

## *Bevande - Drinks*

Acqua Lauretana (bottiglia di vetro) cl 75 € 3,00  
*Water (glass bottle)*

Acqua Lauretana (bottiglia di plastica) cl 50 € 2,00  
*Water (plastic bottle)*



## *Bibite - Soft Drinks*

Coca lattina / Coca Zero € 5,00  
*Coke can / Coke Zero can*

Aranciata S. Pellegrino lattina € 5,00  
*S. Pellegrino Orange soda can*

7up lattina € 5,00  
*7up soda can*

Thè Ice Lemon o Pesca € 5,00  
*Lemon or Peach iced tea can*

Schweppes Tonica/Lemon € 5,00  
*Schweppes Tonic/Lemon*



## *Pepsi alla Spina - Draft Pepsi*

Pepsi alla spina 20 cl € 4,50  
*Draft Pepsi small*

Pepsi alla spina 40 cl € 6,00  
*Draft Pepsi medium*

Pepsi alla spina 1 litro € 12,00  
*Draft Pepsi 1 liter*



## *Centrifugati - Extracted Juices*

100% Arancia € 5,50  
*Fresh Orange Juice*

100% Limonata € 5,50  
*Fresh Lemonade*

Green - Sedano, Kiwi, Cetrioli € 7,00  
*Celery, Kiwi, Cucumbers*

Zen - Carota, Arancia, Zenzero € 7,00  
*Carrot, Orange, Ginger*

Memé - Mela, Limone, Menta € 7,00  
*Apple, Lemon, Mint*

Exotic - Ananas, Mango, Banana € 7,00  
*Pineapple, Mango, Banana*



# Birre - Beers

## Birre alla Spina - Draft Beer

*Alc 5% vol*

Birra Moretti (Italia) 20 cl € 5,00

*Small glass*

Birra Moretti (Italia) 40 cl € 7,00

*Medium glass*

Birra Moretti (Italia) 1 litro € 4,00

*1 liter*



## Birre in Bottiglia - Bottled Beers

Birra Heineken analcolica € 6,00

*Alcohol Free Heineken Beer*

Peroni (gluten free) 33 cl - 4,7% vol € 6,50

*Peroni*



## Succhi di Frutta - Fruit Juice

Succo di Arancia cl 20 € 4,50

*Orange Juice*

Succo ACE cl 20 € 4,50

*Orange + carrot + lemon juice*

Succo di ananas cl 20 € 4,50

*Pineapple juice*

Succo di pera cl 20 € 4,50

*Pear juice*

Succo di mela cl 20 € 4,50

*Apple juice*

Succo di pesca cl 20 € 4,50

*Peach juice*



# BIRRIFICI FIORENTINI

## *La birra fatta a Firenze*

Il Birrificio nasce nel 2013 dalla passione di due amici, con l'idea di creare una birra vera, genuina e totalmente naturale; una vera birra "artigianale".

Sempre alla ricerca di nuovi sapori e materie prime d'eccellenza, vengono curati tutti i passi della produzione, per avere la certezza che la birra possa trasmettere tutta la passione di chi la produce.

Birre uniche, come Firenze e la terra che la circonda, fatta di storia e di storie, di persone straordinarie che hanno saputo creare qualcosa di speciale e irripetibile.

*The Birrificio was founded in 2013 by the passion of two friends, with the idea of creating a real, genuine beer totally natural; a real "craft" beer.*

*Always looking for new flavors and raw materials of excellence, all the steps of the production are taken care of, to be sure that the beer can transmit the whole passion of those who produce it.*

*Unique beers, like Florence and the land that surrounds it, made of history and stories, of extraordinary people who have able to create something special and unrepeatable.*



**PRINZ**  
BEVERAGE & FOOD

# Birrificio Fiorentino

**GUELFA®**  
ARTIGIANALE



Stile/Style Lager | Alc. 5% vol - 33 cl | € 7,00

Colore Chiaro/Colour Clear | Fermentazione Alta/High

Amara, profumata e fresca, segue una gassatura scelta per esaltare la qualità della birra.

*Bitter, fragrant and fresh, follows a gassing chosen to enhance the quality of the beer.*

**GHIBELLINA®**  
IPA  
ARTIGIANALE



Stile/Style Ipa | Alc. 6,5% vol - 33 cl | € 7,00

Colore Ambrato/Colour Amber | Fermentazione Alta/High

Pregiati malti caramellati donano una buona nota dolce e profumo di frutti tropicali.

*Precius caramelized malts give a good sweet note and scent of tropical fruits.*

**GUELFA ROSSA®**  
ARTIGIANALE



Stile/Style Belgian Ale | Alc. 5,5% vol - 33 cl | € 7,00

Colore Rosso/Colour Red | Fermentazione Alta/High

Rosso scuro, dal gusto intenso con sentori di nocciola e caffè, uniti ad una straordinaria corposità.

*Dark red, with an intense taste with hints of hazelnut and coffee, combined with an extraordinary body.*

## Vini della Casa - House Special Wines

Bicchiere di vino rosso

€ 5,50

*Glass of red wine*

Bottiglia 37,5 cl

€ 8,50

*Medium bottle*

Bottiglia 75 cl

€ 15,00

*Standard bottle*

Bicchiere Frizzantino

€ 5,50

*Glass of sparkling white wine*

Caraffa 1/2 litro

€ 8,50

*One half liter pitcher*

Caraffa 1 litro

€ 15,00

*One liter pitcher*



# Aperitivi - Aperitif

Spritz € 7,50  
*Prosecco, Aperol, Soda*

Martini bianco/dry/rosso € 7,00  
*Martini white/dry/red*

Mimosa € 8,00  
*Prosecco, Spremuta d'Arancia*

Bellini € 8,00  
*Prosecco, Succo di Pesca*

Prosecco D.o.c.g. *al bicchiere* € 6,00

Americano € 9,00  
*Bitter, Martini red, soda*

Original Negroni € 9,00  
*Bitter Campari, Martini Red, Gin*

Tanqueray Gin Tonic/Lemon € 9,00

Hugo € 9,00  
*Prosecco, sciroppo di sambuco, soda*

Espolon Margarita € 9,00  
*Tequila, lime, triple sec*

Matusalem Mojito € 9,00  
*Rum, zucchero di canna, lime, soda e menta*

Americano € 9,00  
*Bitter, Martini Red, soda*

Espresso Martini € 9,00  
*Vodka, liquore al caffè, zucchero, caffè espresso*

Virgin Mojito - **ZERO ALCOHOL** € 7,00  
*Menta, lime, soda, zucchero di canna*

Hugo Zero - **ZERO ALCOHOL** € 7,00  
*Combiv Bianco, sciroppo di sambuco, menta*

Virgin Tonic/Lemon - **ZERO ALCOHOL** € 7,00  
*Gin analcolico, Schweppes tonica / lemon*





GOLD SELECTION

*Vuoi conoscere la nostra  
lista di Vini Executive?  
Chiedi al nostro staff la  
Gold Selection*



*Wanna know about our  
Executive Wines?  
Ask your waiter about our  
Gold Selection*

GOLD SELECTION





*Carta dei Vini*  
*Wine Selection*



## Vini Rossi - Red Wines

### Chianti IGT - Zio Baffa Bio Vegan

75 cl. | € 20,00

È un vino prodotto con uve 80% Sangiovese biologico, 20% Syrah biologico.

Questo Toscano Rosso è un vino da agricoltura biologica, prodotto da uve Sangiovese raccolte nella tenuta di Poggio, di colore rosso granato intenso, ha un profumo elegante e fruttato, con note di violetta. Al palato è pieno, morbido, con tannini perfettamente bilanciati e note di liquirizia, spezie e frutti rossi.

*Si abbina perfettamente con arrosti e grigliate di carne, stufati, pasta, con sughi rossi, pizza e formaggi stagionati.*

*Suggested for: red meat dishes (roasted or grilled), first and main meat courses in general, pizza and aged cheeses.*



### Chianti Poggio Capponi DOCG | € 22,00

È un vino prodotto con 95% Sangiovese, 2% Canaiolo, 3% Colorino. Nasce dai terreni calcarei-argillosi delle colline intorno a Montespertoli. Vinificato secondo tradizione, è un vino giovane, fruttato, morbido.

**Colore:** rosso rubino vivace - **Profumo:** frutta rossa, viola mammola - **Sapore:** di buona compattezza e piacevolezza, con presenza di tannicità ben integrata nell'armonia - **Abbinamenti:** salumi, primi piatti, carni bianche.

*Suggested for: Ham, first courses and white meat.*

### Ciliegiolo - Casa Rizzi IGT | € 25,00

Un vino classico e moderno prodotto da un'uva tra le più storiche e autoctone della Toscana. Al palato riserva un gusto asciutto e di buona struttura.

Il Ciliegiolo selezione Casa Rizzi possiede una struttura potente e armonica tanto da poter invecchiare, riservando emozionanti sorprese, alcuni anni. Terminata la fermentazione alcolica, il vino viene separato dalle bucce con pressatura soffice e lasciato alcuni mesi ad affinare, a temperatura controllata, in piccoli tini di acciaio.

**Colore:** rubino intenso - **Profumo:** viola e frutti dalla bacca rossa: mirtillo, ribes - **Sapore:** asciutto e di buona struttura - **Abbinamenti:** carni bianche e rosse

*Suggested for: white and red meat.*



## Chianti Classico San Giorgio a Lapi | € 26,00

Questo Chianti Classico è prodotto con uve Sangiovese al 95% ed un 5% di altre uve a bacca rossa dei vigneti di proprietà di Castelnuovo Berardenga, Catignano e Siena. La sua maturazione di 12 mesi è in legno di varia capacità (barriques e botti grandi) con un affinamento successivo in bottiglia di almeno sei mesi.

**Colore:** rosso rubino carico con riflessi granato - **Profumo:** intenso, di frutti di bosco con sentore di legni nobili, vaniglia e cacao.  
- **Sapore:** asciutto, austero ed elegante.

**Abbinamenti consigliati:** ha una buona armonia ed un'ottima persistenza. Questo è un vino importante adatto ad accompagnare carni rosse e formaggi stagionati.

*Suggested for: red meat dishes and seasoned cheeses.*



## Chianti Riserva Fattoria di Corsignano | € 36,00

Vino d'eccellenza, ottenuto con uve Sangiovese al 100% raccolte a mano. Stagionato in botti di rovere dove resta dai 12 ai 18 mesi, infine viene messo in bottiglia dai sei mesi in su per l'affinamento.

**Colore:** rosso rubino intenso - **Profumo:** armonico, con un bouquet molto ampio e caratteristico del Chianti con frutti a bacca rossa, amarena e prugna con aromi infine di vaniglia.  
- **Sapore:** asciutto, vellutato, caldo, equilibrato.

**Abbinamenti consigliati:** si abbina agli arrosti, ai brasati e anche ai formaggi ben stagionati. Eccellente tannicità e notevole eleganza, con tanto corpo.

*Suggested for: roasted meat dishes and seasoned cheeses.*



## Merlot Toblar Ròs | € 24,00

100% Merlot

Pigiatura, macerazione e fermentazione a 24 C° in vasche di acciaio inox. Affinamento in vasche di acciaio inox e cemento.

**Colore:** rosso vivace con riflessi viola granato - **Profumo:** vinoso, leggermente erbaceo con sentori di viola - **Gusto:** sapido, salato, leggero gusto di spezie fresche, morbido - **Gradazione alcolica:** 12,5%

**Abbinamenti consigliati:** ottimo con le carni e gli arrosti, primi piatti saporiti.

*Suggested for: meat and roasts, savory first courses.*



## *San Gaetano* | € 22,00

100% Primitivo di Manduria

I vigneti di questo vino si trovano nell'area di Manduria e di Sava, in provincia di Taranto. La raccolta avviene sempre nella seconda metà di settembre.

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi violacei che con la maturazione tendono al granato - **Profumo:** intenso, pieno e fragrante con sentori speziati - **Sapore:** armonico, avvolgente con lievi note dolci.

**Abbinamenti consigliati:** è ideale per carni rosse, arrostiti, selvaggina, infine è ottimo con formaggi stagionati e salumi.

*Suggested for: red meat roasted dishes and seasoned cheeses and Italian sliced salamis / ham.*



## *Syrah Maremma Poggio Maestro*

100% Syrah | € 22,00

**Colore:** rubino intenso - **Profumo:** ricco ed elegante. Si percepisce una vasta gamma di profumi di frutta a bacca rossa come mirtillo, mora e fragola - **Sapore:** buona struttura, fresco e di buon equilibrio, morbido e vellutato che sfuma in una rispondenza perfetta ai profumi.

**Abbinamenti consigliati:** carne rossa, selvaggina come cervo o cinghiale, ma anche carni bianche di pollame, tacchino e anatra, pasta al pomodoro, antipasti e tartine.

*Suggested for: red or white meat, pasta with tomato sauce and appetizers.*



## *Menadito Rosso IGT Toscana* | € 30,00

80% Sangiovese e 20% Canaiolo

Menadito è un rosso saporito e sincero, da stappare per le occasioni più conviviali. Il Sangiovese, con a fianco una parte importante di Canaiolo che ne ammorbidisce il carattere, si esprime in modo unico con sentori floreali seguiti da ricordi di frutta rossa matura e sotto spirito.

**Alcol:** 13,5%

**Abbinamenti consigliati:** si abbina perfettamente con primi e secondi di terra.

*Suggested for: First and main courses based on meat.*



## *Nobile di Montepulciano - Cavalierino*

100% Sangiovese | € 36,00

Le uve messe in fermentazione a temperatura controllata ci regalano questo vino, messo in botti di rovere per almeno 24 mesi, finché non viene ritenuto pronto per l'imbottigliamento.

**Colore:** rosso intenso - **Profumo:** speziato con vaniglia, compostità piena con tannini pronunciati ma non eccessivi - **Sapore:** frutti di bosco subito evidenti per proseguire con crosta di pane e marasca, gusto lungo e persistente.

**Abbinamenti consigliati:** piatti molto sughosi, meglio ancora carni arrosto o bistecche alla fiorentina.

*Suggested for: saucy dishes, best with roasted meat or t-bone steak.*



## *Brunello di Montalcino* DOCG | € 55,00

100% Sangiovese allevato a cordone speronato

Raccolta effettuata a mano, scelta prima della pigiatura. Macerazione e fermentazione per 20/25 giorni in tini d'acciaio a temperatura controllata (26/28°C). Maturato per 24 mesi per il 60% in barriques di rovere francese e per il restante 40% in botti di rovere a cui segue affinamento in bottiglia di almeno 24 mesi.

**Colore:** rosso rubino intenso, brillante - **Profumo:** bouquet fruttato di buona finezza con sentori di frutti di bosco maturi, pepe nero, liquirizia, finemente speziato - **Gusto:** intenso di frutti rossi, vaniglia, giustamente tannico.

*Suggested for: typical saucy tuscan courses, like ribollita soup, nice also with Florence-style t-bone steak or juicy red meat.*



## *Barolo di Forte Masso*

100% Nebbiolo | € 55,00

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono da vigneti, posti su colline di buona pendenza con terreni calcareo argillosi intercalati da strati compatti di arenaria e sabbie quarzose in grado di assicurare al vino un'ampia struttura, ricca di oligoelementi e dotarlo di un carattere vigoroso.

**Colore:** rosso granato intenso, con sfumature rubino - **Profumo:** intenso e persistente con netto sentore di spezie, cannella, assenzio, tabacco e rosa di macchia - **Gusto:** pieno ed elegante con tannini avvolgenti e morbidi.

**Abbinamenti consigliati:** piatti di carne e cacciagione, pietanze a base di tartufo, esalta anche i sapori dei formaggi stagionati.

*Suggested for: meat dishes, game meat, truffle, aged cheeses and even with dry pastries.*



# Vini Rosati e Rossi Freddi

## Rosè Wines and Cold Red

Lagrein Kretzer - Cantina Toblino  | € 22,00

Rosè fermo

Originario del Sudtirolo, il Lagrein è un vitigno che si presta particolarmente alla vinificazione in rosato. Ha trovato una sua patria di adozione nel Piano Sarca, dove dopo la pigiadiraspatura delle uve, il mosto viene macerato per 48 ore a freddo sulle bucce. Segue la fermentazione a temperatura controllata.

**Colore:** rosato brillante, con vivaci riflessi cerasuoli - **Profumo:** delicato, con piacevoli sfumature di frutta rossa - **Sapore:** fresco, deciso ma elegante e di buona struttura.

**Abbinamenti consigliati:** molto versatile, si abbina a tutto pasto con piatti leggeri, anche a base di pesce. Si sposa molto bene con la pizza e i salumi.

*Suggested for: light dishes, fish courses too. Nice match with pizza or any Italian sliced salamis and ham.*



Lambrusco dell'Emilia Amabile IGT | € 22,00

Vino rosso frizzante

Il mosto macera sulle bucce per non meno di 48 ore; la macerazione, rigorosamente a temperatura controllata, è molto breve, e i profumi rimangono delicati ed eterei. La fermentazione alcolica parziale zuccherina viene interrotta alla giusta percentuale attraverso ripetute filtrazioni, mentre la conservazione del vino avviene in vasche anch'esse a temperatura controllata.

Questa tecnica consente al vino di arricchirsi dei profumi e dei gusti tipici derivati dal residuo zuccherino presente.

**Colore:** spuma rossa, rubino vivace. - **Profumo:** bouquet leggermente fruttato, vinoso, gradevole - **Sapore:** amabile, armonico, brioso, molto gradevole, con fresca fragranza di uva appena colta.

**Abbinamenti consigliati:** da aperitivo e da dessert, è pure indicato da tutto pasto con le portate più diverse.

*Suggested for: aperitif, appetizers, any kind of Italian dish and dessert.*



## Vini Bianchi - White Wines

### Falanghina - Cantine di Tufo | € 20,00

Questo vino è prodotto da vigneti 100% Falanghina situati ad un'altezza media di 300 mt. S.l.m. sulle colline intorno a Benevento. La vinificazione inizia con una soffice pressatura, seguono una fermentazione in acciaio a temperatura controllata ed un affinamento sempre in acciaio, per finire con l'imbottigliamento ed un ulteriore affinamento.

**Colore:** giallo paglierino scarico - **Profumo:** agrumi e frutta esotica ma anche floreali di fiori bianchi - **Sapore:** fresco e gradevole con retrogusto di agrumi e frutta esotica.

**Abbinamenti consigliati:** ideale come aperitivo, ma anche ottimo per accompagnare piatti di pesce e crostacei.

*Suggested for: aperitif or fish, crustaceans and shellfish courses.*



### Vernaccia di San Gimignano

#### Mormoraia | € 22,00

Vernaccia di San Gimignano e max 5% di altri vitigni a bacca bianca autorizzati.

Dalle colline del comune di San Gimignano, dopo una pressatura soffice delle uve, si ha la decantazione dei mosti, ove la fermentazione è in parte in piccoli fusti di rovere francese e parte in botti di 15 hl a temperatura controllata di 18/20°C con continui batonage. Il vino viene raffinato in bottiglia per 4 mesi.

**Colore:** giallo paglierino scarico - **Profumo:** floreale con sentori di frutta matura, mela e frutta secca, mandorla dolce con note di boisè e vaniglia - **Sapore:** morbido, persistente, armonico, retrogusto di mandorla dolce tostata.

**Abbinamenti consigliati:** ottimo con antipasti di pesce, crostacei, pesce cotto al forno, carni bianche condite, carni rosse delicate e formaggi semistagionati.

*Suggested for: fish-based appetizers, crustaceans, oven baked fishes, white meat, delicate red meats and nearly-sesoned cheeses.*



### Pinot Grigio

#### Zio Raffa Bio Vegan | € 22,00

Pinot Grigio biologico 100%

**Profumo:** bianco delicato, dal profumo floreale e fresco - **Sapore:** grasso e succoso, un corpo leggero, sapido bianco, con i sapori piccanti del limone, mela, zenzero marinato e pietra.

**Abbinamenti consigliati:** crostacei, piatti vegetariani, primi di pesce, secondi di pesce.

*Suggested for: shellfish, vegetarian dishes, fish first courses, fish second courses.*



## *Chardonnay Fossa Mala* | € 22,00

100% Chardonnay

Le uve raccolte nei primi giorni di settembre provengono da un unico clone denominato Ersa, che origina vini di buona aromaticità e struttura.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli - **Profumo:** fiori di sambuco, la mela golden e la crosta di pane fresco  
- **Sapore:** buon equilibrio tra acidità, morbidezza e struttura.

**Abbinamenti:** accompagna gli antipasti di pesce, le carni bianche e gli affettati.

*Suggested for: fish appetizers, white meat and Italian sliced salamis and ham.*



## *Aegades - Grillo* | € 30,00 *Fazio*



Secco, fresco e diretto. Un Grillo in purezza, che esprime al meglio le caratteristiche varietali del vitigno storico siciliano, ricco e sincero. Dopo la raccolta manuale delle uve si procede con la separazione degli acini dai raspi. La macerazione a freddo del mosto a contatto con le bucce e la successiva pressatura soffice si effettuano per estrarre la parte migliore del succo, il mosto fiore.

La fermentazione viene condotta lentamente e a temperatura controllata.

Il vino viene, infine, imbottigliato e lasciato ripostare per quattro mesi circa. L'Aegades Grillo è caratterizzato da un elegante bouquet aromatico fatto di sentori di pera, mela verde, buccia di limone e fiori.

Un bianco delicato ma che, allo stesso tempo presenta una struttura importante e ricercata.

## *Sauvignon DOC - Cantina Toblino* 🇪🇺 | € 22,00

100% Sauvignon

Questo vino è prodotto con uve provenienti da alcuni vigneti della Valle dei Laghi aventi una esposizione favorevole tale da far esporre al meglio le caratteristiche del vitigno.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi dorati - **Profumo:** bouquet molto fine e tipico, ricorda la foglia di fico, il sambuco, il peperone - **Sapore:** asciutto, piacevolmente fresco e di buon corpo.

**Abbinamenti consigliati:** va bene da aperitivo, ma si accompagna anche a piatti di pesce o a piatti con asparagi.

*Suggested for: aperitifs, good match with fish courses or asparagus dishes.*



☆☆☆☆☆☆☆☆ *Top Choice* ☆☆☆☆☆☆☆☆☆



*Alto Adige Gewürztraminer* DOC | € 35,00

*Arenis 2021*

Il nome Arenis deriva dal termine «arenaria rossa».

Questa roccia dà ai terreni limo-sabbiosi esposti a est il loro colore sorprendente.

I vigneti tra i 300 e i 400 m s.l.m. nella Bassa Atesina non sono solo considerati terroir ideale, ma anche la patria del Gewürztraminer, varietà molto esigente riguardo la posizione. Grazie alla resa molto ridotta in vigneto, l'Arenis mostra un bouquet molto complesso: rose, litchi, gelsomino e spezie esotiche.

Un pronunciato nervo minerale dà al vino corposo una freschezza persistente.

Arenis è espressivo e piacevole da bere, in perfetto equilibrio tra intensità ed eleganza.

## Bollicine - Fizzy Wines

### Valdobbiadene DOCG Brut | € 25,00

Glera

Il Valdobbiadene D.o.c.g. Brut presenta un intenso profumo di mela verde non ancora matura, che presenta connotati di freschezza e acidità perfettamente bilanciati. A bocca vi è uno spiccato aroma di polpa di mela e pera, il cui frutto è stato raccolto poco prima del termine della maturazione.

**Abbinamenti consigliati:** Questa tipologia di vino si appresta ad essere degustata in accompagnamento ad antipasti di pesce, crostacei o primi piatti, come un delicato risotto ai frutti di mare. È anche ottimo ad inizio pasto per brindare in compagnia.

*Suggested for: fish appetizers, crustaceans or first courses, seafood risotto*



### Franciacorta Brut Anniversario Bersi Serlini | € 35,00

100% Chardonnay

È prodotto con solo uve di Chardonnay provenienti sia da nuovi che da vecchi vigneti, dove quest'ultimi sono tenuti a una minore resa. La vendemmia si effettua a mano ad inizio Agosto, la fermentazione si effettua fino alla completa trasformazione degli zuccheri.

**Colore:** giallo paglierino brillante con riflessi cristallini - **Profumo:** i profumi sono floreali con delle note fruttate e finale agrumato - **Sapore:** ha un perlage a grana molto fine e persistente, è sapido con note di nocciola tostata.

**Abbinamenti consigliati:** indicato per l'aperitivo, gli antipasti, ottimo anche con piatti di pesce, formaggi e carni bianche.

*Suggested for: aperitif, appetizers, good match also with fish dishes, cheeses and white meat.*



### Spumante Dolce - Collezione Luigi Bosca

Moscato d'Asti 100% | € 25,00

Intensa componente aromatica, note fresche fruttate di pesca e albicocca con sentori di salvia, limone e fiori d'arancio, note agrumate di pompelmo rosa

**Colore:** Giallo paglierino brillante con spuma persistente e fine - **Sapore:** Dolce, ma non stucchevole, spiccata acidità e freschezza, fine ed elegante

**Abbinamenti consigliati:** va bene come aperitivo ma anche come accompagnamento ai dessert.

*Suggested for: aperitif or desserts.*



☆☆☆☆☆☆☆☆ *Top Choice* ☆☆☆☆☆☆☆☆



*Champagne de Vilmont* | € 55,00

Realizzato al 50% con uve Chardonnay, al 25% Pinot Nero e 25% Pinot Meuner, maturato in cava per 3 anni, è uno Champagne che riassume tutti i profumi inebrianti delle uve che lo compongono.

Limpido e cristallino, dal colore dorato con riflessi ramati, si caratterizza per il perlage fine e vivace.

Il bouquet armonico e complesso, fine e delicato, rivela all'olfatto fragranze di violetta ed aromi di frutti di bosco.

Ben strutturato, nel giusto equilibrio tra vena acidula e dolce, si presenta corposo e vinoso al palato, lasciando una sensazione finale rotonda, equilibrata e fine.

**Abbinamenti consigliati:** ideale per aperitivo, con antipasti di mare, primi piatti a base di pesce.

*Suggested for: appetizers, first and second courses of fish.*

## Caffetteria - Coffee

Caffè € 2,60  
*Espresso*

Decaffeinato € 2,60  
*Caffeine-free espresso*

Caffè americano € 4,00  
*American style coffee*

Thè € 4,00  
*Tea*

Caffè latte € 4,00  
*Caffè Latte*

Caffè d'orzo € 3,00  
*Barley coffee*

Cappuccino € 4,00  
*Cappuccino*

Cappuccino decaf. € 4,00  
*Caffeine-free cappuccino*



## Grappa

Grappa € 5,00  
Grappa Barriccata € 6,00

## Amari

Frangelico - Liquore alla Nocciola € 5,00  
Jägermeister € 5,00  
Lucano € 5,00  
Montenegro € 5,00  
Amaro del Capo € 5,00  
Di Saronno € 5,00  
Fernet Branca € 5,00  
  
Sambuca € 5,00



## Whiskey

Ballantines € 5,00  
Johnny Walker Red € 5,00  
Jack Daniel's € 5,00  
Talisker (10 year) € 7,00  
Laprohaig (10 years) € 7,00

## Brandy & Cognac

Baileys € 5,00  
Vecchia Romagna € 5,00  
Grand Marnier € 5,00  
Cognac Courvoisier € 7,00

## Gin

Tanqueray Gin € 5,00



*Chi beve solo acqua  
ha un segreto da nascondere*

*(Charles Baudelaire)*

