

M O  
L O  
4 4

LOUNGE BAR  
& BISTROT

**MOLOTOV**

# LOUNGE BAR & BISTROT

LUNCH  
FROM  
12.00 TO 14.00

DINNER  
FROM  
18.30 TO 22.00

CHEF  
MARCO BRINK  
CLAUDIO PIETRAVALLI



## **ALLERGENI**

La preghiamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere alcune sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio (libro allergeni).

## **PESCE CRUDO O PARZIALMENTE CRUDO**

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, conformemente alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 (allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3).

## **PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI/ PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO**

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Regolamento CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

---

## **ALLERGENS**

You are kindly requested to advise waiting staff of any requirements you may have to avoid eating foods containing certain allergenic substances. During preparation in our kitchen, cross contamination cannot be entirely excluded. Therefore, our dishes may contain some substances deemed allergenic according to EU Reg. 1169/11. For further information regarding ingredients and allergens, you may consult the relevant documentation which our staff will provide upon request (allergen leaflet).

## **RAW OR PARTIALLY RAW FISH**

Fish that is intended to be consumed raw or partially raw is subject to blast chilling to guarantee its quality and food safety, in compliance with EC Regulation 853/2004 (appendix III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3).

## **FROZEN/DEEP-FROZEN PRODUCTS AND PRODUCTS CHILLED ON SITE**

To ensure quality and food safety, all food served is either frozen or deep frozen at source by the manufacturer or blast chilled to the correct temperature, as detailed in the HACCP handbook, in compliance with Regulation EC 852/04. Our waiting staff are at your disposal to provide any further information regarding the nature or origin of foods served.

---

## **ALLERGENE**

Sollten Sie besondere Bedürfnisse haben, informieren Sie bitte das Servicepersonal über eventuelle Allergien bzw. Unverträglichkeiten samt Auslöser. In der Küche ist das Risiko relativ hoch, dass nicht allergene Speisen mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, die potenziell allergen wirken. Daher können unsere Gerichte gemäß der EU-Lebensmittelinformations-Verordnung 1169/11 bestimmte allergene Stoffe enthalten. Gerne geben wir Lebensmittelallergikern Auskunft über die Zutaten in den Gerichten und stellen ein Informationsblatt mit allen notwendigen Hinweisen zur Verfügung.

## **ROHER ODER TEILWEISE ROHER FISCH**

Fisch, der roh oder teilweise roh verzehrt werden soll, wurde einer schnellen Temperaturabsenkung unterzogen, um die Lebensmittelqualität und -sicherheit gemäß den Anforderungen der EU-Verordnung zu gewährleisten (EG Nr. 853/2004 (Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3)).

## **GEFRORENE ODER TIEFGEKÜHLTE PRODUKTE UND VOM ERZEUGER GESCHLACHTETE TIERE**

Um die Lebensmittelqualität und -sicherheit zu garantieren, werden die jeweiligen Produkte entweder vom Hersteller direkt vor Ort tiefgekühlt, tiefgefroren oder gleich bei Minustemperaturen geschlachtet (siehe HACCP-Plan gemäß der EG-Verordnung 852/04). Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal über Art und Herkunft der servierten Speisen Auskunft.

MO  
LO  
44



**P  
IN  
SA**

RESORT

MADE IN ITALY  
VEGETARIAN

## PINSA MARGHERITA

SALSA POMODORO SAN MARZANO,  
MOZZARELLA FIORDILATTE, ORIGANO, BASILICO,  
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA DEL GARDA "ULIVA"  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO,  
BASIL CRESS, EXTRA VIRGIN GARDA OLIVE OIL "ULIVA"  
TOMATENSOÛE, MOZZARELLA, OREGANO,  
BASIL CRESS, NATIVES OLIVENÖL "ULIVA"

17,00

---

MADE IN ITALY  
VEGETARIAN

## PINSA ITALIA

SALSA POMODORO SAN MARZANO,  
MOZZARELLINE DI BUFALA D.O.P., POMODORINI  
DATTERINI CONFIT, OLIVE LECCINO, BASILICO,  
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA DEL GARDA "ULIVA"  
TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE D.O.P.,  
DATE TOMATOES CONFIT, LECCINO OLIVES, BASIL CRESS,  
EXTRA VIRGIN GARDA OLIVE OIL "ULIVA"  
OLIVE OIL "ULIVA" TOMATENSOÛE, BÜFFELMOZZARELLA  
KÄSE, DATTELTOMATEN CONFIT, LECCINO OLIVEN,  
BASIL CRESS, NATIVES OLIVENÖL "ULIVA"

19,00

---

MADE IN ITALY  
VEGETARIAN

## PINSA VEGGIE

SALSA POMODORO SAN MARZANO,  
MOZZARELLA FIORDILATTE, VERDURE ALLA GRIGLIA,  
OLIO ALL'AGLIO E ORIGANO  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GRILLED VEGETABLES,  
GARLIC OIL AND OREGANO  
TOMATENSOÛE, MOZZARELLA, GEGRILLTES GEMÜSE,  
KNOBLAUCHÖL UND OREGANO

20,00

---

MADE IN ITALY  
MEAT

## PINSA GOLOSA

SALSA POMODORO SAN MARZANO,  
MOZZARELLINE DI BUFALA D.O.P., PROSCIUTTO CRUDO  
DI PARMA SELEZIONATO 24 MESI, ZUCCHINE MARINATE  
TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE D.O.P.,  
PARMA HAM, MARINATED COURGETTES  
TOMATENSOÛE, BÜFFELMOZZARELLA KÄSE,  
PARMA ROHSCHINKEN, MARINIERTE ZUCCHINI

23,00

---

MO  
LO  
44

**AN  
TI  
PAS  
TI**

STARTERS





FLAVORS OF THE SEA

**PREGIATO SALMONE AFFUMICATO  
CON FINOCCHIO, ANETO, ARANCIA E IL SUO GEL,  
CREMOSO ALLE ERBE E PAN BRIOCHE**

FINE SMOKED SALMON WITH FENNEL, DILL, ORANGES,  
ORANGE GEL, CREAMY HERBS AND BRIOCHE BREAD  
FEIN GERÄUCHERTER LACHS MIT FENCHEL, DILL, ORANGEN,  
ORANGENGEL, KRÄUTERCREME UND BRIOCHEBROT

**19,00**

---

MADE IN ITALY  
VEGETARIAN

**LA CAPRESE**

**POMODORO DATTERINO CON MOZZARELLINE DI BUFALA  
PUGLIESE CON BASILICO, OLIVE TAGGIASCHE E PANE CARASAU**

DATE TOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA  
WITH BASIL, TAGGIASCA OLIVES AND CARASAU BREAD  
DATTELTOMATEN UND BÜFFELMOZZARELLA MIT  
BASILIKUM, OLIVEN AUS TAGGIA UND CARASAU BROT

**16,00**

---

MADE IN ITALY  
VEGETARIAN

**BRUSCHETTONA ALLA MEDITERRANEA**

**PANE TOSCANO TOSTATO, POMODORINI DATTERINO,  
OLIVE LECCINO, BASILICO, ORIGANO, AGLIO E OLIO  
EXTRA VERGINE D'OLIVA**

BRUSCHETTA ROASTED TUSCAN BREAD, SWEET  
OLIVE TOMATOES, LECCINO OLIVES, BASIL, OREGANO,  
GARLIC AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL MEDITERRANES  
BRUSCHETTA GERÖSTETES TOSKANISCHES BROT,  
DATTELTOMATEN, OLIVEN LECCINO, BASILIKUM,  
OREGANO, KNOBLAUCH UND NATIVES OLIVENÖL

**14,00**

---

MADE IN ITALY  
FLAVORS OF THE SEA  
MEAT

**IL VITELLO TONNATO MOLO 44  
CON CAPPERI CILIEGIA**

COLD VEAL IN TUNA SAUCE MOLO44 WITH CAPERS  
KALBFLEISCH IN THUNFISCH SOÙE MOLO44 MIT KAPERN

**18,00**

---

FLAVORS OF THE SEA  
HEALTHY CHOICE

**TARTARE DI TONNO "AL TAVOLO"**

TUNA TARTARE "AT TABLE"  
THUNFISCH-TATAR "AM TISCH"

**33,00**

---

HEALTHY CHOICE  
MEAT

**TARTARE DI FILETTO DI MANZO  
"AL TAVOLO"**

BEEF FILLET TARTARE "AT TABLE"  
RINDERFILET-TATAR "AM TISCH"

**37,00**

---

MO  
LO  
44



# BI STR OT

DISHES

MEAT

## CAESAR'S SALAD

LATTUGA, INSALATA ICEBERG, FILETTI DI PETTO DI POLLO, BACON CROCCANTE, POMODORI SEMI DRY, SCAGLIE DI TRENTINGRANA E CROSTINI DI PANE INTEGRALE

LETTUCE, ICEBERG SALAD, CHICKEN BREAST FILLETS, CRISPY BACON, SEMI-DRIED TOMATOES, TRENTINGRANA FLAKES AND WHOLEMEAL BREAD CROUTONS

LATTICH, ICEBERG SALAD, HÄHNCHENBRUSTFILETS, KNUSPRIGER BACON, SEMI DRY-TOMATEN,

TRENTINGRANA-FLOCKEN UND VOLLKORNBROT-CROUTONS

**19,00**

---

MEAT

## INTERNATIONAL CLUB SANDWICH

CON FILETTI DI POLLO ALLA GRIGLIA, BACON CRISPY E PATATE FRITTE

WITH GRILLED CHICKEN FILLETS, CRISPY BACON, FRENCH FRIES

INTERNATIONALES

MIT GEGRILLTEN HÜHNCHENFILETS, KNUSPRIGEM BACON, POMMES FRITES

**23,00**

---

## BURGERS

MEAT

### CLASSIC BIG BURGER

PANE FATTO IN CASA, 180 GR DI MANZO SELEZIONATO, POMODORO GRAPPOLO, INSALATA ICEBERG, MAIONESE, KETCHUP E PATATE FRITTE

HOMEMADE BREAD, 180 GR OF SELECTED BEEF, TOMATO, ICEBERG LETTUCE, MAYONNAISE, KETCHUP AND FRENCH FRIES

MIT HAUSGEMACHTEM BROT, 180 GR ERSTKLASSIGES RINDFLEISCH, TOMATEN, ICEBERG SALAT, MAYONNAISE, KETCHUP

UND POMMES FRITES

**23,00**

---

MEAT

### RICH BURGER

HAMBURGER DI MANZO 180 GR, PANINO AL LIEVITO NATURALE, INSALATA CROCCANTE, POMODORO RAMATO, CIPOLLA ROSSA BRASATA NEL VINO, SALSA BBQ FATTA IN CASA, FORMAGGIO CHEDDAR, BACON CROCCANTE E PATATE DIPPERS

BEEF HAMBURGER 180 GR, NATURAL YEAST BREAD, CRUNCHY SALAD, TOMATO, RED ONION BRAISED IN WINE, HOMEMADE BBQ SAUCE, CHEDDAR, CRISPY BACON AND POTATO DIPPERS

RINDS-HAMBURGER 180 GR, NATURHEFE-BROT, KNUSPRIGER SALAT, TOMATE, IN WEIN GESCHMORTE ROTE ZWIEBEL, HAUSGEMACHTE BBQ SOÙE, CHEDDAR KÄSE, KNUSPRIGER BACON UND POTATO DIPPERS

**27,00**

---

MO  
LO  
44

**FI  
RS  
T**

COURSES



MADE IN ITALY

## PASTA ALL'ITALIANA ITALIAN PASTA

**A VOSTRA SCELTA: SPAGHETTI, TROFIE, FETTUCCINE O PENNE  
CON SALSA ALLA CARBONARA, ALLA BOLOGNESE,  
AL PESTO DI BASILICO O AL POMODORO FRESCO E BASILICO**

CHOICHE OF: SPAGHETTI, TROFIE, FETTUCCINE OR PENNE  
WITH CARBONARA SAUCE, MEAT SAUCE, BASIL PESTO  
OR SAUCE OF FRESH TOMATOES AND BASIL

AUSWAHL AN: SPAGHETTI, TROFIE, BANDNUDELN ODER PENNE  
MIT CARBONARA, FLEISCH-, BASILIKUMPESTO- ODER  
TOMATEN UND BASILIKUM SOÛE

**18,00**

---

MADE IN ITALY  
VEGETARIAN

## PAPPARDELLE

**FATTE IN CASA CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE,  
POMODORINI DATTERINO SICILIANI,  
MOZZARELLA DI BUFALA E GRANELLA DI PISTACCHI**

HOMEMADE PAPPARDELLE WITH COURGETTES

ALLA SCAPECE, SICILIAN CHERRY TOMATOES,

BUFFALO MOZZARELLA AND PISTACHIO GRANULES

HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE MIT ZUCCHINI ALLA SCAPECE,  
SIZILIANISCHEN KIRSCHTOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA  
UND PISTAZIENKÖRNERN

**20,00**

---

HEALTHY CHOICE  
VEGETARIAN

## MINISTRONE

**DI VERDURE BIO CON CROSTINI DI PANE INTEGRALE**

ORGANIC VEGETABLE SOUP WITH WHOLEMEAL BREAD CROUTONS

BIO GEMÜSESUPPE MIT VOLLKORNBROT-CROUTONS

**18,00**

---

FLAVORS OF THE SEA  
MADE IN ITALY

## SPAGHETTONI

**MONOGRANO FELICETTI SELEZIONE "MATT"**

**CON CODE DI GAMBERI E BISQUE DI CROSTACEI**

FELICETTI SPAGHETTONI MONOGRANO SELEZIONE 'MATT'

WITH PRAWN TAILS AND SHELLFISH BISQUE

FELICETTI SPAGHETTONI MONOGRANO SELEZIONE 'MATT'

MIT KRABBENSCHWÄNZEN UND MUSCHELBISQUE

**24,00**

---

FLAVORS OF THE SEA  
MADE IN ITALY

## IL RISOTTO CARNAROLI

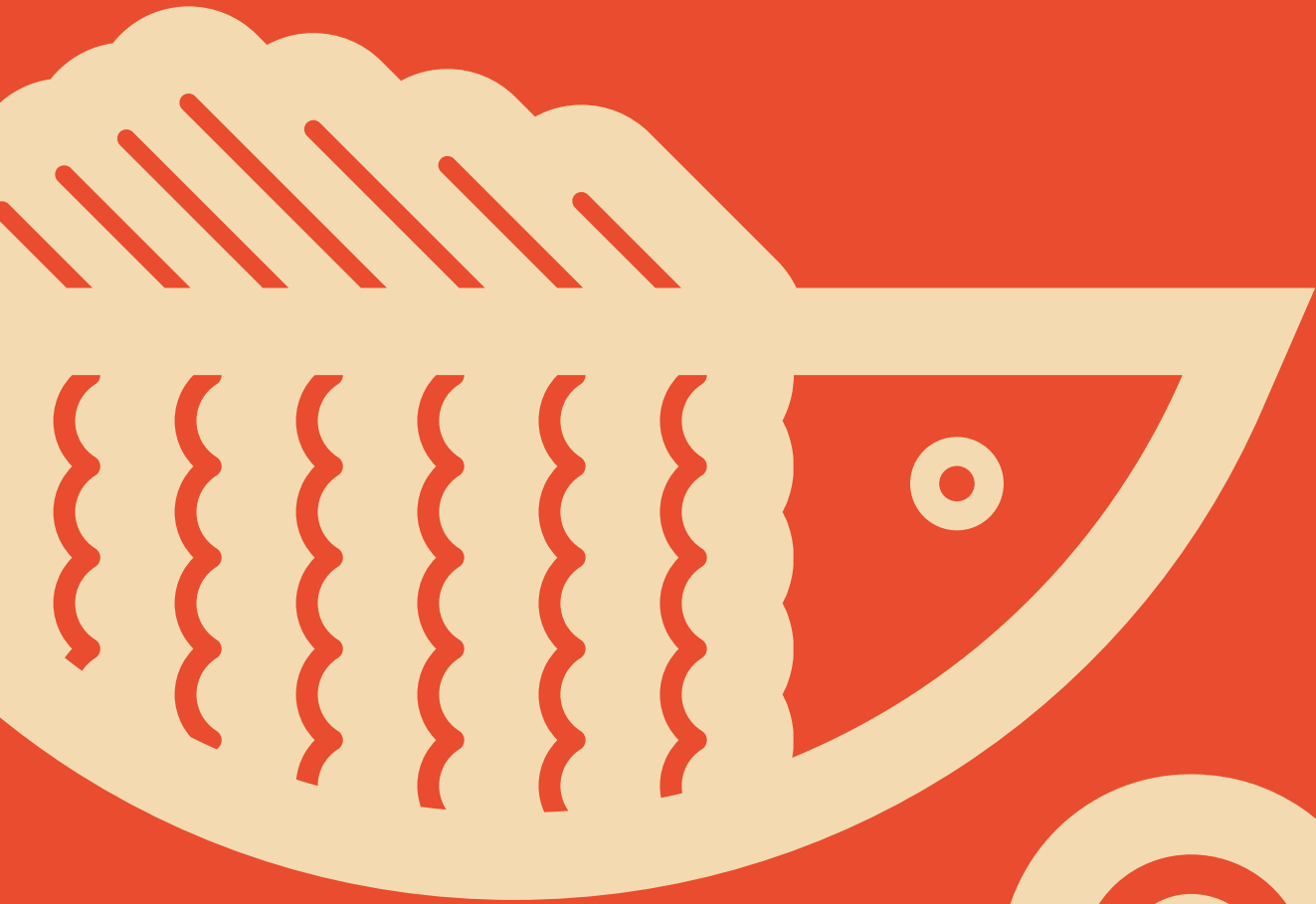
**MANTECATO AI SAPORI DI MARE**

RISOTTO CARNAROLI WITH SEAFOOD

RISOTTO CARNAROLI MIT MEERESFRÜCHTEN

**24,00**

---



**MA**  
**IN**  
COURSES



FLAVORS OF THE SEA  
HEALTHY CHOICE

## TAGLIATA DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO

SPAGHETTI DI VERDURE AL COCCO,  
MANGO IN DUE CONSISTENZE, GLASSA ALL'ACETO  
DI MELOGRANO E ANACARDI TOSTATI

SLICED MEDITERRANEAN RED TUNA, COCONUT  
VEGETABLE NOODLES, MANGO IN TWO TEXTURES,  
POMEGRANATE VINEGAR GLAZE AND ROASTED CASHEWS  
MEDITERRANER ROTER THUNFISCH SCHEIBCHEN,  
KOKOSNUSS-GEMÜSENUDELN, MANGO IN ZWEI KONSISTENZEN,  
GRANATAPFEL-ESSIG-GLASUR UND GERÖSTETE CASHEWS

**33,00**

---

FLAVORS OF THE SEA  
MADE IN ITALY

## FILETTO D'ORATA DEL MEDITERRANEO

PATATA GRATIN, MAIONESE ALL'AGLIO NERO,  
MISTICANZA DI STAGIONE CROCCANTE

MEDITERRANEAN SEA BREAM FILLET, POTATO GRATIN,  
BLACK GARLIC MAYONNAISE, CRUNCHY SEASONAL  
MIXED-SALAD

MEDITERRANES SEEBRASSENFILET, KARTOFFELGRATIN,  
SCHWARZE KNOBLAUCHMAYONNAISE,  
KNUSPRIGE SAISONALE GEMISCHTER SALAD

**34,00**

---

MADE IN ITALY  
MEAT

## MEDAGLIONE DI FILETTO DI VITELLO

IN MANTELLO DI SPECK, IL SUO JUS ALLE ERBE,  
VELLUTATA AL GORGONZOLA, BABY CAROTE  
AL BURRO AFFUMICATO

VEAL FILLET MEDALLION IN SPECK COAT,  
ITS HERB JUS, GORGONZOLA VELOUTÉ,  
BABY CARROTS IN SMOKED BUTTER  
KALBSFILET MEDAILLON IM SPECKMANTEL,  
KRÄUTERJUS, GORGONZOLA-KÄSE VELOUTÉ,  
BABYKAROTTEN IN RÄUCHERBUTTER

**37,00**

---

HEALTHY CHOICE  
MEAT

## TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO

SU LETTO DI RUCOLA, SALSA CREMOSA  
AL PEPE VERDE E BRANDY, PATATE WEDGES

SLICED BEEF FILLET ON A BED OF ARUGULA,  
CREAMY GREEN PEPPER AND BRANDY SAUCE,  
POTATOE WEDGES

RINDERFILET-SCHEIBEN AUF RUCOLABETT,  
CREMIGER GRÜNER PFEFFER UND BRANDY-SOSSEE,  
KARTOFFEL WEDGES

**37,00**

---

MO  
LO  
44



DES

SE

RT





**10,00**  
**IL NOSTRO TIRAMISÙ**  
OUR TIRAMISU  
UNSER TIRAMISU

**10,00**  
**CREME BRÛLÉE ALLA VANIGLIA**  
**CON FRAGOLE, IL SUO COULIS E BISCOTTINI ARTIGIANALI**  
VANILLA CREME BRÛLÉE WITH STRAWBERRIES,  
ITS COULIS AND HANDMADE COOKIES  
VANILLE CREME BRÛLÉE MIT ERDBEEREN,  
IHREM COULIS UND HANDGEFERTIGTEN KEKSE

**12,00**  
**MILLEFOGLIE “A LA MINUTE”**  
**MOLO 44**  
PASTA SFOGLIA ARTIGIANALE, CREMA CHANTILLY AL MARSALA,  
FRUTTI DI BOSCO E IL LORO GEL, CRUMBLE DI NOCCIOLE SABBIAIE  
ARTISAN PUFF PASTRY, MARSALA CHANTILLY CREAM,  
BERRIES AND THEIR JELLY, HAZELNUT CRUMBLE  
HAUSGEMACHTER BLÄTTERTEIG, CHANTILLY-CREME MARSALA,  
BEEREN UND DEREN GELEE, HASELNUSS-STREUSEL

**10,00**  
**TAGLIATA DI FRUTTA**  
CUT FRUIT  
GESCHNITTENES OBST

**10,00**  
**STRUDEL TRENINO**  
**TIEPIDO CON GELATO ALLA CANNELLA**  
WARM TRENINO STRUDEL WITH CINNAMON ICE CREAM  
LAUWARMER TRENINER STRUDEL MIT ZIMT-EIS

**18,00**  
**CRÊPES SUZETTE LIVE**

## GELATO

<b>3,50</b>	<b>1 PALLINA</b> 1 SCOOP 1 KUGEL	<b>6,00</b>	<b>2 PALLINA</b> 2 SCOOP 2 KUGEL	<b>7,00</b>	<b>AFFOGATO</b>
-------------	--	-------------	--	-------------	-----------------

M O  
L O  
**W I**  
**N E**  
**S** T 4

# LOUNGE BAR & BISTROT

FROM  
12.00 TO 22.00

## VINI FRIZZANTI E CHAMPAGNES

	<b>GLASS</b>	<b>0,75 L</b>
RUGGERI GIUSTINO B. PROSECCO EXTRA DRY	7,00	45,00
FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANC	8,50	52,00
FERRARI PERLÉ MILLESIMATO	10,00	64,00
FERRARI PERLÉ BIANCO MILLESIMATO		72,00
FERRARI PERLÉ ROSÉ MILLESIMATO	12,00	78,00
GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE		250,00
GIULIO FERRARI ROSÉ RISERVA DEL FONDATORE		350,00
FERRARI PERLÉ ZERO		90,00
FRANCIACORTA BERLUCCHI '61 SATÈN	8,50	52,00
CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE		64
CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA ANNAMARIA CLEMENTI		180,00
LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER		105,00
LAURENT-PERRIER BRUT	14,00	90,00
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL		100,00
VEUVE CLICQUOT BRUT CUVÉE SAINT PETERSBOURG		120,00
RUINART BLANC DE BLANC		170,00
LAURENT-PERRIER – GRAND SIÈCLE		240,00
PERRIER-JOUËT – BELLE EPOQUE		270,00
DOM PERIGNON		380,00
LOUIS ROEDERER CRISTAL		380,00
BILLECART – SALMON BRUT ROSÉ		140,00
LAURENT – PERRIER CUVÉE ROSÉ		150,00
DOM PERIGNON ROSÉ		650,00
LOUIS ROEDERER CRISTAL ROSÉ		700,00

## VINI BIANCHI

	<b>GLASS</b>	<b>0,75 L</b>
<b>ANISOS</b> PINOT GRIGIO, NOSIOLA - EUGENIO ROSI		<b>45,00</b>
<b>PIETRAGRANDE</b> CHARDONNAY – FRATELLI LUNELLI	<b>6,00</b>	<b>32,00</b>
<b>PINOT GRIGIO HEREDIA</b> PINOT GRIGIO – CANTINA TRENTO	<b>6,00</b>	<b>32,00</b>
<b>CAPOLAGO</b> GEWÜRZTRAMINER – MADONNA DELLE VITTORIE	<b>7,00</b>	<b>38,00</b>
<b>TERLANER</b> PINOT BIANCO, CHARDONNAY, SAUVIGNON – TERLAN	<b>7,50</b>	<b>45,00</b>
<b>LUGANA</b> LUGANA – SANTA SOFIA	<b>6,00</b>	<b>32,00</b>
<b>LUGANA SUPERIORE “BROLETTINO”</b> LUGANA – CA’ DEI FRATI	<b>7,50</b>	<b>42,00</b>
<b>POGGIO ALLE GAZZE</b> SAUVIGNON, VIOGNIER – TENUTA ORNELLAIA		<b>78,00</b>

## ROSÉ

	<b>GLASS</b>	<b>0,75 L</b>
<b>VIN DEI MOLINI</b> SCHIAVA X RIESLING – AZIENDA AGRICOLA POJER E SANDRI	<b>6,00</b>	<b>32,00</b>
<b>LA ROSE DI MANINCOR</b> LAGREIN, MERLOT, CABERNET, SYRAH – MANINCOR		<b>37,00</b>

## VINI ROSSI

	<b>GLASS</b>	<b>0,75 L</b>
<b>TEROLDEGO ROTALIANO</b> TEROLDEGO – FORADORI	<b>7,50</b>	<b>40,00</b>
<b>TERRE DI SAN LEONARDO</b> MERLOT, CABERNET SAUVIGNON – TENUTA SAN LEONARDO	<b>6,00</b>	<b>32,00</b>
<b>ESEGESI</b> CABERNET SAUVIGNON, MERLOT – EUGENIO ROSI		<b>45,00</b>
<b>REBÒRO</b> REBO – PISONI		<b>60,00</b>
<b>RIPASSO DELLA VALPOLICELLA</b> CORVINA VERONESE, RONDINELLA, MOLINARA – CORTE GIARA ALLEGRIANI	<b>7,50</b>	<b>40,00</b>
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b> CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA – SPERI		<b>84,00</b>
<b>LE VOLTE</b> MERLOT, CABERNET SAUVIGNON – TENUTA ORNELLAIA	<b>9,00</b>	<b>54,00</b>
<b>BAROLO</b> BAROLO - PRUMOTTO		<b>75,00</b>
<b>TORCICODA</b> PRIMITIVO - TORMARESCA		<b>48,00</b>





# **DU LAC ET DU PARC**

GRAND RESORT

#dulacetduparc







**DU LAC  
ET DU PARC**

GRAND RESORT