# MENU.

- Colazione
- Pranzo
- Cena
- Menu Squok
- Esperienze Gourmet
- Torte per festeggiare
- La Cantina

# COLAZIONE.

23 Agosto - Martedì

## COSA PREFERISCI?
incluso in tariffa

## SELEZIONE DOLCE

**Mix 1:** Bombolone alla Nutella®, cannolo di sfoglia ripieno di chantilly e ciambellone ❄

**Mix 2:** Croissant alla Nutella®, croissant alla crema e croissant vuoto ❄

**Mix 3:** Croissant alla crema, crostata ai frutti di bosco e plum cake variegato ❄

**Mix 4:** Donut glassato alla nocciola, saccottino al cioccolato e croissant vuoto ❄

## SELEZIONE SALATA

**Mix 5:** Prosciutto cotto affumicato, Salame Milano e formaggio Gouda ❄

**Mix 6:** Croissant ripieno di prosciutto crudo, formaggio e insalata ❄

**Mix 7:** Salmone affumicato con anelli di cipolla e capperi ❄

## SU ORDINAZIONE
incluso in tariffa

**Pane:** Cestino di pane, fetta di pane in cassetta, pane nordlander, focaccia, panino bianco, panino integrale

**Frutta:** Frutta fresca del giorno

**Marmellate:** Marmellata di arancia/fragole/albicocca, burro, margarina, miele

**Cereali:** Cereali corn flakes, riso soffiato, riso soffiato al cioccolato, corn flakes glassati, crusca

### Yogurt:
Yogurt bianco

Yogurt bianco magro

Yogurt con pezzi di frutta

Yogurt con frutta frullata

### Piatti Caldi:
Uova strapazzate, bacon, fagioli e salsiccia ❄

Piatto misto di tacchino alla milanese, funghi e patate bollite ❄

Pancakes con cioccolato fondente

### Uova:
Uova strapazzate ❄

Uova bollite

Uova fritte

### A scelta tra:
Omelette al prosciutto e formaggio cheddar ❄

Omelette funghi e pancetta ❄

Omelette vegetariana ❄

Omelette con salmone affumicato e cipolle ❄

## BEVANDE SERVITE GRATUITAMENTE
su richiesta

Acqua a bicchiere

Caffè americano

Selezione di tè in bustina

Cioccolata calda

Succhi a bicchiere

Latte

## BEVANDE DISPONIBILI A PAGAMENTO
se non incluse nel pacchetto bevande acquistato

| | |
|---|---|
| Acqua in bottiglia | 3,30 € ** |
| Caffè espresso | 1,90 € ** |
| Cappuccino | 2,90 € ** |
| Succhi in bottiglietta | 4 € ** |
| Spremuta di arancia fresca | 5,50 € ** |

Ai prezzi indicati in lista sarà aggiunto il 15% per il servizio.

**** Il prezzo potrà essere azzerato in base al pacchetto bevande acquistato.**

**NOTA SULLA SALUTE PUBBLICA**: il consumo di alimenti crudi o poco cotti di origine animale come le carni bovine, di pollame, maiale, agnello, il pesce, i frutti di mare, i molluschi e le uova potrebbero aumentare il rischio di intossicazione alimentare, specialmente in presenza di particolari condizioni mediche.
**ATTENZIONE**: in caso di intolleranze alimentari ti preghiamo di contattare il nostro personale.
❄ Questi piatti contengono prodotti surgelati che sono stati scongelati osservando le più accurate procedure per lasciarne inalterate le qualità organolettiche.
✎ Piatti vegetariani.

# PRANZO.

23 Agosto - Martedì

## PER INIZIARE

Filetto di sgombro con insalatina
di patate e bacon croccante ❄

Prosciutto crudo Iberico
e formaggio Manchego

Involtini di melanzane
ripieni di stracciata di mozzarella,
pomodorini freschi e basilico

## MAIN COURSES

### Primi Piatti

Doppio consommé di manzo ❄

Spaghetti con pomodorini ciliegini
e bottarga di muggine ❄

Agnolotti di pasta fresca ripieni di carne
con sugo alla piemontese ❄

Lasagna vegetariana con broccoli
e scamorza affumicata
gratinata al forno

### Secondi Piatti

Zuppetta di pesce al pomodoro
con crostini di pane ❄

Morbidelle di carne mista
con salsa ai funghi porcini ❄

Involtino primavera
con salsa agrodolce

## DESSERTS

Panna cotta con coulis al lampone

Millefoglie alla vaniglia e cioccolato
(senza zuccheri aggiunti)

## GRANDI CLASSICI

Minestrone di verdure ❄

Spaghetti al pomodoro e basilico

Tagliatelle alla bolognese ❄

Trofiette al pesto genovese ❄

Paillard di manzo alla griglia
con patate fritte ❄

Filetto di sgombro gratinato alla
mediterranea, purea di patate, verdure ❄

**NOTA SULLA SALUTE PUBBLICA**: il consumo di alimenti crudi o poco cotti di origine animale come le carni bovine, di pollame, maiale, agnello, il pesce, i frutti di mare, i molluschi e le uova potrebbero aumentare il rischio di intossicazione alimentare, specialmente in presenza di particolari condizioni mediche.
**ATTENZIONE**: in caso di intolleranze alimentari ti preghiamo di contattare il nostro personale.
❄ Questi piatti contengono prodotti surgelati che sono stati scongelati osservando le più accurate procedure per lasciarne inalterate le qualità organolettiche.
Piatti vegetariani.

# CENA.

23 Agosto - Martedì

## PER INIZIARE

Finissima di polpo marinato al lime
e pepe rosa con salsa di yogurt ❄

Tartare di manzo, patè di olive verdi
e panna acida ❄ *

Ovoline di mozzarella
di nostra produzione, crema di pesto
e funghi croccanti ✎

## MAIN COURSES

### Primi Piatti

Crema di zucca con mandorle tostate ❄

Pennette al salmone e vodka ❄

Ravioli di cinghiale con il suo ragù ❄

Gnocchi di patate gratinati ai funghi
e scamorza affumicata ✎

### Secondi Piatti

Sandwich arrostito di spatola
ripieno di pane profumato alle olive,
provola dolce e uvetta, gamberone fritto
e marmellata di cipolla rossa ❄

Vitello cotto a bassa temperatura
con polenta e patate croccanti ❄

Galletto alla diavola
con patate schiacciate e cipolla fritta ❄

Peperoni ripieni di riso allo zafferano,
crema di formaggio e coulis di pomodoro ✎

## DESSERTS

Smeraldo:
torta al pistacchio, lemon curd,
cremoso e mousse al pistacchio

Il tipico cannolo Siciliano

Dolce al cioccolato al latte
e panna montata
(senza zuccheri aggiunti)

## I GRANDI CLASSICI

Minestrone di verdure ❄ ✎

Spaghetti al pomodoro e basilico ✎

Tagliatelle alla bolognese ❄

Trofiette al pesto genovese ❄ ✎

Paillard di manzo alla griglia
e patate fritte ❄

Filetto di sgombro gratinato alla
mediterranea, purea di patate, verdure ❄

**NOTA SULLA SALUTE PUBBLICA**: il consumo di alimenti crudi o poco cotti di origine animale come le carni bovine, di pollame, maiale, agnello, il pesce, i frutti di mare, i molluschi e le uova potrebbero aumentare il rischio di intossicazione alimentare, specialmente in presenza di particolari condizioni mediche.
**ATTENZIONE**: in caso di intolleranze alimentari ti preghiamo di contattare il nostro personale.
❄ Questi piatti contengono prodotti surgelati che sono stati scongelati osservando le più accurate procedure per lasciarne inalterate le qualità organolettiche.
✎ Piatti vegetariani.

# MENU SQUOK.

## Passato di verdure

## Pastina in brodo

## Trofie al pesto

## Spaghetti al pomodoro

## Tagliatelle alla bolognese ❄

## Filetti di merluzzo impanati e fritti ❄

## Milanese di maiale ❄

## Burger di manzo ❄

## Burger di pollo ❄

## Wurstel ❄

## Patatine fritte

**NOTA SULLA SALUTE PUBBLICA**: il consumo di alimenti crudi o poco cotti di origine animale come le carni bovine, di pollame, maiale, agnello, il pesce, i frutti di mare, i molluschi e le uova potrebbero aumentare il rischio di intossicazione alimentare, specialmente in presenza di particolari condizioni mediche.
**ATTENZIONE**: in caso di intolleranze alimentari ti preghiamo di contattare il nostro personale.
❄ Questi piatti contengono prodotti surgelati che sono stati scongelati osservando le più accurate procedure per lasciarne inalterate le qualità organolettiche.
Piatti vegetariani.

# ESPERIENZE **GOURMET.**

Only with C|Club up to **50%off**

I Soci C|Club ricevono subito uno sconto fino al 50% su tutte le esperienze Gourmet.

*C|Club Members receive an instant up to 50% discount on all Gourmet experiences.*

**Prosciutto crudo di Parma e Grana Trentino**

~~€8~~

€6 Only with C|Club

**Blinis con caviale italiano di qualità superiore (15g)**

~~€38,50~~

€29 Only with C|Club

**Spaghetti alle aragostelle**

~~€27,50~~

€21 Only with C|Club

**Grigliata imperiale di astice e gamberoni**

~~€44~~

€33 Only with C|Club

**Frittura mista di Paranza**

~~€33~~

€25 Only with C|Club

**Raviolini del Plin con tartufo nero d'Alba**

~~€16,50~~

€8,50 Only with C|Club

**Bistecca di Tomahawk**
(di fassona piemontese alla griglia - 900g)

~~€44~~

€33 Only with C|Club

**Zizzona di bufala**
(con taralli al pepe nero, pomodori secchi, olive e rucola)

~~€18~~

€13,50 Only with C|Club

**Treccia di fiordilatte**
(Pesto siciliano, acciughe, frittelle di pasta cresciuta)

~~€15~~

€7,50 Only with C|Club

**Tre burratine**
(Funghi trifolati, piadina grigliata, olio profumato al rosmarino, aglio dorato)

~~€15~~

€7,50 Only with C|Club

**Fiordilatte e antipasto misto all'italiana**

~~€12~~

Only with C|Club

**NOTA SULLA SALUTE PUBBLICA**: il consumo di alimenti crudi o poco cotti di origine animale come le carni bovine, di pollame, maiale, agnello, il pesce, i frutti di mare, i molluschi e le uova potrebbero aumentare il rischio di intossicazione alimentare, specialmente in presenza di particolari condizioni mediche.

**ATTENZIONE**: in caso di intolleranze alimentari ti preghiamo di contattare il nostro personale.

❄ Questi piatti contengono prodotti surgelati che sono stati scongelati osservando le più accurate procedure per lasciarne inalterate le qualità organolettiche.

Piatti vegetariani.

# 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 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 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.*

**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

VALIDO DAL 25/07

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

### Piemonte / *Piedmont*

VALIDO DAL 25/07

**Langhe Chardonnay Serbato DOC "Batasiolo"**
Vitigno / Variety: Chardonnay
€ 26 - 🍷 € 6
BL.W4104 - GLA119

**Gavi DOCG "La Raia"**
Vitigno / Variety: Cortese
€ 27 - 🍷 € 6
BL.D0303 - GL.D0335

**Roero Arneis Pradalupo DOCG "Fontanafredda"**
Vitigno / Variety: Arneis
€ 27 - 🍷 € 6
BL.A071 - GL.A240

### Trentino Alto Adige

VALIDO DAL 25/07

**Müller Thurgau Palai "Pojer e Sandri"**
Vitigno / Variety: Müller Thurgau
€ 33
BL.A057

### Liguria

VALIDO DAL 25/07

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

### Lombardia / *Lombardy*

VALIDO DAL 25/07

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

### Friuli Venezia Giulia

VALIDO DAL 25/07

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

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

**Rosazzo Bianco Terre Alte DOCG "Livio Felluga"**
Vitigno / Variety: Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon
€ 88
BL.W4120

**Friuli Colli Orientali Sauvignon DOC "Le Vigne di Zamò"**
Vitigno / Variety: Sauvignon
€ 38
BL.A093

VALIDO DAL 25/07

**Ribolla Gialla "Forchir"**
Vitigno / Variety: Ribola gialla
€ 23
BL.A069

### Veneto

VALIDO DAL 25/07

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

VALIDO DAL 25/07

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

### Emilia Romagna

VALIDO DAL 25/07

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

### Toscana / *Tuscany*

VALIDO DAL 25/07

**Remole Bianco Toscana IGT "Frescobaldi"**
Vitigno / Variety: Trebbiano, Vermentino
€ 19 - 🍷 € 5
BL.A068 - GL.A572

VALIDO DAL 25/07

**Pomino Bianco**
Vitigno / Variety:
€ 26 - 🍷 € 6
BL.N1718 - GLN592

### Marche

VALIDO DAL 25/07

**Passerina Marta IGP Colonnara "San Giovanni"**
Vitigno / Variety: Passerina
€ 26 - 🍷 € 6
BL.D0308 - GL.D0338

### Umbria

VALIDO DAL 25/07

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

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

### Lazio

VALIDO DAL 25/07

**Frascati Superiore Racemo DOCG "L'Olivella"**
Vitigno / Variety: Malvasia puntinata, Grechetta, Malvasia di Candia, Bellone
€ 22,50
BL.D0309

### Campania

VALIDO DAL 25/07

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

VALIDO DAL 25/07

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

### Abruzzo

VALIDO DAL 25/07

**Abruzzo Pecorino Costa del Mulino DOC "Cantina Frentano"**
Vitigno / Variety: Pecorino, Chardonnay
€ 26 - 🍷 € 6
BL.D0310 - GL.D0339

### Puglia

VALIDO DAL 25/07

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

### Sicilia / *Sicily*

VALIDO DAL 25/07

**Cometa Sicilia DOC "Planeta"**
Vitigno / Variety: Fiano
€ 55 - 🍷 € 12
BL.A095 - GL.A259

VALIDO DAL 25/07

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

### Sardegna / *Sardinia*

VALIDO DAL 25/07

**Vermentino di Sardegna I Fiori DOC "Pala"**
Vitigno / Variety: Vermentino
€ 29 - 🍷 € 6,50
BL.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 firmata dalla Banca del Vino dell'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

*Travel across the continents through the Italian labels selected by the University of Gastronomic Sciences' Wine Bank in Pollenzo.*

**Università del Vino**

## 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*

Da 6 bottiglie miste 50 euro

1 Soci CICLUBo riceveono subito uno sconto del 50% su tutte le bottiglie di vino e spumante.

*1 CICLUb Members receive an instant up to 50% discount on all wine and spumante.*

# VINI ROSSI ITALIANI

*ITALIAN RED WINES*

## Piemonte / *Piedmont*

Prezzo 25-50€

**Barolo Lecinquevigne DOCG "Damiano"**
Vitigno / Variety: Nebbiolo
€ 60
BI10014

**Barbaresco Basarin DOCG "Marco e Vittorio Adriano"**
BI4001

Vitigno / Variety: Nebbiolo
€ 44
BI10015

**Barbera d'Asti Sabri DOCG "Batesina"**
Vitigno / Variety: Barbera
€ 29,50 - € 7
BI4004 - GI4205

**Piemonte Barbera Vitidautunno DOC "Teo Costa"**
Vitigno / Variety: Barbera
€ 50
BI10407 - GI10409

**Roero Bruja Riserva DOCG "Deliette"**
Vitigno / Variety: Nebbiolo
€ 38,50
BI1W352

**Langhe Nebbiolo DOC "Cascina Ca' Rossa"**
Vitigno / Variety: Nebbiolo
€ 38
BI10016

**Dolcetto d'Alba DOC "Batesina"**
Vitigno / Variety: Dolcetto
€ 22
BI4212

## Lombardia / *Lombardy*

Prezzo 25-50€

**Oltrepò Pavese Bonarda DOC "Calatrava"**
Vitigno / Variety: Croatina
€ 22 - € 5,50
BI10017 - GI10040

## Trentino Alto Adige

Prezzo 25-50€

**Alto Adige Pinot Nero DOC "Elena Walch"**
Vitigno / Variety: Pinot Nero
€ 38,50
BI10018

**Teroldego Rotaliano DOCG "Foradori"**
Vitigno / Variety: Teroldego
€ 38
BI1W2R2

## Veneto

Prezzo 25-50€

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

**Valpolicella Superiore Ripasso DOCG "Bertani"**
Vitigno / Variety: Corvina, Rondinella, Corvinone, Negrara
€ 31 - € 7
BI4311 - GI4312

**Cabernet I Vitigni "Serafini & Vidotto"**
Vitigno / Variety: Cabernet
€ 27,50
BI10020

## Friuli Venezia Giulia

Prezzo 25-50€

**Friuli Grave Refosco dal Peduncolo Rosso DOC "Cabert"**
Vitigno / Variety: Refosco dal Peduncolo Rosso
€ 22
BI4311

**Friuli Grave Merlot DOC "Conte Brandolini d'Adda"**
Vitigno / Variety: Merlot
€ 35
BI10021

## Emilia Romagna

Prezzo 25-50€

**Reggiano Rosso Assolo DOC "Ermete Medici & Figli"**
Vitigno / Variety: Ancellotta, Lambrusco Salamino
€ 22 - € 5,50
BI10022 - GI10043

**Romagna Sangiovese Superiore Campo di Mezzo DOC "Fra Moneti"**
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 22 - € 5,50
BI10023 - GI10044

## Umbria

Prezzo 25-50€

**Sagrantino di Montefalco Carapace DOCG "Tenuta Castelbuono"**
Vitigno / Variety: Sagrantino
€ 55,50
BI10024

## Toscana / *Tuscany*

Prezzo 15-25€

**Bolgheri Sassicaia DOC "Tenuta San Guido"**
Vitigno / Variety: Cabernet Franc, Cabernet sauvignon
€ 240
BI1473

**Tignanello "Marchesi Antinori"**
Vitigno / Variety: Sangiovese, Cabernet sauvignon, Cabernet franc
€ 120
BI1474

**Solaia "Marchesi Antinori"**
Vitigno / Variety: Cabernet Sauvignon, Sangiovese
€ 260
BI1476

Prezzo 25-50€

**Rosso di Montalcino DOC "Col d'Orcia"**
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 42,50
BI10024

**Chianti Classico Riserva Berardenga DOCG "Fattoria di Felsina"**
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 60
BI10025

**Castelgiocondo Brunello di Montalcino DOCG "Frescobaldi"**
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 100
BI1464

**Castiglioni Chianti DOCG "Frescobaldi**
Vitigno / Variety: Sangiovese, Merlot
€ 25 - € 7
BI1466 - GI1473

**Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG "Frescobaldi"**
Vitigno / Variety: Sangiovese
€ 35 - € 7
BI1465 - GI1475

Prezzo 25-50€

**Chianti Classico DOCG "Rocca delle Macie"**
Vitigno / Variety: Sangiovese, Merlot
€ 36,50 - € 7,50
BI1W2S5 - GI1A2D5

**Morellino di Scansano DOCG "Erik Banti "**
Vitigno / Variety: Sangiovese, Alicante, Merlot
€ 34 - € 7,50
BI1A27 - GI1A219

## Abruzzo

Prezzo 25-50€

**Montepulciano d'Abruzzo DOC "Cantina Frentana"**
Vitigno / Variety: Montepulciano
€ 33
BI10027

## Campania

Prezzo 25-50€

**Taurasi DOCG "Feudi di San Gregorio"**
Vitigno / Variety: Aglianico
€ 58
BI10028

## Basilicata

Prezzo 25-50€

**Aglianico del Vulture II Repertorio DOC "Cantine del Notaio"**
Vitigno / Variety: Aglianico
€ 37
BI10029

## Puglia

Prezzo 25-50€

**Negroamaro "Feudi di San Marzano"**
Vitigno / Variety: Negroamaro
€ 29,50 - € 7
BI1A2G - GI1A2G5

**Primitivo di Manduria DOP "Feudi di San Marzano"**
Vitigno / Variety: Primitivo
€ 29,50 - € 7
BI1A3H - GI1A276

## Sicilia / *Sicily*

Prezzo 25-50€

**Cerasuolo di Vittoria DOCG "Planeta"**
Vitigno / Variety: Nero d'Avola, Frappato
€ 33
BI10030

**Nero d'Avola "Cusumano"**
Vitigno / Variety: Nero d'Avola
€ 29,50 - € 7
BI1A3G - GI1A200

## Sardegna / *Sardinia*

Prezzo 25-50€

**Cannonau di Sardegna I Fiori DOC "Pala"**
Vitigno / Variety: Cannonau
€ 29,50 - € 7
BI1A7G - GI1A245

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 tabs sarà aggiunta 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
**€ 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.D0332 - Gl.D0348

### 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: 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 **€ 2,90**

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.*