

## ANTIPASTI

### GRANCEOLA ORTI & MARE

*Araignée de mer décortiquée, réduction de tomates Datterino, herbes fraîches et salade mesclun.*

25,00 €

### FRESCA DI CALAMARI

*Fraicheur de mesclun, calamars grillés, asperges crues et cuites, olives « taggiasche »*

20,00 €

### CULATELLO DI ZIBELLO

*Jambon cru grande réserve provenant en exclusivité de Zibello  
Sélection spéciale Massimo Spigaroli, grissini de farine du moulin Marino, fraises*

22,00 €

### VITELLO TONNATO DI FASSONA

*Fines lamelles de rôti de veau rosé servi froid, sauce au thon, câpres de Salina, olives taggiasche et petits légumes au vinaigre.*

18,00 €

### VERDURE JOSPER

*Légumes de saison cuits au four à bois, origan, huile d'olive «coratina » fumée des pouilles.*

17,00 €

### BRANZINO GARDESANA

*Tartare de bar mariné à l'huile et aneth, citron, salade et petits légumes de printemps*

25,00 €

### CARCIOFINI PARMA BENE

*Salade d'artichauts croquants, fraicheur de mesclun, copeaux de Parmigiano Reggiano.*

18,00 €

### LEGGERA DI TONNO AL FUMO

*Salade légère au thon fumé, fraises, melon et amandes grillées*

21,00 €

### CARPACCIO DI FASSONE PIEMONTESE

*Carpaccio de bœuf «fassone» du Piémont aux câpres et cèleri croquant.*

22,00 €

### BURRATINA DI ANDRIA

*Petite Burratina d'Andria aux tomates anciennes à l'huile d'olive extra vierge BIO.*

19,00 €

### SARDE PANATE ALLA BECCAFICO ALL'ACETO DI MELE

*Sardines en panure croustillante à la sicilienne au vinaigre de pomme*

20,00 €

## PRIMI PIATTI

### LINGUINE ALLE VONGOLE E PRA

*Linguine de la maison « Cavalier Cocco » aux palourdes sauvages et basilic frais.*

24,00 €

### SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO E BASILICO

*Spaghetti tomate basilic, huile d'olive, lamelles de Parmigiano Reggiano et son grissino.*

18,00 €

### GENOVESE & FIORI

*Fines tagliatelles au pesto genovese de basilic fait maison, fleur de courgettes frit*

21,00 €

### MEZZELUNE ALLA VIOLA

*Ravioli demi-lunes farcis aux artichauts violets, pistou de tomates, amandes, câpres, basilic frais.*

25,00 €

### SPAGHETTI CARBONARI

*Spaghetti carbonara, œuf et Parmigiano Reggiano.*

23,00 €

### RISOTTO « SPARAGO »

*Risotto «Vialone nano delle Abbadesse» aux asperges verts et fromage Robiola.*

28,00 €

### RAVIOLONI AGATA DEI DUE GOLFI

*Ravioli farcis de mozzarella de Battipaglia, sauce tomate aux aubergines, basilic.*

23,00 €

### LINGUINE CABRAS

*Linguine de la maison « Cavalier Cocco » à la boutargue de mullet sarde.*

28,00 €

*Pâtes sans gluten disponibles à la demande.*

## SECONDI PIATTI

**TAGLIATA DI TONNO MARZAMEMI**  
*Thon rouge façon «tagliata», poivrons et pommes de terre au four.* 32,00 €

**BRANZINO SUD SUD**  
*Filet de bar aux agrumes, caponata de légumes croquants* 36,00 €

**GRAN FRITTO**  
*Légère friture de gambas rouges, calamars, thon, espadon et petits légumes.* 33,00 €

**RUSPANTE IN GIARDINO DI CORTE**  
*Filet de cuisse de poulet fermier désossé et rôtie et jardin de légumes* 29,00 €

**TAGLIATA DI MANZO « VENTURINI& BALDINI »**  
*«Tagliata» de faux filet au charbon, roquette et parmesan, pommes rôties.  
Vinaigre balsamique « Ventuyrini Baldini » 25 ans d'âge* 36,00 €

**MILANESE O MADUNINA**  
*Fines escalopes milanaises, tétragones poêlées, courgettes grillées et pommes rôties.* 32,00 €

**AGNELLO ALLA SCOTTADITO CON SPINACI SALTATI  
E CIPOLLOTTI CAMELLATI**  
*Agneau aux épinards sautés et petits oignons* 36,00 €

**COSTOLETTA DI VITELLO, CARCIOFI ALLA GIUDIA E TORTINO DI PATATE**  
*Côte de veau aux artichaut et gâteau de pomme de terre* 40,00 €

*Toutes nos viandes sont d'origine CE et EU.  
Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez-vous adresser au responsable de salle.*

## DOLCI

**PASTICCINI MERAVIGLIA AL BANCO**  
*Nos petites pâtisseries à choisir au comptoir.* 4,00 €

**GELATI ESPRESSI ARMANI CAFFE**  
*Nos glaces et sorbets turbinés à la commande :  
Glaces : Vanille Bourbon, Chocolat Chuao, Noisette du Piémont, Café Illy, Pistache.  
Sorbets : Chocolat, Fraise, Citron,* 14,00 €

**TIRAMISU ARMANI CAFFÈ**  
*Notre tiramisu maison au café expresso Illy.* 12,00 €

**CREMA AL LIMONE DI AMALFI, MERINGHE**  
*Crème au citron d'Amalfi, meringues à l'italienne.* 12,00 €

**PANNA COTTA ALLA VANIGLIA, SALSA AI FRUTTI ROSSI**  
*Crème cuite légère à la vanille, coulis de fruits rouges.* 12,00 €

**CROSTATA ALLE FRAGOLE**  
*Tarte maison aux fraises, crème aux amandes.* 12,00 €

**INSALATINA DI FRUTTA FRESCA**  
*Salade de fruits frais .* 12,00 €

**TAGLIATA DI FRAGOLE E GELATO ALLO YOGURT MAGRO**  
*Coupe de fraises et glace au yaourt* 12,00 €

**CUORE NERO**  
*Cœur fondant de chocolat, glace à la vanille bourbon.* 15,00 €

**MALVAGIA**  
*Croustillant d'amandes au four, salade de fruits de saison gratinés, glace vanille bourbon.* 15,00 €

**I FRUTTINI DI BARONISSI**  
*Assortiment de fruits glacés prévenants en exclusivité de la région de Salerne.* 20,00 €

## I VINI AL BICCHIERE (Les vins au verre)

### LE BOLLICINE 12 cl

<b>PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG</b>	<b>Campana Barone</b>	S.A.	9,00 €
<b>CUVEE PRESTIGE Franciacorta DOCG</b>	<b>Ca' del Bosco</b>	S.A.	18,00 €
<b>EXTRA BRUT</b>	<b>B. de Rothschild</b>	S.A.	21,00 €
<b>PREMIERE CUVEE ROSE</b>	<b>Bruno Paillard</b>	S.A.	25,00 €
<b>DOM PERIGNON</b>	<b>Dom Perignon</b>	2006	39,00 €

### I BIANCHI AL BICCHIERE 15 cl

<b>CATARRATTO ANTISA Sicilia DOC (Sicile)</b>	<b>Tasca D'Almerita</b>	2015	11,00 €
<i>Catarratto. Vin aromatique avec de senteurs d'agrumes dont le pamplemousse.</i>			
<b>MANZONI BIANCO Marca Trevigiana IGT (Vénétie)</b>	<b>Cecchetto</b>	2016	8,00 €
<i>Incrocio Manzoni. Fin et délicat, fruité.</i>			
<b>GAVI DI GAVI DOCG (Piémont)</b>	<b>Batasiolo</b>	2016	8,00 €
<i>Cortese. Jaune paille, sec. Notes de fond d'amande amère.</i>			
<b>PIO DI LEI Langhe DOC (Piémont)</b>	<b>Pio Cesare</b>	2014	16,00 €
<i>Chardonnay. Epicé, crémeux, intense, persistant, senteurs de fruits doux et vanille.</i>			

### I ROSATO AL BICCHIERE

<b>LACRIMAROSA Campania IGT (Campania)</b>	<b>Mastroberardino</b>	2015	10,00 €
<i>Aglianico. Campanie. Sec et minéral, frais</i>			

### I ROSSI AL BICCHIERE

<b>NEBBIOLO Langhe DOC (Piémont)</b>	<b>Batasiolo</b>	2015	10,00 €
<i>Nebbiolo, Barbera. Rouge rubis, fruité, légèrement boisé.</i>			
<b>CARMENERE IGT Delle Venezie (Veneto)</b>	<b>Cecchetto</b>	2015	8,00 €
<i>Carmenere. Léger, parfum herbacé et de poivre noir.</i>			
<b>LODAI Maremma Toscana IGT (Toscane)</b>	<b>Fertuna</b>	2011	14,00 €
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot. Fruité, souple et intense. Consistance en bouche</i>			
<b>LA MONACA Sicilia DOC (Sicile)</b>	<b>Tasca d'Almerita</b>	2014	16,00 €

## I BIANCHI

<b>GAVI DI GAVI DOCG (Piémont)</b>	<b>Batasiolo</b>	2016	36,00 €
<i>Cortese. Jaune paille, sec. Notes de fond d'amande amère.</i>			
<b>PIO DI LEI Langhe DOC (Piémont)</b>	<b>Pio Cesare</b>	2014	85,00 €
<i>Chardonnay. Epicé, crémeux, intense, persistant, senteurs de fruits doux et vanille.</i>			
<b>VINNAE Venezia Giulia IGT (Frioul)</b>	<b>Jermann</b>	2015	59,00 €
<i>Ribolla gialla, tocai, Riesling. Vin équilibré, minéral et fruité.</i>			
<b>PINOT GRIGIO A.Adige DOC (Trentino)</b>	<b>Cantine di Terlan</b>	2015	46,00 €
<i>Pinot Grigio. Nez fruité, notes de melon et litchi, à la bouche il est floral.</i>			
<b>PINOT BIANCO Vorberg Riserva Adige DOC (Trentino)</b>	<b>Cantine di Terlan</b>	2014	75,00 €
<i>Pinot Bianco. Nez fruité, notes de raisin, fraise et poire. Bouche rafraîchissante et minérale.</i>			
<b>VINTAGE TUNINA Venezia Giulia IGT(Friuli)</b>	<b>Jermann</b>	2013	119,00 €
<i>Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit. Parfum intense avec senteurs de miel et fleurs.</i>			
<b>PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG (Veneto)</b>	<b>Campana Barone</b>	S.A.	37,00 €
<i>Glera.Vénétie Pétillant de Valdobaidene. Parfum de pomme Golden, floral.</i>			
<b>MANZONI BIANCO Marca Trevigiana IGT (Veneto)</b>	<b>Cecchetto</b>	2016	34,00 €
<i>Incrocio Manzoni. Fin et délicat, fruité. Zibibbo</i>			
<b>CATARRATTO ANTISA Sicilia DOC (Sicile)</b>	<b>Tasca D'Almerita</b>	2015	53,00 €
<i>Catarratto. Vin aromatique avec de senteurs d'agrumes dont le pamplemousse.</i>			
<b>CHARDONNAY Sicilia IGT (Sicile)</b>	<b>Tasca d'Almerita</b>	2014	112,00 €
<i>Chardonnay. Affinage en barrique pendant 8 mois. Senteurs vanillées et fruits mûrs.</i>			
<b>VIGNA'NGENA Vermentino di Gallura DOCG (Sardeigne)</b>	<b>Capichera</b>	2015	69,00 €
<i>Vermentino. D'intenses sensations florales de fleur d'oranger, iris, aubépine et de genêts.</i>			
<b>ROSE' Maremma Toscana DOC (Toscana)</b>	<b>Fertuna</b>	2015	47,00 €
<i>Sangiovese. Rosé frais aux senteurs de fruits des bois et vanille.</i>			
<b>LACRIMAROSA Campania IGT (Campania)</b>	<b>Mastroberardino</b>	2015	49,00 €

# I ROSSI

<b>DOLCETTO D'ALBA</b> DOC (Piémont) <i>Dolcetto. Arômes de fleurs et de fruits, souple et léger.</i>	<b>Batasiolo</b>	2016	35,00 €	<b>POGGIO ALLE MURA</b> Brunello di montalcino Riserva <b>Castello Banfi</b> 2009 <i>Sangiovese grosso. Produit seulement dans les meilleures années, c'est le bijou de la famille Banfi. Fruits noirs et épices avec des notes de tabac, en bouche est corsée mais élégant.</i>	190,00 €
<b>NEBBIOLO</b> Langhe DOC (Piémont) <i>Nebbiolo, Barbera. Rouge rubis, fruité, légèrement boisé.</i>	<b>Batasiolo</b>	2015	39,00 €	<b>TIGNANELLO</b> Toscana IGT (Toscana) <b>Antinori</b> 2013 <i>Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. C'est un vin de caractère, complexe avec des notes de chocolat, café et confiture.</i>	250,00 €
<b>BARBERA D'ALBA</b> DOC (Piémont) <i>Barbera. Rouge grenat aux tannins souples, long en bouche.</i>	<b>Viglione</b>	2012	69,00 €	<b>GUIDALBERTO</b> Toscana IGT (Toscana) <b>Tenuta San Guido</b> 2013 <i>Cabernet-Sauvignon, Merlot. Brillant et élégant. Arômes de cassis et de cuir.</i>	145,00 €
<b>BARBARESCO</b> DOCG (Piémont) <i>Nebbiolo. Grenat, parfum de roses fanées. En bouche robuste, senteur de vanille et café</i>	<b>Batasiolo</b>	2013	67,00 €	<b>SASSICAIA</b> Bolgheri DOC (Toscana) <b>Tenuta San Guido</b> 2012 <i>Cabernet-sauvignon,- Cabernet-franc. Dans les années 40 le marquis « Incisa della Rocchetta» importait quelques cépages de Cabernet sauvignon et Cabernet. Il créa l'un des meilleurs vins au monde !</i>	340,00 €
<b>BAROLO CEREQUIO</b> DOCG (Piémont) <i>Nebbiolo. Rouge grenat, senteur de tabac. Sec, harmonieux et velouté.</i>	<b>Batasiolo</b>	2007	115,00 €	<b>IL FALCONE</b> Castel del Monte Riserva DOC (Pouilles) <b>Rivera</b> 2011 <i>Nero di Troia, Montepulciano. Le nez surprend par sa fraîcheur florale subtilement mêlée aux épices. Les tannins sont fins et la remarquable structure soutient allègrement une masse de fruits concentrés.</i>	65,00 €
<b>CARMENERE</b> IGT Delle Venezie (Veneto) <i>Carmenere. Léger, parfum herbacé et de poivre noir.</i>	<b>Cecchetto</b>	2015	36,00 €	<b>DON LUIGI</b> Molise Rosso DOC (Molise) <b>Di Majo Norante</b> 2011 <i>Montepulciano d'Abruzzo, Aglianico. Vin gourmand, gorgé de soleil, fruité avec des notes de confiture.</i>	89,00 €
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO</b> Corvina, Rondinella, Molinara (Veneto) <i>Ce vin développe un envoûtant bouquet de fruits rouges, kirsch, pruneau et noix. La bouche surprend par la symbiose entre sa structure tannique, sa richesse aromatique et sa souplesse irréfutable.</i>	<b>Righetti</b>	2012	92,00 €	<b>GHIAIA NERA</b> Sicilia DOC (Sicilia) <b>Tasca d'Almerita</b> 2013 <i>Nerello Mascalese. Léger avec de notes de glycine et groseille. Tannin velouté.</i>	49,00 €
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG</b> Corvina, Rondinella, Molinara (Veneto) <i>Corvina, Rondinella, Molinara. Il est un exemple de classe et de finesse, un vin extraordinaire de grande complexité, de structure ample et flamboyante.</i>	<b>Speri</b>	2012	149,00 €	<b>LA MONACA</b> Sicilia DOC (Sicilia) <b>Tasca d'Almerita</b> 2014 <i>Syrah. Beaux tannins, riche d'arômes balsamiques et épices.</i>	75,00 €
<b>SECCO VINTAGE</b> Verona IGT <i>Corvina, Sangiovese Grosso, Sirah et Cabernet Sauvignon. Cassis, cacao et épices. En bouche les tannins sont fines et souples.</i>	<b>Bertani</b>	2013	73,00 €	<b>ASSAJE'</b> Isola dei Nuraghi IGT (Sardaigne) <b>Capichera</b> 2012 <i>Carignano, Syrah. Le bouquet aromatique révèle des notes</i>	94,00 €
<b>MARCHESE MANODORI</b> Lambrusco Spumante DOP <b>Venturini Baldini</b> S.A. <i>Lambrusco Montericco, Marani, Maestri, Malbo Gentile. (Emilia Romagna) Rouge pétillant, fragrant et frais.</i>			45,00 €	<b>TURRIGA</b> Isola dei Nuraghi IGT (Sardaigne) <b>Argiolas</b> 2012 <i>Carignano, Syrah. Racé et grandiose, ce vin est un fabuleux exemple de haute couture viticole. Les fruits mûrs, la prune et le myrte invitent au voyage, puis une merveilleuse persistance en bouche. Avec ses notes d'épices, de vanille, de cacao, de réglisse et de cannelle. Sangiovese grosso. Puissant, bien équilibré et vif. Fruits mûrs, tannins marqués.</i>	190,00 €
<b>CHIANTI CLASSICO</b> DOCG (Toscana) <i>Sangiovese. Vin biologique aux senteurs de violette, tabac et poivre noir.</i>	<b>Badia a Coltibuono</b>	2014	69,00 €		
<b>LODAI</b> Maremma Toscana IGT (Toscana) <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot. Fruité, souple et intense. Consistance en bouche.</i>	<b>Fertuna</b>	2011	67,00€		
<b>ROSSO DI MONTALCINO</b> DOC (Toscana) <i>Sangiovese. Corps Moyen. Nez de fruits rouges. Tannins doux et bien équilibrés</i>	<b>Castello Banfi</b>	2015	53,00 €		
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> DOCG (Toscana) <i>Sangiovese grosso. Puissant, bien équilibré et vif. Fruits mûrs, tannins marqués.</i>	<b>Col d'Orcia</b>	2011	125,00 €		

# CELINE'S SPRITZ BAR

Le Spritz est né dans les rues de Venise au moment de la présence de l'empire autrichien où, pour allonger le vin trop alcoolisé, on ajoutait de l'eau pétillante.

Le nom vient du verbe autrichien « spritzen » qui signifie « pschit » comme le geste pour y ajouter l'eau pétillante.

Le spritz en quelques années est devenu l'apéritif italien par excellence dans le monde.

Tous les italiens en boivent au moment de « l'aperitivo ».

Nous vous proposons une variété de Spritz pour tous les goûts et toutes les couleurs, à vous de nous dire quel est votre préféré.

**Tous les jours de 16h à 19h « aperitivo Milanese » :**  
**Votre cocktail sera accompagné de nos canapés à l'italienne.**

## APEROL SPRITZ

(Aperol, Prosecco, Eau De Seltz)

13,00 €

## CONTRATTO SPRITZ

(Aperitif Contratto, Prosecco, Eau De Seltz)

13,00 €

## CAMPARI SPRITZ

(Prosecco, Campari Bitter, Eau De Seltz.)

13,00 €

## SPRITZ BIANCO

(Prosecco, Saint Germain, Eau De Seltz, Citron Vert, Menthe Fraiche)

13,00 €

## SPRITZ AL MELONE

(Prosecco, Liqueur De Melon, Eau De Seltz, Citron Vert)

13,00 €

## SPRITZ ARMANI

(Prosecco, Infusion De Thé Aux Fruits Rouges, Basilic Frais)

13,00 €

# I COCKTAILS CLASSICI

## SBAGLIATO

(Campari Bitter, Martini Rosso, Prosecco)

13,00 €

## AMERICANO

(Campari Bitter, Martini Rosso, Eau De Seltz)

13,00 €

## BELLINI

(Prosecco Di Valdobbiadene, Nectar De Pêches Blanches)

13,00 €

## ROSSINI

(Prosecco Di Valdobbiadene, Nectar De Fraise)

13,00€

## SEX ON THE BEACH

(Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry)

# LE CREAZIONI

## L'ALBA

(Prosecco, Vodka Absolut, Crème de Framboise, Crème d'Abricot)

13,00 €

## IL TRAMONTO

(Champagne, Vodka Absolut, Crème de Pêche, Crème de Cassis)

18,00 €

## MELABEVO

(Jus de pomme, vodka, manzana, jus de citron vert)

13,00 €

# I COCKTAILS ANALCOLICI

## BELLINI ANALCOLICO

(Seven Up, Pulpe de Pêches Blanches)

12,00 €

## GAMBERO

(Sambitter, jus de pamplemousse, sirop d'orgeat)

12,00 €

## FLORIDA

(Jus d'Orange, Jus de Citron, Jus de Pamplemousse, Grenadine)

12,00 €

## CHAPULIN

(Jus de Pomme, Jus de Cranberry, Sirop d'Orgeat, Grenadine Sweet & Souer Mix)

12,00 €

## FRAGOLOSO

(Nectar de friases, 7 up, citron vert)

12,00 €

# I GRANDI CLASSICI

## Martini Bianco, Martini Rosso, Campari

9,00 €

## Vermuth Bianco, Vermuth Rosso, Bitter Contratto

10,00 €

# LE BIRRE

## Peroni Nastro Azzurro.

7,00 €

Na' bio. Bière blonde biologique - vol alc 4.5% 33 cl

12,00 €

Les Bières Artisanales de 32 Via Dei Birrai 75 cl

Curmi. Bière blanche (épeautre cru) - vol alc 5.8%

30,00 €

Audace. Bière blonde (strong belgian ale) - vol alc 8.4%

30,00 €

Tre+Due. Bière blonde houblonnée - vol alc 3.2% 75 cl

30,00 €

Atra. Bière ambrée - vol alc 7.3% 75 cl

30,00 €

## LE SPREMUTE FRESCHE

Orange, Pamplemousse, Citron.

7,00 €

## ACQUE

Acqua Armani plate ou pétillante, 75cl

8,00 €

Acqua Armani plate ou pétillante, 33cl.

5,00 €

Acqua Chiara microfiltrée, 50cl.

4,00 €

## TISANES DAMMANN

Camomille, Verveine, Tilleul, Menthe Fraîche.

6,00 €

## THES ARMANI / DOLCI

Gunpowder, Gunpowder à la Menthe, Grand Yunnan, Agrumes,

Thé Noir aux Pétales de Rose et Lotus, Sencha au Jasmin.

6,00 €

## SOFT DRINK

Coca-Cola, Coca Light, Coca Zero, Schweppes tonic, Seven up, Sanbitter.

6,00 €

Orangina., Jus de fruit Pago : Pomme, Abricot,

Ananas, Tomate, Cranberry.

7,00 €

## CAFFETTERIA

**MOKA ILLY**

8,00 €

Café Illy fait à la Moka Bialetti pour 3 tasses

**ESPRESSO ILLY**

4,00 €

**DECAFFEINATO ILLY**

4,00 €

**CAPPUCCINO**

6,00 €

**LATTE MACCHIATO**

6,00 €

## GLI WHISKY

Black label 12 ans, Chivas Regal, Jack Daniel's

12,00 €

Talisker 10 ans, Cardhu 12 ans, Glenkinchie 12 ans

15,00 €

Gragganmore 12 ans, Dalwhinnie 15 ans

15,00 €

Lagavulin 16 ans, Oban 14 ans

17,00 €

## I DIGESTIVI

**LE GRAPPE**

4 cl

**BATASIOLO**

Chardonnay, Barolo

10,00 €

**MAROLO DISTILLERIA S. TERESA**

Grappa e liquore camomilla

12,00 €

Grappa di nebbiolo, Barolo Bussia , Brunello

15,00 €

**ROMANO LEVI**

Acquavite bianca

27,00 €

Acquavite invecchiata

35,00 €

**LOREDAN GASPARINI**

Capo di stato

14,00 €

**JACOPO POLI**

Barili di Sassicaia

21,00 €

Cleopatra moscato oro

17,00 €

Uvaviva di malvasia e moscato

13,00 €

Amorosa di dicembre

17,00 €

**ANTINORI**

Grappa di Tignanello

15,00 €

**DUCA DI CASTELMONTE**

Grappa di moscato passito

16,00 €

**I COGNAC**

Raymond Ragnaud XO 1er cru

17,00 €

Hennessy XO

42,00 €

**I LIQUORI**

Limoncello di Sorrento, Mandarino Vernelli, Caffè Vernelli

9,00 €

Amaro Averna, Fernet branca, Amaretto Di Saronno

9,00 €

Amaro Sibilla Vernelli, Sambuca Vernelli

9,00 €