

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*

**Sun \***

***Dacquoise al cocco con inserto ai frutti esotici e mousse al cocco.*** (3, 8)

*Coconut dacquoise with exotic fruit insert and coconut mousse.* (3, 8)

Euro 7,00

***Sacher Vegana \****

***Mousse fondente con inserto al lampone su Pan di Spagna vegano  
con glassa al cioccolato fondente e nocciole.*** (1, 6, 8)

*Dark mousse with raspberry insert on vegan sponge cake  
with dark chocolate glaze and hazelnuts.* (1, 6, 8)

Euro 7,00

***Trancio al Tè Matcha \****

***Trancio di Pan di Spagna e mousse al tè Matcha con  
gel al mango e ganache allo Yuzu.*** (1, 3, 7, 8)

*Slice of sponge cake and Matcha tea mousse with  
mango gel and Yuzu ganache.* (1, 3, 7, 8)

Euro 7,00

***Ciocco Cocco \****

***Tartelletta di pasta frolla con mousse al cocco, gel al passion fruit  
e Financier al cioccolato.*** (1, 3, 7, 8)

*Shortcrust pastry tart with coconut mousse, passion fruit gel  
and chocolate Financier.* (1, 3, 7, 8)

Euro 7,00

# Drink & Spirits





## *I Nostrì 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 SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub> 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.