

Wine



Bollicine - Sparkling Wines

Alma non dosato

Bellavista

Chardonnay, Pinot Nero



€ 56,00

Pas Opéré

Bellavista

Chardonnay, Pinot Nero



€ 72,00

Champagne Brut Rosé

Billecart-Salmon

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier



€ 130,00

Champagne Blanc de Blancs Grand Cru

Bruno Paillard

Chardonnay



€ 140,00

Champagne Millésimé Vintage

Louis Roederer

Pinot Nero, Chardonnay



€ 180,00

Champagne Cristal

Louis Roederer

Pinot Nero, Chardonnay



€ 300,00

Champagne Dom Pérignon

Dom Pérignon

Pinot Nero, Chardonnay



€ 390,00

Vini Bianchi - White Wines

Lugana
Selva Capuzza
Turbiana



€ 23,00

Pinot Grigio
Lis Neris
Pinot Grigio



€ 30,00

Pecorino Offida
Velenosi
Pecorino



€ 35,00

Crémant d'Alsace Brut
Domaine Stoeffler
Chardonnay



€ 35,00

Ribolla Gialla
Jermann
Ribolla Gialla, Friulano, Riesling Renano



€ 38,00

Chablis

Julien Baillard

Chardonnay



€ 43,00

Pouilly-Fumé Les Duchesses

Laporte

Sauvignon Blanc



€ 49,00

Soave La Rocca

Pieropan

Garganega



€ 55,00

Vitovska

Zidarich

Vitovska



€ 57,00

Chardonnay Cuvée Bois

Les Crêtes

Chardonnay



€ 78,00

Cervaro della Sala

Castello della Sala - Antinori

Chardonnay, Grechetto



€ 95,00

Vini Rossi - Red Wines

Morellino di Scansano

Loacker

Sangiovese



€ 19,00

Rosso Bolgheri - Rute

Guado al Melo

Cabernet sauvignon, Merlot



€ 30,00

Bordeaux Rouge

Vins et Vignobles Dourthe

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot



€ 30,00

Barbaresco

Socré

Nebbiolo



€ 60,00

Brunello di Montalcino 2017

Caparzo

Sangiovese



€ 60,00

Barolo

Parusso

Nebbiolo



€ 60,00

Bordeaux

Saint-Estèphe

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet-franc



€ 90,00

... Dessert Wines

Sauternes

Chateau Petit

Sémillon, Sauvignon Blanc



€ 30,00

Moscato di Pantelleria

Donnafugata

Zibibbo



€ 90,00

Food



Coperto / Cover charge
€ 2,00

Gentili Clienti,
il personale è a disposizione per chiarire la composizione dei prodotti e verificare la presenza di eventuali allergeni, facendo presente che ogni prodotto può contenere traccia di allergeni oltre a quelli naturalmente presenti e/o indotti dalla lavorazione diretta. Siete pertanto invitati, nel caso di **allergie e/o intolleranze alimentari**, a consultare il **Registro Allergeni**, dove troverete indicati gli allergeni sicuramente presenti e segnalati vicino ad ogni pietanza con dei numeri tra parentesi.

* nelle preparazioni così contrassegnate, alcuni prodotti potrebbero essere congelati.

Il pesce e/o i prodotti carnei che risultano destinati ad essere consumati crudi e/o praticamente crudi, sono stati già sottoposti a trattamento termico preventivo da parte del fornitore, oppure direttamente dal nostro personale. Questa scelta è stata attuata per garantire i più elevati standard d'igiene e di sicurezza dei consumatori, così come previsto dal regolamento (UE) 853/2004.

Dear Customers,
our staff is available to clarify the composition of the products and verify the presence of any allergens, making sure that each product can contain traces of allergens in addition to those naturally present and/or induced by direct processing. You are therefore invited, in the case of **allergies and/or food intolerances**, to consult the **Allergen Register**, where you will find the allergens definitely present and marked next to each dish with numbers in brackets.

* in the preparations marked in this way, some products may be frozen.

The fish and/or meat products that are intended to be consumed raw and/or practically raw, have already been subjected to preventive heat treatment by the supplier, or directly by our staff. This choice was made to ensure the highest standards of consumer hygiene and safety, as required by Regulation (EU) 853/2004.

La Nostra Selezione di Crudi.

Il Plateau Royal * (2, 14)

2 Scampi
2 Gamberi rossi "Mazara del Vallo"
2 Gamberi Viola
4 Ostriche
2 Mazzancolle
2 Escargots de mer

Euro 60,00

Carpacci di Tonno, Salmone selvaggio e Ricciola * (4, 10, 11)

Carpaccio of Tuna, Wild Salmon and Amberjack *(4, 10, 11)

Euro 22,00

Tartare di Tonno con mela verde e yogurt greco * (4, 6, 7)

Tuna tartare with green apple and Greek yogurt *(4, 6, 7)

Euro 18,00

Tartare di Salmone selvaggio con crema di avocado e mandorle tostate * (4, 6, 8)

Wild Salmon tartare with avocado cream and toasted almonds *(4, 6, 8)

Euro 18,00

Tartare di Ricciola con avocado e menta * (4, 6)

Amberjack tartare with avocado and mint *(4, 6)

Euro 18,00

I Crudi * (2, 14)

Ostrica Spéciale Gillardeau n.3

Euro 6,00 cad.

Ostrica Fine de Claire n.3

Euro 4,00 cad

Gambero Rosso "Mazara del Vallo"

Euro 6,00 cad

Gambero Viola

Euro 6,00 cad

Scampo Medio

Euro 5,00 cad

Mazzancolla "Mabruk"

Euro 4,00 cad

Escargots de mer

Euro 2,00 cad

Dalla Cucina...

Tartare di manzo con uovo di Quaglia e Tartufo nero. * (3, 4, 10)

Beef Tartare with Quail Egg and Black Truffle. * (3, 4, 10)

Euro 20,00

Vitel Tonné con frutto del Cappero e focaccia alla Maggiorana. (1, 3, 4, 10)

Vitel Tonné with Caper fruit and Marjoram focaccia. (1, 3, 4, 10)

Euro 18,00

Scaloppe di foie gras con crostini. * (1)

Foie gras escalopes with croutons. (1)

Euro 22,00

Pinzimonio di verdure, vinaigrette, senape e rucola. * (10)

Raw vegetables, vinaigrette, mustard and rocket. * (10)

Euro 8,00

Patate novelle al forno accompagnate dalle salse dello Chef. * (3, 7, 10)

Baked early potatoes accompanied by the Chef's sauces. * (3, 7, 10)

Euro 6,00

Gnam Burger

150 gr. Fassona Piemontese, guanciale, Parmigiano Reggiano, rucola, pomodoro arrosto e salsa di senape di Digione* (1, 7, 10)

150 gr. Piedmontese Fassona, bacon, Parmigiano Reggiano, rocket, roasted tomato and Dijon mustard sauce * (1, 7, 10)

Euro 18,00

Eno - Bistrot

Selezione di Salumi Italiani

Selection of Italian cold cuts

Crudo San Daniele 20 mesi, Coppa all'Amarone, Culaccia alla brace, Salame.

Euro 16,00

Mortadella Favola con cipolle Borettane grigliate e focaccia al Rosmarino. (1)

Favola Mortadella with grilled Borettane onions and rosemary focaccia. (1)

Euro 16,00

Selezione di Salumi Iberici

Selection of Iberian cold cuts

Jamon Iberico, Cecina de León, Chorizo.

Euro 18,00

Patanegra con Burratina e focaccia al Timo. (1, 7)

Patanegra with Burrata and Thyme focaccia. (1, 7)

Euro 20,00

Giardiniera agrodolce in degustazione.

Bitter-sweet vegetables for tasting.

Euro 5,00

Selezione di Formaggi *Cheese selection*

Degustazione di formaggi Italiani con confetture. (7, 10)

Tasting of Italian cheeses with jams. (7, 10)

Euro 15,00

Degustazione di formaggi Francesi con confetture. (7, 10)

Tasting of French cheeses with jams. (7, 10)

Euro 18,00

Pizza Gourmet de La Vite 2.0...

...da condividere!

La Margherita * (1, 7)

... con pomodoro, Stracciatella e basilico fresco.

... with tomato sauce, Buffalo Stracciatella cheese and fresh basil.

Euro 18,00

La San Daniele * (1, 7)

... con pomodoro, Crudo San Daniele e spuma di Bufala.

... with tomato sauce, San Daniele ham and Buffalo mousse.

Euro 24,00

La Bianca * (1, 4, 7)

... con Salmone, indivia brasata e scamorza.

... with Salmon, braised endive and scamorza cheese.

Euro 20,00

La Cantabricum * (1, 4, 7)

... con spaccatelle di pomodoro, filetti di Acciughe del Mar Cantabrico, riccioli di Stracciatella e pomodorini gialli.

... with tomato spaccatelle, anchovy fillets from the Cantabrian sea, Stracciatella curls and yellow cherry tomatoes.

Euro 22,00

I Dessert

Sublime *

Mousse al cioccolato bianco con gelée di lampone, cremosa di pistacchio, ganache dal caramello salato, su frolla al cacao nero. (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

White chocolate mousse with raspberry jelly, pistachio cream, salted caramel ganache, on black cocoa shortcrust pastry. (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

Euro 7,00

Estasia *

Cheesecake alla vaniglia con gelée di passion fruit, dadolata di mango e cialda croccante. (1, 3, 6, 7)

Vanilla cheesecake with passion fruit jelly, diced mango and crunchy waffle. (3, 5, 6, 7, 8)

Euro 7,00

Pistacia *

Mousse al pistacchio con gelée di amarene e croccante di mandorle pralinate. (3, 5, 6, 8)

Pistachio mousse with black cherry jelly and crunchy praline almonds. (3, 5, 6, 8)

Euro 7,00

Vera *

Un delicato gelée di pesca, mousse alla fragola, pralinato di nocciole e biscuit alla vaniglia. (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

A delicate peach jelly, strawberry mousse, hazelnut praline and vanilla biscuit. (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

Euro 7,00

Drink & Spirits



I Nostr Drink

<i>Americano</i>	€ 8,00
<i>Negroni</i>	€ 10,00
<i>Bloody Mary</i>	€ 9,00
<i>Spritz</i>	€ 7,00
<i>St. Germain</i>	€ 12,00
<i>Mojito</i>	€ 9,00
<i>Moscow Mule</i>	€ 10,00
<i>Combinati</i>	€ 8,00
<i>Gin Selection</i>	€ 11,00 - 19,00
<i>Cocktails</i>	€ 9,00 - 13,00
<i>Smoked Drink</i>	€ 10,00 - 14,00

I Nostri Analcolici - Alcohol Free

Virgin Mojito € 7,00

Barbarian € 7,00

Bora Bora € 7,00

Buffalo Bill € 7,00

Birre - Beers

La Cottina - Chiara

0,33 L. - 4.8 % Vol.

€ 6,00

La Cottina - Marinéra

0,33 L. - 4.8 % Vol.

€ 6,00

La Cottina - Amber Ale

0,33 L. - 5.2 % Vol.

€ 6,00

La Cotta - Chiara

0,75 L. - 4.8 % Vol.

€ 11,00

La Cotta - Marinéra

0,75 L. - 4.8 % Vol.

€ 11,00

La Cotta - Ambrata

0,75 L. - 6.5 % Vol.

€ 11,00

Spirits

<i>Bas Armagnac "Dartigalongue Hors"</i>	€	9,00
<i>Brandy "Cardenal Mendoza Reserva"</i>	€	9,00
<i>Brandy Stravecchio Branca</i>	€	6,00
<i>Brandy Vecchia Romagna "Etichetta Nera"</i>	€	7,00
<i>Cognac Delamain XO</i>	€	10,00

Whisky

<i>Whisky Jack Daniel's</i>	€	6,00
<i>Whisky Jack Daniel's Single Barrel</i>	€	9,00
<i>Whisky Lagavulin 16 anni</i>	€	10,00
<i>Whisky Oban 14 anni</i>	€	10,00
<i>Whisky Talisker Skye</i>	€	9,00

Amari

<i>La nostra selezione di Amari</i>	€	4,50 - 6,00
-------------------------------------	---	-------------

Grappe

<i>Storica Nera</i>	€	6,00
<i>Anniversario Barrique</i>	€	5,00
<i>Poli</i>	€	5,00
<i>Nonino</i>	€	5,00

Bar



Coffee and Soft Drink

<i>Caffé Illy</i>	€	1,30
<i>Caffé Illy Decaffeinato</i>	€	1,50
<i>Caffé Illy Corretto</i>	€	2,00
<i>Caffé Americano</i>	€	1,50
<i>Cappuccino</i>	€	2,00
<i>Acqua "Lurisia" 0,33</i>	€	1,50
<i>Acqua "Lurisia" 0,75</i>	€	3,00
<i>Cedrata</i>	€	4,00
<i>Coca Cola</i>	€	4,00
<i>Coca Cola 0</i>	€	4,00
<i>Lemonsoda</i>	€	4,00
<i>Tonica</i>	€	4,00
<i>Crodino</i>	€	4,00
<i>Sanbitter</i>	€	4,00

A DISPOSIZIONE DEI GENTILI CLIENTI
PER LA CONSULTAZIONE

**REGISTRO
DEGLI ALLERGENI**

Regolamento (UE) n. 1169/2011
(art. 44 comma 1, lettera “a”)

NOTA BENE :

*IN QUESTA ATTIVITA' SI LAVORANO
TUTTI GLI ALLERGENI PRESENTI NELL'ELENCO*

*NONOSTANTE SI PRESTI LA MASSIMA ATTENZIONE
SI EVIDENZIA IL FATTO CHE E' POSSIBILE UNA
CONTAMINAZIONE DEI PIATTI E DELLE BEVANDE*

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) Maltodestrine a base di grano (1);
 - c) Sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) Olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) Olii vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) Lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Junglas regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* <Wangenh.> K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

FOR
CLIENTS
CONSULTATION

ALLERGEN REGISTER

Regulation (EU) n. 1169/2011
(Article 44 paragraph 1, letter “a”)

PLEASE NOTE:

*IN THIS ACTIVITY WE WORK
ALL THE ALLERGENS PRESENT IN THE LIST*

*DESPITE MAXIMUM ATTENTION,
THE FACT THAT IT IS POSSIBLE A CONTAMINATION OF THE
DISHES AND DRINKS IT'S POSSIBLE*

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT PROVOKE ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains and derived products, except:

- a) Grain-based glucose syrups, including dextrose (1);
- b) Maltodextrins based on wheat (1);
- c) Glucose syrups based on barley;
- (d) Cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

2. Crustaceans and products based on crustaceans.

3. Eggs and egg products.

4. Fish and fish products, except:

- a) Fish gelatine used as a support for vitamin or carotenoid preparations;
- b) Gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine.

5. Peanuts and peanut-based products.

6. Soya and soy products, except:

- a) Oil and refined soybean fat (1);
- b) Natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, soy-based natural D-alpha tocopherol succinate;
- c) Vegetable oils derived from soybean phytosterols and phytosterols from esters;
- d) Vegetable stanolo ester produced from soybean vegetable oil sterols.

7. Milk and milk products (including lactose), except:

- a) Whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
- b) Lattiolò.

8. Nuts, namely almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Junglas regia*), cashew nuts (*Western anacardium*), pecan nuts (*Carya illinoensis* <Wangenh.> K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used for the manufacture of alcoholic spirits, including alcohol ethyl of agricultural origin.
9. Celery and celery products.
10. Mustard and mustard-based products.
11. Sesame seeds and products based on sesame seeds.
12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg / kg 10 mg / liter in terms of total SO₂ to be calculated for products as proposed ready for consumption or reconstituted in accordance with manufacturers' instructions.
13. Lupins and products based on lupins.
14. Molluscs and products based on molluscs

(1) And derivative products, to the extent that the transformation they have undergone is not likely to raise the level of allergenicity assessed by the Authority for the base product from which they are derived.