

# Wine List

## Vini al Bicchiere / Wine by the Glass

### Champagne 15cl

Laurent Perrier Brut <i>P. Nero, Chardonnay P. Meunier</i> Epernay – Champagne	12,5°	LAURENT PERRIER	€ 18,00
--	-------	-----------------	---------

Perrier-Jouet Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i> Epernay – Champagne	12,5°	PERRIER-JOUET	€ 21,00
---	-------	---------------	---------

Laurent Perrier Brut Rosé <i>P. Nero</i> Tours-Sur-Marne – Champagne	12°	LAURENT-PERRIER	€ 25,00
--	-----	-----------------	---------

### Franciacorta 15cl.

Franciacorta Montenisa Blanc de Blanc <i>P. Bianco Chardonnay</i> Lombardia	12°	ANTINORI	€ 16,00
---	-----	----------	---------

### Prosecco 15cl.

Prosecco di Valdobbiadene <i>Glera</i> Veneto	11°	NINO FRANCO	€ 14,00
---	-----	-------------	---------

## Vini al Bicchiere / Wine by the Glass

### Bianchi / White

Pietrabilanca <i>Chardonnay</i> <b>Puglia</b>	13,5°	TORMARESCA	2020	€ 14,00
Verdicchio Riserva, Castelli di Jesi <i>Verdicchio</i> <b>Marche</b>	13,5°	TENUTE SAN SISTO	2018	€ 13,00
Sauvignon, Piccol <i>Sauvignon</i> <b>Friuli Venezia Giulia</b>	13,5°	LIS NERIS	2020	€ 15,00
Chablis Vieilles Vignes <i>Chardonnay</i> <b>Bourgogne</b>	12,5°	GEOFFROY	2019	€ 16,00

### Rossi / Red

Rosso di Montalcino <i>Sangiovese</i> <b>Toscana</b>	13,5°	BIONDI SANTI	2018	€ 18,00
Sodale <i>Merlot</i> <b>Lazio</b>	14°	COTARELLA	2019	€ 13,00
Cotes du Rhone <i>Grenache, Syrah, Cinsaut</i> <b>Côtes du Rhone</b>	15,5°	FERRATON PERE ET FILS	2019	€ 14,00

### Rosato / Rosè

Rosato IGP <i>Primitivo</i> <b>Puglia</b>	13,5°	BARSENTO		€ 14,00
---	-------	----------	--	---------

# Champagne

## Champagne Blanc

Perrier-Jouet Grand Brut <i>P. Nero, Chardonnay P. Meunier</i>	12,5°	PERRIER-JOUET	n/d	€ 85,00
Perrier-Jouet Blanc de Blanc <i>Chardonnay</i>	12,5°	PERRIER-JOUET	n/d	€ 130,00
Perrier-Jouet Belle Epoque <i>P. Nero, Chardonnay P. Meunier</i>	12°	PERRIER-JOUET	2013	€ 300,00
Cuveé 744 Extra Brut <i>P. Nero, Chardonnay P. Meunier</i>	12°	JACQUESSON	2017	€ 95,00
Signature Crucifix Brut <i>P. Nero, Chardonnay</i>	12°	CRUCIFIX & FILS	2013	€ 160,00
Grand Siècle <i>P. Nero, Chardonnay P. Meunier</i>	12°	LAURENT PERRIER	n/d	€ 235,00
Laurent Perrier Brut Millesimé <i>P. Nero, Chardonnay P. Meunier</i>	12°	LAURENT PERRIER	2008	€ 160,00
Dom Ruinart Blanc de Blanc <i>Chardonnay</i>	12°	RUINART	2002	€ 420,00
Mineral Grand Cru Extra Brut <i>Chardonnay</i>	12°	AGRAPART & FILS	2010/12	€ 210,00
Dom Perignon Vintage Brut <i>P. Nero, Chardonnay P. Meunier</i>	12,5°	M & C	2010	€ 320,00
Krug Grand Cuveé <i>P. Nero, Chardonnay</i>	12°	KRUG	n/d	€ 350,00
Cristal Brut <i>P. Nero, Chardonnay</i>	12°	LOUIS ROEDERER	2012	€ 420,00
La Grand Dame Brut <i>P. Nero, Chardonnay, P. Meunier</i>	12,5°	VEUVE CLICQUOT	2006	€ 370,00

# Champagne

## Champagne Rosè

Perrier-Jouet Blason Rosè <i>P. Nero, Chardonnay P. Meunier</i>	12,5°	PERRIER- JOUET	n/d	€ 120,00
Laurent Perrier Brut Rosè <i>Pinot Nero</i>	12°	LAURENT PERRIER	n/d	€ 135,00
Cuvée Alexandra Brut Rosè <i>Pinot Nero</i>	12°	LAURENT PERRIER	2004	€ 420,00
Krug Brut Rosè <i>P. Nero, Chardonnay P. Meunier</i>	12°	KRUG	n/d	€ 470,00
Dom Perignon Vintage Brut Rosè <i>P. Nero, Chardonnay P. Meunier</i>	12,5°	M & C	2000	€ 600,00
Dom Ruinart Brut Rosè <i>Chardonnay, P. Nero</i>	12°	RUINART	1996/02	€ 590,00
La Grand Dame Brut Rosè <i>P. Nero, Chardonnay, P. Meunier</i>	12,5°	VEUVE CLICQUOT	1998	€ 450,00

## Franciacorta e Prosecco

Franciacorta Blanc de Blanc Brut <i>P. Bianco, Chardonnay</i>	12	TENUTA MONTENISA	N/D	€ 70,00
Franciacorta Alma non dosato <i>Chardonnay, P. Nero</i>	12,5°	BELLAVISTA	N/D	€ 80,00
Franciacorta Rosè Brut <i>Chardonnay, P. Nero</i>	12,5°	BELLAVISTA	2016	€ 100,00
Spumante Brut <i>Chardonnay</i>	12,5°	SILVESTRI	n/d	€ 50,00
Valdobbiadene Brut <i>Glera</i>	11°	NINO FRANCO	n/d	€ 65,00

## Dalla Francia / French Wines

### Bianchi / White

Anjou Blanc Le Cornillard <i>Chenin Blanc</i>	12,5°	PATRICK BAUDOUIN	2016	€ 100,00
Chablis Vieilles Vignes <i>Chardonnay</i>	12,5°	GEOFFROY	2019	€ 70,00

### Rosè

Bandol Rosè Ott <i>Cinsault, Mourvedre</i>	12°	CHATEAU DE ROMASSAN	2020	€ 75,00
---	-----	------------------------	------	---------

### Rossi / Red

Cotes du Rhone <i>Grenache, Syrah, Cinsaut</i>	15°	FERRATON PER ET FILS	2019	€ 60,00
Saumur Champigny Domaine <i>Cabernet Franc</i>	12,5°	ANTOINE SANZAY	2017	€ 70,00
Le 3 Vignes Auxey Duresses <i>Pinot Nero</i>	12,5°	ALAN GRAS	2017	€ 110,00

## Vini Locali Bianchi / Regional White Wines

Bianchi / White

Frascati Superiore Riserva Luna Mater <i>Malvasia, Greco, Bombino</i>	14,5°	FONTANA CANDIDA	2018	€ 55,00
Donnaluce <i>Malvasia, Greco, Chardonnay</i>	13°	POGGIO LE VOLPI	2021	€ 55,00
Ferentano <i>Roschetto</i>	13,5°	COTARELLA	2017	€ 60,00
Latour a Civitella <i>Grechetto</i>	14°	SERGIO MOTTURA	2019	€ 60,00
Radix <i>Bellone</i>	14°	CASALE DEL GIGLIO	2017	€ 90,00
Antinoo <i>Viognier, Chardonnay</i>	13,5°	CASALE DEL GIGLIO	2019	€ 45,00
Petit Manseng <i>Petit Manseng</i>	13,5°	CASALE DEL GIGLIO	2021	€ 40,00

## Vini Locali Rossi / Regional Red Wines

Rossi / Red

Roma rosso <i>Montepulciano, Syrah, Cesanese</i>	13,5°	POGGIO LE VOLPI	2019	€ 55,00
Fiorano rosso <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	13°	TENUTA DI FIORANO	2014	€ 100,00
Habemus Etichetta Bianca <i>Grenache, Syrah, Carignano, Tempranillo</i>	15°	SAN GIOVENALE	2017	€ 90,00
Montiano <i>Merlot</i>	14,5°	COTARELLA	2018	€ 90,00
Fiorano rosso	13°	TENUTA DI FIORANO	2014	€ 100,00
Sodale <i>Merlot</i>	14°	COTARELLA	2019	€ 60,00
Madreselva <i>Merlot, Cabernet, Petit verdot</i>	14°	CASALE DEL GIGLIO	2017	€ 60,00
Mater Matuta <i>Syrah, Petit verdot</i>	14°	CASALE DEL GIGLIO	2017	€ 90,00
Cesanese del Piglio, Tenute della Ioria <i>Cesanese</i>	14°	CASALE DELLA IORIA	2019	€ 40,00



## Vini Bianchi / White Wines

Beyond the Clouds <i>Chardonnay</i> <b>Alto Adige</b>	14°	ELENA WALCH	2019	€ 120,00
Gewurztraminer Kolbenhof Cru <i>Gewurztraminer</i> <b>Alto Adige</b>	14,5°	HOFSTATTER	2020	€ 70,00
Sauvignon Quarz <i>Sauvignon</i> <b>Alto Adige</b>	14°	TERLAN	2020	€ 85,00
Langhe Riesling Herzu <i>Riesling</i> <b>Piemonte</b>	13°	ETTORE GERMANO	2020	€ 60,00
Timorasso Derthona Sterpi <i>Timorasso</i> <b>Piemonte</b>	14°	VIGNETI MASSA	2016	€ 90,00
Capo Martino <i>Sauvignon</i> <b>Friuli Venezia Giulia</b>	13,5°	JERMANN	2014	€ 105,00
Vintage Tunina <i>Chardonnay, Sauvignon, Ribolla, Picolit</i> <b>Friuli Venezia Giulia</b>	13,5°	JERMANN	2019	€ 90,00
Friulano Ronco delle Cime <i>Friulano</i> <b>Friuli Venezia Giulia</b>	14°	VENICA	2020	€ 60,00
Collio Pinot Grigio <i>Pinot Grigio</i> <b>Friuli Venezia Giulia</b>	14°	SCHIOPETTO	2019	€ 55,00
Breg Anfora <i>Chardonnay, Sauvignon, Riesling, P. Grigio</i> <b>Friuli Venezia Giulia</b>	14,5°	GRAVNER	2007	€ 110,00

Soave Classico La Rocca <i>Garganega</i> <b>Veneto</b>	13°	PIEROPAN	2019	€ 70,00
Cervaro della Sala <i>Chardonnay, Grechetto</i> <b>Umbria</b>	12,5°	CASTELLO DELLA SALA	2020	€ 110,00
Verdicchio Riserva San Sisto <i>Verdicchio</i> <b>Marche</b>	13,5°	TENUTE SAN SISTO	2018	€ 60,00
Verdicchio di Matelica Mirum <i>Verdicchio</i> <b>Marche</b>	13,5°	LA MONACESCA	2018	€ 70,00
Trebbiano D'Abruzzo <i>Trebbiano</i> <b>Abruzzo</b>	13°	EMIDIO PEPE	2018	€ 70,00
Furore Bianco Fiorduva <i>Fenile, Ginestra, Ripoli</i> <b>Campania</b>	14°	MARISA CUOMO	2017	€ 130,00
Greco di Tufo Vigna Cicogna <i>Greco</i> <b>Campania</b>	13,5°	BENITO FERRARA	2020	€ 60,00
Pietrabianca Chardonnay <i>Chardonnay</i> <b>Puglia</b>	13,5°	TORMARESCA	2019	€ 55,00
Pandaro, Puglia Igp <i>Fiano</i> <b>Puglia</b>	12°	BARSENTO	2020	€ 40,00
Whiteheart, Puglia bianco Igp <i>Verdeca</i> <b>Puglia</b>	12°	BARSENTO	2020	€ 40,00
Etna Bianco Pietra Marina <i>Carricante</i> <b>Sicilia</b>	13°	BENANTI	2016	€ 140,00
Chardonnay Tenuta Regaleali <i>Chardonnay</i> <b>Sicilia</b>	13,5°	TASCA DALMERITA	2019	€ 75,00

## Vini Rosati / Rosè Wines

Etna Rosato <i>Nerello Mascalese</i> <b>Sicilia</b>	13°	TENUTA DELLE TERRE NERE	2020	€ 60,00
W' heart, Rosato Igp <i>Primitico</i> <b>Puglia</b>	13,5°	BARSENTO	2020	€ 55,00
Scalabrone Bolgheri <i>Cab.Sauvignon, Merlot, Syrah</i> <b>Toscana</b>	13°	ANTINORI	2021	€ 65,00

## Vini Rossi / Red Wines

Pinot Nero <i>Pinot Nero</i> <b>Alto Adige</b>	13°	FRANZ HAAS	2019	€ 65,00
Barolo Roggeni La Morra <i>Nebbiolo</i> <b>Piemonte</b>	14,5°	CIABOT BERTON	2018	€ 80,00
Barolo Bussia <i>Nebbiolo</i> <b>Piemonte</b>	14°	PRUNOTTO	2017	€ 95,00
Barbaresco Gaja <i>Nebbiolo</i> <b>Piemonte</b>	14°	GAJA	2017	€ 290,00
Barbaresco Rabajà <i>Nebbiolo</i> <b>Piemonte</b>	14,5°	BRUNO ROCCA	2018	€ 140,00
Barbaresco Bric Turot <i>Nebbiolo</i> <b>Piemonte</b>	14,5°	PRUNOTTO	2018	€ 80,00
Barbera Bricco Dell'Uccellone <i>Barbera</i> <b>Piemonte</b>	16°	BRAIDA	2018	€ 100,00
Amarone Classico M. S. Urbano <i>Corvina, Rondinella, Corvinone</i> <b>Veneto</b>	15°	SPERI	2017	€ 110,00
Amarone della Valpolicella Classico <i>Corvina, Rondinella</i> <b>Veneto</b>	15°	BERTANI	2010	€ 150,00
Valpolicella Ripasso Catullo <i>Corvina, Rondinella</i> <b>Veneto</b>	13,5°	BERTANI	2018	€ 70,00

Romagna Sangiovese Avi Riserva <i>Sangiovese</i> <b>Emilia Romagna</b>	14,5°	SAN PATRIGNANO	2019	€ 55,00
Tignanello <i>Sangiovese, Cab Sauvignon, Cab Franc</i> <b>Toscana</b>	13,5°	ANTINORI	2019	€ 140,00
Rosso di Montalcino <i>Sangiovese</i> <b>Toscana</b>	13,5°	BIONDI SANTI	2018	€ 85,00
Brunello di Montalcino Greppo <i>Sangiovese Grosso</i> <b>Toscana</b>	13,5°	BIONDI SANTI	2015	€ 290,00
Brunello di Montalcino Tenuta Nuova <i>Sangiovese Grosso</i> <b>Toscana</b>	14,5°	CASANOVA DI NERI	2013/16	€ 290,00
Cepparello <i>Sangiovese</i> <b>Toscana</b>	15°	ISOLE E OLENA	2018	€ 140,00
Nobile di Montepulciano Asinone <i>Sangiovese</i> <b>Toscana</b>	14°	POLIZIANO	2019	€ 80,00
Bolgheri Sassicaia <i>Cab Sauvignon, Cab Franc</i> <b>Toscana</b>	14°	TENUTA SAN GUIDO	2016	€ 440,00
Bolgheri Ornellaia <i>Cab Sauvignon, Cab Franc, Merlot, P. Verdot</i> <b>Toscana</b>	14,5°	TENUTA ORNELLAIA	2018	€ 290,00
Solaia <i>Cab Sauvignon, Sangiovese</i> <b>Toscana</b>	14°	ANTINORI	2017	€ 390,00
Chianti Classico Vigna del Sorbo <i>Cab Sauvignon, Sangiovese</i> <b>Toscana</b>	15°	FONTODI	2018	€ 95,00

<p>Masseto <i>Merlot</i> <b>Toscana</b></p>	14,5°	TENUTA ORNELLAIA	2017	€ 950,00
<p>Masseto <i>Merlot</i> <b>Toscana</b></p>	14,5°	TENUTA ORNELLAIA	2016	€ 1050,00
<p>Masseto <i>Merlot</i> <b>Toscana</b></p>	14,5°	TENUTA ORNELLAIA	2015	€ 1250,00
<p>Montesodi Castello di Nipozzano <i>Sangiovese Grosso</i> <b>Toscana</b></p>	14,5°	FRESCOBALDI	2017	€ 70,00
<p>Sagrantino Chiusa di Pannone <i>Sagrantino</i> <b>Umbria</b></p>	15°	ANTONELLI	2016	€ 85,00
<p>Montepulciano Villa Gemma <i>Montepulciano</i> <b>Abruzzo</b></p>	15°	MASCIARELLI	2015	€ 90,00
<p>Taurasi Macchia dei Goti <i>Aglianico</i> <b>Campania</b></p>	14,5°	CAGGIANO	2015/16	€ 80,00
<p>Sabbie di Sopra il Bosco <i>Pallagrello, Aglianico, Casavecchia</i> <b>Campania</b></p>	13°	NANNI COPE'	2017	€ 75,00
<p>Montevetrano <i>Aglianico Cab Sauvignon, Merlot</i> <b>Campania</b></p>	14°	MONTEVETRANO	2014/17	€ 95,00
<p>Primitivo di Manduria Es <i>Primitivo</i> <b>Puglia</b></p>	16°	GIANFRANCO FINO	2020	€ 90,00
<p>Bocca di lupo <i>Aglianico</i> <b>Puglia</b></p>	14°	TORMARESCA	2017	€ 80,00
<p>Il Paturno, Puglia Igp <i>Primitivo</i> <b>Puglia</b></p>	14°	BARSENTO	2019	€ 45,00

Gravello <i>Gaglioppo, Cab Sauvignon</i> <b>Calabria</b>	14°	LIBRANDI	2019	€ 55,00
Rubrum Dominus <i>Magliocco</i> <b>Calabria</b>	13°	BORGOVALLE	2018	€ 40,00
Etna Rosso Prephylloxera <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i> <b>Sicilia</b>	14,5°	TENUTA DELLE TERRE NERE	2016	€ 130,00
Don Antonio <i>Nero D'Avola</i> <b>Sicilia</b>	14,5°	MORGANTE	2019	€ 55,00
Turriga <i>Carignano, Cannonau, Bovale</i> <b>Sardegna</b>	14°	ARGIOLAS	2017	€ 105,00
Terre Brune <i>Carignano</i> <b>Sardegna</b>	14°	SANTADI	2016/17	€ 85,00

## Vini Dolci / Dessert Wines

By Glass

Muffato della Sala <i>Sauvignon, Grechetto, Gewurztraminer, Riesling</i> <b>Umbria</b>	12,5°	CASTELLO DELLA SALA	€ 16,00
Passito Bukkuram <i>Moscato di Alessandria</i> <b>Sicilia</b>	14,5°	DE BARTOLI	€ 22,00
Marsala Ambra Donna Franca Riserva <i>Grillo</i> <b>Sicilia</b>	19°	FLORIO	€ 15,00
Sauternes 1° Grand Cru Classé <i>Sauvignon, Semillon</i> <b>Francia</b>	13,5°	CHATEAU GUIRAUD	€ 24,00
Tokaji Aszù 5 Puttonyos <i>Tokaji</i> <b>Ungheria</b>	12,5°	OREMUS	€ 32,00