



MENU À LA CARTE

Per garantire la miglior esperienza gastronomica, è richiesto un ordine minimo di due portate a persona.

To ensure the best dining experience, a minimum order of two courses per person is required.

Afin de garantir la meilleure expérience culinaire, une commande minimum de deux plats par personne est requise.

MENU 2 PORTATE: € 75

2 COURSE MENU / 2 SERVICES

MENU 3 PORTATE: Antipasto, Primo e Secondo € 95

3 COURSE MENU: Starter, First Course and Second Course / MENU 3 SERVICES: Entrée, Premier plat et Plat principal

MENU DEGUSTAZIONE 6 PORTATE

6 COURSE TASTING MENU / MENU DÉGUSTATION 6 SERVICES

€ 115 p.p. (vini esclusi)

€ 160 p.p. (vini inclusi)

Costo per singolo piatto / Additional dish / Plat supplémentaire € 45

ANTIPASTI - STARTER - ENTRÉS

Seppioline pugliesi alla brace con pomodorini e maggiorana¹

Grilled cuttlefish with cherry tomatoes and marjoram / Saïches des poulles grillées avec tomates et marjolaine

Tataki di manzo e verdure marinate al Gin

Beef tataki and vegetables marinated with Gin / Tataki de bœuf et légumes marinés au Gin

Carciofo fritto alla carbonara^{3, 7, 12}

Fried artichoke carbonara / Artichaut frit à la Carbonara

Cremoso di topinambur, uovo pochè e chips di tuber^{7, 12}

Creamy Jerusalem artichoke, poached egg and tuber chips / Topinambur crémeux, œuf poché et chips de tubercules

Anguilla alla brace, zucca in saor e balsamico stravecchio¹²

Grilled eel, pumpkin in saor and balsamic / Anguille grillée, courge au saor et balsamique

Coda di manzo, sablé al pecorino e sedano croccante^{7, 8}

Beef tail, pecorino sablé and crispy celery / Queue de bœuf, sablé au pecorino et celeri croustillant

**Alcuni prodotti ittici sono stati abbattuti direttamente a bordo dei pescherecci, gli altri negli abbattitori della nostra cucina*

**Some fish products have been blast chilled directly onboard fishing vessels, others in the blast chiller of our kitchen*

**Certains produits de la mer ont été congelés directement à bord des bateaux de pêche, les autres dans les cellules de refroidissement rapide de notre cuisine.*



PRIMI - FIRST COURSES - NOS PÂTES

Tagliolino al granchio, basilico e pomodori Piccadilly^{1,2}

Tagliolino, crab, basil and Piccadilly tomato / Tagliolino au crable, basilic et tomates Piccadilly

Cannelloncino, ricotta, carciofi e pecora^{1,3,7,8}

Cannelloni, ricotta cheese, artichokes and sheep / Cannellonis, ricotta, artichauts et mouton

Risotto mantecato al pecorino di fossa, piccione e mirto^{7,8}

Creamed risotto with pecorino cheese, pigeon and myrtle / Risotto à la crème au pecorino, pigeon et myrte

Tagliatella al cacao, ragù d'anatra e blu di bufala^{1,7,8}

Cocoa tagliatelle, duck ragout and buffalo blue cheese / Tagliatella au cacao, sauce au ragout de canard et bleu de buffle

Mezzo pacchero, guancia di cinta senese, pomodorini gialli e baccalà¹

Pacchero, Cinta Senese pork jowl, yellow cherry tomatoes and cod / Pacchero, joue de porc, tomates cerises jaunes et morue salée

Spaghetti quadrato cacio, pepe del Madagascar e cozze¹

Spaghetti with cheese, Madagascar pepper and mussels / Spaghetti au cacio, poivre de Madagascar et moules

**Alcuni prodotti ittici sono stati abbattuti direttamente a bordo dei pescherecci, gli altri negli abbattitori della nostra cucina*

**Some fish products have been blast chilled directly onboard fishing vessels, others in the blast chiller of our kitchen*

**Certains produits de la mer ont été congelés directement à bord des bateaux de pêche, les autres dans les cellules de refroidissement rapide de notre cuisine.*



SECONDI - SECOND COURSES - NOS VIANDES ET POISSONS

Calamaro pugliese alla brace ripieno di patate all'olio di oliva e salsa alla cacciatora⁸

Grilled squid stuffed with potatoes, olive oil and cacciatora sauce / Calmar des Pouilles grillés farcis de pomme de terre à l'huile d'olive

Polpo alla romana, carciofi, mentuccia e pecorino^{1, 7, 12}

Octopus, artichokes, mint and pecorino cheese / Poulpe à la romaine, artichauts, menthe et pecorino

Astice gratinato, salsa ai frutti di mare e cremoso di bieta^{1, 2, 7}

Gratin lobster, seafood sauce and creamy chard / Gratine de homard, sauce aux fruits de mer et crème de betterave

Anatra Cannette di Barberie e tatin di mele al rosmarino^{1, 7}

Duck Cannette of Barberie and rosemary apple tatin / Cannette de canard de Barberie et tatin de pomme au romarin

Bavetta di manzo alla brace in salsa Teriyaki e pomme douchin^{1, 7, 12}

Grilled beef rib in Teriyaki sauce and pomme douchine / Bavette de bœuf grillé à la sauce Teriyaki et pomme douchin

Variation di Agnello del Galles, zucca mantovana, gorgonzola e salsa al cioccolato^{1, 3, 7, 8}

Variation of Welsh lamb, pumpkin, gorgonzola cheese and chocolate sauce / Variation d'Agneau de Galles, courge montoue, gorgonzola et sauce au chocolat

Vegetali dello Chef^{1, 7, 8, 12}

Chef's Vegetables / Légumes du Chef

Selezione di Formaggi⁷

Cheese plate / Sélection de fromages

**Alcuni prodotti ittici sono stati abbattuti direttamente a bordo dei pescherecci, gli altri negli abbattitori della nostra cucina*

**Some fish products have been blast chilled directly onboard fishing vessels, others in the blast chiller of our kitchen*

**Certains produits de la mer ont été congelés directement à bord des bateaux de pêche, les autres dans les cellules de refroidissement rapide de notre cuisine.*



DOLCI - DESSERT - DESSERTS

Cre moso al caramello e arachidi salati ^{1, 3, 7, 12}

Creamy caramel and savoury peanuts / Crèmeux au caramel et aux cacahuètes salées

€ 15,00

Bomboniera di tiramisù ^{1, 3, 7, 12}

Bon bon with tiramisù / Bon bon de tiramisu

€ 15,00

Cannolo croccante crema, mele e cannella ^{1, 3, 7, 12}

Crispy cannolo cream, apples and cinnamon / Cannoli croustillant à la crème, aux pommes et à la cannelle

€ 15,00

Crème brûlée agli agrumi e vaniglia del Sud America ^{1, 3, 7}

Crème brûlée with citrus and vanilla from South America / Crème brûlée aux agrumes et vanille d'Amérique du Sud

€ 15,00

Namelaka al whisky, cioccolato fondente e datteri ^{1, 3, 7}

Namelaka cream with whiskey, dark chocolate and dates / Namelaka au whisky, chocolat noir et datter

€ 15,00

La nostra Assiette ^{1, 3, 7, 12}

Our Assiette / Notre assiette

€ 32,00

I piatti proposti possono essere preparati anche senza glutine. A richiesta alcuni dei piatti proposti possono essere preparati in versione vegetariana.

The selected dishes may also be prepared gluten free. Upon request some dishes may be prepared in a vegetarian variations.

Les plats proposés peuvent également être préparés sans gluten et, sur demande, certains plats peuvent être préparés en version végétarienne.



MENÙ DEGUSTAZIONE - TASTING MENÙ - MENÙ DEGUSTATION

BENVENUTO DELLO CHEF - CHEF WELCOME - BIENVENU DU CHEF (ALTA LANGA CANTINA BANFI)

Cremoso di topinambur, uovo pochè e chips di tuberì^{7, 12}

Creamy Jerusalem artichoke, poached egg and tuber chips / Topinambur crémeux, œuf poché et chips de tubercules

(NUVOLA SIRAH ROSATO SANT EUFEMIA)

Seppioline pugliesi alla brace con pomodorini e maggiorana¹

Grilled cuttlefish with cherry tomatoes and marjoram / Saiches des poulles grillées avec tomates et marjolaine

(NUVOLA SIRAH ROSATO SANT EUFEMIA)

Tagliolino al granchio, basilico e pomodori Piccadilly^{1, 2}

Tagliolino, crab, basil and Piccadilly tomato / Tagliolino au crable, basilic et tomates Piccadilly

(SOAVE CLASSICO CANTINA PRA)

Polpo alla romana, carciofi, mentuccia e pecorino^{1, 7, 12}

Octopus, artichokes, mint and pecorino cheese / Poulpe à la romaine, artichauts, menthe et pecorino

(LACRIMA DI MORRO VELENOSI)

PREDESSERT

Namelaka al whisky, cioccolato fondente e datteri^{1, 3, 7}

Namelaka with whiskey, dark chocolate and dates / Namelaka au whisky, chocolat noir et datter

(PASSITO DI MOSCATO DONNA FUGATA)

€110,00 pp

€155,00 pp

(VINI IN ABBINAMENTO / WINE PAIRING / AVEC DEGUSTATION DE VIN)

Il menù verrà servito per l'intero tavolo. Il menù degustazione non si potrà scegliere dopo le ore 21:45.

Menu will be server for the whole table. The tasting menu will not be able to be chosen after 9:45 PM.

Le menu sera servi à tous les membres de la table. Le menu dégustation ne peut pas être choisi à partir de 21:45.



ALLERGENI - ALLERGENS - ALLERGÈNES

1. CEREALI / GLUTINE | CEREALS / GLUTEN | CÉRÉALES / GLUTEN

2. CROSTACEI | CRUSTACEANS | CRUSTACÉS

3. UOVA | EGG | ŒUF

4. PESCE | FISH | POISSON

5. MOLLUSCHI | CLAMS | MOLLUSQUES

6. SOIA | SOY | SOJA

7. LATTE E LATTOSIO | MILK AND LACTOS | LAIT ET LACTOSE

8. SEDANO | CELERY | CÉLERI

9. SENAPE | MUSTARD | MOUTARDE

10. SEMI DI SESAMO | SESAME SEEDS | GRAINES DE SÉSAME

11. ARACHIDI | PEANUTS | ARACHIDES

12. FRUTTA SECCA (NOCI...) | DRIED FRUIT (NUTS...) | FRUITS SECS (NOIX...)

13. SOLFITI E/O ANIDRIDE SOLFOROSA
SULPHITES AND/OR SULFUR DIOXIDE | SULFITES ET/OU DIOXYDE DE SOUFRE

14. LUPINI | LUPINS | LUPIN

15. VEGETARIANO | VEGETARIAN | VÉGÉTARIEN

16. VEGANO | VEGAN | VÉGÉTALIEN

17. SENZA GLUTINE | GLUTEN FREE | SANS GLUTEN

18. CONGELATO | FROZEN | CONGELÉ

Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attività sono presenti allergeni, pertanto si invitano le persone allergiche e/o intolleranti a chiedere informazioni al personale.

Dear customers, allergens are present in our business, therefore allergic and / or intolerant people are invited to request information from the staff.

Nous souhaitons informer notre clientèle que nos plats contiennent des allergènes ce pendant les personnes souffrant d'allergies et/ou d'intolérances sont invitées à se renseigner auprès de notre personnel.

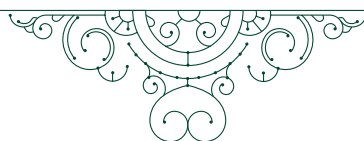
"Tutti i prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi sono stati sottoposti a trattamento bonifica preventiva secondo il reg. ce 853/04".

"All fish products intended to be eaten raw have been subjected to preventive reclamation treatment according to ec reg. 853/04".

"Tous les produits concernant la pêche destinés à être consommés crus ont subi un traitement sanitaire préventif conformément au règlement CE 853/04".



CARTA DEI VINI



BOLLICINE - SPARKLING WINES C H A M P A G N E

Joseph Perrier Cuvée Royale Brut € 130,00
(Pinot noir 30%, Chardonnay 35%, Meunier 40% * Aoc * Francia * 12°)

Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Blanc de Blanc € 150,00
(Chardonnay 100% * Aoc * Francia * 12°)

Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Rosé € 150,00
(Pinot noir 40%, Chardonnay 40%, Meunier 20% * Aoc * Francia * 12°)

Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Nature € 160,00
(Chardonnay 62%, Pinot noir 14%, Meunier 24% * Aoc * Francia * 12°)

Joseph Perrier Josephine 2014 € 220,00
(Chardonnay 60%, Pinot noir 40% * Aoc * Francia * 12°)

Luis Roederer Brut Aoc € 150,00
(Chardonnay 42%, Pinot noir 36%, Miognier 32% * Aoc * Francia * 12°)

Rsrv 4.5 Brut Maison Mumm € 80,00
(Chardonnay, Pinot noir * Aoc * Francia * 12°)

Rsrv 4.5 Brut Rosé Foujta Maison Mumm € 80,00
(Chardonnay, Pinot noir * Aoc * Francia)

Luis Roederer Cristal Brut € 320,00
(Chardonnay 45%, Pinot noir 55% * Aoc * Francia * 12°)

Laurant Perrier Brut € 110,00
(Chardonnay 55%, Pinot noir 35%, Miognier 10% * Aoc * Francia * 12,5°)

Laurant Perrier Brut Nature Blanc de Blanc € 200,00
(Chardonnay 100% * Aoc * Francia)

Laurant Perrier Cuvée Rosé € 180,00
(Pinot noir 100% * Aoc * Francia)

Moët & Chandon "Réserve Impériale" € 140,00
(Pinot nero 40%, Pinot meunier 30%, Chardonnay 30% * Aoc * Francia * 12°)

Delong Ter Original Brut € 120,00
(Pinot nero 15%, Pinot meunier 17%, Chardonnay 68% * Aoc * Francia * 12°)

Delong Grande Réserve Brut € 135,00
(Pinot nero 30%, Pinot meunier 20%, Chardonnay 50% * Aoc * Francia * 12°)

Delong Cuvée Rosée Brut € 125,00
(Pinot nero 30%, Pinot meunier 20%, Chardonnay 50% * Aoc * Francia * 12°)

Bernard Pitois Blanc de blanc 2018 € 160,00
(Chardonnay 100% * Aoc * Francia * 12°)

Bernard Pitois Brut Blanche Premier cru € 90,00
(Pinot nero 60%, Chardonnay 40% * Aoc * Francia * 12°)

Bernard Pitois Brut Nature cru € 120,00
(Pinot nero 75%, Pinot meunier 05%, Chardonnay 20% * Aoc * Francia * 12°)

Bollinger La grande année Brut 2014 € 250,00
(Pinot nero, Chardonnay * Ay * Francia * 12°)

Bollinger La grande année Brut Rosé 2007 € 400,00
(Pinot nero * Ay * Francia * 12°)

Bollinger La grande année Brut Rosé 2014 € 270,00
(Pinot nero * Ay * Francia * 12°)

Armand de Brignac brut Gold € 450,00
(Chardonnay, Pinot nero, Pinot meunier, Chigny-les-roses * Aoc * Francia * 12,5°)

Dom Perignon Vintage 2012 € 400,00
(Pinot nero/Chardonnay * Aoc * Francia * 12,5°)

Dom Perignon Brut Vintage 2013 € 350,00
(Pinot nero/Chardonnay * Aoc * Francia * 12,5°)

Dom Perignon Plenitude P2 2004 € 650,00
(Pinot nero/Chardonnay, Épernay * Aoc * Francia * 12,5°)

Antech Blanquette Brut Cuvée Francoise mill. 2019 € 50,00
(Mauzac 90%, Chenin Blanca 05%, chardonnay 05% * Aoc * Francia * 12°)

Ruinart Blanc de Blancs € 250,00
(Chardonnay 100% * Aoc * Francia * 12°)

Ruinart Rosé € 250,00
(Pinot nero 55%, Chardonnay 45% * Aoc * Francia * 12°)

Maison Burtin Brut € 110,00
(Chardonnay 37%, Pinot nero 24%, pinot meunier 39% * Aoc * Francia * 12,5°)

Maison Burtin Rosé € 140,00
(Pinot nero 75%, Pinot meunier 25% * Aoc * Francia * 12,5°)

Maison Burtin Blanc de blanc € 160,00
(Chardonnay 100% * Aoc * Francia * 12,5°)

Maison Burtin Vintage € 170,00
(Chardonnay 39%, Pinot nero 48%, Pinot meunier 13% * Aoc * Francia * 12,5°)

M E T O D O C L A S S I C O

Angelo Negro Roero Arneis non dosato Metodo classico € 65,00
(Arneis 100% * Docg * Piemonte * 12,5°)

Angelo Negro Nebbiolo d'Alba rosè "Maria Elisa" € 65,00
(Nebbiolo 100% * Doc * Piemonte * 12,5°)

Ca dei Frati Metodo classico € 60,00
(Turbinata 90%, Chardonnay 10% * Vsq * Lombardia * 13°)

Bellavista Franciacorta brut Gran Cuvèe "Alma" € 80,00
(Chardonnay 80%, Pinot nero e Pinot bianco 20% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Bellavista Franciacorta Dosaggio zero Gran Cuvèe "Alma" € 90,00
(Chardonnay 77%, Pinot nero 22%, Pinot bianco 1% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Bellavista Franciacorta Rosè € 110,00
(Chardonnay 62%, Pinot Nero 38% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Bellavista Franciacorta Satèn € 110,00
(Chardonnay 100% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Bellavista Franciacorta La Scala € 130,00
(Chardonnay 72%, Pinot nero 28% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Cà Del Bosco Franciacorta Extra Brut Cuvèe Prestige € 80,00
(Chardonnay 55%, Pinot bianco 25%, Pinot nero 20% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Cà Del Bosco Franciacorta dosaggio zero vintage € 120,00
(Chardonnay 65%, Pinot bianco 13%, Pinot nero 22% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Contadi Castaldi Franciacorta Brut € 75,00
(Chardonnay 80%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 10% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Contadi Castaldi Franciacorta Rosè € 75,00
(Chardonnay 65%, Pinot nero 35% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Contadi Castaldi Franciacorta Soul Satèn € 100,00
(Chardonnay 100% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Contadi Castaldi Franciacorta dosaggio zero € 88,00
(Chardonnay 50%, Pinot nero 50% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Monterossa Franciacorta Rosé "Flamingo" € 100,00
(Chardonnay 60%, Pinot nero 40% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Monterossa Franciacorta Satèn brut "Sansevé" € 95,00
(Chardonnay 100% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Monterossa Franciacorta Non dosato "Coupé" € 95,00
(Chardonnay 80%, Pinot nero 20% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Monterossa Franciacorta Blanc de blancs "P.R. Brut" € 90,00
(Chardonnay 100% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Monterossa Franciacorta "Salvadek 2016" € 130,00
(Chardonnay 95%, Vini Riserva 5% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Latrari Trento Doc Brut € 85,00
(Chardonnay/Pinot nero/Pinot bianco * Doc * Trentino * 12,5°)

Latrari Trento Doc Brut Rosé € 85,00
(Pinot nero 80%, Chardonnay 20% * Doc * Trentino * 12,5°)

Strappo alla regola non dosato € 70,00
(Malvasia 50%, Sangiovese 50% * Lazio * 12,5°)

M E T O D O C H A R M A T

**Gemin Valdobbiadene Prosecco Superiore
Docg Extra Dry** € 50,00
(Glera 100% * Docg * Veneto * 11°)

**Gemin Valdobbiadene docg Rive
di Santo Stefano Pioniere** € 55,00
(Glera 100% * Docg * Veneto * 11°)

Gemin Vaddobbiadene superiore di Cartizze € 55,00
(Glera 100% * Docg * Veneto * 11,5°)

Cantine Benvenuto "Mare mosso Bio" € 40,00
(Zibibbo 100% * Igt * Calabria * 12°)

VINI DALL' ESTERO - WORLD'S WINE

Valter Sirk Chardonnay € 58,00
(Chardonnay 100% * Brda * Slovenia * 13°)

Valter Sirk Pinot Bianco € 58,00
(Pinot bianco 100% * Brda * Slovenia * 13°)

Valter Sirk Pinot grigio € 58,00
(Pinot grigio 100% * Brda * Slovenia * 13°)

Valter Sirk Ribolla gialla € 58,00
(Ribolla gialla 100% * Brda * Slovenia * 13°)

Valter Sirk Sauvignon € 60,00
(Sauvignon 100% * Brda * Slovenia * 13°)

Valter Sirk Jacot € 60,00
(Friulano) (Friulano 100% * Brda * Slovenia * 13°)

Weingut Meulenhof Erdener Treppchen Riesling Kabinett € 50,00
(Riesling 100% * Germania * 12,5°)

Weingut Meulenhof Erdener Treppchen Alte Reben Riesling Spatlese € 65,00
(Riesling 100% * Germania * 7,5°)

Weingut Meulenhof Erdener Treppchen Riesling Kabinett € 65,00
(Riesling 100% * Germania * 8,5°)

Côtes de Provence Rosé "Whispering Angel" € 65,00
(Grenache 72%, rolle 13%, syrah 7%, cinsault 4%, tibouren 4% * Provence Aoc * Francia * 13,5°)

Cloudy Bay Marlborough Chardonnay € 70,00
(Chardonnay 100% * Marlborough * Nuova Zelanda * 13,5°)

Cloudy Bay Marlborough Sauvignon Blanc € 70,00
(Sauvignon Blanc 100% * Marlborough * Nuova Zelanda * 12,5°)

Terrazas de Los Andes Malbec € 75,00
(Malbec 100% * Mendoza * Argentina * 14°)

Cape Mentelle Western Australia € 70,00
(Sauvignon Blanc, Semillon 100% * Western Australia * 14,5°)

Domaine Laroche Fourchaumes Vieilles Vignes Chablis Premier Cru € 120,00
(Borgogna, chardonnay 100% * 12°)

Domaine Laroche Saint Martin Chablis € 75,00
(Borgogna, chardonnay 100% * 12,5°)

Francis Ford Coppola Winery Cabernet Sauvignon € 70,00
(California, cabernet sauvignon 89%, petit verdot 7%, segalin 4% * 14°)

Francis Ford Coppola Winery Zinfandel € 70,00
(California, zinfandel 79%, petit sirah 21% * 13,5°)

VINI NATURALI - NATURAL WINES

Le More Bianche Ironia € 65,00
(Piemonte * Docg * roero arneis 100% * 13°)

La Biancra Sassaia € 55,00
(Veneto * Igt * garganega 90%, trebbiano 10% * 12,5°)

Andreas Gsellmann Exempel Chardonnay € 75,00
(Austria * chardonnay 100% * 12,5°)

Valli Unite Derthona Timorasso € 60,00
(Piemonte * Doc * timorasso 100% * 14°)

La Cantina di Cunéaz Pantagruel € 50,00
(Valle d'Aosta * Doc * gewurztraminer 100% * 13,5°)

VINI BIANCHI - WHITE WINES

N O R D I T A L I A

Prà Soave classico "Staforte" € 50,00
(Garganeca 100% * Doc * Veneto * 13°)

Prà Soave classico "Monte grande" € 55,00
(Garganeca 70%, Trebbiano di Soave 30% * Doc * Veneto * 13,5°)

Kellerey Bozen Chardonnay "Kleinstein" € 55,00
(Chardonnay 100% * Doc * Alto Adige * 13,5°)

Kellerei Bozen Gewurztraminer "Ceslar" € 50,00
(Gewurztraminer 100% * Doc * Alto Adige * 15°)

Kellerei Bozen Riesling "Hochkofler" € 50,00
(Riesling 100% * Doc * Alto Adige * 13°)

Kellerey Bozen Moscato giallo € 45,00
(Moscato Giallo 100% * Doc * Alto Adige * 13°)

Kellerei Bozen Pinot bianco "Dell'ago" € 55,00
(Pinot bianco 100% * Doc * Alto Adige * 13,5°)

Kellerei Bozen Kerner "Puntscheit" € 50,00
(Kerner 100% * Doc * Alto Adige * 14°)

Colterenzio "lafòà" Sauvignon € 58,00
(Sauvignon 100% * Doc * Alto Adige * 14°)

Colterenzio "lafòà" Chardonnay € 58,00
(Chardonnay 100% * Doc * Sud Tirol * 14°)

Colterenzio "lafòà" Gewurztraminer € 60,00
(Gewurztraminer 100% * Doc * Sud Tirol * 15°)

Gravner ribolla gialla 2016 € 155,00
(Ribolla 100% * IGT * Venezia Giulia * 14°)

Torre Rosazza Ribolla gialla Colli orientali del Friuli € 50,00
(Ribolla 100% * Friuli * 13°)

Torre Rosazza Friulano Colli orientali del Friuli € 55,00
(Friulano 100% * Friuli * 13,5°)

Torre Rosazza Sauvignon Colli orientali del Friuli € 50,00
(Sauvignon 100% * Friuli * 13°)

Torre Rosazza Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli € 50,00
(Pinot grigio 100% * Friuli * 13,5°)

Travaglino Riesling Campo della Fojada € 55,00
(Riesling 100% * Oltrepò Pavese * 12,5°)

Travaglino Lunano € 50,00
(Pinot grigio 25%, Moscato 25%, Sauvignon 25%, Chardonnay 25% * Oltrepò Pavese * 12,5°)

Travaglino Pinot grigio Ramato € 50,00
(Pinot grigio 100% * Oltrepò Pavese * 12,5°)

Marchesi di Barolo Roero Arneis € 50,00
(Roero 100% * DOCG * Piemonte * 13°)

Marchesi di Barolo Gavi di Gavi € 50,00
(Cortese 100% * DOCG * Piemonte * 12,5°)

Cordero di Montezemolo Chardonnay "Elorio" € 85,00
(Chardonnay 100% * DOC * Piemonte * 13°)

Brogli Gavi di gavi "Bruna Broglia" 2019 € 65,00
(Cortese 100% * Piemonte * 12,5°)

Brogli Gavi di gavi "Vecchia annata" 2015 € 120,00
(Cortese 100% * Piemonte * 13,5°)

Angelo Negro "Perduadin" € 45,00
(Arneis 100% * Docg * Piemonte * 13°)

Cà dei Frati Lugana "I Frati" € 45,00
(Turbiana 100% * Doc * Lombardia * 13°)

Cà dei Frati Brolettino € 45,00
(Turbiana 100% * Doc * Lombardia * 13,5°)

Cà dei Frati Pratto € 50,00
(Turbiana, Chardonnay, Sauvignon blanc in barrique * Igt * Lombardia * 13,5°)

Poggio dei Gorleri Pigato Arveglio € 65,00
(Riviera Ligure di Ponente Pigato * Doc * pigato 100% * 13,5°)

Poggio dei Gorleri Vermentino Vigna Sorì € 65,00
(Riviera Ligure di Ponente Vermentino * Doc * vermentino 100% * 13°)

Sansteva Moscatello di Taggia € 65,00
(Riviera Ligure di Ponente Pigato * Doc * moscatello di taggia 100% * 13°)

VINI BIANCHI - WHITE WINES

C E N T R O I T A L I A

Monsanto Chardonnay € 50,00
(Chardonnay 100% * Igt * Toscana * 14°)

Michele Satta Bolgheri bianco "Costa di Giulia" € 48,00
(Vermentino 70%, Sauvignon 30% * Doc * Toscana * 13,5°)

Michele Satta Viognier "Giovin re" € 90,00
(Viognier 100% * Igt * Toscana * 13,5°)

Antinori Cervaro della Sala € 120,00
(Chardonnay 90%, Grechetto 10% * Igt * Umbria * 12,5°)

Antinori "Conte della Vipera" € 75,00
(Sauvignon Blanc 80%, Sémillon 20% * Igt * Umbria * 12,5°)

Antinori "Bramito della Sala" € 45,00
(Chardonnay 100% * Igt * Umbria * 12,5°)

Cantina Belisario Verdicchio di Matelica Riserva € 55,00
(Verdicchio Matelicense 100% * D O C G * 13°)

Velenosi Offida Passerina "Bio" € 40,00
(Passerina 100% * Igt * Marche * 12,5°)

Velenosi Offida Pecorino "Bio" € 40,00
(Pecorino 100% * Docg * Marche * 13,5°)

Velenosi Offida Pecorino "Rêve" € 55,00
(Pecorino 100% * Docg * Marche * 13,5°)

Marina Cvetic Trebbiano Riserva € 65,00
(Trebbiano 100% * Doc * Abruzzo * 14°)

Marina Cvetic Chardonnay € 65,00
(Chardonnay 100% * Igt * Abruzzo * 14°)

Le Macchie Gewurztraminer Scarpe toste € 55,00
(Gewurztraminer 100% * Lazio * 15°)

Le Macchie Riesling Renano € 55,00
(Riesling Renano 100% * Lazio * 14°)

Le Macchie Gewurztraminer macerato "Unplugged" € 70,00
(Gewurztraminer 100% * Lazio * 15°)

Benedetti Grigi Trebbiano Spoletino "Ermes" € 60,00
(Trebbiano 100% * D O C * Umbria * 13°)

Casale Vallechiesa Heredio € 45,00
(Malvasia puntinata 70%, Greco 15%, Bombino 15% * Docg * Lazio * 13,5°)

Casale Vallechiesa "Mia" € 40,00
(Malvasia puntinata 100% * Igp * Lazio * 13,5°)

Casale Vallechiesa "Giovin re" € 40,00
(Viognier 100% * Igp * Lazio * 13°)

Sant'Eufemia Vermentino "Mood" € 37,00
(Vermentino 100% * Igt * Lazio * 12°)

Sant'Eufemia Bellone "L'ultimo colle" € 37,00
(Bellone 100% * Igt * Lazio * 12,5°)

VINI BIANCHI - WHITE WINES

S U D I T A L I A

Di Meo Greco di tufo € 50,00
(Greco 100% * Docg * Campania * 13,5°)

Di Meo Fiano di Avellino € 50,00
(Fiano 100% * Docg * Campania * 13,5°)

Frisinò Verdeca € 40,00
(Verdeca 100% * Igp * Puglia * 13°)

Frisinò Minutolo Valle d'Itria € 40,00
(Minutolo 100% * Doc * Puglia * 13°)

Cantine Benvenuto "Mare Bio" € 45,00
(Malvasia bianca 75%, Zibibbo 25% * Igt * Calabria * 13°)

Cantine Benvenuto "Benvenuto Bio" € 45,00
(Zibibbo 100% * Igt * Calabria * 13,5°)

Firriato Terre siciliane "Quater Vitis" Bianco € 45,00
(Inzolia 25%, Catarratto 25%, Zibibbo 25%, Carricante 25% * Igt * Sicilia * 12,5°)

Donna Fugata Etna Bianco "Sul Vulcano" € 45,00
(Carricante 100% * Doc * Sicilia * 13°)

Barone Villagrande Salina bianco € 60,00
(Malvasia 100% * Doc * Sicilia * 13,5°)

Capichera Isola dei Nuraghi Vermentino di Sardegna € 95,00
(Vermentino 100% * Igt * Sardegna * 14,5°)

Depperu Luris Vermentino di Gallura € 60,00
(Vermentino 100% * DOCG * Sardegna * 13,5°)

Depperu Ruinas Colli del Limbara € 70,00
(Vermentino 100% * IGT * Sardegna * 14°)

Contini I Giganti € 55,00
(Vermentino 50%, vernaccia 50% * IGT * Sardegna * 13,5°)

Contini Karmis Vermentino di Sardegna € 50,00
(Vermentino di Sardegna 100% * IGT * Sardegna * 13,5°)

Contini Mamaioa Vermentino di Sardegna Bio € 50,00
(Vermentino di Sardegna 100% * IGT * Sardegna * 13,5°)

Contini Vernaccia di Oristano Flor € 65,00
(Vernaccia di Oristano 100% * Sardegna * 15°)

Schola Sarmenti Ambace € 45,00
(fiano 60%, chardonnay 40% * IGT * Puglia * 12°)

Schola Sarmenti Cillenza Riserva € 60,00
(Fiano 60%, chardonnay 40% * IGT * Puglia * 13,5°)

VINI ROSATI - ROSÉ WINES

Cà dei Frati Riviera del Garda Bresciano € 45,00
(Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera * Doc * Lombardia * 12,5°)

Monsanto Sangiovese Rosato € 50,00
(Sangiovese 100% * Igt * Toscana * 13,5°)

Sant'Eufemia Syrah "Nuvola" € 40,00
(Syrah 100% * Igt * Lazio * 12°)

Cantina Velenosi "Rosa" € 45,00
(Montepulciano 100% * Igt * Marche * 12,5°)

Saraja Isola dei Nuraghi rosato "Istade" € 45,00
(Carignano 100% * Igt * Sardegna * 12,5°)

Donna Fugata Etna rosato "Sul Vulcano" € 55,00
(Nero mescalese 100% * Doc * Sicilia * 12,5°)

Donna Fugata "Rosa Sicilia Doc Dolce e Gabbana" € 70,00
(Nerello Mescalese 50%, Nocera 50% * Doc * Sicilia * 12,5°)

Frisinò Rosato della Puglia € 40,00
(Primitivo 100% * Igp * Puglia * 12,5°)

Azienda agr. Benvenuto "Celeste Rosato IGP" € 45,00
(Calabrese 100% * Igp * Calabria * 13,5°)

Azienda agr. Benvenuto "Benvenuto Orange" non filtrato € 55,00
(Zibibbo 100% * Igp * Calabria * 14°)

Côtes de Provence Rosé "Whispering Angel" € 65,00
(Grenache 72%, Rolle 13%, Syrah 7%, Cinsault 4%, Tibouren 4% * Provence Aoc * Francia * 13,5°)

Contini I Giganti Rosato € 50,00
(Cannonau 60%, Nieddera 40% * IGT * Sardegna * 13,5°)

Schola Sarmenti Opra € 50,00
(Negroamaro 100% * DOC * Puglia * 13°)

Schola Sarmenti Antieri € 50,00
(Susumaniello 100% * IGT * Puglia * 13°)

VINI ROSSI - RED WINES

N O R D I T A L I A

Colterenzio Pinot nero Riserva "St. Daniel" € 70,00
(Pinot nero 100% * Doc * Sud Tirolo * 13,5°)

Kellerei Bozen Lagrein "Perl" € 50,00
(Lagrein 100% * Doc * Sud Tirolo * 13°)

Kellerei Bozen St.Magdalener "Huck am bach " € 50,00
(Lagrein 50% , Schiava 50% * Doc * Sud Tirolo * 13°)

Marchesi di Barolo "Barolo Coste di rose" € 140,00
(Nebbiolo 100% * DOCG * Piemonte * 14°)

Marchesi di Barolo "Barolo Cannubi" € 180,00
(Nebbiolo 100% * DOCG * Piemonte * 14°)

Marchesi di Barolo Barbaresco Serragrilli € 100,00
(Nebbiolo 100% * DOCG * Piemonte * 14°)

Marchesi di Barolo Nebbiolo d'Alba Roccheri € 80,00
(Nebbiolo 100% * DOC * Piemonte * 14°)

Marchesi di Barolo Barbera d'Alba Peiragal € 65,00
(Barbera 100% * DOC * Piemonte * 13,5°)

Marchesi di Barolo Dolcetto d'Alba Bosset € 60,00
(Dolcetto 100% * DOC * Piemonte * 13°)

Cordero di Montezemolo Barbera d'Alba Sup."Funtani" € 85,00
(Barbera d'Alba 100% * DOC * Piemonte * 14,5°)

Chiarlo Barolo Tortoniano € 100,00
(Nebbiolo 100% * Docg * Piemonte * 14°)

Michele Chiarlo Nebbiolo Langhe € 55,00
(Nebbiolo 100% * Doc * Piemonte * 13,5°)

Michele Chiarlo Nizza € 50,00
(Barbera 100% * Docg * Piemonte * 14°)

Angelo Negro Nebbiolo "Angelin" € 45,00
(Nebbiolo 100% * Doc * Piemonte * 14°)

Angelo Negro Nebbiolo "Angelin" € 45,00
(Nebbiolo 100% * Doc * Piemonte * 14°)

Angelo Negro Barbera d'Alba € 45,00
(Barbera 100% * Doc * Piemonte * 14,5°)

Angelo Negro Roero riserva "Sudisfà" € 80,00
(Nebbiolo 100% * Docg * Piemonte * 14,5°)

Cà dei Frati Amarone della Valpolicella "Pietro dal Cero" € 150,00
(Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina * Docg * Lombardia * 16°)

Cà dei Frati Ronchedone € 45,00
(Lugana, Charetto * Vdt * Lombardia 14,5°)

Pra Valpolicella "Morandina" € 45,00
(Corvina, Rondinella, Molinara, Oseleta * Doc * Veneto * 13°)

Pra Valpolicella superiore Ripasso € 55,00
(Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta * Doc * Veneto * 15,5°)

Pra Amarone della Valpolicella € 105,00
(Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta * Doc * Veneto * 17°)

Travaglino Pernero Pinot nero dell'Oltrepo Pavese € 55,00
(Pinot nero 100% * Oltrepo Pavese * Doc * 12,5°)

Torre Rosazza Altro Merlot € 70,00
(Merlot 100% * Friuli * 15°)

VINI ROSSI - RED WINES

CENTRO ITALIA

Tenuta San Guido "Le Difese" € 90,00
(Cabernet Sauvignon 70%, Sangiovese 30% * Igt * Toscana * 14°)

Banfi Chianti Classico "Fonte alla Selva" € 45,00
(Sangiovese 100% * Docg * Toscana * 14°)

Banfi Brunello di Montalcino "Poggio alle Mura" € 90,00
(Sangiovese grosso 100% * Docg * Toscana * 14,5°)

Monsanto Chianti Classico € 50,00
(Sangiovese 90%, Canaiolo, Colorino 10% * Docg * Toscana * 14°)

Monsanto Cabernet Sauvignon "Nemo" € 80,00
(Cabernet Sauvignon 100% * Igt * Toscana * 14°)

Michele Satta Bolgheri rosso € 55,00
(Sangiovese 30%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 20%, Sirah 10%, Teraldego 10% * Doc * Toscana * 13,5°)

Michele Satta Bolgheri superiore "Piastraia" € 95,00
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Sirah, Sangiovese * Igt * Toscana * 14°)

Michele Satta Sirah € 90,00
(Sirah 100% * Igt * Toscana * 14°)

La Gerla Rosso di Montalcino € 48,00
(Sangiovese 100% * Docg * Toscana * 14°)

La Gerla Poggio gli Angeli € 40,00
(Sangiovese 100% * Igt * Toscana * 14°)

La Gerla Birba € 60,00
(Sangiovese 100% * Igt * Toscana * 14°)

La Gerla Brunello di Montalcino € 90,00
(Sangiovese grosso 100% * Docg * Toscana * 14°)

Frescobaldi Rosso di Montalcino € 50,00
(Sangiovese 100% * Docg * Toscana * 14°)

Tolaini Al Passo "Bio" € 55,00
(Sangiovese 34%, Merlot 33%, Cabernet 33% * IGT * Toscana * 13,5°)

Tolaini Val di Santi "Bio" € 75,00
(Cabernet sauvignon 50%, Cabernet franc 50% * Igt * Toscana * 14°)

Tolaini Mello "Bio" € 130,00
(Sangiovese 100% * IGT * Toscana * 13,5°)

Tolaini Perlui "Bio" € 210,00
(Cabernet Franc 100% * IGT * Toscana * 14°)

Tolaini Legit "Bio" € 80,00
(Cabernet Sauvignon 100%, IGT * Toscana * 14,5°)

Marchesi Antinori Il Bruciato € 65,00
(Cabernet 37%, Merlot 24%, Cabernet-franc 18%, Sirah 17%, Petit 4% * Doc * Toscana * 14°)

Castello di Ama Il Chiuso € 80,00
(Pinot nero 100% * Toscana * 13,5°)

Mastrojanni Cabernet Sauvignon San Pio € 85,00
(Cabernet 70% Sangiovese 30% * IGT * Toscana * 14°)

Mastrojanni Rosso di Montalcino € 75,00
(Sangiovese 100% * DOC * Toscana * 13,5°)

Mastrojanni Rosso di Montalcino € 95,00
(Ciliegiolo 100% * IGT * Toscana * 13,5°)

Velenosi Ninfa € 80,00
(Cabernet Sangiovese, Merlot, Sirah * Igt * Marche * 14,5°)

Velenosi Ludi € 50,00
(Montepulciano 85%, Cabernet 8%, Merlot 7% * Offida Docg * Marche * 14,5°)

Velenosi Queciantica Lacrima di Morro € 50,00
(Lacrima di Morro d'Alba 100% * Doc * Marche * 13°)

Velenosi Roggio del Filare € 80,00
(Montepulciano 70%, Sangiovese 30% * Rosso Piceno Doc Sup. * Marche * 14,5°)

Velenosi Verso Sera Montepulciano d'Abruzzo € 100,00
(Montepulciano 100% * Docg * Abruzzo * 14,5°)

Marina Cvetic Montepulciano d'Abruzzo € 65,00
(Montepulciano 100% * Doc * Abruzzo * 13°)

Benedetti Grigi Montefalco rosso "Attunis" € 70,00
(Sangiovese, Nobile e Merlot * Doc * 14,5°)

Benedetti Grigi Sagrantino di Montefalco "Dioniso" € 80,00
(Sagrantino 100% * DOCG * 15,5°)

Casale Vallechiesa "Soraya" € 45,00
(Syrah 100% * Igp * Lazio * 14°)

Sant'Eufemia Cabernet Franc Petit Verdot "Terra" € 37,00
(Cabernet Franc 50%, Petit Verdot 50% * Igt * Lazio * 13°)

Casale la Ioria Cesanese del Piglio € 50,00
(Cesanese del Piglio 100% * Igt * Lazio * 15°)

Cantina San Giovenale Habemus "Etichetta rossa" € 90,00
(Cabernet franc 100% * Igt * Lazio * 15°)

Cantina San Giovenale Habemus "Etichetta Bianca" € 100,00
(Grenache 40%, Sirah 30%, Carignano 20%, Tempranillo 10% * Igt * Lazio * 15°)

VINI ROSSI - RED WINES

S U D I T A L I A

Di Meo Aglianico € 50,00
(Aglianico 100% * Igt * Campania * 13,5°)

Donna Fugata Tancredi € 70,00
(Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola * Igp * Sicilia * 14°)

Donna Fugata Mille e una Notte € 140,00
(Nero D'Avola e altri * Igp * Sicilia * 14°)

Barone Villagrande Etna Rosso € 60,00
(Nerello Mescalese, Nerello Cappuccino * Doc * Sicilia * 13,5°)

Firriato Terre Siciliane "Quater vitis" Rosso € 55,00
(Nero d'Avola 25%, Perricone 25%, Frappato 25%, Nerello cappuccio 25% * Igt * Sicilia * 14°)

Frisinò Primitivo della Puglia € 45,00
(Primitivo 100% * Igp * Puglia * 13°)

Azienda agr. Benvenuto "Terra" € 50,00
(Magliocco 85 %, Greco nero 35% * Igp * Calabria * 14°)

Saraja Carignano del Sulcis "Libaltai" € 45,00
(Carignano 100% * Doc * Sardegna * 13°)

Contini Cannonau di Sardegna Riserva "Inu" 2018 € 55,00
(Cannonau 100% * DOC * Sardegna * 14°)

Contini Cannonau di Sardegna "Sartiglia" € 50,00
(Cannonau 100% * DOC * Sardegna * 14°)

Schola Sarmenti Nerio € 50,00
(Negroamaro 80%, malvasia nera 20% * IGT * Puglia * 14°)

Schola Sarmenti Nauna € 55,00
(Negroamaro 60%, primitivo 40% * IGT * Puglia * 15,5°)

Schola Sarmenti Antieri € 55,00
(Susumaniello 100% * IGT * Puglia * 15°)

Schola Sarmenti Cubardi € 50,00
(Primitivo 100% * IGT * Puglia * 15°)

Schola Sarmenti Diciotto 2020 € 120,00
(Primitivo 100% * IGT * Puglia * 18°)

Schola Sarmenti Viginti € 150,00
(Negroamaro 100% * IGT * Puglia * 16,8°)

VINI ROSSI D'ANNATA - VINTAGE RED WINES

Castello del Terriccio Lupicaia 2006 € 450,00
(Toscana * Igt * 85% cabernet sauvignon, 10% merlot, 5% petit verdot, * 14°)

Castello del Terriccio Lupicaia 2008 € 350,00
(Toscana * Igt * 85% cabernet sauvignon, 10% merlot, 5% petit verdot, * 14,5°)

Castello del Terriccio Lupicaia 2010 € 300,00
(Toscana * Igt * 85% cabernet sauvignon, 10% merlot, 5% petit verdot, * 14°)

Castello del Terriccio Lupicaia 2017 € 275,00
(Toscana * Igt * 85% cabernet sauvignon, 10% merlot, 5% petit verdot, * 14°)

Banfi Excelsus Supertuscan 2018 € 135,00
(Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50% * Igt * Toscana * 15°)

Banfi Summus Supertuscan 2018 € 120,00
(Sangiovese 40%, Cabernet Sauvignon 40%, Sirah 20% * Igt * Toscana * 14,5°)

Tenuta San Guido Bolgheri Sassicaia 2020 € 550,00
(Cabernet Sauvignon 85%, cabernet franc 15% * Igt * Toscana * 13,5°)

Marchesi Antinori Tignanello 2018 € 300,00
(Sangiovese 80%, Cabernet-Sauvignon 13%, Cabernet-franc 7% * Igt * Toscana * 13°)

Castello di Ama San Lorenzo 2015 € 130,00
(Sangiovese 80%, Merlot 13%, malvasia nera 7% * Toscana * 13,5°)

Castello di Ama Vigneto La Casuccia 2015 € 350,00
(Sangiovese 80%, Merlot 20% * Toscana * 13,5°)

Castello di Ama L'Apparita 2010 € 350,00
(Merlot 100% * Toscana * 13,5°)

Di Meo Taurasi riserva 2015 € 75,00
(Aglianico 100% * Igt * Campania * 13,5°)

Baron de Rothschild Chateau Clarke Bordeaux 2012 € 110,00
(Bordeaux * cabernet sauvignon 30%, merlot 70% * 13,5°)

Baron de Rothschild Chateau Clarke Bordeaux 2015 € 130,00
(Bordeaux * cabernet sauvignon 30%, merlot 70% * 13°)

San Leonardo Vigneti delle Dolomiti 2018 € 280,00
(Cabernet Sauvignon 60%, Carmenere 30% * IGT * A/Adige * 13°)

Cordero di Montezemolo Barolo Monfalletto € 150,00
(Nebbiolo 100% * DOCG * Piemonte * 14°)



VINI AL CALICE - BY THE GLASS

B O L L I C I N E - S P A R K L I N G

Champagne Rsrv 4.5 Brut Maison Mumm	€ 20,00	Bellavista Franciacorta rosè	€ 18,00
Champagne Rsrv Rosé Foujita	€ 20,00	Bortolotti Prosecco extra dry	€ 15,00
Bellavista Franciacorta brut	€ 18,00		

V I N I B I A N C H I - W H I T E

San Michele Appiano Sauvignon	€ 15,00	Ribolla gialla Torre rosazza	€ 15,00
San Michele Appiano Chardonnay	€ 15,00	Pinot grigio Torre rosazza	€ 15,00
San Michele Appiano Gewurtztraminer	€ 15,00	Grillo passi perduti donna fugata	€ 15,00
San Michele Appiano Riesling	€ 15,00		

V I N I R O S S I - R E D

Costa Arente Ripasso della Valpolicella	€ 15,00	Sant'Eufemia Sirah	€ 15,00
Torre Rosazza Merlot	€ 15,00	Rosso di Montalcino la Gerla	€ 15,00
Casale della Ioria Cesanese del Piglio	€ 15,00		

V I N I R O S A T I - R O S È

Sant'Eufemia Sirah Rosato	€ 14,00	Cotes de Provence rosè	€ 15,00
Donna Fugata Etna Rosato "Sul Vulcano"	€ 14,00		

VINI PASSITI - SWEET WINES

Tramin Traminer Vendemmia Tardiva	€ 12,00
Michele Chiarlo Moscato d'Asti	€ 12,00
Bozen Moscato giallo Vinalia	€ 10,00
Bozen Moscato Rosa Rosis	€ 10,00
Cantina Santo Stefano Moscato d'Asti	€ 10,00
Di Maio Norante Moscato Apiana	€ 12,00

Riccardi Reale Vino aromatizzato Ratafià	€ 10,00
Donna Fugata Ben Rye Passito di Pantelleria	€ 14,00
Donna Fugata Kabir Moscato di Pantelleria	€ 12,00
Chateau de Malle Sauternes	€ 17,00
Malvasia Passito	€ 12,00