

ANTIPASTI FREDDI

- OLIVE & PARMIGIANO** ^{G,6}
gemischte Oliven / Parmesan
15
- PROSCIUTTO DI COPPA BERKEL CUT** ^{A1,2,3}
Prosciutto di Coppa / Grissini
12
- BURRATINA CAPRESE** ^{A1,G}
Burratina 125g /
eingelegte Romatomen /
Peperone Crusco /
aromatisierter Brotcrumble
18
- TARTARE DI TONNO** ^{D,G,H3}
Thunfisch / Ricotta /
Avocadocreme / Chili /
Limette / Walnüsse
23
- CAPONATA SICILIANA** ^I
geschmorte Auberginen /
sonnengereifte Tomaten / Oliven und
Kapern / Olivenöl extra Vergine /
mediterrane Kräuter
14
- MANZO TONNATO** ^{C,D}
US Beef „Creekstone“ rosa gebraten /
Kapern / Thunfischsauce /
getrocknete Tomaten
19.5
- CARPACCIO DI MANZO** ^{G,H3}
Rinderhüfte vom Sylter Küstenrind /
Chicorée / gehobelter Pecorino /
Walnüsse / Orangendressig
18

ANTIPASTI CALDI

- PARMIGIANA** ^{A1,C,G}
warmes, sizilianisches Auberginengratin /
San Marzano Tomatensauce /
Parmesan / Basilikum
15.5
- ARANCINETTE TARTUFO** ^{A1,G}
gebackene Reissbällchen / Parmesansauce /
schwarzer Trüffel
19
- POLPO CROCCANTE** ^{A1,G,0,6}
knuspriger Oktopus / Blumenkohlcreme /
getrocknete Tomaten /
Safran-Kartoffeln / Olivenpulver
25

BETTER PIZZA

- PUTTANESCA** ^{A1,D,6} 13
Tomate / Sardellen / Oliven / Kapern
- CALZONE** ^{A1,G,2,3} 16
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Ricotta /
Prosciutto Cotto / Basilikum
- SICILIAN SHEPHERD** ^{A1,G,H3,2,3} 17
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Feige /
Ziegenkäse / geröstete Walnüsse /
Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Rucola
- NORCIA** ^{A1,G,2,3} 23
Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Steinpilze / Salsiccia Piccante /
Olio di Tartufo / frisch gehobelter Trüffel
- LUIS TRINKER** ^{A1,G,2,3} 16
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Bergkäse /
Südtiroler Speck / frischer Schnittlauch
- SPICE LEE** ^{A1,G,H7,2,3} 16
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Pecorino /
Salame Piccante / Minz-Chili-Pistazien-Pesto
- TARTUFO** ^{A1,G} 21
Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
frisch gehobelter Trüffel / Olio di Tartufo
- PARMAROTTI** ^{A1,G} 15
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Rucola /
Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Parmesanhobel
- REGINA ROYAL** ^{A1,G,2,3} 19
Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Prosciutto Cotto / Steinpilze / Olio di Tartufo
- MOODY** ^{A1,G,6,2,3} 16
Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Mailänder Salami / Prosciutto Cotto / Oliven /
Artischocken / Peperoni
- MILANO** ^{A1,G,2,3} 14
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mailänder Salami

PIZZA VEGGIE / VEGAN

- LA BUFALA** ^{A1,G} 16
Tomate / Mozzarella di Bufala /
Mozzarella Fior di Latte / Basilikum
- THE GOOD, THE BAD & THE UGLY** ^{A1,G} 17
Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Gorgonzola / Pecorino / Birnencarpaccio /
geröstete Pinienkerne
- TINA TUNA (VEGAN)** ^{A1,F,6} 16
Tomate / veganer Tuna / Oliven / Kapern /
Radicchio / Salicornia / Crema di Balsamico
- LA DONNA CANNONE (VEGAN)** ^{A1,H7,2,3} 15
Tomate / Rote Bete-Carpaccio / Rucola /
Minz-Chili-Pistazien-Pesto

PASTA FRESCA

- TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI** ^{A1,C,G}
Steinpilze / Parmesan / Knoblauch /
Chili / Petersilie
19
- LINGUINE AGLIO E OLIO** ^{A1,C,G}
Olivenöl extra Vergine / geschmorter Knoblauch /
Chili / Pecorino / Petersilie
14
- RICCIOLI AL RAGÙ** ^{A1,C,I}
langsam geschmortes Rinderragout / Familienrezept
18.5
- RISOTTO CON ZUCCA E GUANCIALE** ^{G,2,3}
Kürbis / crispy Guanciale / Weißwein /
Parmesan / Chili
19
- LINGUINE TARTUFO** ^{A1,C,G}
mit schwarzem Trüffel
25
- LINGUINE VONGOLE E GAMBERI** ^{A1,B,C,D,0}
Vongole / Garnelen / Chili / Knoblauch / Weißwein /
Petersilie / Meeresfrüchtesauce
24

SECONDI

- FILETTO & TARTUFO** ^{A1,G,I}
tranchiertes Filet vom Sylter Küstenrind 160g / getrüffeltes Kartoffelpüree /
schwarzer Trüffel / Röstzwiebeln / Jus
45
- OSSOBUCCO** ^G
geschmorte Kalbsbeinscheibe / Kartoffelpüree /
Schmorgemüsesauce
33
- SOGLIOLA ALLA MUGNAIA** ^{A1,D,G}
Seezunge / Zitronen-Buttersauce / Kapern / Petersilie
42

CONTORNI

- Insalata Mista ^{I,K} // Kartoffelpüree // Grillgemüse
6.5

BUSINESS LUNCH

MONTAG - FREITAG 11.30 - 16 UHR

ANTIPASTI

PROSCIUTTO DI COPPA ^{A1,2,3} 12 BERKEL CUT <i>Prosciutto di Coppa / Grissini</i>	CAPONATA SICILIANA ^I 14 <i>geschmorte Auberginen / sonnengereifte Tomaten / Oliven und Kapern / Olivenöl extra Vergine / mediterrane Kräuter</i>
OLIVE & PARMIGIANO ^{G,6} 15 <i>gemischte Oliven / Parmesan</i>	MANZO TONNATO ^{C,D} 19.5 <i>US Beef „Creekstone“ rosa gebraten / Kapern / Thunfisch- sauce / getrocknete Tomaten</i>
BURRATINA CAPRESE ^{A1,G} 18 <i>Burratina 125g / eingelegte Romatomaten / Peperone Crusco / aromatisierter Brotcrumble</i>	CARPACCIO DI MANZO ^{G,H3} 18 <i>Rinderbifte vom Sylter Küstenrind / Chicorée / gehobelter Pecorino / Walnüsse / Orangendressing</i>
PARMIGIANA ^{A1,C,G} 15.5 <i>warmes, sizilianisches Auberginen- gratin / San Marzano Tomaten- sauce / Parmesan / Basilikum</i>	

INSALATA & ZUPPA

INSALATA DI TONNO ^{D,K} 17 <i>in Öl eingelegter Thunfisch / Avocado / Leccino Oliven / hausgemachtes Dressing</i>	INSALATA CAPRINO ^{G,H3,K} 18 <i>gebratener Ziegenkäse / Feige / Walnüsse / hausgemachtes Dressing</i>
<i>Auch mit veganem Tuna auf Sojabasis (VEGAN) ^{K,F}</i> 17	ZUPPA DEL GIORNO 8

PASTA FRESCA

→ HAUSGEMACHT - DURCH BRONZE GEPRESST ←

RICCIOLI ARRABBIATA E PROVOLA ^{A1,C,G} 16 <i>scharfe San Marzano Tomatensauce / Provolonesauce / Knoblauch</i>
LASAGNE MANZO ^{A1,C,G,I} 16 <i>Rindfleisch / Mozzarella / San Marzano Tomatensauce</i>
RICCIOLI AL RAGÙ ^{A1,C,I} 18.5 <i>langsam geschmortes Rinderragout / Familienrezept</i>
RISOTTO CON FUNGHI PORCINI E SALSICCIA PICCANTE ^{G,2,3} 19 <i>Steinpilze / Salsiccia piccante / Weißwein / Knoblauch / Parmesan</i>
FETTUCINE TARTUFO ^{A1,C,G} 25 <i>mit schwarzem Trüffel</i>
LINGUINE AGLIO E OLIO ^{A1,C,G} 14 <i>Olivenöl extra Vergine / geschmorter Knoblauch / Chili / Pecorino / Petersilie</i>

SECONDI

TONNO SCOTTATO ^{D,G} 35 <i>Thunfisch / Spinat / Rote Bete-Creme / Knoblauch</i>
TAGLIATA DI MANZO ^G 29 <i>US Beef „Creekstone“ / Kartoffelpüree / Röstzwiebeln / Jus</i>

BETTER PIZZA

PUTTANESCA ^{A1,D,6} 13 <i>Tomate / Sardellen / Oliven / Kapern</i>
CALZONE ^{A1,G,2,3} 16 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Ricotta / Prosciutto Cotto / Basilikum</i>
SICILIAN SHEPHERD ^{A1,G,H3,2,3} 17 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Feige / Ziegenkäse / geröstete Walnüsse / Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Rucola</i>
NORCIA ^{A1,G,2,3} 23 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Steinpilze / Salsiccia Piccante / Olio di Tartufo / frisch gehobelter Trüffel</i>
LUIS TRINKER ^{A1,G,2,3} 16 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Bergkäse / Südtiroler Speck / frischer Schnittlauch</i>
SPICE LEE ^{A1,G,H7,2,3} 16 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Pecorino / Salame Piccante / Minz-Chili-Pistazien-Pesto</i>
TARTUFO ^{A1,G} 21 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / frisch gehobelter Trüffel / Olio di Tartufo</i>
PARMAROTTI ^{A1,G} 15 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Rucola / Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Parmesanhobel</i>
REGINA ROYAL ^{A1,G,2,3} 19 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto / Steinpilze / Olio di Tartufo</i>
MOODY ^{A1,G,6,2,3} 16 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mailänder Salami / Prosciutto Cotto / Oliven / Artischocken / Peperoni</i>
MILANO ^{A1,G,2,3} 14 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mailänder Salami</i>
PIZZA VEGGIE / VEGAN
LA BUFALA ^{A1,G} 16 <i>Tomate / Mozzarella di Bufala / Mozzarella Fior di Latte / Basilikum</i>
THE GOOD, THE BAD & THE UGLY ^{A1,G} 17 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Gorgonzola / Pecorino / Birnencarpaccio / geröstete Pinienkerne</i>
TINA TUNA (VEGAN) ^{A1,F,6} 16 <i>Tomate / veganer Tuna / Oliven / Kapern / Radicchio / Salicornia / Crema di Balsamico</i>
LA DONNA CANNONE (VEGAN) ^{A1,H7,2,3} 15 <i>Tomate / Rote Bete-Carpaccio / Rucola / Minz-Chili-Pistazien-Pesto</i>

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragt gerne unser
Servicepersonal nach unserer Allergenliste.

BUON APPETITO

DOLCI

MARTA'S TIRAMISU <small>A1,C,G</small>	9.5
AFFOGATO <small>G</small> <i>Vanilleeis mit Espresso</i>	7.5
BIGNÈ CON CREMA PASTICCERA AL PISTACCHIO <small>A1,C,G,H7</small> <i>gefüllter Windbeutel mit Pistaziencreme und Himbeersauce</i>	11.5
CALDO-FREDDO <small>A1,C,G,H7</small> <i>Vanilleeis mit gehackten Pistazien, Crumble, frischen Beeren und warmer Schoko-Chili-Sauce</i>	9.5
TARTUFO <i>Tartufo Pistacchio <small>G,H7</small>, Mango <small>(VEGAN)</small> oder Bianco <small>G</small></i>	11

CAFFÈ LOVE

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO <small>G</small>	2.8 / 3.5
DOPPIO / DOPPIO MACCHIATO <small>G</small>	5 / 5.5
CAPPUCCINO <small>G</small>	4.5
LATTE MACCHIATO <small>G</small>	5.5
AMERICANO	4
CAFFÈ SHAKERATO	6
TEA	6.5

AUCH ERHÄLTICH MIT
HAFER ODER SOJA



Marta

TRATTORIA & BAR

DIGESTIVI

LIMONCELLO	4 cl	5
AMARO DEL CAPO	4 cl	6
AMARO MARTINA	4 cl	8
SAN MARZANO AMARO	4 cl	5.5
AMARO DENTE DI LEONE	4 cl	7
AMARETTO	4 cl	5
BERGAMOTTE AUS KALABRIEN <small>42%</small>	2 cl	8
MANDARINE AUS SIZILIEN <small>42%</small>	2 cl	8
BLUTORANGE AUS SIZILIEN <small>42%</small>	2 cl	8
SAMBUCA	4 cl	6
BAILEYS <small>G</small>	4 cl	6
FRANGELICO	4 cl	6
FERNET BRANCA / MENTA	4 cl	5.5
PLANTATION ISLA OF FIJI	4 cl	9
BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA	4 cl	10
NON PLUS ULTRA VERY RARE	4 cl	29

GRAPPA

NONINO MONOVITIGNO MERLOT	2 cl	5.5
NONINO MONOVITIGNO MOSCATO	2 cl	5.5
NONINO MONOVITIGNO CHARDONNAY	2 cl	5.5

SIGNATURE DRINK

ESPRESSO MARTINI <small>C,G</small> <i>Vodka, Kaffeelikör, weiße Schokolade, doppelter Espresso</i>	14
--	----

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragt gerne unser Servicepersonal nach unserer Allergenliste.

SPARKLING

PROSECCO FILACORTA Ca' del Sette, Venetien	0,1	6
CHAMPAGNE BRUT GRANDE RESERVE Chanoine Frères, Champagne	0,1	12
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ Chanoine Frères, Champagne	0,1	14
OPEN WINE		
SAUVIGNON BLANC	0,1	6.5
AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,2	12
LUGANA AMORE SENZA FINE Ca' del Sette, Venetien	0,1	6.5
	0,2	12
GRAUER BURGUNDER Tina Pfaffmann, Pfalz	0,1	6.5
	0,2	12
EDDA BIANCO SALENTO Feudi San Marzano, Apulien	0,1	8
	0,2	15
PRIMITIVO AMORE SENZA FINE Terrecarsiche, Apulien	0,1	6.5
	0,2	12
APPASSIONANTE Merlot / Cabernet Ca' del Sette, Venetien	0,1	6.5
	0,2	12
ROSÉ AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,1	6.5
	0,2	12
WHISPERING ANGEL ROSÉ Château d'Esclans, Provence	0,1	9.5
	0,2	18

Weine können mit Schwefeldioxid, Sulfiten oder Eiweiß Enzymen versehen sein.

BEERS

AUGUSTINER HELL vom Fass A3	0,4	5
RADLER A3 Augustiner Hell vom Fass & Zitronenlimonade	0,4	5
AUGUSTINER WEISSBIER A1	0,5	6
AUGUSTINER PILS A3	0,3	5
HOPF DIE ALKOHOLFREIE A1, A3	0,5	6
PERONI NASTRO AZZURO A3	0,33	5
NOAM A3	0,34	5

SOFT DRINKS

ACQUA FIORDILINO (Frizzante / Naturale)	0,75	7.9
HOMEMADE LEMONADE Erdbeer - Basilikum 2,3, Pfirsich - Kalamansi, Brombeer - Rosmarin		7
SCHORLE Apfel, Johannisbeere, Maracuja	0,3	4.5
SCHWEPPES Dry Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale 1, Bitter Lemon 3	0,2	4.5
COCA COLA 1	0,2	4.5
COLA COLA ZERO 1,8,9	0,2	4.5
FANTA 1,3	0,2	4.5
PAULANER SPEZI 1,3	0,33	5.5
RED BULL 1/ SUGARFREE 1,8	0,25	6
SAN BITTER 1	0,1	5
CRODINO 1	0,1	5

HOT DRINKS

ESPRESSO / MACCHIATO G	2.8 / 3.5
DOPPIO / MACCHIATO G	5 / 5.5
CAPPUCCINO G	4.5
LATTE MACCHIATO G	5.5
AMERICANO	4
TEA	6.5

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragt gerne unser Servicepersonal nach unserer Allergenliste.

BEVANDE*Marta*

TRATTORIA & BAR

ROSARIO SPRITZ 5 11*Belsazar Rosé, Himbeere, Limette, Prosecco***MONACO SPRITZ 12***Dolin Chambéryzette, Holunderblüte, Zitronensaft, Minze, Prosecco***TOCCO ROSSO 1 12***Campari, Holunderblüte, Minze, Prosecco***ONE NIGHT AMALFI 13***Portofino Gin, Belsazar White, Grapefruitsaft, Ginger Beer***ITALIAN PORNSTAR MARTINI 1,2 15***Galliano Vanilla, Vodka, Passionsfrucht, Zitrone, Proseccoshot***MARTA'S MOJO 13***Rum 3 años, Limette, Minze***ALBICOCCA SOUR 2 11***Vodka, Pfirsichlikör, Angostura Bitter, Aprikosenmarmelade, Zitrone***LITTLE ITALY SOUR 11***Nardini Grappa, Vanille Sirup, Zitronensaft, Limettensaft***ESPRESSO MARTINI C.G 14***Vodka, Kaffeelikör, weiße Schokolade, doppelter Espresso***NEGRONI 1,5 14***Blend of Wermut, Campari, Tanqueray Gin***NEGRONI SBAGLIATO 1,5 14***Blend of Wermut, Campari, Filacorta Prosecco***APERITIVO**

SPARKLING

PROSECCO FILACORTA Ca' del Sette, Venetien	0,75	39
RIESLING BRUT SEKT Bassermann-Jordan, Pfalz	0,75	59
FRANCIACORTA BRUT MAJOLINI Majolini, Lombardei	0,75	75

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT GRANDE RESERVE Chanoine Frères	0,75	85
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ Chanoine Frères	0,75	100

BRUT INTUITION Legras & Haas	0,75	115
BRUT ROSÉ Legras & Haas	0,75	125

BLANC DE BLANCS GRAND CRU Legras & Haas	0,75	130
RUINART „R“ BRUT Ruinart	0,75	140
RUINART ROSÉ BRUT Ruinart	0,75 1,5	180 370
DOM PÉRIGNON VINTAGE Moët Hennessy	0,75	345

ITALIAN WHITE

ACANTE FIANO SALENTO Castello Monaci, Apulien	0,75	43
LUGANA AMORE SENZA FINE Ca' del Sette, Venetien	0,75	39
IL BIANCO Casa Brancaia, Toscana	0,75	44
SAUVIGNON BLANC „LAFÓA“ Kellerei Schreckbichl, Südtirol	0,75	79

CONTE HUGHES CHARDONNAY Tenuta Rapitala, Sizilien	0,75	51
--	------	-----------

DONNALUCE BIANCO LAZIO Poggio le Volpi, Latium	0,75	46
---	------	-----------

EDDA BIANCO SALENTO Feudi San Marzano, Apulien	0,75	52
---	------	-----------

ARNEIS BLANGE Ceretto, Piemont	0,75 1,5	55 105
-----------------------------------	-------------	-------------------

TERLANER CLASSICO Cantina Terlan, Südtirol	0,75	59
---	------	-----------

ITALIAN RED

AMANTE ORO Ca' del Sette, Venetien	0,75	75
---------------------------------------	------	-----------

PRIMITIVO AMORE SENZA FINE Terrecarsiche, Apulien	0,75	39
--	------	-----------

PILUNA PRIMITIVO SALENTO Castello Monaci, Apulien	0,75	44
--	------	-----------

NERO D'AVOLA Tenuta Rapitala, Sizilien	0,75	45
---	------	-----------

PINO NOIR „MONTICOL“ DOC, RISERVA Cantina Terlan, Südtirol	0,75	89
---	------	-----------

SANTAGOSTINO BAGLIO SORÌA Firriato, Terre Siciliane	0,75	89
--	------	-----------

LAGREIN RISERVA LAREITH Kellerei Kaltern, Südtirol	0,75	55
---	------	-----------

ROMA DOC ROSSO Poggio Le Volpi, Latium	0,75	49
---	------	-----------

LAVIGNONE BARBERA D'ASTI Pico Maccario, Piemont	0,75	45
--	------	-----------

LUCENTE Tenuta Luce, Toscana	0,75	95
---------------------------------	------	-----------

SOLANE VALPOLICELLA RIPASSO Santi, Venetien	0,75	59
--	------	-----------

AMARONE SANTICO Valpolicella, Santi, Venetien	0,75	78
--	------	-----------

LE VOLTE Ornellaia, Toscana	0,75	79
--------------------------------	------	-----------

TAURASI DOC ROSAMILIA Feudi di San Gregorio, Avellino	0,75	77
--	------	-----------

SAFFREDI Fattoria Le Pupille, Toscana	0,75	165
--	------	------------

CHIANTI CLASSICO Capannelle, Toscana	0,75	119
---	------	------------

GERMAN WHITE

GRAUER BURGUNDER Tina Pfaffmann, Pfalz	0,75	42
---	------	-----------

SAUVIGNON BLANC AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	39
--	------	-----------

ESTATE LORCH RIESLING Georg Breuer, Rheingau	0,75	49
---	------	-----------

EIGENART SILVANER IM HOLZFASS GEREIFT Max Müller, Franken	0,75	57
---	------	-----------

SCHNEIDER CHARDONNAY Weingut Schneider, Pfalz	0,75	59
--	------	-----------

RIESLING DEIDESHEIMER PARADIESGARTEN Von Winning, Pfalz	1,5	145
---	-----	------------

GERMAN RED

MERLOT, HÖHENFLUG Hensel, Pfalz	0,75	55
------------------------------------	------	-----------

FASS 23 Pfannebecker, Rheinhessen	0,75	47
--------------------------------------	------	-----------

CUVEE WILHELM Weingut Wageck, Pfalz	0,75	85
--	------	-----------

INTERNATIONAL

GLATZER SAUVIGNON BLANC Glatzer, Österreich	0,75	55
--	------	-----------

POUILLY-FUMÉ SILEX Pouilly-Fumé, Frankreich	0,75	55
--	------	-----------

2014 CHATEAU MUSAR RED Chateau Musar, Libanon	0,75	95
--	------	-----------

2012 CHATEAU MUSAR WHITE Chateau Musar, Libanon	0,75	105
--	------	------------

BIO-CHARDONNAY Weingut Elisabeth Rücker, Österreich	0,75	42
--	------	-----------

RIESLING SEEBERG David Weszeli, Österreich	0,75	105
---	------	------------

BIO-CABERNET SAUVIGNON Weingut Elisabeth Rücker, Österreich	0,75	42
--	------	-----------

PRELLENKIRCHEN ROT BLAUFRÄNKISCH Samt & Seide, Dorli Muhr, Österreich	0,75	55
---	------	-----------

ALBARIÑO Lagar de Cervero, Spanien	0,75	49
---------------------------------------	------	-----------

ROSÉ

ROSÉ AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	39
---	------	-----------

LQLC - JOHN MALKOVICH Les Quelles de la Coste, Provence	0,75 1,5	49 95
--	-------------	------------------

WHISPERING ANGEL Château d'Esclans, Provence	0,75 1,5	59 110
---	-------------	-------------------

MIRABEAU X ROSÉ Mirabeau, Provence	0,75	42
---------------------------------------	------	-----------