



**PANE
PER I VOSTRI
DENTI**

In-room dining

Per il room service chiamare il 36799

To call in-room dining, please dial 36799

**'LA MIA FILOSOFIA SI FONDA SU
UNA PERFETTA ALCHIMIA TRA INNOVAZIONE,
BENESSERE, INGREDIENTI, GUSTO E ARTE.
BUON ASSAGGIO!'**

*'My cooking philosophy is inspired by art and innovation,
with the aim of creating perfect harmony between
exceptional food and a healthy lifestyle.*

Buon assaggio!'

A handwritten signature in black ink that reads "Fabio Cervo". The signature is stylized and fluid, with the first name "Fabio" written in a more compact, blocky style and the last name "Cervo" in a more cursive, flowing script.

FABIO CIERVO

Executive Chef

Se soffre di allergie o intolleranze alimentari, La preghiamo di avvisare il nostro personale in sala. Su richiesta è disponibile l'elenco degli allergeni.

Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la salubrità del prodotto. Secondo le esigenze di lavorazione I prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperature fino ai -18°.

If you suffer from any food allergies, please inform a member of our team who will be happy to help. An allergen list is available upon request.

Our raw fish undergoes a process of blast chilling in order to guarantee the absolute integrity of the product. According to the working requirements, foods can be subjected to a process of blast chilling up to -18°C.

INDICE

Index

PRIMA COLAZIONE CONTINENTALE

Continental breakfast

6

PRIMA COLAZIONE EDEN

Eden breakfast

7

LA COLAZIONE BENESSERE

Healthy breakfast

8

LA COLAZIONE VEGANA

Vegan breakfast

9

LA COLAZIONE SENZA GLUTINE

Gluten-free breakfast

10

PRIMA COLAZIONE À LA CARTE

Breakfast à la carte

11–14

MENU À LA CARTE

À la carte menu

15–23

MENU BAMBINI

Kids' menu

24–25

MENU NOTTURNO

Night menu

26

MENU BEVANDE

Drinks menu

27–28

PRIMA COLAZIONE CONTINENTALE

Continental breakfast

€30

Assortimento di panetteria, croissant,
burro, marmellata e miele

CON SCELTA DI:

Spremuta di arancia, pompelmo,
succo di pomodoro

Espresso, cappuccino, caffè Americano,
cioccolata calda, tè o latte

*A bakery basket of fresh croissants,
brioches and bread rolls,
served with a selection of jam, honey
and butter*

WITH A CHOICE OF:

*Freshly-squeezed orange juice, grapefruit juice
or tomato juice*

*Espresso, cappuccino, American coffee,
hot chocolate, tea or milk*

#dinewithDC

#aTasteofEden

I prezzi si intendono IVA inclusa ma al netto del servizio pari al 15%
Prices include VAT but exclude 15% service charge.

PRIMA COLAZIONE EDEN

Eden breakfast

€45

SCELTA DI:

Succhi benessere, estratti di frutta e verdura

Frutta, yogurt & cereali

Uova

Contorni

Dalla nostra piastra

Un piatto di...

Specialità

(Insieme alla colazione continentale)

A CHOICE OF:

Healthy juices, fruit and vegetable extract

Fruit, yoghurt & cereal

Eggs

A dish on the side

A dish from the griddle

Parma ham, cheese or salmon dish

One of our specialities

(Together with continental breakfast)

#dinewithDC

#aTasteofEden

I prezzi si intendono IVA inclusa ma al netto del servizio pari al 15%
Prices include VAT but exclude 15% service charge.

LA COLAZIONE BENESSERE

Healthy breakfast

€45

Assortimento di panetteria, pane di segale, croissants e burro

Selezione di marmellate, miele d'acacia e miele mille fiori

Scelta di cereali provenienti da coltivazione biologiche, senza zucchero aggiunto:
fiocchi d'avena, fiocchi di farro, riso soffiato,
granola e porridge

Selezione di frutta fresca

Scelta di uova biologiche:
al piatto, à la coque, in camicia, strapazzate
o omelette con scelta di:
spinaci, funghi o pomodoro

Selezione di biscotti integrali e biologici

CON SCELTA DI:

Spremuta di arancia, pompelmo o succo di pomodoro

Succhi di frutta 100% naturali, senza acqua ne' zuccheri aggiunti:
carota, prugna, mirtilli, mela, melograno, cranberry,
succo e polpa di pesca e succo e polpa di pera

Espresso, cappuccino, caffè Americano, cioccolata, tè o latte

Servito con scelta di: latte scremato, latte di soia,
latte di riso, latte senza lattosio o latte di mandorla

*Bakery basket of fresh croissants,
brioches, bread rolls, rye bread and butter*

Selection of organic jam, acacia honey and blossom honey

*Selection of organic cereal (no added sugar):
oat flakes, spelt flakes, puffed rice, granola and porridge*

Seasonal fresh fruit

*Choice of organic eggs: fried, soft-boiled, poached, scrambled
or omelette with your choice of spinach, mushrooms or tomatoes*

Selection of organic flour biscuits

WITH A CHOICE OF:

Fresh orange juice, grapefruit juice or tomato juice

*100% natural fruit juice (no added sugar):
carrot, prune, blueberry, apple, pomegranate,
cranberry, peach or pear*

*Espresso, cappuccino, American coffee,
hot chocolate, tea or milk*

*Served with a choice of: skimmed milk, soy milk,
rice milk, lactose-free milk or almond milk*

#dinewithDC

#aTasteofEden

I prezzi si intendono IVA inclusa ma al netto del servizio pari al 15%
Prices include VAT but exclude 15% service charge.

LA COLAZIONE VEGANA

Vegan breakfast

€35

Pane, assortimento di biscotti, croissants,
barretta goji e selezione di marmellate

Selezione di frutta tagliata

CON SCELTA DI:

Spremuta di arancia, pompelmo,
succo di pomodoro

Espresso, cappuccino, caffè Americano,
tè, cioccolata

Servito con scelta di:
latte di soia, latte di riso, latte di mandorla

*Bread, selection of biscuits, croissants,
goji bar and jam*

Seasonal fresh fruit

WITH A CHOICE OF:

*Fresh orange juice, grapefruit juice
or tomato juice*

*Espresso, cappuccino, American coffee,
tea, hot chocolate*

*Served with a choice of:
soy milk, rice milk, almond milk*

#dinewithDC

#aTasteofEden

I prezzi si intendono IVA inclusa ma al netto del servizio pari al 15%
Prices include VAT but exclude 15% service charge.

LA COLAZIONE SENZA GLUTINE

Gluten-free breakfast

€30

Pane, assortimento di biscotti, croissants,
marmellata e miele

Fiocchi di amaranto, fiocchi di cioccolato,
barretta di mirtillo e grano saraceno,
crostatina ai frutti rossi, plum cake,
tortino di agrumi

CON SCELTA DI:

Spremuta di arancia, pompelmo
o succo di pomodoro

Espresso, cappuccino, caffè Americano,
cioccolata, tè o latte

*Bakery basket of fresh croissants,
brioches and biscuits
served with a selection of jam, honey and butter*

*Amaranth flakes, chocolate flakes,
buckwheat and blueberry bar,
red berry tart, plum cake, citrus flan*

WITH A CHOICE OF:

*Fresh orange juice, grapefruit juice
or tomato juice*

*Espresso, cappuccino, American coffee,
hot chocolate, tea or milk*

#dinewithDC

#aTasteofEden

I prezzi si intendono IVA inclusa ma al netto del servizio pari al 15%
Prices include VAT but exclude 15% service charge.

PRIMA COLAZIONE À LA CARTE

Breakfast à la carte

BEVANDE

Drinks

Espresso €6.50

Caffè Americano, cappuccino, tè, cioccolata,
latte freddo o caldo €8.50

Spremuta d'arancia o di pompelmo,
succo di pomodoro €8.50

Espresso €6.50

*American coffee, cappuccino, tea,
hot chocolate, hot or cold milk €8.50*

*Freshly-squeezed orange, grapefruit
or tomato juice €8.50*

SUCCHI BENESSERE

Healthy juices

€14

Succhi di frutta 100% naturali
(senza acqua ne' zuccheri aggiunti)

Carota, mirtilli, mela, melograno, cranberry,
succo e polpa di albicocche, pesca, pera

100% natural, with no added sugar or water

*Carrot, blueberry, apple, pomegranate, cranberry,
peach or pear*

#dinewithDC

#aTasteofEden

I prezzi si intendono IVA inclusa ma al netto del servizio pari al 15%
Prices include VAT but exclude 15% service charge.

PANETTERIA & BRIOCHE

From the bakery

€23

Panetteria assortita, brioche, croissant,
marmellata, miele, burro

*Fresh bakery basket of assorted croissants,
brioche and bread served with a selection
of jam, honey and butter*

FRUTTA, YOGURT & CEREALI

Fruit, yoghurt & cereal

€23

Frutta fresca €17

Frutta cotta sciroppata €16

Frutti di bosco misti €19

Yogurt: alla frutta, naturale, magro €7.50

Cereali bio €8

Fiocchi d'avena, fiocchi di farro, riso soffiato,
fiocchi di amaranto, fiocchi di cioccolato, fiocchi di mais,
crusca vitaminizzata, Special K o porridge

Selection of fresh fruit €17

Fruit in syrup €16

Mixed wild berries €19

Yoghurt: fruit, natural, low-fat €7.50

Selection of organic cereal €8

*Oat flakes, spelt flakes, puffed rice,
amaranth flakes, chocolate flakes, cornflakes,
All Bran, Special K or porridge*

#dinewithDC

#aTasteofEden

I prezzi si intendono IVA inclusa ma al netto del servizio pari al 15%
Prices include VAT but exclude 15% service charge.

LE NOSTRE UOVA

Eggs

À la coque, al piatto, in camicia,
strapazzate €17.50

Omelette a vostra scelta €18

Uova Benedettine classiche €28

Uova Benedettine al salmone €30

Uova strapazzate o omelette
al tartufo nero €35

*Soft-boiled, fried, poached
or scrambled eggs €17.50*

Omelette of your choice €18

Eggs Benedict €28

Eggs Benedict with smoked salmon €30

*Scrambled eggs or omelette
with black truffle €35*

CONTORNI

On the side

€3

Pancetta di maiale, pancetta di tacchino,
salsicce di maiale, salsicce di pollo,
prosciutto cotto

*Pork bacon, turkey bacon,
pork sausage, chicken sausage, cooked ham*

DALLA NOSTRA PIASTRA

From the griddle

€3

Pomodorini, pachino, funghi

Tomatoes, cherry tomatoes, mushrooms

#dinewithDC

#aTasteofEden

I prezzi si intendono IVA inclusa ma al netto del servizio pari al 15%
Prices include VAT but exclude 15% service charge.

UN PIATTO DI...

A dish of...

Prosciutto crudo €19

Formaggi misti €19

Salmone affumicato €20

Parma ham €19

Cheese platter €19

Smoked salmon €20

SPECIALITÀ

Specialities

French toast €16

Crêpes al cioccolato €16

Waffle con gelato alla vaniglia
e salsa al cioccolato €16

French toast €16

Chocolate-filled crêpes €16

*Waffle with vanilla ice cream
and chocolate sauce €16*

#dinewithDC

#aTasteofEden

I prezzi si intendono IVA inclusa ma al netto del servizio pari al 15%
Prices include VAT but exclude 15% service charge.

MENU À LA CARTE

Dalle 12.00 alle 22.30

Served 12 – 10.30pm

CAVIALE

Caviar

Servito con le tradizionali guarnizioni e blinis

Served with traditional garnishes and blinis

Siberian Classic 30g €80

Tradizionale d'Elite 30g €160

Oscietra Royal 30g €160

Beluga 30g €360

IL SALUMIERE

Cold cuts 'Il Salumiere'

Prosciutto San Daniele IGP €26

Prosciutto Pata Negra €48

Tagliere di salumi
o salumi e formaggi €28

San Daniele ham PGI €26

Pata Negra ham €48

*Selection of cold cuts
or cold cuts with cheese €28*

#dinewithDC

#aTasteofEden

I prezzi si intendono IVA inclusa ma al netto del servizio pari al 15%

Prices include VAT but exclude 15% service charge.

TARTARE & CARPACCI DI CARNE E PESCE

Fish and meat tartare & carpaccio

Tartare di tonno con avocado
e olio all'erba cipollina €36

Carpaccio di ombrina rossa del Gargano con
citronette di olio extravergine di oliva e limone €36

Carpaccio di manzo con rucola
e Parmigiano Reggiano €34

Tartare di manzo con crema al pepe nero €35

*Tuna tartare with avocado
and chive oil €36*

*Gargano red drum carpaccio with extra virgin olive oil
and lemon dressing €36*

Beef carpaccio with rocket and Parmigiano-Reggiano €34

Beef tartare with black pepper cream €35

PRELIBATEZZE

Delicatessen

Zuppa di topinambur con uovo cremoso €28 (V)

Bresaola con rucola e Parmigiano Reggiano €24

Fiori di zucca al forno ripieni con ricotta,
taleggio, olive nere e pomodorini pachino €28 (V)

Mozzarella di bufala e prosciutto crudo €29

Carciofo alla romana rivisitato con
alici fresche marinate €28

Jerusalem artichoke soup with poached egg €28 (V)

Bresaola with rocket and Parmigiano-Reggiano €24

*Courgette blossoms stuffed with ricotta,
Taleggio, black olives and cherry tomatoes €28 (V)*

Buffalo mozzarella and ham €29

Roman-style artichokes with marinated fresh anchovies €28

#dinewithDC

#aTasteofEden

I prezzi si intendono IVA inclusa ma al netto del servizio pari al 15%
Prices include VAT but exclude 15% service charge.

INSALATE

Salads

Insalata greca con feta 'Epiros' DOP €26 ⑤

Insalata Nizzarda €30

(Lattuga, fagiolini, patate, acciughe,
olive nere, pomodori, tonno, cipolla)

Insalata Caesar con pollo o gamberetti €29

(Insalata verde mista, pollo o gamberetti,
acciughe, croutons, Parmigiano Reggiano)

Greek salad with 'Epiros' PDO feta €26 ⑤

Niçoise salad €30

*(Romaine lettuce, green beans, potatoes, anchovies,
black olives, tomatoes, tuna, onion)*

Caesar salad with chicken or prawns €29

*(Mixed green salad, chicken or prawns, anchovies,
croutons, Parmigiano-Reggiano)*

SANDWICH CON BAGUETTE O CON PANE IN CASSETTA

Sandwiches and baguettes

Tonno, pomodoro e cipolla €27

Pancetta, lattuga e pomodoro €25

Roast beef e lattuga €28

Prosciutto cotto e formaggio €25

Club Sandwich €36

(pollo, pomodoro, uova, insalata, pancetta)

Tuna, tomato and onion €27

Bacon, lettuce and tomato €25

Roast beef and lettuce €28

Ham and cheese €25

Club sandwich €36

(chicken, tomato, egg, salad, bacon)

#dinewithDC

#aTasteofEden

I prezzi si intendono IVA inclusa ma al netto del servizio pari al 15%
Prices include VAT but exclude 15% service charge.

PIZZA GOURMAND

Gourmet pizza

LE ROSSE

Margherita con fior di latte bio
e passata di pomodoro €28 ⑤

Pizza con mozzarella di bufala cruda,
cipolla rossa, alici del Cantabrico
e pomodorini appassiti €28

TOMATO BASE

*Margherita with tomato sauce
and organic mozzarella €28 ⑤*

*Pizza with Cantabrian anchovies,
red onion, cherry tomato confit
and buffalo mozzarella out of the oven €28*

LE BIANCHE

Pizza con fior di latte, polpo,
olive e patate €28

Pizza con scamorza, funghi
e tartufo nero €40 ⑤

Il Giardino con fior di latte bio,
pomodorini, rucola, prosciutto di Parma
e scaglie di Parmigiano Reggiano €30

WITHOUT TOMATO SAUCE

*Pizza with mozzarella, octopus,
olives and potato €28*

*Pizza with smoked scamorza cheese,
mushrooms and black truffle €40 ⑤*

*Il Giardino with organic mozzarella,
cherry tomatoes, rocket, Parma ham
and shaved Parmigiano-Reggiano €30*

#dinewithDC

#aTasteofEden

I prezzi si intendono IVA inclusa ma al netto del servizio pari al 15%
Prices include VAT but exclude 15% service charge.

PRIMI

Pasta

- Mezzi paccheri all'amatriciana €28
Risotto al sedano rapa caramellato
e animella di vitello €30
Ravioli di triglia e bieta cremosa €30
Minestrone con crema di basilico €26 ⑤
- 'Amatriciana' mezzi paccheri
(tomato sauce with pecorino and bacon) €28*
*Risotto with caramelised celeriac
and veal sweetbreads €30*
Red mullet ravioli with creamy chard €30
Minestrone with basil cream €26 ⑤

CARNE E PESCE

Meat and fish

- Filetto di manzo con bieta fondente,
chutney di scalogno al vino rosso €52
Scamone di agnello confit in crosta di senape
e carciofo confit €45
Hamburger (180g), guanciale croccante,
pomodoro, lattuga e formaggio €42
Filetto di rombo in crosta di patate,
cime di rapa e salsa di agrumi €42
Gallinella alla pizzaiola
con pomodorini del Piennolo €42
- Beef fillet with creamy chard
and red wine shallot chutney €52*
*Mustard-crusteD lamb rump
and artichoke confit €45*
*Italian beef burger (180g), crispy bacon,
tomato, lettuce, cheese €42*
*Potato-crusteD turbot fillet, turnip tops
and citrus sauce €42*
*Gurnard steweD with Piennolo cherry tomatoes,
oregano and olives €42*

#dinewithDC

#aTasteofEden

I prezzi si intendono IVA inclusa ma al netto del servizio pari al 15%
Prices include VAT but exclude 15% service charge.

VERDURE

Vegetables


€14


Cicoria ripassata 


Scarola con olive e capperi 

Spinaci al burro 


Purè di patate 

Patatine fritte 

Insalata mista 


Chicory with oil, garlic and chilli 

Escarole with olives and capers 

Buttered spinach 

Mashed potato 

Homemade fries 

Mixed salad 

FORMAGGI

Cheese

Selezione di formaggi €28

Serviti con marmellate, mostarde,
pane alle noci e uvetta

Selection of Italian cheese €28

*Served with mustard and preserves,
walnut and raisin bread*

#dinewithDC

#aTasteofEden

I prezzi si intendono IVA inclusa ma al netto del servizio pari al 15%
Prices include VAT but exclude 15% service charge.

PIATTI VEGANI

Vegan platter

ANTIPASTI / STARTER

Insalata greca con tofu €24

Pizza con zucchine, tofu e olive €28

Greek tofu salad €24

Pizza with courgette, tofu and olives €28

PRIMI / PASTA

Mezzi rigatoni alla Norma
con tofu €26

Risotto con verdure miste
e spinaci €26

Mezzi paccheri con pomodoro fresco
e basilico €25

*Mezzi rigatoni 'alla Norma'
with tofu €26*

*Mixed vegetable
and spinach risotto €26*

*Paccheri with fresh tomatoes
and basil €25*

#dinewithDC

#aTasteofEden

I prezzi si intendono IVA inclusa ma al netto del servizio pari al 15%
Prices include VAT but exclude 15% service charge.

GOLOSITÀ VEGANE

Vegan desserts

€21

Torta di carote con gelato al cocco
Torta di cioccolato con gelato alla vaniglia

Carrot cake with coconut ice cream

Chocolate cake with vanilla ice cream

GELATI E SORBETTI VEGANI

Vegan ice cream and sorbet

€18

SORBETTI / FRUIT SORBET

Limone, fragola, mango, frutti di bosco

Lemon, strawberry, mango, wild berry

GELATI / ICE CREAM

Vaniglia, cioccolato, cocco

Vanilla, chocolate, coconut

#dinewithDC

#aTasteofEden

I prezzi si intendono IVA inclusa ma al netto del servizio pari al 15%
Prices include VAT but exclude 15% service charge.

GOLOSITÀ

Desserts

€21

Tiramisù

Mela rossa, vaniglia e caramello

Marzapane e pompelmo

Cioccolato e arachidi

Composizione di frutta (C)

SORBETTI ALLA FRUTTA (C)

Limone, fragola, mango, frutti di bosco

GELATO ALLA CREMA (V)

Vaniglia, cioccolato, nocciola,
pistacchio di Bronte

Tiramisu

Red apple, vanilla and caramel

Marzipan and grapefruit

Chocolate and peanuts

Selection of fresh fruit (C)

FRUIT SORBET (C)

Lemon, strawberry, mango, wild berry

ICE CREAM (V)

*Vanilla, chocolate, hazelnut,
Bronte pistachio*

#dinewithDC

#aTasteofEden

I prezzi si intendono IVA inclusa ma al netto del servizio pari al 15%
Prices include VAT but exclude 15% service charge.

MENU BAMBINI

Kids' menu

Dalle 12.00 alle 22.30
Available 12 – 10.30pm

ANTIPASTI E ZUPPE

Starters and soup

€16

Supplì

Arancini di riso

Mozzarelline di bufala con datterini ⑤

Pizza margherita ⑤

Pizza con prosciutto cotto e formaggio

Passato di verdure all'olio ⑤

Fried stuffed rice ball

Baby buffalo mozzarella with date tomatoes ⑤

Margherita pizza ⑤

Pizza with ham and cheese

Purée of seasonal vegetables with extra virgin olive oil ⑤

PRIMI

Pasta

€16

Risotto con zafferano e verdure miste ⑤

Spaghetti bolognese

Rigatoni ai quattro formaggi ⑤

Pennette con pomodoro fresco e pesce

Saffron risotto with mixed vegetables ⑤

Spaghetti with bolognese sauce

Rigatoni with four-cheese sauce ⑤

Pennette with seafood and fresh tomatoes

#dinewithDC

#aTasteofEden

I prezzi si intendono IVA inclusa ma al netto del servizio pari al 15%
Prices include VAT but exclude 15% service charge.

CARNE E PESCE

Meat and fish

€24


Filetto di branzino al vapore
con broccoli schiacciati
Bastoncini di pesce con carote bollite
Mini hamburger con patatine fritte
Bocconcini di pollo
con patate smile
Petto di pollo alla griglia con spinaci all'olio
e riso bollito


Steamed fillet of sea bass with mashed broccoli
Fried fish fingers with steamed carrots
Mini beef burger served with potato fries
Chicken fingers with smiley potatoes
*Grilled chicken with sautéed spinach
and boiled rice*

DESSERT

Dessert

€10

Gelati misti
Macedonia di frutta 
Torta al cioccolato
con gelato di vaniglia
Tiramisù classico
Muffin al cioccolato
con salsa di cioccolato calda

Mixed ice cream
Fresh fruit salad 
Chocolate cake with vanilla ice cream
Classic tiramisu
*Chocolate muffin
with hot chocolate sauce*

#dinewithDC

#aTasteofEden

I prezzi si intendono IVA inclusa ma al netto del servizio pari al 15%
Prices include VAT but exclude 15% service charge.

MENU NOTTURNO

Night menu

Disponibile dalle 22.30 alle 6.00

Available 10.30pm – 6am

SANDWICH CON PANE IN CASSETTA

Sandwiches

Tonno, pomodoro e cipolla €27

Pancetta, lattuga e pomodoro €25

Roast beef e lattuga €28

Prosciutto cotto e formaggio €25

Tuna, tomato and onion €27

Bacon, lettuce and tomato €25

Roast beef and lettuce €28

Ham and cheese €25

#dinewithDC

#aTasteofEden

I prezzi si intendono IVA inclusa ma al netto del servizio pari al 15%

Prices include VAT but exclude 15% service charge.

MENU BEVANDE

Drinks menu

BIBITE

Soft drinks

€12

Club soda, acqua tonica
Coca-Cola, Coca-Cola Zero
Sprite, Fanta
Ginger ale, ginger beer
Acqua tonica al limone, Chinotto
Tè freddo, Cedrata Tassoni

Club soda, tonic water
Coca-Cola, Coca-Cola Zero
Sprite, Fanta
Ginger ale, ginger beer
Bitter lemon, Chinotto
Iced tea, Cedrata Tassoni

ACQUE MINERALI

Mineral water

€9

Acqua naturale 750ml
Acqua frizzante 750ml

Still water 750ml
Sparkling water 750ml

#dinewithDC

#aTasteofEden

I prezzi si intendono IVA inclusa ma al netto del servizio pari al 15%
Prices include VAT but exclude 15% service charge.

SPUMANTI

Franciacorta, Essence Satèn, Antica Fratta, Brut	€85
Franciacorta, Cuvée Prestige, Ca' del Bosco, Extra Brut	€95

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot, Cuvée Saint-Petèrsbourg, Brut, Reims	€125
Veuve Clicquot, Rosé, Brut, Reims	€150
Bollinger, Special Cuvée, Brut, Aÿ	€175
Veuve Clicquot, La Grande Dame Blanc, Brut, Reims, Vintage	€320
Krug, Grand Cuvée, Brut, Reims	€420
Dom Pérignon, Vintage, Brut, Épernay	€440

VINO BIANCO

White wine

Frascati Superiore '496', De Sanctis	€40
Greco di Tufo, 'Vigna Cicogna', Benito Ferrara	€60
Grechetto, Latour a Civitella, IGP Lazio, Sergio Mottura	€60
Sauvignon, IGT Venezia Giulia, Villa Parens	€75
Chardonnay Piemonte, 'Monteriole', Coppo	€110

VINO ROSSO

Red wine

'Iuno' Cabernet Franc, IGT Lazio, De Sanctis	€55
Chianti Classico, Castello di Ama	€60
Amarone della Valpolicella, 'Costasera', Masi	€98
Barolo, Marchesi di Barolo	€125
Montiano, IGP Lazio, Famiglia Cotarella	€140

MEZZE BOTTIGLIE DI VINO BIANCO

Half bottles of white wine

Friulano del Collio, 'Ronco delle Cime' Venica	€40
Chardonnay Piemonte, 'Monteriole', Coppo	€55

MEZZE BOTTIGLIE DI VINO ROSSO

Half bottles of red wine

Chiaromonte, IGT Sicilia, Firriato	€22
San Leonardo, IGT Vigneti delle Dolomiti, Tenuta San Leonardo	€75

