MENÜ.

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

FRÜHSTÜCK.

07. OKTOBER- FREITAG

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 Truthahngericht nach Mailänder Art, gekochte Pilze und Kartoffeln ❄

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	3,30 € **
Espresso	1,90 € **
Cappuccino	2,90 € **
Säfte in Flasche	4,00 € **
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 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.

07. OKTOBER- FREITAG

VORSPEISEN

Garnelen mit Aurora-Sauce ❄

Geflügelsalat mit knackigem Gemüse ❄

Mozzarella und Tomate nach Caprese-Art mit Oregano

ERSTE GERICHTE

Porree-Kartoffel-Suppe

Linguine Pasta mit Muschelsauce ❄

Tortiglioni Pasta sautiert mit Pilzen, Speck und Erbsen ❄

Lasagne Pasta mit Gorgonzola Käse und Walnüssen im Ofen gratiniert ❄

HAUPTGERICHTE

Panierter Seehecht mit Mornaysauce, Kartoffelpüree und Gemüse ❄

Schweineschnitzel "Valdostana-Art" auf Fenchelflan mit Kartoffelstiften ❄

Würzige Gemüsepfannkuchen mit gedünsteten Linsen

DESSERTS

Dunkler Schokoladenkuchen serviert mit Beerenkompott

Polenta-Flammeri: ein Kuchen wie in alten Zeiten, aus Sahnepudding und Maismehl (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.

07. OKTOBER- FREITAG

3 der besten Köche der Welt
begleiten Sie auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch das Mittelmeer..

Heute Abend ist das
DESTINATION DISH
von Ángel León,
dem Koch des Meeres,
mit 3 Sternen ausgezeichnet und visionärer Küche.

VORSPEISEN

Kabeljaucreme mit Bohnencreme, aromatisiert mit Trüffeln ❄

"Vitello tonnato", Kalbfleisch mit Thunfischsauce an Kartoffelsalat ❄*

Savory Trüffel Käsekuchen mit einer Reduktion aus Balsamico-Essig aus Modena 🍃

ERTES GERICHT

Zwiebelsuppe mit Käse Croutons gratiniert 🍃

Pennette Pasta mit Garnelen und Zucchinisauce ❄

Mezzemaniche-Pasta mit Genovese-Sauce ❄

Gratinierte Kartoffel-Gnocchi nach „Sorrentinischer" Art 🍃

HAUPTGERICHT

Wolfsbarsch gefüllt mit Meeresfrüchten serviert mit Zucchini ❄

DESTINATION DISH

Gebratenes Spanferkel, Süßkartoffelpüree, Natur- und Soppressata-Sauce ❄

Hähnchenbrust in Brühe gekocht bei niedriger Temperatur, Linsenragout, Champagnersauce und in Essig und Pfeffer mariniertes Gemüse ❄

Vegetarische Paella 🍃

DESSERTS

Mousse aus tropischen Früchten und Kokosnuss

Mimosenkuchen

Joghurt Torte mit Birnen und Ingwer, an Vanillesauce serviert (ohne Zuckerzusatz) (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~~

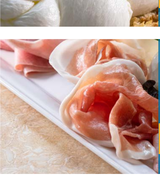
€13,50 Only with C|Club

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, Schalltisch 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 Rèserve 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 - GI.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 - GI.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 - GI.A032

Piemonte / *Piedmont*

Only with C|Club 25%off

Moscato d'Asti DOCG "Batasiolo"
Vitigno | Variety: Moscato
€ 30 - ▽ € 6,50
Bt.A024 - GI.A031

Asti Spumante DOCG "Asti Cinzano"
Vitigno | Variety: Moscato
€ 30 - ▽ € 6,50
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 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 CICIub 50% SCONTO

I Soci CICIub ricevono subito uno sconto fino al 50% su tutte le bottiglie di vino e spumante.

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

VINI BIANCHI ITALIANI
ITALIAN WHITE WINES

Valle d'Aosta

Regalo 25 SCONTO

Valle d'Aosta Petite Arvine DOC "Les Crêtes"
Vitigno | Variety: Petite Arvine
€ 35
BI.0302

Piemonte / *Piedmont*

Regalo 25 SCONTO

Langhe Chardonnay Serbato DOC "Batasiolo"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€ 26 - 🍷 € 6
BI.W1014 - GLA119

Gavi DOCG "La Raia"
Vitigno | Variety: Cortese
€ 27 - 🍷 € 6
BI.0033 - GL00335

Roero Arneis Pradalupo DOCG "Fontanafredda"
Vitigno | Variety: Arneis
€ 27 - 🍷 € 6
BI.A071 - GLA260

Trentino Alto Adige

Regalo 25 SCONTO

Alto Adige Gewürztraminer DOC "Elena Walch"
Vitigno | Variety: Gewürztraminer
€ 33 C - 🍷 € 7
BI.A052 - GLA235

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

Liguria

Regalo 25 SCONTO

Riviera Ligure di Ponente Pigato DOC "Durin"
Vitigno | Variety: Pigato
€ 33
BI.00304

Lombardia / *Lombardy*

Regalo 25 SCONTO

Lugana DOC "Cà Maiol"
Vitigno | Variety: Trebbiano di Lugana
€ 33
BI.00305

Friuli Venezia Giulia

Regalo 25 SCONTO

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

Regalo 50 SCONTO

Ribolla Gialla "Forchir"
Vitigno | Variety: Ribolla gialla
€ 23
BI.A069

Veneto

Regalo 25 SCONTO

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

Regalo 50 SCONTO

Custoza DOC "Cav. G.B. Bertani"
Vitigno | Variety: Garganega, Trebbiano, Cortese, Malvasia
€ 27
BI.00350

Emilia Romagna

Regalo 25 SCONTO

Romagna Albana Vigna Rocca DOCG "Tre Monti"
Vitigno | Variety: Albana
€ 22,50
BI.00306

Toscana / *Tuscany*

Regalo 25 SCONTO

Remole Bianco Toscana IGT "Frescobaldi"
Vitigno | Variety: Trebbiano, Vermentino
€ 19 - 🍷 € 5
BI.A068 - GL A072

Pomino Bianco
Vitigno | Variety:
€ 26 - 🍷 € 6
BI.N8118 - GL19692

Marche

Regalo 50 SCONTO

Passerina Marta IGP Colonnara "San Giovanni"
Vitigno | Variety: Passerina
€ 26 - 🍷 € 7
BI.00308 - GL.00338

Umbria

Regalo 25 SCONTO

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

Regalo 25 SCONTO

Frascati Superiore Racemo DOCG "L'Olivella"
Vitigno | Variety: Malvasia puntinata, Grechetto, Malvasia di Candia, Bellone
€ 22,50
BI.00393

Campania

Regalo 25 SCONTO

Greco di Tufo DOCG "Feudi di San Gregorio"
Vitigno | Variety: Greco
€ 37
BI.00311

Regalo 50 SCONTO

Falanghina "Manimurci"
Vitigno | Variety: Falanghina
€ 23
BI.A058

Abruzzo

Regalo 50 SCONTO

Abruzzo Pecorino Costa del Mulino DOC "Cantina Frentano"
Vitigno | Variety: Pecorino, Chardonnay
€ 26 - 🍷 € 7
BI.00310 - GL00339

Puglia

Regalo 50 SCONTO

Verdeca "Felline"
Vitigno | Variety: Verdeca
€ 33
BI.00312

Sicilia / *Sicily*

Regalo 25 SCONTO

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

Contessa Entellina Lu Fuga DOC "Donnafugata"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€ 33
BI.00313

Sardegna / *Sardinia*

Regalo 50 SCONTO

Vermentino di Sardegna I Fiori DOC "Pala"
Vitigno | Variety: Vermentino
€ 29 - 🍷 € 6,50
BI.A078 - GLA258

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 fornita dalla Banca del Vino dell'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo.
Travel across the continents throught the wine selection selected by the University of Gastronomic Sciences' Wine Bank in Pollenzo.

CARATTERISTICHE DEI VINI
Caratteristiche dei vini

- **Vino abbinato ai piatti regionali italiani**
  Wine pairing with Regional Dishes
- **Vino biologico**
  Organic wine
- **Vino del territorio, ottimo rapporto qualità-prezzo**
  Territory wine
- **Vino sostenibile**
  Sustainable wine

BOTTIGLIA 75 CL / *BOTTLE 75 CL*

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 ROSSI ITALIANI
ITALIAN RED WINES

Piemonte / *Piedmont*

Barolo Lecinquevigne DOCG "Damiano"
Vitigno / Variety: Nebbiolo
€ 60
BI-DI014

Barbaresco Basarin DOCG "Marco e Vittorio Adriano"
Vitigno / Variety: Nebbiolo
€ 44
BI-DI035

Barbera d'Asti Sabri DOCG "Batasiolo"
Vitigno / Variety: Barbera
€ 29,50 – € 7
BI-AT04 - SI-AA35

Piemonte Barbera Vitidavolo DOC "Teo Costa"
Vitigno / Variety: Barbera
€ 50
BI-DI457

Roero Braja Riserva DOCG "Deltetto"
Vitigno / Variety: Nebbiolo
€ 38,50
BI-RW292

Langhe Nebbiolo DOC "Cascina Ca' Rossa"
Vitigno / Variety: Nebbiolo
€ 38
BI-DI030

Dolcetto d'Alba DOC "Batasiolo"
Vitigno / Variety: Dolcetto
€ 22
BI-AT03

Lombardia / *Lombardy*

Oltrepò Pavese Bonarda DOC "Calatrava"
Vitigno / Variety: Croatina
€ 22 – € 5,50
BI-DI017 - SI-DI360

Trentino Alto Adige

Alto Adige Pinot Nero DOC "Elena Walch"
Vitigno / Variety: Pinot Nero
€ 38,50
BI-DI038

Teroldego Rotaliano DOCG "Foradori"
Vitigno / Variety: Teroldego
€ 38
BI-WW298

Veneto

Amarone della Valpolicella Valpantena DOCG "Cav. G.B. Bertani"
Vitigno / Variety: Corvina, Rondinella
€ 60
BI-DI039

Valpolicella Superiore Ripasso DOCG "Sartori"
Vitigno / Variety: Corvina, Rondinella, Corvinone, Negrara
€ 31 – € 7
BI-AT01 - SI-AA37

Cabernet I Vitigni "Serafini & Vidotto"
Vitigno / Variety: Cabernet
€ 27,50
BI-DI020

Friuli Venezia Giulia

Friuli Grave Refosco dal Peduncolo Rosso DOC "Cabert"
Vitigno / Variety: Refosco dal Peduncolo Rosso
€ 22
BI-DI031

Friuli Grave Merlot DOC "Conte Brandolini d'Adda"
Vitigno / Variety: Merlot
€ 35
BI-DI021

Emilia Romagna

Reggiano Rosso Assolo DOC "Ermete Medici & Figli"
Vitigno / Variety: Lambrusco, Lambrusco Salamino
€ 22 – € 5,50
BI-DI022 - SI-DI343

Romagna Sangiovese Superiore Campo di Mezzo DOC "Tre Monti"
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 22 – € 5,50
BI-DI023 - SI-DI344

Umbria

Sagrantino di Montefalco Carapace DOCG "Tenuta Castelbuono"
Vitigno / Variety: Sagrantino
€ 55,50
BI-DI029

Toscana / *Tuscany*

Bolgheri Sassicaia DOC "Tenuta San Guido"
Vitigno / Variety: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
€ 240
BI-AT13

Tignanello "Marchesi Antinori"
Vitigno / Variety: Sangiovese, Cabernet sauvignon, Cabernet franc
€ 120
BI-AT14

Solaia "Marchesi Antinori"
Vitigno / Variety: Cabernet Sauvignon, Sangiovese
€ 260
BI-AT45

Brunello di Montalcino DOCG "Cantina di Montalcino"
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 71
BI-RW252

Rosso di Montalcino DOC "Coi d'Orcia"
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 42,50
BI-DI0024

Chianti Classico Riserva Berardenga DOCG "Fattoria di Felsina"
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 60
BI-DI025

Castelgiocondo Brunello di Montalcino DOCG "Frescobaldi"
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 100
BI-AT64

Castiglioni Chianti DOCG "Frescobaldi"
Vitigno / Variety: Sangiovese, Merlot
€ 20 – € 5,50
BI-AT66 - SI-AF31

Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG "Frescobaldi"
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 35 – € 7
BI-AT65 - SI-AA75

Chianti Classico DOCG "Rocca delle Macie"
Vitigno / Variety: Sangiovese, Merlot
€ 36,50 – € 7,50
BI-RW299 - SI-AF330

Morellino di Scansano DOCG "Erik Banti"
Vitigno / Variety: Sangiovese, Alicante, Merlot
€ 34 – € 7
BI-AT27 - SI-AF319

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo DOC "Cantina Frentana"
Vitigno / Variety: Montepulciano
€ 33
BI-DI027

Campania

Taurasi DOCG "Feudi di San Gregorio"
Vitigno / Variety: Aglianico
€ 58
BI-DI028

Continua

Basilicata

Aglianico del Vulture II Repertorio DOC "Cantine del Notaio"
Vitigno / Variety: Aglianico
€ 37
BI-DI029

Puglia

Negroamaro "Feudi di San Marzano"
Vitigno / Variety: Negroamaro
€ 29,50 – € 7
BI-AT31 - SI-AF330

Primitivo di Manduria DOP "Feudi di San Marzano"
Vitigno / Variety: Primitivo
€ 29,50 – € 7
BI-AT30 - SI-AF316

Sicilia / *Sicily*

Cerasuolo di Vittoria DOCG "Planeta"
Vitigno / Variety: Nero d'Avola, Frappato
€ 33
BI-DI031

Nero d'Avola "Cusumano"
Vitigno / Variety: Nero d'Avola
€ 29,50 – € 6,50
BI-AT10 - SI-AA00

Sardegna / *Sardinia*

Cannonau di Sardegna I Fiori DOC "Pala"
Vitigno / Variety: Cannonau
€ 29,50 – € 7
BI-AT8 - SI-AA45

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 va'i 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 may not be available.

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.D465 - Gl.D468

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

Sardegna / *Sardinia*

Only with ClClub 25%off

Chiaro di Stelle "Pala"
Vitigno | Variety: Monica, Carignano, Cannonau
€ 30
Bt.A182

VINI ROSÈ INTERNAZIONALI
INTERNATIONAL ROSÈ WINES

Francia / *France*

Only with ClClub 25%off

Côtes de Provence Rosé AOC "Château des Sarrins"
Vitigno | Variety: Grenche, Cinsault, Syrah Mourvèdre, Rolle
€ 38,50
Bt.A183

Portogallo / *Portugal*

Only with ClClub 25%off

Mateus Rosé "Sogrape"
Vitigno | Variety: Antao Vaz, Tinto Roriz, Periquita, Tinta Barroca, Tinto Cao, Touriga, Trincadeira
€ 25 - € 6
Bt.ROW301 - Gl.A218

VINO IN CARAFFA
WINES BY CARAFE

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

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

BIRRE ALLA SPINA
DRAUGHT BEER

Grande / Large
40 cl **€ 5,50**

Piccola / Small
25 cl **€ 4,50**

BIRRE
BEER

Weissbier
€ 7,50

Beck's, Carlsberg, Corona, Peroni Nastro Azzurro, Heineken, Estrella Damm
€ 6,50

Birra non alcolica | Non-alcoholic Beer
€ 6,50

BIBITE
SOFT DRINKS

Soft Drinks / Sodas
33 cl **€ 3,50**

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

ACQUA MINERALE
MINERAL WATER

Naturale, frizzante / Natural, sparkling
100 cl **€ 3,30**

Perrier
20 cl **€ 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.