

Gran Café San Marco

TRATTORIA E PIZZA

COMINCIAMO COSÌ

- LE SARDE IN SAOR (SECONDO DISPONIBILITÀ) . . . € 10
Sardinen in saor (je nach Verfügbarkeit)
Sardines in saor (subject to availability)
- LUCCIO IN SALSA CON POLENTA € 10.5
Pike in Sauce mit Polenta
Pike in sauce with polenta
- SAUTÈ DI COZZE
E VONGOLE SUPERIOR € 13.5
Muscheln und Venusmuscheln Sautierten
Mussels and clams sautéed
- SALAME MANTOVANO,
STRACCHINO, POLENTA GRIGLIATA
E LA NOSTRA MOSTARDA € 10
Mantuan Salami, Käse, gegrillte Polenta
und unseren Senf
Mantuan salami, cheese, grilled polenta
and our mustard
- BATTUTA A COLTELLO
DI FASSONA PIEMONTESE € 14.5
Tartare vom "Fassona Piemontese" Fleisch
Tartare of "Fassona Piemontese" meat
- SELEZIONE DI SALUMI DEL TERRITORIO
E GIARDINIERA NOSTRANA € 16
Die Auswahl an Wurst mit hausgemachte Pickles
Selection of meats with artisan gardener
- BURRATA PUGLIESE,
INSALATINA FRESCA DI STAGIONE
E FILETTI DI ALICI DEL CANTABRICO € 12.5
Burrata Käse, frischer Salat der Saison
und kantabrische Sardellenfilets
Burrata cheese, fresh seasonal salad
and Cantabrian anchovy fillets
- SFORMATINO D'ASPARAGO,
FONDUTA DI TALEGGIO
E TARTUFO NERO DEL BALDO € 11
Spargelflan, Taleggio-Käse-Fondue und schwarzer Baldo Trüffel
Asparagus flan, Taleggio cheese fondue and black Baldo truffle



LA PASTA RIPIENA DELLA TRADIZIONE

- TORTELLINI BURRO FUSO E SALVIA € 9.5
Tortellini mit Butter und Salbei
Tortellini with butter and sage
- TORTELLONI AL BAGOSS
E RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO € 9.5
Tortelloni mit Bagoss Käse und Kaninchensoße
Tortelloni with bagoss cheese and rabbit sauce
- TORTELLI DI ZUCCA
AL RAGÙ DI TASTASAL € 9.5
Kürbis-Ravioli mit Fleischsauce "Tastasal"
Pumpkin ravioli with meat sauce "Tastasal"
- DEGUSTAZIONE DI TORTELLI € 14
Tortelli-Verkostung - Tortelli tasting

I PRIMI PIATTI

- BIGOLI LUCCIO AROMATIZZATO,
CICORIA E ZABAIONE DI ALICI DI CETARA . . € 13.5
Bigoli pasta mit aromatisiertem Hecht,
Chicorée und Cetara-Sardellen-creme
Bigoli pasta with flavored pike,
chicory and Cetara-anchovy cream
- BIGOLI CON SARDE DEL GARDA
E PANE AROMATIZZATO € 10.5
Bigoli mit Sardinen auf den Gardasee
und Brot Aroma
Bigoli with sardines of Lake Garda
and bread aroma
- SPAGHETTONE
ALLE VONGOLE SUPERIOR € 14
Spaghettoni mit superior Venusmuscheln
Spaghettoni with superior clams
- GNOCCHETTI DI BARBABIETOLA
FONDENTE DI TALEGGIO
E TARTUFO SCORZONE € 11
Gnocchi mit Taleggio Fondue und Scorzone Trüffel
Beetroot dumplings with Taleggio cheese fondue
and Scorzone truffle
- TAGLIATELLE FATTE IN CASA
AL RAGÙ D'ANATRA € 12
Hausgemachte Nudeln mit Entensauce
Homemade noodles with duck sauce

I CONTORNI

PER I VOSTRI CONTORNI UTILIZZIAMO
SOLO VERDURE DI STAGIONE
E PATATE FRESCHE PELATE A MANO!

- L'INSALATA MISTA DI STAGIONE € 4.5
Gemischter Saisonsalat
Mixed seasonal salad
- LE PATATE OLANDESI FRITTE € 5
Pommes Frites - French-fried
- LE PATATE AL FORNO € 5
Ofenkartoffeln - Baked potatoes
- LE VERDURE DI STAGIONE € 5
Gemüse der Saison - Seasonal vegetables

IL PESCE D'ACQUA DOLCE

- LAVARELLO ALLA BRACE (SECONDO DISPONIBILITÀ) . € 13
Gegrillter Felchen (je nach Verfügbarkeit)
Grilled Whitefish (subject to availability)
- L'ANGUILLA ALLA BRACE
CON POLENTA GRIGLIATA € 15
Gegrillter Aal und gegrillte Polenta
Grilled eel and grilled polenta
- FRITTURA DI PESCE D'ACQUA DOLCE,
MAIONNAISE AL BASILICO € 13.5
Fritierte Süßwasserfische und Basilikum-Mayonnaise
Fried fresh water fish and basil mayonnaise

I SECONDI DALLA BRACE

- BRANZINO ALLA BRACE € 15
Gegrillte Bass - Grilled bass
- TAGLIATA DI BUFALA
CON FONDUTA DI CACIOTTA € 15
Büffel Schnitt mit Käsefondue
Buffalo cut with cheese fondue
- COSTATA DI SCOTTONA DA 500 GR,
FROLLATURA EXTRA € 17
Die Kosten von Scotton Reifung Extra, 500 gr
Scottona rib extra maturing, 500 gr
- FILETTO DI RAZZA BOVINA PIEMONTESE
E SALSA CHIMICHURRY € 18.5
Piemontesischen Rinderfilet und Chimichurry-Sauce
Piemontese beef fillet and chimichurry sauce

I SECONDI DALLA CUCINA

- POLPO FRITTO CON PUREA DI PASTINACA
E VERDURA CALDA DI STAGIONE € 14.5
Gebratene Tintenfisch mit Pastinakenpüree
und warmes Gemüse der Saison
Fried octopus with parsnip puree
and hot seasonal vegetables
- FILETTO DI SALMONE IN SALSA TERIYAKI
E VERDURE SALTATE € 14
Lachsfilet in Teriyaki-Sauce und sautiertes Gemüse
Salmon fillet in teriyaki sauce and sautéed vegetables
- CAPPELLO DEL PRETE BOLLITO
SU SALSA VERDE LEGGERA
CON CUORE DI CAVOLO SALTATO € 11
Gekochtes Rindfleisch mit grüner Sauce
und sautiertem Kohl
Boiled beef with green sauce
and sauteed cabbage
- IL POLLETTO DISSOSSATO RUSPANTE
E PATATE FRITTE € 12
Entbeinte Hahnchen vom Grill und Pommes frites
Grilled boned cockerel and French fries
- LA VERA COTOLETTA ALLA MILANESE
CON L'OSSO, ALTA E SUCCOSA 500 GR . . € 18
Echte Wiener Schnitzel mit Knochen 500 gr
Real Wiener Schnitzel with bone 500 gr

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze
o di prodotti che provocano allergie o intolleranze
sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Sehr geehrter Gast, Informationen
zu Substanzen und Produkten, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten
Sie auf Nachfrage von unserem Diensthabenden Personal.

Dear guest, you can also ask our staff
on duty for information on substances and products
that can provoke allergies or intolerances.

LE INSALATONE ED I PIATTI UNICI

LA SAN MARCO € 11
 Insalata mista di stagione,
 crudo di Parma 24 mesi, stracciatella di bufala
 e tartufo del Baldo
 Saison Gemischter Salat,
 Parma roh Schinken, Stracciatella di Bufala Käse
 und Monte Baldo Trüffel
 Mixed Season Salad, Parma Raw Ham,
 bufala Stracciatella cheese
 and Baldo truffle

LA SALMONE E AVOCADO,
 EDAMAME, CAPPUCCIO VIOLA
 E MISTO DI SEMI. € 12
 Lachs und Avocado, Edamame,
 Purpurkohl und gemischte Samen
 Salmon and avocado, edamame,
 purple cabbage and mixed seeds

QUINOA E RISO VENERE,
 TOFU, POMODORINO CONFIT
 E MISTO DI SEMI. € 12
 Quinoa und schwarzer Reis mit Tofu,
 Confit-Tomaten und gemischtem Samen
 Quinoa and black rice with tofu,
 confit tomatoes and mixed seed

PER I PIÙ PICCOLI

LA BABY PIZZA AL PROSCIUTTO O WURSTEL € 5
 Baby-Pizza mit Schinken oder Würstchen
 Baby pizza with ham or wurstel

LA PASTA AL POMODORO O RAGÙ. € 5.5
 Pasta mit Tomatensauce oder Fleisch
 Pasta with tomato or meat sauce

LA BABY COTOLETTA DI POLLO € 8
 Baby Hühnerschnitzel - Baby chicken cutlet



ECCO LA NOSTRA BOTTEGA DOVE POTRETE TROVARE
 LE NOSTRE PRELIBATEZZE GASTRONOMICHE

BEVANDE - GETRÄNKE

Coca, Fanta, Lemon 0,2 l . € 3
 Coca, Fanta, Lemon 0,4 l . € 4
 Coca, Sprite, The. 0,33 l . € 3
 Succhi di frutta € 3
 Acqua minerale 0,7 l . € 3

BIRRE

Spina piccola 0,2 l . € 3
 Spina media 0,4 l . € 4
 Spina grande 1 l . € 9
 Weizen Erdinger 0,5 l . € 5
 Bud / Corona 0,33 l . € 4

APERITIVI E COCKTAILS

Aperol Spritz - Prosecco Brut, Aperol, Selz € 5
 Hugo - Custoza Mosso, Selz, Sambuco, Menta € 5
 Tanqueray Negroni - Gin Tanqueray, Vermut, Campari € 6
 Mediterranean Gin Tonic - Gin Maree, Tonic al Limone, Rosmarino € 7
 Moscow Mule - Vodka Stolichkaya, Ginger Beer, Lime, Menta € 7
 Mojito - Rum Bianco, Menta, Soda, Lime € 6

LE NOSTRE GRAPPE

distilleria Scaramellini a fuoco diretto



La grappa di Amarone € 3
 La grappa di Recioto € 3
 La grappa Prime Uve € 4.5
 La grappa di Lugana € 3
 La grappa 903 barrique € 4.5
 La grappa invecchiata 5 anni € 5

LE PIZZE

I TEMPI CAMBIANO...

IMPASTO DI FARRO MONOCOCCO E CEREALI CHE RICORDANO I GRANI ANTICHI

SAN MARZANO DOP, CRUDO DI PARMA 24 MESI,
 STRACCIATELLA DI BUFALA, BASILICO FRESCO. € 12
 San Marzano Tomaten, Parma Schinken,
 Stracciatella Käse, frischem Basilikum
 San Marzano tomato, Parma ham, Stracciatella cheese, fresh basil

BUFALA, ALICI DI CETARA,
 DATTERINO E FIORE DI CAPPERO. € 12
 Fiordilatte, bufala, alici di Cetara, datterino, fiore di cappero
 Fiordilatte Käse, Büffel Mozzarella, Cetara Sardellen,
 Datterino Tomate, Kapern
 Fiordilatte cheese, buffalo mozzarella,
 Cetara's anchovies, datterino tomato, capers

BUFALA DOP, STRACCETTI DI TONNO,
 CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA € 12
 Bufala DOP, straccetti di tonno fresco agli agrumi,
 cipolla di Tropea caramellata
 Bufala Käse, Thunfisch mit Zitrusgeschmack,
 karamellisierte Tropea-Zwiebel
 Buffalo cheese, tuna with citrus flavor,
 caramelized Tropea onion

CREMA D'ASPARAGO, FIORDILATTE, LARDO
 NOSTRANO E TARTUFO NERO DEL BALDO € 12
 Spargelcreme, Fiordilatte Käse, lokales Schmalz
 und schwarzer Baldo-Trüffel
 Asparagus cream, Fiordilatte cheese, local lard
 and Black Baldo truffle

MORTADELLA, FIORDILATTE, GRANELLA DI PISTACCHIO
 DI BRONTE, STRACCIATELLA DI BUFALA. € 12
 Mortadella, Fiordilatte Käse, gehackte Pistazien, Stracciatella Käse
 Mortadella, Fiordilatte cheese,
 chopped pistachio, Stracciatella cheese

ROSMARINO, MOSTARDA MANTOVANA,
 LARDO NOSTRANO E PEPE NERO. € 12
 Mozzarella, rosmarino, mostarda mantovana,
 lardo nostrano e pepe nero
 Mozzarella, Rosmarin, Mantuan-Senf,
 lokales Schmalz und schwarzer Pfeffer
 Mozzarella, rosemary, Mantuan mustard,
 local lard and black pepper

MARGHERITA € 6.5
 Polpa di pomodoro, mozzarella
 Tomaten, Mozzarella
 Tomato pulp, mozzarella

BUFALA CLASSICA. € 9.5
 Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala,
 basilico fresco
 Gehackte Tomaten, Büffelmozzarella,
 frisches Basilikum
 Tomato pulp, buffalo mozzarella, fresh basil

LA CAPRICCIO € 9
 Polpa di pomodoro, mozzarella, carciofi,
 prosciutto cotto, funghi freschi, olive greche
 Gehackte Tomaten, Mozzarella,
 Artischocken, Schinken, frisch Pilze, Oliven
 Tomato pulp, mozzarella, artichokes,
 ham, fresh mushrooms, olives

L'ORTO SULLA PIZZA € 9
 Polpa di pomodoro, fiordilatte, ortaggi di stagione
 Tomatenmark, Fiordilatte Käse, Gemüse der Saison
 Tomato pulp, fiordilatte cheese, seasonal vegetables

GORGONZOLA DOP
 E CRUDO DI PARMA 24 MESI € 10
 Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola,
 crudo di Parma 24 mesi
 Gehackte Tomaten, Mozzarella,
 Gorgonzola, Parma Schinken
 Tomato pulp, mozzarella, gorgonzola, Parma ham

PROVOLA AFFUMICATA,
 FUNGHI FRESCHI E SPECK € 9
 Polpa di pomodoro, mozzarella,
 provola affumicata, funghi freschi e speck
 Gehackte Tomaten, Mozzarella,
 geräucherter Provola-Käse, frische Pilze und Speck
 Tomato pulp, mozzarella, smoked Provola cheese,
 fresh mushrooms and speck

SICILIANA € 8
 Pomodoro, mozzarella, capperi di salina, olive greche,
 origano fresco, salame piccante
 Tomaten, Käse, Salina Kapern, Oliven,
 frischem Oregano, scharfe Salami
 Tomatoes, cheese, Salina's capers, olives,
 fresh origanum, spicy salami

TALEGGIO DI BUFALA BIO,
 MANDORLE TOSTATE
 E PANCETTA (BIANCA) € 9

Fiordilatte, Taleggio di bufala BIO,
 mandorle tostate, pancetta
 Fiordilatte Käse, Buffalo Taleggio Käse,
 geröstete Mandeln, Speck
 Fiordilatte cheese, Buffalo Taleggio cheese,
 roasted almonds, bacon

SALSICCIA, PATATE
 E GORGONZOLA DOP € 8.5
 Pomodoro, mozzarella, salsiccia,
 patate, gorgonzola dop
 Tomaten, Mozzarella, Wurst,
 Kartoffeln, Gorgonzola Käse
 Tomato, mozzarella, sausage,
 potatoes, gorgonzola cheese

CALZONE € 9
 Fiordilatte, prosciutto, funghi, ricotta di bufala
 Fiordilatte Käse, Schinken, Pilze, Büffel-ricotta
 Fiordilatte cheese, ham, mushrooms, buffalo ricotta

ROMANA DOP. € 9
 Pomodoro, bufala, alici di Cetara,
 capperi di Salina, origano
 Tomaten, Büffel, Cetara Sardellen,
 Salina Kapern, Oregano
 Tomatoes, buffalo, anchovies from Cetara,
 Salina capers, oregano

CIME DI RAPA E NDUJA (BIANCA). € 10
 Mozzarella, cime di rapa, Nduja
 Mozzarella, Rübengrün, Nduja Salami
 Mozzarella, turnip greens, Nduja salami



I NOSTRI VINI



Gran Café

San Marco

TRATTORIA E PIZZA



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

APERITIVI KICK STARTERS

Hugo Custoza mosso, Selz, Sambuco, Menta	€	5
Aperol Spritz Prosecco Brut, Aperol, Selz	€	5
Negroni Gin, Vermut, Campari	€	7
Americano Vermut, Campari, Selz	€	6
Mare Tonic Gin Mare, Tonica, Rosmarino	€	9

BIRRE ARTIGIANALI CRAFT BEER

Blanche - Amburon (0,33 l) A base di frumento con aromi naturali di coriandolo e curacao	4,5% vol.	€	5
Ambrée - Amburon (0,33 l) Rifermentata in bottiglia con leggero retrogusto di caramello	6,3 % vol.	€	5
Vaurien (0,33 l) Birra bionda craft di nuova generazione prodotta nel cuore delle Ardenne belghe	5,7 % vol.	€	4
Golden Ale - Trentino BIO (0,75 l) Bionda fresca e dissetante con delicate note agrumate di fiori bianchi (azienda 100% ecosostenibile)	4,8 % vol.	€	11.5

VINI AL CALICE GLASS OF WINE

Prosecco Superiore Valdobbiadene - Valdo	€	4.5
Lugana DOC - I Gelsi	€	4
Soave Superiore "Il Casale" - Az. Agr. Vicentini	€	4
Gewurztraminer - Albino Armani	€	4
Bardolino Chiaretto - Costadoro	€	4
Valpolicella Bonacosta - Masi	€	5
Ripassa - Zenato	€	6
Franciacorta Rosé Brut - Faccoli	€	6.5

BOLLICINE E ROSATI BUBBLES & PINK WINES

Verde Piona Bianco Frizzante - Albino Piona	€	18
Prosecco Superiore Valdobbiadene - Valdo	€	18
Prosecco DOCG Extra Brut - Bele Casel	€	20
Lambrusco Grasparossa "Punto e a Capo" - La Piana	€	20
Bardolino Chiaretto - Costadoro	€	17
Chiaretto Rosè Brut - Costadoro	€	18.5
Rosato Monte della Guardia - Ca Lojera	€	21
"Agathe" Rosato Verona IGT- Corte Sant'Alda	€	20

FRANCIACORTA TRENTO DOC

Durella Metodo Classico - Fongaro	€	32
Rosé Brut - Faccoli	€	38
Cà del Bosco Prestige - Cà del Bosco	€	40
Dosaggio Zero "001" - Reale	€	40
Saten - Arcari e Danesi	€	40
Alma Gran Cuveè - Bellavista	€	46
Annamaria Clementi - Cà del Bosco	2011	€ 110
Trento DOC Brut "Tananaï" - Borgo dei Posseri	€	35
Giulio Ferrari Riserva - Ferrari	2008	€ 120

CHAMPAGNE

Remi - Couvreur Brut	€	45
Blanc de Noirs Brut - Fleury	€	50
Billecart Salmon Brut - Billecart Salmon	€	65
Louis Roederer - Brut Reserv	€	80
Blanc de Blancs - Gran Cru Brut Encry	€	90
Dom Perignon Vintage	2010	€ 220
Crug Gran Cuveè - Krug	€	230
Rosè Brut - Billecart	€	95

MEZZE BOTTIGLIE 0,375 L MINI BOTTLES OF WINES

Lugana "Mandolara" - Le Morette	€	12
Lugana Santa Cristina - Zenato	€	13
Bardolino Chiaretto Classico - Le Morette	€	11
Valpolicella Classico Superiore - Zenato	€	13
Ripassa Zenato - Zenato	€	16
Amarone Contasera - Masi	€	25
Prosecco Valdobbiadene - Foss Marai	€	13
Bellavista - Bellavista	€	23
Champagne Louis Cassers Brut Cuveè Superiore	€	28

BIANCHI DAL TERRITORIO TERRITORY WHITE WINES

Custoza - Tantini Giovanna	€	18
Bianco di Custoza - Albino Piona	€	18
Custoza DOC - Le Vigne di San Pietro	€	20
Lugana DOC - I Gelsi	€	17
Lugana Santa Cristina - Zenato	€	22
Lugana Riserva del Lupo - Ca Lojera	€	25
Lugana Artigianale - El Citera	€	26
Lugana Riserva Sergio Zenato - Zenato	€	34
Lugana Capotesta - Cascina Maddalena	€	24
Lugana Benedictus - Le Morette	€	24
Soave Superiore "Il Casale" - Az. Agr. Vicentini	€	23
Soave "Roccolo del Durco" - Battistelle	€	25
Capitel Foscarino - Anselmi	€	28
Sauvignon Crestale IGT - Reale	€	20

BIANCHI DALL'ITALIA

ITALIAN WHITE WINES

TRENTINO

Gewurztraminer - Albino Armani	€	18
Müller Thurgau IGT Quaron - Borgo dei Posseri	€	20
Riesling Renano Cembrani - Pelz	€	28

PIEMONTE

Langhe Chardonnay - Ettore Germano	€	18
Gavi "Tuffo" - Morgassi Superiore	€	25

SICILIA

Catarratto "Lu Bancu" - Il Feudo di Sisa	€	22
Etna Bianco - Tenute San Michele	€	35

FRIULI VENEZIA GIULIA

Pinot Bianco "Poc Ma Bon" - Tarlao	€	25
Ribolla Gialla - Livio Felluga	€	30

CAMPANIA

Fiano d'Avellino - Vadiaperti	€	21
Greco di Tufo Terra d'Uva - Benito Ferrara	€	32

ABRUZZO

Pecorino d'Abruzzo - Torre dei Beati	€	19
--------------------------------------	---	----

TOSCANA

La Vernaccia di San Gimignano "Clara Stella" - Cappella Sant'Andre	€	22
--	---	----

LIGURIA

Pigato Sancio	€	30
---------------	---	----

MARCHE

Verdicchio Origini - Fattoria Nanni	€	29
-------------------------------------	---	----

ROSSI DAL TERRITORIO

TERRITORY RED WINES

Bardolino Classico - Le Morette	€	18
Bardolino Classico Superiore - Costadoro	€	18
Bardolino - Giovanna Tantini	€	19
Bardolino Superiore - Le vigne di San Pietro	€	23
Campofiorin IGT - Masi	€	20
Valpolicella Superiore Ca Fiui - Corte Sant'Alda	€	19
Valpolicella Classico Superiore - Zenato	€	20
Valpolicella Sup. Camporengo - Monte dal'Ora	€	29
Valpolicella Superiore - Ferragù	€	40
Valpolicella Mithas DOC Sup. - Corte Sant'Alda	€	75
Valpolicella - Quintarelli	€	90
Ripassa Zenato - Zenato	€	28
Ripasso Campi Magri - Corte Sant'Alda	€	29
Amarone della Valpolicella DOC - Zenato	€	48
Amarone Costasera - Masi	€	55
Amarone della Valpolicella - Corte Sant'Alda	€	75

ROSSI DALL'ITALIA

ITALIAN RED WINES

PIEMONTE

Gattinara - Travaglini	€	34
Barbera d'Alba Superiore - Gianluca Colombo	€	48
Barbaresco Riserva - Cascina Baricchi	€	46
Barolo - Coterno	€	58

TOSCANA

Chianti Colli Senesi - Il Colombaio	€	19
Ornellaia - Le Volte	€	30
Bolgheri Rosso - Le Macchiole	€	29
Brunello di Montalcino - Il Colle	€	55
Tignanello - Antinori	€	85

LOMBARDIA

Valtellina Sup. Sassella - Arpepe € 43

MOLISE E CAMPANIA

"Quattro Spine" Costa d'Amalfi Riserva - Tenuta San Francesco € 34

Tintilla del Molise - Az. Agr. Vinica € 24

TRENTINO ALTO ADIGE

Lagrein - Brunnenhof Egna € 29

Pinot Nero - Brunnenhof Egna € 28

PUGLIA E CALABRIA

Primitivo Riserva - Patalone € 26

Cirò - Luigi Scala € 19

SICILIA

Nero di Lupo - Cos € 24

Nerello Mascherese - Vino di Anna € 45

UMBRIA

Sagrantino di Monte Falco - Adanti € 38

ABRUZZO

Monte Pulciano d'Abruzzo - Cirelli € 36

EMILIA ROMAGNA

Sangiovese di Romagna - Noelia Ricci € 19

ESTERO

FOREIGN WINES

FRANCIA (Bianco) - Chablis Domaine Seguinot Daniel € 44

ARGENTINA Malbec Seleccion La Consulta Prodigio El Hijo Prodigio € 22

SUD AFRICA Schiraz Somerbosch (Syrah) € 23

Il tuo viaggio nel gusto inizia da qui
Inquadra e scarica il menu



Your journey into taste starts here
Frame and download the menu



Seguici su Facebook!