



Menù "Oscar" de Gambero Rosso

Gourd fleur

Des èchantillons dè debut:

conchiglie aux poivrons et gorgonzola, et maccaroncelli le "Positaano"

Seconde:

Saltimbocca mode romaine

Tiramisù

1/2 lt. vin

1/2 lt. eau

Caffè

Prix du menu: € 40,00



Gourd fleur

Les èchantillons de la première

Bucatini à Amatriciana, Tonnarelli avec cacio fromage et poivre Seconde:

Queue de boeuf à vaccinara, ou tripes, ou Agneau au four

Tiramisù

1/2 lt. vin

1/2 lt. eau

Caffè

Prix du menu: € 45,00

Menù "Syrenuse"

Anchois marinès

Première:

Pates "penne" avec de la laitue rouge et la truite fumée, ou Pates "paccheri" au noir de seiche, ou Spaghetti avec boutargue et courgettes

Seconde:

Frite de mer, ou Filet de dorade en croute de pommes de terre e lard de colonnata

Tiramisù

1/2 lt. vin

1/2 lt. eau

Caffè

Prix du menu: € 50,00



Ristorante al '34 Menù



Service et couvert compris € 1.00

Entrèe

Fleur de courgette frite (un), chicoreè frite (un)	€ 3.00
Triomphe d'artichauts	€ 20.00
Caprese (tomates et mozzarella)	€ 12.00
Carpaccio de courgettes et fromage truffè	€ 12.00
Jambon et melon	€ 12.00
Jambon et mozzarella	€ 13.00
Mèlange de viande froides	€ 12.00
Bresaola boeuf de la Valtellina avec parmesan	€ 12.00
Burrata fromage moelleux avec culatello jambon	€ 18.00
Anchois marinès	€ 11.00
Sautè de moules	€ 13.00
Sautè de fruits de mer	€ 15.00
Espadon fumè avec avocado, tomates et petits oignons	€ 14.00
Thon fumè avec aubergines, fromage de chevre, olive set tomates	€ 14.00
Galantine de poulpe avec crevettes et pistaches	€ 14.00

Soupes

Passatelli soupe	€ 12.00
Pates avec seiche et pois chiches	€ 12.00
tortellini	€ 12.00
Soupe de legume	€ 11.00
Soupe de haricots noir avec homard et crevettes	€ 13.00

Ristorante al '34 Menù

Premiers plats

1 Tellifers places		
Potiron gnocchi avec du fromage "castelmagno" et	€ 13.00	
pistaches		
Pates "pappardelle" avec de la sauce de sanglier	€ 13.00	A STATE OF THE STA
Pates "Garganelli" à la ragù de canard	€ 13.00	
Pates "orecchiette" avec ragout d'agneau et asperges	€ 13.00	
Pates "strascinati" mode gricia (bacon et truffès)	€ 13.00	
Pates "fusilli" mode naples à la sauce blanche et	€ 12.00	
champignons		
Pates avec tomates, mozzarella au lait de bufflonne	€ 13.00	
et ricotta		
Pates "canestrini" mode 34 (marjolaine et pignons)	€ 12.00	
Gnocchis de semoule truffès mode romaine (15 min.)	€ 12.00	
Cappellaci avec artichauts et fromage Pecorino	€ 13.00	
Pates "tagliolini" avec artichauts	€ 12.00	
Fettuccine avec champignons	€ 12.00	
Risotto aux fines herbes	€ 12.00	
Pates "tonnarelli" avec fromage et poivre	€ 12.00	
Bombolotti mode carbonara (bacon, oeuf et poivre)		€ 12.00
Pates "bucatini" avec sauce de tomate et lard fumè "an	natriciana"	€ 12.00
Pates "rigatoni" avec "Pajata", ou avec la sauce de que	eue de boeuf	€ 13.00
Pates "maccaroncelli" avec aubergines et fromage "pro		€ 12.00
Pates "conchiglie" avec poivrons et fromage "gorgonz	ola"	€ 12.00
Ravioli farci à la ricotta et aux èpinards avec ragout de		€ 12.00
Pates "lasagna" au four		€ 12.00

Premiers plats au poisson

Pates "paccheri" au noir de seiche	€ 16.00
Pates "penne" avec de la laitue rouge et la truite fumèe	€ 14.00
Pates "chitarrine" noires avec lotte de mer, crevettes, tomates	€ 22.00
Pates "tonnarelli" avec crabe et tomates-cèrises de pachino	€ 19.00
Pates "tonnarelli" aux langoustines avec chicorèe	€ 19.00
Pates "linguine" aux homard ou fruits de mer	€ 23.00
Pates "linguine" aux homard et fruits de mer	€ 28.00
Pates Pici avec des miettes (ail, huile d'olive, anchois, chapelure)	€ 13.00
Spaghetti aux palourdes	€ 16.00
Spaghetti complets avec crustacès en papillote	€ 24.00
Pates "sverzino" avec boutargue et courgettes	€ 14.00
Spaghetti ave croquette et espadon fumè (ail et huile)	€ 14.00
Tortellis noirs de ricotta et saumon avec sauce de citron et poivre vert	€ 15.00
Gnocchis avec grosses crevettes et poivrons	€ 18.00





Deuxiemès plats viande

Deamentes plats vialitée	
Magret de canard à la sauce "Chianti" avec purèe de "fava" haricots	€ 20.00
Filet de porc en croute d'amandes et pistaches sur fromage provola fumè	€ 16.00
Ossobuco de veau mode genoise	€ 18.00
Fiorentina (steak)	7€/etto
Agneau au four avec pommes de terre roties	€ 18.00
Agneau grillè	€ 16.00
Agneau à la romaine	€ 18.00
Ris d'agneau et artichauts	€ 16.00
Queue de boeuf en casserole "vaccinara"	€ 18.00
tripiers	€ 16.00
Saltimbocca mode romaine	€ 18.00
Longe de veau grillè avec des pommes de terre et artichauts	€ 26.00
Carpaccio de boeuf	€ 18.00
Petites tranches de boeuf avec fromage et poireau	€ 18.00
Petites tranches de boeuf avec champignons, ou avec artichauts et fromage affinè	€ 19.00
Petites tranches de boeuf avec romarin, ou avec croquette et vinaigre balsamique, ou	€ 18.00
avec chicorèe	
Petites tranches de poulet avec fromage de brebis affinè et tomates	€ 16.00
Dès de boeuf braisè avec polenta	€ 18.00
Jarret de veau roti avec pommes de terre roties (2 personnes)	€ 39.00
Jarret de veau roti avec pommes de terre roties (3-4 personnes)	€ 70.00
Filet grillè, ou au poivre vert	€ 20.00
Entrecote	€ 18.00
Lapin en casserole "cacciatora"	€ 16.00
Boulettes de boeuf à la romaine avec tomate et poivrons	€ 16.00

Ristorante al '34 Menù



Deuxièmes plats poisson

Rouleaux de crevettes et l'èspadon avec du fromage aux truffe et sauce courgettes	€ 22.00
Petites tranches de thon avec chicorèe et poivre rose	€ 20.00
Filet de dorade en croute de pommes de terre e lard de colonnata	€ 20.00
Filets de sole meunière sur lit d'èpinards	€ 29.00
Anchois avec endive (20 min)	€ 18.00
Turbot, bass, brème avec fruits de mer	€ 40.00
Turbot, bass, brème aux pommes de terre, artichauts et oeufs de poisson	€ 35.00
Saumon gratineè avec poivre verte t romarin	€ 18.00
Friture mixte	€ 18.00
Friture de calmars	€ 16.00
Tartare de salmon ou de thon	€ 18.00

Deuxièmes plats grillès

Salad de morue grilèe avec tomates, pommes de terre et oignons	€ 18.00
Anchois gillès	€ 17.00
Turbot ou sole grillèe	€ 29.00
Loup de mero ou dorade grillèe	€ 23.00
Tranche d'espadon, ou Calmar lisses grillès, à Palerme	€ 20.00
Tranche de saumon, ou d'espadon, grillèe	€ 19.00
Homard grillè	€ 39.00
Poissons mixtes grillès	€ 35.00
Crustacès mixtes grillès (grosses crevettes, langoustines)	€ 39.00

Ristorante al '34 Menù



Plats de milieu

Radicchio grillè à 34	€ 10.00
Fromage scamorza et chicorèe grillès	€ 11.00
Aubergines au four avec tomates et mozzarella	€ 11.00
Purèe de fèves avec chicorèe	€ 10.00
Legume mixtes grillès	€ 15.00
Fromages mixtes grillès	€ 18.00

Garnitures

Salade mixte	€ 7.00
Caesar Salad	€ 12.00
Salade tropicale	€ 11.00
Salade 34 (salade mixte, tomates "pachino", tomates sèches, olive, fromage,	€ 13.00
aubergines, mais, mozzarella, carottes, fenouil)	
Salade d'èpinards avec pignons, parmesan et bacon	€ 11.00
Salade au saumon	€ 12.00
Salade d'oranges	€ 10.00
Salade de chicorèe en sauce d'anchois	€ 9.00
artichauts grillès (2 par portion)	€ 7.00
Artichauts à la romaine ou frit	€ 7.00
Pommes de terre frites	€ 7.00
Pommes de terre cuites	€ 7.00
Salade de artichauts	€ 10.00



Desserts

Salade de fruits	€ 6.00
Ananas	€ 6.00
fraises	€ 6.00
Salade de fruits des bois	€ 8.00
Banana split	€ 8.00
Coppetta tricolore (salade de fruits des bois avec	€ 7.00
crème glacè à la vanille)	

Maison desserts

Nougat avec du chocolat chaud

Mousse de ricotta fromage aux poires, ou avec marron glacè	€ 7.00	3
Panna cotta avec chocolat chaud ou avec fruits des	€ 7.00	
bois		
Tiramisù	€ 7.00	
Napoli tarte	€ 7.00	
Tarte aux pommes et aux myrtilles avec la crème gla	acèe à la vanille	€ 7.00
Tarte aux poires avec chocolat chaud		€ 7.00
Crème catalane		€ 7.00
Tarte de ricotta fromage		€ 7.00
Chocolat mousse		€ 7.00
Profiteroles		€ 7.00
Salami au chocolat		€ 7.00
Babà		€ 7.00
Chocolat soufflè		€ 7.00
Croissants sucrès avec nutella		€ 7.00
Strudel aux pommes avec la crème glacèe à la vanill	le	€ 7.00
Biscuits cantucci avec vin santo (vin sucrè)		€ 7.00

€ 7.00

Crème glacées et sorbets

Diffèrentes saveurs de sorbets	€ 6.00
Sgroppino (sorbet au citron avec de l'alool)	€ 6.00
Crème glacè à la vanille, chocolato, fraise, citron	€ 6.00

Caffetteria

Carretterra	
Cafè, cafè decafeinè	€ 2.00
Double espresso	€ 3.50
Cafè d'orge	€ 2.50
cappuccino	€ 3.00
Thè chaud	€ 4.00

Ristorante al '34 Menù



Boissons

Eau minerales 1 lt.	€ 3.00
Eau minerales ½ lt.	€ 2.00
Coca cola, fanta, sprite, ice tea	€ 4.00
Bière italienne Nastro Azzurro	€ 4.50
Etrangers de la bière	€ 6.00
Bièere italienne Peroni (grand)	€ 7.00
Bière non alcoolisèes	€ 4.00
Jus de fruit	€ 4.00
Jus d'orange	€ 5.00
jus de tomate	€ 6.00

Distillats Grappe Liqueur

- Ce restaurant utilisé des produits frais. Certains ingrédients, s'ils ne sont pas disponibles, peuvent être des surgelés.
- Pour toutes informations relatives à l'utilisation des substances et des ingrédients qui pourraient provoquer des allergies ou des intolérances, il est possible de consulter le guide des produits qui vous sera fourni sur demande par le personnel de service.

Vin rouge maison Montepulciano d'Abruzzo I II. Montepulciano d'Abruzzo III. Montepulciano d'Abruzzo III. C 6.50 Montepulciano d'Abruzzo III. Verre de vin: - Cesanese (Lazio) - Stroe, Syrah (Lazio) Vin Rouge Lambrusco Grasparossa, Cleto Chiarli € 22.00 Bonarda D.O.C. (Oltrepò Pavese) € 22.00 Fellus Syrah, Felesco (Lazio) - Vin Rouge Lambrusco Grasparossa, Cleto Chiarli € 22.00 Montepulciano d'Abruzzo, Villa Medoro (Abruzzo) € 25.00 Vino Rossato, La Scoka Piemonte) € 30.00 Mortellino di Scansano (Toscana) Morol Indino di Scansano (Toscana) Barbera d'Alba, Ratti (Piemonte) Rosso di Montalcino, Carpineto (Toscana) Rosso di Montalcino, Carpineto (Toscana) Robbile di Montepluciano, Corte alla Flora, Riserva (Toscana) Separatino di Montefalco, Adanti (Diabria) Soperatino di Montefalco, Adanti (Diabria) Soperatino di Montefalco, Adanti (Diabria) Rosso di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) Rosso di Montalcino, Roscana) Rosso di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) Rosso di Montalcino, Roscana) Rosso di Montalcino, Pog	Ristorante	al 34	Me.	
Montepulciano d'Abruzzo III. € 11.00 Montepulciano d'Abruzzo ½ III. € 6.50 Montepulciano d'Abruzzo ½ III. € 6.50 Montepulciano d'Abruzzo ½ III. € 6.50 Verre de vin: € 7.00 - Siroe, Syrah (Lazio) Vin Rouge Lambrusco Grasparossa, Cleto Chiarli € 22.00 Bonarda D.O.C. (Oltrepò Povese) € 22.00 Tellus Syrah, Falesco (Lazio) Montepulciano d'Abruzo, Villa Medoro (Abruzzo) € 25.00 Morellino di Scamsano (Toscana) Morel D'Avola, Sherazade, Donnafugata (Sicilia) € 30.00 Morellino di Scamsano (Toscana) Morellino di Alba, Ratti (Piemonte) € 30.00 Primitivo, Tiberio (Puglia) € 30.00 Dolcetto d'Alba, Ratti (Piemonte) € 30.00 Dolcetto d'Alba, Ratti (Piemonte) € 30.00 Barbera d'Alba, Ratti (Piemonte) € 35.00 Rasso di Montalcino, Carpineto (Toscana) € 35.00 Rasso di Montalcino, Carpineto (Toscana) € 42.00 Nebbiolo d'Alba, Ratti (Piemonte) € 35.00 Nobiolo d'Alba, Ratti (Piemonte) € 42.00 Nobiolo d'Alba, Ratti (Piemonte) € 69.00 Amarone Santi Vencio) € 69.00 Amarone Santi Vencio) € 69.00 Amarone Santi Vencio) € 69.00 Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte) € 69.00 Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte) € 69.00 Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte) € 69.00 Donnalia, Rolgheri (Toscana) € 69.00 Donnalia, Rolgheri (Toscana) € 69.00 Sassicala, Bolgheri (Toscana) € 69.00 Soliala Antinori (Toscana) € 69.00 Soliala Antinori (Toscana) € 69.00 Donnalia Rolgheri (Toscana) € 69.00 Donnalia	Eista (Fini		
Montepulciano d'Abruzzo III. € 11.00 Montepulciano d'Abruzzo ½ III. € 6.50 Montepulciano d'Abruzzo ½ III. € 6.50 Montepulciano d'Abruzzo ½ III. € 6.50 Verre de vin: € 7.00 - Siroe, Syrah (Lazio) Vin Rouge Lambrusco Grasparossa, Cleto Chiarli € 22.00 Bonarda D.O.C. (Oltrepò Povese) € 22.00 Tellus Syrah, Falesco (Lazio) Montepulciano d'Abruzo, Villa Medoro (Abruzzo) € 25.00 Morellino di Scamsano (Toscana) Morel D'Avola, Sherazade, Donnafugata (Sicilia) € 30.00 Morellino di Scamsano (Toscana) Morellino di Alba, Ratti (Piemonte) € 30.00 Primitivo, Tiberio (Puglia) € 30.00 Dolcetto d'Alba, Ratti (Piemonte) € 30.00 Dolcetto d'Alba, Ratti (Piemonte) € 30.00 Barbera d'Alba, Ratti (Piemonte) € 35.00 Rasso di Montalcino, Carpineto (Toscana) € 35.00 Rasso di Montalcino, Carpineto (Toscana) € 42.00 Nebbiolo d'Alba, Ratti (Piemonte) € 35.00 Nobiolo d'Alba, Ratti (Piemonte) € 42.00 Nobiolo d'Alba, Ratti (Piemonte) € 69.00 Amarone Santi Vencio) € 69.00 Amarone Santi Vencio) € 69.00 Amarone Santi Vencio) € 69.00 Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte) € 69.00 Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte) € 69.00 Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte) € 69.00 Donnalia, Rolgheri (Toscana) € 69.00 Donnalia, Rolgheri (Toscana) € 69.00 Sassicala, Bolgheri (Toscana) € 69.00 Soliala Antinori (Toscana) € 69.00 Soliala Antinori (Toscana) € 69.00 Donnalia Rolgheri (Toscana) € 69.00 Donnalia	Vin rouge maison			
Montepulciano d'Abruzzo ½ It. C 4.50 Montepulciano d'Abruzzo ½ It. C 4.50 Verre de vin: - Cesanese (Lazio) - Siroe, Syrah (Lazio) Vin Rouge Lambrusco Grasparossa, Cleto Chiarli 6 22.00 Bonarda D.O.C. (Oltrepò Pavese) 7 22.00 Tellus Syrah, Falesco (Lazio) - Montepulciano d'Abruzzo, Vila Medoro (Abruzzo) 6 25.00 Montepulciano d'Abruzzo, Vila Medoro (Abruzzo) 7 25.00 Morelluo di Scansano (Toscana) - Morelluo di Scansano (Toscana) - Montelluo di Montalcino, Carpineto (Toscana) - G 30.00 Nero D'Avola, Sherazade, Donnafugata (Sicilia) - G 30.00 Nero D'Avola, Sherazade, Donnafugata (Sicilia) - G 30.00 Primitivo, Tiberio (Puglia) - G 30.00 Primitivo, Tiberio (Puglia) - G 30.00 Ripasso della Valpolicella, Allegrini (Veneto) - Rosso di Montalcino, Carpineto (Toscana) - G 40.00 Rosso di Montalcino, Carpineto (Toscana) - G 40.00 Sengiovese, Selenco Banfi (Toscana) - G 40.00 Sugerantino di Montefalco, Adanti (Umbria) - Suger Tuscan, Il Bruciato (Bolgheri, Toscana) - G 40.00 Sugerantino di Montefalco, Adanti (Umbria) - G 50.00 Brimello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) - G 60.00 Ramorno, Ranti, (Mereto) - G 70.00 Montano, Falesco (Lazio) - Brimello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) - G 60.00 Primelbouteille - Pellus Syrah, Falesco (Lazio) - G 70.00 - Montano, Falesco (Lazio) - G 70.00 -		€ 11.00		
Montepulciano d'Abruzzo ¼ II. Verre de vin: - Cesanese (Lazio) - Siroe, Syrah (Lazio) Vin Rouge Lambrusco Grasparossa, Cleto Chiarli - C22.00 Bonarda D.O.C. (Oltrepô Pavese) - E25.00 Hellus Syrah, Falesco (Lazio) - E25.00 Montepulciano d'Abruzzo, Villa Medoro (Abruzzo) - E25.00 Vino Rosato, La Scolac (Piemonte) - C30.00 Morellus oli Scansano (Toscana) - C30.00 Morellino di Scansano (Toscana) - C30.00 Morellino di Scansano (Toscana) - C30.00 Morellino di Scansano (Toscana) - C30.00 Chianti classico (Toscana) - C30.00 Chianti classico (Toscana) - C30.00 Dolcetto d'Alba, Ratti (Piemonte) - C30.00 Barbera d'Alba, Ratti (Piemonte) - C30.00 Bosso di Montalcino, Carpineto (Toscana) - C40.00 - C80.00 Sangiovese, Belnero Banfi (Toscana) - C40.00 - Robiolo d'Alba, Ratti (Piemonte)	•			
Verre de vin: - Cesanese (Lazio) - Siroe, Syrah (Lazio) - Bonarda D.O.C. (Oliropo Pavese) - Cez. 200 - Tellus Syrah, Falesco (Lazio) - Montepulciano, Civilia Medoro (Abruzzo) - Ez 5.00 - Montepulciano (Abruzzo) - Win Roxato, La Scolca (Ptemonte) - Win Scansano (Toxcana) - Wero D'Avola, Sherazade, Donnafugata (Sicilia) - E 30.00 - Merlot, Schiopetto (Collio, Fruli) - Win Scansano (Toxcana) - Primitivo, Tiberio (Puglia) - Primitivo, Tiberio	•			a h
Crsanese (Iazio) Siroe, Syrah (Lazio)		C 4.50	(F a)	
Siroe, Syrah (Lazio)		€ 7.00	` •	400
Vin Rouge Lambrusco Grasparossa, Cleto Chiarli C 22.00 Bonarda D.O.C. (Oltrepò Pavese) E 22.00 Tellus Syrah, Falesco (Lazio) E 25.00 Montepulciano d'Abruzzo, Villa Medoro (Abruzzo) C 25.00 Vino Rosato, La Scola (Piemonte) E 30.00 Montepulciano d'Abruzzo, Villa Medoro (Abruzzo) C 25.00 Vino Rosato, La Scola (Piemonte) E 30.00 Morellino di Scansano (Toscana) E 30.00 Morellino di Scansano (Toscana) E 30.00 Chianti classico (Toscana) E 30.00 Chianti classico (Toscana) E 30.00 Chianti classico (Toscana) E 30.00 Primitivo, Tiberio (Puglia) E 30.00 E 30.00 Primitivo, Tiberio (Puglia) E 30.00 E	, , ,	C 7.00	•	12.5
Lambrusco Grasparossa, Cleto Chiarli E 22.00 Bonarda D.O.C. (Oltrepò Pavese) E 22.00 Tellus Syrah, Falesco (Lazio) E 25.00 Montepulciano d'Abruzzo, Villa Medoro (Abruzzo) E 25.00 Montepulciano d'Abruzzo, Villa Medoro (Abruzzo) E 25.00 Vino Rosato, La Scolca (Piemonte) E 30.00 Merlo, Schiopetto (Collio, Friuli) E 30.00 Morellino di Scansano (Toscana) E 30.00 Morellino di Scansano (Toscana) E 30.00 Mero D'Avola, Sherazade, Donnafugata (Sicilia) E 30.00 Primitivo, Tiberio (Puglia) E 30.00 Primitivo, Tiberio (Puglia) E 30.00 Barbera d'Alba, Ratti (Piemonte) E 30.00 Ripasso della Valpolicella, Allegrini (Veneto) E 35.00 Rosso di Montalcino, Carpineto (Toscana) E 40.00 Rosso di Montalcino, Carpineto (Toscana) E 40.00 Nebbiolo d'Alba, Ratti (Piemonte) E 42.00 Nobile di Montepulciano, Corte alla Flora, Riserva (Toscana) E 42.00 Nobile di Montepulciano, Corte alla Flora, Riserva (Toscana) E 50.00 Super Tuscan, Il Bruciato (Bolgheri, Toscana) E 55.00 Chianti, Riserva Ducale Ruffino Oro (Toscana) E 60.00 Amarone Santi (Veneto) E 80.00 Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) E 80.00 Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana) E 95.00 Demi-bouteille Tellus Syrah, Falesco (Lazio) E 13.00 Chianti Classico (Toscana) E 22.00 Amarone, Allegrini (Veneto) E 22.00	- Stree, Syrun (Luzio)			
Lambrusco Grasparossa, Cleto Chiarli E 22.00 Bonarda D.O.C. (Oltrepò Pavese) E 22.00 Tellus Syrah, Falesco (Lazio) E 25.00 Montepulciano d'Abruzzo, Villa Medoro (Abruzzo) E 25.00 Montepulciano d'Abruzzo, Villa Medoro (Abruzzo) E 25.00 Vino Rosato, La Scolca (Piemonte) E 30.00 Merlo, Schiopetto (Collio, Friuli) E 30.00 Morellino di Scansano (Toscana) E 30.00 Morellino di Scansano (Toscana) E 30.00 Mero D'Avola, Sherazade, Donnafugata (Sicilia) E 30.00 Primitivo, Tiberio (Puglia) E 30.00 Primitivo, Tiberio (Puglia) E 30.00 Barbera d'Alba, Ratti (Piemonte) E 30.00 Ripasso della Valpolicella, Allegrini (Veneto) E 35.00 Rosso di Montalcino, Carpineto (Toscana) E 40.00 Rosso di Montalcino, Carpineto (Toscana) E 40.00 Nebbiolo d'Alba, Ratti (Piemonte) E 42.00 Nobile di Montepulciano, Corte alla Flora, Riserva (Toscana) E 42.00 Nobile di Montepulciano, Corte alla Flora, Riserva (Toscana) E 50.00 Super Tuscan, Il Bruciato (Bolgheri, Toscana) E 55.00 Chianti, Riserva Ducale Ruffino Oro (Toscana) E 60.00 Amarone Santi (Veneto) E 80.00 Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) E 80.00 Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana) E 95.00 Demi-bouteille Tellus Syrah, Falesco (Lazio) E 13.00 Chianti Classico (Toscana) E 22.00 Amarone, Allegrini (Veneto) E 22.00	Vin Dange			
Bonarda D.O.C. (Oltrepò Pavese) £ 22.00 Tellus Syrah, Falesco (Lazio) £ 25.00 E 25.00		222.00		
Tellus Syrah, Falesco (Lazio) € 25.00				
Montepulciano d'Abruzzo, Villa Medoro (Abruzzo) € 25.00 Vino Rosato, La Scolca (Piemonte) € 30.00 Merlot, Schiopetto (Collio, Friuli) € 30.00 Morellino di Scansano (Toscana) € 30.00 Nero D'Avola, Sherazade, Donnafugata (Sicilia) € 30.00 Chianti classico (Toscana) € 30.00 Primitivo, Tiberio (Puglia) € 30.00 Dolcetto d'Alba, Ratti (Piemonte) € 30.00 Barbera d'Alba, Ratti (Piemonte) € 34.00 Ripasso della Valpolicella, Allegrini (Veneto) € 35.00 Rosso di Montalcino, Carpineto (Toscana) € 40.00 Sangiovese, Belnero Banfi (Toscana) € 40.00 Nebbiolo d'Alba, Ratti (Piemonte) € 42.00 Nobile di Montepulciano, Corte alla Flora, Riserva (Toscana) € 42.00 Sagrantino di Montefalco, Adanti (Umbria) € 50.00 Super Tuscan, Il Bruciato (Bolgheri, Toscana) € 55.00 Chianti, Riserva Ducale Ruffino Oro (Toscana) € 60.00 Amarone Santi (Veneto) € 70.00 Montiano, Falesco (Lazio) € 80.00 Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) € 70.00 Amarone Allegrini (Veneto) € 140.00 Tignanello				-
Vino Rosato, La Scolca (Piemonte) € 30.00 Merlot, Schiopetto (Collio, Fruili) € 30.00 Morellino di Scansano (Toscana) € 30.00 Nero D'Avola, Sherazade, Donnafigata (Sicilia) € 30.00 Chianti classico (Toscana) € 30.00 Primitivo, Tiberio (Puglia) € 30.00 Dolcetto d'Alba, Ratti (Piemonte) € 30.00 Barbera d'Alba, Ratti (Piemonte) € 34.00 Ripasso della Valpolicella, Allegrini (Veneto) € 35.00 Rosso di Montalcino, Carpineto (Toscana) € 40.00 Sangiovese, Belnero Banfi (Toscana) € 40.00 Nobile di Montalcino, Carpineto (Toscana) € 42.00 Nobile di Montepulciano, Corte alla Flora, Riserva (Toscana) € 42.00 Sagrantino di Montefalco, Adanti (Umbria) € 50.00 Super Tuscan, Il Bruciato (Bolgheri, Toscana) € 55.00 Chianti, Riserva Ducale Ruffino Oro (Toscana) € 60.00 Amarone Santi (Veneto) € 70.00 Montiano, Falesco (Lazio) € 80.00 Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) € 95.00 Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte) € 180.00 Tennello di Montalcino, B				
Merlot, Schiopetto (Collio, Friuli) € 30.00 Morellino di Scansano (Toscana) € 30.00 Nero D'Avola, Sherazade, Donnafugata (Sicilia) € 30.00 Chianti classico (Toscana) € 30.00 Primitivo, Tiberio (Puglia) € 30.00 Dolcetto d'Alba, Ratti (Piemonte) € 30.00 Barbera d'Alba, Ratti (Piemonte) € 34.00 Ripasso della Valpolicella, Allegrini (Veneto) € 35.00 Rosso di Montalcino, Carpineto (Toscana) € 40.00 Sangiovese, Belnero Banfi (Toscana) € 40.00 Nebbiolo d'Alba, Ratti (Piemonte) € 42.00 Nobile di Montepulciano, Corte alla Flora, Riserva (Toscana) € 42.00 Nobile di Montepulciano, Corte alla Flora, Riserva (Toscana) € 50.00 Sagrantino di Montefalco, Adanti (Umbria) € 50.00 Saper Tuscan, Il Bruciato (Bolgheri, Toscana) € 55.00 Chianti, Riserva Ducale Ruffino Oro (Toscana) € 60.00 Amarone Santi (Veneto) € 70.00 Montiano, Falesco (Lazio) € 80.00 Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) € 95.00 Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte) € 140.00 Tignan	•			
Morellino di Scansano (Toscana) € 30.00 Nero D'Avola, Sherazade, Donnafugata (Sicilia) € 30.00 Chianti classico (Toscana) € 30.00 Primitivo, Tiberio (Puglia) € 30.00 Dolcetto d'Alba, Ratti (Piemonte) € 30.00 Barbera d'Alba, Ratti (Piemonte) € 34.00 Ripasso della Valpolicella, Allegrini (Veneto) € 35.00 Rosso di Montalcino, Carpineto (Toscana) € 40.00 Sangiovese, Belnero Banfi (Toscana) € 40.00 Nebbiolo d'Alba, Ratti (Piemonte) € 42.00 Nobile di Montepulciano, Corte alla Flora, Riserva (Toscana) € 42.00 Nobile di Montepulciano, Corte alla Flora, Riserva (Toscana) € 50.00 Super Tuscan, Il Bruciato (Bolgheri, Toscana) € 55.00 Chianti, Riserva Ducale Ruffino Oro (Toscana) € 60.00 Amarone Santi (Veneto) € 70.00 Montiano, Falesco (Lazio) € 80.00 Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) € 95.00 Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte) € 95.00 Amarone Allegrini (Veneto) € 140.00 Tignanello, Antinori (Toscana) € 180.00 Brunello di Montalcino, B				
Nero D'Avola, Sherazade, Donnafugata (Sicilia) Chianti classico (Toscana) Primitivo, Tiberio (Puglia) Dolcetto d'Alba, Ratti (Piemonte) Barbera d'Alba, Ratti (Piemonte) Ripasso della Valpolicella, Allegrini (Veneto) Rosso di Montalcino, Carpineto (Toscana) Sangiovese, Belnero Banfi (Toscana) Nebbiolo d'Alba, Ratti (Piemonte) Robile di Montepulciano, Corte alla Flora, Riserva (Toscana) Suger Tuscan, Il Bruciato (Bolgheri, Toscana) Chianti, Riserva Ducale Ruffino Oro (Toscana) Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana) Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana) Poscona Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana) Brunello di Montalcino, Biondi-Sant		€ 30.00		
Chianti classico (Toscana) € 30.00 Primitivo, Tiberio (Puglia) € 30.00 Dolcetto d'Alba, Ratti (Piemonte) € 30.00 Barbera d'Alba, Ratti (Piemonte) € 34.00 Ripasso della Valpolicella, Allegrini (Veneto) € 35.00 Rosso di Montalcino, Carpineto (Toscana) € 40.00 Sangiovese, Belnero Banfi (Toscana) € 40.00 Nebbiolo d'Alba, Ratti (Piemonte) € 42.00 Nobile di Montepulciano, Corte alla Flora, Riserva (Toscana) € 42.00 Sagrantino di Montefalco, Adanti (Umbria) € 50.00 Super Tuscan, Il Bruciato (Bolgheri, Toscana) € 55.00 Chianti, Riserva Ducale Ruffino Oro (Toscana) € 60.00 Amarone Santi (Veneto) € 70.00 Montiano, Falesco (Lazio) € 80.00 Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) € 95.00 Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte) € 95.00 Amarone Allegrini (Veneto) € 140.00 Tignanello, Antinori (Toscana) € 140.00 Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana) € 200.00 Ornellaia, Bolgheri (Toscana) € 350.00 Sassicaia, Bolgheri (Toscana) <	Morellino di Scansano (Toscana)			€ 30.00
Primitivo, Tiberio (Puglia) € 30.00 Dolcetto d'Alba, Ratti (Piemonte) € 30.00 Barbera d'Alba, Ratti (Piemonte) € 34.00 Ripasso della Valpolicella, Allegrini (Veneto) € 35.00 Rosso di Montalcino, Carpineto (Toscana) € 40.00 Sangiovese, Belnero Banfi (Toscana) € 40.00 Nebbiolo d'Alba, Ratti (Piemonte) € 42.00 Nobile di Montepulciano, Corte alla Flora, Riserva (Toscana) € 42.00 Sagrantino di Montefalco, Adanti (Umbria) € 50.00 Super Tuscan, Il Bruciato (Bolgheri, Toscana) € 50.00 Super Tuscan, Il Bruciato (Bolgheri, Toscana) € 55.00 Chianti, Riserva Ducale Ruffino Oro (Toscana) € 60.00 Amarone Santi (Veneto) € 70.00 Montiano, Falesco (Lazio) € 80.00 Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) € 95.00 Burnello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) € 95.00 Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte) € 95.00 Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana) € 140.00 Tignanello, Antinori (Toscana) € 20.00 Dornellaia, Bolgheri (Toscana) € 35.00	Nero D'Avola, Sherazade, Donnafugata (Sicilia)			€ 30.00
Dolcetto d'Alba, Ratti (Piemonte) € 30.00 Barbera d'Alba, Ratti (Piemonte) € 34.00 Ripasso della Valpolicella, Allegrini (Veneto) € 35.00 Rosso di Montalcino, Carpineto (Toscana) € 40.00 Sangiovese, Belnero Banfi (Toscana) € 40.00 Nebbiolo d'Alba, Ratti (Piemonte) € 42.00 Nobile di Montepulciano, Corte alla Flora, Riserva (Toscana) € 42.00 Sagrantino di Montefalco, Adanti (Umbria) € 50.00 Super Tuscan, Il Bruciato (Bolgheri, Toscana) € 55.00 Chianti, Riserva Ducale Ruffino Oro (Toscana) € 60.00 Amarone Santi (Veneto) € 70.00 Montiano, Falesco (Lazio) € 80.00 Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) € 95.00 Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte) € 95.00 Amarone Allegrini (Veneto) € 140.00 Tignanello, Antinori (Toscana) € 180.00 Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana) € 200.00 Ornellaia, Bolgheri (Toscana) € 350.00 Sassicaia, Bolgheri (Toscana) € 350.00 Solaia Antinori (Toscana) € 400.00 Demi-bouteille € 13.00 </td <td>Chianti classico (Toscana)</td> <td></td> <td></td> <td>€ 30.00</td>	Chianti classico (Toscana)			€ 30.00
Barbera d'Alba, Ratti (Piemonte) € 34.00 Ripasso della Valpolicella, Allegrini (Veneto) € 35.00 Rosso di Montalcino, Carpineto (Toscana) € 40.00 Sangiovese, Belnero Banfi (Toscana) € 40.00 Nebbiolo d'Alba, Ratti (Piemonte) € 42.00 Nobile di Montepulciano, Corte alla Flora, Riserva (Toscana) € 42.00 Sagrantino di Montefalco, Adanti (Umbria) € 50.00 Super Tuscan, Il Bruciato (Bolgheri, Toscana) € 55.00 Chianti, Riserva Ducale Ruffino Oro (Toscana) € 60.00 Amarone Santi (Veneto) € 70.00 Montiano, Falesco (Lazio) € 80.00 Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) € 95.00 Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte) € 140.00 Tignanello, Antinori (Toscana) € 140.00 Tignanello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana) € 180.00 Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana) € 300.00 Sassicaia, Bolgheri (Toscana) € 350.00 Solaia Antinori (Toscana) € 350.00 Solaia Antinori (Toscana) € 400.00 Demi-bouteille € 15.00 Nobile di Montepulciano (Toscana)	Primitivo, Tiberio (Puglia)			€ 30.00
Ripasso della Valpolicella, Allegrini (Veneto) € 35.00 Rosso di Montalcino, Carpineto (Toscana) € 40.00 Sangiovese, Belnero Banfi (Toscana) € 40.00 Nebbiolo d'Alba, Ratti (Piemonte) € 42.00 Nobile di Montepulciano, Corte alla Flora, Riserva (Toscana) € 42.00 Sagrantino di Montefalco, Adanti (Umbria) € 50.00 Super Tuscan, Il Bruciato (Bolgheri, Toscana) € 55.00 Chianti, Riserva Ducale Ruffino Oro (Toscana) € 60.00 Amarone Santi (Veneto) € 70.00 Montiano, Falesco (Lazio) € 80.00 Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) € 95.00 Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte) € 95.00 Amarone Allegrini (Veneto) € 140.00 Tignanello, Antinori (Toscana) € 180.00 Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana) € 200.00 Ornellaia, Bolgheri (Toscana) € 350.00 Sassicaia, Bolgheri (Toscana) € 350.00 Solaia Antinori (Toscana) € 400.00 Demi-bouteille € 13.00 Chianti Classico (Toscana) € 15.00 Nobile di Montepulciano (Toscana) € 22.00	Dolcetto d'Alba, Ratti (Piemonte)			€ 30.00
Rosso di Montalcino, Carpineto (Toscana) € 40.00 Sangiovese, Belnero Banfi (Toscana) € 40.00 Nebbiolo d'Alba, Ratti (Piemonte) € 42.00 Nobile di Montepulciano, Corte alla Flora, Riserva (Toscana) € 42.00 Sagrantino di Montefalco, Adanti (Umbria) € 50.00 Super Tuscan, Il Bruciato (Bolgheri, Toscana) € 55.00 Chianti, Riserva Ducale Ruffino Oro (Toscana) € 60.00 Amarone Santi (Veneto) € 70.00 Montiano, Falesco (Lazio) € 80.00 Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) € 95.00 Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte) € 95.00 Amarone Allegrini (Veneto) € 140.00 Tignanello, Antinori (Toscana) € 180.00 Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana) € 200.00 Ornellaia, Bolgheri (Toscana) € 300.00 Sassicaia, Bolgheri (Toscana) € 350.00 Solaia Antinori (Toscana) € 400.00 Demi-bouteille € 13.00 Chianti Classico (Toscana) € 15.00 Nobile di Montepulciano (Toscana) € 22.00 Amarone, Allegrini (Veneto) € 70.00	Barbera d'Alba, Ratti (Piemonte)			€ 34.00
Sangiovese, Belnero Banfi (Toscana) € 40.00 Nebbiolo d'Alba, Ratti (Piemonte) € 42.00 Nobile di Montepulciano, Corte alla Flora, Riserva (Toscana) € 50.00 Sagrantino di Montefalco, Adanti (Umbria) € 50.00 Super Tuscan, Il Bruciato (Bolgheri, Toscana) € 55.00 Chianti, Riserva Ducale Ruffino Oro (Toscana) € 60.00 Amarone Santi (Veneto) € 70.00 Montiano, Falesco (Lazio) € 80.00 Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) € 95.00 Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte) € 95.00 Amarone Allegrini (Veneto) € 140.00 Tignanello, Antinori (Toscana) € 180.00 Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana) € 200.00 Ornellaia, Bolgheri (Toscana) € 350.00 Sassicaia, Bolgheri (Toscana) € 350.00 Solaia Antinori (Toscana) € 400.00 Demi-bouteille E Tellus Syrah, Falesco (Lazio) € 13.00 Chianti Classico (Toscana) € 15.00 Nobile di Montepulciano (Toscana) € 22.00 Amarone, Allegrini (Veneto) € 70.00	Ripasso della Valpolicella, Allegrini (Veneto)			€ 35.00
Nebbiolo d'Alba, Ratti (Piemonte) € 42.00 Nobile di Montepulciano, Corte alla Flora, Riserva (Toscana) € 42.00 Sagrantino di Montefalco, Adanti (Umbria) € 50.00 Super Tuscan, Il Bruciato (Bolgheri, Toscana) € 55.00 Chianti, Riserva Ducale Ruffino Oro (Toscana) € 60.00 Amarone Santi (Veneto) € 70.00 Montiano, Falesco (Lazio) € 80.00 Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) € 95.00 Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte) € 95.00 Amarone Allegrini (Veneto) € 140.00 Tignanello, Antinori (Toscana) € 180.00 Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana) € 200.00 Ornellaia, Bolgheri (Toscana) € 350.00 Sassicaia, Bolgheri (Toscana) € 350.00 Solaia Antinori (Toscana) € 400.00 Demi-bouteille Tellus Syrah, Falesco (Lazio) Chianti Classico (Toscana) € 13.00 Nobile di Montepulciano (Toscana) € 22.00 Amarone, Allegrini (Veneto) € 70.00	Rosso di Montalcino, Carpineto (Toscana)			€ 40.00
Nobile di Montepulciano, Corte alla Flora, Riserva (Toscana) € 42.00 Sagrantino di Montefalco, Adanti (Umbria) € 50.00 Super Tuscan, Il Bruciato (Bolgheri, Toscana) € 55.00 Chianti, Riserva Ducale Ruffîno Oro (Toscana) € 60.00 Amarone Santi (Veneto) € 70.00 Montiano, Falesco (Lazio) € 80.00 Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) € 95.00 Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte) € 95.00 Amarone Allegrini (Veneto) € 140.00 Tignanello, Antinori (Toscana) € 180.00 Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana) € 200.00 Ornellaia, Bolgheri (Toscana) € 300.00 Sassicaia, Bolgheri (Toscana) € 350.00 Solaia Antinori (Toscana) € 400.00 Demi-bouteille Tellus Syrah, Falesco (Lazio) € 13.00 Chianti Classico (Toscana) € 15.00 Nobile di Montepulciano (Toscana) € 22.00 Amarone, Allegrini (Veneto) € 70.00	Sangiovese, Belnero Banfi (Toscana)			€ 40.00
Sagrantino di Montefalco, Adanti (Umbria) € 50.00 Super Tuscan, Il Bruciato (Bolgheri, Toscana) € 55.00 Chianti, Riserva Ducale Ruffino Oro (Toscana) € 60.00 Amarone Santi (Veneto) € 70.00 Montiano, Falesco (Lazio) € 80.00 Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) € 95.00 Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte) € 95.00 Amarone Allegrini (Veneto) € 140.00 Tignanello, Antinori (Toscana) € 180.00 Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana) € 200.00 Ornellaia, Bolgheri (Toscana) € 300.00 Sassicaia, Bolgheri (Toscana) € 350.00 Solaia Antinori (Toscana) € 400.00 Demi-bouteille Tellus Syrah, Falesco (Lazio) € 13.00 Chianti Classico (Toscana) € 22.00 Amarone, Allegrini (Veneto) € 70.00	Nebbiolo d'Alba, Ratti (Piemonte)			€ 42.00
Super Tuscan, Il Bruciato (Bolgheri, Toscana) $\in 55.00$ Chianti, Riserva Ducale Ruffino Oro (Toscana) $\in 60.00$ Amarone Santi (Veneto) $\in 70.00$ Montiano, Falesco (Lazio) $\in 80.00$ Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) $\in 95.00$ Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte) $\in 95.00$ Amarone Allegrini (Veneto) $\in 140.00$ Tignanello, Antinori (Toscana) $\in 180.00$ Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana) $\in 200.00$ Ornellaia, Bolgheri (Toscana) $\in 300.00$ Sassicaia, Bolgheri (Toscana) $\in 350.00$ Solaia Antinori (Toscana) $\in 400.00$ Demi-bouteille $\in 13.00$ Tellus Syrah, Falesco (Lazio) $\in 13.00$ Chianti Classico (Toscana) $\in 15.00$ Nobile di Montepulciano (Toscana) $\in 22.00$ Amarone, Allegrini (Veneto) $\in 70.00$	Nobile di Montepulciano, Corte alla Flora, Riserva (T	Toscana)		€ 42.00
Chianti, Riserva Ducale Ruffino Oro (Toscana) € 60.00 Amarone Santi (Veneto) € 70.00 Montiano, Falesco (Lazio) € 80.00 Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) € 95.00 Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte) € 95.00 Amarone Allegrini (Veneto) € 140.00 Tignanello, Antinori (Toscana) € 180.00 Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana) € 200.00 Ornellaia, Bolgheri (Toscana) € 300.00 Sassicaia, Bolgheri (Toscana) € 350.00 Solaia Antinori (Toscana) € 400.00 Demi-bouteille € 13.00 Tellus Syrah, Falesco (Lazio) € 13.00 Chianti Classico (Toscana) € 22.00 Nobile di Montepulciano (Toscana) € 22.00 Amarone, Allegrini (Veneto) € 70.00	Sagrantino di Montefalco, Adanti (Umbria)			€ 50.00
Amarone Santi (Veneto) $\in 70.00$ Montiano, Falesco (Lazio) $\in 80.00$ Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) $\in 95.00$ Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte) $\in 95.00$ Amarone Allegrini (Veneto) $\in 140.00$ Tignanello, Antinori (Toscana) $\in 180.00$ Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana) $\in 200.00$ Ornellaia, Bolgheri (Toscana) $\in 300.00$ Sassicaia, Bolgheri (Toscana) $\in 350.00$ Solaia Antinori (Toscana) $\in 400.00$ Demi-bouteille $\in 13.00$ Tellus Syrah, Falesco (Lazio) $\in 13.00$ Chianti Classico (Toscana) $\in 15.00$ Nobile di Montepulciano (Toscana) $\in 22.00$ Amarone, Allegrini (Veneto) $\in 70.00$	Super Tuscan, Il Bruciato (Bolgheri, Toscana)			€ 55.00
Montiano, Falesco (Lazio) ϵ 80.00Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) ϵ 95.00Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte) ϵ 95.00Amarone Allegrini (Veneto) ϵ 140.00Tignanello, Antinori (Toscana) ϵ 180.00Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana) ϵ 200.00Ornellaia, Bolgheri (Toscana) ϵ 300.00Sassicaia, Bolgheri (Toscana) ϵ 350.00Solaia Antinori (Toscana) ϵ 400.00Demi-bouteille ϵ 13.00Chianti Classico (Toscana) ϵ 15.00Nobile di Montepulciano (Toscana) ϵ 22.00Amarone, Allegrini (Veneto) ϵ 70.00	Chianti, Riserva Ducale Ruffino Oro (Toscana)			€ 60.00
Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana) $\in 95.00$ Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte) $\in 95.00$ Amarone Allegrini (Veneto) $\in 140.00$ Tignanello, Antinori (Toscana) $\in 180.00$ Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana) $\in 200.00$ Ornellaia, Bolgheri (Toscana) $\in 300.00$ Sassicaia, Bolgheri (Toscana) $\in 350.00$ Solaia Antinori (Toscana) $\in 400.00$ Demi-bouteille $\in 400.00$ Tellus Syrah, Falesco (Lazio) $\in 13.00$ Chianti Classico (Toscana) $\in 15.00$ Nobile di Montepulciano (Toscana) $\in 22.00$ Amarone, Allegrini (Veneto) $\in 70.00$	Amarone Santi (Veneto)			€ 70.00
Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte) ϵ 95.00Amarone Allegrini (Veneto) ϵ 140.00Tignanello, Antinori (Toscana) ϵ 180.00Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana) ϵ 200.00Ornellaia, Bolgheri (Toscana) ϵ 300.00Sassicaia, Bolgheri (Toscana) ϵ 350.00Solaia Antinori (Toscana) ϵ 400.00Demi-bouteille ϵ 13.00Chianti Classico (Toscana) ϵ 15.00Nobile di Montepulciano (Toscana) ϵ 22.00Amarone, Allegrini (Veneto) ϵ 70.00	Montiano, Falesco (Lazio)			€ 80.00
Amarone Allegrini (Veneto) $\in 140.00$ Tignanello, Antinori (Toscana) $\in 180.00$ Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana) $\in 200.00$ Ornellaia, Bolgheri (Toscana) $\in 300.00$ Sassicaia, Bolgheri (Toscana) $\in 350.00$ Solaia Antinori (Toscana) $\in 400.00$ Demi-bouteille $\in 13.00$ Tellus Syrah, Falesco (Lazio) $\in 13.00$ Chianti Classico (Toscana) $\in 15.00$ Nobile di Montepulciano (Toscana) $\in 22.00$ Amarone, Allegrini (Veneto) $\in 70.00$	Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Tos	cana)		€ 95.00
Tignanello, Antinori (Toscana) $\in 180.00$ Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana) $\in 200.00$ Ornellaia, Bolgheri (Toscana) $\in 300.00$ Sassicaia, Bolgheri (Toscana) $\in 350.00$ Solaia Antinori (Toscana) $\in 400.00$ Demi-bouteille $\in 13.00$ Tellus Syrah, Falesco (Lazio) $\in 13.00$ Chianti Classico (Toscana) $\in 15.00$ Nobile di Montepulciano (Toscana) $\in 22.00$ Amarone, Allegrini (Veneto) $\in 70.00$	Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte)			€ 95.00
Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana) $\in 200.00$ Ornellaia, Bolgheri (Toscana) $\in 300.00$ Sassicaia, Bolgheri (Toscana) $\in 350.00$ Solaia Antinori (Toscana) $\in 400.00$ Demi-bouteilleTellus Syrah, Falesco (Lazio) $\in 13.00$ Chianti Classico (Toscana) $\in 15.00$ Nobile di Montepulciano (Toscana) $\in 22.00$ Amarone, Allegrini (Veneto) $\in 70.00$	Amarone Allegrini (Veneto)			€ 140.00
Ornellaia, Bolgheri (Toscana) $\in 300.00$ Sassicaia, Bolgheri (Toscana) $\in 350.00$ Solaia Antinori (Toscana) $\in 400.00$ Demi-bouteilleTellus Syrah, Falesco (Lazio) $\in 13.00$ Chianti Classico (Toscana) $\in 15.00$ Nobile di Montepulciano (Toscana) $\in 22.00$ Amarone, Allegrini (Veneto) $\in 70.00$	Tignanello, Antinori (Toscana)			€ 180.00
Sassicaia, Bolgheri (Toscana) $\in 350.00$ Solaia Antinori (Toscana) $\in 400.00$ Demi-bouteilleTellus Syrah, Falesco (Lazio) $\in 13.00$ Chianti Classico (Toscana) $\in 15.00$ Nobile di Montepulciano (Toscana) $\in 22.00$ Amarone, Allegrini (Veneto) $\in 70.00$	Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana)			€ 200.00
Solaia Antinori (Toscana) \in 400.00Demi-bouteilleTellus Syrah, Falesco (Lazio) \in 13.00Chianti Classico (Toscana) \in 15.00Nobile di Montepulciano (Toscana) \in 22.00Amarone, Allegrini (Veneto) \in 70.00	Ornellaia, Bolgheri (Toscana)			€ 300.00
Demi-bouteilleTellus Syrah, Falesco (Lazio) $\in 13.00$ Chianti Classico (Toscana) $\in 15.00$ Nobile di Montepulciano (Toscana) $\in 22.00$ Amarone, Allegrini (Veneto) $\in 70.00$	Sassicaia, Bolgheri (Toscana)			€ 350.00
Tellus Syrah, Falesco (Lazio) $\in 13.00$ Chianti Classico (Toscana) $\in 15.00$ Nobile di Montepulciano (Toscana) $\in 22.00$ Amarone, Allegrini (Veneto) $\in 70.00$				€ 400.00
Tellus Syrah, Falesco (Lazio) $\in 13.00$ Chianti Classico (Toscana) $\in 15.00$ Nobile di Montepulciano (Toscana) $\in 22.00$ Amarone, Allegrini (Veneto) $\in 70.00$				
Chianti Classico (Toscana) $\in 15.00$ Nobile di Montepulciano (Toscana) $\in 22.00$ Amarone, Allegrini (Veneto) $\in 70.00$	Demi-bouteille			
Chianti Classico (Toscana) $\in 15.00$ Nobile di Montepulciano (Toscana) $\in 22.00$ Amarone, Allegrini (Veneto) $\in 70.00$	Tellus Syrah, Falesco (Lazio)			€ 13.00
Nobile di Montepulciano (Toscana) $\in 22.00$ Amarone, Allegrini (Veneto) $\in 70.00$				€ 15.00
Amarone, Allegrini (Veneto) € 70.00				
, 8 1 /				

	Ristorante al '34 Lista Vini
Vin blanc maison	
Castelli romani 1 lt.	€11.00
Castelli romani ½ lt.	€ 6.50
Castelli romani ¼ lt.	€ 4.50
Verre de vin: - Frascati Superiore DOCG (Lazio) - Pecorino, Villa Medoro (Abruzzo)	€ 7.00

Vin Blanc	
Pecorino, Villa Medoro (Abruzzo)	€ 25.00
Falanghina, Mastroberardino (Campania)	€ 27.00
Ribolla Gialla, Borgo Conventi (Collio, Friuli)	€ 30.00
Muller Thurgau, Terlan (Trentino)	€ 30.00

Thurse Thursell (Trendito)	
Greco di tufo, Mastroberardino (Campania)	€ 30.00
Fiano d'Avellino, Mastroberardino (Campania)	€ 30.00
Chardonnay, Borgo Conventi (Collio, Friuli)	€ 30.00
Leone, Tasca d'Almerita (Sicilia)	€ 30.00
Luna Mater, Fontana Candida (Frascati, Lazio)	€ 35.00
Gewurztraminer, Terlan (Trentino)	€ 35.00
Pinot Grigio, Schiopetto (Collio, Friuli)	€ 35.00
Sauvignon, Schiopetto (Collio, Friuli)	€ 35.00
Pinot Grigio, Jermann (Friuli)	€ 42.00
Vermentino, Vigna N'ghena Capichera (Sardegna)	€ 60.00
Gavi di Gavi, la Scolca (Piemonte)	€ 70.00
Cervaro della Sala, Antinori (Umbria)	€ 90.00
Sparkling e Champagne	
Moscato Tosti, vino aromatico dolce	€ 20.00
Prosecco di Conegliano (Veneto)	€ 25.00
Ribolla Gialla Spumosa, Collavini (Collio)	€ 45.00
Ferrari Brut	€ 60.00
G.H.Mumm Cordon Rouge	€ 70.00
Pommery Brut Royal	€ 70.00
Veuve Clicquot Brut	€ 100.00
Moët & Chandon Imperial Brut	€ 100.00
Dom Perignon Vintage	€ 260.00

Demi-bouteille	
Frascati (Lazio)	€ 10.00
Falanghina (Campania)	€ 13.00
Chardonnay (Friuli)	€ 13.00
Greco di tufo (Campania)	€ 15.00

Ristorante al '34

Via Mario de' Fiori, 34

Tel. 06/6795091 Fax. 06/6786980

ristorante34@yahoo.it www.ristoranteal34.it