

M
O
L
O
4
4

LOUNGE BAR
& BISTROT

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.

RESORT

PINSA



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"

Tomatensoße, Mozzarella, Oregano, Basil cress, natives Olivenöl "uliva"

18.00

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"

Tomatensoße, Büffelmozzarella käse, Datteltomaten Confit, leccino oliven, Basil cress, natives Olivenöl "uliva"

19.00

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

Tomatensoße, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Knoblauchöl und Oregano

20.00

PINSA FUOCO

salsa pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salamino piccante, gorgonzola D.O.P.

tomato sauce, mozzarella, spicy salami and Gorgonzola cheese

Tomatensoße, Mozzarella, scharf Salami und Gorgonzola käse

21.00

24.00

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

Tomatensosse, Büffelmozzarella käse, Parma Rohschinken, marinierte Zucchini

24.00

PINSA DELLA BUSA

mozzarella fiordilatte, carpaccio di carne salada, rucola, scaglie di Trentingrana, crema al tartufo

mozzarella cheese, salted beef meat carpaccio, arugula salad, Trentingrana cheese flakes, truffled cream

Mozzarella käse, Pökelfleisch-carpaccio, rukola, Trentingrana käseflocken, trüffelsosse

23.00

PINSA DU LAC 2025

mozzarella fiordilatte, brie, zucchine, speck alto Adige D.O.P.

fiordilatte mozzarella, brie, zucchini, speck alto Adige D.O.P.

Mozzarella fiordilatte, Brie, Zucchini, Speck alto Adige D.O.P.

23.00

PINSA DEL NOSTROMO

salsa al pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, cipolle rosse di tropea, filetti di tonno, olive e origano

San Marzano tomato sauce, mozzarella fiordilatte, red tropea onions, tuna fillets, olives and oregano

San Marzano tomatensosse, Mozzarella fiordilatte, rote tropea-zwiebeln, Thunfischfilets, oliven und Oregano



STARTERS
ANITI
PA S

**PREGIATO SALMONE AFFUMICATO,
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

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

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

(TAGLIERE PER 2 PERSONE)

ITALIAN TOUR

finocchiona IGP toscana, culatello di zibello DOP di Parma, prosciutto di cervo e speck dell'alto Adige, burratina campana, giardiniera, cetriolini e rosti di patate

finocchiona IGP Toscana, culatello di zibello DOP from Parma, deer ham and speck from south Tyrol, burratina campana,mixed pickles, gherkins and potato rosti

finocchiona IGP Toscana, culatello di zibello dop aus Parma, Hirschschinken und Südtiroler Speck, burratina campana, Mixed Pickles, gurken und Kartoffelrösti

48.00



SALADS

19.00

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, Seeberg salad, Hähnchenbrustfilets, knuspriger Bacon, semi dry-Tomaten, Trentingrana-flocken und vollkornbrotcroutons

LE INSALATONE

BASE INSALATA VERDE, POMODORINI, CAROTE, RUCOLA E RADICCHIO

BASE OF GREEN SALAD, TOMATOES, CARROTS, ROCKET AND RADICCHIO

BASIS AUF GRÜNER SALAT, KIRSCHTOMATEN, KAROTTEN, RUCOLA UND RADICCHIO

19.00

GREEK STYLE CON CETRIOLI, PEPERONI, OLIVE NERE, FETA E CIPOLLA ROSSA

greek style cucumber, peppers, black olives, feta and red onion

greek style mit gurken, Paprika, schwarzen oliven, Feta und roten zwiebeln

19.00

SUPER GREEN VEGAN 2025

spinacetti, avocado, kiwi, cetrioli e edamame

spinach, avocado, kiwi, cucumber and edamame

Spinat, Avocado, Kiwi, gurken und Edamame

26.00

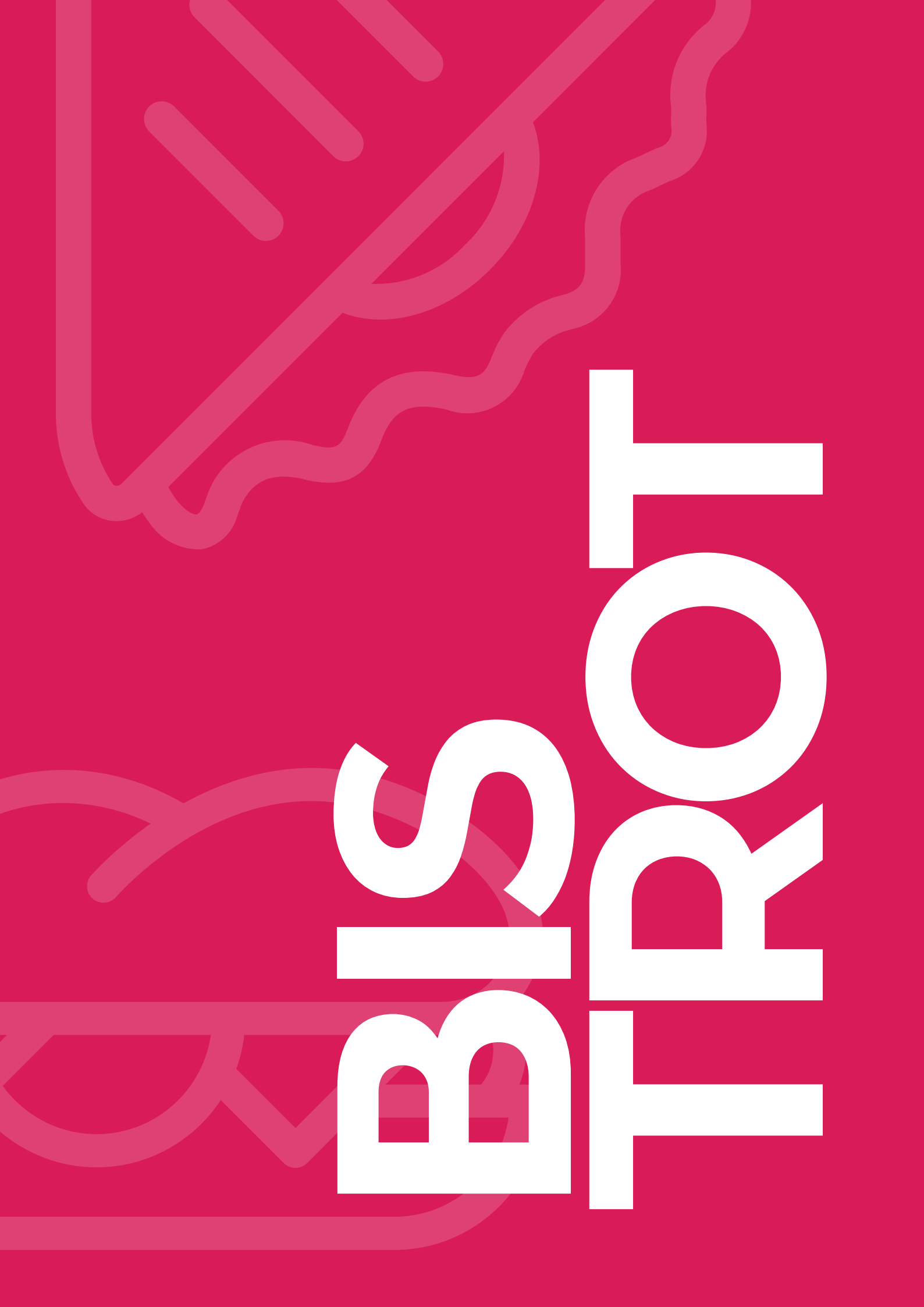
DU LAC

gamberi flambati al cointreau, mango, pinoli e semi di girasoli tostati

cointreau flambéed prawns, mango, pine nuts and toasted sunflower seeds

flabiertegarnelen mit Cointreau, Mango, Pinienkerne und geröstete Sonnenblumenkerne

Spot light



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

international club sandwich with grilled chicken fillets, crispy bacon, French fries internationales

international club Sandwich mit gegrillten Hühnchenfilets, knusprigem Bacon, Pommes frites

24.00

CLASSIC BIG HAMBURGER,

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

hausgemachtem Brot, 180 gr erstklassiges Rindfleisch, Tomaten, Seeberg Salat, Mayonnaise, Ketchup und Pommes frites

24.00

RICH BURGER

pane fatto in casa, 180 gr di manzo selezionato, insalata iceberg, pomodoro grappolo, cipolla rossa brasata, salsa bbq fatta in casa, formaggio cheddar, bacon croccante e patate dippers

homemade bread, 180 g selected beef, iceberg lettuce, tomato bunch, red onion braised in wine, homemade bbq sauce, cheddar, crispy bacon and potato dippers

hausgemachtem Brot, 180 gr erstklassiges Rindfleisch, Eisbergsalat, tomatenstrauss, rote zwiebel, hausgemachte bbq soße, Cheddar käse, knuspriger Bacon und potato dippers

28.00

HAMBURGER DE POLASTER

pane fatto in casa, 180 gr di pollo bio crispy in pane panko, pomodoro grappolo, insalata iceberg, maionese, ketchup e patate fritte

classic big hamburger, homemade bread, 180 gr of crispy bio chicken, tomato, iceberg lettuce, mayonnaise, ketchup and French fries

classic big hamburger, mit hausgemachtem Brot, 180 gr bio crispy Hähnchen, Tomaten, Seeberg Salat, Mayonnaise, Ketchup und Pommes frites

24.00

REDON'S PULLED PORK

pane ciabatta, sfilacci di maiale cotti nella birra e miele, cappucci con cumino ed erba cipollina, maionese

ciabatta bread, pulled pork cooked in beer and honey, cabbage with cumin and chives, mayonnaise

Ciabatta-Brot, gekochtes pulled pork in Bier und Honig, kümmel- und Schnittlauchkohl, Mayonnaise

22.00



FISRT COURSES

IPRIM

4X4 PASTA

UNA PASTA A SCELTA TRA:

spaghetti, trofie, fettuccine o penne

CON UNA SALSA A SCELTA TRA:

carbonara, alla bolognese, al pesto di basilico o al pomodoro fresco e basilico

choice 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 soße

18.00

PAPPARDELLE FATTE IN CASA ALLA NORMA

salsa al pomodoro, pomodorini freschi, basilico, melanzane fritte e ricotta salata

pappardelle pasta, tomato sauce, fresh cherry tomatoes, basil, fried eggplant and salted ricotta cheese

pappardelle nudeln, Tomatenssoße, frische Kirschtomaten, Basilikum, gebratene auberginen und gesalzener Ricotta-Käse

19.00

MINISTRONE DI VERDURE BIO CON CROSTINI DI PANE INTEGRALE

organic vegetable soup with wholemeal bread croutons
bio Gemüsesuppe mit Vollkornbrot-croutons

18.00

SPAGHETTONI MONOGRANO FELICETTI SELEZIONE "MATT" CON CODE DI GAMBERI E BISQUE DI CROSTACEI

felicetti spaghetti monograno selezione 'matt' with prawn tails and shellfish bisque

felicetti spaghetti monograno selezione 'matt' mit krabbenschwänzen und muschelbisque

24.00

IL RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AI SAPORI DI MARE

risotto carnaroli with seafood

Risotto carnaroli mit Meeresfrüchten

24.00



MAIN COURSES

SECONDI

35.00

TAGLIATA DI TONNO

SLICED TUNA — THUNFISCH SCHEIBCHEN

erbette sauteè, lamponi in tre consistenze, vinaigrette alla senape e lime

herb sauteè, raspberries in three textures, mustard and lime vinaigrette

sautierte Kräuter, Himbeeren in drei Konsistenzen, Senf und Limettenvinaigrette

35.00

TRANCIO DI SALMONE

SALMON STEAK — LACHSSTEAK

riso basmati al vapore, pak choi, salsa cremosa allo zafferano, funghi shiitake e crumble al pomodoro

steamed basmati rice, pak choi, creamy saffron sauce, shiitake mushrooms and tomato crumble

gedämpfter Basmatireis, Pak Choi, Safran-Sahnesoße, Shiitake-Pilze und Tomatenstreusel

(PER DUE — 35 MINUTI DI COTTURA)
(FOR TWO — 35 MINUTES COOKING TIME)
(FÜR ZWEI PERSONEN — 35 MINUTEN GARZEIT)

80.00

LIVE AL TAVOLO — LIVE AT THE TABLE — LIVE BEI TISCH

ORATA INTERA AL FORNO CON IL SUO GUAZZETTO ALL'ISCHITANA

baked sea bream with its ischitan-style sauce

Seebrasse im Ofen gebacken mit ischitana soße

29.00

FRITTO DI MARE CON SALSА TARTARA PREZZEMOLATA FATTA IN CASA

mixed fried seafood with homemade parsley tartar sauce

gebratene Meeresfrüchte mit hausgemachter Petersilien-Tartar-Soße

MEDAGLIONE DI FILETTO DI VITELLO

GRILLED BEEF TENDERLOIN MEDALLION
GEGRILLTES RINDERFILETMEDAILLON

patata morbida al sedano rapa, filange di verdure, jus
al gewurtztraminer e olio al rosmarino

soft potato with celeriac, julienne vegetables,
gewurtztraminer jus and rosemary oil

weiche Kartoffel mit Knollensellerie, Julienne-Gemüse,
Gewürztraminer-Jus und Rosmarinöl

38.00

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO SU LETTO DI RUCOLA, SALSA ALL'AMARONE E PATATE...

sliced beef fillet on a bed of arugula, amarone sauce
and potatoes

Rinderfilet-scheiben auf Rucolabett, Amarone-Soße
und Kartoffeln

39.00

(500GR – 600GR)

COSTATA DI MANZO SCOTCH BEEF IGP

rib eye scotch beef IGP

rib eye steak scotch beef IGP

49.00

TOMAHAWK

tomahawk

Tomahawk

8.00 / hg



DESERT

10.00

IL NOSTRO TIRAMISÙ

our tiramisu
unser Tiramisu

10.00

CREME BRÛLÉE ALLA VANIGLIA CON FRAGOLE, IL SUO COULIS E BISCOTTINI ARTIGIANALI

vanilla crème brûlée with strawberries, its coulis and handmade cookies.

vanille creme brûlée mit Erdbeeren, ihrem coulis und handgefertigten Kekse

10.00

“PINA COLADA”

crumble al cookies, ananas fresco e il suo coulis, gelato alla vaniglia, salsa al cocco e scaglie di cioccolato fondente

cookie crumble, fresh pineapple and its coulis, vanilla ice cream, coconut sauce and dark chocolate chips

Cookiesstreusel, frische Ananas und ihre coulis, Vanilleeis, Kokonussoße und dunkle Schokoladenstückchen

12.00

MILLEFOGLIE “A LA MINUTE” MOLO 44

pasta sfoglia artigianale, crema chantilly al pistacchio e lamponi

artisan puff pastry, pistachio Chantilly cream and raspberries

hausgemachter Blätterteig, Pistazien-Chantilly-creme und Himbeeren

14.00

SWEET 2025

cremino ai tre cioccolati, macaron al passion fruit, mousse alla nocciola con il suo croccante

three-chocolate cremino, passion fruit macaron, hazelnut mousse with its crunchy

drei-schokoladen-cremino, Maracuja-Macaron, knusprige Haselnuss-Mousse

10.00

(PER DUE)
(FOR TWO)
(FÜR ZWEI)

14.00

19.00

3.50

6.00

7.00

TAGLIATA DI FRUTTA

cut fruit

geschnittenes Obst

PINSA DESSERT

con Nutella, fragole, panna montata e granella di nocciole

with Nutella, strawberries, whipped cream and hazelnut grains

mit Nutella, Erdbeeren, Schlagsahne und Haselnussstreuseln

SELEZIONE DI FORMAGGI TRENTINI:

SELECTION OF TRENINO CHEESES:

AUSWAHL VON KÄSE AUS DEM TRENINO:

Ricotta di malga, Trentingrana, fassano, asiago, casolet al peperoncino con marmellata di lamponi bio, miele e pan brioche

ricotta di malga, Trentingrana, fassano, Asiago, spicy casolet with raspberry jam, honey and pan brioche

malga Ricotta, Trentingrana, fassano, Asiago, pikanter casolet mit bio-Himbeermarmelade, Honig und Hefeteigbrot

GELATI

1 PALLINA

1 SCOOP

1 KUGEL

2 PALLINE

2 SCOOPS

2 KUGELN

AFFOGATO

AFFOGATO

AFFOGATO

The background is a solid teal color. It features a large, faint, stylized illustration of a champagne glass tilted to the right, with several circular bubbles of varying sizes floating upwards from the glass. The text is overlaid on this background.

SPARKLING

WINES

45.00  7.00 

52.00  8.50 

64.00  10.00 

72.00 

78.00  12.00 

250.00 

350.00 

90.00 

52.00  8.50 

64.00 

180.00 

RUGGERI
**GIUSTINO B. PROSECCO
EXTRA DRY**

FERRARI
**MAXIMUM
BLANC DE BLANC**

FERRARI
PERLÉ MILLESIMATO

FERRARI
**PERLÉ
BIANCO MILLESIMATO**

FERRARI
**PERLÉ
ROSÉ MILLESIMATO**

GIULIO FERRARI
RISERVA DEL FONDATORE

GIULIO FERRARI
**ROSÉ
RISERVA DEL FONDATORE**

FERRARI
PERLÉ ZERO

BERLUCCHI '61
**FRANCIACORTA
SATÉN**

CA DEL BOSCO
**FRANCIACORTA
CUVÉE PRESTIGE**

CA DEL BOSCO
**FRANCIACORTA
ANNAMARIA CLEMENTI**



**AND
CHANGES
PAGE**

105.00 

LOUIS ROEDERER
BRUT PREMIER

90.00  14.00 

LAURENT-PERRIER
BRUT

100.00 

MOËT & CHANDON
BRUT IMPÉRIAL

120.00 

VEUVE CLICQUOT
BRUT CUVÉE SAINT PETERSBOURG

170.00 

RUINART
BLANC DE BLANC

240.00 

LAURENT-PERRIER
GRAND SIÈCLE

270.00 

PERRIER-JOUËT
BELLE EPOQUE

380.00 

DOM PERIGNON

380.00 

LOUIS ROEDERER
CRISTAL

140.00 

BILLECART-SALMON
BRUT ROSÉ

150.00 

LAURENT-PERRIER
CUVÉE ROSÉ

650.00 

DOM PERIGNON ROSÉ

700.00 

LOUIS ROEDERER
CRISTAL ROSÉ



WHITE WINE

32.00  6.00 

30.00 

32.00  6.00 

45.00  7.50 

32.00  6.00 

45.00  7.50 

40.00  7.00 

78.00 

FRATELLI LUNELLI

PIETRAGRANDE

13,5% vol.

Chardonnay, (incrocio Manzoni)
Sauvignon e Pinot Bianco

CANTINA DI TRENTO

HEREDIA

13,5% vol.

Pinot grigio

MADONNA DELLE VITTORIE

CAPOALAGO

12,5% vol.

Gewurtztraminer

TERLAN

TERLANER

13,5% vol.

Pinot bianco,
Chardonnay,
Sauvignon

SANTA SOFIA

LUGANA

13% vol.

Trebbiano di lugana

CA' DEI FRATI

**LUGANA SUPERIORE
BROLETTINO**

13,5% vol.

Turbiana

MASO FURLI

SAUVIGNON BIO

13,5% vol.

Sauvignon

TENUTA ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE

13% vol.

Sauvignon, Vermentino, Viognier, verdicchio



ROSÉ WILKINSON

32.00  6.00 

POJER E SANDRI
VIN DEI MOLINI

12,5% vol.

Rotberger
(incrocio tra schiava e Riesling)

40.00  7.00 

MANINCOR
**LA ROSE
DI MANINCOR**

13% vol.

blend di:
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Pinot nero, petit Verdot, lagrein,
Tempranillo, Syrah

48.00 

COSTARIPA VALTENESI
ROSAMARA


13% vol.

Groppello Gentile 50%, Marzemino 30%,
Sangiovese 10%, Barbera 10z



RED WINE SERIES


40.00  7.50 

32.00  6.00 


45.00  7.50 

40.00  7.50 



84.00 

54.00  9.00 

75.00 

54.00  9.00 

48.00 

38.00  7.00 

FORADORI
**TEROLDEGO
ROTELIANO**

12% vol.

Teroldego

TENUTA SAN LEONARDO
**TERRE DI SAN
LEONARDO**

13% vol.

Cabernet Sauvignon,
Merlot

EUGENIO ROSI
ESEGESI

14% vol.

cabernet Sauvignon,
Merlot

CORTEGIARA ALLEGRINI
**RIPASSO DELLA
VALPOLICELLA**

14% vol.

Corvina Veronese,
Rondinella

SPERI
**AMARONE DELLA
VALPOLICELLA**

15% vol.

Corvina Veronese,
Rondinella, Molinara

TENUTA ORNELLAIA
LE VOLTE

14,5% vol.

Cabernet Sauvignon, Merlot

PRUNOTTO
BAROLO

14% vol.

Nebbiolo

ANTINORI
**ROSSO DI MONTALCINO
PIANO DELLE VIGNE**

13,5% vol.

San Giovese

TORCICODA
PRIMITIVO

14,5% vol.

Cabernet Sauvignon,
Merlot, Cabernet franc

FURLETTI
PINOT NERO RISERVA

13,5% vol.

Pinot Nero

**MO
LO
44**