

Benvenuti in uno dei più antichi ristoranti di Vilnius, situato in una storica casa di commercianti. Nel XV secolo il Gran Duca di Lituania invitava i commercianti e gli artigiani stranieri, che costruirono completamente nuova via Stikliu, con negozi, botteghe e locande. Nelle cantine della casa, dove siete seduti in questo momento, c'era un piccolo negozio e al pian terreno c'era il soggiorno del commerciante e della sua famiglia.

Durante il passare dei secoli, questa casa ha ospitato botteghe, negozi e taverne fino al 1972, quando vi fu aperto il ristorante di cacciatori "Lokys".

Qui ora potete assaggiare vari piatti tradizionali, apprezzati dai nostri antenati.

Accanto a queste pietanze troverete il bollino "Di antica tradizione"





Buon appetito!

**** Per informazioni su sostanze o prodotti che possono provocano allergie o intolleranze rivolgersi ai camerieri ****

APERITIVI

| | |
|---|---------|
| <i>Hendrick's Gin Tonic (Gin, acqua tonica, cetriolo)</i> | 9.00 € |
| <i>Negroni (Gin, Campari, Martini rosso)</i> | 7.00 € |
| <i>Bellini (Spumante, sciroppo di pesche)</i> | 6.00 € |
| <i>Campari Orange („Campari“, succo d'arancia)</i> | 7.00 € |
| <i>Aperol Spritz („Aperol“, spumante)</i> | 7.00 € |
| <i>Kir Royal (Champagne, crème de cassis)</i> | 9.00 € |
| <i>St. Germain French (licquore ai fiori di sambuco), succo di limone, champagne)</i> | 10.00 € |
| <i>Champagne Linard Gontier Brut (15cl)</i> | 9.00 € |
| <i>Gintaro Sino vino di lamponi, Lituania (15cl)</i> | 6.00 € |
| <i>Gintaras Sinas vino di uva spina, Lituania (15cl)</i> | 6.00 € |

INSALATE E ANTIPASTI

| | |
|---|--------|
| <i>Insalata di lenticche con peperoni e ciliege arrostiti, rapa rossa, formaggio di capra e rucola</i> | 7.00 € |
| <i>Insalata di salmone, pomodorini confit, uova di quaglia, condita con salsa all'aneto</i> | 7.00 € |
| <i>Insalata con pezzettini caldi di capriolo, pomodorini confit, frutti di bosco, ravanelli, pane croccante</i> | 8.00 € |
|  <i>Insalata di funghi porcini sottoaceto</i> | 8.00 € |
|  <i>Aringa con funghi porcini (cetriolini sottaceto, cipolla e patate bollite e salsa all'aneto)</i> | 6.00 € |
| <i>Carpaccio di capriolo con scaglie di formaggio a grana dura di 36 mesi, servito con pesto al prezzemolo e semi di zucca</i> | 9.00 € |



Piatto di affettati lituani (piatto di cinque affettati)

La cucina contadina non era molto elaborata fino alla fine del XIX secolo, i piatti principali erano prosciutti, lardo, salami...

9.00 €



Piatto di formaggi lituani (quattro tipi di formaggi, marmellata, nocciole tostate)

In passato i lituani usavano molto latte, burro, panna acida e ricotta. La buona padrona di casa ha sempre un pezzo di formaggio con miele e nocciole da offrire ad un ospite inaspettato...

La cucina lituana è sempre stata famosa per i diversi formaggi: con lavorazione simile alla ricotta, dolci, salati, bolliti, affumicati, stagionati...

7.00 €



Piatto per accompagnare la birra Palline di formaggio fritte, wurstel, pane fritto, orecchie di maiale affumicate)

6.00 €

ZUPPE

Zuppa del cacciatore (con carne mista)

6.00 €



Zuppa fredda lituana con patate bollite (a base di kefyra e barbabietola rossa)

5.00 €



Crema di funghi porcini con un filo di olio ai semi di zucca

6.00 €

Coltelli e cucchiari erano diffusi, ma le forchette erano molto rare, e anche considerate una stranezza fino al Settecento. Di solito solo i ricchi disponevano di piatti e tazze individuali, i poveri invece li condividevano. Anticamente le persone avevano anche piatti fatti di pane secco. In seguito incominciarono a essere sostituiti da pezzi di legno con un avvallamento nel mezzo – antenati dei piatti moderni.

PESCE E POLLAME

Salmone alle erbe alla griglia, pure di patate con spinaci, fettine di zucchine, melanzane e peperoni, salsa alla panna e vino con aneto

16.00 €

Cosce di pollo servite con grano saraceno condito con funghi e piselli

9.00 €

PIATTI DI CARNE

Nel gennaio del 1429 i sovrani europei si incontrarono nel castello del Gran Duca di Lituania Vytautas. Per manifestare l'ospitalità lituana, settecento tori, millequattrocento pecore, cento bisonti, molti alci e altri animali furono macellati o cacciati ogni giorno, per servire il tavolo dei sovrani. Anche settecento botti di idromele venivano svuotate ogni giorno.

Il ristorante Lokys invita ad assaggiare alcuni piatti da questo mensa dei sovrani:

| | |
|---|---------|
| <i>Spezzatino di filetto di manzo e capriolo con carote, pastinaca e champignon servito con purè di patate agli spinaci</i> | 13.00 € |
| <i>Filetto di manzo alla griglia</i> <i>Filetto di manzo, fettine grigliate di melanzane, zucchine e peperoni servito con salsa di vino rosso e patate</i> | 19.00 € |
| <i>Bistecca di spalla di maiale</i> <i>Servita con zucchine e pomodori con dragoncello e origano, patate</i> | 10.00 € |

TROFEI DEL CACCIATORE

Nel Medioevo cacciare era un privilegio della nobiltà. I sovrani ordinavano di mantenere nelle vaste foreste animali selvaggi per la caccia dei nobili. Dopo la caccia si teneva una grande festa, dove si gustavano molti piatti di selvaggina.

La Nobiltà proibiva ai contadini di cacciare e coloro che osavano infrangere il divieto, venivano severamente puniti. Comunque, mentre la nobiltà festeggiava con enormi banchetti, anche i tavoli dei contadini erano arricchiti di selvaggina cacciata di frodo...



| | |
|---|---------|
| <i>Cinghiale arrosto con mirtilli rossi servito con pere dolci, amato dal Gran Duca Gediminas</i> | 16.00 € |
|---|---------|



| | |
|---|---------|
| <i>Bistecchine di capriolo o cervo con funghi porcini e mele</i> <i>Servite con patate</i> | 19.00 € |
|---|---------|



Quaglia con pere dolci, salsa di mirtilli, grano saraceno amata dalle signore lituane

16.00 €

Stufato del contadino, carne di castoreo con champignon, pomodori, purè di patate agli spinaci

13.00 €



Würstel di selvaggina con crauti stufati e purè di patate agli spinaci

10.00 €

Piatto della casa (Carne di capriolo arrosto, carne di cinghiale arrosto, wurstel di selvaggina, servito con zucchine e pomodori con dragoncello e origano, patate)

20.00 €

PER I VEGETARIANI

La "parmigiana" estiva con pomodoro e basilico fresco servita con pesto al prezzemolo e semi di zucca, scaglie di formaggio a grana dura

9.00 €

Grano saraceno condito con funghi, piselli e frutti di bosco

8.00 €

SECONDI PIATTI DI PATATE

Dopo i piatti dei nobili, invitiamo i nostri cari ospiti ad assaggiare la cucina dei contadini lituani




Polpette di patate fritte ripiene di selvaggina, servite con funghi porcini e panna acida

9.00 €

DOLCI CON VINO DOLCE

| | |
|--|---------|
| <i>Bavarese alla vaniglia con salsa alla mela cotogna</i> <i>Kracher Cuvee Auslese Burgenland 10cl</i> | 13.00 € |
| <i>Cheesecake con salsa di fragole</i> <i>Gintaras Sinas ice wine di mele 10cl</i> | 14.00 € |
| <i>Cioccolata calda con gelato e nocciole</i> <i>Nieport Tawny Duoro DO 10cl</i> | 9.00 € |
| <i>Ciliegie calde bollite nel vino con gelato alla vaniglia</i> <i>Gintaro Sino vino di ciliegia 10cl</i> | 8.00 € |
| <i>Delicato pane di segale, nocciole e miele con panna e mirtilli</i> <i>Idromele "Trakai" 10cl</i> | 8.00 € |
| <i>Crostata al cioccolato con salsa di caramello salato servita con frutti di bosco</i> <i>Torres Floralis Moscatel Oro Penedes DO 10cl</i> | 10.00 € |
| <i>Torta di nocciole e mirtilli</i> <i>Vino di Ceslovas Ramoška (mela cotogna) 10cl</i> | 10.00 € |

DOLCI

| | |
|--|--------|
| <i>Bavarese alla vaniglia con salsa alla mela cotogna</i> | 5.00 € |
| <i>Cheesecake con salsa di fragole</i> | 5.00 € |
| <i>Cioccolata calda con gelato e nocciole</i> | 5.00 € |
| <i>Rinfrescante sorbetto (chiedere i gusti al cameriere)</i> | 5.00 € |
| <i>Crostata al cioccolato con salsa di caramello salato servita con frutti di bosco</i> | 6.00 € |
| <i>Ciliegie calde bollite nel vino con gelato alla vaniglia</i> | 5.00 € |
|  <i>Delicato pane di segale, nocciole e miele con panna e mirtilli</i> Il dolce di avanzi di pane nero insaporito con miele e mirtilli è uno dei più antichi dessert lituani. | 5.00 € |



Torta di nocciole e mirtilli

7.00 €

Una volta d'autunno si andava a raccogliere nocciole e mirtilli di palude, usati poi per guarnire dolci o accompagnare formaggi, salumi e altre pietanze.

Le nocciole aiutano rimanere giovani e mantengono il cuore in buona salute. I mirtilli di palude vengono chiamati anche "frutto della vita", e sono una delle panacee della medicina popolare. Si credeva che il succo di questo frutto fosse anche il miglior disinfettante per le ferite. Un altro nome con cui vengono definiti è quello del "limone del nord": i mirtilli di palude in Lituania sono usati per confezionare dolci, per infusi e nella preparazione dei crauti.

BEVANDE DELLA CASA



Il tradizionale kvass di cumino dei prati

Bicchiere 20cl

3.00 €

Brocca 100cl

10.00 €

Vecchio e speziato vino della casa

Vino dolce con cannella, chiodi di garofano e zenzero... Anticamente si attribuiva a questa bevanda proprietà curative

Bicchiere 15cl

4.00 €

Vino della casa caldo

4.00 €

BEVANDE RINFRESCANTI

| | |
|--|--------|
| <i>Succo arancia, mele, pomodoro (20cl)</i> | 3.00 € |
| <i>Succo fresco arance o pompelmo (20cl)</i> | 4.00 € |
| <i>Acqua da tavola naturale (25cl)</i> | 3.00 € |
| <i>Acqua da tavola frizzante (25cl)</i> | 3.00 € |
| <i>Acqua minerale (70cl)</i> | 4.00 € |
| <i>Acqua minerale frizzante (70cl)</i> | 4.00 € |

TE

| | |
|---|--------|
| <i>Nero, Verde, Frutti di bosco, Timo, Camomilla, Ortica, Tiglio, Menta</i> | 3.00 € |
|---|--------|

CAFFÈ

| | |
|--|--------|
| <i>Espresso, Caffè Americano</i> | 2.50 € |
| <i>Cappuccino</i> | 3.00 € |
| <i>Latte</i> | 3.00 € |
| <i>Shakerato</i> <i>Fine cold coffee</i> | 3.00 € |
| <i>Ice Cappuccino</i> <i>Cold Capuccino</i> | 3.00 € |
| <i>Irish coffee</i> | 7.00 € |

AMARI

I monaci lituani seguendo le mode europee producono vari amari da: artemesia, erba dolce, erba di san giovanni, ribes, sorbo e altre piante. Nel XVI-XVII secolo gli amari sono arrivati sulle tavole dei nobili.

| | Sorso 4cl | Caraffa 25cl |
|--|--------------|-----------------|
| <i>Starka</i> | 3.00 € | 18.75 € |
| <i>Trejos devynerios (alle erbe)</i> | 3.00 € | 18.75 € |
| <i>Žalios devynerios (balsamo alle erbe)</i> | 3.50 € | 21.88 € |
| <i>Suktinis (al miele)</i> | 4.00 € | 25.00 € |
| <i>Žalgiris (molto forte)</i> | 7.50 € | 46.88 € |

IDROMELE

| | |
|----------------------|--------|
| <i>Trakai (10cl)</i> | 4.00 € |
| <i>Vilnius (4cl)</i> | 3.00 € |

VODKA

| | Sorso 4cl | Caraffa 25cl |
|---------------------------------------|--------------|-----------------|
| <i>Sobieski</i> | 3.00 € | 18.75 € |
| <i>„Lithuanian vodka“ golden</i> | 3.50 € | 21.88 € |
| <i>Samanė (vodka tradizionale)</i> | 4.00 € | 25.00 € |
| <i>Stolichnaya Premium Vodka</i> | 4.00 € | 25.00 € |
| <i>Finlandia (bianca, ribes nero)</i> | 4.00 € | 25.00 € |
| <i>Sambuca „Molinari Extra“</i> | 4.00 € | 25.00 € |

BIRRA E SIDRO

Le prime notizie di produzione della birra in Lituania risalgono al secolo XI, ma questa bevanda è diventata veramente popolare solo nel XVI secolo. Ai tempi della religione pagana i Lituani veneravano Ragutis, dio della birra, che proteggeva il raccolto di grano e luppolo e il processo di birrificazione.

All'epoca del Granducato di Lituania ogni cittadino aveva il diritto di produrre birra per consumo proprio e varie leggi tutelavano le coltivazioni di luppolo. Quella del Birraio era una professione importante e stimata, i segreti del mestiere si tramandavano di generazione in generazione.

Il nord della lituania è la regione più famosa per la produzione di birra.

| | | |
|--|----------------|----------------|
| <i>Birra chiara „Švyturio Extra”</i> | 0,3l 3.00 € | 0,5l 4.00 € |
| <i>Birra rossa „Švyturio Baltijos”</i> | 3.00 € | 4.00 € |
| <i>Bianca „Švyturio Baltas” (bottiglia)</i> | | 4.00 € |
| <i>Humulupu – 5,0% “IPA”, dominano gli aromi di fiori, pino, buccia d'arancia, un'amarrezza persistente in bocca (bottiglia)</i> | | 4.00 € |
| <i>Kurko keptinis – 5,2% ale lituana, birra rossa con note dolciastre, buona acidità e una punta di amarrezza (bottiglia)</i> | | 4.00 € |
| <i>Cyrulis – 4,9% pils chiara, amarrezza non persistente, rinfrescante (bottiglia)</i> | | 4.00 € |
| <i>Gutstoutas – 5,2% stout d'avena, colore scuro, aromi di caffè e cioccolata (bottiglia)</i> | | 4.00 € |
| <i>Grynas – 5,0% lager, colore chiaro, gusto leggero e rinfrescante (bottiglia)</i> | | 4.00 € |
| <i>Simkala – 5,3% chiara “APA”, colore intenso, profumo di caramello (bottiglia)</i> | | 4.00 € |
| <i>Birra analcolica (bottiglia)</i> | | 4.00 € |

SIDRO

Pierre Huet Cidre Bouche Brut (mela) France, 75cl

Bottle 75cl
26.00 €

WISKEY (4CL)

| | |
|--|--------|
| <i>Grant's</i> | 4.00 € |
| <i>Tullamore Dew</i> | 4.00 € |
| <i>Johnnie Walker red label</i> | 4.00 € |
| <i>Johnnie Walker black label</i> | 6.00 € |
| <i>Jack Daniel's</i> | 4.00 € |
| <i>Macallan Fine Oak 12 YO (Single malt)</i> | 8.00 € |
| <i>Lagavulin 16 YO (Islay single malt)</i> | 9.00 € |
| <i>Glenfiddich 18 YO (Single malt)</i> | 9.00 € |
| <i>BenRiach 16YO (Single malt)</i> | 8.00 € |

LIQUORI (4CL)

| | |
|------------------------------|--------|
| <i>Krupnikas (al miele)</i> | 3.00 € |
| <i>Amaretto Disaronno</i> | 4.00 € |
| <i>Jagermeister</i> | 4.00 € |
| <i>Baileys (Irish cream)</i> | 4.00 € |

APERITIVI

| | |
|---|--------|
| <i>Campani (4cl)</i> | 4.00 € |
| <i>Martini 10cl (baltasis, raudonasis, ypač sausas)</i> | 3.50 € |

ALTRI DISTILLATI (4CL)

| | |
|---|----------------|
| <i>Brandy „Torres 5 YO”</i> | <i>3.50 €</i> |
| <i>Brandy „Torres 10 YO”</i> | <i>4.00 €</i> |
| <i>Grappa „Nonino“</i> | <i>6.00 €</i> |
| <i>Grappa „Sibona Moscato“</i> | <i>6.00 €</i> |
| <i>Grappa „Ditta Bortolo Nardini Riserva 50“</i> | <i>6.00 €</i> |
| <i>Grappa „Marolo di Barolo Bussia“</i> | <i>8.00 €</i> |
| <i>Grappa „Sibona Porto“</i> | <i>6.00 €</i> |
| <i>Calvados „Boulard Grand Solage VSOP”</i> | <i>6.00 €</i> |
| <i>Calvados „Boulard Grand Solage XO”</i> | <i>9.00 €</i> |
| <i>Armagnac „Janneau Grand VSOP”</i> | <i>8.00 €</i> |
| <i>Cognac „Otard VSOP”</i> | <i>7.50 €</i> |
| <i>Cognac „Courvoisier VS”</i> | <i>5.00 €</i> |
| <i>Cognac „Courvoisier VSOP”</i> | <i>7.00 €</i> |
| <i>Cognac „Courvoisier XO”</i> | <i>25.00 €</i> |
| <i>Rhum „Clement Vieux Rhum Agricole VSOP Martinique AOC”</i> | <i>10.00 €</i> |
| <i>Rhum „Captain Morgan Spiced” (aromatizzato)</i> | <i>4.00 €</i> |
| <i>Tequila „Tres Sombreros Anejo” (100% Agave)</i> | <i>4.00 €</i> |
| <i>Tequila „La Maison Du Whisky Ocho 8 Reposado Single Estate” (100% Agave)</i> | <i>6.00 €</i> |
| <i>Tequila „Campo Azul Especial Blanco” (100% Agave)</i> | <i>4.00 €</i> |

VINO LITUANO (DI FRUTTA)

| | | |
|--|---------------------------|---------------------------|
| <i>Gintaras Sinas</i> vino di uva spina (semi-dolce, bianco), Zarasai | Bicchiere 15cl 6.00 € | Bottiglia 75cl 30.00 € |
| <i>Gintaro Sino</i> vino di lamponi, (semi-dolce, rosè), Zarasai | 6.00 € | 30.00 € |
| <i>Gintaro Sino</i> vino rosso di bache miste (secco, rosso), Zarasai | 5.00 € | 25.00 € |
| <i>Gintaro Sino</i> vino rosso di mirtillo (secco, rosso), Zarasai | 7.00 € | 35.00 € |
| <i>Gintaro Sino</i> vino di ciliegia (dolce, rosso), Zarasai | Bicchiere 10cl 4.00 € | Bottiglia 75cl 29.00 € |
| <i>Česlovas Ramoška</i> vino di mela cotogna (dolce, bianco), Šilutė | 5.00 € | 35.00 € |
| <i>Gintaras Sinas' ice wine</i> di mela (13%) (dolce, bianco), Zarasai | Bicchiere 10cl 11.00 € | Bottiglia 75cl 39.00 € |

VINI A CALICE 15 CL

CHAMPAGNE

Champagne Linard Gontier Brut

Bicchier 15cl

9.00 €

SPUMANTE

Grand Cavalier Brut, Francia

4.00 €

BIANCHI

Bolla Pinot Grigio delle Venezia IGT, Italy, Veneto

5.00 €

Finca las Moras Intis Chardonnay-Chenin, Argentina, San Chuan

4.00 €

Chateau Ste. Michelle Dry Riesling, USA, Washington

6.00 €

Sauvion Touraine Sauvignon "Les Eglantines" AOC (Sauvignon Blanc), France, Loire

5.00 €

ROSSO

Santa Carolina Reserva Carmenere, Chile, Rapel valley

5.00 €

Delas Cotes-du-Rhone Saint-Esprit Rouge AC (Syrah 90% ir Grenache 10%), France, Rhone

6.00 €

Finca Las Moras Intis Merlot-Malbec, Argentina, San Chuan

4.00 €

Alejandro Fernandez Dehesa La Granja D.O(Tempranillo), Spain, Castilla y Leon

6.00 €

VINI IN BOTTIGLIA 75 CL

SPUMANANTI

Bottiglia 75cl

| | |
|---|---------|
| <i>Pares Balta Cava Brut (Macabeo, Xarello, Parellada) (Spagna, Cava)</i> | 35.00 € |
| <i>Follador Brut Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG (100% Glera) (Italia, Veneto)</i> | 35.00 € |
| <i>Grand Cavalier (semi secco) (Francia)</i> | 20.00 € |
| <i>Grand Cavalier (dolce) (Francia)</i> | 20.00 € |
| <i>Grand Cavalier Brut (Francia)</i> | 20.00 € |

CHAMPAGNE 75 CL

| | |
|---|----------|
| <i>Champagne Louis Roederer Brut Premier (40 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay, 20 % Pinot Meunier)</i> | 89.00 € |
| <i>Laurent-Perrier Brut L-P (45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier)</i> | 69.00 € |
| <i>Laurent-Perrier Brut L-P (45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier) 37.5cl</i> | 35.00 € |
| <i>Ruinart Brut Blanc de Blancs (100% Chardonnay)</i> | 129.00 € |
| <i>Champagne Linard Gontier Brut (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)</i> | 45.00 € |

VINI BIANCHI 75 CL

Australia

| | |
|--|---------|
| <i>Penfolds Koonunga Hill Chardonnay (100% Chardonnay) South Australia</i> | 29.00 € |
|--|---------|

Austria

| | |
|--|---------|
| <i>Salomon Undhof Messwein Gruner Veltliner Kremstal DAC (100% Gruner Veltliner) Kamptal</i> | 35.00 € |
| <i>Winzer Krems Gruner Veltliner Sandgrube 13 (100% Gruner Veltliner) Kamptal</i> | 26.00 € |
| <i>Winzer Krems Riesling Sandgrube 13 (100% Riesling) Kamptal</i> | 26.00 € |

Argentina

| | |
|--|---------|
| <i>Finca las Moras Intis Chardonnay-Chenin (Chardonnay-Chenin) San Chuan</i> | 20.00 € |
| <i>Las Moras Black Label Sauvignon Blanc (100% Sauvignon Blanc) Pendernales valley</i> | 29.00 € |

Cile

| | |
|---|---------|
| <i>Concha y Toro Casillero Del Diablo Chardonnay (100% Chardonnay) Casablanca /Limari valleys</i> | 25.00 € |
|---|---------|

Italia

Bottiglia 75cl

Vigneti Radica Pecorino Tullum DOC

(100% Pecorino) Abruzzo

39.00 €

Bersano Gavi DOC

(100% Cortese) Piemonte

32.00 €

Pierpaolo Pecorari Altis Pinot Bianco IGP

(100% Pinot Bianco) Friuli-Venezia

45.00 €

Masciarelli Trebbiano D'Abruzzo DOC

(100% Trebbiano) Abruzzo

26.00 €

Bolla Pinot Grigio delle Venezia IGT

(100% Pinot Grigio) Veneto

25.00 €

Planeta La Segreta Bianco Sicilia DOC

(50% Grecanico, 30% Chardonnay, 10% Viognier, 10% Fiano) Sicilia

35.00 €

Feudo Maccari Grillo Sicilia IGT

(100% Grillo) Sicilia

28.00 €

Spagna

Protos Verdejo Rueda DO

(Verdejo) Ribera del Duero

29.00 €

Marques De Caceres Albarino DO

(100% Albarino) Rias Baixas

29.00 €

Torres Natureo Muscat

(alcohol free) (100% Moscatel de Alejandria) Catalonia

23.00 €

Stati Uniti

Chateau Ste. Michelle Dry Riesling

(100% Riesling) Washington

30.00 €

Nuova Zelanda

Shepherds den Sauvignon Blanc Marlborough

(100% Sauvignon Blanc) Marlborough

35.00 €

Francia

Joseph Drouhin Vaudon Chablis AC

(100% Chardonnay) Bourgogne

39.00 €

Louis Jadot Pouilly-Fuisse

(100% Chardonnay) Bourgogne

Bottiglia 75cl

45.00 €

H. Bourgeois Les Baronnes Sancerre Blanc AOC

(100% Sauvignon Blanc) Loire

37,5 cl

34.00 €

Domaine Peiriere Viognier Pays DOC IGP

(100% Viognier) Languedoc – Roussillon

29.00 €

Hunawihr Pinot Gris Reserve AOC

(100% Pinot Gris) Alsace

35.00 €

Domaine Jean-Claude Chatelain Pouilly Fume Harmonie AOC

(100% Sauvignon Blanc) Loire

49.00 €

Sauvion Touraine Sauvignon "Les Eglantines" AOC

(100% Sauvignon Blanc) Loire

25.00 €

Germania

Reichsgraf von Kesselstatt RK Riesling Trocken Mosel

(100% Riesling) Mosel

34.00 €

VINI ROSÈ 75 CL

Cile

Miguel Torres Santa Digna Cabernet Sauvignon Rose

(100% Cabernet Sauvignon) Casablanca Curico valley

Bottiglia 75cl

25.00 €

Spagna

Protos Rosado Ribera del Duero DO

(100% Tempranillo) Castiglia e León

29.00 €

VINI ROSSI 75 CL

Argentina

Las Moras Black Label Malbec

(100% Malbec) San Chuan

Bottiglia 75cl

29.00 €

Achaval - Ferrer Malbec Mendoza

(100% Malbec) Mendoza

34.00 €

Finca Las Moras Intis Merlot-Malbec

(Merlot, Malbec) San Chuan

20.00 €

Achaval - Ferrer Finca Bella Vista

(100% Malbec) Mendoza

89.00 €

Crios de Susana Balbo Syrah Bonarda

(50% Syrah, 50% Bonarda) Mendoza

34.00 €

Masi Tupungato Passo Doble

(70% Malbec, 30% Corvina) Mendoza

29.00 €

Australia

Bottiglia 75cl

Penfolds Koonunga Hill Shiraz-Cabernet Sauvignon

(70% Shiraz, 30% Cabernet Sauvignon) South Australia

29.00 €

Hardy's Nottage Hill Shiraz

(100% Shiraz) South Eastern Australia

27.00 €

Salomon Estate Finnis River Shiraz

(100% Shiraz) South Australia

79.00 €

Austria

Markowitsch Pinot Noir

(100% Pinot Noir) Karnuntum

39.00 €

Cile

De Martino Estate Carmenere

(100% Carmenere) Maipo valley

29.00 €

Marques de Casa Concha Cabernet Sauvignon

(Cabernet Sauvignon) Maipo valley

32.00 €

Marques de Casa Concha Syrah

(Syrah) Central valley

32.00 €

Santa Carolina Reserva Carmenere

(100% Carmenere) Rapel valley

25.00 €

Concha Y Toro Casillero del Diablo Merlot

(100% Merlot) Central valley

25.00 €

Germany

Friedrich Becker Spatburgunder B QbA

(100% Pinot Noir) Pfalz

59.00 €

Spagna

Bodegas Volver Tarima Monastrell Alicante DO

(100% Monastrell) Alicante

29.00 €

Miguel Torres Sangre de Toro Catalunya DO

(Garnacha, Cariñena) Catalunya

27.00 €

Ercavio Tempranillo Roble Castilla Vinos de la Tierra

(100% Tempranillo) La Mancha

34.00 €

Torres Salmos Priorat DOQ

(Syrah, Garnacha Tinta, Carinena, Cabernet Sauvignon) Priorat

59.00 €

Torres Grand Coronas Penedes DO

(85% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo) Penedes

37,5 cl

23.00 €

Torres Grand Coronas Penedes DO

(85% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo) Penedes

32.00 €

| | | Bottiglia 75cl |
|--|--------|----------------|
| <i>Bodegas Gratavinum 2 PI R Priorat DOC</i> (38% Garnacha, 29% Carignan, 15% Cab. Sauvignon, 10% Syrah, 8% Merlot) Priorat | | 55.00 € |
| <i>Protos Roble Ribera del Duero DO</i> (100% Tinta del Pais) Duero valley | | 35.00 € |
| <i>Bodegas y Vinedos Alion Ribera Del Duero DO</i> (100% Tinto Fino) Duero valley | | 89.00 € |
| <i>Izadi El Regalo Reserva Rioja DOC</i> (90% Tempranillo, 10% Garnacha, Gracian e Mazuelo) Rioja | | 55.00 € |
| <i>Murviedro Cepas Viejas Bobal DOP</i> (100% Bobal) Utiel-Requena | | 29.00 € |
| <i>Alejandro Fernandez Dehesa La Granja D.O</i> (100%Tempranillo) Castilla y Leon | | 29.00 € |
| <i>Care Finca Bancales Carinena DO</i> (100% Garnacha) Carinena | | 34.00 € |
| Italia | | |
| <i>Leone de Castris Villa Santera Primitivo di Manduria DOC</i> (100% Primitivo) Puglia | | 39.00 € |
| <i>Leone de Castris Villa Santera Primitivo di Manduria DOC</i> (100% Primitivo) Puglia | 37,5cl | 27.00 € |
| <i>Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC</i> (100% Montepulciano) Abruzzo | | 34.00 € |
| <i>Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC</i> (100% Montepulciano) Abruzzo | 37,5cl | 25.00 € |
| <i>Mauro Molino Barbera D'Alba DOC</i> (100% Barbera) Piemonte | | 39.00 € |
| <i>Produttori del Barbaresco Barbaresco</i> (100% Nebbiolo) Piemonte | | 69.00 € |
| <i>Mauro Molino Gallinotto Barolo DOCG</i> (100% Nebbiolo) Piemonte | | 79.00 € |
| <i>Gaja Sito Moresco Langhe DOC</i> (85% Nebbiolo, 10% Merlot, 5% Barbera) Piemonte | | 89.00 € |

| | <i>Bottiglia 75cl</i> |
|--|-----------------------|
| <i>Elvio Cogno Dolcetto d'Alba DOC</i> <i>(100% Dolcetto) Piemonte</i> | 39.00 € |
| <i>Elvio Cogno Pre Phylloxera Barbera D'Alba DOC</i> <i>(100% Barbera) Piemonte</i> | 99.00 € |
| <i>Planeta Plumbago Nero d'Avola Sicilia IGT</i> <i>(100% Nero d'Avola) Sicilia</i> | 39.00 € |
| <i>Castello di Volpaia Cabernet Sauvignon Maremma Toscana DOC</i> <i>(100% Cabernet Sauvignon) Toscana</i> | 40.00 € |
| <i>Le Volte dell'Ornellaia Toscana IGT</i> <i>(Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon) Toscana</i> | 45.00 € |
| <i>Frescobaldi Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG</i> <i>(90% Sangiovese, 10% (Malvasia Nera, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon)) Toscana</i> | 39.00 € |
| <i>Frescobaldi Pomino Rosso DOC</i> <i>(Pinot Noir, Sangiovese, Merlot) Toscana</i> | 45.00 € |
| <i>Le Serre Nuove Dell'Ornellaia Bolgheri DOC</i> <i>(45% Merlot; 41% Cabernet Sauvignon; 5% Cabernet Franc; 9% Petit Verdo) Toscana</i> | 69.00 € |
| <i>Tenuta San Guido Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC 2009</i> <i>(85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc) Toscana</i> | 299.00 € |
| <i>Barone Ricasoli Torre Della Trappola Brunello di Montalcino DOCG</i> <i>(100% Sangiovese) Toscana</i> | 69.00 € |
| <i>Brigaldara Valpolicella DOC</i> <i>(Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Sangiovese) Veneto</i> | 36.00 € |
| <i>Brigaldara Amarone della Valpolicella Classico DOC</i> <i>(70% Corvina, 20% Rondinella, 5% Sangiovese, 5% Cabernet) Veneto</i> | 79.00 € |
| <i>Sati Uniti</i> | |
| <i>Maggio Old Vine Zinfandel</i> <i>(100% Zinfandel) California</i> | 40.00 € |
| <i>Chateau Ste. Michelle Syrah</i> <i>(98% Syrah, 2% Viognier) Washington State</i> | 32.00 € |
| <i>Nuova Zelanda</i> | |
| <i>Matua Valley Marlborough Pinot Noir</i> <i>(100% Pinot Noir) Marlborough</i> | 32.00 € |
| <i>Sud Africa</i> | |
| <i>KWV Cabernet Sauvignon</i> <i>(100% Cabernet Sauvignon) Western Cap</i> | 22.00 € |
| <i>Fairview Pinotage</i> <i>(100% Pinotage) Paarl valley</i> | 32.00 € |

Portogallo

Bottiglia 75cl

Alves de Sousa Caldas Tinto Douro DOC

(Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Sousão and Tinta Francisca) Duero

34.00 €

Francia

Michel Lynch Reserve Medoc AC

(Merlot, Cabernet Sauvignon) Bordeaux

29.00 €

Castel Chateau Malbec Bordeaux AC

(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Bordeaux

34.00 €

Chateau Teyssier Lacroix Bordeaux Superieur AOC

(90% Merlot, 10% Cabernet Franc) Bordeaux

37.00 €

Chateau Fongaban Cotes de Castillon AOC

(80% Merlot, 20% Cabernet Franc) Bordeaux

34.00 €

Domaines Barons de Rothschild (Lafite)' st Legende Pauillac AOP

(60% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot) Bordeaux

59.00 €

Chateau Cos d'Estournel II-ieme Cru Saint Estephe AOC 2006

(65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot) Bordeaux

350.00€

Chateau Teyssier Le Dome Saint Emilion Grand Cru AOC 2005

(73% Cabernet, 27% Merlot) Bordeaux

399.00 €

Faiveley La Framboisiere Mercurey AOC

(100% Pinot Noir) Bourgogne

59.00 €

Louis Jadot Beaune Bressandes Premier Cru

(100% Pinot Noir) Bourgogne

89.00 €

Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre Rouge AOC

(100% Pinot Noir) Loire

37,5 cl

35.00 €

Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre Rouge AOC

(100% Pinot Noir) Loire

49.00 €

Delas Chateauneuf-du-Pape

(90% Grenache, 10% Syrah) Rhone

59.00 €

Chateau de Saint Cosme Little James Basket Press

(Grenache, Syrah, Mourvedre) Rhone

32.00 €

Delas Cotes-du-Rhone Saint-Esprit Rouge AC

(Syrah 90% ir Grenache 10%) Rhone

30.00 €

VINI DOLCI

Austria

| | | |
|--|-----------------|-------------------|
| <i>Kracher Cuvee Auslese Burgenland</i> (60% Chardonnay, 40% Welschriesling) Burgenland | 10 cl / 37.5 cl | 10.00 € / 35.00 € |
|--|-----------------|-------------------|

Lituano

| | | |
|---|---------------|------------------|
| <i>Gintaro Sino vino di ciliegia, Zarasai</i> | 10 cl / 50 cl | 4.00 € / 29.00 € |
|---|---------------|------------------|

| | | |
|--|---------------|------------------|
| <i>Česlovas Ramoška vino di mela cotogna, Šilutė</i> | 10 cl / 75 cl | 5.00 € / 35.00 € |
|--|---------------|------------------|

| | | |
|--|-----------------|------------------|
| <i>Gintaras Sinas' ice wine di mela (13%), Zarasai</i> | 10 cl / 37,5 cl | 11.00€ / 39.00 € |
|--|-----------------|------------------|

Spagna

| | | |
|---|---------------|------------------|
| <i>Torres Floralis Moscatel Oro Penedes DO</i> (100% Moscatel de Alejandria) Penedes | 10 cl / 50 cl | 6.00 € / 29.00 € |
|---|---------------|------------------|

Portogallo

| | | |
|-------------------------------------|---------------|------------------|
| <i>Nieport Tawny Douro DO Douro</i> | 10 cl / 75 cl | 5.00 € / 34.00 € |
|-------------------------------------|---------------|------------------|

COCKTAIL

| | | |
|---|--|--------|
| <i>Margarita</i> (Tequila, succo di limone, Liquore di arancia) | | 7.00 € |
|---|--|--------|

| | | |
|--|--|--------|
| <i>Cuba Libre</i> („Captain Morgan Spiced”, „Coca Cola”) | | 7.00 € |
|--|--|--------|

| | | |
|--|--|--------|
| <i>Tequila Sunrise</i> (Tequila, succo arancia, granatina) | | 7.00 € |
|--|--|--------|

| | | |
|--------------------------------------|--|--------|
| <i>Black Russian</i> (Vodka, Kahlua) | | 7.00 € |
|--------------------------------------|--|--------|

| | | |
|---|--|--------|
| <i>White Russian</i> (Vodka, Kahlua, latte) | | 7.00 € |
|---|--|--------|

| | | |
|-------------------------------|--|--------|
| <i>Gin Tonic</i> (Gin, tonic) | | 7.00 € |
|-------------------------------|--|--------|

ANTICO GALATEO...

Nel medioevo si mangiava comunemente prendendo il cibo dal piatto con le dita, quindi avere le mani pulite era importante. Le persone venivano consigliate di lavare le mani fuori, all'aperto, dove ognuno potesse vedere e verificare che esse fossero pulite.

Senza dubbio, è necessario tenere pulite le mani durante il pasto. Il manuale delle buone maniere dà un elenco di cose che le persone non dovevano fare durante un pasto, come:

- Non mettere le dita nelle orecchie*
- Non mettere le dita tra i capelli*
- Non pulire il naso con le mani*
- Agli uomini veniva consigliato di non toccarsi (se avete capito...)*

Le altre cattive maniere: si davano ammonimenti contro coloro che si asciugavano il sudore con il tovagliolo, che frugavano nel piatto (probabilmente per cercare il pezzo migliore), e gettavano le ossa nel piatto dopo aver mangiato la carne. Il modo educato di comportarsi era invece gettare via le ossa dietro le spalle, sul pavimento.