОЧКЕССОУСОМИЗБОЛГАРСКИЙПЕРЕЦ

**PETTO D'ANATRA SCOTTATO CON TERRA DI BRIOCHES E ORTAGGI DI
STAGIONE***

24€

SEARED DUCK BREAST WITH CROISSANT CRUMBS AND SEASONAL VEGETABLES
GEBRATENE ENTENBRUST MIT CROISSANTKRÜMELN UND GEMÜSE DER SAISON
MAGRET DE CANARD POËLÉ AVEC CHAPELURE DE CROISSANT ET LÉGUMES DE SAISON
ОБЖАРЕННАЯУТИНАЯГРУДКАСКРОШКИКРУАССАНАИСЕЗОННЫЕОВОЩИ

**CONTROFILETTO DI CERVO AL VINO ROSSO CON PUREA DI MELE, BIETE,
NOCI E POMODORINI CONFIT***

29€

DEER ENTRECÔTE STEAK IN RED WINE, APPLE PUREE, CHARD, NUTS
AND CONFIT TOMATE CHERRY
DEER ENTRECÔTE STEAK IN ROTWEIN, APFELMUS, MANGOLD, NÜSSEN
UND CONFIT TOMATE KIRSCH
ENTRECÔTE DE CHEVREUIL AU VIN ROUGE, PURÉE DE POMMES, BLETTES,
NOIX ET CERISE TOMATE CONFIT.

**CONTORNI E INSALATONE/SIDE DISHES AND SALADS
BEILAGEN UND SALADS/ACCOMPAGNEMENTS ET SALADES
ГАРНИРЫ И САЛАТЫ**

CESTINO DI PANE ASSORTITO

2,50€ 🍏

BASKET OF ASSORTED BREAD/KORB MIT SORTIERTEM BROT
PANIER DE PAINS ASSORTIS

POLENTA

4€ 🍏

CORN-MEAL PORRIDGE/MAISMEHL-BREI/FARINE DE MAIS BOUILLIE/
ПОЛЕНТА(КУКУРУЗНАЯ КАША)

INSALATA VERDE

4€ 🍏

GREEN SALAD/GRÜNER SALAT/SALADE VERTE/ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ

PATATINE FRITTE*

4€ 🍏

FRENCH FRIES/POMMES FRITES/КАРТОШКА ФРИ

INSALATA MISTA

5€ 🍏

MIXED SALAD/GEMISCHTER SALAT/SALADE PANACHÉE/МИКС САЛАТ

PATATE AL FORNO

5€ 🍏

BAKED POTATOES/OFENKARTOFFELN/POMMES DE TERRE AU FOUR
ЗАПЕЧЁННАЯ КАРТОШКА

FUNGHI MISTI*

6€ 🍏

MIX MUSHROOMS/GEMISCHTE PILZE/CHAMPIGNONS MIXES/МИКС ГРИБОВ

VERDURE ALLA GRIGLIA

6€ 🍏

GRILLED VEGETABLES/GEMÜSE VOM GRILL/LÉGUMES SUR LA PLAQUE/
ОВАШИ НА ГРИЛ

🍏 = VEGETARIANO/VEGETARIAN/VEGETARIER/VÉGÉTARIEN

SUSHI/СУШИ

COMBO SINGLE 20PZ

8 URAMAКИ, 6 HOSOMAКИ, 3 NIGIRI, 3 SASHIMI

22€

КОМБОСИНГЛ20 ШТ.

8 УРАМАКИ, 8 ХОСОМАКИ, 3 НИГИРИ, 3 САШИМИ

COMBO PARTY 40PZ

24 URAMAКИ, 6 HOSOMAКИ, 6 NIGIRI, 4 SASHIMI

42€

КОМБОПАРТИ40 ШТ.

24 УРАМАКИ, 6 ХОСОМАКИ, 6 НИГИРИ, 4 САШИМИ

COMBO DELUXE 42PZ

24 SPECIAL URAMAКИ, 6 HOSOMAКИ, 6 NIGIRI, 6 SASHIMI

50€

КОМБОДЕЛЮКС42 ШТ.

24 УРАМАКИ, 6 ХОСОМАКИ, 6 НИГИРИ, 6 САШИМИ

URAMAКИ ROLLS(8PZ)

(1) AVOCADO, PHILADELPHIA, CIPOLLA FRITTA, SESAMO

AVOCADO, PHILADELPHIA, FRIED ONION, SESAME

АВОКАДО,ФИЛАДЕЛЬФИЯ, ЛУК ФРИ, КУНЖУТ

9€ 🍏

(2) TOFU, LIME, ZENZERO, TAMAGO(FRITTATA DOLCE)*

TOFU, LIME, GINGER, TAMAGO(SWEET OMELETTE)

ТОФУ, ЛАЙМ, ИМБИРЬ, ТОМАГО(СЛАДКИЙ ОМЛЕТ)

10€ 🍏

(3) SALMONE, PHILADELPHIA, AVOCADO, SESAMO*

SALMON, PHILADELPHIA CHEESE, AVOCADO, SESAME

ЛОСОСЬ, ФИЛАДЕЛЬФИЯ, АВОКАДО, КУНЖУТ

10€

(4) SALMONE, MANGO, AVOCADO, MIX SESAMO*

SALMON, MANGO, AVOCADO, MIX SESAME

ЛОСОСЬ, МАНГО, АВОКАДО, КУНЖУТНАЯ СМЕСЬ

10€

(5) TARTAR DI SALMONE PICCANTE, AVOCADO, TOBIKKO*

CHILLY SALMON TARTAR, AVOCADO, TOBIKKO

ОСТРЫЙ ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ, АВОКАДО, ТОБИКО

10€

(6) TONNO PICCANTE, MANGO, SESAMO AL WASABI*

CHILLY TUNA, MANGO, WASABI SESAME

ОСТРЫЙ ТУНЕЦ, МАНГО, ВАСАБИ КУНЖУТ

12€

URAMAKI SPECIAL ROLLS(8PZ)

(7) INSALATA DI SURIMI, RICOPERTO DI TONNO E MANGO*

SURIMI SALAD, TUNA AND MANGO TOPPING

САЛАТ ИЗ СУРИМИ, ПОКРЫТЫ ТУНЦОМ ИТОППИНГ ИЗМАНГО

14€

(8) SALMONE E AVOCADO, CON TOPPING DI MANGO, TONNO E GAMBERO*

SALMON AND AVOCADO, MANGO, TUNA AND SHRIMP TOPPING

ЛОСОСЬ И АВОКАДО С ТОППИНГИЗ МАНГО, ТУНЕЦ И КРЕВЕТКИ

14€

(9) GAMBERO IN TEMPURA E MAYONESE DI MISO, CON TOPPING DI SALMONE E SALSA TERIYAKI*

TEMPURA SHRIMP, MAYO, SALMON AND TERIYAKI SAUCE TOPPING

КРЕВЕТКА В ТЕМПУРЕ И МАЙОНЕЗ ИЗ МИСОС ТОППИНГ ИЗ ЛОСОСЬ И ТЕРИЯКИ

СОУС

14€

(10) TONNO E AVOCADO, RICOPERTO DI TONNO E MANGO*

TUNA AND AVOCADO WITH TUNA AND MANGO TOPPING

ТУНЕЦ И АВОКАДО, ПОКРЫТЫЙ ТУНЦОМ И МАНГО

15€

HOSOMAKI ROLL(6PZ)

VEGETARIANO/VEGGY

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

5€ 🍏

SALMONE/SALMON*

ЛОСОСЬ

6€

GAMBERO IN TEMPURA/TEMPURA SHRIMP*

КРЕВЕТКА В ТЕМПУРЕ

6€

TONNO/TUNA*

ТУНЕЦ

7€

NIGIRI(1PZ)

НИГИРИ(1ШТ.)

VEGETARIANO/VEGETARIAN

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

1,5€ 🍏

SALMONE/SALMON*

ЛОСОСЬ

2€

GAMBERO/SHRIMP*

КРЕВЕТКА

2€

TONNO/TUNA*

ТУНЕЦ

3€

SASHIMI(8PZ)

(SOLO PESCE/FISH ONLY/NUR FISCH/POISSON UNIQUEMENT)

САШИМИ(8ШТ)(ТОЛЬКОРЫБА)

SALMONE/SALMON/LACHS/SAUMON/ЛОСОСЬ*

12€

TONNO/TUNA/TUNFISCH/THON/ТУНЕЦ*

15€

MIX SASHIMI* 9PZ

МИКС САШИМИ 9 ШТ

15€

*IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO ALL'ORIGINE, OPPURE COMPRATO FRESCO E POI ABBATTUTO DA NOI

PANINI E HAMBURGER (SOLO A MEZZOGIORNO)

ONLY AT LUNCH/NUR ZUM MITTAGESSEN

UNIQUEMENT AU DÉJEUNER/ТОЛЬКОВОБЕД

MAXI TOAST PROSCIUTTO E FORMAGGIO/HAM AND CHEESE MAXI TOAST*

MAXI TOAST MIT HAM UND KÄSE / TOAST MAXI AVEC JAMBON ET FROMAGE

ТОСТ С ВИИЧИНОЙ И СЫРОМ

5€

HAMBURGER 180G SEMPLICE (SOLO PANE E CARNE)*

HAMBURGER SIMPLE 6,35OZ (ONLY BREAD AND MEAT)

HAMBURGER EINFACH 180g (NUR BROT UND FLEISCH)

HAMBURGER SIMPLE 180G (UNIQUEMENT PAIN ET VIANDE)

8€

HAMBURGER SEMPLICE CON PATATINE/HAMBURGER WITH FRIES*

HAMBURGER MIT POMMES /HAMBURGER AVEC FRITES

ГАМБУРГЕР С КАРТОШКОЙ ФРИ

10€

*IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO ALL'ORIGINE, OPPURE COMPRATO FRESCO E POI ABBATTUTO DA NOI

DOLCI DELLA CASA/HOME-MADE DESSERT
HAUSGEMACHTES DESSERT/DESSERT MAISON
ДЕСЕРТДОМАШНЕГОПРИГОТОВЛЕНИЯ

TIRAMISÚ
ТИРАМИСУ
6€

CHEESE CAKE
ЧИЗКЕЙК
6€

STRUDEL DI MELE/APPLE STRUDEL
APFELSTRUDEL /STRUDEL AUX POMMES
ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ
7€

TORTINO AL CUORE CALDO DI CIOCCOLATO/CHOCOLATE MUFFIN
HEISSE SCHOKOLADENKUCHEN/ TARTE CHOCOLAT CHAUD
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН
7€

TAGLIERE DI FORMAGGI/CHEESE CHOPPING BOARD
KÄSEPLATTE/ASSIETTE DE FROMAGE
СЫРНОЙ АССОРТИ
12€

BEVANDE/DRINKS

ACQUA/WATER/ВОДА 0,5L	1,5€
ACQUA/WATER /ВОДА 1L	3 €
SUCCHI DI FRUTTA/JUICE/СОК ФРУКТОВЫИ	2,5€
BIBITE/CANS/НАПИТКИ	2,5€
(COCA-COLA, ZERO, FANTA, SPRITE, TONICA, LEMON SODA, THE LIMONE, THE PESCA)	
CRODINO	3 €
RED BULL	4 €
BIRRA SPINA PICCOLA	3,5€
DRAFT BEER 25CL РАЗЛИВНОЕ ПИВО. 25МЛ	
BIRRA SPINA MEDIA	6 €
DRAFT BEER 50CL РАЗЛИВНОЕ ПИВО. 50МЛ	
BIRRA ROSSA AFFLIGEM	5 €
BOTTIGLIA 30CL	
BIRRA WEISSE	6 €
BOTTIGLIA 50CL	

HOT DRINKS

VIN BRULE/HOT WINE/ГЛИНТВЕЙН	3,5€
PUNCH(MANDARINO/ARANCIA)	3,5€
VOV CALDO	3,5€

BOMBARDINO	5 €
CALIMERO	6 €
IRISH COFFEE	6 €
GROG PIRATES	8 €
GROG FRENCH	8 €
GROG ENGLISH	8 €
GROG BAITA CRETAZ	8 €

CAFFETTERIA

CAFFE ESPRESSO/КОФЕ ЕКСПРЕССО	1,5€
CAFFE AMERICANO	1,7€
AMERICAN COFFEE/КОФЕ АМЕРИКАНО	
CAFFE D'ORZO	1,7€
ДЕС/ЯЧМЕННЫЕ КОФЕ /ДЕК	
CAFFE GINSENG КОФЕ ЖЕНЬШЕНЬ	2 €
MAROCCHINO/МАРОККИНО	2 €
CAFFE CORRETTO	2,5€
COFFEE WITH SPIRITS/КОФЕ С СПИРТНОЕ	
CAPPUCCINO/КАПУЧИНО	2,5€
THE/ЧАЙ	2,5€
TISANE/INFUSIONS/ТРАВЯНОЙ ЧЯЙ	2,5€
LATTE MACCHIATO/МОЛОКО С КОФЕ	3 €
CIOCCOLATA CALDA	4 €
НОТ CHOCOLATE/ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	
CIOCCOLATA CALDA + PANNA	4,5€
HOT CHOCOLATE + CREAM	
CIOCCOLATA + RUM/BRANDY/WHISKEY	6 €
CIOCCOLATA+PANNA+RUM/BRANDY/WHISKEY	6,5€
THE + RUM/BRANDY/WHISKEY	5 €
CAFFE VALDOSTANO GENEPEY-GRAPPA-PUNCH	5 €
A PERSONA / PER PERSON	

COCKTAIL LIST

SPRITZ	6 €
AMERICANO	6 €
CAMPARI SHAKERATO	7 €
GIN TONIC "GORDON, BANKES"	8 €
GIN TONIC "BOMBAY, TANQUERRAY,"	9 €
GIN TONIC	10 €
"BARMMASTER, CITTADELLE, FIFTY POUNDS"	
GIN TONIC	12 €
"HENDRIKS, JINZU, LONDON N°1"	
GIN LEMON	8 €
VODKA TONIC	8 €
VODKA LEMON	8 €
CAIPIRIÑA	8 €
CAIPIROSKA	8 €
MARGARITA	8 €
CUBA LIBRE	9 €
WHISKEY SOUR	9 €
NEGRONI	9 €
TEQUILA SUNRISE	9 €
DAIQUIRI	9 €

LONG ISLAND	10 €
SEX ON THE BEACH	10 €
COSMOPOLITAN	10 €
WHITE RUSSIAN	10 €
MOSCOW MULE	10 €
BLOODY MARI	10 €

LISTA VINI/WINE LIST

Vino della casa Rosso Cabernet 12%
 Vino della casa Bianco Verd'oro 11%

1/4l 3,50€ 1/2l 6€ 1l 11€

VALLE D'AOSTA

ROSSI

Torrette mezza bottiglia 37,5cl	€ 12
Pinot Noir d.o.c. "la Crotta di Vegneron" 13%	€ 19
Bicchiere/Glass	€ 4
Torrette superieur d.o.c. "Cave des Onze Communes" 13,5%	€ 20
Bicchiere/Glass	€ 4
La Sabla "Les Cretes" 14,5%	€ 24
Bicchiere/Glass	€ 5
Enfer "Danilo Thomain" 13,5%	€ 25
Fumin d.o.c "la Crotta di Vegneron" 13%	€ 29
Syrah d.o.p. "Les Cretes" 14%	€ 36

VALLE D'AOSTA

BIANCHI

Mon Blanc "Les Cretes" 12,5%	€ 19
Bicchiere/Glass	€ 4
Blanc de Morgex d.o.c. "Rayon" 12,5%	€ 21
Bicchiere/Glass	€ 4,5
Petite Arvine "La Source"	€ 22
Chardonnay Cuvée Bois d.o.p. "Les Cretes" 13,5%	€ 49

PIEMONTE

ROSSI

Nebbiolo langhe "Pira Luigi"	€ 24
------------------------------	------

Barbera D'Alba d.o.c. "Pio Cesare" 14,5%	€ 25
Barbera D'Asti d.o.c.g. "Gianni Doglia" 15%	€ 27
Barbera D'Alba Mombirone d.o.c. "Monchiero Carbone" 14,5%	€ 39
Barolo Serralunga d.o.c.g. "Pira Luigi" 14%	€ 39
Barbaresco Asili d.o.c.g. "Ca del Baio" 14,5%	€ 44
Barolo Classico d.o.c.g. "Oddero" 14%	€ 59
Barolo Riserva Bussia 2012 d.o.c.g. "Oddero" 14,5%	€ 119

PIEMONTE

BIANCHI

Recit Arneis Roero docg "Monchiero Carbone" 13%	€ 19
Bicchiere/Glass	€ 4
Gavi di Gavi Mainin d.o.c.g. "La Ghibellina" 13%	€ 21
Chardonnay Langhe Sermine "Ca del Baio" 13,5%	€ 23
Moscato d'Asti d.o.c. "Gianni Doglia"	€ 25
Bicchiere/Glass	€ 5

VENETO/FRIULI

ROSSI

Valpolicella Campo Lavei superiore d.o.c. "Ca Rugate" 14,5%	€ 24
Valpolicella Classico superiore d.o.c. "Zenato" 13,5%	€ 25
Amarone della Valpolicella d.o.c. "Ca Rugate" 15%	€ 55
Amarone della Valpolicella 1997 d.o.c. "Speri" 15%	€ 229

VENETO/FRIULI

BIANCHI

Collio Pinot Grigio d.o.c. "Vigna del Lauro" 13%	€ 20
Lugana Riserva d.o.c "Zenato" 13,5%	€ 39

TOSCANA

ROSSI

Chianti Colli Fiorentini d.o.c.g. "Torre a Cona" 13%	€ 24
--	------

Bicchiere/Glass	€ 4,5
Rosso Montalcino d.o.c.g. "Verbena" 14,5%	€ 26
Merlot i.g.t. "Torre a Cona" 14,5%	€ 29
Chianti Colli Fiorentini Riserva "Badia a corte" 14%	€ 32
Le Difese i.g.t. "Tenuta San Guido" 13,5%	€ 32
Brunello di Montalcino d.o.c.g. "Verbena" 15%	€ 42
Ornellaia i.g.t. "Le Volte dell'Ornellaia" 14%	€ 49
Guido Alberto i.g.t. "Tenuta San Guido" 13,5%	€ 59
Brunello di Montalcino 2012 d.o.c.g. "Biondi-Santi" 13,5%	€ 149
Sassicaia Bolgheri 2016 d.o.c. "Tenuta San Guido" 13,5%	€ 269

MARCHE/LOMBARDIA/ALTO ADIGE

ROSSI

Rosso Conero San Lorenzo d.o.c.g. "Umani Ronchi" 13,5%	€ 29
Marche Rosso Pelago i.g.t. "Umani Ronchi" 14%	€ 35

ROSATI

Pinot Nero vinificato in Rosa "Francesco Montagna" 11,5%	€ 19
Colli Aprutini Rosato "Umani Ronchi" 12%	€ 23

BIANCHI

Verdicchio riserva d.o.c.g. Plenio "Umani Ronchi" 14%	€ 24
Gewürztraminer "Von Blumen" 13%	€ 29

BOLLICINE/SPARKLING

Prosecco Treviso d.o.c. Extra Dry "Sopralerighe"	€ 19
--	------

Bicchiere/Glass	€ 3,5
Valdobbiadene Bareta d.o.c.g. Brut "Merotto"	€ 24
Bicchiere/Glass	€ 4
Spumante Le Fare Extra Brut "Merotto"	€ 24
Franciacorta d.o.c.g. Brut "San Cristoforo"	€ 30
Bicchiere/Glass	€ 5
Spumante metodo classico extra brut "Umani Ronchi"	€ 30
Champagne Brut Nature Blanc de Noir "Drappier"	€ 49
Bicchiere/Glass	€ 8