MENU.

- Colazione
- Pranzo
- Cena
- Menu Squok
- Esperienze Gourmet
- Torte per festeggiare
- La Cantina

COLAZIONE.

25 Agosto - Giovedì

COSA PREFERISCI?
incluso in tariffa

SELEZIONE DOLCE

Mix 1: Bombolone alla Nutella®, cannolo di sfoglia ripieno di chantilly e ciambellone ❄

Mix 2: Croissant alla Nutella®, croissant alla crema e croissant vuoto ❄

Mix 3: Croissant alla crema, crostata ai frutti di bosco e plum cake variegato ❄

Mix 4: Donut glassato alla nocciola, saccottino al cioccolato e croissant vuoto ❄

SELEZIONE SALATA

Mix 5: Prosciutto cotto affumicato, Salame Milano e formaggio Gouda ❄

Mix 6: Croissant ripieno di prosciutto crudo, formaggio e insalata ❄

Mix 7: Salmone affumicato con anelli di cipolla e capperi ❄

SU ORDINAZIONE
incluso in tariffa

Pane: Cestino di pane, fetta di pane in cassetta, pane nordlander, focaccia, panino bianco, panino integrale

Frutta: Frutta fresca del giorno

Marmellate: Marmellata di arancia/ fragole/albicocca, burro, margarina, miele

Cereali: Cereali corn flakes, riso soffiato, riso soffiato al cioccolato, corn flakes glassati, crusca

Yogurt:

Yogurt bianco

Yogurt bianco magro

Yogurt con pezzi di frutta

Yogurt con frutta frullata

Piatti Caldi:

Uova strapazzate, bacon, fagioli e salsiccia ❄

Involtino di pesce con verdure croccanti ❄

Pancakes con cioccolato fondente

Uova:

Uova strapazzate ❄

Uova bollite

Uova fritte

A scelta tra:

Omelette al prosciutto e formaggio cheddar ❄

Omelette funghi e pancetta ❄

Omelette vegetariana ❄

Omelette con salmone affumicato e cipolle ❄

BEVANDE SERVITE GRATUITAMENTE
su richiesta

Acqua a bicchiere

Caffè americano

Selezione di tè in bustina

Cioccolata calda

Succhi a bicchiere

Latte

BEVANDE DISPONIBILI A PAGAMENTO
se non incluse nel pacchetto bevande acquistato

Acqua in bottiglia	3,30 € **
Caffè espresso	1,90 € **
Cappuccino	2,90 € **
Succhi in bottiglietta	4 € **
Spremuta di arancia fresca	5,50 € **

Ai prezzi indicati in lista sarà aggiunto il 15% per il servizio.

**** Il prezzo potrà essere azzerato in base al pacchetto bevande acquistato.**

NOTA SULLA SALUTE PUBBLICA: il consumo di alimenti crudi o poco cotti di origine animale come le carni bovine, di pollame, maiale, agnello, il pesce, i frutti di mare, i molluschi e le uova potrebbero aumentare il rischio di intossicazione alimentare, specialmente in presenza di particolari condizioni mediche.
ATTENZIONE: in caso di intolleranze alimentari ti preghiamo di contattare il nostro personale.
❄ Questi piatti contengono prodotti surgelati che sono stati scongelati osservando le più accurate procedure per lasciarne inalterate le qualità organolettiche.
🌿 Piatti vegetariani.

PRANZO.

25 Agosto - Giovedì

PER INIZIARE

Insalatina di fregola, carpaccio di pesce spada marinato allo zafferano con verdurine croccanti ❄ *

Bocconcini di filetto di manzo, salsa verde, maionese ai capperi e verdurine sbollentate profumate al finocchietto ❄*

Insalata mediterranea con formaggio feta, peperoni, olive, cetrioli e pomodoro, servita con una sfogliatina croccante di piadina ✎

MAIN COURSES

Primi Piatti

Zuppa di fagioli cannellini, gamberetti e olio al peperoncino e rosmarino ❄

Penne al ragù di pesce spada ❄

Lasagne alla bolognese ❄

Tagliatelle al sugo di funghi ✎

Secondi Piatti

Trancio di salmone al vapore salsa Maltese e tagliatelle di seppia prezzemolate ❄

Coscia di pollo disossata al BBQ ❄

Arancini fritti di riso speziato e verdure con salsa al curry ✎

DESSERTS

Mousse alla vaniglia e fragola con gelée alle fragole

Blanc Manger (senza zuccheri aggiunti)

GRANDI CLASSICI

Minestrone di verdure ❄ ✎

Spaghetti al pomodoro e basilico ✎

Tagliatelle alla bolognese ❄

Trofiette al pesto genovese ❄ ✎

Paillard di manzo alla griglia, patate fritte ❄

Filetto di sgombro gratinato alla mediterranea, purea di patate e verdure ❄

NOTA SULLA SALUTE PUBBLICA: il consumo di alimenti crudi o poco cotti di origine animale come le carni bovine, di pollame, maiale, agnello, il pesce, i frutti di mare, i molluschi e le uova potrebbero aumentare il rischio di intossicazione alimentare, specialmente in presenza di particolari condizioni mediche.
ATTENZIONE: in caso di intolleranze alimentari ti preghiamo di contattare il nostro personale.
❄ Questi piatti contengono prodotti surgelati che sono stati scongelati osservando le più accurate procedure per lasciarne inalterate le qualità organolettiche.
✎ Piatti vegetariani.

CENA.

25 Agosto - Giovedì

3 tra i migliori chef al mondo *ti guidano alla scoperta della destinazione che visiterai domani.*

Questa sera il **DESTINATION DISH** *è di* ***Bruno Barbieri****, il cantastorie italiano della cucina sette stelle in carriera.*

PER INIZIARE

Cocktail di gamberi e salsa aurora ❄

Piatto di prosciutto crudo e melone

Zucca arrostita servita a temperatura ambiente, salsa agrodolce, menta e mandorle tostate

MAIN COURSES

Primi Piatti

Macco di fave ❄

Spaghetti saltati con crema di pesce, zest di limone e scampi arrostiti ❄

Ravioli del plin al sugo d'arrosto ❄

Lasagne vegetariane con besciamella ❄

Secondi Piatti

Polpo ripassato in padella al limone con spuma di patate e intingolo di capperi ❄

Carré di vitello cotto a bassa temperatura con purè di carote ❄

DESTINATION DISH *di Valencia*

Empanada con pollo e intingolo di piselli in umido ❄

Omelette spagnola

DESSERTS

Choco-yellow fruit: dacquoise al cioccolato, streusel alle nocciole, pralinato di nocciola, cremoso ai frutti gialli, gelée di frutti gialli e mousse al cioccolato fondente

Pastiera napoletana

Terrina di yogurt ai mirtilli (senza zuccheri aggiunti)

I GRANDI CLASSICI

Minestrone di verdure ❄

Spaghetti al pomodoro e basilico

Tagliatelle alla bolognese ❄

Trofiette al pesto genovese ❄

Paillard di manzo alla griglia con patate fritte ❄

Filetto di sgombro gratinato alla mediterranea, purea di patate e verdure ❄

NOTA SULLA SALUTE PUBBLICA: il consumo di alimenti crudi o poco cotti di origine animale come le carni bovine, di pollame, maiale, agnello, il pesce, i frutti di mare, i molluschi e le uova potrebbero aumentare il rischio di intossicazione alimentare, specialmente in presenza di particolari condizioni mediche.
ATTENZIONE: in caso di intolleranze alimentari ti preghiamo di contattare il nostro personale.
❄ Questi piatti contengono prodotti surgelati che sono stati scongelati osservando le più accurate procedure per lasciarne inalterate le qualità organolettiche.
Piatti vegetariani.

MENU SQUOK.

Passato di verdure

Pastina in brodo

Trofie al pesto

Spaghetti al pomodoro

Tagliatelle alla bolognese ❄

Filetti di merluzzo impanati e fritti ❄

Milanese di maiale ❄

Burger di manzo ❄

Burger di pollo ❄

Wurstel ❄

Patatine fritte

NOTA SULLA SALUTE PUBBLICA: il consumo di alimenti crudi o poco cotti di origine animale come le carni bovine, di pollame, maiale, agnello, il pesce, i frutti di mare, i molluschi e le uova potrebbero aumentare il rischio di intossicazione alimentare, specialmente in presenza di particolari condizioni mediche.
ATTENZIONE: in caso di intolleranze alimentari ti preghiamo di contattare il nostro personale.
❄ Questi piatti contengono prodotti surgelati che sono stati scongelati osservando le più accurate procedure per lasciarne inalterate le qualità organolettiche.
Piatti vegetariani.

ESPERIENZE GOURMET.

Only with C|Club up to 50%off

I Soci C|Club ricevono subito uno sconto fino al 50% su tutte le esperienze Gourmet.

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

Prosciutto crudo di Parma e Grana Trentino

~~€8~~

€6 Only with C|Club

Blinis con caviale italiano di qualità superiore (15g)

~~€38,50~~

€29 Only with C|Club

Spaghetti alle aragostelle

~~€27,50~~

€21 Only with C|Club

Grigliata imperiale di astice e gamberoni

~~€44~~

€33 Only with C|Club

Frittura mista di Paranza

~~€33~~

€25 Only with C|Club

Raviolini del Plin con tartufo nero d'Alba

~~€16,50~~

€8,50 Only with C|Club

Bistecca di Tomahawk
(di fassona piemontese alla griglia - 900g)

~~€44~~

€33 Only with C|Club

Zizzona di bufala
(con taralli al pepe nero, pomodori secchi, olive e rucola)

~~€18~~

€13,50 Only with C|Club

Treccia di fiordilatte
(Pesto siciliano, acciughe, frittelle di pasta cresciuta)

~~€15~~

€7,50 Only with C|Club

Tre burratine
(Funghi trifolati, piadina grigliata, olio profumato al rosmarino, aglio dorato)

~~€15~~

€7,50 Only with C|Club

Fiordilatte e antipasto misto all'italiana

~~€12~~

€6 Only with C|Club

NOTA SULLA SALUTE PUBBLICA: il consumo di alimenti crudi o poco cotti di origine animale come le carni bovine, di pollame, maiale, agnello, il pesce, i frutti di mare, i molluschi e le uova potrebbero aumentare il rischio di intossicazione alimentare, specialmente in presenza di particolari condizioni mediche.
ATTENZIONE: in caso di intolleranze alimentari ti preghiamo di contattare il nostro personale.
❄ Questi piatti contengono prodotti surgelati che sono stati scongelati osservando le più accurate procedure per lasciarne inalterate le qualità organolettiche.
🌿 Piatti vegetariani.

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
€ 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 15%off

Trento Extra Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore DOC "Ferrari"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€ 134
Bt.A023

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

Only with C|Club 25%off

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 - 🍸 € 6,50
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.

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 CiClub 50% off

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 BIANCHI ITALIANI
ITALIAN WHITE WINES

Valle d'Aosta

VALIDO DAL 25/07

Valle d'Aosta Petite Arvine DOC "Les Crêtes"
Vitigno / Variety: Petite Arvine
€ 35
BL.D0302

Piemonte / *Piedmont*

VALIDO DAL 25/07

Langhe Chardonnay Serbato DOC "Batasiolo"
Vitigno / Variety: Chardonnay
€ 26 - 🍷 € 6
BL.W4104 - GLA119

Gavi DOCG "La Raia"
Vitigno / Variety: Cortese
€ 27 - 🍷 € 6
BL.D0303 - GL.D0335

Roero Arneis Pradalupo DOCG "Fontanafredda"
Vitigno / Variety: Arneis
€ 27 - 🍷 € 6
BL.A071 - GL.A240

Trentino Alto Adige

VALIDO DAL 25/07

Müller Thurgau Palai "Pojer e Sandri"
Vitigno / Variety: Müller Thurgau
€ 33
BL.A057

Liguria

VALIDO DAL 25/07

Riviera Ligure di Ponente Pigato DOC "Durin"
Vitigno / Variety: Pigato
€ 33
BL.D0304

Lombardia / *Lombardy*

VALIDO DAL 25/07

Lugana DOC "Cà Maiol"
Vitigno / Variety: Trebbiano di Lugana
€ 33
BL.D0305

Friuli Venezia Giulia

VALIDO DAL 25/07

Friuli Colli Orientali Friulano DOC "Livio Felluga"
Vitigno / Variety: Friulano
€ 44
BL.A090

Friuli Colli Orientali Pinot Grigio DOC "Livio Felluga"
Vitigno / Variety: Pinot Grigio
€ 44
BL.A068

Rosazzo Bianco Terre Alte DOCG "Livio Felluga"
Vitigno / Variety: Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon
€ 88
BL.W4120

Friuli Colli Orientali Sauvignon DOC "Le Vigne di Zamò"
Vitigno / Variety: Sauvignon
€ 38
BL.A093

VALIDO DAL 25/07

Ribolla Gialla "Forchir"
Vitigno / Variety: Ribola gialla
€ 23
BL.A069

Veneto

VALIDO DAL 25/07

Soave Classico DOC "Sartori"
Vitigno / Variety: Garganega
€ 24,50
BL.A073

VALIDO DAL 25/07

Custoza DOC "Cav. G.B. Bertani"
Vitigno / Variety: Garganega, Trebbiano, Cortese, Malvasia
€ 27
BL.D0350

Emilia Romagna

VALIDO DAL 25/07

Romagna Albana Vigna Rocca DOCG "Tre Monti"
Vitigno / Variety: Albana
€ 22,50
BL.D0306

Toscana / *Tuscany*

VALIDO DAL 25/07

Remole Bianco Toscana IGT "Frescobaldi"
Vitigno / Variety: Trebbiano, Vermentino
€ 19 - 🍷 € 5
BL.A068 - GL.A572

VALIDO DAL 25/07

Pomino Bianco
Vitigno / Variety:
€ 26 - 🍷 € 6
BL.N1718 - GLN592

Marche

VALIDO DAL 25/07

Passerina Marta IGP Colonnara "San Giovanni"
Vitigno / Variety: Passerina
€ 26 - 🍷 € 6
BL.D0308 - GL.D0338

Umbria

VALIDO DAL 25/07

Orvieto Classico Vigneto Torricella DOC "Bigi"
Vitigno / Variety: Trebbiano Toscano, Verdello, Grechetto, Malvasia Toscana, Drupeggio
€ 22,50
BL.A794

Cervaro della Sala "Castello della Sala - Antinori"
Vitigno / Variety: Chardonnay, Grechetto
€ 70
BL.A050

Lazio

VALIDO DAL 25/07

Frascati Superiore Racemo DOCG "L'Olivella"
Vitigno / Variety: Malvasia puntinata, Grechetta, Malvasia di Candia, Bellone
€ 22,50
BL.D0309

Campania

VALIDO DAL 25/07

Greco di Tufo DOCG "Feudi di San Gregorio"
Vitigno / Variety: Greco
€ 37
BL.D0311

VALIDO DAL 25/07

Falanghina "Manimurci"
Vitigno / Variety: Falanghina
€ 23
BL.A058

Abruzzo

VALIDO DAL 25/07

Abruzzo Pecorino Costa del Mulino DOC "Cantina Frentano"
Vitigno / Variety: Pecorino, Chardonnay
€ 26 - 🍷 € 6
BL.D0310 - GL.D0339

Puglia

VALIDO DAL 25/07

Verdeca "Felline"
Vitigno / Variety: Verdeca
€ 33
BL.D0312

Sicilia / *Sicily*

VALIDO DAL 25/07

Cometa Sicilia DOC "Planeta"
Vitigno / Variety: Fiano
€ 55 - 🍷 € 12
BL.A095 - GL.A259

VALIDO DAL 25/07

Contessa Entellina La Fuga DOC "Donnafugata"
Vitigno / Variety: Chardonnay
€ 33
BL.D0313

Sardegna / *Sardinia*

VALIDO DAL 25/07

Vermentino di Sardegna I Fiori DOC "Pala"
Vitigno / Variety: Vermentino
€ 29 - 🍷 € 6,50
BL.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 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
€ 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 Zeland*

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 frimata dalla Banca del Vino dell'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

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

CARATTERISTICHE DEI VINI
Characteristics of the wine

- *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*

50 bottiglie Box Gift Box 50 bottles

I 50 CL/Club ricevono subito uno sconto tra il 50% su tutte le bottiglie di vino e spumante.

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

VINI ROSSI ITALIANI
ITALIAN RED WINES

Piemonte / *Piedmont*

25 pezzi — **Barolo Lecinquevigne DOCG "Damiano"**
Vitigno / Variety: Nebbiolo
€ 60
IR12014

Barbaresco Basarin DOCG "Marco e Vittorio Adriano"
Vitigno / Variety: Nebbiolo
€ 44
IR12015

Barbera d'Asti Sabri DOCG "Batesina"
Vitigno / Variety: Barbera
€ 29,50 – € 7
IR14194 - GIA2211

Piemonte Barbera Vitidautore DOC "Teo Costa"
Vitigno / Variety: Barbera
€ 50
IR12407 - GIJ2469

Roero Bruja Riserva DOCG "Deliette"
Vitigno / Variety: Nebbiolo
€ 38,50
IR14192

Langhe Nebbiolo DOC "Cascina Ca' Rossa"
Vitigno / Variety: Nebbiolo
€ 38
IR12013

Dolcetto d'Alba DOC "Batesina"
Vitigno / Variety: Dolcetto
€ 22
IR14211

Lombardia / *Lombardy*

25 pezzi — **Oltrepò Pavese Bonarda DOC "Calatrava"**
Vitigno / Variety: Croatina
€ 22 – € 5,50
IR12007 - GIJ2340

Trentino Alto Adige

25 pezzi — **Alto Adige Pinot Nero DOC "Elena Walch"**
Vitigno / Variety: Pinot Nero
€ 38,50
IR12018

Teroldego Rotaliano DOCG "Foradori"
Vitigno / Variety: Teroldego
€ 38
IR14208

Veneto

25 pezzi — **Amarone della Valpolicella Valpantena DOCG "Cav. G.B. Bertani"**
Vitigno / Variety: Corvina, Rondinella
€ 60
IR10339

Valpolicella Superiore Ripasso DOCG "Bertani"
Vitigno / Variety: Corvina, Rondinella, Corvinone, Negrara
€ 31 – € 7
IR14181 - GIA2212

Cabernet I Vitigni "Serafini & Vidotto"
Vitigno / Variety: Cabernet
€ 27,50
IR10320

Friuli Venezia Giulia

25 pezzi — **Friuli Grave Refosco dal Peduncolo Rosso DOC "Cabert"**
Vitigno / Variety: Refosco dal Peduncolo Rosso
€ 22
IR12011

Friuli Grave Merlot DOC "Conte Brandolini d'Adda"
Vitigno / Variety: Merlot
€ 35
IR10321

Emilia Romagna

25 pezzi — **Reggiano Rosso Assolo DOC "Ermete Medici & Figli"**
Vitigno / Variety: Ancellotta, Lambrusco Salamino
€ 22 – € 5,50
IR12002 - GIJ2343

Romagna Sangiovese Superiore Campo di Mezzo DOC "Tre Monti"
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 22 – € 5,50
IR10323 - GIJ2344

Umbria

25 pezzi — **Sagrantino di Montefalco Carapace DOCG "Fratelli Castellonuovo"**
Vitigno / Variety: Sagrantino
€ 55,50
IR10329

Toscana / *Tuscany*

18 pezzi — **Bolgheri Sassicaia DOC "Tenuta San Guido"**
Vitigno / Variety: Cabernet franc, Cabernet sauvignon
€ 240
IR14173

Tignanello "Marchesi Antinori"
Vitigno / Variety: Sangiovese, Cabernet sauvignon, Cabernet franc
€ 120
IR14174

Solaia "Marchesi Antinori"
Vitigno / Variety: Cabernet Sauvignon, Sangiovese
€ 260
IR14142

25 pezzi — **Brunello di Montalcino DOCG "Cantina di Montalcino"**
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 71
IR14152

Rosso di Montalcino DOC "Col d'Orcia"
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 42,50
IR10325

Chianti Classico Riserva Berardenga DOCG "Fattoria di Felsina"
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 60
IR10325

Castelgiocondo Brunello di Montalcino DOCG "Frescobaldi"
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 100
IR14164

Castiglioni Chianti DOCG "Frescobaldi"
Vitigno / Variety: Sangiovese, Merlot
€ 25 – € 6,50
IR14166 - GIJ4373

Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG "Frescobaldi"
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 35 – € 7
IR14165 - GIJ4375

50 pezzi — **Chianti Classico DOCG "Rocca delle Macie"**
Vitigno / Variety: Sangiovese, Merlot
€ 36,50 – € 7,50
IR14159 - GIJ4370

Morellino di Scansano DOCG "Erik Banti"
Vitigno / Variety: Sangiovese, Alicante, Merlot
€ 34 – € 7,50
IR14171 - GIJ4319

Abruzzo

50 pezzi — **Montepulciano d'Abruzzo DOC "Cantina Frentana"**
Vitigno / Variety: Montepulciano
€ 33
IR10327

Campania

25 pezzi — **Taurasi DOCG "Feudi di San Gregorio"**
Vitigno / Variety: Aglianico
€ 58
IR10328

Basilicata

25 pezzi — **Aglianico del Vulture II Repertorio DOC "Cantine del Notaio"**
Vitigno / Variety: Aglianico
€ 37
IR10329

Puglia

50 pezzi — **Negroamaro "Feudi di San Marzano"**
Vitigno / Variety: Negroamaro
€ 29,50 – € 7
IR14213 - GIA4555

25 pezzi — **Primitivo di Manduria DOP "Feudi di San Marzano"**
Vitigno / Variety: Primitivo
€ 29,50 – € 7
IR14154 - GIA2211

Sicilia / *Sicily*

25 pezzi — **Caressuda di Vittoria DOCG "Planeta"**
Vitigno / Variety: Nero d'Avola, Frappato
€ 33
IR10331

Nero d'Avola "Cusumano"
Vitigno / Variety: Nero d'Avola
€ 29,50 – € 7
IR14110 - GIA2001

Sardegna / *Sardinia*

25 pezzi — **Cannonau di Sardegna I Fiori DOC "Pala"**
Vitigno / Variety: Cannonau
€ 29,50 – € 7
IR14116 - GIA2145

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 listino verrà 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 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 Zeland*

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
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
€ 21 - € 5,50
Bt.D0332 - Gl.D0348

Toscana / *Tuscany*

Only with ClClub 25%off

Alie Toscana IGT "Frescobaldi"
Vitigno | Variety: Syrah, Vermentino
€ 30 - € 6,50
Bt.D0332 - Gl.D0348

Puglia

Only with ClClub 25%off

Tramari "San Marzano"
Vitigno | Variety: Primitivo
€ 30 - € 7
Bt.D466 - Gl.D488

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

Sardegna / *Sardinia*

Only with ClClub 25%off

Chiaro di Stelle "Pala"
Vitigno | Variety: Monica, Carignano, Cannonau
€ 30
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: Grenche, Cinsault, Syrah Mourvèdre, Rolle
€ 38,50
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
€ 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 **€ 2,90**

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.