



# 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 maggiorana<sup>1</sup>**

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

### **Battuta di manzo piemontese al tartufo nero e parmigiano stravecchio 54 mesi<sup>7</sup>**

*Beef tartare with black truffle and parmesan 54 months / Tartare de bœuf à la truffe noire et au parmesan vieilli 54 mois*

### **Carciofo fritto alla carbonara<sup>3, 7, 12</sup>**

*Fried artichoke carbonara / Artichaut frit à la Carbonara*

### **Cre moso di topinambur, uovo pochè e chips di tuberi<sup>7, 12</sup>**

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

### **Capesanta marinata con mango e menta**

*Marinated with mango and mint / Saint-Jacques marinées à la mangue et à la menthe*

### **Vitello affumicato, spuma al rafano e chips di radici<sup>7</sup>**

*Smoked veal, horseradish foam and root chips / Veau fumé, mousse de raifort et chips de racines*

*\*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<sup>1,2</sup>**

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

### **Cannelloncino con ricotta di bufala, pecorino siciliano e pesto alla trapanese<sup>1,3,7,12</sup>**

*Cannelloni with buffalo ricotta, pecorino cheese and pesto of Sicily / Cannellonis, ricotta, pecorino fromage et pesto de Sicile*

### **Fregola con gamberi rosa e porcino<sup>1,2,8</sup>**

*Fregola with pink prawns and porcini mushrooms / Fregola aux crevettes roses et champignon*

### **Tagliatella al cacao, ragú d'anatra e blu di bufala<sup>1,7,8</sup>**

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

### **Mezzo pacchero, baccalá, pomodorini gialli e guanciaie di cinta senese<sup>1</sup>**

*Half pacchero, cod, yellow cherry tomatoes and cinta senese pork jowl / Demi-pacchero, morue salée, tomates cerises jaunes et joue de porc cinta senese*

### **Spaghetti acqua e farina, cozze, cacio e pepe del Madagascar<sup>1</sup>**

*Spaghetti with water and flour, mussels, cheese and Madagascar pepper / Spaghetti à l'eau et à la farine, moules, fromage et poivre de Madagascar*

*\*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 cacciatora<sup>8</sup>**

*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<sup>1, 7, 12</sup>**

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

### **Black cod, brodetto di patanegra e soya<sup>1, 8</sup>**

*Black cod, patanegra ham soup end soy / Black cod, soupe de patanegra et soja*

### **Galletto romagnolo alla brace, salsa alle spugnole e millefoglie di patate dorato<sup>1, 7, 8</sup>**

*Cockerel, spugnole mushroom sauce and potatoes / Jeune coq, sauce aux champignon et pommes de terre dorées*

### **Bavetta di manzo in salsa Teriyaki e cremoso di bieta<sup>1, 7</sup>**

*Beef rib in Teriyaki sauce end creamy with chard / Bavette de bœuf à la sauce teriyaki et crémeux de betterave*

### **Variazione di Agnello del Galles, zucca mantovana, gorgonzola e salsa al cioccolato<sup>1, 3, 7, 8</sup>**

*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<sup>1, 7, 8, 12</sup>**

*Chef's Vegetables / Légumes du Chef*

*\*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

### **Pavlova ai frutti rossi**<sup>3,7</sup>

*Pavlova and red fruit / Pavlova aux fruits rouges*

€ 15,00

### **Tiramisù Les Etoiles alle amarene**<sup>1,3,7</sup>

*Tiramisù Les Etoiles and black cherries / Tiramisù Les Etoiles et cerises noire*

€ 15,00

### **Frangipane mango e cocco**<sup>1,3,7,12</sup>

*Frangipane mango e coconut / Frangipane mangue et noix de coco*

€ 15,00

### **Crème brûlé alla gianduia**<sup>3,7,12</sup>

*Crème brûlée with gianduja / Crème brûlée à la chocolat aux noisette*

€ 15,00

### **Caprese bianca e gelato al fior di latte**<sup>1,3,7,12</sup>

*White caprese cake and milk ice cream / Gâteau caprese blanc et glacé au lait*

€ 15,00

### **La nostra Assiette**<sup>1,3,7,12</sup>

*Our Assiette / Notre assiette*

€ 32,00

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

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

### **Cre moso di topinambur, uovo pochè e chips di tuberì**<sup>7, 12</sup>

*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 maggiorana**<sup>1</sup>

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

(NUVOLA SIRAH ROSATO SANT EUFEMIA)

### **Mezzo pacchero, baccalá, pomodorini gialli e guanciaie di cinta senese**<sup>1</sup>

*Half pacchero, cod, yellow cherry tomatoes and cinta senese pork jowl / Demi-pacchero, morue salée, tomates cerises jaunes et joue de porc cinta senese*

(SOAVE CLASSICO CANTINA PRA)

### **Polpo alla romana, carciofi, mentuccia e pecorino**<sup>1, 7, 12</sup>

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

(LACRIMA DI MORRO VELENOSI)

### **Macaron ghiacciato**<sup>3, 7, 12</sup>

*Iced macaron / Macaron glacé*

### **Caprese bianca e gelato al fior di latte**<sup>1, 3, 7, 12</sup>

*White caprese cake and milk ice cream / Gâteau caprese blanc et glacé au lait*

(PASSITO DI MOSCATO DONNA FUGATA)

**€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 | CÉLÉRI

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.*

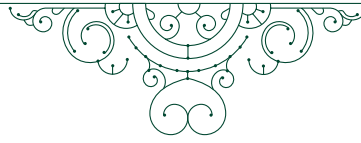
***"Tutti i prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi sono stati sottoposti a trattamento bonifica preventiva secondo il reg. ce 853/04".***

*"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

<b>Joseph Perrier Cuvée Royale Brut</b> <i>(Pinot noir 30%, Chardonnay 35%, Meunier 40% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 130,00	<b>Bernard Pitois Brut Blanche Premier cru</b> <i>(Pinot nero 60%, Chardonnay 40% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 90,00
<b>Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Blanc de Blanc</b> <i>(Chardonnay 100% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 150,00	<b>Bernard Pitois Brut Nature cru</b> <i>(Pinot nero 75%, Pinot meunier 05%, Chardonnay 20% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 120,00
<b>Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Rosé</b> <i>(Pinot noir 40%, Chardonnay 40%, Meunier 20% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 150,00	<b>Bollinger La grande année Brut 2014</b> <i>(Pinot nero, Chardonnay * Ay * Francia * 12°)</i>	€ 250,00
<b>Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Nature</b> <i>(Chardonnay 62%, Pinot noir 14%, Meunier 24% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 160,00	<b>Bollinger La grande année Brut Rosé 2007</b> <i>(Pinot nero * Ay * Francia * 12°)</i>	€ 400,00
<b>Joseph Perrier Josephine 2014</b> <i>(Chardonnay 60%, Pinot noir 40% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 220,00	<b>Bollinger La grande année Brut Rosé 2014</b> <i>(Pinot nero * Ay * Francia * 12°)</i>	€ 270,00
<b>Luis Roederer Brut Aoc</b> <i>(Chardonnay 42%, Pinot noir 36%, Miognier 32% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 150,00	<b>Armand de Brignac brut Gold</b> <i>(Chardonnay, Pinot nero, Pinot meunier, Chigny-les-roses * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 450,00
<b>Rsv 4.5 Brut Maison Mumm</b> <i>(Chardonnay, Pinot noir * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 80,00	<b>Dom Perignon Vintage 2012</b> <i>(Pinot nero/Chardonnay * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 400,00
<b>Rsv 4.5 Brut Rosé Foujta Maison Mumm</b> <i>(Chardonnay, Pinot noir * Aoc * Francia)</i>	€ 80,00	<b>Dom Perignon Brut Vintage 2013</b> <i>(Pinot nero/Chardonnay * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 350,00
<b>Luis Roederer Cristal Brut</b> <i>(Chardonnay 45%, Pinot noir 55% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 320,00	<b>Dom Perignon Plenitude P2 2004</b> <i>(Pinot nero/Chardonnay, Épernay * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 650,00
<b>Laurant Perrier Brut</b> <i>(Chardonnay 55%, Pinot noir 35%, Miognier 10% * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 110,00	<b>Antech Blanquette Brut Cuvée Francoise mill.2019</b> <i>(Mauzac 90%, Chenin Blanca 05%, chardonnay 05% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 50,00
<b>Laurant Perrier Brut Nature Blanc de Blanc</b> <i>(Chardonnay 100% * Aoc * Francia)</i>	€ 200,00	<b>Ruinart Blanc de Blancs</b> <i>(Chardonnay 100% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 250,00
<b>Laurant Perrier Cuvée Rosé</b> <i>(Pinot noir 100% * Aoc * Francia)</i>	€ 180,00	<b>Ruinart Rosé</b> <i>(Pinot noir 55%, Chardonnay 45% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 250,00
<b>Moët &amp; Chandon "Réserve Impériale"</b> <i>(Pinot nero 40%, Pinot meunier 30%, Chardonnay 30% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 140,00	<b>Maison Burtin Brut</b> <i>(Chardonnay 37%, Pinot nero 24%, pinot meunier 39% * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 110,00
<b>Delong Ter Original Brut</b> <i>(Pinot nero 15%, Pinot meunier 17%, Chardonnay 68% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 120,00	<b>Maison Burtin Rosé</b> <i>(Pinot nero 75%, Pinot meunier 25% * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 140,00
<b>Delong Grande Réserve Brut</b> <i>(Pinot nero 30%, Pinot meunier 20%, Chardonnay 50% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 135,00	<b>Maison Burtin Blanc de blanc</b> <i>(Chardonnay 100% * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 160,00
<b>Delong Cuvée Rosée Brut</b> <i>(Pinot nero 30%, Pinot meunier 20%, Chardonnay 50% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 125,00	<b>Maison Burtin Vintage</b> <i>(Chardonnay 39%, Pinot nero 48%, Pinot meunier 13% * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 170,00
<b>Bernard Pitois Blanc de blanc 2018</b> <i>(Chardonnay 100% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 160,00		

## 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 € 50,00**  
**Docg Extra Dry** (Glera 100% \* Docg \* Veneto \* 11°)

**Gemin Valdobbiadene docg Rive € 55,00**  
**di Santo Stefano Pioniere** (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

<b>Valter Sirk Chardonnay</b> <i>(Chardonnay 100% * Brda * Slovenia * 13°)</i>	€ 58,00	<b>Côtes de Provence Rosé "Whispering Angel"</b> <i>(Grenache 72%, rolle 13%, syrah 7%, cinsault 4%, tibouren 4% * Provence Aoc * Francia * 13,5°)</i>	€ 65,00
<b>Valter Sirk Pinot Bianco</b> <i>(Pinot bianco 100% * Brda * Slovenia * 13°)</i>	€ 58,00	<b>Cloudy Bay Marlborough Chardonnay</b> <i>(Chardonnay 100% * Marlborough * Nuova Zelanda * 13,5°)</i>	€ 70,00
<b>Valter Sirk Pinot grigio</b> <i>(Pinot grigio 100% * Brda * Slovenia * 13°)</i>	€ 58,00	<b>Cloudy Bay Marlborough Sauvignon Blanc</b> <i>(Sauvignon Blanc 100% * Marlborough * Nuova Zelanda * 12,5°)</i>	€ 70,00
<b>Valter Sirk Ribolla gialla</b> <i>(Ribolla gialla 100% * Brda * Slovenia * 13°)</i>	€ 58,00	<b>Terrazas de Los Andes Malbec</b> <i>(Malbec 100% * Mendoza * Argentina * 14°)</i>	€ 75,00
<b>Valter Sirk Sauvignon</b> <i>(Sauvignon 100% * Brda * Slovenia * 13°)</i>	€ 60,00	<b>Cape Mentelle Western Australia</b> <i>(Sauvignon Blanc, Semillon 100% * Western Australia * 14,5°)</i>	€ 70,00
<b>Valter Sirk Jacot</b> <i>(Friulano) (Friulano 100% * Brda * Slovenia * 13°)</i>	€ 60,00	<b>Domaine Laroche Fourchaumes Vieilles Vignes Chablis Premier Cru</b> <i>(Borgogna, chardonnay 100% * 12°)</i>	€ 120,00
<b>Weingut Meulenhof Erdener Treppchen Riesling Kabinett</b> <i>(Riesling 100% * Germania * 12,5°)</i>	€ 50,00	<b>Domaine Laroche Saint Martin Chablis</b> <i>(Borgogna, chardonnay 100% * 12,5°)</i>	€ 75,00
<b>Weingut Meulenhof Erdener Treppchen Alte Reben Riesling Spatlese</b> <i>(Riesling 100% * Germania * 7,5°)</i>	€ 65,00	<b>Francis Ford Coppola Winery Cabernet Sauvignon</b> <i>(California, cabernet sauvignon 89%, petit verdot 7%, segalin 4% * 14°)</i>	€ 70,00
<b>Weingut Meulenhof Erdener Treppchen Riesling Kabinett</b> <i>(Riesling 100% * Germania * 8,5°)</i>	€ 65,00	<b>Francis Ford Coppola Winery Zinfande</b> <i>(California, zinfandel 79%, petit sirah 21% * 13,5°)</i>	€ 70,00

## VINI NATURALI - NATURAL WINES

<b>Le More Bianche Ironia</b> <i>(Piemonte * Docg * roero arneis 100% * 13°)</i>	€ 65,00	<b>Valli Unite Derthona Timorasso</b> <i>(Piemonte * Doc * timorasso 100% * 14°)</i>	€ 60,00
<b>La Biancara Sassaia</b> <i>(Veneto * Igt * garganega 90%, trebbiano 10% * 12,5°)</i>	€ 55,00	<b>La Cantina di Cunéaz Pantagruel</b> <i>(Valle d'Aosta * Doc * gewurztraminer 100% * 13,5°)</i>	€ 50,00
<b>Andreas Gsellmann Exempel Chardonnay</b> <i>(Austria * chardonnay 100% * 12,5°)</i>	€ 75,00		

# VINI BIANCHI - WHITE WINES

## N O R D I T A L I A

<b>Prà Soave classico "Staforte"</b> <i>(Garganeca 100% * Doc * Veneto * 13°)</i>	€ 50,00	<b>Travaglino Riesling Campo della Fojada</b> <i>(Riesling 100% * Oltrepò Pavese * 12,5°)</i>	€ 55,00
<b>Prà Soave classico "Monte grande"</b> <i>(Garganeca 70%, Trebbiano di Soave 30% * Doc * Veneto * 13,5°)</i>	€ 55,00	<b>Travaglino Lunano</b> <i>(Pinot grigio 25%, Moscato 25%, Sauvignon 25%, Chardonnay 25% * Oltrepò Pavese * 12,5°)</i>	€ 50,00
<b>Kellerey Bozen Chardonnay "Kleinsteiner"</b> <i>(Chardonnay 100% * Doc * Alto Adige * 13,5°)</i>	€ 55,00	<b>Travaglino Pinot grigio Ramato</b> <i>(Pinot grigio 100% * Oltrepò Pavese * 12,5°)</i>	€ 50,00
<b>Kellerei Bozen Gewurztraminer "Ceslar"</b> <i>(Gewurztraminer 100% * Doc * Alto Adige * 15°)</i>	€ 50,00	<b>Marchesi di Barolo Roero Arneis</b> <i>(Roero 100% * DOCG * Piemonte * 13°)</i>	€ 50,00
<b>Kellerei Bozen Riesling "Hochkofler"</b> <i>(Riesling 100% * Doc * Alto Adige * 13°)</i>	€ 50,00	<b>Marchesi di Barolo Gavi di Gavi</b> <i>(Cortese 100% * DOCG * Piemonte * 12,5°)</i>	€ 50,00
<b>Kellerey Bozen Moscato giallo</b> <i>(Moscato Giallo 100% * Doc * Alto Adige * 13°)</i>	€ 45,00	<b>Cordero di Montezemolo Chardonnay "Elorio"</b> <i>(Chardonnay 100% * DOC * Piemonte * 13°)</i>	€ 85,00
<b>Kellerei Bozen Pinot bianco "Dell'ago"</b> <i>(Pinot bianco 100% * Doc * Alto Adige * 13,5°)</i>	€ 55,00	<b>Brogli Gavi di gavi "Bruna Broglia" 2019</b> <i>(Cortese 100% * Piemonte * 12,5°)</i>	€ 65,00
<b>Kellerei Bozen Kerner "Puntscheit"</b> <i>(Kerner 100% * Doc * Alto Adige * 14°)</i>	€ 50,00	<b>Brogli Gavi di gavi "Vecchia annata" 2015</b> <i>(Cortese 100% * Piemonte * 13,5°)</i>	€ 120,00
<b>Colterenzio "Iafò" Sauvignon</b> <i>(Sauvignon 100% * Doc * Alto Adige * 14°)</i>	€ 58,00	<b>Angelo Negro "Perduadin"</b> <i>(Arneis 100% * Doc * Piemonte * 13°)</i>	€ 45,00
<b>Colterenzio "Iafò" Chardonnay</b> <i>(Chardonnay 100% * Doc * Sud Tirolo * 14°)</i>	€ 58,00	<b>Cà dei Frati Lugana "I Frati"</b> <i>(Turbiana 100% * Doc * Lombardia * 13°)</i>	€ 45,00
<b>Colterenzio "Iafò" Gewurztraminer</b> <i>(Gewurztraminer 100% * Doc * Sud Tirolo * 15°)</i>	€ 60,00	<b>Cà dei Frati Brolettino</b> <i>(Turbiana 100% * Doc * Lombardia * 13,5°)</i>	€ 45,00
<b>Gravner ribolla gialla 2016</b> <i>(Ribolla 100% * IGT * Venezia Giulia * 14°)</i>	€ 155,00	<b>Cà dei Frati Pratto</b> <i>(Turbiana, Chardonnay, Sauvignon blanc in barrique * Igt * Lombardia * 13,5°)</i>	€ 50,00
<b>Torre Rosazza Ribolla gialla Colli orientali del Friuli</b> <i>(Ribolla 100% * Friuli * 13°)</i>	€ 50,00	<b>Poggio dei Gorleri Pigato Arveglio</b> <i>(Riviera Ligure di Ponente Pigato * Doc * pigato 100% * 13,5°)</i>	€ 65,00
<b>Torre Rosazza Friulano Colli orientali del Friuli</b> <i>(Friulano 100% * Friuli * 13,5°)</i>	€ 55,00	<b>Poggio dei Gorleri Vermentino Vigna Sorì</b> <i>(Riviera Ligure di Ponente Vermentino * Doc * vermentino 100% * 13°)</i>	€ 65,00
<b>Torre Rosazza Sauvignon Colli orientali del Friuli</b> <i>(Sauvignon 100% * Friuli * 13°)</i>	€ 50,00	<b>Sansteva Moscatello di Taggia</b> <i>(Riviera Ligure di Ponente Pigato * Doc * moscatello di taggia 100% * 13°)</i>	€ 65,00
<b>Torre Rosazza Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli</b> <i>(Pinot grigio 100% * Friuli * 13,5°)</i>	€ 50,00		

# VINI BIANCHI - WHITE WINES

## CENTRO ITALIA

<b>Monsanto Chardonnay</b> <i>(Chardonnay 100% * Igt * Toscana * 14°)</i>	€ 50,00	<b>Marina Cvetic Chardonnay</b> <i>(Chardonnay 100% * Igt * Abruzzo * 14°)</i>	€ 65,00
<b>Michele Satta Bolgheri bianco "Costa di Giulia"</b> <i>(Vermentino 70%, Sauvignon 30% * Doc * Toscana * 13,5°)</i>	€ 48,00	<b>Le Macchie Gewurztraminer Scarpe toste</b> <i>(Gewurztraminer 100% * Lazio * 15°)</i>	€ 55,00
<b>Michele Satta Viognier "Giovin re"</b> <i>(Viognier 100% * Igt * Toscana * 13,5°)</i>	€ 90,00	<b>Le Macchie Riesling Renano</b> <i>(Riesling Renano 100% * Lazio * 14°)</i>	€ 55,00
<b>Antinori Cervaro della Sala</b> <i>(Chardonnay 90%, Grechetto 10% * Igt * Umbria * 12,5°)</i>	€ 120,00	<b>Le Macchie Gewurztraminer macerato "Unplugged"</b> <i>(Gewurztraminer 100% * Lazio * 15°)</i>	€ 70,00
<b>Antinori "Conte della Vipera"</b> <i>(Sauvignon Blanc 80%, Sémillon 20% * Igt * Umbria * 12,5°)</i>	€ 75,00	<b>Benedetti Grigi Trebbiano Spoletino "Ermes"</b> <i>(Trebbiano 100% * DOC * Umbria * 13°)</i>	€ 60,00
<b>Antinori "Bramito della Sala"</b> <i>(Chardonnay 100% * Igt * Umbria * 12,5°)</i>	€ 45,00	<b>Casale Vallechiesa Heredio</b> <i>(Malvasia puntinata 70%, Greco 15%, Bombino 15% * Docg * Lazio * 13,5°)</i>	€ 45,00
<b>Cantina Belisario Verdicchio di Matelica Riserva</b> <i>(Verdicchio Matelicense 100% * D OCG * 13°)</i>	€ 55,00	<b>Casale Vallechiesa "Mia"</b> <i>(Malvasia puntinata 100% * Igp * Lazio * 13,5°)</i>	€ 40,00
<b>Velenosi Offida Passerina "Bio"</b> <i>(Passerina 100% * Igt * Marche * 12,5°)</i>	€ 40,00	<b>Casale Vallechiesa "Giovin re"</b> <i>(Viognier 100% * Igp * Lazio * 13°)</i>	€ 40,00
<b>Velenosi Offida Pecorino "Bio"</b> <i>(Pecorino 100% * Docg * Marche * 13,5°)</i>	€ 40,00	<b>Sant'Eufemia Vermentino "Mood"</b> <i>(Vermentino 100% * Igt * Lazio * 12°)</i>	€ 37,00
<b>Velenosi Offida Pecorino "Rêve"</b> <i>(Pecorino 100% * Docg * Marche * 13,5°)</i>	€ 55,00	<b>Sant'Eufemia Bellone "L'ultimo colle"</b> <i>(Bellone 100% * Igt * Lazio * 12,5°)</i>	€ 37,00
<b>Marina Cvetic Trebbiano Riserva</b> <i>(Trebbiano 100% * Doc * Abruzzo * 14°)</i>	€ 65,00		

# VINI BIANCHI - WHITE WINES

## S U D I T A L I A

<b>Di Meo Greco di tufo</b> <i>(Greco 100% * Docg * Campania * 13,5°)</i>	€ 50,00	<b>Capichera Isola dei Nuraghi Vermentino di Sardegna</b> <i>(Vermentino 100% * Igt * Sardegna * 14,5°)</i>	€ 95,00
<b>Di Meo Fiano di Avellino</b> <i>(Fiano 100% * Docg * Campania * 13,5°)</i>	€ 50,00	<b>Depperu Luris Vermentino di Gallura</b> <i>(Vermentino 100% * DCCG * Sardegna * 13,5°)</i>	€ 60,00
<b>Frisinò Verdeca</b> <i>(Verdeca 100% * Igp * Puglia * 13°)</i>	€ 40,00	<b>Depperu Ruinas Colli del Limbara</b> <i>(Vermentino 100% * IGT * Sardegna * 14°)</i>	€ 70,00
<b>Frisinò Minutolo Valle d'Itria</b> <i>(Minutolo 100% * Doc * Puglia * 13°)</i>	€ 40,00	<b>Contini I Giganti</b> <i>(Vermentino 50%, vernaccia 50% * IGT * Sardegna * 13,5°)</i>	€ 55,00
<b>Cantine Benvenuto "Mare Bio"</b> <i>(Malvasia bianca 75%, Zibibbo 25% * Igt * Calabria * 13°)</i>	€ 45,00	<b>Contini Karmis Vermentino di Sardegna</b> <i>(Vermentino di Sardegna 100% * IGT * Sardegna * 13,5°)</i>	€ 50,00
<b>Cantine Benvenuto "Benvenuto Bio"</b> <i>(Zibibbo 100% * Igt * Calabria * 13,5°)</i>	€ 45,00	<b>Contini Mamaioa Vermentino di Sardegna Bio</b> <i>(Vermentino di Sardegna 100% * IGT * Sardegna * 13,5°)</i>	€ 50,00
<b>Firriato Terre siciliane "Quater Vitis" Bianco</b> <i>(Inzolia 25%, Catarratto 25%, Zibibbo 25%, Carricante 25% * Igt * Sicilia * 12,5°)</i>	€ 45,00	<b>Contini Vernaccia di Oristano Flor</b> <i>(Vernaccia di Oristano 100% * Sardegna * 15°)</i>	€ 65,00
<b>Donna Fugata Etna Bianco "Sul Vulcano"</b> <i>(Carricante 100% * Doc * Sicilia * 13°)</i>	€ 45,00	<b>Schola Sarmenti Ambace</b> <i>(fiano 60%, chardonnay 40% * IGT * Puglia * 12°)</i>	€ 45,00
<b>Barone Villagrande Salina bianco</b> <i>(Malvasia 100% * Doc * Sicilia * 13,5°)</i>	€ 60,00	<b>Schola Sarmenti Cillenza Riserva</b> <i>(Fiano 60%, chardonnay 40% * IGT * Puglia * 13,5°)</i>	€ 60,00

## VINI ROSATI - ROSÈ WINES

<b>Cà dei Frati Riviera del Garda Bresciano</b> € 45,00 <i>(Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera * Doc * Lombardia * 12,5°)</i>	<b>Frisinò Rosato della Puglia</b> € 40,00 <i>(Primitivo 100% * Igp * Puglia * 12,5°)</i>
<b>Monsanto Sangiovese Rosato</b> € 50,00 <i>(Sangiovese 100% * Igt * Toscana * 13,5°)</i>	<b>Azienda agr. Benvenuto "Celeste Rosato IGP"</b> € 45,00 <i>(Calabrese 100% * Igp * Calabria * 13,5°)</i>
<b>Sant'Eufemia Syrah "Nuvola"</b> € 40,00 <i>(Syrah 100% * Igt * Lazio * 12°)</i>	<b>Azienda agr. Benvenuto "Benvenuto Orange" non filtrato</b> € 55,00 <i>(Zibibbo 100% * Igp * Calabria * 14°)</i>
<b>Cantina Velenosi "Rosa"</b> € 45,00 <i>(Montepulciano 100% * Igt * Marche * 12,5°)</i>	<b>Côtes de Provence Rosé "Whispering Angel"</b> € 65,00 <i>(Grenache 72%, Rolle 13%, Syrah 7%, Cinsault 4%, Tibouren 4% * Provence Aoc * Francia * 13,5°)</i>
<b>Saraja Isola dei Nuraghi rosato "Istade"</b> € 45,00 <i>(Carignano 100% * Igt * Sardegna * 12,5°)</i>	<b>Contini I Giganti Rosato</b> € 50,00 <i>(Cannonau 60%, Nieddera 40% * IGT * Sardegna * 13,5°)</i>
<b>Donna Fugata Etna rosato "Sul Vulcano"</b> € 55,00 <i>(Nero mescalese 100% * Doc * Sicilia * 12,5°)</i>	<b>Schola Sarmenti Opra</b> € 50,00 <i>(Negroamaro 100% * DOC * Puglia * 13°)</i>
<b>Donna Fugata "Rosa Sicilia Doc Dolce e Gabbana"</b> € 70,00 <i>(Nerello Mescalese 50%, Nocera 50% * Doc * Sicilia * 12,5°)</i>	<b>Schola Sarmenti Antieri</b> € 50,00 <i>(Susumaniello 100% * IGT * Puglia * 13°)</i>

# VINI ROSSI - RED WINES

## N O R D I T A L I A

<b>Colterenzio Pinot nero Riserva "St. Daniel"</b>	€ 70,00	<b>Michele Chiarlo Nizza</b>	€ 50,00
<i>(Pinot nero 100% * Doc * Sud Tirolo * 13,5°)</i>		<i>(Barbera 100% * Docg * Piemonte * 14°)</i>	
<b>Kellerei Bozen Lagrein "Perl"</b>	€ 50,00	<b>Angelo Negro Nebbiolo "Angelin"</b>	€ 45,00
<i>(Lagrein 100% * Doc * Sud Tirolo * 13°)</i>		<i>(Nebbiolo 100% * Doc * Piemonte * 14°)</i>	
<b>Kellerei Bozen St.Magdalener "Huck am bach "</b>	€ 50,00	<b>Angelo Negro Nebbiolo "Angelin"</b>	€ 45,00
<i>(Lagrein 50% , Schiava 50% * Doc * Sud Tirolo * 13°)</i>		<i>(Nebbiolo 100% * Doc * Piemonte * 14°)</i>	
<b>Marchesi di Barolo "Barolo Coste di rose"</b>	€ 140,00	<b>Angelo Negro Barbera d'Alba</b>	€ 45,00
<i>(Nebbiolo 100% * DOCG * Piemonte * 14°)</i>		<i>(Barbera 100% * Doc * Piemonte * 14,5°)</i>	
<b>Marchesi di Barolo "Barolo Cannubi"</b>	€ 180,00	<b>Angelo Negro Roero riserva "Sudisfà"</b>	€ 80,00
<i>(Nebbiolo 100% * DOCG * Piemonte * 14°)</i>		<i>(Nebbiolo 100% * Docg * Piemonte * 14,5°)</i>	
<b>Marchesi di Barolo Barbaresco Serragrilli</b>	€ 100,00	<b>Cà dei Frati Amarone della Valpolicella "Pietro dal Cero"</b>	€ 150,00
<i>(Nebbiolo 100% * DOCG * Piemonte * 14°)</i>		<i>(Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina * Docg * Lombardia * 16°)</i>	
<b>Marchesi di Barolo Nebbiolo d'Alba Roccheri</b>	€ 80,00	<b>Cà dei Frati Ronchedone</b>	€ 45,00
<i>(Nebbiolo 100% * DOC * Piemonte * 14°)</i>		<i>(Lugana, Chiacretto * Vdt * Lombardia 14,5°)</i>	
<b>Marchesi di Barolo Barbera d'Alba Peiragal</b>	€ 65,00	<b>Pra Valpolicella "Morandina"</b>	€ 45,00
<i>(Barbera 100% * DOC * Piemonte * 13,5°)</i>		<i>(Corvina, Rondinella, Molinara, Oseleta * Doc * Veneto * 13°)</i>	
<b>Marchesi di Barolo Dolcetto d'Alba Bosset</b>	€ 60,00	<b>Pra Valpolicella superiore Ripasso</b>	€ 55,00
<i>(Dolcetto 100% * DOC * Piemonte * 13°)</i>		<i>(Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta * Doc * Veneto * 15,5°)</i>	
<b>Cordero di Montezemolo Barbera d'Alba Sup."Funtani"</b>	€ 85,00	<b>Pra Amarone della Valpolicella</b>	€ 105,00
<i>(Barbera d'Alba 100% * DOC * Piemonte * 14,5°)</i>		<i>(Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta * Doc * Veneto * 17°)</i>	
<b>Chiarlo Barolo Tortoniano</b>	€ 100,00	<b>Travaglino Pernero Pinot nero dell'Oltrepo Pavese</b>	€ 55,00
<i>(Nebbiolo 100% * Docg * Piemonte * 14°)</i>		<i>(Pinot nero 100% * Oltrepo Pavese * Doc * 12,5°)</i>	
<b>Michele Chiarlo Nebbiolo Langhe</b>	€ 55,00	<b>Torre Rosazza Altro Merlot</b>	€ 70,00
<i>(Nebbiolo 100% * Doc * Piemonte * 13,5°)</i>		<i>(Merlot 100% * Friuli * 15°)</i>	

# VINI ROSSI - RED WINES

## CENTRO ITALIA

<b>Tenuta San Guido "Le Difese"</b>	€ 90,00	<b>Marchesi Antinori Il Bruciato</b>	€ 65,00
<i>(Cabernet Sauvignon 70%, Sangiovese 30% * Igt * Toscana * 14°)</i>		<i>(Cabernet 37%, Merlot 24%, Cabernet-franc 18%, Sirah 17%, Petit 4% * Doc * Toscana * 14°)</i>	
<b>Banfi Chianti Classico "Fonte alla Selva"</b>	€ 45,00	<b>Castello di Ama Il Chiuso</b>	€ 80,00
<i>(Sangiovese 100% * Docg * Toscana * 14°)</i>		<i>(Pinot nero 100% * Toscana * 13,5°)</i>	
<b>Banfi Brunello di Montalcino "Poggio alle Mura"</b>	€ 90,00	<b>Mastrojanni Cabernet Sauvignon San Pio</b>	€ 85,00
<i>(Sangiovese grosso 100% * Docg * Toscana * 14,5°)</i>		<i>(Cabernet 70% Sangiovese 30% * IGT * Toscana * 14°)</i>	
<b>Monsanto Chianti Classico</b>	€ 50,00	<b>Mastrojanni Rosso di Montalcino</b>	€ 75,00
<i>(Sangiovese 90%, Canaiolo, Colorino 10% * Docg * Toscana * 14°)</i>		<i>(Sangiovese 100% * DOC * Toscana * 13,5°)</i>	
<b>Monsanto Cabernet Sauvignon "Nemo"</b>	€ 80,00	<b>Mastrojanni Rosso di Montalcino</b>	€ 95,00
<i>(Cabernet Sauvignon 100% * Igt * Toscana * 14°)</i>		<i>(Ciliegiolo 100% * IGT * Toscana * 13,5°)</i>	
<b>Michele Satta Bolgheri rosso</b>	€ 55,00	<b>Velenosi Ninfa</b>	€ 80,00
<i>(Sangiovese 30%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 20%, Sirah 10%, Teroldego 10% * Doc * Toscana * 13,5°)</i>		<i>(Cabernet Sangiovese, Merlot, Sirah * Igt * Marche * 14,5°)</i>	
<b>Michele Satta Bolgheri superiore "Piastraia"</b>	€ 95,00	<b>Velenosi Ludi</b>	€ 50,00
<i>(Cabernet Sauvignon, Merlot, Sarah, Sangiovese * Igt * Toscana * 14°)</i>		<i>(Montepulciano 85%, Cabernet 8%, Merlot 7% * Offida Docg * Marche * 14,5°)</i>	
<b>Michele Satta Sirah</b>	€ 90,00	<b>Velenosi Queciantica Lacrima di Morro</b>	€ 50,00
<i>(Sirah 100% * Igt * Toscana * 14°)</i>		<i>(Lacrima di Morro d'Alba 100% * Doc * Marche * 13°)</i>	
<b>La Gerla Rosso di Montalcino</b>	€ 48,00	<b>Velenosi Roggio del Filare</b>	€ 80,00
<i>(Sangiovese 100% * Docg * Toscana * 14°)</i>		<i>(Montepulciano 70%, Sangiovese 30% * Rosso Piceno Doc Sup. * Marche * 14,5°)</i>	
<b>La Gerla Poggio gli Angeli</b>	€ 40,00	<b>Velenosi Verso Sera Montepulciano d'Abruzzo</b>	€ 100,00
<i>(Sangiovese 100% * Igt * Toscana * 14°)</i>		<i>(Montepulciano 100% * Docg * Abruzzo * 14,5°)</i>	
<b>La Gerla Birba</b>	€ 60,00	<b>Marina Cvetic Montepulciano d'Abruzzo</b>	€ 65,00
<i>(Sangiovese 100% * Igt * Toscana * 14°)</i>		<i>(Montepulciano 100% * Doc * Abruzzo * 13°)</i>	
<b>La Gerla Brunello di Montalcino</b>	€ 90,00	<b>Benedetti Grigi Montefalco rosso "Attunis"</b>	€ 70,00
<i>(Sangiovese grosso 100% * Docg * Toscana * 14°)</i>		<i>(Sangiovese, Nobile e Merlot * Doc * 14,5°)</i>	
<b>Frescobaldi Rosso di Montalcino</b>	€ 50,00	<b>Benedetti Grigi Sagrantino di Montefalco "Dioniso"</b>	€ 80,00
<i>(Sangiovese 100% * Docg * Toscana * 14°)</i>		<i>(Sagrantino 100% * DDCG * 15,5°)</i>	
<b>Tolaini Al Passo "Bio"</b>	€ 55,00	<b>Casale Vallechiesa "Soraya"</b>	€ 45,00
<i>(Sangiovese 34%, Merlot 33%, Cabernet 33% * IGT * Toscana * 13,5°)</i>		<i>(Syrah 100% * Igp * Lazio * 14°)</i>	
<b>Tolaini Val di Santi "Bio"</b>	€ 75,00	<b>Sant'Eufemia Cabernet Franc Petit Verdot "Terra"</b>	€ 37,00
<i>(Cabernet sauvignon 50%, Cabernet franc 50% * Igt * Toscana * 14°)</i>		<i>(Cabernet Franc 50%, Petit Verdot 50% * Igt * Lazio * 13°)</i>	
<b>Tolaini Mello "Bio"</b>	€ 130,00	<b>Casale la Ioria Cesanese del Piglio</b>	€ 50,00
<i>(Sangiovese 100% * IGT * Toscana * 13,5°)</i>		<i>(Cesanese del Piglio 100% * Igt * Lazio * 15°)</i>	
<b>Tolaini Perlui "Bio"</b>	€ 210,00	<b>Cantina San Giovenale Habemus "Etichetta rossa"</b>	€ 90,00
<i>(Cabernet Franc 100% * IGT * Toscana * 14°)</i>		<i>(Cabernet franc 100% * Igt * Lazio * 15°)</i>	
<b>Tolaini Legit "Bio"</b>	€ 80,00	<b>Cantina San Giovenale Habemus "Etichetta Bianca"</b>	€ 100,00
<i>(Cabernet Sauvignon 100%, IGT * Toscana * 14,5°)</i>		<i>(Grenache 40%, Sirah 30%, Carignano 20%, Tempranillo 10% * Igt * Lazio * 15°)</i>	

## VINI ROSSI - RED WINES S U D I T A L I A

<b>Di Meo Aglianico</b> <i>(Aglianico 100% * Igt * Campania * 13,5°)</i>	€ 50,00	<b>Contini Cannonau di Sardegna Riserva "Inu"2018</b> <i>(Cannonau 100%*DOC*Sardegna*14%)</i>	€ 55,00
<b>Donna Fugata Tancredi</b> <i>(Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola * Igp * Sicilia * 14°)</i>	€ 70,00	<b>Contini Cannonau di Sardegna "Sartiglia"</b> <i>(Cannonau 100%*DOC*Sardegna*14%)</i>	€ 50,00
<b>Donna Fugata Mille e una Notte</b> <i>(Nero D'Avola e altri * Igp * Sicilia * 14°)</i>	€ 140,00	<b>Schola Sarmenti Nerio</b> <i>(Negroamaro 80%,malvasia nera 20%*IGTPuglia*14%)</i>	€ 50,00
<b>Barone Villagrande Etna Rosso</b> <i>(Nerello Mescalese, Nerello Cappuccino * Doc * Sicilia * 13,5°)</i>	€ 60,00	<b>Schola Sarmenti Nauna</b> <i>(Negroamaro 60%,primitivo 40%*IGT*Puglia*15,5%)</i>	€ 55,00
<b>Firriato Terre Siciliane "Quater vitis" Rosso</b> <i>(Nero d'Avola 25%, Perricone 25%, Frappato 25%, Nerello cappuccio 25% * Igt * Sicilia * 14°)</i>	€ 55,00	<b>Schola Sarmenti Antieri</b> <i>(Susumaniello 100%*IGT*Puglia*15%)</i>	€ 55,00
<b>Frisinò Primitivo della Puglia</b> <i>(Primitivo 100% * Igp * Puglia * 13°)</i>	€ 45,00	<b>Schola Sarmenti Cubardi</b> <i>(Primitivo 100%*IGT*Puglia*15%)</i>	€ 50,00
<b>Azienda agr.Benvenuto "Terra"</b> <i>(Magliocco 85 %, Greco nero 35% * Igp * Calabria * 14°)</i>	€ 50,00	<b>Schola Sarmenti Diciotto 2020</b> <i>(Primitivo 100% *IGT*Puglia*18%)</i>	€ 120,00
<b>Saraja Carignano del Sulcis "Libaltai"</b> <i>(Carignano 100% * Doc * Sardegna * 13°)</i>	€ 45,00	<b>Schola Sarmenti Viginti</b> <i>(Negroamaro 100%*IGT*Puglia*16,8%)</i>	€ 150,00

## VINI ROSSI D'ANNATA - VINTAGE RED WINES

<b>Castello del Terriccio Lupicaia 2006</b> <i>(Toscana * Igt * 85% cabernet sauvignon, 10% merlot, 5% petit verdot, * 14°)</i>	€ 450,00	<b>Castello di Ama San Lorenzo 2015</b> <i>(Sangiovese 80%, Merlot 13%, malvasia nera 7% * Toscana * 13,5°)</i>	€ 130,00
<b>Castello del Terriccio Lupicaia 2008</b> <i>(Toscana * Igt * 85% cabernet sauvignon, 10% merlot, 5% petit verdot, * 14,5°)</i>	€ 350,00	<b>Castello di Ama Vigneto La Casuccia 2015</b> <i>(Sangiovese 80%, Merlot 20% * Toscana * 13,5°)</i>	€ 350,00
<b>Castello del Terriccio Lupicaia 2010</b> <i>(Toscana * Igt * 85% cabernet sauvignon, 10% merlot, 5% petit verdot, * 14°)</i>	€ 300,00	<b>Castello di Ama L'Apparita 2010</b> <i>(Merlot 100% * Toscana * 13,5°)</i>	€350,00
<b>Castello del Terriccio Lupicaia 2017</b> <i>(Toscana * Igt * 85% cabernet sauvignon, 10% merlot, 5% petit verdot, * 14°)</i>	€ 275,00	<b>Di Meo Taurasi riserva 2015</b> <i>(Aglianico 100% * Igt * Campania * 13,5°)</i>	€ 75,00
<b>Banfi Excelsus Supertuscan 2018</b> <i>(Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50% * Igt* Toscana * 15°)</i>	€ 135,00	<b>Baron de Rothschild Chateau Clarke Bordeaux 2012</b> <i>(Bordeaux * cabernet sauvignon 30%, merlot 70% * 13,5°)</i>	€ 110,00
<b>Banfi Summus Supertuscan 2018</b> <i>(Sangiovese 40%, Cabernet Sauvignon 40%, Sirah 20% * Igt* Toscana * 14,5°)</i>	€ 120,00	<b>Baron de Rothschild Chateau Clarke Bordeaux 2015</b> <i>(Bordeaux * cabernet sauvignon 30%, merlot 70% * 13°)</i>	€ 130,00
<b>Tenuta San Guido Bolgheri Sassicaia 2020</b> <i>(Cabernet Sauvignon 85%, cabernet franc 15% * Igt * Toscana * 13,5°)</i>	€ 550,00	<b>San Leonardo Vigneti delle Dolomiti 2018</b> <i>(Cabernet Sauvignon 60%, Carmenere 30% * IGT * A/Adige * 13°)</i>	€ 280,00
<b>Marchesi Antinori Tignanello 2018</b> <i>(Sangiovese 80%, Cabernet-Sauvignon 13%, Cabernet-fran 7% * Igt * Toscana * 13°)</i>	€ 300,00	<b>Cordero di Montezemolo Barolo Monfalletto</b> <i>(Nebbiolo 100% * DOCG * Piemonte * 14°)</i>	€ 150,00

# VINI AL CALICE - BY THE GLASS

## BOLLICINE - SPARKLING

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		

## VINI BIANCHI - WHITE

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		

## VINI ROSSI - RED

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		

## VINI ROSATI - ROSÈ

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

## VINI PASSITI - SWEET WINES

<b>Tramin Traminer Vendemmia Tardiva</b>	<b>€ 12,00</b>	<b>Riccardi Reale Vino aromatizzato Ratafià</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Michele Chiarlo Moscato d'Asti</b>	<b>€ 12,00</b>	<b>Donna Fugata Ben Rye Passito di Pantelleria</b>	<b>€ 14,00</b>
<b>Bozen Moscato giallo Vinalia</b>	<b>€ 10,00</b>	<b>Donna Fugata Kabir Moscato di Pantelleria</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Bozen Moscato Rosa Rosis</b>	<b>€ 10,00</b>	<b>Chateau de Malle Sauternes</b>	<b>€ 17,00</b>
<b>Cantina Santo Stefano Moscato d'Asti</b>	<b>€ 10,00</b>	<b>Malvasia Passito</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Di Maio Norante Moscato Apiana</b>	<b>€ 12,00</b>		