# MENÜ.

- Frühstück
- Mittagessen
- Nachmittags-Snack
- Abendessen
- Menü Squok
- Esperienze Gourmet
- Kuchen
- La Cantina

# FRÜHSTÜCK.

08. OKTOBER- SAMSTAG

## WAS BEVORZUGEN SIE?
im Preis inbegriffen

## SÜSSE AUSWAHL

**Mix 1:** Nutella®-Bombolone (Sahne-Donut), Blätterteig-Cannolo gefüllt mit Chantilly-Sahne und Zimtschnecke

**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:** Orangen-/Erdbeer-/ Aprikosenmarmelade, Butter ❄, Margarine, Honig

**Zerealien:** Zerealien: Cornflakes, Puffreis, Schokoladen-Puffreis, glasierte Cornflakes, Kleie

**Yogurt:**

Weißer Joghurt

Fettarmer weißer Joghurt

Joghurt mit Fruchtstücken

Joghurt mit pürierten Früchten

**Warme Speisen:**

Rühreier, Schinkenspeck, Bohnen und Wurst ❄

Gemischtes Gericht aus karamellisiertem Räucherschinken, sautiertem Lauch und Pilzen ❄

Pfannkuchen mit dunkle Schokolade

**Eier:**

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
auf Anfrage

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 | 2,90 € ** |
| Espresso | 1,70 € ** |
| Cappuccino | 2,70 € ** |
| Säfte in Flasche | 3,50 € ** |
| Frisch gepresster Orangensaft | 5,00 € ** |

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 tierischen Produkten wie rohem oder wenig gekochtem Fisch, Fleisch (Rind, Lamm, Huhn, Schwein), Milch, Meeresfrüchten, Schellfisch oder Eiern kann ein Risiko für Lebensmittelvergiftungen hervorrufen, speziell für Menschen mit besonderen medizinischen Problemen.
**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.

# MITTAGESSEN.

08. OKTOBER- SAMSTAG

## VORSPEISEN

Makrelenfilet mit Kartoffelsalat und knusprigem Speck ❄

Russischer Salat, Salami und hartgekochte Eier ❄

Gemischtes Grillgemüse, mit Balsamico-Reduktion ✎

## ERSTES GERICHTE

Karottencreme und Kräutercroutons ✎

Tagliatelle Nudeln mit Weißfischragout, Garnelen und frittierte Zucchini ❄

Hartweizen-Farfalle-Nudeln mit Perlhuhnragout und gebratenen Artischocken ❄

Lasagne mit 4 Käsesorten gratiniert im Ofen ❄

## HAUPTGERICHTE

Goldenes Schollenfilet mit Mandelbutter ❄

Im Ofen gebackener Schweinebraten ohne Knochen nach Ariccia-Art ❄

Blätterteigpastete gefüllt mit Mangold, Reis und Käse, serviert mit Grana Padano Sauce ✎

## DESSERTS

Bananencremetorte

Schokoladen-Schweizer Roulade (ohne Zuckerzusatz)

## DIE GROSSEN KLASSIKER

Gemüsesuppe “Minestrone” ✎

Spaghetti pasta mit Tomatensauce und Basilikum ✎

Tagliatelle pasta mit Bolognesesauce ❄

Trofiette pasta mit Genueser Pesto ✎

Gegrilltes Rindfleisch mit pommes frites ❄

Mediterran gratiniertes Makrelenfilet, serviert mit Kartoffelpüree und Gemüse des Tages ❄

**GESUNDHEITSANWEISUNG**: Der Verzehr von tierischen Produkten wie rohem oder wenig gekochtem Fisch, Fleisch (Rind, Lamm, Huhn, Schwein), Milch, Meeresfrüchten, Schellfisch oder Eiern kann ein Risiko für Lebensmittelvergiftungen hervorrufen, speziell für Menschen mit besonderen medizinischen Problemen.
**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.

# NACHMITTAGS-SNACK.

Auswahl an frischen Kuchen und Keksen

Auswahl an Mini-Sandwiches
und Focaccia

## GETRÄNKE

Auswahl an Tee und Kräutertee

Kaffee/ koffeinfreier Kaffee

Milch

**GESUNDHEITSANWEISUNG**: Der Verzehr von tierischen Produkten wie rohem oder wenig gekochtem Fisch, Fleisch (Rind, Lamm, Huhn, Schwein), Milch, Meeresfrüchten, Schellfisch oder Eiern kann ein Risiko für Lebensmittelvergiftungen hervorrufen, speziell für Menschen mit besonderen medizinischen Problemen.
**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.

# ABENDESSEN.

08. OKTOBER- SAMSTAG

***Einer der besten Köche der Welt*** *führt Sie zu dem Reiseziel, das Sie morgen besuchen werden.*

*Heute Nacht die* **DESTINATION DISH** *ist von* ***Bruno Barbieri,*** *Der Geschichtenerzähler der italienischen Küche, sieben Karriere-Sterne.*

## VORSPEISEN

Weißfischmousse, gewürzte Croutons, Süß-Sauer-Sauce ❄

Rindercarpaccio mit Rucolasalat und Grana Padano Käse ❄

Vegetarisches Tatar aus Couscous, Paprika, Zwiebeln, Gurken, Joghurtsauce und gerösteten Mandeln ✎

## ERSTES GERICHT

**DESTINATION DISH**

**Casseruola di rancho canario: Trockene Kichererbsensuppe mit Rindfleisch, Wurst, Gemüse und Kartoffeln❄**

Gnocchi-Pasta mit Artischocken und Kabeljau ❄

Fusilli Pasta mit Wurst und Champignons ❄

Gebackene Lasagne nach Genovese-Art ✎

## HAUPTGERICHT

Gegrillter Lachs, Sauce Hollandaise mit Orangenduft, Safran-Kartoffelpüree und Gemüse ❄

Bei niedriger Temperatur gebratene Schweinshaxe, Kartoffelpüree und Kirschtomaten voller Oregano ❄*

Hähnchen in Stücke in Rotweineintopf gekocht ❄

Paprika gefüllt mit Safranreis, Frischkäse und Tomatencoulis ✎

## DESSERTS

Mehlloser Schokoladenkuchen

„Bocconotto Martinese" Mürbeteig gefüllt mit Vanillesoße und Schwarzkirschen

Bananenmousse mit Bananenkompott (ohne Zuckerzusatz)

## DIE GROSSEN KLASSIKER

Gemüsesuppe "Minestrone" ✎

Spaghetti pasta mit Tomatensauce und Basilikum ✎

Tagliatelle pasta mit Bolognesesauce ❄

Trofiette pasta mit Genueser Pesto ✎

Gegrilltes Rindfleisch mit pommes frites ❄

Mediterran gratiniertes Makrelenfilet, serviert mit Kartoffelpüree und Gemüse des Tages ❄

**GESUNDHEITSANWEISUNG**: Der Verzehr von tierischen Produkten wie rohem oder wenig gekochtem Fisch, Fleisch (Rind, Lamm, Huhn, Schwein), Milch, Meeresfrüchten, Schellfisch oder Eiern kann ein Risiko für Lebensmittelvergiftungen hervorrufen, speziell für Menschen mit besonderen medizinischen Problemen.
**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.

# MENÜ SQUOK.

Gemüsesuppe

Pasta mit Pesto

Pasta mit Tomatensauce

Kabeljau in Tomatensauce

Pasta Bolognese

Geschmorte Fleischbällchen mit Tomaten

Truthahnschnitzel auf Mailänder Art

Hühnerfinger

Schweineschnitzel auf Mailänder Art

Rindsburger

Pommes frites

Würstchen

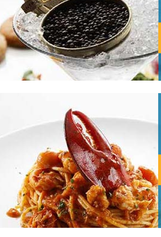
**GESUNDHEITSANWEISUNG**: Der Verzehr von tierischen Produkten wie rohem oder wenig gekochtem Fisch, Fleisch (Rind, Lamm, Huhn, Schwein), Milch, Meeresfrüchten, Schellfisch oder Eiern kann ein Risiko für Lebensmittelvergiftungen hervorrufen, speziell für Menschen mit besonderen medizinischen Problemen.
**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.

# 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 Hummer**

~~€27,50~~

€21 Only with C|Club

**Spaghetti mit kleinen Hummer (Aragostelle)**

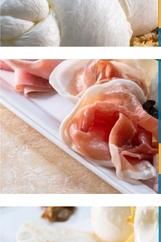
~~€27,50~~

€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



**Fruchteisbecher**

~~€9~~

€7 Only with C|Club



**Eisbecher mit Sahnegeschmack**

~~€9~~

€7 Only with C|Club

**GESUNDHEITSANWEISUNG:** Der Verzehr von tierischen Produkten wie rohem oder wenig gekochtem Fisch, Fleisch (Rind, Lamm, Huhn, Schwein), Milch, Meeresfrüchten, Schelllfisch oder Eiern kann ein Risiko für Lebensmittelvergiftungen hervorrufen, speziell für Menschen mit besonderen medizinischen Problemen.
**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*

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 attraversa 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 Clicks Club 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

Regular price 29€ Club price

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

### Piemonte / *Piedmont*

Regular price 25€ Club price

**Langhe Chardonnay Serbato DOC "Batasiolo"**
Vitigno / Variety: Chardonnay
€ 26 - 🍷 € 6
BI.W1104 - GLA119

**Gavi DOCG "La Raia"**
Vitigno / Variety: Cortese
€ 27 - 🍷 € 6
BI.D0303 - GL00335

**Roero Arneis Pradalupo DOCG "Fontanafredda"**
Vitigno / Variety: Arneis
€ 27 - 🍷 € 6
BI.A071 - GLA240

### Trentino Alto Adige

Regular price 25€ Club price

**Alto Adige Gewürztraminer DOC "Elena Walch"**
Vitigno / Variety: Gewürztraminer
€ 33 C - 🍷 € 7
BI.A052 - GLA215

**Müller Thurgau Palai "Pojer e Sandri"**
Vitigno / Variety: Müller Thurgau
€ 33
BI.A067

### Liguria

Regular price 25€ Club price

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

### Lombardia / *Lombardy*

Regular price 25€ Club price

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

### Friuli Venezia Giulia

Regular price 28€ Club price

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

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

**Rosazzo Bianco Terre Alte DOCG "Livio Felluga"**
Vitigno / Variety: Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon
€ 88
BI.W1120

**Friuli Colli Orientali Sauvignon DOC "Le Vigne di Zamò"**
Vitigno / Variety: Sauvignon
€ 38
BI.A065

Regular price 50€ Club price

**Ribolla Gialla "Ferchir"**
Vitigno / Variety: Ribolla gialla
€ 23
BI.A069

### Veneto

Regular price 25€ Club price

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

Regular price 50€ Club price

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

### Emilia Romagna

Regular price 29€ Club price

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

### Toscana / *Tuscany*

Regular price 25€ Club price

**Remole Bianco Toscana IGT "Frescobaldi"**
Vitigno / Variety: Trebbiano, Vermentino
€ 19 - 🍷 € 5
BI.A058 - GL A072

**Pomino Bianco**
Vitigno / Variety:
€ 26 - 🍷 € 6
BI.N8718 - GL13692

### Marche

Regular price 50€ Club price

**Passerina Marta IGP Colonnara "San Giovanni"**
Vitigno / Variety: Passerina
€ 26 - 🍷 € 7
BI.D0308 - GL D0338

### Umbria

Regular price 25€ Club price

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

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

### Lazio

Regular price 25€ Club price

**Frascati Superiore Racemo DOCG "L'Olivella"**
Vitigno / Variety: Malvasia puntinata, Grechetto, Malvasia di Candia, Bellone
€ 22,50
BI.D0383

### Campania

Regular price 25€ Club price

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

Regular price 50€ Club price

**Falanghina "Manimurci"**
Vitigno / Variety: Falanghina
€ 23
BI.A058

### Abruzzo

Regular price 50€ Club price

**Abruzzo Pecorino Costa del Mulino DOC "Cantina Frentana"**
Vitigno / Variety: Pecorino, Chardonnay
€ 26 - 🍷 € 7
BI.D0310 - GL D0339

### Puglia

Regular price 50€ Club price

**Verdeca "Felline"**
Vitigno / Variety: Verdeca
€ 33
BI.D0312

### Sicilia / *Sicily*

Regular price 25€ Club price

**Cometa Sicilia DOC "Planeta"**
Vitigno / Variety: Fiano
€ 55 - 🍷 € 12
BI.A095 - GL A256

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

### Sardegna / *Sardinia*

Regular price 50€ Club price

**Vermentino di Sardegna I Fiori DOC "Pala"**
Vitigno / Variety: Vermentino
€ 29 - 🍷 € 6,50
BI.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 throughout the wine selection 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 cent Cauzione Bottiglia

1 50cl CitiClub riceviamo subito uno sconto fino al 50% su tutte le bottiglie di vino e spumante.
*1 CitiClub Membership receive an instant up to 50% discount on all wine and spumante.*

# VINI ROSSI ITALIANI
## *ITALIAN RED WINES*

### Piemonte / *Piedmont*

PREZZO DI VENDITA 25 cent

**Barolo Lecinquevigne DOCG "Damiano"**
Vitigno / Variety: Nebbiolo
€ 60
BI12014

**Barbaresco Basarin DOCG "Marco e Vittorio Adriano"**
Vitigno / Variety: Nebbiolo
€ 44
BI12015

**Barbera d'Asti Sabri DOCG "Batesina"**
Vitigno / Variety: Barbera
€ 29,50 – € 7
BI14304 - GI14220

**Piemonte Barbera Vitidautore DOC "Teo Costa"**
Vitigno / Variety: Barbera
€ 50
BI14167

**Roero Braja Riserva DOCG "Deltetto"**
Vitigno / Variety: Nebbiolo
€ 38,50
BI14V292

**Langhe Nebbiolo DOC "Cascina Ca' Rossa"**
Vitigno / Variety: Nebbiolo
€ 38
BI12030

**Dolcetto d'Alba DOC "Batesina"**
Vitigno / Variety: Dolcetto
€ 22
BI14213

### Lombardia / *Lombardy*

PREZZO DI VENDITA 25 cent

**Oltrepò Pavese Bonarda DOC "Calatrava"**
Vitigno / Variety: Croatina
€ 22 – € 5,50
BI12037 - GI12040

### Trentino Alto Adige

PREZZO DI VENDITA 25 cent

**Alto Adige Pinot Nero DOC "Elena Walch"**
Vitigno / Variety: Pinot Nero
€ 38,50
BI12018

**Teroldego Rotaliano DOCG "Foradori"**
Vitigno / Variety: Teroldego
€ 38
BI14V218

### Veneto

PREZZO DI VENDITA 25 cent

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

**Valpolicella Superiore Ripasso DOCG "Sartori"**
Vitigno / Variety: Corvina, Rondinella, Corvinone, Negrara
€ 31 – € 7
BI14311 - GI14312

**Cabernet I Vitigni "Serafini & Vidotto"**
Vitigno / Variety: Cabernet
€ 27,50
BI10320

### Friuli Venezia Giulia

PREZZO DI VENDITA 25 cent

**Friuli Grave Refosco dal Peduncolo Rosso DOC "Cabert"**
Vitigno / Variety: Refosco dal Peduncolo Rosso
€ 22
BI12011

**Friuli Grave Merlot DOC "Conte Brandolini d'Adda"**
Vitigno / Variety: Merlot
€ 35
BI10321

### Emilia Romagna

PREZZO DI VENDITA 25 cent

**Reggiano Rosso Assolo DOC "Ermete Medici & Figli"**
Vitigno / Variety: Ancellotta, Lambrusco Salamino
€ 22 – € 5,50
BI12022 - GI12043

**Romagna Sangiovese Superiore Campo di Mezzo DOC "Tre Monti"**
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 22 – € 5,50
BI10323 - GI10344

### Umbria

PREZZO DI VENDITA 25 cent

**Sagrantino di Montefalco Carapace DOCG "Fratta Castelbuono"**
Vitigno / Variety: Sagrantino
€ 55,50
BI10329

### Toscana / *Tuscany*

PREZZO DI VENDITA 19 cent

**Bolgheri Sassicaia DOC "Tenuta San Guido"**
Vitigno / Variety: Cabernet Franc, Cabernet sauvignon
€ 240
BI14173

**Tignanello "Marchesi Antinori"**
Vitigno / Variety: Sangiovese, Cabernet sauvignon, Cabernet franc
€ 120
BI14319

**Solaia "Marchesi Antinori"**
Vitigno / Variety: Cabernet Sauvignon, Sangiovese
€ 260
BI14147

PREZZO DI VENDITA 25 cent

**Brunello di Montalcino DOCG "Cantina di Montalcino"**
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 71
BI14V252

**Rosso di Montalcino DOC "Col d'Orcia"**
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 42,50
BI10325

**Chianti Classico Riserva Berardenga DOCG "Fattoria di Felsina"**
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 60
BI10325

**Castelgiocondo Brunello di Montalcino DOCG "Frescobaldi"**
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 100
BI14564

**Castiglioni Chianti DOCG "Frescobaldi"**
Vitigno / Variety: Sangiovese, Merlot
€ 20 – € 5,50
BI14564 - GI14573

**Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG "Frescobaldi"**
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 35 – € 7
BI14555 - GI14575

PREZZO DI VENDITA 50 cent

**Chianti Classico DOCG "Rocca delle Macie"**
Vitigno / Variety: Sangiovese, Merlot
€ 36,50 – € 7,50
BI14259 - GI14310

**Morellino di Scansano DOCG "Erik Banti"**
Vitigno / Variety: Sangiovese, Alicante, Merlot
€ 34 – € 7,50
BI14127 - GI14319

### Abruzzo

PREZZO DI VENDITA 50 cent

**Montepulciano d'Abruzzo DOC "Cantina Frentana"**
Vitigno / Variety: Montepulciano
€ 33
BI10327

### Campania

PREZZO DI VENDITA 25 cent

**Taurasi DOCG "Feudi di San Gregorio"**
Vitigno / Variety: Aglianico
€ 58
BI10328

### Basilicata

PREZZO DI VENDITA 25 cent

**Aglianico del Vulture II Repertorio DOC "Cantine del Notaio"**
Vitigno / Variety: Aglianico
€ 37
BI10329

### Puglia

PREZZO DI VENDITA 25 cent

**Negroamaro "Feudi di San Marzano"**
Vitigno / Variety: Negroamaro
€ 29,50 – € 7
BI14311 - GI14319

PREZZO DI VENDITA 50 cent

**Primitivo di Manduria DOP "Feudi di San Marzano"**
Vitigno / Variety: Primitivo
€ 29,50 – € 7
BI14316 - GI14316

### Sicilia / *Sicily*

PREZZO DI VENDITA 25 cent

**Caressuda di Vittoria DOCG "Planeta"**
Vitigno / Variety: Nero d'Avola, Frappato
€ 33
BI10331

**Nero d'Avola "Cusumano"**
Vitigno / Variety: Nero d'Avola
€ 29,50 – € 6,50
BI14310 - GI14200

### Sardegna / *Sardinia*

PREZZO DI VENDITA 25 cent

**Cannonau di Sardegna I Fiori DOC "Pala"**
Vitigno / Variety: Cannonau
€ 29,50 – € 7
BI14119 - GI14245

*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 verrà aggiunto il 15% per il servizio.*
*The price shown in the list will be charged a service charge of 15% for 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.A669 - Gl.A674

### 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: Granche, 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 **€ 3,90**

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.*