

LA GIOSTRA

IN FOOD WE TRUST



1732 D.C. FIRENZE

R I S T O R A N T E

THE VERY SLOW FOOD ...! THE BEST !!!

WELCOME TO LA GIOSTRA !

BEFORE STARTING, WE WOULD LIKE TO TELL YOU ABOUT OUR STORY AND OUR AMBITIONS.

WE HOPE TO WHILE AWAY A FEW MOMENTS BEFORE YOU ORDER YOUR FOOD WHICH WE WILL PREPARE, AFTER HAVING MET YOU, ACCORDING TO YOUR TASTE.

WHY THE NAME "LA GIOSTRA"?

BECAUSE THE PLACE IN WHICH YOU FIND YOURSELF WAS, IN 1700, THE WINTER STORAGE PLACE FOR A CAROUSEL LOCATED IN THE FAMOUS PIAZZA DEI CIOCHI NOT TOO FAR FROM US.

YOU CAN ALSO SEE OUR CEILING WHICH DATES TO 1640, AS WELL AS THE HOLLOWED-OUT STONE WHERE THE CAROUSEL BANNER POST WAS PLANTED.

WHY DO THEY CALL US "PRINCES"?

OUR DREAM IS TO EXTEND OUR PRINCELY HERITAGE TO THE REALM OF FOOD PREPARED ACCORDING TO AUTHENTIC TRADITION AND CULTURE.

THEREBY BECOMING PRINCES IN LIFE NOT JUST HABSBURG-LORRAINE.



WHY THE CHOICE BETWEEN BEING PRINCES
AND TEMPTING THE TASTEBUDS WITH OUR DELICACIES?

BECAUSE CULINARY INDUCEMENTS ARE PREFERABLE TO POLITICAL
INTRIGUE!

PASSION, OVERWHELMING PASSION, BORN AT THE AGE OF SEVEN
WHEN MY GRANDMOTHER PERFORMED "MAGIC".

SHE WOULD TAKE US INTO THE KITCHEN, JUST US, AWAY
FROM THE EYES OF HER HOUSEHOLD STAFF, AND THEN WE WOULD
MAKE: KRAPFEN!!!

TINY LITTLE BALLS THAT BALLOONED IN THE HEAT ...
GRADUALLY ... MAGICALLY ... UNTIL ... HOSANNA ... PLACED
IN A LARGE PAN WITH BOILING OIL AND FAT, THEY WOULD DOUBLE
IN SIZE, PERHAPS EVEN MORE, AND THEY BECAME GOLDEN WITH
A CLEAR GLAZE.

AND THEN THE TASTING: A DUSTING OF SUGAR, AND A BITE,
WITH A CLOUD OF SUGAR THAT SWEETENED EVEN OUR NOSES.
CHILDHOOD MEMORIES THAT STAY WITH YOU ALL YOUR LIFE.

THEN WAS BORN MY EVER LASTING PASSION FOR FOOD.

AND NOW TO OUR DREAM: A LITTLE RESTAURANT CALLED "LA GIOSTRA",
WHERE WE WOULD HAVE THE PLEASURE OF HAVING YOU TASTE OUR
COOKING, NEITHER FAR FETCHED NOR SIMPLY FOR SHOW. FOOD THAT
TOUCHES YOUR EMOTIONS; AN OCCASION TO ENJOY REAL FOOD THAT
BRINGS YOU CLOSER TO YOUR FRIENDS AND TABLE GUEST, CREATING A
MEMORABLE, AND PLEASING ATMOSPHERE.

AND THE JOY OF RETURNING.

ALWAYS WITH US AT LA GIOSTRA!



BENVENUTI ALLA GIOSTRA,

*NOI FAREMO TUTTO il POSSIBILE PER FARVI SENTIRE A CASA NOSTRA
OSPITI DI RIGUARDO - NON PER SFARARVI -*

*MA PER DARVI UNA PIACEVOLE EMozione, CON Cibi VERI E
TRADIZIONALI RICETTE, TOSCANE ED EUROPEE !*

*NOI CI IMPEGNAMO OGNI GIORNO PER RICERCARE
i MIGLIORI INGREDIENTI, SEMPRE FRESCHI DI GIORNATA, SENZA
BADARE A SPESE, E CUCINATI CON TUTTA LA CURA CHE CI DÀ
LA NOSTRA PASSIONE ED ESPERIENZA.*

*GRAZIE ! E SCUSATECI SE NON INCONTRIAMO SEMPRE
il VOSTRO GUSTO:*

SIAMO APPASSIONATI, ANCHE PRINCIPALI.

MA UHANI !

*SOLDANO, ANASTASIA E
DIMITRI D'ASBURGO LORENA*



ANTIPASTI DI TERRA

<i>CARDACCIO DI CARNE CHIANTINA, PARCHIANO, RUCOLA E POMODORI</i>	18,00
<i>CARDACCIO DI ZUCCHINE E MELANZANE CON PECORINO DI FOSSA</i>	16,00
<i>STRACCIATELLA DI BURRATA PUGLIESE DOP CON POMPELHO ROSA E SALSA DI</i>	20,00
<i>INSALATA DI SONCINO, ARANCE, PECORINO, NOCI, PINOLI E ACETO</i>	15,00
<i>PROSCIUTTO IBERICO DE BELLOTA "PATA NEGRA" CON CROSTONI</i>	30,00
<i>PROSCIUTTO DI LANGHIRANO CON MOZZARELLINE DI BUFALA</i>	18,00
<i>GRAN SELEZIONE DI SALVI DI CINTA SENESE</i>	22,00
<i>TARTARE DI MANZO CON STRACCIATELLA E POMODORINI SECCHI PUGLIESI</i>	22,00

ANTIPASTI DI MARE

<i>INSALATA DI GAMBERONI SICILIANI* SULLA GIOSTRA</i>	24,00
<i>SALMONE CODA NERA RISERVA CON INSALATINA DI FINOCCHIO,</i>	24,00
<i>CARDACCIO DI POLPO DI SCOFIO CON PATATE</i>	18,00
<i>MAFFIATA DI PESCE TIEPIDA CON VERDURINE</i>	22,00
<i>INSALATA DI CALAMARI RUCOLA E POMODORINI PACCHINO</i>	14,00

COBERTO / COVER	3,00
ACQUA	2,00
SAN PELLEGRINO	4,00

** IN CASO DI ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE L'IMPORTATIVA SUGLI ALLERGENI.

** IN CASE OF ALLERGIES PLEASE ASK OUR STAFF FOR THE LIST OF ALLERGENS.



PRIMI PIATTI DI TERRA

<i>TORTELLONI DI BURRATA DI ASSISI AI FIORI DI ZUCCA E DATTERINI</i>	18,00
<i>RAVIOLI DI PECORINO DI FOSSA E PERE WILLIAMS</i>	18,00
<i>RAVIOLI DI RICOTTA DI CAPRA E SPINACI CON BURRO SALVIA E SEMI DI</i>	16,00
<i>TORTELLONI ALLA MUGELLANA CON RAFOUT TOSCANO</i>	15,00
<i>TAGLIATELLE FATTE A MANO CON FUNGHI PORCINI DELLA FARFAGNANA</i>	18,00
<i>RIFATONI DEL "BARONE ROSSO" CON PINOLI POKODORINI E BASILICO</i>	16,00
<i>PAPPARDELLE ALLA TOSCANA CON CINFIFIALE MAREMMANO BACCHE DI GINEPRO E PINOLI</i>	16,00
<i>PENNE ALLA "SORRENTINA" CON MOZZARELLINE POKODORINI E ORIFANO</i>	14,00
<i>GNOCCHI FATTI IN CASA ALLA TIBETANA</i>	15,00
<i>LINGUINE ALLA CARBONARA CON ASPARAGNA DI BOSCO</i>	16,00
<i>PENNE AL GORGONZOLA PERE WILLIAMS E PISTACCHI</i>	16,00
<i>RISOTTO AGLI ASPARAGI DI PESCIA E ZUCCHINE</i>	14,00
<i>PAPPA AL POKODORO ALLA TOSCANA CON CAUOLO NERO</i>	12,00
<i>MINISTRONE DI VERDURE DELL'ORTO TOSCANO</i>	12,00

PRIMI PIATTI DI MARE

<i>RISOTTO ALLA CATALANA CON GAMBERONI E VERDURINE</i>	20,00
<i>SPAGHETTINI ALLA "TRABACOLARA" LEFFERENTE PICCANTI</i>	20,00
<i>SPAGHETTI DI MARE ALLA "VERSILIESE"</i>	20,00
<i>SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI DEL TIRRENO</i>	22,00
<i>LINGUINE CON SCAMPI DEL MEDITERRANEO E POKODORINI SFUSCIATI</i>	26,00
<i>GNOCCHETTI CON BISQUE DI SCAMPI E SALSA AL BASILICO</i>	24,00

** IN CASO DI ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE L'INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI.

** IN CASE OF ALLERGIES PLEASE ASK OUR STAFF FOR THE LIST OF ALLERGENS.

SECONDI PIATTI DI TERRA

SCOTTADITO DI CADRETTO ALLA BRACE CON VERDURE FRITTE IN PASTELLA	26,00
POLLANCA DISSOSSATA COTTA AL FORNO CON VERDURINE JULIENNE	24,00
PETTO DI POLLO CON SALSA DI PECORINO TOSCANO E PERE CONFIT	24,00
PICCIONCINO DISSOSSATO ALLA DIAVOLO CON PATATE INFERNALI AL FORNO	28,00
WIENER SCHNITZEL CON SALSINE VARIE E CONTORNI	28,00
OSSO BUCO DI VITELLA ALLA TOSCANA	26,00
SCALOPPINE DI VITELLA AL LITONE O AL MARSAIA	18,00
SPIANATA DI CHIANINA ALLE ERBE AROMATICHE DI MAREMMA	22,00
TAGLIATA DI CHIANINA BRACIATA CON PARCHIGIANO E RUCOLA	26,00
TAGLIATA DI CHIANINA CON AGLIO OLIO E ROSMARINO	26,00
FILETTO DI CHIANINA ALLA "MORHANNA"	27,00
FILETTO DI CHIANINA "LORENZO IL MAGNifico"	30,00
FILETTO KALUILL CON FEGATO D'OCA FRESCO E HELE ALL'ARMAGNAC	36,00
FIorentINA ALLA FIorentINA MINIMO x2 PERS. <u>PREZZO AL KG</u>	55,00

SECONDI PIATTI DI MARE

SCAMPI PARADISO GRATINATI AL FORNO*	35,00
GAMBERONI** AL LARDO DI COLONNATA E WHISKY CAOL'ILLA	28,00
FILETTO DI BRANZINO DI MARE AL BRUNELLO	26,00
BRANZINO DI MARE COTTO IN FORNO ALL'ISOLANA	26,00
BRANZINO DI MARE AL CARTOCCIO	26,00
CALAMARI GRATINATI AL FORNO	24,00

** IN CASO DI ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE L'INFORMATIVA SUGLI ALI

** IN CASE OF ALLERGIES PLEASE ASK OUR STAFF FOR THE LIST OF ALLERGEN

* IL PRODOTTO CONTRASSEGNIATO POTREBBE ESSERE CONFEZIONATO SE FUORI STAFF.

CONTORNI

<i>GRAN FRITTURA DI VERDURE ALLA FIORENTINA</i>	12,00
<i>ASPARAGI GIGANTI ALL'AFRO O ALLA PARHIFIANA</i>	12,00
<i>MARGHERITA DI VERDURE GRIGLIATE</i>	12,00
<i>FAFIOLI CANNELLINI TOSCANI</i>	8,00
<i>SPINACI FRESCI ALLA TOSCANA</i>	8,00
<i>INSALATA POMODORI E RUCOLA</i>	8,00
<i>INSALATA GRECA CON FETA E OLIVE</i>	10,00
<i>CAPRESE DI VERA BUFALA E POMODORI CON BASILICO</i>	12,00
<i>PECORINO DI FOSSA CON PERE NIELE E NOCI</i>	15,00

** IN CASO DI ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI.

** IN CASE OF ALLERGIES PLEASE ASK OUR STAFF FOR THE LIST OF ALLERGENS.

DESSERT E FRUTTA

<i>SACHER IMPERIALE</i>	10,00
<i>CHEESE CAKE DEL BASSO</i>	10,00
<i>TIRAMISÙ...SÙ...SÙ...SÙ...</i>	10,00
<i>TART-TATIN DI MELE KALVILL</i>	10,00
<i>LA MERENDA DI SISSI IMPERATRICE</i>	10,00
<i>DELITTO SUL PACK.....!</i>	12,00
<i>PACIFUO D'ISCHIA</i>	8,00
<i>SORBETTO DI MELE VERDE CON CALVADOS</i>	8,00
<i>SORBETTO DI LICHONE SICILIANO</i>	8,00
<i>GELATO DI CREMA MANTECATO</i>	8,00
<i>ANANAS DEL MADAGASKAR GUARNITO</i>	8,00
<i>FRAGOLE E LADRONI CON GELATO ALLA CREMA</i>	10,00

** IN CASO DI ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI.
** IN CASE OF ALLERGIES PLEASE ASK OUR STAFF FOR THE LIST OF ALLERGENS.

VINI ROSSI

CHIANTI - CLASSICO

FONTERUTOLI		CASTELLINA	2015	30,00
QUERCIABELLA		GREVE IN CHIANTI	2014	40,00
FONTODI		PANZANO IN CHIANTI	2015	28,00
ISOLE E OLENA		BARBERINO V. ELCA	2014	35,00
SAN GIUSTO A TRENENNANO		GAIOLE IN CHIANTI	2015	30,00
CASTELLO DI FONTERUTOLI		CASTELLINA	2013	50,00
SAN LEONINO	RISERVA	CASTELLINA	2014	28,00
CASTELLO DI AHA	SAN LORENZO	GAIOLE IN CHIANTI	2010	100,00
CASTELLO DI AHA	SAN LORENZO	GAIOLE IN CHIANTI	2011	75,00
CASTELLO DI AHA	SAN LORENZO	GAIOLE IN CHIANTI	2006	80,00
CASTELLO DI AHA	RISERVA	GAIOLE IN CHIANTI	2013	54,00
FELSINA	RISERVA	CASTELNUOVO B.NGA	2013	35,00
FONTODI	RISERVA	PANZANO IN CHIANTI	2013	60,00
CASTELLO DI MONSANTO	Il Poggio	BARBERINO V. ELCA	1998	110,00
BADA A PASSIGNANO	RISERVA	SAN CACCIANO	2013	38,00

BRUNELLO DI MONTALCINO

CASANOVA DEI NERI	RISERVA	"CERRETAILO"	2007	320,00
ALTESINO	RISERVA	"MONTOSOLI"	2012	120,00
CONTI COSTANTI			2013	80,00
ALTESINO			2012	60,00
CASANOVA DEI NERI			2013	120,00
BIONDI SANTI			2010	250,00
BIONDI SANTI	RISERVA		1995	1.500,00
SIRO PACENTI			2012	150,00
Poggio Di Sotto			2009	180,00
Poggio Di Sotto	RISERVA		2010	420,00
LUCE			2012	150,00

ROSSO DI MONTALCINO

CONTI COSTANTI			2016	30,00
CASANOVA DEI NERI			2015	35,00

VINI ROSSI

MERLOT PURO

LAYAIONE	MARCHESE FRESCOBALDI	2013	55,00
COLLE DEI MANDORLI	SAN VITO	2011	45,00
APPARITA	CASTELLO DI AHA	2006	240,00
APPARITA	CASTELLO DI AHA	2011	250,00
APPARITA	CASTELLO DI AHA	2009	220,00
APPARITA	CASTELLO DI AHA	2005	310,00
MESSORIO	LE MACCHIOLE	2013	210,00
BARTHOLOMAUS	TENUTA ARGENTIERA	2012	170,00
PALAFRENO	QUERCIAELLA	2010	150,00
MASSETO	TENUTA DI MASSETO	2012	900,00

CABERNET MERLOT

ORNELLAIA	TENUTE DELL'ORNELLAIA	1994	600,00
ORNELLAIA	TENUTE DELL'ORNELLAIA	1995-1990	800,00
ORNELLAIA	TENUTE DELL'ORNELLAIA	2014	200,00
ORNELLAIA	TENUTE DELL'ORNELLAIA	1999	800,00
ORNELLAIA	TENUTE DELL'ORNELLAIA	1998	900,00
G A J A !!!	CAMPARCAUDA	2013	140,00
G A J A !!!	MAGARI	2015	60,00
ANTIMORI	QUADO AL TASSO	2015	130,00

SYRAH

IL BOSCO	TEN. D'ALESSANDRO	2011	55,00
COLLEZIONE DE' MARCHI	ISOLE E OLENA	2009	75,00

MOBILE DI MONTEPULCIANO

FATTORIA CAUQUETO		2013	28,00
POLIZIANO		2014	30,00

MORELLINO DI SCANSANO

GRILLESINO		2013	30,00
------------	--	------	-------

VINI ROSSI

SAN GIOVESE PURO

ASINONE	POLLIZANO	2007	110,00
ASINONE	POLLIZANO	2012	50,00
ANFITEATRO		2011	120,00
CEPPARELLO	ISOLE DIENA	2014	100,00
TESTAHATTA	TESTAHATTA	2013	110,00
PERCARO	SAN GIUSTO A RENTENNANO	2012	110,00
FIACIANELLO	FONTODI	2013	95,00
VIGNA MONTICCHIO RUBESCO	RISERVA LUNFAROTTI	2010	50,00

SAN GIOVESE-CABERNET-MERLOT

CARMIGNANO	PIAGGIA	2014	50,00
------------	---------	------	-------

CABERNET-FRANC

PALEO	LE MACCHIOLE	2014	110,00
-------	--------------	------	--------

CABERNET PURO

ISOLE DIENA	COLLEZIONE DE' MARCHI	2014	125,00
OPHELIA MARIA	TENUTA ARGENTIERA	2012	170,00
CECCANTE	IL GRILLESIMO	2014	45,00

CABERNET SAUVIGNON - FRANC MERLOT PETIT VERDOT

SAPALO	SAPALO	2015	80,00
VILLA DONORATICO	TENUTA ARGENTIERA	2015	40,00

CABERNET SAUVIGNON-MERLOT-CABERNET-FRANC

ARGENTIERA	TENUTA ARGENTIERA	2015	90,00
CASTELLO DI BOLGHERI	CASTELLO DI BOLGHERI	2013	50,00

SANGIOVESE CABERNET SYRAH

AVVOLTORE	MORIS FARI	2013	50,00
-----------	------------	------	-------

VINI ROSSI

SANGIOVESE-CABERNET

TIGNANELLO		ANTINORI	2014	140,00
CONCERTO		MARCHESI MARZEI	2013	90,00
CAMARTINA		QUERCIAIELLA	2010	165,00
BELGUARDO		FONTERUTOLI	2012	50,00
SOLAIA		MARCHESI ANTINORI	1995	650,00
SOLAIA		MARCHESI ANTINORI	1996	600,00
SOLAIA		MARCHESI ANTINORI	1998	600,00
SOLAIA		MARCHESI ANTINORI	2011	320,00
SOLAIA		MARCHESI ANTINORI	1997	1.250,00
SOLAIA	1,5L MAGNUM	MARCHESI ANTINORI	2001	1.800,00
SOLAIA	3L JÉROBOAM	MARCHESI ANTINORI	2012	2.800,00

PINOT NERO

MAZON RISERVA		J.HOFSTATTER	ALTO ADIGE	2013	45,00
VIGNA ROCCOLO		J.HOFSTATTER	ALTO ADIGE	2013	350,00
BARTHENAU VIGNA S. URBANO		J.HOFSTATTER	ALTO ADIGE	2013	120,00
FORTUNI		PODERE FORTUNA	TOSCANA 19T	2012	45,00

CABERNET SAUVIGNON-CABERNET-FRANC-MERLOT

SASSICAIA		TENUTA SAN GUIDO	2008	550,00
SASSICAIA		TENUTA SAN GUIDO	2009	500,00
SASSICAIA		TENUTA SAN GUIDO	2013	390,00
SASSICAIA	1,5L MAGNUM	TENUTA SAN GUIDO	1996	2.000,00

SANGIOVESE MERLOT

GIUDRI		CASTELLO GIUDRI	2015	48,00
LUCENTE		MARCHESI FRESCOBALDI	2015	46,00
LUCE		LUCE DELLA VITE	2014	120,00
SIEPI		MARCHESI MARZEI	2013	110,00
SIEPI		MARCHESI MARZEI	2001	220,00
IL BORRO		IL BORRO	2014	48,00

AHARONE

AHARONE TB		TORRACO BUSSOLA	2011	70,00
AHARONE TB		VIGNETO ALTO	2009	220,00
AHARONE		ZENATO	2012	57,00
AHARONE VALPANTENA		BERTANI	2014	55,00
AHARONE BERTANI CLASSICO		BERTANI	2007	110,00
AHARONE BERTANI CLASSICO		BERTANI	2001	250,00
AHARONE BERTANI CLASSICO		BERTANI	1981	600,00

VINI ROSSI

BAROLO

MASOLINO		2014	55,00
LA SPIUETTA CAMPE		2004	260,00
ETTORE GERMAO	SERRALUNGA D'ALBA	2013	60,00
GAJA!!! SPERSS	SERRALUNGA D'ALBA	2011	350,00
GAJA!!! SPERSS	SERRALUNGA D'ALBA	2001	720,00
GAJA!!! CONTEISA	LA MORRA	2007	250,00
CONTERNO FANTINO	SORI SINISTRA	2013	140,00
MONFORTINO RISERVA	GIACOMO CONTERNO	2010	920,00

BARBARESCO

BARBARESCO	GAJA!!!	1958	3.000,00
BARBARESCO	GAJA!!!	1999	500,00
BARBARESCO	GAJA!!!	2004	420,00
BARBARESCO	GAJA!!!	2010	320,00
BRICCO ASILI	CERETTO	2006	190,00
COSTA RUSSI	GAJA!!!	1999	950,00
COSTA RUSSI	GAJA!!!	1998	1.150,00
COSTA RUSSI	GAJA!!!	2009	690,00
COSTA RUSSI	GAJA!!!	2004	750,00
COSTA RUSSI	GAJA!!!	2006	670,00
SORI SAN LORENZO	GAJA!!!	1998	1.150,00
SORI SAN LORENZO	GAJA!!!	1999	950,00
SORI SAN LORENZO	GAJA!!!	2004	750,00
SORI SAN LORENZO	GAJA!!!	2006	670,00
SORI TILDIN	GAJA!!!	1998	1.150,00
SORI TILDIN	GAJA!!!	2009	590,00
SORI TILDIN	GAJA!!!	2004	750,00
SORI TILDIN	GAJA!!!	2006	670,00
SORI TILDIN	GAJA!!!	1999	950,00

LA GIOSTRA

IN FOOD WE TRUST

Vini Bianchi

CHARDONNAY	"GAJA E REY"	G A J A ! ! !	250,00
PINOT BIANCO		VALDE PASINI	30,00
SAUVIGNON BLANC		VALDE PASINI	30,00
SAUVIGNON BLANC	Collio	VILLA RUSSIZ	40,00
MULLER THURGAU		ABBZIA DI NOVACELLA	28,00
GERBUETRAIENER		S. MAFDALENA	34,00
Ribolla Gialla		JERTAN	35,00
CAPO MARTINO		JERTAN	70,00
W.....DREAMS		JERTAN	55,00
VINTAGE TUNINA		JERTAN	55,00
DESSIMIS		VIE DI ROHANS	40,00
PINOT GRIGIO		BORGO SAN DAVIDE	28,00
CHARDONNAY		VIE DI ROHANS	40,00
CHARDONNAY	AMANTIPIO	TENUTA SAN VITO	26,00
CHARDONNAY	COLLEZIONE PRIVATA	ISOLE OLENA	48,00
CHARDONNAY-PINOT BIANCO	BATAR	QUERCIAVELLA	110,00
TREBBIANO		TENUTA DI CADEBBANA	35,00
VERMENTINO	CODICE V	MARCHESI MARZEI	28,00
SAUVIGNON	CONTE DELLA VIPERA	MARCHESI ANTINORI	30,00
CHARDONNAY	CERVARO DELLA SALA	MARCHESI ANTINORI	55,00
VERMENTINO	CADICHERA CLASSICO	CADICHERA	45,00
CHABLIS	PLC IER	BARON DE LA DOUCETTE	90,00
POUILLY FUHE	BARON DE L	BARON DE LA DOUCETTE	110,00
POUILLY FUHE		BARON DE LA DOUCETTE	45,00
SANCERRE		BARON DE LA DOUCETTE	45,00

ROSATI

BELGUARDO	MARCHESI MARZEI	25,00
-----------	-----------------	-------



Vini da Dessert - Spumanti e Champagne

ITALYANTICO	TENUTA SAN VITO	0,500 L	22,00
MOSCAT DE FRONTIGNAN	LA GIOSTRA	0,500 L	25,00
PASSITO LE PASSULE	LIBRAUDI	0,375 L	28,00
PROSECCO	COL DEI SALICI		34,00
PROSECCO ROSÈ	COL DEI SALICI		34,00
SAUTERNES	CHATEAU D'YQUEM	2001	1.480,00
SAUTERNES	CHATEAU D'YQUEM	1956	1.900,00
CHAMPAGNE	KRUIS		250,00
CHAMPAGNE	CRISTAL		280,00
CHAMPAGNE	LA VEUVE CLYQUOT		90,00
CHAMPAGNE	DOH PERIGNON ROSÈ		480,00
CHAMPAGNE	DOH PERIGNON		340,00
CHAMPAGNE	POI ROGER		80,00
CHAMPAGNE	SAION		885,00
CHAMPAGNE	GOSSET BRUT EXCELLENCE		95,00
CHAMPAGNE	GOSSET GRAN RISERVE		130,00
RISERVA DEL FONDATORE	FERRARI		120,00

COPERTO	3,00
ACQUA	2,00
SAN PELLEGRINO	4,00

LA GIOSTRA
IN FOOD WE TRUST

