

Ferrari Trento DOC e Champagne

Al bicchiere / By the glass

Ferrari Perlé Bianco Riserva	25,00
Ferrari Perlé	22,00
Ferrari Perlé Nero Riserva	30,00
Ferrari Perlé Rosé Riserva	25,00
Giulio Ferrari	35,00
Riserva del Fondatore	
Pommery Apanage Brut	35,00
Krug Grand Cuvée	60,00
Krug Vintage 2004	80,00
Moet et Chandon 2009	38,00
Ruinart Blanc de blanc	36,00
Veuve Cliquot Extra brut	38,00
Ruinart Rosé	36,00
Krug Rosé	95,00

Spumante Metodo Classico

Ferrari Perlé Bianco	140,00
Ferrari Perlé Nero Riserva	180,00
Ferrari Perlé Rosé Riserva	110,00
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore	200,00

Champagne

Blanc de blancs

Ruinart		180,00
Billecart Salmon		160,00
Taittinger Comtes de Champagne	2006	260,00
Dom Ruinart Millésimé	2006	330,00
Salon	2006	700,00
Krug Clos du Mesnil	1995	1.100,00
	1996	1.210,00
	1998	1.210,00

Brut

Krug Grand Cuvée		400,00
Krug Vintage	1990	420,00
	2000	480,00
Moet et Chandon	2009	165,00
Dom Pérignon Millésimé	2009	396,00
Dom Pérignon P2	1998	700,00

Veuve Cliquot Extra Brut		190,00
Veuve Cliquot	2006	245,00
La Grande Dame Bollinger Special Cuvée		145,00
Bollinger R.D.	2004	350,00
Cristal Louis Roederer	2009	470,00
Pommery Apanage		135,00
Perrier Jouet		125,00
Perrier Jouet Belle Epoque	2011	240,00

Rosé

Ruinart Rosé		180,00
Gosset Rosé		165,00
Pommery Apanage Rosé		160,00
Taittinger Comtes de Champagne	2006	330,00
Dom Ruinart Rosé	2002	400,00
Laurent Perrier Rosé Brut		160,00
Krug Rosé		495,00
Cristal Louis Roederer Rosé	2009	790,00
Dom Pérignon Rosè	1996	660,00
	2003	693,00

Magnum

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore	2004	300,00
Krug Grand Cuvée		800,00
Dom Pérignon	2009	900,00
Cristal Louis Roederer	2009	900,00
Cristal Louis Roederer Rosé	2009	1.800,00

Le Bollicine di Strada

The Street Bubbles

65.00 per person
(min. 2 pers. / min. for 2)

Panzerotti con ricotta e basilico (1, 3, 7)

Panzerotti with ricotta cheese and basil

Frisella con pomodorini, sedano, mozzarella e ventresca di tonno in olio cottura (1, 4, 7, 9)

“Frisella” with cherry tomatoes, celery, mozzarella cheese and tuna belly

Selezione di verdure e gamberi in tempura con salsa agro-piccante (1, 2)

Selection of tempura vegetables and shrimps with soury-spicy dipping

Fiori di zucca con ricotta di bufala agli agrumi e provola dei Monti Lattari (1, 7)

Squash blossom filled with buffalo ricotta and local cheese

Bruschetta con melanzane a funghetto, miele di Tramonti e pecorino di Fossa (1, 7)

Toasted bread with aubergine, local honey and pecorino cheese

Gnocchi alla “Neranese” con vongole e caciotta dolce (1, 3, 7, 14)

Gnocchi with clams and sweet caciotta cheese

Parmigiana di melanzane con fior di latte, provola di Tramonti fondente e crema di datterini (1, 3, 7, 14)

Oven baked eggplant layered with mozzarella, local cheese and tomato sauce

Polpo e patate alla griglia con olio alle erbe (4)

Roasted octopus and potatoes with herbs olive oil

Come un Tiramisù: mascarpone di bufala
agli agrumi e caffè (1, 3, 7, 12)

*Like a Tiramisù: Citrus buffalo mascarpone cream
and coffee*

Cubo di melanzana al cioccolato e...
a' Nanass (1, 7, 8, 12)

Chocolate eggplant cube and pineapple

Coccole di Bollicine Abbinare Bubbles Cuddles Pairing

Bollicine Italiane / Italian Bubbles

50,00 Per Pers.

3 Calici / 3 Glasses

Ferrari Perlé Bianco Riserva

Ferrari Perlé

Ferrari Perlé Rosé Riserva

Champagne

80,00 Per Pers.

3 Calici / 3 Glasses

Veuve Cliquot Extra Brut Extra Old

Moet et Chandon Millesimato

Ruinart Rosé

Our Chef's Temptations

Canapè di foie gras d'oca e scampi marinati
agli agrumi sul nostro pan brioche all'uvetta
e frutta secca (4 pz) (1, 2, 3, 7, 8, 9)

*Canapés of goose foie gras and citrus marinated
scampi on our homemade brioche bread with raisins
and dried fruit (4 pcs)*

50,00

Salmone affumicato al limone sfusato,
con pan brioche al formaggio fresco,
erba cipollina e cetrioli marinati (1, 3, 4, 7, 9)

*Lemon smoked salmon, with brioche bread, fresh
cheese, chives and marinated cucumbers*

38,00

Tartare di tonno rosso con pesche noci,
crema di avocado e sedano croccante (6, 7, 9)

*Red tuna tartar with fresh peach, avocado cream and
crispy celery*

34,00

La nostra verticale di Caviale "Calvisius"
e le sue guarnizioni classiche: (1, 3, 4, 7, 9)

*Our selection of Caviar "Calvisius" with classic
garnitures:*

"Oscietra Royal" (10gr)

"Sevruga Royal" (10gr)

"Tradition Royal" (10gr)

230,00

Gli spiedini di astice caramellato
alle erbe e ananas alla griglia (4 pz) (2, 7)

*Skewers of grilled caramelized herbs lobster
and pineapple (4 pcs)*

75,00

The Authenticity

Ostriche Fine de Claire servite
con loro guarnizioni (cadauna) (7, 12, 14)
Fine de Claire oysters served with garnitures (each)
6,00

Gamberi panati in farina di mais
con salsa agro-piccante (6 pz) (1, 2, 12)
*Cornflower-coated crispy shrimps
with sour & spicy dipping (6 pcs)*
25,00

Il nostro pane di segale con burro
di Normandia e alici del Cantabrico (1, 4, 7)
*Home baked rye bread with Normandy butter
and Cantabrico salted anchovies*
32,00

I bocconi di focaccia
con mortadella, burrata di Andria
e caviale “Calvisius” (6 pz) (1, 3, 4, 7)
*Traditional focaccia with mortadella, burrata cheese
and Royal “Calvisius” Caviar (6 pcs)*
80,00 (27,00 senza caviale/without caviar)

La selezione di formaggi Campani
con composta miele
e confetture bio (1, 3, 7, 8, 9, 12)
*Selection of Campanian cheeses with honey
and organic jams*
30,00

Sweet End

Come un Tiramisù: mascarpone di
bufala agli agrumi e caffè (1, 3, 7, 12)
*Like a Tiramisù: Citrus buffalo mascarpone
cream and coffee*
15,00

La Delizia al limone e cioccolato (1, 3, 7)
Neapolitan lemon and chocolate sponge cake
15,00

Prezzi in Euro - Servizio compreso - IVA inclusa
Prices in Euro - Service included - VAT included

Informazioni sulle Allergie Alimentari: Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N.1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Food Allergy Information: *Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs. Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We can not guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.*