



QB DUEPUNTOZERO

SIETE PREGATI DI COMUNICARE ALLO STAFF EVENTUALI INTOLLERANZE E ALLERGIE

Variazioni piatti

piatti diviso 2 maggiorazione di 2€ per Spaghetti con il caviale maggiorazione di 4€

CENA DI PESCE CRUDO SU PRENOTAZIONE

LE NOSTRE CRUDITÀ

Scegliamo per Voi il meglio del pescato, soddisfacendo ogni Vostra richiesta

APERITIVI & COCKTAIL

GIN TONIC

PIERO DRY GIN La produzione del gin Piero parte da un'attenta selezione delle materie prime: ginepro di primissima qualità, bucce secche di arancio dolce, zenzero e l'ingrediente segreto dalla nota floreale. Al naso è netta la sensazione del ginepro, seguita da un'accurata nota speziata, con un leggero sentore balsamico. Il palato conferma la predominanza del ginepro, a cui fanno da contrappunto le note calde e avvolgenti della maggiorana che incontra il cardamomo e lo zenzero. Nel finale emerge un gusto ricco, persistente e resinoso, con un retrogusto tendente al dolce dato da un ingrediente segreto. € 13.00

25K GIN 25K Mediterranean Gin distillato dall'intenso colore ambrato, limpido, presenta all'olfatto immediate note di anice e di finocchio; si percepiscono anche note agrumate e balsamiche, con sentori dolci. Ingredienti: prevale l'amaro, ben dosato, della scorza di limone, con toni luppolati e di ginepro, ma spiccano le erbe aromatiche e balsamiche, con una freschezza che si sente anche nel retro olfattivo, quando si esaltano la liquirizia e le spezie. Il gusto si presenta persistente, ricco ed elegante. € 15.00

PETER IN FLORENCE - GIN LAB- FIRENZE Peter in Florence è, in tributo a Firenze, il "gin dell'eleganza": mette al centro l'iris, icona della città, di cui vengono utilizzati non solo la radice, come da tradizione, ma anche i petali, cosa ben più rara, che enfatizza la parte floreale del distillato. È un gin classico, in osservanza alle regole del London Dry Gin, ma innovativo, anche per l'uso delle varie botaniche. Quattordici in tutto quelle che lo compongono, quasi tutte locali: oltre al ginepro e all'iris, la scorza di bergamotto fresca, quella di limone essiccata, le bacche di rosa, i fiori di lavanda e di rosmarino freschi, la radice di angelica, il coriandolo, le mandorle amare. Tutti provenienti da micro-produttori locali specializzati e bio. € 13.00

ETNA GIN AMACARDO- CATANIA L'Etna Gin con il suo inconfondibile stile barocco ci riporta alle suggestioni dei sapori catanesi ed alle sue origini sulle pendici del vulcano. È proprio dalle erbe spontanee che crescono ai piedi dell'Etna come il carciofino selvatico, il ginepro, il finocchietto selvatico, e le arance rosse che questo gin deve il suo aroma unico nel suo genere. Fresco e agrumato risulta un gin di facile beva. € 13.00

EVAN OLD TOM GIN- OPIFICIO NUNQUAM- PRATO Questo Gin creato con lo stile dell' Old Tom viene ottenuto dalla distillazione di bacche di ginepro a cui vengono aggiunte in macerazione piante e frutti dalle proprietà corroboranti, antiossidanti e afrodisiache. € 13.00

PINK PEPPER GIN AUDEMUS- FRANCIA il gin "Pink Pepper" è un originale distillato realizzato dalla Audemus Spirits. Un gin potente e audace, nato da una miscela di estratti di bacche di pepe rosa raccolte a mano e ginepro, con un tocco di spezie varie selezionate. Morbido e speziato. € 14.00

AURANTIA BLACKADDER - OLANDA Il nome Aurantia, poi, deriva dal latino Aurantium, nome che identifica un particolare agrume dal caratteristico retrogusto amarognolo e questo non è un caso, dato che ciò che rende unico questo Gin è proprio una decisa impronta agrumata. Al naso è intenso e si esprime con sentori di agrume, ginepro, e fiori bianchi. Al palato è elegante, avvolgente e di lunga persistenza. € 13.00

OPIHR ORIENTAL GIN Opihr Gin, un distillato unico, dalla fragranza e dal sapore ineguagliabili. Opihr è prodotto con peperoni cubici provenienti da una città malese, il cui uso è destinato sia a scopo terapeutico sia a scopo afrodisiaco, per questo ritenuto valido per apportare calore a questo Gin. Dal Kerala, nella costa sud orientale dell'India, arrivano invece il peperoncino di Tellicherry definito il Re delle spezie e il profumato cardamomo. Dopo un lungo viaggio in mare dall'India fino alla Turchia per procurarsi quei semi di cumino terrosi e speziati che apporteranno all'Opihr Gin quella singolare nota piccante e pepata, si giunge a Venezia, dove il rifornimento del prezioso e profumato Ginepro offrirà al gin un assaggio piccante e caratteristico. Poi giù verso il Marocco, alla ricerca del coriandolo per approvvigionarsi di una nota fresca e piccante, fino a risalire verso le coste spagnole per caricare le arance che apporteranno a Opihr Gin, quella fragranza e quella dolcezza che andranno ad equilibrare l'intensa piccantezza delle spezie. La fine del viaggio termina in Inghilterra dove il prezioso carico di spezie esotiche ed erbe botaniche giunge nella più antica distilleria d'Inghilterra, nelle mani di un maestro distillatore che raccogliendo tutti gli ingredienti in un vaso di rame, con alchemica accuratezza crea Opihr, un Gin unico e straordinario. € 13.00

CUBICAL KISS GIN - SPAGNA Distillato alla Langley Distillery, fondata a Birmingham nel 1920 e situata vicino ad antiche sorgenti d'acqua, i Cubical Gin acquisiscono la loro distintiva personalità alla Bodega Williams & Humber dove, grazie all'infusione di botaniche naturali al 100%, acquisiscono la loro personalità. Cubical Kiss Gin ha un profumo leggero e aromatico, con chiare note di frutti rossi. Al palato risulta morbido e vibrante e anche qui sono i frutti rossi a lasciare il segno distintivo. € 13.00

HUGO € 10.00

SPRITZ € 7.00

CAMPARI ORANGE € 8.00

ANALCOLICO € 6.00

NEGRONI € 8.00

AMERICANO € 8.00

MOJITO € 8.00

CUBA LIBRE € 8.00

ANTIPASTI

**BATTUTA DI VITELLO BIANCOLATTE DI GARRONESE VENETA,
STRACCIATELLA DEL "BAGNOLO", CAVIALE ROYAL FOOD E BRODO AI
PORCINI** € 26.00

Hand chopped mill fed Venetian Garronese veal, stracciatella cheese from "Bagnolo", Royal Food Caviar and broth whit ceps (4,7,9)



**SCALOPPA DI FOIE GRAS D'ANATRA, MELA GRANNY SMITH, RISTRETTO
AL CALVADOS E PAN BRIOCHE ALLE NOCI** € 23.00

Escalope of duck foie gras, Granny Smith apple, reduced Calvados & walnut brioche bread (1,3,7,8)

**TARTARE DI TONNO ALLA PIZZAIOLA, DATTERINI CONFIT,
STRACCIATELLA, CAPPERI E POLVERE DI OLIVE** € 25.00

Tuna tartare pizzaiola, datterini tomatoes confit, stracciatella cheese, capers & powdered olives (1,4)



**LINGUA 2.0 - HAMBURGER DI LINGUA , PEPERONI, SALSA VERDE E
MAYONESE AL BRODO DI LINGUA** € 17.00

Tongue 2.0 - Tongue burger, peppers, green sauce & tongue broth mayonnaise (1,3)



**POLPO ALLA NORMA- POLPO ARROSTO, CREMA DI MELANZANE
AFFUMICATE, DATTERINI CONFIT E GRANITA DI RICOTTA DI BRUNA
ALPINA** € 18.00

Roast octopus, smoked eggplant cream, datterini tomatoes confit & Bruna Alpina ricotta cheese shave ice (7,14)



PRIMI PIATTI

**SPAGHETTO MONOGRANO FELICETTI PADELLATO ALLE ACCIUGHE DEL
CANTABRICO, BURRO, CAVIALE ROYAL FOOD E LIME** € 28.00

Single grain Felicetti spaghetti pan tossed with Cantabrico anchovies, butter, Royal Food Caviar & lime (1,4,7)

**GNOCCHETTI DI PATATE E BARBABIETOLA, FONDUTA AL GORGONZOLA DI
CAPRA E PISTACCHI** € 18.00

Small potato & beetroot gnocchi, goat's cheese gorgonzola fondue & pistachios (1,7,8)



**TI RICORDI IL POLLO DELLA DOMENICA? RAVIOLI DI PASTA FRESCA,
FARCITO CON POLLO ARROSTO, PELLE CROCCANTE E PATATE ARROSTO** € 18.00

Fresh made ravioli, filled with roast chicken, is crispy skin & roast potatoes (1,3,7)

**FUSILLI TRAFILATI AL TORCHIO AL NERO DI SEPPIA, EMULSIONE DI
VONGOLE ALL'OLIO EVO, LIMONI CONFIT**

€ 18.00

Bronze drawn fusilli pasta in squid ink, emulsion of cockles with extra virgin olive oil, confit lemon (1,3,14)



**TAGLIOLINI ALL'UOVO BURRO E SALVIA, FONDUTA AL TOMBEA, E
TARTUFO NERO**

€ 20.00

Egg tagliolini in butter and sage, Tombea cheese fondue and Black truffle (1,3,7)



SECONDI PIATTI

**PANCIA DI MAIALINO DA LATTE CBT, CIPOLLA DI TROPEA E RISTRETTO
ALLA SENAPE ANTICA**

€ 22.00

Belly of pork cooked at low temperature, Tropea onions and reduced in antique mustard (10)



**ANIMELLE DI CUORE BURRO E SALVIA, ASPARAGI, PARMIGIANO
REGGIANO 100 MESI E TARTUFO NERO**

€ 25.00

Heart Sweetbreads in butter & sage, asparagus, 100 months matured Parmesan cheese & black truffle (7)



RICCIOLA, PAPPAL POMODORO, OLIVE NERE, PACCASASSI

€ 25.00

Amberjack, "pappa al pomodoro" (soup of left-overbread, tomatoes, garlic & basil) black olives, paccasassi herbs (1,4)



**CAPESANTE SCOTTATE, CREMA DI RISO ALLO ZAFFERANO, AGLIO NERO E
BRICIOLE DI PANE AFFUMICATO**

€ 28.00

Tossed scallops, saffron rice cream, black garlic & smoked breadcrumbs (1,7,14)

BAVETTA DI BLACK ANGUS , CREMOSO AL SEDANO RAPA E PEPERONE

CRUSCO

€ 25.00

Black angus bib creamed celeriac and crusco pepper



SELEZIONE DI FORMAGGI CON MARMELLATE E CONFETTURE DI NOSTRA

PRODUZIONE

€ 17.00

Selection of cheese & jams of our production (7)



MENÚ DEGUSTAZIONE - CAPPERICHE MENÚ - valido per tutti gli occupanti del tavolo

ANTIPASTO

TARTARE DI COREGONE, CAPPERI DI GARGNANO, LIMONI CONFIT, GEL AL VALTENESI CHIARETTO E SABBIA ALLA SALVIA (1,4,7) WHITEFISH TARTARE, CAPERS, LEMON CONFIT, VALTENESI CHIARETTO WINE GEL & SAGE CRUMBLE

PRIMO PIATTO

SPAGHETTI TRAFILATI AL TORCHIO, PADELLATI ALLE SARDE DI LAGO. BURRO AFFUMICATO, CAPPERI E LIMONE (1,3,4,7) BRONZE DRAWN SPAGHETTI TOSSED WITH LAKE SARDINES IN SMOKED BUTTER, CAPERS & LEMON



SECONDO PIATTO

COREGONE ARROSTO, PESTO DI FOGLIE DI CAPPERO, PUREA DI SEDANO RAPA (4,8) ROAST WHITEFISH, CAPER LEAVES PESTO AND CREAMED CELERIAC



DESSERT

€ 50.00

GARGNANO AMORE MIO - FROLLA CON CARAMELLO SALATO AI CAPPERI, CREMOSO AL LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO E CHANTILLY (1,3,7) MY LOVE GARGNANO - LEMON & CAPER TART, IVORY CHOCOLATE & LEMON CREAM, CAPER CRUMBLE, CHANTILLY & SALTED CARAMEL WITH CAPERS

MENÚ DELLO CHEF - CONOSCI IL QB - valido per tutti gli occupanti del tavolo (entro le 13,30- entro le 21,30)

7 PORTATE A DISCREZIONE DELLO CHEF

€ 70.00

2 ANTIPASTI-2 PRIMI PIATTI-2 SECONDI PIATTI-DESSERT- COPERTO E BEVANDE ESCLUSI - x persona

DESSERT

TORTA DI ROSE Q.B. CON SALSA VANIGLIA

€ 10.00

Our rose cake with Bourbon vanilla sauce (1,3,7)

GARGNANO AMORE MIO - FROLLA CON CAMELLO SALATO AI CAPPERI, CREMOSO AL LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO E CHANTILLY AL MASCARPONE

€ 10.00

My Love Gargnano – lemon & caper tart, ivory chocolate & lemon cream, caper crumble, chantilly & salted caramel with capers (1,3,7)

IDEA DI STRUDEL.... MELE CONFIT, CRUMBLE ALLE NOCI, GELATO ALLA CANNELLA

€ 10.00

An idea for strudel.... confit apple, walnut crumble, cinnamon ice cream (1,3,7,8)

CUPOLA DI FONDENTE, SEMIFREDDO AL CAFFÉ E SALSA ALLE MANDORLE AMARE

€ 10.00

Fondant dome, coffee parfait with bitter almond sauce (3,7,8)



GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE

€ 8.00

Home made Ice cream and sorbets



SORBETTI ALLA FRUTTA DI NOSTRA PRODUZIONE

€ 8.00

Sorbets with fruit home made



BAR

ACQUA LAURETANA

€ 4.00

CAFFÈ

€ 3.00

CAFFÈ CORRETTO

€ 4.00

BIRRA MENABREA

€ 5.00

BIRRA LA CURTENSE

€ 8.00

LA BIONDA, LA IPA, LA ROSSA, LA KM 0 (0,50)

BIBITE

€ 4.00

TISANE

€ 5.00

VINI AL BICCHIERE

DA 6,00

COPERTO

€ 4.00

CARTA DISTILLATI

GRAPPA Grappa TEROLDEGO Roberto Zeni Trentino € 7.00 Grappa Santa Massenza Francesco Poli, Trentino € 7.00 Grappa STRAVECCHIA San Leonardo, Trentino € 9.00 Grappa Di Chianti Classico Capannelle, Toscana € 8.00 Grappa Futura n.12 Domenis 1898, Udine € 7.00 Grappa Futura Riserva n. 36 Domenis 1898, Udine € 7.00 Grappa Storica Domenis 1898, Udine € 7.00 Grappa Storica Nera Domenis 1898, Udine € 7.00 Grappa Riserva Storica Domenis 1898, Udine € 8.00 Grappa Secolo Domenis 1898, Udine € 8.00 Grappa Dolomiten Veltliner Zu Plun € 8.00 ACQUAVITE Sliwowitz Acquavite Prugne Domenis 1898, Udine € 5.00 Williams Acquavite Pere Domenis 1898, Udine € 5.00 Kirshwasser Acquavite Ciliegie Domenis 1898, Udine € 5.00 Williams Distillato Zu Plun € 5.00 WHISKY Whisky Single Malt Laphroaig, 10 years € 10.00 Duthies Scotch Whisky Single Malt, 16 years (Sherrywood Cash) € 10.00 Ian Macleods Islay Single Malt Scotch Whisky € 12.00 Tullibardine Scotch Whisky, 1992 € 12.00 BLACKADDER Raw Cask BLAIRFINDY SINGLE MALT 16 Years Old € 10.00 RUM Rum Cubaney, 18 years (Santo Domingo) € 9.00 Rum Cubaney, 21 years € 12.00 Rum Cubaney, 25 years € 14.00 Rum Zacapa, 23 Solera (Guatemala) € 9.00 Rum Blackadder Barbados, 2004 € 12.00 Ron Zafra Master Reserve, 21 anos (Panama) € 14.00 Zu Plun Dolomites Rhum € 9.00 COGNAC Poire Williams au cognac Francois Peyrot € 10.00 Cognac Leyrait VSOP Reserve € 13.00 Cognac Fins Bois 1990 Jean Groperrin € 18.00 AMARO Amaro del Farmacista € 7.00 Amaro ZeroTrenta € 7.00 Amaro Zerotrenta Amarissimo € 7.00 Amaro Domenis 1898 € 7.00 Amaro Tassoni € 7.00

CARTA VINI

MAGNUM

FRANCIA ----- Pommery Grand Cru Royal 2002 Uve Chardonnay- Pinot Noir 220.00 LOMBARDIA BIANCHI ----- Vezzoli Franciacorta Brut *** Uve Chardonnay 64.00 Vezzoli Franciacorta Satèn Uve Chardonnay 70.00 Vezzoli Franciacorta Rosè Uve Pinot Nero 72.00 Vezzoli Franciacorta Dosaggio Zero Uve Chardonnay- Pinot nero 65.00 Vezzoli Franciacorta Vendemmia Zero Uve Chardonnay 80.00 Vezzoli Franciacorta Nefertiti Uve Chardonnay 80.00 Bosio Franciacorta Brut Uve Chardonnay 72.00 Bosio Franciacorta Boschedor Uve Chardonnay- Pinot Nero 90.00 Mattia Vezzola Costaripa Rosamara Uve Gropello- Sangiovese- Marzemino e Barbera 55.00 Mattia Vezzola Costaripa Brut VSQ Uve Chardonnay 70.00 Mattia Vezzola Costaripa Rosè VSQ Uve Chardonnay- Pinot Nero 75.00 Tenuta la Vigna Blanc de Blancs Uve Chardonnay 50.00 Valerio Zenato Le Morette Lugana Mandolara Uve Turbiana 50.00 TOSCANA ----- Capannelle Oro Bianco 2013-'12 Uve Chardonnay 80.00 ROSSI LOMBARDIA ----- CASCINA BEL MONTE STRAMONIA Uve Merlot- Cabernet Sauvignon 60.00 FRIULI VENEZIA GIULIA ----- LIVON TIAREBLU' '16 Uve Merlot- Cabernet Sauvignon 70.00

CHAMPAGNE

JACQUESSON Extra Brut N° 743 Uve Chardonnay- Pinot Meunier- Pinot Noir 110.00 POMMERY Brut Apanage *** Uve Chardonnay 70.00 POMMERY Blanc de Blancs *** Uve Chardonnay 78.00 POMMERY Grand Cru Royal Millésimé '06 Uve Chardonnay- Pinot Noir 90.00 POMMERY Rosè Apanage Uve Chardonnay- Pinot Noir 140.00 POMMERY Cuvée Louise '04 Uve Chardonnay- Pinot Noir 170.00 JEEPER La Grand Cuvée Brut Millesimé '08 Uve Chardonnay- Pinot Noir- Pinot Meunier 90.00 JEEPER Extra Brut Grand Réserve BIO Uve Chardonnay- Pinot Noir 95.00 JEEPER Grand Rosè Extra Brut Uve Chardonnay- Pinot Noir 85.00 JEEPER Grand Cru Brut Uve Chardonnay- Pinot Noir 170.00 BRUNO PAILLARD Rosè Première Cuvée Uve Chardonnay- Pinot Noir 110.00 BRUNO PAILLARD Assemblage Millésimé '09 Uve Chardonnay- Pinot Noir- Pinot Meunier 130.00 LECLERC BRIANT Brut Reserve '14 Biodinamico Vegan Uve Pinot Noir- Pinot Meunier- Chardonnay 85.00 LECLERC BRIANT Premier Cru Extra- Brut Biodinamico Vegan Uve Pinot Noir- Pinot Meunier- Chardonnay 95.00 LECLERC BRIANT Cuvée Divine Solera Biodinamico Vegan Uve Pinot Meunier- Pinot Noir- Chardonnay 165.00 LECLERC BRIANT Cuvée Abyss Uve Pinot Noir- Pinot Meunier- Chardonnay 250.00 FROMENTIN LECLAPART Brut Selection Blanc de Noirs Uve Pinot Noir 75.00 FROMENTIN LECLAPART Brut Rosè Uve Pinot Noir- Chardonnay 75.00

SPUMANTI

LOMBARDIA ***** VEZZOLI Franciacorta Brut S.A. Uve Chardonnay 32.00 VEZZOLI Franciacorta Satèn Uve Chardonnay 35.00 VEZZOLI Franciacorta Dosage Zero Uve Chardonnay- Pinot Nero 35.00 VEZZOLI Franciacorta Rosè Uve Pinot Nero 36.00 VEZZOLI Franciacorta DOCG Brut Millesimato '14 Uve Chardonnay 38.00 VEZZOLI Franciacorta Vendemmia Zero Pas Dosè Uve Chardonnay 40.00 VEZZOLI Franciacorta "Nefertiti" DiZeta Extra Brut '12 Uve Chardonnay 40.00 BOSIO Franciacorta Brut Uve Chardonnay 36.00 BOSIO Franciacorta Satèn*** Uve Chardonnay 40.00 BOSIO Franciacorta Nature Millesimato '15 Uve Chardonnay- Pinot Nero 40.00 BOSIO Franciacorta Rosè Millesimato '16 Uve Pinot Nero 40.00 BOSIO Franciacorta Extra Brut Millesimato Boschedor'15 Uve Chardonnay- Pinot Nero 45.00 BOSIO Franciacorta Pas Dosè Riserva Girolamo '11 Uve Pinot Nero- Chardonnay 60.00 Lazzari ADAMAH Millesimato Extra Brut '14 Uve Chardonnay 30.00 Mattia Vezzola COSTARIPA Garda Cremant Uve Chardonnay 37.00 Mattia Vezzola COSTARIPA Rosè VSQ*** Uve Chardonnay- Pinot Nero 35.00 TRENTO ALTO ADIGE ----- ARMANI Trento Dosaggio Zero '15 Uve Chardonnay- Pinot Nero 35.00 M.C. STACHLBURG Eustachius Brut '16 BIO *** Uve Chardonnay- Pinot Nero- Nebbiolo 45.00 EMILIA ROMAGNA ----- PALTRINIERI Lambrusco di Sorbara L'Eclisse Uve Lambrusco 27.00 TRIMALCIONE Lambrusco Grasperossa di Castelvetro Amabile *** Uve Lambrusco 27.00 SICILIA ----- TERRAZZE DELL'ETNA Rosè '13 Uve Pinot Nero- Nerello Mascalese 36.00

VINI BIANCHI

LOMBARDIA ----- MONTONALE Lugana DOC Orestilla '18 *** Uve Turbiana 40.00 Cà LOJERA Lugana Riserva Del Lupo '16 Uve Turbiana 36.00 Cà LOJERA Lugana Superiore '17 *** Uve Turbiana 34.00 Cà LOJERA Lugana Annata Storica '99 Uve Turbiana 45.00 VALERIO ZENATO LE MORETTE Lugana Benedictus '19 Uve Turbiana 30.00 VALERIO ZENATO LE MORETTE Lugana Riserva '17*** Uve Turbiana 37.00 CA MAIOL Lugana Prestige '19 Uve Turbiana 28.00 CA MAIOL Lugana Riserva Fabio Contato '17 *** Uve Turbiana 42.00 CASCINA BELMONTE Serèse '20 BIO Uve Incrocio Manzoni 27.00 CASCINA BELMONTE Firmamento '20 BIO Uve Riesling 28.00 CASCINA BELMONTE Cobei '18 BIO Uve Benaco Bresciano 26.00 LAZZARI FAUSTO DOC '18 Uve Turbiana- Chardonnay 27.00 LAZZARI Bastian Contrario '18 *** Uve Turbiana 38.00 COMINCIOLI Perli '19*** Uve Trebbiano Valtinesi- Erbammat 28.00 VENETO ----- I CAMPI Soave Campo Base '17 Uve Garganega 27.00 PIEMONTE ----- MORGASSI Superiore Gavi del Comune di Gavi Tuffo '18 Uve Cortese 30.00 VIGNETI MASSA Timorasso Derthona Colli Tortonesi '18 Uve Timorasso 35.00 TRENTO ALTO ADIGE ----- Schweitzer Tschaupp Chardonnay '14 Uve Chardonnay 35.00 VILLSCHIEDER Sylvaner Valle Isarco '18 *** Uve Sylvaner 27.00 J. HOFSTÄTTER De Vite '18 Uve Sauvignon- Pinot Bianco- Riesling e Muller Thurgau 28.00 J. HOFSTÄTTER Michei '19 Uve Sauvignon 30.00 J. HOFSTÄTTER Gewürztraminer 'Joseph' DOC '19 Uve Gewürztraminer 33.00 KURTATSCH Gewürztraminer DOC '19 Uve Gewürztraminer 30.00 KURTATSCH Muller Thurgau DOC '19 Uve Müller Thurgau 28.00 MOLINO DEI LESSI Johanniter '17 Biodinamico*** Uve Johanniter 38.00 STEINHAUS Windhund '17 *** Uve Kerner- Pinot Bianco- Chardonnay 35.00 STEINHAUS Sauvignon DOC '17 *** Uve Sauvignon 37.00 FRIULI VENEZIA GIULIA ----- KANTE Vitovska '17 Uve Vitovska 36.00 KANTE Malvasia '17 Uve Malvasia 36.00 SPECOGNA Ribolla Gialla DOC '19 Uve Ribolla Gialla 30.00 RONCUS Ribolla Gialla IGT '18 Uve Ribolla Gialla 30.00 LIVON Solarco '16 Uve Friulano- Ribolla Gialla 30.00 LIVON Friulano Manditocai '16 Uve Tocai Friulano 35.00 LIVON Braide Alte IGT '18 Uve Chardonnay- Sauvignon- Picolit e Moscato Giallo 45.00 SHARIS LIVIO FELLUGA '19 Uve Chardonnay - Ribolla Gialla 30.00 JERMANN CHARDONNAY '19 Uve Chardonnay 40.00 VENICA RONCO DEL CERÒ SAUVIGNON '19 Uve Sauvignon 45.00 VENICA RONCO DELLE MELE SAUVIGNON '19 Uve Sauvignon 65.00 TOSCANA ----- CAPANNELLE Chardonnay '17 Uve Chardonnay 47.00 CAPANNELLE Chardonnay '15 Uve Chardonnay 45.00 CAPANNELLE Chardonnay '05 Uve Chardonnay 65.00 UMBRIA ----- ANTINORI CERVARO DELLA SALA '18 Uve Chardonnay- Grechetto 85.00 LAZIO ----- OMINA ROMANA Viognier '14 Uve Viognier 38.00 OMINA ROMANA Viognier Ars Magna '14 Uve Viognier 55.00 CAMPANIA ----- BENITO FERRARA Greco di Tufo Vigna Cicogna '19 *** Uve Greco di Tufo 31.00 MARISA CUOMO Ravello Bianco '19 Uve Falanghina- Biancolella 30.00 MARISA CUOMO Furore Bianco '19 Uve Falanghina- Biancolella 35.00 MARISA CUOMO Furore Bianco Fiorduva '17 Uve Fenile- Ginestra- Ripoli 65.00

VINI ROSATI

LOMBARDIA ----- COSTARIPA RosaMara DOC '19 Uve Gropello- Sangiovese- Marzemino e Barbera 28.00 COMINCIOLI Diamante '19 *** Uve Gropello- Barbera- Sangiovese e Marzemino 30.00 COSTARIPA Molmenti '16 Uve Gropello- Sangiovese- Marzemino e Barbera 45.00 CASCINA BELMONTE Costellazioni DOC BIO '19 Uve Gropello- Barbera- Sangiovese e Marzemino 25.00 MONTE CICOGNA Sicli '19 Uve Gropello gentile, Sangiovese, Barbera e Marzemino 25.00 CA MAIOL Roseri '19 Uve Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera 25.00 NOVENTA L'Aura BIO '18 Uve Schiava Gentile 25.00 TOSCANA ----- CAPANNELLE Rosato '17 Uve Sangiovese 25.00

VINI ROSSI

LOMBARDIA ----- COSTARIPA Maim Garda Classico DOC '16 Uve Gropello 37.00 CANTRINA Nepomuceno '15 Uve Merlot- Rebo- Marzemino 38.00 MONTE CICOGNA Don Lisander '12 *** Uve Gropello- Barbera- Sanguovese- Marzemino 40.00 TENUTA LA VIGNA Montebuciato Riserva '15 Uve Sangiovese- Marzemino- Merlot 27.00 CASCINA BELMONTE Singia '18 BIO Uve Rebo 27.00 CASCINA BELMONTE Stramonia '16 BIO Uve Merlot- Cabernet Sauvignon 29.00 CASCINA BELMONTE Fuochi '16 BIO Uve Merlot- Marzemino- Rebo 38.00 LAZZARI Berzami DOC '17 Uve Marzemino 27.00 NOVENTA Botticino Gobbio DOC BIO '15 Uve Barbera- Sangiovese- Marzemino- Schiava gentile 43.00 COMINCIOLI Suler '15 Uve Sangiovese- Marzemino- Gropello- Barbera 65.00 VEZZOLI GIUSEPPE Senza Titolo '15 Uve Pinot Nero 36.00 NINO NEGRI Sassella Le Tense Superiore DOCG '15 Uve Chiavennasca 30.00 NINO NEGRI Grumello Sasso Rosso DOCG '16 Uve Chiavennasca- Rossola 32.00 NINO NEGRI Inferno Valtellina Superiore DOCG '15 Carlo Negri Uve Chiavennasca 35.00 NINO NEGRI 5 Stelle Sforsat DOCG '15 Uve Chiavennasca 80.00 VENETO ----- BRIGALDARA Valpolicella '19 Uve Corvina- Corvinone- Rondinella 27.00 BRIGALDARA Valpolicella Classico Superiore Il Vegro '18 Uve Corvina- Corvinone- Rondinella- altre varietà 32.00 BRIGALDARA Valpolicella Classico Amarone Case Vecie '13 Uve Corvina- Corvinone- Rondinella 55.00 Ca' LA BIONDA Amarone della Valpolicella Classico '13 Uve Corvina- Corvinone- Rondinella- Molinara 55.00 PIEMONTE ----- DIEGO CONTERNO Barolo Ginestra '14 *** Uve Nebbiolo 60.00 DIEGO CONTERNO Barbera d'Alba '17 Uve Barbera 28.00 IL VIRNA Borgogno Langhe Nebbiolo '16 Uve Nebbiolo 28.00 GIANCARLO TRAVAGLINI GATTINARA Tre Vigne DOCG '13 *** Uve Nebbiolo 43.00 VIGNETI MASSA Bigolla '03 Uve Barbera 60.00 TRENTO ALTO ADIGE ----- MOLINO DEI LESSI Cabernet Sauvignon Riserva '05 Biodinamico Uve Cabernet Sauvignon 40.00 STACHLBURG Blauburgunder '16 BIO Uve Pinot Nero 36.00 BORGO DEI POSSERI Merlot Rocol '15 Uve Merlot 27.00 TENUTA SAN LEONARDO Terre di San Leonardo '15 Uve Cabernet Sauvignon- Merlot- Carmenère 30.00 TENUTA SAN LEONARDO Villa Gresti '13 Uve Merlot- Carmenère 40.00 J. HOFSTÄTTER Meczan '18 Uve Pinot Nero 30.00 J. HOFSTÄTTER Riserva Mazon DOC '17 Uve Pinot Nero 45.00 TENUTA SAN LEONARDO San Leonardo '03 Uve Merlot- Cabernet Sauvignon- Carmenère 105.00 TENUTA SAN LEONARDO San Leonardo '11 Uve Merlot- Cabernet Sauvignon- Carmenère 99.00 TENUTA SAN LEONARDO San Leonardo '13 Uve Merlot- Cabernet Sauvignon- Carmenère 95.00 FRIULI VENEZIA GIULIA ----- LIVON Tiareblù IGT '16 Uve Merlot- Cabernet Sauvignon 35.00 TOSCANA ----- CAPANNELLE Chianti Classico Riserva DOCG '14 Uve Sangiovese 34.00 CAPANNELLE Malvasia Nera '16 Uve Malvasia Nera 35.00 CAPANNELLE Chianti Classico Gran Selezione '13 Uve Sangiovese 42.00 CAPANNELLE Solare '00 Uve Sangiovese- Malvasia Nera 80.00 CAPANNELLE Solare '04 Uve Sangiovese- Malvasia Nera 75.00 CAPANNELLE Solare '05 Uve Sangiovese- Malvasia Nera 75.00 CAPANNELLE Solare '07 Uve Sangiovese- Malvasia Nera 70.00 CAPANNELLE Solare '10 Uve Sangiovese- Malvasia Nera 65.00 Capannelle & Avignonesi 50&50 '11 Uve Merlot- Sangiovese 110.00 CASANOVA DI NERI Rosso di Montalcino '19 Uve Sangiovese 30.00 CASANOVA DI NERI Brunello di Montalcino '14 Uve Sangiovese 65.00 MONTECUCCO Rosso Riserva COLLEMASARI '16 DOC BIO Uve Sangiovese- Cilieggiolo- Cabernet Sauvignon 27.00 GRATTAMACCO Bolgheri Rosso Superiore L'Alberello DOC '14 Uve Cabernet Sauvignon- Cabernet Franc- Petit Verdot 65.00 GRATTAMACCO Bolgheri Rosso Superiore '17 DOC BIO Uve Cabernet Sauvignon- Sangiovese- Merlot 95.00 LAZIO ----- OMINA ROMANA Cesanese '14 Uve Cesanese 43.00 ABRUZZO ----- TORRE DEI BEATI Montepulciano d'Abruzzo Cocciapazza '17 Uve Montepulciano 35.00 SICILIA ----- Terrazze dell'Etna Rosso DOC Riserva Cirneco '11 Uve Nerello Mascalese 48.00 SARDEGNA ----- SANTADI Grotta Rossa '16 Uve Carignano del Sulcis 26.00 SANTADI Noras Cannonau '15 Uve Cannonau di Sardegna 28.00 SANTADI Terre Brune '14 Uve Carignano del Sulcis Superiore 45.00

VINI DEL MONDO

VINI BIANCHI AUSTRIA ----- Sepp Moser Gruner Veltliner '15 Biodinamico Uve Veltliner 34.00
Tegernseerhof Riesling Steiner Pfaffenberg '13 Uve Riesling 28.00 KAMPTAL RIESLING Birgit Eichinger
Strass '17 Uve Riesling 27.00 GERMANIA ----- Dr. Fischer Riesling Bockstein Spatlese '15*** Uve
Riesling 35.00 Schönleber Riesling Trocken '14 Uve Riesling 27.00 Adelseck Riesling Alte Reben '16***
Uve Riesling 39.00 Bender Riesling "Dajoar" Zenit '14 Uve Riesling 48.00 Von Winning Deidesheimer
Grainhubel Riesling '16*** Uve Riesling 49.00 Prum Riesling Sek Brut Nature S.A. '16 Uve Riesling 33.00
FRANCIA ----- Jean Marc Pillot Bourgogne Blanc '15 Uve Chardonnay 39.00 Domaine Belleville
Rully Blanc La Créée '17 Uve Chardonnay 29.00 Loen Boesch Pinot Gris le Coq '13 Uve Pinot Grigio
39.00 Deiss Gewürztraminer '15 BIO Uve Gewürztraminer 38.00 Spannagel Gewürztraminer '16 Uve
Gewürztraminer 27.00 Domaine de L'Oriel Riesling '15 Uve Riesling 53.00 Famille Berrouet Irouleguy
Blanc Herri Mina '13 Uve Petit Manseng- Grand Manseng- Petit Corbu 37.00 Domaine de L'Oriel
Gewürztraminer Claire '15 V.T. Uve Gewürztraminer 27.00 Blanck Paul Gewürztraminer Furstentum
Vieilles Vignes '12 *** Uve Gewürztraminer 50.00 Henri Bourgeois- Pouilly Fumè '18 Uve Sauvignon
Blanc 45.00 Mersault- Blagny 1er Cru '14 Uve Chardonnay 110.00 NUOVA ZELANDA -----
Pounamu Sauvignon Blanc '17*** Uve Sauvignon Blanc 27.00 Vinultra Little Beauty Sauvignon '16 Uve
Sauvignon 64.00 ARGENTINA ----- Osado Malbec '18 Valley de Uco Uve Malbec 25.00 VINI
ROSSI ARGENTINA ----- Osado Malbec '17 Valley de Uco Uve Malbec 25.00 USA ----- Cristom
Mt Jefferson Cuvee Pinot Noir '16 Uve Pinot Noir 54.00 SUD AFRICA ----- Aldering Pinotage
Red '17 Uve Pinotage (Pinot Nero & Cinsault) 42.00 VINI MACERATI ***** (ORANGE WINE)
FRIULI VENEZIA GIULIA ----- Le Due Terre Sacrisassi '17 Uve Friulano- Ribolla Gialla
57.00 Bressan Carat '16 Uve Friulano- Malvasia Istriana- Ribolla Gialla 50.00 Specogna Pinot Grigio
Ramato Solera Uve Pinot Grigio 75.00

VINI DOLCI

Accordo- Vino Passito- Le Morette di V.Zenato Uve Turbiana 7.00 29.00 Ravel-Passito Cà Lojera Uve
Turbiana- Malvasia 7.00 29.00 Recioto della Valpolicella- Brigaldara Uve Corvina- Corvinone-
Rondinella 8.00 38.00 Ben Ryè - Donna Fugata- Passito di Pantelleria *** Uve Zibibbo 9.00 42.00
Moscato Rosa- Zeni Uve Moscato Rosa 8.00 35.00 Vino Santo- Nobles- Francesco Poli Uve Nosiola
10.00 55.00 Barolo Chinato-Diego Conterno Uve Nebbiolo 9.00 45.00 Moscato Colli Euganei- FIOR
D'ARANCIO PASSITO '16 Donna Daria Conte Emo Capodilista Uve Moscato Bianco 10.00 55.00
Moscato Giallo -Castel Beseno Salizzoni Uve Moscato Giallo 7.00 29.00 Moscato d'Asti - Bel Piano-
Cascina Fonda Uve Moscato 25.00 Sauternes Rousset Peyraguey Uve Sèmillon- Sauvignon Blanc-
Muscadelle 9.00 42.00 Latinia Santadi (uve stramature) Uve Vermentino 8.00 35.00

ALLERGENI

ALLERGENI DI CUI ALL'ALLEGATO II DEL REG.CE 1169/2011

ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011 Elenco Allergeni SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticello.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Legenda Icone



Contiene alimenti Surgelati



Contiene alimenti Abbattuti



Prodotto Vegetariano



Prodotto senza Lattosio



Prodotto senza Glutine



Prodotto Piccante



Prodotto Vegano



Prodotto Biologico