élite

SUITE & CLUB RESTAURANT

Frühstück

Mittagessen

Abendessen

Menu Squok

Esperienze Gourmet

Kuchen

La Cantina

élite

SUITE & CLUB RESTAURANT

Frühstück.

11. Januar - Mittwoch

WAS BEVORZUGEN SIE?
(im Preis inbegriffen)

SÜSSE AUSWAHL

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

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:
Rühreier, Schinkenspeck, Bohnen und Wurst ❄

Fischbrötchen mit knackigem Gemüse ❄

Pfannkuchen mit dunkle Schokolade

Eggs:
Rühreier ❄

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 € **
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 rohem oder nicht ausreichend gegartem Fleisch, Meeresfrüchten, Schalentieren, Eiern, Milch oder Geflügel kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen, insbesondere wenn der Verbraucher an bestimmten Krankheiten leidet.
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.

élite

SUITE & CLUB RESTAURANT

Mittagessen.

11. Januar - Mittwoch

VORSPEISEN

Fregola-Salat mit Safran
mariniertes Schwertfisch-Carpaccio,
knackiges Gemüse ❄

Bissen Rinderfilet, grüne Soße,
Mayonnaise mit Kapern, blanchiertes
Gemüse mit Fenchelgeschmack ❄*

Rucola-Pesto, Auberginenpüree
und Mozzarella-Mousse
mit Carasau-Brotwaffel ❄🍃

MAIN COURSES

Erste Gerichte

Rigatoni mit Ragout aus weißem Fleisch ❄

Cannellini-Bohnensuppe,
Garnelen und Chili und Rosmarinöl ❄

Penne Pasta mit Schwertfischragout ❄

Tagliatelle mit Pilzsoße 🍃

Hauptgerichte

Sandwich aus Wolfsbarsch gebraten
mit süßem Paprika, Knoblauch
und Thymian, Pak-Choi-Kohl,
Bratkartoffeln mit Rosmarin,
Tomatensauce, mediterranen Oliven ❄

BBQ-Hähnchenschenkel ohne Knochen ❄

Gebratene Arancini mit Gewürzreis
und Gemüse mit Currysauce 🍃

DESSERTS

Vanille-Erdbeer-Mousse
mit Erdbeergelee

Blanc Manger
Ein aromatisierter
und gesüßter Milchpudding, zubereitet
mit Milch Mandel und Sahne
(ohne Zuckerzusatz)

DIE GROSSEN KLASSIKER

Gemüsesuppe 🍃

Spaghetti mit Tomaten und Basilikum 🍃

Tagliatelle Bolognese ❄

Tabbouleh 🍃

Harees ❄

Gegrilltes Rinderfilet mit Pommes frites
und Berner Sauce ❄*

Gegrillten Garnelen ❄

Gewürzte Kichererbsen-Falafel mit
Joghurtsauce 🍃

GESUNDHEITSANWEISUNG: Der Verzehr von rohem oder nicht ausreichend gegartem Fleisch, Meeresfrüchten, Schalentieren, Eiern, Milch oder Geflügel kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen, insbesondere wenn der Verbraucher an bestimmten Krankheiten leidet.
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.

élite
SUITE & CLUB RESTAURANT

Abendessen.

11. Januar - Mittwoch

VORSPEISEN

GOURMET SELECTION
Parmaschinken 14 Monate
serviert mit Büffelmozzarella ❄

Krabbencocktail und Aurora-Sauce ❄

Feinster Kürbis, hartgekochtes Ei, Blauschimmelkäsecreme, Kartoffeln und Essigzwiebel

MAIN COURSES

Erstes Gericht

GOURMET SELECTION
Tagliolini mit Knoblauch, Öl, Venusmuscheln und Jakobsmuscheln ❄

Frantoiana-Suppe
mit gemischten Hülsenfrüchten ❄

Plin-Ravioli mit Bratensoße ❄

Gemüselasagne
mit Besciamella-Sauce ❄

Hauptgericht

GOURMET SELECTION
Gebackener Lachs in Folie ❄*

Bei niedriger Temperatur gegartes Kalbscarré, serviert mit Bratkartoffeln und Steinpilzsauce ❄

Panierte gebratene Hähnchenkeule ohne Knochen, Kartoffelpüree und Auberginen ❄

Tempura-Gemüse, rote Zwiebelmarmelade

DESSERTS

GOURMET SELECTION
Choco-Mango:
Schokoladendacquoise,
Haselnussstreusel, Haselnussnougat,
Mangocreme, Mangogelee
und Zartbitterschokoladenmousse

Pastiera Napoletana aus Mürbeteig, Weizen, Ricotta und kandierten Früchten

Terrine mit Joghurt und Heidelbeeren (ohne Zuckerzusatz)

DIE GROSSEN KLASSIKER

Gemüsesuppe

Spaghetti mit Tomaten und Basilikum

Tagliatelle Bolognese ❄

Tabbouleh

Harees ❄

Gegrilltes Rinderfilet mit Pommes frites und Berner Sauce ❄*

Gegrillten Garnelen ❄

Gewürzte Kichererbsen-Falafel mit Joghurtsauce

GESUNDHEITSANWEISUNG: Der Verzehr von rohem oder nicht ausreichend gegartem Fleisch, Meeresfrüchten, Schalentieren, Eiern, Milch oder Geflügel kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen, insbesondere wenn der Verbraucher an bestimmten Krankheiten leidet.
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.

Menu Squok.

Gemüsesuppe

Nudelsuppe

Nudeln mit Pesto

Spaghetti mit Tomatensauce

Tagliatelle Bolognese ❄

Gebackenes Hähnchenfilet ❄

Schweineschnitzel
auf Mailänder Art ❄

Truthahnschnitzel
auf Mailänder Art ❄

Rindsburger ❄

Hähnchenburger ❄

Würstchen ❄

Pommes frites

GESUNDHEITSANWEISUNG: Der Verzehr von rohem oder nicht ausreichend gegartem Fleisch, Meeresfrüchten, Schalentieren, Eiern, Milch oder Geflügel kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen, insbesondere wenn der Verbraucher an bestimmten Krankheiten leidet.
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.

élite

SUITE & CLUB RESTAURANT

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

GESUNDHEITSANWEISUNG: Der Verzehr von rohem oder nicht ausreichend gegartem Fleisch, Meeresfrüchten, Schalentieren, Eiern, Milch oder Geflügel kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen, insbesondere wenn der Verbraucher an bestimmten Krankheiten leidet.
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.

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 CiClub up to 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.

CHAMPAGNE
CHAMPAGNE

Francia / *France*

Only with CiClub 15%off

Champagne Brut AOC "Dom Perignon"
Vitigno | Variety: Chardonnay, Pinot Nero
€ 247
Bt.CH401

Only with CiClub 25%off

Champagne Brut Yellow Label AOC"Veuve Clicquet"
Vitigno | Variety: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay
€ 80
Bt.CH402

Champagne Brut Réserve Impériale AOC "Moët & Chandon"
Vitigno | Variety: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay
€ 72
Bt.CH404

Champagne Brut Mosaique AOC"Jacquart"
Vitigno | Variety: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier
€ 51 - € 10,30
Bt.A002 - GI.A008

Champagne Brut Rosé Impérial AOC "Moët & Chandon"
Vitigno | Variety: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay
€ 85
Bt.A003

Champagne Brut Royal AOC "Pommery"
Vitigno | Variety: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero
€ 72
Bt.CH406

SPUMANTI
SPARKLING WINES

Lombardia / *Lombardy*

Only with CiClub 25%off

Franciacorta Brut Cuvée Prestige DOCG "Cà del Bosco"
Vitigno | Variety: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
€ 45
Bt.D0300

Trentino Alto Adige

Only with CiClub 15%off

Trento Extra Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore DOC "Ferrari"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€ 138
Bt.A023

Only with CiClub 25%off

Trento Brut Perlé DOC "Ferrari"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€ 49
Bt.SP500

Trento Maximum Demi Sec DOC "Ferrari"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€ 38
Bt.D0210

Maximum Blanc De Blancs "Ferrari"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€ 38
Bt.D0209 - GI.D0259

Veneto

Only with CiClub 25%off

Conegliano Valdobbiadene Brut Crede DOC "Bisol Desiderio & figli"
Vitigno | Variety: Glera
€ 40
Bt.D0203

Prosecco Treviso DOC "Sant' Orsola"
Vitigno | Variety: Glera
€ 31 - € 6,70
Bt.SP508 - GI.A032

Piemonte / *Piedmont*

Only with CiClub 25%off

Moscato d'Asti DOCG "Batasiolo"
Vitigno | Variety: Moscato
€ 31 - € 6,70
Bt.A024 - GI.A031

Asti Spumante DOCG "Asti Cinzano"
Vitigno | Variety: Moscato
€ 31 - € 6,70
Bt.SP504 - GI.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 della 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 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

VALLE D'AOSTA
25VdA

Valle d'Aosta Petite Arvine DOC "Les Crêtes"
Vitigno | Variety: Petite Arvine
€ 36
Bt.00302

Piemonte / *Piedmont*

PIEMONTE
25PIE

Langhe Chardonnay Serbato DOC "Batasiolo"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€ 27 - 🍷 € 6,20
Bt.WW104 - Gl.A199

Gavi DOCG "La Raia"
Vitigno | Variety: Cortese
€ 28 - 🍷 € 6,50
Bt.00303 - Gl.00335

Roero Arneis Pradalupo DOCG "Fontanafredda"
Vitigno | Variety: Arneis
€ 28 - 🍷 € 6,50
Bt.A311 - Gl.A240

Trentino Alto Adige

TRENTINO ALTO ADIGE
25TAA

Alto Adige Gewürztraminer DOC "Kettmeier"
Vitigno | Variety: Gewürztraminer
€ 34
Bt.A052 - Gl.A215

Müller Thurgau Palai "Pojer e Sandri"
Vitigno | Variety: Müller Thurgau
€ 34
Bt.A067

Liguria

LIGURIA
25LIG

Riviera Ligure di Ponente Pigato DOC "Durin"
Vitigno | Variety: Pigato
€ 34
Bt.00304

Lombardia / *Lombardy*

LOMBARDIA
25LOM

Lugana DOC "Cà Maiol"
Vitigno | Variety: Trebbiano di Lugana
€ 24
Bt.00305

Friuli Venezia Giulia

FRIULI VENEZIA GIULIA
25FVG

Friuli Colli Orientali Friulano DOC "Livio Felluga"
Vitigno | Variety: Friulano
€ 46
Bt.A090

Friuli Colli Orientali Pinot Grigio DOC "Livio Felluga"
Vitigno | Variety: Pinot Grigio
€ 46
Bt.A088

Friuli Colli Orientali Sauvignon DOC "Le Vigne di Zamò"
Vitigno | Variety: Sauvignon
€ 40
Bt.A065

Ribolla Gialla "Forchir"
Vitigno | Variety: Ribolla gialla
€ 24
Bt.A069

Veneto

VENETO
25VEN

Soave Classico DOC "Sartori"
Vitigno | Variety: Garganega
€ 25,50
Bt. A073

VENETO
50VEN

Custoza DOC "Cav. G.B. Bertani"
Vitigno | Variety: Garganega, Trebbiano, Cortese, Malvasia
€ 30
Bt.00350

Emilia Romagna

EMILIA ROMAGNA
25EMR

Romagna Albana Vigna Rocca DOCG "Tre Monti"
Vitigno | Variety: Albana
€ 24
Bt.00306

Toscana / *Tuscany*

TOSCANA
25TOS

Remole Bianco Toscana IGT "Frescobaldi"
Vitigno | Variety: Trebbiano, Vermentino
€ 26 - € 5,50
Bt.A068 - Gl. A072

Pomino Bianco
Vitigno | Variety:
€ 27 - 🍷 € 6,20
Bt.NE78 - Gl.NI92

Marche

MARCHE
50MAR

Passerina Marta IGP Colonnara "San Giovanni"
Vitigno | Variety: Passerina
€ 27 - 🍷 € 6,20
Bt.00308 - Gl.00338

Umbria

UMBRIA
25UMB

Orvieto Classico Vigneto Torricella DOC "Bigi"
Vitigno | Variety: Trebbiano Toscano, Verdello, Grechetto, Malvasia Toscana, Drupeggio
€ 24
Bt.A794

Cervaro della Sala "Castello della Sala - Antinori"
Vitigno | Variety: Chardonnay, Grechetto
€ 73
Bt.A050

Lazio

LAZIO
25LAZ

Frascati Superiore Racemo DOCG "L'Olivella"
Vitigno | Variety: Malvasia puntinata, Grechetto, Malvasia di Candia, Bellone
€ 23,50
Bt.00309

Campania

CAMPANIA
25CAM

Greco di Tufo DOCG "Feudi di San Gregorio"
Vitigno | Variety: Greco
€ 38
Bt.0011

Falanghina "Manimurci"
Vitigno | Variety: Falanghina
€ 24
Bt.A056

Abruzzo

ABRUZZO
50ABR

Abruzzo Pecorino Costa del Mulino DOC "Cantina Frentana"
Vitigno | Variety: Pecorino, Chardonnay
€ 27 - 🍷 € 6,20
Bt.00310 - Gl.00339

Puglia

PUGLIA
50PUG

Verdeca "Felline"
Vitigno | Variety: Verdeca
€ 34
Bt.00312

Sicilia / *Sicily*

SICILIA
25SIC

Cometa Sicilia DOC "Planeta"
Vitigno | Variety: Fiano
€ 57 - 🍷 € 12,50
Bt.A095 - Gl.A256

Contessa Entellina Lu Fuga DOC "Donnafugata"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€ 34
Bt.00313

Sardegna / *Sardinia*

SARDEGNA
50SAR

Vermentino di Sardegna I Fiori DOC "Pala"
Vitigno | Variety: Vermentino
€ 30 - 🍷 € 6,70
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 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
€ 91
Bt.A097

Only with C|Club 25%off

Sancerre Blanc Les Caillottes AOC "Pascal Jolivet"
Vitigno | Variety: Sauvignon Blanc
€ 60
Bt.A098

Chablis 1er Cru Domaine du Chardonnay "Montmains"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€ 57
Bt.WW155

USA

Only with C|Club 15%off

Napa Valley Chardonnay Napa "Antica Napa Valley"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€ 51,50
Bt.A099

Australia

Only with C|Club 25%off

Chardonnay Koonunga Hill "Penfolds"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€ 60
Bt.A106

Nuova Zelanda / *New Zeland*

Only with C|Club 25%off

Sauvignon Blanc "Cloudy Bay"
Vitigno | Variety: Sauvignon Blanc
€ 55
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 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 ITALIANI
ITALIAN RED WINES

Piemonte / *Piedmont*

Only with C|Club 25%off

Barolo Lecinquevigne DOCG "Damilano"
Vitigno | Variety: Nebbiolo
€ 62
Bt.D0314

Barbaresco Basarin DOCG "Marco e Vittorio Adriano"
Vitigno | Variety: Nebbiolo
€ 45,50
Bt.D0315

Barbera d'Asti Sabri DOCG "Batasiolo"
Vitigno | Variety: Barbera
€ 31 - € 7,30
Bt.A104 - Gl.A235

Piemonte Barbera Vitidautunno DOC "Teo Costa"
Vitigno | Variety: Barbera
€ 51,50
Bt.D467

Roero Braja Riserva DOCG "Deltetto"
Vitigno | Variety: Nebbiolo
€ 40
Bt.RW292

Langhe Nebbiolo DOC "Cascina Ca' Rossa"
Vitigno | Variety: Nebbiolo
€ 40
Bt.D0316

Dolcetto d'Alba DOC "Batasiolo"
Vitigno | Variety: Dolcetto
€ 23
Bt.A123

Lombardia / *Lombardy*

Only with C|Club 25%off

Oltrepò Pavese Bonarda DOC "Calatroni"
Vitigno | Variety: Croatina
€ 23 - € 5,70
Bt.D0317 - Gl.D0340

Trentino Alto Adige

Only with C|Club 25%off

Alto Adige Pinot Nero DOC "Elena Walch"
Vitigno | Variety: Pinot Nero
€ 40
Bt.D0318

Teroldego Rotaliano DOCG "Foradori"
Vitigno | Variety: Teroldego
€ 39,50
Bt.RW210

Veneto

Only with C|Club 25%off

Amarone della Valpolicella Valpantena DOCG "Cav. G.B. Bertani"
Vitigno | Variety: Corvina, Rondinella
€ 62
Bt.D0319

Valpolicella Superiore Ripasso DOCG "Sartori"
Vitigno | Variety: Corvina, Rondinella, Corvinone, Negrara
€ 32 - € 7,30
Bt.A136 - Gl.A224

Cabernet I Vitigni "Serafini & Vidotto"
Vitigno | Variety: Cabernet
€ 28,50
Bt.D0320

Friuli Venezia Giulia

Only with C|Club 25%off

Friuli Grave Refosco dal Peduncolo Rosso DOC "Cabert"
Vitigno | Variety: Refosco dal Peduncolo Rosso
€ 23
Bt.A135

Friuli Grave Merlot DOC "Conte Brandolini d'Adda"
Vitigno | Variety: Merlot
€ 36
Bt.D0321

Emilia Romagna

Only with C|Club 25%off

Reggiano Rosso Assolo DOC "Ermete Medici & Figli"
Vitigno | Variety: Ancellotta, Lambrusco Salamino
€ 23 - € 5,70
Bt.D0322 - Gl.D0343

Romagna Sangiovese Superiore Campo di Mezzo DOC "Tre Monti"
Vitigno | Variety: Sangiovese
€ 23 - € 5,70
Bt.D0323 - Gl.D0344

Umbria

Only with C|Club 25%off

Sagrantino di Montefalco Carapace DOCG "Tenuta Castelbuono"
Vitigno | Variety: Sagrantino
€ 57
Bt.D0326

Toscana / *Tuscany*

Only with C|Club 15%off

Tignanello "Marchesi Antinori"
Vitigno | Variety: Sangiovese, Cabernet sauvignon, Cabernet franc
€ 125
Bt.A174

Solaia "Marchesi Antinori"
Vitigno | Variety: Cabernet Sauvignon, Sangiovese
€ 270
Bt.A142

Brunello di Montalcino DOCG "Cantina di Montalcino"
Vitigno | Variety: Sangiovese
€ 73
Bt.RW252

Only with C|Club 25%off

Rosso di Montalcino DOC "Col d'Orcia"
Vitigno | Variety: Sangiovese
€ 51
Bt.D0324

Chianti Classico Riserva Berardenga DOCG "Fattoria di Fèlsina"
Vitigno | Variety: Sangiovese
€ 63
Bt.D0325

Castelgiocondo Brunello di Montalcino DOCG "Frescobaldi"
Vitigno | Variety: Sangiovese
€ 103
Bt.A664

Castiglioni Chianti DOCG "Frescobaldi
Vitigno | Variety: Sangiovese, Merlot
€ 21 - € 5,70
Bt.A666 - Gl.A673

Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG "Frescobaldi"
Vitigno | Variety: Sangiovese
€ 41,50 - € 7,30
Bt.A665 - Gl.A675

Chianti Classico DOCG "Rocca delle Macie"
Vitigno | Variety: Sangiovese, Merlot
€ 38 - € 7,50
Bt.RW206 - Gl.A209

Only with C|Club 50%off

Morellino di Scansano DOCG "Erik Banti "
Vitigno | Variety: Sangiovese, Alicante, Merlot
€ 35,50 - € 7,80
Bt.A127 - Gl.A219

Abruzzo

Only with C|Club 50%off

Montepulciano d'Abruzzo DOC "Cantina Frentana"
Vitigno | Variety: Montepulciano
€ 34
Bt.D0327

Campania

Only with C|Club 25%off

Taurasi DOCG "Feudi di San Gregorio"
Vitigno | Variety: Aglianico
€ 60
Bt.D0328

Basilicata

Only with C|Club 25%off

Aglianico del Vulture Il Repertorio DOC "Cantine del Notaio"
Vitigno | Variety: Aglianico
€ 38,50
Bt.D0329

Puglia

Only with C|Club 25%off

Negroamaro "Feudi di San Marzano"
Vitigno | Variety: Negroamaro
€ 31 - € 7,30
Bt.A129 - Gl.NR308

Only with C|Club 50%off

Primitivo di Manduria DOP "Feudi di San Marzano"
Vitigno | Variety: Primitivo
€ 31 - € 7,30
Bt.A134 - Gl.A276

Sicilia / *Sicily*

Only with C|Club 25%off

Cerasuolo di Vittoria DOCG "Planeta"
Vitigno | Variety: Nero d'Avola, Frappato
€ 34
Bt.D0331

Nero d'Avola "Cusumano"
Vitigno | Variety: Nero d'Avola
€ 31 - € 6,70
Bt.A130 - Gl.A200

Sardegna / *Sardinia*

Only with C|Club 25%off

Cannonau di Sardegna I Fiori DOC "Pala"
Vitigno | Variety: Cannonau
€ 31 - € 6,70
Bt.A116 - Gl.A245

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 ROSSI INTERNAZIONALI

INTERNATIONAL RED WINES

Francia / *France*

Only with C|Club 25%off

Bourgogne Pinot Noir AOC "Louis Jadot"

Vitigno | Variety: Pinot Nero

€ 66 - € 14,50

Bt.A177 - Gl.A277

Bordeaux Rouge AOC "Baron Philippe De Rothschild"

Vitigno | Variety: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

€ 45,50

Bt.A178

Châteauneuf du Pape Rouge AOC "Georges Duboeuf"

Vitigno | Variety: Grenache, Cinsault, Syrah

€ 57

Bt.RW255

USA

Only with C|Club 25%off

Napa Valley Cabernet Sauvignon NAPA "Antica Napa Valley"

Vitigno | Variety: Cabernet Sauvignon

€ 62

Bt.A184

Spagna / *Spain*

Only with C|Club 25%off

Rioja Crianza DOC "Bodegas Beronia"

Vitigno | Variety: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo

€ 28,50

Bt.A121

Rioja Gran Reserva DOC "Bodegas Beronia"

Vitigno | Variety: Tempranillo, Mazuelo, Graciano

€ 51

Bt.A122

Australia

Only with C|Club 25%off

Shiraz Mataro Bin 2

Vitigno | Variety: Syrah

€ 67 - € 15,50

Bt.A180 - Gl.A286

Nuova Zelanda / *New Zeland*

Only with C|Club 25%off

Pinot Noir "Palliser"

Vitigno | Variety: Pinot Nero

€ 67 - € 15,50

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 CJClub up to 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 ROSÉ ITALIANI
ITALIAN ROSÈ WINES

Veneto

Only with CJClub 25%off

Bardolino Chiaretto L'infinito DOC "Santi"
Vitigno | Variety: Corvina, Rondinella, Molinara
€ 22 - € 5,70
Bt.D0332 - Gl.D0348

Toscana / *Tuscany*

Only with CJClub 25%off

Alie Toscana IGT "Frescobaldi"
Vitigno | Variety: Syrah, Vermentino
€ 31 - € 7,30
Bt.A669 - Gl.A674

Puglia

Only with CJClub 25%off

Tramari "San Marzano"
Vitigno | Variety: Primitivo
€ 31 - € 7,30
Bt.D466 - Gl.D468

Cicala Rosé "Felline"
Vitigno | Variety: Negroamaro
€ 31 - € 7,30
Bt.D0333 - Gl.D0349

Sardegna / *Sardinia*

Only with CJClub 25%off

Chiaro di Stelle "Pala"
Vitigno | Variety: Monica, Carignano, Cannonau
€ 31
Bt.A182

VINI ROSÈ INTERNAZIONALI
INTERNATIONAL ROSÈ WINES

Francia / *France*

Only with CJClub 25%off

Côtes de Provence Rosé AOC "Château des Sarrins"
Vitigno | Variety: Granche, Cinsault, Syrah Mourvèdre, Rolle
€ 40
Bt.A183

Portogallo / *Portugal*

Only with CJClub 25%off

Mateus Rosé "Sogrape"
Vitigno | Variety: Antao Vaz, Tinto Roriz, Periquita, Tinta Barroca, Tinto Cao, Touriga, Trincadeira
€ 26 - € 6,20
Bt.ROW301 - Gl.A218

VINO IN CARAFFA
WINES BY CARAFE

Pinot Bianco IGT Venezia Giulia "La Cantina di Bertiolo"
1/2 lt **€ 12,40**
Bt.A254

Merlot IGT Venezia Giulia "La Cantina di Bertiolo"
1/2 lt **€ 12,40**
Bt.A254

BIRRE ALLA SPINA
DRAUGHT BEER

Grande / Large
40 cl **€ 5,70**

Piccola / Small
25 cl **€ 4,70**

BIRRE
BEER

Weissbier
€ 7,80

Beck's, Carlsberg, Corona, Peroni Nastro Azzurro, Heineken, Estrella Damm
€ 4

Birra non alcolica | Non-alcoholic Beer
€ 4

BIBITE
SOFT DRINKS

Soft Drinks / Sodas
33 cl **€ 3,70**

Succhi in bottiglia / Fruit juices
33 cl **€ 4,20**

ACQUA MINERALE
MINERAL WATER

Naturale, frizzante / Natural, sparkling
100 cl **€ 3,40**

Perrier
20 cl **€ 4,10**

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.