

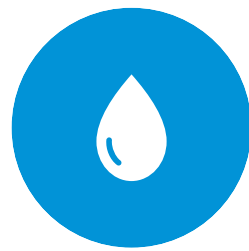


*Da qui si ha la sensazione di essere abbracciati dal paesaggio. La sera la sala assume un'atmosfera decisamente romantica, con luci soffuse e l'immagine di San Marino sembra un quadro che prende vita, magico ed affascinante, perfetto per vivere un'esperienza unica.*

---

## LA NOSTRA CANTINA

**Abbiamo selezionato per voi Vini e Spumanti delle migliori cantine italiane e locali, nonché del Consorzio Vini Tipici San Marino, data la nostra attenzione nella scelta dei produttori e la nostra costante ricerca dell'eccellenza. La nostra selezione di etichette comprende vini da abbinare sapientemente ad ogni pietanza con il consiglio attento del nostro Maître**



DRINKING WATER FROM  
ITS LANDA



Parte del GHSM Group





## BOLLICINE

<b>LOMBARDIA FRANCIACORTA</b>		
Contadi Castaldi	Docg Rosé	34,00
Prima Villa	Saten Docg	40,00
Bellavista	Docg La Scala millesimato brut	60,00
Cà Del Bosco	Brut Cuvée Prestige	60,00
<b>TRENTINO ALTO ADIGE</b>		
Cantina D'isera	Riserva Extra Brut	30,00
<b>VENETO</b>		
Foss Marai	Docg extra dry	26,00
<b>MARCHE</b>		
Pievalta Perlugo	"Metodo Classico" d. zero	26,00
<b>PIEMONTE</b>		
Enrico Serafino	Serafino E. Alta Langa	34,00
<b>FRANCIA</b>		
Moët & Chandon Moët	Riserva Imperial Bollo Blu	80,00
Moët & Chandon	Dom Perignon	330,00
Louis Roederer	Cristal	345,00

## VINI DA DESSERT

<b>SICILIA</b>		
Duca di Salaparuta	Ambar moscato vino liquoroso	20,00



## ACQUE

Acqua microfiltrata naturale e gasata	2,00
Ferrarelle – effervescente naturale	3,50

## BIRRE

### LE NOSTRE BIRRE

LA BIONDA	4,9% ALC. 50 CL	7,50
LA ROSSA	6,50 % ALC. 33 CL	7,50
AMBRATA	5,6% ALC. 50 CL	8,00
FORST 00 ALCOL	0 ALCOL 33 CL	5,00

## APERITIVI

<b>Cocktail Spritz Aperol /Campari</b>	7,50
<i>6cl Prosecco- 4cl aperol- acqua seltz fettina di arancia</i>	
<b>Cocktail Americano</b>	8,00
<i>3cl Vermouth rosso-3cl bitter campari- acqua seltz</i>	
<b>Gin Tonic-hendrick's-gin mare-tanquery</b>	9,00
<i>4cl gin-tonica-fettina di limone</i>	
<b>Cocktail Negroni</b>	9,00
<i>3cl Vermouth rosso-3cl Campari-3cl gin-fettina di arancio</i>	



CANTINA SAN MARINO

## BOTTIGLIE cl.37,5

### ROSSI

**Brugneto I.O.** Sangiovese 12,00

## BOTTIGLIE cl.75

### BIANCHI

**Valdragone** Biancale e altre uve bianche 17,00

**Roncale I.O.** Grechetto gentile 20,00

### RISERVE

**Ribolla di San Marino I.O.** Grechetto gentile 22,00

**Caldese I.O.** Chardonnay e grechetto gentile 29,00

### ROSSI

**Valdragone** Sangiovese e altre uve rosse 17,00

**Brugneto I.O.** Sangiovese "Barrique" 20,00

**Sangiovese I.O. "Superiore"** 20,00

### RISERVE

**Tessano I.O.** Sangiovese "Barrique 18 mesi" 32,00

**Sterpeto I.O.** Merlot, cabernet franc e cabernet sauvignon "Barrique 18 mesi" 38,00

### BOLLICINE

**Valdragone frizzante** Chardonnay e biancale 17,00

**Tre Vino Spumante** Chardonnay e altre uve bianche 17,00

**Riserva del Titano Brut** 22,00

**Creta Vino Spumante "Metodo Classico"** Chardonnay e pinot nero 34,00

### DA DESSERT

**Moscato vivace I.O.** 16,00

**Oro dei Goti I.O. "Passito"** 25,00



## SARDEGNA

Contini Tonaghe - Cannonau Doc 20,00

## SICILIA

Colosi Nero D'Avola Vegan 20,00

## TRENTINO ALTO ADIGE

Cantina Toblino Teroldego Igt 20,00

## TOSCANA

Poggio Nibbiale Morellino di Scansano Doc 24,00

Borgo Salcetino Chianti Classico Docg 26,00

Fattoria Lavacchio Chianti Bio-No Solfiti 26,00

Poliziano Rosso di Montepulciano Doc 26,00

Banfi Rosso di Montalcino Doc 30,00

Collemassari Bolgheri 37,00

Poliziano Nobile di Montepulciano Doc 32,00

Frescobaldi Nipozzano Chianti Rufina Riserva Doc 28,00

Castello di Ama Chianti Classico Doc 38,00

Banfi Brunello di Montalcino Docg 55,00

Frescobaldi Luce Sangiovese e Merlot 165,00

Antinori Tignanello 185,00

Ornellaia Ornellaia 290,00

Tenuta San Guido Sassicaia 290,00

## UMBRIA

Perticaia Sagrantino Montefalco 36,00

## VENETO

Corte Lenguin Valpolicella Ripasso 26,00

Masi Amarone della Valpolicella 69,00

Bertani Amarone della Valpolicella Classico 140,00

## FRANCIA

Guy Simon Hautes côtes de nuits 28,00

### ROSÉ

## EMILIA ROMAGNA

Condè Sangiovese Rosato 25,00

## ABRUZZO

Jasci & Marchesani Nerubè Cerasuolo D'Abruzzo 23,00

## PUGLIA

Leone De Castris Five Roses Salento Rosato 26,00



## ROSSI

### EMILIA ROMAGNA

Manicardi - frizzante	Lambrusco Doc Gasparossa Cà del Fiore	20,00
Condè	Sangiovese Doc	25,00

### ABRUZZO

Colle Amanti	Intenso Montepulciano D'Abruzzo	22,00
Jasci & Marchesani	Nerubè Montepulciano D'Abruzzo	22,00
Del Colle Mammut	Montepulciano d'Abruzzo Doc	28,00

### CALABRIA

Librandi	Duca San Felice Cirò Riserva	24,00
----------	------------------------------	-------

### FRIULI VENEZIA GIULIA

Ronco del Gelso	Merlot	28,00
-----------------	--------	-------

### LAZIO

Casale del Giglio	Shiraz	26,00
-------------------	--------	-------

### LOMBARDIA

Cà del Bosco	Corte del Lupo	34,00
--------------	----------------	-------

### MARCHE

Lanari	Rosso Conero Doc	22,00
--------	------------------	-------

### PIEMONTE

La Morandina	Barbera D'Asti Doc	18,00
Seghesio F.lli	Nebbiolo Langhe Doc	26,00
Pira Luigi	Barolo Docg	50,00

### PUGLIA

Felline	Primitivo di Manduria Dop	24,00
---------	---------------------------	-------



## VINI AL CALICE

### BIANCHI

Consorzio Vini RSM	Bianco Valdragone	5,50
Consorzio Vini RSM	Roncale I.O.	5,50

### ROSSI

Consorzio Vini RSM	Rosso Valdragone	5,50
Consorzio Vini RSM	Brugneto I.O.	5,50

### PROSECCHI E SPUMANTI

Consorzio Vini RSM	Valdragone frizzante	5,50
Consorzio Vini RSM	Riserva del Titano	6,50

### DOLCI E MOSCATI

Consorzio Vini RSM	Moscato	5,00
--------------------	---------	------

## BOTTIGLIE cl.37,5

### BIANCHI

#### EMILIA ROMAGNA

San Patrignano	Aulente	12,00
Santa Croce	Pignoletto frizzante	12,00

#### MARCHE

Santa Barbara	Le Vaglie Verdicchio di Jesi	12,00
---------------	------------------------------	-------

### ROSSI

#### ABRUZZO

Zaccagnini	Chronicon Montepulciano D'Abruzzo	12,00
------------	-----------------------------------	-------

#### TOSCANA

Roggiano	Morellino di Scansano	12,00
----------	-----------------------	-------

#### TRENTINO

Tramin	Lagrein	12,00
--------	---------	-------



## BOTTIGLIE cl.75

### BIANCHI

#### ABRUZZO

Colle Amanti	Bianco Puro Pecorino igt	22,00
Jasci & Marchesi	Trebbiano D'abruzzo	20,00

#### CAMPANIA

Feudi San Gregorio	Fiano di Avellino Docg	24,00
--------------------	------------------------	-------

#### FRIULI VENEZIA GIULIA

Antonutti	Pinot Grigio Doc	20,00
Torre Rosazza	Ribolla Gialla Doc	26,00
Jermann	Sauvignon Doc	34,00

#### LOMBARDIA

Cà dei Frati	Lugana	26,00
--------------	--------	-------

#### LAZIO

Casale del Giglio	Satrico Igt	22,00
-------------------	-------------	-------

#### MARCHE

Santa Barbara	Verdicchio di Jesi "Le Vaglie"	24,00
---------------	--------------------------------	-------

#### PIEMONTE

Ceretto	Blangé Langhe Doc	32,00
---------	-------------------	-------

#### SARDEGNA

Cantina del Vermentino	'Seleme Vermentino di Gallura Docg	22,00
------------------------	------------------------------------	-------

#### SICILIA

Colosi	Salina Bianco	24,00
--------	---------------	-------

#### ALTO ADIGE

K. Martini & Sohn	Gewürztraminer Doc	26,00
K. Martini & Sohn	Müller Thurgau Doc	22,00
St. Michael Eppan	Pinot Bianco Schulthausen	28,00



#### VALLE D'AOSTA

Les Cretes	Chardonnay Doc	30,00
------------	----------------	-------

#### VENETO

Inama	Soave Doc	24,00
-------	-----------	-------

#### FRANCIA

Laroche	Chablis St. Martin	45,00
Guy Simon	Chardonnay Bourgogne	30,00

