

Gallo d'Oro



*Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna*

— — — — —
Carta dei Dolci
— — — — —

Ballicine

BOTTIGLIA

Malvasia Spumante Brut "Lamoretti" Colli di Parma DOC:.....	€ 17,00
Sauvignon Brut "Az. Agr. Lamoretti" Colli di Parma DOC:	€ 18,00
Una Rosa é "Oinoe" IGP:	€ 12,00
Prosecco DOC Treviso Mionetto Brut:	€ 13,00
Prosecco Valdobbiadente Superiore DOCG Mionetto Millesimato Brut:	€ 19,00
Malvasia Brut Nature "Az. Agr. Aldini":	€ 18,00
Dama Bianca "Dall'asta" Colli di Parma DOC:	€ 18,00
Corona Ferrea "Dall'Asta" Colli di Parma DOC:	€ 17,00
FranciacortaDOCG Brut castelveder:	€ 24,00
Franciacorta Monte Rossa Prima Cuvèe 0,75 l:	€ 31,00
Franciacorta Monte Rossa Prima Cuvèe 1,50 l:	€ 65,00
Franciacorta Monte Rossa Brut Saten:	€ 38,00
Franciacorta Monte Rossa Rosè:	€ 38,00
Franciacorta Brut Prestige Ca' del Bosco:	€ 45,00
Franciacorta Brut Bellavista:	€ 45,00
Franciacorta Dosage Zero Millesimato Castello Bonomi DOCG:	€ 39,00
Trento DOC riserva "Conte Federico":	€ 29,00
Champagne Gaidoz - Forget Cuvèe Premier Cru:	€ 44,00
Champagne Delouvin Nowack Cuvèe Carte d'Or:	€ 44,00
Champagne Etienne Lefevre cuvèe carte blanche Grand Cru:	€ 38,00

Vini da dessert

CALICE BOTTIGLIA

Vino del Campo Passito Rosso "Az. Agr. Lamoretti":	€ 7,00	€ 29,00
Passito di Bonarda Dolce - 375 ml - 14,0 + 15,0 % vol. - Presenta deposito naturale			
Passito di Pantelleria DOC "Ben Ryè" Donnafugata:	€ 7,00	€ 32,00
bott. 375 ml			
Passito di Falanghina IGP "òtre" bott. 500ml:	€ 4,00	€ 19,00
Moscato dolce metodo charmant "Az. Agr. Lamoretti":			€ 15,00
bott. 750 ml			
Malvasia Dolce metodo charmat DOC Ariola:			€ 9,00

Grappe

CALICE

Grappa Stravecchia 18 lune Marzadro(Barricata):	€ 5,00
Grappa Giare "Amarone" Marzadro:	€ 6,00
inv ecchiata in barrique 36 mesi	
Grappa Giare "Chardonnay" Marzadro:	€ 6,00
inv ecchiata in barrique 36 mesi	
Grappa Giare "Gewurztraminer" Marzadro:.....	€ 6,00
inv ecchiata in barrique 36 mesi	
Grappa Trentina barricata Marzadro:	€ 4,00
Grappa Trentina Giovane Tradizionale Marzadro:	€ 4,00

Desserts

di nostra produzione

Torta Sbrisolona*:	€ 5,00
Mousse allo Zabaione*:	€ 6,00
Duchessina* di Parma:	€ 7,00
Torta Cioccolato e Pere*:	€ 6,00
Panna cotta con Coulis al Caramello*/Fragola o Frutti di Bosco:	€ 6,00
Semifreddo al Torroncino*:	€ 6,00
Tiramisù*:	€ 6,00
Zuppa Inglese*:	€ 6,00
Torta Sbrisolona con Mousse allo Zabaione :	€ 7,00
Sorbetto al Limone*:	€ 4,00

Distillati

CALICE

Amari:	€ 3,00
Armagnac "Baron Gaston":	€ 7,00
Cognac "Martell VS":	€ 5,00
Cognac "Remi Martin":	€ 6,00
Calvados "Coquerel":	€ 5,00
Crema di Whisky Bayles:	€ 4,00
Whisky Ballantines:	€ 4,00
Whisky Glen grant:	€ 5,00
Whisky Lagavulin 16 anni:	€ 7,00
Whisky Laphroaig 10 anni:	€ 7,00
Whisky Oban 14 anni:	€ 7,00
Whisky Caol ila 12 anni:	€ 7,00
Whisky The Glenlivet 12 anni:	€ 5,00
Rhum "Cardenal Mendoza":	€ 6,00
Rhum Matusalem 15 anni:	€ 8,00
Rhum Zacapa 23 anni:	€ 8,00
Rhum Pampero Anniversario:	€ 5,00

Gallo d'Oro

Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna



* Per dettaglio allergeni vedi menu

Gallo d'Oro

*Traditional Parma cuisine
Ristorante - Taverna*

