



CHAMPAGNE

PERRIER JOUËT



CALICE

Gran Brut - 16

Blason rosè - 18

Blanc de Blancs - 20

BOTTIGLIA

Gran Brut - 90

Blason rosè - 110

Blanc de Blancs - 125

Bella Epoque rosè - 270

Bella Epoque Blanc de Blancs - 390



CALICE / BOTTIGLIA

Villa Antinori, Toscana IGT - 10 / 34

Scarabezza, pinot grigio - 7 / 28

Calafuria, rosè - 8 / 32

SOFT DRINKS & CAFFETTERIA

Acqua minerale 0,5L - 1,5

Coca Cola , Coca Zero, Fanta - 3,5

Limonata - 4

Succhi di frutta:
Pera, Pesca e Mirtillo - 4

Caffè - 1,3

Caffè Decaffeinato - 1,5

Caffè d'orzo - 1,5

Cappuccino - 1,7

PICCOLI SNACK

Ostriche - 5 cad

Patate chips - 4

Patate chips al tartufo fresco di stagione - 10

Prosciutto crudo San Daniele
e Parmigiano Reggiano - 8

FORMAGGI:

Comte - 4

Beaufort - 4

Camembert - 4

Parmigiano Reggiano - 4



Tagliolini al tartufo fresco di stagione - 18

Tartare di fassona
con tartufo fresco di stagione e burrata - 24

Focaccia con burrata,
accughe al tartufo e tartufo fresco di stagione - 18

Patate chips al tartufo fresco di stagione - 10

DAL MARE

Tartare di salmone scozzese
con pesto di verdure e limone candito - 18

Ostriche
con cialda croccante e burro al lime (3 pcs) - 15

Tartare di gamberi rosa
con perle di balsamico, olio alla menta e pistacchi - 18

DALLA TERRA

Tartare di fassona
con burrata e pomodorini caramellati - 18

Prosciutto crudo San Daniele
e Parmigiano Reggiano 24 mesi - 18

Terrina di Foie Gras
con pane ai fichi, gelatina di mango
e passion fruit al pepe rosso - 20

Selezione di formaggi
(Comte, Beufort, Camembert, Parmigiano Reggiano)
con mostarda di pere&champagne
e mostarda al peperoncino - 16

DOLCI

Tartelletta con crema alla vaniglia
e fragole fresche - 6

Cheese cake al cioccolato
o salsa di lamponi - 6

Tortina al limone
con meringa - 6

Tagliata di frutta fresca - 6



CHAMPAGNE

PERRIER JOUËT



GLASS

Gran Brut - 16

Blason rosè - 18

Blanc de Blancs - 20

BOTTLE

Gran Brut - 90

Blason rosè - 110

Blanc de Blancs - 125

Bella Epoque rosè - 270

Bella Epoque Blanc de Blancs - 390



GLASS / BOTTLE

Villa Antinori, Toscana IGT - 10 / 34

Scarabezza, pinot grigio - 7 / 28

Calafuria, rosè - 8 / 32

SOFT DRINKS & CAFETERIA

Mineral water 0,5L - 1,5

Coca Cola , Coca Zero, Fanta - 3,5

Limonata - 4

Fruit juice:
Peae, Peach, Blueberry - 4

Coffee - 1,3

Decaffeinated coffee - 1,5

Barley coffee - 1,5

Cappuccino - 1,7

SNACK

Oysters - 5 cad

Potatoes chips - 4

Potatoes chips seasonal fresh truffle - 10

San Daniele raw ham
and Parmigiano Reggiano cheese - 8

CHEESES:

Comte - 4

Beaufort - 4

Camembert - 4

Parmigiano Reggiano - 4



SAVINI TARTUFI

Tagliolini with fresh seasonal truffle - 18

Fassona tartare
with fresh seasonal truffle and burrata cheese - 24

Focaccia with burrata cheese,
truffle anchovies and fresh seasonal truffle - 18

Potatoes chips fresh seasonal truffle - 10

FROM THE SEA

Scottish salmon tartare
with vegetable pesto and candied lemon - 18

Oysters
with crunchy bread and lime butter (3 pcs) - 15

Pink prawn tartare
with vinegar pearls, mint oil and pistachios - 18

FROM THE EARTH

Fassona tartare
with burrata cheese
and caramelized cherry tomatoes - 18

San Daniele raw ham
and Parmigiano Reggiano cheese 24 months - 18

Foie Gras terrine
with fig bread, jelly mango
and passion fruit with red pepper - 20

Cheese selection
(Comte, Beufort, Camembert, Parmigiano Reggiano)
with pears & champagne mustard
and chilli mustard - 16

DESSERT

Little pie whit vanilla cream
and fresh strawberries - 6

Cheese cake with chocolate
or raspberry sauce - 6

Lemon tarte
with meringue - 6

Freshly cut fresh fruit - 6

