



CASA COPPELLE  
R I S T O R A N T E

**GIACOMO CURTI**  
CHEF EXECUTIVE DI CASA COPPELLE

**SILVIA DI GIROLAMO**  
SOMMELIER

**TINDARA COVUCCIA**  
CHEFFE PÂTISSÈRE





CASA COPPELLE  
R I S T O R A N T E

NELLA LAVORAZIONE DEI NOSTRI PIATTI SONO PRESENTI I SEGUENTI ALLERGENI  
ED IL PERSONALE DI SALA È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER QUALSIASI CHIARIMENTO  
NECESSARIO:

*1 pesce – 2 molluschi – 3 latticini – 4 glutine – 5 frutta a guscio – 6 crostacei 7 arachidi – 8 lupini – 9 uova  
10 anidride solforosa e solfiti – 11 soia – 12 sesamo 13 senape – 14 sedano – 15 alimenti surgelati*

**Tutto il nostro pesce è stato sottoposto ad un abbattimento rapido (Rec. CE 853/04)**

*In caso di avverse condizioni meteorologiche, alcuni prodotti lavorati freschi potrebbero essere mantenuti in intenso freddo*

*\* Per le portate condivise verrà applicata una maggiorazione di 6 euro a portata*

*\* Pane e servizio 3,50 € a persona*

Ricordiamo ai nostri gentili clienti che è vietato utilizzare sigarette elettroniche nel rispetto delle norme vigenti, nonchè degli altri ospiti del ristorante Casa Coppelle.



MENU DEGUSTAZIONE  
*LA FRANCE TOUJOURS*

120 euro  
a persona  
190 euro  
a persona con wine pairing

Amuse bouche



Carpaccio di gamberi rossi e passion fruit

(1 ~ 15)

Il nostro foie gras con variazione di mele e il suo pain brioche

(3 ~ 4 ~ 5)



Gnocchetti con ragù di lepre al ginepro e aria di vino rosso

(4 ~ 9 ~ 10 ~ 14)



Coscia d'anatra confit con funghi saltati su salsa parmentier

(3 ~ 10 ~ 11 ~ 14)



Pre dessert

Profiterole alla francese

(3 ~ 4 ~ 5 ~ 9)

Al menu è possibile abbinare :  
La nostra selezione di formaggi francesi  
19 €



## MENU DEGUSTAZIONE

# *LA BELLA ROMA*

90 euro  
a persona  
150 euro  
a persona con wine pairing

Benvenuto dello Chef



Polpette fritte di lesso con salsa verde e pomodori

(3 ~ 4 ~ 14)

Filetto di coniglio lardellato su crema di peperoni e salsa alla cacciatora

(10 ~ 14)



Pasta e fagioli al modo di Casa Coppelle con cozze gratinate

(2 ~ 3 ~ 4 ~ 9 ~ 10 ~ 14)



Baccalà in umido con gnocchi alla romana

(4 ~ 5 ~ 9 ~ 10)



Tiramisù Casa Coppelle

(3 ~ 4 ~ 9)





## ANTIPASTI

La nostra selezione di formaggi italiani e francesi

25 €

Caprese Casa Coppelle: pappa al pomodoro, variazione di pomodori, mozzarella di bufala gel di basilico e aria di pomodoro (3 ~ 4)

22 €

Carpaccio di gamberi rossi e passion fruit (1 ~ 15)

26 €

Tartare di tonno, gazpacho verde di mare e sesamo nero (1 ~ 12 ~ 14 ~ 15)

23 €

Polpette fritte di lesso con salsa verde e pomodori (3 ~ 4 ~ 14)

16 €

Mozzarella di bufala, prosciutto crudo e gnocchi fritti (3 ~ 4 ~ 10)

19 €

I nostri escargots alla francese (con burro prezzemolato) (2 ~ 3 ~ 14)

18 €

Filetto di coniglio lardellato su crema di peperoni e salsa alla cacciatora (10 ~ 14)

19 €

Il nostro Vitel tonné (1 ~ 9 ~ 13)

23 €

Tartare di manzo Casa Coppelle (Preparazione a vista) (9 ~ 13)

21 €

Il nostro foie gras con variazione di mele e il suo pain brioche (3 ~ 4 ~ 5)

27 €

\*\*\* Il nostro sommelier consiglia in abbinamento con calice di Sauternes Chateau Simon \*\*\*

11 €



## PRIMI

La nostra zuppa di cipolle (3 ~ 4 ~ 10 ~ 14)  
17 €

Spaghetti alle vongole veraci (2 ~ 4)  
22 €

Tortelli ripieni di baccalà con salsa datterino, cappero fritto e aria al basilico (1 ~ 3 ~ 4 ~ 9 ~ 14)  
22 €

Risotto cacio pepe con gamberi (1 ~ 3 ~ 6 ~ 14)  
27 €

Risotto alla pescatora (1 ~ 2 ~ 3 ~ 6 ~ 10)  
27 €

Pasta e fagioli al modo di Casa Coppelle con cozze gratinate (2 ~ 3 ~ 4 ~ 9 ~ 10 ~ 14)  
21 €

Gnocchetti con ragù di lepre al ginepro e aria di vino rosso (4 ~ 9 ~ 10 ~ 14)  
24 €

Plin di coda alla vaccinara con sedano, pomodoro e crema di pecorino (3 ~ 4 ~ 9 ~ 10 ~ 14)  
22 €

Mezze maniche all'amatriciana (3 ~ 4)  
18 €

Mezze maniche alla carbonara (3 ~ 4)  
18 €

Tonnarelli cacio pepe ai tre pepi (3 ~ 4)  
17 €

Mezze maniche alla gricia (3 ~ 4)  
17 €

Mezze maniche gricia carciofi \* quando è di stagione il carciofo (3 ~ 4)  
19 €



## SECONDI

La nostra parmigiana (4 ~ 5 ~ 9 ~ 10)  
20 €

Baccalà in umido con gnocchi alla romana (4 ~ 5 ~ 9 ~ 10)  
26 €

Catalana di gamberi (6 ~ 10 ~ 14)  
36 €

Saltimbocca di spigola, consommé di prosciutto con il suo crumble e verdure (1 ~ 3 ~ 9)  
29 €

Tagliata di tonno in crosta di sesamo con pesto di rucola e salsa teriyaki (1 ~ 3 ~ 9)  
30 €

Coscia d'anatra confit con funghi saltati su salsa parmentier (3 ~ 10 ~ 11 ~ 14)  
30 €

Filetto di maiale a bassa temperatura in crosta di senape e pistacchi, servito con crema di patate dolci e insalatina di cavolo nero all'arancia (3 ~ 4 ~ 10 ~ 11 ~ 13 ~ 14)  
27 €

Carré d'agnello affumicato su crema di piselli e verdure croccanti (3 ~ 10 ~ 14)  
30 €

Tournedos di filetto di manzo al pepe rosa e cognac (3 ~ 4 ~ 7 ~ 10 ~ 14 ~ 13)  
32 €

Bistecca alla griglia con salsa béarnaise servita con patata al cartoccio (9 ~ 10 ~ 13 ~ 14)  
35 €



## *CONTORNI*

Chips fatta in casa al naturale (7)  
7 €

Chips fatta in casa cacio e pepe (3~7)  
8 €

Purè di patate alla francese (3)  
12 €

Ratatouille  
13 €

Spinaci all'agro o ripassati  
10 €





## *DESSERT*

Omelette norvégienne: fragole, pistacchi e meringhe al lime (3~4~9)  
14 €

Foresta nera e sorbetto all'amarena (3~9)  
13 €

Profiterole alla francese (3~4~5~9)  
13 €

Tartelletta di frutta del giorno (3~4~5~9)  
15 €

Tiramisù Casa Coppelle (3~4~9)  
13 €

Il nostro Kanuga con sorbetto alla pera (3~4~9)  
14 €

La nostra creme brûlé alla vaniglia (3~9)  
12 €

Tagliata di frutta di stagione  
12 €



## VINI DA DESSERT

Chateau d'Yquem 2016

bottiglia 37,5 cl.

790 euro

Chateau d'Yquem 2017

bottiglia 37,5 cl.

750 euro

Chateau d'Yquem 2019

bottiglia 37,5 cl.

630 euro

•

Recioto della Valpolicella (Corvina e altre autoctone) Roccolo Grassi

calice 30 euro

bottiglia 37,5 cl. 95 euro

•

Chateau d'Yquem 2016

calice 180 euro

•

Sauternes (Sauvignon, Semillon) Chateau Simon

calice 11 euro

bottiglia 37,5 cl. 59 euro

•

Torcolato (Vespaiola) Maculan

calice 13 euro

bottiglia 75 cl. 95 euro

•

Muffato della Sala (Sauvignon, Grechetto, Traminer, Riesling) Antinori

calice 14 euro

bottiglia 50 cl. 85 euro

•

Passito Pantelleria Ben Ryé (Moscato d'Alessandria) Donnafugata

calice 15 euro

bottiglia 75 cl. 105 euro



CASA COPPELLE  
RISTORANTE

OUR DISHES IN THIS MENU ARE A CREATION OF

**GIACOMO CURTI**  
CHEF EXECUTIVE

**SILVIA DI GIROLAMO**  
SOMMELIER

**TINDARA COVUCCIA**  
CHEFFE PÂTISSIÈRE



CASA COPPELLE  
R I S T O R A N T E

WE INFORM OUR CUSTOMERS THE FOLLOWING ALLERGENS ARE PRESENT IN OUR DISHES. OUR WAITERS ARE AT YOUR DISPOSAL FOR ANY QUESTION.

*1 fish – 2 molluscs – 3 dairy – 4 gluten – 5 nuts – 6 shellfish – 7 peanuts – 8 lupins – 9 eggs – 10 sulfur and sulphites – 11 soy – 12 sesame – 13 mustard – 14 celery – 15 frozen products*

**All our fish has been subjected to blast chilling (Rec. CE 853/04)**

*in case of adverse weather conditions, some fresh processed products could be kept in intense cold*

*\* For shared courses, a surcharge of 6 euros per course will be applied*

*\* Bread and service €3.50 per person*

*\* We remind our kind customers that it is forbidden to use electronic cigarettes in compliance with current regulations, as well as other guests of the restaurant*



*Tasting menu*  
**LA FRANCE TOUJOURS**

120 €  
per person

190 €  
per person with wine pairing

Amuse bouche



Red prawns carpaccio and passion fruits

(1 ~ 15)

Our foie gras with apple variation and its pain brioche

(3 ~ 4 ~ 5)



Gnocchi with hare ragout with juniper and red wine air

(4 ~ 9 ~ 10 ~ 14)



Duck leg confit with salted mushrooms on parmentier sauce

(3 ~ 10 ~ 11 ~ 14)



Pre dessert

French style profiterole

(3 ~ 4 ~ 5 ~ 9)

The menu can be paired with our selection of French cheeses

19 €



*Tasting menu*  
**LA BELLA ROMA**

90 €

per person

150 €

per person with wine pairing

**Chef's Welcome**



**Boiled meatballs with green sauce and tomatoes**

(3 ~ 4 ~ 14)

**Larded rabbit fillet on pepper cream and cacciatore sauce**

(10 ~ 14)



**Pasta and beans Casa Coppelle style with gratinated mussels**

(2 ~ 3 ~ 4 ~ 9 ~ 10 ~ 14)



**Stewed cod with Roman style gnocchi**

(4 ~ 5 ~ 9 ~ 10)



**Casa Coppelle style tiramisù**

(3 ~ 4 ~ 9)





## APPETIZERS

Our selection of Italian and French cheeses

25 €

Caprese Casa Coppelle: tomatoes pappa, tomatoes variation, buffalo mozzarella, basil gel and tomato air (3 ~ 4)

22 €

Red prawns carpaccio and passion fruit (1 ~ 15)

26 €

Tuna-fish tartare, green gazpacho of the sea and black sesame (1 ~ 12 ~ 14 ~ 15)

23 €

Fried boiled meatballs with green and tomatoes sauce (3 ~ 4 ~ 14)

16 €

Buffalo mozzarella, raw ham and fried gnocchi (3 ~ 4 ~ 10)

19 €

Our French style escargots (with parsley butter) (2 ~ 3 ~ 14)

18 €

Larded rabbit fillet on pepper cream and cacciatora sauce (10 ~ 14)

19 €

Our veal tonn  (1 ~ 9 ~ 13)

23 €

Casa Coppelle beef tartare (prepared at moment) (9 ~ 13)

21 €

Our foie gras with apple variation and its brioche bread (3 ~ 4 ~ 5)

27 €

\*\*\* *Our sommelier recommends pairing with a glass of Sauternes Chateau Simon* \*\*\*

11 €



## FIRST COURSES

Our onion soup (3 ~ 4 ~ 10 ~ 14)

17 €

Spaghetti with clams (2 ~ 4)

22 €

Cod stuffed tortelli on datterino sauce with fried capers and basil air (1 ~ 3 ~ 4 ~ 9 ~ 14)

22 €

Risotto cacio pepe with prawns (1 ~ 3 ~ 6 ~ 14)

27 €

Risotto alla pescatora (seafood risotto) (1 ~ 2 ~ 3 ~ 6 ~ 10)

27 €

Pasta and beans Casa Coppelle style with gratinated mussels (2 ~ 3 ~ 4 ~ 9 ~ 10 ~ 14)

21 €

Gnocchi with hare and juniper ragù and red wine air (4 ~ 9 ~ 10 ~ 14)

24 €

Oxtail plin with celery, tomato and pecorino cream (3 ~ 4 ~ 9 ~ 10 ~ 14)

22 €

Mezze maniche all'amatriciana (3 ~ 4)

18 €

Mezze maniche alla carbonara (3 ~ 4)

18 €

Tonnarelli cacio pepe with three peppers (3 ~ 4)

17 €

Mezze maniche alla gricia (3 ~ 4)

17 €

Mezze maniche gricia artichokes \* when artichokes are in season (3 ~ 4)

19 €





## MAIN COURSES

Our Parmigiana (4 ~ 5 ~ 9 ~ 10)

20 €

Stewed cod with Roman style gnocchi (4 ~ 5 ~ 9 ~ 10)

26 €

Prawns Catalan (6 ~ 10 ~ 14)

36 €

Sea bass saltimbocca, ham consommé with its crumble and vegetables (1 ~ 3 ~ 9)

29 €

Sesame crusted tuna steak with rocket pesto and teriyaki sauce (1 ~ 3 ~ 9)

30 €

Confit duck leg with salted mushrooms on parmentier sauce (3 ~ 10 ~ 11 ~ 14)

30 €

Low-temperature pork fillet in a mustard and pistachio crust, served with sweet potato cream and black cabbage salad with orange (3 ~ 4 ~ 10 ~ 11 ~ 13 ~ 14)

27 €

Smoked rack of lamb on cream peas and crispy vegetables (3 ~ 10 ~ 14)

30 €

Beef fillet tournedos with pink pepper and cognac (3 ~ 4 ~ 7 ~ 10 ~ 14 ~ 13)

32 €

Grilled steak with béarnaise sauce with baked potato and parsley butter (9 ~ 10 ~ 13 ~ 14)

35 €



## *SIDE DISHES*

Chips homemade (7)

7 €

Cacio e pepe chips homemade (3~7)

8 €

French mashed potatoes (3)

12 €

Ratatouille

13 €

Sour or sautéed spinach

10 €



## *DESSERT*

Norwegian omelette: strawberries, pistachios and lime meringues (3~4~9)

14 €

Black forest cake with black cherry sorbet (3~9)

13 €

French style profiterole (3~4~5~9)

13 €

Fruit of the day tartlet (3~4~5~9)

15 €

Casa Coppelle style tiramisù (3~4~9)

13 €

Our kanuga (chocolate dessert) with pear sorbet (3~4~9)

14 €

Our vanilla crème brûlé (3~9)

12 €

Sliced seasonal fruit

12 €



## WINES DESSERTS

Chateau d'Yquem 2016

bottle 37,5 cl

790 €

Chateau d'Yquem 2017

bottle 37,5 cl

750 €

Chateau d'Yquem 2019

bottle 37,5 cl

630 €

•

Recioto della Valpolicella (Corvina e altre autoctone) Roccolo Grassi

glass 30 €

bottle 37,5 cl 95 €

•

Chateau d'Yquem 2016

glass 180 €

•

Sauternes (Sauvignon, Semillon) Chateau Simon

glass 11 €

bottle 37,5 cl. 59 €

•

Torcolato (Vespaiola) Maculan

glass 13 €

bottle 75 cl. 95 €

•

Muffato della Sala (Sauvignon, Grechetto, Traminer, Riesling) Antinori

glass 14 €

bottle 50 cl. 85 €

•

Passito Pantelleria Ben Ryé (Moscato d'Alessandria) Donnafugata

glass 15 €

bottle 75 cl. 105 €



CASA COPPELLE  
RISTORANTE

LES PLATS PRÉSENTS SUR CE MENU SONT DES CRÉATIONS DE NOTRE CHEF

**GIACOMO CURTI**  
CHEF EXÉCUTIF

**SILVIA DI GIROLAMO**  
SOMMELIER

**TINDARA COVUCCIA**  
CHEFFE PÂTISSIÈRE



CASA COPPELLE  
R I S T O R A N T E

NOUS INFORMONS NOS CLIENTS QUE DANS NOTRE ACTIVITÉE SONT PRÉSENTS LES ALLERGÈNES SUIVANTS ET NOTRE PERSONNEL DE SALLE EST Á VOTRE DISPOSITION POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS:

*1 poisson – 2 mollusques – 3 produits laitiers – 4 gluten – 5 variété de noix – 6 coquillages – 7 arachides  
8 lupins – 9 oeufs – 10 dioxyde de soufre et sulfites – 11 soja – 12 sesame – 13 moutarde – 14 céleri  
15 produits surgelés*

**Nos poissons ont été refroidi selon la réglementation (Rec. CE 853/04))**

*En cas de mauvaises conditions météorologiques, certains produits frais transformés pourraient être conservés dans un froid intense*

*\*Pour les plats partagés, une majoration de 6 euros par plat sera appliquée*

*\* Pain et service 3,50 € par personne*

\* Nous rappelons à notre aimable clientèle qu'il est interdit d'utiliser la cigarette électronique conformément à la réglementation en vigueur, ainsi qu'aux autres clients du restaurant Casa Coppel.



*Menu dégustation*  
**LA FRANCE TOUJOURS**

120 €

par personne

190 €

par personne avec accord mets et vins

Amuse bouche



Carpaccio de crevettes et fruits de la passion

(1 ~ 15)

Notre foie gras avec variation de pommes et son pain brioche

(3 ~ 4 ~ 5)



Gnocchettis au ragoût de lièvre au genévrier et écume de vin rouge

(4 ~ 9 ~ 10 ~ 14)



Cuisse confite de canard avec champignons sautés et sauce parmentier

(3 ~ 10 ~ 11 ~ 14)



Pré dessert

Profiteroles à la française

(3 ~ 4 ~ 5 ~ 9)

Le menu peut être combiné avec notre sélection de fromages français

19 €



*Menu dégustation*  
**LA BELLA ROMA**

90 €

par personne

150 €

par personne avec accord mets et vins

Bienvenue du Chef



Boulettes frites de viande de bouillon avec sauce verte et crème à la tomates

(3 ~ 4 ~ 14)

Filet de lapin lardé, crème de poivrons et sauce chasseur

(10 ~ 14)



Pasta e fagioli (pâtes farcies à la crème d'haricots cocos) façon Casa Coppelle avec moules gratinées

(2 ~ 3 ~ 4 ~ 9 ~ 10 ~ 14)



Morue en sauce sur un lit de gnocchis à la romaine

(4 ~ 5 ~ 9 ~ 10)



Le Tiramisù de Casa Coppelle

(3 ~ 4 ~ 9)





## ENTRÉES

Notre sélection de fromages italiens et français

25 €

Caprese Casa Coppelle: composition de pain ferme et tomates, variation de tomates, mozzarella de buffle, gel de basilic et écume de tomates (3 ~ 4)

22 €

Carpaccio de crevettes et fruits de la passion (1 ~ 15)

26 €

Tartare de thon, gaspacho de mer vert et sésame noir (1 ~ 12 ~ 14 ~ 15)

23 €

Boulettes frites de viande de bouillon avec sauce verte et crème à la tomates (3 ~ 4 ~ 14)

16 €

Mozzarella de buffle, jambon cru et gnocchis frites (3 ~ 4 ~ 10)

19 €

Nos escargots (au beurre persillé) (2 ~ 3 ~ 14)

18 €

Filet de lapin lardé, crème de poivrons et sauce chasseur (10 ~ 14)

19 €

Notre veau thonné (1 ~ 9 ~ 13)

23 €

La tartare de bœuf Casa Coppelle (préparation devant le client) (9 ~ 13)

21 €

Notre foie gras avec variation de pommes et son pain brioche (3 ~ 4 ~ 5)

27 €

\*\*\* Notre sommelier vous recommande de l'accompagner d'un verre de Sauternes Château Simon \*\*\*

11 €



## PREMIERS PLATS

Notre soupe à l'oignon (3 ~ 4 ~ 10 ~ 14)

17 €

Spaghetti aux palourdes (2 ~ 4)

22 €

Tortellis farcis à la morue avec sauce datterino, câpres frits et écume de basilic (1 ~ 3 ~ 4 ~ 9 ~ 14)

22 €

Risotto cacio pepe aux crevettes (1 ~ 3 ~ 6 ~ 14)

27 €

Risotto aux fruits de mer (1 ~ 2 ~ 3 ~ 6 ~ 10)

27 €

Pasta e fagioli (pâtes farcies à la crème d'haricots cocos) avec moules gratinées (2 ~ 3 ~ 4 ~ 9 ~ 10 ~ 14)

21 €

Gnocchettis au ragoût de lièvre au genévrier et écume de vin rouge (4 ~ 9 ~ 10 ~ 14)

24 €

Plins de queue de bœuf avec crème de céleri, tomates et pecorino (3 ~ 4 ~ 9 ~ 10 ~ 14)

22 €

Mezze maniche à l'amatriciana (3 ~ 4)

18 €

Mezze maniche à la carbonara (3 ~ 4)

18 €

Tonnarelli cacio pepe aux trois poivres (3 ~ 4)

17 €

Mezze maniche à la gricia (3 ~ 4)

17 €

Mezze maniche gricia cartichauts \* quand les artichauts sont de saison (3 ~ 4)

19 €



## SECONDS PLATS

Notre parmigiana (4 ~ 5 ~ 9 ~ 10)

20 €

Morue en sauce sur un lit de gnocchis à la romaine (4 ~ 5 ~ 9 ~ 10)

26 €

Catalana de crevettes (6 ~ 10 ~ 14)

36 €

Saltimbocca de bar, consommé de jambon avec son crumble et légumes (1 ~ 3 ~ 9)

29 €

Steak de thon en croûte de sésame, pesto de roquette et sauce teriyaki (1 ~ 3 ~ 9)

30 €

Cuisse confite de canard avec champignons sautés et sauce parmentier (3 ~ 10 ~ 11 ~ 14)

30 €

Filet de porc cuit à basse temperature en croûte de moutarde et pistaches, servi avec crème de patates douces et salade de chou rouge à l'orange (3 ~ 4 ~ 10 ~ 11 ~ 13 ~ 14)

27 €

Carré d'agneau fumé sur crème de petits pois et légumes croquants (3 ~ 10 ~ 14)

30 €

Tournedos de filet de bœuf au poivre rose et cognac (3 ~ 4 ~ 7 ~ 10 ~ 14 ~ 13)

32 €

Steak à la sauce béarnaise servi avec pomme de terre en papillote et beurre persillé (9 ~ 10 ~ 13 ~ 14)

35 €



## *ACCOMPAGNEMENTS*

Chips faites maison nature (7)

7 €

Chips faites maison au fromage pecorino et poivre (3 ~ 7)

8 €

Purée de pommes de terre (3)

12 €

Ratatouille

13 €

Épinards à la vapeur ou sautés à la poêle

10 €



## DESSERTS

Omelette norvégienne : fraises, pistaches et meringues au citron vert (3 ~ 4 ~ 9)

14 €

Forêt noire et sorbet griottes (3 ~ 9)

13 €

Profiteroles à la française (3 ~ 4 ~ 5 ~ 9)

13 €

Tartelette aux fruits du jour (3 ~ 4 ~ 5 ~ 9)

15 €

Tiramisù Casa Coppelle (3 ~ 4 ~ 9)

13 €

Notre kanuga (dessert au chocolat) avec sorbet aux poires (3 ~ 4 ~ 9)

14 €

Notre crème brûlé à la vanille (3 ~ 9)

12 €

Assiette de fruits de saison

12 €



## VINS À DESSERTS

Chateau d'Yquem 2016

bouteille 37,5 cl

790 €

Chateau d'Yquem 2017

bouteille 37,5 cl

750 €

Chateau d'Yquem 2019

bouteille 37,5 cl

630 €

•

Recioto della Valpolicella (Corvina e altre autoctone) Roccolo Grassi

verre 30 €

bouteille 37,5 cl 95 €

•

Chateau d'Yquem 2016

verre 180 €

•

Sauternes (Sauvignon, Semillon) Chateau Simon

verre 11 €

bouteille 37,5 cl 59 €

•

Torcolato (Vespaiola) Maculan

verre 13 €

bouteille 75 cl. 95 €

•

Muffato della Sala (Sauvignon, Grechetto, Traminer, Riesling) Antinori

verre 14 €

bouteille 50 cl. 85 €

•

Passito Pantelleria Ben Ryé (Moscato d'Alessandria) Donnafugata

verre 15 €

bouteille 75 cl. 105 €