

Degustazioni

per tutto il tavolo
bevande escluse

Terra

Tartare di manzo al coltello, salsa aioli e insalatina di carciofi

Ravioli ripieni di sfilacci di coppa cotta a bassa temperatura, porro e fungo cardoncello

Pancia di maialino cottura 18 ore, crema di patate allo zafferano e cipolla al forno caramellata

Pre-dessert

Sbrisolona con zabajone

€ 50

Mare

Anguilla, cipolla in saor, crostone di polenta croccante e maionese al rosmarino

Tagliolino 33 tuorli con crema di vongola, puntarelle e bottarga di muggine

Baccalà "Pedra Nuova" con panatura al nero di seppia, carbone vegetale, gazpacho di pomodoro e germogli

Pre-dessert

Tarte Tatin sablé betron, salsa lemon curd, gelato alla vaniglia

€ 60

1. Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti derivati); 9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 1 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

La nostra salumeria

(tutti i nostri salumi vengono fatti stagionare nella cantina situata nelle scuderie del castello)

Tagliere Piacenza Le 3 DOP: Coppa, Salame, Pancetta		15
Tagliere Parma Prosciutto crudo 24 mesi, Fiocco di prosciutto, Culatta, deliciotta		15
Tagliere Zibello Culatello con riccioli di burro le vacche rosse		18
Verticale di Parmigiano con marmellate e miele (16, 24, 40 mesi)		10
La nostra giardiniera	9 - 12	6
Gnocco fritto	1	5

Antipasti

Anguilla, cipolla in saor, crostone di polenta croccante e maionese al rosmarino	4 - 12	15
Uovo poche croccante dal cuore morbido cremoso di patate, funghi porcini e tartufo	1 - 3 - 7	15
Tartare di manzo al coltello, salsa aioli e insalatina di carciofi	3 - 4	16
Tataki di tonno in crosta di sesamo leggermente scottato con maionese alla soia e germogli croccanti	1 - 9 - 12	16

PEDRA NUOVA

Primi piatti

Tortelli piacentini burro e salvia 1-3-7 **13**

Tagliolino 33 tuorli con fonduta di Parmigiano Reggiano e tartufo della Val Trebbia 1-3-7 **18**

Risotto all'ossobuco di Giuseppe 7-9 **18**

Ravioli ripieni di sfilacci di coppa cotta a bassa temperatura, porro e fungo cardoncello 1-3-6 **18**

Tagliolino 33 tuorli con crema di vongola, puntarelle e bottarga di muggine 1-3-14 **18**

La nostra Lasagnetta sfoglia verde con ragout di manzo romagnolo e funghi chiodini 1-3-7-9 **15**

PEDRA NUOVA

Secondi piatti

Stufato di asino, crema di verdure di stagione 9-12	22
Pancia di maialino cottura 18 ore, crema di patate allo zafferano e cipolla al forno caramellata 7-9-12	20
Costa di manzo cotta a bassa temperatura, purea di sedano rapa e fungo cardoncello 7-9-12	24
Petto d'anatra, piccola giardiniera, salsa ai frutti di bosco 7-9-12	22
Baccalà "Pedra Nuova" con panatura al nero di seppia, carbone vegetale, gazpacho di pomodoro e germogli 1-4-12	22

LA GRIGLIA (la griglia è compresa di contorno)

A seconda della disponibilità giornaliera la nostra cucina offre una selezione di tagli diversi tra cui:

Costata (€ 6.50/hg)

Filetto (€ 25,00)

Tagliata (€ 22,00)

CONTRIBUTO PER L'OSPITALITA'

3.50

PEDRA NUOVA

Dolci

- Sbrisolona con zabaione 1-3-7-8 7
- Tiramisù con salsa mou al caffè e fiocchi di sale maldon 7
(possibilità di averlo senza glutine e senza lattosio) 1-3-7
- Tarte Tatin sablé betron, salsa lemon curd, gelato alla vaniglia 8
1-3-7
- Semifreddo al caramello salato e noci pecan, terra di cioccolato, lingua di gatto al caffè 1-3-7 8
- Vin brulé, pera, frutti di bosco e cremoso allo yogurt greco 7-12 7

PEDRA NUOVA

I vini dolci

Al calice

Devera 2015 - Saccomani	7
Vino del volta - La Stoppa	7
Moscato Canelli "P.Nivole" DOCG - Michele Chiarlo	6
Recioto della Volpicella 2019 - Corte Fornaledo	7

In bottiglia

Vino del volta - La Stoppa	34
Devera 2015 - Saccomani	39
Buca delle canne - La Stoppa	50
Vin santo colli piacentini 2011 - Barattieri	55
Moscato d'Asti DOCG "Solaris" - Marrone	28
Moscato Canelli "P.Nivole" DOCG - Michele Chiarlo	26
Passito San Basso - Cocci Grifoni	25
Recioto della Volpicella 2019 - Corte Fornaledo	38
Tokaji Aszù 1993 (6 Puttonyos) - Gia KFT	82

PEDRA NUOVA

INGLESE

Tasting Menu

For the whole table
Drinks excluded

Meat Menu

Knife-cut beef tartare, aioli sauce and artichokes salad

Home made Ravioli stuffed with roasted pork shreds, leek and cardoncello mushroom

Suckling pork belly, potatoes cream with saffron and caramelized baked onion

Pre-dessert

Sbrisolona with zabajone

€ 50

Sea Menu

Eal, onion in saor, crostus of crispy polenta and rosemary mayonnaise

Home made Tagliolino with clams cream, chicory and "bottarga" (dry fish eggs)

Salted cod 'Pedra Nuova' with black cuttlefish ink breading, vegetable charcoal, tomato gazpacho, and sprouts

Pre-dessert

Tarte Tatin sablé betron, lemon curd sauce and vanilla ice cream

€ 60

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut) and products derived from them; 2. Crustaceans and products made from crustaceans; 3. Eggs; 4. Fish and products made from fish; 5. Peanuts and products made from peanuts; 6. Soy and products made from soy; 7. Milk and products made from milk (including lactose); 8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, and their derived products); 9. Celery and products made from celery; 10. Mustard and products made from mustard; 11. Sesame seeds and products made from sesame seeds; 12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg or 1 mg/liter in terms of total SO₂, calculated for products as they are proposed for consumption or reconstituted according to the manufacturer's instructions; 13. Lupins and products made from lupins; 14. Molluscs and products made from molluscs.

Our Deli

All of our cured meats are aged in the cellar located in the stables of the castle

Piacenza charcuterie board 3 PDO: Coppa, Salame, Pancetta		15
Parma charcuterie board 24-month aged Prosciutto Crudo, Fiocco di prosciutto, Culatta, deliciotta		15
Zibello charcuterie board Culatello with butter curls from Le Vacche Rosse		18
Vertical selection of Grana cheese with jams and honey (16, 24, 40 months)		10
Our pickled vegetables	9 - 12	6
Gnocco fritto - Fried dough ¹		5

Starters

Eal, sour onion, crispy polenta and rosemary mayonnaise ^{4 - 12}		15
Crispy poached egg with a soft potatoes cream and porcini mashrooms with truffle ^{1 - 3 - 7}		15
Knife-cut beef tartare, aioli sauce and artichokes salad ^{3 - 4}		16
Sesame-crusted tuna tataki, lightly seared, with soy mayonnaise, and crispy sprouts ^{1 - 9 - 12}		16

PEDRA NUOVA

First courses

Home made Tortelli piacentini butter and sage 13

Home made Tagliolino with Parmesan Cheese fondue
and black truffle from Val Trebbia 1-3-7 18

Risotto with braised veal "ossobuco" by our Chef
Giuseppe 7-9 18

Home made ravioli stuffed with roasted pork shreds,
leek and cardoncello mushroom 1-3-6 18

Home made Tagliolino with clams cream, chicory and
"bottarga" (dry fish eggs) 1-3-14 18

Our green lasagna with beef ragout and honey
mushrooms 1-3-7-9 15

PEDRA NUOVA

Second Courses

Stewed Donkey with seasonal vegetable cream	9 - 12	22
Suckling pork belly, potatoes cream with saffron and caramelized baked onion	7 - 9 - 12	20
Low temperature cooked rib eye, celeriac purée, and cardoncelli mushrooms	7 - 9 - 12	24
Duck breast, small pickled vegetables, and berry sauce	7 - 9 - 12	22
Salted cod 'Pedra Nuova' with black cuttlefish ink breading, vegetable charcoal, tomato gazpacho, and sprouts	1 - 4 - 12	22

The Grill (includes a side dish)

Depending on daily availability, our kitchen offers a selection of different cuts, including:

Rib-eye (€6.50 per 100g)

Filet (€25.00)

Tagliata (€22.00)

Hospitality charge 3.50

PEDRA NUOVA

Dessert

- Sbrisolona with zabajone - 3 - 7 - 8 7
- Tiramisu with coffee mou sauce and Maldon salt flakes 7
Gluten-free and lactose-free options available 1 - 3 - 7
- Tarte Tatin with beetroot sablé, lemon curd sauce, and vanilla ice cream 8
1 - 3 - 7
- Salted caramel semifreddo with pecan nuts, chocolate crumble, and coffee langue de chat cookies 1 - 3 - 7 8
- Mulled wine with pear, berries, and Greek yogurt cream 7 - 12 7

Dessert Wines

Wine by the glass

Devera 2015 - Saccomani	7
Vino del volta - La Stoppa	7
Moscato Canelli "P.Nivole" DOCG - Michele Chiarlo	6
Recioto della Volpicella 2019 - Corte Fornaledo	7

Wine by the bottle

Vino del volta - La Stoppa	34
Devera 2015 - Saccomani	39
Buca delle canne - La Stoppa	50
Vin santo colli piacentini 2011 - Barattieri	55
Moscato d'Asti DOCG "Solaris" - Marrone	28
Moscato Canelli "P.Nivole" DOCG - Michele Chiarlo	26
Passito San Basso - Cocci Grifoni	25
Recioto della Volpicella 2019 - Corte Fornaledo	38
Tokaji Aszù 1993 (6 Puttonyos) - Gia KFT	82

Vini Bianchi di Piacenza

Frizzanti

Monterosso (Riferimento in bottiglia)	Saccomani	21
Ortrugo (Riferimento in bottiglia)	Saccomani	22
Sauvignon	Barattieri	21
Ortrugo	Barattieri	21
Ortrugo "Terrafiaba"	La Tosa	20
Ortrugo	Albasi	19
Ortrugo "Lo spago"	Il Poggiarello	21
Ortrugo	Perini&Perini	20
Ortrugo "Cianò"	Lusenti	26
Ortrugo	Ferraia	20

Fermi

Malvasia "Sorriso di cielo"	La Tosa	29
Agno 2020 (Malvasia di candia aromatica)	La Stoppa	36
Sauvignon "Come il vento"	Il Poggiarello	24
Malvasia "la malvagia"	Il Poggiarello	24
Malvasia "Mami"	Il Poggiarello	33
Malvasia "Donna Luigia"	Torre Fornello	29
Sauvignon "La Berganzina"	Barattieri	26
Malvasia "Bocca di rosa"	Luretta	29
Chardonnay "Selin dl'Armari"	Luretta	39
Chardonnay	Ferraia	27
Rio Lupo	Saccomani	28
Malvasia "Tic Tac"	Tenute Segalini	30

Vini Rossi di Piacenza

Frizzanti

Gutturnio	Saccomani	22
Gutturnio	Albasi	20
Gutturnio "lo spago"	Il Poggiarello	21
Gutturnio	Perini&Perini	20
Gutturnio	Barattieri	21
Gutturnio "Terrafiaba"	La Tosa	20
Barbera Frizzante	Barattieri	19

Fermi

Il Tannino 2021 (Barbera, Bonarda, Cabernet Sauvignon)	Tenuta Segalini	30
Gutturnio Superiore	Albasi	22
Rosso dei Baroni 2021 (Barbera, Bonarda, Merlot)	Saccomani	32
Vignamorello 2022	La Tosa	40
Luna Selvatica 2021 (Cabernet sauvignon)	La Tosa	43
Barbera "La Berganzina"	Barattieri	31
Gutturnio superiore	Barattieri	26
Cabernet sauvignon 2020	Barattieri	36
Gutturnio sup. "Cresta al sole" 2017	Lusenti	30
Martin 2017 (Barbera, Croatina, Cabernet sauvignon)	Lusenti	29
Gutturnio superiore "Sinsäl" 2019	Torre Fornello	31
Diacono Gerardo 1028 2013	Torre Fornello	38
Gutturnio sup. "L'ala del drago" 2019	Luretta	31
Pantera IGT 2021 (Barbera, Croatina, Cabernet sauvignon)	Luretta	33
Trebbiolo 2021 (Barbera, Bonarda)	La Stoppa	26

Macchiona 2010	La Stoppa	43
Macchiona 2009	La Stoppa	45
Macchiona 2002	La Stoppa	60
Barbera "Camporomano" 2012	La Stoppa	36
Barbera "Camporomano" 2011	La Stoppa	39
Gutturnio superiore "Valandrea"	Il Poggiarello	27
Gutturnio riserva "La Barbona"	Il Poggiarello	33
Pinot nero "Lo Straniero" 2021	Il Poggiarello	32
Cecco 2022 (Barbera, Bonarda, Cabernet Sauvignon)	Il Poggiarello	37
Brigà 2022 (Merlot, Cabernet Sauvignon)	Ferraia	32

Champagne

Louis Roederer Brut Premier (Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier)	Louis Roederer	89
Laurent Perrier Brut (Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier)	Louis Perrier	85
Réserve Gran Cru BdN (Pinot noir)	Andre Clouet	58
Royal Réserve Brut (Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier)	Philipponnat	70
Rosé Gran Cru (Pinot noir, Rosé d'assemblage)	Alfred Tritant	73
Mon Essentièl Gran Cru (Pinot noir, Chardonnay)	Alfred Tritant	72
Divin (Pinot meunier)	Demièrè	67
Vinotheque Millesimé 1998 (Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier)	Guy Michel	94
72 Mois Gran Cru (Chardonnay, Pinot noir)	Vincent Renoir	66
Royer Réserve (Pinot noir, Chardonnay)	Royer père et fils	56
Blanc de Blanc Brut (Pinot (Chardonnay))	De Vilmont	59

Bollicine

Prosecco dry	Palladio	24
Pinot Nero 2018 Dosaggio Zero	Lusenti	38
Schröder 2018 Extra brut (Pinot nero, Chardonnay)	Barattieri	40
Teobaldo (Pinot nero, Malvasia)	Ferraia	38
Principessa (Chardonnay)	Luretta	33
Il Parto 2012 (Pinot nero, 120 mesi sui lieviti)	Lusenti	89
Cuvée Prestige	Cà del Bosco	56
Franciacorta Brut (Chardonnay)	Cola	36
Franciacorta Satèn (Chardonnay)	Pietraluce	39
Etna Saxanigra Pas dosè 2020 (Nerello macolese)	Destro	39
Trento DOC brut 2020 (Chardonnay)	Endrizzi	38
Piancastello riserva 2019 (Chardonnay, Pinot nero)	Endrizzi	44
Vintage collection satèn 2018 (Chardonnay, Pinot bianco)	Cà del Bosco	66
Vintage collection extra brut 2018 (Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco)	Cà del Bosco	68
Asti secco "circa 26°" (Moscato d'Asti metodo classico)	Rapalino	39
Cava reserva de l'Avi (Macabeau, Xarel-lo, Parellada)	Masia Pere Rius	34

Vini Bianchi

Liguria

Vermentino colli di luni DOC Il Monticello 22

Friuli-Venzia-Giulia

Ribolla Gialla Botrtolusso 20

Pinot Grigio Botrtolusso 20

Lombardia

Lugana DOC "Montunal"
(Turbiana) Montonale 28

Orestilla
(Turbiana) Montonale 45

Brolettino DOC
(Turbiana) Cà dei frati 38

Corte del lupo bianco
(Chardonnay, Pinot Bianco) Cà del Bosco 48

Piemonte

Langhe Arneis DOC "3 Fie" Marrone 36

Langhe Favorita DOC Marrone 28

Gavi "Le Marne"2022 Michele Chiarlo 32

Trentino Alto Adige

Gewurztraminer DOC Egger Ramer 34

Weissburgunder DOC
(Pinot bianco) Egger Ramer 30

Umbria

Trebbiano Spoletino DOC Petricaia 29

Marche

Offida DOCG Guido Cocci Grifoni 2020 Cocci Grifoni 50

Pecorino Colle Vecchio Cocci Grifoni 29

Campania

Falanghina del Sannio DOP Senete 27

Greco di Tufo Bellaria 34

Francia - Loira

Tourraine Sauvignon 2021	Les Athlètes du Vin	30
Saumur Blanc 2023 (Chenin blanc)	Les Athlètes du Vin	32

Francia - Rodano

Viognier 2022	Domaine De La Roche Paradis	38
Roussanne 2022	Domaine De La Roche Paradis	33

Francia - Borgogna

Aligotè	Domaine Germain	34
---------	-----------------	-----------

Vini Rossi

Piemonte

Barbera d'Asti superiore DOCG 2021	Vite Colte	32
Barbera d'Alba superiore DOC 2019	Marrone	49
Barbera d'Alba DOC 2021	Fratelli Giacosa	29
Dolcetto d'Alba DOC 2022 "Sarrocco"	Fratelli Giacosa	26
Langhe DOC Nebbiolo 2022	Marrone	37
Barolo DOCG 2019	Fratelli Giacosa	52
Barolo DOCG 2018	Marrone	58
Barolo "Bussia" DOCG 2018	Marrone	98
Barolo "Tortoniano" DOCG 2011	Michele Chiarlo	86
Barbaresco "Reyna" DOCG 2019	Michele Chiarlo	64
Barolo "Sperss" 2001	Gaja	500
Barbaresco 2004	Gaja	390
Barbera "Cipressi" Nizza DOCG 2021	Michele Chiarlo	34
Virgilio (Dolcetto VT, Nebbiolo, Vespolina)	Tenuta Guardasole	38

Alto Adige

Logrein DOC	Weindorf	30
Kaltersee (Schiava)	Andi Solva	36

Trentino

Teroldego Rotaliano 2021	Endrizzi	29
Masetto nero 2020 (Merlot,Cabernet sauvignon,Teroldego)	Endrizzi	37

Lombardia

Maurizio Zanella 2019 (Cabernet sauvignon,Merlot,Cabernet franc)	Cà del Bosco	67
---	--------------	----

Emilia Romagna

Sangiovese di Romagna DOC	Villa Venti	27
Malbrusco	Malvisi	22

Toscana

Chianti Superiore Bio 2020	Fattoria del colle	34
Rosso di Montalcino Bio 2019	Casato prime donne	48
Brunello di Montalcino 2018	Casato prime donne	65
Morellino di Scansano Bio 2021	Poggio Maestrino	24
Solaia 2004 (Cabernet sauvignon,Cabernet franc,Sangiovese)	Antinori	590
Guado al tasso 2004 (Cabernet sauvignon,Cabernet franc,Merlot,Petit verdot)	Antinori	240
Sassicaia 2017	Tenuta San Guido	340
Sassicaia 2002	Tenuta San Guido	420

Veneto

Valpolicella Classico Superiore 2017 (Rondinella,Corvinone,Corvina Veronese)	Corte Fornaledo	29
Valpolicella Classico Superiore 2021 (Rondinella,Corvinone,Corvina Veronese)	Corte Fornaledo	26
Ripasso Valpolicella DOC 2019 (Rondinella,Corvinone,Corvina Veronese)	Corte Fornaledo	33
Amarone classico DOCG 2017 (Corvina veronese,Corvinone,Rondinella)	Corte Fornaledo	58

Amarone classico DOCG 2012 (Corvina veronese, Corvinone, Rondinella)	Corte Fornaiedo	98
Amarone classico 2003 (Corvina veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara)	Speri	180
Amarone classico 2004 (Corvina, veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta)	Allegrini	170
Amarone classico "Gioè" 2000 (Corvina, Corvinone, Rondinella)	Santa Sofia	130
Amarone classico "Ambrosan" 2003 (Corvina, Rondinella, Croatina)	Nicolis Angelo e figli	135

Umbria

Umbria Rosso IGT (Sangiovese, Colorino, Merlof)	Petricaia	23
Montefalco 2018 (Sangiovese, Sagrantino, Merlof)	Petricaia	32

Puglia

Susumaniello "Pietra"	Menhir	30
Passo del Cardinale DOC 2022 (Primitivo di Manduria)	Paolo Leo	32

Sicilia

Syrah IGT	Tenuta Graffetta	24
Etna rosso "Sciarakè"	Destro	28

Francia - Loira

Gamay 2020	Les Athlètes du Vin	31
Pieneuve d'Aunis 2023	Les Athlètes du Vin	32

Francia - Borgogna

Gevrey Chambertin Village 2021 (Pinot noir)	Jane Eyre	100
--	-----------	------------

Francia - Bordeaux

AOC Saint-Emilion Gran Cru (Merlot, Cabernet franc)	Chateau Adaugusta	69
Haut Médoc Cru Artisan 2008 (Cabernet sauvignon, Merlot)	Chateau Moutte Blan	57

Austria - Wagram

Pinot Noir Wagram 2020	Anton Bauer	49
------------------------	-------------	-----------

Vini Rosati

Frizzanti

Lambrusco di Sorbara	Duca Maggiore	21
Lambrusco di Sorbara DOC "Eclisse	Paltrinieri	28
Pinot nero "Fiocco di Rose"	Lusenti	25
Alterigia (Malvasia rosa riferimento in bottiglia)	Tenute Segalini	29

Metodo classico

Pinot Nero 2018 dosaggio Zero	Lusenti	38
Franciacorta Rosè (Pinot nero)	Cola	39
Champagne Cuvèe Rosè Brut (Pinot noir)	Royer	59

Fermi

Lagrein Kretzer Rosato	Egger - Ramer	29
Tarà Rosato delle Marche (Merlof)	Cocci Grifoni	26
Flaschenpost 2019 (0,5lt) (Schiava, Lagein, Cabernet franc, Tannaf)	Royer	59

Grandi Formati

Magnum (1,5 litri)

Cuvèe Prestige	Cà del Bosco	100
Prosecco "Banda Rossa"	Bortolomiol	60
Principessa (Chardonnay)	Luretta	75
Barbera "Camporomano "2012	La Stoppa	65
Barbera DOC 2020	Malgrà	34
Colli di Luni rosso Magnum 2017	Il Monticello	58
Gutturnio riserva 2018	Barattieri	62
Gutturnio sup. "Sinsäl" 2019	Torre Fornello	58
Barbera "l' piston" 2021	Il Poggiarello	39
Bonarda "La picciona" 2015	Lusenti	68
Barolo "Tortoniano" DOCG 2011	Michele Chiarlo	132
Barbera "Cipressi" Nizza DOCG 2021	Michele Chiarlo	69

JEROBOAM (3 litri)

Cremant brut d' Alsace (Pinot blanc, Riesling, Chardonnay)	A. Laugner	220
Primitivo "Taras" Jeroboam 2005	Cantine Carrisi	118
Platone Jeroboam 2004	Cantine Carrisi	135

Carta Vini



PEDRA NUOVA

Per vini al calice rivolgersi al personale

Menù



PEDRA NUOVA

Caffè

Caffè	21
Caffè macchiato	28
Caffè corretto	25
Caffè americano	21
Caffè decaffeinato	28



Torrcaffè[®]

Liquori

Montenegro

Storica Sambuca azzurra Domenis

Elixir Sancti Vigilii Villa de Varda

Toccasana liquore alle erbe Teodoro Negro

Jagermeister

Amaro Camatti Sangallo

Sambuca Extra Molinari

Limoncino

??

Limoncino Colombo

Triple sec Dilmoor

Maraschino Luxardo

Khatuna vermour mexico

Disaronno Live Saronno

Blue Curacao Bie Italia

Triple sec Bagnoli

Armagnac Dartigalongue

Jefferson

Nocino

Limoncello

???

Chartreuse

Averna

Venturo

Sweet melon Bia

Grappe

Otto Volante Barattieri

Amarone Giare

Grappa Sarpa Oro Poli

Grappa di Moscato Jacopo Maestri

Grappa Storica Nera Domenis

Grappa Storica Verde Domenis

Grappa Dolce Vite Bianca

Grappa Po' morbida Poli

Whisky

Nikka Days

Nikka from the Barrel

Lagavulin

Buffalo Trace

Caol Ila

Ballantines

Rum

Santa Teresa Solera

Zacapa Solera

Matusalem Gran Reserva Enigma

Trois Rivieres Rhum Blanc Cuvée de L'Océan

Rumpablic Rum bianco

Barcelò Blanco Anejado

Barcelò Dorado Anejado

Distillati

Hennessy Very Special Cognac

Cointreau

Fernet Branca

Brancamenta Branca

Stravecchio Branca

