MENU.

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

COLAZIONE.

26 Agosto - Venerdì

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 ❄

Wurstel ricoperto al bacon ❄

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.

26 Agosto - Venerdì

PER INIZIARE

Duetto di spada e tonno affumicati
serviti con pane pumpernickel
e marmellata di cipolle ❄

Punta d'anca marinata
ripiena al formaggio e noci ❄*

Verdure alla griglia con hummus
e pane pita

MAIN COURSES

Primi Piatti

Zuppa di ceci all'andalusa ❄

Reginette con ragù di orata e broccoli ❄

Tortellini al ragù di carne
con riduzione di panna ❄

Cannelloni ripieni al formaggio profumato
al tartufo gratinati al forno

Secondi Piatti

Sandwich di branzino
arrostito alla paprika dolce, aglio e timo,
cavolo pak choi, patate arrostite
al rosmarino, intingolo di pomodorini
e olive alla mediterranea ❄

Pollo spezzato cotto in umido al vino rosso ❄

Frittelle di verdure speziate
con lenticchie in umido

DESSERTS

Torta al cioccolato e caffé

Torta banana e cocco
(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
con patate fritte ❄ *

Filetto di sgombro gratinato alla
mediterranea, purea di patate, 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.

26 Agosto - Venerdì

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

Questa sera il
DESTINATION DISH
è di Ángel León,
lo chef del mare,
con tre stelle e dalla
cucina visionaria.

PER INIZIARE

Salmone gravadlax battuto a coltello
con crema di avocado,
gocce di formaggio e cipolla croccante ❄

Salumi misti all'italiana
con giardiniera di verdure e carciofini ❄

Fiordilatte di nostra produzione,
intingolo di grissini torinesi,
pomodorini e olive verdi ✎

MAIN COURSES

Primi Piatti

DESTINATION DISH *di Marsiglia*

La nostra versione "Boulabaisse" ❄

Spaghetti di Gragnano saltati
con salsa ai frutti di mare ❄

Girella di pasta gratinata al forno
ripiena con salsiccia e funghi ❄

Penne al pomodoro fresco,
stracciata al basilico
e julienne di melanzane fritte ✎

Secondi Piatti

Trancio di pesce spada alla palermitana,
battuta di pomodorini, olive verdi
e capperi ❄

Tagliata di filetto manzo arrostito
alla piastra con salsa ai tre pepi ❄ *

Coscia d'anatra confit all'arancia,
cavolo rosso stufato e puré di patate ❄

Tortino di asparagi con pomodoro coulis
e scaglie di grana ✎

DESSERTS

Mandorla Esotica: pan di spagna
alla mandorla, namelaka esotica,
gelatina all'albiococca
e mousse alla mandorla

Arabica: cremoso al cioccolato,
ganache al cioccolato bianco e caffe,
biscuit al cioccolato, gelée di lamponi
e croccante di mandorle e cacao

Crostata di semola come una volta
con frutti di bosco
(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, 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

Milanese di pollo

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~~

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

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

Università del Vino

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*

Da 6 bottiglie miste 50 euro

1 Soci CICLUBo riceveono subito uno sconto del 50% su tutte le bottiglie di vino e spumante.

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

VINI ROSSI ITALIANI

ITALIAN RED WINES

Piemonte / *Piedmont*

Prezzo 25-50€

Barolo Lecinquevigne DOCG "Damiano"
Vitigno / Variety: Nebbiolo
€ 60
BI10014

Barbaresco Basarin DOCG "Marco e Vittorio Adriano"
BI4001

Vitigno / Variety: Nebbiolo
€ 44
BI10015

Barbera d'Asti Sabri DOCG "Batesina"
Vitigno / Variety: Barbera
€ 29,50 - € 7
BI4004 - GI4205

Piemonte Barbera Vitidautunno DOC "Teo Costa"
Vitigno / Variety: Barbera
€ 50
BI10407 - GI10409

Roero Bruja Riserva DOCG "Deliette"
Vitigno / Variety: Nebbiolo
€ 38,50
BI1W352

Langhe Nebbiolo DOC "Cascina Ca' Rossa"
Vitigno / Variety: Nebbiolo
€ 38
BI10016

Dolcetto d'Alba DOC "Batesina"
Vitigno / Variety: Dolcetto
€ 22
BI4212

Lombardia / *Lombardy*

Prezzo 25-50€

Oltrepò Pavese Bonarda DOC "Calatrava"
Vitigno / Variety: Croatina
€ 22 - € 5,50
BI10017 - GI10040

Trentino Alto Adige

Prezzo 25-50€

Alto Adige Pinot Nero DOC "Elena Walch"
Vitigno / Variety: Pinot Nero
€ 38,50
BI10018

Teroldego Rotaliano DOCG "Foradori"
Vitigno / Variety: Teroldego
€ 38
BI1W2R2

Veneto

Prezzo 25-50€

Amarone della Valpolicella Valpantena DOCG "Cav. G.B. Bertani"
Vitigno / Variety: Corvina, Rondinella
€ 60
BI10039

Valpolicella Superiore Ripasso DOCG "Bertani"
Vitigno / Variety: Corvina, Rondinella, Corvinone, Negrara
€ 31 - € 7
BI4311 - GI4312

Cabernet I Vitigni "Serafini & Vidotto"
Vitigno / Variety: Cabernet
€ 27,50
BI10020

Friuli Venezia Giulia

Prezzo 25-50€

Friuli Grave Refosco dal Peduncolo Rosso DOC "Cabert"
Vitigno / Variety: Refosco dal Peduncolo Rosso
€ 22
BI4311

Friuli Grave Merlot DOC "Conte Brandolini d'Adda"
Vitigno / Variety: Merlot
€ 35
BI10021

Emilia Romagna

Prezzo 25-50€

Reggiano Rosso Assolo DOC "Ermete Medici & Figli"
Vitigno / Variety: Ancellotta, Lambrusco Salamino
€ 22 - € 5,50
BI10022 - GI10043

Romagna Sangiovese Superiore Campo di Mezzo DOC "Fra Moneti"
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 22 - € 5,50
BI10023 - GI10044

Umbria

Prezzo 25-50€

Sagrantino di Montefalco Carapace DOCG "Tenuta Castelbuono"
Vitigno / Variety: Sagrantino
€ 55,50
BI10024

Toscana / *Tuscany*

Prezzo 15-25€

Bolgheri Sassicaia DOC "Tenuta San Guido"
Vitigno / Variety: Cabernet Franc, Cabernet sauvignon
€ 240
BI1473

Tignanello "Marchesi Antinori"
Vitigno / Variety: Sangiovese, Cabernet sauvignon, Cabernet franc
€ 120
BI1474

Solaia "Marchesi Antinori"
Vitigno / Variety: Cabernet Sauvignon, Sangiovese
€ 260
BI1476

Prezzo 25-50€

Rosso di Montalcino DOC "Col d'Orcia"
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 42,50
BI10024

Chianti Classico Riserva Berardenga DOCG "Fattoria di Felsina"
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 60
BI10025

Castelgiocondo Brunello di Montalcino DOCG "Frescobaldi"
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 100
BI1464

Castiglioni Chianti DOCG "Frescobaldi
Vitigno / Variety: Sangiovese, Merlot
€ 25 - € 7
BI1466 - GI1473

Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG "Frescobaldi"
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 35 - € 7
BI1465 - GI1475

Prezzo 25-50€

Chianti Classico DOCG "Rocca delle Macie"
Vitigno / Variety: Sangiovese, Merlot
€ 36,50 - € 7,50
BI1W2S5 - GI1A2D5

Morellino di Scansano DOCG "Erik Banti "
Vitigno / Variety: Sangiovese, Alicante, Merlot
€ 34 - € 7,50
BI1A27 - GI1A219

Abruzzo

Prezzo 25-50€

Montepulciano d'Abruzzo DOC "Cantina Frentana"
Vitigno / Variety: Montepulciano
€ 33
BI10027

Campania

Prezzo 25-50€

Taurasi DOCG "Feudi di San Gregorio"
Vitigno / Variety: Aglianico
€ 58
BI10028

Basilicata

Prezzo 25-50€

Aglianico del Vulture II Repertorio DOC "Cantine del Notaio"
Vitigno / Variety: Aglianico
€ 37
BI10029

Puglia

Prezzo 25-50€

Negroamaro "Feudi di San Marzano"
Vitigno / Variety: Negroamaro
€ 29,50 - € 7
BI1A2G - GI1A2G5

Primitivo di Manduria DOP "Feudi di San Marzano"
Vitigno / Variety: Primitivo
€ 29,50 - € 7
BI1A3H - GI1A276

Sicilia / *Sicily*

Prezzo 25-50€

Cerasuolo di Vittoria DOCG "Planeta"
Vitigno / Variety: Nero d'Avola, Frappato
€ 33
BI10030

Nero d'Avola "Cusumano"
Vitigno / Variety: Nero d'Avola
€ 29,50 - € 7
BI1A3G - GI1A200

Sardegna / *Sardinia*

Prezzo 25-50€

Cannonau di Sardegna I Fiori DOC "Pala"
Vitigno / Variety: Cannonau
€ 29,50 - € 7
BI1A7G - GI1A245

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 tabs 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
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.