



R I S T O R A N T E

L'aperitivo: crudi, cotti e bollicine

I crudi

<i>Tartare di branzino</i>	€ 12,00
<i>Tartare di ricciola</i>	€ 14,00
<i>Tartare di tonno rosso Belfagò</i>	€ 18,00
<i>Gamberi rossi</i>	€ 2,00 al pezzo
<i>Ostriche</i>	€ 4,00 al pezzo

I cotti

<i>Caponatina alla cetarese</i>	€ 10,00
<i>Polpetti alla luciana</i>	€ 12,00
<i>Gnocchetti alla colatura di alici e prezzemolo</i>	€ 12,00
<i>Baccalà fritto</i>	€ 15,00

Le Bollicine Italiane

Balan € 30,00

“Prosecco Brut”

Prosecco DOC - Veneto

12,5% Glera

Bisson € 70,00

“Abissi”

Portofino DOC 2016 - Liguria

12,5% Bianchetta, Vermentin, Cimixà

Ca' Del Bosco € 75,00

“Vintage Collection Dosage Zéro”

Franciacorta DOCG Brut 2016 - Lombardia

12,5% Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Ca' Del Bosco € 75,00

“Vintage Collection Satèn”

Franciacorta DOCG Brut 2016 - Lombardia

12,5% Chardonnay, Pinot Bianco

Ca' Del Bosco € 75,00

“Vintage Collection”

Brut Franciacorta DOCG Brut 2014 - Lombardia

12,5% Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

<p>Ca' Del Bosco</p> <p>“Annamaria Clementi”</p> <p><i>Franciacorta DOCG 2009 - Lombardia</i></p> <p><i>12,5% Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i></p>	<p>€ 160,00</p>
<p>Cantine di Marzo</p> <p>“1930”</p> <p><i>Vino Spumante di qualità - Metodo Classico - Campania</i></p> <p><i>13,5% Greco di Tufo</i></p>	<p>€ 35,00</p>
<p>Costadilà</p> <p>“450 slm”</p> <p><i>Vino Bianco Frizzante 2019 - Veneto</i></p> <p><i>11,5% Glera, Bianchetta Trevigiana, Verdiso</i></p>	<p>€ 30,00</p>
<p>Etyssa</p> <p>“Cuvèe N •4”</p> <p><i>Trento DOC Extra Brut - Trentino</i></p> <p><i>12,5% Chardonnay</i></p>	<p>€ 50,00</p>
<p>Le Vigne di Alice</p> <p>“A fondo”</p> <p><i>Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene DOCG Brut 2019 - Veneto</i></p> <p><i>11,5% Glera</i></p>	<p>€ 25,00</p>

<p><i>Le Vigne di Alice</i></p> <p><i>“P.S. Integrale”</i></p> <p><i>Spumate brut 2019 - Veneto</i></p> <p><i>11,5% Glera</i></p>	<p>€ 40,00</p>
<p><i>Monte dei Roari</i></p> <p><i>“Sciardonè”</i></p> <p><i>Vino Bianco Frizzante 2019 - Veneto</i></p> <p><i>11,5% Chardonnay</i></p>	<p>€ 25,00</p>
<p><i>Monte Rossa</i></p> <p><i>“Sansevé”</i></p> <p><i>Franciacorta DOCG Brut 2018 - Lombardia</i></p> <p><i>12,5% Chardonnay</i></p>	<p>€ 55,00</p>
<p><i>Monte Rossa</i></p> <p><i>“Chabochon Fuori serie N.022”</i></p> <p><i>Franciacorta DOCG Brut - Lombardia</i></p> <p><i>12,5% Chardonnay, Pinot Nero</i></p>	<p>120,00</p>
<p><i>Villa Crespia</i></p> <p><i>“Novalia”</i></p> <p><i>Franciacorta DOCG Brut 2019 - Lombardia</i></p> <p><i>12,5% Chardonnay</i></p>	<p>€ 50,00</p>

Villa Crespia € 60,00
“Simbiotico”
Franciacorta DOCG Brut 2019 - Lombardia
12,5% Chardonnay

Bollicine Italiane Rosè

Ca' Del Bosco € 70,00
“Cuveè Prestige 43° edizione”
Franciacorta DOCG Brut 2019 - Lombardia
12,5% Chardonnay, Pinot Nero

I Cacciagalli € 35,00
“Vient'eTerra”
IGT Roccamonfina 2019 (Metodo Ancestrale) Campania
11,5% Piediroso

Monte Rossa 150,00
“Chabochon Fuoriserie N.06”
Franciacorta DOCG Brut - Lombardia
12,5% Chardonnay, Pinot Nero

Le Vigne di Alice € 30,00
“Osè”
Vino Spumante di Qualità Rosè Brut - Veneto
11,5% Glera, Marzemì

Lenza € 25,00
“Gabry”
Colli di Salerno IGT 2019 (Metodo Ancestrale) - Campania
13,5% Aglianico

Bollicine Estere

A. Willm € 30,00
“Crémant d’Alsace Brut”
Crémant d’Alsace AOC – France
12% Pinot Blanche, Pinot Gris, Chardonnay, Riesling

Movia € 50,00
“Puro”
Slovenja ZGP Brda – Slovenja
12,5% Chardonnay, Ribolla

Champagne

<i>Armand de Brignac</i>	€ 320,00
<i>“Brut Gold”</i>	
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12,5% Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i>	
<i>Aleran</i>	€ 70,00
<i>“Brut Supreme”</i>	
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12% Pinot Noir, Chardonnay</i>	
<i>A.R Lenoble</i>	€ 80,00
<i>“Intense”</i>	
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12,5% Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i>	
<i>Billecart – Salmon</i>	€ 80,00
<i>“Brut Réserve”</i>	
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12% Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i>	
<i>Bollinger</i>	€ 100,00
<i>“Special Cuvée”</i>	
<i>Champagne AOC</i>	
<i>12% Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	

<p>Bruno Paillard</p> <p>“Premier Cuvée 2018”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12% Pinot Noir, Chardonnay</p>	<p>€ 80,00</p>
<p>Charles Heidsieck</p> <p>“Brut R�serve”</p> <p>Champagne AOC 2017</p> <p>12% Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</p>	<p>€ 120,00</p>
<p>Colin</p> <p>“Premier Cru”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12% Chardonnay</p>	<p>€ 70,00</p>
<p>Encry</p> <p>“Grand Cuv�e Vue Blanche Estelle”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12% Chardonnay</p>	<p>€ 120,00</p>
<p>Francis Orban</p> <p>“Vieilles Vignes”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12% Pinot Meunier Noir</p>	<p>€ 65,00</p>
<p>Geoffry</p> <p>“1er Cru Empreinte”</p> <p>Champagne AOC 2014</p> <p>12% Pinot Noir</p>	<p>€ 125,00</p>

<p>George Vesselle</p> <p>“Grand Cru à Bouzy”</p> <p>Champagne AOC 2014</p> <p>12% Pinot Noir</p>	<p>€ 115,00</p>
<p>Jaquesson</p> <p>“Cuvée n° 744”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12,5% Chardonnay, Pinot Munier, Pinot Noir</p>	<p>€ 110,00</p>
<p>Laurent Perrier</p> <p>“Brut Premier”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12% Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir</p>	<p>€ 90,00</p>
<p>Larnaudie - Hiault</p> <p>“Premier Cru”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12% Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir</p>	<p>€ 90,00</p>
<p>Le Mesnil</p> <p>“Brut Premier”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12% Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir</p>	<p>€ 120,00</p>

<p>Louis Roderer</p> <p>“Grand Cru”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12% Chardonnay</p>	<p>€ 90,00</p>
<p>Louis Roderer</p> <p>“Cristal”</p> <p>Champagne AOC 2012</p> <p>12% Chardonnay, Pinot Noir</p>	<p>€ 330,00</p>
<p>Perrier- Jouet</p> <p>“Grand Brut”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12% Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</p>	<p>€ 90,00</p>
<p>Perrier- Jouet</p> <p>“Belle Epoque”</p> <p>Champagne AOC 2013</p> <p>12% Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</p>	<p>€ 260,00</p>
<p>Philipponat</p> <p>“Royale Réserve Brut”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12,5% Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</p>	<p>€ 80,00</p>
<p>Pol Roger</p> <p>“Réserve Brut”</p> <p>Champagne AOC</p> <p>12,5% Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</p>	<p>€ 100,00</p>

R.Pouillon € 75,00
Brut Champagne AOC
12,5% Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Ruinart € 90,00
Champagne AOC France
12,5% Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

Vollereaux € 80,00
“Réserve Brut”
Champagne AOC
12% Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Champagne Rosè

Bollinger € 150,00
“Rosè”
Champagne AOC
12% Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Bruno Paillard € 150,00
“Premier Cuvée 2018”
Champagne AOC
12% Pinot Noir, Chardonnay

Francis Orban € 75,00
“Rosé”
Champagne AOC
12% Pinot Meunier Noir

<p>Laurent – Perrier “Cuvée Rosé” Champagne AOC 12% Pinot Noir</p>	<p>€ 120,00</p>
<p>Louis Roderer “Rosè Champagne AOC 2014 12% Chardonnay, Pinot Noir</p>	<p>€180,00</p>
<p>Louis Roderer “Cristal Rosè Champagne AOC 2012 12% Chardonnay, Pinot Noir</p>	<p>€ 850,00</p>
<p>Rémi Leroy “Rosé” Brut Reserve Champagne AOC France 12% Pinot Noir, Chardonnay</p>	<p>€ 80,00</p>
<p>Ruinart “Rosé” Champagne AOC 12,5% Pinot Nero, Chardonnay</p>	<p>€ 160,00</p>
<p>Veuve Clicquot Champagne Brut Champagne AOC 12% Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</p>	<p>€ 100,00</p>