



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: € 95

3 COURSE MENU / MENU 3 SERVICES

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 poulïes grillées avec tomates et marjolaine

Anguilla alla brace e chutnei di zucca mantovana⁹

Grilled eel and Mantuan pumpkin chutney / Anguille grillée et chutney de potiron de Mantoue

Sashimi di Storione, il suo caviale e mela verde

Sturgeon sashimi, its caviare and green apple / Sashimi d'esturgeon, son caviar et sa pomme verte

Cre moso di topinambur, chips e uovo poche^{3, 7, 12}

Poached egg, creamy Jerusalem artichoke and its chips / Œuf poché, crémeux de topinambour et ses chips

Tataki di Wagyu, pan brioches e mayo all'aglio nero^{1, 3, 7}

Wagyu tataki, brioche bread and black garlic mayo / Tataki de Wagyu, pan brioches et mayo à l'ail noir

Coda di manzo, sablé al pecorino e sedano croccante^{1, 7, 8}

Beef tail, pecorino cheese sablé and crispy celery / Queue de bœuf, sablé au pecorino et céleri 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

Mezzo paccheri, baccalà, broccoli siciliani e guanciale di cinta senese^{1,4,8}

Paccheri, cod, Sicilian broccoli and bacon / Paccheri, morue, brocoli sicilien et joue de porc séchée

Spaghetti quadrati, cacio e pepe del Madagascar e calamaretti spillo^{1,4,7,12}

Spaghetti, Madagascar cheese and pepper and squid / Spaghetti, fromage et poivre de Madagascar et calamars

Maccheroncini al ragù d'anatra, talé di capra e croccante aromatico^{1,7,8}

Maccheroncini with duck ragout, goat's talé and aromatic crunch / Maccheroncini au ragout de canard, talé de chèvre et croustillant aromatique

Risotto alle cime di rapa, blu di bufala e limone candito⁷

Risotto with turnip, buffalo blue and candied lemon / Risotto aux navets, bleu de buffle et citron confit

Lasagnetta ai 5 cereali, stracotto di ossobuco alla brace e funghi porcini^{1,3,7}

Lasagnetta with 5 cereals, grilled ossobuco stew and porcini mushrooms / Lasagne aux 5 céréales, ossobuco braisé et cèpes

**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

Polpo alla brace, carciofo alla Giudia e crema di pecorino^{7, 12}

Grilled octopus, artichoke and pecorino cream / Poulpe grillé, artichaut et crème de pecorino

Spigola, beurre blanc e puntarelle^{4, 7}

Sea bass, beurre blanc and puntarelle / Bar, beurre blanc et puntarelle

Salmone scozzese in sfoglia al timo limone e cremoso di scarola, pinoli e uvetta^{1, 4, 7, 12}

Scottish salmon in puff pastry with lemon thyme and cream of escarole, pine nuts and raisins / Saumon, pâte feuilletée, thym et crémeux d'escarole, pignons de pin et raisins secs

Il nostro Saltimbocca alla romana e foglie in tempura¹²

Saltimbocca alla romana (veal with ham and sage) / Veau, jambon et sauge

Petto di piccione arrosto, la sua coscetta alla Villeroy di Patanegra e salsa alla Fava tonca^{1, 3, 7, 12}

Pigeon's chest, pigeon thigh with Patanegra and Tonca bean sauce / Poitrine de pigeon, cuisse de pigeon à la Villeroy de Patanegra et sauce à la fave

Bisonte, salsa chimichurri e patata affumicata

Bison, chimichurri sauce and smoked potato / Bison sauce chimichurri et pomme de terre fumée

Pomme douchin e funghi del sottobosco^{1, 3, 7, 12}

Pomme douchin and wild mushrooms / Pomme douchin et champignons sauvages

**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

Toffee pudding e gelato alla vaniglia ^{1, 3, 7, 12}

Toffee pudding and Vanilla ice cream / Toffee pudding et glacé à la vanille

Tartelletta della nonna ^{1, 3, 7, 12}

Grandma's tart / Tartellette de grand-mère

Ricotta e pere ^{1, 7, 12}

Ricotta and pears / Ricotta et poires

Tiramisù ^{1, 3, 7}

Cremoso alla gianduia ^{1, 3, 7, 12}

Creamy with gianduia / Crèmeux à la gianduia

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

Our Assiette / Notre assiette

VINI DOLCI AL CALICE | SWEET WINES BY THE GLASS | VINS DOUX AU VERRE

Passito di Pantelleria DOC "BEN RYE" Donnafugata <i>(Vitigno: Moscato di Alessandria / 14,5% / Sicilia)</i>	€ 14,00
Passito di Calabria IGP "ALCHIMIA" Cant. Benvenuto <i>(Vitigno: Zibibbo Calabrese / 13% / Calabria)</i>	€ 12,00
Isola dei Nuraghi bianco dolce IGT "PONTIS" Contini <i>(Vitigni: Vernaccia, Moscato / 13% / Sardegna)</i>	€ 12,00
Lazio Passito IGP "SE BO BE BI" Cant. Le Macchie <i>(Vitigno: Malvasia Puntinata / 13% / Lazio)</i>	€ 12,00
Moscato d'Asti DOCG "ZAGARA" Marchesi di Barolo <i>(Vitigno: Moscato / 5% / Piemonte)</i>	€ 12,00
Alto Adige DOC "ROSIS" Kellerei Bozen <i>(Vitigno: Moscato Rosa / 12,5% / Alto Adige)</i>	€ 12,00
Alto Adige DOC "VINALIA" Kellerei Boze <i>(Vitigno: Moscato Giallo / 9,5% / Alto Adige)</i>	€ 12,00
Barsac AOC Sauternes "SAUTERNES" Château Simon <i>(Vitigni: Semillon Sauvignon Muscadelle / Francia)</i>	€ 15,00
Colli Orientali del Friuli DOCG "PICOLIT" Torre Rosazza <i>(Vitigno: Picolit / 15% / Friuli-Venezia Giulia)</i>	€ 13,00

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

Sashimi di Storione, il suo caviale e mela verde

Sturgeon sashimi, its caviare and green apple / Sashimi d'esturgeon, son caviar et sa pomme verte

Seppioline pugliesi alla brace con pomodorini e maggiorana¹

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

Mezzo pacchero, baccalà, broccoli siciliani e guanciale di cinta senese^{1, 4, 8}

Pacchero, cod, Sicilian broccoli and bacon / Pacchero, morue, brocoli sicilien et joue de porc séchée

Polpo alla brace, carciofo alla Giudia e crema di pecorino^{7, 12}

Grilled octopus, artichoke and pecorino cream / Poulpe grillé, artichaut et crème de pecorino

Macaron ghiacciato^{3, 7, 12}

Iced macaron / Macaron glacé

Cremoso alla gianduia^{1, 3, 7, 12}

Creamy with gianduia / Crémeux à la gianduia

€115,00 pp

€160,00 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

INDICE

CHAPTER INDEX

BOLLICINE

SPARKLING WINES

Metodo Charmat	5
Metodo Classico	6
Champagne Montagne De Reims	13
Champagne Vallée De La Marne	14

VINI BIANCHI

WHITE WINES

Piemonte	17
Lombardia	19
Alto Adige	21
Friuli-Venezia Giulia	22
Veneto	23
Toscana	25
Marche	26
Umbria	27
Lazio	28
Abruzzo	30
Campania	31
Puglia	32
Calabria	32
Sicilia	33
Sardegna	35

VINI ROSATI

ROSÉ WINES

37



CARTA DEI VINI

INDICE

CHAPTER INDEX

VINI ROSSI

RED WINES

Piemonte	38
Lombardia	42
Trentino - Alto Adige	43
Veneto	44
Toscana	45
Marche	54
Umbria	54
Lazio	55
Abruzzo	55
Campania	56
Puglia	57
Calabria	57
Sicilia	58
Sardegna	58

VINI DAL MONDO

WORLD'S WINES

Bianchi Francesi	59
Rossi Francesi	60

ALTRI TIPI DI VINI

DIFFERENT WINES

Vin De Garage	61
Vino non Vino	

VINI AL CALICE

WINE BY THE GLAS WINES

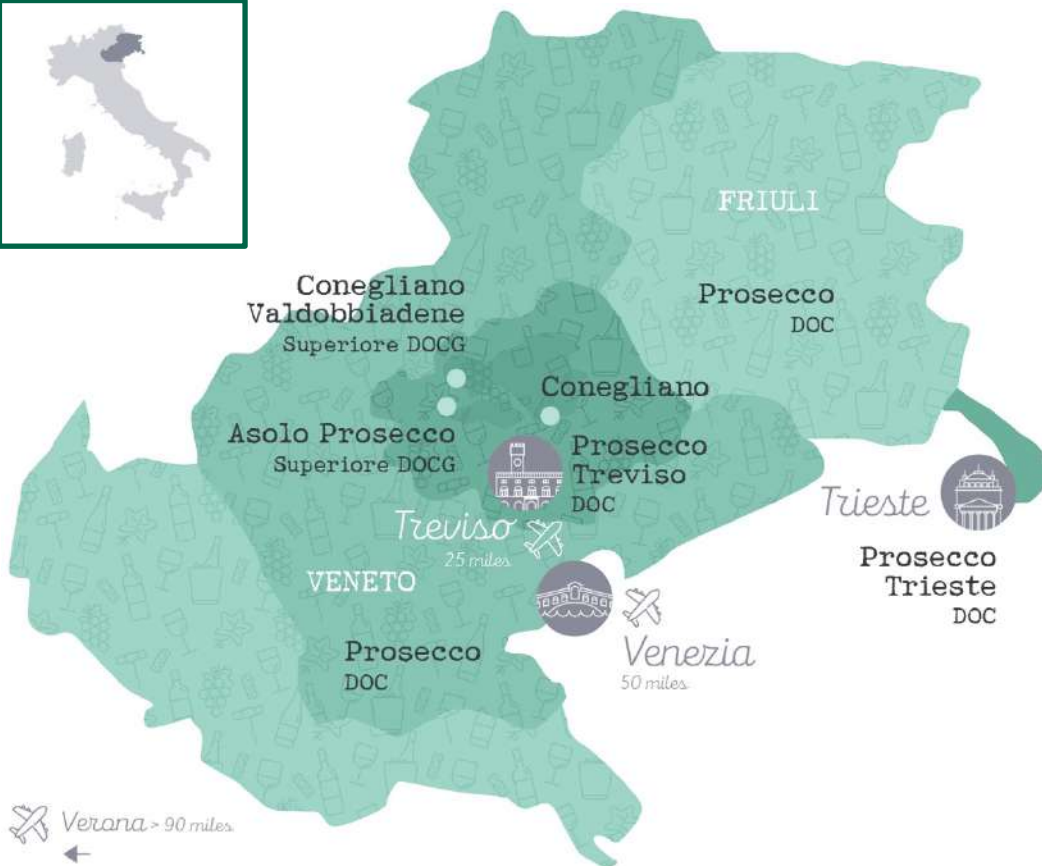
62-63



METODO CHARMAT

BOLLICINE ITALIANE

ITALIAN SPARKLING WINES



METODO CHARMAT

BOLLICINE ITALIANE

ITALIAN SPARKLING WINES

VALDOBBIADENE

Superiore di Cartizze DOCG Brut Gemin

..... 55 €

Vitigno: Glera 100% • 12,5%

Veneto

Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Gemin

..... 50 €

Vitigno: Glera 100% • 12,5%

Veneto

Prosecco DOC Brut Tenuta Sant'Anna

..... 50 €

Vitigno: Glera 100% • 12,5%

Veneto

Prosecco DOC Brut Rosé Tenuta Sant'Anna

..... 50 €

Vitigno: Glera, Pinot Nero • 11%

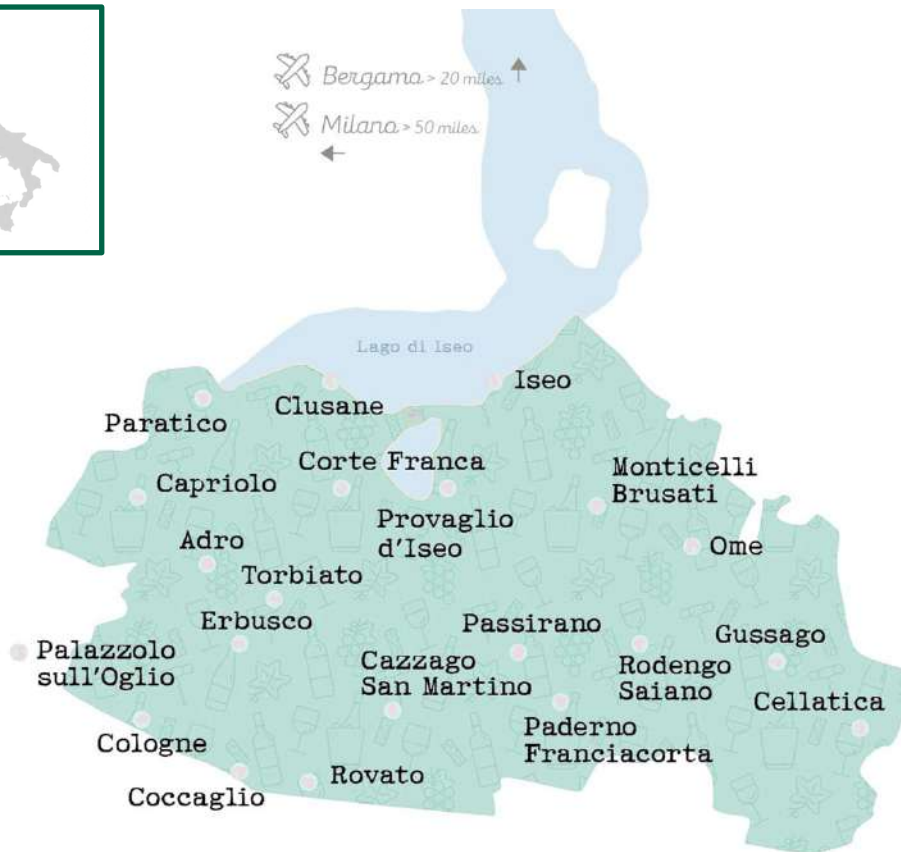
Veneto



METODO CLASSICO

BOLLICINE ITALIANE

ITALIAN SPARKLING WINES



METODO CLASSICO

BOLLICINE ITALIANE

ITALIAN SPARKLING WINES

FRANCIACORTA

DOCG Extra Brut “Assemblage 2” Bellavista 70 €

Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot bianco • 12,5%

Lombardia

DOCG Rosé Extra Brut “Assemblage 2” Bellavista 110 €

Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay • 12,5%

Lombardia

DOCG Satén Bellavista 135 €

Vitigno: Chardonnay 100% • 12%

Lombardia

DOCG Brut “Teatro alla Scala” Bellavista 130 €

Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero • 12,5%

Lombardia

DOCG Riserva Extra Brut “Vitt. Moretti” Bellavista 200 €

Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero • 12,5%

Lombardia

DOCG Extra Brut “Meraviglioso” Bellavista MAGNUM 1500 €

Vitigni: Pino Nero Chardonnay • 12,5%

Lombardia

DOCG Pas Dosè “Vintage Collection” Ca’ del Bosco 120 €

Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco • 12,5%

Lombardia

DOCG Extra Brut “Cuvée Prestige” Ca’ del Bosco 80 €

Vitigni: Chardonnay Pinot, Nero Pinot Bianco • 12,5%

Lombardia

DOCG Pas Dosè “Coupe” Monte Rossa 95 €

Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero • 12,5%

Lombardia

DOCG Satén “Sanseve” Monte Rossa 95 €

Vitigno: Chardonnay 100% • 12,5%

Lombardia



METODO CLASSICO

BOLLICINE ITALIANE

ITALIAN SPARKLING WINES

FRANCIACORTA

DOCG extra brut “Salvadek” Monte Rossa 130 €

Vitigno: Chardonnay 100% • 12,5%

Lombardia

DOCG Brut “P.R.” Monte Rossa 85 €

Vitigni: Chardonnay 100% • 12,5%

Lombardia

DOCG Brut Rosè “Flamingo” Monte Rossa 100 €

Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero • 12,5%

Lombardia

ALTA LANGA

DOCG Extra Brut “Cuvée Aurora” Banfi 65 €

Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay • 12,5%

Lombardia

DOCG Riserva Pas Dosè “Aurora 100 mesi” MAGNUM Banfi 230€

Vitigni: Pinot Nero Chardonnay • 13%

Lombardia



TRENTO

BOLLICINE ITALIANE

ITALIAN SPARKLING WINES



TRENTO

BOLLICINE ITALIANE

ITALIAN SPARKLING WINES

TRENTO DOC

Brut Letrari

..... 85 €

Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco • 12,5%

Trentino

Brut Rosè Letrari

..... 85 €

Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero • 12,5%

Trentino

Brut Riserva Letrari

..... 110 €

Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero • 12,5%

Trentino



METODO CLASSICO

BOLLICINE ITALIANE

ITALIAN SPARKLING WINES

OLTREPÒ PAVESE DOC

DOC Pas Dosé “Sessanta” Luca Bellami

..... 60 €

Vitigni: Pinot Nero 100% • 12,5%

Lombardia

DOC Rosè Pas Dosé “Centoventi” Luca Bellami

..... 80 €

Vitigni: Pinot Nero 100% • 12,5%

Lombardia

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

Metodo Classico Pas Dosé

“Strappo alla regola” Cantina le Macchie

..... 70 €

Vitigni: Sangiovese, Malvasia • 12,5%

Lazio



CHAMPAGNE

BOLLICINE FRANCESI

CHAMPAGNE WINES



CHAMPAGNE MONTAGNE DE REIMS

BOLLICINE FRANCESI

CHAMPAGNE WINES

REIMS

AOC Brut “173ème Edition” Krug 400 €

Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier • 12,5%

AOC Brut Rosé “28ème Edition” Krug 550 €

Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier • 12,5%

AOC Brut Blanc de Blancs Ruinart 250 €

Vitigni: Chardonnay 100% • 12,5%

AOC Brut Rosé Ruinart 270 €

Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay • 12,5%

CHIGNY-LES-ROSES

AOC Brut “Gold” Armand de Brignac 450 €

Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier • 12,5%



CHAMPAGNE VALLÉE DE LA MARNE

BOLLICINE FRANCESI

CHAMPAGNE WINES

EPÉRNAY

AOC Brut “Dom Perignon Vintage” 400 €

Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay • 12,5%

AOC Brut “Réserve Imperial” Moët & Chandon 140 €

Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier • 12,0%

AOC Brut “Cristal” 2016 Louis Roederer 500 €

Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier • 12,5%

AOC Brut Premier Cru “Collection 246” Louis Roeder 160 €

Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier • 12,5%

AOC Brut Gaston Burtin 110 €

Vitigni: Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Nero • 12,5%

AOC Brut Blanc de Blancs Gaston Burtin 160 €

Vitigni: Chardonnay 100% • 12,5%

AOC Brut “Vintage” 2014 Gaston Burtin 170 €

Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier • 12,5%

AOC Brut Rosé Gaston Burtin 140 €

Vitigni: Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Nero • 12,5%



CHAMPAGNE VALLÉE DE LA MARNE

BOLLICINE FRANCESI

CHAMPAGNE WINES

AY

AOC Extra Brut “R.D.” Bollinger 570 €
Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay • 12,5%

AOC Brut “Special Cuvée” Bollinger 140 €
Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier • 12,0%

AOC Brut Rosé Bollinger 160 €
Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier • 12,5%

AOC Brut “La grande Année” Bollinger 300 €
Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay • 12,0%

AOC brut Rosé “La grande Année” Bollinger 400 €
Vitigni: Pinot Nero 100% • 12,0%

AOC Premier Cru Brut “Carte Blanc” Bernard Pitois 90 €
Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier • 12,5%

AOC Premier Cru Nature Bernard Pitois 130 €
Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay • 12,5%

AOC brut Blanc de Blancs Bernard Pitois 160 €
Vitigni: Chardonnay 100% • 12,5%

AOC Brut “R.021” Lallier 120 €
Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay • 12,5%

AOC Grand Cru Brut Rosé Lallier 140 €
Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay • 12,5%

AOC Grand Cru Extra Brut «Loridon» Lallier 200 €
Vitigni: Chardonnay 100% • 12,5%



CHAMPAGNE VALLÉE DE LA MARNE

BOLLICINE FRANCESI

CHAMPAGNE WINES

TOURS-SUR-MARNE

AOC Brut “La Cuvée” Laurent Perrier 130 €

Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier • 12,0%

AOC Nature Blanc de Blanc Laurent Perrier 220 €

Vitigni: Chardonnay 100% • 12,5%

AOC Brut Cuvée Rosè Laurent Perrier 180 €

Vitigni: Pinot Nero 100% • 12,0%

CHALONS-EN-CHAMPAGNE

AOC Brut Blanc de Blanc Joseph Perrier 160 €

Vitigni: Chardonnay 100% • 12,0%

AOC Nature Joseph Perrier 150 €

Vitigni: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero • 12,5%

AOC Brut “Cuvée Royal” Joseph Perrier 130 €

Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier • 12,5%

AOC Brut Rosè Joseph Perrier 160 €

Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier • 12,0%



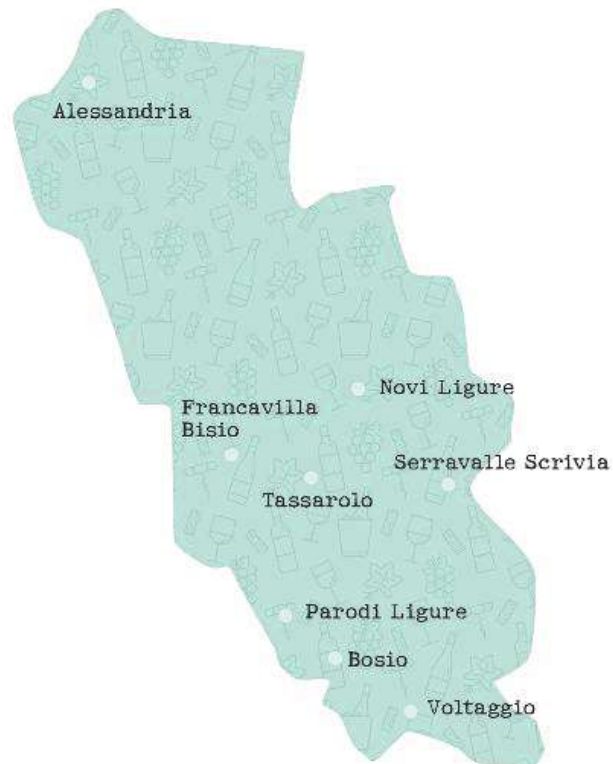
VINI BIANCHI

PIEMONTE WHITE WINES



✈️ *Torino* > 120 miles
←

✈️ *Milano* > 110 miles
↑



✈️ *Genova* > 45 miles
↓



VINI BIANCHI

PIEMONTE

WHITE WINES

COLLI TORTONESI

DOC “Filari di Timorasso” Luigi Boveri 80 €

Vitigni: Timorasso 100% • 14,0%

DOC “Timorasso Dethona” Luigi Boveri 65 €

Vitigni: Timorasso 100% • 14,0%

ROERO

DOCG “Roero Arneis” Marchesi di Barolo 55 €

Vitigni: Arneis 100% • 13,0%

Riserva DOCG “Perdaduìn” Angelo Negro 60 €

Vitigni: Arneis 100% • 13,0%

Riserva DOCG “Arneis 7 Anni” Angelo Negro 110 €

Vitigni: Arneis 100% • 14,0%

GAVI DI GAVI

DOCG “Vigne Vecchie” Bruno Broglia 120 €

Vitigni: Cortese 100% • 14,0%

DOCG Gavi di Gavi Bruno Broglia 75 €

Vitigni: Cortese 100% • 13,0%

DOCG “Gavi” Marchesi di Barolo 55 €

Vitigni: Cortese 100% • 13,0%

LANGHE

DOC “Elorio” Montezemolo 90 €

Vitigni: Chardonnay 100% • 13,0% • 6 mesi di botte 🍷

DOC “Pio di Lei” Pio Cesare 120 €

Vitigni: Chardonnay 100% • 14,0% • 10 mesi di botte 🍷



VINI BIANCHI

LOMBARDIA WHITE WINES



VINI BIANCHI

LOMBARDIA

WHITE WINES

CURTEFRANCA

DOC Vigna Convento Santissima Annunciata

.....100 €

Vitigni: Chardonnay 100% • 13,5% • 12 mesi di botte 🍷

LUGANA

DOC “I Frati” Ca’ dei Frati

.....55 €

Vitigni: Trebbiano di Soave 100% • 13,0%

DOC “Il Brolettino” Ca’ dei Frati

.....65 €

Vitigni: Trebbiano di Soave 100% • 13,0%

OLTREPÒ PAVESE

DOC “Campo della Fojada” Travaglinio

.....60 €

Vitigni: Riesling Renano 100% • 12,5%



VINI BIANCHI

ALTO ADIGE

WHITE WINES

ALTO ADIGE DOC

DOC “Lafoà Sauvignon” Colterenzio

.....60 €

Vitigni: Sauvignon 100% • 14,0%

DOC “Lafoà Chardonnay” Colterenzio

.....60 €

Vitigni: Chardonnay 100% • 14,0%

DOC “Lafoà Gewürztraminer” Colterenzi

.....60 €

Vitigni: Gewürztraminer 100% • 14,0%



VINI BIANCHI

FRIULI VENEZIA GIULIA

WHITE WINES

VENEZIA GIULIA

IGT “Gravner” Francesco Josko

.....180 €

Vitigni: Ribolla Gialla 100% • 15,0% • 6 anni in botte 🍷

COLLIO GORIZIANO

DOC “Pinot Grigio” Gradis’ciutta

.....60 €

Vitigni: Pinot Grigio 100% • 13,0% • Biologico 🌿

DOC “Sauvignon” Gradis’ciutta

.....60 €

Vitigni: Sauvignon 100% • 13,0% • Biologico 🌿

DOC “Chardonnay” Gradis’ciutta

.....60 €

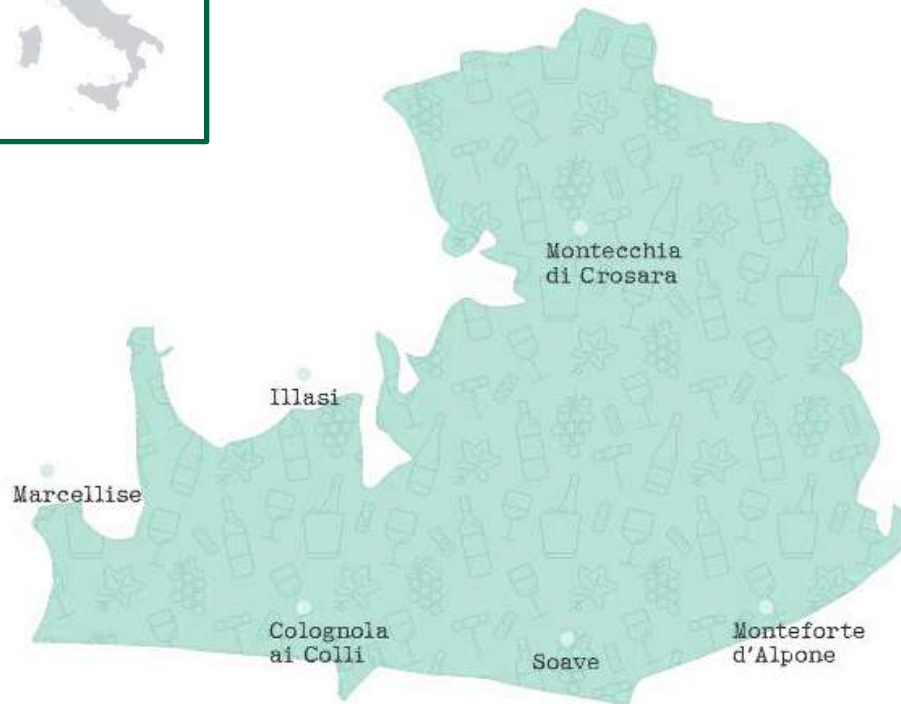
Vitigni: Chardonnay 100% • 13,0% • Biologico 🌿



VINI BIANCHI

VENETO

WHITE WINES



✂ Verona > 70 miles ←

✂ Venezia > 85 miles →



VINI BIANCHI

VENETO

WHITE WINES

SOAVE CLASSICO

DOC “Staforte” Graziano Prà

.....60 €

Vitigni: Garganega 100% • 13,0%

DOC “Monte Grande” Graziano Prà

.....75 €

Vitigni: Garganega, Trebbiano di Soave • 13,0% • 9 mesi in botte 🍷

VENETO ORIENTALE

IGT “Hora Prima” Tenuta Mosole

.....70 €

Vitigni: Chardonnay, Friulano, Sauvignon • 14,5%



VINI BIANCHI

TOSCANA

WHITE WINES

TOSCANA

IGT “Chardonnay” Castello di Monsanto

.....55 €

Vitigni: Chardonnay 100% • 13,0%

IGT “Fontanelle” Banfi

.....60 €

Vitigni: Chardonnay 100% • 14,0% • 10 mesi in botte 🍷

BOLGHERI

DOC “Costa di Giulia” Michele Satta

.....60 €

Vitigni: Vermentino, Sauvignon • 13,0%



VINI BIANCHI

MARCHE

WHITE WINES



 Bologna > 142 miles ↑

Pesara > 50 miles ↑



 Ancona > 20 miles ↑



VINI BIANCHI

MARCHE

WHITE WINES

VERDICCHIO DI METELICA

Riserva DOC “Cambrugiano” Belisario

.....65 €

Vitigni: Verdicchio 100% • 14,0%

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

Riserva DOC Villa Bucci

.....100 €

Vitigni: Verdicchio 100% • 13,5% • 12 mesi in botte 🍷

FALERIO

DOC “Montagna” Velenosi

.....65 €

Vitigni: Pecorino 100% • 15,0%

OFFIDA

DOCG “Reve” Velenosi

.....65 €

Vitigni: Pecorino 100% • 13,0%

VINI BIANCHI

UMBRIA

WHITE WINES

Umbria IGT “Cervaro della Sala”

.....120 €

Castello della Sala

Vitigni: Chardonnay – Grechetto 13,0%

Umbria IGT “Conte della Vipera”

.....75 €

Castello della Sala

Vitigni: Sauvignon – Semillon 12,5%

Umbria IGT “Bramito”

.....55 €

Castello della Sala

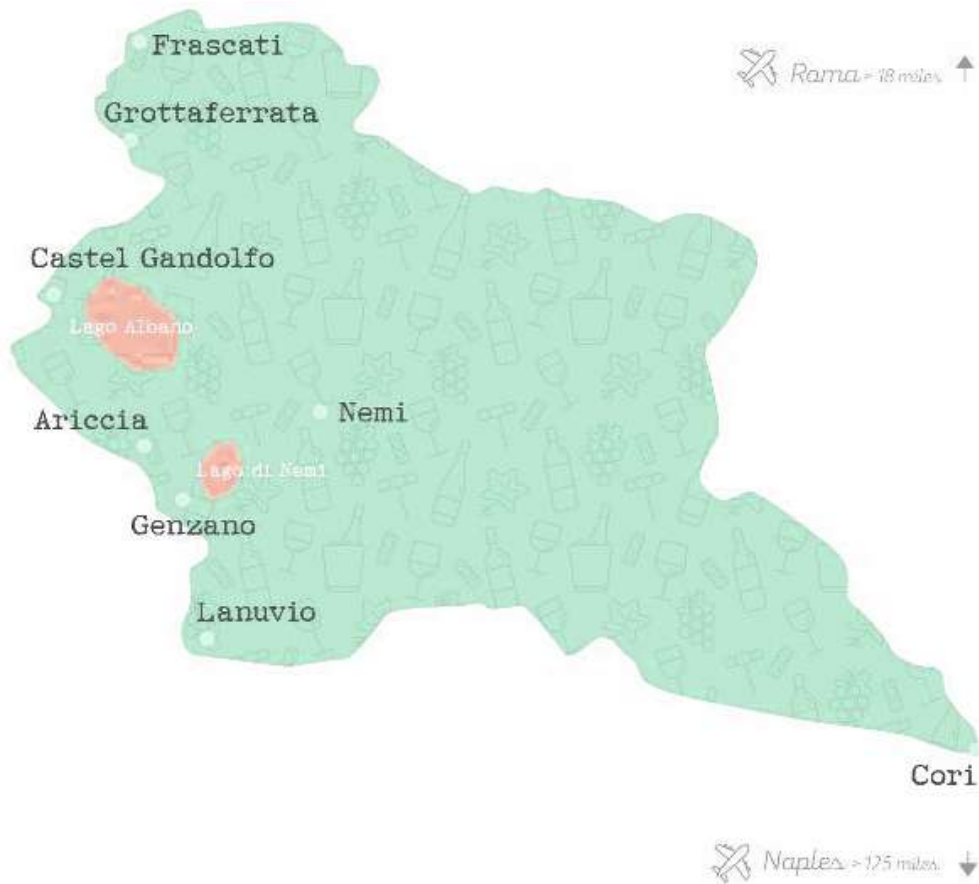
Vitigni: Chardonnay 100% 12,5%



VINI BIANCHI

LAZIO

WHITE WINES



VINI BIANCHI

LAZIO

WHITE WINES

LAZIO

Frascati sup. DOCG “HEREDIO” 55 €

Casale Vallehiesia

Vitigni: Malvasia Punt. – Bomb. Bianco 13,0%

IGP “Solomia” Casale Vallehiesia 50 €

Vitigni: Malvasia Puntinata 100% • 13,0%

IGP “Giovin’Re” Casale Vallehiesia 50 €

Vitigni: Viognier 100% • 13,0%

IGP “Riesling” Cantina le Macchie 55 €

Vitigni: Riesling Renano 100% • 12,5%

VINO BIANCO

“Scarpe Toste” Cantina le Macchie 55 €

Vitigni: Gewürztraminer 100% • 14,5%

“Scarpe Toste Unplugged” Cantina le Macchie 75 €

Vitigni: Gewürztraminer 100% • 15,0%

Lazio IGT “Riesling” 60 €

Cantina Le Macchie

Vitigni: Riesling 100%



VINI BIANCHI

ABRUZZO

WHITE WINES

TREBBIANO D'ABRUZZO

Riserva DOC “MARINA CVETIC” Masciarelli

.....100 €

Vitigni: Trebbiano 100% • 14,0%

COLLINE TEATINE

IGT “Marina Cvetic” Masciarelli

.....95 €

Vitigni: Chardonnay 100% • 14,0%



VINI BIANCHI

CAMPANIA

WHITE WINES

FIANO DI AVELLINO

DOCG “Fiano” Di Meo

.....60 €

Vitigni: Fiano 100% • 13,0%

GRECO DI TUFO

DOCG “Greco” Di Meo

.....60 €

Vitigni: Greco 100% • 13,0%



VINI BIANCHI

PUGLIA

WHITE WINES

SALENTO

IGT “Cillenza” Schola Sarmenti

.....60 €

Vitigni: Fiano, Chardonnay • 14,0% • 12 mesi in botte 🍷

IGT “Ambacè” Schola Sarmenti

.....50 €

Vitigni: Fiano, Chardonnay • 12,5%

CALABRIA

WHITE WINES

CALABRIA

IGP “Mare” Cantine Benvenuto

.....50 €

Vitigni: Malvasia, Zibibbo • 13,0%

IGP “Benvenuto” Cantine Benvenuto

.....50 €

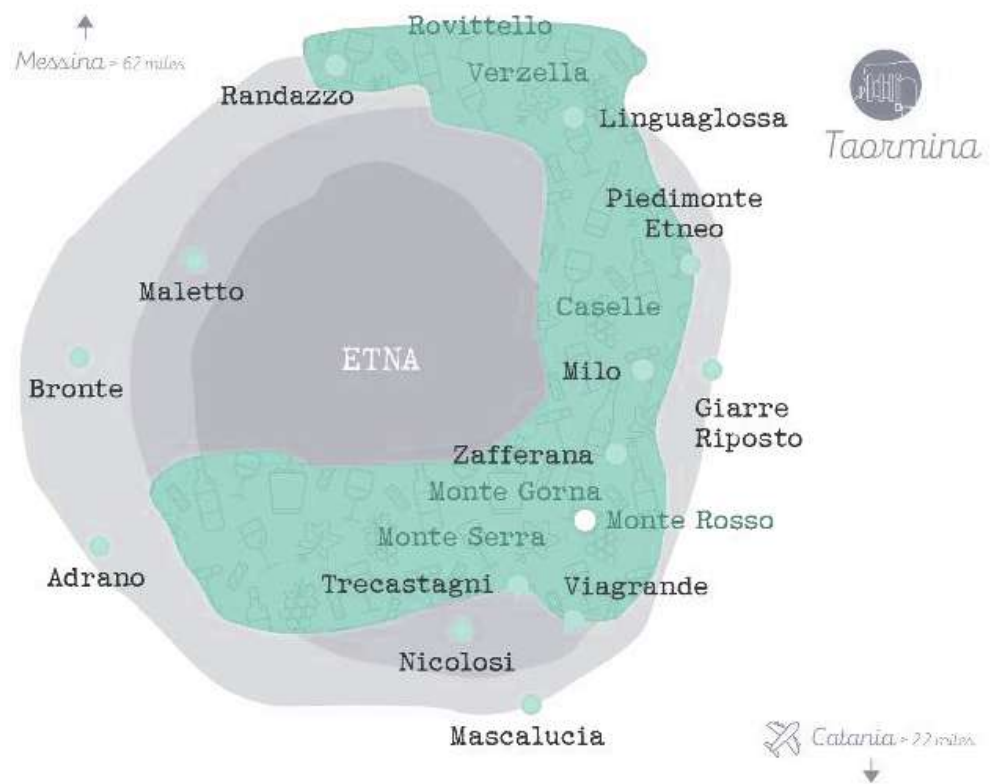
Vitigni: Zibibbo 100% • 13,5%



VINI BIANCHI

SICILIA

WHITE WINES



VINI BIANCHI

SICILIA

WHITE WINES

ETNA BIANCO

Superiore DOC Barone di Villagrande

.....60 €

Vitigni: Carricante, Catarratto • 13,0%

DOC Mandrarossa

.....60 €

Vitigni: Carricante, Vitigni autoctoni • 13,0% • Biologico 

SICILIA

DOC “Catarratto” Baglio di Pianetto

.....60 €

Vitigni: Catarratto 100% • 12,5% • Biologico 

TERRE SICILIANE

IGT “Passo Bianco” Passopisciaro

.....70 €

Vitigni: Chardonnay 100% • 13,0%



VINI BIANCHI

SARDEGNA WHITE WINES



VINI BIANCHI

SARDEGNA

WHITE WINES

VERMENTINO DI GALLURA

DOCG “Luris” Depperu

Vitigni: Vermentino 100% • 14,5%

.....60 €

COLLI DELLA LIMBARA

IGT “Colli della Limbara Ruinas” Depperu

Vitigni: Vermentino 100% • 14,5%

.....70 €

ISOLE DEI NURAGHI

IGT Capichera

Vitigni: Vermentino 100% • 14,5%

.....95 €



VINI ROSATI

ITALIANI & ESTERI

ROSÉ WINES

ETNA ROSATO

DOC “Sul Vulcano” Donnafugata 60 €
Vitigni: Nerello Mascalese, Nocera • 12,0%

PUGLIA ROSATO

IGP “Antieri” Schola Sarmenti 50 €
Vitigni: Susumaniello 100% • 12,5%

NARDÒ ROSATO

DOC “Opra” Schola Sarmenti 50 €
Vitigni: Negroamaro 100% • 13,5%

MARCHE ROSATO

IGT “Rosa” Velenosi 50 €
Vitigni: Montepulciano 100% • 12,5%

TOSCANA ROSATO

IGP “SI” Duemani 75 €
Vitigni: Syrah 100% • 13,0% • Biologico 

IGT “Il Roseto” Castello di Monsanto 50 €
Vitigni: Sangiovese 100% • 13,0%

CÔTES-DE-PROVENCE

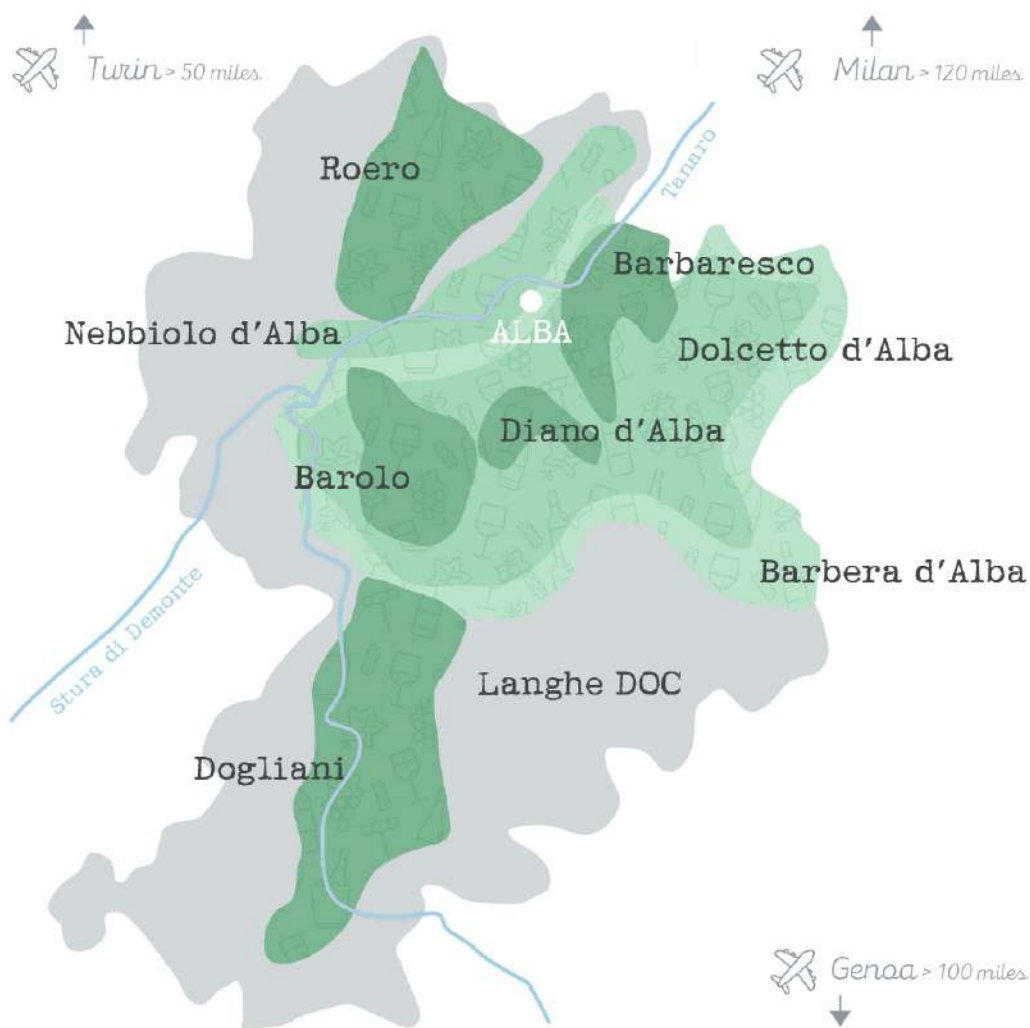
AOC “Whispering Angel” Chateau D’esclans 75 €
Vitigni: Grenache, Cinsault, Syrah, Carignano • 13,0%



VINI ROSSI

PIEMONTE

RED WINES



VINI ROSSI

PIEMONTE

RED WINES

BAROLO

DOCG “Tortoniano” Michele Chiarlo 100 €

Vitigni: Nebbiolo 100% • 14,0% • 24 mesi in botte 🍷

DOCG “Coste di Rose” Marchesi di Barolo 150 €

Vitigni: Nebbiolo 100% • 13,0% • 24 mesi in botte 🍷

DOCG “Cannubi” Marchesi di Barolo 180 €

Vitigni: Nebbiolo 100% • 14,0% • 24 mesi in botte 🍷

DOCG “Monfalletto” Cordero di Montezemolo 150 €

Vitigni: Nebbiolo 100% • 14,0% • 20 mesi in botte 🍷

BARBARESCO

DOCG “Serragrilli” Marchesi di Barolo 100 €

Vitigni: Nebbiolo 100% • 14,0% • 9 mesi in botte 🍷

DOCG “Baserin” Angelo Negro 80 €

Vitigni: Nebbiolo 100% • 14,0% • 24 mesi in botte 🍷



VINI ROSSI

PIEMONTE

RED WINES

ROERO

DOCG “Pracchioso” Angelo Negro 65 €

Vitigni: Nebbiolo 100% • 13,0% • 20 mesi in botte 🍷

Riserva DOCG “Sudisfà” Angelo Negro 85 €

Vitigni: Nebbiolo 100% • 14,0% • 32 mesi in botte 🍷

GATTINARA

DOCG “Osso San Grato” Antoniolo 220 €

Vitigni: Nebbiolo 100% • 13,5% • 36 mesi in botte 🍷

BARBERA D’ALBA

DOC “Nicolon” Angelo Negro 60 €

Vitigni: Barbera 100% • 14,0% • 12 mesi in botte 🍷

DOC Cordero di Montezemolo 65 €

Vitigni: Barbera 100% • 14,0% • 8 mesi in botte 🍷

Superiore DOC “Pieragal” Marchesi di Barolo 75 €

Vitigni: Barbera 100% • 14,0% • 12 mesi in botte 🍷

NIZZA

DOCG “Cipressi” Michele Chiarlo 60 €

Vitigni: Barbera 100% • 13,0% • 12 mesi in botte 🍷



VINI ROSSI

PIEMONTE

RED WINES

NEBBIOLO D'ALBA

DOC "Roccheri" Marchesi di Barolo

.....80 €

Vitigni: Nebbiolo 100% • 14,0% • 12 mesi in botte 🍷

LANGHE NEBBIOLO

DOC Cordero di Monpezemolo

.....60 €

Vitigni: Nebbiolo 100% • 14,0% • Biologico 🌿

DOLCETTO D'ALBA

DOC "Bossèt" Marchesi di Barolo

.....60 €

Vitigni: Dolcetto 100% • 14,0%



VINI ROSSI

LOMBARDIA

RED WINES

PINOT NERO

Oltrepò Pavese DOC “Pernice” Vistarino

.....110 €

Vitigni: Pinot Nero 100% • 14,0% • 12 mesi in botte 🍷

VALTELLINA SUPERIORE

DOCG “Sassella” Aldo Rainoldi

.....70 €

Vitigni: Chiavennasca 100% • 13,0% • 20 mesi in botte 🍷

DOCG “Inferno” Aldo Rainoldi

.....70 €

Vitigni: Chiavennasca 100% • 16,0% • 20 mesi in botte 🍷

SFORZATO DELLA VALTELLINA

DOCG Aldo Rainoldi

110 €

Vitigni: Barbera 100% • 16,0% • 20 mesi in botte 🍷



VINI ROSSI

TRENTINO – ALTO ADIGE

RED WINES

TRENTINO

IGT San Leonardo

.....280 €

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Carménère, Merlot • 13,5% • 24 mesi in botte 🍷

ALTO ADIGE

DOC “Fuxleiten” Pfitscher

.....70 €

Vitigni: Pinot Nero 100% • 13,0% • 12 mesi in botte 🍷

Riserva DOC “St. Daniel” Colterenzio

.....70 €

Vitigni: Pinot Nero 100% • 13,5% • 12 mesi in botte 🍷

DOC “Perl” Kellerei Bozen

.....60 €

Vitigni: Lagrein 100% • 13,0%



VINI ROSSI

VENETO

RED WINES

VALPOLICELLA

DOC Valpolicella Graziano Prà

.....50 €

Vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella Oseleta • 12,5% • 3/6 mesi in botte 🍷

Ripasso Superiore DOC Graziano Prà

.....60 €

Vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella Oseleta • 13,0% • 14 mesi in botte 🍷

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DOCG Graziano Pra

.....130 €

Vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella Oseleta • 14,0% • 36 mesi in botte 🍷

DOCG “Pietro dal Cero” Ca’ dei Frati

.....150 €

Vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella Croatina • 16,0% • 24 mesi in botte 🍷

VENEZIA

DOC “Ad Nonam” Tenuta Mosole

.....80 €

Vitigni: Merlot 100% • 13,0% • 24 mesi in botte 🍷

DOC “Hora Sexta” Tenuta Mosole

.....65 €

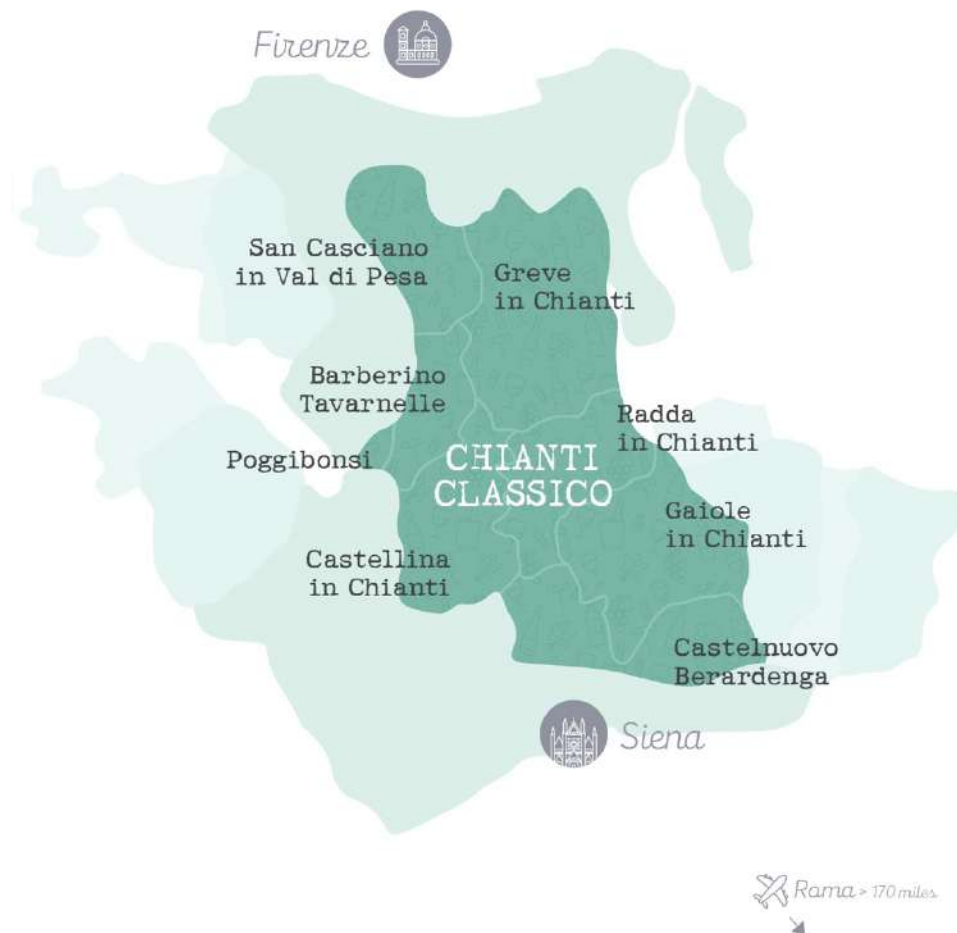
Vitigni: Carménère, Cabernet Franc • 13,5% • 18 mesi in botte 🍷



VINI ROSSI

TOSCANA

RED WINES



VINI ROSSI

TOSCANA

RED WINES

ZONA DEL CHIANTI CLASSICO

CHIANTI CLASSICO

DOCG “Monsanto” Castello di Monsanto 60 €

Vitigni: Sangiovese, Canaiolo, Colorino • 13,0% • 15 mesi in botte 🍷

Gran Selezione DOCG Banfi 70 €

Vitigni: Sangiovese, Canaiolo, Colorino • 13,5% • 20 mesi in botte 🍷

Gran Selezione DOCG “San Lorenzo” Castello di Ama 120 €

Vitigni: Sangiovese, Canaiolo, Colorino • 13,5% • 14 mesi in botte 🍷

Gran Selezione DOCG “La Casuccia” Castello di Ama 350 €

Vitigni: Sangiovese, Canaiolo, Colorino • 13,5% • 14 mesi in botte 🍷

TOSCANA ROSSO

IGT “Tignanello” Antinori 400 €

Vitigni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Franc • 14,0% • 15 mesi in botte 🍷

IGT “Nemo” Castello di Monsanto 80 €

Vitigni: Cabernet Sauvignon 100% • 13,5% • 18 mesi in botte 🍷

IGT “L’Apparita” Castello di Ama 350 €

Vitigni: Merlot 100% • 13,5% • 14 mesi in botte 🍷 450 €



VINI ROSSI

TOSCANA

RED WINES

ZONA DEL CHIANTI CLASSICO

TOSCANA ROSSO

IGT “Mello 700” Tolaini

.....130 €

Vitigni: Sangiovese 100% • 13,5% • 18 mesi in botte 🍷 • Biologico 🌿

IGT “Al Passo” Tolaini

.....60 €

*Vitigni: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon • 13,5%
14 mesi in botte 🍷 • Biologico 🌿*

IGT “Valdisanti” Tolaini

.....80 €

*Vitigni: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc • 14,0%
16 mesi in botte 🍷 • Biologico 🌿*

IGT “Perlui” Tolaini

.....270 €

Vitigni: Cabernet Franc 100% • 14,0% • 24 mesi in botte 🍷 • Biologico 🌿



VINI ROSSI

TOSCANA

RED WINES



↑
Siena > 24 miles.

✈ ↑
Firenze > 72 miles.

✈ ↑
Bologna > 135 miles.



VINI ROSSI

TOSCANA

RED WINES

COLLINE DELLA TOSCANA CENTRALE

BRUNELLO DI MONTALCINO

DOCG “Poggio alle Mura” Banfi

.....120 €

Vitigni: Sangiovese Grosso 100% • 14,5% • 24 mesi in botte 

DOCG “Tenuta Nuova” Casanova di Neri

.....650 €

Vitigni: Sangiovese Grosso 100% • 14,5% • 30 mesi in botte 

DOCG Riserva “Poggio All’oro” Banfi

.....270 €

Vitigni: Sangiovese Grosso 100% • 13,5% • 30 mesi in botte 

DOCG La Gerla

.....100 €

Vitigni: Sangiovese Grosso 100% • 14,0% • 36 mesi in botte 

ROSSO DI MONTALCINO

DOC Rosso di Montalcino La Gerla

.....60 €

Vitigni: Sangiovese 100% • 14,0% • 8 mesi in botte 

DOC Rosso di Montalcino Mastrojanni

.....80 €

Vitigni: Sangiovese 100% • 14,0% • 6 mesi in botte 



VINI ROSSI

TOSCANA

RED WINES

COLLINE DELLA TOSCANA CENTRALE

TOSCANA ROSSO

IGT “Summus” Banfi

Vitigni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah • 14,0% • 18 mesi in botte 🍷 120 €

IGT “Excelsus” Banfi

Vitigni: Merlot, Cabernet Sauvignon • 14,5% • 18 mesi in botte 🍷 135 €

IGT “Luce” Tenuta Luce Frescobaldi

Vitigni: Merlot, Sangiovese • 15,0% • 24 mesi in botte 🍷 • *Biologico* 🌿 260 €



VINI ROSSI

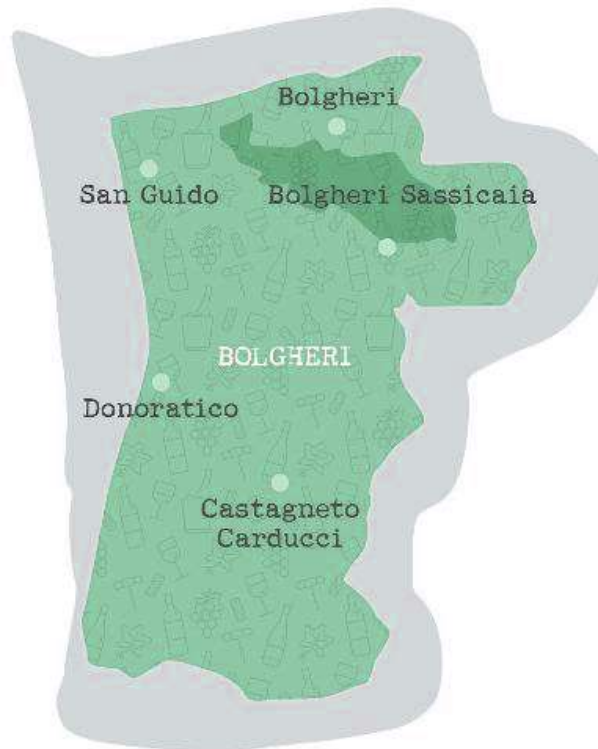
TOSCANA

RED WINES



↑
Livorno > 40 miles

↑
✈ Florence > 80 miles



✈ *Grassano > 60 miles*
↓



VINI ROSSI

TOSCANA

RED WINES

COSTA LIVORNESE E PISANA

BOLGHERI ROSSO

DOC “Sassicaia” Tenuta San Guido 550 €

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc • 14,0% • 24 mesi in botte 🍷 570 €

..... 950 €

Superiore DOC “Piastraia” Michele Satta 130 €

Vitigni: Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese, Syrah • 14,5% • 24 mesi in botte 🍷

DOC Bolgheri Michele Satta 65 €

Vitigni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah • 13,0%

COSTA TOSCANA

IGT “Altrovino” Duemani 80 €

Vitigni: Merlot, Cabernet Franc • 14,5% • Biologico 🌿

IGT “Cifra” Duemani 75 €

Vitigni: Cabernet Franc 100% • 14,0% • Biologico 🌿

IGT “Duemani” Duemani 230 €

Vitigni: Cabernet Franc 100% • 14,5% • 22 mesi in botte 🍷 • Biologico 🌿

IGT “Suisassi” Duemani 220 €

Vitigni: Syrah 100% • 14,5% • 20 mesi in botte 🍷 • Biologico 🌿



VINI ROSSI

TOSCANA

RED WINES

COSTA LIVORNESE E PISANA

TOSCANA ROSSO

IGT “Le Difese” Tenuta San Guido

90 €

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Sangiovese Grosso • 14,0% • 12 mesi in botte 🍷

IGT “Syrah” Michele Satta

90 €

Vitigni: Syrah 100% • 14,0% • 18 mesi in botte 🍷

IGT “Lupicaia” Castello del Terriccio

.....270 €

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

.....300 €

• 14,0% • 24 mesi in botte 🍷

.....330 €

.....360 €

.....450 €



VINI ROSSI

MARCHE

RED WINES

OFFIDA ROSSO

DOCG “Ludi” Velenosi

.....90 €

Vitigni: Sangiovese Grosso, Cabernet Sauvignon, Merlot • 14,5% • 18 mesi in botte 🍷

ROSSO PICENO

Superiore DOC “Roggio del Filare” Velenosi

.....85 €

Vitigni: Montepulciano, Sangiovese • 14,0% • 18 mesi in botte 🍷

LACRIMA DI MORRO

Superiore DOC “Querciantica” Velenosi

.....55 €

Vitigni: Lacrima di Morro 100% • 13,0%

MARCHE ROSSO

IGT “Ninfa” Velenosi

.....60 €

Vitigni: Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah • 13,0%

UMBRIA

RED WINES

MONTEFALCO

Sagrantino DOCG “Dioniso” Benedetti&Grigi

.....80 €

Vitigni: Sagrantino 100% • 15,0% • 24/30 mesi in botte 🍷

Rosso DOC “Attunis” Benedetti&Grigi

.....70 €

Vitigni: Sangiovese, Merlot, Cabernet • 14,0% • 12/24 mesi in botte 🍷



VINI ROSSI

LAZIO

RED WINES

LAZIO ROSSO

IGT “Etichetta Rossa” San Giovenale 210 €
Vitigni: Cabernet Franc 100% • 15,0% • 30 mesi in botte 🍷

IGT “Etichetta Bianca” San Giovenale 140 €
Vitigni: Grenache, Syrah, Carignano, Tempranillo • 15,0% • 20 mesi in botte 🍷

IGT “Soraya” Casale Vallehiesia 55 €
Vitigni: Syrah 100% • 14,0% • 6 mesi in botte 🍷

IGT “L’ultimo Baluardo” Cantina Le Macchie 60 €
Vitigni: Cesenese Nero 100% • 14,0% • 12 mesi in botte 🍷

CESANESE DEL PIGLIO

Superiore DOCG Casale della Ioria 50 €
Vitigni: Cesanese 100% • 15,0% • 8 mesi in botte 🍷 • *Biologico* 🌿

ABRUZZO

RED WINES

MONTEPULCIANO D’ABRUZZO

Riserva DOC “Marina Cvetic” Masciarelli 70 €
Vitigni: Montepulciano 100% • 14,0% • 12/18 mesi in botte 🍷

Colline Teramane DOCG “Verso Sera” Velenosi 110 €
Vitigni: Montepulciano 100% • 14,5% • 10 mesi in botte 🍷



VINI ROSSI

CAMPANIA RED WINES

TAURASI

Riserva DOCG “Vigna Olmo” Di Meo

.....85 €

Vitigni: Aglianico 100% • 13,0% • 24 mesi in botte 🍷

CAMPANIA ROSSO

IGT “Aglianico” Di Meo

.....60 €

Vitigni: Aglianico 100% • 13,0% • 12 mesi in botte 🍷



VINI ROSSI

PUGLIA

RED WINES

PUGLIA ROSSO

IGT “Diciotto” Schola Sarmenti

.....110 €

Vitigni: Primitivo 100% • 18,0% • 14 mesi in botte 🍷

SALENTO ROSSO

IGT “Viginti” Schola Sarmenti

.....150 €

Vitigni: Negroamaro 100% • 17,0% • 30 mesi in botte 🍷

IGT “Nauma” Schola Sarmenti

.....60 €

Vitigni: Negroamaro, Primitivo • 16,0% • 8 mesi in botte 🍷

IGT “Antieri” Schola Sarmenti

.....55 €

Vitigni: Susumaniello 100% • 15,0% • 12 mesi in botte 🍷

IGT “Cubardi” Schola Sarmenti

.....55 €

Vitigni: Primitivo 100% • 15,0% • 6 mesi in botte 🍷

NARDÒ ROSSO

Riserva DOC “Nerio” Schola Sarmenti

.....55 €

Vitigni: Negroamaro, Malvasia Nera • 14,0% • 8 mesi in botte 🍷

CALABRIA

RED WINES

CALABRIA ROSSO

IGT “Terra” Cantina Benvenuto

.....50 €

Vitigni: Magliocco canino, Greco Nero • 14,0% • Biologico 🌿



VINI ROSSI

SICILIA

RED WINES

SICILIA ROSSO

DOC “Nero d’Avola” Mandrarossa 70 €
Vitigni: Nero d’Avola 100% • 13,5% • Biologico 🌿

IGT “Tancredi” Donnafugata 85 €
Vitigni: Cabernet Sauvignon, Nero d’Avola • 13,5% • 14 mesi in botte 🍷

DOC “Mille una Notte” Donnafugata 140 €
Vitigni: Nero d’Avola, Petit Verdot, Syrah • 14,0% • 12 mesi in botte 🍷

ETNA ROSSO

DOC Barone di Villagrande 60 €
Vitigni: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio • 13,0% • 12 mesi in botte 🍷

TERRE SICILIANE

IGT “Contrada S” Passopisciaro 120 €
Vitigni: Nerello Mascalese 100% • 14,0%

SARDEGNA

RED WINES

CANNONAU DI SARDEGNA

DOC “Sartiglia” Contini 50 €
Vitigni: Cannonau, Altre varietà locali • 13,0% • 6 mesi in botte 🍷

Riserva DOC “Inu” Contini 65 €
Vitigni: Cannonau, Altre varietà locali • 14,0% • 12 mesi in botte 🍷



VINI DAL MONDO

BIANCHI FRANCESI

WORLD'S WINE

VALLE DEL RODANO

Condrieu AOP “Invitare” Chapoutier 120 €
Vitigni: Viognier 100% • 13,0% • Biologico 🌿

Crozes-Ermitage AOP “Les Meysonnieres” Chapoutier 80 €
Vitigni: Marsanne 100% • 13,0% • Biologico 🌿

BORGOGNA

Chablis AOC “St Martin” Domaine Laroche 85 €
Vitigni: Chardonnay 100% • 13,0%

Bourgogne AOC “Chardonnay” Domaine Chanson 70 €
Vitigni: Chardonnay 100% • 13,0%

VALLE DELLA LOIRA

Pouilly-Fumé AOC “La Rambade” Landrat Guyollot 75 €
Vitigni: Sauvignon Blanc 100% • 14,0%

Sancerre Aoc Terre De Silex Hubert Brochard 100 €
Vitigni: Sauvignon Blanc 100% • 13,5%



VINI DAL MONDO

ROSSI FRANCESI

WORLD'S WINE

VALLE DEL RODANO

Crozes-Hermitage AOP “Les Meysonniers” M. Chapoutier

..... 80 €

Vitigni: Syrah 100% • 13,0% • Biologico 🌿

BORDEAUX

AOC “Château Clarke” Edmond the Rothschild

..... 100 €

Vitigni: Merlot, Cabernet Sauvignon • 14,0% • 14/18 mesi in botte 🍷

..... 115 €

..... 120 €

BORGOGNA

Gevrey Chambertin AOC Domaine Chanson

..... 150 €

Vitigni: Pinot Nero 100% • 13,0%

Nuit St. George Aoc Domaine Chanson

..... 150 €

Vitigni: Sauvignon Blanc 100% • 14,5%



ALTRI TIPI DI VINO

VINI PARTICOLARI

DIFFERENT WINE

VIN DE GARAGE

Lazio IGP “Nonchalance” di Carlo Vignaiolo 50 €
Vitigni: Viognier, Riesling • 14,0%

Vino Bianco “Ménage a trois” di Carlo Vignaiolo 80 €
Vitigni: Riesling, Moscato, Traminer • 13,0%

Lazio IGP “Le Physique du Role” di Carlo Vignaiolo 60 €
Vitigni: Montepulciano, Nebbiolo • 14,5%

VINO NON VINO

Riesling (No Alcol) “Pazza Idea” 45 €



VINI AL CALICE

MESCITA

WINE BY THE GLASS

BOLLICINE

SPARKLING WINE

AOC Brut “Cuvée Royal” Joseph Perrier 20 €

Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier • 12,5%

AOC Brut Rosè Joseph Perrier 22 €

Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier • 12,0%

DOCG Brut Saten Contadi Gastaldi 18 €

Vitigni: Chardonnay 100% • 12,5%

DOCG Brut Rosè “Assemblage 2” Bellavista 20 €

Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero • 12,0%

VINI BIANCHI

WHITE WINES

IGT Karmis' Contini 15€

Vitigni: Vernaccia, Vermentino • 13,5%

IGT Passerina Velenosi 15 €

Vitigni: Passerina 100% • 12,5%

DOC “Fallwind” Riesling San Michele Appiano 15 €

Vitigni: Riesling 100% • 12,5%

DOC “Staforte” Graziano Prà 15 €

Vitigni: Garganega 100% • 13,0%

DOC Etna Bianco “Sul Vulcano” Donnafugata 15 €

Vitigni: Carricante, Catarratto • 12,5%



VINI AL CALICE

MESCITA

WINE BY THE GLASS

VINI ROSSI

RED WINES

DOC Cordero di Montezemolo 18 €

Vitigni: Nebbiolo 100% • 14,0% • Biologico 🌿

DOC Bolgheri “Il Bruciato” Antinori 18 €

Vitigni: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah • 12,5%

DOC “Nicolon” Angelo Negro 15 €

Vitigni: Barbera 100% • 14,0% • 12 mesi in botte 🍷

IGT “Birba” La Gerla 18 €

Vitigni: Sangiovese Grosso 100% • 14,5% 10mesi in botte 🍷

IGT “Cubardi” Schola Sarmenti 15 €

Vitigni: Primitivo 100% • 15,0% • 6 mesi in botte 🍷

VINI ROSATI

ROSÉ WINES

DOC Etna Rosato “Sul Vulcano” Donnafugata 15 €

Vitigni: Nerello Mascalese, Nocera • 12,0%

IGT “Rosa” Velenosi 15 €

Vitigni: Montepulciano 100% • 12,5%

AOC “Whispering Angel” Chateau D’esclans 18 €

Vitigni: Grenache, Cinsault, Syrah, Carignano • 13,0%

