



TERRAZZA

Les étoiles

R I S T O R A N T E - B A R

MENU

MORNING & LUNCH

INDICE

INDEX

Caffetteria	Pag.	1
<i>Teas and Infusions selection</i>		
Selezione di tè e infusi	Pag.	2
<i>The Bottled Negroni</i>		
Soft Drink & Acqua	Pag.	3
<i>Soft Drink & Water</i>		
L'Aperitivo	Pag.	4
<i>Iconic Italian Aperitivo</i>		
Morning cocktail	Pag.	5
<i>Morning Cocktail</i>		
Mocktails	Pag.	7
<i>No Alcohol Cocktails</i>		
Birra	Pag.	8
<i>Beer</i>		
Bollicine	Pag.	9
<i>Sparkling</i>		
Champagne	Pag.	11
<i>Champagne</i>		
Vini Italiani	Pag.	14
<i>Italian Wine</i>		
Vini Francesi	Pag.	19
<i>French Wine</i>		
Colazione	Pag.	22
<i>Breakfast</i>		
Gastronomia pranzo	Pag.	24
<i>Lunch Food</i>		
Dolci	Pag.	24
<i>Dessert</i>		

CAFFETTERIA

COFFEE SELECTION

NESPRESSO Ristretto Intenso <i>Espresso</i>	5,00 €
NESPRESSO Decaffeinato <i>Decaffeinated Coffee</i>	5,00 €
NESPRESSO Americano <i>American Coffee</i>	5,00 €
NESPRESSO Vaniglia <i>Vanilla Aromatic Coffee</i>	6,00 €
NESPRESSO Caramello <i>Caramel Aromatic Coffee</i>	6,00 €
NESPRESSO Nocciola <i>Hazelnut Aromatic Coffee</i>	6,00 €
NESPRESSO Cappuccino <i>Cappuccino</i>	7,00 €
NESPRESSO Caffè & Latte <i>Coffee and Milk</i>	7,00 €
NESPRESSO Latte Macchiato <i>Latte</i>	7,00 €



SELEZIONE DI TÈ E INFUSI

TEAS AND INFUSIONS SELECTION

DAMMANN Tè Nero

Black Tea

8,00 €

- *Breakfast*
- *Ceylan*

DAMMANN Tè Verde

Green Tea

8,00 €

- *Thé Vert Gunpowder*
- *Yunnan Vert*

DAMMANN Tè Nero Aromatizzato

Flavored Black Tea

8,00 €

- *4 Fruits Rouges*
- *Earl Grey Yin Zhen*

DAMMANN Infusi

Infusions

8,00 €

- *Menty Tea*
- *Camomilla*
- *Verbena*



SOFT DRINK & ACQUA

SOFT DRINK & WATER

Coca Cola & Coca Zero	10,00 €
Fanta / Sprite	10,00 €
Limonata <i>Lurisia</i>	10,00 €
Aranciata <i>Lurisia</i>	10,00 €
Chinotto <i>Lurisia</i>	10,00 €
Ginger Beer <i>Tassoni</i>	10,00 €
Tonica Superfine <i>Tassoni</i>	10,00 €
Tonica Agrumi <i>Tassoni</i>	10,00 €
Soda <i>Tassoni</i>	10,00 €
Cedrata <i>Tassoni</i>	10,00 €
Soda al Pompelmo Rosa <i>Thomas Henry</i>	10,00 €
Ginger Ale <i>Thomas Henry</i>	10,00 €
Cherry Soda <i>Three Cents</i>	10,00 €
Pineapple Soda <i>Three Cents</i>	10,00 €
Te alla Pesca / Limone <i>Selezione Achillea</i>	10,00 €
<i>Peach / Lemon Tea</i>	
Crodino	10,00 €
Campari Soda	12,00 €
Succo di Pomodoro <i>Selezione Achillea</i>	10,00 €
<i>Tomato Juice</i>	
Succhi di Frutta <i>Selezione Achillea</i> (Mela Limpida, Ananas, Mirtillo, Pesca)	10,00 €
<i>Fruit Juices</i> (Apple, Pineapple, Blueberry, Peach)	
Spremuta di Arancia	8,00 €
<i>Fresh Orange Juice</i>	
Acqua Naturale <i>Lurisia</i>	5,00 €
<i>Natural Water</i>	
Acqua Frizzante <i>Lurisia</i>	5,00 €
<i>Sparkling Water</i>	



L'APERITIVO

ICONIC ITALIAN APERITIVO

Campari Spritz

13%/9% Vol.

20,00 €

- *Campari (Try the Aperol Version...)*
- *Prosecco Docg*
- *Soda Tassoni*

Bittertass

7.5% Vol.

20,00 €

- *Campari*
- *Cedrata Tassoni*

Mezzo e Mezzo

13.0% Vol.

20,00 €

- *Mezzo e Mezzo Nardini*
- *Soda Tassoni*

Beluga Gold Martini

24.0% Vol.

30,00 €

- *Beluga Gold Line*
- *Noilly Prat*
- *Salamoia di Verdure in Agrodolce*
- *Soluzione Salina*
- *Vapore al Sedano*



MORNING COCKTAIL

MORNING COCKTAIL

Venturo Collins

22,00 €

8.0% Vol.

- *Venturo*
- *Limoncello Casoni*
- *Cordial Lime*
- *Tintura Pepe Sichuan*
- *Soda Tassoni*

Our Espresso Martini

22,00 €

15.0% Vol.

- *Diplomatico Mantuano Rum*
- *Ron Barceló Organic*
- *Mr. Black Cold Brew Coffee Liqueur*
- *Nespresso Caramello*
- *Scioppo Vaniglia*

Candy Cola

22,00 €

14.3% Vol.

- *Bushmills alla Mela e Uvetta*
- *Montenegro*
- *Succo di Limone*
- *Scioppo Cannella*
- *Angostura Bitter*
- *Ginger Ale Thomas Henry*

Segue...



MORNING COCKTAIL

MORNING COCKTAIL

Segue...

Cupido

12.8% Vol.

22,00 €

- *Gin Mare*
- *Campari*
- *Cordiale Lampone e Lime*
- *Freccianera Rosè*
- *Vapore di rosmarino*

House Negroni

18.9% Vol.

22,00 €

- *Gin del Professore Monsieur*
- *Campari*
- *Vermouth del Professore Rosso*
- *Rabarbaro Nardini*
- *Vapore di Sottobosco*

Tequila Sunset

11.0% Vol.

22,00 €

- *Espolon Tequila Blanco*
- *Ratafia Biancospino*
- *Shrub Lamponi e Melagrana*
- *Succo di Lime*
- *Agavesito*
- *Thomas Henry Pompelmo Rosa*
- *Tintura al Timo*



MOCKTAILS

NO ALCOHOL COCKTAILS

Nespresso Mocktail

22,00 €

- *Tanqueray 0.0*
- *Nespresso Amaretti Dek*
- *Hazelnut Syrup*
- *Lime*
- *Cherry Soda Three Cents*
- *Coffee Bitter*

Tanqueray Tonic

22,00 €

- *Tanqueray 0.0*
- *Tonica Superfina o Agrumi Tassoni*

Tikieasy

22,00 €

- *Tanqueray 0.0*
- *Cordial Lime*
- *Three Cents Pineapple Soda*
- *Menta*



BIRRA

BEER

Birre in bottiglia dall'Italia
Bottled beers from Italy

Dolomiti Pils (33 Cl.) 4.9% Vol.	10,00 €
Dolomiti Rossa (33 Cl.) 6.7% Vol.	10,00 €
Dolomiti Doppio Malto (33 Cl.) 8.0% Vol.	10,00 €
Dolomiti Senza Glutine (33 Cl.) 5.2% Vol.	10,00 €
Birra Castello “Lager” (33 Cl.) 4.8% Vol.	10,00 €
Birra Castello “Rossa” (33 Cl.) 6.7% Vol.	10,00 €
Birra Castello “Non Filtrata” (50 Cl.) 5.0% Vol.	13,00 €
Peroni-Nastro Azzurro 0.0 (33 Cl.) Analcolica - 0.0% Vol.	10,00 €



BOLLICINE ITALIANE

ITALIAN SPARKLING

FRANCIACORTA DOCG

Freccianera Fratelli Berlucchi Brut 25

Chardonnay

Lombardia



16,00 €



65,00 €

Freccianera Fratelli Berlucchi Rosé Brut

Pinot Nero, Chardonnay

Lombardia

17,00 €

70,00 €

Freccianera Fratelli Berlucchi Brut Millesimato

Chardonnay, Pinot Nero

Lombardia

75,00 €

Freccianera Fratelli Berlucchi Nature

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Lombardia

80,00 €

Freccianera Fratelli Berlucchi Saten

Chardonnay

Lombardia

80,00 €

Freccianera Fratelli Berlucchi Casa delle Colonne 2011

Chardonnay, Pinot Nero

Lombardia

130,00 €

Bellavista Alma “Assemblage 2”

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Lombardia

75,00 €

Bellavista Alma Rosé “Assemblage 2”

Chardonnay, Pinot Nero

Lombardia

80,00 €

Bellavista Riserva Vittorio Moretti 2016

Chardonnay, Pinot Nero

Lombardia

185,00 €

Bellavista Riserva “Meraviglioso” Magnum

Chardonnay, Pinot Nero

Lombardia

1.500,00 €



BOLLICINE

SPARKLING

Segue...

TRENTO DOC



Trento Doc Brut Letrari

Chardonnay, Pinot Nero

Trentino

75,00 €

Trento Doc Brut Rosé Letrari

Chardonnay, Pinot Nero

Trentino

75,00 €

Trento Doc Brut Riserva Letrari

Chardonnay, Pinot Nero

Trentino

110,00 €

ALTA LANGA DOCG

Banfi Alta Langa “Cuvée Aurora”

Pinot Nero, Chardonnay

Piemonte

70,00 €

Banfi Alta Langa Rosé “Cuvée Aurora”

Pinot Nero

Piemonte

75,00 €

Banfi Alta Langa Riserva 100 Mesi Pas Dosé “Cuvée Aurora”

Chardonnay, Pinot Nero

Piemonte

180,00 €

OLTREPO' PAVESE DOCG

Travaglino Gran Cuvée Blanc de Noir Extra Brut Milles. 2018

Pinot Nero

Lombardia

65,00 €

Travaglino Monteceresino Rosé Extra Brut Milles. 2019

Pinot Nero

Lombardia

65,00 €



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

BOLLINGER



Special Cuvée Brut

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

Ay, Champagne

130,00 €

Rosé

Pinot Nero, Chardonnay

Ay, Champagne

120,00 €

R.D. 2008

Pinot Nero, Chardonnay

Ay, Champagne

570,00 €

Bollinger “La grande Année”

Pinot Nero, Chardonnay

Ay, Champagne

• **Brut 2015**

260,00 €

• **Brut Rosé 2007**

410,00 €

• **Brut Rosé 2014**

280,00 €

KRUG

Grande Cuvée 173^{ème} Édition Brut

Chardonnay, Pinot nero, Pinot Meunier

Reims

350,00 €

Brut Rosé 27^{ème} Édition

Chardonnay, Pinot nero, Pinot Meunier

Champagne

500,00 €



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

Segue...

DOM PERIGNON

Brut Vintage 2015

Chardonnay, Pinot Nero

Épernay



350,00 €

Rosé Vintage 2009

Chardonnay, Pinot Nero

Épernay

610,00 €

Plenitude “P2” 2006

Pinot Nero, Chardonnay

Épernay, Champagne

650,00 €

LALLIER

Brut “R.021”

Pinot Nero, Chardonnay

Ay, Champagne

20,00 €

100,00 €

Brut Rosé Grand Cru

Pinot Nero, Chardonnay

Ay, Champagne

22,00 €

120,00 €

Loridon Grand Cru

Chardonnay

Ay, Champagne

190,00 €



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

Segue...

DAUBY

Cuvée Grand Réserve Premier Cru

Chardonnay, Pinot Nero

Ay, Champagne

120,00 €

Blanc de Noir Brut Premier Cru

Pinot Nero

Ay, Mareuil-sur-Ay, Champagne

120,00 €

RUINART

Blanc de Blancs

Chardonnay

Reims

180,00 €

ARMAND DE BRIGNAC

Brut Gold

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

Chigny-les-Roses, Champagne

450,00 €



VINI ITALIANI

ITALIAN WINE

BIANCHI *WHITE*



Collio Riserva Doc Gradis'ciutta

Ribolla Gialla, Malvasia, Friulano

Friuli Venezia Giulia

75,00 €

Pinot Grigio Collio Doc Gradis'Ciutta

Pinot Grigio

Friuli Venezia Giulia

14,00 €

60,00 €

Sauvignon Bastianich

Sauvignon

Friuli Venezia Giulia

55,00 €

Pfitcher Pinot Bianco Longarei

Pinot Bianco

Alto Adige

60,00 €

Pfitcher Sauvignon Blanc Riserva Mathias

Sauvignon Blanc

Alto Adige

95,00 €

Convento dell'Annunciata Bellavista

Chardonnay

Lombardia

90,00 €

Chardonnay "L'Altro" Pio Cesare

Chardonnay

Piemonte

14,00 €

60,00 €

Chardonnay "Pio di Lei" Pio Cesare

Chardonnay

Piemonte

120,00 €

Gavi di Gavi Broglia

Cortese

Piemonte

65,00 €

Derthona Timorasso Broglia

Timorasso

Piemonte

65,00 €



VINI ITALIANI

ITALIAN WINE

Segue...



5 Terre Bianco La baracca

Vermentino, Albarola, Bosco

Liguria

65,00 €

Chardonnay Fontanelle Banfi

Chardonnay

Toscana

60,00 €

Cambrugiano Belisario

Verdicchio di Matelica

Marche

65,00 €

Villa Bucci Verdicchio di Jesi Riserva

Verdicchio di Jesi

Marche

100,00 €

Trebbiano d'Abruzzo Superiore "Spelt Oro" La Valentina

Trebbiano

Abruzzo

60,00 €

Passerina del Frusinate Casale della Ioria

Passerina

Lazio

50,00 €

Le macchie Gerwurztraminer Scarpe toste

Gewurztraminer

Lazio

13,00 €

55,00 €

Le Macchie Sciantosa

Malvasia

Lazio

55,00 €

Catarratto Baglio di Pianetto

Grillo

Sicilia

13,00 €

55,00 €

Spera Siddura

Vermentino

Sardegna

55,00 €



VINI ITALIANI

ITALIAN WINE

Segue...

ROSATI *ROSÉ*



Etna Rosato Donnafugata

Nerello Mascalese

Sicilia

55,00 €

Belisario Rosato

Sangiovese

Marche

14,00 €

55,00 €

Belvento Rosato

Grenache

Toscana

13,00 €

50,00 €

ROSSI *RED*

Valpolicella Classico Doc Speri

Corvina, Rondinella, Molinara

Veneto

14,00 €

60,00 €

Amarone della Valpolicella Docg Speri

Corvina, Rondinella, Molinara

Veneto

• **2021**

95,00 €

• **2008**

320,00 €

• **2005**

300,00 €

• **2003**

280,00 €

Barolo Pio Cesare

Nebbiolo

Piemonte

• **2021**

105,00 €

• **2015**

145,00 €

• **2013**

140,00 €

Barolo Ornato Pio Cesare 2016

Nebbiolo

Piemonte

210,00 €



VINI ITALIANI

ITALIAN WINE

Segue...



Barolo Mosconi pio Cesare 2015

215,00 €

Nebbiolo

Piemonte

Barbera d'Alba Docg Pio Cesare

16,00 €

75,00 €

Barbera d'Alba

Piemonte

Pfitcher Pinot Nero Fuxleiten

60,00 €

Pinot Nero

Alto Adige

Chianti Classico "Ama" Castello d'Ama

15,00 €

70,00 €

Sangiovese, Colorino, Canaiolo

Toscana

Chianti Classico Gran Selezione "San Lorenzo" Castello d'Ama

115,00 €

Sangiovese, Colorino, Canaiolo

Toscana

Chianti Classico 2015 "Vigneto La Casuccia"

280,00 €

Merlot, Sangiovese

Toscana

L'Apparita 2020 Castello d'Ama

350,00 €

Merlot

Toscana

Hebo Petra

15,00 €

60,00 €

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Toscana

"Quercegobbe" Petra

75,00 €

Merlot

Toscana

Petra di Petra

90,00 €

Cabernet Sauvignon, Merlot

Toscana



VINI ITALIANI

ITALIAN WINE

Segue...



Sassicaia Tenuta San Guido

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Toscana

• **2020**

500,00 €

• **2021**

900,00 €

• **2022**

450,00 €

Le difese Tenuta San Guido

Cabernet Sauvignon

Toscana

65,00 €

Brunello di Montalcino Poggio all'Oro Banfi

Sangiovese Grosso

Toscana

240,00 €

Brunello di Montalcino Poggio alle Mura Banfi

Sangiovese Grosso

Toscana

105,00 €

Sostanza Lilia Maria Lani

Sangiovese

Toscana

55,00 €

Montepulciano d'Abruzzo Spelt La Valentina

Montepulciano d'Abruzzo

Abruzzo

65,00 €

Cesanese del Piglio Superiore Docg Casale della Ioria

Cesanese

Lazio

50,00 €

“Es” Primitivo Gianfranco Fino

Primitivo di Manduria

Puglia

120,00 €

Contesa dei Venti Donnafugata

Nero d'Avola

Sicilia

65,00 €

Mille e Una Notte Donnafugata

Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah e altri

Sicilia

110,00 €



VINI FRANCESI

FRENCH WINE

VALLE DEL RODANO



M. Chapoutier Condrieu “Invitare”

85,00 €

Viognier

Condrieu

M. Chapoutier “Les Maysonniers”

70,00 €

Syrah

Crozes-Hermitage

M. Chapoutier Châteauneuf du Pape Facelie

130,00 €

Granache

Châteauneuf-du-Pape

VALLE DELLA LOIRA

Patrice Moreux Pouilly-Fumé

65,00 €

Sauvignon

Pouilly-sur-Loire

Patrice Moreux Pouilly-Fumé “Silex”

75,00 €

Sauvignon

Pouilly-sur-Loire

BORDEAUX

Château Clarke

100,00 €

Cabernet Sauvignon, Merlot

Saint-Émilion, Médoc



VINI FRANCESI

FRENCH WINE

Segue...

BORGOGNA



Domaine Chanson Nuits-Saint-Georges

120,00 €

Pinot Nero

Côte-d'Or, Beaune

Domaine Chanson Gevrey Chambertin

120,00 €

Pinot Nero

Côte-d'Or, Beaune

Olivier Leflaive Mersault

190,00 €

Chardonnay

Côte-d'Or, Beaune

Domaine de Bellene Vosne Romanée

250,00 €

Pinot Nero

Côte-d'Or, Beaune

PROVENZA

Château d'Esclans Whispering Angel

65,00 €

Grenache, Rolle, Ayrach, Cinsault, Tibouren

Côtes-de-Provence

ATTENZIONE

I vini che lavoriamo contengono solfiti.

Per qualsiasi esigenza
rivolgersi al personale di sala.

The wines we work with
contain sulphites.

For any need, contact our staff.



Vini Premium con dispositivo Coravin.

Saremo lieti di raccontarvi le nostre
scelte della settimana.

Premium wines with Coravin.

We will be pleased to tell you about
our choices of the week.



COLAZIONE

BREAKFAST

SERVIZIO COLAZIONE

Dalle ore 10:00 alle 12:00

BREAKFAST

Served from 10:00 a.m. to 12:00 p.m.

Omelette ^{3,7}	9,00 €
<i>Omelette</i>	
Omelette prosciutto e formaggio ^{3,7}	12,00 €
<i>Ham and cheese omelette</i>	
Prosciutto crudo ¹	9,00 €
<i>Dry-cured ham</i>	
Salmone affumicato ⁴	9,00 €
<i>Smoked salmon</i>	
Crepes al cioccolato ^{1,3,7,12}	8,00 €
<i>Chocolate crepes</i>	
Pancake con sciroppo d'acero ^{1,3,7,12,13}	8,00 €
<i>Pancakes with maple syrup</i>	
Fragole	9,00 €
<i>Strawberries</i>	



GASTRONOMIA PRANZO

LUNCH FOOD

SERVIZIO GASTRONOMIA - PRANZO

Dalle ore 12:00 alle 15:00

LUNCH FOOD

Served from 12:00 p.m. to 3:00 p.m.

ANTIPASTI *STARTER*

**Sashimi di ricciola, vinaigrette al lemongrass,
mousse di cavoli e insalatina croccante di stagione** ^{1,4,6,7,8,13} 20,00€

*Amberjack sashimi, lemongrass vinaigrette,
cabbage mousse, and a crunchy seasonal salad*

La nostra proposta di salumi e formaggi italiani ^{7,9,12,13} 23,00€

Our selection of Italian cured meats and cheeses

**Burratina della Toscana, pomodorini,
pesto genovese e chips di olive nere** ^{1,3,5,7,12} 15,00€

Tuscia Burrata cheese, cherry tomatoes, Genoese pesto, and black olive chips

**Carpaccio di manzo marinato alle erbe,
salsa tonnata e ravanelli speziati** ^{1,3,4,7,9,13} 20,00€

Herb-marinated beef carpaccio, tuna sauce, and spiced radishes

**Tagliatelle di calamari, gazpacho di stagione,
crema di mais dolce e anacardi tostati** ^{1,5,7,8,12} 20,00€

Calamari "Tagliatelle", seasonal gazpacho, sweet corn cream and toasted cashews



GASTRONOMIA PRANZO

LUNCH FOOD

Segue...

PRIMI PIATTI *FIRST COURSE*

**Orecchiette fresche al pesto tradizionale,
cuore di baccalà in panur mediterranea** ^{1,5,7,12,13} 22,00 €

*Fresh orecchiette pasta with traditional pesto,
cod heart and Mediterranean breadcrumbs*

**Tagliolini all'uovo con pomodorino fresco,
basilico e cacio-ricotta salata** ^{1,3,7,8} 18,00 €

*Egg tagliolini pasta with fresh cherry tomatoes,
basil, and salted "Cacio-Ricotta" cheese*

Calamarata con gamberi, pomodorini pachino e zafferano ^{1,2,8,13,*} 20,00 €

Calamarata pasta with prawns, cherry tomatoes and saffron

SECONDI PIATTI *MAIN COURSE*

**Tagliata di manzo glassata con salsa barbecue
e patate novelle al rosmarino** ^{8,9} 27,00 €

Sliced steak glazed with barbecue sauce and rosemary new potatoes

Filetto di spigola in salsa mojito e cavolo rosso saltato ^{4,13} 22,00 €

Sea bass fillet with mojito sauce and sautéed red cabbage

**Tentacolo di polpo rosticciato,
stracciatella di bufala e tartufo nero** ^{5,7,13} 30,00 €

Roasted octopus tentacle, buffalo mozzarella stracciatella, and black truffle



GASTRONOMIA PRANZO

LUNCH FOOD

Segue...

CONTORNI *FIRST COURSE*

Patate novelle rosticciate al rosmarino e sale Maldon

9,00 €

Roasted new potatoes with rosemary and Maldon salt

Cavolo rosso saltato

9,00 €

Sautéed red cabbage

Spinaci all'agro

9,00 €

Sour spinach

Insalatina verde e pomodorini

9,00 €

Green salad and cherry tomatoes



DOLCI

DESSERT

Tagliata di ananas al maraschino e menta con gelato al cocco ^{3,7,13}	13,00 €
<i>Sliced pineapple, mint, maraschino and coconut ice cream</i>	
Cheesecake e salsa esotica ^{1,3,7}	13,00 €
<i>Cheesecake and exotic sauce</i>	
Il nostro Tiramisù al cioccolato fondente ^{1,3,7}	13,00 €
<i>Tiramisù and dark chocolate</i>	
Assortimento di gelati artigianali ^{1,3,7}	13,00 €
<i>Artisanal ice cream</i>	



THANKS

TO

CAMPARI

Coca-Cola

DIAGEO

NESPRESSO

SANPELLEGRINO
GRUPPO

ALLERGENI *ALLERGENS*

1. Cereali / Glutine, **2.** Crostacei, **3.** Uova,
4. Pesce, **5.** Molluschi, **6.** Soia, **7.** Latte e Lattosio, **8.** Sedano,
9. Senape, **10.** Semi di Sesamo, **11.** Arachidi, **12.** Frutta Secca (Noci...),
13. Solfiti e/o Anidride Solforosa, **14.** Lupini, **15.** Vegetariano, **16.** Vegano,
17. Gluten Free, **18.** Congelato, * Congelato all'origine.

*1. Cereals / Gluten, 2. Crustaceans, 3. Egg, 4. Fish, 5. Clams, 6. Soy,
7. Milk and Lactose, 8. Celery, 9. Mustard, 10. Sesame Seeds,
11. Peanuts, 12. Dried Fruit (Nuts ...),
13. Sulphites And / Or Sulfur Dioxide, 14. Lupins,
15. Vegetarian, 16. Vegan, 17. Gluten Free, 18. Frozen, *Frozen At Source.*

È disponibile la nostra

LISTA DEI DISTILLATI

Please, ask for our Spirits List

