

# CAFÉ TRUSSARDI



## - VINI AL BICCHIERE - WINE BY GLASS -

SPARKLING	BILLECART SALMON, Brut Réserve	Francia – Champagne	20 €
	LAURENT PERRIER, Brut Rosè	Francia – Champagne	25 €
	SAN CRISTOFORO, Pas Dosè 2010	Italia – Lombardia	12 €
	CÁ DEL BOSCO, Franciacorta Cuvée TRUSSARDI	Italia – Lombardia	12 €
	BELLENDI, Prosecco Valdobbiadene Extra Dry	Italia – Veneto	10 €
	SHUAWA, Sake Junmai Daiginjo	Giappone – Fukushima	8 €
BIANCHI - WHITE	TIEFENBRUNNER, Gewurztraminer 2015	Italia – Alto Adige	10 €
	VENICA E VENICA, Ronco delle Mele 2014	Italia – Friuli	15 €
	RONCHI DI CIALLA, Ribolla Gialla 2015	Italia – Friuli	10 €
	COSTE DE GHIRLANDA Jardinu 2013	Italia – Sicilia	12 €
	LES HER. DU COMTE LAFON, Macon Milly-Lamartine 2013	Francia – Borgogna	15 €
	CHAPEL PECK, Fusional Sauvignon Blanc 2014	N.Zelanda –Malboroug	10 €
ROSSI - RED	ANERI, Pinot Nero 2013	Italia – Alto Adige	10 €
	VINEA, Essenza Rosso di Valtellina 2013	Italia – Lombardia	10 €
	BUSSIA SOPRANA, Barbera d' Alba Vin del Ross 2007	Italia – Piemonte	12 €
	CARPINETO, Chianti Classico 2010	Italia –Toscana	10 €
	PAUL ET MARIE JAQUESON, Mercury 1 er cru 2014	Francia – Borgogna	15 €
SWEET	BERLENDESA, Moscato di Scanzo 1996	Italia – Lombardia	20 €
	CECILIA, Elba Aleatico 2013	Italia – Toscana	16 €

## - BIRRE - BEER -

LIGHT	PILSENER - FLENSBURGER 33 cl. - Prodotta in Germania, fresca, pulita, piacevole - 4,8%	8 €
	NORMALE - LURISIA 33 cl. - Prodotta in Italia dall' acqua delle Alpi Piemontesi - 5%	8 €
	MARKEDS PILS -TOOL 33 cl. - Aroma maltato e fruttato con sentori di pompelmo e mango- 5%	8 €
	PUNK IPA -BREWD OG 33 cl. - Caramellata al naso con luppoli dalla Nuova Zelanda con finale amaro - 5,6%	8 €
	ISAAC - BALADIN 33 cl. - Un profumo di lievito e agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate - 5%	8 €
STRONG	BITTERLAND - DOPPIO MALTO 33 cl. - Dissetante, secca e persistente da luppoli americani - 5%	8 €
	MAHOGANY IPA - DOPPIO MALTO 33 cl. - Ambrata, persistente con sentori di pompelmo - 6 %	8 €
	AMERICAN RED ALE - BIRRA PERUGIA 33 cl. - Colore ambrato, gusto deciso dalle sorgenti ombre - 6,0%	8 €
	DEAD GUY ALE - ROGUE 33 cl. - Colore mielato con sentori maltato dal gusto pieno - 6,5%	8 €

### PER STUZZICARE....

Assaggio di bresaola Valtellinese servita al naturale	4 €
Assaggio di mortadella "Favola salumificio Palmieri"	4 €
Assaggio di prosciutto crudo del Salumificio Rossi	4 €
Toast con prosciutto cotto ed Asiago dop	12€
Selezioni di formaggi con pane alle noci e confettura	14 €



Caviale Tradition - Calvisius  
**Selezione Esclusiva**  
**TRUSSARDI**

Scatola da 10 gr servita con blinis - 20 €

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.  
 Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura, origine, modalità di preparazione dei prodotti presenti sul menu; Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

# CAFÉ TRUSSARDI



- SU MISURA - TAILOR MADE -

GIN	VERTOSAN (Italia)	15 €	}	LONG DRINKS	Fever Tree Tonic		
	NAVY STRENGTH (Inghilterra)	18 €			Fever Tree Ginger Ale		
	PLYMOUTH (Inghilterra)	15 €			Fever Tree Ginger Beer		
	FIFTY POUND (Inghilterra)	15 €			Fever Tree Bitter Lemon		
	GIN MARE (Spagna)	22 €					
	VODKA	BOXER (Inghilterra)		20 €	}	MARTINI COCKTAILS	Oliva verde "Cerignola"
		BARBER'S (Inghilterra)		18 €			Oliva "Provenzale"
		JENSEN (Inghilterra)		18 €			Zest Limone
		BROKER'S (Inghilterra)		18 €			Zest Lime
		OXLEY (Inghilterra)		18 €			Fetta di Cetriolo
DUTCH COURAGE (Olanda)		15 €	Ciuffo di Rosmarino				
AKDOV (Russia)		15 €					
GRAN KHAAN (Mongolia)		15 €					
BELVEDERE (Polonia)		18 €					
STOLI. ELITE (Lettonia)		20 €					
SOBIESKI SINGLE RYE (Polonia)	18 €						
PURITY VODKA (Svezia)	15 €						
ABSOLUT ELYX (Svezia)	18 €						
BELUGA (Russia)	22 €						

## - COCKTAIL - Spring/Summer 2016-

TRUSSARDI MY NAME - sparkling, infusione di arancio e spezie, rose (dedicato alla fragranza)	15 €
PIAZZA SCALA n. 5 - aperitivo Trussardi, cuvee Trussardi franciacorta, zenzero	15 €
TRUGRONI - Trussardi aperitivo, Campari bitter, london dry gin	15 €
SHAKED TRUSSARDI - Aperitivo Trussardi, dry Gin, essenza di Bitter, profumo d' arancio	15 €
TRUSSOUR - Aperitivo Trussardi, succo di limone, succo d'arancia	15 €
BASIL DAIQUIRI - rum bianco, miele, cardamomo, basilico, lime	15 €
PENICILLIN - Whisky blended, whisky affumicato, limone, miele, zenzero	15 €
ROUGE WHISKY SOUR - whisky rye, albume, BBB bitter, succo di limone, zucchero, Arrangiato	15 €
RHUBARB & GIN - gin, succo di rabarbaro naturale, polvere di lime	12 €
SPRITZ ROSE - sparkling, liquore al sambuco, Creme de Cassis, Perrier	15 €
IL CUBA LIBRE - Rum Blanc Agricole, zest lime, cola Mondariz	15 €
CHINARI - chinotto, Campari	12 €
GRAN TORINO - vermouth Carpano ExtraDry, Campari, BBB bitter, profumo d'arancio	15 €
IL CIELO SU ROMA - Campari bitter, vermout rosso, bitter al caffè, bergamotto, spuma al lampone	15 €
BEER AMERICANO - Campari, Vermuth rosso, birra Bianca, zest arancio	15 €
CARRIBEAN FLAVOUR - rum bianco, lime, succo d'ananas, estratto di ciliegia, pimento	15 €
REHUM NEGRONI - Campari, succo di rabarbaro naturale, Gin infuso al rabarbaro	15 €
SPRING CHAMPAGNE COCKTAIL - vodka, bergamotto, zucchero, assenzio, Champagne brut	20 €
MAURO'S COBBLER - Tio Pepe sherry, Biancosarti, succo d' arancia, angostura	15 €
SMITH - Centrifugato di mela verde Granny Smith, spremuta di pompelmo e lime, menta, Perrier	10 €
TIKY - Centrifugato di mela, pompelmo, lampone, mango e zenzero	10 €
BITTER ANALCOLICO - bitter analcolico Monin, lime, Chinotto	10 €
POMODORO CONDITO - pomodoro naturale preparato ogni mattina, condimento	10 €
HAMMAM - infusione di frutti rossi, foglie di mora e noce di cocco con lime e scorza d'arancia,ginger ale	10 €
SEASONAL COCKTAIL - secondo stagione e reperibilità del mercato	18 €
MISCELATI CLASSICI - CLASSIC COCKTAILS	15 €
TASTE of MILANO - (degustazione di tre cocktails: RHUBAR NEGRONI,MILTO, CAMPARI SHEKERATO)	18 €

# CAFÉ TRUSSARDI



## ESPRESSI

Chickmagalùr Karnataka (India)	2,50 €
Guatemala N (soggetto a disponibilità)	2,50 €
Tricaffè (soggetto a disponibilità)	2,50 €
Decaffeinato con lavatura ad acqua Brasile	2,50 €
Unodidue	5 €
Caffè americano	4 €

## CAPPUCCINI, CALDI O FREDDI

Cappuccino	3,50 €
Marocchino	3,50 €
Latte macchiato	4 €
Latte	3,50 €

## SUCCHI DI FRUTTA NATURALI

Pesca	8 €
Pera	8 €
Albicocca	8 €
Mela	8 €
Mirtillo	9 €
Ananas	10 €
Lampone	10 €
Mango	10 €

*(Prodotti artigianali soggetti a disponibilità)*

## BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua 25 cl.	2 €
Acqua 50 cl.	4 €
Bibite ed Aperitivi in Bottiglia	5 €
Spremute	7 €

## INFUSIONI D'ORZO BIOLOGICO

Orzo tostato in pressofiltro	4,50 €
Orzo tostato all'anice stellato in pressofiltro	4,50 €
Cappuccino d'orzo	3,50 €
Marocchino d'orzo	3,50 €

## BRIOCHES E DOLCI

Brioche	2,50 €
Brioche piccola	1,80 €
Yogurt, frutta e muesli	6 €
Biscotti	5 €

## PREPARAZIONI FREDDI

Espresso shakerato	6 €
CAPPUCCINO ON THE ROCKS	5 €
(espresso, zucchero di canna, crema di latte fredda, cacao)	
FRAPUCCINO d'ORZO all'ANICE vol 4%	7 €
(liquore di nocciole, orzo all'anice stellato, crema di latte fredda)	

## PREPARAZIONI CALDE

IRISH COFFEE	10 €
(whiskey irlandese, zucchero di canna, caffè, crema di latte)	
BRANDY EGG NOG vol 8%	10 €
(brandy, tuorlo d'uovo, zucchero di canna, latte fresco, cacao)	
CAFFE' CORRETTO	4 €
espresso, grappa	

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04.

Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura, origine, modalità di preparazione dei prodotti presenti sul menu; Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

## CAFÉ TRUSSARDI



### I TE', CALDI O FREDDI

ASSAM BUKHIAL (nero indiano in purezza dalle note intense e caramellate)	8 €
ENGLISH BREAKFAST IMPERIAL (nero dalle dolci note di castagna abbrustolita, asciutto ed agrumato)	8 €
LONG CHING SUPERIOR (verde cinese dal gusto dolce e persistente)	9 €
GUNDPowDER MENTHE NANAH (verde alla menta)	8 €
EAU DE JASMIN (verde con bergamotto, il classico Earl Grey rivisitato)	8 €
ORIENTAL BEAUTY (nero con spezie indiane tra cui cannella e cardamomo)	8 €
DARJEELINGSECOND FLUSH (Questo tè nero proviene dai giardini del Makaibari a ad un'altitudine di 1300 m)	9 €
EARL GREY FLEURS BLEUES (Tè nero cinese con bergamotto e fiori blu)	9 €
SNOWY JASMINE (Tè bianco che racchiude fiori di gelsomino e calendula)	12 €

### LE TISANE

ORANGE	6 €
--------	-----

Seguendo il prezioso consiglio delle popolazioni dell'Africa del Sud, questo mélange di rooibos, privo di teina addolcito dall'aroma del caramello, e reso suadente da melissa e foglie di mora, diventa un'invitante alternativa al Tè.

MEDITERRANEAN MIX	6 €
-------------------	-----

Foglie di melissa insieme a tiglio, aromatici fiori di camomilla, anice in grani e alla gradevole nota agrumata delle scorze d'arancia, rendono questa bevanda la compagna ideale di un rilassante dopo pasto.

BOSCO	6 €
-------	-----

Caldi sapori e rigeneranti acque partecipano all'antico rito di piacere mediorientale. La dolcezza Ibisco, rosa canina, uvetta essiccata, bacche di sambuco, pezzi di mela, more, lamponi, mirtilli, ribes nero per concedere al corpo e allo spirito una pausa esotica di puro relax.

---

*Il dehors è stato progettato dallo studio Carlorattiasociati, una delle giovani firme più interessanti del panorama internazionale, ed è sovrastato dalla prima installazione in Italia del paesaggista francese Patrick Blanc.*

*Basta guardare l'elenco delle piante scelte da Blanc per l'esterno del CaféTrussardi, più di 200, per cogliere l'ampiezza della visione di questo botanico-artista. Euphorbia, gerani dei prati, lavande, mini salvie, sedum, ortensie, deutzie, ginestre, campanule, fucsie, garofanini e artemisie si intersecano con buddleje e addirittura papaveri bianchi della California, quella Romneya coulteri che i normali giardinieri non riescono quasi mai a vedere fioriti. All'interno e all'esterno del giardino verticale offrono una cornice straordinaria.*

*"Il giardino verticale del Café Trussardi è un progetto ecosostenibile che mentre ottimizza l'isolamento termico dell'edificio regala a Milano una nuova piazza pubblica con un nuovo e inusuale parco cittadino di oltre cento metri quadrati."*

# CAFÉ TRUSSARDI



## CHAMPAGNE

### Cote de Blanc

Jacques Selosse, Brut Rosè	280 €
Jacques Selosse, Brut Initial	230 €
Jacques Selosse, Brut Substance	440 €
Pol Roger, Cuvée sir Winston Churchill brut 2002	390 €
Pol Roger, Brut Vintage 2004	280 €
Legras e Haas, Blanc de Blancs grand Cru 2008	90 €
Claude Cazals, Cuvée Vive Extra Brut	85 €
Delamotte, Brut	80 €
Salon, Blanc de Blancs " S " 1997	600 €
Salon, Blanc de Blanc " S " 2002	810 €
Salon, Blanc de Blanc Pas Dosè 2002	810 €
Salon, Blanc de Blanc 2002 Magnum	2000 €

### Montagne de Reims

Alain Couvreur, Blanc de Noir	60 €
Collard-Chardelle, Le Pinot Meunier Zero	90 €
Collard-Chardelle, Saveurs d' Antan 2002	180 €
Fresnet-Juillet, Special Club 2002	130 €
Paul Bara, Special Club 2005	130 €
Ruinart, Dom Ruinart Rosé 1996	580 €
Armand de Brignac, Gold Brut	600 €
Bruno Paillard, N.P.U. Brut 1999	280 €
Bruno Paillard, Le Mesnil 1988	410 €
Bruno Paillard, Brut Première	120 €
Louis Roederer, Brut Nature 2006	160 €
Krug, Grande Cuvée Brut	210 €
Bollinger, R.D.2002 Brut	395 €

### Vallée de la Marne

Ayala, Brut Nature	100 €
Henry Goutorbe, Brut	70 €
Roger Pouillon, Brut Rosè	90 €
Egly Ouriet, V.P. Extrabrut	150 €
Laurent Perrier, Cuvée Rosè	120 €
Laurent Perrier, Grand Siecle Brut	300 €
Jacquesson, Cuvée 733 Degorgement Tardif	180 €
Jacquesson, Cuvée 737	110 €
Philipponnat, Pas Dosè	120 €
Philipponnat, Clos de Guisse 1996	1500 €
Bilecart Salmon, Cuvée Nicolas François 1998	210 €
Moet e Chandon, Dom Perignon Enotheque 1996	600 €
Moet e Chandon, Dom Perignon P2 1998	310 €
Moet e Chandon, Dom Perignon 2006 Magnum	860 €

## CAFÉ TRUSSARDI



Moet e Chandon, Dom Perignon 2006	310 €
Moet e Chandon, Dom Perignon Enot. Rosè 1992	1200 €
Moet e Chandon, Dom Perignon Enot. Rosè 1993	1200 €
Perrier Jouet, Blason Rosè	150 €

### Aube

Alexandre Bonnet, Brut Millesimè 2008	105 €
---------------------------------------	-------

## SPUMANTI ITALIANI

### Lombardia

Cenci, Cuvèe Brut Pas Dosè	50 €
Cenci, Cuvèe Brut La Capinera	45 €
Cà Del Bosco, Cuvèe Prestige "Trussardi"	45 €
Cà Del Bosco, Dosage Zerò Noir 2001	300 €
Cà Del Bosco, Dosage Zerò Noir 2004	260 €
Cà Del Bosco, Dosage Zerò Noir 2005	240 €
Bellavista, Riserva Vittorio Moretti "Lohengrin" 2004	200 €
Bellavista, Riserva Vittorio Moretti "La Traviata" 2004	200 €
San Cristoforo, Pas Dosè 2010	40 €
San Cristoforo, Brut Rosé	45 €
Vezzoli, Franciacorta Rosé	40 €

### Liguria

Bisson, Abissi 2013	70 €
Bisson, Abissi Magnum 2013	150 €

### Veneto

Bellenda, Prosecco Valdobbiadene extra Dry	40 €
--	------

## CAVA SPAGNOLI

Segura, Piombo	40 €
----------------	------

# CAFÉ TRUSSARDI



## BIANCHI ITALIANI

### Lombardia

Plozza, Chardonnay 2014 40 €

### Piemonte

La Spinetta, Chardonnay Lidia 2012 75 €  
Vigna Marina Coppi, Timorasso 2009 Magnum 150 €

### Alto Adige

Tiefenbrunner, Gewurztraminer 2015 40 €

### Friuli

Venica e Venica, Ronco delle Mele 2015 (sauvignon) 55 €  
Ronco del Gelso, Riesling Schulz 2013 40 €

### Toscana

Querciabella, Batar 2012 135 €

### Veneto

Orto di Venezia, Malvasia Magnum 2011 95 €  
Vicentini Agostino, Soave Il Casale 2014 40 €  
Inama, Soave Du Lot 2014 40 €  
Bisol, Venissa Bianco 2011 150 €

### Marche

Angeli di Varano, Bianco Igt 2014 40 €  
Umani Ronchi, Plenio 2011 40 €

### Campania

Feudi San Gregorio, Falanghina 2014 40 €  
Alepa, Riccio Bianco 2012 40 €  
Grotta Del Sole, Asprinio d' Aversa 2012 40 €  
Luigi Maffini, Fiano Pietraincatenata 2013/14 45 €

### Sardegna

Dettori, Dettori Bianco 2014 40 €  
Capichera, Santigaini 2011 210 €

## CAFÉ TRUSSARDI



### BIANCHI FRANCESI

#### Cotes du Rhone

Chateau Grillet, Neyret Gachet 2009 285 €

#### Provence

Domaine des Sarrins, Blanc de Rolle 2008/12 60 €

#### Bourgogne

Albert Pic, Chablis Saint Pierre 2014 50 €  
Albert Grivault, Meursault 2011 90 €  
Les Her. Du Comtes Lafon, Macon Milly-Lamartine 2013 50 €  
Domaine des Comtes Lafon, Meursault 2010 170 €  
Vincent Girardin, Chassagne Montrachet 2009 120 €  
Domaine Moreau, Chassagne Montrachet 2012 130 €  
Henri Boillot, Puligny Montrachet 1er cru 2012 250 €  
Henri Boillot, Corton Charlemagne 2011 315 €  
Vincent Girardin, Corton Charlemagne 2011 235 €

#### Alsace

Zind Humbrecht, Gewurztraminer 2012 45 €  
Marcell Deiss, Mambourg 2009 165 €  
Marcell Deiss, Engelgarten 2009 52 €  
Philippe Brand, Pinot Gris 2014 40 €

#### Vallée de la Loire

Domaine Fouassier, Sancerre Clos Paradis 2013/14 45 €

### BIANCHI SVIZZERI

Domaine du Bedon, Fendant 2008 (chasselas) 65 €

### BIANCHI TEDESCHI

Markus Molitor, Riesling Kabinet 2012 50 €  
Dr. Loosen, Riesling Trocken 2013 50 €

### BIANCHI SLOVENI

Verus, Riesling 2010 50 €

### BIANCHI NUAVA ZELANDA

Chapel Peck, Fusional 2014 40 €



# CAFÉ TRUSSARDI



## ROSSI ITALIANI

### Alto Adige

Aneri, Pinot Nero 2013 40 €

### Lombardia

Nino Negri, Inferno 2011 40 €

Vinea, Essenza 2013 40 €

Plozza, Rosso di Valtellina 2009 40 €

Plozza, Sforzato di Valtellina 2011 55 €

Cà del Bosco, Pinero 2008 108 €

### Piemonte

Braida, Bricco dell' Uccellone 2013 80 €

Vigna Marina Coppi, Barbera 2008 Magnum 96 €

Roagna, Barbaresco Crichet Paje Riserva 1999 270 €

Roagna, Barbaresco Crichet Pajè 1999 Magnum 550 €

La Spinetta, Barbaresco La Gallina 2008 205 €

Gaja, Barbaresco 2011 270 €

Bussia Soprana, Barolo Mosconi Riserva 1999 225 €

Bussia Soprana, Barolo Colonnello 1999 225 €

Sandrone, Barolo Le Vigne 2009 145 €

### Emilia Romagna

Tenuta Saiano, Gianciotto 2013 50 €

Tenuta Saiano, Saiano 2013 40 €

### Veneto

Aneri, Amarone Barrique n. 3 Trussardi 2007 90 €

Allegrini, La Poja 2007 195 €

Bisol, Venissa Rosso 2011 150 €

### Toscana

Tenute del Fontino, Optimus 2012 40 €

Carpineto, Chianti Classico Riserva 2010 40 €

Badia a Coltibuono, Chianti Classico 2013 40 €

Podere il Palazzino, Chianti 2004 Magnum 160 €

Biondi-Santi, Brunello di Montalcino 2009 180 €

Casanova di Neri, Brunello di Montalcino 2010 140 €

## CAFÉ TRUSSARDI



### Marche

Angeli di Varano, Stile Libero 2011 40 €

### Lazio

Habemus, Lazio Rosso 2011 75 €

## ROSSI FRANCESI

### Champagne

Egly-Ouriet, Ambonnay Rouge Grand Cru 2012 255 €

### Cotes du Rhone

Ogier, Syrah d' Ogier 2009 40 €  
Château de Tours, Vacqueyras Reserve 2001 145 €  
Le Clos du Caillou, Les Safres Ch. Du Pape 2012 85 €  
Beaurenard, Château neuf du Pape Boisrenard 2005 122 €

### Bordeaux

Château Pey La Tour, Bordeaux 2009 40 €

### Bourgogne

Paul et Mary Jacqueson, Mercury Naugues 2014 50 €  
Domaine Gros Frere et Sœur, Bourgogne 2013 65 €  
Forey Pere et Fils, Nuits san Georges 2009 65 €  
Claude Dugat, Gevrey Chambertin 2011 190 €  
Pascal Lachaux, Clos De La Roche 2006 590 €  
Domaine des Comtes Lafon, Volnay Santenots 2006 225 €

## ROSSI PORTOGHESI

Quinta de La Rosa, Douro Riserva 2005 100 €  
Grahams, Porto 1997 250 €

## ROSSI AMERICANI

Beringer, Zinfandel 2013 40 €

## CAFÉ TRUSSARDI



### VINI DOLCI ITALIANI

La Spinetta, Moscato di Asti 2015	40 €
Berlendesa, Moscato di Scanzo 1996/97/98	120 €
Bussia Soprana, Barbera Chinato	50 €
Bussia Soprana, Barolo Chinato	63 €
Cecilia, Elba Aleatico 2013	40 €
Grotta Del Sole, Lacryma Crhisty	40 €

### VINI DOLCI FRANCESI

Chateau Rieussec, Sautern 1989 375 ml	90 €
Domaine de la Roquete, Banyuls 2006	70 €

### VINI DOLCI AUSTRIACI

Lentsch, Trockenbeerenauslese 2001 375 ml	45 €
---	------

### VINI DOLCI TEDESCHI

Dr Loosen, Riesling Beereauslese 2006	70 €
---------------------------------------	------

# CAFÉ TRUSSARDI



## LE BOTTIGLIE RIMASTE SOLE ...

Ca del Bosco, Anna Maria Clementi 2002	Italia-Lombardia	180 €
Aneri, Gewurztraminer 2012	Italia-Alto Adige	40 €
Rocche dei Manzoni, Langhe Bianco Tataya 2014	Italia-Piemonte	40 €
Orto di Venezia, Malvasia 2011	Italia-Veneto	40 €
Hugel, Tokay-Pinot Gris "Jubilée" 1998	Francia-Alsace	100 €
Domaine des Comtes Lafon, Meursault Perrières 2006	Francia-Bourgogne	380 €
Domaine Ramonet, Chassagne Montrachet 2011	Francia-Bourgogne	160 €
Vincent Dancer, Bourgogne 2010	Francia-Bourgogne	60 €
Vincent Girardin, Bourgogne 2011	Francia-Bourgogne	60 €
Domaine Leflaive, Chevalier Montrachet 2011	Francia-Bourgogne	750 €
Domaine Leflaive BienvenuesBatard Montrachet2011	Francia-Bourgogne	550 €
Louis Jadot, Batard Montrachet 2010 (chardonnay)	Francia-Bourgogne	550 €
Louis Jadot, Corton Charlemagne 2010	Francia-Bourgogne	275 €
Nicolas Joly, Clos de la Coulée de Serrant 2006	Francia-Vallée de la Loire	160 €
Niclas Joly, Clos de la Coulée de Serrant 2012	Francia-Vallée de la Loire	130 €
Gaja, Barbaresco 2008	Italia-Piemonte	240 €
Vicentini Agostino, ValSup.PalazzoCampiano2011	Italia-Veneto	45 €
Serafini e Vidotto, Il Rosso dell'Abazia 2001	Italia-Veneto	100 €
Fuori Mondo, Amaè 2010 (cabernet sauvignon)	Italia - Toscana	95 €
Matteo Correggia, Ruchè d' Ampsey 2003	Italia-Piemonte	80 €
Grotta Del Sole, Quartodisole Aglianico 2012	Italia-Campania	50 €
Cantine del Notaio, Il Sigillo 2008 (aglianico)	Italia-Basilicata	70 €
Angiuli Donato, Maccone Primitivo 2014	Italia-Puglia	40 €
Chateau Chevahl Blanc, Première Cru Classe 2004	Francia-Bordeaux	750 €
Magnien, Bourgogne Pinot Noir 2009	Francia-Bourgogne	80 €
Le Vigne di Zamò, Pignolo 2007	Italia-Friuli	60 €
Sandrone, Barolo Cannubi Boschis 2009	Italia-Piemonte	153 €
Tenute San Giaime, Syrah 2014	Italia-Sicilia	40 €
Arrianna Occhipinti, Sarcagno 2013	Italia-Sicilia	40 €
Domaine de la Vieille Julienne, Lieu dit Clavin 2006	Francia-Cote du Rhone	50 €
Quinta do Castro, Flor de Castro 2013	Portogallo-Douro	40 €