

STELU

RESTAURANT

Nasce agli inizi di luglio 2021 una nuova idea di ristorazione
nel cuore pulsante della città di Caorle.
Lasciati cullare dalla lussuosa fragranza
delle nostre offerte culinarie.

*A new restaurant idea was born at the beginning of July 2021
in the beating heart of the city of Caorle.
Indulge yourself in the luxurious fragrance of our culinary offerings.*

COPERTO € 3,00

Per qualsiasi informazione su SOSTANZE E ALLERGENI è possibile consultare la LISTA INGREDIENTI E ALLERGENI che verrà fornita a richiesta dal personale di servizio.
*Prodotto decongelato. I prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti, in ottemperanza al regolamento europeo 853/2004 sull'igiene alimentare.

*For any information on INGREDIENTS AND ALLERGENS, please consult the INGREDIENTS AND ALLERGENS LIST that will be provided upon request by service personnel.
* Thawed product. Fish products that are served raw are previously frozen, in compliance with European Regulation 853/2004 regarding food safety.*

ANTIPASTI DI MARE
SEAFOOD APPETIZERS

**SAUTÉ DI COZZE CON CROSTONE
DI ALTAMURA PROFUMATO
ALL'AGLIO NERO** € 16

*^{EN} Sautéed mussels with toasted
Altamura bread perfumed with
black garlic*

**GNOCCO FRITTO NERO CON
SELEZIONE DI SALUMI DI MARE*** € 19

*^{EN} Black gnocco fritto {fried dumpling}
with selection of cuts of seafood**

IL NOSTRO CRUDO* € 39

*^{EN} Our raw seafood**

**POLPO BBQ GRIGLIATO CON POLENTA
BIANCA E SPUMA DI PATATE ROSSE*** € 19

*^{EN} Wood-grilled octopus with white
polenta and red potato mousse**

**ANTIPASTO STELÙ
{SELEZIONE DI ANTIPASTI DI PESCE
COTTO E CRUDO}* € 33**

*^{EN} Antipasto stelù {Selection of appetizers
of cooked and raw fish}**

LA NOSTRA SELEZIONE DI OSTRICHE € 6 /cad

^{EN} Our selection of oysters by the piece

**ACCIUGHE DEL CANTABRICO
CON BURRO DI MALGA ALLE ERBE,
POMODORI SECCHI E CROSTINI** € 19

*^{EN} Cantabrico anchovies with herbed
malga butter, sun-dried tomatoes and
croutons*

**IL CAVIALE "MASTER" 30 gr 50 gr 100 gr
PRODUZIONE ITALIA**

*^{EN} Caviar "Master"
Italian production* € 42 € 75 € 130

ANTIPASTI DI TERRA
LAND APPETIZERS

**BATTUTA DI FASSONA AL COLTELLO
CON SALSA AIOLI E GERMOGLI** € 18

*^{EN} Hand-chopped raw beef with aioli
sauce and sprouts*

CULATELLO DI ZIBELLO € 16
**ACCOMPAGNATO DA CONFETTURA
DI FICHI, CAPRINO, MIELE BIOLOGICO
E GNOCCO FRITTO**

*^{EN} Zibello culatello accompanied by
fig jam, goat cheese, organic honey
and a gnocco fritto {fried dumpling}*

TERRINA DI FOIES GRAS € 23
**PAN BRIOSCHE SCOTTATO CON
COMPOSTE E CONFETTURE ABBINATE**

*^{EN} Foie gras terrine pan-toasted brioche
bread served with compotes and jams*

CARPACCIO DI CHIANINA € 19
**CON SEDANO BIANCO, SCAGLIE
DI FORMAGGIO DI FOSSA E
CROSTINI SPEZIATI**

*^{EN} Thinly sliced raw Chianina beef with
white celery, Fossa cheese shavings
and spiced croutons*

INSALATONA ESTIVA PROFUMATA AL € 14
**TARTUFO CON VERDURE DI CAMPO,
FINOCCHIO, MELA VERDE, PECORINO,
NOCI E OLIVE TAGGIASCHE**

*^{EN} Summer salad with truffle, field greens,
fennel, green apple, pecorino cheese,
walnuts and taggiasche olives*

ESCARGOT ALLA 6 PEZZI 12 PEZZI
BOURGUIGNONNE

^{EN} Escargot à la € 17 € 32
Bourguignonne

PRIMI
FIRST PLATES

PACCHERI MISTO MARE* € 18

*EN Mixed seafood with large pasta tubes**

**SPAGHETTI DI GRAGNANO CON
"PEVARASSE" E DATTERINI CONFIT** € 17

*EN Gragnano spaghetti with "pevarasse"
clams and datterino tomato confit*

**TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON
GAMBERI ROSSI, CONCASSEA DI
POMODORO, GOCCE DI BURRATA
E MENTA*** € 20

*EN Home made tagliolini egg pasta with
red prawns, tomato concasse, burrata
cheese pearls and mint**

**RAVIOLI DI PATATE RIPIENI DI
GRANCHIO BLU, CRUMBLE ALLE
MANDORLE E POLVERE DI LIMONE*** € 20

*EN Potato ravioli filled with blue crab,
almond crumble and lemon powder**

LINGUINE ALL'ASTICE* € 31

*EN Linguine with lobster**

PIATTO CONSIGLIATO € 70

PAELLA (SU PRENOTAZIONE)*

MINIMO PER DUE PERSONE

EN RECOMMENDED DISH

*Paella [with pre-booking]**

For two persons minimum

IL PREFERITO DELLO CHEF: RISO € 20

**"LA FAGIANA" MANTECATO AL
PARMIGIANO CON QUADRETTI DI
VITELLO GLASSATI AL MIELE, SPUMA
AI PORCINI E SALSA D'ARROSTO**

*EN Chef's favourites: "La Fagiana" rice
mixed with parmesan cheese with
squares of honey-glazed veal, porcini
mushroom mousse and roast sauce*

FETTUCINE AL RAGÙ BIANCO DI € 16

PICCIONE E GOCCE DI RIBES

*EN Fettucine with a white ragù of squab
and drops of currant sauce*

**TORTELLO AI CARCIOFI CON BURRO
NOCCIOLA E BLUE CHEESE** € 18

*EN Artichoke torte with hazelnut butter
and blue cheese*

{V} THAY NOODLES CON GERMOGLI € 15

**DI SOIA, NOCCIOLE ALLA CURCUMA E
VERDURE DI STAGIONE**

*{V} EN Thai noodles with bean sprouts,
tumeric-spiced hazelnuts and seasonal
vegetables*

SECONDI
MAIN COURSES

**IL PESCATO DEL GIORNO DALLA
NOSTRA VETRINA S.Q.
{AL SALE, ALLA GRIGLIA,
ALLA MEDITERRANEA}** € ...

*^{EN} Fish of the day from our selection,
priced by weight {in salt, grilled or in
Mediterranean style}*

**TATAKI DI TONNO SCOTTATO € 29
CON SAOR E CREMA DI PISELLI***

*^{EN} Seared tuna tataki with a saor sauce
and pea puree**

**CATALANA DI CROSTACEI CON € 39
VERDURE E LE SUE SALSE***

*^{EN} Catalan style shellfish with vegetables
and sauces**

**FRITTO MISTO "THE ONE" € 26
ACCOMPAGNATO DALLE SUE VERDURE***

*^{EN} "The One" mixed fish fry accompanied
by its vegetables**

**{V} BURGER DI LENTICCHIE ROSSE, € 16
SALSA AL PEPERONE CRUSCO E CHIPS
DI QUINOA**

*{V} ^{EN} Red lentil burger, sun-dried
caprisicum sauce and quinoa chips*

**DIRETTAMENTE DALLA NOSTRA
VETRINA... LA CARNE E I SUOI CONTORNI**
*DIRECTLY FROM OUR SELECTION OF MEATS ...
WITH THEIR SIDE DISHES*

	FIorentina	CoStata
MANZETTA PRUSSIANA <i>^{EN} Prussian heifer beef</i>	€ 6 /etto	
ROSSA DANESE <i>^{EN} Red Danish beef</i>	€ 6 /etto	
SCOTTONA IRLANDA NATURE'S MEADOW <i>^{EN} Nature's Meadow Irish beef</i>	€ 6 /etto	
RAZZA CHIANINA I.G.P. <i>^{EN} Chianina P.G.I. beef</i>	€ 8 /etto	
MR BEEF ANGUS ABERDEEN ALLEVATO IN ITALIA <i>^{EN} Italian-raised Aberdeen angus beef</i>	€ 7 /etto	
TOMAHAWK DI VITELLO ALLEVATO IN OLANDA <i>^{EN} Tomahawk of holland-raised beef</i>	€ 7 /etto	
TOMAHAWK HERITAGE ANGUS <i>^{EN} Heritage Angus Tomahawk</i>	€ 10 /etto	
CONTROFILETTO WAGYU JAPAN PREFETTURA HOKKAIDO, BMS 8, A4 <i>^{EN} Japanese Wagyu Sirloin from Hokkaido Prefecture, BMS 8, Grade A4</i>	€ 38 /etto	
CHULETA PREMIUM RUBYA GALLEGA <i>^{EN} Chuleta premium Rubya Gallega beef</i>	€ 10 /etto	€ 9 /etto
TAGLIATA DI MANZETTA PRUSSIANA <i>^{EN} Sirloin of Prussian heifer</i>	€ 23	
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA <i>^{EN} Grilled beef fillet</i>	€ 29	

LA TRADIZIONE
TRADITION

BRUSCHETTA CON PANE DI ALTAMURA, € 9
POMODORINO DATTERINO, OLIO
ALL'AGLIO E BASILICO

EN Bruschetta of Altamura bread, date
tomatoes, garlic-perfumed oil and basil

MELANZANA ALLA PARMIGIANA* € 14

EN Eggplant parmigiana*

LASAGNA EMILIANA* € 13

EN Emiliana Lasagna*

SPAGHETTI ALLA CARBONARA € 13

EN Spaghetti alla Carbonara

PASTA ALL'ARRABBIATA € 12

EN Pasta all'arrabbiata

PASTA ALLA BOLOGNESE € 12

EN Pasta with Bolognese sauce

COTOLETTA ALLA MILANESE € 15
CON PATATE FRITTE*

EN Breaded Veal Cutlet with fried
potatoes*

PAILLARD DI VITELLO AI FERRI € 16
CON PATATE FRITTE*

EN Grilled veal paillard with fried
potatoes*

PINSA ROMANA | PINSA
ROMANA (A TRADITIONAL
TYPE OF ROMAN PIZZA)

MARGHERITA € 10

EN Margherita [Plain cheese pizza]

BURRATA E POMODORINO DATTERINO € 13

EN Burrata cheese and datterino tomato

"THE ONE" - CREMA DI ZUCCA, € 17
FIORDILATTE, PANCETTA, CIPOLLA
CAMELLATA E GRANA

EN "The One" - Pumpkin cream, fiordilatte
mozzarella cheese, bacon, caramelised
onion and Grana cheese

CONTORNI | SIDE DISHES

PATATINE FRITTE* € 6

EN Fried potatoes*

VERDURE ALLA GRIGLIA € 8

EN Grilled vegetables

INSALATA MISTA € 7

EN Mixed salad

SPINACI AL BURRO € 6

EN Buttered spinach

CAPONATA DI MELANZANE € 7

EN Aubergine caponata

PATATE AL FORNO CON SPEZIE € 6
DAL NOSTRO GIARDINO

EN Oven roasted potatoes with herbs
from our garden

STELU
R E S T A U R A N T

Per terminare in dolcezza...

And to finish in sweetness...

Per qualsiasi informazione su SOSTANZE E ALLERGENI è possibile consultare la LISTA INGREDIENTI E ALLERGENI che verrà fornita a richiesta dal personale di servizio.

*Prodotto decongelato. I prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti, in ottemperanza al regolamento europeo 853/2004 sull'igiene alimentare.

For any information on INGREDIENTS AND ALLERGENS, please consult the INGREDIENTS AND ALLERGENS LIST that will be provided upon request by service personnel.

**Thawed product. Fish products that are served raw are previously frozen, in compliance with European Regulation 853/2004 regarding food safety.*

DOLCI | *DESSERTS*

**SORBETTI DI NOSTRA
PRODUZIONE: LIMONE,
MOJITO, FRAGOLA, MANGO
E CAFFÈ*** € 6

*^{EN} Our home-made sorbets: lemon,
mojito, strawberry, mango and coffee*
^{DE} Hausgemachte Sorbets: Zitrone,
Moito, Erdbeere, Mango und Kaffee**

**GELATI DI NOSTRA
PRODUZIONE: VANIGLIA,
CIOCCOLATO, NOCCIOLA,
PISTACCHIO*** € 6

*^{EN} Our home-made ice creams: vanilla,
chocolate, hazelnut, pistachio*
^{DE} Hausgemachtes Eis: Vanilleeis,
Schokoeis, Haselnusseis, Pistanzeneis**

**CHARLOTTE AI LAMPONI E
CREMA AL CIOCCOLATO RUBY*** € 10

*^{EN} Raspberry Charlotte and ruby
chocolate cream*
^{DE} Himbeer-Charlotte mit einer Creme aus
Ruby-Schokolade**

**ROCHER AL PISTACCHIO
CON CUORE CREMOSO*** € 10

*^{EN} Pistachio Rocher ball with
creamy filling*
^{DE} Schokoladenpraline aus Pistazien
und Creme**

**CHEESECAKE AL LIMONE,
SEDANO CARAMELLATO E
GANACHE AL MOSCATO*** € 10

*^{EN} Lemon cheesecake, caramelised
celery and Muscat ganache*
^{DE} Zitronen-Cheesecake mit
karamellisiertem Sellerie und
Schokoladencreme mit Moscato-Note**

**TIRAMISÙ CON SPUMA
AL CAFFÈ E CIOCCOLATO
FONDENTE 80%*** € 9

*^{EN} Tiramisu with coffee mousse and 80%
cocoa dark chocolate*
^{DE} Tiramisù mit Kaffeeschaum und
Bitterschokolade 80%**

DOLCI | *DESSERTS*

**CANTUCCI FATTI IN CASA CON
PASSITO** € 9

*EN Home-made cantucci biscuits with
sweet passito wine*
*DE Hausgemachtes Mandelgebäck mit
Likörwein*

**CREMA CATALANA CON FAVE
DI TONKA*** € 10

*EN Crema Catalana with tonka beans**
*DE Katalanische Creme mit Tonkabohnen**

**BAVARESE AL MANDARINO
TARDIVO CON RICOTTA E
CROCCANTE ALLE NOCCIOLE*** € 10

*EN Late-harvest mandarin Bavarian with
ricotta and hazelnut crunch**
*DE Bayerische Creme aus spätgereiften
Mandarinen mit Ricotta-Frischkäse und
Haselnusskrokant**


MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI* € 12

*EN Three-chocolate mousse**
*DE Mousse aus drei verschiedenen
Schokoladen**

**SELEZIONE DI FORMAGGI CON
MOSTARDE FATTE IN CASA** € 20

*EN Selection of cheeses with home-made
jams*
*DE Auswahl an Käse mit hausgemachten
Senfrüchten*

SPARKLING DOLCE

		0,50 l	0,75 l	
FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI - DOCG <i>MOSCATO GIALLO</i>	VIGNA RODA		€ 26	€ 5
MOSCATO ASTI - DOCG <i>MOSCATO GIALLO</i>	DOGLIA		€ 26	€ 5

VINO DOLCE - PASSITO

SWEET WINES

		0,375 l	0,50 l	
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CL. - DOCG <i>CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA, MOLINARA</i>	MONTE SANTOCCIO		€ 49	€ 10
CRISTINA VENDITA TARDIVA - IGT TRE VENEZIE <i>PINOT GRIGIO, CHARDONNAY, GEWURZTRAM, SAUVIGNON</i>	ROENO	€ 31		€ 9
DOCG COLLI ORIENTALI <i>PICOLIT</i>	DARIO COOS		€ 41	€ 9
IL LONGHINO RAMANDOLO - DOCG <i>VERDUZZO GIALLO</i>	DARIO COOS	€ 22		€ 7
MUFFATO DELLA SALA - IGT <i>SAUVIGNON, GRECHETTO, TRAMINER, SEMILLON, RIESLING</i>	ANTINORI		€ 49	€ 12
MALVASIA DELLE LIPARI - DOC <i>MALVASIA, CORINTO NERO</i>	HAUNER		€ 38	€ 9
VIN SANTO <i>TREBBIANO, MALVASIA</i>	FRESCO- BALDI		€ 24	€ 5
AURIER - DOC A.A. <i>PETIT MANSENG</i>	ST. PAULS		€ 48	€ 10

**VINO LIQUOROSO -
FORTIFICATO**
FORTIFIED WINES

0,50 l

0,75 l



PORTOGALLO

PORTO TAWNY ROSSO

QUINTA
DO NOVAL

€ 7

PORTO TAWNY W&J 10Y

GRAHAM'S

€ 8

SPAGNA

SHERRY PEDRO XIMENEZ

EMILIO
HIDALGO

€ 7

SHERRY PEDRO XIMENEZ DON

EMILIO
HIDALGO

€ 8

SPUMANTI COL FONDO E NON
SPARKLING SUR LIE

0,75 L 1,50 L

VENETO

	RAFF VINO FRIZZANTE SUI LIEVITI - IGT <i>VERDISO, GLERA, PERERA BIANCHETTA</i>	FASOL MENIN	€ 25	
BIO	PROSECCO COL FONDO ASOLO BRUT NATURE - DOCG <i>GLERA</i>	CASE PAOLIN	€ 29	
BIO	CAMPOFALCO VALDOBBIADENE - DOCG <i>VERDISO, GLERA</i>	CANEVEL	€ 33	

SPUMANTI METODO CHARMAT
SPARKLING WINES

0,75 L 1,50 L

VENETO

PROSECCO SUPERIORE DOCG CONEGLIANO - VALDOBBIADENE

	VILLE D'ARFANTA MILLESIMATO - BRUT	SERENA	€ 30	
	1881 MILLESIMATO - EXTRA DRY	SERENA	€ 30	€ 58
	CAMA - BRUT	FASOL MENIN	€ 30	
	LEONTE - EXTRA DRY	FASOL MENIN	€ 30	€ 58
	SUPERIORE DI CARTIZZE	FASOL MENIN	€ 48	

FRIULI VENEZIA GIULIA

	MILLESIMATO BRUT <i>RIBOLLA GIALLA</i>	LUISA	€ 32	
--	--	--------------	-------------	--

SPUMANTI METODO CLASSICO
SPARKLING WINES

0,75 L 1,50 L

ALTA LANGA DOCG

BRUT MILLESIMATO

PINOT NERO, CHARDONNAY - 30M

DELTETTO

€ 45

TRENTO DOC

BRUT S.A.

CHARDONNAY, PINOT NERO - 30M

RESS

€ 42

PIANCASTELLO RISERVA MILLESIMATA - BRUT

CHARDONNAY, PINOT NERO - 36M

ENDRIZZI

€ 48

€ 98

NOIR NATURE 1673 MILL.

PINOT NERO - 48M

CESARINI
SFORZA

€ 56

DISIO RIS. EXTRA BRUT

PINOT NERO - 40M

SPAGNOLLI

€ 79

PERLÈ MILLESIMATO - BRUT

CHARDONNAY - 50M

FERRARI

€ 65

€ 120

PERLÈ BIANCO RIS. MILLESIMATO - BRUT

CHARDONNAY - 7Y

FERRARI

€ 78

DEKATOS RIS. BRUT 2011 NATURE MILL.

CHARDONNAY - 120M

ROENO

€ 81

PERLÈ ZERO CUVÉE DOSAGE ZERO

CHARDONNAY - 6Y

FERRARI

€ 92

PERLÈ NERO RIS. MILLESIMATO - EXTRA BRUT

PINOT NERO - 6Y

FERRARI

€ 110

RISERVA LUNELLI MILLESIMATO - BRUT

CHARDONNAY - 7Y

FERRARI

€ 115

GIULIO RIS. DEL FONDATORE - BRUT

CHARDONNAY - 10Y

FERRARI

€ 270

LOMBARDIA

BRUT 64

PINOT NERO - 30M

CALATRONI

€ 38

POGGIO DEL DUCA OLTREPÒ PAVESE MILL. - DOCG

PINOT NERO - 48M

CALATRONI

€ 45

SPUMANTI METODO CLASSICO
SPARKLING WINES

0,75 L 1,50 L

FRANCIACORTA DOCG

	FRANCESCO I - BRUT <i>PINOT NERO, PINOT BIANCO, CHARDONNAY - 30M</i>	UBERTI	€ 54	
BIO	BLANC DE BLANC - BRUT NATURE <i>CHARDONNAY - 24M</i>	CAVALLERI	€ 60	
	ALMA GRAN CUVÉE - BRUT <i>CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO - 40M</i>	BELLAVISTA	€ 62	€ 119
	CUVÉE PRESTIGE - EXTRA BRUT S.A. <i>CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO - 25M</i>	CÀ DEL BOSCO	€ 63	€ 120
	VITTORIO MORETTI RISERVA - EXTRA BRUT <i>CHARDONNAY, PINOT NERO - 7Y</i>	BELLAVISTA	€ 210	
	ANNA MARIA CLEMENTI PAS DOSÈ <i>CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO - 9Y</i>	CÀ DEL BOSCO	€ 320	

ROSSI FRIZZANTI
SPARKLING IN RED

0,75 L 1,50 L

VENETO

	TERRE PIANE - IGT <i>RABOSO</i>	ORNELLA BELLIA	€ 24	
--	---	----------------	------	--

EMILIA ROMAGNA

	AMABILE CASTELVETRO - DOC <i>LAMBRUSCO GRASPAROSSA</i>	CHIARLI	€ 24	
	FONDATORE DI SORBARA SECCO - DOC <i>LAMBRUSCO GRASPAROSSA</i>	CHIARLI	€ 28	

SPUMANTI METODO CLASSICO

SPARKLING WINES

0,75 L

1,50 L

3,00 L

CHAMPAGNE

APANAGE - BRUT
CHARDONNAY - 42M

VRANKEN
POMMERY

€ 75

€ 140

€ 310

DIAMANT - BRUT
CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER - 36M

VRANKEN
POMMERY

€ 78

€ 150

APANAGE BLANC DE BLANCS - BRUT
CHARDONNAY - 45M

VRANKEN
POMMERY

€ 85

APANAGE BLANC DE NOIRS - BRUT
PINOT NERO, PINOT MEUNIER - 42M

VRANKEN
POMMERY

€ 84

ROYAL MILL. GRAND CRU - BRUT
PINOT NERO, CHARDONNAY - 10Y

VRANKEN
POMMERY

€ 105

CUVÉE LOUISE
CHARDONNAY, PINOT NERO - 10Y

VRANKEN
POMMERY

€ 220

RESERVE PREMIER CRU - BRUT
CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER

DE VILMONT

€ 70

€ 135

BLANC DE BLANCS S.A. GRAND CRU - BRUT
CHARDONNAY - 30M

LE MESNIL

€ 85

BIO

BLANC DE MEUNIER
PINOT MEUNIER - 60M

JEAN MICHEL

€ 88

BRUT RES.SA - 3A
PINOT MEUNIER, PINOT NERO, CHARDONNAY

BILLECART
SALMON

€ 90

LA CUVÉE S.A. - BRUT
CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER - 48M

L. PERRIER

€ 92

ROYAL RES. - BRUT
CHARDONNAY, PINOT MEUNIER - 3Y

PHILIPPONNAT

€ 95

SPECIAL CUVÉE - BRUT
PINOT NERO, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER - 3Y

BOLLINGER

€ 110

€ 230

SPUMANTI METODO CLASSICO

SPARKLING WINES

0,75 L

1,50 L

3,00 L

CHAMPAGNE

PREMIERE CRU - BRUT

PINOT NERO, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER

AUTREAU

€ 75

BARONS DE ROTHSCHILD - BRUT

PINOT NERO, CHARDONNAY

ROTHSCHILD

€ 90

NECTAR IMPERIAL - DEMI SEC

PINOT NERO, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER

MOËT &
CHANDON

€ 90

BLANC DE BLANCS - BRUT

CHARDONNAY - 20M

RUINART

€ 125

€ 260

CLOS DU MOULIN CUVÉE 8/9/12 - BRUT

PINOT NERO, CHARDONNAY - 8Y

CATTIER

€ 185

COLLECTION 243 - BRUT

PINOT NERO, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER - 3Y

L. ROEDERER

€ 102

€ 195

€ 390

BELLE EPOQUE - BRUT

CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER - 10Y

PERRIER JOUET

€ 280

CRISTAL - BRUT

PINOT NERO, CHARDONNAY - 6Y

L. ROEDERER

€ 370

VINTAGE - BRUT

PINOT NERO, CHARDONNAY - 8Y

DOM
PERIGNON

€ 400

GRANDE CUVÉE - BRUT

PINOT NERO, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER - 6Y

KRUG

€ 410

VINTAGE 2010 - BRUT

PINOT NERO, CHARDONNAY - 8Y

DOM
PERIGNON

€ 420

LUMINOUS VINTAGE - BRUT

CHARDONNAY, PINOT NERO - 7/8Y

DOM
PERIGNON

€ 430

SPUMANTI ROSÉ

SPARKLING ROSÉ

0,75 L

1,50 L

VENETO

LIDO PROSECCO ROSÉ BRUT MILL. - DOC
GLERA, PINOT NERO

CANELLA € 26

PROSECCO ROSÉ BRUT MILL. - DOC
GLERA, PINOT NERO

SERENA € 30

ROSA DEL FAÈ MILL. - BRUT
MARZEMINO

CANEVEL € 30

TRENTO DOC

ROSÉ S.A. - BRUT
CHARDONNAY, PINOT NERO - 30M

RESS € 46

GIULIO ROSÉ RIS. FONDATORE - BRUT
PINOT NERO, CHARDONNAY - 10 AN

FERRARI € 310

CHAMPAGNE

CUVÉE PRESTIGE ROSÉ
CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER

DE VILMONT € 85 € 150

DIAMANT ROSÉ - BRUT
CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER - 36M

VRANKEN
POMMERY € 85

APANAGE ROSÉ - BRUT
CHARDONNAY, PINOT NERO - 42M

VRANKEN
POMMERY € 110

ROSÉ VINTAGE - BRUT
CHARDONNAY, PINOT NERO

ROEDERER € 130

ROSÉ - BRUT
PINOT NERO, CHARDONNAY

RUINART € 145 € 295

VINI ROSÉ

ROSÉ WINES

0,75 L

1,50 L

VENETO

MISS ROSÉ - IGT
CORVINA, CORVINONE

MONTE
SANTOCCIO € 25

BARDOLINO CHIARETTO DOC
CORVINA, RONDINELLA, SANGIOVESE

MONTE
DEL FRÀ € 26

PUGLIA

CALAFURIA - IGT SALENTO
NEGROAMARO

ANTINORI
TOMMARESCA € 29

FRANCIA

GORDONNE SPRINGS
GRENACHE, CINSAULT, SYRAH

C. LA
GORDONNE € 28

LA MOUSSIÈRE SANCERRE
SAUVIGNON

ALPHONSE
MELLOT € 70

VINI BIANCHI

WHITE WINES

0,75 L

1,50 L

VENETO

	SELEZIONE THE ONE - DOC VENEZIA <i>MANZONI BIANCO</i>	ORNELLA BELLIA	€ 24
BIO	CUSTOZA - DOC <i>GARGANEGA + UVE DEL TERRITORIO</i>	SAN MICHELIN	€ 24
VEGA - VEGET	PARCEL 368 - IGT MARCA TREVIGIANA <i>TAI</i>	SANTOMÈ	€ 25
BIO	CEREALTO - IGT VENETO <i>JOHANNITER, BRONNER</i>	TERRE DI CEREALTO	€ 30
	PRAECIPUUS - IGT TRE VENEZIE <i>RIESLING RENANO</i>	ROENO	€ 30
	SOAVE CLASSICO - DOC <i>GARGANEGA</i>	MONTE DEL FRÀ	€ 25
	CALVARINO SOAVE CLASSICO - DOC <i>GARGANEGA, TREBBIANO DI SOAVE</i>	PIEROPAN	€ 45
	LUGANA - DOC <i>TURBIANA</i>	CAORSA	€ 25
	LUGANA - DOC RISERVA <i>TURBIANA</i>	ZENATO	€ 45
VEGA - VEGET	DELLE VENEZIE - DOC <i>PINOT GRIGIO</i>	SANTOMÈ	€ 25
	RIVOLI VALDADIGE TERRA D. FORTI - DOC <i>PINOT GRIGIO</i>	ROENO	€ 34
	A MI MANERA - IGT VENETO <i>CHARDONNAY</i>	BIGAI	€ 24
	TERRE PIANE - DOC LISON PRAMAGGIORE <i>SAUVIGNON</i>	ORNELLA BELLIA	€ 25
BIO	EDEL - IGT VENETO <i>JOHANNITER, BRONNER, SOUVIGNIER GRIS</i>	TERRE DI CEREALTO	€ 30
MACERATO	ORIGINI - IGT COLLI EUGANEI <i>GARGANEGA, MOSCATO GIALLO</i>	VIGNE AL COLLE	€ 35

VINI BIANCHI
WHITE WINES

0,75 L

1,50 L



TRENTINO ALTO ADIGE

	TRENTINO DOC <i>PINOT GRIGIO</i>	LAVIS	€ 25	
	SÒFI IGT DOLOMITI <i>MULLER THURGAU</i>	FRANZ HAAS	€ 26	
	I KIES - DOC TRENTINO <i>GEWURZTRAMINER</i>	ROENO	€ 26	
	JOSEPH - DOC <i>GEWURZTRAMINER</i>	HOFSTÄTTER	€ 35	
	VALLE ISARCO - DOC <i>KERNER</i>	ABBAZIA DI NOVACELLA	€ 30	
	VALLE ISARCO - DOC <i>SYLVANER</i>	ABBAZIA NOVACELLA	€ 29	
	RIS. VORBERG - DOC A.A. <i>PINOT BIANCO</i>	TERLAN	€ 44	
	SIRMIAN - DOC <i>PINOT BIANCO</i>	NALS MARGREID	€ 38	
	PLOTZNER - DOC <i>PINOT BIANCO</i>	ST. PAULS	€ 26	
	MANNA - DOC <i>RIESLING, CHARDONNAY, GEWURZTRAM., SAUV., KERNER</i>	FRANZ HAAS	€ 42	
	TRENTINO DOC <i>SAUVIGNON BLANC</i>	LAVIS	€ 25	
	VETTE - IGT V. DOLOMITI <i>SAUVIGNON BLANC</i>	SAN LEONARDO	€ 33	
FERMENTATO IN LEGNO	QUARZ - DOC A.A. <i>SAUVIGNON</i>	TERLAN	€ 70	
BIODINAMICO	LOWENGANG - DOC A.A. <i>CHARDONNAY</i>	ALOIS LAGEDER	€ 76	€ 12
	ST. VALENTIN - DOC A.A. <i>CHARDONNAY</i>	S. MICHELE APPIANO	€ 48	

VINI BIANCHI				
<i>WHITE WINES</i>			0,75 L	1,50 L
				
FRIULI VENEZIA GIULIA				
	I FERRETTI - DOC ISONZO <i>FRIULANO</i>	LUISA	€ 24	
MACERATO	EXORDIUM - IGT <i>FRIULANO</i>	IL CARPINO	€ 46	
	DOP FRIULI <i>MALVASIA ISTRIANA</i>	COOS	€ 27	
MACERATO	MALVASIA - IGT <i>MALVASIA</i>	IL CARPINO	€ 46	€ 8
	DOC COLLIO <i>PINOT BIANCO</i>	RUSSIZ SUP.	€ 32	
	DOC IGT ISONZO <i>RIBOLLA GIALLA</i>	LUISA	€ 26	
	IGT VENEZIA GIULIA <i>RIBOLLA GIALLA</i>	CONFINIS	€ 27	€ 58
	L'ADELCHI - DOC COLLIO <i>RIBOLLA GIALLA</i>	VENICA	€ 39	
MACERATO	RIBOLLA IGT <i>RIBOLLA GIALLA</i>	IL CARPINO	€ 45	
	DOC ISONZO <i>SAUVIGNON</i>	LUISA	€ 24	€ 49
	SAUVIGNON - DOC <i>SAUVIGNON</i>	CONFINIS	€ 27	
	PIERE - DOC FRIULI ISONZO <i>SAUVIGNON BLANC</i>	VIE DI ROMANS	€ 44	
	DOC COLLIO <i>PINOT GRIGIO</i>	MUZIC	€ 26	
	GRIS - DOC FRIULI ISONZO <i>PINOT GRIGIO</i>	LIS NERIS	€ 41	
	BIANCO - DOC COLLIO <i>FRIULANO, MALVASIA ISTRIANA, RIBOLLA GIALLA</i>	EDI KEBER	€ 36	
	SHARIS - IGT <i>CHARDONNAY, RIBOLLA</i>	L. FELLUGA	€ 28	
	VINTAGE TUNINA - IGT <i>SAUVIGNON, CHARDONNAY, RIBOLLA, MALVASIA</i>	JERMANN	€ 69	
MACERATO	SASSI CAVI - DOC COLLIO <i>CHARDONNAY</i>	COLLAVINI	€ 28	
MACERATO	DOC FRIULI COLLIO <i>PINOT GRIGIO RAMATO</i>	SPECOGNA	€ 30	€ 7

VINI BIANCHI

WHITE WINES

			0,75 L	1,50 L	
LOMBARDIA					
	I FRATI LUGANA - DOC <i>TURBIANA</i>	CA' DEI FRATI	€ 31		
PIEMONTE					
BIO	SAN MICHELE ROERO - DOCG <i>ARNEIS</i>	DELTETTO	€ 26		
TOSCANA					
	SOLOSOLE - BOLGHERI DOC <i>VERMENTINO</i>	POGGIO AL TESORO	€ 35		
	VISTAMARE - IGT <i>VERMENTINO, VIOGNIER</i>	CA' MARCANDA GAJA	€ 49		
BIODINAMICO	BATAR - IGT <i>CHARDONNAY, PINOT BIANCO</i>	QUERCIA-BELLA	€ 130		€ 22
UMBRIA					
	CERVARO DELLA SALA - IGT <i>CHARDONNAY, GRECHETTO</i>	C. DELLA SALA ANTINORI	€ 75		€ 13
MARCHE					
	CL. RIS PLENIO - C. JESI DOCG <i>VERDICCHIO</i>	UMANI RONCHI	€ 36		
CAMPANIA					
	SEL. PIETRACALDA - DOCG <i>FIANO DI AVELLINO</i>	FEUDI S. GREGORIO	€ 29		
	SEL. CUTIZZI - DOCG <i>GRECO DI TUFO</i>	FEUDI S. GREGORIO	€ 29		
LAZIO					
BIO	IX MIGLIO BIANCO - IGT <i>MALVASIA PUNTIATA, MALVASIA CANDIA, BOMBINO B.</i>	RIS. DELLA CASCINA	€ 24		
BIO	DOMINA - IGT <i>GRECHETTO</i>	RIS. DELLA CASCINA	€ 31		
SICILIA					
	SALINA BIANCO - IGT SALINA <i>INZOLLIA CATARRATTO</i>	HAUNER	€ 26		
	KADOS - IGT TERRE SICILANE <i>GRILLO</i>	DUCA DI SALAPARUTA	€ 29		
	LIGHEA SICILIA - DOC <i>ZIBIBBO</i>	DONNA FUGATA	€ 30		
	MONTEDOLCE ETNA BIANCO - DOP <i>CARRICANTE</i>	GIOVANNI ROSSO	€ 39		
	MENFI - DOC <i>CHARDONNAY</i>	PLANETA	€ 55		
SARDEGNA					
	MIRADAS - DOCG GALLURA <i>VERMENTINO</i>	MURALES	€ 29		
FRANCIA					
	SAINT PIERRE CHABLIS - 5Y <i>CHARDONNAY</i>	ALBERT PIC	€ 45		
	POUILLY FUMÈ - AOC <i>SAUVIGNON</i>	BARON DE LA DOUCETTE	€ 49		

VINI ROSSI
RED WINES

0,75 L

1,50 L



VENETO

SELEZIONE THE ONE - IGT
MALBECH

ORNELLA
BELLIA € 25

DOC LISON PRAMAGGIORE
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

TERRE DI
MUSA € 25

VEGA -
VEGET

A MI MANERA - IGT
CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC

BIGAI € 26

A MI MANERA - IGT
MERLOT

BIGAI € 26

Il Garda

BIO

BARDOLINO DOC
CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA

GORGO € 24

BIO

CA NOVA - IGT
CORVINA

GORGO € 25

Il Piave

CABERNET - IGT
CABERNET FRANC

BONOTTO
DELLE TEZZE € 24

IL DAMERINO - IGT
MERLOT

V. RODA € 26

SPEZZA - IGT
MERLOT

BONOTTO
DELLE TEZZE € 27

Il Montello

BIO

CABERNET - IGT
CABERNET SAUVIGNON/FRANC

CASE PAOLIN € 25

BIO

ROSSO DEL MILIO - IGT
MERLOT, CARMENERE

CASE PAOLIN € 29

I Colli Euganei

BIO

VERSACINTO - DOC COLLI EUGANEI
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC

MONTEVERSA € 28

BIO

ANIMAVERSA ROSSO - DOC COLLI EUGANEI
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON

MONTEVERSA € 33

VINI ROSSI

RED WINES

0,75 L

1,50 L



VENETO

La Valpolicella

BIO	VALPOLICELLA CLASSICO - DOP <i>CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA</i>	GIOVANNI EDERLE	€ 25	
	VALPOLICELLA CLASSICO - DOC <i>CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA</i>	MONTE SANTOCCIO	€ 27	
	VALPOLICELLA CLASSICO SUP. - DOP <i>CORVINA, RONDINELLA ED UVE DEL TERRITORIO</i>	QUINTARELLI	€ 115	€ 19
	MONTE LODOLETTA VALPOLICELLA SUP. - DOP <i>CORVINA, RONDINELLA, CROATINA, OSELETA</i>	ROMANO DAL FORNO	€ 140	
	MONTECORNA RIPASSO VALPOLICELLA - DOC <i>CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA, MOLINARA, OSELETA</i>	FARINA	€ 28	
	RIPASSA RIPASSO SUP. - DOC <i>CORVINA, RONDINELLA, CROATINA, OSELETA</i>	ZENATO	€ 39	
	CAMPOFIORIN - IGT <i>CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA</i>	MASI	€ 32	
	PRIMOFIORE - IGP <i>CORVINA, CORVINONE</i>	QUINTARELLI	€ 75	
	AMARONE DELLA VALPOLICELLA <i>CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA, CROATINA</i>	GIOVANNI EDERLE	€ 60	
	COSTASERA AMARONE VALPOLICELLA CL - DOCG <i>CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA</i>	MASI	€ 68	€ 10
	AMARONE CLASSICO DOP 2013 <i>CORVINA, RONDINELLA ED UVE LOCALI</i>	QUINTARELLI	€ 540	
	MONTE LODOLETTA AMARONE - DOCG 2013 <i>CORVINA, RONDINELLA, CROATINA, OSELETA</i>	ROMANO DAL FORNO	€ 570	

TRENTINO ALTO ADIGE

	SOFI - IGT V. DOLOMITI <i>SCHIAVA</i>	FRANZ HAAS	€ 25	
	LAGREIN - DOC <i>LAGREIN</i>	LAVIS	€ 26	
	LAGREIN - DOC <i>LAGREIN</i>	ROENO VON BLUMEN	€ 30	
	LAGREIN - DOC <i>LAGREIN</i>	FRANZ HAAS	€ 39	
	SCHWEIZER - DOC <i>PINOT NERO</i>	FRANZ HASS	€ 63	
	RISERVA GOLALUPO - DOC TRENTINO <i>PINOT NERO</i>	ENDRIZZI	€ 38	€ 7
	PINOT NERO - DOC <i>PINOT NERO</i>	LAVIS	€ 32	
	RISERVA MAZON - DOC <i>PINOT NERO</i>	HOFSTATTER	€ 61	
	SIEBENEICH - DOC <i>MERLOT</i>	COL TRENZIO	€ 65	
BIODINAMICO	COR ROMIGBERG - DOC <i>CABERNET SAUVIGNON</i>	ALOIS LAGEDER	€ 83	
	TERRE - IGT V. DOLOMITI <i>CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CARMENERE</i>	SAN LEONARDO	€ 31	
	SAN LEONARDO - IGT V. DOLOMITI <i>CABERNET SAUVIGNON, CARMENERE, MERLOT</i>	SAN LEONARDO	€ 120	€ 240
	GRAN MASETTO - IGT <i>TEROLDEGO</i>	ENDRIZZI	€ 95	€ 16

VINI ROSSI

RED WINES

0,75 L

1,50 L



FRIULI VENEZIA GIULIA

SOSSÒ - DOC FRIULI COLLI ORIENTALI <i>MERLOT PIGNOLO</i>	L. FELLUGA	€ 70	
IGT VENEZIA GIULIA <i>MERLOT, CABERNET SAUVIGNON</i>	LIS NERIS	€ 55	
POPPONE - IGT VENEZIA GIULIA <i>MERLOT E UVE PASSITE DI PIGNOLO</i>	ANTONUTTI	€ 39	
MEZZO SECOLO - DOC COLLI ORIENTALI <i>MERLOT</i>	CANUS	€ 57	
I FERRETTI - IGT <i>REFOSCO</i>	LUISA	€ 29	€ 75
DOC COLLI ORIENTALI <i>SCHIOPPETTINO</i>	COLLAVINI	€ 38	

VALLE D'AOSTA

SYRAH - DOP <i>SYRAH</i>	ANDRÈ PELLISSIER	€ 42	
TORRETTE SUPERIEUR - DOP <i>PETIT ROUGE</i>	ANDRÈ PELLISSIER	€ 42	
FUMIN - DOP <i>FUMIN</i>	ANDRÈ PELLISSIER	€ 43	

PIEMONTE

BOSCO DONNE - DOCG <i>BARBERA D'ASTI</i>	DOGLIA	€ 28	
BRICCO DELL'UCCELLONE - DOCG <i>BARBERA D'ASTI</i>	BRAIDA	€ 90	
LANGHE - DOC 2018 <i>NEBBIOLO</i>	GIOVANNI ROSSO	€ 35	
VALEIRANO BARBARESCO - DOCG <i>NEBBIOLO</i>	ADA NADA	€ 38	
RIS. CICHIN BARBARESCO ROMBONE - DOCG <i>NEBBIOLO</i>	ADA NADA	€ 58	
BARBARESCO - DOP <i>NEBBIOLO</i>	GAJA	€ 283	
BAROLO DOCG <i>NEBBIOLO</i>	GIOVANNI ROSSO	€ 52	
SERRA BAROLO DOCG 2017 <i>NEBBIOLO</i>	GIOVANNI ROSSO	€ 99	
DAGROMIS BAROLO DOP <i>NEBBIOLO</i>	GAJA	€ 135	€ 23
VIGNA RIONDA BAROLO DOCG <i>NEBBIOLO</i>	GIOVANNI ROSSO	€ 310	

VINI ROSSI

RED WINES

0,75 L

1,50 L



TOSCANA

La Maremma

SIDUS - DOC
SANGIOVESE, MONTEPULCIANO

PIANIROSSI € 27

BRUCIATO DOC BOLGHERI
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH

ANTINORI € 45

Nel Chianti

CHIANTI CL. - DOCG
SANGIOVESE, COLONNO, CANAILOLO

CASTELLO DI RADDA € 26

PEPPOLI CHIANTI CL. - DOCG
SANGIOVESE, MERLOT, SYRAH

ANTINORI € 30

BIO

CHIANTI CL. - DOCG
SANGIOVESE

QUERCIABELLA € 35

BROLIO CHIANTI CL. - DOCG
SANGIOVESE, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON

BARONE RICASOLI € 59

COLLEDILÀ CHIANTI CL. GRAN SELEZIONE - DOCG
SANGIOVESE

BARONE RICASOLI € 75

BIODINAMICO

CA' MARTINA - IGT
CABERNET, SAUVIGNON, SANGIOVESE

QUERCIABELLA € 130

€ 22

TIGNANELLO - IGT
SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON/FRANC

ANTINORI € 220

Montalcino

BIO

CASATO P. DONNE ROSSO DI MONTALCINO
SANGIOVESE

DONATELLA CINELLI C. € 34

BRUNELLO - DOCG
SANGIOVESE

DONATELLA CINELLI C. € 51

PIAN DELLE VIGNE BRUNELLO - DOCG
SANGIOVESE

ANTINORI € 80

BRUNELLO - DOCG
SANGIOVESE

FRESCOBALDI € 92

BRUNELLO - DOCG
SANGIOVESE

IL MARRONETO € 221

€ 36

VINI ROSSI

RED WINES

0,75 L

1,50 L

TOSCANA

Bolgheri

LE VOLTE - IGT

MERLOT, SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON

ORNELLAIA € 39

GUIDALBERTO - IGT

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

SAN GUIDO € 75

ORNELLAIA - DOC SUP. BOLGHERI

CABERNET SAUVIGNON/FRANC, MERLOT, PETIT VERDOT

ORNELLAIA € 285

SASSICAIA - DOC BOLGHERI

CABERNET SAUVIGNON/FRANC

SAN GUIDO € 410

MARCHE

S.MARIA D. FIORE - DOC

LACRIMA DI MORRO D'ALBA

S. MANCINELLI € 25

ABRUZZO

BIO

MONTEPULCIANO - DOC

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

VALLE REALE € 26

LAZIO

BIO

COSTA DI BASALTO - IGT

SYRAH

RISERVA DELLA CASCINA € 24

MOLISE

SAN MERCURIO DOC

TINTILIA

HERERO € 25

CAMPANIA

CELSÌ - DOC IRPINIA

AGLIANICO

FIORENTINO € 25

BIO

RAGIS - DOC COSTA D'AMALFI

AGLIANICO, PIEDIROSSO

VIGNE DI RAITO € 39

PUGLIA

RIS. VIGNA PEDALE - DOCG CASTEL DEL MONTE

NERO DI TROIA

TORREVENTO € 27

VINI ROSSI

RED WINES

0,75 L

1,50 L

SICILIA

SEDARA - DOC

N. AV., MERLOT SYRAH, CABERNET SAUVIGNON

DONNA-FUGATA

€ 25

PASSO DELLE MULE - IGT

NERO D'AVOLA

DUCA SALAPARUTA

€ 25

CRU MAROCCOLI - DOC

SYRAH

PLANETA

€ 39

MONTEDOLCE - DOP ETNA ROSSO

NERELLO MASCALESE, CAPPUCCIO

GIOVANNI ROSSO

€ 46

SARDEGNA

ARCANOS - DOC 2018

CANNONAU

MURALES

€ 29

TURRIGA - IGT ISOLA DEI NURAGHI

CANNONAU, CARIGNANO, BOVALE, MALVASIA N.

ARGIOLAS

€ 120

FRANCIA BORGOGNA

IL MILLESIMO

PINOT NOIR

FAIVELEY

€ 59