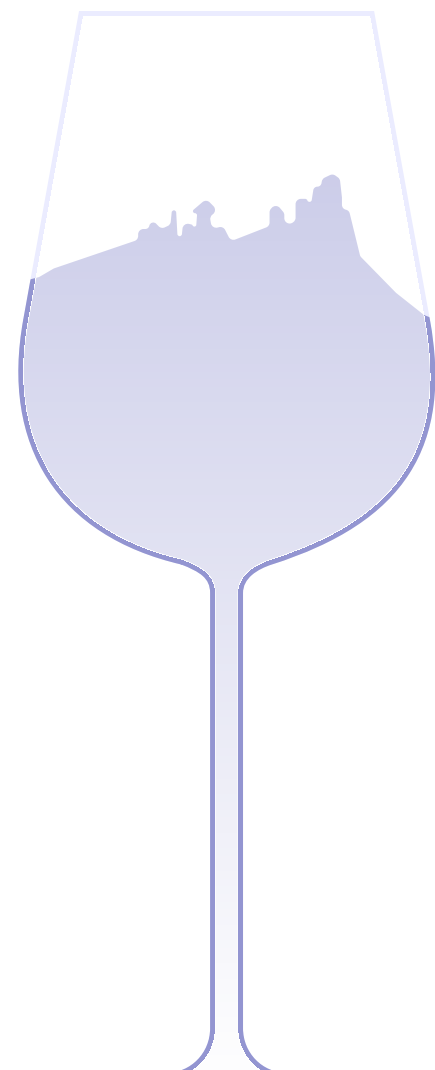


LA TERRAZZA
RISTORANTE PANORAMICO SAN MARINO

LA NOSTRA
CANTINA



LA TERRAZZA

RISTORANTE PANORAMICO SAN MARINO

LA TERRAZZA

RISTORANTE PANORAMICO SAN MARINO

VINI DA DESSERT

SICILIA

Duca di Salaparuta Ambar moscato vino liquoroso 20,00

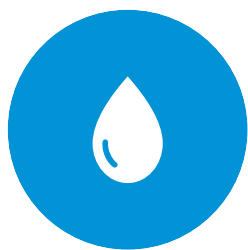
BIRRE

LE NOSTRE BIRRE

LA BIONDA	4,9% ALC. 50 CL	8,00
LA ROSSA	6,50 % ALC. 50 CL	8,00
AMBRATA	5,6% ALC. 50 CL	8,00

ACQUE

Acqua microfiltrata naturale e gasata	2,00
Ferrarelle - effervescente naturale	3,50
Acqua Panna - Minerale naturale	3,50
San Pellegrino - Acqua minerale frizzante	3,50



DRINKING WATER FROM
ITS LANDA



LA TERRAZZA

RISTORANTE PANORAMICO SAN MARINO

LA TERRAZZA

RISTORANTE PANORAMICO SAN MARINO

BOLLICINE

LOMBARDIA FRANCIACORTA

Contadi Castaldi	Docg Rosé	34,00
Camilucci	Dosaggio zero	38,00
Villa	Saten Docg	40,00
Bellavista	Docg La Scala millesimato brut	60,00
Cà Del Bosco	Brut Cuvée Prestige	60,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Cantina D'isera	Riserva Extra Brut	30,00
Trentino	Trento Doc Levii Brut Millesimato	29,00

VENETO

Foss Marai	Valdobbiadene DOCG Extra Dry	27,00
Terre del Cima	Valdobbiadene prosecco sup. DOCG Extra Brut	30,00

MARCHE

Pievalta Perlugo	"Metodo Classico" d. zero	26,00
------------------	---------------------------	-------

PIEMONTE

Enrico Serafino	Serafino E. Alta Langa	35,00
-----------------	------------------------	-------

FRANCIA

Sieur D'arques	Blason Rouge cremant de Limoux brut	28,00
----------------	--	-------

CHAMPAGNE

Jeandon	Reserve Brut	60,00
Philipponaat	Reserve Dosè zero	75,00
Laurent Perrier	Brut	70,00
Moët & Chadon	Dom Perignon	350,00
Louis Roederer	Cristal	345,00

APERITIVI

Cocktail Spritz Aperol /Campari	7,50
<i>6cl Prosecco- 4cl aperol- acqua seltz fettina di arancia</i>	
Cocktail Americano	8,00
<i>3cl Vermouth rosso-3cl bitter campari- acqua seltz</i>	
Gin Tonic-hendrick's-gin mare-tanquery	9,00
<i>4cl gin-tonica-fettina di limone</i>	
Cocktail Negroni	9,00
<i>3cl Vermouth rosso-3cl Campari-3cl gin-fettina di arancio</i>	

SENZA ALCOL MA CON GUSTO

Cocktail Gin Tanqueray 0.0 e tonica	9,00
Steinbock Riesling Zero Alcohol Free	28,00
Bollicine - Steinbock Zero Riesling Dr. Fisher Alcohol Free	28,00
ROSSI	
Zaccagnini Tralcetto 0.0 Rosso Alcohol Free	26,00
BIRRE	
Chneider T3 analcolic 0,05% weizen cl 50	6,50
Forst birra 0,0%	5,00



CANTINA SAN MARINO

BOTTIGLIE cl.37,5

ROSSI

Brugneto I.O. Sangiovese 13,00

BOTTIGLIE cl.75

BIANCHI

Valdragone Biancale e altre uve bianche 18,00

Roncale I.O. Grechetto gentile 22,00

RISERVE

Ribolla di San Marino I.O. Grechetto gentile 24,00

Caldese I.O. Chardonnay e grechetto gentile 32,00

ROSSI

Valdragone Sangiovese e altre uve rosse 18,00

Brugneto I.O. Sangiovese "Barrique" 22,00

Sangiovese I.O. "Superiore" 22,00

RISERVE

Tessano I.O. Sangiovese "Barrique 18 mesi" 32,00

Sterpeto I.O. Merlot, cabernet franc e cabernet sauvignon "Barrique 18 mesi" 38,00

BOLLICINE

Valdragone frizzante Chardonnay e biancale 18,00

Tre Vino Spumante Chardonnay e altre uve bianche 18,00

Riserva del Titano Brut 26,00

Creta Vino Spumante "Metodo Classico" Chardonnay e pinot nero 34,00

DA DESSERT

Moscato vivace I.O. 18,00

Oro dei Goti I.O. "Passito" 26,00

LA TERRAZZA

RISTORANTE PANORAMICO SAN MARINO

TOSCANA

Poggio Nibbiale **Morellino di Scansano Doc** 24,00

Borgo Salcetano **Chianti Classico Docg** 26,00

Fattoria Lavacchio **Chianti Bio-No Solfiti** 26,00

Poliziano **Rosso di Montepulciano Doc** 26,00

Banfi **Rosso di Montalcino Doc** 30,00

Collemassari **Bolgheri** 40,00

Poliziano **Nobile di Montepulciano Doc** 34,00

Frescobaldi Nipozzano **Chianti Rufina Riserva Doc** 28,00

Castello di Ama **Chianti Classico Doc** 38,00

Banfi **Brunello di Montalcino Docg** 60,00

Frescobaldi Luce **Sangiovese e Merlot** 165,00

Antinori **Tignanello** 185,00

Ornellaia **Ornellaia** 290,00

Tenuta San Guido **Sassicaia** 300,00

UMBRIA

Perticaia **Sagrantino Montefalco** 36,00

VENETO

Corte Lenguin **Valpolicella Ripasso** 26,00

Masi **Amarone della Valpolicella** 75,00

Bertani **Amarone della Valpolicella Classico** 140,00

FRANCIA

Guy Simon **Hautes côtes de nuits** 28,00

ROSÈ

EMILIA ROMAGNA

Condè **Sangiovese Rosato** 25,00

ABRUZZO

Jasci & Marchesani **Nerubè Cerasuolo D'Abruzzo** 23,00

PUGLIA

Leone De Castris **Five Roses Salento Rosato** 26,00

LA TERRAZZA

RISTORANTE PANORAMICO SAN MARINO

LAZIO

Casale del Giglio Shiraz 26,00

LOMBARDIA

Cà del Bosco Corte del Lupo 36,00

MARCHE

Lanari Rosso Conero Doc 22,00

PIEMONTE

La Morandina Barbera D'Asti Doc 18,00

Seghesio F.lli Nebbiolo Langhe Doc 26,00

Pira Luigi Barolo Docg 50,00

PUGLIA

Felline Primitivo di Manduria Dop 24,00

SARDEGNA

Contini Tonaghe - Cannonau Doc 20,00

SICILIA

Colosi Nero D'Avola Vegan 20,00

Tenute Orestyadi La Gelsomina Etna Rosso 28,00

LA TERRAZZA

RISTORANTE PANORAMICO SAN MARINO

VINI AL CALICE

BIANCHI

Consorzio Vini RSM Bianco Valdragone 5,50

Consorzio Vini RSM Roncale I.O. 6,00

ROSSI

Consorzio Vini RSM Rosso Valdragone 5,50

Consorzio Vini RSM Brugnato I.O. 6,00

BOLLICINE

Consorzio Vini RSM Valdragone frizzante 5,50

Consorzio Vini RSM Riserva del Titano 6,50

Trento Doc Levii Brut Millesimato 7,00

DOLCI E MOSCATI

Consorzio Vini RSM Moscato 5,00

BOTTIGLIE cl.37,5

BIANCHI

EMILIA ROMAGNA

San Patrignano Aulente 13,00

Santa Croce Pignoletto frizzante 13,00

MARCHE

Santa Barbara Le Vaglie Verdicchio di Jesi 13,00

ROSSI

MARCHE

Lanari Rosso conero 13,00

TOSCANA

Roggiano Morellino di Scansano 13,00

TRENTINO

Tramin Lagrein 13,00

EMILIA ROMAGNA

Castelluccio Sangiovese Le More 14,00

BOLLICINE

LOMBARDIA

Contadi Castaldi Franciacorta Contadi Castaldi brut 18,00

LA TERRAZZA

RISTORANTE PANORAMICO SAN MARINO

LA TERRAZZA

RISTORANTE PANORAMICO SAN MARINO

BOTTIGLIE cl.75

BIANCHI

ABRUZZO

Fattoria Teatina	Pecorino	23,00
Fattoria Teatina	Passerina DOC BIO	22,00
Jasci & Marchesi	Trebbiano D'abruzzo	20,00

CAMPANIA

Feudi San Gregorio	Fiano di Avellino Docg	24,00
--------------------	------------------------	-------

FRIULI VENEZIA GIULIA

Antonutti	Pinot Grigio Doc	20,00
Torre Rosazza	Ribolla Gialla Doc	26,00
Jermann	Sauvignon Doc	36,00

LOMBARDIA

Cà dei Frati	Lugana	26,00
--------------	--------	-------

LAZIO

Casale del Giglio	Satrico Igt	24,00
-------------------	-------------	-------

MARCHE

Santa Barbara	Verdicchio di Jesi "Le Vaglie"	25,00
---------------	--------------------------------	-------

PIEMONTE

Ceretto	Blangé Langhe Doc	35,00
---------	-------------------	-------

SARDEGNA

Cantina del Vermentino	S'eleme Vermentino di Gallura Docg	22,00
------------------------	------------------------------------	-------

SICILIA

Colosi	Salina Bianco	24,00
--------	---------------	-------

ALTO ADIGE

K. Martini & Sohn	Gewürztraminer Doc	26,00
St. Michael Eppan	Pinot Bianco Schulthausen	28,00

VALLE D'AOSTA

Les Cretes	Chardonnay Doc	32,00
------------	----------------	-------

VENETO

Inama	Soave Doc	24,00
-------	-----------	-------

FRANCIA

Laroche	Chablis St. Martin	45,00
Guy Simon	Chardonnay Bourgogne	30,00

ROSSI

TRENTINI-ALTO ADIGE

J. Hofstätter	Hofstatter MECZAN Pinot Nero Vigneti delle Dolomiti IGT	30,00
Tramini	Lagrein	28,00

EMILIA ROMAGNA

Manicardi - frizzante	Lambrusco Doc Gasparossa Cà del Fiore	20,00
Condè	Sangiovese Doc	25,00
Leonardo da Vinci	Sangiovese in Appassimento	29,00

ABRUZZO

Fattoria Teatina	Jamè Montepulciano D'Abruzzo	28,00
Fattoria Teatina	Jamè Oro Montepulciano D'abruzzo	38,00
Jasci & Marchesani	Nerubè Montepulciano D'Abruzzo	22,00
Del Colle Mammut	Montepulciano d'Abruzzo Doc	28,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Ronco del Gelso	Merlot	30,00
-----------------	--------	-------