élite

SUITE & CLUB RESTAURANT

Frühstück

Mittagessen

Abendessen

Menu Squok

Esperienze Gourmet

Kuchen

La Cantina

élite
SUITE & CLUB RESTAURANT

Frühstück.

21. Januar - Samstag

WAS BEVORZUGEN SIE?
(im Preis inbegriffen)

SÜSSE AUSWAHL

Mix 1: Nutella-Bombolone (Sahne-Donut), Blätterteig-Cannolo gefüllt mit Chantilly-Sahne und Krapfen ❄

Mix 2: Nutella-Croissant, crème gefülltes Croissant und Croissant ❄

Mix 3: Crème gefülltes Croissant, Aprikosentarte und gemischter Pflaumenkuchen ❄

Mix 4: Donut mit Haselnussglasur, Saccottino (Mini Schokoladenbrötchen) und Croissant ❄

SALZIGE AUSWAHL

Mix 5: Geräucherter gekochter Schinken, Milano-Salami und Gouda-Käse ❄

Mix 6: Schinken gefülltes Croissant, Käse und Salat ❄

Mix 7: Räucherlachs mit Zwiebelringen und Kapern ❄

AUF BESTELLUNG
im Preis inbegriffen

Brot: Brotkorb, Scheibe Brot, Nordländerbrot, Focaccia, weißmehl Brötchen, Volkornbrötchen

Obst: Frisches Obst des Tages

Marmeladen: Gemischte Platte mit Orangen-/Erdbeer-/Aprikosenmarmelade, Butter ❄, Margarine, Honig

Zerealien: Zerealien: Cornflakes, Puffreis, Schokoladen-Puffreis, glasierte Cornflakes, Kleie

Joghurt:
Weißer Joghurt

Fettarmer weißer Joghurt

Joghurt mit Fruchtstücken

Joghurt mit pürierten Früchten

Hot dishes:
Rühreier, Schinkenspeck, Bohnen und Wurst ❄

Gemischte Platte mit gegrilltem Lachs, Pilzen und Tomatengratin ❄

Pfannkuchen mit dunkle Schokolade

Eggs:
Rühreier ❄

Gekochte Eier

Gebratene Eier

Zur Auswahl stehen:
Omelett mit Schinken und Cheddar-Käse ❄

Omelett mit Pilzen und Schinkenspeck ❄

Vegetarisches Omelett ❄

Omelett mit Räucherlachs und Zwiebeln ❄

GETRÄNKE WERDEN AUF ANFRAGE
kostenlos serviert

Wasser im Glas

Amerikanischer Kaffee

Auswahl an Teebeuteln

Heiße Schokolade

Säfte im Glas

Milch

GETRÄNKE GEGEN GEBÜHR ERHÄLTLICH
falls nicht im gekauften Getränkepaket enthalten

Flasche Wasser	3,30 € **
Espresso	1,90 € **
Cappuccino	2,90 € **
Säfte in Flasche	4 € **
Frisch gepresster Orangensaft	5,50 € **

15% für den Service werden zu den in der Liste angegebenen Preisen hinzugerechnet.

** **Der Preis kann basierend auf dem gekauften Getränkepaket zurückgesetzt werden.**

GESUNDHEITSANWEISUNG: Der Verzehr von rohem oder nicht ausreichend gegartem Fleisch, Meeresfrüchten, Schalentieren, Eiern, Milch oder Geflügel kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen, insbesondere wenn der Verbraucher an bestimmten Krankheiten leidet.
ACHTUNG Im Falle einer Nahrungsmittelintoleranz kontaktieren Sie bitte unser Personal.
❄ Alle Gerichte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, enthalten Produkte die im Rohzustand gefroren sind und zur Verarbeitung mit allergrößter Sorgfalt aufgetaut werden, so dass der Geschmack und die Eigenschaften des Produkts erhalten bleiben.
🍃 Vegetarisches Gericht.

élite

SUITE & CLUB RESTAURANT

Mittagessen.

21. Januar - Samstag

VORSPEISEN

Geräucherter Lachs in Orangensauce und rosa Pfeffer ❄

Gepökeltes Roastbeef, kalt serviert, Eiersauce, Pecorino-Flocken ❄*

Gegrillte Zucchini-Röllchen gefüllt mit Frischkäse, rohe Tomaten mit Basilikum gewürzt

MAIN COURSES

Erste Gerichte

Linguine-Pasta mit Meeresfrüchten in Folie ❄

Parmentier-Kartoffelcreme und Croutons

Gebackene Cannelloni gratiniert, gefüllt mit Fleisch ❄

Penne mit vegetarischer Carbonara

Hauptgerichte

Im Ofen gebratener Tintenfisch-, Thunfisch- und Schwertfischspieß ❄

Rindfleischburger, sautierte Champignons mit Rosmarin, knusprigem Speck und Taleggio-Creme❄

Vegetarisches Moussaka

DESSERTS

Papaya-Mousse mit Mandel-Joconde-Kuchen

Reispudding (ohne Zuckerzusatz)

DIE GROSSEN KLASSIKER

Gemüsesuppe

Spaghetti mit Tomaten und Basilikum

Tagliatelle bolognese ❄

Tabbouleh

Harees ❄

Rinderfilet mit pommes frites und Bearnaise Soße ❄*

Garnelen vom Grill ❄

Gewürzte Kichererbsen-Falafel mit Joghurtsauce

GESUNDHEITSANWEISUNG: Der Verzehr von rohem oder nicht ausreichend gegartem Fleisch, Meeresfrüchten, Schalentieren, Eiern, Milch oder Geflügel kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen, insbesondere wenn der Verbraucher an bestimmten Krankheiten leidet.
ACHTUNG: Im Falle einer Nahrungsmittelintoleranz kontaktieren Sie bitte unser Personal.
❄ Alle Gerichte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, enthalten Produkte die im Rohzustand gefroren sind und zur Verarbeitung mit allergrößter Sorgfalt aufgetaut werden, so dass der Geschmack und die Eigenschaften des Produkts erhalten bleiben.
Vegetarisches Gericht.

élite

SUITE & CLUB RESTAURANT

Abendessen.

21. Januar - Samstag

VORSPEISEN

GOURMET SELECTION
Rote Garnelen, aromatisiertes Brot
und "Bloody Mary"-Sauce ❄*

Rinderfilet-Carpaccio, Gazpacho,
knackiges Gemüse und schwarzer Pfeffer ❄*

Büffelmozzarella unserer Produktion,
Kirschtomaten und Rucola ❄

MAIN COURSES

Erstes Gericht

GOURMET SELECTION
Gemischte Nudelsuppe
mit Lagunenfischen ❄

Frische Nudelravioli gefüllt mit Kartoffeln,
Tintenfischragout mit Tomate
und frittierten Kapern ❄

Rigatoni nach Amatriciana Art
mit Speck, Tomatensauce,
Pecorino-Käse und Chili ❄

Gratinierte Kartoffelgnocchi nach
sorrentinischer Art ❄

Hauptgericht

GOURMET SELECTION
Kalbsfilet, weiches Kartoffelpüree,
Babykarotten mit Pistazien ❄*

Gebratenes Lachs-und Krabben
mit Sauce Hollandaise ❄

Bei niedriger Temperatur gebratene
Schweinshaxe, Kartoffelpüree
und Kirschtomaten mit Oregano ❄

Auberginenauflauf ❄

DESSERTS

GOURMET SELECTION
Mandarinen-Explosion:
Namelaka aus Limette und weißer
Schokolade, sautiertes Ananas-
Mandarinengel, rekombinierter
Haselnusskeks

Rum Baba mit Sabayoncreme

Schokobrötchen mit Himbeercreme
(ohne Zuckerzusatz)

DIE GROSSEN KLASSIKER

Gemüsesuppe

Spaghetti mit Tomaten und Basilikum

Tagliatelle bolognese ❄

Tabbouleh

Harees ❄

Rinderfilet mit pommes frites
und Bearnaise Soße ❄*

Garnelen vom Grill ❄

Gewürzte Kichererbsen-Falafel mit
Joghurtsauce

GESUNDHEITSANWEISUNG: Der Verzehr von rohem oder nicht ausreichend gegartem Fleisch, Meeresfrüchten, Schalentieren, Eiern, Milch oder Geflügel kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen, insbesondere wenn der Verbraucher an bestimmten Krankheiten leidet.
ACHTUNG: Im Falle einer Nahrungsmittelintoleranz kontaktieren Sie bitte unser Personal.
❄ Alle Gerichte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, enthalten Produkte die im Rohzustand gefroren sind und zur Verarbeitung mit allergrößter Sorgfalt aufgetaut werden, so dass der Geschmack und die Eigenschaften des Produkts erhalten bleiben.
Vegetarisches Gericht.

SQUOK Restaurant

Menu Squok.

Gemüsesuppe

Nudelsuppe

Nudeln mit Pesto

Spaghetti mit Tomatensauce

Pasta Bolognese ❄

Gebackenes Kabeljaufilets ❄

Schweineschnitzel
auf Mailänder Art ❄

Truthahnschnitzel
auf Mailänder Art ❄

Rindsburger ❄

Hähnchenburger ❄

Würstchen ❄

Pommes frites

GESUNDHEITSANWEISUNG: Der Verzehr von rohem oder nicht ausreichend gegartem Fleisch, Meeresfrüchten, Schalentieren, Eiern, Milch oder Geflügel kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen, insbesondere wenn der Verbraucher an bestimmten Krankheiten leidet.
ACHTUNG: Im Falle einer Nahrungsmittelintoleranz kontaktieren Sie bitte unser Personal.
❄ Alle Gerichte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, enthalten Produkte die im Rohzustand gefroren sind und zur Verarbeitung mit allergrößter Sorgfalt aufgetaut werden, so dass der Geschmack und die Eigenschaften des Produkts erhalten bleiben.
Vegetarisches Gericht.

élite

SUITE & CLUB RESTAURANT

ESPERIENZE GOURMET.

Only with C|Club up to 50%off

C|Club-Mitglieder erhalten ab sofort bis zu 50 % Rabatt auf alle Gourmet-Erlebnisse.

C|Club Members receive an instant up to 50% discount on all gourmet experiences.



Parma Schinken und Grana Trentino

~~€8~~

€6 Only with C|Club



Blinis mit italienischem Kaviar bester Qualität (15g)

~~€38,50~~

€29 Only with C|Club



Spaghetti mit kleinen Hummer (Aragostelle)

~~€27,50~~

€21 Only with C|Club



Gegrillter Hummer und Garnelen

~~€44~~

€33 Only with C|Club



Gebackene Meeresfrüchte

~~€33~~

€25 Only with C|Club



„Raviolini del Plin" mit schwarzem Trüffel von Alba

~~€16,50~~

€8,50 Only with C|Club



Gegrilltes Tomahawk Steak

(vom der piemontesischen Fassona-Rind - circa 900g)

~~€44~~

€33 Only with C|Club



Büffel-Zizzona

(Taralli mit schwarzem Pfeffer, getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola)

~~€18~~

€13,50 Only with C|Club



Fiordilatte-Zopf

(Sizilianisches Pesto, Sardellen, frittierte Teigtaschen)

~~€15~~

€7,50 Only with C|Club



Drei kleine Burratas

(Sautierte Pilze, gegrillte Piadina, mit Rosmarin-Öl, goldener Knoblauch)

~~€15~~

€7,50 Only with C|Club



Fiordilatte und gemischte italienische Vorspeise

~~€12~~

€6 Only with C|Club

GESUNDHEITSANWEISUNG: Der Verzehr von rohem oder nicht ausreichend gegartem Fleisch, Meeresfrüchten, Schalentieren, Eiern, Milch oder Geflügel kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen, insbesondere wenn der Verbraucher an bestimmten Krankheiten leidet.
ACHTUNG: Im Falle einer Nahrungsmittelintoleranz kontaktieren Sie bitte unser Personal.
❄ Alle Gerichte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, enthalten Produkte die im Rohzustand gefroren sind und zur Verarbeitung mit allergrößter Sorgfalt aufgetaut werden, so dass der Geschmack und die Eigenschaften des Produkts erhalten bleiben.
🌿 Vegetarisches Gericht.

TORTE.

Per la tua festa scegli una torta e personalizzala come più ti piace. Ordinala con un giorno di anticipo, contattando la Reception o il Maître d'Hotel

Choose a cake for your party and personalize it just the way you want. Cakes must be ordered one day in advance by contacting Reception or Maître d'Hotel

18 €

Torta per 4 o 6 persone

Cake for 4 to 6 people

NOISETTE



Mousse al cioccolato bianco e nocciole, croccantino di nocciola, pan di spagna al cioccolato

White chocolate mousse and hazelnut, crunchy hazelnut, cocoa bisquit

YOGURT E FRAGOLE



Crema leggera allo yogurt, gelatina di fragole profumata al lime, mousse di fragole, pan di spagna alle mandorle

Light yogurt creamy, strawberry gelée and lime, strawberry mousse, almond sponge cake

PASSIONE ESOTICA



Cremoso ai frutti esotici, palet di lamponi, bavarese ivoire al rum jamaique, croccantino al pistacchio, bisquit al cacao

Fruit exotic creamy, raspberry gelée, rum jamaique bavaroise ivoire, crunchy pistachio, cacao bisquit

CHEESECAKE



Crema di formaggio leggera, gelée di fragole lamponi e rosa, cremoso alla vaniglia, fondo morbido alle mandorle

Light cream cheese, strawberry and raspberry rose gelée, vanilla creamy, soft almond bisquit

GIANDUJA



Cremoso al cioccolato, nocciole e mascarpone, mousse al cioccolato e nocciole, pan di spagna al cioccolato, streusel nocciole e cacao

Chocolate creamy, hazelnut and mascarpone, chocolate and hazelnut mousse, chocolate sponge cake, hazelnut and cacao streusel

SOLE



Biancomangiare alle mandorle, streusel di mandorla, gelatina di mango e passion fruit, pain de Gênes al limone

Almond Biancomangiare, almond streusel, mango and passion fruit gelée, lemon pain de Gênes

Le torte elencate a catalogo contengono gli allergeni nn. 1, 3, 6, 7 e 8 (Reg. UE 1169/2011). Le relative informazioni sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio e/o consultando l'apposita documentazione a Vostra disposizione presso i ristoranti di bordo.

The cakes listed in the catalogue contain allergens no. 1, 3, 6, 7 and 8 (EU Reg. 1169/2011). The relative information is available from the service staff and/or by consulting the documentation in the on-board restaurants.

LA CANTINA.

Champagne & Spumanti
Champagne & Sparkling Wines

Vini bianchi italiani
Italian White Wines

Vini Bianchi internazionali
International White Wines

Vini Rossi italiani
Italian Red Wines

Vini Rossi internazionali
International Red Wines

Vini Rosé e Altro
Other

LA CANTINA.

Etichette di pregio per viaggiare in tutti i continenti attraverso una selezione firmata dalla Banca del Vino dell'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Travel across the continents throught the finest labels selected by The University of Gastronomic Sciences' Wine Bank in Pollenzo.

laBancadelVino

CARATTERISTICHE DEI VINI
Caratteristiche dei vini

Vino abbinato ai piatti regionali italiani
Wine pairing with Regional Dishes

Vino biologico
Organic wine

Vino del territorio, ottimo rapporto qualità-prezzo
Territory wine

Vino sostenibile
Sustainable wine

BOTTIGLIA 75 CL / *BOTTLE 75 CL*

Only with C|Club up to 50%off

I Soci C|Club ricevono subito uno sconto fino al 50% su tutte le bottiglie di vino e spumante.

C|Club Members receive an instant up to 50% discount on all wine and spumante.

CHAMPAGNE
CHAMPAGNE

Francia / *France*

Only with C|Club 15%off

Champagne Brut AOC "Dom Perignon"
Vitigno | Variety: Chardonnay, Pinot Nero

€ 247

Bt.CH401

Only with C|Club 25%off

Champagne Brut Yellow Label AOC"Veuve Clicquot"
Vitigno | Variety: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

€ 80

Bt.CH402

Champagne Brut Réserve Impériale AOC "Moët & Chandon"
Vitigno | Variety: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

€ 72

Bt.CH404

Champagne Brut Mosaique AOC"Jacquart"
Vitigno | Variety: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

€ 51 - € 10,30

Bt.A002 - Gl.A008

Champagne Brut Rosé Impérial AOC "Moët & Chandon"
Vitigno | Variety: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

€ 85

Bt.A003

Champagne Brut Royal AOC "Pommery"
Vitigno | Variety: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero

€ 72

Bt.CH406

SPUMANTI
SPARKLING WINES

Lombardia / *Lombardy*

Only with C|Club 25%off

Franciacorta Brut Cuvée Prestige DOCG "Cà del Bosco"
Vitigno | Variety: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

€ 45

Bt.D0300

Trentino Alto Adige

Only with C|Club 25%off

Trento Brut Perlé DOC "Ferrari"
Vitigno | Variety: Chardonnay

€ 49

Bt.SP500

Trento Maximum Demi Sec DOC "Ferrari"
Vitigno | Variety: Chardonnay

€ 38

Bt.D0210

Maximum Blanc De Blancs "Ferrari"
Vitigno | Variety: Chardonnay

€ 38

Bt.D0209 - Gl.D0259

Veneto

Only with C|Club 25%off

Conegliano Valdobbiadene Brut Crede DOC "Bisol Desiderio & figli"
Vitigno | Variety: Glera

€ 40

Bt.D0203

Prosecco Treviso DOC "Sant' Orsola"
Vitigno | Variety: Glera

€ 31 - € 6,70

Bt.SP508 - Gl.A032

Piemonte / *Piedmont*

Only with C|Club 25%off

Moscato d'Asti DOCG "Batasiolo"
Vitigno | Variety: Moscato

€ 31 - € 6,70

Bt.A024 - Gl.A031

Asti Spumante DOCG "Asti Cinzano"
Vitigno | Variety: Moscato

€ 31 - € 6,70

Bt.SP504 - Gl.A0021

L'età minima per il consumo di alcolici è 18 anni.
The minimum age to consume alcoholic beverages is 18 years old.

Ai prezzi indicati in lista sarà aggiunto il 15% per il servizio.
Please note that a 15% service charge is added to all bills.

Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili.
Some items could be out of stock.

LA CANTINA.

Etichette di pregio per viaggiare in tutti i continenti attraverso una selezione firmata dalla Banca del Vino dell'università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo.
Travel across the continents throughout the finest labels selected by The University of Gastronomic Sciences' Wine Bank in Pollenzo.

laBancadelVino

CARATTERISTICHE DEI VINI
Caratteristiche dei vini

- Vino abbinato ai piatti regionali italiani / *Wine pairing with Regional Dishes*
- Vino biologico / *Organic wine*
- Vino del territorio, ottimo rapporto qualità-prezzo / *Territory wine*
- Vino sostenibile / *Sustainable wine*

BOTTIGLIA 75 CL / *BOTTLE 75 CL*

Only with CICtub 50% OFF

I Soci CICtub ricevono subito uno sconto fino al 50% su tutte le bottiglie di vino e spumante.
CICtub Members receive an instant up to 50% discount on all wine and spumante.

VINI BIANCHI ITALIANI
ITALIAN WHITE WINES

Valle d'Aosta

VALLE D'AOSTA 25 OFF

Valle d'Aosta Petite Arvine DOC "Les Crêtes"
Vitigno 1 Varietà: Petite Arvine
€ 36
Bt.0302

Piemonte / *Piedmont*

PIEMONTE 25 OFF

Langhe Chardonnay Serbato DOC "Batasiolo"
Vitigno 1 Varietà: Chardonnay
€ 27 - 1/2 € 6,20
Bt.WW104 - GLA199

Gavi DOCG "La Raia"
Vitigno 1 Varietà: Cortese
€ 28 - 1/2 € 6,50
Bt.0303 - GL00335

Roero Arneis Pradalupo DOCG "Fontanafredda"
Vitigno 1 Varietà: Arneis
€ 28 - 1/2 € 6,50
Bt.A011 - GLA260

Trentino Alto Adige

TRENTINO ALTO ADIGE 25 OFF

Alto Adige Gewürztraminer DOC "Kettmeier"
Vitigno 1 Varietà: Gewürztraminer
€ 34
Bt.A052 - GLA215

Müller Thurgau Palai "Pojer e Sandri"
Vitigno 1 Varietà: Müller Thurgau
€ 34
Bt.A067

Liguria

LIGURIA 25 OFF

Riviera Ligure di Ponente Pigato DOC "Durin"
Vitigno 1 Varietà: Pigato
€ 34
Bt.D0304

Lombardia / *Lombardy*

LOMBARDIA 25 OFF

Lugana DOC "Cà Maiol"
Vitigno 1 Varietà: Trebbiano di Lugana
€ 34
Bt.D0305

Friuli Venezia Giulia

FRIULI VENEZIA GIULIA 25 OFF

Friuli Colli Orientali Friulano DOC "Livio Felluga"
Vitigno 1 Varietà: Friulano
€ 46
Bt.A090

Friuli Colli Orientali Pinot Grigio DOC "Livio Felluga"
Vitigno 1 Varietà: Pinot Grigio
€ 46
Bt.A068

Friuli Colli Orientali Sauvignon DOC "Le Vigne di Zamò"
Vitigno 1 Varietà: Sauvignon
€ 40
Bt.A065

FRIULI VENEZIA GIULIA 50 OFF

Ribolla Gialla "Forchir"
Vitigno 1 Varietà: Ribolla gialla
€ 24
Bt.A069

Veneto

VENETO 25 OFF

Soave Classico DOC "Sartori"
Vitigno 1 Varietà: Garganega
€ 25,50
Bt.A073

Custoza DOC "Cav. G.B. Bertani"
Vitigno 1 Varietà: Garganega, Trebbiano, Cortese, Malvasia
€ 30
Bt.D0350

Emilia Romagna

EMILIA ROMAGNA 25 OFF

Romagna Albana Vigna Rocca DOCG "Tre Monti"
Vitigno 1 Varietà: Albana
€ 24
Bt.D0306

Toscana / *Tuscany*

TOSCANA 25 OFF

Remole Bianco Toscana IGT "Frescobaldi"
Vitigno 1 Varietà: Trebbiano, Vermentino
€ 20 - 1/2 € 5,50
Bt.A668 - GL A672

Pomino Bianco
Vitigno 1 Varietà:
€ 27 - 1/2 € 6,20
Bt.N6178 - GLN892

Marche

MARCHE 50 OFF

Passerina Marta IGP Colonnara "San Giovanni"
Vitigno 1 Varietà: Passerina
€ 27 - 1/2 € 6,20
Bt.D0308 - GL00228

Umbria

UMBRIA 25 OFF

Orvieto Classico Vigneto Torricella DOC "Bigi"
Vitigno 1 Varietà: Trebbiano Toscano, Verdello, Grechetto, Malvasia Toscana, Drupeggio
€ 24
Bt.A704

Cervaro della Sala "Castello della Sala - Antinori"
Vitigno 1 Varietà: Chardonnay, Grechetto
€ 73
Bt.A050

Lazio

LAZIO 25 OFF

Frascati Superiore Racemo DOCG "L'Olivella"
Vitigno 1 Varietà: Malvasia puntinata, Grechetto, Malvasia di Candia, Bellone
€ 23,50
Bt.D0309

Campania

CAMPANIA 25 OFF

Greco di Tufo DOCG "Feudi di San Gregorio"
Vitigno 1 Varietà: Greco
€ 38
Bt.D0311

Falanghina "Manimurci"
Vitigno 1 Varietà: Falanghina
€ 24
Bt.A058

Abruzzo

ABRUZZO 50 OFF

Abruzzo Pecorino Costa del Mulino DOC "Cantina Frentana"
Vitigno 1 Varietà: Pecorino, Chardonnay
€ 27 - 1/2 € 6,20
Bt.D0310 - GL00338

Puglia

PUGLIA 50 OFF

Verdeca "Felline"
Vitigno 1 Varietà: Verdeca
€ 34
Bt.D0312

Sicilia / *Sicily*

SICILIA 25 OFF

Cometa Sicilia DOC "Planeta"
Vitigno 1 Varietà: Fiano
€ 57 - 1/2 € 12,50
Bt.A706 - GLA255

Contessa Entellina La Fuga DOC "Donnafugata"
Vitigno 1 Varietà: Chardonnay
€ 34
Bt.D0313

Sardegna / *Sardinia*

SARDEGNA 50 OFF

Vermentino di Sardegna I Fiori DOC "Pala"
Vitigno 1 Varietà: Vermentino
€ 30 - 1/2 € 6,70
Bt.A078 - GLA258

L'età minima per il consumo di alcolici è 18 anni.
The minimum age to consume alcoholic beverages is 18 years old.
Ai prezzi indicati in lista sarà aggiunto il 15% per il servizio.
Please note that a 15% service charge is added to all bills.
Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili.
Some items could be out of stock.

LA CANTINA.

Etichette di pregio per viaggiare in tutti i continenti attraverso una selezione firmata dalla Banca del Vino dell'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Travel across the continents throught the finest labels selected by The University of Gastronomic Sciences' Wine Bank in Pollenzo.

laBancadelVino

CARATTERISTICHE DEI VINI
Caratteristiche dei vini

Vino abbinato ai piatti regionali italiani
Wine pairing with Regional Dishes

Vino biologico
Organic wine

Vino del territorio, ottimo rapporto qualità-prezzo
Territory wine

Vino sostenibile
Sustainable wine

BOTTIGLIA 75 CL / *BOTTLE 75 CL*

Only with C|Club up to 50%off

I Soci C|Club ricevono subito uno sconto fino al 50% su tutte le bottiglie di vino e spumante.

C|Club Members receive an instant up to 50% discount on all wine and spumante.

VINI BIANCHI INTERNAZIONALI
INTERNATIONAL WHITE WINES

Francia / *France*

Only with C|Club 15%off

Puligny Montrachet AOC "Louis Jadot"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€ 91
Bt.A097

Only with C|Club 25%off

Sancerre Blanc Les Caillottes AOC "Pascal Jolivet"
Vitigno | Variety: Sauvignon Blanc
€ 60
Bt.A098

Chablis 1er Cru Domaine du Chardonnay "Montmains"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€ 57
Bt.WW155

USA

Only with C|Club 15%off

Napa Valley Chardonnay Napa "Antica Napa Valley"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€ 51,50
Bt.A099

Australia

Only with C|Club 25%off

Chardonnay Koonunga Hill "Penfolds"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€ 60
Bt.A106

Nuova Zelanda / *New Zeland*

Only with C|Club 25%off

Sauvignon Blanc "Cloudy Bay"
Vitigno | Variety: Sauvignon Blanc
€ 55
Bt.A100

L'età minima per il consumo di alcolici è 18 anni.
The minimum age to consume alcoholic beverages is 18 years old.
Ai prezzi indicati in lista sarà aggiunto il 15% per il servizio.
Please note that a 15% service charge is added to all bills.
Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili.
Some items could be out of stock.

LA CANTINA.

Etichette di pregio per viaggiare in tutti i continenti attraverso una selezione fornita dalla Banca del Vino dell'università della Scienza Gastronomica di Pollenzo.

Travel across the continents throught the finest labels selected by the University of Gastronomic Sciences' Wine Bank in Pollenzo.

Slow Food Editore s.r.l. Unipersonale

CARATTERISTICHE DEI VINI
Caratteristiche dei vini

- **Vino abbinato ai piatti regionali italiani** *Wine pairing with Regional Dishes*
- **Vino biologico** *Organic wine*
- **Vino del territorio, ottimo rapporto qualità-prezzo** *Territory wine*
- **Vino sostenibile** *Sustainable wine*

BOTTIGLIA 75 CL / *BOTTLE 75 CL*

I Soci Ciclub ricevono subito una scatola in più, sia tutte le bottiglie di vino e spumante. *Ciclub members receive an instant up to 50% discount on all wine and spumante.*

VINI ROSSI ITALIANI
ITALIAN RED WINES

Piemonte / *Piedmont*

Barolo Lecinquevigne DOCG "Damiliano"
Virgola | Variety: Nebbiolo
€ 62
BIL00104

Barbaresco Basarin DOCG "Marco e Vittorio Adriano"
Virgola | Variety: Nebbiolo
€ 45,50
BIL00109

Barbera d'Asti Sabri DOCG "Batasiolo"
Virgola | Variety: Barbera
€ 31 - € 7,30
BIL0061 - BIL4291

Piemonte Barbera Vitidavolo DOC "Teo Costa"
Virgola | Variety: Barbera
€ 51,50
BIL0457

Roero Braja Riserva DOCG "Deltetto"
Virgola | Variety: Nebbiolo
€ 40
BILRW292

Langhe Nebbiolo DOC "Cascina Ca' Rossa"
Virgola | Variety: Nebbiolo
€ 40
BIL00108

Dolcetto d'Alba DOC "Batasiolo"
Virgola | Variety: Dolcetto
€ 23
BIL4312

Lombardia / *Lombardy*

Oltrepò Pavese Bonarda DOC "Calatrava"
Virgola | Variety: Croatina
€ 23 - € 5,70
BIL00107 - BIL00360

Trentino Alto Adige

Alto Adige Pinot Nero DOC "Elena Walch"
Virgola | Variety: Pinot Nero
€ 40
BIL00358

Teroldego Rotaliano DOCG "Foradori"
Virgola | Variety: Teroldego
€ 39,50
BILW038

Veneto

Amarone della Valpolicella Valpantena DOCG "Cav. G.B. Bertani"
Virgola | Variety: Corvina, Rondinella
€ 62
BIL00319

Valpolicella Superiore Ripasso DOCG "Sartori"
Virgola | Variety: Corvina, Rondinella, Corvinone, Negrara
€ 32 - € 7,30
BIL4116 - BIL4224

Cabernet I Vitigni "Serafini & Vidotto"
Virgola | Variety: Cabernet
€ 28,50
BIL00329

Friuli Venezia Giulia

Friuli Grave Refosco dal Peduncolo Rosso DOC "Cabert"
Virgola | Variety: Refosco dal Peduncolo Rosso
€ 23
BIL00331

Friuli Grave Merlot DOC "Conte Brandolini d'Adda"
Virgola | Variety: Merlot
€ 36
BIL00321

Emilia Romagna

Reggiano Rosso Assolo DOC "Ermete Medici & Figli"
Virgola | Variety: Ancellotta, Lambrusco Salamino
€ 23 - € 5,70
BIL00322 - BIL00363

Romagna Sangiovese Superiore Campo di Mezzo DOC "Tre Monti"
Virgola | Variety: Sangiovese
€ 23 - € 5,70
BIL00323 - BIL00344

Umbria

Sagrantino di Montefalco Cerapece DOCG "Tenuta Castelbuono"
Virgola | Variety: Sagrantino
€ 57
BIL00325

Toscana / *Tuscany*

Tignanello "Marchesi Antinori"
Virgola | Variety: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
€ 125
BIL4174

Solaia "Marchesi Antinori"
Virgola | Variety: Cabernet Sauvignon, Sangiovese
€ 270
BIL4142

Brunello di Montalcino DOCG Il Lentisco di Montosoli"
Virgola | Variety: Sangiovese
€ 73
BILRW253

Rosso di Montalcino DOC "Col d'Orcia"
Virgola | Variety: Sangiovese
€ 51
BIL00324

Chianti Classico Riserva Berardenga DOCG "Fattoria di Felsina"
Virgola | Variety: Sangiovese
€ 63
BIL00325

Castelgiocondo Brunello di Montalcino DOCG "Frescobaldi"
Virgola | Variety: Sangiovese
€ 103
BIL4164

Castiglioni Chianti DOCG "Frescobaldi
Virgola | Variety: Sangiovese, Merlot
€ 23 - € 5,70
BIL4155 - BIL4373

Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG "Frescobaldi"
Virgola | Variety: Sangiovese
€ 41,50 - € 7,30
BIL4165 - BIL4375

Chianti Classico DOCG "Rocca delle Macie"
Virgola | Variety: Sangiovese, Merlot
€ 38 - € 7,50
BILRW206 - BIL4209

Morellino di Scansano DOCG "Erik Banti"
Virgola | Variety: Sangiovese, Alicante, Merlot
€ 39,50 - € 7,80
BIL4127 - BIL4219

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo DOC "Cantina Frentana"
Virgola | Variety: Montepulciano
€ 34
BIL00327

Campania

Taurasi DOCG "Feudi di San Gregorio"
Virgola | Variety: Aglianico
€ 60
BIL00328

Basilicata

Aglianico del Vulture II Repertorio DOC "Cantine del Notaio"
Virgola | Variety: Aglianico
€ 39,50
BIL00326

Puglia

Negroamaro "Feudi di San Marzano"
Virgola | Variety: Negroamaro
€ 31 - € 7,30
BIL4139 - BIL00308

Primitivo di Manduria DOP "Feudi di San Marzano"
Virgola | Variety: Primitivo
€ 31 - € 7,30
BIL4134 - BIL4216

Sicilia / *Sicily*

Cerasuolo di Vittoria DOCG "Planeta"
Virgola | Variety: Nero d'Avola, Frappato
€ 34
BIL00331

Nero d'Avola "Cusumano"
Virgola | Variety: Nero d'Avola
€ 31 - € 6,70
BIL4110 - BIL4200

Sardegna / *Sardinia*

Cannonau di Sardegna I Fiori DOC "Pala"
Virgola | Variety: Cannonau
€ 31 - € 6,70
BIL4116 - BIL4245

L'età minima per il consumo di alcolici è 18 anni.
The minimum age to consume alcoholic beverages is 18 years old.
Ai prezzi indicati in lista sarà aggiunto il 15% per il servizio.
A service fee of 15% service charge is added to all bills.
Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili.
Some items could be out of stock.

LA CANTINA.

Etichette di pregio per viaggiare in tutti i continenti attraverso una selezione firmata dalla Banca del Vino dell'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Travel across the continents throught the finest labels selected by The University of Gastronomic Sciences' Wine Bank in Pollenzo.

laBancadelVino

CARATTERISTICHE DEI VINI

Caratteristiche dei vini

Vino abbinato ai piatti regionali italiani
Wine pairing with Regional Dishes

Vino biologico
Organic wine

Vino del territorio, ottimo rapporto qualità-prezzo
Territory wine

Vino sostenibile
Sustainable wine

BOTTIGLIA 75 CL / *BOTTLE 75 CL*

Only with C|Club up to 50%off

I Soci C|Club ricevono subito uno sconto fino al 50% su tutte le bottiglie di vino e spumante.

C|Club Members receive an instant up to 50% discount on all wine and spumante.

VINI ROSSI INTERNAZIONALI

INTERNATIONAL RED WINES

Francia / *France*

Only with C|Club 25%off

Bourgogne Pinot Noir AOC "Louis Jadot"
Vitigno | Variety: Pinot Nero
€ 66 - € 14,50
Bt.A177 - Gl.A277

Bordeaux Rouge AOC "Baron Philippe De Rothschild"
Vitigno | Variety: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
€ 45,50
Bt.A178

Châteauneuf du Pape Rouge AOC "Georges Duboeuf"
Vitigno | Variety: Grenache, Cinsault, Syrah
€ 57
Bt.RW255

USA

Only with C|Club 25%off

Napa Valley Cabernet Sauvignon NAPA "Antica Napa Valley"
Vitigno | Variety: Cabernet Sauvignon
€ 62
Bt.A184

Spagna / *Spain*

Only with C|Club 25%off

Rioja Crianza DOC "Bodegas Beronia"
Vitigno | Variety: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo
€ 28,50
Bt.A121

Rioja Gran Reserva DOC "Bodegas Beronia"
Vitigno | Variety: Tempranillo, Mazuelo, Graciano
€ 51
Bt.A122

Australia

Only with C|Club 25%off

Shiraz Mataro Bin 2
Vitigno | Variety: Syrah
€ 67 - € 15,50
Bt.A180 - Gl.A286

Nuova Zelanda / *New Zeland*

Only with C|Club 25%off

Pinot Noir "Palliser"
Vitigno | Variety: Pinot Nero
€ 67 - € 15,50
Bt.A179 - Gl.A279

L'età minima per il consumo di alcolici è 18 anni.
The minimum age to consume alcoholic beverages is 18 years old.

Ai prezzi indicati in lista sarà aggiunto il 15% per il servizio.
Please note that a 15% service charge is added to all bills.

Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili.
Some items could be out of stock.

LA CANTINA.

Etichette di pregio per viaggiare in tutti i continenti attraverso una selezione firmata dalla Banca del Vino dell'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Travel across the continents throught the finest labels selected by The University of Gastronomic Sciences' Wine Bank in Pollenzo.

laBancadelVino

CARATTERISTICHE DEI VINI
Caratteristiche dei vini

- Vino abbinato ai piatti regionali italiani
  Wine pairing with Regional Dishes
- Vino biologico
  Organic wine
- Vino del territorio, ottimo rapporto qualità-prezzo
  Territory wine
- Vino sostenibile
  Sustainable wine

BOTTIGLIA 75 CL / *BOTTLE 75 CL*

Only with ClClub up to 50%off

I Soci ClClub ricevono subito uno sconto fino al 50% su tutte le bottiglie di vino e spumante.

ClClub Members receive an instant up to 50% discount on all wine and spumante.

VINI ROSÉ ITALIANI
ITALIAN ROSÈ WINES

Veneto

Only with ClClub 25%off

Bardolino Chiaretto L'infinito DOC "Santi"
Vitigno | Variety: Corvina, Rondinella, Molinara
€ 22 - € 5,70
Bt.D0332 - Gl.D0348

Toscana / *Tuscany*

Only with ClClub 25%off

Alie Toscana IGT "Frescobaldi"
Vitigno | Variety: Syrah, Vermentino
€ 31 - € 6,70
Bt.A669 - Gl.A674

Puglia

Only with ClClub 25%off

Tramari "San Marzano"
Vitigno | Variety: Primitivo
€ 31 - € 7,30
Bt.D465 - Gl.D468

Cicala Rosé "Felline"
Vitigno | Variety: Negroamaro
€ 31 - € 7,30
Bt.D0333 - Gl.D0349

Sardegna / *Sardinia*

Only with ClClub 25%off

Chiaro di Stelle "Pala"
Vitigno | Variety: Monica, Carignano, Cannonau
€ 31
Bt.A182

VINI ROSÈ INTERNAZIONALI
INTERNATIONAL ROSÈ WINES

Francia / *France*

Only with ClClub 25%off

Côtes de Provence Rosé AOC "Château des Sarrins"
Vitigno | Variety: Granche, Cinsault, Syrah Mourvèdre, Rolle
€ 40
Bt.A183

Portogallo / *Portugal*

Only with ClClub 25%off

Mateus Rosé "Sogrape"
Vitigno | Variety: Antao Vaz, Tinto Roriz, Periquita, Tinta Barroca, Tinto Cao, Touriga, Trincadeira
€ 26 - € 6,20
Bt.ROW301 - Gl.A218

VINO IN CARAFFA
WINES BY CARAFE

Pinot Bianco IGT Venezia Giulia "La Cantina di Bertiolo"
1/2 lt **€ 12,40**
Bt.A254

Merlot IGT Venezia Giulia "La Cantina di Bertiolo"
1/2 lt **€ 12,40**
Bt.A254

BIRRE ALLA SPINA
DRAUGHT BEER

Grande / Large
40 cl **€ 5,70**

Piccola / Small
25 cl **€ 4,70**

BIRRE
BEER

Weissbier
€ 7,80

Beck's, Carlsberg, Corona, Peroni Nastro Azzurro, Heineken, Estrella Damm
€ 4

Birra non alcolica | Non-alcoholic Beer
€ 4

BIBITE
SOFT DRINKS

Soft Drinks / Sodas
33 cl **€ 3,70**

Succhi in bottiglia / Fruit juices
33 cl **€ 4,20**

ACQUA MINERALE
MINERAL WATER

Naturale, frizzante / Natural, sparkling
100 cl **€ 3,40**

Perrier
20 cl **€ 4,10**

L'età minima per il consumo di alcolici è 18 anni.
The minimum age to consume alcoholic beverages is 18 years old.
Ai prezzi indicati in lista sarà aggiunto il 15% per il servizio.
Please note that a 15% service charge is added to all bills.
Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili.
Some items could be out of stock.