

### **ENTRADA**

#### NO INCLU YE ACOMPAÑAMIENTO

		+	
*	TRIS DE ENTRADA (Combinación Para Su Degustación De Tartara De Atún, Ceviche De La Pasión, Carpaccio De Marlin)	e al S	RD\$ 950,00
	<b>TRIS DE ENTRADA EXTRA</b> (Combinación Para SuDegustación De Tartara De Atún, Ceviche De La Pasión, Carpaccio De Marlin, Camarones Al Gril)		RD\$ 1.400,00
	PICADERA MARE NUESTRO (Croquetas Elaboradas DeJamon, Pollo, Pescado, Acompañadas De Salsa Rosada.)	-	RD\$ 500,00
	COCTEL DE CAMARONES (Camarones Cocidos, Acompañados De Salsa Rosada Y Lechuga)		RD\$ 900,00
	TARTARA DE ATÚN RD (Lomo De Atún Fresco, Picados EnCubos, Marinados Con Aceite Sesamo, Semillas De Sesamo, Aguacate )		\$ 900,00
	<b>CEVICHE DE LA PASIÓN</b> (Cubos De Pescado Marlin, Marinados en Vinagreta a Base De Fruto De La Pasión, Ratatoville de Verduritas )		RD\$ 750,00
	<b>ALMEJAS AL VINO BLANCO</b> (Almejas finamente seleccionadas, cocinadas en vino blanco, aderezadas con perejil, pimienta y sal )		RD\$ 750,00
	CARPACCIO DE PULPO (Finas lonjas de pulpo cocido, servido con rucula fresca y tomates frescos cortados en cubos)		RD\$ 850,00
	CARPACCIO DE MARLIN (Lonjas de pescado Fresco, marinadocon jugo de limon, aceite de oliva, servido con rucula, alcaparras y tomates cortados en cubos )		RD\$ 850,00
	<b>CARPACCIO DE RES</b> (Finas lonjas de carne, aderezada conaeite de oliva, servido con rucula fresca y parmesano )	2	RD\$ 550,00
	<b>ROLLITOS DE BERENJENA</b> (Envoltillos de berenjena, rellena de queso mozzarella, salsa de tomate y parmesano)		RD\$ 350,00
_	CREMA DE AUYAMA (Delicada y cremosa sopa deauyama, acompañada con	2.11	

Las alergias a los alimentos deben ser notificadas con antelación al personal a su servicio Los precios no incluyen el 18% de ITBIS ni el 10% de Legal

crustones de pan)

RD\$ 550,00



#### **PASTAS Y ARROCES**

NO INCLU YE ACOMPAÑAMIENTO

	LINGUINI FRUTOS DEL MAR (Combinación de Camarones, Calamares, Langostinos, Pulpo, Lambi, Pescado, Salteados En Salsa Pomodoro)	RD\$850,00
	LINGUINI LANGOSTINOS (Preparada Con Langostinos Frescos Combinada Con Una Ligera Salsa De Tomate Con Pimiento )	RD\$ 850,00
	<b>LINGUINI AL CENTOLLO</b> (Preparada Con Centollo, Combinada Con Salsa De Tomate Con Pimiento)	RD\$ 950,00
4	PASTA ALMEJA (Pasta De Sémola Salteada Con Almejas, Aceite De Oliva, Ajo, Perejil, Todo Perfumado Con Vino Blanco )	RD\$ 650,00
	PASTA ESPECIAL DE CAMARONES (Pasta De Sémola Acompañada De Camarones, Salteada En Salsa Cremosa Al Gusto)	RD\$ 800,00
	PASTA PESTO CAMARON Y ZUCCHINI (Pasta DeSémola Salteada Con Camarones, Pesto Y Zucchini)	RD\$ 800,00
	PASTA PRIMAVERA (Pasta De Sémola Salteada Con Vegetales Frescos Y Coloridos )	RD\$ 600,00
	PASTA CACIO PEPE (Pasta De Sémola Con Queso Y Pimienta, Una Rica Y Clasica Pasta Italiana)	RD\$ 550,00
	PASTA CLASICA A SU ELECCIÓN: Elige Entre Las Salsas De La Cocina Italiana Ragu Toscano/ Pomodoro/	
	Boloñesa/ Carbonara/Amatriciana/Alfredo  CNOCCHI CON BACH TOSCANO (Bacta Frassa Hacha A Mana Can Banas	RD\$ 450,00
	GNOCCHI CON RAGU TOSCANO (Pasta Fresca Hecha A Mano Con Papas, Salteadas Con Salsa Boloñesa Y Parmesano )	RD\$ 600,00
	CREMA DE AUYAMA (Delicada y cremosa sopa de auyama, acompañada con crustones de pan)	RD\$ 550,00
	RAVIOLI DE RICOTTA Y ESPINACA (Frescos RaviolisHechos A Mano,	RD\$ 600,00
	Rellenos De Ricotta Y Espinaca)	+ 555,00



RAVIOLI DE LANGOSTA (Frescos Raviolis Hechos AMano, Rellenos De
Langosta)

RISOTTO MARINERO (Arroz Italiano Arborio, Aromatizado Con Azafran Y
Preparados Con Una Selección De Mariscos Frescos )

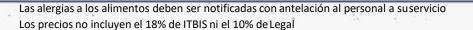
RISOTTO CON HONGO Y SALCHICHA (Arroz Italiano Arborio, Preparado Con
Salchicha Italiana Y Hongos)

RD\$ 700,00

#### **ENSALADAS**

#### NO INCLUYE ACOMPAÑAMIENTO

	CREMA DE AUYAMA (Delicada y cremosa sopa de auyama, acompañada con crustones de pan)	RD\$ 550,00
	INSALATONA MARE NUESTRO (Fina Combinación DeLechuga, Tomate,	
	Queso, Maíz, Huevo Duro, Aceituna)	RD\$500,00
	TORRETAS CAPRESA (Combinación de Queso Mozarella, Tomate Fresco y	
	Albahaca)	RD\$ 600,00
	ENSALADA CLASICA (Delicada Combinación De Lechuga, Tomate, Pepino,	*
		DD¢ 400 00
*	Aceituna, Acompañado De Trozos De Atún)	RD\$ 400,00
	그는 그리고 있다는 그 그 가는 그는 물을 하는 것이 모든 그는 그들은 그는 그를 보는 것이 되었다.	
	ENSALADA DE LAMBI (Lambi, Vinagre, Pimiento Morron, Cebolla, Aceite, Limon	2.0
	y Sal)	RD\$ 850,00
		78 3
	그게 그렇게 되었습니다. 이 이렇게 되었는데 없는데 얼굴이 되었다고 내용으로 나갔다면 다.	
	ENSALADA DE PULPO (Pulpo Fresco Batido Y Hervido ConEspecias Natural, Marinado	
	Con Jugo De Limon Y Aceite De Oliva, Servido Con Cubos De Papa Y Apio)	
		RD\$ 850,00
		1107 030,00
	SINFONIA DEL MAR (Delicada Ensalada De Camarones, Pulpo, Calamares,	
	Langostinos, Condimentado Con Tomate, Pimiento, Cebolla, Jugo De Limon	
	Y Aceite De Oliva )	RD\$ 850,00
۰		



RD\$ 550,00

ENSALADA CESAR (Elaborada Con Lechuga, Crustones De Pan, Tiras De Pollo Al

Grill, Aderezado Con Una Mezcla De Ajo Aceite De Oliva Y Parmesano)



#### **PLATOS FUERTES**

ACOMPAÑAMIENTO A ELECCIÓN:PAPAS FRITAS, PAPAS SALTEADAS,PURE DE PAPA, TOSTONES, ESPINACAS,ENSALADAS VERDE,ENSALADAS MIXTA, VEGETALES AL GRILL, VEGETALES AL VAPOR

	7
CHURRASCO ANGUS	RD\$ 1.900,00
RIBEYES ANGUS	RD\$ 2.250,00
T-BONE	RD\$ 1.800,00
FILETE DE RES	RD\$ 1.250,00
PARRILLADA DE CARNE (Combinación de finos Cortes de Carne, Chuleta, Salchicha Italiana, Pollo)	RD\$ 1.800,00
TAGLIATA RUCULA Y PARMIGIANO (Presentada fileteaday aliñada con parmesano y rúcula)	RD\$ 1.250,00
COTOLETTA DE RES (Milanesa De Carne Empanizada Y Frita)	RD\$ 950,00
GORDON BLUE (Pechuga De Pollo Rellena De Jamón YQueso Derretido, Acompañado De Salsa Blanca)	RD\$ 700,00
COTOLETA DE POLLO (Milanesa De Pollo Empanizada Y Frita)	RD\$ 700,00
PECHUGA DE POLLO	RD\$ 600,00
SOPA DE POLLO (Elaborada a base de pollo acompañado con vegetales )	RD\$ 550,00
	20 00 00 00



## PLATOS FUERTES DEL MAR

ACOMPAÑAMIENTO A ELECCIÓN:PAPAS FRITAS, PAPAS SALTEADAS,PURE DE PAPA, TOSTONES, ESPINACAS,ENSALADAS VERDE,ENSALADAS MIXTA, VEGETALES AL GRILL, VEGETALES AL VAPOR

CHILLOPOR LIBRA (Elaborado A Su Preferencia, Al Grill/Frito/ A La Mariposa)	RD\$ 1.000,00
FILETE DE DORADO (Al Grill/O En Salsa Mediterrenea )	RD\$ 850,00
FILETE DE ATÚN AL GRILL (Perfectamente Sellado Al Grill )	RD\$ 900,00
FILETE DE ROBALO AL GRILL	RD\$950,00
FILETE DE SALMON AL GRILL (Perfectamente Sellado Al Grill )	RD\$ 800,00
BASTONCITOS DE DORADO	RD\$ 750,00
GORDON BLUE (Pechuga De Pollo Rellena De Jamón YQueso Derretido, Acompañado De Salsa Blanca)	RD\$ 700,00
PESCADO FRESCO DEL DIA (La Libra Elaborado A Su Preferencia, Al Grill/ Frito)	RD\$ 900,00
SERVICIO DE CENTOLLO	RD\$ 1.000,00
SERVICIO DE CALAMARES (Elaborado A Su Preferencia, Al Grill/ Frito)	RD\$ 1.000,00
SERVICIO DE CAMARONES (Elaborado A SuPreferencia, Al Grill/ Frito/ Al Ajillo/ Pinchos)	RD\$ 1.000,00
SERVICIO DE LAMBI	RD\$ 800,00
SERVICIO DE LANGOSTINOS (Elaborado A Su Preferencia, Al Grill/ Frito)	RD\$1.000.00



1	LANGOSTA AL GRILL (Porlibra)		RD\$ 1.800,00
	LANGOSTA A LA CATALANA (Por libra. ElaboradoCon Langosta Hervida, Servida Con Cebolla, Tomate, Limon, Aceitunas Negras)		RD\$ 1.800,00
	Therviad, Serviad con Cessina, Fornate, Emisin, Aceitainas Wegras y		ND3 1.600,00
	PARRILLA DEL MAR (Combinación De Filete De Pescado,		700 NO 54 0 98 NO
	Camarones, En Pincho, Langostinos, Calamares,		40
	Pulpo, Al Grill)		RD\$1.600,00
	FRITO MIXTO (Combinación De Camarones, Calamar,		*
	Langostinos Y Zuchini Fritos)		RD\$ 1.000,00
1	PAELLA MARE NUESTRO (Para Dos Personas Arroz, aromatizado		PD¢ 2 200 00
	con azafran y preparado con una selección de mariscos frescos )		RD\$ 2.300,00
		- 41	
	CAZUELA DE MARISCO (Caldo de pescado, combinado con una		3.0
ì	selección de mariscos frescos)		RD\$ 950,00
	SOPA DE PESCADO (Elaborada Con Trozos De Pescado,		
	Acompañado De Vegetales )		RD\$ 700,00





## **POSTRE**

TIRAMISU		*	-				RD\$300,00
FLAN DE LECHE						96 11 5	RD\$ 250,00
FLAN DE COCO			*	24			RD\$ 250,00
CREPE DE NUTELLA					**		RD\$ 250,00
CHEESECAKE DE CHINOLA			2				RD\$ 250,00
CHEESECAKE DE CHERRY							RD\$ 250,00
TARTAR DE CHOCOLATE							RD\$ 250,00
COPA DE HELADO							RD\$ 250,00

## **BEBIDAS**

	TIRAMISU	****	RD\$300,00
	AGUA DASANI		RD\$ 60,00
-14	AGUA CLUD SODA/ TONICA/REFRESCOS		RD\$ 100,00
	JUGOS NATURALES		RD\$ 200,00
	AGUA ITALIANA DE 0.5 ml		RD\$ 170,00
	AGUA ITALIANA DE 0.75 ml	2	RD\$ 250,00
	AGUA ITALIANA DE 1.0 ml		RD\$ 350,00



CAFFE ESPRESSO/CORTADO/

AMERICANO RD\$ 70,00

CAPUCHINO RD\$ 100,00

TE CALIENTE RD\$ 100,00

#### **DIGESTIVO**

JOHNNY WALKER RD\$300,00 RD\$350,00 **BUCHANNANS CHIVAS 12 AÑOS** RD\$350,00 **CHIVAS 18 AÑOS** RD\$ 450,00 **BRUGAL EXTRA VIEJO** RD\$ 200,00 **BARCELO IMPERIAL / BRUGAL LEYENDA** RD\$ 250,00 GRAPPA ITALIANA/LIMONCELLO/FRANGELICO RD\$ 200,00 AMARO DEL CAPO RD\$300,00 **AVERNA/LUCANO/FERNET MENTA/ BRANCA MENTA/SAMBUCA** RD\$ 250,00

## **VINO POR COPA**

BLANCO / TINTO / PROSECCO RD\$ 250,00



## **VINOS**

#### **VINOS TINTOS**

		*** *** *** *** ***
AMARONE DELLA VALPOLICELLA	15 %vol.	RD\$9,500.00
PRIMITIVO DEL SALENTO, ROMIO	14 %vol.	RD\$1,800.00
NERO D' AVOLA, TERRE FORTI	13 %vol.	RD\$1,500.00
MONTEPUCIANO, D' ABRUZZO, TERREFORTE	12.5 %vol.	RD\$1,300.00
MERLOT, TERRE FORTE	12 %vol.	RD\$1,500.00
SANGIOVESE MERLOT, TERRE FORTI	13 %vol.	RD\$1,400.00
LAMBRUSCO EMILIA, TERRE FORTI	8 %vol.	RD\$1,500.00
CHIANTI RUFINA, I DOMI	14.5 %vol.	RD\$2,900.00
NERO D' AVOLA, FERLAIA	13.5 %vol.	RD\$1,500.00
BRUNELLO DI MONTALCINO, LA FORNACE	14 %vol.	RD\$5,800.00
ROSSO DI MONTALCINO, LA FORNACE	14.5 %vol.	RD\$4,500.00
VINOS BLANCOS		

CHARDONNAY, TERRE FORTE.	12 %vol.	RD\$1,300.00
PINOT GRIGIO, TERRE FORTE.	13 %vol.	RD\$1,300.00
PASARINA, LA TRAVANESCA	12 %vol.	RD\$2,000.00
VERMENTINO, COSTAMOLINO	13.5 %vol.	RD\$2,200.00
BLANGHE, CERETTO.	13 %vol.	RD\$3,500.00



#### **VINOS TINTOS CALIFORNIA**

19 CRIMES, CALI RED	14.1 %vol.	RD\$3,400.00
19 CRIMES, RED WINE	13.5 %vol.	RD\$3,300.00
BERINGER BROSS, RED WINEBLEND	14.5 %vol.	RD\$3,500.00
GENTLEMANS COLLECTION, CABERNET SAUVIGNON	13.9 %vol.	RD\$2,900.00
WOODBRIDGE, RED BLEND	13.5 %vol.	RD\$2,000.00
PRIMAL ROOTS, RED BLEND	13.5 %vol.	RD\$1,900.00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA	15 %vol.	RD\$9,500.00
FALANGHINA, MONTESOLE.	12.5 %vol.	RD\$2,200.00
OMNES DIES	12 %vol.	RD\$2,400.00
PINOT GRIGIO, MONTELLIANA.	12.5 %vol.	RD\$1,800.00
WOODBRIDGE SALIVIGNON BLANCO	12.0 % vol.	RD\$2 000 00



#### **PROSECCO**

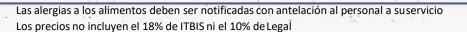
BLANC & BLANCS, TINTORETTO		11 %vol.		RD\$1,300.00
MIOL, BORTOLOMIOL		11.5%vol.	163	RD\$1,500.00
PLINTO DE ORO. VAL D'OCA		11 %vol		RD\$1 500 00

#### **ROSE**

YES, SPARKLING ROSE, EXTRADRY	 11.5% vol.	RD\$2,000.00
M MINUTY, COTES DE PROVENCE	13 % vol.	RD\$2,500.00

#### **VINOS TINTOS ARGENTINOS**

GRAN WALBEC, AD ASTRAL	13.9 %VOI.	KD\$1,500.00
MALBEC, ROYAL	13.9 %vol.	RD\$1,900.00





## STARTER

#### DOES NOT INCLUDE ACCOMPANIMENT

Entree Tris (Tuna Tartar, Fish Ceviche, Marlin Carpaccio)	US\$17.00
Extra Input Tris	US\$25.00
Picadera Mare Nuestro	US\$9.00
Shrimp Cocktail (Shrimp, Salt, Oil)	US\$16.00
Tuna Tartare RD (Tuna, Sesame Oil, Sesame Seed, Avocado)	US\$16.00
Ceviche De La Passion (Marlin Fish Cubes, Marinatedin Vinaigrette Based	
on Passion Fruit, Ratatoville de Verduritas)	US\$14.00
Clams in White Wine (Clams, White Wine, Parsley, Salt, Pepper)	US\$14.00
Octopus Carpaccio	US\$15.00
Marlin carpaccio	US\$15.00
Beef carpaccio	US\$10.00
Eggplant Roll (Eggplant, Mozzarella, Tomato Sauce)	US\$6.00
Cream Auyama	US\$10.00



## **PASTA AND RICE**

Linguine Fruits of the Sea		US\$15.00
Linguine with Prawns		US\$15.00
Linguine with Spider Crab	•	US\$17.00
Clam pasta		US\$12.00
Special Shrimp Pasta		US\$14.00
Pesto, Shrimp and Zuchine Pasta	110	US\$14.00
Pasta Primavera		US\$11.00
Cacio Pepe		US\$10.00
CLASSIC PASTA OF YOUR CHOICE:		
Choose Between Sauces From Italian Cuisine Tuse Bolognese/ Carbonara/ Amatriciana/Alfredo	can Ragu/ Pomodoro/	US\$8.00
Gnocchi With Tuscan Ruga		US\$11.00
Cream Auyama		US\$10.00
Ravioli Ricotta and Spinach		US\$11.00
Lobster Ravioli		US\$15.00
Sailor Risotto		US\$17.00
Risotto With Mushroom And Sausage		US\$13.00



## **SALAD**

#### DOES NOT INCLUDE ACCOMPANIMENT

Cream Auyama	4.0		US\$10.00
Insalatona Mare Nuestro (Letti	uce, Tomato, Cheese, Corn,	Hard- boiled Egg, Olive)	US\$9.00
Capresa Risers			US\$11.00
Classic Salad		17 34	US\$7.00
Lambi Salad			US\$15.00
Octopus Salad			US\$15.00
Symphony Of The Sea			US\$15.00
Caesar salad		* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	US\$10.00



## STRONG MEAT DISHES

ACCOMPANYING TO CHOICE: FRENCH FRIES, SAUTEED POTATOES, PURE POTATOES, TOSTONES, SPINACH, GREEN SALADS, MIXED SALADS, GRILL VEGETABLES, STEAMED VEGETABLES

Angus Steak	US\$34.00
Ribeyes Angus	US\$41.00
T-Bone	U\$\$33.00
Beef steak	US\$23.00
Grilled Meat	US\$33.00
Tagliata Rucula y Parmigiano	US\$23.00
Cotoletta de Res	US\$17.00
Gordon Blue	US\$13.00
Chicken Cotoletta	 US\$13.00
Chicken Breast	US\$11.00
Chicken Soup	US\$10.00



# STRONG DISHES FROM SEA

ACCOMPANYING TO CHOICE: FRENCH FRIES, SAUTEED POTATOES, PURE POTATOES, TOSTONES, SPINACH, GREEN SALADS, MIXED SALADS, GRILL VEGETABLES, STEAMED VEGETABLES

Chillo Per Pound			US\$18.00
Dorado Fillet		1.	US\$15.00
Grilled Tuna Fillet			US\$16.00
Grilled Robalo fillet			US\$17.00
Grilled Salmon Fillet			US\$14.00
Golden Sticks			US\$14.00
Gordon Blue			US\$13.00
Fresh Fish of the Day			US\$16.00
Spider Crab Service			US\$18.00
Calamari Service	e : 1. 1	.0	US\$18.00
Shrimp Service			US\$18.00
Lambi Service			US\$14.00
Prawn Service			US\$18.00
Grilled Lobster			US\$33.00
Lohster Δ La Catalana			US\$33.00



Sea Grill			14.			US\$29.00
Fried Mixed						US\$18.00
Paella Mare Nuestro		*	-0			US\$42.00
Seafood Casserole						US\$17.00
Fish soup		25	1			US\$13.00

## DESSERT

Tiramisu	US\$6.00
Milk flan	US\$5.00
Coconut flan	US\$5.00
· ·	
Nutella crepe	US\$5.00
Chinola Cheesecake	US\$5.00
Cherry Cheesecake	US\$5.00
Chocolate tartare	US\$5.00
Ice Cream Cup	US\$5.00
ice cream cup	0355.00



## **DRINKS**

Tiramisu				US\$5.00
Dasani Water			90.0	US\$1.00
	F	*:		
Water Club Soda/Tonica/Soft D	Prinks Trinks			US\$2.00
Natural Juices				US\$4.00
r ir e		-		
Italian Water 0.5 ml				US\$3.00
			-8	
Italian Water 0.75 ml		10 to		US\$4.00
				1
Italian Water 1.0 ml				US\$6.00
Coffee Espresso/Cut/American	10			US\$1.00
N 5		*		
Cappuccino				US\$2.00
Hot Tea			*	US\$2.00



## **DIGESTIVE**

Johnny Walker			US\$5.00
Buchanans		100 mm v 201 May 1	US\$6.00
Chivas 12 years			US\$6.00
Chivas18 years old			US\$8.00
Brugal Extra Viejo			US\$5.00
Barceló Imperial / Brugal Legend US			US\$4.00
Italian Grappa/Limoncello/Frangelico			U\$\$4.00
Amaro Del Capo			\$5.00
Averna / Lucano / Fernet Mint / Branca Mint /	Sambuca		\$5.00

## Wine By The Glass

Blanco / Tinto / Prosecco US\$5.00



## **WINES**

#### **RED WINES**

			7
AMARONE DELLA VALPOLICELLA	by I'm	15 %vol.	US\$173.00
PRIMITIVO DEL SALENTO, ROMIO		14 %vol.	US\$33.00
NERO D' AVOLA, TERRE FORTI		13 %vol.	US\$27.00
MONTEPUCIANO, D' ABRUZZO, TERREFORTE	p)	12.5 %vol.	US\$24.00
MERLOT, TERRE FORTE		12 %vol.	US\$27.00
SANGIOVESE MERLOT, TERREFORTI	"Le	13 %vol.	US\$25.00
LAMBRUSCO EMILIA, TERREFORTI		8 %vol.	US\$27.00
CHIANTI RUFINA, I DOMI		14.5 %vol.	US\$53.00
NERO D' AVOLA, FERLAIA		13.5 %vol.	US\$27.00
BRUNELLO DI MONTALCINO, LA FORNACE		14 %vol.	US\$105.00
ROSSO DI MONTALCINO, LA FORNACE	1	14.5 %vol.	US\$82.00
WHITE WINES			1

CHARDONNAY, TERRE FORTE.	12 %vol.	US\$24.00
PINOT GRIGIO, TERRE FORTE.	13 %vol.	US\$24.00
PASARINA, LA TRAVANESCA	12 %vol.	US\$36.00
VERMENTINO, COSTAMOLINO	13.5 %vol.	US\$40.00
DI ANCHE CEDETTO	 12 %vol	inceca on



#### **CALIFORNIA RED WINES**

19 CRIMES, CALI RED	14.1 %vol.	US\$62.00
19 CRIMES, RED WINE	13.5 %vol.	US\$60.00
BERINGER BROSS, RED WINEBLEND	14.5 %vol.	US\$64.00
GENTLEMANS COLLECTION, CABERNET SAUVIGNON	13.9 %vol.	US\$53.00
WOODBRIDGE, RED BLEND	13.5 %vol.	US\$36.00
PRIMAL ROOTS, RED BLEND	13.5 %vol.	US\$34.00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA	15 %vol. U	S\$173.00
FALANGHINA, MONTESOLE.	12.5 %vol.	US\$40.00
OMNES DIES	12 %vol.	US\$44.00
PINOT GRIGIO, MONTELLIANA.	12.5 %vol.	US\$33.00
WOODBRIDGE, SAUVIGNON BLANCO	12.0 % vol.	US\$36.00



#### **PROSECCO**

BLANC & BLANCS, TINTORETTO	 11 %vol.	US\$24.	.00
MIOL, BORTOLOMIOL	11.5%vol.	US\$27.	.00
PUNTO DE ORO, VAL D'OCA	 11 %vol.	US\$27.	.00

#### **ROSE**

YES, SPARKLING ROSE, EXTRADRY	11.5% vol.	US\$36.00
M MINUTY, COTES DE PROVENCE	 13 % vol.	US\$45.00

#### **ARGENTINE RED WINES**

GRAN MALBEC, AD ASTRAL		13.9 %vol.	US\$27.00
	7 A 74	" i	
MALBEC, ROYAL		13.9 %vol.	US\$34.00