




baiablu 
B E A C H B A R



MENU SNACK

11:00 – 22:00

SANDWICH

Big Toast Classico (prosciutto & formaggio) ^{*1-3-5-6-7-11-12}	6,50
<i>Schinken & Käse Ham & cheese</i>	
Big Toast Funghi (prosciutto, formaggio & funghi) ^{*1-3-5-6-7-11-12}	6,50
<i>Schinken, Käse & Pilze Ham, cheese & mushrooms</i>	
Big Toast Vegetariano (verdure grigliate, formaggio brie) ^{*1-3-5-6-7-11-12}	8,00
<i>Gegrilltes Gemüse, Brie Käse Grilled vegetables, Brie cheese</i>	
Big Toast Fresco (formaggio, pomodoro, insalata, prosciutto cotto) ^{*1-3-5-6-7-11-12}	8,00
<i>Schinken, Käse, Tomaten, Salat cheese, tomato, salad, cooked ham</i>	
Big Toast Marinaio (coda di gambero, zucchine grill, formaggio spalambile, avocado) ^{*1-2-3-5-6-7-11}	12,00
<i>Garnelen, gegrillte Zucchini, Streichkäse, Avocado Prawns, grilled courgettes, cheese spread, avocado</i>	
Big Toast Pollo (formaggio spalmabile, pomodori secchi, insalata, pollo) ^{*1-3-5-6-7-10-11}	9,00
<i>Hähnchenbrust, Streichkäse, getrocknete Tomaten, Salat chicken breast, cream cheese, sun-dried tomatoes, salad</i>	

PINSA

Pinsa Caprese (pomodorini ciliegino, mozzarelline, basilico fresco, pesto) ^{*1-5-6-7-8-10-13}	16,00
<i>Pinsa mit Kirschtomaten, Mozzarella, frischem Basilikum, Pesto Pinsa with cherry tomatoes, mozzarella, fresh basil, pesto</i>	
Pinsa Cotto (prosciutto cotto, formaggio, zucchine grill) ^{*1-6-7-10-13}	16,00
<i>Pinsa mit gekochtem Schinken, Käse, gegrillte Zucchini Cooked ham, cheese, grilled courgettes</i>	
Pinsa Crudo (prosciutto crudo parma, mozzarelline, rucola) ^{*1-6-7-10-13}	16,00
<i>Pinsa mit Parmaschinken, Mozzarella, Rucola Pinsa with parma ham, mozzarella, rocket</i>	
Pinsa Bresaola (Bresaola, grana scaglie, rucola) ^{*1-6-7-10-13}	16,00
<i>Pinsa mit Bresaola (getrocknetem Rinderschinken), Grana Padano, Rucola Pinsa with bresaola (dried beef ham), grana padano, rocket salad</i>	
Pinsa Verdure (verdure grigliate, formaggio brie) ^{*1-7-10-13}	16,00
<i>Brie Käse, gegrilltes Gemüse Brie cheese, grilled vegetables</i>	



PIATTI FREDDI | INSALATONE

COLD DISHES | SALAD PLATES

11:00 - 22:00

PIATTI FREDDI

Bresaola, rucola e grana ⁷	14,00
<i>Bresaola (getrockneter Rinderschinken), Grana Padano, Rucola Bresaola (dried beef ham), grana padano, rocket salad</i>	
Crudo e melone	13,00
<i>Rohschinken & Melone Smoked ham & melon</i>	
Carpese con burrata ⁷	✓ 13,00
<i>Burrata, Tomate & Basilikum-Pesto Burrata, tomato & basil pesto</i>	
Crudo e burrata ⁷	14,00
<i>Rohschinken & Burrata Smoked ham & Burrata</i>	

INSALATONE

Insalatona Gamberi (insalata, coda di gambero, rucola, pomodorini ciliegino, cipolla rossa, ananas, avocado) ⁷²	14,00
<i>Salat, Garnelen, Rucola, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Ananas, Avocado Salad, prawns, rocket, cherry tomatoes, red onions, pineapple, avocado</i>	
Insalatona Salmone (salmone affumicato, insalata, cavolo cappuccio viola, pomodorini ciliegino, fagiolini, avocado, cipolla rossa, semi di sesamo) ⁴⁻¹¹	14,00
<i>Salat, geräucherter Lachs, Rotkohl, Kirschtomaten, grüne Bohnen, Avocado, rote Zwiebeln, Sesamsamen Salad, smoked salmon, purple cabbage, cherry tomatoes, green beans, avocado, red onions, sesame seeds</i>	
Insalatona Mediterranea (insalata, peperone, cetriolo, pomodorini ciliegino, cipolla rossa, olive, capperi, grana a scaglie, salsa yogurt) ⁵⁻⁷⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰	✓ 12,00
<i>Salat, Paprika, Gurken, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Oliven, Kapern, Grana Padano, Joghurtsauce Salad, peppers, cucumber, cherry tomatoes, red onions, olives, capers, Grana Padano, yoghurt sauce</i>	
Insalatona Classica (insalata, carote, pomodorini ciliegino, mais & olive) ³	✓ 12,00
<i>Salat, Karotten, Kirschtomaten, Mais, Oliven Salad, carrots, cherry tomatoes, corn, olives</i>	
Insalatona Tonno (insalata, tonno, carote, pomodorini ciliegino, mozzarella, mais, olive) ⁴⁻⁶⁻⁷⁻³	14,00
<i>Salat, Thunfisch, Karotten, Kirschomaten, Mozzarella, Mais, Oliven Salad, tuna, carrots, cherry tomatoes, corn, olives</i>	
Insalatona Caesar's (pollo, insalata, crostini di pane, grana a scaglie, salsa caesar) ^{*1-6-8-7-5-10}	14,00
<i>Salat, Hühnerbrust, Brotcroutons, Grana Pardano, Caesar-Sauce Salad, chicken breast, gentile, bread croutons, Grana Pardano, caesar sauce</i>	



MENU RISTORANTE

12:00 – 22:00

ANTIPASTI

Carpaccio di pesce affumicato* ⁴	16,00
<i>Carpaccio aus geräuchertem Fisch Smoked fish Carpaccio</i>	
Insalata di mare* ¹⁴⁻²⁻⁹⁻⁶⁻¹⁰⁻⁵	18,00
<i>Meeresfrüchtesalat Seafood salad</i>	
Polpo e patate* ¹⁻⁶⁻⁹⁻¹⁴	18,00
<i>Oktopus und Kartoffeln Octopus and potatoes</i>	
Impepata di cozze ¹⁴⁻¹⁻¹²	15,00
<i>Gedünstet Muscheln in Knoblauchsud Steamed mussel soup</i>	
Antipasto Baia Blu (pesce misto)* ⁴⁻¹⁴⁻²⁻⁹⁻⁶⁻¹⁰⁻⁵⁻¹⁻⁸⁻⁷	26,00
<i>Gemischte Fischplatte (warm und kalt) Mixed fish platter (hot and cold)</i>	
Tortino di melanzane alla parmigiana con pesto ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁶⁻⁸	10,00
<i>Auberginen- und Parmesanauflauf mit Pesto Aubergine and parmesan casserole with pesto</i>	

PRIMI PIATTI

Gazpacho con burrata ⁷⁻¹	13,00
<i>Gazpacho mit Burrata Gazpacho with Burrata</i>	
Spaghetti alle vongole ¹⁻¹³⁻¹²	16,00
<i>Spaghetti mit Venusmuscheln Spaghetti with clams</i>	
Paccheri alla scogliera* ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴⁻¹²	18,00
<i>Paccheri Nudeln mit Meeresfrüchten Paccheri pasta with seafood</i>	
Paccheri cappa santa e zucchini* ¹⁻¹⁴⁻¹²	18,00
<i>Paccheri Nudeln mit Jakobsmuschel und Zucchini Paccheri pasta with scallops and courgettes</i>	
Spaghetti aglio e olio ¹	10,00
Spaghetti carbonara ¹⁻⁶⁻³⁻⁷	13,00
Lasagne alla bolognese ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²	13,00
Pasta ragù ¹⁻⁹⁻¹²⁻⁵	12,00
<i>Nudeln mit Bolognese-Sauce Pasta with Bolognese sauce</i>	
Pasta pomodoro ¹	12,00
<i>Nudeln mit Tomatensauce Pasta with tomato sauce</i>	



SECONDI PIATTI

Calamari fritti con polenta ^{*14-1-5}	19,00
<i>Frittierter Tintenfisch mit Polenta Fried calamari with polenta</i>	
Fritto misto con polenta ^{*1-2-4-5-14}	24,00
<i>Frittierte Meeresfrüchte mit Polenta Fried seafood with polenta</i>	
Grigliata mista di pesce con polenta ^{*2-4-14}	26,00
<i>Gemischter gegrillter Fisch mit Polenta Mixed grilled fish with polenta</i>	
Pescato al forno con patate ⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁸	28,00
<i>Gebackener Fisch mit Kartoffeln Baked Fish with potatoes</i>	
Seppie ai ferri con polenta ^{*14-5-6-8}	19,00
<i>Gegrillter Tintenfisch mit Polenta Grilled Cuttlefish with Polenta</i>	
Insalata mista	🌿 5,00
<i>Gemischter Salat Mixed salad</i>	
Patate al forno ⁶	🌿 5,00
<i>Ofenkartoffel Baked potatoes</i>	
Patatine fritte "Dippers" con Buccia ^{*1-5}	🌿 5,00
<i>Pommes Frites „Dippers“ mit Schale French Fries "Dippers" with peel</i>	
Verdure grigliate	🌿 6,00
<i>Grillgemüse grilled vegetables</i>	

MENU BAMBINI


Cotoletta alla milanese con patate fritte ^{*1-5}	13,00
<i>Schnitzel mit Pommes Escalope with fries</i>	
Nuggets di merluzzo con patate fritte ^{*1-4-5-6-7-8-11}	13,00
<i>Fisch & Chips Fish & Chips</i>	
Penne al ragù ¹⁻⁹⁻¹²⁻⁵	6,00
<i>Penne mit Bolognese-Sauce Penne with Bolognese sauce</i>	
Penne al pomodoro ¹	🌿 6,00
<i>Penne mit Tomatensauce Penne with tomato sauce</i>	
Penne in bianco ¹⁻⁷	🌿 6,00
<i>Penne mit Butter Penne with butter</i>	



DOLCI

Fetta di torta *1-3-6-7	6,00
<i>Kuchenstück Slice of Cake</i>	
Tiramisù *1-3-6-7	8,00
Tartufo gelato nero *1-3-6-7	6,00
<i>Schwarzes Tartufo-Eis Black Tartufo icecream</i>	
Tartufo gelato bianco *1-3-6-7	6,00
<i>Weißes Tartufo-Eis White Tartufo icecream</i>	
Tartufo gelato bianco/nero affogato caffè *1-3-6-7	7,00
<i>Weißes/schwarzes Tartufo-Eis an Kaffee White/black Tartufo icecream topped with coffee</i>	
Tartufo gelato bianco/nero affogato Baileys *1-3-6-7	7,00
<i>Weißes/schwarzes Tartufo-Eis an Baileys White/black Tartufo icecream topped with Baileys</i>	
Semifreddo cheesecake *1-3-6-7-8	7,50
<i>Semifreddo-Käsekuchen Semifreddo Cheesecake</i>	
Semifreddo pistacchio *1-3-6-7-8	7,50
<i>Pistazien-Parfait Pistachio parfait</i>	
Semifreddo cioccolato *1-3-6-7-8	7,50
<i>Schokoladen-Parfait Chocolate parfait</i>	
Tortino cioccolato *1-3-6-7-8-10-11	8,00
<i>Schokoladenkuchen Chocolate cake</i>	

 Vegetariano | Vegetarisch | Vegetarian

 Vegano | Vegan

Coperto e servizio da 2,50 €.

Das Gedeck und der Tischservice betragen 2,50 €.

Cover charge and table service are 2,50 €.

Aggiunta ingredienti da 0,50 € a 3,00 €.

Zusätzliche Zutaten werden zwischen 0,50 € und 3,00 € berechnet.

Extra ingredients are charged from 0,50 € to € 3,00 €.

I tempi di attesa tra cucina e snack potrebbero essere differenti.

Die Wartezeiten für Gerichte des Restaurants und des Snack Menüs können unterschiedlich sein.

Waiting times between restaurant and snack menu may vary.



LISTA DEGLI INGREDIENTI

ZUTATENLISTE | INGREDIENTS LIST

* Alcuni prodotti di questo menù potrebbero essere surgelati all'origine.	Einige der oben genannte Produkte könnten gefroren sein.	Some products in this menu could be frozen.
1 Glutine (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut – inclusi ibridati derivati)	Gluten (Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut – einschließlich hybridisierter Derivate)	Gluten (cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut – including hybridised derivatives)
2 Crostacei e derivati (sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili)	Krustentiere und Derivate (sowohl Meeres- als auch Süßwassertiere: Garnelen, Hummer, Krabben, Einsiedlerkrebse und dergleichen)	Crustaceans and derivatives (both marine and freshwater: shrimps, prawns, lobsters, crabs, hermit crabs and the like)
3 Uova e derivati (tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme e così via)	Eier und daraus hergestellte Produkte (alle Produkte, die Eier enthalten, auch wenn sie nur zu einem kleinen Teil aus Eiern bestehen. Zu den gebräuchlichsten gehören: Mayonnaise, Omelette, Emulgatoren, Eierteigwaren, Kekse und Kuchen, einschließlich Salzgebäck, Eiscreme und Sahne usw.)	Eggs and derivatives (all products made with eggs, even in a small part. Among the most common: mayonnaise, omelette, emulsifiers, egg pasta, biscuits and cakes including savoury ones, ice creams and creams and so on)
4 Pesce e derivati (inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche in piccole percentuali)	Fisch und Fischderivate (einschließlich Derivate, d. h. alle Lebensmittel, die aus Fisch bestehen, auch wenn nur ein geringer Anteil davon enthalten ist)	Fish and fish derivatives (including derivatives, i.e. all those food products that are composed of fish, even if in small percentages)
5 Arachidi e derivati (snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)	Erdnüsse und Erdnussderivate (verpackte Snacks, Cremes und Würzmittel, die auch nur geringe Mengen enthalten)	Peanuts and derivatives (packaged snacks, creams and condiments in which there is even small amounts)
6 Soia e derivati (latte, tofu, spaghetti, etc.)	Soja und dessen Derivate (Milch, Tofu, Spaghetti, usw.)	Soy and its derivatives (milk, tofu, spaghetti, etc.)
7 Latte e derivati (yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte)	Milch und Milchprodukte (Joghurt, Kekse und Kuchen, Eiscreme und verschiedene Cremes. Alle Produkte, in denen Milch verwendet wird)	Milk and dairy products (yoghurt, biscuits and cakes, ice cream and various creams. Any product in which milk is used)
8 Frutta a guscio e derivati (tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi)	Nüsse und ihre Folgeprodukte (alle Produkte, einschließlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews, Pekannüsse, Paranüsse und Queensland-Nüsse, Pistazien)	Nuts and their derivatives (all products including: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans and Brazil and Queensland nuts, pistachios)
9 Sedano e derivati (presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (in Stücken, aber auch in Suppenzubereitungen, Soßen und Gemüsekonzentraten)	Celery and derived products (found in pieces but also in soup preparations, sauces and vegetable concentrates)
10 Senape e derivati (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)	Senf und Senfderivate (in Soßen und Gewürzen, insbesondere in Senf)	Mustard and derivatives (can be found in sauces and condiments, especially in mustard)
11 Semi di sesamo e derivati (oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine)	Sesamsamen und Sesamderivate (neben den ganzen Samen, die in Brot verwendet werden, können Spuren in einigen Mehlsorten enthalten sein)	Sesame seeds and derivatives (in addition to whole seeds used in bread, traces can be found in some types of flour)
12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ (usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂ (sie werden als Konservierungsmittel verwendet und finden sich in Fischkonserven, in eingelegten Lebensmitteln, in Öl und Salzlake, in Konfitüren, in Essig, in getrockneten Pilzen sowie in Erfrischungsgetränken und Fruchtsäften)	Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO ₂ (used as preservatives, we can find them in: canned fish products, in pickled foods, in oil and brine, in jams, in vinegar, in dried mushrooms and in soft drinks and fruit juices)
13 Lupino e derivati (presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine)	Lupine und ihre Derivate (heute in vielen veganen Lebensmitteln in Form von Braten, Wurstwaren, Mehlen und ähnlichen Lebensmitteln auf Grundlage dieser eiweißreichen Hülsenfrucht)	Lupine and its derivatives (today in many vegan foods in the form of roasts, sausages, flours and similar foods based on this protein-rich legume).
14 Molluschi e derivati (canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.)	Weichtiere und ihre Derivate (Jakobsmuschel, Meeresdattel, Miesmuschel, Austern, Napschnecken, Seetrüffel, Venusmuschel usw.)	Molluscs and their derivatives (scallop, sea date, mussel, oysters, limpets, sea truffle, clam, etc.)



BEVANDE

GETRÄNKE | DRINKS

BIBITE

Acqua gassata/naturale 50 cl PET 1,50

Wasser mit/ohne Kohlensäure | Carbonated/still water

Bibita 45 cl PET 4,00

Softdrink | Soft drink

BIRRE

Birra piccola 20 cl 3,00

Kleines Bier | Small beer

Birra media 40 cl 5,00

Großes Bier | Large beer

Frankiskaner piccola 20 cl 3,50

Klein | Small

Franziskaner media 40 cl 6,00

Groß | Large

BIRRE IN BOTTIGLIA

Erdinger 50 cl 6,50

Ichnusa 33 cl 5,00

Heineken 33 cl 4,00

Dolomiti pils 33 cl 6,00

Corona 33 cl 5,00

Dolomiti rossa 33 cl 6,50

Tennent's 33 cl 5,00

Beck's analcolica 33 cl 4,00

Alkoholfreies Bier | Non-alcoholic beer



CARTA DEI VINI

WINE MENU

VINI SPUMANTI

		CALICE	BOTTIGLIA
BLANC DI NERI METODO CLASSICO BRUT	0,75		60,00
<i>Uve Nere Torre Rosazza</i>			
FRANCIACORTA DOCG SATEN BRUT - 24M	0,75		45,00
<i>Chardonnay Lo Sparviere BIO</i>			
PROSECCO SUP. VALDOBBIADENE DOCG „GELMO“ EXTRA DRY	0,75	4,00	24,00
<i>Glera Ciodet</i>			
PROSECCO VALDOBBIADENE SUP.DOCG „JEIO“ BRUT	0,75	4,50	27,00
<i>Glera Bisol</i>			
RIBOLLA GIALLA SPUM. VSQ BRUT NATURE - M. CHARMAT LUNGO	0,75	4,00	27,00
<i>Ribolla Gialla Bosco Albano</i>			
TRENTO DOC BRUT 30M	0,75	6,00	35,00
<i>Chardonnay Balter</i>			

CHAMPAGNE

		CALICE	BOTTIGLIA
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT - 20M	0,75		100,00
<i>Chardonnay Ruinart</i>			
CHAMPAGNE BRUT VINTAGE 2012 - DOM PÉRIGNON	0,75		380,00
<i>Chardonnay, Pinot Nero Dom Perignon</i>			
CHAMPAGNE CRISTAL 2013 - LOUIS ROEDERER	0,75		380,00
<i>Chardonnay, Pinot Noir Louis Roederer</i>			
CHAMPAGNE ROSÉ BRUT	0,75		150,00
<i>Chardonnay, Pinot Nero/Meunier Bollinger</i>			

VINI BIANCHI

		CALICE	BOTTIGLIA
CHARDONNAY VEGA VEGE IGT - CHARDONNAY - SANTOME'	0,75	3,00	18,00
<i>Chardonnay Santome</i>			
FRIULANO - DOC COLLIO	0,75	4,00	27,00
<i>Friulano Buzzinelli</i>			
GEWURZTRAMINER „I KIES“ - DOC TRENTINO	0,75	4,00	27,00
<i>Traminer Aromatico Roeno</i>			
LISON CLASSICO DOCG	0,75		27,00
<i>Lison Classico Borgo Stajnbach</i>			
LUGANA DOC	0,75	3,00	20,00
<i>Turbiana Caorsa</i>			
MALVASIA - DOC COLLIO	0,75	4,00	27,00
<i>Malvasia Istriana Buzzinelli</i>			



VINI BIANCHI

		CALICE	BOTTIGLIA
MÜLLER THURGAU „SOFI“ - IGT V. DOLOMITI	0,75		24,00
<i>Müller-Thurgau Franz Haas</i>			
PINOT GRIGIO VEGA VEGE DOC	0,75	3,00	18,00
<i>Pinot Grigio Santome'</i>			
RIBOLLA GIALLA - DOC COLLIO	0,75	4,00	27,00
<i>Ribolla Gialla BUZZINELLI</i>			
SAUVIGNON BOSCO DELLA DONNA	0,75	4,00	27,00
<i>Sauvignon Borgo Stajnbach</i>			
SAUVIGNON - DOC COLLIO	0,75		27,00
<i>Sauvignon MUZIC</i>			
SOAVE DOC „DANIELI“ - PARTE VENDEMMIA. TARDIVA	0,75		18,00
<i>Garganega Fattori</i>			
VERMENTINO PARIGLIA DOC	0,75		23,00
<i>Vermentino Contini</i>			
VERMENTINO TOSCANA SETTIMIA IGT	0,75		21,00
<i>Vermentino Caprili</i>			

VINI ROSSI

		CALICE	BOTTIGLIA
AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO DOCG	0,75		80,00
<i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara Monte Santoccio</i>			
BARBARESCO DOCG ROMBONE „ELISA“	0,75		60,00
<i>Nebbiolo Ada Nada</i>			
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	0,75		110,00
<i>Sangiovese Caprili</i>			
CHIANTI CLASSICO DOCG	0,75		30,00
<i>Sangiovese, Canaiolo, Colorino Castello di Radda</i>			
CHIANTI SUPERIORE DOCG	0,75		27,00
<i>Sangiovese, Vitigni bacca rossa Fattoria del Colle</i>			
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC	0,75		15,00
<i>Lambrusco Grasparossa Cleto Chiarli</i>			
„LE VOLTE“ - IGT TOSCANA	0,75		50,00
<i>Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon Ornellaia</i>			
MERLOT „ARCHE“ - DOC C. EUGANEI	0,75		31,00
<i>Merlot Reassi</i>			
PINOT NERO - DOC A. ADIGE	0,75		21,00
<i>Pinot Nero Lavis</i>			
VALPOLICELLA CLASSICO DOC	0,75	3,50	21,00
<i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara Monte Santoccio</i>			



VINI DOLCI

	CALICE	BOTTIGLIA
FIOR D'ARANCIO C. EUGANEI DOCG „PRAESEO“ <i>Moscato Giallo Vigna Roda</i>	0,75	20,00
FIOR D'ARANCIO VINORIGO <i>Moscato Giallo Ca' della Vigna</i>	0,5	21,00
IL LONGHINO RAMANDOLO DOCG <i>Verduzuzzo giallo Dario Coss</i>	0,375	18,00
RECIOTO D. VALPOLICELLA CLASSICO DOCG -PASSITO RED <i>Corvina, Rondinella, Molinara Farina</i>	0,5	33,00