

Vineria

ROOFTOP LA GRIFFE

MENU



WINE LIST

BOLLICINE

Prosecco Millesimato Rose Il Roggio Extra Dry DOC <i>Glera.</i> <i>Fresco e fruttato</i>	Veneto	8	40
Prosecco Valdobbiadene Millesimato Il Roggio Dry DOCG <i>Glera.</i> <i>Lievemente morbido ed equilibrato</i>	Veneto	11	60
Franciacorta Ca De Pazzi Brut DOCG <i>Chardonnay, Pinot Bianco.</i> <i>Rinfrescante al palato con un sorso vivo e vivace</i>	Lombardia		80
Veloir Il Roggio Metodo Classico Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir.</i> <i>Fresco e vivace, con un buon equilibrio tra acidità e morbidezza</i>	Lombardia	12	70

LO CHAMPAGNE

Champagne Lanson Rosè Label Brut <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier.</i> <i>Fresco, di buona mineralità e decisamente raffinato.</i>	Francia		300
Champagne Lanson Black Label Brut <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier</i> <i>Vibrante e agrumato, cremoso in termini di effervescenza</i>	Francia		250
Champagne Gh Martel Prestige Blanc De Noirs <i>Pinot Nero, Pinot Meunier.</i> <i>Colore dorato, perlage fine e persistente.</i>	Francia	18	150
Champagne Louis Roederer Cristal Brut <i>Pinot Nero, Chardonnay.</i> <i>Note tostate che si amalgamano con sentori complessi di frutta.</i>	Francia		800
Champagne Krug Grande Cuvee <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier.</i> <i>Perlage fine e persistente.</i>	Francia		750

VINI BIANCHI

St Michael Eppan Gewurztraminer DOC <i>Gewurztraminer.</i> <i>Corpo leggero, con un sorso piacevolmente fresco e scorrevole</i>	<i>Alto Adige</i>		65
Plazzer Chardonnay Trentino DOC <i>Chardonnay.</i> <i>Fresco, fruttato e beverino.</i>	<i>Trentino</i>	11	45
Augusto De Nardis Roero Arneis DOCG <i>Arneis.</i> <i>Intenso e complesso, con note fruttate e floreali.</i>	<i>Piemonte</i>		55
Tenuta Maccan Ribolla Gialla IGT <i>Ribolla Gialla.</i> <i>Fresco e avvolgente, gradevolmente minerale.</i>	<i>Friuli</i>		50
Edoardo Rota Sauvignon Trevenezie IGT Bio <i>Sauvignon.</i> <i>Equilibrato con acidità vivace.</i>	<i>Veneto</i>	10	40
Ca Dei Frati Brolettino Lugana DOC <i>Turbiana.</i> <i>Morbido e fresco con sentori di frutta tropicale</i>	<i>Lombardia</i>		70
Flunia Vettariva Bio <i>Vermentino.</i> <i>Minerale con stupefacente freschezza</i>	<i>Toscana</i>	11	45
B.Zar Lazio IGP <i>Chardonnay/Sauvignon.</i> <i>Leggero e fruttato</i>	<i>Lazio</i>	9	35
Principe Pallavicini Frascati DOC <i>Malvasia, Trebbiano, Greco.</i> <i>Fruttato e fresco</i>	<i>Lazio</i>	10	40

Montali Pecorino D'Abruzzo DOP *Abruzzo* **50**
Pecorino.
Fresco e fruttato con note di agrumi e fiori bianchi.

Gestilenti Fiano Di Avellino DOCG *Campania* **10** **40**
Fiano.
Finale di grande sapidità con il ritorno di dense note floreali.

Monti S'Eleme Vermentino Di Gallura DOCG *Sardegna* **45**
Vermentino.
Corpo leggero, con un sorso secco, buona sapidità.

Donnafugata Lighea Zibibbo DOC *Sicilia* **60**
Zibibbo.
Fresco e fragrante, ben equilibrato tra sapidità e struttura

IL GRANDE BIANCO

Colterenzio Lafoa Chardonnay DOC *Alto Adice* **150**
Chardonnay.
Buon corpo, morbido e rotondo.

ROSATI

Frescobaldi Alie Rosato IGT *Toscana* **12** **50**
Syrah, Vermentino. Il bouquet fruttato si fonde con delicate note floreali.

Ca Dei Frati Rosa Dei Frati *Veneto* **55**
Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera.
Gustoso, fresco, sapido.

VINI ROSSI

Hofstatter Meczan Pinot Nero DOC <i>Pinot Noir.</i> <i>Bilanciato tra morbidezza ed un apporto di freschezza e sapidità.</i>	<i>Alto Adige</i>		75
Augusto De Nardis Nebbiolo Langhe DOC <i>Nebbiolo.</i> <i>Sottofondo di frutti rossi con nota balsamica.</i>	<i>Piemonte</i>		60
Arlanch Merlot DOC <i>Merlot.</i> <i>Intenso e corposo, con note di frutti rossi maturi.</i>	<i>Veneto</i>	10	40
Tenuta Maccan Cabernet Sauvignon DOC <i>Cabernet Sauvignon.</i> <i>Buon corpo e di buona persistenza.</i>	<i>Friuli</i>	11	45
Murari Valpolicella Ripasso DOC <i>Corvina, Rondinella, Croatina.</i> <i>Armonioso con un frutto maturo.</i>	<i>Veneto</i>		60
Velenosi Lacrima Di Morro D'alba DOC <i>Lacrima di Morro D'Alba.</i> <i>Corposo, equilibrato e gusto armonico.</i>	<i>Marche</i>	13	55
Frescobaldi Castiglioni Chianti DOCG <i>Sangiovese, Merlot.</i> <i>Morbido, fresco, nitido con una buona persistenza fruttata.</i>	<i>Toscana</i>	11	45
B.Zar Lazio IGP <i>Cabernet merlot.</i> <i>Rosso leggero dai profumi delicati</i>	<i>Lazio</i>	9	35

Principe Pallavicini Rubillo Cesanese IGT Cesanese. <i>Caldo, morbido, avvolgente, di grande equilibrio.</i>	Lazio		40
Montali Montepulciano D'abruzzo DOP Montepulciano D'abruzzo. <i>Avvolgente con un tannino ben presente</i>	Abruzzo		60
Cabitzia Primitivo Puglia Bio Igp Primitivo. <i>Ricco, con un frutto dolce e una tessitura tannica vellutata e sottile.</i>	Puglia	13	55
Tasca Lamuri Nero D'avola DOC Nero D'avola. <i>Morbido, equilibrato e di buona struttura.</i>	Sicilia		65

IL GRANDE ROSSO

Carpineto Brunello di Montalcino DOCG Sangiovese, Canaiolo. <i>Fruttato, giovane, fresco e leggermente tannico.</i>	Toscana		160
--	---------	--	-----

VINI DOLCI AL CALICE

Torrevento Dulcis In Fundo Moscato DOC Moscato di Trani. <i>Dolce, ben equilibrato, con sensazioni di frutta esotica.</i>	Puglia		8
Frescobaldi Santo Spirito 11 Trebiano. <i>Piacevolmente aromatico e con intensi sentori di miele e frutta secca</i>	Toscana		8
Florio Ambar Moscato IGT Moscato Di Alessandria, Moscato Giallo. <i>Morbido, con un piacevole fondo di fichi secchi e uva passa.</i>	Sicilia		10

FOOD

Tagliere di salumi e formaggi

14

Charcuterie and cheese board



Roastbeef di manzo, riduzione di vino, crumble alla noce moscata

16

Roast beef, wine reduction, nutmeg crumble



Maritozzo, stracciatella, alici e fiori di zucca

12

Maritozzo, stracciatella cheese, anchovies and courgette flowers



Tarte Tatin ai pomodori

9

Baked puff pastry with roasted tomatoes, served with basil pesto and mozzarella cheese mousse



Vineria

ROOFTOP LA GRIFFE

Invitiamo ad informare il personale di sala riguardo a qualsiasi intolleranza o allergia alimentare prima dell'ordinazione. Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento Anti - Anisakis secondo la normativa HACCP. Alcuni prodotti del presente menu potrebbero essere stati trattati nel pieno rispetto della "Catena del freddo" come previsto dal Reg. CE 1169/11. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Before ordering, we invite guests to inform the dining room staff about any food intolerance or allergy. According to the HACCP regulation, the fish destined to be eaten raw has undergone an Anti - Anisakis treatment. Some products in this menu may have been treated in full compliance with the "Cold Chain" as required by reg. CE 1169/11. Information on the presence of substances or products that cause allergies is available by contacting the service personnel.

-  Cereali contenenti glutine | Cereals containing gluten
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei | Crustaceans and products thereof
-  Uova e prodotti a base di uova | Eggs and products thereof
-  Pesce e prodotti a base di pesce | Fish and products thereof
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi | Peanuts and products thereof
-  Soia e prodotti a base di soia | Soybeans and products thereof
-  Latte e prodotti a base di latte | Milk and products thereof
-  Frutta a guscio | Nuts
-  Sedano e prodotti a base di sedano | Celery and product thereof
-  Senape e prodotti a base di senape | Mustard and products thereof
-  Semi di sesamo e prodotti a base di semi | Sesame seeds and products thereof
-  Anidride solforosa e solfiti | Sulphur dioxide and sulphites
-  Lupini e prodotti a base di lupini | Lupin and products thereof
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi | Shellfish and products thereof