



VINE & BEVERAGE LIST

Champagne



M. MILLIARD Gregory Brut

Vitigno: Chardonnay, Pinot Noir – Vol: 12,5%
Ottimo come aperitivo e a tutto pasto.

€ 50.00



PERRIER JOUET Blanc de Blancs

Vitigno: Chardonnay – Vol: 12,5%
Ottimo come aperitivo e a tutto pasto.

€ 170.00

Spumanti



Franciacorta

CASTELLO BONOMI Cuvee 22

Vitigno: Chardonnay – Vol: 12,5%
Ottimo in abbinamento con i piatti a base di pesce

€ 35.00



CUVAGE de Cuvage Pas Dose

Vitigno: blend – Vol: 12%
Ottimo l'abbinamento con primi piatti di pasta e riso.

€ 45.00



Prosecco Sup. Docg Valdobb. BOSCO DEL MERLO

Vitigno: Glera - Vol: 11,5%

Superlativo come aperitivo. Ottimo a tutto pasto.

€ 20.00



Prosecco Millesimato extra dry PALADIN

Vitigno: Glera - Vol: 11%

Ottimo l'abbinamento con gli antipasti
di pesce e risotti alla marinara.

€ 24.00



Franciacorta ANTINORI Rose Brut

Vitigno: Pinot Nero - Vol: 12,5%

Ideale per accompagnare i piatti
a base di crostacei e carni bianche.

€ 50.00



Spumante Rosato Piemonte Doc ACQUESI

Vitigno: Barbera, Dolcetto - Vol: 11%

Ideale con piatti freschi di verdure
e formaggi freschi.

€ 20.00

Vini Rosati



Rosato Doc COSSETTI

Vitigno: Barbera, Freisa - Vol: 14%

Ideale con piatti di pesce, carni bianche
e formaggi freschi.

€ 22.00

Vini Rossi



Rossese Doc LA VECCHIA CANTINA

Vitigno: Rossese – Vol: 13%
Ideale con i piatti a base di coniglio e torte salate.

€ 20.00



Nebbiolo d'Alba PATRIZI

Vitigno: Nebbiolo – Vol: 14%
Si sposa molto bene con grandi secondi
di carne e selvaggina.

€ 20.00



Barbera d'Asti Docg La Vigna Vecchia COSSETTI

Vitigno: Barbera – Vol: 14%
Ottimo con carni bianche, rosse
e formaggi di media stagionatura.

€ 24.00

Vini Bianchi



Pigato Doc R.L.P. DEPERI

Vitigno: Pigato – Vol: 12,5%
Ideale con antipasti di pesce,
pasta al pesto e verdure ripiene.

€ 20.00



Vermentino Doc R.L.P. DEPERI

Vitigno: Vermentino – Vol: 12,5%
Ottimo abbinato ai piatti della cucina ligure.

€ 20.00



Gewurztraminer A.A. Doc ERSTE+NEUE

Vitigno: Gewurztraminer – Vol: 14%
Si consiglia accompagnato da frittura
di pesce, gamberi ed aragoste.

€ 25.00



Ribolla Gialla Doc Collio CORMONS

Vitigno: Ribolla Gialla – Vol: 13%
Ideale con antipasti di pesce, formaggi
e carni bianche.

€ 20.00

Dessert

Mochi (pallina di riso con ripieno ai vari gusti) 2pz € 4.50

Lampone Fragola Cocco The verde Cioccolato

Vaniglia Pistacchio Nocciola Mango Mango e fruit passion

Soufflé al cioccolato € 4.90

Tartufo classico/bianco € 4.90

Cocco ripieno € 6.00

Proffiterol (bianco/nero) € 5.90

Meringata alla vaniglia € 4.90

Gelato alla mela verde e calvados in flute € 6.00

Gelato con mango e variegatura al.fru sto della passione in flute € 6.00

Flute di gelato al limone con limoncello € 6.00

Torta gelato alla fragola e vaniglia con lamponi e cioccolato € 4.90

Gelato al fiordilatte\cioccolato in coppetta giocattolo € 4.90



**BEVANDE
&
CAFFETERIA**

Bevande

Acqua 0.75l	€ 3.00
Coca/Coca zero 330ml	€ 3.00
Fanta 330ml	€ 3.00
Sprite 330ml	€ 3.00
Té limone/pesca 250ml	€ 3.00
Té caldo verde/gelsomino/altro...	€ 4.00
Caffè	€ 1.50
Caffè decaffeinato	€ 2.00
Caffè corretto	€ 2.00
Amari	€ 3.00
Liquori	€ 3.00
Whisky	€ 4.50
Sake prugna	€ 4.00
Sake secco	€ 4.00
Birra Asahi 500ml	€ 5.00
Birra Sapporo 500ml	€ 5.00
Birra Tsingtao 640ml	€ 5.00
Birra Ichnusa non filtrata 500ml	€ 5.00
Birra alla spina piccola 250ml	€ 3.00
Birra alla spina media 400ml	€ 5.00
Vino a calice	€ 5.00
Vino alla spina 0.50l/1l	€ 6.00/€ 11.00