

*Benvenuti in uno dei più antichi ristoranti di Vilnius, situato in una storica casa di commercianti. Nel XV secolo il Gran Duca di Lituania invitava commercianti e artigiani stranieri, che costruirono ex novo via Stiklių (ovvero via dei Vetrai), con negozi, botteghe e locande. Nelle cantine della casa, dove siete seduti in questo momento, c'era un piccolo negozio e al pian terreno c'era il soggiorno del commerciante e della sua famiglia.*

*Durante il passare dei secoli, questa casa ha ospitato botteghe, negozi e taverne fino al 1972, quando vi fu aperto il ristorante di cacciatori "Lokys".*

*Le pietanze nel menù sono presentate in ordine cronologico, a seconda di quando certi alimenti ed ingredienti sono stati introdotti nella cucina Lituana durante i secoli. Grazie alla creatività dei nostri cuochi, alle nuove tecniche e ai nostri prodotti tipici potete viaggiare nella storia gastronomica della Lituania.*

*Buon appetito!*

\*\*\* PER INFORMAZIONI SU SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE RIVOLGERSI AI CAMERIERI \*\*\*

## APERITIVI

<i>Hendrick's Gin Tonic</i> (Gin, acqua tonica, cetriolo)	9.00 €
<i>Negroni</i> (Gin, Campari, Martini rosso)	7.00 €
<i>Bellini</i> (Spumante, sciroppo di pesche)	6.00 €
<i>Campari Orange</i> („Campari“, succo d'arancia)	7.00 €
<i>Aperol Spritz</i> („Aperol“, spumante)	7.00 €
<i>Kir Royal</i> (champagne, crème de cassis)	9.00 €
<i>St. Germain French</i> (liquore ai fiori di sambuco, succo di limone, champagne)	10.00 €
<i>Champagne Linard Gontier Brut</i> (15cl)	9.00 €
<i>Gintaro Sino</i> vino di lamponi, Lituania (15cl)	6.00 €
<i>Gintaras Sinas</i> vino di uva spina, Lituania (15cl)	6.00 €

## AMARI DEL PALAZZO DI PAKRUOJIS

*Il palazzo di Pakruojis è una delle più antiche distillerie lituane, fondata nella dimora ducale all'inizio del XVI secolo. La dimora comprendeva un ospedale, una farmacia, e un laboratorio di medicinali – con la distilleria – i cui prodotti erano apprezzati in tutta la regione.*

<i>Amaro „SENO KRJENO“</i> , (rafano) Lituania (4cl)	6.00 €
<i>Amaro „LAŠININĖ“</i> , (lardo/affumicato) Lituania (4cl)	6.00 €
<i>Amaro BUKĖLIŲ</i> , (barbabietole rosse e tartufi) Lituania (4cl)	6.00 €

## INSALATE E ANTIPASTI

**Piatto dei tempi pagani di affettati lituani** (piatto di cinque affettati e mela sottaceto) XIII sec. 9.00 €

I salumi affumicati erano pregiati già nel tempo del paganesimo, che in Lituania si è protratto fino al Medioevo inoltrato. Già ai tempi dell'unico re Minadaugas, costituivano uno dei piatti più prelibati. Ai suoi tempi pare che siano apparsi anche i primi alberi di melo.

**Insalata di lenticche** con peperoni e ciliege arrostiti, barbabietola rossa, formaggio di capra e rucola XIII sec. 7.00 €

Le lenticchie - uno dei primi legumi coltivati in Lituania - furono molto spesso un sostituto di pane e carne.

**Aringa con funghi porcini** (cetriolini sottaceto, cipolla e patate bollite con salsa all'aneto) XIV sec. 6.00 €

Nel XIII - XIV secolo l'aringa fu importata da Riga e il suo prezzo era equivalente a quello della selvaggina.

**Insalata di salmone**, pomodorini confit, uova di quaglia, condita con salsa all'aneto XIV sec. 9.00 €

**Piatto per accompagnare la birra** (sfere di formaggio fritte, carne essiccata, pane fritto, orecchie di maiale affumicate) XIV sec. 8.00 €

I lituani adorano il pane di segale, cereale che è diventato popolare nel XIV secolo e che era il sacrificio principale agli dei di fuoco, terra e acqua.

**Piatto di formaggi lituani** (quattro tipi di formaggi, marmellata di uva spina, crostini di pane e grissini, nocciole tostate) XVI sec. 8.00 €

Il formaggio era un lusso nei tempi pagani e se lo potevano permettere solo i nobili. Durante il regno del granduca Žygimantas Augustas, grazie a sua moglie Bona Sforza, arrivò l'uva spina.

**Carpaccio di capriolo** con scaglie di formaggio a grana dura di 36 mesi, servito con pesto al prezzemolo e semi di zucca XVI sec. 9.00 €

**Insalata preferita di Boguslavas Radvila con pezzettini caldi di carne di capriolo**, pomodorini confit, frutti di bosco, ravanelli, pane croccante XVII sec. 9.00 €

La nobiltà, durante il medioevo, non aveva l'abitudine di consumare insalata o altra verdura fresca: solo all'inizio del XVII secolo è arrivata sui tavoli degli aristocratici, sui vassoi speciali creati per Boguslavas Radvila.

## ZUPPE

Coltelli e cucchiari erano diffusi, ma le forchette erano molto rare, e considerate perfino una stravaganza fino al Settecento. Di solito solo i ricchi disponevano di piatti e tazze individuali, i poveri invece li dividevano. Anticamente le persone usavano anche piatti fatti di pane secco. In seguito incominciarono a essere sostituiti da pezzi di legno con un avvallamento nel mezzo – antenati dei piatti moderni.

**Crema di funghi porcini** con un filo d'olio di semi di zucca, preferita da Ona Vytautienė (moglie di Granduca) XIV sec 6.00 €

**Zuppa del cacciatore “soljanka”** (con carne mista) XV sec. 6.00 €  
Questa zuppa corposa e grassa fu accompagnata tradizionalmente con la vodka e sostituiva primo e secondo piatto. Per la prima volta è menzionata nelle cronache del XV secolo.

**Šaltibarščiai zuppa fredda lituana con patate bollite** (a base di kefyra e barbabietola rossa) XVI sec. 5.00 €  
Grazie alla popolarità di questa zuppa nel XVI secolo, il cognome Šaltibarštis diventò molto popolare. Questa è l'unica zuppa lituana che non trova analogie in altre tradizioni gastronomiche, né per il gusto né per l'aspetto

## PESCE E POLLAME

**Cosce di pollo** servite con grano saraceno condito con funghi e piselli XIII sec. 12.00 €  
Vino raccomandato Masciarelli Trebbiano D'Abruzzo DOC (29Eur/bott.)  
Il grano saraceno è stato diffuso dai mongoli nel XIII secolo, durante l'invasione da oriente a occidente.

**Salmone alla griglia, preferito dal Granduca Vytautas**, con verdure (tuberi), pure di patate con spinaci e salsa bianca al pomodoro XIV sec. 16.00 €  
Vino raccomandato Marqués De Cáceres Albariño DO (32Eur/bott.)  
Nel medioevo il salmone era un piatto pregiato. Nelle cronache del regno del Granduca Vytautas si rinvennero testimonianze del fatto che pesci come trota, salmone e merluzzo erano inviati al duca come regalo da parte del Gran maestro dell'Ordine teutonico.

## TROFEI DEL CACCIATORE

**Cinghiale arrosto** con mirtilli rossi servito con pere dolci, amato dal Granduca Gediminas XIII–XIV sec. **19.00 €**

Vino raccomandato Faiveley La Framboisiere Mercurey AOC (59Eur/bott.)

La caccia ai cinghiali era un costume e un passatempo amato dalla nobiltà. I contadini non avevano il permesso di cacciare e potevano essere condannati a morte se infrangevano questa regola.

**Stufato di carne di castoro** con champignon, pomodori, purè di patate agli spinaci XIII–XIV sec. **18.00 €**

Vino raccomandato Marqués de Casa Concha Syrah (35Eur/bott.)

Nel medioevo, una volta avvenuta la conversione formale al cattolicesimo, il castoro era considerato come pesce, perché vive nell'acqua e perché la sua coda è squamata come i pesci. Per questa ragione si poteva mangiare durante periodi di astinenza dalle carni.

**Würstel di selvaggina** con crauti stufati e purè di patate agli spinaci XIII–XIV sec. **13.00 €**

Vino raccomandato Masi Tupungato Passo Doble (32Eur/bott.)

Nel XIII secolo Peter da Dasburg (cronista dei Cavalieri Teutonici) in una delle sue lettere scrive una storia divertente sull'incontro dei prussiani col cavolo cappuccio, mangiato dai cavalieri di teutonici: "poiché i fratelli non avevano mai visto mangiare cavolo cappuccio, non avendo essi l'abitudine di alimentarsene, ritenevano che si trattasse di erba, e aggiunse: <...> mangiano erba come cavalli e asini, come potrebbe mai sconfiggerli qualcuno, se trovano nutrimento perfino nelle terre incolte?"

**Bistecchine di capriolo** con funghi porcini e mele servite con patate e salsa di menta XIV sec. **19.00 €**

Vino raccomandato Maggio Old Vine Zinfandel (39Eur/bott.)

**Quaglia** con pere dolci, salsa di mirtilli, grano saraceno, amata dal Granduca Žygimantas Augustas XVI sec. **17.00 €**

Vino raccomandato Château Fongaban Côtes de Castillon AOC (37Eur/bott.)

**Piatto della casa** (Carne di capriolo arrosto, carne di cinghiale arrosto, würstel di selvaggina, verdure verdi stufate, salsa barbecue con miele e vodka artigianale e patate) XVII sec. **20.00 €**

Vino raccomandato Torres Salmos Priorat DOQ (44Eur/bott.)

## PIATTI DI CARNE

**Bistecca di spalla di maiale** servita con salsa barbecue con miele e vodka artigianale, sottaceti e patate *XVI sec.* **12.00 €**

Vino raccomandato Murviedro Cepas Viejas Bobal DOP (32Eur/bott.)

Le prime distillerie sono state aperte nel secolo XVI la vodka è diventata una delle bevande preferite dalla nobiltà.

**Spezzatino di filetto di manzo e capriolo** con carote, pastinaca e champignon servito con purè di patate agli spinaci *XVI sec.* **15.00 €**

Vino raccomandato Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC (34Eur/bott.)

**Filetto di manzo alla griglia** servito con verdure verdi stufate, salsa alla menta e patate *XVII sec.* **20.00 €**

Vino raccomandato Frescobaldi Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG (43Eur/bott.)

La carne di manzo è stata consumata fin da tempi antichi, ma solo all'epoca del re di Polonia Zygmantas Senasis e della sua sposa Bona Sforza d'Aragona sono apparse le verdure e varie spezie per accompagnare e insaporire la carne.

## PER I VEGETARIANI

**Grano saraceno** condito con funghi, piselli e frutti di bosco *XIV sec.* **10.00 €**

Vino raccomandato Hunawir Pinot Gris Reserve AOC (35Eur/bott.)

**La "parmigiana" estiva** con pomodoro e basilico fresco servita con pesto al prezzemolo e semi di zucca, scaglie di formaggio a grana dura *XVI sec.* **14.00 €**

Vino raccomandato Protos Verdejo Rueda DO (31Eur/bott.)

Anche le melanzane, come molti altri ortaggi, sono comparse sulle mense degli aristocratici grazie alla regina Bona Sforza d'Aragona

## SECONDI PIATTI DI PATATE

**Polpette di patate fritte ripiene di selvaggina**, servite con funghi porcini e panna acida *XVII sec.* **11.00 €**

Vino raccomandato Elvio Cagno Dolcetto d'Alba DOC (39Eur/bott.)

Nel XVI secolo, in Europa, la patata era una pianta ornamentale che si poteva trovare solo nei giardini botanici, poi usata come medicinale e i cui petali erano apprezzati come elemento decorativo. Solo dopo cento anni i piatti a base di patate sono arrivati sulle mense dei nobili

## DOLCI CON VINO DOLCE ABBINATO

<b>Delicato pane di segale</b> , nocciole e miele con panna e mirtilli XVI sec. <i>Idromele "Traukai" 10cl</i>	8.00 €
<b>Cheesecake</b> con salsa di fragole XVI sec. <i>Gintaras Sinas ice wine di mele 10cl</i>	15.00 €
<b>Bavarese</b> con salsa alla mela cotogna XVII sec. <i>Kracher Cuvee Auslese Burgenland 10cl</i>	13.00 €
<b>Cioccolata calda</b> con gelato e nocciole XVII sec. <i>Nieport Tawny Duoro DO 10cl</i>	10.00 €
<b>Ciliegie calde bollite nel vino con gelato alla vaniglia</b> XVII sec. <i>Gintaro Sino vino di ciliegia 10cl</i>	8.00 €
<b>Torta di nocciole</b> e mirtilli XVIII sec. <i>Vino di Česlovas Ramoška (mela cotogna) 10cl</i>	10.00 €
<b>Crostata al cioccolato</b> con salsa di caramello salato servita con frutti di bosco XIX sec. <i>Torres Floralis Moscatel Oro Penedes DO 10cl</i>	11.00 €

## DOLCI

<b>Delicato pane di segale</b> , nocciole e miele con panna e mirtilli XVI sec. <i>Nei tempi di pagani la segale aveva anche funzione di denaro. Durante una festa, nel 1377, il Granduca Algirdas offriva pane di segale finemente macinata (era la farina più pregiata).</i>	5.00 €
<b>Cheesecake</b> con salsa di fragole XVI sec.	6.00 €
<b>Bavarese</b> con salsa alla mela cotogna XVII sec.	5.00 €
<b>Cioccolata calda</b> con gelato e nocciole XVII sec. <i>Nel XVII secolo la cioccolata era 3-4 volte più costosa del caffè e consumata solo dalla nobiltà e dai più alti prelati.</i>	6.00 €

**Ciliegie calde bollite nel vino con gelato alla vaniglia** *XVII sec.* 5.00 €

**Rinfrescante sorbetto** *(chiedere i gusti al cameriere) XVIII sec.* 5.00 €  
*Alla fine del XVIII secolo il sorbetto era un dolce tipico sul tavolo di nobili.*

**Torta di nocciole** e mirtilli *XVIII sec.* 7.00 €

*Una volta d'autunno si andava a raccogliere nocciole e mirtilli di palude, usati poi per guarnire dolci o accompagnare formaggi, salumi e altre pietanze.*

*Le nocciole aiutano a rimanere giovani e mantengono il cuore in buona salute. I mirtilli di palude vengono chiamati anche "frutto della vita", e sono una delle panacee della medicina popolare. Si credeva che il succo di questo frutto fosse anche il miglior disinfettante per le ferite. Un altro nome con cui vengono definiti è quello di "limone del nord": i mirtilli di palude in Lituania sono usati per confezionare dolci, per infusi e nella preparazione dei crauti.*

**Crostata al cioccolato** con salsa di caramello salato servita con frutti di bosco *XIX sec.* 7.00 €

## BEVANDE DELLA CASA

**Il tradizionale kvass di cumino dei prati**

Bicchiere 20cl Brocca 100cl

3.00 € 10.00 €

**Vecchio e speziato vino della casa**

*Vino dolce con cannella, chiodi di garofano e zenzero... Anticamente si attribuiva a questa bevanda proprietà curative*

Bicchiere 15cl

4.00 €

**Vino della casa caldo**

4.00 €



## BEVANDE RINFRESCANTI

<i>Succo arancia, mele, pomodoro (20cl)</i>	3.00 €
<i>Succo fresco arance o pompelmo (20cl)</i>	4.00 €
<i>Acqua minerale (25cl)</i>	3.00 €
<i>Acqua minerale frizzante (25cl)</i>	3.00 €
<i>Acqua minerale (70cl)</i>	4.00 €
<i>Acqua minerale frizzante (70cl)</i>	4.00 €

## TE

<i>Nero ,Verde, Frutti di bosco, Timo, Camomilla, Ortica, Tiglio, Menta</i>	3.00 €
---	--------

## CAFFÈ

<i>Espresso, Caffè Americano</i>	2.50 €
<i>Cappuccino</i>	3.00 €
<i>Latte</i>	3.00 €
<i>Shakerato</i> <i>Fine cold coffee</i>	3.00 €
<i>Ice Cappuccino</i> <i>Cold Capuccino</i>	3.00 €
<i>Irish coffee</i>	7.00 €

## AMARI

I monaci lituani seguendo le mode europee producono vari amari da: artemesia, erba dolce, erba di San Giovanni, ribes, sorbo e altre piante. Nel XVI-XVII secolo gli amari sono arrivati sulle tavole dei nobili.

	Sorso 4cl	Caraffa 25cl
<i>Starka</i>	3.00 €	18.75 €
<i>Trejos devynerios (alle erbe)</i>	3.00 €	18.75 €
<i>Žalios devynerios (balsamo alle erbe)</i>	3.50 €	21.88 €
<i>Seno krieno (rafano)</i>	6.00 €	37.50 €
<i>Lašininė (lardo/affumicato)</i>	6.00 €	37.50 €
<i>Burokėlių su trumais (barbabietole rosse e tartufi)</i>	6.00 €	37.50 €
<i>Sukūtinis (miele)</i>	4.00 €	25.00 €
<i>Žalgiris (molto forte)</i>	7.50 €	46.88 €

## IDROMELE

<i>Trakai (10cl)</i>	4.00 €
<i>Vilnius (4cl)</i>	3.00 €

## VODKA

	Sorso 4cl	Caraffa 25cl
<i>Sobieski</i>	3.00 €	18.75 €
<i>„Lithuanian vodka“ golden</i>	3.50 €	21.88 €
<i>Samanė (vodka tradizionale)</i>	4.00 €	25.00 €
<i>Stolichnaya Premium Vodka</i>	4.00 €	25.00 €
<i>Finlandia (bianca, ribes nero)</i>	4.00 €	25.00 €
<i>Sambuca „Molinari Extra“</i>	4.00 €	25.00 €

## BIRRA E SIDRO

Le prime notizie di produzione della birra in Lituania risalgono al secolo XI, ma questa bevanda è diventata veramente popolare solo nel XVI secolo. Ai tempi della religione pagana i Lituani veneravano Ragutis, dio della birra, che proteggeva il raccolto di grano e luppolo e il processo di birrificazione.

All'epoca del Granducato di Lituania ogni cittadino aveva il diritto di produrre birra per consumo proprio e varie leggi tutelavano le coltivazioni di luppolo. Quella del Birraio era una professione importante e stimata, i segreti del mestiere si tramandavano di generazione in generazione.

Il nord della Lituania è la regione più famosa per la produzione di birra.

	0,3l	0,5l
<i>Birra chiara lituana lager</i>	3.00 €	4.00 €
<i>Birra rossa lituana</i>	3.00 €	4.00 €
<i>Weissbier lituana (bottiglia)</i>		4.00 €
<i>Humulupu – 5,0% “IPA”, dominano gli aromi di fiori, pino, buccia d'arancia, un'amarezza persistente in bocca (bottiglia)</i>		4.00 €
<i>Kurko keptinis – 5,2% ale lituana, birra rossa con note dolciastre, buona acidità e una punta di amarezza (bottiglia)</i>		4.00 €
<i>Cyrulis – 4,9% pils chiara, amarezza non persistente, rinfrescante (bottiglia)</i>		4.00 €
<i>Gutstoutas – 5,2% stout d'avena, colore scuro, aromi di caffè e cioccolato (bottiglia)</i>		4.00 €
<i>Grynas – 5,0% lager, colore chiaro, gusto leggero e rinfrescante (bottiglia)</i>		4.00 €
<i>Simkala – 5,3% chiara “APA”, colore intenso, profumo di caramello (bottiglia)</i>		4.00 €
<i>Birra analcolica (bottiglia)</i>		4.00 €

## SIDRO

*Tinginio Pantis (mela, semidolce) Lituania, 33cl*

*Bottiglia 33cl*

4.00 €

*Pierre Huet Cidre Bouche Brut (mela) France, 75cl*

*Bottiglia 75cl*

27.00 €

## WHISKEY (4CL)

<i>Grant's</i>	4.00 €
<i>Tullamore Dew</i>	4.00 €
<i>Johnnie Walker red label</i>	4.00 €
<i>Johnnie Walker black label</i>	6.00 €
<i>Jack Daniel's</i>	4.00 €
<i>Macallan Fine Oak 12 YO (Single malt)</i>	8.00 €
<i>Glendalough 7 YO (Irish Single malt, Old Porter Cask)</i>	7.00 €
<i>BenRiach 10 YO (Single malt)</i>	7.00 €
<i>Lagavulin 16 YO (Islay single malt)</i>	9.00 €
<i>Glenfiddich 18 YO (Single malt)</i>	9.00 €
<i>Maker's Mark (Bourbon)</i>	5.00 €

## LIQUORI (4CL)

<i>Krupnikas (miele)</i>	3.00 €
<i>Amaretto Disaronno</i>	4.00 €
<i>Jagermeister</i>	4.00 €
<i>Baileys (Irish cream)</i>	4.00 €

## APERITIVI

<i>Campari (4cl)</i>	4.00 €
<i>Martini 10cl (bianco, rosso, extra dry)</i>	3.50 €

### *ALTRI DISTILLATI (4CL)*

<i>Brandy „Torres 5 YO”</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Brandy „Torres 10 YO”</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Grappa „Nonino“</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Grappa „Sibona Moscato“</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Grappa „Ditta Bortolo Nardini Riserva 50“</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Grappa „Marolo di Barolo Bussia“</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Grappa „Sibona Porto“</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Calvados „Boulard Grand Solage VSOP”</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Calvados „Boulard Grand Solage XO”</i>	<i>9.00 €</i>
<i>Armagnac „Janneau Grand VSOP”</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Cognac „Otard VSOP”</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Cognac „Courvoisier VS”</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Cognac „Courvoisier VSOP”</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Cognac „Courvoisier XO”</i>	<i>25.00 €</i>
<i>Rhum „Clement Vieux Rhum Agricole VSOP Martinique AOC”</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Rhum „Captain Morgan Spiced”</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Tequila „Tres Sombreros Anejo” (100% Agave)</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Tequila „La Maison Du Whisky Ocho 8 Reposado Single Estate”</i> <i>(100% Agave)</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Tequila „Campo Azul Especial Blanco” (100% Agave)</i>	<i>4.00 €</i>

## VINO LITUANO (DI FRUTTA)

<i>Gintaras Sinas</i> vino di <b>uva spina</b> (semi-dolce, bianco), Zarasai	Bicchiere 15cl 6.00 €	Bottiglia 75cl 30.00 €
<i>Gintaro Sino</i> vino di <b>lamponi</b> , (semi-dolce, rosè), Zarasai	6.00 €	30.00 €
<i>Gintaro Sino</i> vino rosso di <b>bache miste</b> (secco, rosso), Zarasai	5.00 €	25.00 €
<i>Gintaro Sino</i> vino rosso di <b>mirtillo</b> (secco, rosso), Zarasai	7.00 €	35.00 €
<i>Gintaro Sino</i> vino di <b>ciliegia</b> (dolce, rosso), Zarasai	Bicchiere 10cl 4.00 €	Bottiglia 75cl 29.00 €
<i>Česlovas Ramoška</i> vino di <b>mela cotogna</b> (dolce, bianco), Šilutė	5.00 €	35.00 €
<i>Gintaras Sinas' ice wine</i> di <b>mela</b> (13%) (dolce, bianco), Zarasai	Bicchiere 10cl 11.00 €	Bottiglia 37.5cl 39.00 €

## VINI A CALICE 15 CL

### CHAMPAGNE

*Champagne Linard Gontier Brut*

Bicchier 15cl

9.00 €

### SPUMANTE

*Grand Cavalier Brut, Francia*

4.00 €

### BIANCHI

*Bolla Pinot Grigio delle Venezie IGT, Italy, Veneto*

5.00 €

*Finca las Moras Intis Chardonnay-Chenin, Argentina, San Chuan*

4.00 €

*Chateau Ste. Michelle Dry Riesling, USA, Washington*

6.00 €

*Sauvion Touraine Sauvignon "Les Eglantines" AOC (Sauvignon Blanc),*

*France, Loire*

5.00 €

### ROSSI

*Santa Carolina Reserva Carmenere, Chile, Rapel valley*

5.00 €

*Delas Cotes-du-Rhone Saint-Esprit Rouge AC (Syrah 90% -Grenache 10%),*

*France, Rhone*

6.00 €

*Finca Las Moras Intis Merlot-Malbec, Argentina, San Chuan*

4.00 €

*Alejandro Fernandez Dehesa La Granja D.O(Tempranillo), Spain, Castilla y Leon*

6.00 €

## VINI IN BOTTIGLIA 75 CL

### PUMANTI

Bottiglia 75cl

<i>Pares Balta Cava Brut (Macabeo, Xarello, Parellada) (Spagna, Cava)</i>	35.00 €
<i>Follador Brut Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG (100% Glera) (Italia, Veneto)</i>	35.00 €
<i>Grand Cavalier (semi secco) (Francia)</i>	20.00 €
<i>Grand Cavalier (dolce) (Francia)</i>	20.00 €
<i>Grand Cavalier Brut (Francia)</i>	20.00 €

### CHAMPAGNE 75 CL

<i>Champagne Louis Roederer Brut Premier (40 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay, 20 % Pinot Meunier)</i>	79.00 €
<i>Laurent-Perrier Brut L-P (45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier)</i>	69.00 €
<i>Laurent-Perrier Brut L-P (45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier) 37.5cl</i>	35.00 €
<i>Ruinart Brut Blanc de Blancs (100% Chardonnay)</i>	129.00 €
<i>Champagne Linard Gontier Brut (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)</i>	45.00 €

### VINI BIANCHI 75 CL

#### Australia

<i>Penfolds Koonunga Hill Chardonnay (100% Chardonnay) South Australia</i>	29.00 €
--	---------

#### Austria

<i>Salomon Undhof Messwein Gruner Veltliner Kremstal DAC (100% Gruner Veltliner) Kamptal</i>	35.00 €
<i>Winzer Krems Gruner Veltliner Sandgrube 13 (100% Gruner Veltliner) Kamptal</i>	27.00 €
<i>Winzer Krems Riesling Sandgrube 13 (100% Riesling) Kamptal</i>	27.00 €

#### Argentina

<i>Finca las Moras Intis Chardonnay-Chenin (Chardonnay-Chenin) San Chuan</i>	20.00 €
<i>Las Moras Black Label Sauvignon Blanc (100% Sauvignon Blanc) Pendermales valley</i>	29.00 €

#### Cile

<i>Concha y Toro Casillero Del Diablo Chardonnay (100% Chardonnay) Casablanca /Limari valleys</i>	26.00 €
---	---------

## **Italia**

Bottiglia 75cl

*Vigneti Radica Pecorino Tullum DOC*

(100% Pecorino) Abruzzo

38.00 €

*Bersano Gavi DOC*

(100% Cortese) Piemonte

31.00 €

*Pierpaolo Pecorari Altis Pinot Bianco IGP*

(100% Pinot Bianco) Friuli

39.00 €

*Masciarelli Trebbiano D'Abruzzo DOC*

(100% Trebbiano) Abruzzo

29.00 €

*Bolla Pinot Grigio delle Venezia IGT*

(100% Pinot Grigio) Veneto

25.00 €

*Planeta La Segreta Bianco Sicilia DOC*

(50% Grecanico, 30% Chardonnay, 10% Viognier, 10% Fiano) Sicilia

35.00 €

*Feudo Maccari Grillo Sicilia IGT*

(100% Grillo) Sicilia

27.00 €

## **Spagna**

*Protos Verdejo Rueda DO*

(Verdejo) Ribera del Duero

31.00 €

*Marques De Caceres Albarino DO*

(100% Albarino) Rias Baixas

32.00 €

*Torres Natureo Muscat*

(analfolico) (100% Moscatel de Alejandria) Catalogna

25.00 €

## **Stati Uniti**

*Chateau Ste. Michelle Dry Riesling*

(100% Riesling) Washington

30.00 €

## **Nuova Zelanda**

*Shepherds den Sauvignon Blanc Marlborough*

(100% Sauvignon Blanc) Marlborough

35.00 €

## **Francia**

*Joseph Drouhin Vaudon Chablis AC*

(100% Chardonnay) Bourgogne

38.00 €

*Louis Jadot Chablis AC*

(100% Chardonnay) Bourgogne

37,5 cl 19.00 €



<i>Louis Jadot Pouilly-Fuisse</i> (100% Chardonnay) Bourgogne		Bottiglia 75cl 45.00 €
<i>H. Bourgeois Les Baronnes Sancerre Blanc AOC</i> (100% Sauvignon Blanc) Loire	37,5 cl	31.00 €
<i>Domaine Peiriere Viognier Pays DOC IGP</i> (100% Viognier) Languedoc – Roussillon		28.00 €
<i>Hunawihl Pinot Gris Reserve AOC</i> (100% Pinot Gris) Alsace		35.00 €
<i>Domaine Jean-Claude Chatelain Pouilly Fume Harmonie AOC</i> (100% Sauvignon Blanc) Loire		47.00 €
<i>Sauvion Touraine Sauvignon "Les Eglantines" AOC</i> (100% Sauvignon Blanc) Loire		25.00 €
<b>Germania</b>		
<i>Reichsgraf von Kesselstatt RK Riesling Trocken Mosel</i> (100% Riesling) Mosel		32.00 €

### VINI ROSÈ 75 CL

<b>Cile</b>		
<i>Miguel Torres Santa Digna Cabernet Sauvignon Rose</i> (100% Cabernet Sauvignon) Casablanca Curico valley		Bottiglia 75cl 27.00 €
<b>Spagna</b>		
<i>Protos Rosado Ribera del Duero DO</i> (100% Tempranillo) Castiglia e León		29.00 €

### VINI ROSSI 75 CL

<b>Argentina</b>		
<i>Las Moras Black Label Malbec</i> (100% Malbec) San Chuan		Bottiglia 75cl 29.00 €
<i>Achaval - Ferrer Malbec Mendoza</i> (100% Malbec) Mendoza		34.00 €
<i>Finca Las Moras Intis Merlot-Malbec</i> (Merlot, Malbec) San Chuan		20.00 €
<i>Achaval - Ferrer Finca Bella Vista</i> (100% Malbec) Mendoza		89.00 €
<i>Masi Tupungato Passo Doble</i> (70% Malbec, 30% Corvina) Mendoza		32.00 €

## **Australia**

Bottiglia 75cl

*Penfolds Koonunga Hill Shiraz-Cabernet Sauvignon*

(70% Shiraz, 30% Cabernet Sauvignon) Sud Australia

34.00 €

*Hardy's Nottage Hill Shiraz*

(100% Shiraz) Sud-est Australia

27.00 €

*Salomon Estate Finnis River Shiraz*

(100% Shiraz) Sud Australia

74.00 €

## **Austria**

*Markowitsch Pinot Noir*

(100% Pinot Noir) Kamuntum

39.00 €

## **Cile**

*De Martino Estate Carmenere*

(100% Carmenere) Maipo valley

29.00 €

*Marques de Casa Concha Cabernet Sauvignon*

(100% Cabernet Sauvignon) Maipo valley

35.00 €

*Marques de Casa Concha Syrah*

(100% Syrah) Central valley

35.00 €

*Santa Carolina Reserva Carmenere*

(100% Carmenere) Rapel valley

25.00 €

*Concha Y Toro Casillero del Diablo Merlot*

(100% Merlot) Central valley

26.00 €

## **Germania**

*Friedrich Becker Spatburgunder B QbA*

(100% Pinot Noir) Pfalz

44.00 €

## **Spagna**

*Miguel Torres Sangre de Toro Catalunya DO*

(Garnacha, Cariñena) Catalogna

27.00 €

*Ercavio Tempranillo Roble Castilla Vinos de la Tierra*

(100% Tempranillo) La Mancha

31.00 €

*Torres Salmos Priorat DOQ*

(Syrah, Garnacha Tinta, Carinena, Cabernet Sauvignon) Priorat

44.00 €

*Torres Grand Coronas Penedes DO*

(85% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo) Penedès

37,5 cl

16.00 €

*Torres Grand Coronas Penedes DO*

(85% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo) Penedès

32.00 €

		<i>Bottiglia 75cl</i>
<i>Bodegas Gratavinum 2 PI R Priorat DOC</i>		<b>55.00 €</b>
<i>(38% Garnacha, 29% Carignan, 15% Cab. Sauvignon, 10% Syrah, 8% Merlot) Priorat</i>		
<i>Protos Roble Ribera del Duero DO</i>		<b>35.00 €</b>
<i>(100% Tina del País) Ribera del Duero</i>		
<i>Bodegas y Vinedos Alion Ribera Del Duero DO</i>		<b>89.00 €</b>
<i>(100% Tinto Fino) Ribera del Duero</i>		
<i>Izadi El Regalo Reserva Rioja DOC</i>		<b>50.00 €</b>
<i>(90% Tempranillo, 10% Garnacha, Graciano e Mazuelo) Rioja</i>		
<i>Murviedro Cepas Viejas Bobal DOC</i>		<b>32.00 €</b>
<i>(100% Bobal) Utiel-Requena</i>		
<i>Alejandro Fernandez Dehesa La Granja DO</i>		<b>29.00 €</b>
<i>(100% Tempranillo) Castilla y Leon</i>		
<i>Care Finca Bancales Cariñena DO</i>		<b>34.00 €</b>
<i>(100% Garnacha) Cariñena</i>		
<i>Care Crianza DO MAGNUM</i>	<b>150cl</b>	<b>52.00 €</b>
<i>(70% Tempranillo ir 30% Merlot) Cariñena</i>		
<b>Italia</b>		
<i>Leone de Castris Villa Santera Primitivo di Manduria DOC</i>		<b>36.00 €</b>
<i>(100% Primitivo) Puglia</i>		
<i>Leone de Castris Villa Santera Primitivo di Manduria DOC</i>	<b>37,5cl</b>	<b>18.00 €</b>
<i>(100% Primitivo) Puglia</i>		
<i>Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC</i>		<b>34.00 €</b>
<i>(100% Montepulciano) Abruzzo</i>		
<i>Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC</i>	<b>37,5cl</b>	<b>17.00 €</b>
<i>(100% Montepulciano) Abruzzo</i>		
<i>Mauro Molino Barbera D'Alba DOC</i>		<b>36.00 €</b>
<i>(100% Barbera) Piemonte</i>		
<i>Produttori del Barbaresco Barbaresco</i>		<b>69.00 €</b>
<i>(100% Nebbiolo) Piemonte</i>		
<i>Fontanafredda Serralunga d'Alba Barolo DOCG</i>		<b>65.00 €</b>
<i>(100% Nebbiolo) Piemonte</i>		
<i>Gaja Sito Moresco Langhe DOC</i>		<b>89.00 €</b>
<i>(85% Nebbiolo, 10% Merlot, 5% Barbera) Piemonte</i>		

<i>Elvio Cogno Dolcetto d'Alba DOC</i> <i>(100% Dolcetto) Piemonte</i>	Bottiglia 75cl 39.00 €
<i>Elvio Cogno Pre Phylloxera Barbera D'Alba DOC</i> <i>(100% Barbera) Piemonte</i>	59.00 €
<i>Planeta Plumbago Nero d'Avola Sicilia IGT</i> <i>(100% Nero d'Avola) Sicilia</i>	39.00 €
<i>Castello di Volpaia Cabernet Sauvignon Maremma Toscana DOC</i> <i>(100% Cabernet Sauvignon) Toscana</i>	36.00 €
<i>Le Volte dell'Ornellaia Toscana IGT</i> <i>(Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon) Toscana</i>	39.00 €
<i>Frescobaldi Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG</i> <i>(90% Sangiovese, 10% (Malvasia Nera, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon) Toscana</i>	43.00 €
<i>Frescobaldi Pomino Rosso DOC</i> <i>(Pinot Noir, Sangiovese, Merlot) Toscana</i>	38.00 €
<i>Le Serre Nuove Dell'Ornellaia Bolgheri DOC</i> <i>(45% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot) Toscana</i>	64.00 €
<i>Tenuta San Guido Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC 2009</i> <i>(85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc) Toscana</i>	250.00 €
<i>Barone Ricasoli Torre Della Trappola Brunello di Montalcino DOCG</i> <i>(100% Sangiovese) Toscana</i>	69.00 €
<i>Brigaldara Valpolicella DOC</i> <i>(Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Sangiovese) Veneto</i>	35.00 €
<i>Brigaldara Amarone della Valpolicella Classico DOC</i> <i>(70% Corvina, 20% Rondinella, 5% Sangiovese, 5% Cabernet) Veneto</i>	79.00 €
<b>Sati Uniti</b>	
<i>Maggio Old Vine Zinfandel</i> <i>(100% Zinfandel) California</i>	39.00 €
<i>Chateau Ste. Michelle Syrah</i> <i>(98% Syrah, 2% Viognier) Washington State</i>	30.00 €
<b>Nuova Zelanda</b>	
<i>Matua Valley Marlborough Pinot Noir</i> <i>(100% Pinot Noir) Marlboro</i>	32.00 €
<b>Sud Africa</b>	
<i>KWV Cabernet Sauvignon</i> <i>(100% Cabernet Sauvignon) Western Cap</i>	25.00 €
<i>Fairview Pinotage</i> <i>(100% Pinotage) Paarl valley</i>	29.00 €

## **Portogallo**

Bottiglia 75cl

*Alves de Sousa Caldas Tinto Douro DOC*

*(Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Sousão and Tinta Francisca) Duero*

30.00 €

*Niepoort Lagar de Baixo Bairrada DOC*

*(100% Baga) Bairrada*

38.00 €

## **Francia**

*Michel Lynch Reserve Medoc AC*

*(Merlot, Cabernet Sauvignon) Bordeaux*

29.00 €

*Castel Chateau Malbec Bordeaux AC*

*(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Bordeaux*

29.00 €

*Chateau Teyssier Lacroix Bordeaux Superieur AOC*

*(90% Merlot, 10% Cabernet Franc) Bordeaux*

32.00 €

*Chateau Fongaban Cotes de Castillon AOC*

*(80% Merlot, 20% Cabernet Franc) Bordeaux*

37.00 €

*Domaines Barons de Rothschild (Lafite) 1<sup>st</sup> Legende Pauillac AOP*

*(60% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot) Bordeaux*

59.00 €

*Chateau Cos d'Estournel II-ieme Cru Saint Estephe AOC 2006*

*(65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot) Bordeaux*

350.00 €

*Chateau Teyssier Le Dome Saint Emilion Grand Cru AOC 2005*

*(73% Cabernet, 27% Merlot) Bordeaux*

399.00 €

*Faiveley La Framboisiere Mercurey AOC*

*(100% Pinot Noir) Bourgogne*

59.00 €

*Louis Jadot Beaune Bressandes Premier Cru*

*(100% Pinot Noir) Bourgogne*

85.00 €

*Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre Rouge AOC*

*(100% Pinot Noir) Loire*

37,5 cl

24.00 €

*Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre Rouge AOC*

*(100% Pinot Noir) Loire*

48.00 €

*Delas Chateauneuf-du-Pape*

*(90% Grenache, 10% Syrah) Rhone*

56.00 €

*Chateau de Saint Cosme Little James Basket Press*

*(Grenache, Syrah, Mourvedre) Rhone*

32.00 €

*Delas Cotes-du-Rhone Saint-Esprit Rouge AC*

*(Syrah 90% ir Grenache 10%) Rhone*

30.00 €

## VINI DOLCI

### *Austria*

<i>Kracher Cuvee Auslese Burgenland</i> (60% Chardonnay, 40% Welschriesling) Burgenland	10 cl / 37.5 cl	10.00 € / 35.00 €
--	-----------------	-------------------

### *Lituano*

<i>Gintaro Sino vino di ciliegia, Zarasai</i>	10 cl / 50 cl	4.00 € / 29.00 €
---	---------------	------------------

<i>Česlovas Ramoška vino di mela cotogna, Šilutė</i>	10 cl / 75 cl	5.00 € / 35.00 €
--	---------------	------------------

<i>Gintaras Sinas' ice wine di mela (13%), Zarasai</i>	10 cl / 37,5 cl	11.00€ / 39.00 €
--	-----------------	------------------

### *Spagna*

<i>Torres Floralis Moscatel Oro Penedes DO</i> (100% Moscatel de Alejandria) Penedes	10 cl / 50 cl	6.00 € / 29.00 €
---	---------------	------------------

### *Portogallo*

<i>Nieport Tawny Douro DO Douro</i>	10 cl / 75 cl	5.00 € / 34.00 €
-------------------------------------	---------------	------------------

## COCKTAIL

<i>Margarita</i> (Tequila, succo di limone, Liquore di arancia)	7.00 €
---	--------

<i>Cuba Libre</i> („Captain Morgan Spiced”, „Coca Cola”)	7.00 €
--	--------

<i>Tequila Sunrise</i> (Tequila, succo arancia, granatina)	7.00 €
--	--------

<i>Black Russian</i> (Vodka, Kahlua)	7.00 €
--------------------------------------	--------

<i>White Russian</i> (Vodka, Kahlua, latte)	7.00 €
---	--------

<i>Gin Tonic</i> (Gin, tonica)	7.00 €
--------------------------------	--------

## *ANTICO GALATEO...*

*Nel medioevo si mangiava comunemente prendendo il cibo dal piatto con le dita, quindi avere le mani pulite era importante. Le persone venivano consigliate di lavare le mani fuori, all'aperto, dove ognuno potesse vedere e verificare che esse fossero pulite.*

*Senza dubbio, è necessario tenere pulite le mani durante il pasto. Il manuale delle buone maniere dà un elenco di cose che le persone non dovevano fare durante un pasto, come:*

- Non mettere le dita nelle orecchie*
- Non mettere le dita tra i capelli*
- Non pulire il naso con le mani*
- Agli uomini veniva consigliato di non toccarsi (se avete capito...)*

*Le altre cattive maniere: si davano ammonimenti contro coloro che si asciugavano il sudore con il tovagliolo, che frugavano nel piatto (probabilmente per cercare il pezzo migliore), e gettavano le ossa nel piatto dopo aver mangiato la carne. Il modo educato di comportarsi era invece gettare via le ossa dietro le spalle, sul pavimento.*