



MENU
» FOOD & BEVERAGE «

SEGUICI SU:



LISTA DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI

A SEGUITO DELL'ENTRATA IN VIGORE DEL REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011, LA DIREZIONE COMUNICA CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POTREBBERO CONTENERE ALLERGENI. SI INVITANO I GENTILI CLIENTI A COMUNICARE EVENTUALI INTOLLERANZE ALIMENTARI AL PERSONALE DI SALA.

- 1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI
- 2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- 3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (COMPRESO IL LATTOSIO)
- 8) FRUTTA A GUSCIO CIOÈ MANDORLE (AMIGDALUSCOMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI COMUNI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI PECAN [CARYAILLINOIESIS (WANGHENH) K. KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLET A EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA) E PRODOTTI DERIVATI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI
- 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/L.
- 13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

ANTIPASTI DEL TERRITORIO

Tagliere di salumi della bergamasca (*Salumificio Gamba Edoardo dal 1880*) 5-7-8-9 € 30,00
SALAME CASCINA, SALAME PICCANTE (PREMIO GAMBERO ROSSO), LARDO ALLE ERBE, PANCETTA ARROTOLATA NATURALE, SERVITI CON GIARDINIERA LODIGIANA E POLENTA BRAMATA ORO (NON CONTENGONO CONSERVANTI, COLORANTI E ANTIOSSIDANTI)

Tagliere di formaggi delle Valli Orobiche 5-7-8 € 22,00
FORMAGGIO UBRIACO, STRACCHINO DI BRUNA ALPINA, BLU DI CAPRA, BRANZI, SERVITI CON MIELE (APICOLTURA GRISA), MARMELLATE E FRUTTA SECCA

Tagliere misto salumi e formaggi delle Valli Orobiche 5-7-8-9 € 35,00

Polenta integrale con Gorgonzola e salame bergamasco 1-5-7 € 18,00

Polenta gialla con salsiccia al ragù 1-5-7-9 € 16,00

ANTIPASTI DI TERRA

Frittura all'italiana 1-2-3-4-5-7-8-9 € 15,00
CROCCHÈ DI PATATE, ARANCINI DI RISO, ZEPPOLE CON ALGHE, VERDURINE MISTE

Mozzarella di bufala campana DOP 7 € 15,00

Parmigiana di melanzane 1-5-7-8-12 € 15,00

Fiori di zucca ripieni di ricotta e salame 1-3-5-7-8 € 12,00

Bruschetta con pomodoro fresco (4PZ) 1 € 12,00

Bruschettona con pomodoro, mozzarella di bufala, olio evo e basilico (3PZ) 1-7 € 14,00

Insalatona pugliese con fresella, burrata e pomodorino datterino 1-4-7 € 20,00

Prosciutto crudo e mozzarella di bufala 7 € 18,00

Prosciutto crudo e burrata pugliese 7 € 20,00

Insalata caprese 7-9 € 18,00

POMODORO, MOZZARELLA, ORIGANO E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Coperto € 4,50

ANTIPASTI DI MARE

Sfizio del marinaio* (CONDIVISIBILE IN 2)	1-2-4-5-8-9-13-14	€ 35,00
Insalata di mare alla mediterranea	2-4-9-14	€ 20,00
Polpo* all'insalata con patate lesse e pesto di basilico	2-4-9-14	€ 18,00
Baccalà fritto con purea di patate	1-2-4-7	€ 18,00
Salmone di Norvegia affumicato su letto di misticanza, crostini e salsa rosa	1-2-7	€ 20,00
Cocktail di gamberi* in salsa rosa	2-3-4-5	€ 18,00
Impepata di cozze	1-2-3-4-7-14	€ 20,00
COZZE, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PEPE MACINATO		
Gamberoni al panko con verdure fritte e riduzione di aceto balsamico (4PZ)	1-2-4-7-8	€ 20,00
Sautè ai frutti di mare	1-2-3-4-7-14	€ 20,00
COZZE, VONGOLE, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E AGLIO		
Zuppa di cozze alla partenopea	1-2-3-4-7-14	€ 25,00
COZZE, VONGOLE, POLPO*, GAMBERETTI*, POMODORINO E PEPERONCINO PICCANTE		

PRIMI PIATTI DEL TERRITORIO

Casoncelli alla bergamasca con burro fuso, salvia, pancetta e Grana Padano grattugiato	1-2-3-5-6-7-8-9	€ 18,00
Scarpinòch ripieni di formaggio con burro e crema di tartufo	1-2-3-5-6-7-8-9-10-11	€ 18,00
Risotto ai funghi porcini di Valtorta	1-7-9	€ 18,00

PRIMI PIATTI DI TERRA

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e 'nduja	1-7-8-9	€ 15,00
Spaghetti alla carbonara	1-3-7	€ 18,00
CREMA DI TUORLO D'UOVO, PECORINO E GUANCIALE		
Spaghetti con pomodorini datterino e basilico fresco	1-7	€ 16,00
Lasagna al forno con carne mista e besciamella	1-3-7-8-9	€ 18,00
Ravioli ripieni di ricotta con salsa di pomodoro e Grana Padano grattugiato	1-3-5-7-8-9	€ 17,00
Gnocchi con salsa di pomodoro, mozzarella e Grana Padano grattugiato	1-3-7-9-12	€ 16,00
Tagliatelle alla bolognese (ragù bolognese)	1-3-7-8-9	€ 18,00
Paccheri con crema di pistacchio e salsiccia	1-7-8-12	€ 20,00

PRIMI PIATTI DI MARE

Spaghetti con vongole	1-2-4-12-14	€ 22,00
Spaghetti con vongole e bottarga	1-2-4-12-14	€ 25,00
Spaghetti ai frutti di mare	1-4-14	€ 23,00
Scialatielli allo scoglio al cartoccio	1-2-3-4-9-14	€ 25,00
Risotto alla pescatora	1-2-4-5-8-9-14	€ 25,00
COZZE, VONGOLE, POLPO, GAMBERI* E CALAMARI*		
Gnocchi con fiori di zucca e gamberi*	1-2-4-7-9-14	€ 25,00
Gnocchi con crema di asparagi, vongole e gamberi*	1-2-4-7-9-14	€ 25,00

*GLI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI O SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO DAL PRODUTTORE O IN LOCO

SECONDI DI TERRA

Costata di manzo 500 g con patate al forno e insalata	1	€ 35,00
Costoletta di agnello alla brace e patate al forno	1	€ 22,00
Tagliata di manzo alla brace con rucola Grana Padano e pomodorini	1-7	€ 24,00
Tartare di manzo con i vari condimenti	1-3-4-5-7-9-10-11	€ 25,00
Filetto di manzo Limousine alla brace con insalatina verde	1	€ 26,00
Orecchia di elefante con burro chiarificato	1-7	€ 35,00
Straccetti di cube roll di manzo ai funghi porcini	1-7-9	€ 24,00
Caesar Salad	1-2-3-5-6-7-8-9	€ 20,00
INSALATA VERDE, PETTO DI POLLO ALLA BRACE, UOVA SODE, SALSA CAESAR, CROSTINI DI PANE E BACON		
Cotoletta di pollo con patate fritte	1-2-3-5-7-8	€ 16,00
Petto di pollo alla brace con insalata	1	€ 16,00

SECONDI DI MARE

Polpo* alla griglia con purea di patate, olive taggiasche e gocce di aceto balsamico	2-4-5-7	€ 20,00
Pesce spada* al cartoccio con capperi, olive e pomodorini	2-4	€ 18,00
Filetto di rombo con crema di carciofi e patate	2-4	€ 22,00
Filetto di branzino alla brace e verdure grigliate	2-4	€ 20,00
Filetto di orata con patate e olive verdi di Nocellara	2-4	€ 20,00
Misto mare* alla brace	2-4	€ 25,00
GAMBERONI, CALAMARI, POLPO, ORATA, PESCE SPADA		
Pesce spada* alla brace, insalata e verdure	2-4	€ 18,00
Calamari* grigliati con insalata verde	2-4-5-7	€ 18,00
Frittura di gamberi* e calamari*	1-2-4-5-8	€ 20,00

CONTORNI

Insalata verde / mista / rucola		€ 6,00
Patate al forno	7	€ 6,00
Patate fritte	5-8-12	€ 5,00

PINSA ROMANA

Classica - OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, ROSMARINO E SALE	1-6-7-8	€ 10,00
Crunch - BURRATA PUGLIESE, MORTADELLA BOLOGNA E GRANELLA DI PISTACCHIO	1-5-6-7-8	€ 16,00
Napoli - BURRATA PUGLIESE, POMODORINI, BRUSCHETTA E ACCIUGHE	1-6-7-8	€ 16,00
Salmone - OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, SALMONE AFFUMICATO E RUCOLA	1-4-6-7-8	€ 16,00
Tonno e cipolle - OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, FILETTI DI TONNO E CIPOLLE DI TROPEA	1-4-6-7-8	€ 16,00

Le aggiunte alle ricette sono a pagamento, chiedi al tuo cameriere.

*GLI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI O SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO DAL PRODUTTORE O IN LOCO

PIZZE GOURMET (disponibili anche con impasto senza glutine, maggiorazione 3 euro)

Carbonara	1-3-7-8-11	€ 18,00
BIANCA CON CREMA DI TUORLO D'UOVO, PECORINO, GUANCIALE, OLIO EVO, BASILICO E PEPE		
Noci e speck	1-7-8-11	€ 18,00
CREMA DI NOCI, MOZZARELLA SPECK, SCAGLIE DI GRANA PADANO, OLIO EVO E BASILICO		
Adriano	1-7-8-11	€ 18,00
BASE OLIO E POMODORO, ORIGANO, BURRATA PUGLIESE, POMODORINI, PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE, RUCOLA E OLIO EVO		
Bologna	1-7-8-11	€ 18,00
BASE BIANCA CON FIOR DI LATTE DI AGEROLA, CREMA DI PISTACCHIO DI BRONTE, BURRATA PUGLIESE, MORTADELLA BOLOGNA E OLIO EVO		
Norvegia	1-7-8-11	€ 18,00
BASE BIANCA CON PESTO DI BASILICO. ALL'USCITA SALMONE AFFUMICATO, BURRATA PUGLIESE, POMODORINI E OLIO EVO		
'Nduja e salsiccia	1-7-8-11	€ 18,00
BASE ROSSA CON FIOR DI LATTE DI AGEROLA, 'NDUJA DI SPILINGA, SALSICCIA DI SUINO NERO, SCAGLIE DI GRANA PADANO E OLIO EVO		
Tre pomodorini	1-7-8-11	€ 18,00
BASE ROSSA CON MOZZARELLA DI BUFALA DOP, POMODORINI CORBARINO, GIALLI E PACCHETELLE, OLIO EVO E BASILICO		
Carciofi e Lardo di Colonnata	1-7-8-11	€ 18,00
BIANCA CON FIOR DI LATTE DI AGEROLA, CARCIOFI DEL CILENTO, LARDO DI COLONNATA ALLE ERBE, SCAGLIE DI GRANA PADANO, OLIO EVO E BASILICO		
Basilico	1-7-8-11	€ 18,00
PESTO DI BASILICO, MOZZARELLA, POMODORINI CORBARINO IN COTTURA		

PIZZE TRADIZIONALI (disponibili anche con impasto senza glutine, maggiorazione 3 euro)

Margherita	1-7-8	€ 12,00
POMODORO, MOZZARELLA, OLIO EVO E BASILICO		
Marinara	1-7-8	€ 12,00
POMODORO, ORIGANO, AGLIO E OLIO EVO		
Regina	1-7-8	€ 15,00
POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, OLIO EVO E BASILICO		
Diavola	1-7-8	€ 15,00
POMODORO, MOZZARELLA E SALAME PICCANTE		
Quattro formaggi	1-7-8	€ 15,00
EMMENTAL, GORGONZOLA, BRIE E MOZZARELLA		
Donna Peppa	1-7-8	€ 15,00
BIANCA CON MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA PADANO		
Del monaco	1-7-8	€ 15,00
BIANCA CON MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, E SCAGLIE DI GRANA PADANO		
Ciccia e porcini	1-7-8	€ 15,00
BIANCA CON MOZZARELLA, SALSICCIA E FUNGHI PORCINI		
Donna genuina	1-7-8	€ 15,00
POMODORO, POMODORINI, MOZZARELLA DI BUFALA, OLIO EVO E BASILICO		
Campania	1-7-8	€ 18,00
BIANCA CON SALSICCIA DI MAIALE NERO E FRIARIELLI CAMPANI		
Pescatora	1-4-7-8-14	€ 20,00
POMODORO, POMODORINI, POLPO*, CALAMARI*, COZZE, VONGOLE, ORIGANO E OLIO EVO		
Napoli	1-4-7-8	€ 15,00
POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, OLIO EVO E BASILICO		
Gustosa	1-7-8	€ 15,00
FRIARIELLI, SALSICCIA E PATATE AL FORNO		

DESSERT

Tiramisù	1-3-5-6-7-8-11	€	8,50
Babbà napoletano	1-3-5-6-7-8-11	€	8,50
Pastiera napoletana	1-3-5-6-7-8-11	€	8,50
Crema catalana flambé	1-3-5-6-7-8-11	€	8,50
Panna cotta alla fragola	1-3-5-6-7-8-11	€	8,50
Cheesecake ai frutti rossi	1-3-5-6-7-8-11	€	8,50
Sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli	1-3-5-6-7-8-11	€	7,50
Sorbetto al limone (Carte D'Or)	1-3-5-6-7-8-11	€	7,50
Gelato cuore di panna (latte di pecora)	1-3-5-6-7-8-11	€	7,50
Tartufo di Pizzo al pistacchio o cioccolato bianco (senza glutine)	1-3-5-6-7-8-11	€	8,50
Semifreddo ai tre cioccolati (senza glutine e lattosio)	1-3-5-6-7-8-11	€	8,50
Crostata alla marmellata di albicocca	1-3-5-6-7-8-11	€	8,50
Torta alle mele	1-3-5-6-7-8-11	€	8,50

CAFFETTERIA

Caffè		€	2,50
Caffè Macchiato		€	2,50
Caffè Decaffeinato		€	2,50
Marocchino		€	2,80
Caffè Corretto		€	3,00
Caffè d'Orzo (piccolo)		€	3,00
Caffè d'Orzo (grande)		€	3,50
Caffè Ginseng (piccolo)		€	3,00
Caffè Ginseng (grande)		€	3,80
Caffè Americano		€	4,00
Irish Coffee		€	6,00
Cappuccino		€	3,50
Cappuccino Decaffeinato		€	3,80
Latte Macchiato		€	3,50
Tè e Tisane		€	5,00
Ciocolata Calda		€	5,00
Ciocolata Calda con Panna		€	6,00

LIQUORI

Amari	€	6,00
LUCANO, AVERNA, AMARO DEL CAPO, JÄGERMEISTER, FERNET, BRAULIO		
Amari Premium	€	9,00
JEFFERSON, FRED JERBIS, AMARA		
Cognac	€	9,00
Brandy	€	6,00
Grappa Bianca Domenis	€	6,00
Grappa Ris. Futura 36 Domenis	€	7,00
Jack Daniel's	€	8,00
Talisker	€	10,00
Caol Ila	€	10,00

BIBITE & BEVANDE

Acqua Minerale San Pellegrino 0,75 litri	€	4,00	
Acqua Minerale Panna 0,75 litri	€	4,00	
Spremuta d'arancia	€	6,00	
Succhi di frutta	€	4,00	
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	€	4,00	
Acqua Tonica San Pellegrino	€	4,00	
Aranciata Amara San Pellegrino	€	4,00	
Chinotto San Pellegrino	€	4,00	
Lemonsoda	€	4,00	
Cedrata Tassoni	€	4,00	
Tè San Benedetto (Pesca, Limone)	€	4,00	
Red Bull	€	4,00	
Crodino	€	5,00	
San Bitter	€	4,00	
Campari Soda	€	5,00	
Birra Moretti Baffo d'Oro Bionda - SPINA 20/40 CL	1 €	5,00 €	7,00
Birra Moretti Baffo d'Oro Rossa - SPINA 20/40 CL	1 €	5,50 €	7,50
Vino bianco della casa - 1 LITRO		12	€ 15,00
Vino rosso della casa - 1 LITRO		12	€ 15,00

COCKTAILS

Spritz (APEROL, PROSECCO E SODA)	€ 7,50
Spritz Hugo (SCIROPPO DI SAMBUCCO, PROSECCO E SODA)	€ 7,50
Spritz Limoncello (LIMONCELLO, PROSECCO E SODA)	€ 7,50
Spritz Cynar (CYNAR, PROSECCO E SODA)	€ 7,50
Americano (BITTER CAMPARI, VERMOUTH ROSSO, ANGOSTURA E SODA)	€ 8,50
Americano Twist (BITTER CAMPARI, VERMOUTH ROSSO, LIQUORE DI CHINOTTO E SODA)	€ 8,50
Negroni BITTER CAMPARI, VERMOUTH ROSSO E GIN	€ 8,50
Negroni Sbagliato BITTER CAMPARI, VERMOUTH ROSSO E PROSECCO	€ 8,50
Martini Bianco	€ 8,00
Espresso Martini	€ 8,50
Cuba Libre RUM BIANCO, COCA COLA E LIME	€ 8,50
Japan Ice Tea MIDORI, VODKA, GIN, RUM E LEMONSODA	€ 8,50
Long Island Iced Tea RUM, VODKA, TEQUILA, GIN, TRIPLE SEC, LIMONE E ZUCCHERO	€ 8,50
Sex on the Beach VODKA, PEACH TREE, SUCCO DI MIRTILLO E SUCCO D'ARANCIA	€ 8,50
Gin Fizz GIN, ZUCCHERO, LIME E SODA	€ 8,50
Moscow Mule VODKA, GINGER BEER E LIME	€ 8,50
Margarita TEQUILA, TRIPLE SEC, ZUCCHERO E LIMONE	€ 8,50
Paloma TEQUILA, POMPELMO E LIMONE	€ 8,50
Cosmopolitan VODKA, TRIPLE SEC, SUCCO DI MIRTILLO E LIMONE	€ 8,50
Old Fashioned WHISKY, ANGOSTURA, ZUCCHERO E LIMONE	€ 8,50
Bloody Mary SUCCO DI POMODORO CONDITO E VODKA	€ 8,50
Gin Tonic Classic BOMBAY / BULLDOG / ROKU / MALFY POMPELMO ROSA / NORDÈS / TANQUERAY TEN + TONICA FEVER TREE	€ 10,00
Gin Tonic Premium WINDMILL CANNABIS SATIVA / BROCKMANS / BREWDOG PEACH&PASSION FRUIT / MARE / SCAPEGRACE BLACK + TONICA FEVER TREE	€ 12,00

APERITIVI ANALCOLICI

Salotto 900 PUREA DI FRAGOLE, SUCCO D'ARANCIA, SUCCO D'ANANAS E LIME	€ 7,50
Passion SUCCO D'ARANCIA, SCIROPPO FRUTTO DELLA PASSIONE, ACQUA TONICA E MENTA	€ 7,50
Melinda SUCCO DI MELE, ACQUA TONICA, LIME E MENTA	€ 7,50
Virgin Mojito SPRITE, LIME, ZUCCHERO, MENTA E SODA	€ 7,50
Virgin Colada ANANAS, SCIROPPO AL COCCO E MENTA	€ 7,50

PESTATI

Mojito RUM, LIME, ZUCCHERO, MENTA E SODA	€ 9,00
Caipiroska Fragola VODKA, PUREA DI FRAGOLE, ZUCCHERO E LIME	€ 9,00
Caipirinha CACHACA, LIME E ZUCCHERO	€ 9,00
Caipirissima RUM, LIME E ZUCCHERO	€ 9,00

VINI BIANCHI

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
GRECO DI TUFO DOCG CUTIZZI FEUDI SAN GREGORIO CAMPANIA		€ 35,00
FALANGHINA DOC SERROCIELO FEUDI SAN GREGORIO CAMPANIA	12 € 8,00	€ 30,00
FIANO DI AVELLINO DOCG PIETRACALDA FEUDI SAN GREGORIO CAMPANIA	12 € 8,00	€ 35,00
FALANGHINA DOC - BOTTIGLIA 375CL FEUDI SAN GREGORIO CAMPANIA	12	€ 16,00
GEWÜRZTRAMINER DOC LA VIS TRENINO	12	€ 35,00
VALCALEPIO DOC SUPERIORE RISERVA IL CALEPINO LOMBARDIA	12	€ 35,00
LUGANA DOC LOMBARDIA	12 € 8,00	€ 35,00
SAUVIGNON IGT VENEZIA GIULIA JERMANN FRIULI VENEZIA GIULIA	12	€ 38,00
LANGHE DOC ARNEIS BLANGÉ CERETTO PIEMONTE	12	€ 40,00
PECORINO D'ABRUZZO DOC ORLANDI CONTUCCI ABRUZZO	12 € 8,00	€ 35,00
CHAROONNAY DOC LA FUGA DONNA FUGATA SICILIA	12	€ 35,00
RIESLING AOC ALSACE ROLLY GASSMAN ALSAZIA (FRANCIA)	12	€ 42,00
CHABLIS AOC BOURGOGNE DOMAINE DE SAULX BORGOGNA (FRANCIA)	12	€ 60,00

VINI ROSSI

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
AGLIANICO DOC RUBRATO - BOTTIGLIA 375CL FEUDI SAN GREGORIO CAMPANIA	12	€ 16,00
PINOT NERO MEZCAN DOC HOFSTATTER ALTO ADIGE	12	€ 35,00
VALCALEPIO DOC SUPERIORE RISERVA IL CALEPINO LOMBARDIA	12	€ 8,00 € 35,00
RONCHEDONE CÀ DEI FRATI LOMBARDIA	12	€ 40,00
VALPOLICELLA RIPASSO DOC BIOLOGICO FASOLI GINO VENETO	12	€ 35,00
BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE BARALE PIEMONTE	12	€ 35,00
MORELLINO DI SCANSANO DOCG FRESCO BALDI TOSCANA	12	€ 8,00 € 35,00
CHIANTI DOCG RISERVA BANFI TOSCANA	12	€ 8,00 € 38,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC MASCIARELLI ABRUZZO	12	€ 35,00
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC LIRICA PRODUTTORI DI MANDURIA PUGLIA	12	€ 8,00 € 35,00
SEDARA DOC SICILIA DONNAFUGATA SICILIA	12	€ 35,00
CANNONAU DOC SARDEGNA ARGIOLAS SARDEGNA	12	€ 35,00
FLEURIE AOC BEAUJOLAIS CHATEAUX DE LA CHAIZE FRANCIA	12	€ 38,00
RULLY AOC CHAPONNIERE PINOT NOIR DOMAINE BELLEVILLE FRANCIA	12	€ 65,00
ORNELLAIA BOLGHERI SUPERIORE DOC 2021 FRESCOBALDI TOSCANA	12	€ 300,00

VINI ROSATI

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
ROSA RIVIERA DEL GARDA DOC CÀ DEI FRATI LOMBARDIA	12	€ 8,00 € 35,00
ALIE AMMIRAGLIA TOSCANA IGT FRESCOBALDI TOSCANA	12	€ 35,00

SPUMANTI

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY JEIO 12 € 35,00 BISOL VENETO		
PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE DOCG BRUT 12 € 8,00 € 35,00 SANTA MARGHERITA VENETO		
TERRE DEL COLLEONI DOC BLANC DE BLANC 12 € 33,00 IL CALEPINO LOMBARDIA		
FRANCIACORTA BRUT DOCG 12 € 38,00 MURATORI LOMBARDIA		
FRANCIACORTA SATEN DOCG SANSEVE 12 € 50,00 MONTEROSSA LOMBARDIA		
FRANCIACORTA NON DOSATO DOCG 12 € 50,00 CAVALLERI LOMBARDIA		
FRANCIACORTA DOCG GRAN CUVÉE ALMA 12 € 60,00 BELLAVISTA LOMBARDIA		
TRENTO DOC MAXIMUM BLANC DE BLANC 12 € 50,00 FERRARI TRENTO		
TRENTO DOC MAXIMUM ROSÉ 12 € 55,00 FERRARI TRENTO		

CHAMPAGNE

PREMIER CRU BRUT AOC 12 € 65,00 AUTREAU FRANCIA		
RÉSERVE ROYAL BRUT AOC 12 € 90,00 PHILIPPONNAT FRANCIA		
RÉSERVE IMPERIALE BRUT AOC 12 € 95,00 MOET & CHANDON FRANCIA		
BRUT AOC R 12 € 125,00 RUINART FRANCIA		
ROSÉ BRUT AOC 12 € 150,00 BOLLINGER FRANCIA		
BRUT VINTAGE 2013 AOC 12 € 350,00 DOM PERIGNON FRANCIA		

VINI DOLCI E PASSITI

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
MOSCATO SPUMANTE VSQA OLTREPÒ PAVESE 12 € 25,00 VANZINI LOMBARDIA		
MOSCATO D'ASTI DOCG CAMPBIANC 12 € 30,00 EMILIO VADA PIEMONTE		
PASSITO DI PANTELLERIA DOC GIARDINO PANTESCO cl.50 12 € 38,00 PELLEGRINO SICILIA		
MOSCADELLO DI MONTALCINO DOC FLORUS cl.50 12 € 9,00 € 40,00 BANFI TOSCANA		
PASSITO DI PANTELLERIA DOC BEN RYE cl.75 12 € 9,00 € 60,00 DONNAFUGATA SICILIA		

TAVERNA DEL COLLEONI

BERGAMO 1610



t. 035.027.64.36

info@tavernadelcolleoni.it