



Guido Berlucchi

BERLUCCHI

FRANCIACORTA

MENU DRINK



NEL 1961 NELLE CANTINE BERLUCCHI NASCE IL PRIMO FRANCIACORTA

Una storia, quella iniziata da Franco Ziliani nel 1961, costellata di traguardi e riconoscimenti internazionali alla qualità crescente dei suoi Franciacorta; una storia fatta di persone, di famiglia, di passione e duro lavoro, di rispetto per il territorio.

Una storia che inizia ogni giorno.





Guido Berlucchi

IN 1961, IN BERLUCCHI'S HISTORIC WINE CELLAR, THE VERY FIRST FRANCIACORTA WAS CREATED

In 1961, Franco Ziliani launched what would become a unique chapter in the history of winemaking, a history whose pages boast of stellar achievements, international recognition, and the ever-growing quality of his Franciacortas. It is a history composed of individuals, family, passion, hard work, and of deep respect for his growing area.

A story that begins afresh each day.





PALAZZO LANA

2011

EXTRÊME

EXTRÊME

RISERVA

FRANCIACORTA

BERLUCCHI

PALAZZO LANA

RISERVA 2010

EXTRÊME

BERLUCCHI PALAZZO LANA

RARA, PREZIOSA RISERVA

L'eleganza senza tempo di Palazzo Lana Berlucchi rivive nella **Riserva** creata con il fiore del mosto, rara per qualità e quantità e che nasce solo nelle migliori annate. Palazzo Lana si affina per almeno 10 anni sui lieviti.

BERLUCCHI PALAZZO LANA

A RARE, PRICELESS RISERVA

The timeless elegance of Palazzo Lana Berlucchi finds its perfect reflection in this **Riserva** made exclusively from free-run must; rare in both quality and quantity, it is produced only in the greatest growing years. Palazzo Lana matures at least 10 years sur lie.

PALAZZO LANA EXTRÊME

100% Pinot Noir

Rara, preziosa Riserva. *Rare, precious Reserve.*



€ 120,00





BERLUCCHI



2016

FRANCIACORTA

Grande Spumante

BERLUCCHI

G1 NATURE

Blanc de Blancs

BERLUCCHI



2016

FRANCIACORTA

Grande Spumante

BERLUCCHI

G1 NATURE

BERLUCCHI



2016

FRANCIACORTA

Grande Spumante

BERLUCCHI

G1

NATURE Rosé

BERLUCCHI '61 NATURE

IL FRANCIACORTA IN TUTTA LA SUA PUREZZA

Prodotto solo in dosaggio zero, esprime la natura più segreta della Franciacorta. Con un affinamento in bottiglia di almeno 5 anni, è la scelta degli estimatori più esigenti, in grado di apprezzare le sfumature essenziali e rigorose di un vino senza compromessi.

BERLUCCHI '61 NATURE

TOTALLY PURE FRANCIACORTA

Produced only with zero dosage, it expresses the hidden nature of Franciacorta with elegant sophistication. Aged in the bottle for at least 5 years, it is the choice of the most demanding connoisseurs, who appreciate the precise and essential nuances of a wine made without compromise.

BERLUCCHI '61 NATURE MILLESIMATO

70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

Complesso, essenziale. *Complex, essential.*



€ 15,00



€ 72,00

BERLUCCHI '61 NATURE ROSÉ MILLESIMATO

100% Pinot Noir

Le tre vinificazioni del Pinot Nero. *The three vinifications of Pinot Noir.*

€ 15,00

€ 90,00

BERLUCCHI '61 NATURE

BLANC DE BLANCS MILLESIMATO

100% Chardonnay

Finezza estrema. *Extreme refinement.*

€ 15,00

€ 80,00





BERLUCCHI '61

NUMERO PRIMO

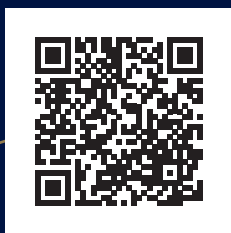
La storia della Franciacorta è rivoluzionata nell'autunno 1961, quando nelle cantine Berlucchi nasce il primo Franciacorta. 61 è una data, ma è anche un numero indivisibile che simboleggia il primato di una visione da oltre 60 anni. I Franciacorta ideali per un aperitivo di stile.

BERLUCCHI '61

NUMERO PRIMO

The history of the Franciacorta area underwent a revolution in 1961, when in Berlucchi's historic winecellar the very first Franciacorta was created. 61 is of course a specific date, but it is also an indivisible number that symbolises the leading role that Berlucchi's vision has played over more than 60 years. The ideal aperitif wines for your elegant moments.

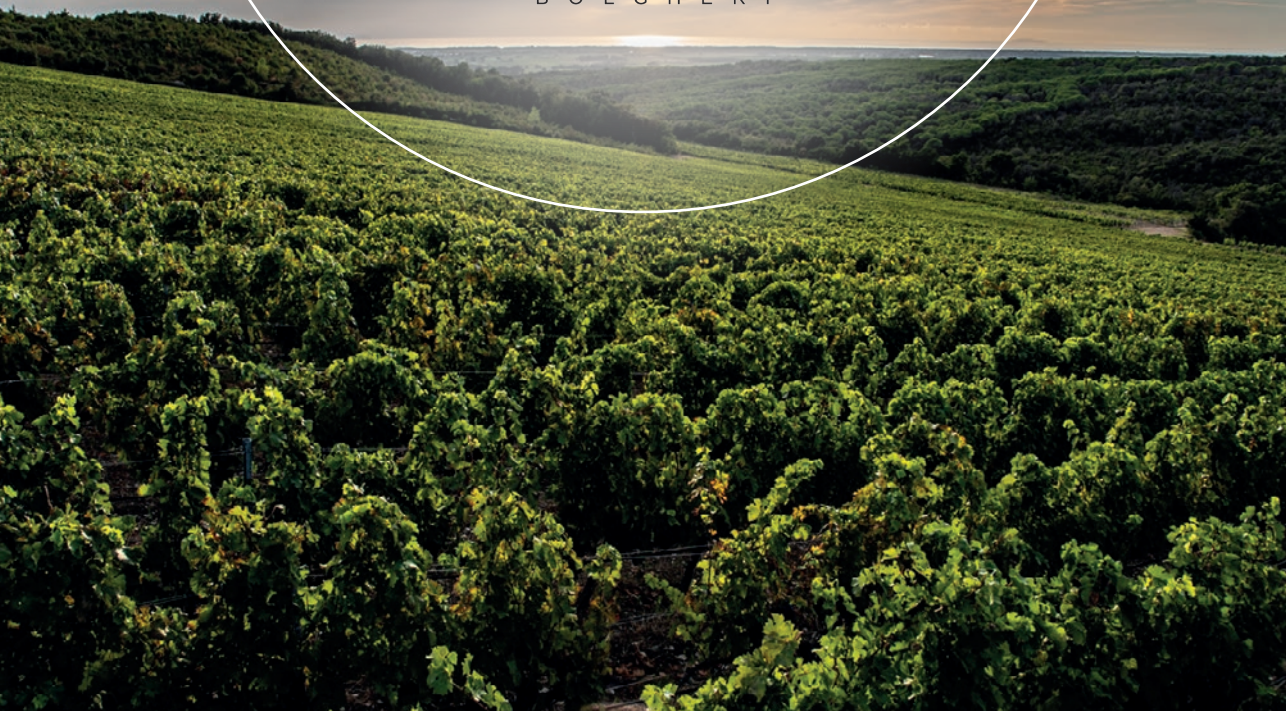
		
BERLUCCHI '61 EXTRA BRUT 85% Chardonnay, 15% Pinot Noir Deciso, raffinato, a dosaggio quasi zero. <i>Emphatic, refined, almost zero dosage.</i>	<u>€ 10,00</u>	<u>€ 48,00</u>
BERLUCCHI '61 ROSÉ 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay Vivace, strutturato, elegante. <i>Lively, structured, elegant.</i>	<u>€ 12,00</u>	<u>€ 52,00</u>
BERLUCCHI '61 SATÈN 100% Chardonnay Suadente, piacevolmente morbido. <i>Persuasive, pleasantly smooth.</i>	<u>€ 12,00</u>	<u>€ 52,00</u>





CACCIA AL PIANO

B O L G H E R I



CACCIA AL PIANO BOLGHERI

La Tenuta Caccia al Piano è immersa nell'incantevole territorio di Bolgheri. Qui la perfetta combinazione di microclima mediterraneo e terreni argillo/calcarei dà il terroir ideale per grandi vini che riescono a rappresentare al meglio una delle più importanti denominazioni italiane.

CACCIA AL PIANO BOLGHERI

The Caccia al Piano tenuta, or wine estate, is set into the enchanting winegrowing environment of Bolgheri, where the perfect combination of Mediterranean climate and limestone-clay soils has created a terroir ideal for yielding world-class wines that beautifully represent one of Italy's most important appellations.

		
CACCIA AL PIANO - Bolgheri DOC Superiore 70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc		<u>€ 120,00</u>
RUIT HORA - Bolgheri DOC Rosso 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 5% Syrah	<u>€ 10,00</u>	<u>€ 48,00</u>
LUNGOCOSTA - Bolgheri DOC Bianco 70% Vermentino, 30% Sauvignon Blanc	<u>€ 12,00</u>	<u>€ 64,00</u>
GROTTAIA ROSSO - Toscana IGT 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot	<u>€ 7,00</u>	<u>€ 28,00</u>
GROTTAIA VERMENTINO - Toscana IGT 100% Vermentino	<u>€ 7,00</u>	<u>€ 28,00</u>
GROTTAIA ROSATO - Toscana IGT 50% Syrah, 50% Merlot	<u>€ 7,00</u>	<u>€ 28,00</u>
GRAPPA RUIT HORA - Bianca	<u>€ 6,00</u>	<u>€ 25,00</u>
GRAPPA LEVIA GRAVIA - Barricata	<u>€ 6,00</u>	<u>€ 25,00</u>



BEVANDE

BEVERAGES

ACQUA/WATER

ACQUA

Water

75 cl. € 3,50

BIBITE/SOFT DRINKS

BIBITE

Coca-Cola Original Taste, Coca-Cola Zero,
Fanta, Fanta lemon, Sprite

33 cl. € 4,00

INDIAN BLACK TEA

Limone, pesca
Lemon, peach

25 cl. € 4,00

LURISIA

Gazzosa, chinotto, aranciata, tonica
Soda water, chinotto, orange, tonic

27,5 cl. € 4,50

SANPELLEGRINO

Aranciata amara Bio, limonata Bio, chinotto
Bio bitter orange, Bio lemonade, chinotto

20 cl. € 4,00



BIRRIFICIO EXTRAOMNES

Birrificio artigianale nato nel 2010 vicino a Varese, impegnato a lavorare al meglio le migliori materie prime disponibili sul mercato.

EXTRAOMNES BREWERY

Craft brewery born in 2010 near Varese, Italy, committed to using the best raw materials in the best possible way.

SAISON

Fresca, vivace e beverina.

Spiccano note pepate su una base floreale.

Crisp, lively and easy to drink. Characterized by peppery and white flowers notes.

44 cl. € 7,00

ZEST - BIRRA IMPERDIBILE SLOW FOOD 2023

Secca, luppolata e dissetante. Prevalgono note fruttate, una delicata speziatura e un piacevole amaro.

Sharp, hoppy and refreshing. In this beer you'll find a fruity and spicy aroma and a gentle bitterness.

44 cl. € 7,00

SABRAGE - BIRRA IMPERDIBILE SLOW FOOD 2023

Intensa ed equilibrata. Le note del luppolo sono egregiamente bilanciate da note dolci e fresche di cocco.

Intense and balanced. The relevant hoppy notes are beautifully balanced by sweet coconut-like notes.

44 cl. € 7,00

STRAFF

Corposa, fruttata e terrosa. Morbidi sentori di albicocca sono smorzati da un palato molto secco e un'amarezza netta.

Full-bodied, fruity and hearty. A smooth apricot aroma is damped by a dry mouthfeel and a clear bitterness.

33 cl. € 7,00

BRUIN

Scura e vigorosa. Prevalgono sentori tostati di cacao e cioccolato assieme a sentori caramellati di marrons glacés.

Dark and vigorous. Characterized by toasted cocoa notes and a charamelized marrons glacés-like aroma.

33 cl. € 7,00



INFORMAZIONI PER I NOSTRI CLIENTI

La birra contiene glutine.
Il vino contiene solfiti

INFORMATION FOR OUR CUSTOMERS

Beer contains gluten.
Wine contains sulphites.



Guido Berlucchi

BERLUCCHI

FRANCIACORTA

MENU FOOD

DALLA CUCINA

FROM THE KITCHEN

BATTUTA DI FASSONA

€ 18,00

con capperi e battuto di pomodori secchi, olive leccine e acciughe

Fassona meat tartare with capers and chopped sun-dried tomatoes, leccine olives and anchovies

GLI AFFUMICATI

€ 22,00

Tonno, pesce spada e salmone affumicati

serviti con finocchi marinati all'arancia e focaccia romana croccante

Smoked tuna, swordfish and salmon

served with orange-marinated fennel and crispy roman focaccia

INSALATA CAPRESE

€ 16,00

Tris di pomodori datterini e mozzarella di Bufala Campana DOP, pesto di basilico e olive leccine

Trio datterini tomatoes and PDO buffalo mozzarella, basil pesto and leccine olives

CAPRESE REALE

€ 18,00

Mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto di

San Daniele DOP 18 mesi, pomodori datterini, spinacino,

olive leccine, capperi. Servita con focaccia romana croccante.

Mozzarella di bufala campana PDO, prosciutto di San Daniele PDO

aged 18 months, datterini tomatoes, baby spinach, leccine olives, capers.

Served with crunchy roman focaccia.

INSALATA VERDE

€ 14,00

Insalata mista, spinacino e pomodorini datterini

Mixed salad, spinach, cherry tomatoes

CAESAR SALAD

€ 16,00

Insalata mista, spinacino, rucola, pomodorini datterini gialli e rossi, carote, zucchine, straccetti di pollo, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e salsa Caesar

Mixed salad, spinach, rocket, yellow and red tomatoes, carrots, courgettes, chicken strips, flakes of PDO Parmigiano Reggiano and Caesar sauce

CLUB SANDWICH AL PIATTO

€ 14,00

accompagnato da salsa e chips

Club sandwich accompanied by sauce and chips

BY

Luigi Esposito

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO

con guacamole e hummus di barbabietole

Red shrimp carpaccio with guacamole and beet hummus

€ 23,00

PARMIGIANA

Aubergine parmigiana

€ 16,00

SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO

Pasta with tomato and basil

€ 16,00

TAGLIATA DI FASSONA

con cimette di rapa al peperoncino

Sliced fassona beef with chilli pepper turnip greens

€ 26,00

TAGLIERI

DAL SALUMIERE

€ 18,00

Cinque salumi serviti con focaccia romana croccante e giardiniera

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP 18 MESI

Una lunga stagionatura per un prosciutto delizioso, dolce e nocciolato

SALAME FELINO IGP

Salame dalla grana fine, insaccato a mano e stagionato minimo 29 giorni

MORTADELLA CON TARTUFO NERO

Un'affascinante mortadella con tartufo nero estivo nella sua pasta

COPPA PIACENTINA DOP

Gustoso taglio, speziato e stagionato da 6 a 8 mesi

VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD DOP SU PANE CALDO

Una specialità della Valle d'Aosta, insaporita da sale, spezie e aromi

ESPERIENZA DI FORMAGGI

€ 18,00

Cinque formaggi dell'azienda Moro serviti con focaccia romana croccante e miele

FIENO

Formaggio di capra a pasta semidura affinato in botte con fieno

SOTTOCENERE AL TARTUFO

Formaggio di vacca a pasta semi morbida, infusa con tartufo e affinata sotto cenere di legno di faggio

UBRIACO AL PROSECCO

Formaggio di vacca a pasta dura affinato prima sulle vinacce e poi nel vino Prosecco

ORO VERDE

Formaggio erborinato di vacca immerso ed affinato nel liquore al pistacchio Bottega e finito con granella di pistacchio

TATIE

Formaggio erborinato di vacca. Incredibilmente cremoso, affinato nel vermouth e servito su mini cono

SALUMI & FORMAGGI

€ 21,00

Selezione di tre salumi e tre formaggi serviti con focaccia romana croccante, miele e giardiniera



SELECTION
OF COLD CUTS
AND CHEESES

FROM THE BUTCHER

€ 18,00

Five cured meats served with crispy roman focaccia and giardiniera

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE PDO AGED 18 MONTHS

A long aging for a delicious, sweet and nutty ham

SALAME FELINO PGI

Finely ground salami, bagged by hand and aged for a minimum of 29 days

MORTADELLA WITH BLACK TRUFFLE

A charming mortadella with black summer truffle in its paste

COPPA PIACENTINA PDO

Tasty cut, spicy and aged from 6 to 8 months

VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD PDO ON HOT BREAD

A specialty of the Aosta Valley, flavored with salt, spices and aromas

CHEESE EXPERIENCE

€ 18,00

**Five cheeses from the Moro company
served with crunchy roman focaccia and honey**

FIENO

Semi-hard goat's cheese aged in barrels with hay

SOTTOCENERE AL TARTUFO

Semi soft cow's cheese, infused with truffle
and aged under beech wood ash

UBRIACO AL PROSECCO

Hard cow's cheese aged first on the pomace and then in Prosecco wine

ORO VERDE

Blue cow cheese soaked and refined in Bottega pistachio liqueur
and finished with pistachio grains

TATIE

Blue cow cheese. Incredibly creamy, refined in vermouth
and served on a mini cone

CURED MEATS & CHEESES

€ 21,00

**Selection of three cured meats and three cheeses
served with crunchy roman focaccia, honey and giardiniera**



SFIZI

BITES

ANACARDI TOSTATI

Cashew nuts

€ 3,00

MANDORLE SALATE

Salted almonds

€ 3,00

OLIVE VERDI DI GAETA

Green olives of Gaeta

€ 3,00

TARALLI

Taralli

€ 3,00

BRUSCHETTA BURRO E ALICI

Bruschetta with butter and anchovies

€ 6,50

BRUSCHETTA POMODORO

E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Bruschetta with tomato and PDO buffalo mozzarella

€ 6,00



FRUTTA & DESSERT

FRUITS & DESSERTS

IL BABÀ

Babà doused with rum syrup

€ 8,00

TORTA AI TRE CIOCCOLATI DI VALHRONA

Biscotto al cioccolato e mousse al cioccolato fondente
Coeur de Guanaja, al latte Bahibè e Dulcey de Valrhona
Chocolate biscuit and chocolate mousse
Valrhona Coeur de Guanaja plain, Bahibè milk and Dulcey

€ 8,00

MACEDONIA

Fruits salad

€ 6,00

LA NOSTRA SELEZIONE DI OSTRICHE

OUR OYSTERS SELECTION

FINE DE CLAIRE IGP CON LIMONE

€ 5,00

PGI Fine De Claire with lemon

Provenienza/origin: Francia Marennes-Oléron

Le acque pure ed un grande bacino all'ombra dell' Isola di Oléron alimentato con sostanze nutritive dal susseguirsi delle maree producono delle ostriche particolarmente polpose.

The pure waters and a large basin in the shade of the Ile de Oléron fed with nutrients by the succession of the tides produce particularly luscious oysters.

PRESTIGE DES MERS CON LIMONE

€ 7,00

Prestige Des Mers with lemon

Provenienza/origin: Francia Normandia

Gusto equilibrato tra dolcezza e sapidità, un sapore piacevole che rimane in bocca a lungo, un'ostrica particolare che saprà soddisfare qualsiasi palate.

Balanced taste between sweetness and sapidity, a pleasant flavor that remains in the mouth for a long time, a particular oyster that will satisfy any palate.

OSTRICA A SCELTA

Oyster of your choice

+

CALICE DI BERLUCCHI '61. NUMERO PRIMO.

Glass of Berlucchi '61.

Numero primo.

€ 14,00



Servizio a persona 2,00€

INFORMAZIONI PER I NOSTRI CLIENTI

Gli alimenti possono contenere **allergeni**,
rivolgeti al cameriere.

La birra contiene glutine.

Il vino contiene solfiti

Elenco dei prodotti surgelati
o congelati all'origine:

pane, focaccia romana, pollo, bacon,
gambero, salmone affumicato, guacamole,
hummus, parmigiana, pasta,
cime di rapa, dolci.

Service charge per person 2,00€

INFORMATION FOR OUR CUSTOMERS

Foods may contain **allergens**,
ask the waiter.

Beer contains gluten.

Wine contains sulphites.

List of frozen
or deep frozen products at origin:
bread, focaccia romana, chicken, bacon,
shrimp, smoked salmon, guacamole,
hummus, parmigiana, pasta,
turnip greens, desserts.





Guido Berlucchi

BERLUCCHI
FRANCIACORTA