



OSTERIA
BAKARÉ



Osteria Bakarè è un ristorante gourmet con soli 24 coperti, la location elegante e raffinata dai colori tenui e leggeri, arredi di design e legni naturali, ne garantiscono un'ospitalità di altissimo livello.
La nostra cucina si basa sulla tradizione del territorio e si fonde con una genuina ed elegante innovazione. Un progetto giovane, innovativo, volto a soddisfare ai massimi livelli le migliori aspettative della nostra clientela.



NOME RETE: Osteria Bakare
PASSWORD: osteriabakare



Aperitivo

“Frizzante Incontro”

Selezione di crudità* d'eccellenza, espressione di freschezza e qualità, accompagnato da una bollicina consigliata dal nostro Sommelie per un abbinamento perfetto.

35,00€ p.p.

*in base al pescato del giorno

Menù Degustazione

“Viaggi e Sapori”

Un viaggio sensoriale tra tradizioni e culture diverse
in piatti eleganti e sorprendenti.

Sashimi di ricciola oceanica Ikejime,
mela verde e verjus

Zuppetta di mare, spugnone e panna acida

Tortelli di baccalà tradizionali, miso, fave e aria al sakè

Delizie di agnello al vermouth Kuroz,
ketchup di carote e peperoni

Cre moso al cioccolato 70%, nocciola e caramello salato

Coccole e piccola pasticceria

Il menù degustazione è da considerarsi per l'intero tavolo.
95,00€

Vino e bevande escluse.
Tutti i piatti della degustazione possono essere serviti anche alla carta.
Coperto: 5,00 €

Menù Degustazione

“Il lago e la Terra”

Percorso che celebra l'incontro armonioso tra i sapori freschi e puliti del Lago e la ricchezza rustica della Terra in piatti raffinati

Trota bianca dell'alto Garda, cavolo rapa fermentato ed erba cipollina

Spaghetti tiepidi “Benedetto Cavalieri”, porro arrosto, ostrica e anguilla del Delta

Petto e foie d'anatra, piselli e salsa di Recioto della Valpolicella

Mousse ghiacciata alla ricotta di malga, limoni e olio del Garda

Coccole e piccola pasticceria

In aggiunta, se gradite:

“Piatto iconico dello Chef”

Tortelli di baccalà tradizionali, miso, fave e aria al sakè
20,00€

Il menù degustazione è da considerarsi per l'intero tavolo.

85,00€

Vino e bevande escluse.

Tutti i piatti della degustazione possono essere serviti anche alla carta.

Coperto: 5,00 €

Menù Degustazione

“L’orto”

Percorso che celebra la freschezza e la ricchezza dei prodotti vegetali, sapori autentici dell’orto e della natura arricchiti da note innovative e originali.

Farro maturato, spuma di zafferano della Lessinia e Kaffir lime

Risotto profumato al sottobosco, burro di mandorle e prezzemolo

Cuore di carciofo, zabaione salato e quinoa tricolore croccante

Zuppa esotica, cocco e pepe di Timut

Coccole e piccola pasticceria

In aggiunta, se gradite:

“Piatto iconico dello Chef”

Tortelli di baccalà tradizionali, miso, fave e aria al sakè
20,00€

Il menù degustazione è da considerarsi per l’intero tavolo.
75,00€

Vino e bevande escluse.
Tutti i piatti della degustazione possono essere serviti anche alla carta.
Coperto: 5,00 €

Menù alla Carta

Antipasti

Sashimi di Ricciola oceanica Ikejime, mela verde e verjus

Zuppetta di mare, spugnone e sfumature di primavera

Trota bianca dell'alto Garda, cavolo rapa fermentato
ed erba cipollina

Farro maturato, spuma di zafferano della Lessinia
e Kaffir lime

Primi Piatti

Tortelli di baccalà tradizionali, miso, fave e aria al sakè

Spaghetti tiepidi "Benedetto Cavaliere", porro arrosto,
ostrica e anguilla del Delta BBQ

Risotto profumato al sottobosco, burro di mandorle e prezzemolo

Secondi Piatti

Delizie di agnello al vermouth Kuroz, ketchup di carote e peperoni

Petto e foie d'anatra, piselli e salsa di Recioto della Valpolicella

Cuore di carciofo, zabaione salato e quinoa tricolore croccante

1 portata - 35,00€

2 portate - 70,00€

3 portate - 90,00€

Coperto: 5,00 €

La Carta dei Dolci

La pasticceria come equilibrio tra cremosità e freschezza.
Ogni dessert è un viaggio sensoriale, dove tecnica
e creatività esaltano la purezza degli ingredienti.

Cre moso al cioccolato 70%, nocciola e caramello salato

17,00€

Mousse ghiacciata alla ricotta di malga, limoni e olio del Garda

17,00€

Zuppa esotica, cocco e pepe di Timut

17,00€

La Cantina

Bollicine Italiane

| | | | |
|---|--|------|---------|
| 🍷 | Santa Margherita - Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Brut "52" | | 22,00€ |
| 🍷 | Camilucci - Franciacorta DOCG Ammonites Saten | | 45,00€ |
| 🍷 | Camilucci - Franciacorta DOCG Ammonites Rose | | 50,00€ |
| 🍷 | Uberti - Franciacorta DOCG Brut Francesco I° | | 45,00€ |
| 🍷 | Uberti - Franciacorta DOCG Saten Magnificentia | | 75,00€ |
| 🍷 | Uberti - Franciacorta DOCG Sublimis | | 85,00€ |
| 🍷 | Ferrari - Trento Doc "Perle" Millesimato Brut | 2018 | 55,00€ |
| 🍷 | Ferrari - Trento Doc "Perlè Bianco" Millesimato Brut | 2016 | 65,00€ |
| 🍷 | Ferrari - Trento DOC "Perlè Zero Cuvee 17 "non dosè" | | 100,00€ |
| 🍷 | Ferrari - Trento DOC "Giulio Ferrari Riserva del Fondatore" Brut | 2012 | 200,00€ |
| 🍷 | Ferrari - Trento DOC "Perlè Rose" Millesimato Riserva | 2018 | 70,00€ |
| 🍷 | Kettmeir - Alto Adige DOC "Athesis" Brut | 2020 | 35,00€ |
| 🍷 | Kettmeir - Alto Adige DOC Pas Dose | 2019 | 38,00€ |
| 🍷 | Kettmeir - Alto Adige DOC "Athesis Rosè" Brut | 2020 | 55,00€ |
| 🍷 | Perrone - Alta Langa DOCG Fabio | 2021 | 44,00€ |

Bollicine Francesi

| | | | |
|---|---|--|---------|
| 🍷 | Boizel - Champagne Brut Reserve | | 85,00€ |
| 🍷 | Boizel - Champagne Rosè Absolu | | 110,00€ |
| 🍷 | Jacques Picard - Champagne "Double Solera" Zero | | 110,00 |
| 🍷 | Gaston Chiquet - Champagne Tradition Brut | | 70,00€ |
| 🍷 | Philipponnat - Champagne Royal Reserve Brut | | 85,00€ |
| 🍷 | Mousse & Fils - Champagne "Les Vignes de Mon Village" Blanc de Noir | | 95,00€ |
| 🍷 | Frank Pascal - Champagne "Fluence" Blanc de Noir | | 88,00€ |
| 🍷 | Frank Pascal - Champagne "Harmonie" Blanc de Noir Nature | | 145,00€ |
| 🍷 | Pertois-Moriset - Champagne "Les Quatres Terroirs" Blanc de Blancs | | 80,00€ |
| 🍷 | Pertois-Moriset - Champagne "L'Assemblage" | | 70,00€ |
| 🍷 | Champliau - Cremant Du Bourgogne Brut Authentique | | 35,00€ |
| 🍷 | Champliau - Cremant Du Bourgogne Brut Rosè | | 38,00€ |

Bianchi Italiani

| | | | |
|---|--|------|--------|
| 🍷 | Tenute Lunelli - Vigneti delle Dolomiti IGT "Pietragrande" | 2023 | 22,00€ |
| 🍷 | Tenute Lunelli - Chardonnay Trentino DOC "Villa Margon" | 2020 | 48,00€ |
| 🍷 | Falkenstein - Gewurztraminer Alto Adige DOC | 2022 | 32,00€ |
| 🍷 | Falkenstein - Riesling Alte Rebe Alto Adige DOC | 2022 | 58,00€ |
| 🍷 | Bisson - Cinque Terre DOC "Marea" | 2023 | 38,00€ |
| 🍷 | Lis Neris - Ribolla Gialla BBK | 2022 | 28,00€ |
| 🍷 | Lis Neris - Sauvignon Friuli Isonzo DOC "Picol" | 2021 | 42,00€ |
| 🍷 | Lis Neris - Friulano Friuli Isonzo DOC "La Vila" | 2020 | 42,00€ |
| 🍷 | Lis Neris - Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC "Gris" | 2021 | 42,00€ |
| 🍷 | Lanciani - Trebbiano Marche IGT "Versante Est" | 2023 | 27,00€ |
| 🍷 | Lanciani - Pecorino IGT "Versante Sud" | 2023 | 25,00€ |
| 🍷 | Cavalieri - Verdicchio di Matelica DOC "Gegè" | 2022 | 27,00€ |
| 🍷 | Tenuta di Valgiano - Toscana IGT "Palistorti di Valgiano" | 2023 | 38,00€ |

La Cantina

| | | | |
|---|---|------|--------|
| 🍷 | Donnafugata - Grillo Sicilia DOC "Passiperduti" | 2024 | 24,00€ |
| 🍷 | Donnafugata - Chardonnay DOC "Chiarandà" | 2022 | 45,00€ |
| 🍷 | Donnafugata - Etna DOC "Sul Vulcano Bianco" | 2021 | 38,00€ |
| 🍷 | Perda Rubia - Vermentino di Sardegna DOC "Lanura" | 2023 | 29,00€ |

Bianchi Stranieri

| | | | |
|---|---|------|---------|
| 🍷 | Alphonse Mellot - Sancerre Blanc "La Moussiere" | 2023 | 65,00€ |
| 🍷 | La Meuliere - Chablis 1er Cru "Mont Milieu" | 2022 | 70,00€ |
| 🍷 | Domaine Servin - Chablis 1er Cru "Les Vaillons" | 2023 | 60,00€ |
| 🍷 | Aligotè Ballot Millot - Bourgogne | 2022 | 48,00€ |
| 🍷 | Alain Jeanniard - Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits Blanc | 2022 | 55,00€ |
| 🍷 | Moret - Meursault "Les Narvaux" | 2022 | 180,00€ |
| 🍷 | Macon - Bussieres "Montbrison" Saumaize | 2022 | 40,00€ |
| 🍷 | Clos Venturi - 1769 Blanc | 2023 | 42,00€ |
| 🍷 | Dr. Burklin - Wolf Riesling Trocken | 2022 | 34,00€ |

Rossi Italiani

| | | | |
|---|---|------|--------|
| 🍷 | Allegrini - Valpolicella Classico DOC | 2024 | 25,00€ |
| 🍷 | Allegrini - Veneto IGT "La Grola" | 2021 | 40,00€ |
| 🍷 | Falkenstein - Pinot Nero Alto Adige DOC "St. Ursula" | 2020 | 40,00€ |
| 🍷 | Castello di Perno- Langhe DOC Nebbiolo | 2022 | 30,00€ |
| 🍷 | Tenuta di Valgiano - Toscana IGT "Palistorti di Valgiano" | 2022 | 37,00€ |
| 🍷 | Donnafugata - Etna DOC "Sul Vulcano Rosso" | 2021 | 38,00€ |

Rossi Francesi

| | | | |
|---|--|------|---------|
| 🍷 | Thibault Ligier Belair - Bourgogne Gamay "Les Deux Terres" | 2021 | 64,00€ |
| 🍷 | Verdet - Bourgogne Pinot Nero "En Leuteniere" | 2022 | 65,00€ |
| 🍷 | Monopole - Dom. Du Couvent Gevrey Chambertin "Clos Du Couvent" | 2022 | 135,00€ |
| 🍷 | Moret - Marsannay "Les Clos" | 2021 | 80,00€ |
| 🍷 | Jaeger Defaix - Rully 1er cru "Clos Du Chapitre" | 2022 | 72,00€ |

Vini Dolci

| | | | |
|---|--|------|--------|
| 🍷 | Fabio Perrone - Moscato D'Asti | 2024 | 30,00€ |
| 🍷 | Donnafugata - Passito di Pantelleria DOC "Ben Ryè" | 2022 | 46,00€ |

Si ricorda la gentile clientela che le annate potrebbero variare con il cambio della stagione.

Tabella Degli Allergeni

Tabella 1. Elenco delle sostanze o prodotti che devono essere indicate in etichetta in base all'allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011

1. cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati*
2. crostacei
3. uova
4. pesce*
5. arachidi
6. soia
7. latte*
8. frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland*
9. sedano
10. senape
11. semi di sesamo
12. anidride solforosa e solfiti
13. lupini
14. molluschi e i loro prodotti

* per alcuni prodotti derivanti esistono delle esenzioni in seguito al processo di trasformazione

ALLERGIE & INTOLLERANZE

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta dal personale in servizio.

Ricordiamo, per i nostri clienti celiaci, che abbiamo a disposizione pasta e pane gluten free.

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure ai sensi del regolamento CE 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.



OSTERIA
BAKARÉ



Osteria Bakarè is a gourmet restaurant with only 24 seats.
Its elegant and refined location with soft, light colours, designer furniture and natural woods guarantee hospitality of the highest level.
Our cuisine is based on the tradition of the territory and blended with genuine and elegant innovation. A young, innovative project, aimed at meeting the highest expectations of our customers at the highest level.



NOME RETE: Osteria Bakare
PASSWORD: osteriabakare



Aperitif

“Frizzante Incontro”

Selection of excellent crudités*, an expression of freshness and quality, accompanied by a sparkling wine recommended by our Sommelie for a perfect match.

35,00€ p.p.

*depending on the catch of the day

Tasting Menù

“Viaggi e Sapori”

A sensory journey between different traditions and cultures
in elegant and surprising dishes.

Ikejime oceanic amberjack sashimi,
green apple and verjus

Seafood soup, morels and sour cream

Traditional tortelli stuffed with cod with miso,
broad beans and sake air

Lamb delicacies with vermount Kuroz,
carrot ketchup and peppers

Creamy dessert with 70% dark chocolate, hazelnut
and salted caramel

Cuddles and small pastries

Tasting menu to be considered for the entire table.
95,00€

Excluding wine and beverages.
All dishes on the tasting menu can also be served à la carte.
Covered charge: 5,00 €

Tasting Menù

“Il lago e la Terra”

An itinerary that celebrates the harmonious encounter between the fresh, clean flavours of the Lake and the rustic richness of the Earth in refined dishes.

Upper Garda white trout, fermented kohlrabi
and chives

“Benedetto Cavalieri” lukewarm spaghetti, roast leek,
oyster and Delta eel

Duck breast and foie, peas and Valpolicella Recioto sauce

Iced mousse with ricotta cheese, lemons
and Garda olive oil

Cuddles and small pastries

Recommended additional dish:

“Chef's iconic dish”

Tortelli di baccalà tradizionali, miso, fave e aria al sakè
20,00€

Tasting menu to be considered for the entire table.
85,00€

Excluding wine and beverages.
All dishes on the tasting menu can also be served à la carte.
Covered charge: 5,00 €

Tasting Menù

“L’orto”

A route that celebrates the freshness and richness of vegetable products, authentic flavours of the garden and nature enriched with innovative and original notes.

Matured spelt, Lessinia saffron mousse
and Kaffir lime

Undergrowth-scented risotto, almond butter
and parsley

Artichoke heart, salted zabaglione
and crispy tricolour quinoa

Exotic soup, coconut and Timut pepper

Cuddles and small pastries

Recommended additional dish:

“Chef's iconic dish”

Traditional tortelli stuffed with cod with miso, broad beans and sake air
20,00€

Tasting menu to be considered for the entire table.
75,00€

Excluding wine and beverages.
All dishes on the tasting menu can also be served à la carte.
Covered charge: 5,00 €

A la Carte Menù

Starters

Ikejime oceanic amberjack sashimi, green apple and verjus

Seafood soup, morels and shades of spring

Upper Garda white trout, fermented kohlrabi and chives

Matured spelt, Lessinia saffron mousse and Kaffir lime

First Courses

Traditional tortelli stuffed with cod with miso,
broad beans and sake air

“Benedetto Cavaliere” lukewarm spaghetti, roast leek,
oyster and Delta BBQ eel

Undergrowth-scented risotto, almond butter and parsley

Main Courses

Lamb delights with vermount Kuroz, carrot ketchup and peppers

Duck breast and foie, peas and Valpolicella Recioto sauce

Artichoke heart, salty zabaglione and crispy tricolour quinoa

1 course - 35,00€

2 courses - 70,00€

3 courses - 90,00€

Covered charge: 5,00 €

The Dessert Menù

Pastry as a balance between creaminess and freshness.
Each dessert is a sensory journey, where technique
and creativity enhance the purity of the ingredients.

Creamy dessert with 70% dark chocolate, hazelnut
and salted caramel

17,00€

Iced mousse with malga ricotta, lemons and Garda olive oil

17,00€

Exotic soup, coconut and Timut pepper

17,00€

The Cellar

Italian Bubbles

| | | | |
|---|--|------|---------|
| 🍷 | Santa Margherita - Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Brut "52" | | 22,00€ |
| 🍷 | Camilucci - Franciacorta DOCG Ammonites Saten | | 45,00€ |
| 🍷 | Camilucci - Franciacorta DOCG Ammonites Rose | | 50,00€ |
| 🍷 | Uberti - Franciacorta DOCG Brut Francesco I° | | 45,00€ |
| 🍷 | Uberti - Franciacorta DOCG Saten Magnificentia | | 75,00€ |
| 🍷 | Uberti - Franciacorta DOCG Sublimis | | 85,00€ |
| 🍷 | Ferrari - Trento Doc "Perle" Millesimato Brut | 2018 | 55,00€ |
| 🍷 | Ferrari - Trento Doc "Perlè Bianco" Millesimato Brut | 2016 | 65,00€ |
| 🍷 | Ferrari - Trento DOC "Perlè Zero Cuvee 17 "non dosè" | | 100,00€ |
| 🍷 | Ferrari - Trento DOC "Giulio Ferrari Riserva del Fondatore" Brut | 2012 | 200,00€ |
| 🍷 | Ferrari - Trento DOC "Perlè Rose" Millesimato Riserva | 2018 | 70,00€ |
| 🍷 | Kettmeir - Alto Adige DOC "Athesis" Brut | 2020 | 35,00€ |
| 🍷 | Kettmeir - Alto Adige DOC Pas Dose | 2019 | 38,00€ |
| 🍷 | Kettmeir - Alto Adige DOC "Athesis Rosè" Brut | 2020 | 55,00€ |
| 🍷 | Perrone - Alta Langa DOCG Fabio | 2021 | 44,00€ |

French Bubbles

| | | | |
|---|---|--|---------|
| 🍷 | Boizel - Champagne Brut Reserve | | 85,00€ |
| 🍷 | Boizel - Champagne Rosè Absolu | | 110,00€ |
| 🍷 | Jacques Picard - Champagne "Double Solera" Zero | | 110,00 |
| 🍷 | Gaston Chiquet - Champagne Tradition Brut | | 70,00€ |
| 🍷 | Philipponnat - Champagne Royal Reserve Brut | | 85,00€ |
| 🍷 | Mousse & Fils - Champagne "Les Vignes de Mon Village" Blanc de Noir | | 95,00€ |
| 🍷 | Frank Pascal - Champagne "Fluence" Blanc de Noir | | 88,00€ |
| 🍷 | Frank Pascal - Champagne "Harmonie" Blanc de Noir Nature | | 145,00€ |
| 🍷 | Pertois-Moriset - Champagne "Les Quatres Terroirs" Blanc de Blancs | | 80,00€ |
| 🍷 | Pertois-Moriset - Champagne "L'Assemblage" | | 70,00€ |
| 🍷 | Champliau - Cremant Du Bourgogne Brut Authentique | | 35,00€ |
| 🍷 | Champliau - Cremant Du Bourgogne Brut Rosè | | 38,00€ |

Italian White Wines

| | | | |
|---|--|------|--------|
| 🍷 | Tenute Lunelli - Vigneti delle Dolomiti IGT "Pietragrande" | 2023 | 22,00€ |
| 🍷 | Tenute Lunelli - Chardonnay Trentino DOC "Villa Margon" | 2020 | 48,00€ |
| 🍷 | Falkenstein - Gewurztraminer Alto Adige DOC | 2022 | 32,00€ |
| 🍷 | Falkenstein - Riesling Alte Rebe Alto Adige DOC | 2022 | 58,00€ |
| 🍷 | Bisson - Cinque Terre DOC "Marea" | 2023 | 38,00€ |
| 🍷 | Lis Neris - Ribolla Gialla BBK | 2022 | 28,00€ |
| 🍷 | Lis Neris - Sauvignon Friuli Isonzo DOC "Picol" | 2021 | 42,00€ |
| 🍷 | Lis Neris - Friulano Friuli Isonzo DOC "La Vila" | 2020 | 42,00€ |
| 🍷 | Lis Neris - Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC "Gris" | 2021 | 42,00€ |
| 🍷 | Lanciani - Trebbiano Marche IGT "Versante Est" | 2023 | 27,00€ |
| 🍷 | Lanciani - Pecorino IGT "Versante Sud" | 2023 | 25,00€ |
| 🍷 | Cavalieri - Verdicchio di Matelica DOC "Gegè" | 2022 | 27,00€ |
| 🍷 | Tenuta di Valgiano - Toscana IGT "Palistorti di Valgiano" | 2023 | 38,00€ |

The Cellar

| | | |
|---|------|--------|
| 🍷 Donnafugata - Grillo Sicilia DOC "Passiperduti" | 2024 | 24,00€ |
| 🍷 Donnafugata - Chardonnay DOC "Chiarandà" | 2022 | 45,00€ |
| 🍷 Donnafugata - Etna DOC "Sul Vulcano Bianco" | 2021 | 38,00€ |
| 🍷 Perda Rubia - Vermentino di Sardegna DOC "Lanura" | 2023 | 29,00€ |

Foreign White Wines

| | | |
|---|------|---------|
| 🍷 Alphonse Mellot - Sancerre Blanc "La Moussiere" | 2023 | 65,00€ |
| 🍷 La Meuliere - Chablis 1er Cru "Mont Milieu" | 2022 | 70,00€ |
| 🍷 Domaine Servin - Chablis 1er Cru "Les Vaillons" | 2023 | 60,00€ |
| 🍷 Aligotè Ballot Millot - Bourgogne | 2022 | 48,00€ |
| 🍷 Alain Jeanniard - Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits Blanc | 2022 | 55,00€ |
| 🍷 Moret - Meursault "Les Narvaux" | 2022 | 180,00€ |
| 🍷 Macon - Bussieres "Montbrison" Saumaize | 2022 | 40,00€ |
| 🍷 Clos Venturi - 1769 Blanc | 2023 | 42,00€ |
| 🍷 Dr. Burklin - Wolf Riesling Trocken | 2022 | 34,00€ |

Italian Red Wines

| | | |
|---|------|--------|
| 🍷 Allegrini - Valpolicella Classico DOC | 2024 | 25,00€ |
| 🍷 Allegrini - Veneto IGT "La Grola" | 2021 | 40,00€ |
| 🍷 Falkenstein - Pinot Nero Alto Adige DOC "St. Ursula" | 2020 | 40,00€ |
| 🍷 Castello di Perno- Langhe DOC Nebbiolo | 2022 | 30,00€ |
| 🍷 Tenuta di Valgiano - Toscana IGT "Palistorti di Valgiano" | 2022 | 37,00€ |
| 🍷 Donnafugata - Etna DOC "Sul Vulcano Rosso" | 2021 | 38,00€ |

French Red Wines

| | | |
|--|------|---------|
| 🍷 Thibault Ligier Belair - Bourgogne Gamay "Les Deux Terres" | 2021 | 64,00€ |
| 🍷 Verdet - Bourgogne Pinot Nero "En Leuteniere" | 2022 | 65,00€ |
| 🍷 Monopole - Dom. Du Couvent Gevrey Chambertin "Clos Du Couvent" | 2022 | 135,00€ |
| 🍷 Moret - Marsannay "Les Clos" | 2021 | 80,00€ |
| 🍷 Jaeger Defaix - Rully 1er cru "Clos Du Chapitre" | 2022 | 72,00€ |

Sweet Wines

| | | |
|--|------|--------|
| 🍷 Fabio Perrone - Moscato D'Asti | 2024 | 30,00€ |
| 🍷 Donnafugata - Passito di Pantelleria DOC "Ben Ryè" | 2022 | 46,00€ |

We would like to remind our customers, that the wine vintages may vary with the change of the season.

Table of Allergens

Table 1. List of substances or products that must be indicated on the label based on Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011

1. cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains*
2. shellfish
3. eggs
4. fish*
5. peanuts
6. soy
7. milk*
8. Nuts: Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashew Nuts, Pecans, Brazil Nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts*
9. celery
10. mustard
11. sesame seeds
12. sulfur dioxide and sulphites
13. lupins
14. molluscs and their products

* for some derived products there are exemptions following the transformation process

ALLERGIES & INTOLERANCES

For any information regarding substances and allergens, it is possible to consult the appropriate documentation that we can provide upon request by the staff on duty. For our celiac customers, we have gluten free pasta and bread available. We also would like to inform you that some products can be frozen at origin or frozen on site (by rapid blast chilling) respecting the procedures pursuant to EC regulation 852/2004. We therefore invite you to contact the manager to obtain all information relating to the product you wish to order.