



# Speise- & Getrankkarte



---

## MILL'FEUILLE




1'000 Blätter  
stehen für eine grosse Vielfalt:

Ein Restaurant, eine Bar, ein Café, ein Treffpunkt.

Wir bieten eine grosse Auswahl an Zeitungen,  
machen täglich Frühstück,  
servieren Apéro-Häppchen, Tapas, 5-Gänge Menus,  
haben selbst gemachte Limos & Kuchen,  
pflegen Kaffeekultur,  
sind geeignet für Paare, einsame Seelen,  
Gruppen, privat oder geschäftlich.



# Speisekarte

 Laktosefrei  Glutenfrei  Vegan ( ) auf Bestellung  
Gerichte mit Zeichen wurden mit solchen Zutaten gekocht.

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Wir verwenden Schweizer Fleisch & Fisch, wenn immer möglich aus der Region.  
Crevetten aus Dänemark.  
Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.



---

## Frühstücken

9.00 bis 11.30 Uhr (Sa/So bis 18.00)

<b>Kleingebäck</b>	1.90 – 4.00
Solang's hat – Croissant, Brioche, Pain au chocolat, Pausenbrötli, Nussstängel, ...	
<b>Basis – Brot zum selber schneiden à discrétion (pro Person)</b>	7.80
mit Butter, hausgemachter Konfitüre & Mill'Tella	
<b>Birchermüesli</b>	7.60
Haferflocken, Quark, frische Früchte, geröstete Haselnüsse	
<b>Quark</b>	7.60
hausgemachtes Granola, Rhabarber-Granatapfel-Kompott	
<b>Portion Käse</b> 🌿	7.50
verschiedene Käse vom Luzerner Markt	
<b>Portion Beinschinken</b> 🌿 🌿	7.60
fein aufgeschnitten mit frischem Meerrettich	
<b>Lachsbagel</b>	9.00
Norwegischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	
<b>Waffel</b>	8.90
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder Rhabarber-Granatapfel-Kompott	
<b>Kleines Päärli Weisswürste vom Metzger Blättler</b>	9.00
mit süssem Senf & Laugensemmel	



<b>Leberkäsemmel</b>	7.60
feinster Fleischkäse im Laugensammel mit Kräutersenf	
<b>Süsser Fruchthummus</b>   	8.00
Kichererbsen, Kokos- & Sojadrink, Nüsse, Cranberry, Früchte, Amaranth- & Quinoa Pops	
<b>Ei MILL'FEUILLE</b> 	9.00
Onsen-Ei, Blattspinat, auf Toastboden & Sauce Hollandaise	
<b>Ei im Glas</b>  	6.80
Zwei Onsen-Eier mit Schnittlauch, ein Stück Brot	
<b>Ofenei</b>	8.70
In Tomatensugo mit Speck, ein Stück Brot  	
In Tomatensugo mit Grillgemüse, ein Stück Brot  	
In Schinken und Rahm mit Parmesan, ein Stück Brot 	
<b>Ofen-Falafel</b>   	9.00
In Tomatensugo mit Grillgemüse & Kresse	

---

<b>Mill'Feuille Frühstück</b>	29.00
Basis - Brot à discrétion zum selber schneiden + drei Frühstücksgerichte nach Wahl	

(gerne zum Teilen, für jede zusätzliche Person wird ein „Basis à 7.80“ berechnet)

---

---

## Apéro & Kleinigkeiten

ab  
11.30

### Im Glas mit Brot

Gereifter Gruyère 🌿	8.00
Marinierte Oliven 🍷 🌿 🍃	7.50
Salametti 🍷 🌿	8.00
Eingelegte Radiesli 🍷 🌿 🍃	7.00
Hirtenkäse mit Kräuteröl 🌿	7.50
<b>einmal alle 5 Gläser</b>	<b>34.00</b>

### Mini-Smörrebröd, einmal alle 6 Stück 19.80

Zacuscă mit Hirtenkäse (🍷 🍃)
Eiersalat mit Crevetten
Tomatenpesto mit gerösteter Mandel 🍷 🍃
Erbsenguacamole mit Lachs 🍷 (🍃)
Pulled Chicken mit Limetten-Mayonnaise 🍷
Wasabi-Frischkäse mit Radiesli

---

### Smörrebröd

Eiersalat mit Crevetten	9.90
Zacuscă mit Hirtenkäse (🍷 🍃)	9.90

---



---




## Menü Mill` Feuille

ab  
18.00


---

**Bärlauch-Baumkuchen mit Scamorza**  
dazu Frühlingsalat, Nusspesto  
& getrocknete Tomaten

---

**Gelbe Peperoni-Rhabarber Suppe**     
mit Hummus-Cracker

---

**Heidelbeer-Sorbet mit Prosecco**  


---

**Duo vom Lamm aus Ennetbürgen**  
knochengereiftes Nierstück & Ragout  
mit Rhabarberkruste, Jus, Bärlauch-Gnocchi  
& Saisongemüse  
oder

### Frühlingskorb

Brik-Teig-Korb mit Geisskäsecreme, Saisongemüse, Onsen-Ei,  
Bärlauch-Gnocchi & gelbem Löwenzahnsalat

---

**Weisses Schokoladenmousse**   
mit frischen grünen Erbsen & Schoggicrumble

5-Gang Menü 79.00 // Vegetarisch 65.00

---

## Vorspeisen

ab  
11.30

<b>Gerösteter Rüebl-Ingwer Dip</b> 🍴 🌿 (🌱)		11.90
mit weissen Bohnen & Fladenbrot		
<b>Ei MILL'FEUILLE</b> (🌱)		9.00
Onsen-Ei, Blattspinat, Toastboden & Sauce Hollandaise		
<b>Bärlauch-Baumkuchen mit Scamorza</b>		15.50
dazu Frühlingssalat, Nusspesto & getrocknete Tomaten		
<b>Tatar vom jungen Weiderind</b> 🍴 (🌱)	80 g	23.00
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & Eigelbcreme		
<b>Haussalat</b> 🍴 🌱 🌿		11.00
saisonaler Blattsalat mit süss-sauren Rüebl-, karamellisierten Kernen & Balsamico Dressing		
<b>Poulet-Roulade</b> 🍴		17.50
gefüllt mit Pistazien, Zitronengras, Ingwer & Sesam dazu Shiitake-Marmelade & Glasnudelsalat		
<b>Gelbe Peperoni-Rhabarber Suppe</b> 🍴 🌱 🌿		12.50
mit Hummus-Cracker		
<b>Tagessuppe</b> 🌱		9.80
täglich wechselnd		



---

## Hauptgänge

ab  
11.30

**Tatar vom jungen Weiderind** 🍴 (🌿) 160 g 34.00  
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & Eigelbcreme

**Burger** 29.00  
Rosa gebratenes Angus-Rind, Coleslaw, Tomaten Chutney,  
Dijon-Senf, Rucola & hausgemachte Frites oder Salat

**Duo vom Lamm aus Ennetbürgen** 48.00  
knochengereiftes Nierstück & Ragout  
mit Rhabarberkruste, Jus, Bärlauch-Gnocchi & Saisongemüse

**Hausgemachte Blätterteig Pastete** 31.00  
mit Chügeli, Kalb- & Schweinefleisch, Kräuter, Champignons  
dazu hausgemachte Frites & Saisongemüse

**Pulled Mill'Feuille** 31.00  
Lasagne mit Pulled Beef, Tomatensugo, Rucola & Burrata

ab  
18.00

<b>Frühlingskorb</b>	31.00
<b>ab 18.00</b> Brik-Teig-Korb mit Geisskäsecreme, Saisongemüse, Onsen-Ei, Bärlauch-Gnocchi & gelbem Löwenzahnsalat	
<b>Austernseitlinge Pakora</b> 🍷 🌿 🌱	29.00
mit Erbsen-Petersilienwurzel-Stampf, Saisongemüse & Rhabarber Chutney	
<b>Maultaschen an Proseccosauce</b>	30.00
gefüllt mit Ricotta, Apfel, Kresse, Rucola & Tessiner Kastanienhonig mit Valle Maggia Pfeffer & Saisongemüse	
<b>Knusperli</b> (Ø)	29.00
Forellenstreifen im Panko, mit schwarzem Sesam paniert, Sour Cream & hausgemachte Frites oder Salat	
<hr/>	
<b>Käseteller vom Luzerner Markt</b>	18.50
mit hausgemachtem Feigensenf & Fruchtbrot	
<hr/>	

---



Dessert

ab  
11.30

Matcha-Kokosnuss Cheesecake    13.50  
mit Mangosauce & Granatapfelkernen

Mill'Feuille 9.90  
hausgemachte Crèmeschnitte  
mit Rhabarber-Granatapfel-Kompott 10.90

Weisses Schokoladenmousse  13.00  
mit frischen grünen Erbsen & Schoggicrumble

Apfelstrudel ( ) 11.90  
mit Vanillesauce oder Vanilleglace

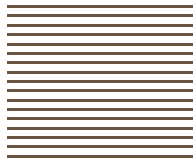
bis  
18.00

Waffel 8.90  
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder  
Rhabarber-Granatapfel-Kompott

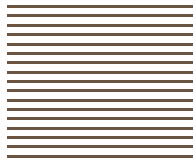
---

Hausgemachter Eierlikör  18% 4 cl 8.00

---

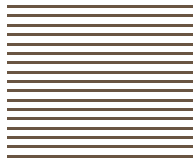


MILL'FEUILLE



MILL'FEUILLE

# Getränkekarte



MILL'FEUILLE



---

## Warme Getränke

### Kaffee

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.90
Espresso Macchiato	5.20
Doppelter Espresso	5.80
Cappuccino / Schale	5.50
Caffè Latte, kräftiger Milchkaffee mit 2 Espresso-shots	6.10
Latte Macchiato	6.10
Caffè Freddo, Espresso mit Milch & Eis	6.00
Affogato Mill'Feuille mit Joghurt-Glace	7.50
Heisse oder kalte Schoggi / Ovi	5.00
Schoggi Mélange	5.80
Heisse oder kalte Milch	4.00

### Tee

Frische Minze	5.90
Ingwertee mit Zitrone und Honig	5.90
Tee von L'art du thé	4.80
Pfefferminze, Rooibos-Vanille, Assam, Earl Grey, Früchtetee, Grüntee, Kamillentee, Verveine, Hagebuttentee, Kräutertee	
Heisser Apfelsaft	5.10
Matcha Latte heiss / kalt	6.80
Hausgemachter Chai Latte heiss / kalt	6.80
Hausgemachter Kurkuma Latte heiss / kalt	6.80

---

Unsere Kaffeebohnen der Hausmarke Coffea sind Fairtrade & Bio.  
Für unsere Getränke verwenden wir ausschliesslich Bio Vollmilch  
sowie schweizer Bio Haferdrink von der Genossenschaft Gutsch.

---

---

## Kalte Getränke

### Wasser, Saft & Limo

Luzerner Wasser mit / ohne Kohlensäure	30 cl/50 cl	3.70/5.20
Cola, Schweiz	30 cl/50 cl	4.80/6.40
Apfelsaft / Apfelschorle	30 cl/50 cl	4.80/6.40
Hausgemachter Eistee	30 cl/50 cl	4.80/6.40
Vivi Kola Zéro	33 cl Flasche	5.60
Lori's Roasted Mate koffeinhaltig	33 cl Flasche	5.60
Bitter Lemon / Tonic von J.GASCO	20 cl Flasche	5.60
Lurisia Chinotto	27.5 cl Flasche	5.60
Frischer Orangensaft von Sluups	20 cl	6.10
Tomatensaft	20 cl	5.10
Hausgemachte Limos	30 cl/50 cl	4.80/6.40
Zitrone / Ingwer / Blutorange / Cranberry-Cherry / saisonale Limo – alle Limos servieren wir auch als Schorle		

### Bier & Most

Einsiedler Lager vom Fass	30 cl/50 cl	5.50/7.50
Luzerner Bier vom Fass	30 cl/ 50cl	6.00/ 8.00
Panaché / Light	30 cl/50 c	5.50/7.50
Ingwer-Panaché	30 cl/50 c	5.50/7.50
Weizenbier, Luzerner Bier	50 cl Flasche	8.50
India Pale Ale, Luzerner Bier	30 cl Flasche	6.50
Chopfab bleifrei, alkoholfreies Pale Ale <0.5%	33 cl Flasche	6.50
No Brainer, alkoholfreies Lager <0.5%, Luzern	33 cl Flasche	7.00
Ramseier Most klar, mit Alkohol	50 cl Flasche	6.50
Saisonbier, Brauerei Sutton Dallenwil	33 cl Flasche	7.80
Wiess, Kölsche Art, Schluckspecht Luzern	33 cl Flasche	6.50





## Aperitif

Ricard	45%	4 cl	8.00
Vermouth di Torino Bianco / Rosso, Montanaro	16%	4 cl	8.00
Campari	23%	4 cl	8.00
Cynar	16%	4 cl	8.00
Ramazotti	30%	4 cl	8.00
Aperol	11%	4 cl	8.00
+ Orangensaft		10cl	2.50
+ Soda		10cl	1.50
Aperol Spritz / Veneto		20cl	10.50
Gespritzter Weisswein		20cl	8.00
Gespritzter Rosé		20cl	8.00

## Spirituosen

Gin Kühne Organic London Dry, Weggis, Schweiz	43%	4 cl	10.00
Gin Modernist, Basel, Schweiz	44%	4 cl	12.00
RIVO Gin, Lago di Como, Schweiz	43%	4 cl	13.00
ROMM, Haldihof, Weggis, Schweiz	45%	4 cl	10.00
Rum Diplomatico	40%	4 cl	12.00
Hanz Vodka, Bern, Schweiz	40%	4 cl	10.00
Whisky Johnny Walker Red Label	40%	4 cl	10.00
Whisky Oban 14y	43%	4 cl	13.00
Whisky Two Ravens Schweiz	43%	4 cl	13.00
Whisky Nikka from the Barrel Japan	51%	4 cl	13.00
Whisky Vit Hund Schweden	46%	4 cl	13.00
Amaretto di Saronno	28%	4 cl	9.00
Baileys	17%	4 cl	9.00
Rebels, 0.0% Rum Alternative, Zürich, Schweiz	0.0%	4 cl	7.50



## Drinks

<b>Saisondrink</b>	14.00
Hanz Vodka oder Kühne Gin mit hausgemachter Saisonlimo	
<b>Hibille Spritz, süss oder sauer</b>	14.00
Hibiskus & Vanille-Likör, Prosecco, Zitronenlimo oder Soda & Limette	
<b>Pimmger</b>	13.00
Pimm's No1, hausgemachte Ingwerlimo, Orange, Gurke	
<b>Port &amp; Tonic</b>	13.00
Weisser Portwein Sandeman, Tonic, Limette & Minze	
<b>Rosso Orange</b>	11.00
Vermouth di Torino Rosso, hausgemachte Blutorangenlimo & Limette	
<b>Cranberry Lillet</b>	11.00
Lillet blanc, hausgemachte Cranberry-Cherrylimo, Limette, Minze	
<b>Rebelinger (alkoholfrei)</b>	9.50
Rebels, 0.0% Rum Alternative, hausgemachte Ingwerlimo, Orange, Gurke	
<b>Cranberry-Passionfruit (alkoholfrei)</b>	8.50
Cranberry-Cherrylimo, Passionsfrucht, Limetten, Minze	


---

Für unsere Drinks verwenden wir auch aussergewöhnliche  
schweizer Spirituosen & Liköre.  
Die persönliche Note verleihen wir mit unseren hausgemachten Limos.

---



### Digestiv & Likör

Grappa di Arneis, Marolo	42%	2 cl	8.50
Grappa di Moscato Après, Marolo	42%	2 cl	9.00
Grappa di Barolo, Marolo	50%	2 cl	12.50
Alte Birne, Haldihof	37%	2 cl	9.50
Alte Quitte, Haldihof	39%	2 cl	9.50
Alte Zwetschge aus dem Holzfass, Haldihof	38%	2 cl	10.00
Parfait Amour Aquavitas, Haldihof	30%	2 cl	8.50
Fläscher Tresterbrand, Fam. Heinz Kunz	41%	2 cl	9.00
Röteli von Elisabeth Kunz aus Fläsch	41%	4 cl	9.80
Alpenluft, Swiss House Liqueur, Meggen	21%	4 cl	7.50
Hibille, Tenoris, Zürich	21%	4 cl	9.50
Hausgemachter Eierlikör 	18%	4 cl	8.00



MILL'FEUILLE

---

## Offene Weine

### Schaumwein

**Prosecco Spumante DOC Treviso**

Glera, Veneto, Italien

dl  
8.50

### Weissweine

Bio

**Lilium Bianco di Merlot Ticino** 🍷

DOC, Tessin, Vinattieri

2021 8.30

**Tement Blanc „Kalk&Kreide“**

Sauvignon Blanc, Weissburgunder, Welschriesling  
Südsteiermark

2021 9.50

**Verdejo, Val de Vid**

Rueda, Spanien

2020 7.20

**Altugnac, Terres Amoureuses**

Chardonnay, Mauzac, Languedoc-Roussillon, Frankreich

2019 8.00

**iL Disperato Bianco delle Venezie IGT**

Garganega, Venetien, Italien

2021 7.80




### Rosé

		dl
<b>Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier</b> Grenache, Südfrankreich	2022	6.50
<b>Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz</b> Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2022	8.80

### Rotweine

<b>Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank</b> Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2021	9.70
<b>Merlot del Ticino „Al Giardinetto“</b> Merlot, Gialdi Vini, Tessin	2019	7.80



<b>Barahonda Organic</b>  Monastrell, Merlot Yecla DO, Spanien	2020	7.60
<b>Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos</b> Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon Alentejo, Portugal	2019	8.00
<b>Cuvée Franz, Weingut Pöckl</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Burgenland, Österreich	2018	8.80



---

## Flaschenweine 37.5 cl

### Weissweine

Fl.

<b>Chablis AC, Champs Royaux</b> Chardonnay - William Fèvre, Burgund, Frankreich	37.5 cl	2020	39.00
<b>Sancerre, Cuvée "Genèse"</b> Sauvignon Blanc - Jean-Max Roger, Sancerre, Frankreich	37.5 cl	2019	43.00

### Rotweine

<b>Brunello di Montalcino DOCG</b> Sangiovese - Silvio Nardi, Toscana, Italien	37.5 cl	2016	49.00
<b>Pannobile, Heinrich, Qualitätswein Österreich</b> Zweigelt, Blaufränkisch Gernot Heinrich, Burgenland, Österreich	37.5 cl	2018	45.00
<b>Vieux Télégraphe, Châteauneuf-du-Pape AC</b> Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Clairette Domaine du Vieux Télégraphe, Rhône, Frankreich	37.5 cl	2016	61.00
<b>Passion, Donatsch, Graubünden AOC</b> Pinot Noir - Dontasch, Malans, Schweiz	37.5 cl	2019	53.00
<b>Carato, Ticino DOC</b> Merlot - Delea, Tessin, Schweiz	37.5 cl	2018	46.00

Bio



---

## Flaschenweine 150 cl

### Rotwein

Fl.

#### Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo, Piemont, Italien

150 cl 2019 130.00

---

## Flaschenweine 75 cl

### Schaumweine

Fl.

#### Prosecco Spumante DOC Treviso

Glera, Veneto, Italien


59.00

#### Champagner Réserve Brut 1er Cru, Edouard Brun

Pinot Noir, Chardonnay, Champagne, Frankreich

85.00

Weissweine

**Pinot Blanc, Brunner Weinmanufaktur**  2021 55.00  
Hitzkirch, Schweiz

**Blanc de noir «Corbeau»** 2021 46.00  
Pinot Noir, Freienbach, Schweiz



**Lilium Bianco di Merlot Ticino**  2021 58.00  
DOC, Tessin, Vinattieri

**Grüner Veltliner, Bründlmayer** 2021 52.00  
Hauswein, Österreich

**Tement Blanc „Kalk&Kreide“** 2021 65.00  
Sauvignon Blanc, Weissburgunder, Welschriesling  
Südsteiermark

**Altagnac, Terres Amoureuses** 2019 56.00  
Chardonnay, Mauzac, Languedoc-Roussillon, Frankreich

**Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy** 2019 55.00  
Burgund, Frankreich

**Riesling, Koehler-Ruprecht, Kallstadter Saumagen Kabinett** 2018 64.00  
Pfalz, Deutschland

**Pomino Bianco DOC, Marchesi de Frescobaldi** 2021 52.00  
Chardonnay, Pinot Bianco, Toskana, Italien

**Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa** 2021 67.00  
Arneis, Piemont, Italien

**iL Disperato Bianco delle Venezie IGT** 2021 55.00  
Garganega, Venetien, Italien

**Verdejo, Val de Vid** 2020 51.00  
Rueda, Spanien






### Roséweine

**Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier** 2022 45.00  
Grenache, Südfrankreich

**Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz** 2022 61.00  
Blaubrugunder, Fläsch, Schweiz

### Rotweine

**Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur**  2020 52.00  
Hitzkirch, Schweiz

**Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank** 2021 70.00  
Blauburgunder, Fläsch, Schweiz

**Sottorocchia Tenuta San Giorgio** 2020 63.00  
Cabernet Franc, Merlot  
Tessin, Schweiz

**Merlot del Ticino „Al Giardinetto“** 2019 60.00  
Merlot, Gialdi Vini, Tessin

**Fläscher Pinot Noir, Fam. Heinz Kunz** 2019 68.00  
Blauburgunder, Fläsch, Schweiz

**Le Rouge Amour, Cave Berthaudin** 2021 45.00  
Gamay, La Côte, Schweiz

**Cuvée Franz, Weingut Pöckl** 2018 63.00  
Merlot, Cabernet Sauvignon,  
Burgenland, Österreich

**The Wine Cuvée Rot, Erich Scheiblhofer** 2020 55.00  
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon  
Burgenland, Österreich



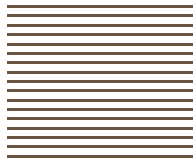
**JT Rouge, Château de Nages** 2017 58.00  
Syrah, Mourvèdre



<b>Châteauneuf-du-Pape Halos de Jupiter</b> von Philippe Cambie, Grenache, Syrah, Mourvèdre Côtes du Rhône, Frankreich	2020	83.00
<b>Château Bernadotte, Haut-Médoc AC</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Bordeaux, Frankreich	2015	63.00
<b>Château Lagrange</b> Cabernet-Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Saint-Julien, Bordeaux, Frankreich	2012	96.00
<b>Château Phélan-Ségur</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, St-Estèphe, Bordeaux, Frankreich	2010	119.00
<b>Ripasso iL Bugiardo Valpolicella Superiore DOC</b> Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatia, Oseleta Venetien, Italien	2020	59.00
<b>Valpolicella DOC Classico, Secondo Marco</b> Corvina, Corvinone, Rondinella Venetien, Italien	2018	56.00
<b>Camp du Rouss</b> Barbera d´Asti DOCG, Coppo, Piemont, Italien	2019	65.00
<b>Bagnolo Riserva, Villa Bagnolo</b> Sangiovese, Romagna, Italien	2019	56.00
<b>Barbera d´Alba MonBirone DOC</b> Piemont, Italien	2018	72.00
<b>Imeneo Bolgheri DOC, Villanoviana</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Toskana, Italien	2020	63.00



	<b>Azienda Petra, Quercegobbe</b> Merlot, Toscana, Italien	2010	86.00
	<b>Barbera Passito Appassimento</b> Barbera, Cantine San Silvestro, Piemont, Italien	2020	48.00
Bio	<b>Chianti Riserva Le Baròncole DOCG</b> Sangiovese, Canaiolo, Toscana, Italien	2019	74.00
	<b>I Sodi di San Niccolò IGT</b> Sangiovese, Malvasia Nera, Toscana, Italien	2017	98.00
Bio	<b>Barahonda Organic</b>  Monastrell, Merlot, Yecla DO, Spanien	2020	51.00
	<b>Aalto, Aalto Bodega</b> Tempranillo Ribera del Duero, Spanien	2020	97.00
	<b>Sello del Rey, Muñoz</b> Tempranillo, Castilla-La-Mancha, Spanien	2018	49.00
	<b>Baigorri Reserva</b> Tempranillo, Rioja DOCa, Spanien	2013	73.00
	<b>Abadia Retuerta, Selección Especial</b> Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Castilla y Leon, Spanien	2018	67.00
	<b>Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos</b> Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon Alentejo, Portugal	2019	56.00



MILL'FEUILLE