



MENU À LA CARTE

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

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

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

MENU 2 PORTATE: € 75

2 COURSE MENU / 2 SERVICES

MENU 3 PORTATE: Antipasto, Primo e Secondo € 95

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

MENU DEGUSTAZIONE 6 PORTATE

6 COURSE TASTING MENU / MENU DÉGUSTATION 6 SERVICES

€ 115 p.p. (vini esclusi)

€ 160 p.p. (vini inclusi)

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

ANTIPASTI - STARTER - ENTRÉS

Seppioline pugliesi alla brace con pomodorini e maggiorana¹

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

Battuta di manzo piemontese al tartufo nero e parmigiano stravecchio 54 mesi⁷

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

Fiore di zucca in tempura alla parmigiana^{1,7}

Courgette flowers with parmigiana sauce / Fleur de courge à la parmigiana

Gazpacho al melone con scampi e scrocchia alla 'nduja^{1,2,8}

Melon gazpacho with prawns and 'nduja-scrocchia / Gazpacho au melon avec langoustines et scrocchia à la nduja

Capesanta marinata con mango e menta

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

Vitello affumicato, spuma al rafano e chips di radici⁷

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^{1,2}

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

Cannelloncino con ricotta di bufala, pecorino siciliano e pesto alla trapanese^{1,3,7,12}

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

Fregola con gamberi rosa e porcino^{1,2,8}

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

Maccheroncino con melanzane violetta, datterino confit, basilico e crema di bufala^{1,7,8}

Maccaroncino with violet eggplant, confit datterino, basil and buffalo cream / Macaroni aux aubergines violettes, datterino confit, basilic et crème de buffle

Mezzo pacchero, baccalá, pomodorini gialli e guanciaie di cinta senese¹

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

Spaghetto acqua e farina, cozze, cacio e pepe del Madagascar¹

Spaghetto with water and flour, mussels, cheese and Madagascar pepper / Spaghetto 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

Spigola al beurre blanc e champagne con fagiolini alla brace^{7,8}

Sea bass with beurre blanc and champagne with grilled green beans / Bar au beurre blanc et champagne avec haricots verts grillés

Polpo rosticciato, salmoriglio e battuto di pomodoro alla brace

Roasted octopus, salmoriglio sauce and grilled tomato / Poulpe rôti, salmoriglio sauce et tomates grillées

Black cod, brodetto di patanegra e soya^{1,8}

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^{1,7,8}

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^{1,7}

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

Pluma iberico, mirto e ocra arrostita⁸

Iberian pluma, myrtle and roasted ochre / Pluma ibérique, myrte et ocre rôti

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

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^{3,7}

Pavlova and red fruit / Pavlova aux fruits rouges

€ 15,00

Cre moso al mascarpone e amarene^{1,7}

Creamy with mascarpone and black cherries / Crèmeux au mascarpone et aux cerises noires

€ 15,00

Tartelletta mango, cocco e salsa ai frutti esotici^{1,3,7,12}

Mango tartlet, coconut and exotic fruit sauce / Tartelette à la mangue, à la noix de coco et sauce aux fruits exotiques

€ 15,00

Crème brûlé alla gianduia^{3,7,12}

Crème brûlée with gianduia / Crème brûlée à la chocolat aux noisette

€ 15,00

Caprese bianca e gelato al fior di latte^{1,3,7,12}

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

€ 15,00

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

Our Assiette / Notre assiette

€ 32,00

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 (ALTA LANGA CANTINA BANFI)

Capesanta marinata con mango e menta

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

(ALTA LANGA CANTINA BANFI)

Seppioline pugliesi alla brace con pomodorini e maggiorana¹

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

(ROSA DEI FRATI)

Mezzo pacchero, baccalá, pomodorini gialli e guanciale di cinta senese¹

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

(GAVI DI GAVI MARCHESI DI BAROLO)

Polpo rosticcato, salmoriglio e battuto di pomodoro alla brace

Roasted octopus, salmoriglio sauce and grilled tomato / Poulpe rôti, salmoriglio sauce et tomates grillées

(FRASCATI SUPERIORE VALLECHIESA)

Macaron ghiacciato^{3, 7, 12}

Iced macaron / Macaron glacé

Caprese bianca e gelato al fior di latte^{1, 3, 7, 12}

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

(PICOLIT TORRE ROSAZZA)

€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.

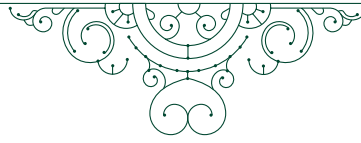
"Tutti i prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi sono stati sottoposti a trattamento bonifica preventiva secondo il reg. ce 853/04".

"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

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

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

VINI NATURALI - NATURAL WINES

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

VINI BIANCHI - WHITE WINES

N O R D I T A L I A

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

VINI BIANCHI - WHITE WINES

CENTRO ITALIA

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

VINI BIANCHI - WHITE WINES

S U D I T A L I A

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

VINI ROSATI - ROSÈ WINES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

VINI ROSSI - RED WINES

N O R D I T A L I A

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

VINI ROSSI - RED WINES

CENTRO ITALIA

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

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

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

VINI ROSSI D'ANNATA - VINTAGE RED WINES

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

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