

*Lino*

# MENU

## PER COMINCIARE

UOVO ALLA MILANESE, TOPINAMBUR E BAGNA CAUDA	11
BATTUTA DI MANZO PIEMONTESE, CONDIMENTO ALLA TARTARA	13
SALMONE DI NOSTRA MARINATURA, PANNA ACIDA, AVOCADO	14

## PRIME PORTATE

RISOTTO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO AI FUNGHI, GUANCIALE E NOCCIOLE	16
SPAGHETTI ALLA CHITARRA, TONNO E CIPOLLA DI BREME	14
LASAGNA CON RAGÙ TRADIZIONALE ALLA BOLOGNESE	13

## SECONDE PORTATE

COSTINE DI MAIALE BRASATE ALL'ORIENTALE	19
COTOLETTA ALLA MODA DEL LINO	23
TAGLIATA DI MANZO AL GIUSTO ROSA, PATATE AL FORNO	21

## OLTRE IL MENU

CRUDO DI PESCE: OSTRICHE, GAMBERI, CARPACCI	28
CROQUE MADAME: SPALLA COTTA "CAPITELLI" CON FORMAGGIO "STAFFORELLA" E UOVO DI CAMPAGNA	16
SELEZIONE FORMAGGI "MARCO BERNINI"	15

## PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

MILLEFOGLIE, CREMA CHANTILLY, MELA, UVETTA E PINOLI	8
CALDO FREDDO DI MOUSSE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE	8
FRUTTA FRESCA E SORBETTO DEL LINO	8

## FUORI ORARIO

UN DRINK A SCELTA CON PIATTO DEGUSTAZIONE IN ACCOMPAGNAMENTO	15
--	----

*Lino.*

## SPECIALE PRANZO

### I QUADRI DEL LINO

LA NOSTRA PROPOSTA LUNCH È STATA PENSATA PER OFFRIRVI UN PRANZO VELOCE MA DI GRAN GUSTO:  
UN PIATTO UNICO COMPOSTO DA PRIMO, SECONDO, CONTORNO PIÙ PICCOLO DESSERT

#### IL QUADRO DI CARNE

PASTA AI QUATTRO FORMAGGI, PEPE TIMUT

COSCIA DI GALLETTO DISSOSSATO CROCCANTE

(IL PREZZO INDICATO COMPRENDE 1/2LT DI ACQUA, CAFFÈ E COPERTO)

18

#### IL QUADRO DI PESCE

MACCHERONCINI AL TORCHIO, PESTO DI RUCOLA, COZZE, MANDORLE

TRANCIO DI SALMONE SCOTTATO

(IL PREZZO INDICATO COMPRENDE 1/2LT DI ACQUA, CAFFÈ E COPERTO)

18

#### **Menu à la carte: coperto 2€**

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio possono esservi contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Si prega di segnalare al personale eventuali allergie. È possibile che alcune materie prime di difficile approvvigionamento siano abbattute o congelate alla fonte. Il pesce cucinato crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del reg. CE 853/2004 a -20° per almeno 24 ore.

*Lino*

# MENU

## TO START

MILANESE STYLE EGG, JERUSALEM ARTICHOKE AND "BAGNA CAUDA" SAUCE	11
PIEDMONTESE BEEF TARTARE, TARTAR SAUCE	13
HOUSE MARINATED SALMON, SOUR CREAM, AVOCADO	14

## FIRST COURSE

RISERVA SAN MASSIMO CARNAROLI RISOTTO WITH MUSHROOMS, GUANCIALE AND HAZELNUTS	16
CHITARRA SPAGHETTI WITH TUNA AND BREME ONION	14
TRADITIONAL RAGÙ BOLOGNESE LASAGNA	13

## SECOND COURSE

ORIENTAL STYLE BRAISED RIBS	19
DOUBLE BREADED VEAL CHOP BY LINO	23
SLICED BEEF STEAK SERVED PINK, ROAST POTATOES	21

## BEYOND THE MENU

FISH CRUDO: OYSTERS, PRAWNS, MIXED CARPACCIO	28
CROQUE MADAME: "CAPITELLI" HAM SHOULDER WITH "STAFFORELLA" CHEESE AND FARMHOUSE EGG	16
SELECTION OF CHEESES FROM "MARCO BERNINI"	15

## SWEET END

MILLE-FEUILLE, CHANTILLY CREAM, APPLE, RAISIN AND PINE NUTS	8
CHOCOLATE AND HAZELNUT HOT AND COLD MOUSSE	8
FRESH FRUIT SALAD AND LINO'S SORBET	8

## AFTER HOURS

ONE DRINK PLUS A TASTING PLATE	15
--------------------------------	----

*Lino,*

## LUNCH SPECIALS

### I QUADRI DEL LINO

QUICK GREAT TASTING LUNCH PROPOSALS

ONE SINGLE PLATE COMPOSED BY FIRST COURSE, SECOND COURSE, SIDE AND A SMALL DESSERT

#### IL QUADRO MEAT

FOUR CHEESE PASTA, TIMUT PEPPER

DEBONED CRISPY CHICKEN LEG

(THE PRICE INCLUDES 1/2 LT WATER, COFFEE AND SERVICE CHARGE)

18

#### IL QUADRO FISH

MACCHERONCINI PASTA, ROCKET PESTO, MUSSELS, ALMONDS

GRILLED FILLET OF SALMON

(THE PRICE INCLUDES 1/2 LT WATER, COFFEE AND SERVICE CHARGE)

18

**À la carte menu: service charge 2€**

Products prepared can be subjected to blast chilling in order to ensure quality and safety due to reg. CE 853/2004. Please ask our staff for information about ingredients and allergens.

# Carta Vini

## Vini Spumanti

<b>Alta Langa Extra Brut</b> Garbarino Roberto 100% Chardonnay	2015	Piemonte	37,00 €
<b>Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG "Giorgi 1870"</b> Giorgi 100% Pinot Nero	2014	Lombardia	32,00 €
<b>Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Brut Millesimato "Vincenzo Comi"</b> Az. Agricola Travaglino 85% Pinot Nero e 15% Chardonnay	2010	Lombardia	52,00 €
<b>Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Brut "Costagrossa"</b> Marchesi di Montalto 100% Pinot Nero	2014	Lombardia	36,00 €
<b>Riesling Brut "Peu Moussant"</b> Le Fracce 100 % Riesling	s.a.	Lombardia	24,00 €
<b>Metodo Classico Brut "Rosè"</b> Monsupello 95% Pinot nero, 5% Chardonnay	s.a.	Lombardia	45,00 €
<b>Franciacorta DOCG Brut</b> Monzio Compagnoni 80% Chardonnay, 10% Pinot Bianco, 10% Pinot Nero	s.a.	Lombardia	37,00 €
<b>Franciacorta DOCG riserva Palazzo Lana</b> Berlucchi 100% Pinot nero	2008	Lombardia	78,00 €
<b>Franciacorta DOCG '61 Brut Saten</b> Berlucchi 100% Chardonnay	s.a	Lombardia	43,00 €
<b>Prosecco di Valdobbiadene DOCG Millesimato</b> De Faveri 100% Glera	s.a	Veneto	27,00 €
<b>Prosecco Superiore "Cartizze"</b> Coste Petrai 100% Glera	s.a.	Veneto	36,00 €

# Champagne

<b>Brut Reserve Gran Cru</b> Paul Bara Pinot noir, Chardonnay	s.a.	Bouzy	65,00 €
<b>Brut Nature Éclats</b> Caillez-Lemaire Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	s.a.	Damery	70,00 €
<b>Brut Grand Cru "Carte Or"</b> Claude Cazals Chardonnay	s.a.	Le Mesnil - sur - Oger	80,00 €
<b>Extra Brut</b> Jean Vesselle Pinot noir, Chardonnay	s.a.	Bouzy	85,00 €
<b>Brut Rosè</b> Henriot Pinot nero, Chardonnay	s.a.	Reims	95,00 €
<b>Brut Blanc de Blancs</b> Ruinart Chardonnay	s.a.	Reims	110,00 €
<b>Brut La Grande Année</b> Bollinger 71% Pinot Nero, 29% Chardonnay	2008	Les Mesnil - sur - Oger	180,00 €
<b>Brut Blanc de Blancs "Dom Ruinart"</b> Ruinart Chardonnay	2007	Reims	260,00 €
<b>Brut "Gran Cuvée"</b> Krug Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	s.a.	Reims	265,00 €
<b>Brut "Belle Epoque"</b> Perrier-Jouët Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier	2011	Tours - sur - Marne	240,00 €
<b>Brut AOC</b> Dom Perignon Pinot nero, Chardonnay	2009/2008	Epernay	250,00 €
<b>Brut AOC "P2"</b> Dom Perignon Pinot nero, Chardonnay	2000	Epernay	530,00 €
<b>Brut "Cristal"</b> Az. Louis Roederer Pinot Noir, Chardonnay	2009	Tours - sur - Marne	320,00 €
<b>Brut AOC</b> Delamotte Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	s.a.	Reims	70,00 €

# Vini Bianchi

<b>Gavi DOCG</b> Tenuta San Pietro 100% Cortese	2018	Piemonte	29,00 €
<b>Derthona</b> Vigneti Massa 100% Timorasso	2017	Piemonte	33,00 €
<b>Roero Arneis DOCG</b> Matteo Correggia 100% Arneis	2018	Piemonte	30,00 €
<b>Langhe DOC "Rossj Bass"</b> A. Gaja 100% Chardonnay	2015	Piemonte	120,00 €
<b>Oltrepò Pavese Sauvignon</b> Monsupello 100% Sauvignon	2018	Lombardia	27,00 €
<b>Oltrepò Pavese Pinot Grigio "Dama d'Oro"</b> Marchesi Adorno 100% Pinot	2017	Lombardia	20,00 €
<b>Oltrepò Pavese Riesling</b> Travaglino 100% Riesling	2016	Lombardia	29,00 €
<b>Veneto IGT "Vulcaia"</b> Inama 100% Sauvignon	2018	Veneto	28,00 €
<b>Veneto IGT "Capitel Foscario"</b> Anselmi 90% Garganega, 10% Chardonnay	2017	Veneto	39,00 €
<b>Pinot Bianco "Vorberg"</b> Terlano 100% Pinot bianco Riserva	2016	Trentino Alto Adige	43,00 €
<b>Vigneti delle Dolomiti IGT "Sofi"</b> Franz Haas 100% Muller Thurgau	2018	Trentino Alto Adige	22,00 €
<b>Alto Adige DOC</b> Franz Haas 100% Pinot Grigio	2017	Trentino Alto Adige	27,00 €
<b>Alto Adige - Sudtirolo DOC "Sanct Valentin"</b> St Michael Eppan 100% Sauvignon	2018	Trentino Alto Adige	43,00 €
<b>Alto Adige DOC "Merol"</b> St Michael Eppan 100% Chardonnay	2017	Trentino Alto Adige	28,00 €

<b>Alto Adige DOC "Feld"</b> Kobler 100% Gewürztraminer	2017	Trentino Alto Adige	35,00 €
<b>Trentino DOC</b> Fondazione Edmund Mach 100% Moscato Giallo	2018	Trentino Alto Adige	22,00 €
<b>Alto Adige DOC "Winkl"</b> Terlano 100% Sauvignon Blanc	2018	Trentino Alto Adige	32,00 €
<b>Pigato di Albenga DOC</b> Cascina Feipu Dei Massaretti 100% Pigato	2018	Liguria	29,00 €
<b>Colli Orientali del Friuli DOC</b> Iole Grillo 100% Friulano	2017	Friuli	25,00 €
<b>Friuli Isonzo DOC</b> Castello di Spessa 100% Chardonnay	2017	Friuli	26,00 €
<b>Venezia Giulia IGT "Vespa Bianco"</b> Bastianich 50% Chardonnay, 50% Sauvignon Blanc	2016	Friuli	42,00 €
<b>Collio DOC</b> Villa Russiz 100% Sauvignon	2017	Friuli	37,00 €
<b>Venezia Giulia IGT "Ograde"</b> Skerk Vitovska, Malvasia, Sauvignon, Pinot Grigio	2016	Friuli	45,00 €
<b>Collio DOC</b> Korsič 50% Friulano, 30% Ribolla gialla, 20% Chardonnay	2017	Friuli	26,00 €
<b>Venezia Giulia IGT "Vinnæ"</b> Jermann 100% Ribolla Gialla	2017	Friuli	34,00 €
<b>Venezia Giulia IGT "Vintage Tunina"</b> Jermann Sauvignon, Chardonnay, Ribolla gialla, Malvasia istriana, Picolit	2017	Friuli	65,00 €
<b>Bolgheri DOC</b> Marchese Antinori 100% Vermentino	2018	Toscana	28,00 €
<b>Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC</b> La Staffa 100% Verdicchio	2017	Marche	24,00 €



<b>Offida Passerina DOCG "Corolla"</b> Poderi San Lazzaro 100% Passerina	2018	Marche	23,00 €
<b>Abruzzo DOC "Bianchi Grilli"</b> Torre dei Beati 100% Pecorino	2017	Abruzzo	30,00 €
<b>Trebbiano d'Abruzzo DOC "Marina Cvetic"</b> Masciarelli 100% Trebbiano	2017	Abruzzo	57,00 €
<b>Terre degli Osci IGP "Voira"</b> Claudio Cipressi 100% Falanghina	2017	Molise	29,00 €
<b>Fiano di Avellino DOCG "Pendino"</b> Colli di Castelfranci 100% Fiano	2018	Campania	28,00 €
<b>Greco di Tufo DOCG "Vigna Cicogna"</b> Benito Ferrara 100% Greco	2018	Campania	35,00 €
<b>Costa d'Amalfi DOC "Furore"</b> Marisa Cuomo 60% Falanghina, 40% Biancolella	2018	Campania	32,00 €
<b>Menfi DOC "Terebinto"</b> Planeta 100% Grillo	2017	Sicilia	27,00 €
<b>Etna Bianco DOC</b> Cottanera 100% Carricante	2018	Sicilia	28,00 €
<b>Sicilia DOC "Vigna San Francesco"</b> Tasca d'Almerita 100% Chardonnay	2016	Sicilia	52,00 €
<b>Sicilia DOC "Antisa"</b> Tasca d'Almerita 100% Catarratto	2018	Sicilia	25,00 €
<b>Vermentino di Sardegna DOC "Lintori"</b> Tenuta Capichera 100% Vermentino	2018	Sardegna	39,00 €

## Vini Rosati

<b>Riviera del Garda Bresciano DOC "Rosa dei Frati"</b> Ca' Dei Frati 55% Gropello, 15% Marzemino, 15% Sangiovese, Barbera	2018	Lombardia	30,00 €
<b>Cerasuolo d'Abruzzo DOC "Apollo"</b> Ausonia 100% Montepulciano	2017	Abruzzo	24,00 €
<b>Salento IGT "Five Roses"</b> Leone de Castris 90% Negroamaro, 10% Malvasia nera di Lecce	2017	Puglia	28,00 €
<b>Etna DOC</b> Cottanera 100% Nerello Mascalese	2018	Sicilia	24,00 €

## Vini Rossi

<b>Barbera del Monferrato Superiore DOCG "Le Cave"</b> Castello di Uviglie 100% Barbera	2016	Piemonte	26,00 €
<b>Ghemme DOCG</b> Sebastiani 100% Nebbiolo	2010	Piemonte	34,00 €
<b>Langhe DOC</b> Rivetto 100% Nebbiolo	2016	Piemonte	35,00 €
<b>Gattinara DOCG "Tre Vigne"</b> Travaglini 100% Nebbiolo	2013	Piemonte	46,00 €
<b>Barbaresco DOCG</b> Castello di Verduno 100% Nebbiolo	2016	Piemonte	48,00 €
<b>Barolo DOCG</b> Vina Borgogno 100% Nebbiolo	2015	Piemonte	50,00 €
<b>Barolo Brunate DOCG</b> Ceretto 100% Nebbiolo	2015	Piemonte	144,00 €

<b>Dolcetto d'Alba DOC "Rossana"</b> Ceretto 100% Dolcetto	2017	Piemonte	29,00 €
<b>Nebbiolo d'Alba DOC "Bernardina"</b> Ceretto 100% Nebbiolo	2017	Piemonte	37,00 €
<b>Oltrepò Pavese Bonarda DOC "Costa del Sole"</b> Marchese Adorno 85% Croatina, 15% Uva rara	2017	Lombardia	20,00 €
<b>Oltrepò Pavese Pinot Nero DOC "Poggio della Buttinera"</b> Travaglino 100% Pinot Nero	2015	Lombardia	37,00 €
<b>Oltrepò Pavese Buttafuoco DOC Vigna "Casa del corno"</b> Giorgi 50% Croatina, 35% Barbera, 15% Uva rara	2011	Lombardia	30,00 €
<b>Oltrepò Pavese Barbera IGP I Gelsi</b> Monsupello Cru di barbera	2013	Lombardia	26,00 €
<b>Provincia di Pavia IGT "Rosso d'Asia"</b> Picchioni 90% Croatina, 10% ughetta di Solinga	2015	Lombardia	34,00 €
<b>Valtellina Superiore DOCG "Sassella Riserva"</b> Pietro Nera 100% Nebbiolo	2013	Lombardia	47,00 €
<b>Sfursat di Valtellina DOCG</b> Rainoldi 100% Nebbiolo	2013	Lombardia	60,00 €
<b>Bardolino DOC</b> Albino Piona 80% Corvina, 20% Rondinella	2015	Veneto	29,00 €
<b>Veneto IGT "Marrano"</b> Vignalta 50% Cabernet savignon, 50% Merlot	2010	Veneto	38,00 €
<b>Veronese IGT "Campofiorin"</b> Masi 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara	2015	Veneto	33,00 €
<b>Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC "Jago"</b> Villa Spinosa 45% Corvina, 45% Corvinone, 10% Rondinella	2013	Veneto	33,00 €

<b>Amarone della Valpolicella Classico DOCG</b> <b>"Costasera"</b> Masi 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara	2013	Veneto	76,00 €
<b>Amarone della Valpolicella Classico DOCG</b> <b>"Vigneto Monte Sant'Urbano"</b> Speri 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Corvinone	2013	Veneto	70,00 €
<b>Alto Adige DOC "De Piano"</b> St Michael Eppan 50% Merlot, 50% Cabernet	2016	Trentino Alto Adige	31,00 €
<b>Teroldego Rotaliano DOC "Due Vigneti"</b> Fedrizzi 100% Teroldego	2015	Trentino Alto Adige	37,00 €
<b>Alto Adige DOC</b> Franz Haas 100% Pinot Nero	2017	Trentino Alto Adige	38,00 €
<b>Alto Adige DOC "Sanct Valentin"</b> St Michael Eppan 100% Pinot Nero	2016	Trentino Alto Adige	50,00 €
<b>Trentino DOC "Ai Dossi"</b> Longariva 100% Marzemino	2016	Trentino Alto Adige	28,00 €
<b>Alto Adige DOC</b> Terlano 100% Lagrein	2018	Trentino Alto Adige	27,00 €
<b>Friuli Colli Orientali DOC</b> Zorzettig 100% Refosco dal peduncolo rosso	2017	Friuli	26,00 €
<b>Rosso delle Venezie IGT "Vertigo"</b> Felluga 50% Merlot, 50% Cabernet sauvignon	2017	Friuli	30,00 €
<b>Venezia Giulia IGT "Vespa Rosso"</b> Bastianich 50% Merlot, 30% Refosco, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc	2014	Friuli	46,00 €
<b>Collio DOC "Graf De La Tour"</b> Villa Russiz 100% Merlot	2013	Friuli	72,00 €
<b>Friuli Colli Orientali DOC</b> Casella 100% Ribolla nera (Schioppettino)	2015	Friuli	30,00 €
<b>Delle Venezie IGT "Blau &amp; Blau"</b> Jermann 95% Franconia, 5% Blaufränkisch	2017	Friuli	34,00 €

<b>Emilia IGT "Otello Nero di Lambrusco"</b> Cantine Ceci 100% Lambrusco Maestri	2018	Emilia	26,00 €
<b>Riviera Ligure di Ponente DOC "Rossese"</b> Sancio 100% Rossese	2018	Liguria	28,00 €
<b>Morellino di Scansano DOCG "Tore del Moro"</b> Santa Lucia 85% Sangiovese, 15% Alicante e Malvasia Nera	2017	Toscana	27,00 €
<b>Chianti Classico DOCG</b> Chioccioli Altadonna 70% Sangiovese, 15% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon	2015	Toscana	28,00 €
<b>Nobile di Montepulciano DOCG</b> Talosa 100% Sangiovese	2015	Toscana	35,00 €
<b>Rosso di Montalcino DOC</b> Poderi Fornacella 100% Sangiovese Grosso	2016	Toscana	30,00 €
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b> Tenuta Fanti 100% Sangiovese	2014	Toscana	57,00 €
<b>Brunello di Montalcino DOCG "Pian delle Vigne"</b> Marchesi Antinori 100% Sangiovese	2014	Toscana	67,00 €
<b>Toscana IGT "Tignanello"</b> Marchesi Antinori 100% Sangiovese	2015	Toscana	100,00 €
<b>Bolgheri DOC Ca Marcanda "Magari"</b> Gaja 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon e 25% Cabernet Franc	2015	Toscana	70,00 €
<b>Bolgheri Sassicaia DOC "Sassicaia"</b> Tenuta San Guido 85% Cabernet sauvignon, 15% Cabernet franc	2015	Toscana	210,00 €
<b>Toscana IGT "Solaia"</b> Marchesi Antinori 75% Cabernet sauvignon, 20% sangiovese, 5% Cabernet franc	2013	Toscana	310,00 €
<b>Toscana IGT "Le Difese"</b> Tenuta San Guido 70% Cabernet sauvignon, 30% sangiovese	2017	Toscana	38,00 €
<b>Toscana IGT "Guidalberto"</b> Tenuta San Guido 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot	2017	Toscana	70,00 €

<b>Montefalco Rosso DOC</b> Arnaldo Caprai 70% Sangiovese, 30% Sagrantino	2016	Umbria	25,00 €
<b>Sagrantino di Montefalco DOCG "Collepiano"</b> Arnaldo Caprai 100% sagrantino	2006	Umbria	44,00 €
<b>Rosso Conero DOC "Piancarda"</b> Garofoli 100% Montepulciano	2017	Marche	26,00 €
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC "Cocciapazza"</b> Torre Dei Beati 100% Montepulciano	2016	Abruzzo	37,00 €
<b>Aglianico Cilento DOC "Cupersito"</b> Casebianche 100% Aglianico	2016	Campania	32,00 €
<b>Salice Salentino DOC "Centopietre"</b> Petrelli 85% Negroamaro, 15% Malvasia nera di Lecce	2015	Puglia	24,00 €
<b>Gioia del Colle DOC "Muro Sant'Angelo"</b> Tenuta Chiaromonte 100% Primitivo	2017	Puglia	38,00 €
<b>Cirò Classico Superiore Riserva DOC "Duca San Felice"</b> Librandi 100% Gaglioppo	2016	Calabria	27,00 €
<b>Sicilia DOC "Lamùri"</b> Tasca d'Almerita 100% Nero d'Avola	2018	Sicilia	25,00 €
<b>Etna DOC "Diciassettesalme"</b> Cottanera 100% Nerello Mascalese	2017	Sicilia	29,00 €
<b>Cerasuolo di Vittoria DOCG</b> Planeta 50% Nero d'avola, 50% Frappato	2017	Sicilia	30,00 €
<b>Contea di Sclafani DOC "Rosso del Conte"</b> Tasca d'almerita	2014	Sicilia	60,00 €

# Dall'Europa

## Vini Bianchi

### **Chablis AOC**

Luis Moreau  
100% Chardonnay

2017 Francia 41,00 €

### **Sancerre AOC "Terre de Maimbray"**

Pascal & Nicolas Reverdy  
100% Sauvignon Blanc

2016 Francia 37,00 €

### **Alsace AOC Gewürztraminer Réserve**

Albert Selz  
Gewürztraminer

2016 Francia 26,00 €

## Vini Rossi

### **Haut-Medoc AOC "Château Mille Roses"**

Haut-Medoc  
45% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 15% Petit Verdot

2015 Francia 49,00 €

### **Saint-Romain AOC "Sous le Château"**

Domaine Germain Père & Fils  
100% Pinot Noir

2015 Francia 47,00 €

### **Pernard-Vergelesses AOC**

Dubreuil-Fontaine Père & Fils  
100% Pinot Noir

2017 Francia 60,00 €

## Vini Da Dessert

### **Sauterns AOC**

Chateau Graves  
20% Sauvignon, 80% Semillon

2015 Francia 43,00 €

### **Porto**

Van Zeller

2013 Portogallo 44,00 €

### **Toro Albalà\*\***

Pedro Ximenez

1986 Spagna 128,00 €

### **Alvear Solera**

Pedro Ximenez

1927 Spagna 37,00 €

### **Kracher Beerenauslese**

Burgenland

2017 Austria 40,00 €

# Vini da dessert

<b>Moscato d'Asti DOCG "Bel Piano"</b> Cascina Fonda 100% moscato	2018	Piemonte	22,00 €
<b>Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC</b> Giorgi 60% Croatina, 40% Barbera	2019	Lombardia	20,00 €
<b>Vino Passito di Riesling "Golden Selection"</b> Marchesi di Montalto 100% Riesling	2009	Lombardia	34,00 €
<b>Moscato di Pantelleria DOC "Kabir"</b> Donnafugata 100% Zibibbo	s.a	Sicilia	30,00 €
<b>Passito di Pantelleria DOC "Ben Ryé"</b> Donnafugata 100% Zibibbo	s.a	Sicilia	56,00 €
<b>Passito di Noto DOC</b> Planeta 100% Moscato Bianco	2017	Sicilia	38,00 €