

ACCADEMIA
DI CUCINA

RISTORANTE EMPORIO

EVENTI E
CERIMONIE

MENU RISTORANTE E ASPORTO

CARTA DEL SUSHI

FAMILY BOX

Maki Party (50 pezzi) € 55,00

Uramaki Roll 24 pezzi
Uramaki Salmone, Philadelphia, Avocado
Uramaki Tonno, Avocado
Uramaki Orata Avocado e Salsa Spicy

Hosomaki Roll 16 pezzi

Hosomaki con Salmone
Hosomaki con Gambero

Futomaki Roll 10 pezzi

Gambero in Tempura, Philadelphia Avocado e Salsa Teriyaki

Sushi Party (50 pezzi) € 55,00

Uramaki roll 16 pezzi
Salmone, Avocado, Philadelphia
Tonno, Avocado, Philadelphia

Hosomaki roll 16 pezzi
Hosomaki con Gambero Sbollentato
Hosomaki con Orata

Nigiri misti 8 pezzi

Futomaki 10 pezzi
Futomaki con Gambero in Tempura, Philadelphia, Avocado e Salsa Spicy

Appetizer

Edamame* € 4,00

Miso Soup € 3,00

Riso Giapponese € 4,00

Ravioli Gyoza* grigliati^{5 8} € 8,00

SASHIMI

Sashimi di Salmone⁵ € 13,00**
10 pezzi

Sashimi di Tonno*⁵ € 14,00
10 pezzi

Sashimi Assortito/**^{5 4 8} € 15,00**
12 pezzi

Sashimi Big/**^{5 4 8} € 23,00**
20 pezzi

Carpacci e Tartare

Tartare di Salmone e Avocado⁵ € 14,00**
Servita con salsa di Ponzu e Sesamo

Tartare di Tonno* e Avocado^{5 14} € 15,00
Servita con Salsa Teriyaki e Maionese Giapponese

Carpaccio di Salmone, Orata**, Tonno*, Gambero* Rosso^{5 6 8} € 15,00**
Olio Extravergine d'Oliva Cipollotto, Salsa Ponzu

Carpaccio di Gamberi* Rossi, Scampi* e Avocado^{5 8} € 18,00
Servito con Olio Extravergine di Oliva e Sesamo

Salmon Tataki*^{5 6} € 14,00
Fettine di Salmone Scottato in Crosta di Sesamo con Letto di Alga Wakame

Tonno Tataki*^{5 6} € 15,00
Fettine di Tonno Scottato in Crosta di Sesamo con Letto di Alga Wakame

CARTA DEL SUSHI

SUSHI MIX

Sushi Mix Small Size ^{5 6 4 8}	€ 10,00
4 Nigiri ^{**/**} assortiti, 4 Uramaki di Salmone ^{**} e Avocado	
Sushi Mix Medium Size ^{5 6 4 8}	€ 16,00
6 Nigiri ^{**/**} assortiti, 8 Uramaki di Salmone ^{**} e Avocado	
Sushi e Sashimi ^{5 6 4 8}	€ 20,00
6 Nigiri ^{**/**} assortiti, 4 Hosomaki di Salmone ^{**} , 4 Uramaki Salmone ^{**} e Avocado, 6 fette di Sashimi ^{**/**} assortite	
Love Boat ^{5 6 4 8}	€ 55,00
12 Nigiri ^{**/**} assortiti, 16 Hosomaki assortiti ^{**/**} , 16 Uramaki ^{**/**} assortiti e 10 fette di Sashimi ^{**/**} assortite	

Rolls

Alabama Shake ^{3 5 6 9}	€ 12,00
Ripieno di Salmone Fritto ^{**} nel Panko, Avocado, Esternamente Philadelphia, Salmone Flambè e Salsa Teriyaki	
Nori ^{5 6 14} 🍣	€ 12,00
Internamente ed Esternamente Tartare di Salmone ^{**} , Avocado, Maionese Giapponese, Salsa Sriracha e Cipollotto	
Emporio ^{8 5 9 6 3} 🍣	€ 12,00
Ripieno di Gambero in Tempura*, Avocado, Esternamente Insalata, Salmone ^{**} , Philadelphia, Salsa spicy, Salsa Teriyaki e Scaglie di Tempura	
Tekka San ^{5 6 14} 🍣	€ 10,00
Ripieno di Tonno*, Salsa Spicy e Avocado	
Geisha ^{5 6 9 8 14}	€ 12,00
Ripieno di Gambero Fritto* nel Panko e Maionese Giapponese, Esternamente Salmone Scottato ^{**} , Salsa Teriyaki	
Spicy Orata ^{5 6} 🍣	€ 10,00
Ripieno di Orata ^{**} , Avocado e Salsa Spicy	
Spicy Salmon ^{5 6} 🍣	€ 9,00
Ripieno di Salmone ^{**} , Avocado e Salsa Spicy	
Ebiko ^{8 5 6 14}	€ 10,00
Ripieno di Gambero Impanato nel Panko*, Avocado, Maionese Giapponese	
Kai ^{5 6 9} 🍣	€ 13,00
Ripieno di Tartare di Salmone ^{**} , Tonno* e Avocado, Salsa Sriracha, Salsa Teriyaki	
Ronny Roll ^{5 3 6 9}	€ 15,00
Ripieno di Salmone Scottato ^{**} , Insalata, Avocado, Esternamente Tartare di Salmone Scottato ^{**} , Philadelphia, Salsa Teriyaki, Scaglie di Tempura e Patate Crunch	
Manila Bay ^{6 2 5 8 9}	€ 12,00
Ripieno di gambero in tempura*, Esternamente Avocado, Tartare di Salmone ^{**} e Tonno*, Salsa Japs e Teriyaki con Mandorle.	

ANTIPASTI

MARE

L'Insalata di Polpo*, Patate e Olive Taggiasche⁴ € 14,00

'O Cuppetiello^{9 8 5 4} € 17,00

Frittura mista di Calamari*, Gamberoni*, Alici* e Verdure Croccanti

SU PRENOTAZIONE:

Il Plateau Royal⁴ € 32,00

3 selezioni di Ostriche, 1 Scampo*, 1 Gambero Rosso*, 2 Gamberi Viola*, 1 Mazzancolla*, Carpaccio di Tonno*, Salmone** e Orata** (Ricci e altri Frutti di Mare secondo reperibilità - su prenotazione venerdì e Sabato)

Le Crudité di Mare: Scampo*, Gambero Rosso*, Tonno*, Salmone**^{5 8} € 17,00

La Selezione di Ostriche⁴ € 20,00

Ostrica Marennes Oléron Origine: Marennes (Nuova Aquitania-Francia)

Caratteristiche: Gusto più Fine (meno aspro e iodato rispetto alle Ostriche di Mare Aperto). L'Alta Qualità è legata alla miscelazione di Acqua Dolce e Salata

Ostrica Royal Bay Origine: Isola di Tatihou (Normandia-Francia)

Caratteristiche: Soda, Dolce e Carnosa. Caratterizzata da una fresca vena acidula

Ostrica Concava dell'Imperatrice Origine: (Lège Cap Ferret-Francia)

Caratteristiche: Gusto che esala i Profumi del Mare Aperto, un Sapore Uniforme, Equilibrato e Gustoso

Ostrica Special Bouzigues Origine: Laguna di Thau (Sète-Francia-Mar Mediterraneo)

Caratteristiche: Presenta una Conchiglia Rotonda in Forma Armoniosa, ricche di Carne con Gusto Persistente

TERRA

La Tartare di Fassona, Bufala Campana e Emulsione di Pomodorini Pachino³ € 13,00

Il Tagliere con Crudo, Salame, Toma d'Alpeggio, Blu d'Aosta^{9 13 3} € 12,00

Accompagnato con Gnocco Fritto e Miele cristallizzato

Primi

MARE

Lo Spaghettonone all'Astice (min. 2 persone)^{8 5 9} € 25,00

La Linguina agli Scampi* e Gambero Rosso* al Profumo di Sicilia^{8 5 9} € 16,00

Il Tonnarello allo Scoglio^{9 5 4 8 14} € 14,00

Scampo*, Cozze, Vongole, Tonno*, Pomodorini Confit e Pomodoro San Marzano

Il Medaglione di Capasanta* e Gamberi*, la sua Riduzione e Granella di Pistacchi^{9 4 8 2} € 15,00

TERRA

Gli Gnocchetti con Fonduta al Blu d'Aosta^{14 3 9} € 13,00

SECONDI

MARE

La Grigliata di Mare ^{5 4 8 9}	€ 22,00
Calamaro*, Tonno*, Gamberoni*, Polpo*, Scampo* e Verdure alla Brace	
L'Astice alla Catalana (min. 2 persone) ⁸	€ 22,00
Il Polpo* alla Brace, Porri Scottati e Stracciatella ^{3 4}	€ 18,00
La Tagliata di Tonno* in Crosta di Semi di Chia ²	€ 18,00

TERRA

Il Panino Cheeseburger ^{9 14 3}	€ 14,00
Hamburger, Cheddar, Pomodoro, Insalata, Ketchup, Maionese e Pane di Nostra Produzione	

CONTORNI

Le Verdure alla Brace	€ 4,00
Le Patate al Forno ⁹	€ 4,00
Insalata Mista	€ 4,00
Insalata Verde, Pomodori, Mais, Cipolle Rosse e Carote	

DOLCI

Il Tiramisù ^{3 9 14}	€ 6,00
Il Cannolo Scomposto ^{9 3 14}	€ 6,00
Il Nostro Gelato Artigianale ^{2 3 9}	€ 6,00
Bacio, Nocciola e Pistacchio di Bronte	

TAVOLA DEGLI ALLERGENI

- ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
- FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi
- PESCE** e prodotti a base di pesce
- SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo
- SOIA** e prodotti a base di soia
- CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
- CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- LUPINI** e prodotti a base di lupini
- SENAPE** e prodotti a base di senape
- SEDANO** e prodotti a base di sedano
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- UOVA** e prodotti a base di uova

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con (*) sono congelati all'origine dal produttore. I piatti o gli ingredienti contrassegnati con (**) sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.



LA PIZZERIA



Impasto di farine della miglior qualità *Molino Caputo* e acqua *Sparea* con una maturazione minima di 72h, condita con salsa di pomodoro italiano biologico *La Torrente*, fior di latte *Latteria Sorrentina* e olio extra vergine di oliva D.O.P.

MARGHERITA ^{9 3}  € 6,00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

MARGHERITA di BUFALA D.O.P. ^{9 3}  € 9,00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Mozzarella di Bufala D.O.P., Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

MARGHERITA con STRACCIATELLA di BURRATA ^{9 3}  € 9,00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Stracciatella di Burrata, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

MARINARA ⁹   € 5,00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Origano Selvatico di Sicilia, Aglio Piacentino, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

NAPOLETANA ^{9 3 5} € 8,00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Acciughe, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

ALICI DEL CANTABRICO ^{9 5} € 11,00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Alici del Cantabrico, Capperi di Pantelleria, Origano selvatico Siciliano, Aglio Piacentino, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ ^{9 3} € 8,00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Prosciutto Cotto Alta Qualità (in cottura), Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

PROSCIUTTO COTTO e BUFALA ^{9 3} € 11,00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Bufala D.O.P., Prosciutto Cotto Alta Qualità (in cottura), Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

LA VALDOSTANA ^{9 3} € 9,00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Fontina, Prosciutto Cotto Alta Qualità (in cottura), Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

CRUDO e STRACCIATELLA di BURRATA ^{9 3} € 13,00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Stracciatella di Burrata, Prosciutto Crudo D.O.P. minimo 18 Mesi, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

LA QUATTRO FORMAGGI ^{9 3}  € 10,00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Gorgonzola D.O.P., Fontina, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

DIAVOLA ^{9 3} € 7,00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Spianata Piccante Calabrese "Madeo", Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

CALABRESE ^{9 3} € 11,00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Stracciatella di Burrata, 'Nduja Piccante di Spilinga "Azienda Artigiana dell'"Nduja", Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco



LA PIZZERIA



Impasto di farine della miglior qualità *Molino Caputo* e acqua *Lurisia* con una maturazione minima di 72h, condita con salsa di pomodoro italiano biologico *La Torrente*, fior di latte *Latteria Sorrentina* e olio extra vergine di oliva D.O.P.

- SALSICCIA** ⁹³ € 11,00
 Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Salsiccia di Fassona Piemontese (in cottura), Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- STRACCIATELLA e SALSICCIA** ⁹³ € 13,00
 Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Stracciatella di Burrata, Salsiccia di Fassona Piemontese (in cottura), Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- ATOMICA** ⁹³ € 12,00
 Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Gorgonzola D.O.P., Spianata Piccante Calabrese "Madeo", Prosciutto Cotto Alta Qualità (in cottura), Olive Taggiasche e 'Nduja Piccante di Spilinga "Azienda Artigiana dell'Nduja", Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari
- CAPRICCIOSA** ⁹³ € 10,00
 Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Prosciutto Cotto Alta Qualità (in cottura), Salamino Piccante, Carciofini, Funghi, Olive Taggiasche, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- LA QUATTRO STAGIONI** ⁹³ € 9,00
 Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Prosciutto Cotto Alta Qualità (in cottura), Carciofini, Funghi Champignon, Olive Taggiasche, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- TONNO e CIPOLLE di TROPEA** ⁹³ € 11,00
 Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Filetti di Tonno in Olio d'Oliva, Cipolle di Tropea, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- CALZONE CLASSICO** ⁹³ € 8,00
 Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Ricotta, Prosciutto Cotto Alta Qualità, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- LA VESUVIO** ⁹³ € 12,00
 Metà Calzone Classico con Fior di latte "Latteria Sorrentina", Ricotta, Prosciutto Cotto Alta Qualità e Metà Margherita con Mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- FOCACCIA BIANCA** ⁹³ 🌿 🍷 € 4,00
 Origano Selvatico di Sicilia, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Rosmarino
- ORTOLANA** ⁹³ 🌿 € 9,00
 Zucchine, Melanzane, Peperoni, Fior di latte "Latteria Sorrentina", Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- TARANTINA** ⁹³⁵ € 8,00
 Pomodorino Datterino, Acciughe del Cantabrico, Capperi Lacrimelle, Olive Taggiasche, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Origano Selvatico di Sicilia (Aaglio a richiesta)
- PIZZA CAPRI** ⁹³ 🌿 € 9,00
 Ciliegino Fresco, Mozzarella di Bufala D.O.P., Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- LA GUSTOSA** ⁹³⁵ € 11,00
 Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Acciughe, Capperi di Pantelleria, Prosciutto cotto Alta Qualità, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- FOCACCIA EMPORIO** ⁹³ € 14,00
 Prosciutto Crudo D.O.P. minimo 18 Mesi, Stracciatella di Burrata, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Pomodorino ciliegino, Rucola e Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P.
- D.O.P.** ⁹³ € 12,00
 Mozzarella di Bufala D.O.P., Prosciutto Crudo D.O.P. minimo 18 Mesi, Pomodori Datterini, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

LA CANTINA

BOLLICINE

Alta Langa Extra Brut Fontanafredda	PIEMONTE	€ 27,00
Erbaluce Cieck Brut	PIEMONTE	€ 28,00
Contadi Castaldi Saten Blanc de Blanc	LOMBARDIA.....	€ 39,00
Monte Rossa Rose Franciacorta	LOMBARDIA.....	€ 41,00
Bellavista Brut	LOMBARDIA.....	€ 54,00
Ca del Bosco Cuvée Prestige	LOMBARDIA.....	€ 54,00
Cormons Prosecco	FRIULI VENEZIA GIULIA	€ 19,00
Spumante Sior Berto V8.....	VENETO	€ 13,00
Prosecco Val d'Oca Treviso Extra Dry	VENETO	€ 14,00
Prosecco DOC Bio Mionetto	VENETO	€ 18,00
Prosecco Valdobbiadene Superiore Val d'Oca	VENETO	€ 20,00
Mionetto Cuvée Rosé	VENETO	€ 20,00
Cartizze Mionetto Prosecco Valdobbiadene	VENETO	€ 35,00
Foss Marai Surfine	TRENTINO ALTO-ADIGE	€ 19,00
Ferrari Maximum Brut	TRENTINO ALTO-ADIGE	€ 37,00
Ruinart Champagne Brut Rosé	FRANCIA.....	€ 85,00
Ruinart Champagne Brut Blanc de Blanc	FRANCIA.....	€ 85,00
Roederer Brut Champagne	FRANCIA.....	€ 80,00
Taittinger Champagne Brut Rosé Prestige.....	FRANCIA.....	€ 115,00

VINI BIANCHI e ROSATI

Cortese 'Ristorante Emporio'	PIEMONTE	€ 10,00
Gavi La Scolca.....	PIEMONTE	€ 20,00
Erbaluce Orsolani La Rustia	PIEMONTE	€ 19,00
Langhe Arneis Blangè Ceretto	PIEMONTE	€ 30,00
Lugana Ca dei Frati.....	LOMBARDIA.....	€ 20,00
Lugana Rosé Ca dei Frati.....	LOMBARDIA.....	€ 20,00
Lugana Zenato.....	LOMBARDIA.....	€ 22,00
Gewurztraminer Colterenzio.....	TRENTINO ALTO ADIGE	€ 19,00
Muller Hofstatter	TRENTINO ALTO ADIGE	€ 21,00
Lagrein Rosato Hofstatter	TRENTINO ALTO ADIGE	€ 21,00
Sauvignon Elena Walch	TRENTINO ALTO ADIGE	€ 21,00
Sauvignon Hofstatter	TRENTINO ALTO ADIGE	€ 25,00
Terlaner Terlano Pinot Chardonnay.....	TRENTINO ALTO ADIGE	€ 28,00
Sauvignon Blanc Winkl Terlano	TRENTINO ALTO ADIGE	€ 30,00
Vinnae Ribolla Gialla Jermann	FRIULI VENEZIA GIULIA.....	€ 33,00
Vistamare Ca' Marcanda Gaja	TOSCANA	€ 58,00
Rosè Santa Cristina Antinori Cipresseto.....	TOSCANA	€ 14,00
Vermentino di Sardegna Giunco Mesa	SARDEGNA	€ 19,00
La Fuga Donnafugata Chardonnay	SICILIA	€ 22,00
Anthilia Donnafugata.....	SICILIA	€ 19,00

VINI ROSSI

Barbera d'Asti 'Ristorante Emporio'	PIEMONTE	€ 12,00
Ruchè di Castagnole Monferrato Marengo	PIEMONTE	€ 15,00
Ruchè di Castagnole Monferrato L'Accento Montalbera	PIEMONTE	€ 23,00
Freisa Balbiano Chieri	PIEMONTE	€ 16,00
Barbera d'Asti 'Fiulot' Prunotto	PIEMONTE	€ 17,00
Nebbiolo Langhe Produttori Barbaresco	PIEMONTE	€ 24,00
Nebbiolo Langhe Pio Cesare	PIEMONTE	€ 25,00
Nebbiolo Langhe Produttori Occhietti	PIEMONTE	€ 26,00
Gattinara Travaglini	PIEMONTE	€ 33,00
Barbaresco Prunotto	PIEMONTE	€ 36,00
Promis Ca' Marcanda Gaja	PIEMONTE	€ 52,00
Barolo Serralunga d'Alba Fontanafredda	PIEMONTE	€ 55,00
Sito Moresco Langhe Gaja	PIEMONTE	€ 66,00
Barbaresco Riserva Produttori	PIEMONTE	€ 91,00
Barolo Dagromis Gaja	PIEMONTE	€ 118,00
Ripasso Bertani	VENETO	€ 19,00
Amarone Zenato	VENETO	€ 68,00
Pinot Nero E. Walch	TRENTINO ALTO ADIGE	€ 24,00
Chianti Superiore 'Banfi'	TOSCANA	€ 15,00
Morellino Biondi Santi Bracciale	TOSCANA	€ 28,00
Bruciato Bolgheri	TOSCANA	€ 36,00
Brunello di Montalcino Gaja Pieve Santa Restituta	TOSCANA	€ 88,00
Primitivo di Manduria Mandus	PUGLIA	€ 18,00
Cannonau di Sardegna Sella e Mosca	SARDEGNA	€ 16,00
Nero d'Avola Cusumano	SICILIA	€ 20,00

Vini da Dessert

Moscato d'Asti Runchet	PIEMONTE	€ 18,00
Moscato d'Asti Montalbera	PIEMONTE	€ 18,00
Moscato Saracco	PIEMONTE	€ 20,00
Passito Diamante Tasca d'Almerita	SICILIA	€ 29,00