Menu

Esperienze Gourmet

Colazione

Pranzo

Cena

Pizza

Sushi

Vini & Bevande

Esperienze Gourmet

Only with CjClub up to 50% off

I **Soci CjClub** ricevono subito uno **SCONTO** fino al **50%** su tutte le esperienze gourmet.

Prosciutto crudo di Parma e Grana Trentino

€8

€6 Only with CjClub

Zizzona di bufala con tarelli al pepe nero, pomodori secchi, olive e rucola

€18

€13,50 Only with CjClub

Burratine con funghi trifolati, piadina grigliata, olio profumato al rosmarino, aglio dorato

€15

€7,50 Only with CjClub

Fiordilatte e affettati

€12

€6 Only with CjClub

Treccia con pesto siciliano, acciughe, frittelle di pasta cresciuta

€15

€7,50 Only with CjClub

Blinis con caviale italiano (20g)

€49,50

€37 Only with CjClub

Trofie al Pesto Genovese di Zeffirino
La qualità del pesto artigianale firmato Zeffirino, tra i più rinomati al mondo

€11

€8,25 Only with CjClub

Ravioli del Plin con tartufo

€16,50

€8,50 Only with CjClub

Spaghetti alle aragostelle

€27,50

€21 Only with CjClub

Grigliata imperiale di astice e gamberoni

€44

€33 Only with CjClub

Frittura mista di paranza

€33

€25 Only with CjClub

Bistecca tomahawk alla griglia

€44

€33 Only with CjClub

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.

€18 Torta per 4 o 6 persone

NOISETTE
Mousse al cioccolato bianco e nocciole, croccantino di nocciola, pan di spagna al cioccolato

YOGURT E FRAGOLE
Crema leggera allo yogurt, gelatina di fragole profumata al lime, mousse di fragole, pan di spagna alle mandorle

PASSIONE ESOTICA
Cremoso ai frutti esotici, palet di lamponi, bavarese ivoire al rum jamaique, croccantino al pistacchio, bisquit al cacao

CHEESECAKE
Crema di formaggio leggera, gelatina di fragole lamponi e rosa, cremoso alla vaniglia, fondo morbido alle mandorle

GIANDUJA
Cremoso al cioccolato, nocciole e mascarpone, mousse al cioccolato e nocciole, pan di spagna al cioccolato, streusel nocciole e cacao

SOLE
Biancomangiare alle mandorle, streusel di mandorla, gelatina di mango e passion fruit, pain de Gênes al limone

Le torte elencate nel catalogo contengono allergeni n. 1, 3, 6, 7 e 8 (Reg. UE 1169/2011. Le relative informazioni sono disponibili presso il personale di servizio e/o consultando la documentazione nei ristoranti di bordo.

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.

Colazione

25 DICEMBRE - NAVIGAZIONE

In aggiunta alla selezione a buffet, sono disponibili piatti dolci e salati à la carte

SELEZIONE DI OMELETTE

Omelette al prosciutto e formaggio cheddar ❄

Omelette alle erbe e pancetta ❄

Omelette con formaggio svizzero ❄🍃

Omelette con salmone affumicato e cipolle ❄

UOVA OCCHIO DI BUE

con tuorlo morbido 🍃*

con tuorlo medio 🍃*

con tuorlo ben cotto 🍃

SELEZIONE DI PANCAKE E WAFFLE

Pancake con bacon croccante e sciroppo d'acero ❄

Pancake con banana e sciroppo d'acero 🍃

Waffle con crema al cioccolato e fragole 🍃

Waffle con uovo in camicia e spinaci ❄🍃*

BEVANDE SERVITE GRATUITAMENTE

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	3,50 € **
Caffè espresso	2,20 € **
Cappuccino	3,00 € **
Succhi in bottiglietta	4,20 € **
Spremuta di arancia fresca	5,70 € **

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 carni crude o poco cotte, frutti di mare, crostacei, latte o uova può aumentare il rischio di malattie di origine alimentare, soprattutto se il consumatore ha determinate 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

25 DICEMBRE - NAVIGAZIONE

Costa si impegna nella ***RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI****.*

Unisciti a noi ordinando un solo piatto per portata, insieme possiamo fare la differenza!

PER INIZIARE

Tartare alla mediterranea di frutti di mare con avocado ed emulsione di foglie di basilico, menta e olio extravergine d'oliva ❄

Crudo di Parma servito con bruschetta (pane ciabatta), pomodorini marinati al basilico e mozzarella filante ❄

Flan di carciofi servito con crema di formaggio Castelmagno ❄ 🍃

MAIN COURSES

PRIMI PIATTI

Consommé di coda di bue ❄

Casarecce con pesce spada, uvetta, pinoli e semi di finocchietto ❄

Gnocchi di patate saltati al burro montato alla salvia e pecorino ❄

PIATTI PRINCIPALI

Baccalà arracanato servito con patate arrosto e purea di zucca ❄

Cappone arrosto servito con asparagi saltati al burro e crema di patate al tartufo ❄

Flan di parmigiano e la sua fonduta ❄ 🍃

DESSERTS

Crostata con pralina al cioccolato (senza zuccheri aggiunti)

Torta Frangipane alle mele

Sorbetto all'ananas

I GRANDI CLASSICI

Ordina questi piatti in alternativa ai primi o ai secondi piatti.

Minestrone di verdure ❄ 🍃

Penne o spaghetti con salsa di pomodoro e basilico ❄ 🍃

Tagliatelle alla bolognese ❄

Roastbeef all'inglese con rucola, pomodorini e scaglie di grana ❄

Petto di pollo alla griglia ❄

Salmone alla griglia o al vapore servito con patate bollite e verdure ❄

Uova strapazzate con pane nero tostato ❄

Insalata di frutta: barca di ananas fresco con frutta tropicale, mirtilli e yogurt 🍃

Sandwich Reuben: porzioni di carne in scatola, formaggio svizzero e crauti con salsa russa in pane di segale tostato ❄

***NOTA SULLA SALUTE PUBBLICA:** il consumo di carni crude o poco cotte, frutti di mare, crostacei, latte o uova può aumentare il rischio di malattie di origine alimentare, soprattutto se il consumatore ha determinate 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

25 DICEMBRE - NAVIGAZIONE

Costa si impegna nella ***RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI****.*

Unisciti a noi ordinando un solo piatto per portata, insieme possiamo fare la differenza!

PER INIZIARE

Rocher di baccalà marinato al tè earl grey servito su crema di piselli ❄

Quiche Lorraine ❄

Frittelle con feta e prezzemolo ❄ 🍃

MAIN COURSES

PRIMI PIATTI

Pasta e ceci ❄

Calamarata al ragù di cernia e pomodorini ❄

Ravioli ripieni di patate con punta di filetto e la sua salsa con zucchine croccanti ❄

Linguine al pesto, patate schiacciate e fagiolini ❄ 🍃

PIATTI PRINCIPALI

Filetto di salmone selvaggio dell'Alaska ai ferri, servito con bietole ripassate in padella e insalatina di finocchi al pepe rosa ❄

Straccetti di cappello del prete saltato con verdurine, riso all'aglio in stile peruviano ❄

Cosciotto d'agnello cotto a bassa temperatura, bardato nel lardo e con salsa al vino rosso, servito con sformato di patate, prosciutto cotto e scamorza ❄

Khachapuri ❄

DESSERTS

Cheesecake alle mele della Normandia

Tranci ai frutti: croccantino alle mandorle, crema di mascarpone e fragole, crema bavarese al lampone e gelée alla fragola

Mousse alla vaniglia servita con frutta fresca mista in pezzi (senza zuccheri aggiunti)

Gelato vaniglia e pistacchio

I GRANDI CLASSICI

Ordina questi piatti in alternativa ai primi o ai secondi piatti.

Minestrone di verdure ❄ 🍃

Penne o spaghetti con salsa di pomodoro e basilico ❄ 🍃

Tagliatelle alla bolognese ❄

Roastbeef all'inglese con rucola, pomodorini e scaglie di grana ❄

Petto di pollo alla griglia ❄

Salmone alla griglia o al vapore servito con patate bollite e verdure ❄

Uova strapazzate con pane nero tostato ❄

***NOTA SULLA SALUTE PUBBLICA:** il consumo di carni crude o poco cotte, frutti di mare, crostacei, latte o uova può aumentare il rischio di malattie di origine alimentare, soprattutto se il consumatore ha determinate 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.

Scegli la tua pizza preferita e gustala direttamente al ristorante!
Il servizio è disponibile durante gli orari di apertura della pizzeria Pummid'Oro.

SCEGLI L'IMPASTO

1 | CLASSICO
impasto tradizionale con farina "00"

2 | ALTA DIGERIBILITÀ
impasto con farina Tritordeum, un mix di grano duro e orzo selvatico a basso contenuto di glutine

3 | MULTICEREALI
impasto rustico ancora più leggero e croccante

SCEGLI LA PIZZA

PIZZE CLASSICHE

~~€7~~ **€5,25** Only with C|Club

MARGHERITA
Pomodori San Marzano D.O.P., mozzarella e basilico ↳ ❋

NAPOLETANA
Pomodori San Marzano D.O.P., mozzarella e acciughe ❋

PIZZE TASTY

~~€9~~ **€6,75** Only with C|Club

ORTOLANA
Pomodori San Marzano D.O.P., mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni grigliati ↳ ❋

TONNO E CIPOLLE
Pomodori San Marzano D.O.P., mozzarella, tonno, cipolla rossa e pomodori secchi ❋

CALABRESE PICCANTE
Pomodori San Marzano D.O.P., mozzarella, salame piccante, olive e peperoncino ❋

SICILIANA
Pomodori San Marzano D.O.P., mozzarella, olive nere, capperi e acciughe ❋

PROSCIUTTO CRUDO
Pomodori San Marzano D.O.P., mozzarella e Prosciutto * di Parma D.O.P. ❋

QUATTRO STAGIONI
Pomodori San Marzano D.O.P., mozzarella, prosciutto, olive, carciofi e funghi ❋

QUATTRO FORMAGGI
Mozzarella, Gorgonzola, Fontina e Taleggio ↳ ❋

CALZONE
Pomodori San Marzano D.O.P., mozzarella, prosciutto e funghi ❋

PIZZE SPECIALI

~~€10~~ **€7,50** Only with C|Club

BUFALA E POMODORINI
Mozzarella di bufala, pomodorini e basilico ↳ ❋

LIGURIA
Mozzarella, stracchino, pesto, granella di pistacchi e pinoli ↳ ❋

TRENTINA
Mozzarella, speck, formaggio Brie e miele ❋

BUFALA
Mozzarella di bufala, rucola e pomodorini ↳ ❋

RUCOLA E GAMBERI
Mozzarella, gamberi e rucola ❋

TRICOLORE
Mozzarella di bufala, prosciutto di Parma D.O.P., pomodori San Marzano D.O.P., pomodorini e ricotta cremosa ❋

PIZZE GOURMET

€13

GOLOSA
Pomodori San Marzano D.O.P., mozzarella di bufala, pecorino, Lardo di Colonnata, basilico fresco ❋

PERE, NOCI E GORGONZOLA
Mozzarella di bufala, pere, gorgonzola, noci tritate ↳ ❋

GUANCIALE E STRACCIATELLA
Guanciale di maiale, olio al basilico, stracciatella, scorza d'arancia, polvere di pomodoro ❋

COME UNA CARBONARA
Mozzarella fior di latte, guanciale, uovo, pecorino, pepe nero ❋

ETNEA
Mozzarella di bufala affumicata, patate, acciughe sott'olio, pangrattato alle erbe, zafferano ❋

GAMBERO ROSSO
Mozzarella fior di latte, insalata mista, gambero rosso marinato, scorza di pompelmo ❋

PUGLIA
Mozzarella di bufala affumicata, caciocavallo, capocollo, pomodori secchi, mandorle, burrata ❋

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.

SUSHINO

- AT COSTA -

Ora puoi ordinare anche a tavola un delizioso Sushi-Box da 12 pezzi

€11

Il servizio è disponibile durante gli orari di apertura di Sushino.

2 x California Maki
Surimi, cetriolo, mango, maionese giapponese

2 x Creamy Salmon Maki
Salmone crudo, crema di formaggio

2 x Tuna Nigiri
Tonno

2 x Shrimp Nigiri
Gambero scottato

2 x Atsuyaki Tamago Nigiri
Frittata giapponese

2 x Salmon Sashimi
Salmone

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.

Vini & Bevande

Wines & Drinks

Champagne
Champagne

Spumanti
Sparkling Wines

Vini Bianchi
White Wines

Vini Rossi
Red Wines

Vini Rosè
Rosé Wines

Altre Bevande
Other Drinks

Only with C|Club up to 50%off

I **Soci C|Club** ricevono subito uno **sconto** fino al **50% su tutte le bottiglie** (da 75cl) di vino e spumante.

C|Club Members *receive an instant* ***up to 50% discount on all bottle*** *(75cl) of wine and sparkling wines.*

Champagne

Champagne

Francia / *France*

Only with C|Club 15%off

Champagne "Comte de Montaigne"

Brut Aoc

€60

Bt.CH1A835

Only with C|Club 25%off

Champagne "JM Gobillard et Fills Brut"

€51 - €10,30

Bt.A002 - Gl.A008

Veuve Clicquot

Brut Aoc Yellow Label Champagne-Ardenne, "Ponsardin"

€80 - €17

Bt.CH402 - Gl.A009

Champagne Brut Rosé Impérial AOC "Moët & Chandon"

Vitigno | Variety: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

€85

Bt.A003

Champagne Brut Réserve Impériale AOC "Moët & Chandon"

Vitigno | Variety: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

€72

Bt.CH404

Champagne Brut Royal AOC "Pommery"

Vitigno | Variety: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero

€72

Bt.CH406

- 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*

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
€45
Bt.D0300

Trentino Alto Adige

Only with C|Club 25%off

Trento Brut Perlé DOC "Ferrari"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€49
Bt.SP500

Trento Maximum Demi Sec DOC "Ferrari"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€38
Bt.D0210

Trento Brut Perlé Rosé DOC "Ferrari"
Vitigno | Variety: Pinot Nero, Chardonnay
€62
Bt.D3800

Maximum Blanc De Blancs "Ferrari"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€38 - €8,30
Bt.D0209 - Gl.D0259

Veneto

Only with C|Club 25%off

Conegliano Valdobbiadene Brut Crede DOC "Bisol Desiderio & figli"
Vitigno | Variety: Glera
€40
Bt.D0203

Prosecco Treviso DOC "Sant' Orsola"
Vitigno | Variety: Glera
€31 - €6,70
Bt.SP508 - Gl.A032

Piemonte / *Piedmont*

Only with C|Club 25%off

Moscato d'Asti DOCG "Batasiolo"
Vitigno | Variety: Moscato
€31 - €6,70
Bt.A024 - Gl.A031

Asti Spumante DOCG "Asti Cinzano"
Vitigno | Variety: Moscato
€31 - €6,70
Bt.SP504 - Gl.A0021

Emilia Romagna

Only with C|Club 25%off

Sophia Brut Tenuta Venturini Foschi
Vitigno | Chardonnay, Pinor Nero
€48
Bt.NR177

- 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*

Vini Bianchi Italiani
Italian White Wines

Piemonte / *Piedmont*

MIN. 25 — **Gavi DOCG Il Valentino "La Scolca"**
Vitigno I Variety: Cortese
🍷 28
BI.4053

Langhe Chardonnay Serbato DOC "Batasiolo"
Vitigno I Variety: Chardonnay
🍷 27 – 🏷 16,20
BI.WW104 - GI.A199

Roero Arneis Pradalupo DOCG "Fontanafredda"
Vitigno I Variety: Arneis
🍷 28 – 🏷 16,50
BI.4071 - GI.A245

Fallegro Langhe DOC Favorita "Gagliardo"
Vitigno I Variety: Vermentino
🍷 50
BI.4022

Trentino Alto Adige

MIN. 25 — **Alto Adige Gewürztraminer DOC "Elena Walch"**
Vitigno I Variety: Gewürztraminer
🍷 34 – 🏷 17,30
BI.4052 - GI.A215

Müller Thurgau Palai "Pojer e Sandri"
Vitigno I Variety: Müller Thurgau
🍷 34
BI.4057

Liguria

MIN. 25 — **Riviera Ligure di Ponente Pigato DOC "Durin"**
Vitigno I Variety: Pigato
🍷 34
BI.00304

Lombardia / *Lombardy*

MIN. 25 — **Lugana DOC "Cà Maiol"**
Vitigno I Variety: Trebbiano di Lugana
🍷 34
BI.00305

Friuli Venezia Giulia

MIN. 25 — **Friuli Colli Orientali Friulano DOC "Livio Felluga"**
Vitigno I Variety: Friulano
🍷 46
BI.4050

Friuli Colli Orientali Pinot Grigio DOC "Livio Felluga"
Vitigno I Variety: Pinot Grigio
🍷 46
BI.4059

Friuli Colli Orientali Sauvignon DOC "Le Vigne di Zamò"
Vitigno I Variety: Sauvignon
🍷 40
BI.4055

MIN. 50 — **Ribolla Gialla "Forchir"**
Vitigno I Variety: Ribola gialla
🍷 24
BI.4069

Veneto

MIN. 25 — **Soave Classico DOC "Sartori"**
Vitigno I Variety: Garganega
🍷 25,50
BI. 4073

MIN. 50 — **Custoza DOC "Cav. G.B. Bertani"**
Vitigno I Variety: Garganega, Trebbiano, Cortese, Malvasia
🍷 30
BI.00350

Emilia Romagna

MIN. 25 — **Romagna Albana Vigna Rocca DOCG "Tre Monti"**
Vitigno I Variety: Albana
🍷 24
BI.00358

Malvasia Gemma Bio Tenute Venturini Foschi
Vitigno I Variety: Malvasia
🍷 40
BI.NR176

Sauvignon Blanc Emy Bio Tenute Venturini Foschi
Vitigno I Variety: Sauvignon Blanc
🍷 40
BI.NR175

Toscana / *Tuscany*

MIN. 25 — **Remole Bianco Toscana IGT "Frescobaldi"**
Vitigno I Variety: Trebbiano, Vermentino
🍷 20 – 🏷 15,50
BI.4068 - GI. A072

Pomino Bianco
Vitigno I Variety:
🍷 27 – 🏷 16,20
BI.NR187 - GI.NR82

Bevobianco DOC "MAREMMA IL TESORO"
Vitigno I Variety: Chardonnay, Vagner
🍷 35
BI.A187

Marche

MIN. 50 — **Passerina Marta DOCG Colonnara "San Giovanni"**
Vitigno I Variety: Passerina
🍷 27 – 🏷 16,20
BI.00308 - GI.A2100338

Umbria

MIN. 25 — **Cervaro della Sala "Castello della Sala - Antinori"**
Vitigno I Variety: Chardonnay, Grechetto
🍷 73
BI.4050

Lazio

MIN. 25 — **Frascati Superiore Racemo DOCG "L'Olivella"**
Vitigno I Variety: Malvasia puntinata, Grechetto, Malvasia di Candia, Bellone
🍷 23,50
BI.00359

Campania

MIN. 25 — **Greco di Tufo DOCG "Feudi di San Gregorio"**
Vitigno I Variety: Greco
🍷 38
BI.0011

Falanghina "Manimurci"
Vitigno I Variety: Falanghina
🍷 24
BI.4058

Abruzzo

MIN. 50 — **Abruzzo Pecorino Costa del Mulino DOC "Cantina Frentana"**
Vitigno I Variety: Pecorino, Chardonnay
🍷 27 – 🏷 16,20
BI.00310 - GI.00339

Puglia

MIN. 50 — **Verdeca "Feline"**
Vitigno I Variety: Verdeca
🍷 34
BI.00312

Sicilia / *Sicily*

MIN. 25 — **Cometa Sicilia DOC "Planeta"**
Vitigno I Variety: Fiano
🍷 57 – 🏷 12,50
BI.4095 - GI.A256

Contessa Entellina La Fuga DOC "Donnafugata"
Vitigno I Variety: Chardonnay
🍷 34
BI.00313

Sardegna / *Sardinia*

MIN. 50 — **Vermentino di Sardegna I Fiori DOC "Pala"**
Vitigno I Variety: Vermentino
🍷 30 – 🏷 16,70
BI.4078 - GI.A258

Vini Bianchi Internazionali
International White Wines

Francia / *France*

MIN. 19 — **Chardonnay Bourgogne White "Alain Chavy"**
Vitigno I Variety: Chardonnay
🍷 91
BI.4097

MIN. 25 — **Sancerre Blanc Les Caillottes AOC "Pascal Jolivet"**
Vitigno I Variety: Sauvignon Blanc
🍷 60
BI.4098

Chablis 1er Cru Domaine du Chardonnay "Montmains"
Vitigno I Variety: Chardonnay
🍷 57
BI.WW155

Chile

MIN. 25 — **Albaclara Sauvignon Blanc "Haras de Pirque"**
Vitigno I Variety: Sauvignon Blanc
🍷 51,50
BI.4157

Australia

MIN. 25 — **Chardonnay Koonunga Hill "Penfolds"**
Vitigno I Variety: Chardonnay
🍷 60
BI.4106

- 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*

Vini Rossi Italiani

Italian Red Wines

Piemonte / *Piedmont*

Nebbiolo d'Alba DOC "Teo Costa"
Vitigno / Variety: Nebbiolo
+40
BI.0036

Barolo Lecinquevigne DOCG "Damiano"
Vitigno / Variety: Nebbiolo
+82
BI.0034

Barbaresco Basarin DOCG "Marco e Vittorio Adriano"
Vitigno / Variety: Nebbiolo
+45,50
BI.0035

Roero Bajo Riserva DOCG "Deliette"
Vitigno / Variety: Nebbiolo
+40
BI.RW292

Trifulat Langhe Dolcetto DOC "Teo Costa"
Vitigno / Variety: Dolcetto
+23
BI.4123

Lombardia / *Lombardy*

Oltrepò Pavese Bonarda DOC "Calatroni"
Vitigno / Variety: Croatina
+23 - +6,70
BI.0017 - GL00340

Trentino Alto Adige

Alto Adige Pinot Nero DOC "Elena Walch"
Vitigno / Variety: Pinot Nero
+40
BI.0039

Teroldego Rotaliano DOCG "Foradori"
Vitigno / Variety: Teroldego
+39,50
BI.RW310

Veneto

Amarone della Valpolicella Valpantena DOCG "Cav. G.B. Bertani"
Vitigno / Variety: Corvina, Rondinella
+62
BI.0059

Valpolicella Superiore Ripasso DOCG "Sartori"
Vitigno / Variety: Corvina, Rondinella, Corvinone, Negrara
+32 - +7,30
BI.4135 - GL4224

Cabernet Franc DOC Friuli "Cabert"
Vitigno / Variety: Cabernet
+28,50
BI.4111

Friuli Venezia Giulia

Merlot Friuli-Colli Orientali DOC "Conte Brandolini d'Adda"
Vitigno / Variety: Merlot
Friuli-Cabert
+36
BI.0031

Emilia Romagna

Reggiano Rosso Assolo DOC "Ermete Medici & Figli"
Vitigno / Variety: Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Marani
+23 - +7,70
BI.0022 - GL00343

Romagna Sangiovese Superiore Campo di Mezzo DOC "Tre Monti"
Vitigno / Variety: Sangiovese
+23 - +6,70
BI.0023 - GL00344

Merlot Cabernet Due Mondi Tenuta Venturini Foschi
Vitigno / Variety: Merlot Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
+48
BI.N8174

Toscana / *Tuscany*

Solaia "Marchesi Antinori"
Vitigno / Variety: Cabernet Sauvignon, Sangiovese
+270
BI.4142

Brunello di Montalcino DOCG "Cantina di Montalcino"
Vitigno / Variety: Sangiovese
+73
BI.RW252

Rosso di Montalcino DOC "Col d'Orcia"
Vitigno / Variety: Sangiovese
+51
BI.0024

Chianti Classico Riserva Berardenga DOCG "Fattoria di Félsina"
Vitigno / Variety: Sangiovese
+63
BI.0025

Castelgiocondo Brunello di Montalcino DOCG "Frescobaldi"
Vitigno / Variety: Sangiovese
+103
BI.4504

Castiglioni Chianti DOCG "Frescobaldi"
Vitigno / Variety: Sangiovese, Merlot
+21 - +6,70
BI.4661 - 4675

Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG "Frescobaldi"
Vitigno / Variety: Sangiovese
+41,50 - +7,30
BI.4665 - 4675

Morellino di Scansano DOCG "Erik Banti "
Vitigno / Variety: Sangiovese, Alicante, Merlot
+35,00 - +7,80
BI.4127 - GL4239

Campaccio IGT "VALPIANA, MASSA MARITTIMA"
Vitigno / Variety: Sangiovese, Cabernet Sauvignon , Merlot
+45,00
BI.4185

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo DOC "Cantina Frentano"
Vitigno / Variety: Montepulciano
+34
BI.0037

Campania

Taurasi DOCG "Feudi di San Gregorio"
Vitigno / Variety: Aglianico
+60
BI.0028

Basilicata

Aglianico del Vulture Il Repertorio DOC "Cantine del Notaio"
Vitigno / Variety: Aglianico
+38,50
BI.0029

Puglia

Negroamaro "Feudi di San Marzano"
Vitigno / Variety: Negroamaro
+31 - +7,30
BI.4129 - GL4205

Primitivo di Manduria DOP "Feudi di San Marzano"
Vitigno / Variety: Primitivo
+31 - +7,30
BI.4124 - GL4276

Sicilia / *Sicily*

Cerasuola di Vittoria DOCG "Planeta"
Vitigno / Variety: Nero d'Avola, Frappato
+34
BI.0031

Nero d'Avola "Cusumano"
Vitigno / Variety: Nero d'Avola
+31 - +6,70
BI.4131 - GL4200

Sardegna / *Sardinia*

Cannonau di Sardegna I Fiori DOC "Pala"
Vitigno / Variety: Cannonau
+31 - +6,70
BI.4115 - GL4245

Vini Rossi Internazionali

International Red Wines

Francia / *France*

Bourgogne Pinot Noir AOC "Louis Jadot"
Vitigno / Variety: Pinot Nero
+66 - +14,50
BI.4177 - GL4277

Bordeaux Rouge AOC "Baron Philippe De Rothschild"
Vitigno / Variety: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
+45,50
BI.4178

Châteauneuf du Pape Rouge AOC "Georges Dubeuef"
Vitigno / Variety: Grenache, Cinsault, Syrah
+57
BI.RW255

Chile

Hussonet Cabernet Sauvignon Gran Reserva "Haras de Pirque"
Vitigno / Variety: Cabernet Sauvignon
+62
BI.4158

Spagna / *Spain*

Rioja Crianza DOC "Bodegas Beronia"
Vitigno / Variety: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo
+28,50
BI.4121

Rioja Gran Reserva DOC "Bodegas Beronia"
Vitigno / Variety: Tempranillo, Mazuelo, Graciano
+51
BI.4122

Nuova Zelanda / *New Zealand*

Pinot Noir "Palliser"
Vitigno / Variety: Pinot Nero
+67 - +15,50
BI.4179 - GL4278

- 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*

Vini Rosè

Rosé Wines

Veneto

Only with C|Club 25%off

Bardolino Chiaretto L'infinito DOC "Santi"

Vitigno | Variety: Corvina, Rondinella, Molinara

€22 - €5,70

Bt.D0332 - Gl.D0348

Toscana / *Tuscany*

Only with C|Club 25%off

Alìe Toscana IGT "Frescobaldi"

Vitigno | Variety: Syrah, Vermentino

€31 - €6,70

Bt.A669 - Gl.A674

Bevorosa DOC MAREMMA TOSCANA "IL TESORO"

Vitigno | Variety: Sangiovese

€35

Bt.A190

Puglia

Only with C|Club 25%off

Tramari "San Marzano"

Vitigno | Variety: Primitivo

€31 - €7,30

Bt.D466 - Gl.D468

Sardegna / *Sardinia*

Only with C|Club 25%off

Chiaro di Stelle "Pala"

Vitigno | Variety: Monica, Carignano, Cannonau

€31

Bt.A182

Francia / *France*

Only with C|Club 25%off

Côtes de Provence Rosé AOC "Château des Sarrins"

Vitigno | Variety: Granche, Cinsault,Syrah Mourvèdre, Rolle

€40

Bt.A183

Portogallo / *Portugal*

Only with C|Club 25%off

Mateus Rosé "Sogrape"

Vitigno | Variety: Antao Vaz, Tinto Roriz, Periquita, Tinta Barroca, Tinto Cao, Touriga, Trincadeira

€26 - €6,20

Bt.ROW301 - Gl.A218

- 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*

Altre Bevande

Other Drinks

Vino in caraffa

Wines by Carafe

Pinot Bianco IGT Venezia Giulia "La Cantina di Bertiolo"

€**12,40** (1/2 l)

Bt.A254

Merlot IGT Venezia Giulia "La Cantina di Bertiolo"

€**12,40** (1/2 l)

Bt.A254

Birre alla spina

Draught beer

Grande / Large

€**6,10** (40 cl)

Piccola / Small

€**4,80** (25 cl)

Birre

Beer

Weissbier

€**7,80**

Beck's, Corona, Peroni Nastro Azzurro, Heineken, Estrella Damm

€**4**

Birra non alcolica | Non-alcoholic Beer

€**4**

Bibite

Soft Drinks

Soft Drinks / Sodas

€**3,70** (33 cl)

Succhi in bottiglia / Fruit juices

€**4,20** (33 cl)

Acqua minerale

Mineral water

Naturale, frizzante / Natural, sparkling

€**3,50** (100 cl)

Perrier

€**4,10** (24 cl)

- 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*