



*Guido Berlucchi*

**BERLUCCHI**

FRANCIACORTA

**MENU**



## NEL 1961 NELLE CANTINE BERLUCCHI NASCE IL PRIMO FRANCIACORTA

---

**U**na 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

FRANCIACORTA  
2011  
EXTRÊME RISERVA EXTRÊME

FRANCIACORTA  
*Casa Berlucci*  
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  
G. Berlucchi  
BERLUCCHI  
'61 NATURE  
Blanc de Blancs

BERLUCCHI  
2016  
FRANCIACORTA  
G. Berlucchi  
BERLUCCHI  
'61 NATURE

BERLUCCHI  
2016  
FRANCIACORTA  
G. Berlucchi  
BERLUCCHI  
'61 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.

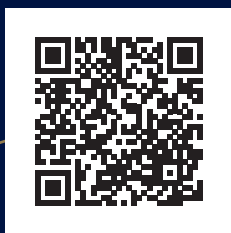
## BERLUCCHI '61

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.

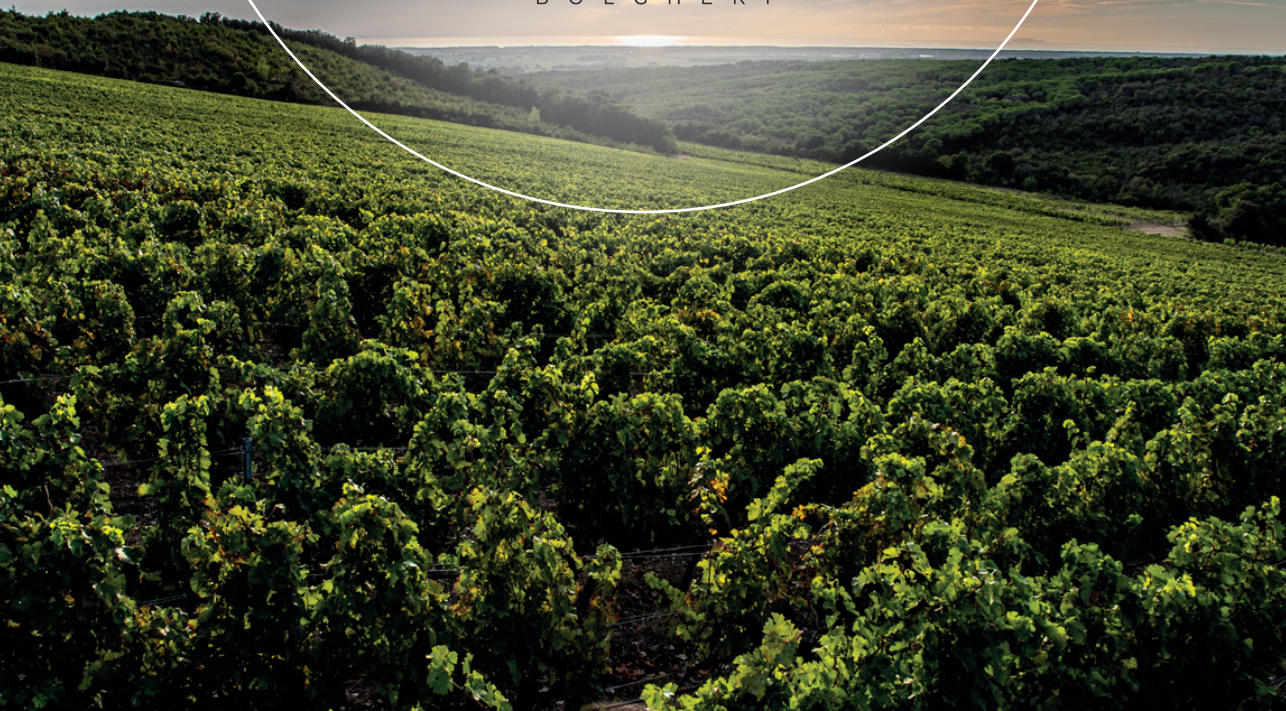
		
<b>BERLUCCHI '61 EXTRA BRUT</b> 85% Chardonnay, 15% Pinot Noir Deciso, raffinato, a dosaggio quasi zero. <i>Emphatic, refined, almost zero dosage.</i>	<u>€ 10,00</u>	<u>€ 48,00</u>
<b>BERLUCCHI '61 ROSÉ</b> 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay Vivace, strutturato, elegante. <i>Lively, structured, elegant.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

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

### SANPELEGRINO

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

20 cl. € 4,00

## BIRRE/BEERS

### OFFICINA DELLA BIRRA BIO

(La Bionda, La Weizen, La Rossa)

33 cl. € 6,00

### PERONI NASTRO AZZURRO

33 cl. € 5,50

### PERONI NASTRO AZZURRO ZERO

33 cl. € 4,00

### LISA BIRRA DEL BORGO

33 cl. € 6,00

### GRIMBERGEN BLANCHE

33 cl. € 6,00

### ALTRE BIRRE

(Becks/Heineken/Bavaria/Pna/Peroni Chill Lemon/Bud)

33 cl. € 5,50

### ICHNUSA NON FILTRATA

33 cl. € 6,00

## DALLA CUCINA

## FROM THE KITCHEN

### **BATTUTA DI FASSONA**

**€ 18,00**

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

Battuta di fassona with capers and chopped sun-dried tomatoes, leccine olives and anchovies

### **TRIS DI AFFUMICATI (SALMONE, SPADA, POLPO)**

**€ 24,00**

con insalata di finocchi, arance e olive

Trio of smoked fish (salmon, swordfish, octopus) with fennel, orange salad and olives

### **CAVIALE STORIONE BIANCO**

**€ 29,00**

servito con pane lievito madre e burro

White sturgeon caviar served with sourdough bread and butter

### **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

### **GRAN CAPRESE**

**€ 18,00**

Prosciutto di Parma, mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodorini datterini, spinacino, olive leccine, basilico e frisella di grano duro

Parma ham, PDO buffalo mozzarella, cherry tomatoes, baby spinach, leccine olives, basil and durum wheat frisella

### **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 e salsa Caesar

Mixed salad, spinach, rocket, yellow and red tomatoes, carrots, courgettes, chicken strips 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

**SCIALATELLI ALLA GENOVESE**

Scialatelli pasta with genovese sauce

€ 18,00

**OMBRINA ALL'ACQUAPAZZA**

filetto di ombrina con pomodorini

Croaker fillet with cherry tomatoes

€ 24,00

**TAGLIATA DI FASSONA**

con cimette di rapa al peperoncino

Sliced fassona beef with chilli pepper turnip greens

€ 26,00

## TAGLIERI

## SELECTION OF COLD CUTS AND CHEESES

### **TAGLIERE DI SALUMI**

€ 16,00

Prosciutto di Parma, Porchetta di Ariccia IGP,  
Soppressa Vicentina, Cotto Nobilcotto, Mortadella Bologna IGP  
accompagnati da olive leccine e capperi

Cured meat board - Parma ham, PGI Porchetta di Ariccia,  
Soppressa Vicentina, "Nobilcotto" ham and PGI Mortadella Bologna  
accompanied by leccine olives and capers

### **TAGLIERE DI FORMAGGI**

€ 16,00

Fiordilatte, ciliegine di provola affumicata,  
caciocavallo dei Monti e burratina fresca

Cheese board - Mozzarella fiordilatte, smoked provola cherries,  
caciocavallo dei Monti and fresh burratina

### **TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI**

€ 19,00

Prosciutto di Parma 18 mesi, porchetta di Ariccia IGP,  
mortadella Bologna IGP, caciocavallo dei monti,  
ciliegine di scamorza affumicata e burratina fresca  
accompagnati da mostarda di pere  
e verdure in olio e crostone di focaccia

Cured meat and cheese board - Parma ham,  
PGI Porchetta di Ariccia, PGI Mortadella Bologna, caciocavallo dei Monti,  
smoked scamorza cherries and fresh burratina, with pear mostarda,  
vegetables and focaccia croutons



**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 FIORDILATTE**

Bruschetta with tomato and fiordilatte 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

Coperto 2,00€

INFORMAZIONI PER I NOSTRI CLIENTI

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

La birra contiene glutine.  
Il vino contiene solfiti

Elenco dei prodotti surgelati  
o congelati all'origine: pane, pollo, bacon,  
gambero, guacamole, hummus, parmigiana,  
pasta, ombrina, cime di rapa, dolci.

Cover 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, chicken, bacon, shrimp,  
guacamole, hummus, parmigiana,  
pasta, croaker, turnip greens, desserts.





*Guido Berlucchi*

**BERLUCCHI**  
FRANCIACORTA