

# MENU

---

## PIZZE

---

<b>Golosa</b> pomodoro, mozzarella, panna, speck e finferli Allergeni: 1,7	€ 10,00
<b>Gamberetti</b> pomodoro, mozzarella e gamberetti Allergeni: 1,2,4,7,14	€ 9,00
<b>Capricciosa</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, olive, acciughe Allergeni: 1,4,7	€ 9,50
<b>Pugliese</b> pomodoro, mozzarella e cipolle Allergeni: 1,7	€ 8,00
<b>Braccio di ferro</b> pomodoro, mozzarella, spinaci, grana e uovo Allergeni: 1,3,7	€ 9,00
<b>Wurstel</b> pomodoro, mozzarella, wurstel Allergeni: 1,7	€ 8,00
<b>Carpaccio</b> pomodoro, mozzarella, carpaccio di carne, porcini, rucola, grana Allergeni: 1,7	€ 13,00
<b>Bismark</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo Allergeni: 1,3,7	€ 8,50
<b>Pizza dello chef</b> mozzarella, burrata, mortadella, granella di pistacchio e basilico Allergeni: 1,7,8	€ 12,00
<b>Marinara</b> Pomodoro, aglio, origano Allergeni: 1	€ 7,00
<b>Margherita</b> Pomodoro, mozzarella, origano	€ 7,00

Allergeni: 1,7

## **Prosciutto**

€ 8,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Allergeni: 1,7

## **Prosciutto e funghi**

€ 9,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi

Allergeni: 1,7

## **Speck e brie**

€ 9,00

pomodoro, mozzarella, speck e brie

Allergeni: 1,7

## **Montanara**

€ 9,50

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia

Allergeni: 1,7

## **Napoletana**

€ 10,00

mozzarella, salsiccia, friarielli

Allergeni: 1,7

## **Torre**

€ 9,00

pomodoro, mozzarella pomodorini, rucola e grana

Allergeni: 1,7

## **4 stagioni**

€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, peperoni, funghi

Allergeni: 1,7

## **Romana**

€ 9,00

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi

Allergeni: 1,4,7

## **Diavola**

€ 9,00

Pomodoro, mozzarella, salame piccante

Allergeni: 1,7

## **Tirolese**

€ 8,00

pomodoro, mozzarella, wurstel e speck

Allergeni: 1,7

## **Speck e caprino**

€ 9,00

pomodoro, mozzarella, speck e caprino

Allergeni: 1,7

## **4 Formaggi**

€ 8,50

pomodoro, mozzarella, zola, e mix di formaggi

Allergeni: 1,7

## **Fonzie**

€ 9,00

pomodoro, mozzarella, wurstel, e patate fritte

Allergeni: 1,7

<b>Valtellina</b>	€ 10,00
<i>pomodoro, mozzarella, bresaola e porcini trifolati</i>	
<i>Allergeni: 1,7</i>	
<b>Burrata</b>	€ 12,00
<i>Pomodoro, mozzarella, burrata, pomodorini, crudo e basilico</i>	
<i>Allergeni: 1,7</i>	
<b>Rustica</b>	€ 9,50
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia e porcini trifolati</i>	
<i>Allergeni: 1,7</i>	
<b>Walter</b>	€ 9,50
<i>pomodoro, mozzarella, crudo rucola e grana</i>	
<i>Allergeni: 1,7</i>	
<b>Delizia</b>	€ 9,00
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e finferli</i>	
<i>Allergeni: 1,7</i>	
<b>Calzone liscio</b>	€ 8,50
<i>pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto</i>	
<i>Allergeni: 1,7</i>	
<b>Calzone farcito</b>	€ 9,50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi e funghi</i>	
<i>Allergeni: 1,7</i>	
<b>Frutti di mare</b>	€ 9,00
<i>pomodoro, frutti di mare</i>	
<i>Allergeni: 1,2,4,14</i>	
<b>Vegetariana</b>	€ 9,00
<i>Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, pomodorini</i>	
<i>Allergeni: 1,7</i>	
<b>Salmone</b>	€ 12,00
<i>pomodoro, mozzarella e carpaccio di salmone fatto da noi</i>	
<i>Allergeni: 1,4,7</i>	
<b>Contadina</b>	€ 9,00
<i>Mozzarella, patate, pancetta e rosmarino</i>	
<i>Allergeni: 1,7</i>	
<b>Speck e zola</b>	€ 9,50
<i>pomodoro, mozzarella, speck e zola</i>	
<i>Allergeni: 1,7</i>	
<b>Americana</b>	€ 9,00
<i>pomodoro, mozzarella, patate fritte</i>	
<i>Allergeni: 1,7</i>	
<b>Napoli</b>	€ 8,50

Pomodoro, mozzarella, acciughe

Allergeni: 1,4,7

## **Bruna**

€ 9,00

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolle, rucola

Allergeni: 1,7

## **Gourmet**

€ 12,00

mozzarella, mix di formaggi, uovo, scaglie di tartufo nero

Allergeni: 1,3,7

## **Tellina**

€ 9,50

pomodoro, mozzarella, finferli, bresaola, rucola, grana

Allergeni: 1,7

## **Primavera**

€ 9,50

pomodorini, mozzarella di bufala e basilico

Allergeni: 1,7

## **Caprese**

€ 9,50

Pomodoro, mozzarella di bufala e pomodorini

Allergeni: 1,7

## **Tonno e cipolle**

€ 9,50

pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle

Allergeni: 1,4,7

**Tutte le pizze sono disponibili anche con impasto integrale**

## MENU' DEL GIORNO

---

MENU' COMPLETO ( Primo+secondo+contorno+acqua+vino caffè')	€ 17,00
PRIMI: Spaghetti Aglio Olio E Peperoncino - Tagliatelle Con Ragù Di Selvaggina	€ 12,00
SECONDI: Spezzatino Di Vitello - Filetto Di Maiale Al Pepe Verde - Patatine Fritte - Cavolfiori Saltati	€ 14,00
PIZZA PIU BIBITA O BIRRA (Sono escluse le pizze speciali)	€ 14,00
MENU' COMPLETO ( Primo+secondo+contorno+acqua +caffè')	€ 15,00
DOLCE	€ 6,00

*Per qualsiasi tipo di intolleranza o allergia, rivolgersi al personale*

### Lo Chef consiglia

Costata con osso Tedesca <small>€ 6.00 all'etto</small>	€ 6,00
Vino bianco mosso Muller Thurgau	€ 20,00
La Novella Pietro Nera	€ 20,00
Carpaccio di ombrina con insalata di asparagi, mele, pak choi e salsa agrodolce	€ 18,00
Risotto all'astice e zafferano, mantecato al beurre blanc (minimo 2 persone)	€ 22,00
Polpo scottato con spuma di patate alla paprika	€ 18,00
Risotto agli asparagi con tartare di gamberi <small>(minimo 2 persone)</small>	€ 20,00

## ANTIPASTI

---

<b>Antipasto Torre</b>	€ 12,00
<i>Bresaola, crudo di Parma, salame nostrano, speck, coppa, sciatt e insalata</i>	
<i>Allergeni: 1,7</i>	
<b>Sciatt e insalata</b>	€ 10,00
<i>Allergeni: 1,7</i>	
<b>Bresaola di cervo e Speck d'anatra</b>	€ 18,00
<i>Allergeni: 1,7</i>	
<b>Tartare di fassona</b>	€ 18,00
<i>Allergeni: 1,3,4,7,10</i>	
<b>Cozze alla tarantina</b>	€ 15,00
<b>Polpo croccante su mash di patate</b>	€ 18,00
<i>Allergeni: 4</i>	
<b>Carpaccio di salmone affumicato</b>	€ 16,00
<i>Allergeni: 1,4,7</i>	
<b>Antipasto di mare</b>	€ 20,00
<i>Insalata di mare, cocktail di gamberetti, salmone affumicato,</i>	
<i>Allergeni: 1,2,4,7,8,6,10,14</i>	
<b>Antipasto fantasia di pesce</b>	€ 25,00
<i>Allergeni: 1,2,4,7,8,10,14</i>	
<b>Tartare di tonno con crema di avocado</b>	€ 18,00

## PRIMI

---

**Pizzoccheri della tradizione (minimo 2 persone)** € 13,00

Pasta fresca di grano saraceno con patate, verze, burro e formaggio

Allergeni: 1,7

**Risotto bresaola e sassella (minimo 2 persone)** € 13,00

Bresaola ,vino rosso valtellinese, casera

Allergeni: 7

**Raviolone di carne alle erbe aromatiche** € 12,00

pasta fresca all'uovo con ripieni di carne sferzati al burro e salvia, timo, grana

Allergeni: 1,3,7,8

**Tagliatelle al salmì di cervo** € 14,00

Allergeni: 1,3,7,12

**Tagliatelle ai funghi porcini** € 15,00

Pasta fresca all'uovo, panna, funghi porcini (su richiesta anche senza panna)

Allergeni: 1,3,7

**Gnocchi di patate alla sorrentina** € 12,00

salsa di pomodoro, mozzarella, panna e parmigiano

Allergeni: 1,3,7

**Gnocchi di patate al gorgonzola** € 12,00

Allergeni: 1,3,7

**Linguine allo scoglio** € 18,00

Allergeni: 1,2,4,13,14

## SECONDI

---

<i>Fiorentina</i>	€ 5,50
<i>Tagliata di cervo</i>	€ 22,00
<i>Tagliata di manzo</i>	€ 18,00
<i>Tagliata di black angus (Australia)</i>	€ 25,00
<i>Tagliata ai funghi porcini</i>	€ 24,00
<i>Filetto di manzo ai ferri</i>	€ 22,00
<i>Filetto di manzo al pepe verde</i>	€ 23,00
<i>Allergeni: 1,7</i>	
<i>Tzigoiner</i>	€ 18,00
<i>Tagliata di tonno in crosta di erbe aromatiche</i>	€ 20,00
<i>Filetto di branzino su crema di patate e spinaci</i>	€ 20,00
<i>Allergeni: 7,4</i>	
<i>Fritto misto di pesce (solo il venerdì sera)</i>	€ 20,00
<i>1,2,3,4,14</i>	
<i>Tutti i secondi compresi di contorni</i>	

## CONTORNI

---

<b>Patate fritte</b> <i>Allergeni: 1</i>	€ 4,50
<b>Patate saltate burro e salvia</b> <i>Allergeni: 7</i>	€ 5,00
<b>Verdure miste</b> <i>Peperoni, melanzane e zucchine</i> <i>Allergeni: 0,</i>	€ 4,50
<b>Verdure al vapore</b>	€ 4,50
<b>Insalata mista</b>	€ 5,00
<b>Spinaci al burro</b> <i>Allergeni: 7</i>	€ 4,50
<b>Porcini trifolati</b>	€ 7,00

## DESSERT

---

<b>Tiramisù</b>	€ 6,00
<i>Latte,uova Allergeni: 1,3,7</i>	
<b>Creme brulee</b>	€ 6,00
<i>Allergeni: 3,7</i>	
<b>Frutti di bosco</b>	€ 8,00
<b>Fragole con gelato</b>	€ 6,00
<i>Allergeni: 7</i>	
<b>Meringata</b>	€ 6,00
<i>Allergeni: 7</i>	
<b>Macedonia con gelato</b>	€ 6,00
<i>Allergeni: 7</i>	
<b>Panna cotta</b>	€ 6,00
<i>a scelta: fragole, frutti di bosco, caramello, cioccolato Allergeni: 7</i>	
<b>Sorbetto al limone</b>	€ 6,00
<i>Allergeni: 7</i>	
<b>Sorbetto al braulio</b>	€ 6,00
<i>Allergeni: 7</i>	
<b>Ananas con gelato</b>	€ 6,00
<i>Allergeni: 7</i>	
<b>MOUSSE DI YOGURT AI FRUTTI DI BOSCO</b>	€ 7,00
<i>Allergeni: 1,7,3</i>	
<b>Mousse di yogurt con frutti di bosco e crumble</b>	€ 6,00
<i>Allergeni: 1,7</i>	

## Allergeni

- 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 basa di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte
- 8 Frutta a guscio e loro prodotti  
(Mandorle,noci,nocciole,pistacchi)
- 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 sesamo
- 12 Solfiti in concentrazioni superiore a 10 mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

## Bevande

<i>Tutte le birre 0,4L</i>	€ 5,00
<i>Acqua minerale (gas/nat)</i>	€ 2,50
<i>Aranciata 33cl</i>	€ 3,50
<i>Coca cola 33cl</i>	€ 3,50
<i>Tè al limone</i>	€ 3,50
<i>Tè alla pesca</i>	€ 3,50
<i>Vino rosso sfuso 1/4 litro</i>	€ 4,00
<i>Vino rosso sfuso 1/2 litro</i>	€ 7,00
<i>Vino rosso sfuso 1 litro</i>	€ 12,00
<i>Vino bianco frizzante sfuso 1/4 litro</i>	€ 4,00
<i>Vino bianco frizzante 1/2 litro</i>	€ 7,00
<i>Vino bianco frizzante 1 litro</i>	€ 12,00

## -Valtellina Bollicine

<i>Novantanove - Alpi Retiche I.G.T</i>	€ 35,00
<i>Novantanove Brut Rosè Alpi Retiche I.G.T</i>	€ 45,00
<i>Cuvè Negri Brut</i>	€ 35,00
<i>Brut Rosè Rainoldi</i>	€ 40,00

## -Champagne

<i>Legras&amp;Haas Intuition</i>	€ 90,00
<i>Moet Chandon Riserve Imperial Champagne</i>	€ 85,00
<i>Bollinger special cuvée</i>	€ 100,00
<i>Philipponnat Royale R�serve</i>	€ 100,00
<i>Luis Roederer collection 244</i>	€ 160,00
<i>Perrier -Jou�t Gran Brut</i>	€ 95,00
<i>Ruinart Blancs de Blancs</i>	€ 150,00
<i>Ruinart Ros� millesimè</i>	€ 160,00
<i>Luis Roederer Ros� millesimè 2016</i>	€ 160,00
<i>Drappier Grande Sendr�e</i>	€ 110,00
<i>Perrier-Jou�t Belle Epoque 2015</i>	€ 280,00
<i>Dom Perignon Vintage</i>	€ 400,00
<i>Krug Grande cuv�e</i>	€ 430,00
<i>Armand De Brignac</i>	€ 420,00
<i>Luis Roederer Cristal 2015</i>	€ 400,00
<i>Luis Roederer Cristal Ros� 2012</i>	€ 950,00

*-Franciacorta*

---

<i>Bellavista Alma Franciacorta</i>	€ 48,00
<i>Contadi Castaldi Brut Franciacorta</i>	€ 32,00
<i>Contadi Castaldi Saten Franciacorta</i>	€ 45,00
<i>Contadi Castaldi Zero Franciacorta</i>	€ 50,00
<i>Cà Del Bosco Prestige Franciacorta</i>	€ 55,00
<i>Contadi Castaldi Rosè Franciacorta</i>	€ 45,00
<i>Bellavista Scala Franciacorta</i>	€ 55,00
<i>Bellavista Rosè Franciacorta</i>	€ 78,00
<i>Bellavista Saten Franciacorta</i>	€ 70,00
<i>Bellavista Pasopere Franciacorta</i>	€ 75,00
<i>Ferghettina Brut Franciacorta</i>	€ 30,00

*- Trento D.O.C*

---

<i>Rotari</i>	€ 28,00
<i>Ferrari Maximum Brut</i>	€ 35,00
<i>Ferrari Demi sec</i>	€ 35,00
<i>Ferrari Perlè</i>	€ 45,00
<i>Ferrari Perlè Nero</i>	€ 70,00
<i>Ferrari Perle Zero</i>	€ 100,00
<i>Ferrari Riserva Lunelli</i>	€ 100,00
<i>Giulio Ferrari</i>	€ 250,00

*-Cantina Ar.Pe:Pe*

---

<i>Rosso di Valtellina</i>	€ 30,00
<i>Stella Retica - Sassella</i>	€ 42,00
<i>Rocca de Piro - Grumello</i>	€ 42,00
<i>Fiamme Antiche - Inferno</i>	€ 42,00
<i>Rocce Rosse - Sassella Riserva</i>	€ 84,00
<i>Ultimi Raggi - Sassella Riserva</i>	€ 85,00
<i>Sant'Antonio - Grumello Riserva</i>	€ 84,00
<i>Sesto Canto - Inferno Riserva</i>	€ 84,00

*-Cantina Pietro nera*

---

<i>Rosso di Valtellina - Satiro</i>	€ 20,00
<i>Grumello - Tirso</i>	€ 28,00
<i>Sassella - Alisio</i>	€ 28,00
<i>Inferno - Efesto</i>	€ 28,00
<i>Sorèl I.G.T Rosso</i>	€ 40,00
<i>Signorie - Riserva Valt. superiore</i>	€ 40,00
<i>Sforzato Valtellina D.O.C.G.</i>	€ 55,00

*-Azienda Agricola Caven*

---

<i>Al Carmine - Inferno</i>	€ 32,00
<i>Messere - Sforzato</i>	€ 55,00
<i>Cerasum - Rosato</i>	€ 22,00

### -Cantina Fai

<i>Tei - Rosso di Valtellina</i>	€ 22,00
<i>La Faya - I.G.T Alpi Retiche</i>	€ 32,00
<i>Costa Bassa Valgella - valtellina sup</i>	€ 30,00
<i>Il Glicine - Sassella Valtellina sup</i>	€ 38,00
<i>Cà Morei -Valgella Valtellina sup</i>	€ 42,00
<i>Carteria - Riserva Valgella Valt. sup</i>	€ 45,00
<i>Ronco del Picchio - Sforzato</i>	€ 65,00

### -Convento San Lorenzo

<i>Vesper - Rosso di Valtellina</i>	€ 24,00
<i>Del le Mur - Sassella Valt.sup</i>	€ 35,00
<i>Sassella Riserva - Valtellina.sup</i>	€ 64,00
<i>Ventum - Sforzato</i>	€ 70,00

### -Cantina Rainoldi

<i>Prugnolo</i>	€ 28,00
<i>Grumello</i>	€ 30,00
<i>Sassella</i>	€ 30,00
<i>Inferno Riserva</i>	€ 40,00
<i>Sassella Riserva</i>	€ 40,00
<i>Sfurzat di Valtellina</i>	€ 45,00
<i>Sforzato Cà Rizzieri</i>	€ 60,00

## Cantina Riter

<i>Rosso di Valtellina D.O.C</i>	€ 25,00
<i>Maroggia - Valtellina Sup. D.O.C.G</i>	€ 33,00
<i>Inferno - Valtellina Sup.D.O.C.G</i>	€ 42,00
<i>Grumello - Valtellina Sup. D.O.C.G</i>	€ 35,00

## -Cantina Nino Negri

<i>Sforzato 5 Stelle</i>	€ 90,00
<i>Quadrio</i>	€ 25,00
<i>Sasso Rosso - Grumello Riserva</i>	€ 38,00
<i>Vigna Fracia</i>	€ 45,00
<i>Mazer</i>	€ 32,00
<i>Inferno Cà Guicciardi</i>	€ 42,00
<i>Quadrio 0,375 lt</i>	€ 13,00
<i>Sassella Negri 0,375 lt</i>	€ 14,00
<i>Inferno Negri 0,375 lt</i>	€ 14,00
<i>Vigna Sasso Rosso Grumello Riserva</i>	€ 42,00
<i>Le Tense</i>	€ 32,00

*-Cantina Mamete Prevostini*

---

<i>Sassella Marena</i>	€ 31,00
<i>Grumello Garof</i>	€ 31,00
<i>Riserva - Valtellina sup</i>	€ 42,00
<i>Sassella Riserva Somma Rovina</i>	€ 42,00
<i>Sassella S.Lorenzo Riserva</i>	€ 42,00
<i>Inferno La Crus Riserva</i>	€ 42,00
<i>Albareda - Sforzato</i>	€ 75,00

*-Cantina Triacca*

---

<i>Sassella</i>	€ 28,00
<i>Grumello</i>	€ 28,00
<i>Inferno</i>	€ 28,00
<i>Casa La Gatta</i>	€ 30,00
<i>Casa La Gatta Riserva</i>	€ 35,00
<i>Prestigio - Valellina sup</i>	€ 60,00
<i>Sforzato S.Domenico</i>	€ 60,00
<i>Monastero - Sforzato di Valtellina</i>	€ 70,00

*-Cantina PLozza*

---

<i>Rosso di Valtellina</i>	€ 22,00
<i>Sassella Riserva</i>	€ 30,00
<i>Grumello Riserva Plozza</i>	€ 30,00
<i>Inferno Riserva</i>	€ 30,00
<i>Sforzato Black Edition</i>	€ 43,00
<i>IGT Alpi retiche N° 1</i>	€ 70,00
<i>IGT Terrazze Retiche</i>	€ 110,00
<i>Sassella 0,375 lt</i>	€ 14,00
<i>Inferno 0,375 lt</i>	€ 14,00
<i>Sforzato 0,375 lt</i>	€ 22,00

*-Cantina Marsetti*

---

<i>Rosso di Valtellina</i>	€ 22,00
<i>Grumello</i>	€ 32,00
<i>Le Prudenze</i>	€ 42,00
<i>Sforzato</i>	€ 55,00

*-Cantina Alfio Mozzi*

---

<i>Grisone - Sassella</i>	€ 32,00
<i>Grisone - Sassella Riserva</i>	€ 55,00
<i>Sforzato</i>	€ 55,00
<i>Sforzato</i>	€ 55,00

*-Cantina I Vitari*

---

<i>Rosso di Valtellina</i>	€ 28,00
<i>Grumello</i>	€ 50,00
<i>Grumello Riserva</i>	€ 100,00

*-Cantina Pizzo Coca*

---

<i>Rosso di Valtellina</i>	€ 22,00
<i>IGT Terrazze Retiche Pizzo Coca</i>	€ 26,00
<i>Infeno Valtellina sup</i>	€ 40,00
<i>Grumello Riserva</i>	€ 50,00

*-Cantina La Spia*

---

<i>Rosso di Valtellina</i>	€ 22,00
<i>Pr28 Valtellina Superiore</i>	€ 32,00
<i>Sassella Pr40</i>	€ 36,00
<i>ER64 Valtellina superiore Riserva</i>	€ 65,00
<i>MR72 Sassella Riserva</i>	€ 70,00

*-Cantina Folini*

---

<i>Dos Bel</i>	€ 45,00
<i>Dos Bel riserva</i>	€ 50,00
<i>Inferno Riserva</i>	€ 60,00

*-Cantina Boffalora*

---

<i>Umo - Rosso di Valtellina</i>	€ 22,00
<i>Pietrisco - Valtellina superiore</i>	€ 36,00
<i>La Sasà - Valtellina Superiore Riserva</i>	€ 58,00
<i>Runco De Onego - Sforzato</i>	€ 70,00
<i>Anforosa - Rosato I.G.T Valtellina Sup</i>	€ 30,00

*-Cantina Triasso e Sassella*

---

<i>Sassella Valtellina sup.</i>	€ 28,00
<i>Sassi Solivi - sassella Riserva</i>	€ 36,00
<i>I Ciaz - Sassella Valtellina superiore</i>	€ 34,00

*-Cantina Marino Lanzini*

---

<i>Rosso di Valtellina</i>	€ 22,00
<i>Valgella - Valtellina sup</i>	€ 30,00
<i>Sforzato</i>	€ 50,00
<i>Rosato</i>	€ 22,00

*-Cantina Gianatti Giorgio*

---

<i>Rosso di Valtellina</i>	€ 22,00
<i>Grumello</i>	€ 30,00
<i>San Martino - Grumello Riserva</i>	€ 45,00

### *-Cantina Dirupi*

---

<i>Guast - Grumello Valtellina sup</i>	€ 52,00
<i>Dossi Salati - Grumello Riserva</i>	€ 84,00
<i>Sbagliato - Sforzato Bio</i>	€ 84,00
<i>Rosato Alpi Retiche Bio</i>	€ 25,00
<i>Olè - Rosso di Valtellina Bio</i>	€ 25,00
<i>Valtellina Superiore Bio</i>	€ 30,00
<i>Gess - Grumello Valtellina Sup</i>	€ 52,00

### *-Cantina Barbacan*

---

<i>Rosso di Valtellina</i>	€ 22,00
<i>Sòl - Valgella Valtellina sup.</i>	€ 37,00
<i>Livel - Valtellina Sup. D.O.C.G</i>	€ 70,00
<i>Rosso di Valtellina I.G.T</i>	€ 26,00

### *-Cantina La Retica*

---

<i>Balos - Rosso di Valtellina</i>	€ 35,00
<i>Panau - Alpi Retiche I.G.T</i>	€ 55,00
<i>Roe - Alpi Retiche I.G.T</i>	€ 55,00
<i>Bramito - Riserva Alpi Retiche I.G.T</i>	€ 94,00

*-Tenuta Dell'Ornellaia*

---

<i>Le Volte Dell'Ornellaia</i>	€ 32,00
<i>Le Serre Nuove Dell'Ornellaia</i>	€ 85,00
<i>Ornellaia Superiore Tenuta Dell'Ornellaia</i>	€ 450,00
<i>Masseto Toscano I.G.T</i>	€ 1600,00

*-Cantina Lodovico Antinori*

---

<i>Il Pino</i>	€ 65,00
<i>Il Biserno</i>	€ 200,00

*-Cantina Antinori*

---

<i>Pian Delle Vigne - Rosso di Montacino</i>	€ 30,00
<i>Peppoli - Chianti Classico</i>	€ 28,00
<i>Pian Delle Vigne - Brunello Di Montalcino</i>	€ 65,00
<i>Tignanello IGT</i>	€ 150,00
<i>Tignanello 1,5l</i>	€ 320,00
<i>Guado al Tasso</i>	€ 200,00
<i>Solaia</i>	€ 560,00
<i>Il Bruciato</i>	€ 42,00

## *-Tenuta San Guido*

---

<i>Le Difese</i>	€ 32,00
<i>Guidaberto</i>	€ 50,00
<i>Sassicaia</i>	€ 420,00

## *-Cantina Ruffino*

---

<i>Lodola - Montepulciano</i>	€ 28,00
<i>Modus</i>	€ 45,00
<i>Greppone Mazzi Brunello Di Montalcino</i>	€ 60,00

## *Altri Toscani*

---

<i>Grillesino - Nicolaio</i>	€ 60,00
<i>Petra</i>	€ 65,00
<i>Poggio Al Vento - Brunello di Montalcino</i>	€ 150,00

## *-Vini Bianchi Valtellina*

---

<i>Rainoldi Zapel</i>	€ 20,00
<i>Rainoldi Ghibellino</i>	€ 28,00
<i>Nera La Novella Pietro</i>	€ 20,00
<i>Negri Cà Brione</i>	€ 45,00
<i>Plozza White Edition</i>	€ 30,00
<i>Nera 0,375 lt La Novella Pietro</i>	€ 12,00
<i>Sotcastel - Chardonay</i>	€ 30,00
<i>Alpi Retiche - Negri</i>	€ 25,00

## *-Vini Bianchi Friulano*

---

<i>Ribolla Gialla</i>	€ 18,00
<i>Lugana ca Maiol</i>	€ 25,00
<i>Lugana Cà Dei Frati</i>	€ 22,00
<i>Lugana Cà dei frati 0,375</i>	€ 14,00

## *-Vini Bianchi Trentini*

---

<i>Sauvignon Winkl - Terlan</i>	€ 45,00
<i>Pinot Bianco - Kettmeir</i>	€ 28,00
<i>Muller Thurgau Frizzante</i>	€ 22,00
<i>Kettmeier Gewurtztraminer</i>	€ 25,00
<i>Terlano Gewurtztraminer</i>	€ 28,00
<i>Kettmeier Sauvignon</i>	€ 25,00
<i>Sauvignon Quarz</i>	€ 70,00

*-Vini Bianchi Piemontesi*

---

<i>Gaja - Alteni 2020</i>	€ 280,00
<i>Roero Arneis</i>	€ 20,00
<i>Gavi</i>	€ 25,00
<i>Gaja -Rey 2017</i>	€ 290,00

*-Vini Bianchi Toscani*

---

<i>Vernaccia S. Gimignano</i>	€ 20,00
<i>Vermentino Bolgheri</i>	€ 20,00
<i>Villa Antinori Pinot Bianco</i>	€ 27,00

*-Vini Bianchi della Campania*

---

<i>Fiano Di Avellino</i>	€ 22,00
<i>Greco di Tufo</i>	€ 22,00
<i>Falanghina Del Sannio</i>	€ 22,00

*-Vini Bianchi Marche*

---

<i>Pecorino</i>	€ 18,00
<i>Passerina</i>	€ 18,00
<i>Verdicchio Dei Castelli</i>	€ 22,00

*- BOLLICINE -*

---

<i>Armand De Brignac</i>	€ 420,00
--------------------------	----------

<i>Cà del Bosco Dosage zero</i>	€ 95,00
<i>Luis Roederer Rosè millesimè 2016</i>	€ 160,00
<i>Luis Roederer collection 244</i>	€ 160,00
<i>Legras&amp;Haas Intuition</i>	€ 90,00
<i>Drappier Grande Sendrèe</i>	€ 110,00
<i>Perrier -Jouè Gran Brut</i>	€ 95,00
<i>Philipponnat Royale Rèserve</i>	€ 100,00
<i>Luis Roederer Cristal Rosè 2012</i>	€ 950,00
<i>Brut Rosè Rainoldi</i>	€ 40,00
<i>Ferrari Riserva Lunelli</i>	€ 100,00
<i>Cuvèe Negri Brut</i>	€ 35,00
<i>Giulio Ferrari</i>	€ 250,00
<i>Novantanove Brut Rosè Alpi Retiche I.G.T</i>	€ 45,00
<i>Novantanove - Alpi Retiche I.G.T</i>	€ 35,00
<i>Ferrari Perle Zero</i>	€ 100,00
<i>Bellavista Scala Franciacorta</i>	€ 55,00
<i>Rotari</i>	€ 28,00
<i>Ferrari Perlè</i>	€ 45,00
<i>Ferrari Demi sec</i>	€ 35,00
<i>Ferrari Perlè Nero</i>	€ 70,00
<i>Contadi Castaldi Brut Franciacorta</i>	€ 32,00
<i>Contadi Castaldi Rosè Franciacorta</i>	€ 45,00
<i>Contadi Castaldi Saten Franciacorta</i>	€ 45,00
<i>Contadi Castaldi Zero Franciacorta</i>	€ 50,00
<i>Cà Del Bosco Prestige Franciacorta</i>	€ 55,00

<i>Bellavista Alma Franciacorta</i>	€ 48,00
<i>Ferrari Maximum Brut</i>	€ 35,00
<i>Bellavista Rosè Franciacorta</i>	€ 78,00
<i>Bellavista Saten Franciacorta</i>	€ 70,00
<i>Bellavista Pasopere Franciacorta</i>	€ 75,00
<i>Ferghettina Brut Franciacorta</i>	€ 30,00
<i>Moet Chandon Risperve Imperial Champagne</i>	€ 85,00
<i>Ruinart Blancs de Blancs</i>	€ 150,00
<i>Ruinart Rosè millesimè</i>	€ 160,00
<i>Dom Perignon Vintage</i>	€ 400,00
<i>Krug Grande cuvèe</i>	€ 430,00
<i>Luis Roederer Cristal 2015</i>	€ 400,00
<i>Bollinger special cuvée</i>	€ 100,00

*-Vini Bianchi Francesi*

---

<i>Belleruche Cotes Du Rone FRANCIA</i>	€ 20,00
<i>Albert Pic Chablis Saint Pierre</i>	€ 40,00
<i>Landrat-Guyollot Pouilly Foume</i>	€ 40,00

*-Vini Bianchi Siciliani*

---

<i>Insolia</i>	€ 18,00
<i>Grillo</i>	€ 18,00
<i>Etna Bianco</i>	€ 32,00

## *-Vini Bianchi Sardegna*

---

<i>Vermentino di Gallura</i>	€ 25,00
<i>Masam Isola Nuraghi</i>	€ 20,00
<i>Vermentino di Sardegna - Argiolas</i>	€ 22,00
<i>Capichera Lintori - Vermentino</i>	€ 35,00
<i>Capichera -Isola dei Nuraghi I.G.T</i>	€ 75,00

## *-Vini Rossi Valtellina*

---

<i>Grisone - Sassella</i>	€ 32,00
<i>Rosso di Valtellina</i>	€ 30,00
<i>Rocce Rosse - Sassella Riserva</i>	€ 84,00
<i>Ultimi Raggi - Sassella Riserva</i>	€ 85,00
<i>Quadrio</i>	€ 25,00
<i>Inferno Cà Guicciardi</i>	€ 42,00
<i>Sasso Rosso - Grumello Riserva</i>	€ 38,00
<i>Vigna Fracia</i>	€ 45,00
<i>Mazer</i>	€ 32,00
<i>Sforzato 5 Stelle</i>	€ 90,00
<i>Grumello - Tirso</i>	€ 28,00
<i>Sassella - Alisio</i>	€ 28,00
<i>Inferno - Efesto</i>	€ 28,00
<i>Sorèl I.G.T Rosso</i>	€ 40,00
<i>Sforzato Valtellina D.O.C.G.</i>	€ 55,00
<i>Rosso di Valtellina</i>	€ 22,00

<i>Sassella Riserva</i>	€ 30,00
<i>Grumello Riserva Plozza</i>	€ 30,00
<i>Inferno Riserva</i>	€ 30,00
<i>Sforzato Black Edition</i>	€ 43,00
<i>IGT Alpi retiche N° 1</i>	€ 70,00
<i>IGT Terrazze Retiche</i>	€ 110,00
<i>Sassella</i>	€ 28,00
<i>Grumello</i>	€ 28,00
<i>Inferno</i>	€ 28,00
<i>Casa La Gatta</i>	€ 30,00
<i>Casa La Gatta Riserva</i>	€ 35,00
<i>Prestigio - Valtellina sup</i>	€ 60,00
<i>Sforzato S.Domenico</i>	€ 60,00
<i>Grumello</i>	€ 30,00
<i>Sassella</i>	€ 30,00
<i>Prugnolo</i>	€ 28,00
<i>Inferno Riserva</i>	€ 40,00
<i>Sassella Riserva</i>	€ 40,00
<i>Sfurzat di Valtellina</i>	€ 45,00
<i>Sforzato Cà Rizzieri</i>	€ 60,00
<i>Sassella Marena</i>	€ 31,00
<i>Grumello Garof</i>	€ 31,00
<i>Sassella Riserva Somma Rovina</i>	€ 42,00
<i>Sassella S.Lorenzo Riserva</i>	€ 42,00
<i>Inferno La Crus Riserva</i>	€ 42,00

<i>Riserva Valtellina Superiore Mamete Prevostini</i>	€ 35,00
<i>Grumello</i>	€ 32,00
<i>Le Prudenze</i>	€ 42,00
<i>Sforzato</i>	€ 55,00
<i>Rocca de Piro - Grumello</i>	€ 42,00
<i>Grisone - Sassella Riserva</i>	€ 55,00
<i>Sforzato</i>	€ 55,00
<i>Rosso di Valtellina</i>	€ 22,00
<i>Sòl - Valgella Valtellina sup.</i>	€ 37,00
<i>Livel - Valtellina Sup. D.O.C.G</i>	€ 70,00
<i>IGT Terrazze Retiche Pizzo Coca</i>	€ 26,00
<i>Rosso di Valtellina</i>	€ 22,00
<i>Grumello Riserva</i>	€ 50,00
<i>Quadrio 0,375 lt</i>	€ 13,00
<i>Sassella 0,375 lt</i>	€ 14,00
<i>Inferno 0,375 lt</i>	€ 14,00
<i>Sforzato 0,375 lt</i>	€ 22,00
<i>Sassella Negri 0,375 lt</i>	€ 14,00
<i>Inferno Negri 0,375 lt</i>	€ 14,00
<i>Sassella cantina Bettini</i>	€ 22,00
<i>Valgella cantina Bettini</i>	€ 22,00
<i>Inferno cantina Bettini</i>	€ 22,00
<i>Inferno Prodigio cantina Bettini</i>	€ 23,00
<i>Sassella Reale cantina Bettini</i>	€ 28,00
<i>Grumello cantina Bettini</i>	€ 22,00

<i>Valgella vigna la Cornella</i>	€ 28,00
<i>Sassella Pr40</i>	€ 36,00
<i>Er 64 Cantina La Spia</i>	€ 85,00
<i>Bastian cuntrari</i>	€ 28,00
<i>Dos Bel</i>	€ 45,00
<i>Dos Bel riserva</i>	€ 50,00
<i>Ar.Pe.Pe Rocca di Piro - Grumello</i>	€ 35,00
<i>Nera Satiro Rosso di Valtellina</i>	€ 17,00
<i>Nera Alisio Valt. Sup. Sassella</i>	€ 24,00
<i>Nera Tirso Valt. Sup. Grumello</i>	€ 24,00
<i>Nera Efesto Valt. Sup. Inferno</i>	€ 24,00
<i>Nera Sorèl I.G.T Rosso</i>	€ 30,00
<i>Nera Signorie Valt. Sup. Riserva</i>	€ 30,00
<i>Nera Sforzato Valtellina D.O.C.G.</i>	€ 39,00
<i>Caven Valt. Sup. Inferno AL CARMINE</i>	€ 28,00
<i>Caven Sforzato MESSERE</i>	€ 45,00
<i>Caven Carasum Rosè</i>	€ 18,00
<i>Fay Rosso di Valtellina Tey</i>	€ 20,00
<i>Fay Valtellina Sup. Valgella Costa Bassa</i>	€ 25,00
<i>Fay Alpi Retiche di Sondrio La Faya</i>	€ 26,00
<i>Fay Valtellina Sup. Sassella il GLICINE</i>	€ 35,00
<i>Fay Valtellina Sup. Valgella Ca Morei</i>	€ 34,00
<i>Fay Valtellina Sup. Valgella Ris. Carteria</i>	€ 38,00
<i>Fay Sforzato Ronco del Picchio</i>	€ 55,00
<i>Sant'Antonio - Grumello Riserva</i>	€ 84,00

## *-Vini Rossi Piemontesi*

---

<i>Santo Stefano - Barbaresco</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Dolcetto d' Alba</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Barbera D'Alba</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Prunotto - Nebbiolo Occhetti</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Prunotto - Barbaresco</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Barbaresco Bric Turot</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Prunotto - Barbaresco Secondine</i>	<i>€ 115,00</i>
<i>Gaja - Barbaresco 2017</i>	<i>€ 420,00</i>
<i>Barolo Guido Porro</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Prunotto - Barolo</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Barolo - Michele Chialro</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Prunotto - Barolo Mosconi</i>	<i>€ 140,00</i>
<i>Prunotto - Barolo Cerretta</i>	<i>€ 150,00</i>

## *-Vini Rossi Sardegna*

---

<i>Cannonau Argiolas</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Montessù</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Barrua</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Turriga</i>	<i>€ 100,00</i>

## *Vini Rossi Trentini*

---

*Pinot Nero Castello della Sala - Umbria* € 80,00

*Pinot Nero Terlan* € 35,00

*Kettmeier Pinot Nero* € 30,00

**S**

2

**Q**

## *Vini Rossi Francesi*

---

*Le Bordeaux FRANCIA* € 25,00

*Beringer Cabernet CALIFORNIA* € 25,00

*Pinot Nero Bourgogne FRANCIA* € 40,00

*Le Bordeaux Superiore FRANCIA* € 28,00

*Alta Vista Classic Riserva ARGENTINA* € 28,00

*Faiveley Nuits Saint Georges* € 160,00

*Faivelei Burgogne Pinot Noir* € 45,00

*Chateau Gloria - Bordeaux* € 100,00

*Chateau De Pez - Bordeaux* € 70,00

## *-Vini Rossi Toscani*

---

<i>Guidaberto</i>	€ 50,00
<i>Il Pino</i>	€ 65,00
<i>Peppoli - Chianti Classico</i>	€ 28,00
<i>Pian Delle Vigne - Brunello Di Montalcino</i>	€ 65,00
<i>Tignanello IGT</i>	€ 150,00
<i>Guado al Tasso</i>	€ 200,00
<i>Solaia</i>	€ 560,00
<i>Lodola - Montepulciano</i>	€ 28,00
<i>Modus</i>	€ 45,00
<i>Greppone Mazzi Brunello Di Montalcino</i>	€ 60,00
<i>Le Difese</i>	€ 32,00
<i>Il Biserno</i>	€ 200,00
<i>Sassicaia</i>	€ 420,00
<i>Le Volte Dell'Ornellaia</i>	€ 32,00
<i>Le Serre Nuove Dell'Ornellaia</i>	€ 85,00
<i>Ornellaia Superiore Tenuta Dell'Ornellaia</i>	€ 450,00
<i>Grillesino - Nicolaio</i>	€ 60,00
<i>Petra</i>	€ 65,00
<i>Poggio Al Vento - Brunello di Montalcino</i>	€ 150,00
<i>Le Mortelle - Poggio alle Nane</i>	€ 80,00
<i>Gualdo del Re - Cabraia</i>	€ 65,00
<i>Quarciabella - Chianti Classico</i>	€ 35,00
<i>Canalicchio - Brunello di Montalcino</i>	€ 85,00

## *-Vini Rossi Siciliani*

---

<i>Etna Rosso</i>	€ 40,00
<i>Syrah</i>	€ 25,00
<i>Nero d'Avola</i>	€ 25,00

## *-Vini Rossi Veneti*

---

<i>Valpollicella Ripasso</i>	€ 30,00
<i>Amarone Speri</i>	€ 65,00
<i>Amarone Montezovo</i>	€ 80,00
<i>Amarone Bertani</i>	€ 180,00

## PANINI

---

**GOLOSO** € 6,00

*Cotto, lattuga, pomodoro, mozzarella, maionese*  
Allergeni: 1,7

**TORRE** € 6,00

*Crudo, lattuga, pomodorini, mozzarella, maionese*  
Allergeni: 1,7

**TIROLESE** € 5,00

*Speck, gorgonzola o brie (pane di segale)*  
Allergeni: 1,7

**VALTELLINA** € 6,00

*Bresaola, casera, porcini mushrooms (rye bread)*  
Allergeni: 1,7

**TONNATO** € 5,00

*Tuna, lattuce, mozzarella, tomato*  
Allergeni: 1,7

**PANE SALAME** € 4,00

Allergeni: 1

**PIADINA A SCELTA** € 5,00

Allergeni: 1

**TOAST LISCIO** € 3,50

Allergeni: 1

**TOAST FARCITO** € 4,00

Allergeni: 1

## I NOSTRI SPRITZ

---

**MILANESE** € 4,00

*Vermouth rosso, china martini, soda, foglie di menta*

**VENEZIANO** € 4,00

*Aperol, Prosecco, Soda*

**HUGO** € 4,00

*Prosecco, liquore di sambuco, foglie di menta, soda*

## DRINK ANALCOLICI

---

<b>VIRGIN COLADA</b>	€ 6,00
<i>Succo di ananas, sciroppo al cocco, fette di ananas</i>	
<b>CARIBE</b>	€ 6,00
<i>Ananas, succo di cramberry, sciroppo di cocco</i>	
<b>MEXICO CITY</b>	€ 6,00
<i>Pompelmo, lime fresco, sciroppo d'agave</i>	
<b>MIX FRUIT</b>	€ 6,00
<i>Fragole, ananas, arancia, bitter analcolico</i>	
<b>WOOD PASSION</b>	€ 6,00
<i>Mirtilli, ananas, arancia, fragola</i>	

## I NOSTRI COCKTAIL

---

<b>NEGRONI</b>	€ 6,00
<i>Bitter campari, vermouth rosso, gin</i>	
<b>MARGARITA</b>	€ 6,00
<i>Tequila, cointreau, succo lime</i>	
<b>JAPAN ICE TEA</b>	€ 6,00
<i>Vodka, gin, rum chiaro, midori, sweet n' sour, sprite</i>	
<b>MOJITO</b>	€ 6,00
<i>Succo di lime, zucchero di canna bianco, rum chiaro, foglie di menta, soda</i>	
<b>CAIPIROSKA</b>	€ 6,00
<i>Vodka, lime, zucchero di canna bianco, fragola</i>	
<b>MINT JULEP</b>	€ 6,00
<i>Succo di lime, zucchero di canna bianco, foglie di menta, whisky, soda</i>	
<b>TOMMY' S MARGARITA</b>	€ 6,00
<i>Tequila, triple sec, succo di lime, sciroppo d'agave</i>	
<b>HEMINGWAY SPECIAL</b>	€ 6,00
<i>Rum bianco, maraschino, succi di pompelmo, succo di lime</i>	
<b>COSMOPOLITAN</b>	€ 6,00
<i>Vodka, succo di lime, succo di cramberry, liquore all'arancia</i>	

<b>LONG ISLAND ICE TEA</b>	€ 6,00
<i>Vodka, gin, rum chiaro, triple sec, sweet n' sour, coca-cola</i>	
<b>AMERICANO</b>	€ 6,00
<i>Bitter campari, vermout rosso, soda</i>	
<b>PINA COLDA</b>	€ 6,00
<i>Malibù, batida de cocco, ananas</i>	
<b>CAIPIRINHA</b>	€ 6,00
<i>Succo di lime, zucchero di canna bianco, cachaça</i>	
<b>MARACUJITO</b>	€ 6,00
<i>Rum bianco, succo di lime, zucchero di canna bianco, cachaça</i>	
<b>MOSCOW MULE</b>	€ 6,00
<i>Vodka, succo di lime, ginger beer (servito in una tazza di rame), radice di zenzero</i>	
<b>DAIQUIRI</b>	€ 6,00
<i>Rum chiaro, succo di lime, sciroppo di zucchero home made</i>	
<b>MAI TAI SPECIAL</b>	€ 6,00
<i>Rum chiaro, succo di lime, liquore all'arancia, orzata</i>	
<b>PALOMA</b>	€ 6,00
<i>Tequila o mezcal, succo di lime, succo di pompelmo, sciroppo d'agave</i>	

## SPECIAL COCKTAIL

---

<b>MEXICO LINDO</b>	€ 7,00
<i>Cognac, di saronno, succo di lime, soda al miele</i>	
<b>DAIQUIRI ALLA LAVANDA</b>	€ 7,00
<i>Rum chiaro, succo di lime, zucchero, lavanda alimentare</i>	
<b>GIN SOUR RED WINE</b>	€ 7,00
<i>Gin, sweet n'sour, riduzione dolce di vino rosso</i>	
<b>MEZCAL NEGRONI</b>	€ 7,00
<i>mezcal,vermouth rosso,bitter campari,artiglio del tigre (mix spray di spezie alcoliche)</i>	
<b>MANHATTAN</b>	€ 7,00
<i>rye whiskey,vermouth rosso, angostura bitter</i>	
<b>GROG</b>	€ 7,00
<i>rum chiaro, rum jamaicano, succo di lime, succo di pompelmo</i>	
<b>GINGER GRAY</b>	€ 7,00
<i>vodka premium,succo di lime, radice di zenzero, sciroppo di zucchero</i>	
<b>GROG</b>	€ 7,00
<i>rum chiaro, rum jamaicano, succo di lime, succo di pompelmo</i>	

## I NOSTRI WHISKY

---

TALISKER SKYE 5 <i>anni</i>	€ 5,00
THE GLENLIVET 18 <i>anni</i>	€ 10,00
RAGGANMORE 12 <i>anni</i>	€ 7,00
GLENMORAGIE 18 <i>anni</i>	€ 12,00
ABERLOUR 16 <i>anni</i>	€ 8,00
TOMINTUOL 14 <i>anni</i>	€ 7,00
THE GLEINLIVET 12 <i>anni</i>	€ 5,00
TOMINTUOL 16 <i>anni</i>	€ 7,00
MACALLAN FINE OAK 12 <i>anni</i>	€ 10,00
GLENFIDDICH 12 <i>anni</i>	€ 5,00
TALISKER STORM 7 <i>anni</i>	€ 7,00
BOWMORE ISLAY 12 <i>anni</i>	€ 7,00
CAOL ILA 12 <i>anni</i>	€ 8,00
MACCALAN AMBER	€ 7,00
LAPHROAIG 10 <i>anni</i>	€ 5,00
JEMESON	€ 5,00
TULLAMORE	€ 5,00
CONNEMARA	€ 8,00