

## bites.

<b>lo scampo.</b> <sup>(1-2-3-6-10)</sup>	<b>l'acciuga.</b> <sup>(1-4-6-7)</sup>	<b>il lardo.</b> <sup>(1)</sup>
Cialda di pane tostato, scampo marinato al lime e maionese <i>Toasted bread wafer, lime marinated shrimp and mayonnaise</i>	Cialda di pane tostato, burro e acciuga del Cantabrico <i>Toasted bread wafer, butter and Cantabrian anchovies</i>	Cialda di pane tostato, lardo artigianale, crema ai marron glacé e alloro <i>Toasted bread wafer, homemade lard, Marron glacé cream and laurel</i>
9	7	7
<b>la tempura.</b> <sup>(1-2-6)</sup>	<b>il salmone.</b> <sup>(1-4-6-7)</sup>	<b>l'anatra.</b> <sup>(1-7)</sup>
Gamberoni in tempura panati nel panko e salsa agropiccante (3 pz.) <i>Panko breaded shrimp tempura, sweet and sour sauce (3 pcs.)</i>	Cialda di pane tostato, salmone affumicato, yogurt greco e aneto <i>Toasted bread wafer, smoked salmon, greek yogurt and dill</i>	Cialda di pane tostato, prosciutto di anatra, caramello di arancia e robiola vaccina <i>Toasted bread wafer, duck ham, orange caramel and cow's milk robiola</i>
20	8	8

## to share.

<b>la polenta soffciata.</b> <sup>(6-7)</sup>	<b>il guattiau alla puttanesca.</b> <sup>(1-6)</sup>	<b>la burrata e il culatello.</b> <sup>(7)</sup>	<b>il vitello tonnato</b> <sup>(3-6-7-9)</sup>
Chips di polenta soffciata e mousse di Grana Padano Riserva <i>Chips of puffed polenta with Grana Padano Riserva mousse</i>	Pane carasau tostato e condito con polvere di acciughe, capperi, pomodoro e olive <i>Carasau bread toasted in the and seasoned with anchovy</i>	Burrata servita con culatello di Zibello DOP <i>Burrata served with culatello di Zibello DOP</i>	Vitello rosa, salsa tonnata, sugo d'arrosto, sedano in agrodolce e cialda di pane (2 porz.) <i>Pink veal, tuna sauce, roast gravy, sweet and sour celery and bread wafers (2 ptn.)</i>
14	14	36	32

## pizza to share.

<b>il patanegra.</b> <sup>(1)</sup>	<b>il cantabrico.</b> <sup>(1-4)</sup>	<b>il tartufo nero.</b> <sup>(1-7)</sup>
Pizza bianca, concassè di pomodoro e Pata Negra. <i>White pizza, tomato concassè and Pata Negra</i>	Pizza marinara, con acciughe del Cantabrico <i>Marinara pizza with Cantabrian anchovies</i>	Pizza bianca con fonduta di Grana Padano Riserva e tartufo nero <i>White pizza with Grana Padano Riserva fondue and black truffle</i>
48	36	46

## champagne.

<b>veuve clicquot.</b>	<b>B</b>	<b>ferrari - trentodoc.</b>	<b>B</b>
cuvée saint-pétersbourg.	150	ferrari maximum blanc de blancs magnum.	150
cuvée saint-pétersbourg magnum.	320	ferrari maximum rosé.	80
la grande dame.	250	ferrari perlé millesimato 2017.	95
		ferrari perlé zero, cuvée zero15.	110
<b>krug.</b>	<b>B</b>	ferrari perlé bianco riserva 2015.	85
grande cuvée 170ème édition.	360	ferrari perlé rosè riserva 2016.	100
rosè 26ème édition.	450	ferrari perlé nero riserva 2015.	140
		ferrari riserva lunelli 2015.	140
<b>dom pérignon.</b>	<b>B</b>	giulio ferrari riserva del fondatore 2009.	240
vintage 2013.	350	giulio ferrari rosè.	360
rosé 2008.	500	ferrari gran cuvée jeroboam 2016.	300
		ferrari gran cuvée mathusalem 2016.	600
<b>ruinart.</b>	<b>B</b>		
blanc de blancs.	180		
rosé.	200		
<b>armand de brignac.</b>	<b>B</b>	<b>ca del bosco.</b>	<b>B</b>
armand de brignac brut gold.	600	cuvée prestige 45 <sup>a</sup> edizione.	100
armand de brignac brut rosé.	900	annamaria clementi 2014.	220
armand de brignac brut blanc de blancs.	1.300		

Elenco allergeni (Reg.1169/2011): 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti &gt;10mg/kg, 13 lupini, 14 molluschi. Allergens List (Reg.1169/2011)1 gluten, 2 crustaceans, 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soy, 7 milk, 8 nuts, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame seeds, 12 sulphur dioxide and sulfites &gt; 10mg/kg, 13 lupins, 14 molluscs.Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Some fresh products are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04.

La food proposal presente nel menù del ristorante Super G può subire variazioni tra i giorni feriali e i giorni festivi. The food proposal on the menu at Super G Restaurant could change between working and holidays.. The food offerings on the menu at Super G may vary between weekdays and holidays.

## white wine.

<b>valle d’aosta.</b>	<b>B</b>	<b>valle d’aosta.</b>	<b>B</b>	<b>veneto.</b>	<b>B</b>
chardonnay cuvée bois. <i>2019, Les Crêtes</i>	100	torrette superiore. <i>2020, Les Crêtes</i>	70	amarone della valpolicella. <i>2018, Allegrini</i>	100
neige d’or. <i>2018, Les Crêtes</i>	110	nebbiolo le sommet. <i>2019, Les Crêtes</i>	85	la grola. <i>2019, Allegrini</i>	80
				valpolicella superiore. <i>2020, Allegrini</i>	65
petit arvine. <i>2021, Les Crêtes</i>	70			amarone riserva sergio zenato. <i>2016, Zenato</i>	150
<b>trentino alto adige.</b>	<b>B</b>			<b>umbria.</b>	<b>B</b>
pinot grigio impronta del fondatore. <i>2021, Santa Margherita</i>	65			ziggurat montefalco rosso. <i>2018, Tenute Lunelli</i>	60
sauvignon. <i>2020, Kettmeir</i>	55				
gewürztraminer. <i>2022, Santa Margherita</i>	60				
villa margon. <i>2019, Tenute Lunelli</i>	75				

<b>piemonte.</b>	<b>B</b>	<b>piemonte.</b>	<b>B</b>	<b>puglia.</b>	<b>B</b>
		barolo. <i>2016, Ceretto</i>	120	primitivo del salento - torcicoda. <i>2020, Tormaresca</i>	60
		barolo magnum. <i>2016, Ceretto</i>	240	negramaro - masseria maime. <i>2019, Tormaresca</i>	65
		barolo brunate. <i>2016, Ceretto</i>	200		
		sito moresco. <i>2020, Gaja</i>	120	<b>sardegna.</b>	<b>B</b>
		nizza. <i>2020, Amistà</i>	120	carignano del sulcis - buio buio. <i>2019, Cantina Mesa</i>	70
		barbaresco faset. <i>2017, Mura Mura</i>	100	cannonau riserva aisittà. <i>2019, Saraja</i>	75
<b>lombardia.</b>	<b>B</b>			<b>francia.</b>	<b>B</b>
lugana prestige. <i>2021, Cà Maiol</i>	55			vosne-romanée. <i>2014, Domaine Faiveley</i>	160
fabio contato lugana riserva. <i>2018, Cà Maiol</i>	80				

<b>umbria.</b>	<b>B</b>	<b>toscana.</b>	<b>B</b>	<b>francia.</b>	<b>B</b>
cervaro della sala. <i>2020, Castello della Sala - Marchesi Antinori</i>	140	masseto. <i>2018, Masseto</i>	1.000	whispering angel. <i>2021, Château d'Esclans</i>	80
		tignanello. <i>2019, Tenuta Tignanello - Marchesi Antinori</i>	160	whispering angel magmum. <i>2021, Château d'Esclans</i>	170
				whispering angel jeroboam. <i>2021, Château d'Esclans</i>	360
<b>toscana.</b>	<b>B</b>	brunello di montalcino - castelgiocondo. <i>2015/2016, Frescobaldi</i>	170	garrus. <i>2020, Château d'Esclans</i>	210
vermentino bolgheri. <i>2021, Guado al Tasso - Marchesi Antinori</i>	60	brunello di montalcino ripe del convento - castelgiocondo. <i>2015, Frescobaldi</i>	200	chateau romassan bandol. <i>2021, Domaines OTT</i>	85
		luce della vite. <i>2017, Tenuta Luce</i>	170	minuty: prestige 21. <i>2021, Château Minuty</i>	85
<b>sardegna.</b>	<b>B</b>	solaia. <i>2018, Tenute Tignanello - Marchesi Antinori</i>	390		
vermentino di gallura - kramori. <i>2021, Saraja</i>	70	bolgheri superiore - guado al tasso. <i>2019, Guado al Tasso - Marchesi Antinori</i>	170		
		ornellaia. <i>2018, Ornellaia</i>	350		
		lam'oro. <i>2016, Lamole di Lamole</i>	120		
		auritea lunelli. <i>2016, Tenute Lunelli</i>	100		
		maremma toscana - poggio alle nane. <i>2016, Le Mortelle</i>	90		

<b>francia.</b>	<b>B</b>	<b>giramonte.</b> <i>2017, Frescobaldi</i>	170	chianti classico. <i>2020, Lamole di Lamole</i>	65
chablis, saint pierre. <i>2020, Albert Pic</i>	90			luce brunello. <i>2016/2017, Tenuta Luce</i>	170
pouilly fumé. <i>2020, Domaine Serge Dagueneau &amp; Filles</i>	90				
baron de l. <i>2019, De Ladoucette</i>	200				
<b>nuova zelanda.</b>	<b>B</b>				
sauvignon blanc. <i>2022, Cloudy Bay</i>	80				
te koko. <i>2016, Cloudy Bay</i>	120				

<sup>[1]</sup> glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti >10mg/kg, 13 lupini, 14 molluschi

<sup>[2]</sup> glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti >10mg/kg, 13 lupini, 14 molluschi