MENU ADULARIA.

Frühstück

Mittagessen

Abendessen

Menu Squok

Esperienze Gourmet

La Cantina

FRÜHSTÜCK.

14. Oktober - Freitag

WAS BEVORZUGEN SIE?
im Preis inbegriffen

SÜSSE AUSWAHL

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

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

Warme Speisen:

Rührreier, Schinkenspeck, Bohnen und Wurst ❄

Gegrillter Hähnchenbrust, sautierten Karotten und Zucchini ❄

Pfannkuchen mit dunkle Schokolade

Eier:

Rührreier ❄

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	4,00 € **
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 tierischen Produkten wie rohem oder wenig gekochtem Fisch, Fleisch (Rind, Lamm, Huhn, Schwein), Milch, Meeresfrüchten, Schellfisch oder Eiern kann ein Risiko für Lebensmittelvergiftungen hervorrufen, speziell für Menschen mit besonderen medizinischen Problemen.
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.

MITTAGESSEN.

14. Oktober - Freitag

VORSPEISEN

Duett aus geräuchertem Schwertfisch
und Thunfisch, serviert mit Pumpernickel-
Brot und Zwiebelmarmelade ❄

gesalzenes Roastbeef mit Eiersauce und
Pecorino-Flocken, kalt serviert ❄*

Zucchini-Röllchen gefüllt mit Frischkäse,
serviert mit Tomaten “Crudaiola” gewürzt
mit Basilikum

ERSTE GERICHTE

Minestrone Suppe
nach genuesischer Art

Penne Nudeln mit Schwertfischragout ❄

Lasagne Bolognese ❄

Tagliatelle mit Pilzsauce ❄

HAUPTGERICHTE

Spieß aus Lachs, Thunfisch
und Schwertfisch im Ofen gebraten ❄

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

„Fricò“: Kartoffelpastete
und Montasio-Käse ❄

DESSERTS

Ricotta- und Schokoladentorte

Bananen-Kokos-Kuchen:
Ein altmodischer Lieblings-Thai-Kuchen,
zubereitet mit Kokos-Sahne-
und Bananen-Pudding
(ohne Zuckerzusatz)

DIE GROSSEN KLASSIKER

Gemüsesuppe

Tagliatelle Bolognese ❄

Spaghetti mit Tomatensauce
und Basilikum

Trofie mit genuesischem Pesto ❄

Rindfleisch Paillard vom Grill
mit Kräuteröl ❄

gratiniertes Makrelenfilet nach
mediterraner Art, serviert mit
Kartoffelpüree und Gemüse ❄

Gemischter Salat des Tages

GESUNDHEITSANWEISUNG: Der Verzehr von tierischen Produkten wie rohem oder wenig gekochtem Fisch, Fleisch (Rind, Lamm, Huhn, Schwein), Milch, Meeresfrüchten, Schellfisch oder Eiern kann ein Risiko für Lebensmittelvergiftungen hervorrufen, speziell für Menschen mit besonderen medizinischen Problemen.
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.

ABENDESSEN.

14. Oktober - Freitag

Einer der besten Köche der Welt
führt Sie zu dem Reiseziel,
das Sie morgen besuchen werden.

Heute Nacht die
DESTINATION DISH
ist von Hélène Darroze,
ausgezeichnet mit sechs Sternen
für ihre hochwertige
und landschaftliche Küche.

VORSPEISEN

Cremig gerührtes Baccalà und Trüffel verfeinerte Bohnencreme❄

Roher Schinken- und Melonegericht ❄

An Bord zubereiteter Büffelmozzarella mit Kirschtomaten

ERTES GERICHT

Cannellini-Bohnensuppe mit Garnelen, Chilipfeffer- und Rosmarinöl ❄

Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Kirschtomaten und Meeräsche Bottarga❄

“Ravioli del Plin” mit Fleischfüllung und Bratensaft ❄

Vegetarische Lasagne gratiniert im Ofen ❄

HAUPTGERICHT

Schwertfischsteak nach Palermo Art mit gehackten Kirschtomaten, grünen Oliven und Kapern ❄

DESTINATION DISH *von Istanbul*

Konfitierte Lammschulter, geröstete Babykarotten mit Honig und Thymian, Sumach-Joghurtsauce ❄

Hähnchen-Giambonetto gefüllt mit Putenfleisch, Gemüse, Lyonnaise-Kartoffeln und Mangold sautiertet mit Knoblauch ❄

Geröstete Paprikaröllchen gefüllt mit Dinkel und Ziegenkäse, im Ofen gratiniert mit Tomatensauce ❄

DESSERTS

„Sicily“: Ricotta-Mousse mit Mandelfinancier, Mandel Krokant und Milchschokolade Namelaka

„Karamel“: Crunchy Streusel mit Haselnüssen, Softkaramell, Schokolade-Namelaka, Financier Keks mit Haselnusspraline

Mochaccino Parfait mit Orangenragout (ohne Zuckerzusatz)

I GRANDI CLASSICI

Gemüsesuppe

Tagliatelle Bolognese ❄

Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum

Trofie mit genuesischem Pesto ❄

Rindfleisch Paillard vom Grill mit Kräuteröl ❄

gratiniertes Makrelenfilet nach mediterraner Art, serviert mit Kartoffelpüree und Gemüse ❄

Gemischter Salat des Tages

GESUNDHEITSANWEISUNG: Der Verzehr von tierischen Produkten wie rohem oder wenig gekochtem Fisch, Fleisch (Rind, Lamm, Huhn, Schwein), Milch, Meeresfrüchten, Schellfisch oder Eiern kann ein Risiko für Lebensmittelvergiftungen hervorrufen, speziell für Menschen mit besonderen medizinischen Problemen.
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

Safranrisotto

Pasta mit Pesto

Pasta mit Tomatensauce

Pasta Bolognese ❄

Panierte und frittierte Kabeljaustäbchen ❄

Paniertes und frittiertes Hähnchenfilet ❄

Schweineschnitzel auf Mailänder Art ❄

Truthahnschnitzel auf Mailänder Art ❄

Rindsburger ❄

Hähnchenburger ❄

Würstchen ❄

Pommes frites

Gekochtes Gemüse

GESUNDHEITSANWEISUNG: Der Verzehr von tierischen Produkten wie rohem oder wenig gekochtem Fisch, Fleisch (Rind, Lamm, Huhn, Schwein), Milch, Meeresfrüchten, Schellfisch oder Eiern kann ein Risiko für Lebensmittelvergiftungen hervorrufen, speziell für Menschen mit besonderen medizinischen Problemen.
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.

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

Fruchteisbecher

~~€9~~

€7 Only with C|Club

Eisbecher mit Sahnegeschmack

~~€9~~

€7 Only with C|Club

GESUNDHEITSANWEISUNG: Der Verzehr von tierischen Produkten wie rohem oder wenig gekochtem Fisch, Fleisch (Rind, Lamm, Huhn, Schwein), Milch, Meeresfrüchten, Schalltfisch oder Eiern kann ein Risiko für Lebensmittelvergiftungen hervorrufen, speziell für Menschen mit besonderen medizinischen Problemen.
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.

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
Wine characteristics

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
€ 240
Bt.CH401

Only with C|Club 25%off

Champagne Brut Yellow Label AOC"Veuve Clicquot"
Vitigno | Variety: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay
€ 77
Bt.CH402

Champagne Brut Réserve Impériale AOC "Moët & Chandon"
Vitigno | Variety: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay
€ 70
Bt.CH404

Champagne Brut Mosaique AOC"Jacquart"
Vitigno | Variety: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier
€ 49,50 - ▽ € 10
Bt.A002 - Gl.A008

Champagne Brut Rosé Impérial AOC "Moët & Chandon"
Vitigno | Variety: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay
€ 82,50
Bt.A003

Champagne Brut Royal AOC "Pommery"
Vitigno | Variety: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero
€ 70
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
€ 44
Bt.D0300

Trentino Alto Adige

Only with C|Club 25%off

Trento Extra Brut Perlé Nero DOC "Ferrari"
Vitigno | Variety: Pinot Nero
€ 72,50
Bt.D3801

Trento Brut Perlé DOC "Ferrari"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€ 47
Bt.SP500

Trento Maximum Demi Sec DOC "Ferrari"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€ 36
Bt.D0210

Maximum Blanc De Blancs "Ferrari"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€ 36
Bt.D0209 - Gl.D0259

Trento Brut Perlé Rosé DOC "Ferrari"
Vitigno | Variety: Pinot Nero, Chardonnay
€ 58,50
Bt.D3800

Veneto

Only with C|Club 25%off

Conegliano Valdobbiadene Brut Crede DOC "Bisol Desiderio & figli"
Vitigno | Variety: Glera
38,50 €
Bt.D0203

Prosecco Treviso DOC "Sant' Orsola"
Vitigno | Variety: Glera
30 € - ▽ 6,50 €
Bt.SP508 - Gl.A032

Piemonte / *Piedmont*

Only with C|Club 25%off

Moscato d'Asti DOCG "Batasiolo"
Vitigno | Variety: Moscato
€ 30 - ▽ € 6,50
Bt.A024 - Gl.A031

Asti Spumante DOCG "Asti Cinzano"
Vitigno | Variety: Moscato
€ 30 - ▽ € 6,00
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 throught the finest labels selected by The University of Gastronomic Sciences' Wine Bank in Pollenzo.

laBancadelVino

CARATTERISTICHE DEI VINI
Wine characteristics

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 CLUB CARD 50%off

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

VINI BIANCHI ITALIANI
ITALIAN WHITE WINES

Valle d'Aosta

Regalo 25 cent

Valle d'Aosta Petite Arvine DOC "Les Crêtes"
Vitigno 1 Varietà: Petite Arvine
€ 35
Bt.00902

Piemonte / *Piedmont*

Regalo 25 cent

Langhe Chardonnay Serbato DOC "Batasiolo"
Vitigno 1 Varietà: Chardonnay
€ 26 - 7 € 6
Bt.WW104 - GL4319

Gavi DOCG "La Raia"
Vitigno 1 Varietà: Cortese
€ 27 - 7 € 6
Bt.00935 - GL00335

Roero Arneis Pradalupo DOCG "Fontanafredda"
Vitigno 1 Varietà: Arneis
€ 27 - 7 € 6
Bt.A071 - GL4240

Trentino Alto Adige

Regalo 25 cent

Müller Thurgau Palai "Pojer e Sandri"
Vitigno 1 Varietà: Müller Thurgau
€ 33
Bt.A067

Liguria

Regalo 25 cent

Riviera Ligure di Ponente Pigato DOC "Durin"
Vitigno 1 Varietà: Pigato
€ 33
Bt.00304

Lombardia / *Lombardy*

Regalo 25 cent

Lugana DOC "Cà Maiol"
Vitigno 1 Varietà: Trebbiano di Lugana
€ 33
Bt.00905

Friuli Venezia Giulia

Regalo 25 cent

Friuli Colli Orientali Friulano DOC "Livio Felluga"
Vitigno 1 Varietà: Friulano
€ 44
Bt.A090

Friuli Colli Orientali Pinot Grigio DOC "Livio Felluga"
Vitigno 1 Varietà: Pinot Grigio
€ 44
Bt.A068

Rosazzo Bianco Terre Alte DOCG "Livio Felluga"
Vitigno 1 Varietà: Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon
€ 88
Bt.WW120

Friuli Colli Orientali Sauvignon DOC "Le Vigne di Zamò"
Vitigno 1 Varietà: Sauvignon
€ 38
Bt.A093

Regalo 50 cent

Ribolla Gialla "Forchir"
Vitigno 1 Varietà: Ribolla gialla
€ 23
Bt.A099

Veneto

Regalo 25 cent

Soave Classico DOC "Sartori"
Vitigno 1 Varietà: Garganega
€ 24,50
Bt.A073

Regalo 50 cent

Custoza DOC "Cav. G.B. Bertani"
Vitigno 1 Varietà: Garganega, Trebbiano, Cortese, Malvasia
€ 27
Bt.00350

Emilia Romagna

Regalo 25 cent

Romagna Albana Vigna Rocca DOCG "Tre Monti"
Vitigno 1 Varietà: Albana
€ 22,50
Bt.00306

Toscana / *Tuscany*

Regalo 25 cent

Remole Bianco Toscana IGT "Frescobaldi"
Vitigno 1 Varietà: Trebbiano, Vermentino
€ 19 - 7 € 5
Bt.A668 - GL A672

Pomino Bianco
Vitigno 1 Varietà:
€ 26 - 7 € 6
Bt.NV118 - GL3852

Marche

Regalo 50 cent

Passerina Marta IGP Colonnara "San Giovanni"
Vitigno 1 Varietà: Passerina
€ 26 - 7 € 7
Bt.00308 - GL00338

Umbria

Regalo 25 cent

Orvieto Classico Vigneto Torricella DOC "Bigi"
Vitigno 1 Varietà: Trebbiano Toscano, Verdello, Grechetto, Malvasia Toscana, Drupeggio
€ 22,50
Bt.A794

Cervaro della Sala "Castello della Sala - Antinori"
Vitigno 1 Varietà: Chardonnay, Grechetto
€ 70
Bt.A050

Lazio

Regalo 25 cent

Frascati Superiore Racemo DOCG "L'Olivella"
Vitigno 1 Varietà: Malvasia puntinata, Grechetto, Malvasia di Candia, Bellone
€ 22,50
Bt.00309

Campania

Regalo 25 cent

Greco di Tufo DOCG "Feudi di San Gregorio"
Vitigno 1 Varietà: Greco
€ 37
Bt.0031

Falanghina "Manimurci"
Vitigno 1 Varietà: Falanghina
€ 23
Bt.A058

Abruzzo

Regalo 50 cent

Abruzzo Pecorino Costa del Mulino DOC "Cantina Frentana"
Vitigno 1 Varietà: Pecorino, Chardonnay
€ 26 - 7 € 7
Bt.00310 - GL00339

Puglia

Regalo 50 cent

Verdeca "Felline"
Vitigno 1 Varietà: Verdeca
€ 33
Bt.0032

Sicilia / *Sicily*

Regalo 25 cent

Cometa Sicilia DOC "Planeta"
Vitigno 1 Varietà: Fiano
€ 55 - 7 € 12
Bt.A095 - GL4259

Contessa Entellina Lo Fuga DOC "Donnafugata"
Vitigno 1 Varietà: Chardonnay
€ 33
Bt.00313

Sardegna / *Sardinia*

Regalo 50 cent

Vermentino di Sardegna I Fiori DOC "Pala"
Vitigno 1 Varietà: Vermentino
€ 29 - 7 € 6,50
Bt.A078 - GL A258

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 aggiunta 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
Wine characteristics

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
€ 88
Bt.A097

Only with C|Club 25%off

Sancerre Blanc Les Caillottes AOC "Pascal Jolivet"
Vitigno | Variety: Sauvignon Blanc
€ 58
Bt.A098

Chablis 1er Cru Domaine du Chardonnay "Montmains"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€ 55
Bt.WW155

USA

Only with C|Club 15%off

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

Australia

Only with C|Club 25%off

Chardonnay Koonunga Hill "Penfolds"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€ 57,50
Bt.A106

Nuova Zelanda / *New Zealand*

Only with C|Club 25%off

Sauvignon Blanc "Cloudy Bay"
Vitigno | Variety: Sauvignon Blanc
€ 53,50
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 firmata dalla Banca del Vino dell'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo.
Travel across the continents thrusted by a selection signed by the University of Gastronomic Sciences' Wine Bank in Pollenzo.

LaBancaDelVino

CARATTERISTICHE DEI VINI
Wine characteristics

- 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 YOU 50%

I Soci CICLub ricevono subito uno sconto fino al 50% su 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"
Vitigno / Variety: Nebbiolo
€ 60
BL0016

Barbaresco Basarin DOCG "Marco e Vittorio Adriano"
Vitigno / Variety: Nebbiolo
€ 44
BL0395

Barbera d'Asti Sabri DOCG "Batasiolo"
Vitigno / Variety: Barbera
€ 29,50 - € 7
BL4184 - BL4183

Piemonte Barbera Vitidautunno DOC "Teo Costa"
Vitigno / Variety: Barbera
€ 50
BL0487 - BL0469

Roero Braja Riserva DOCG "Deltetto"
Vitigno / Variety: Nebbiolo
€ 38,50
BL991312

Langhe Nebbiolo DOC "Cascina Ca' Rossa"
Vitigno / Variety: Nebbiolo
€ 38
BL0016

Dolcetto d'Alba DOC "Batasiolo"
Vitigno / Variety: Dolcetto
€ 22
BL4123

Lombardia / *Lombardy*

Oltrepò Pavese Bonarda DOC "Calatroni"
Vitigno / Variety: Croatina
€ 22 - € 6,50
BL00337 - GL00340

Trentino Alto Adige

Alto Adige Pinot Nero DOC "Elena Walch" "Tarturi"
Vitigno / Variety: Pinot Nero
€ 38,50
BL0039

Teroldego Rotaliano DOCG "Faradori"
Vitigno / Variety: Teroldego
€ 38
BL991210

Veneto

Amarone della Valpolicella Valpantena DOCG "Cav. G.B. Bertani"
Vitigno / Variety: Corvina, Rondinella
€ 60
BL00319

Valpolicella Superiore Ripasso DOCG "Tarturi"
Vitigno / Variety: Corvina, Rondinella, Corvinone, Negrara
€ 31 - € 7
BL4184 - BL4224

Cabernet I Vitigni "Serafini & Vidotto"
Vitigno / Variety: Cabernet
€ 27,50
BL00320

Friuli Venezia Giulia

Friuli Grave Refosco dal Peduncolo Rosso DOC "Cabert"
Vitigno / Variety: Refosco dal Peduncolo Rosso
€ 22
BL4125

Friuli Grave Merlot DOC "Conte Desinibili d'Adda"
Vitigno / Variety: Merlot
€ 25
BL00321

Emilia Romagna

Reggiano Rosso Assolo DOC "Ermete Medici & Figli"
Vitigno / Variety: Ancellotta, Lambrusco Salamino
€ 22 - € 7 - € 5,50
BL00322 - GL00343

Romagna Sangiovese Superiore Cumpa di Mezzo DOC "Tre Monti"
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 22 - € 7 - € 5,50
BL00323 - GL00344

Umbria

Sagrantino di Montefalco Campaccio DOCG "Tenuta Castelbuono"
Vitigno / Variety: Sagrantino
€ 55,50
BL00326

Toscana / *Tuscany*

Tignanello "Marchesi Antinori"
Vitigno / Variety: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
€ 120
BL4114

Brunello di Montalcino DOCG "Cantina di Montalcino"
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 71
BL4W252

Rosso di Montalcino DOC "Col d'Orcia"
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 42,50
BL00328

Chianti Classico Riserva Berardenga DOCG "Fattoria di Felsina"
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 60
BL00329

Castelgiocondo Brunello di Montalcino DOCG "Frescobaldi"
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 100
BL4150

Castiglioni Chianti DOCG "Frescobaldi"
Vitigno / Variety: Sangiovese, Merlot
€ 20 - € 6,50
BL4656 - GL4673

Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG "Frescobaldi"
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 35 - € 7
BL4650 - GL4679

Chianti Classico DOCG "Rocca delle Macie"
Vitigno / Variety: Sangiovese, Merlot
€ 36,50 - € 7,50
BL4W205 - GL4209

Morellino di Scansano DOCG "Erik Banti"
Vitigno / Variety: Sangiovese, Alicante, Merlot
€ 34 - € 7,50
BL4127 - GL4219

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo DOC "Cantina Frentana"
Vitigno / Variety: Montepulciano
€ 23
BL00327

Campania

Taurasi DOCG "Feudi di San Gregorio"
Vitigno / Variety: Aglianico
€ 58
BL00328

Basilicata

Aglianico del Vulture II Repertorio DOC "Cantine del Notaio"
Vitigno / Variety: Aglianico
€ 37
BL00329

Puglia

Negroamaro "Feudi di San Marzano"
Vitigno / Variety: Negroamaro
€ 29,50 - € 7
BL4133 - GL4216

Primitivo di Manduria DOP "Feudi di San Marzano"
Vitigno / Variety: Primitivo
€ 29,50 - € 7
BL4134 - GL4216

Sicilia / *Sicily*

Cerasuolo di Vittoria DOCG "Planeta"
Vitigno / Variety: Nero d'Avola, Frappato
€ 33
BL00331

Nero d'Avola "Cusumano"
Vitigno / Variety: Nero d'Avola
€ 29,50 - € 7 € 8,50
BL4130 - GL4200

Sardegna / *Sardinia*

Cannonau di Sardegna I Fiori DOC "Pala"
Vitigno / Variety: Cannonau
€ 29,50 - € 7 € 7
BL4116 - GL4245

I vini minimo 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
Wine characteristics

- 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
€ 64 - € 14
Bt.A177 - Gl.A277

Bordeaux Rouge AOC "Baron Philippe De Rothschild"
Vitigno | Variety: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
€ 44
Bt.A178

Châteauneuf du Pape Rouge AOC "Georges Duboeuf"
Vitigno | Variety: Grenache, Cinsault, Syrah
€ 55
Bt.RW255

USA

Only with C|Club 25%off

Napa Valley Cabernet Sauvignon NAPA "Antica Napa Valley"
Vitigno | Variety: Cabernet Sauvignon
€ 60
Bt.A184

Spagna / *Spain*

Only with C|Club 25%off

Rioja Crianza DOC "Bodegas Beronia"
Vitigno | Variety: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo
€ 27,50
Bt.A121

Rioja Gran Reserva DOC "Bodegas Beronia"
Vitigno | Variety: Tempranillo, Mazuelo, Graciano
€ 49
Bt.A122

Australia

Only with C|Club 25%off

Shiraz Mataro Bin 2
Vitigno | Variety: Syrah
€ 65 - € 15
Bt.A180 - Gl.A286

Nuova Zelanda / *New Zealand*

Only with C|Club 25%off

Pinot Noir "Palliser"
Vitigno | Variety: Pinot Nero
€ 65 - € 15
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
Wine characteristics

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 ROSÉ ITALIANI
ITALIAN ROSÉ WINES

Veneto

Only with C|Club 25% off

Bardolino Chiaretto L'infinito DOC "Santi"
Vitigno | Variety: Corvina, Rondinella, Molinara
€ 21 - € 5,50
Bt.D0332 - Gl.D0348

Toscana / *Tuscany*

Only with C|Club 25% off

Alie Toscana IGT "Frescobaldi"
Vitigno | Variety: Syrah, Vermentino
€ 30 - € 6,50
Bt.A669 - Gl.A674

Puglia

Only with C|Club 25% off

Tramari "San Marzano"
Vitigno | Variety: Primitivo
€ 30 - € 7
Bt.D466 - Gl.D468

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

Sardegna / *Sardinia*

Only with C|Club 25% off

Chiaro di Stelle "Pala"
Vitigno | Variety: Monica, Carignano, Cannonau
€ 30
Bt.A182

VINI ROSÈ INTERNAZIONALI
INTERNATIONAL ROSÉ WINES

Francia / *France*

Only with C|Club 25% off

Côtes de Provence Rosé AOC "Château des Sarrins"
Vitigno | Variety: Granche, Cinsault, Syrah Mourvèdre, Rolle
€ 38,50
Bt.A183

Portogallo / *Portugal*

Only with C|Club 25% off

Mateus Rosé "Sogrape"
Vitigno | Variety: Antao Vaz, Tinto Roriz, Periquita, Tinta Barroca, Tinto Cao, Touriga, Trincadeira
€ 25 - € 6
Bt.ROW301 - Gl.A218

VINO IN CARAFFA
WINES BY CARAFE

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

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

BIRRE ALLA SPINA
DRAUGHT BEER

Grande / Large
40 cl **€ 5,50**

Piccola / Small
25 cl **€ 4,50**

BIRRE
BEER

Weissbier
€ 7,50

Beck's, Carlsberg, Corona, Peroni Nastro Azzurro, Heineken, Estrella Damm
€ 6,50

Birra non alcolica | Non-alcoholic Beer
€ 6,50

BIBITE
SOFT DRINKS

Soft Drinks / Sodas
33 cl **€ 3,50**

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

ACQUA MINERALE
MINERAL WATER

Naturale, frizzante / Natural, sparkling
100 cl **€ 3,30**

Perrier
20 cl **€ 3,90**

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.