



Menu à la Grand Carte



Le Nostre Insalate Composte / *Our fresh Salads*

Invernale /Winter

Radicchio Tardivo, Mela, Speck Croccante, Lamelle di
Mandorla salata e Caramello di Aceto Balsamico **(5. 8. 12.) ***
*Treviso Red Chicory, Apple, crispy Speck, salted Almond Flakes
and caramel of Balsamic Vinegar*

€ 15,00

Bellevue

Misticanza, Tonno, Uovo sodo, Pomodorini, feta Greca,
Salsa Yogurt e Semi di Quinoa **(3. 4. 7. 8) ***
*Mixed Salad, Tuna, Hard-Boiled Egg, Cherry Tomatoes, Greek Feta,
Yogurt Sauce and Quinoa Seeds*

€ 14,00

Stella Polare

Misticanze, Julienne di Petto di Pollo, Veli di Parmigiano e Semi di
Girasole con Salsa Caesar **(1. 3. 7. 11.) ***
Mixed Salad, Julienne of Chicken Breast, Parmigiano, Sunflower Seeds and Caesar Sauce

€ 15,00

Panini Pizza / *Pizza Sandwiches*

Panino Pizza Semplice / *Simple Warm Pizza Sandwich (1,7) ** solo a Pranzo / only at lunch

Pomodoro fresco, Mozzarella, Basilico, Patate fritte, Salsa rosa
Fresh Tomato, Mozzarella Cheese, Basil, French fries, pink Sauce

€ 9,00

Panino Pizza Sfizioso / *Warm Fancyful Pizza Sandwich (1,7) ** solo a Pranzo / only at lunch

Pomodoro Fresco, Mozzarella Bufala, Rucola, Crudo San Daniele,
Patate fritte, Salsa rosa
*Fresh Tomato, Bufala Cheese, Rocket salad, San Daniele Raw ham,
French fries, pink Sauce*

€ 11,00

Panino Pizza Manzo / *Warm Beef Pizza Sandwich (1,7) ** solo a Pranzo / only at lunch

Hamburger di Manzo Irlandese, Pomodoro, Lattuga, Mozzarella,
Patate fritte, Salsa rosa

Irish Beef Burger, Tomato, Lettuce, French fries, pink Sauce

€ 15,00

Dal Forno / *From the oven*

Pizza Crudaiola (1. 7) *

Pomodoro, Fiocchetti di Burrata, Pomodorini e Rucola
Tomato, Burrata Cheese, cherry tomatoes and Rocket Salad
€ 13,00

Pizza Amatriciana (1. 7) *

Pomodoro, Cipolla, Pancetta, Peperoncino e Bufala al Termine
Tomato, Onion, Bacon, Chili and cold Buffalo Mozzarella Cheese
€ 13,00

Pizza Rustica

Mozzarella, Speck, Gorgonzola, Noci e Spinacini Crudi (1. 7. 5) *
Mozzarella, Speck, Gorgonzola, Walnuts and raw Young Spinach
€ 14,00

Pizza Vegetariana (1. 7) *

Pomodoro, Mozzarella, Verdura Grigliata
Tomato, Mozzarella Cheese, Grilled Vegetables
€ 14,00

Pizza al Radicchio (1. 7) *

Bianca, Mozzarella, Radicchio brasato, Ricotta Affumicata
e Salsiccia Fresca
*White, Mozzarella, braised Red chicory,
Smoked Ricotta cheese and Fresh Sausage*
€ 15,00

Pizza Mediterranea (1. 2. 4. 7.) *

Pomodoro, Mozzarella, Feta Greca, Tonno Rosso scottato,
Olive Taggiasche e Lime
*Tomato, Mozzarella Cheese, Greek Feta, Seared fresh Red Tuna,
Olives and Lime*
€ 16,00

Pizza Cortina 2020/21 (1.7) *

Pomodoro, Mozzarella, Rucola,
Carpaccio di Filetto di Manzo e Tartufo, scaglie di Piave stravecchio
Tomato, Mozzarella, Rocket, Beef Carpaccio and Truffle, scales of Piave cheese
€ 17,00

Antipasti / Starters

La Fassona Piemontese battuta a coltello con finto Tartufo d'Uovo
Biologico cotto a 65°, crema di Burrata e foglie di Cappero Marinate **(1. 3. 5. 7) ***

*Piemontese Fassona beef Tartare with Truffle of Organic
Egg cooked at 65°, Burrata cheese cream and Marinated
Caper Leaves*

€ 22,00

Carpaccio di Gamberi di «Mazzara del Vallo» con Insalatina di Sedano e Mele Fuji,
maionese di Avocado, e gelato all'olio d'oliva monovarietale di Leccino **(1. 3. 8. 9) ***

*«Mazzara del Vallo» Prawns Carpaccio on Celery and Fuji Apples salad
with Avocado mayonnaise, and olive oil ice-cream from Leccino*

€ 22,00

Vellutata di fagioli di Lamoni con radicchio tardivo di Treviso spadellato
allo Speck e aceto di Modena **(5. 9)***

*Lamon beans cream with Treviso Red Chicory sautéed with Speck and
Modena balsamic Vinegar*

€ 15,00

Evoluzione di Foie-Gras: la scaloppa scottata su creme brulè al cardamomo
la terrina con marmellata di pere al pepe del Madagascar **(3. 7)***

*Evolution of foie-gras: seared escalope on cardamom creme brulè,
terrines with Pears jam with Madagascar pepper*

€ 22,00

Crema di Topinambur con Uovo biologico in camicia, Salmone marinato al
Curry di montagna e Caviale di Tobiko al Wasabi **(2. 4. 7)**

*Jerusalem artichoke cream with organic poached egg, salmon marinated with
mountain Curry and Tobiko caviar with wasabi*

€ 16,00

Hamburger di Ceci in crosta di Manioca e Quinoa con Mayonnaise
vegana alla Curcuma

*Chickpeas burger in cassava and quinoa crust with vegan
Turmeric Mayonnaise*

€ 16,00

Tagliere di Salumi e Formaggi Tipici con le Radicchio Tardivo marinato **(1.7.11.12) ***

*Chopping board Typical cold cuts and cheeses with marinated
Treviso Red Chicory*

€ 17,00

Primi / First Courses

Gnocchi di patate Az.agr Sanvido e farina di nocciole in farcia di Capriolo spadellati al burro di malga profumato al pino mugo e veli di Piave Stravecchio **(1. 3. 5. 7. 8) ***
“Az. Agricola Sanvido” Potato and Hazelnut flour Gnocchi filled with Deer and sautéed with mountain pine Malga butter and Piave cheese veils

€ 18,00

Tagliolini (30tuorli) alla farina di mais mantecati al Baccalà su vellutata di Cavolo Nero e Limone Nero **(1. 3. 5. 7) ***
Homemade corn flour (30 egg yolks) Tagliolini, creamed with cod on black cabbage cream and black lemon

€ 18,00

Perle di Risaia Mantecate ai Carciofi violetto con Petto di Quaglia caramellato al Miele Agro, crema d’aglio nero e finta bottarga d’acciughe del Cantabrico **(1. 4) ***
Violet Artichokes Creamed Rice Pearls with Caramelized Quail Breast Sour Honey, black Garlic cream and Cantabrian Anchovies bottarga

€ 16,00 per persona / per person (min. 2 pers.)

Maltagliati di grano Saraceno spadellati con Patate, Bieta, Guanciale e fonduta di Grotta di Tisoi **(1. 3. 7) ***
Buckwheat homemade Maltagliati sauteed with Potatoes, Chard, Bacon and Grotta di Tisoi fondue Cheese

€ 16,00

Vellutata di Cicerchie con code di Gamberoni Lardellate **(1. 2. 4. 5. 9) ***
Cream of Cicerchie with Larded Prawn tails

€ 14,00

Secondi /Main Courses

L'anatra cotta nel Fieno in Agrodolce Piccante con buccia Patate Novelle
al forno e verdure all'olio

*Duck cooked with hay in spicy sweet-and-sour with Baked Potatoes
and oiled vegetables (1. 6. 7) **

€ 27,00

Tomahawk di Vitello alla Milanese con verdure pastellate, insalatina di pomodorini
con scaglie di parmigiano e salsa Tartara (1. 3. 5. 7) *

*"Milanese" Veal Tomahawk steak with battered vegetables, cherry tomato salad
with parmesan flakes and tartar sauce*

€ 29,00

Carrè di Agnello Irlandese cotto al punto rosa, crumble alla liquirizia e giardinetto di verdure
all'olio extra Vergine d'Oлива (1. 3. 5. 7) *

*Irish Lamb chop, Liquorice crumble and mixed Vegetables
tasted with Extra Virgin Olive oil*

€ 32,00

Stinco di Vitello cotto 16 ore a Bassa Temperatura con Patate all'Ampezzana
e Radicchio Tardivo Brasato (1. 3. 7. 9) *

*Veal shank cooked 16 hours at low temperature with Ampezzana Potatoes
And stuffed Treviso Red Chicory*

€ 65,00 (for 2 pers).

Chateau-Briand con Verdurine Grigliate, Patate al Forno e Salsa Bernese

*Chateau-Briand with grilled vegetable, baked potatoes
and Bernese Sauce (3. 7) **

€ 70,00 (min. 2 pers.)

Costoletta di Cervo cotta al punto rosa con Mostarda di Mele e
Canederlo alle Rape Rosse (1. 3. 7. 10) *

*Venison chop cooked at pink point with Apple Mostarda
on Red Turnips Canederlo*

€ 30,00

Il Pescato del giorno al Forno, al Sale o alla Griglia
*Catch of the Day baked, or with coarse salt or grilled (4) **

(€ 6,00 per 100 gr.)

Dolci / *Desserts*

La selezione di Formaggi del territorio con le
nostre Marmellate e Biscotti salati
*Selection of local Cheeses with homemade Jams
and savory Biscuits (1.3.7.10) **

€ 13,00

Semifreddo alla Grappa con Spuma al caffè e Pepe, Vellutata di
Pere Williams e Terra di Cacao (1. 3. 5. 7. 8) *
Grappa semifreddo with coffee and Pepper mousse, on Williams Pears
cream with Cacao crumble

€ 8,00

Cre moso al Pistacchio salato che non ti aspetti...
Salted Pistachio Cream that you don't expect ... (1.3.5.7.8) *

€ 8,00

Strudel di mele tiepido con gelato alla cannella
*Warm apple strudel with cinnamon ice cream (1. 3. 7) **

€ 7,00

Tiramisù classico al Caffè (1. 3. 7) *
Classic coffee Tiramisù

6,00

Sorbetto al Campari e Arancio
Campari and Orange Sorbet

€ 5,00

Gelati Mantecati di nostra Produzione (3. 7. 8) *
Ice creams of our production

€ 5,00

Gentile Cliente,

nel rispetto del reg. 1169/2011 troverà qui di seguito la tabella sulle diverse tipologie di allergeni. Alcuni di essi sono contenuti all' interno del nostro Menù. I numeri in rosso indicati sui singoli piatti corrispondono agli allergeni contenuti nella portata.

Dear Guest,

In compliance with reg. 1169/2011 please find below the different types of allergens. The red numbers near every dish refer to the allergens contained in the dishes served.

*	Italiano	English
1	<i>Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati</i>	<i>Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, spelled, kamut, and all their by-products</i>
2	<i>Crostacei e prodotti derivati</i>	<i>Crustaceans and products based on shellfish and all their by products</i>
3	<i>Uova e prodotti derivati</i>	<i>Eggs and and their by products</i>
4	<i>Pesce e prodotti derivati</i>	<i>Fish and products based on fish</i>
5	<i>Arachidi e prodotti derivati</i>	<i>Peanuts and peanut-based products</i>
6	<i>Soia e prodotti derivati</i>	<i>Soy and soy-based products</i>
7	<i>Latte e prodotti derivati</i>	<i>Milk and dairy products (lactose included)</i>
8	<i>Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti</i>	<i>Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.</i>
9	<i>Sedano e prodotti derivati</i>	<i>Celery and products based on celery</i>
10	<i>Senape e prodotti derivati</i>	<i>Mustard and mustard-based products</i>
11	<i>Semi di sesamo e prodotti derivati</i>	<i>Sesame seeds and sesame seeds-based products</i>
12	<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg</i>	<i>Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg</i>
13	<i>Lupino e prodotti a base di lupino</i>	<i>Lupine and lupine-based products</i>
14	<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>	<i>Molluscs and products based on molluscs</i>



Carta Vini

Franciacorta

Monterossa, Prima Cuvée	€ 50,00
Barone Pizzini Brut	€ 48,00
Saten, Contadi Castaldi	€ 60,00
Extra Brut, Moretti	€ 240,00
Cuvée A.M. Clementi, Cà del Bosco	€ 210,00
Cuvée A. M. Clementi, Cà del Bosco Rosè	€ 330,00
Alma Gran Cuvée, Bellavista	€ 70,00

Metodo Classic

Ferrari Trento Brut Maximum, Lunelli	€ 45,00
Ferrari Trento Riserva Brut, Lunelli	€ 165,00
Ferrari Trento Riserva Magnum, Lunelli	€ 350,00

Spumanti

Prosecco Brut DOCG, Col Vetoraz	€ 29,00
Prosecco Millesimato extra dry, Martellozzo	€ 29,00
Prosecco Belstar extra dry Treviso, Bisol	€ 28,00
Prosecco Jejo extra dry DOCG, Bisol	€ 29,00
Cartizze Valdobbiadene Superiore DOCG	€ 34,00

Champagnes

Moët & Chandon Brut 0,375	€ 45,00
Moët & Chandon Brut	€ 90,00
Dom Perignon Brut Millesimé	€ 350,00
Dom Perignon Brut Rosé	€ 550,00
Cristal Brut	€ 390,00
Krug	€ 400,00

Ruinart Blanc de Blanc	€ 140,00
Ruinart Rosé	€ 160,00
Veuve Cliquot Brut	€ 90,00
Louis Roeder Brut	€ 100,00
Taittinger Prestige Rosé	€ 95,00
Taittinger Sec Nocturne	€ 85,00
Taittinger Comtes de Champagne Blanc	€ 210,00
Taittinger Comtes de Champagne Rosé	€ 280,00
Egly Ouriet Brut Gran cru Millesimé	€ 270,00
David Léclapart Extra Brut L'Alchimiste Rosé	€ 260,00
Selosse Brut Grand Cru Blanc de Blanc	€ 380,00
Philipponnat Brut Clos des Goisses	€ 240,00
Taittinger Brut Prestige Blanc 0,375	€ 55,00

Le Magnum

Taittinger Brut Prestige	€ 145,00
Taittinger Comte de Champagne	€ 400,00
Taittinger Comte de Champagne Rosé	€ 540,00
Altemasi Brut	€ 60,00
Ribolla Gialla, Feudi di Romans	€ 52,00

Vini bianchi del /White Wine from Veneto

Soave Classico Calvarino, Pieropan 2017	€ 45,00
Soave, Pieropan 2018	€ 26,00
Soave La Rocca, Pieropan 2015	€ 58,00
Telos Biologico, Tenuta Sant'Antonio 2018	€ 29,00
Le Lave, Bertani 2017	€ 32,00
Lugana, Ca' dei Frati 2018	€ 30,00
Lugana Le Quaiare, Bertani 2018	€ 27,00

Vini Bianchi del / White Wine from Friuli-Venezia Giulia

Chardonnay, Venica 2018	€ 30,00
Sauvignon, Feudi di Romans 2018	€ 32,00
Friulano, Conte d'Attimis 2018	€ 32,00
Ribolla Gialla, Conte d'Attimis 2018	€ 30,00
Sharis, Felluga 2018	€ 33,00
Terre Alte, Felluga 2011	€ 50,00

Sauvignon, Venica 2018	€ 39,00
Ribolla Gialla, Feudi di Romans 2018	€ 30,00
Ronco delle mele, Venica 2016	€ 44,00
Ronco delle mele, Venica 2017	€ 49,00
Ronco delle Cime, Venica 2017	€ 44,00
Ronco delle Cime Venica 2016	€ 48,00
Fiore di Campo, Lis neris 2018	€ 32,00
Vinnae, Jermann 2016	€ 43,00
Vintage Tunina, Jermann 2014	€ 65,00
Vintage Tunina, Jermann 2015	€ 70,00
Pinot Grigio, Jermann 2018	€ 30,00
Pinot Grigio, Felluga 2018	€ 30,00

Vini Bianchi del / White Wine from Trentino-Alto-Adige

Gewürztraminer, Lageder 2018	€ 32,00
Pinot Grigio, Lageder 2018	€ 32,00
Gewürztraminer Kolbenhof, Hoeffstätter 2017	€ 42,00
Chardonnay Kreut, Terlaner 2016	€ 42,00
Terlano Classico, Terlaner 2018	€ 34,00
Sauvignon S. Valentin, San Michele Appiano 2017	€ 45,00
Gewürztraminer, Lavis 2018	€ 29,00
Pinot Grigio, Lageder 0,375 2018	€ 18,00
Terlano Classico, Terlaner 0,375 2018	€ 19,00
Gewuerztraminer, Colterenzio 2017	€ 31,00

Vini Bianchi / White Wine d'Italia

Vermentino Longhera, Carpante 2018	€ 29,00
Cervaro della Sala, Antinori 2015	€ 62,00
Roero Arneis, Michele Chiarlo 2016	€ 27,00
Greco di Tufo, Mastroberardino 2016	€ 34,00
Falanghina, Mastroberardino 2017	€ 31,00
Vermentino Frinas, Carpante 2018	€ 31,00
Vermentino Santigaini, Capichera 2016	€ 120,00
Franciacorta Curtefranca, Cà del Bosco 2009	€ 100,00
Franciacorta Curtefranca, Cà del Bosco Magnum 2009	€ 220,00
Chardonnay Langhe, Gaja & Rey 2011	€ 260,00

Vini Bianchi Esteri / Foreign White Wine

Pouilly Fumé, Silex Daguenu 2010	€ 270,00
Pouilly Fumè, Baron de la Doucette 2009	€ 140,00
Chablis Fourchaume 1er Cru, William Fevre 2011	€ 120,00
Condrieu, E Guigal 2011	€ 125,00
Corton Charlemagne Grand Cru, Louis Jadot 2011	€ 330,00
Meursault 1er Cru Les Perrieres, Leroy 2005	€ 450,00
Montrachet Gran cru, Louis Jadot 2011	€ 900,00
Rheingau Geheimrat "J" Riesling, Wegeler 2011	€ 75,00
Riesling Emotion, Charles Frey 2018	€ 42,00

Vini Rosati/ Rosè Wine

Lagrein, Hoeffstaetter 2018	€ 30,00
Five Roses, Leone de Castris 2017	€ 30,00

Vini Rossi del / Red Wine from Veneto

Ripasso, Bertani 2017	€ 46,00
Valpolicella, Allegrini 2019	€ 32,00
Cabernet Sauvignon, Loredan Gasperini 2017	€ 33,00
Venegazzù d. Casa, Loredan Gasperini 2013	€ 39,00
Capo di Stato, Loredan Gasperini 2012	€ 90,00
Capo di Stato, Loredan Gasperini 2013	€ 85,00
Amarone Classico, Allegrini 2014	€ 135,00
Amarone, Quintarelli 2004	€ 360,00
Amarone Classico, Bertani 2010	€ 110,00
Monti Garbi Ripasso, Tenuta S. Antonio 0,375 2016	€ 19,00
La Poja, Allegrini 2008	€ 145,00
Valpolicella Ripasso, Tenuta S. Antonio 2017	€ 43,00
Ripasso La Bandina, Tenuta Sant'Antonio 2016	€ 46,00
Amarone Biologico Telos, Tenuta Sant'Antonio 2015	€ 85,00

Vini Rossi del / Red Wine from Friuli

Cabernet, Casali Maniago 2016	€ 30,00
Merlot, Feudi di Romans 2017	€ 30,00
Vertigo, Felluga 2017	€ 34,00
Refosco, Feudi di Romans 2018	€ 30,00
Refosco, Felluga 2015	€ 32,00

Schioppettino, D'Attimis 2015	€ 33,00
Cabernet Sauvignon, Lis Neris 2017	€ 34,00
Blau Blau, Jermann 2016	€ 45,00
Merlot, Conte d'Attimis 2016	€ 32,00

Vini Rossi del / Red Wine from Trentino Alto Adige

Pinot Nero, Colterenzio 2018	€ 33,00
Teroldego, Lavis 2018	€ 30,00
Lagrein , Sanct Valentin 2017	€ 42,00
Lagrein Gries Riserva, Terlano 2016	€ 42,00
Lagrein, Terlaner 2017	€ 35,00
Blauburgunder, Lageder 2016	€ 34,00
Lagrein, Colterenzio 2018	€ 35,00
Lago di Caldaro, Bozen 2017	€ 30,00
Sancta Magdalener, St. Magdalener 0,375 2018	€ 18,00
Lagrein, Cornell 2017	€ 35,00
Blauburgunder, San Michele Appiano 2017	€ 33,00
Sancta Magdalener, St. Magdalener 2017	€ 34,00

Vini Rossi del / Red Wine from Piemonte

Barbera d'Asti, Bricco Dell'Uccellone 2016	€ 98,00
Barolo Campé, La Spinetta 2008	€ 240,00
Barbaresco Vursù, Stradieri 2009	€ 210,00
Nebbiolo Sori Tildin, Gaja 2009	€ 540,00
Barolo Rocche Falchetto, Giacosa 2009	€ 230,00
Barbera Le Orme, Chiarlo 2015	€ 30,00
Dolcetto d'Alba Le Coste, Chiarlo 2018	€ 30,00
Nebbiolo Il Principe, Chiarlo 2016	€ 38,00
Barbaresco Reyna, Chiarlo 2015	€ 75,00

Vini Rossi del / Red Wine from Toscana

Le Volte, Ornellaia 2017	€ 35,00
Chianti Peppoli, Antinori 2017	€ 42,00
Morellino di Scansano, Barbi 2016	€ 35,00
Brunello di Montalcino, Biondi Santi 2000	€ 220,00
Guado al tasso, Bolgheri 2015	€ 150,00

Solaia, Antinori 2010	€ 330,00
Sassicaia, Tenuta San Guido 2014	€ 440,00
Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia 2015	€ 290,00
Brunello di Montalcino, Mastrojanni 2013	€ 145,00
Nobile di Montepulciano, Poliziano 2015	€ 45,00
Brunello di Montalcino, Mastrojanni 1/4 2012	€ 55,00
Tignanello, Marchesi Antinori 1/4 2016	€ 98,00
Brunello, Poggio di Sotto 2015	€ 265,00
Bolgheri, Grattamacco 2015	€ 135,00
Tignanello, Marchesi Antinori 2016	€ 165,00

Vini Rossi del / Red Wine from d'Italia

Harmonium Nero d'Avola, Firriato 2013	€ 38,00
Syrah, Fazio 2014	€ 30,00
Cagnulari Etichetta Nera, Carpante 2017	€ 36,00
Tanca Farrà, Sella & Mosca 2011	€ 45,00
Brachetto, Sopralerighe 2017	€ 32,00
Turriga, Argiolas 2008	€ 120,00
Carignano del Sulcis, Carpante 2017	€ 36,00
Lambrusco di Sorbara	€ 31,00
Lambrusco Grasparossa Amabile	€ 31,00

Vini Rossi Esteri / Foreign Red Wine

Pouillac Chateau Clerc Millon, Baron de Rothschild 2007	€ 195,00
Chateâuneuf du Pape, E. Guigal 2009	€ 120,00
Chambolle Musigny Les Fuees 1er Cru, Louis Jadot 2009	€ 200,00
Grands Echezeaux Grand Cru, Louis Jadot 2006	€ 600,00
Charmes Chambertin Grand Cru, D. Laurent 2010	€ 260,00
Margaux, Chateau Palmer 2008	€ 550,00
Ribiero del Duero Alion, Bodegas Vega Sicilia 2008	€ 160,00

Le Magnum

Cabernet Sauvignon, Lis Neris 2015	€ 68,00
Tignanello, Antinori 1990	€ 780,00

Vini da Dessert / Dessert Wine

Angialis (500ml), Argiolas	€ 53,00
----------------------------	---------

I Capitelli, Anselmi	€ 42,00
Sagrantino di Montefalco Passito, Arnaldo Caprai	€ 46,00
Muffa Nobile Dolce Orvieto, Barberani	€ 50,00
Picolit, Ronchi di Cialla	€ 90,00
Recioto di Soave, Pieropan	€ 60,00
Recioto della Valpolicella, Trabucchi d'Illasi	€ 87,00
Colli Euganei Fior d'Arancio, Il Mottolo	€ 30,00
Passito di Pantelleria, Ben Rye Donnafugata	€ 42,00
Vinsanto Pomino, Frescobaldi	€ 40,00
Sautern Chateau d'Yquem, Rothschild	€ 400,00
Sautern, Chateau Rieussec, Rothschild	€ 130,00
Montilla Moriles Solera, Alvear	€ 50,00
Nivole Moscato d'Asti, Michele Chiarlo	€ 38,00