

J.K. CAFE

TAPAS

"Suppli" Tomato & Mozzarella	€ 3
"Roman Cheese & Black Pepper"	
Arancino Rice Ball	€ 3
Zucchini Blossom	€ 4
Pork Croquettes	€ 4
Crispy Prawns	€ 4

SIDE DISHES

Wok Stir-Fried Vegetables (V)	€ 12
Truffle French Fries (V)	€ 12
Chicory Oil, Chilli, Garlic (V)	€ 10
Spinach Butter Sauce, Parmesan Cheese	€ 10
Roasted Potatoes	€ 10

SMALL PLATE

Roman Fried "Suppli"	
Tomato & Mozzarella, Zucchini Blossom, "Roman Cheese & Black Pepper"	
Arancino Rice Ball, Pork Croquettes	€ 14
Pink Prawns and Sea Bream Ceviche	
Butter Milk, Cucumber, Lime, Ginger, Dill	€ 18
Caprese	
Buffalo Mozzarella DOP from Campania, Mixed Tomatoes, Basil	€ 18
Raw Vegetables	
Chickpeas Hummus, Yogurt Sauce	€ 16
Veal	
with Tuna Sauce, Fancy Chef Cook	€ 18

*Our menus contain allergens,
if you have any food allergies or intolerances.

Please inform a member of the staff
upon placing your order.

BURGERS & SANDWICHES

*All the burgers & sandwiches are served
with our homemade sauces and fries.*

JkBurger Beef, Crispy Bacon, Cheddar, Lattuce, Tomato, BBQ Sauce	€ 26
Club Sandwich	
Chicken Breast, Bacon, Tomato, Eggs, Lattuce, Edamer Cheese, Mayo	€ 24
Salmon Sandwich	
Smoked Salmon, Avocado, Tomatoes, Lattuce, Honey Mustard	€ 26

BIG PLATES

Mezzemaniche "Carbonara"	
Eggs, Cheek Lard, Pecorino Cheese	€ 18
Spaghetti Cacio e Pepe, Pecorino Cheese, Black Pepper	€ 18
Pacchero di Gagnano, Tomatoes, Basil	€ 18
Grilled Beef	
from Argentina, Chicory & Potatoes	€ 30
Grilled Fillet Fish	
of the day, Seasonal Vegetables	€ 30

SALADS

JKSalad	
Wild Salad, S. Daniele Raw Ham, Buffalo, Tomatoes, Egg, Carott, Taggiasche Olives	€ 24
RoyalCrabbSalad King Crabb, Corn Salad, Avocado, Cucumber, Datterini Tomatoes	€ 26
Caesar Salad Grilled Chicken Breast, Lattuce, Sliced Parmesan Cheese, Crispy Bacon, Caesar Sauce	€ 22

DESSERTS

Slice Fresh Fruits	€ 10
JKTiramisù	€ 12
Ice Cream from Ciampini	€ 10

J.K. CAFE

COCKTAILS

CINQUE € 22

Sabatini Gin, Italicus, Rabarbaro Zucca, Lychee Syrup, Jasmine Tea

J.K. SOUR

Amaretto di Saronno, Lemon, Passion Fruit

GENTLEMAN SPRITZ

Franciacorta Brut, Mint, Domaine de Canton, Ginger Beer, Orange Bitter

JULIO K.ARB

Tequila Don Julio Blanco, Agave Netcar, Lime, Eucalyptus Leaves, Cardamom Berries, CO2

PASSION RESCUE

Hendrick's Gin, St. Germain, Cucumber, Lemon, Soda at Roses, Cranberry, Mint

THE PINEAPPLE

Sailor Jerry Spiced Rum, Pineapple Extract, Cardamomo Bitter, Homemade Ginger Syrup

MEXICAN TALE

Mezcal Amores Espadin Joven, Ancho Reyes Liqueur, Pink Grapefruit, Mixed sweet Spices, Black Tea Smoked Mango Saccharum

ONE WAY

WAY Buffalo Trace Bourbon Whiskey, Laphroaig 10y, Camomille Liqueur, Lemon, Honey, Egg White, Ginger Bitter

ROMAN SPRITZ

Cynar, Frascati Luna Mater, Gazzosa

THE FUTURE PASSION

Beefeater 24, Aperol, Mixed Lemon and Pink Grapefruit. Acacia's Honey, Passion Fruit, Vaporized Absinthe

ESSENCE OF SIN

Vodka Tito's, Italicus, Crushed Blueberries, Pink Grapefruit, Lemon

VIRGIN COCKTAILS

€ 18

MOONDANCE

Basil, Lime, Strawberry, Squeezed Orange, Ginger Ale

ORANGE EXPRESS

Espresso Coffee, Sugar, Mint, Ginger, Orange Extract Flowers

DOUBLE FANTASY

Pineapple Extract, Mint, Lime, Passion Fruit, Chinotto, White Sugar Cane

VINTAGE CHIC

Lime, Orange, Cranberry, Barley Water, Cedrata Tassoni

BUBBLES BY THE GLASS

Prosecco Valdobbiadene Brut € 16

Ca' del Bosco Franciacorta Brut € 20

Ca' del Bosco Franciacorta Rosè € 26

Laurent Perrier Champagne Brut € 22

Laurent Perrier Champagne Rosè € 28

WHITE WINE BY THE GLASS

Fontana Candida Frascati Ris. Sup. Luna Mater (Malvasia, Bombino, Greco) € 10

Lis Neris Picol (Sauvignon) € 12

Jermann Pinot Grigio (Pinot Grigio) € 12

Ca' del Bosco Curtefranca Corte del Lupo (Chardonnay, Pinot Bianco) € 14

ROSE' WINE BY THE GLASS

Guado al Tasso Bolgheri Scalabrone (Cab. Sauv., Merlot, Syrah) € 10

Mastroberardino Irpinia Lacrimarosa (Aglianico) € 12

RED WINE BY THE GLASS

Ca' del Bosco Curtefranca Corte del Lupo (Cab. Sauv., Merlot, Cab. Franc, Carmènère) € 12

AZ. Agr. San Filippo Rosso di Montalcino Lo Scorno (Sangiovese) € 14

Franz Haas Pinot Nero (Pinot Nero) € 16

BEERS

Fratelli Menabrea 33 cl € 10

Fratelli Menabrea 66 cl € 16

Ichnusa Non Filtrata 33 cl € 10

Na' Biretta Chiara 33 cl € 12

Na' Biretta Rossa 33 cl € 14

Corona 33 cl € 10

Moretti Zero 33 cl (NO ALCOL) € 10

Ex Fabrica Weiss 33 cl € 12

SOFT DRINKS

Estratti di Frutta e/o Verdura, Centrifughe, Spremute € 14

Succhi di Frutta € 8

Frullati e Smoothies € 14

Coca Cola & Zero 33 cl € 8

Red Bull 33 cl € 8

Crodino, San Bitter Bianco e Rosso 10 cl € 8

Ginger Beer, Ginger Ale, Lemon Soda, Tonic Indian, € 8

Mediterranean, Tonic Zero 20 cl € 8

Gazzosa, Chinotto, Aranciata 33 cl € 8

Limonata Fresca € 12

WATER STILL/SPARKLING 75 cl

€ 6

COFFEE BAR

Espresso, Decaffeinated, Ginseng, Barley € 8

Cappuccino, Iced Cappuccino or Coffee € 10

Decaffeinated or American Coffee € 8

Hot Chocolate, Tea, Infused € 10

Shaken Coffee € 12

VODKA

Chopin (Poland) € 22

Tito's (U.S.A.) € 18

Grey Goose (France) € 22

Ketel One (Holland) € 18

Ciroc (France) € 20

Stolichnaya Elit (Russia) € 20

Beluga (Russia) € 22

GIN

Beefeater 24 (Great Britain) € 16

Sabatini (Italy) € 22

Star of Bombay (Great Britain) € 21

Tanqueray N° Ten (Great Britain) € 18

Gin Mare (Spaine) € 23

Hendrick's (Scotland) € 22

Monkey 47 (Germany) € 26

Martin Miller's (Great Britain) € 18

Generous (France) € 20

RUM

Diplomatico Blanco (Venezuela) € 20

Rhum JM XO (Martinique) € 22

Zacapa XO (Guatemala) € 36

WHISKY & WHISKEY

Yoichi (Japan) € 32

Jameson Select Barrel (Ireland) € 16

Crown Royal (Canada) € 17

Maker's Mark, Bourbon (U.S.A.) € 18

Woodford Reserve, Bourbon (U.S.A.) € 24

Koval, White Rye Grain (U.S.A.) € 23

Buffalo Trace, Bourbon (U.S.A.) € 16

HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH

Glenfarclas 12y € 26

Dalwhinnie 15y € 28

ISLE OF SKYE SINGLE MALT SCOTCH

Talisker 10y € 24

SPEYSIDE SINGLE MALT SCOTCH

The Macallan 12y € 32

Glenfiddich 21y € 50

ISLAY SING MALT SCOTCH

Laphroaig 10y € 22

Lagavulin 16y € 30

BLENDED SCOTCH

Johnnie Walker Black Label € 16

Johnnie Walker Blue Label € 36

TEQUILA & MEZCAL

Don Julio, Blanco € 22

Don Julio 1942, Anejo € 45

Amores Mezcal Espadin, Joven € 22

Casamigos, Reposado € 32

CACHACA

Leblon € 18

COGNAC, ARMAGNAC & BRANDY

Remy Martin VSOP € 22

Hennessy XO € 28

Courvoisier XO € 32

Marquis De Montesquiou Bas Armagnac 40y € 50

Poli Arzente Brandy (Italy). € 25

GRAPPA

Nonino Picolit Cru (White) € 28

Nonino Antica Cuvèe Riserva 5y (Barrique) € 25

Berta Uva Magia (Barrique) € 34

BITTERS & DIGESTIVE

€ 12

*Our menus contain allergens, if you have any food allergies or intolerances.

Please inform a member of the staff upon placing your order.



BOLLICINE E CHAMPAGNE
Sparkling & Champagne



AL BICCHIERE
By the glass



PROSECCO

Valdobbiadene Sup. Brut, Nino Franco	<i>N/V</i>	€ 60,00
Franciacorta Cà del Bosco Cuvee prestige	<i>N/V</i>	€ 100,00
Franciacorta Cà del Bosco Rosè	<i>N/V</i>	€ 120,00
Franciacorta Cà del Bosco, Saten Millesimato	<i>2012</i>	€ 150,00
Franciacorta Cà del Bosco, Anna Maria Clementi	<i>2009</i>	€ 220,00

CHAMPAGNE

Laurent Perrier	<i>N/V</i>	€ 100,00
Laurent Perrier Rosè	<i>N/V</i>	€ 150,00
Billecart Salmon	<i>N/V</i>	€ 120,00
Billecart Salmon, Rosè	<i>N/V</i>	€ 180,00
Krug Grande Cuvee	<i>N/V</i>	€ 420,00
Krug Grande Cuvee, Rosè	<i>N/V</i>	€ 800,00
Dom Perignon	<i>2009</i>	€ 380,00
Dom Perignon, Rosè	<i>2005</i>	€ 850,00
Cristal, Luis Roederer	<i>2006</i>	€ 500,00
Cristal, Luis Roederer, Rosè	<i>2006</i>	€ 1.000,00



VINI BIANCHI
White Wine



vini bianchi 

Lazio

Frascati Sup. Riserva, Luna Mater - Fontana Candida <i>Malvasia, Greco, Bombino 14.5°</i>	2016	€ 60,00
Ferentino-Cotarella <i>Roschetto 13°</i>	2015	€ 70,00
Donnaluce, Poggio le volpi <i>Malvasia, Greco, Chardonnay 13°</i>	2018	€ 60,00

Toscana

Vistamare, Cà Marcanda- Bolgheri <i>Vermentino, Viognier 14°</i>	2017	€ 80,00
--	------	---------

Friuli Venezia Giulia

Dut'Un, Vie di Romans <i>Sauvignon, Chardonnay 14.5°</i>	2016	€ 100,00
Pinot Grigio, Jermann <i>Pinot Grigio 13°</i>	2018	€ 60,00
Vespa, Bastianich <i>Chardonnay, Sauvignon, Picolit 14°</i>	2016	€ 80,00
Grafin De La Tour, Villa Russiz <i>Chardonnay 14.5°</i>	2012	€ 100,00
Sauvignon, Picol - Lis Neris <i>Sauvignon 14°</i>	2016	€ 70,00

Veneto

Vulcaia Fumè, Inama <i>Sauvignon 15°</i>	2017	€ 90,00
--	------	---------

Alto Adige

Gewurztraminer, Sanct Valentin <i>Gewurztraminer 14.5°</i>	2017	€ 70,00
--	------	---------



vini bianchi 

Umbria

Cervaro della Sala, *Antinori* 2017 € 100,00
Chardonnay, Grechetto 12.5°

Lombardia

Chardonnay, *Cà Del Bosco* 2013 € 120,00
Chardonnay 13°

Corte del Lupo, *Cà Del Bosco* 2017 € 60,00
Chardonnay, Pinot bianco 12.5°

Piemonte

Alteni Di Brassica, *Gaja* 2016 € 210,00
Sauvignon 13.5°

Langhe Collaretto, *Oddero* 2014 € 60,00
Chardonnay, Riesling 13°

Riesling Herzu, *Ettore Germano* 2017 € 80,00
Riesling 13°

Arneis Blangè, *Ceretto* 2018 € 60,00
Arneis 13°

Timorasso Derthona, *Claudio Mariotto* 2016 € 60,00
Timorasso 14°

Marche

Verdicchio di Matelica, *Mirum - La Monacesca* 2016 € 70,00
Verdicchio 13.5°

Abruzzo

Trebbiano Bio, *Emidio Pepe* 2016 € 90,00
Trebbiano 12.5°



vini bianchi 🍷

Campania

Fiano Exultet, <i>Quintodecimo</i> <i>Fiano di Avellino 13.5°</i>	2018	€ 90,00
Greco di Tufo “Devon”, <i>Caggiano</i> <i>Greco di Tufo 13.5°</i>	2018	€ 60,00

Sicilia

Etna Bianco, <i>Cottanera</i> <i>Carricante 12.5°</i>	2018	€ 60,00
Chiarandà, <i>Donnafugata</i> <i>Chardonnay 13.5°</i>	2016	€ 80,00

Sardegna

Vermentino Vendemmia Tardiva, <i>Capichera</i> <i>Vermentino 14.5°</i>	2015	€ 120,00
Vermentino Vign'angena, <i>Capichera</i> <i>Vermentino 14°</i>	2018	€ 80,00



Colli Orientali Del Friuli DOC 2018 € 16,00
Pinot Grigio 125ml
Livio Felluga
Friuli Venezia Giulia
13%- Pinot Grigio

Estremamente raffinato, intenso, armonioso e complesso, sentori di fiori bianchi e fruttati: sfumature di gelsomino e fiori di campo; evidenti note di melone e frutta candita, pesca bianca, albicocca, pera, banana, miele, mango.

Extremely refined, intense, harmonious and complex, with hints of white and fruity flowers: hints of jasmine and wild flowers; clear notes of melon and candied fruit, white peach, apricot, pear, banana, honey, mango

Alto Adige DOC 2017 € 18,00
Lunare Gewürztraminer 125ml
Cantina Terlano
Trentino Alto Adige
15%- Gewürztraminer

Elegante e complesso sfoggia una fragrante ricchezza di aromi che esalta le qualità del vigneto. Sorprende l'olfatto con un'irresistibile aromaticità fatta di miele, vaniglia e rose, frutta tropicale, zenzero ed erbe aromatiche.

Elegant and complex it shows off a fragrant richness of aromas that exalts the qualities of the vine to the utmost. Surprises the smell with an irresistible aroma made of honey, vanilla and rose, tropical fruit, ginger and aromatic herbs.

Süd Tirol Alto Adige DOC 2018 € 18,00
Sauvignon Lafò 125ml
Colterenzio
Trentino Alto Adige
14%- Sauvignon Blanc

Intense note fruttate al naso che ricordano il sambuco, i fiori di acacia e la salvia legati da eleganti sentori di legno. Un vino dalla gustosa acidità e un lungo finale

A clean, concentrate floral nose reminiscent of elder and acacia flower with a hint of sage; fresh and distinctive on palate with nicely rounded fruits. Light oak spice and a crisp finish

Kabinett Troken 2015 € 20,00
Rotlack Riesling 125ml
Schloß Johannisberg
Rheingau
11.5% -Riesling

La forza del riesling di Johannisberg si trova nell'incontro di raffinate sfumature con ricchezza di aromi e sapori, dalle erbe aromatiche agli agrumi sino ai frutti dolci a quelli gialli.

The strength of Johannisberg's Riesling lies in the encounter of fine nuances with a wealth of aromas and flavors, from spicy herbs to citrus fruits to sweet.

Chardonnay 2014 2014 € 30,00
Ca del Bosco 125ml
Lombardia
13 %- Chardonnay

Intenso e complesso, in cui le note aromatiche come gli agrumi, le pere e i fiori di acacia si fondono insieme ai sentori vanigliati

Intense and complex, in which aromatic notes such as citrus fruits, pears and acacia flowers blend together with vanilla scents



Per evitare l'ossidazione del vino utilizziamo il CORAVIN, sistema brevettato che permette di servire il vino senza aprire la bottiglia.



To protect wine from oxidation we use CORAVIN, that system allows to pour wine without uncorking the bottle.



Chianti Classico DOCG
Gran Selezione Vigna del Sorbo

Fontodi

Toscana

15%- Sangiovese-Cab.sauvig.

2015 € 24,00

125ml

La Gran Selezione Vigna del Sorbo è l'espressione più rustica e più fruttuosa del nobile Sangiovese. Aspettatevi di trovare sfumature di ciliegie rosse, spezie marroni, erbe selvatiche, tabacco e terra bagnata

Gran Selezione Vigna del Sorbo is the most rustic, more fruity and upright expression of the noble Sangiovese. Expect to find nuances of red cherries, brown spices, herbs, tobacco and damp earth.

San Leonardo
Guerrieri Gonzaga

Tenute San Leonardo

Trentino Alto Adige

13,5%-Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Merlot

2013 € 24,00

125ml

Rosso rubino luminoso, eleganti profumi di peonia, frutti di bosco e tabacco biondo. Al gusto avvolgente e carezzevole, corposo e tannico. Persistenza su toni di cioccolato amaro

Bright ruby red, aromas of peony, berries, blond tobacco great body with lively tannins and chocolate persistence

Rioja DOC

Allende

Finca Allende

Spagna - Rioja

13%-Tempranillo

2009 € 20,00

125ml

Rosso rubino scuro, ha olfatto compatto e fine, articolato su sentori di piccoli frutti di bosco, rosa rossa e spezie fini, con sottofondo di pepe nero. L'assaggio è ricco e strutturato, coadiuvato da tannini fini e ben impostati.

Dark ruby red, it has a compact and fine smell with hints of small berries, red rose and fine spices, with a background of black pepper. The taste is rich and structured, assisted by dense and well set tannins.

Barbaresco DOCG

Pio Cesare

Piemonte

14,5%- Nebbiolo

2014 € 26,00

125ml

Elegante e delicato, con note di violette, frutti di bosco in confettura, spezie dolci e legni nobili Ricco, fresco, energico ed elegante, dai tannini vivaci e dalla lunga persistenza balsamica

Elegant and delicate, with notes of violets, wild berries in jam, sweet spices and noble woods Rich, fresh, energetic and elegant, with lively tannins and long balsamic persistence

Umbria IGT

Castello della Sala

Antinori

Umbria

14%-Pinot Nero

2016 € 26,00

125ml

Rosso rubino intenso con sfumature violacee. Al profumo presenta intensi sentori di viola mammola e di ciliegia matura con note speziate di liquirizia.

Intense and brilliant ruby red colour with violet lights. The perfume has distinct notes of sweet violet and ripe cherry with slightly spicy notes of liquorice.



Per evitare l'ossidazione del vino utilizziamo il CORAVIN, sistema brevettato che permette di servire il vino senza aprire la bottiglia.



To protect wine from oxidation we use CORAVIN, that system allows to pour wine without uncorking the bottle.



VINI ROSSI

Red Wine



vini rossi 🍷

Lazio

Il Vassallo, <i>Colle Picchioni</i> <i>Cab Franc, Cab Sauvignon, Merlot 15°</i>	2015	€ 70,00
Baccarossa, <i>Poggio le Volpi</i> <i>Nerobuono 13°</i>	2016	€ 60,00
Cesanese, <i>Omina Romana</i> <i>Cesanese 14°</i>	2013	€ 80,00

Umbria

Notturmo dei Calanchi, <i>d'Amico</i> <i>Pinot Nero 13.5°</i>	2014	€ 90,00
--	------	---------

Molise

Don Luigi Riserva, <i>Di Majo Norante</i> <i>Aglianico, Montepulciano 14.5°</i>	2013	€ 80,00
--	------	---------

Puglia

Nero, <i>Conti Zecca</i> <i>Negramaro, Cab.Sauvignon 14.5°</i>	2013	€ 80,00
Terra, <i>Conti Zecca</i> <i>Aglianico, Negramaro 14.5°</i>	2014	€ 60,00

Campania

Taurasi, <i>Pago dei fusi - Terredora</i> <i>Aglianico di Taurasi 13.5°</i>	2011	€ 80,00
--	------	---------

Sicilia

Saganà, <i>Cusumano</i> <i>Nero D'Avola 14.5°</i>	2014	€ 60,00
Faro, <i>Az.Agr. Palari</i> <i>Nerello Mascalese 13.5°</i>	2011	€ 100,00



vini rossi 

Lombardia

Corte del Lupo, <i>Cà Del Bosco</i> <i>Cab Franc, Cab Sauvignon, Carmenere 13°</i>	2016	€ 60,00
Carmenero Sebino Rosso igt, <i>Cà Del Bosco</i> <i>Carmenere 13.5°</i>	2010	€ 100,00
Maurizio Zanella, <i>Cà Del Bosco</i> <i>Cab Sauvignon, Cab Franc, Merlot 13.5°</i>	2012	€ 120,00

Alto Adige

Pinot Nero "Ludwig", <i>Elena Walch</i> <i>Pinot Nero 13.5°</i>	2016	€ 90,00
--	------	---------

Friuli

Vespa Rosso, <i>Bastianich</i> <i>Merlot, Refosco, Cab Sauvignon, Cab Franc, 13.5°</i>	2013	€ 80,00
---	------	---------

Veneto

Valpolicella "Ripassa", <i>Zenato</i> <i>Corvina, Rondinella 14°</i>	2016	€ 60,00
Amarone "Campolongo di Torbe", <i>Masi</i> <i>Corvina, Rondinella, Molinara 16°</i>	2011	€ 220,00

Piemonte

Gattinara, <i>Travaglini</i> <i>Nebbiolo 13.5°</i>	2016	€ 80,00
Bricco della Bigotta, <i>Braida</i> <i>Barbera 15°</i>	2016	€ 120,00
Barolo, "Pajana", <i>Domenico Clerico</i> <i>Nebbiolo 14.5°</i>	2011	€ 200,00



vini rossi 

Toscana

Tignanello, <i>Antinori</i> <i>Sangiovese, Cab Sauvignon, Cab Franc 13.5°</i>	2016	€190,00
Le pergole torte, <i>Montevertine</i> <i>Sangiovese 14°</i>	2015	€ 120,00
Cà Marcanda, <i>Gaja</i> <i>Cab Franc, Cab Sauvignon, Merlot 13.5°</i>	2012	€ 160,00
Argirio, Podernuovo a Palazzone - <i>Bulgari</i> <i>Cabernet Franc 15°</i>	2015	€ 70,00
Sotirio, Podernuovo a Palazzone - <i>Bulgari</i> <i>Sangiovese 13.5°</i>	2013	€ 80,00
Therra, Podernuovo a Palazzone - <i>Bulgari</i> <i>Montepulciano, Sangiovese, Cab Sauvignon, Merlot 13.5°</i>	2013	€ 60,00
Il Bruciato, <i>Antinori</i> <i>Cab Sauvignon, Merlot, Syrah 13.5°</i>	2017	€ 60,00
Chianti classico San Lorenzo, <i>Castello di Ama</i> <i>Sangiovese, Malvasia nera, Merlot 13°</i>	2015	€ 80,00
Rosso di Montalcino Lo scorno, <i>San Filippo</i> <i>Sangiovese 14°</i>	2017	€ 70,00
Brunello di Montalcino Le lucere, <i>San Filippo</i> <i>Sangiovese Grosso 14°</i>	2013	€ 100,00
Brunello di Montalcino Riserva Poggio all'oro, <i>Banfi</i> <i>Sangiovese Grosso 14°</i>	2007	€ 210,00
Brunello di Montalcino Cerretalto, <i>Casanova di Neri</i> <i>Sangiovese 15°</i>	2012	€ 600,00

Sardegna

Terre Brune Superiore, <i>Santadi</i> <i>Carignano, Bovaleddu 14.5°</i>	2014	€ 90,00
--	------	---------



VINI DA FINE PASTO
Dessert Wine



Vini da Fine Pasto al bicchiere / Dessert Wine by the glass

Moscato di Trani, <i>Rivera</i> <i>Puglia - Moscato</i>	2015 50ml	€ 15,00
Torcolato, <i>Maculan</i> <i>Veneto - Vespaiola</i>	2013 50ml	€ 15,00
Occhio di Pernice, <i>Avignonesi</i> <i>Toscana - Sagrantino</i>	2012 50ml	€ 60,00
Sagrantino Passito, <i>Arnaldo Caprai</i> <i>Umbria - Sagrantino</i>	2018 50ml	€ 25,00
Moscato, <i>Pellegrino</i> <i>Sicilia - Moscato</i>	2013 50ml	€ 15,00
Passito di Pantelleria Des, <i>Pellegrino</i> <i>Sicilia - Passito</i>	N/V 50ml	€ 15,00
Malvasia delle Lipari, <i>Hauer</i> <i>Sicilia - Passito</i>	2014 50ml	€ 18,00
Bukkuram Padre della vigna, <i>De Bartoli</i> <i>Sicilia - Zibibbo</i>	2018 50ml	€ 25,00



Per evitare l'ossidazione del vino utilizziamo il CORAVIN, sistema brevettato che permette di servire il vino senza aprire la bottiglia.



To protect wine from oxidation we use CORAVIN, that system allows to pour wine without uncorking the bottle.