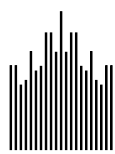


7TH FLOOR

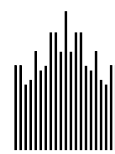
La vineria

FOOD & WINE BY THE GLASS

ARMANI / bamboo bar



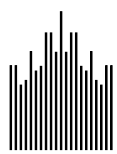
7TH FLOOR



7TH FLOOR

VINI PREGIATI AL "CORAVIN"

	125ML	175ML	BTL		125ML	175ML	BTL
				Argiolas Turriga Isola dei Nuraghi	42	59	252
				2003 Sardegna			
				Bovale, Cannonau, Carignano, Malvasia nera			
Casanova di Neri Brunello	126	175	761	Damilano Barolo Cerequio	41	57	243
di Montalcino Cerretalto 2012 Toscana				2010 Piemonte			
<i>Sangiovese</i>				Nebbiolo			
Gaja Barolo Sperss Nebbiolo	110	154	660	Grattamacco Bolgheri Superiore	39	54	229
2013 Piemonte				2016 Toscana			
<i>Nebbiolo</i>				Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese			
Garbole Hurlo 2009 Veneto	110	153	658	Incanto Amarone della Valpolicella	32	45	192
<i>Rondinella, Molinara, Corvina Veronese,</i>				2012 Veneto			
<i>Negrara Veronese, Corvina</i>				Corvina, Rondinella, Molinara, Corvinone			
Quintarelli Giuseppe	106	147	631	Antinori Cervaro della Sala	27	38	161
Amarone della Valpolicella				2018 Umbria			
2009 Veneto				Chardonnay, Grechetto			
<i>Nebbiolo, Cabernet Sauvignon,</i>							
<i>Corvina, Rondinella, Croatina</i>							
Bolgheri Sassicaia	95	133	569				
Tenuta San Guido 2016 Toscana							
<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>							
Gaja Langhe Gaja & Rey	65	91	390				
2017 Piemonte							
<i>Chardonnay</i>							
Biondi-Santi Brunello	64	90	383				
di Montalcino 2013 Toscana							
<i>Sangiovese</i>							
Aurélien Verdet Nuits-St. George	59	82	352				
1er Cru Aux Boudots							
2008 France Borgogna							
<i>Pinot Nero</i>							
Chateau La Tour Carnet Haut	74	53	319				
Médoc Grand Cru Classé							
2011 France Bordeaux							
<i>Merlot</i>							
De Ladoucette Baron	51	71	303				
De L Baron Pouilly-Fumé							
2014 France Loira							
<i>Sauvignon Blanc</i>							



7TH FLOOR

SELEZIONE AL CALICE

CHAMPAGNE

Maurice Grumier- Brut Blanc de Noirs	25
Delamotte - Brut Rosé	32
Ruinart Brut Blanc de Blanc	39

SPUMANTI / SPARKLING WINES

Le Colture - Prosecco Docg Extra Dry Pianer	12
Il Calepino Brut Rosé	16
Le Marchesine Franciacorta Brut Secolo Novo	27

VINI BIANCHI / WHITE WINES

Dr. Fischer - Riesling	16
Torre Rosazza - Pinot Grigio	16
Passopisciaro - Passobianco	16
Cloudy Bay Sauvignon Blanc	20

VINI ROSSI / RED WINES

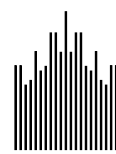
Tenuta Prima Pietra - Prima Pietra	22
Fertuna - Messio	20
Sobrero - Barolo	25
Tenuta Mazzolino - Pinot Nero	18

VINI ROSÉ / ROSÉ WINES

Donnadele - Alberto Longo	13
----------------------------------	----

VINI DESSERT / DESSERT WINES

Firriato - Favina Passulè	18
Anselmi - I Capitelli	13



7TH FLOOR

FINGER

Gambero rosso di Mazara, passatina ceci di Spello, olio al rosmarino <i>Mazara red shrimp, spello chickpeas passatina, rosemary oil</i>	12
Salmone appena scottato, yuzu e miso <i>Blanched salmon, yuzu and miso</i>	13
Acciughe sotto sale, burro di montagna, pane <i>Salted anchovies, mountain butter, bread</i>	15
Baccalà mantecato, polenta soffiata <i>Baccalà creamed, puffed polenta</i>	9
Tacos al mais, granchio, yogurt <i>Corn tacos, crab, yogurt</i>	14
Ditalino al cacio e pepe, lime <i>Cacio cheese and pepper ditalino pasta, lime</i>	9
Ostrica Special de Claire, lime, soia, shiso <i>Special oyster de Claire, lime, soya sauce, shiso</i>	10
Tartare di fassona, olio affumicato <i>Fassona tartare, smoked oil</i>	14
Mondeghili alla milanese, salsa barbecue <i>Milanese mondeghili, barbecue sause</i>	13
Pancetta piacentina "Podere Cadassa", gnocco fritto <i>Piacenza pork belly "Podere Cadassa", fried dumpling</i>	12
Craker fatti in casa, Parmigiano Reggiano 36 mesi <i>Homemade craker, Parmigiano Reggiano 36 months</i>	11
Tarufino al cioccolato e frutto della passione <i>Tartufino with chocolate and passion fruit</i>	7
Cantucci toscani <i>Tuscany cantucci</i>	6