

# 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.

*Anfang Juli 2021 entstand mitten im pulsierenden Zentrum von Caorle ein neues  
gastronomisches Konzept.  
Lassen Sie sich vom erlesenen  
Duft unseres kulinarischen Kreationen verzaubern.*

**COPERTO € 4,00**

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.

*Wenn Sie Fragen zu ZUTATEN und ALLERGENEN haben, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal, das Ihnen gern die ZUTATENLISTE bringen wird.  
\*Tiefkühlware. In Übereinstimmung mit der EU-Verordnung Nr. 853/2004 über Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs wird roh servierter Fisch zur schonenden Konservierung schockgefroren.*

 Senza glutine, ma prodotto in una cucina con ingredienti contenenti glutine: possibile contaminazione crociata. Informare il personale prima di ordinare.  
Glutenfrei, aber in einer Küche zubereitet, in der glutenhaltige Zutaten verarbeitet werden: mögliche Kreuzkontamination. Bitte informieren Sie das Personal vor der Bestellung.

---


**ANTIPASTI DI MARE**  
*VORSPEISEN MIT*  
*MEERESFRÜCHTEN*

**SAUTÉ DI COZZE CON CROSTONE** € 19  
**DI ALTAMURA PROFUMATO**  
**ALL'AGLIO NERO**

*DE Sautierte Miesmuschelpfanne mit geröstetem Altamura-Brot, aromatisiert mit einem Hauch schwarzem Knoblauch*

**TARTARE DI TONNO CON VERDURINE** € 20  
**CROCCANTI E LIMONE CANDITO** 

*DE Thunfisch-Tatar mit knackigem Gemüse und kandierter Zitrone*

**INSALATA DI MARE TIEPIDA CON SALSA** € 23  
**TARTARA\*** 

*DE Lauwarmer Meeresfrüchtesalat mit Sauce Tartare\**

**POLPO BBQ GRIGLIATO CON POLENTA** € 21  
**BIANCA E SPUMA DI PATATE ROSSE\***

*DE Krake BBQ vom Grill, serviert mit weißer Polenta und einem Schaum aus roten Kartoffeln\**

**ANTIPASTO STELÙ** € 38  
**{SELEZIONE DI ANTIPASTI DI PESCE**  
**COTTO E CRUDO}\*}**

*DE Vorspeise Stelù {Auswahl an verschiedenen gekochten und rohen Fischvorspeisen}\*}*

**IL NOSTRO CRUDO\***  € 42

*DE Unser roh servierter Fisch\**

---

**ZUPPETTA DI PESCE, MOLLUSCHI,** € 26  
**CROSTACEI E PANE TOSTATO \***

*DE Fischsuppe mit Weichtieren, Krustentieren und geröstetem Brot\**

**LA NOSTRA SELEZIONE DI OSTRICHE**  € 6 /cad

*DE Unsere Auswahl an Austern pro Stück*

**IL CAVIALE**  50 gr 100 gr

*DE Kaviar*

€ 85 € 170

---

---

**ANTIPASTI DI TERRA**  
*VORSPEISEN AUS LAND*

**BATTUTA DI FASSONA AL COLTELLO € 20**  
**CON SALSA AIOLI E GERMOGLI** 


*DE Handgeschnittenes Tatar vom Fassona-Rind mit cremigem Aioli-Dip aus Knoblauch und Olivenöl und Sprossen*

**CULATELLO DI ZIBELLO € 20**  
**ACCOMPAGNATO DA CONFETTURA**  
**DI FICHI, CAPRINO, MIELE BIOLOGICO**  
**E GNOCCO FRITTO\***

*DE Zibello-Schinken mit einer Beilage aus Feigenkonfitüre, Ziegenfrischkäse, Bio-Honig und frittiertes Teigtasche\**

**TERRINA DI FOIE GRAS SERVITA CON € 26**  
**PAN BRIOCHE SCOTTATO, COMPOSTE E**  
**CONFETTURE ABBINATE\***

*DE Foie-Gras-Terrine serviert mit angebratenem Briochebrot, Kompott und passenden Marmeladen\**


**GIARDINO DI VERDURE CON € 20**  
**FORMAGGIO ALLA GRIGLIA** 

*DE Gemüsegarten mit gegrilltem Käse*

---

**CARPACCIO DI CHIANINA € 20**  
**CON SEDANO BIANCO, SCAGLIE**  
**DI FORMAGGIO DI FOSSA E**  
**CROSTINI SPEZIATI**

*DE Carpaccio vom Chianina-Rind, angerichtet mit Stangensellerie, Käsesplintern vom Fossa-Käse und gerösteten, gewürzten Crostini*

**INSALATONA ESTIVA PROFUMATA AL € 16**  
**TARTUFO CON VERDURE DI CAMPO,**  
**FINOCCHIO, MELA VERDE, PECORINO,**  
**NOCI E OLIVE TAGGIASCHE** 

*DE Großer Sommersalat mit Trüffel, Feldsalaten, Fenchel, grünem Apfel, Pecorino-Käse, Walnüssen und Taggiasca-Oliven*

**ESCARGOT ALLA 6 PEZZI 12 PEZZI**  
**BOURGUIGNONNE\***

*DE Weinbergschnecken € 17 € 32*  
*nach Burgunder Art*

## PRIMI NUDEL- UND REISGERICHTE

**PACCHERI MISTO MARE\*** € 21

*DE Paccheri-Nudeln mit gemischten Fisch\**

**SPAGHETTI DI GRAGNANO CON  
"PEVARASSE"** € 20

*DE Gragnano-Spaghetti mit  
Venusmuscheln*

**TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON  
GAMBERI ROSSI, CONCASSEA DI  
POMODORO, GOCCE DI BURRATA  
E MENTA\*** € 22

*DE Dünne Bandnudeln mit roten Garnelen  
und Tomaten-Concassée, verfeinert mit  
Minze und Burrata-Tropfen  
{vom cremigen Buttermozzarella}\**

**RISOTTO CON ASPARAGI, CAPESANTE  
NOSTRANE E CAVIALE \* (S)** € 25

*DE Risotto mit Spargel, heimischen Jakob-  
smuscheln und Kaviar\**

**PAELLA (SU PRENOTAZIONE)\* (S)** € 70

MINIMO PER DUE PERSONE

*DE Paella (nur auf Vorbestellung)\*  
Für mindestens zwei Personen*

**RAVIOLI AL GRANCHIO BLU DI CAORLE,  
POLVERE AI FRUTTI DI BOSCO E  
GERMOGLI\*** € 22

*DE Ravioli mit Blaukrabbe aus Caorle, Bee-  
renpulver und Sprossen\**

**LINGUINE ALL'ASTICE\*** € 35

*DE Bandnudeln mit Hummer\**

**IL PREFERITO DELLO CHEF:** € 21

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

*DE Empfehlung des Küchenchefs:  
Reis "La Fagiana" mit cremigem  
Parmesan-Käse verfeinert, in Honig  
glasierte Kalbswürfel, Steinpilzschaum  
und Bratensauce\**

**TAGLIATELLE CON RAGÙ BIANCO  
D'ANATRA** € 18

*DE Tagliatelle mit weißem Entenragout*

**CREPELLE AI FUNGHI PORCINI\*** € 20

*DE Crêpes mit Steinpilzen\**

**{V} THAI NOODLES CON GERMOGLI  
DI SOIA, ZUCCHINE, CAROTE ED  
EDAMAME (S)** € 16

*{V} DE Thai-Nudeln mit Sojasprossen,  
Zucchini, Karotten und Edamame*

---

**SECONDI**  
*FISCHGERICHTE*

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

*DE Der lokale Fang des Tages (nicht aus unserer Vitrine) und nicht aus unserer vitrine (in Salzkruste, gegrillt oder im mediterranen Stil)  
{Preis nach gewicht}*

**FRITTO MISTO "THE ONE"\*** € 30  
*DE Gemischte frittierte Meeresfrüchte "The One"\**

**TATAKI DI TONNO SCOTTATO CON SAOR E CREMA DI PISELLI\* ④** € 30  
*DE Tataki vom kurz gebratenen Thunfisch mit süßsauer marinierten Zwiebeln und Erbsencreme\**

**CATALANA DI CROSTACEI CON PINZIMONIO E LE SUE SALSE\* ④** € 41  
*DE Krustentiere auf katalanische Art mit Gemüse und Saucen\**

**LA NOSTRA GRIGLIATA DI PESCE\* ④** € 45  
*EN Unsere gemischte Grillfischplatte\**

**SOUFFLÈ DI PATATE, CREMA DI ZUCCHINE E CIPOLLA CARAMELLATA** € 18  
*EN Kartoffel-Soufflé mit Zucchini-Creme und karamellisierten Zwiebeln*

---

---

**DIRETTAMENTE DALLA NOSTRA VETRINA**  
**— LA CARNE E I SUOI CONTORNI**  
*UNSERE BESTEN FLEISCHSTÜCKE*  
**— MIT GEMÜSEBEILAGE**

FIorentINA

**MANZETTA PRUSSIANA**

€ 8 /etto

*DE* Manzetta Prussiana-Rind

**SCOTTONA IRLANDA NATURE'S MEADOW**

€ 8 /etto

*DE* Zartes Teilstück der irischen Färs  
 - "Nature's Meadow"

**RAZZA CHIANTINA I.G.P.**

€ 9 /etto

*DE* Chianina-Rind I.G.P

**MR BEEF ANGUS ABERDEEN ALLEVATO IN ITALIA**

€ 9 /etto

*DE* Mr. Beef vom Aberdeen-Angus-Rind  
 aus italienischer Zucht

**T. BONE USA**

€ 9 /etto

*DE* USA T-Bone-Steak

**CONTROFILETTO WAGYU JAPAN  
 PREFETTURA HOKKAIDO, BMS 8, A4**

€ 44 /etto

*DE* Rinderfilet vom japanischen Wagyu-Rind aus der  
 Präfektur Hokkaido, Marmorierung BMS 8, Klasse A4

---

**TAGLIATA DI MANZETTA PRUSSIANA**

€ 30

*DE* Rinderfilet in feinen Scheiben vom Jungrind

**FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA**

€ 33

*DE* Gegrilltes Rinderfilet

**FILETTO ALLA VORONOFF**

€ 35

*DE* Rinderfilet nach "voronoff"-Art

---

---

## LA TRADIZIONE TRADITIONELLE GERICHTE

**BRUSCHETTA CON PANE DI ALTAMURA, € 13  
POMODORI DATTERINO, OLIO  
ALL'AGLIO E BASILICO**

*DE* Bruschetta: Geröstete  
Weißbrotscheiben aus Altamura-Brot  
mit Datteltomaten, Knoblauchöl und  
Basilikum

**BRUSCHETTA CON MOZZARELLA DI € 16  
BUFALA E CULATELLO DI ZIBELLO**

*DE* Bruschetta mit Büffelmozzarella und  
Culatello di Zibello [Edelschinken]

**MELANZANA ALLA PARMIGIANA\* € 16**

*DE* Melanzana alla Parmigiana: Mit Käse  
überbackener Auberginenauflauf\*

**LASAGNA EMILIANA\* € 17**

*DE* Lasagne nach emilianischer Art\*

**SPAGHETTI ALLA CARBONARA € 16**

*DE* Spaghetti alla Carbonara mit Parmesan,  
Ei und Bauchspeck

**PASTA ALLA BOLOGNESE € 16**

*DE* Pasta mit Bolognese-Sauce

**COTOLETTA ALLA MILANESE € 20  
CON PATATE FRITTE\***

*DE* Mailänder Kotelett mit Pommes\*

**PAILLARD DI VITELLO AI FERRI € 20  
CON PATATE FRITTE\* ☼**

*DE* Gegrilltes Paillard vom Kalb mit  
Pommes\*

---

## CONTORNI | BEILAGEN

**PATATINE FRITTE\* € 7**

*DE* Pommes\*

**VERDURE ALLA GRIGLIA € 9**

*DE* Grillgemüse

**INSALATA MISTA € 8**

*DE* Gemischter salat

**SPINACI AL BURRO € 7**

*DE* Butterspinat

**CAPONATA DI MELANZANE € 8**

*DE* Caponata-Gemüse aus Auberginen

**PATATE AL FORNO CON SPEZIE € 7  
DAL NOSTRO GIARDINO**

*DE* Ofenkartoffeln mit Kräutern aus  
unserem Garten

---

**PINSA ROMANA**  
*RÖMISCHE PINSA*  
*(HERZHAFT BELEGTES FLADENBROT)*

**MARGHERITA** € 13

*DE Pizza Margherita [Tomatensauce]*

**BURRATA E POMODORO DATTERINO** € 15

*DE Burrata [Buttermozzarella] und Datterino-Tomaten*

**PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI** € 17

*DE Gekochter Schinken und Pilze*

**"THE ONE" - SALAMINO PICCANTE, CAPPERI,  
OLIVE TAGGIASCHE, STRACCIATELLA** € 19

*DE "The one" - Scharfe Salami, Kapern, Taggiasca-Oliven und Stracciatella-Käse*

---

**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.

<sup>EN</sup> 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.

<sup>DE</sup> Wenn Sie Fragen zu ZUTATEN und ALLERGENEN haben, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal, das Ihnen gern die ZUTATENLISTE bringen wird.

\*Tiefkühlware.

---

**DOLCI** | *DESSERTS*

**SORBETTI DI NOSTRA  
PRODUZIONE: LIMONE,  
MOJITO, FRAGOLA E CAFFÈ\*** € 7

*<sup>EN</sup> Our home-made sorbets: lemon,  
mojito, strawberry and coffee\**

*<sup>DE</sup> Hausgemachte Sorbets: Zitrone, Mojito,  
Erdbeere und Kaffee\**

**GELATI DI NOSTRA  
PRODUZIONE: VANIGLIA,  
CIOCCOLATO, NOCCIOLA,  
PISTACCHIO\*** € 7

*<sup>EN</sup> Our home-made ice creams: vanilla,  
chocolate, hazelnut, pistachio\**

*<sup>DE</sup> Hausgemachtes Eis: Vanilleeis,  
Schokoeis, Haselnusseis, Pistazieneis\**

---

**ROCHER ALLA NOCCIOLA  
CON CUORE CREMOSO\*** € 10

*<sup>EN</sup> Halzenut Rocher ball with  
creamy filling\**

*<sup>DE</sup> Schokoladenpraline aus Haselnuss und  
Creme\**

**CHEESECAKE AL LIMONE** € 10  
*<sup>EN</sup> Lemon cheesecake*  
*<sup>DE</sup> Zitronen-Cheesecake*

**IL TIRAMISÙ\*** € 10  
*<sup>EN</sup> Tiramisu\**  
*<sup>DE</sup> Tiramisù\**

---

---

**DOLCI** | *DESSERTS*

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

*EN* Crema Catalana with tonka beans\*

*DE* Katalanische Creme mit Tonkabohnen\*

**MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI\*** € 12

*EN* Three-chocolate mousse\*

*DE* Mousse aus drei verschiedenen Schokoladen\*

**COMPOSIZIONE DI FRUTTA FRESCA  
DI STAGIONE** € 10

*EN* Composition of fresh seasonal fruit\*

*DE* Zusammensetzung aus frischen Früchten der Saison\*

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

*EN* Selection of cheeses with home-made jams

*DE* Auswahl an Käse mit hausgemachten Senfrüchten

---

**VINO SPUMANTE DOLCE**

*SWEET SPARKLING WINES*

0,50 l      0,75 l



**FIOR D'ARANCIO COLLI  
EUGANEI - DOCG**  
*MOSCATO GIALLO*

**VIGNA  
RODA**

€ 32

**MOSCATO D'ASTI - DOCG**  
*MOSCATO GIALLO*

**DOGLIA**

€ 34

**VINO DOLCE - PASSITO**

*SWEET WINES*

0,375 l      0,50 l



**RECIOTO DELLA VALPOLICELLA  
CL. - DOCG**  
*CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA,  
MOLINARA*

**FARINA**

€ 40

**CRISTINA VENDEMMIA  
TARDIVA - IGT TRE VENEZIE**  
*PINOT GRIGIO, CHARDONNAY,  
GEWURZTRAMINER, SAUVIGNON*

**ROENO**

€ 42

€ 10

**DOCG COLLI ORIENTALI**  
*PICOLIT*

**DARIO  
COOS**

€ 45

€ 10

**IL LONGHINO  
RAMANDOLO - DOCG**  
*VERDUZZO GIALLO*

**DARIO  
COOS**

€ 30

**MUFFATO DELLA SALA - IGT**  
*SAUVIGNON, GRECHETTO, TRAMINER,  
SEMILLON, RIESLING*

**ANTINORI**

€ 60

€ 13

**MALVASIA DELLE LIPARI - DOC**  
*MALVASIA, CORINTO NERO*

**HAUNER**

€ 41

€ 10

**AURIER - DOC A.A.**  
*PETIT MANSENG*

**ST. PAULS**

€ 55

€ 10

**VINO LIQUOROSO -  
FORTIFICATO**  
*FORTIFIED WINES*

0,50 l

0,75 l



**PORTOGALLO**

PORTO TAWNY ROSSO	QUINTA DO NOVAL	€ 8
PORTO BIN 27	FONSECA	€ 9
PORTO TAWNY W&J 10Y	GRAHAM'S	€ 10

**SPAGNA**

SHERRY PEDRO XIMENEZ	EMILIO HIDALGO	€ 8
SHERRY DON PX	EMILIO HIDALGO	€ 10
SHERRY FINO CRUZ DEL MAR	CESAR FLORIDO	€ 10

THE  
NINE

CAORLE

HOTEL & APARTMENTS



SKYBAR

360

BY POMMERY

STELU  
RESTAURANT

# SOMMARIO ENOLOGICO

## OENOLOGICAL SUMMARY

**I NOSTRI GRANDI FORMATI** P.3  
*LARGE FORMAT BOTTLES*

**I NOSTRI VINI IN BOTTIGLIA**  
*WINE BOTTLES*

**SPUMANTI** P.5  
*SPARKLINGS*

**CHAMPAGNE** P.8

**SPUMANTI ROSÉ** P.10  
*SPARKLING ROSÉ*

**VINI ROSÉ** P.11  
*ROSÉ WINES*

**VINI BIANCHI** P.12  
*WHITE WINES*

**VINI ROSSI** P.17  
*RED WINES*

**I NOSTRI CALICI**  
*WINES BY THE GLASS*

**VINI BIANCHI** P.25  
*WHITE WINES*

**VINI ROSSI** P.26  
*RED WINES*

---

## I NOSTRI GRANDI FORMATI

LARGE FORMAT BOTTLES

1,50 L

3,00 L

### PROSECCO SUPERIORE DOCG CONEGLIANO - VALDOBBIADENE

1881 MILLESIMATO - EXTRA DRY	SERENA	€ 70
LEONTE - EXTRA DRY	FASOL MENIN	€ 72
BRUT - SETAGE	CANEVEL	€ 72

### TRENTO DOC

PIANCASTELLO RISERVA MILLESIMATA - BRUT <i>CHARDONNAY, PINOT NERO - 36M</i>	ENDRIZZI	€ 110
PERLÈ MILLESIMATO - BRUT <i>CHARDONNAY - 50M</i>	FERRARI	€ 150

### FRANCIACORTA DOCG

FRANCESCO I - BRUT <i>PINOT NERO, PINOT BIANCO, CHARDONNAY - 30M</i>	UBERTI	€ 125
ALMA GRAN CUVÉE - BRUT <i>CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO - 40M</i>	BELLAVISTA	€ 145
CUVÉE PRESTIGE - EXTRA BRUT S.A. <i>CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO - 25M</i>	CÀ DEL BOSCO	€ 150

### CHAMPAGNE

APANAGE - BRUT <i>CHARDONNAY - 42M</i>	VRANKEN POMMERY	€ 165
ROYAL MILL. GRAND CRU - BRUT <i>PINOT NERO, CHARDONNAY - 10Y</i>	VRANKEN POMMERY	€ 720
RESERVE PREMIER CRU - BRUT <i>CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER</i>	DE VILMONT	€ 150
SPECIAL CUVÉE - BRUT <i>PINOT NERO, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER - 3Y</i>	BOLLINGER	€ 280
BLANC DE BLANCS - BRUT <i>CHARDONNAY - 20M</i>	RUINART	€ 380
COLLECTION 244 - BRUT <i>PINOT NERO, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER - 3Y</i>	L. ROEDERER	€ 230 € 520
BELLE EPOQUE - BRUT <i>CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER</i>	PERRIER JOUET	€ 680

## I NOSTRI GRANDI FORMATI

LARGE FORMAT BOTTLES

1,50 L

3,00 L

### CHAMPAGNE ROSÉ

**CUVÉE PRESTIGE ROSÉ**

*CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER*

DE VILMONT € 180

**APANAGE ROSÉ - BRUT**

*CHARDONNAY, PINOT NERO - 42M*

VRANKEN  
POMMERY € 250

**ROSÉ - BRUT**

*PINOT NERO, CHARDONNAY*

RUINART € 440

### VINI BIANCHI

FRIULI

**SAUVIGNON - DOC**

*SAUVIGNON*

CONFINIS € 65

**IGT VENEZIA GIULIA**

*RIBOLLA GIALLA*

CONFINIS € 65 € 155

**CIALLA BIANCO - DOC COLLI ORIENTALI**

*RIBOLLA, PICCOLIT, VERDUZZO*

RONCHI  
CIALLA € 105

### VINI ROSSI

FRIULI

**DOC FRIULI**

*MERLOT*

CONFINIS € 88

**DOC FRIULI**

*PINOT NERO*

CONFINIS € 88 € 180

### TRENTINO ALTO ADIGE

**RISERVA GOLALUPO - DOC TRENTINO**

*PINOT NERO*

ENDRIZZI € 80

**SAN LEONARDO - IGT V.DOLOMITI**

*CABERNET SAUVIGNON, CARMENERE, MERLOT*

SAN  
LEONARDO € 380

---

**SPUMANTI COL FONDO E NON**  
*SPARKLING SUR LIE*

0,75 L

**VENETO**

	<b>RAFF VINO FRIZZANTE SUI LIEVITI - IGT</b> <i>VERDISO, GLERA, PERERA BIANCHETTA</i>	<b>FASOL MENIN</b>	<b>€ 28</b>
BIO	<b>PROSECCO COL FONDO ASOLO BRUT NATURE - DOCG</b> <i>GLERA</i>	<b>CASE PAOLIN</b>	<b>€ 30</b>
BIO	<b>CAMPOFALCO VALDOBBIADENE - DOCG</b> <i>VERDISO, GLERA</i>	<b>CANEVEL</b>	<b>€ 33</b>

---

**SPUMANTI METODO CHARMAT**  
*SPARKLING WINES - CHARMAT METHOD*

0,75 L

**VENETO**

**PROSECCO SUPERIORE DOCG CONEGLIANO - VALDOBBIADENE**

	<b>VILLE D'ARFANTA MILLESIMATO - BRUT</b>	<b>SERENA</b>	<b>€ 32</b>
	<b>1881 MILLESIMATO - EXTRA DRY</b>	<b>SERENA</b>	<b>€ 32</b>
	<b>CAMA - BRUT</b>	<b>FASOL MENIN</b>	<b>€ 33</b>
	<b>LEONTE - EXTRA DRY</b>	<b>FASOL MENIN</b>	<b>€ 33</b>
	<b>SUPERIORE DI CARTIZZE</b>	<b>FASOL MENIN</b>	<b>€ 48</b>
	<b>AUDACE - IL VINO AFFINATO IN MARE</b>	<b>SERENA</b>	<b>€ 98</b>

**FRIULI VENEZIA GIULIA**

	<b>MILLESIMATO BRUT</b> <i>RIBOLLA GIALLA</i>	<b>COLLAVINI</b>	<b>€ 45</b>
--	--	------------------	-------------

---

**SPUMANTI METODO CLASSICO**  
*SPARKLING WINES - TRADITIONAL METHOD*

0,75 L

**ALTA LANGA DOCG**

**BRUT MILLESIMATO** **DELTETTO** € 45  
*PINOT NERO, CHARDONNAY - 30M*

**TRENTINO ALTO ADIGE DOC**

**BRUT S.A.** **RESS** € 47  
*CHARDONNAY, PINOT NERO - 30M*

**PIANCASTELLO RISERVA MILLESIMATA - BRUT** **ENDRIZZI** € 54  
*CHARDONNAY, PINOT NERO - 36M*

**NOIR NATURE 1673 MILL.** **CESARINI** € 60  
*PINOT NERO - 48M*  
**SFORZA**

**ATHESIS - BRUT** **KETTMEIR** € 52  
*CHARDONNAY, PINOT BIANCO, PINOT NERO*

**PERLÈ MILLESIMATO - BRUT** **FERRARI** € 72  
*CHARDONNAY - 50M*

**PERLÈ BIANCO RIS. MILLESIMATO - BRUT** **FERRARI** € 92  
*CHARDONNAY - 7Y*

**PERLÈ ZERO CUVÉE DOSAGE ZERO** **FERRARI** € 100  
*CHARDONNAY - 6Y*

**PERLÈ NERO RIS. MILLESIMATO - EXTRA BRUT** **FERRARI** € 120  
*PINOT NERO - 6Y*

**RISERVA LUNELLI MILLESIMATO - BRUT** **FERRARI** € 115  
*CHARDONNAY - 7Y*

**GIULIO RIS. DEL FONDATORE - BRUT** **FERRARI** € 410  
*CHARDONNAY - 10Y*

**LOMBARDIA**

**OLTRE PO' PAVESE - DOCG BRUT** **LA GENISIA** € 45  
*PINOT NERO - 24M*

**POGGIO DEL DUCA OLTREPÒ PAVESE MILL. - DOCG** **CALATRONI** € 59  
*PINOT NERO - 48M*

**SPUMANTI METODO CLASSICO**  
*SPARKLING WINES - TRADITIONAL METHOD*

0,75 L

**FRANCIACORTA DOCG**

	<b>FRANCESCO I - BRUT</b> <i>PINOT NERO, PINOT BIANCO, CHARDONNAY - 30M</i>	<b>UBERTI</b>	<b>€ 60</b>
BIO	<b>BLANC DE BLANC - BRUT NATURE</b> <i>CHARDONNAY - 24M</i>	<b>CAVALLERI</b>	<b>€ 60</b>
	<b>ASSEMBLAGE - EXTRA BRUT DOCG</b> <i>CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO - 40M</i>	<b>BELLAVISTA</b>	<b>€ 70</b>
	<b>CUVÉE PRESTIGE - EXTRA BRUT S.A.</b> <i>CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO - 25M</i>	<b>CÀ DEL BOSCO</b>	<b>€ 75</b>
	<b>VITTORIO MORETTI RISERVA - EXTRA BRUT</b> <i>CHARDONNAY, PINOT NERO - 7Y</i>	<b>BELLAVISTA</b>	<b>€ 240</b>
	<b>ANNA MARIA CLEMENTI PAS DOSÈ</b> <i>CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO - 9Y</i>	<b>CÀ DEL BOSCO</b>	<b>€ 350</b>

**ROSSI FRIZZANTI**  
*SPARKLING IN RED*

0,75 L

**VENETO**

	<b>TERRE PIANE - IGT</b> <i>RABOSO</i>	<b>ORNELLA BELLIA</b>	<b>€ 29</b>
--	---	-----------------------	-------------

**EMILIA ROMAGNA**

	<b>AMABILE CASTELVETRO - DOC</b> <i>LAMBRUSCO GRASPAROSSA</i>	<b>CHIARLI</b>	<b>€ 29</b>
--	--	----------------	-------------

## CHAMPAGNE

		0,75 L
	<b>APANAGE 1874 - BRUT</b> <i>CHARDONNAY - 42M</i>	<b>VRANKEN POMMERY</b> € 80
	<b>APANAGE BLANC DE BLANCS - BRUT</b> <i>CHARDONNAY - 45M</i>	<b>VRANKEN POMMERY</b> € 89
	<b>APANAGE BLANC DE NOIRS - BRUT</b> <i>PINOT NERO, PINOT MEUNIER - 42M</i>	<b>VRANKEN POMMERY</b> € 89
	<b>ROYAL MILL. GRAND CRU - BRUT</b> <i>PINOT NERO, CHARDONNAY - 10Y</i>	<b>VRANKEN POMMERY</b> € 120
	<b>CUVÉE LOUISE</b> <i>CHARDONNAY, PINOT NERO - 10Y</i>	<b>VRANKEN POMMERY</b> € 295
	<b>RESERVE PREMIER CRU - BRUT</b> <i>CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER</i>	<b>DE VILMONT</b> € 75
	<b>PREMIERE CRU - BRUT</b> <i>PINOT NERO, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER</i>	<b>AUTREAU</b> € 80
	<b>GRAN CORDON S.A. - BRUT</b> <i>CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER - 36M</i>	<b>G.H. MUMM</b> € 90
BIO	<b>BLANC DE MEUNIER</b> <i>PINOT MEUNIER - 60M</i>	<b>JEAN MICHEL</b> € 89
	<b>BLANC DE BLANCS GRAND CRU - TERROIRS</b> <i>CHARDONNAY - 30M</i>	<b>BONNAIRE</b> € 93
	<b>AMBONNAY GRAND CRU - BRUT NATURE</b> <i>PINOT NERO, CHARDONNAY - 36M</i>	<b>CLAUDE BEAUFORT</b> € 96
	<b>LA CUVÉE S.A. - BRUT</b> <i>CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER - 48M</i>	<b>L. PERRIER</b> € 92
	<b>BRUT</b> <i>CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER - 3Y</i>	<b>DEUTZ</b> € 97
	<b>ROYAL RES. - BRUT</b> <i>CHARDONNAY, PINOT MEUNIER - 3Y</i>	<b>PHILIPPONNAT</b> € 99
	<b>BRUT RES.SA - 3A</b> <i>PINOT MEUNIER, PINOT NERO, CHARDONNAY</i>	<b>BILLECART SALMON</b> € 112
	<b>SPECIAL CUVÉE - BRUT</b> <i>PINOT NERO, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER - 3Y</i>	<b>BOLLINGER</b> € 125

---

## CHAMPAGNE

		0,75 L
<b>BLANC DE BLANCS - BRUT</b> <i>CHARDONNAY - 20M</i>	RUINART	€ 152
<b>CLOS DU MOULIN CUVÉE 8/9/12 - BRUT</b> <i>PINOT NERO, CHARDONNAY - 8Y</i>	CATTIER	€ 300
<b>COLLECTION 245 - BRUT</b> <i>PINOT NERO, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER - 3Y</i>	L. ROEDERER	€ 109
<b>BELLE EPOQUE - BRUT</b> <i>CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER - 10Y</i>	PERRIER JOUET	€ 300
<b>CRISTAL - BRUT</b> <i>PINOT NERO, CHARDONNAY - 6Y</i>	L. ROEDERER	€ 470
<b>GRANDE CUVÉE - BRUT</b> <i>PINOT NERO, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER - 6Y</i>	KRUG	€ 500
<b>VINTAGE - BRUT</b> <i>PINOT NERO, CHARDONNAY - 8Y</i>	DOM PERIGNON	€ 450
<b>LUMINOUS VINTAGE - BRUT</b> <i>CHARDONNAY, PINOT NERO - 7/8Y</i>	DOM PERIGNON	€ 560

---

CHAMPAGNE

**SPUMANTI ROSÉ**  
*SPARKLING ROSÉ*

0,75 L

**VENETO**

<b>LIDO PROSECCO ROSÉ BRUT MILL. - DOC</b> <i>GLERA, PINOT NERO</i>	CANELLA	€ 29
<b>PROSECCO ROSÉ COL DE MAR - DOC</b> <i>GLERA, PINOT NERO</i>	BELLIA	€ 31
<b>ROSA DEL FAÈ MILL. - BRUT</b> <i>MARZEMINO</i>	CANEVEL	€ 32

**TRENTO DOC**

<b>ROSÉ S.A. - BRUT</b> <i>CHARDONNAY, PINOT NERO - 30M</i>	RESS	€ 46
<b>PIAN CASTELLO RISERVA ROSÉ - BRUT</b> <i>CHARDONNAY, PINOT NERO</i>	ENDRIZZI	€ 60
<b>PERLE ROSÉ - RIS. MILLESIMATO</b> <i>CHARDONNAY, PINOT NERO</i>	FERRARI	€ 110
<b>GIULIO ROSÉ RIS. FONDATORE - BRUT</b> <i>PINOT NERO, CHARDONNAY - 10Y</i>	FERRARI	€ 410

**CHAMPAGNE**

<b>CUVÉE PRESTIGE ROSÉ</b> <i>CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER</i>	DE VILMONT	€ 85
<b>ROSÉ ROYAL - BRUT</b> <i>CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER</i>	VRANKEN POMMERY	€ 99
<b>APANAGE ROSÉ - BRUT</b> <i>CHARDONNAY, PINOT NERO - 42M</i>	VRANKEN POMMERY	€ 120
<b>ROSÉ VINTAGE - BRUT</b> <i>CHARDONNAY, PINOT NERO</i>	ROEDERER	€ 170
<b>ROSÉ - BRUT</b> <i>PINOT NERO, CHARDONNAY</i>	RUINART	€ 210
<b>BELLE EPOQUE ROSÉ - BRUT</b> <i>CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER</i>	PERRIER JOUET	€ 620
<b>CRISTAL ROSÉ - BRUT</b> <i>PINOT NERO, CHARDONNAY</i>	L. ROEDERER	€ 940
<b>ROSÉ GRAND CUVÉE - BRUT</b> <i>CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER</i>	KRUG	€ 960
<b>VINTAGE ROSÉ - BRUT</b> <i>PINOT NERO, CHARDONNAY</i>	DOM PERIGNON	€ 990

**VINI ROSÉ**  
*ROSÉ WINES*

0,75 L

**VENETO**

**MISS ROSÉ - IGT**  
*CORVINA, CORVINONE*

**MONTE SANTOCCIO** € 28

**BARDOLINO CHIARETTO DOC**  
*CORVINA, RONDINELLA, SANGIOVESE*

**MONTE DEL FRÀ** € 28

**DALIS - VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT**  
*SAUVIGNON TEROLDEGO*

**ENDRIZZI** € 31

**PUGLIA**

**CALAFURIA - IGT SALENTO**  
*NEGROAMARO*

**ANTINORI TOMMARESCA** € 32

**FRANCIA**

**LE CHAPELLE - AOC**  
*GRENACHE, CINSAULT, SYRAH*

**C. LA GORDONNE** € 35

**BY OTT COTES DE PROVENCE**  
*GRENACHE, SYRAH, CINSAULT*

**DOMAINES OTT** € 48

**COTES DE PROVENCE**  
*GRENACHE, SYRAH, CINSAULT, ROLLE*

**MIRAVAL** € 70

**CUVEE ETOILE**  
*GRENACHE MOURVEDRE*

**DOMAINES OTT** € 190

**VINI BIANCHI**  
*WHITE WINES*

0,75 L

**VENETO**

	<b>SELEZIONE THE ONE - DOC VENEZIA</b> <i>MANZONI BIANCO</i>	<b>ORNELLA BELLIA</b>	<b>€ 29</b>
BIO	<b>CUSTOZA - DOC</b> <i>GARGANEGA + UVE DEL TERRITORIO</i>	<b>SAN MICHELIN</b>	<b>€ 29</b>
	<b>PRAECIPIUS - IGT TRE VENEZIE</b> <i>RIESLING RENANO</i>	<b>ROENO</b>	<b>€ 35</b>
	<b>SOAVE CLASSICO - DOC</b> <i>GARGANEGA</i>	<b>MONTE DEL FRÀ</b>	<b>€ 29</b>
	<b>CALVARINO SOAVE CLASSICO - DOC</b> <i>GARGANEGA, TREBBIANO DI SOAVE</i>	<b>PIEROPAN</b>	<b>€ 53</b>
	<b>LUGANA - DOC</b> <i>TURBIANA</i>	<b>CAORSA</b>	<b>€ 31</b>
	<b>LUGANA DOC</b> <i>TURBIANA</i>	<b>TENUTA LA PRESA</b>	<b>€ 35</b>
	<b>LUGANA - DOC RISERVA</b> <i>TURBIANA</i>	<b>ZENATO</b>	<b>€ 59</b>
VEGA - VEGET	<b>DELLE VENEZIE - DOC</b> <i>PINOT GRIGIO</i>	<b>SANTOMÈ</b>	<b>€ 29</b>
	<b>RIVOLI VALDADIGE TERRA D. FORTI - DOC</b> <i>PINOT GRIGIO</i>	<b>ROENO</b>	<b>€ 38</b>
	<b>A MI MANERA - IGT VENETO</b> <i>CHARDONNAY</i>	<b>BIGAI</b>	<b>€ 29</b>
	<b>TERRE PIANE - DOC LISON PRAMAGGIORE</b> <i>SAUVIGNON</i>	<b>ORNELLA BELLIA</b>	<b>€ 28</b>
MACERATO	<b>DOC</b> <i>PINOT GRIGIO RAMATO</i>	<b>COLLALTO</b>	<b>€ 32</b>
MACERATO	<b>ORIGINI - IGT COLLI EUGANEI</b> <i>GARGANEGA, MOSCATO GIALLO</i>	<b>VIGNE AL COLLE</b>	<b>€ 38</b>

**VINI BIANCHI**  
*WHITE WINES*

0,75 L

**TRENTINO ALTO ADIGE**

<b>DALIS BIANCO - IGT DOLOMITI</b> <i>CHARDONNAY, NOSIOLA, SAUVIGNON</i>	<b>ENDRIZZI</b>	<b>€ 29</b>
<b>TRENTINO DOC</b> <i>PINOT GRIGIO</i>	<b>LAVIS</b>	<b>€ 29</b>
<b>SÒFI IGT DOLOMITI</b> <i>MULLER THURGAU</i>	<b>FRANZ HAAS</b>	<b>€ 31</b>
<b>I KIES - DOC TRENTINO</b> <i>GEWURZTRAMINER</i>	<b>ROENO</b>	<b>€ 33</b>
<b>JOSEPH - DOC</b> <i>GEWURZTRAMINER</i>	<b>HOFSTÄTTER</b>	<b>€ 41</b>
<b>VALLE ISARCO - DOC</b> <i>KERNER</i>	<b>ABBZIA DI NOVACELLA</b>	<b>€ 33</b>
<b>VALLE ISARCO - DOC</b> <i>SYLVANER</i>	<b>ABBZIA NOVACELLA</b>	<b>€ 33</b>
<b>ALTO ADIGE - DOC</b> <i>PINOT BIANCO</i>	<b>HOFSTÄTTER</b>	<b>€ 34</b>
<b>LEPUS - DOC</b> <i>PINOT BIANCO</i>	<b>FRANZ HAAS</b>	<b>€ 37</b>
<b>RIS. VORBERG - DOC A.A.</b> <i>PINOT BIANCO</i>	<b>TERLAN</b>	<b>€ 58</b>
<b>MANNA - DOC</b> <i>RIESLING, CHARDONNAY, GEWURZTRAM., SAUV., KERNER</i>	<b>FRANZ HAAS</b>	<b>€ 55</b>
<b>TRENTINO DOC</b> <i>SAUVIGNON BLANC</i>	<b>LAVIS</b>	<b>€ 29</b>
<b>VETTE - IGT V. DOLOMITI</b> <i>SAUVIGNON BLANC</i>	<b>SAN LEONARDO</b>	<b>€ 36</b>
<b>FERMENTATO IN LEGNO</b> <b>QUARZ - DOC A.A.</b> <i>SAUVIGNON</i>	<b>TERLAN</b>	<b>€ 96</b>
<b>ALTO ADIGE - DOC</b> <i>CHARDONNAY</i>	<b>HOFSTÄTTER</b>	<b>€ 31</b>
<b>ST. VALENTIN - DOC A.A.</b> <i>CHARDONNAY</i>	<b>S. MICHELE APPIANO</b>	<b>€ 75</b>

**VINI BIANCHI**

*WHITE WINES*

0,75 L

**FRIULI VENEZIA GIULIA**

	<b>DOC COLLIO</b> <i>FRIULANO</i>	<b>COLLAVINI</b>	<b>€ 30</b>
MACERATO	<b>EXORDIUM - IGT</b> <i>FRIULANO</i>	<b>IL CARPINO</b>	<b>€ 60</b>
	<b>DOP FRIULI</b> <i>MALVASIA ISTRIANA</i>	<b>COOS</b>	<b>€ 30</b>
MACERATO	<b>MALVASIA - IGT</b> <i>MALVASIA</i>	<b>IL CARPINO</b>	<b>€ 46</b>
	<b>DOC COLLIO</b> <i>PINOT BIANCO</i>	<b>RUSSIZ SUP.</b>	<b>€ 35</b>
	<b>VECCHIE VITI - DOC COLLIO</b> <i>PINOT BIANCO</i>	<b>CONFINIS</b>	<b>€ 42</b>
	<b>BENEDETE - IGT VENEZIA GIULIA</b> <i>RIBOLLA GIALLA</i>	<b>COLLAVINI</b>	<b>€ 30</b>
	<b>L'ADELCHI - DOC COLLIO</b> <i>RIBOLLA GIALLA</i>	<b>VENICA</b>	<b>€ 52</b>
MACERATO	<b>RIBOLLA IGT</b> <i>RIBOLLA GIALLA</i>	<b>IL CARPINO</b>	<b>€ 62</b>
	<b>CIALLA BIANCO - DOC COLLI ORIENTALI</b> <i>RIBOLLA PICCOLIT, VERDUZZO</i>	<b>RONCHI CIAALLA</b>	<b>€ 49</b>
	<b>SAUVIGNON - DOC</b> <i>SAUVIGNON</i>	<b>CONFINIS</b>	<b>€ 31</b>
	<b>PIERE - DOC FRIULI ISONZO</b> <i>SAUVIGNON BLANC</i>	<b>VIE DI ROMANS</b>	<b>€ 58</b>
	<b>RONCO DELLE MELE - DOC</b> <i>SAUVIGNON</i>	<b>VENICA</b>	<b>€ 67</b>
	<b>DOC COLLIO</b> <i>PINOT GRIGIO</i>	<b>CONFINIS</b>	<b>€ 32</b>
	<b>GRIS - DOC FRIULI ISONZO</b> <i>PINOT GRIGIO</i>	<b>LIS NERIS</b>	<b>€ 53</b>
	<b>BIANCO - DOC COLLIO</b> <i>FRIULANO, MALVASIA ISTRIANA, RIBOLLA GIALLA</i>	<b>EDI KEBER</b>	<b>€ 49</b>
	<b>SHARIS - IGT</b> <i>CHARDONNAY, RIBOLLA</i>	<b>L. FELLUGA</b>	<b>€ 33</b>
	<b>VINTAGE TUNINA - IGT</b> <i>SAUVIGNON, CHARDONNAY, RIBOLLA, MALVASIA</i>	<b>JERMANN</b>	<b>€ 69</b>
	<b>SASSI CAVI - DOC COLLIO</b> <i>CHARDONNAY</i>	<b>COLLAVINI</b>	<b>€ 33</b>
MACERATO	<b>DOC FRIULI COLLIO ORIENTALE</b> <i>PINOT GRIGIO RAMATO</i>	<b>SPECOGNA</b>	<b>€ 41</b>

**VINI BIANCHI**  
*WHITE WINES*

0,75 L

**FRIULI VENEZIA GIULIA**

**TERRE ALTE - DOCG ROSAZZO**  
*SAUVIGNON, PINOT BIANCO FRIULANO*

L. FELLUGA € 105

**LOMBARDIA**

**I FRATI LUGANA - DOC**  
*TURBIANA*

CA' DEI FRATI € 35

**PIEMONTE**

BIO **SAN MICHELE ROERO - DOCG**  
*ARNEIS*

DELTETTO € 30

**TOSCANA**

**SOLOSOLE - BOLGHERI DOC**  
*VERMENTINO*

POGGIO AL TESORO € 49

**VISTAMARE - IGT**  
*VERMENTINO, VIOGNIER*

CA' MARCANDA GAJA € 70

BIODINAMICO **BATAR - IGT**  
*CHARDONNAY, PINOT BIANCO*

QUERCIA-BELLA € 145

**UMBRIA**

**CERVARO DELLA SALA - IGT**  
*CHARDONNAY, GRECHETTO*

C. DELLA SALA ANTINORI € 89

**MARCHE**

**CL. RIS PLENIO - C. JESI DOCG**  
*VERDICCHIO*

UMANI RONCHI € 39

**CAMPANIA**

**SEL. PIETRACALDA - DOCG**  
*FIANO DI AVELLINO*

FEUDI S. GREGORIO € 32

**SEL. CUTIZZI - DOCG**  
*GRECO DI TUFO*

FEUDI S. GREGORIO € 32

**LAZIO**

BIO **IX MIGLIO BIANCO - IGT**  
*MALVASIA PUNTINATA, MALVASIA CANDIA, BOMBINO B.*

RIS. DELLA CASCINA € 30

BIO **DOMINA - IGT**  
*GRECHETTO*

RIS. DELLA CASCINA € 31

**VINI BIANCHI**  
*WHITE WINES*

0,75 L

**SICILIA**

**SALINA BIANCO - IGT SALINA**  
*INZOLIA CATARRATTO*

HAUNER € 31

**KADOS - IGT TERRE SICILANE**  
*GRILLO*

DUCA DI SALAPARUTA € 32

**LIGHEA SICILIA - DOC**  
*ZIBIBBO*

DONNA FUGATA € 35

**MONTEDOLCE ETNA BIANCO - DOP**  
*CARRICANTE*

GIOVANNI ROSSO € 48

**MENFI - DOC**  
*CHARDONNAY*

PLANETA € 72

**SARDEGNA**

**KANIMARI - DOC**  
*VERMENTINO*

NURAGHE CRABIONI € 33

**FRANCIA**

**SAINT PIERRE CHABLIS - 5Y**  
*CHARDONNAY*

ALBERT PIC € 54

**POUILLY FUMÈ - AOC**  
*SAUVIGNON*

BARON DE LA DOUCETTE € 53

**KITTERLE-GRAN CRU**  
*RIESLING*

DOMAINES SCHLUMBERGER € 75

**VINI ROSSI**  
RED WINES

0,75 L

**VENETO**

	<b>SELEZIONE THE ONE - IGT</b> <i>MALBECH</i>	<b>ORNELLA BELLIA</b>	<b>€ 29</b>
VEGA - VEGET	<b>A MI MANERA - IGT</b> <i>CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC</i>	<b>BIGAI</b>	<b>€ 31</b>
	<b>A MI MANERA - IGT</b> <i>MERLOT</i>	<b>BIGAI</b>	<b>€ 31</b>

**Il Garda**

BIO	<b>BARDOLINO DOC</b> <i>CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA</i>	<b>GORGO</b>	<b>€ 29</b>
BIO	<b>CA NOVA - IGT</b> <i>CORVINA</i>	<b>GORGO</b>	<b>€ 30</b>

**Il Piave**

	<b>PHIGAIA-DOC MONTELLO ASOLO</b> <i>CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT</i>	<b>SERAFINI E VIDOTTO</b>	<b>€ 48</b>
--	--	---------------------------	-------------

**Il Montello**

BIO	<b>CABERNET - IGT</b> <i>CABERNET SAUVIGNON/FRANC</i>	<b>CASE PAOLIN</b>	<b>€ 30</b>
BIO	<b>ROSSO DEL MILIO - IGT</b> <i>MERLOT, CARMENERE</i>	<b>CASE PAOLIN</b>	<b>€ 32</b>
BIO	<b>SAN CARLO - DOC MONTELLO</b> <i>CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT</i>	<b>CASE PAOLIN</b>	<b>€ 60</b>
	<b>CAPO DI STATO - DOC VENEGAZZU</b> <i>CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT</i>	<b>LOREDAN GASPARINI</b>	<b>€ 130</b>

**I Colli Euganei**

BIO	<b>VERSACINTO - DOC COLLI EUGANEI</b> <i>MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC</i>	<b>MONTEVERSA</b>	<b>€ 32</b>
BIO	<b>DOC COLLI EUGANEI</b> <i>CABERNET SAUVIGNON</i>	<b>MONTEVERSA</b>	<b>€ 48</b>
	<b>SPEZZA - IGT</b> <i>MERLOT</i>	<b>BONOTTO DELLE TEZZE</b>	<b>€ 31</b>

**VINI ROSSI**  
*RED WINES*

0,75 L

**VENETO**

**La Valpolicella**

BIO	<b>VALPOLICELLA CLASSICO - DOP</b> <i>CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA</i>	<b>GIOVANNI EDERLE</b>	€ 31
	<b>VALPOLICELLA CLASSICO - DOC</b> <i>CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA</i>	<b>SECONDO MARCO</b>	€ 38
	<b>VALPOLICELLA CLASSICO SUP. - DOP</b> <i>CORVINA, RONDINELLA ED UVE DEL TERRITORIO</i>	<b>QUINTARELLI</b>	€ 200
	<b>MONTE LODOLETTA VALPOLICELLA SUP. - DOP</b> <i>CORVINA, RONDINELLA, CROATINA, OSELETA</i>	<b>ROMANO DAL FORNO</b>	€ 580
	<b>RIPASSO VALPOLICELLA - DOC</b> <i>CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA</i>	<b>SECONDO MARCO</b>	€ 50
	<b>RIPASSA RIPASSO SUP. - DOC</b> <i>CORVINA, RONDINELLA, CROATINA, OSELETA</i>	<b>ZENATO</b>	€ 54
	<b>CAMPOFIORIN - IGT</b> <i>CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA</i>	<b>MASI</b>	€ 42
	<b>PRIMOFIORE - IGP</b> <i>CORVINA, CORVINONE</i>	<b>QUINTARELLI</b>	€ 125
	<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b> <i>CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA, CROATINA</i>	<b>GIOVANNI EDERLE</b>	€ 65
	<b>COSTASERA AMARONE VALPOLICELLA CL - DOCG</b> <i>CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA</i>	<b>MASI</b>	€ 110
	<b>AMARONE CLASSICO DOP</b> <i>CORVINA, RONDINELLA ED UVE LOCALI</i>	<b>QUINTARELLI</b>	€ 690
	<b>MONTE LODOLETTA AMARONE - DOCG</b> <i>CORVINA, RONDINELLA, CROATINA, OSELETA</i>	<b>ROMANO DAL FORNO</b>	€ 710

**VINI ROSSI**  
*RED WINES*

0,75 L

**TRENTINO ALTO ADIGE**

	<b>SOFI - IGT V. DOLOMITI</b> <i>SCHIAVA</i>	<b>FRANZ HAAS</b>	<b>€ 31</b>
	<b>LAGREIN - DOC</b> <i>LAGREIN</i>	<b>LAVIS</b>	<b>€ 31</b>
	<b>LAGREIN - DOC</b> <i>LAGREIN</i>	<b>FRANZ HAAS</b>	<b>€ 55</b>
	<b>SCHWEIZER - DOC</b> <i>PINOT NERO</i>	<b>FRANZ HASS</b>	<b>€ 72</b>
	<b>RISERVA GOLALUPO - DOC TRENTINO</b> <i>PINOT NERO</i>	<b>ENDRIZZI</b>	<b>€ 45</b>
	<b>MEZCAN PINOT NERO - DOC SUDTIROL</b> <i>PINOT NERO</i>	<b>HOFSTÄTTER</b>	<b>€ 36</b>
	<b>PINOT NERO - DOC</b> <i>PINOT NERO</i>	<b>LAVIS</b>	<b>€ 39</b>
	<b>RISERVA MAZON - DOC</b> <i>PINOT NERO</i>	<b>HOFSTÄTTER</b>	<b>€ 79</b>
	<b>SIEBENEICH - DOC</b> <i>MERLOT</i>	<b>COL TRENZIO</b>	<b>€ 77</b>
BIODINAMICO	<b>COR ROMIGBERG - DOC</b> <i>CABERNET SAUVIGNON</i>	<b>ALOIS LAGEDER</b>	<b>€ 105</b>
	<b>TERRE - IGT V. DOLOMITI</b> <i>CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CARMENERE</i>	<b>SAN LEONARDO</b>	<b>€ 38</b>
	<b>SAN LEONARDO - IGT V. DOLOMITI</b> <i>CABERNET SAUVIGNON, CARMENERE, MERLOT</i>	<b>SAN LEONARDO</b>	<b>€ 170</b>
	<b>GRAN MASETTO - IGT</b> <i>TEROLDEGO</i>	<b>ENDRIZZI</b>	<b>€ 140</b>

**VINI ROSSI**  
*RED WINES*

0,75 L

**FRIULI VENEZIA GIULIA**

<b>IGT VENEZIA GIULIA</b> <i>CABERNET SAUVIGNON</i>	LIS NERIS	€ 45
<b>IGT VENEZIA GIULIA</b> <i>MERLOT, CABERNET SAUVIGNON</i>	LIS NERIS	€ 62
<b>POPPONE - IGT VENEZIA GIULIA</b> <i>MERLOT E UVE PASSITE DI PIGNOLO</i>	ANTONUTTI	€ 42
<b>DOC COLLIO</b> <i>MERLOT</i>	CONFINIS	€ 32
<b>MEZZOSECOLO - DOC</b> <i>MERLOT</i>	CANUS	€ 60
<b>DOC COLLI ORIENTALI</b> <i>REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO</i>	RONCHI DI CIALLA	€ 54
<b>SOSSÒ - DOC FRIULI COLLI ORIENTALI</b> <i>MERLOT PIGNOLO</i>	L. FELLUGA	€ 85

**VALLE D'AOSTA**

<b>TORRETTE SUPERIEUR - DOP</b> <i>PETIT ROUGE</i>	ANDRÈ PELLISSIER	€ 45
<b>FUMIN - DOP</b> <i>FUMIN</i>	ANDRÈ PELLISSIER	€ 49

**VINI ROSSI**  
*RED WINES*

0,75 L

**PIEMONTE**

<b>DOLCETTO D'ALBA-DOC</b> <i>DOLCETTO</i>	<b>CASTELLO DI NEIVE</b>	<b>€ 31</b>
<b>BARBERA D'ALBA -DOC</b> <i>BARBERA</i>	<b>CASTELLO DI NEIVE</b>	<b>€ 32</b>
<b>I LIONI - DOC D'ALBA</b> <i>NEBBIOLO</i>	<b>DEL TETTO</b>	<b>€ 35</b>
<b>BRICCO DELL'UCCELLONE - DOCG</b> <i>BARBERA D'ASTI</i>	<b>BRAIDA</b>	<b>€ 130</b>
<b>RANSONE - DOC</b> <i>NEBBIOLO</i>	<b>CÀ VIOLA</b>	<b>€ 59</b>
<b>LANGHE - DOC</b> <i>NEBBIOLO</i>	<b>G.D. VAJRA</b>	<b>€ 75</b>
<b>RIS. CICHIN BARBARESCO ROMBONE - DOCG</b> <i>NEBBIOLO</i>	<b>ADA NADA</b>	<b>€ 67</b>
<b>CAVIOT - BAROLO DOCG</b> <i>NEBBIOLO</i>	<b>CÀ VIOLA</b>	<b>€ 92</b>
<b>SOTTOCASTELLO DI NOVELLO - BAROLO DOCG</b> <i>NEBBIOLO</i>	<b>CÀ VIOLA</b>	<b>€ 140</b>
<b>DAGROMIS BAROLO DOP</b> <i>NEBBIOLO</i>	<b>GAJA</b>	<b>€ 168</b>
<b>BARBARESCO - DOP</b> <i>NEBBIOLO</i>	<b>GAJA</b>	<b>€ 390</b>
<b>VIGNA RIONDA BAROLO DOCG</b> <i>NEBBIOLO</i>	<b>GIOVANNI ROSSO</b>	<b>€ 580</b>

**VINI ROSSI**  
RED WINES

0,75 L

**TOSCANA**

**La Maremma**

<b>SIDUS - DOC</b> <i>SANGIOVESE, MONTEPULCIANO</i>	<b>PIANIROSSI</b>	<b>€ 31</b>
<b>BRUCIATO DOC BOLGHERI</b> <i>CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH</i>	<b>ANTINORI</b>	<b>€ 52</b>
<b>SASSO ALLORO ORO - IGT TOSCANA</b> <i>SANGIOVESE</i>	<b>CASTELLO DI MONTEPO</b>	<b>€ 70</b>

**Nel Chianti**

<b>CHIANTI CL. - DOCG</b> <i>SANGIOVESE, COLONNO, CANAILOLO</i>	<b>CASTELLO DI RADDA</b>	<b>€ 32</b>
<b>PEPPOLI CHIANTI CL. - DOCG</b> <i>SANGIOVESE, MERLOT, SYRAH</i>	<b>ANTINORI</b>	<b>€ 32</b>
BIO <b>CHIANTI CL. - DOCG</b> <i>SANGIOVESE</i>	<b>QUERCIABELLA</b>	<b>€ 39</b>
<b>LODANO ROSSO - DOCG</b> <i>PETIT VERDEOT, MERLOT</i>	<b>TUA RITA</b>	<b>€ 80</b>
<b>MARCHESE ANTINORI CHIANTI CLASSICO - RIS. DOCG</b> <i>SANGIOVESE</i>	<b>ANTINORI</b>	<b>€ 82</b>
BIODINAMICO <b>CA' MARTINA - IGT</b> <i>CABERNET, SAUVIGNON, SANGIOVESE</i>	<b>QUERCIABELLA</b>	<b>€ 145</b>
<b>TIGNANELLO - IGT</b> <i>SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON/FRANC</i>	<b>ANTINORI</b>	<b>€ 330</b>

**Montalcino**

BIO <b>ROSSO DI MONTALCINO - DOC</b> <i>SANGIOVESE</i>	<b>CANALICCHIO DI SOPRA</b>	<b>€ 40</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO - DOCG</b> <i>SANGIOVESE</i>	<b>CANALICCHIO DI SOPRA</b>	<b>€ 103</b>
<b>PIAN DELLE VIGNE BRUNELLO DI MONTALCINO - DOCG</b> <i>SANGIOVESE</i>	<b>ANTINORI</b>	<b>€ 90</b>
<b>CASTEL GIOCONDO BRUNELLO DI MONTALCINO - DOCG</b> <i>SANGIOVESE</i>	<b>FRESCOBALDI</b>	<b>€ 105</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO - DOCG</b> <i>SANGIOVESE</i>	<b>IL MARRONETO</b>	<b>€ 340</b>

**VINI ROSSI**  
*RED WINES*

0,75 L

**TOSCANA**

**Bolgheri**

<b>LE VOLTE - IGT</b> <i>MERLOT, SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON</i>	<b>ORNELLAIA</b>	<b>€ 58</b>
<b>GUIDALBERTO - IGT</b> <i>CABERNET SAUVIGNON, MERLOT</i>	<b>SAN GUIDO</b>	<b>€ 98</b>
<b>ORNELLAIA - DOC SUP. BOLGHERI</b> <i>CABERNET SAUVIGNON/FRANC, MERLOT, PETIT VERDOT</i>	<b>ORNELLAIA</b>	<b>€ 390</b>
<b>SASSICAIA - DOC BOLGHERI</b> <i>CABERNET SAUVIGNON/FRANC</i>	<b>SAN GUIDO</b>	<b>€ 490</b>

**MARCHE**

<b>FRONTE DEL RE - DOC</b> <i>LACRIMA DI MORRO D'ALBA</i>	<b>UMANI RONCHI</b>	<b>€ 32</b>
--	---------------------	-------------

**ABRUZZO**

BIO <b>SAN FRANCESCO - DOC MONTEPULCIANO</b> <i>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO</i>	<b>UMANI RONCHI</b>	<b>€ 30</b>
--	---------------------	-------------

**LAZIO**

BIO <b>COSTA DI BASALTO - IGT</b> <i>SYRAH</i>	<b>RISERVA DELLA CASCINA</b>	<b>€ 29</b>
---	------------------------------	-------------

**MOLISE**

<b>SAN MERCURIO DOC</b> <i>TINTILIA</i>	<b>HERERO</b>	<b>€ 28</b>
--	---------------	-------------

**CAMPANIA**

<b>CELSÌ - DOC IRPINIA</b> <i>AGLIANICO</i>	<b>FIORENTINO</b>	<b>€ 28</b>
BIO <b>RAGIS - DOC COSTA D'AMALFI</b> <i>AGLIANICO, PIEDIROSSO</i>	<b>VIGNE DI RAITO</b>	<b>€ 44</b>

**PUGLIA**

<b>ETTAMIANO - IGP SALENTO</b> <i>PRIMITIVO</i>	<b>DUE PALME</b>	<b>€ 35</b>
--	------------------	-------------

**VINI ROSSI**  
*RED WINES*

0,75 L

**SICILIA**

<b>SEDARA - DOC</b> <i>N. AV., MERLOT SYRAH, CABERNET SAUVIGNON</i>	<b>DONNA FUGATA</b>	<b>€ 30</b>
<b>PASSO DELLE MULE - IGT</b> <i>NERO D'AVOLA</i>	<b>DUCA SALAPARUTA</b>	<b>€ 32</b>
<b>CRU MAROCCOLI - DOC</b> <i>SYRAH</i>	<b>PLANETA</b>	<b>€ 52</b>
<b>MONTEDOLCE - DOP ETNA ROSSO</b> <i>NERELLO MASCALESE, CAPPUCCIO</i>	<b>GIOVANNI ROSSO</b>	<b>€ 60</b>

**SARDEGNA**

<b>ARCANOS - DOC</b> <i>CANNONAU</i>	<b>MURALES</b>	<b>€ 34</b>
<b>TURRIGA - IGT ISOLA DEI NURAGHI</b> <i>CANNONAU, CARIGNANO, BOVALE, MALVASIA N.</i>	<b>ARGIOLAS</b>	<b>€ 160</b>

**FRANCIA BORGOGNA**

<b>IL MILLESIMO</b> <i>PINOT NOIR</i>	<b>FAIVELEY</b>	<b>€ 59</b>
<b>BEAUNE CLOSDE L'ECU PREMIERE CRU</b> <i>PINOT NOIR</i>	<b>FAIVELEY</b>	<b>€ 180</b>
<b>GEVREY- CHANBERTIN JAKUES PREMIERE CRU</b> <i>PINOT NOIR</i>	<b>FAIVELEY</b>	<b>€ 290</b>

**FRANCIA BORDEAUX**

<b>CHATEAU HAUT SAINT EMILION</b> <i>CABERNET SAUVIGNON, MERLOT</i>	<b>BOUTISSE</b>	<b>€ 58</b>
<b>CHATEAU GLORIA SAINT JULIEN</b> <i>CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT</i>	<b>DOMANEIS MARTIN</b>	<b>€ 150</b>
<b>CROIX DE CERTAN POMEROL AOC</b> <i>CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT</i>	<b>CERTAN</b>	<b>€ 210</b>

## NUOVO SISTEMA CORAVIN

Grazie al sistema Coravin abbiamo l'opportunità di farVi assaggiare vini al calice, pregiati, rinomati e ricercati.

THANKS TO THE CORAVIN SYSTEM, WE ARE ABLE TO LET YOU TASTE WINES BY THE GLASS, FINE, RENOWNED AND REFINED.

### VINI BIANCHI WHITE WINES



#### TRENTINO ALTO ADIGE

FERMENTATO  
IN LEGNO

**QUARZ - DOC A.A.**  
SAUVIGNON

TERLAN

€ 17

#### FRIULI VENEZIA GIULIA

**TERRE ALTE - DOCG ROSAZZO**  
SAUVIGNON, PINOT BIANCO FRIULANO

L. FELLUGA

€ 20

#### TOSCANA

BIODINAMICO

**BATAR - IGT**  
CHARDONNAY, PINOT BIANCO

**QUERCIA-  
BELLA**

€ 25

#### UMBRIA

**CERVARO DELLA SALA - IGT**  
CHARDONNAY, GRECHETTO

**C. DELLA SALA  
ANTINORI**

€ 18

#### FRANCIA

**KITTERLE-GRAN CRU**  
RIESLING

**DOMAINES  
SCHLUMBERGER**

€ 15

**VINI ROSSI**  
RED WINES



**VENETO**

<b>CAPO DI STATO - DOC VENEGAZZU</b> <i>CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT</i>	<b>LOREDAN GASPARINI</b>	<b>€ 25</b>
<b>VALPOLICELLA CLASSICO SUP. - DOP</b> <i>CORVINA, RONDINELLA ED UVE DEL TERRITORIO</i>	<b>QUINTARELLI</b>	<b>€ 36</b>
<b>COSTASERA AMARONE VALPOLICELLA CL - DOCG</b> <i>CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA</i>	<b>MASI</b>	<b>€ 20</b>

**TRENTINO ALTO ADIGE**

<b>GRAN MASETTO - IGT</b> <i>TEROLDEGO</i>	<b>ENDRIZZI</b>	<b>€ 24</b>
---	-----------------	-------------

**PIEMONTE**

<b>BRICCO DELL'UCCELLONE - DOCG</b> <i>BARBERA D'ASTI</i>	<b>BRAIDA</b>	<b>€ 23</b>
<b>DAGROMIS BAROLO DOP</b> <i>NEBBIOLO</i>	<b>GAJA</b>	<b>€ 28</b>

**TOSCANA**

<b>BIODINAMICO CA' MARTINA - IGT</b> <i>CABERNET, SAUVIGNON, SANGIOVESE</i>	<b>QUERCIABELLA</b>	<b>€ 24</b>
<b>TIGNANELLO - IGT</b> <i>SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON/FRANC</i>	<b>ANTINORI</b>	<b>€ 60</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO - DOCG</b> <i>SANGIOVESE</i>	<b>IL MARRONETO</b>	<b>€ 58</b>

**FRANCIA BORGOGNA**

<b>GEVREY- CHANBERTIN JQUES PREMIERE CRU</b> <i>PINOT NOIR</i>	<b>FAIVELEY</b>	<b>€ 60</b>
---	-----------------	-------------

**FRANCIA BORDEAUX**

<b>CROIX DE CERTAN POMEROL AOC</b> <i>CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT</i>	<b>CERTAN</b>	<b>€ 48</b>
---	---------------	-------------