



HVF

# GOLD

SKY LOUNGE

KRUG

GOLD Sky Lounge situated on the breathtaking roof top Terrace is where you can relax and at the same time, have some serious fun. Choose from an incredible selection of over a hundred rare vintage champagne labels accompanied by caviar, oysters and the culinary creations of our Executive Chef Savio Perna, one Michelin Star.

GOLD Sky Lounge è il luogo ideale dove potersi rilassare e divertirsi al tempo stesso. Si può scegliere tra oltre cento rare etichette di Champagne vintage accompagnate da caviale, degustazione di ostriche e dalle creazioni dell'Executive Chef Savio Perna, una Stella Michelin.

Savio Perna  
Executive Chef

We invite guests with allergies or intolerances to refer to the staff for clarification (REG. UE 1169/2011)  
The raw fish served has been treated with rapid blast frozen (REG. UE 1169/2011)

Si invitano gli ospiti con allergie o intolleranze a fare riferimento al personale di sala per le necessarie delucidazioni (REG. UE 1169/2011)

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (REG. CE 853/04)

## Designed to share

### **GOLD Plateau Royale**

€ 200,00

The Plateau are on ice and served with Amalfi Coast Lemons, mignonette sauce, toasted bread and butter.

I Plateau sono serviti su ghiaccio, con limoni d'Amalfi, salsa mignonette, pane tostato e burro.

### **Raw & Marinated**

€ 150,00

Crudo & Marinato

### **Oysters &...**

(6 pieces) € 60,00

Ostriche &...

(12 pieces) € 120,00

### **Shrimps (raw or grilled)**

(6 pieces) € 60,00

Gamberi Freschi (crudi o grigliati)

(12 pieces) € 120,00

### **Langoustine (raw or grilled)**

(6 pieces) € 80,00

Scampi Freschi (crudi o grigliati)

(12 pieces) € 140,00

### **Daily Caught Whole Fish (Grilled, Salt Crust)**

(per Kg) € 140,00

with grilled vegetables, herb-sautéed potatoes

Pescato del giorno servito intero (Alla Griglia, in Crosta di Sale)

con verdure alla griglia, patate saltate alle erbe

### **Pizza MIA**

€ 60,00

salmon, buffalo chese "stracciata", caviar and lime

Salmone, stracciata di Bufala, Caviale e Lime

## Assiette Caviar

"Calvisius"

Beluga

(30 gr) € 350,00

Oscietra Imperial

(30 gr) € 250,00

Tradition Royal

(30 gr) € 150,00

All types of Caviar are on ice and served with buckwheat blinis, butter, buffalo yogurt, eggs, mignonette sauce

Il caviale e' servito su ghiaccio, con blinis di grano saraceno, burro, yogurt, di buffalo, uova e salsa mignonette sauce

## Show Cooking...

<b>Grilled Lobster</b> with mixed vegetables Astice alla griglia con fantasia di verdure	(per Kg)	€ 150,00
<b>Selection of grilled fish</b> Grigliata Mista di Pesce		€ 80,00
<b>Grilled Fillet of Fish</b> with Mesclun Salad, Fennels, Grapefruit and Ginger Filetto di Pesce alla Griglia con Misticanza, Finocchi, Pompelmo e Zenzero		€ 50,00
<b>Grilled Octopus</b> with soft lemon potatoes, spring onion and black truffles Polpo Grigliato con soffice di patate al limone, cipollina e tartufo nero		€ 50,00
<b>Seared Tuna</b> with Sichuan pepper, soy endive and burnt orange Tonno scottato con pepe di Sichuan, indivia alla soia e arancia bruciata		€ 40,00
<b>Grilled Squid</b> Calamaro Arrostito		€ 40,00
<b>Lobster Catalana Salad</b> Catalana di astice		€ 60,00
<b>Fried Calamari &amp; Shrimps</b> Frittura di calamari e gamberi		€ 50,00

...& more

<b>Pacchero with Lobster</b> Pacchero all'astice		€ 60,00
	<i>to share</i>	€ 110,00
<b>Linguine with Clams</b> with green chillies and lime Linguine alle vongole con peperoncini verdi e lime		€ 30,00
	<i>to share</i>	€ 50,00
<b>Amalfi Lemon "Amorini"</b> with caviar, smoked butter and chives Amorini al Limone sfusato di Amalfi con caviale, burro affumicato ed erba cipollina		€ 60,00
	<i>to share</i>	€ 110,00



<b>Agerola Panbiscotto with buffalo mozzarella</b>	€	30,00
baked tomatoes, eggplant in oil and olives Panbiscotto di Agerola con mozzarella di bufala pomodori infornati, melanzane sott'olio e olive		
<b>Caprese Salad</b>	€	30,00
with buffalo mozzarella and Sorrento tomatoes Insalata Caprese con mozzarella di bufala e Pomodori di Sorrento		
<b>Spaghetti like in Nerano</b>	€	30,00
with zucchini and its flowers, Parmigiano Reggiano 36 mt.	<i>to share</i>	€ 50,00
Spaghetti come a Nerano con zucchine e i loro fiori, Parmiggiano Reggiano e Basilico		
<b>Caprese Ravioli</b>	€	30,00
	<i>to share</i>	€ 50,00
<b>Eggplant Parmigiana</b>	€	30,00
Parmigiana di Melanzane		
<b>Fried mozzarella in breadcrumbs</b>	€	30,00
with rocket salad, cherry tomatoes and tartare sauce Mozzarella in Carrozza con rucola, pomodorini e salsa tartara		

## Dessert

<b>Dark chocolate Terrine with Vesuvius Apricots</b>	€	20,00
Terrina al cioccolato fondente con albicocche del Vesuvio		
<b>Golosius Tiramisù</b>	€	20,00
<b>Strawberries Cheesecake with hazelnuts</b>	€	20,00
Cheesecake alle fragole con Nocciole		
<b>Fresh Fruit Salad</b>	€	20,00
Tagliata di frutta fresca		
<b>Gelato and Sorbets</b>	€	20,00
Gelati e sorbetti		

# AUR'A GOLD WATER

Aur'a natural gold water emerges in a region called "Gold Hawk Mountain" where since Roman times men have harvested rare precious metal ore. Aur'a is a still water originating from the Ursoanea spring (Ursoanea Valley) located in Ocna de Fier, Caraş-Severin, in the hydrographic basin of Moraviţa. Aur'a emerges to the surface naturally filtered by sand, gravel, cobble and clay. Crossing a gold and silver underground ore, the water is naturally enriched with colloidal gold and silver. Aur'a is certified as a natural mineral water and the water is not treated or modified by adding or removing any elements.

L'acqua d'oro naturale di Aur'a emerge in una regione chiamata "Montagna del Falco d'Oro" dove fin dall'epoca romana gli uomini raccoglievano rari metalli preziosi. Aur'a è un'acqua liscia proveniente dalla sorgente Ursoanea (Valle Ursoanea) situata a Ocna de Fier, Caraş-Severin, nel bacino idrografico di Moraviţa. Aur'a emerge in superficie filtrata naturalmente da sabbia, ghiaia, ciottoli e argilla. Attraversando una miniera sotterranea ricca di oro e argento, l'acqua si arricchisce naturalmente di questi metalli preziosi aumentandone l'alcalinità e la purezza. Aur'a è certificata come acqua minerale naturale e l'acqua non viene trattata o modificata con l'aggiunta o la rimozione di elementi chimici.



**Natural / Sparkling** 0,75cl

€ 12,00

TDS 390 mg/l  
ph factor 8,25  
Hardness 270 mg/l  
Nitrate 1,5 mg/l  
Calcium 70 mg/l  
Magnesium 24 mg/l  
Sodium 4 mg/l  
Potassium 2 mg/l  
Gold 0,012 µg/l  
Silver 0,04 µg/l  
Bicarbonates 184 mg/l  
Chloride 2 mg/l

## Caffetteria

<b>Espresso / Americano</b>	€ 5,00
<b>Decaffeinato</b>	€ 6,00
<b>Cappuccino</b>	€ 6,00
<b>Tea &amp; Tisane</b>	€ 8,00

## Fruit Juices

<b>Fruit Juices</b>	€ 8,00
Pesca, Pomodoro, Ananas, Mirtillo Peach, Tomato, Pineapple, Blueberry	

## Soft Drinks

<b>Soda Drinks</b>	€ 8,00
Coca Cola / Coca Cola Zero Fanta Sprite Lemon Soda	
<b>Tonic Water</b>	€ 8,00
Mediterranean Pink Grapefruit	
<b>Ginger</b>	€ 8,00
Beer Ale	
<b>Thé</b>	€ 8,00
Lemon Peach	

# Cocktail Myths

Intimità, curiosità e scienza guidano il viaggiatore moderno alla scoperta di nuove case.

## Villa Franca è Casa!

Ancestrale, internazionale e contemporanea.

Cocktail Myths accoglie nella sua storia il passato dei viaggiatori di tutto il Mondo.

Un inno all'Ulisse del presente che scopre nuovi sapori con gli occhi colmi di amore.

*Intimacy, curiosity and science drive the modern traveler to discover new homes.*

## Villa Franca is Home!

*Ancestral, International and Contemporary.*

*Cocktail Myths welcomes the past of travelers from all over the world into its history.*

*A hymn to the modern Ulysses who tastes new flavors with his eyes full of love.*

## Premium Experience



### In sweet memory of Franca

€ 40,00

Clase Azul Reposado, agave and sage syrup, pear puree, Champagne



### GOLDen Rose

€ 40,00

Un omaggio all'eleganza. Una sirena, la nostra.

*A tribute to elegance. A mermaid, ours.*

Impavidus Gin, Sakura Mancino Vermouth, pink grapefruit, italicus, white water.

## Signature

### Sati

€ 25,00

Protettrice delle acque del Nilo, garante della prosperità e della floridità del fiume.

*Protector of Nile, guarantor of river's prosperity and floridity.*

Gosling Rum, lime, Disaronno, honey mix, pineapple, mint, dukkah

### Atl

€ 25,00

Protettore delle acque azteche, popolazione sopravvissuta al cataclisma di Atlantide

*Protector of the Aztec waters, a population that survived the Atlantis cataclysm.*

Casamigos tequila, tepache, lime, Domaine the Canton liquor

### Varuna

€ 25,00

Dio degli Oceani Indiani. Viaggia su un coccodrillo, osserva e protegge con la sua onniscienza

*God of the Indian Oceans. He travels on a crocodile. He observes and protects with his omniscience.*

Tanqueray 10 fennel infused, Darjeeling syrup, lime, tonic water, vaporized absinthe

### Manitù

€ 25,00

Sprito venerato dai nativi americani, divinità della vita che scorre nelle acque.

*Venerated by Native Americans. Divinity of life that flows in the waters.*

Knob Creek Bourbon, lime juice, habanero bitters, orange, mango syrup, barbecue sauce



## Ao Quin

Re drago del mare meridionale, venerato dall'Antica Cina, protettore dei marinai e delle navi.  
*Dragon king of the Southern Sea, venerated by Ancient China, God of sailors and ships.*  
Sake, Sakura Vermouth Mancino, Campari Oak Barrel, Sencha and cloves syrup.

€ 25,00

## Lir

Protettore dei mari del nord. Maledetto dalla madre, perché invidiosa della sua forza.  
*He protected Northern Seas. Cursed by his mother for his strength.*  
Tanqueray, Saint German, basil syrup, pink grapefruit, lemon, angostura

€ 25,00

## Mizuchi

Drago giapponese. Guardiano delle acque fluviali giapponesi.  
*Japanese dragon, Guardian of Japanese river waters.*  
Nikka, cherry kombucha, goji berry infusion, Yuntaku.

€ 25,00

## Teti

Figlia di Poseidone e madre di Achille. Ninfa protettrice delle acque greche.  
*Poseidon's daughter and mother of Achilles. Nymph of Aegean Sea.*  
Planteray Rum Guyana 2007, Oleo saccharum of ginger and orange, ginger beer, Calvados

€ 25,00

## Mocktails

*Ode to Li Galli's Marmaid*

## Parthenope

Basil syrup, pineapple juice, cranberry juice, lime juice

€ 20,00

## Leucosia

Passionfruit syrup, lime juice, and bergamot and mandarin soda

€ 20,00

## Ligea

A non-alcoholic gimlet.

€ 20,00

## Twist on Classic

*For the seasoned traveller who experiences new tastes.*

## Espresso Martini (a journey in sweetness)

Titos infused with coffee, baiyles with tiramisu, Bordiga

€ 25,00

## Rhum & Coca (an old history)

Plantation 3 Stars White and Clarified Coca

€ 25,00

## Lemon Drop (a trip along the Coast)

Gray Goose Citron, Yuzu, lemon juice, limoncello foam

€ 25,00

## Old Fashioned (a wild memories)

Bulleit Bourbon, Angostura, soda, vanilla, Rye Aria

€ 25,00

## Classic Cocktails

Our bartenders crew is available to make every recipe of international cocktails.

Make your choice on our timeless classics:

Il nostro team di bartenders è a disposizione per realizzare ogni ricetta di cocktail internazionale.

Scegli tra i nostri classici senza tempo:

<b>Cosmpolitan</b> Vodka, cointreau, lime and cranberry juice	€ 25,00
<b>Espresso Martini</b> Vodka, espresso, coffee liqueur, sugar syrup	€ 25,00
<b>Margarita</b> tequila, cointreau, lime juice, salt	€ 25,00
<b>Negroni</b> gin, vermouth, bitter	€ 25,00
<b>Americano</b> vermouth, bitter	€ 25,00
<b>Manhattan</b> Rye Whisky, Angostura bitter, Red Vermouth	€ 25,00
<b>Spritz</b> - Aperol - Hugo style - Limoncello version	€ 25,00
<b>Old Fashioned</b> bourbon, sugar, angostura bitter	€ 25,00

## Birre / Beers

Birrificio dell'Aspide

A traditional artisanal brewery from our Region

<b>Blonde - Golden ale w/Kveik yeast</b>	€ 12,00
<b>Belle Saison - Farmhouse ale</b>	€ 12,00
<b>Gairloch - Wee Heavy</b>	€ 12,00

# Champagne

<b>Krug Grande Cuvée 171ème Édition</b> Chardonnay, pinot noir, pinot meunier	€	520,00
<b>Krug Vintage 2006</b> Pinot noir, chardonnay, pinot meunier	€	800,00
<b>Dom Pérignon Brut Vintage 2013</b> Chardonnay, pinot noir	€	450,00
<b>Dom Pérignon P2 2004</b> Pinot noir, chardonnay	€	850,00
<b>Jacques Selosse</b>		
Initial	€	600,00
Exquise Sec	€	700,00
Sous Le Mont	€	800,00
Millesimé 2009	€	1500,00
<b>Bollinger</b>		
RD 2007	€	750,00
RD 2008	€	600,00
La Grande Année 2014	€	350,00
<b>Bérèche et Fils</b>		
Le Cran Premier Cru 2014	€	250,00
<b>Philipponat</b>		
Clos de Goisses 2013	€	720,00
<b>Benoît Lahaye</b>		
Nature Gran Cru	€	180,00

## Champagne Rosé

### **Louis Roederer**

Cristal 2013

€ 1200,00

### **Krug**

Grande Cuvée Rosé 26ème Ed.

€ 780,00

### **Laurent-Perrier**

Alexandra Rosé 2012

€ 550,00

### **Gosset**

Gosset 12 ans de Cave a Minima

€ 380,00

## Bollicine Italiane

### **Giulio Ferrari 2008**

€ 500,00

### **Ca' Del Bosco**

Dosage Zero Noir 2011

€ 190,00

### **Ca' Del Bosco**

Annamaria Clementi Rosé 2011

€ 450,00

### **Rosato Vinudilice**

I Vigneri 2022

€ 150,00



### **Champagne**

Palmer Brut Reserve

€ 25,00

### **Champagne Rosè**

Jean Vesselle - Oeil de Perdrix

€ 25,00

### **Spumante "Metodo Classico"**

Cantine Di Marzo - 1930

€ 18,00

### **Spumante "Rosato"**

Mosnel - Parosè 2010

€ 30,00

### **Vini Bianchi - White Wines**

Ettore Sammarco - Vigna Grotta Piana 2022

€ 20,00

Nals Margreid - Baron Salvadori 2021 Reserve

€ 25,00

Jonathan Didier Pabiot - Léon Pouilly Fumé 2022

€ 25,00

### **Vini Rossi - Red Wines**

Cantine Russo - Taurasi Spalatrone 2012

€ 30,00

Pelissero - Barbaresco Vanotu 2019

€ 30,00

Clos De Gamot - Cahors 2020

€ 20,00

La nostra carta dei vini è disponibile per una scelta più ampia. Per scoprire i migliori abbinamenti non esitate a consultare i nostri Somelliers.

Our wine list is available for a wider choice. To discover the best pairings let yourself be advised by our Somelliers.

## Gin

### England & Scotland

Tanqueray	€	25,00
Tanqueray n. 10	€	28,00
Bulldog	€	25,00
Bombay Sapphire	€	25,00
Star of Bombay	€	28,00
Silent Pool	€	28,00
Hendrick's	€	25,00
Gin n.3	€	25,00
Cambridge Anty Gin	€	80,00
Portobello Road	€	25,00
Plymouth	€	25,00
Brockmans	€	80,00

### Spain / Spagna

Alkemist	€	25,00
Gin Mare	€	25,00
Gin Mare Capri	€	28,00
Cubical	€	28,00

### Italy / Italia

Malfy	€	25,00
Gin del Professore	€	28,00

### Germany / Germania

Monkey 47	€	28,00
Elephant Gin	€	25,00

### France / Francia

Nouaison Gvine	€	25,00
Citadelle	€	25,00

### Belgium / Belgio

CopperHead Gin	€	25,00
----------------	---	-------

### Japan / Giappone

Roku Gin	€	28,00
Jinzu	€	28,00
Ki No Bi SEI	€	28,00
Ni No Tea	€	28,00

## Vodka

### Russia

Beluga Noble

€ 28,00

### United States

Tito's Handmade

€ 25,00

### Poland / Polonia

Belvedere

€ 25,00

### France / Francia

Grey Goose

€ 25,00

Grey Goose Citron

€ 25,00

Grey Goose La Poire

€ 28,00

### Netherlands / Olanda

Ketel One

€ 25,00

### Giappone / Japan

Nikka Coffey Vodka

€ 25,00

### Italia / Italy

Vodka Impavid Luxury

€ 25,00

Tuscan Vodka Winestillery

€ 25,00

## Rhum

### Guyana

Eldorado 15 y	€	60,00
Guyana 2005	€	28,00

### Filippine

Don Papa Baroko	€	25,00
-----------------	---	-------

### Martinique

Bally 7 Piramide	€	25,00
------------------	---	-------

### Trinidad & Tobago

Angostura aged 1919	€	25,00
Angostura dark 1824	€	25,00
Plantation Trinidad 2003	€	28,00

### Guatemala

Zacapa Centenario X.O.	€	40,00
Zacapa 23 years	€	25,00

### Perù

Ron Millonario X.O.	€	28,00
---------------------	---	-------

### Cuba

Eminente Reserva 7 years	€	25,00
Matusalem 15 years	€	25,00
Bacardi Blanco	€	25,00
Bacardi Carta Oro	€	25,00

### Panama

Silver Seal 17 years	€	120,00
----------------------	---	--------

### Venezuela

Diplomatico	€	25,00
Diplomatico Ambassador	€	60,00
Santa Teresa 1796	€	28,00

### Barbados

Plantation Barbados 2003	€	28,00
Plantation Three Stars	€	25,00
Plantation XO 20th Anniversary	€	28,00
Plantation Pineapple	€	25,00
Eminente Reserva 7 years	€	28,00
Mount Gay Black Barrel Double Cask	€	25,00

### Jamaica

Appleton Estate '84	€	200,00
Appleton Estate 8 years	€	28,00

### Guyana

Plantation Guyuana 2008	€	28,00
-------------------------	---	-------

### Eldorado

Port Mourant 1997	€	90,00
Caroni 2000	€	500,00

### Bermuda

Rum Gosling	€	28,00
-------------	---	-------

### Giappone

Nine Leaves Reserve of Encrypted	€	60,00
----------------------------------	---	-------

### Fiji Island

Plantation Isle of Fiji Rum	€	28,00
-----------------------------	---	-------



## Tequila

### Patron

Anejo	€ 28,00
Silver	€ 25,00
Reposado	€ 25,00
Patron Cafe XO	€ 25,00
Gran Patron Burdeos	€ 150,00

### Clase Azul

Tequila Plata	€ 50,00
Tequila Reposado	€ 80,00
Tequila Gold	€ 130,00
Tequila Guerrero "Mezcal"	€ 150,00
Tequila Durango "Mezcal"	€ 250,00
Tequila Limited Edition 25th	€ 500,00
Tequila Ultra Añejo	€ 650,00

### Don Julio

Anejo	€ 28,00
Reposado	€ 25,00
Blanco	€ 25,00
Anejo 1942	€ 90,00

### Casamigos

Anejo	€ 28,00
Reposado	€ 25,00
Blanco	€ 25,00

### Fortaleza

Blanco	€ 25,00
Anejo	€ 25,00

## Mezcal

Casamigos	€ 25,00
Vida	€ 25,00
Los Danzantes	€ 25,00
Espadin Del Maguey Mezcal Tobala	€ 25,00
Derrumbes San Luis Potosi	€ 25,00
Madre Mezcal Espadin	€ 28,00
Madre Mezcal Ensamble	€ 28,00

## The Ultimate Single Malt Whisky Collection

Laphroaig 1998	€ 60,00
Clynelish The Ultimate 1991	€ 60,00
Bowmore 2002	€ 80,00
Auchentoshan 2003	€ 40,00

## Whiskey & Whisky

### Single Malts

#### Highlands

Glenmorangie Original	€ 25,00
Oban single malt 14 years	€ 25,00
Ardbeg 10 years	€ 25,00
Lagavulin 16 years	€ 28,00
Laphroaig 10 years	€ 25,00
Laphroaig 18 years	€ 28,00
Dalmore 21	€ 150,00
Talisker 18 years	€ 30,00

#### Islay

Bowmore 18	€ 40,00
------------	---------

#### Speyside

The Macallan 12y	€ 40,00
The Macallan 15y	€ 60,00
The Macallan 18y	€ 150,00
The Macallan Sir Peter Black	€ 400,00
The Macallan 25y	€ 500,00
The Macallan n.6 Lalique	€ 600,00
The Macallan 30y Double Cask	€ 800,00
Glenfiddich 12 year	€ 25,00
Glenfiddich 18 years	€ 40,00
Glenfiddich 21 years	€ 60,00
Cragganmore 12 years	€ 25,00
Glenlivet 12 years	€ 25,00
Glenlivet 18 years	€ 28,00
Masam No Age Black	€ 140,00
Masam No Age Red	€ 150,00

## Blended Malts

Johnnie Walker Blue Label	€ 60,00
Johnnie Walker Black Label	€ 30,00

## Irish Whiskey

Jameson	€ 25,00
---------	---------

## Japanese Whisky

Chichibu Ichiro's Malt	€ 150,00
Akashi White Sherry Cask	€ 25,00
Kura Pure Malt	€ 28,00
Hibiki Harmony	€ 40,00
Nikka from the Barrel	€ 28,00
Nikka Yoichi Single Malt	€ 30,00
Nikka Taketsuru Pure Malt	€ 30,00

## American Whisky

Woodford Reserve	€ 25,00
Jack Daniel's Single Barrel	€ 28,00
Bulleit Bourbon	€ 25,00
Knob Creek Bourbon	€ 25,00
Maker's Mark	€ 25,00
Wild Turkey 81	€ 25,00
Michter's Bourbon	€ 28,00
Buffalo Trace	€ 25,00

## Canadian Whisky

Canadian Club	€ 25,00
---------------	---------

## Cognac

Louis XIII Rémy Martin	€ 600,00
Rémy Martin X.O.	€ 60,00
Hennessy V.S.	€ 25,00
Hennessy X.O.	€ 50,00
Hennessy Paradis	€ 300,00
Courvoisier V.S.	€ 25,00
Courvoisier V.S.O.P.	€ 28,00
Delamain Vesper	€ 28,00
Frapin Extra Cognac	€ 200,00

## Brandy

Vecchia Romagna 25 years	€ 40,00
Carlos I	€ 25,00
Cardenal Mendoza	€ 25,00
Villa Zarri 10 years	€ 25,00

## Armagnac

Clos Martin V.S.O.P. 8 years	€ 25,00
Bas Armagnac Clos Martin 1989	€ 28,00
Bas Armagnac Dartigalongue	€ 28,00

## Calvados

Giard Pays d'Auge 4 years	€ 25,00
Magloire Calvados 12 years	€ 25,00

## Porto

Ramos Pinto Porto White	€ 25,00
Ramos Pinto Porto Red	€ 25,00
Ramos Pinto Porto Ruby	€ 25,00

## Grappe

### Piemonte / Piedmont

Berta Riserva del Fondatore	€ 45,00
Berta Bric del Gaian	€ 28,00
Berta Roccanivo	€ 28,00

### Toscana / Tuscany

Eligo dell'Ornellaia	€ 25,00
----------------------	---------

## Bitter / After Dinner

Limoncello (Costa d'Amalfi IGP)	€ 15,00
Sambuca	€ 15,00
Amaretto di Saronno	€ 15,00
Jägermeister	€ 15,00
Amaro del Capo	€ 15,00
Amaro del Vesuvio	€ 15,00
Jefferson	€ 15,00
Raro Mirto	€ 15,00
Alpestre	€ 15,00
Amaro Tosolini	€ 15,00
Yuntaku	€ 15,00
Licor 43	€ 15,00



HVF



KRUG