Vini al bicchiere
Wines by the glass

Bollicine
Sparkly wines

BELLAVISTA	Franciacorta Alma Assemblage 1 Extra Brut (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero)	€	14
PIERRE ARNOULD	Extra Brut Grand Cru (Pinot Nero, Chardonnay)	€	25

Vini Bianchi
White wines

CANTINA TERLANO	Pinot Bianco ‘24	€	12
COTARELLA	Sauvignon Blanc “Il Punto” ‘22	€	15
BICHOT-DEPAQUIT	Chablis Grand Cru “Les Clos” ‘21	€	50
COMTE LAFON	Viré Clessé “Les Heritiers du Comte Lafon” ‘22	€	30

Vini Rossi
Red wines

CARLOTTO	Pinot Nero “Filari di Mazzon” ‘22	€	16
CASTELLO DI AMA	Chianti Classico ‘22	€	16
PRUNOTTO	Barolo “Mosconi” ‘19	€	30

Wine pairing 70€ e 120€

Mocktail pairing 50€

Bollicine Italia

BANFI	Rosa Regale ‘23 (Brachetto D’Acqui)	€	60
BELLAVISTA	Franciacorta Alma Assemblage 1 Extra Brut (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero)	€	80
	Franciacorta Assemblage 1 Extra Brut Rosè (Chardonnay, Pinot Nero)	€	120
	Franciacorta Riserva Moretti ‘13	€	400
	Franciacorta Riserva Moretti ‘16 (60% chardonnay, 40% pinot nero)	€	320
BERLUCCHI	Franciacorta Palazzo Lana Extreme ‘11 (Pinot Nero)	€	130
CA DEL BOSCO	Franciacorta Extra Brut Millesimato ‘20 (68% Chardonnay, 29% Pinot Nero, 3% Pinot Bianco)	€	110
	Franciacorta Cuvée Anna Maria Clementi Rosè ‘13 (55% chardonnay, 25% pinot bianco, 20% pinot nero)	€	500
CAMOSSI	Franciacorta Extra Brut Rosè (Pinot Nero)	€	75
CONTADI CASTALDI	Franciacorta Extra Brut “Blanc” ’19 Magnum (50% Chardonnay, 50% Pinot Bianco)	€	150
FERRARI	Trento DOC Perlè Bianco Riserva ‘16 (Chardonnay)	€	90
	Trento DOC Giulio Ferrari Riserva del Fondatore '09 (chardonnay)	€	500
GATTI	Franciacorta Brut (Chardonnay)	€	65
	Franciacorta Brut Rosè (Pinot Nero)	€	70
	Franciacorta Saten Millesimato ‘20 (Chardonnay)	€	80
	Franciacorta “La Casella” Nature Riserva ‘15 (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)	€	140
	Franciacorta Riedizione ‘14 (Chardonnay)	€	170
IL PALAGIO	VSQ Brut Rosè (Sangiovese)	€	75

BARONE PIZZINI	Franciacorta Extra Brut Rosé Edizione '20 (80% Pinot nero, 20% Chardonnay)	€	90
REVI'	Trento DOC Dosaggio Zero Millesimo '21 (75% Chardonnay, 25% Pinot Nero)	€	80
	Trento DOC Dosaggio Zero Millesimo '20 Magnum (75% Chardonnay, 25% Pinot Nero)	€	150

Champagne

AGRAPART	7 Crus Extra Brut (90% Chardonnay, 10% Pinot Nero) Dégorgement 2023	€	250
	Terroirs Bdb Grand cru Extra Brut (Chardonnay) Dégorgement 2023	€	200
ANDRE' BEAUFORT	Brut Grand Cru Rosè (pinot nero) Dégorgement 2017	€	360
	Reserve Grand Cru Demi-Sec (Chardonnay, Pinot Nero)	€	280
BILLECART SALMON	Brut Reserve (40% Meunier, 30% Pinot Nero, 30% Chardonnay)	€	130
	Brut Vintage 2013 (Chardonnay, Meunier, Pinot Nero)	€	230
	Cuvée Nicolas Francois '99 (60% pinot nero, 40% chardonnay)	€	480
BOLLINGER	La Grande Année '14 (70% pinot nero, 30% chardonnay) Dégorgement 2019	€	400
	BdN PN TX17 (Pinot Nero) Dégorgement 2022	€	240
AGNES CORBON	Cuvèe Perdue N°2 (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)	€	400
ROGER COULON	Rosè de Saignée "Roselie" (Pinot Meunier) Dégorgement 2021	€	200
DRAPPIER	Grande Sendrée Rosè '06 (Chardonnay, Pinot Nero) Dégorgement 2013	€	270
HERVE' DUBOIS	Cuvèe Brut Bdb Grand Cru (Chardonnay)	€	120
NICOLAS FEUILLATTE	Palmes d'Or Brut '04 (50% chardonnay, 50% pinot nero)	€	500

GUIBORAT	Extra Brut “De Caures Mont-Aigu” Bdb ‘16 (Chardonnay) Dégorgement 2022	€	580
HORIOT OLIVIER	Cuvèe Metisse (80% Pinot Nero, 20% Pinot Bianco) Dégorgement 2023	€	130
JACQUESSON	Extra Brut Cuvée 747 (60% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 20% Meunier)	€	280
KRUG	Grand Cuvée Brut (pinot nero, chardonnay, pinot meunier)	€	780
	Brut Rosé (pinot nero, chardonnay, pinot meunier)	€	1050
LAVAL	Cumières Premier Cru Brut Nature ‘20 (Chardonnay, Pinot Nero, Meunier) Dégorgement 2022	€	420
	Cumières Premier Cru Brut Nature “Les Hautes Chevres” ‘17 (Meunier, Pinot Nero) Dégorgement 2022	€	1100
LEBOEUF PIERRE	Brut Grand Cru AY “Le Clos d’Hortense” ‘15 (Pinot Nero)	€	270
MERCIER ALAIN	Brut Sagacité (Pinot Nero, meunier, Chardonnay)	€	120
MOUZON LEROUX	Grand Cru Extra Brut Rosè “L’Incandescent” ‘18 (Pinot nero) Dégorgement 2022	€	170
	Extra Brut Grand Cru “L’Atavique” (Pinot Nero, Chardonnay) Dégorgement 2022	€	200
ROBERT MONCUIT	Grand Cru Brut Rosé Les Romarines (chardonnay, pinot nero) Dégorgement 2016	€	220
EGLY OURIET	Brut Rosè Grand Cru Pinot Nero, Chardonnay) Dégorgement 2019	€	550
	Extra Brut Grand Cru (Pinot nero, Chardonnay) Dégorgement 2022	€	480
PAILLARD BRUNO	Extra Brut Première Cuvée (45% Pinot Nero, 33% Chardonnay, 22% Meunier)	€	150
LAURENT PERRIER	Cuvée Rosé Brut (pinot nero)	€	200
	Brut Nature Bdb (Chardonnay)	€	220
MARGUET	Brut Nature Premier Cru “Sapience” ‘21 (Chardonnay di Leclapart, Meunier di Laval, Pinot Noir di Lahaye) Dégorgement 2021	€	1200
PLENER	Grand Cru Bouzy Cuvèe “ Les Cercets” ‘17 (pinot nero)	€	300

JEROME PREVOST	Extra Brut “La Closerie les Beguines” BdN (Pinot Meunier) Dégorgement 2021	€	600
LOUIS ROEDERER	Collection 244 (42% Chardonnay, 36% Pinot Nero, 22% Meunier)	€	160
	Brut Nature Rosè Starck ‘15 (50% pinot nero, 37% chardonnay, 13% meunier)	€	320
	Cristal '14 (60% pinot nero, 40% chardonnay)	€	750
	Cristal Rosè ‘13 (56% Pinot Nero, 44% Chardonnay)	€	1500
SALON	Brut BdB "Cuvèe S Le Mesnil" '02 (chardonnay)	€	2000
JACQUES SELOSSE	Substance Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru (chardonnay) Dégorgement 2011	€	1400
TAITTINGER	Comtes de Champagne '05 (chardonnay)	€	450
VILMART	Grand Cellier Brut Premiere Cru (70% Chardonnay, 30% Pinot Nero) Degorgement 2023	€	170
VOUETTE & SORBEE	Brut Nature Texture (Chardonnay, Pinot Nero, Meunier) Dégorgement 2020	€	320

Vini Bianchi
Piemonte e Valle D'Aosta

ABBONA	Langhe “Cinerino” '22 Magnum (viognier)	€	130
	Riesling “Chloris” ‘23	€	60
ANSELMET	Vallée D’Aoste DOC ‘23 (Petit Arvine)	€	100
	Vallée D’Aoste DOC “Fut de Chene” ‘23 (Chardonnay)	€	100
FAVARO	Le Chiusure ‘22 (Erbaluce di Caluso)	€	70
GAJA	Langhe DOP “Alteni di Brassica” '20 (sauvignon)	€	320
	Langhe DOP “Gaia&Rey” ‘20 (chardonnay)	€	520
GERMANO	Langhe DOC “Herzù” ‘23 (Riesling)	€	75
LA COLOMBERA	Colli Tortonesi DOC Timorasso “Derthona” ‘23	€	60
	Colli Tortonesi DOC Timorasso “Montino” ‘22	€	85
LA MORELLA	Colli Tortonesi DOC Timorasso “I tre Venti” ‘16	€	80
LE CRETES	Valle D’Aosta DOP “Cuvèe Bois” ‘23 (Chardonnay)	€	90
ROCCA	La Rocca ‘22 (Cortese)	€	60
VIGNETI MASSA	Colli Tortonesi Timorasso Derthona “Sterpi” ‘22	€	110

Alto Adige

CANTINA TERLANO	A.A. Terlaner Grande Cuvèe Primo ‘16 (Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon)	€	430
	A.A. Terlaner Riserva “Nova Domus” ’16 Magnum (Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon)	€	250
	A.A. Pinot Bianco Riserva “Vorberg” ’11 Magnum	€	200

FALKENSTEIN	A.A. Val Venosta Gewurtztraminer ‘22	€	65
	A.A. Val Venosta Riesling Alte Rebe ‘21	€	100
HOFSTATTER	A.A. Sauvignon “Oberkerschbaum” ‘22	€	90
KOFERERHOF	A.A. Valle Isarco Sylvaner ‘22	€	70
KUENHOF	A.A. Valle Isarco Sylvaner '18	€	65
	A.A. Valle Isarco Veltliner ‘18	€	65
PACHERHOF	A.A. Valle Isarco Sylvaner ‘20	€	90
STRASSERHOF	A. A. Veltliner ‘23	€	70
TRAMIN	A.A. Pinot Grigio “Unterebner” ‘22	€	80

Friuli

BASTIANICH	Valle Giulia IGT “Vespa” ‘20 (chardonnay, sauvignon, picolit)	€	70
GRAVNER	Breg '98 (sauvignon, chardonnay, pinot grigio, Riesling)	€	400
	Pinot Grigio '07	€	320
JERMANN	Venezia Giulia IGT “Vintage Tunina” ‘22 (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit)	€	130
	Were Dreams ‘22 (Chardonnay)	€	100
KANTE	Sauvignon ‘21	€	65
	Vitovska ‘22	€	70
LA CASTELLADA	Bianco della Castellada ‘18 (Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon)	€	100
	Sauvignon ‘17	€	95
LIS NERIS	Friuli Isonzo DOC “Picol” ‘20 (Sauvignon)	€	70
MIANI	COF Friulano ‘18	€	250
	COF Sauvignon Saurint ‘15	€	260
	COF Sauvignon Zitelle ‘18	€	270
PRIMOSIC	DOC Collio Bianco “Klin” ‘17 (Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Friulano)	€	100

VENICA	DOC Collio “Ronco delle Mele” ‘24 (Sauvignon)	€	100
VIE DI ROMANS	Friuli Isonzo DOC “Flors di Uis” ‘23 (48% Malvasia, 31% Friulano, 21% Riesling)	€	70
	Friuli Isonzo DOC “Piere” ‘23 (Sauvignon)	€	75
	Friuli Isonzo DOC “Dessimis” ‘23 (Pinot Grigio)	€	75
	Venezia Giulia IGT “Dut’Un” ‘22 (50% Chardonnay, 50% Sauvignon)	€	120
VODOPIVEC	Anfora ‘16 (vitovska)	€	160

Veneto

GINI	Soave Classico DOC “Contrada Salvarenza” ‘21	€	65
INAMA	Soave Classico DOC “Foscarino” ‘22	€	70
	Vulcaia Fumé ‘22 (sauvignon)	€	110
PIEROPAN	Soave Classico “Calvarino” ‘22 (Garganega, Trebbiano di Soave)	€	70
ZENATO	Lugana Riserva ‘21 (Trebbiano di Lugana)	€	75

Liguria

ELIO ALTARE	Riviera di Levante IGT Campogrande “Telemaco” (90% Bosco, 10% Albarola)	€	140
AZ. AGR. BRUNA	Pigato “Le Russeghine” ’23	€	60
PERRINO	Bianco “Testalonga” ’20 (Vermentino)	€	80

Toscana

CASTELLARI (Isola del Giglio)	Toscana IGT “Calzo della Vignia” ‘15 (Ansonica)	€	120
CASTELLO BANFI	Fontanelle ‘22 (Chardonnay)	€	90

FRESCOBALDI	Costa Toscana Bianco IGT “Gorgona” ‘18	€	200
	Costa Toscana Bianco IGT “Gorgona” ‘21	€	215
	Costa Toscana Bianco IGT “Gorgona” ‘22	€	230
	Costa Toscana Bianco IGT “Gorgona” ‘23 (Vermentino, Ansonica)	€	250
IL PALAGIO	Vermentino “Baci sulla Bocca” ‘24	€	80
ISOLE E OLENA	Chardonnay “Collezione Privata” ‘20	€	170
QUERCIABELLA	Toscana IGT “Batar” ‘22 (Chardonnay, Pinot Bianco)	€	190

Marche

BUCCI	DOCG Castelli Jesi Ris ‘19 Villa Bucci Vintage Collection	€	150
	DOCG Castelli Jesi Ris ‘20 Villa Bucci	€	100
	DOCG Castelli Jesi Ris ‘21 Villa Bucci	€	90
	DOCG Castelli Jesi Ris.’16 Villa Bucci Vintage Collection Mgm (Verdicchio)	€	250
GAROFOLI	DOC Castelli Jesi Superiore “Podium” ‘21 (Verdicchio)	€	60
MONTECAPPONE	DOC Castelli Jesi Superiore “Ergo Sum” Selezione Mirizzi ‘16 (Verdicchio)	€	180
PIEVALTA	DOCG Castelli Jesi Riserva “San Paolo” ‘21 (Verdicchio)	€	65

Umbria

CASTELLO DELLA SALA	Cervaro della Sala '05	€	320
	Cervaro della Sala '06	€	300
	Cervaro della Sala '07	€	290
	Cervaro della Sala '08	€	280
	Cervaro della Sala '10	€	260
	Cervaro della Sala '11	€	250
	Cervaro della Sala '13	€	230

CASTELLO DELLA SALA	Cervaro della Sala ‘19	€	150
	Cervaro della Sala ‘22	€	110
	Cervaro della Sala ‘23 (Chardonnay, Grechetto)	€	95
	Nibbio ‘20 (Chardonnay)	€	420

Lazio

CARPINETI	Nzu ‘21 (Bellone)	€	65
CASALE DEL GIGLIO	Faro della Guardia ‘23 (Biancolella)	€	80
	Radix ‘18 (Bellone)	€	110
COLACICCHI	Collepero Bianco '20 (malvasia puntinata, bellone, passerina)	€	110
COTARELLA	Il Punto ‘22 (Sauvignon Blanc)	€	90
FATTORIA DI FIORANO	Lazio Bianco IGT ‘15	€	160
	Lazio Bianco IGT ‘16	€	170
	Lazio Bianco IGT ‘20 (Semillon)	€	120
MOTTURA	Poggio della Costa ‘23 (Grechetto)	€	55
	La Torre a Civitella ‘22 (Grechetto)	€	75

Abruzzo

FRATELLI BARBA	Trebbiano d’Abruzzo DOC “Di mare” '21	€	70
DE FERMO	Pecorino “Don Carlino” ‘22	€	70
EMIDIO PEPE	Colli Aprutini Pecorino '20	€	200
	Colli Aprutini Pecorino ‘21	€	220
	Colli Aprutini Pecorino ‘22	€	240

EMIDIO PEPE	Trebbiano d'Abruzzo '22	€	150
VALENTINI	Trebbiano d'Abruzzo '16	€	330

Campania

MARISA CUOMO	Fior D'Uva '14 (Ripoli, Ginestra, Fienile)	€	190
FERRARA	Greco di Tufo "Vigna Cicogna" '23	€	65
LA SIBILLA	Cruna del Lago '21 (Falanghina dei Campi Flegrei)	€	100
LUIGI MAFFINI	PietraIncatenata '22 (fiano)	€	70
MASTROBERARDINO	Fiano "Stilema" Riserva '19	€	70
PIETRACUPA	Selezione G '10 (Greco di Tufo)	€	190
QUINTODECIMO	Irpinia Bianco DOC "Grande Cuvee Luigi Moio" '20 (40% Fiano, 40% Greco, 20% Falanghina)	€	200
VADIAPERTI	Fiano di Avellino "Aipierti" '22	€	80

Sicilia

DONNAFUGATA	Etna Bianco "Sul Vulcano" '22 (Carricante ed altri)	€	70
DUCA SALAPARUTA	Sicilia Bianco IGT "Bianca di Valguarnera" '21 (Inzolia)	€	90
GRACI	Etna Bianco "Arcuria" '21 (Carricante)	€	120
PASSOPISCIARO	Passobianco '22 (Chardonnay)	€	75
PLANETA	Menfi DOC "Didacus" '20 (Chardonnay)	€	170
TASCA D'ALMERITA	Vigna San Francesco '22 (Chardonnay)	€	100

TERRE NERE	Etna Bianco DOC ‘23 (Carricante, Catarratto, Grecanico, Minnella)	€	80

Sardegna

ARGIOLAS	Vermentino di Sardegna “Is” ‘23	€	60
CAPICHERA	IGT Isola dei Nuraghi	€	90
	IGT Isola dei Nuraghi Vendemmia Tardiva ’22	€	140
MONTISCI	Modestu ’20 (Granazza)	€	120

Vini Rossi

Piemonte Il Barbaresco

ABBONA	Barbaresco '21 (nebbiolo)	€	120
GIUSEPPE CORTESE	Barbaresco Rabajà ‘18 (nebbiolo)	€	180
PIERO BUSSO	Barbaresco San Stunet '14 (nebbiolo)	€	220
FLETCHER	Barbaresco “Recta Pete” ‘21 (Nebbiolo)	€	140
GAJA	Barbaresco '14 (nebbiolo)	€	520
LA SPINETTA	Barbaresco Vursu Vigneto Gallina ‘13 (nebbiolo)	€	400
PRODUTTORI BARBARESCO	Barbaresco Asili Riserva ‘14	€	200
	Barbaresco Asili Riserva ‘16	€	160
	Barbaresco Montefico Riserva '14	€	200
	Barbaresco Montefico Riserva ‘15 (nebbiolo)	€	180
	Barbaresco Montestefano Riserva '14	€	200
	Barbaresco Montestefano Riserva '15 (nebbiolo)	€	180
	Barbaresco Muncagota Riserva '15	€	180
	Barbaresco Muncagota Riserva ‘16 (nebbiolo)	€	160
	Barbaresco Ovello Riserva '14	€	200
	Barbaresco Ovello Riserva ‘15	€	180
	Barbaresco Ovello Riserva '17 (nebbiolo)	€	140
	Barbaresco Pajè Riserva ‘13	€	230

PRODUTTORI BARBARESCO	Barbaresco Pajè Riserva ‘14	€	200
	Barbaresco Pajè Riserva '15 (nebbiolo)	€	180
	Barbaresco Pora Riserva '16	€	160
	Barbaresco Pora Riserva ‘17 (nebbiolo)	€	140
	Barbaresco Rio Sordo Riserva '14	€	200
	Barbaresco Rio Sordo Riserva ‘15 (nebbiolo)	€	180
PRUNOTTO	Barbaresco Bric Turot ‘21	€	130
	Barbaresco Bric Turot ‘18	€	150
	Barbaresco Bric Turot ‘15	€	230
	Barbaresco Bric Turot '03	€	360
	Barbaresco Bric Turot '01	€	400
	Barbaresco Bric Turot '99 (nebbiolo)	€	480
	Barbaresco Secondine ‘17	€	170
RIZZI	Barbaresco Nervo '13	€	280
	Barbaresco Pajorè '13	€	280
	Barbaresco Riserva Boito '13	€	350
ALBINO ROCCA	Barbaresco Vigneto Brich Ronchi '20	€	150
	Barbaresco Cottà ‘21 (Nebbiolo)	€	170
SOTTIMANO	Barbaresco Pajorè '16	€	210
	Barbaresco Cottà '16	€	220
	Barbaresco Currà '14 (Nebbiolo)	€	260

Piemonte Il Barolo

ABBONA	Barolo Terlo Ravera '19	€	180
	Barolo Cerviano Merli ‘16 (nebbiolo)	€	200
	Barolo Riserva “Pressenda” ‘15	€	250
ALARIO	Barolo Riva Rocca ‘20 (Nebbiolo)	€	200
ALTARE	Barolo Vigna Arborina '13 (nebbiolo)	€	300
AZELIA	Barolo Bricco Fiasco '12	€	400
	Barolo Bricco Fiasco ‘16	€	380
	Barolo Voghera Brea Ris. '04	€	590
	Barolo Cerretta ‘16 (nebbiolo)	€	360
LUIGI BAUDANA	Barolo Cerretta ‘12	€	280
	Barolo Baudana ‘08	€	480
	Barolo Baudana ‘09	€	420
	Barolo Baudana '12	€	330
	Barolo Baudana '14 (nebbiolo)	€	310
BREZZA	Barolo Bricco Sarmassa '11	€	360
	Barolo Bricco Sarmassa '11 Magnum (nebbiolo)	€	750
BURLOTTO	Barolo Acclivi '11 Magnum	€	700
	Barolo Acclivi '12 Magnum	€	680
	Barolo Cannubi '13	€	350
	Barolo Cannubi '14	€	320
	Barolo Cannubi ‘17	€	250
	Barolo Monvigliero '17	€	270
	Barolo Monvigliero '14	€	350
CLERICO	Barolo Pajana '17 (nebbiolo)	€	300

ALDO CONTERNO	Barolo Bussia ‘18 (Nebbiolo)	€	250
FENOCCHIO	Barolo Bussia '13	€	280
	Barolo Cannubi '14	€	300
	Barolo Bussia 90Dì Riserva ‘12	€	520
	Barolo Bussia '12 Magnum (nebbiolo)	€	500
ETTORE GERMANO	Barolo Lazzarito Riserva '08	€	320
	Barolo Lazzarito Riserva ‘09 (nebbiolo)	€	300
ELIO GRASSO	Barolo Gavarini Vigna Chiniera '15	€	320
	Barolo Ginestra Casa Matè '19 (nebbiolo)	€	320
MASSOLINO	Barolo Margheria '15	€	260
	Barolo Parafada '14	€	280
	Barolo Vigna Rionda Riserva '12	€	380
	Barolo Vigna Rionda Riserva '13	€	360
PRUNOTTO	Barolo Bussia '94	€	500
	Barolo Bussia '07	€	300
	Barolo Bussia ‘12	€	270
	Barolo Bussia ‘17	€	210
	Barolo Bussia ‘18	€	200
	Barolo Bussia ‘20	€	180
	Barolo Cannubi ‘95	€	470
	Barolo Cerretta ‘17	€	250
	Barolo Cerretta ‘18	€	230
	Barolo Cerretta ‘19	€	210
	Barolo Cerretta ‘20	€	190
	Barolo Bussia Vigna Colonnello Riserva '08	€	420
	Barolo Bussia Vigna Colonnello Riserva ‘15 (nebbiolo)	€	280
	Barolo “Mosconi” ‘19	€	200
	Barolo “Serra” ‘20	€	210

RATTI	Barolo Rocche dell'Annunziata '17 (Nebbiolo)	€	270
G.D. VAJRA	Barolo Ravera '13	€	350
	Barolo Bricco delle Viole '12	€	450
	Barolo Bricco delle Viole '08 Magnum	€	1000

Piemonte

ALARIO	Dolcetto D'Alba "Pradurent" '22	€	60
	Nebbiolo D'Alba "Cascinotto" '22	€	70
ELIO ALTARE	Langhe Larigi '14 (barbera)	€	220
CA' ROSSA	Roero Riserva "Mompissano" '19 (Nebbiolo)	€	110
CHIONETTI	Dolcetto di Dogliani Briccolero '14	€	55
CONTERNO	Barbera d'Alba Cascina Francia '20	€	180
COPPO	Barbera d'Asti Pomorosso '20	€	180
GAJA	Langhe Nebbiolo Sorì San Lorenzo '09 (nebbiolo + barbera)	€	1650
	Langhe Nebbiolo Sperss '11 (nebbiolo + barbera)	€	920
	Langhe Darmagi '06 (cabernet sauvignon)	€	620
	Sito Moresco '20 (nebbiolo, merlot, cabernet sauvignon)	€	150
GERMANO	Nebbiolo VR14 '14	€	190
NADA FIORENZO	Seifile '07 (Barbera, Lampia)	€	170
NERVI-CONTERNO	Gattinara '20 (nebbiolo)	€	120
PRODUTTORI CAREMA	Etichetta Bianca Riserva '19 (Nebbiolo)	€	100
PRUNOTTO	Monferrato Bricco Colma '12 (Barbera, Nebbiolo)	€	110
	Nizza DOCG "Costamiole" Riserva '21 (Barbera d'Asti)	€	85

FLAVIO RODDOLO	Bricco Appiani '07 (cabernet sauvignon)	€	160
TRAVAGLINI	Gattinara Riserva ‘19 (Nebbiolo)	€	110
VIETTI	Barbera d’Asti “La Crena” ‘22	€	95

Lombardia

DIRUPI	Valtellina Superiore Grumello “Dossi Salati” Riserva ‘18 (nebbiolo)	€	150
NEGRI	Sfursat di Valtellina 5 Stelle '03 Magnum	€	490
	Sfursat di Valtellina 5 Stelle '04 Magnum	€	480
	Sfursat di Valtellina 5 Stelle '05 Magnum (nebbiolo)	€	450

Alto Adige

BRUNNENHOF	A.A. Pinot Nero “Mazzon” Riserva ‘20	€	110
CANTINA BOLZANO	A.A. Lagrein Riserva “Taber” ‘20	€	100
CANTINA DI TERLANO	A.A. Lagrein Riserva “Porphyr” ‘20	€	130
FLAKENSTEIN	A.A. Pinot Nero ‘20	€	75
GIRLAN	A. A. Pinot Nero Riserva “Trattmann” '21	€	120
HOFSTATTER	A. A Pinot Nero Riserva “Mazon” ‘21	€	120
	A. A. Pinot Nero Barthenau Vigna S. Urbano '18	€	230
LAGEDER	A.A. Pinot Nero Mimuet ‘21	€	70
MASO THALER	A.A. Pinot Nero ‘21	€	75

Trentino

TENUTA SAN LEONARDO	San Leonardo '14 (cabernet sauvignon, carmenere + merlot)	€	320

Friuli

GRAVNER	Rosso Breg '05 (pignolo)	€	380
MEROI	COF Rosso Vigna Dominin '08 (refosco)	€	280
MIANI	COF Rosso '10 (Merlot)	€	290
RONCHI DI CIALLA	COF Refosco dal peduncolo rosso ‘13	€	100
VIE DI ROMANS	Voos dai Ciamps ‘17 (Merlot)	€	120
	Pinot Nero Longorucis ‘20	€	70

Veneto

BERTANI	Amarone della Valpolicella ‘13 (Corvina Veronese, Rondinella)	€	230
CESARI	Amarone della Valpolicella “Il Bosco” ‘16	€	220
	Amarone della Valpolicella Bosan Riserva ‘05 (corvina, rondinella)	€	500
CUBI	Valpolicella Classico Superiore “Il Tabarro” ‘15 (corvina, corvinone, rondinella)	€	60
	Amarone della Valpolicella Classico “Morar” ‘11 (corvina, corvinone, rondinella)	€	190
DAL FORNO	Valpolicella Monte Lodoletta '16 (corvina, rondinella, croatina, oseleta)	€	400
	Amarone della Valpolicella '13 (corvina, rondinella)	€	1000
LE RAGOSE	Amarone della Valpolicella Riserva ‘13 (Corvina, Rondinella, Molinara)	€	200
MACULAN	Fratta '05 (cabernet sauvignon, merlot)	€	270
MASI	Amarone della Valpolicella Campolongo di Torbe '11 (corvina, rondinella, molinara)	€	300
SANT’ANTONIO	Amarone della Valpolicella “Telos” '16 (corvina 70%, rondinella 20%, croatina 5%, oseleta 5%)	€	180
ZENATO	Valpolicella Ripasso Superiore ’14 Magnum (85% Corvina Veronese, 5% Rondinella, 10% Corvinone)	€	140

ZENATO	Amarone della Valpolicella Riserva ‘16 (85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Oseleta e Croatina)	€	220

Liguria

MACCARIO DRINGENBERG	Rossese di Dolceacqua “Sette Cammini” '20	€	75
	Rossese di Dolceacqua “F.lli Maccario 1922” '22	€	90
TERREBIANCHE	Rossese di Dolceacqua Selezione “Terrabianca” ‘17	€	65

Toscana Il Brunello

ANTINORI	Brunello di Montalcino “Pian delle Vigne” ‘20 (Sangiovese grosso)	€	140
	Brunello di Montalcino “Pian delle Vigne Vignaferrovia” Ris ‘16 (Sangiovese grosso)	€	290
BANFI	Brunello di Montalcino “Vigna Marrucheto” Riserva ‘18 (Sangiovese grosso)	€	300
BIONDI SANTI	Brunello di Montalcino Il Greppo '12 (Sangiovese grosso)	€	560
CANALICCHIO DI SOPRA	Brunello di Montalcino Riserva ‘13 (Sangiovese grosso)	€	320
CIACCI PICCOLOMINI	Brunello di Montalcino “Pianrosso” ‘19 (Sangiovese grosso)	€	130
COL D'ORCIA	Brunello di Montalcino Riserva Poggio al Vento ‘15 (Sangiovese grosso)	€	280
LE MACIOCHE	Brunello di Montalcino ‘20 (Sangiovese grosso)	€	100
	Brunello di Montalcino Riserva ‘19 (Sangiovese grosso)	€	190
	Brunello di Montalcino Riserva ‘13 (Sangiovese grosso)	€	300
PIEVE SANTA RESTITUTA	Brunello di Montalcino “Rennina” ‘18 (Sangiovese grosso)	€	400
PIETROSO	Brunello di Montalcino ‘20 (Sangiovese grosso)	€	130
	Brunello di Montalcino Riserva ‘19 (Sangiovese grosso)	€	230

SALICUTTI	Brunello di Montalcino “Piaggione” ‘18 (Sangiovese grosso)	€	200
SAN LORENZO	Brunello di Montalcino Riserva “Bramante” ‘16 (Sangiovese grosso)	€	240

Toscana

ANTINORI	Chianti Cl. Riserva “Tenute Marchese Antinori” ‘22 (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)	€	80
	Chianti Cl. Gran Selezione “Badia a Passignano” '21 (Sangiovese)	€	120
	Chianti Cl. Gran Selezione “Villa Cigliano” ‘20 (Sangiovese)	€	150
	Chianti Cl. Gran Selezione Castellina “Buiano” ‘21 (Sangiovese)	€	170
	Chianti Cl. Gran Selezione Gaiole “San Sano” ‘21 (Sangiovese)	€	250
	Bolgheri Superiore Guado al Tasso '08	€	500
	Bolgheri Superiore Guado al Tasso '12	€	380
	Bolgheri Superiore Guado al Tasso '13	€	320
	Bolgheri Superiore Guado al Tasso '08 Magnum (cabernet sauvignon, merlot + syrah)	€	1000
	Poggio alle Nane ‘22	€	150
	Poggio alle Nane '21 (Cabernet franc, cabernet sauvignon, carmenere)	€	170
	Tignanello '90	€	520
	Tignanello '93	€	560
	Tignanello '94	€	460
	Tignanello '95	€	530
	Tignanello '96	€	520
	Tignanello '98	€	500
	Tignanello '00	€	470
	Tignanello '01	€	460
	Tignanello '03	€	440
	Tignanello '04	€	430

ANTINORI	Tignanello '05	€	420
	Tignanello '06	€	410
	Tignanello '07	€	400
	Tignanello '08	€	390
	Tignanello '09	€	380
	Tignanello ‘10	€	370
	Tignanello '12	€	350
	Tignanello '13	€	340
	Tignanello '14	€	330
	Tignanello ‘15	€	320
	Tignanello ‘16	€	310
	Tignanello ‘17	€	300
	Tignanello ‘18	€	290
	Tignanello '19	€	280
	Tignanello ‘20	€	250
	Tignanello ‘22	€	200
	Tignanello '08 Magnum	€	800
	Tignanello '09 Magnum (sangiovese, cabernet sauvignon + cabernet franc)	€	750
	Solaia '88	€	1700
	Solaia '90	€	1550
	Solaia '91	€	1500
	Solaia '94	€	1350
	Solaia '95	€	1300
	Solaia '98	€	1200
	Solaia '99	€	1100
	Solaia '04	€	850
	Solaia '08	€	680
	Solaia '09	€	650
	Solaia '10	€	640
	Solaia '11	€	620

ANTINORI	Solaia '12 (cabernet sauvignon, sangiovese + cabernet franc)	€	610
	Matarocchio '07	€	600
	Matarocchio '09	€	500
	Matarocchio '11	€	450
	Matarocchio '07 Magnum	€	1200
	Matarocchio '09 Magnum (cabernet franc)	€	1000
CA' MARCANDA (Gaja)	Bolgheri Camarcanda '19 (merlot, cabernet sauvignon + cabernet franc)	€	400
	Magari '22 (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc)	€	180
CASTELLO DI FONTERUTOLI	Siepi '01	€	340
	Siepi '02 (Merlot, Sangiovese)	€	320
CASTELLO DI MONSANTO	Chianti Classico Il Poggio Riserva '77	€	750
	Chianti Classico Il Poggio Riserva '82	€	680
	Chianti Classico Il Poggio Riserva ‘99	€	450
	Chianti Classico Il Poggio Riserva '20 (sangiovese, canaiolo)	€	250
FATTORIA LE PUPILLE	Saffredi ‘20	€	220
	Saffredi ‘19	€	250
	Saffredi ‘17	€	280
	Saffredi '15	€	320
	Saffredi ‘10 (cabernet sauvignon, merlot + syrah)	€	450
FONTODI	Syrah Case Via '14	€	160
ISOLE E OLENA	Chianti Classico ‘20	€	65
	Cepparello '11	€	350
	Cepparello ‘12	€	330
	Cepparello '08 Magnum (sangiovese)	€	900
LA BRACCESCA	Nobile di Montepulciano “Santa Pia” ‘21 (Sangiovese)	€	80

LA BRACCESCA	Nobile di Montepulciano “Maggiarino” ‘21 (Sangiovese)	€	120
LE MACCHIOLE	Messorio ‘18 (Merlot)	€	950
LUCE DELLA VITE	Luce '14 (sangiovese, merlot)	€	420
MONTEVERTINE	Montevertine ‘20 (Sangiovese, Colorino, Canaiolo)	€	180
	Le Pergole Torte ‘20 (Sangiovese)	€	480
POLIZIANO	Nobile di Montepulciano Asinone '20 (Sangiovese Grosso)	€	180
QUERCIABELLA	Camartina '08	€	590
	Camartina ‘17 (Cabernet Sauvignon, Sangiovese)	€	290
RICASOLI	Chianti Classico Gran Selezione Colledilà ‘19 (Sangiovese)	€	160
SANTA FELICITA	Toscana IGT “Cuna Scarlet Letter” ‘12 (Pinot Nero)	€	150
TENUTE ORNELLAIA	Ornellaia '92	€	1200
	Ornellaia '93	€	1100
	Ornellaia '94	€	950
	Ornellaia '96	€	900
	Ornellaia '11	€	700
	Ornellaia '10 Magnum (cabernet sauvignon,cabernet franc, merlot + petit verdot)	€	1500
	Masseto '11 (merlot)	€	2000
TENUTA SAN GUIDO	Sassicaia '93	€	920
	Sassicaia '94	€	880
	Sassicaia '04 (cabernet sauvignon, cabernet franc)	€	700
VILLA SALETTA	Saletta Giulia ‘19 (Cabernet sauvignon, Cabernet Franc)	€	100
VOLTUMNA	Toscana IGT ‘15 (Pinot Nero)	€	80

Marche

IL POLLENZA	Marche Rosso "Il Pollenza" '15 (cab. sauvignon, merlot,cab. franc,petit verdot)	€	90
VELENOSI	Offida Rosso “Ludi” ‘18 (montepulciano, cabernet sauvignon, merlot)	€	95

Umbria

ARNALDO CAPRAI	Montefalco Sagrantino 25 anni '13	€	220
COTARELLA	Sagrantino RC2 '18	€	140
	Marciliano ‘13	€	180
	Marciliano '19 (cabernet sauvignon, cabernet franc)	€	130

Lazio

COLACICCHI	Torre Ercolana ‘15 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cesanese)	€	190
COTARELLA	Montiano '95	€	280
	Montiano '04	€	250
	Montiano '07	€	220
	Montiano '08	€	210
	Montiano '09	€	200
	Montiano '11	€	190
	Montiano '13	€	180
	Montiano ‘16	€	170
	Montiano ‘17	€	160
	Montiano ‘18	€	150
	Montiano ‘19	€	140
	Montiano ‘20	€	130

COTARELLA	Montiano ‘21 (Merlot)	€	110
	Ogrà '15	€	230
	Ogrà ‘18 (Syrah)	€	200
FATTORIA DI FIORANO	Fiorano Rosso '10	€	200
	Fiorano Rosso ‘11 (Cabernet Sauvignon, Merlot)	€	180
LA VISCIOLA	Cesanese del Piglio “Mozzatta” ‘21	€	85
SAN GIOVENALE	Lazio IGT “Habemus” ‘17 (Cabernet Franc)	€	320

Abruzzo

EMIDIO PEPE	Montepulciano d’Abruzzo ‘22	€	210
	Cerasuolo d’Abruzzo ‘21	€	200
ILLUMINATI	Montepulciano D’Abruzzo Riserva “Pieluni” ‘17	€	100
LA VALENTINA	Montepulciano d’Abruzzo Riserva “Bellovedere” ‘20	€	85
MASCIARELLI	Montepulciano d’Abruzzo Riserva “Villa Gemma” ‘18	€	150
VALENTINI	Montepulciano d'Abruzzo '12	€	580
	Montepulciano d'Abruzzo '13	€	540

Campania

CANTINA DEL TABURNO	Aglianico del Taburno Bue Apis '00	€	250
GALARDI	Terra di Lavoro '12	€	190
	Terra di Lavoro ‘19 (aglianico, piedirosso)	€	110
MASSERIA FELICIA	Falerno del Massico Etichetta Bronzo '06	€	190
	Falerno del Massico Etichetta Bronzo '07	€	180
	Falerno del Massico Etichetta Bronzo '08	€	170
	Falerno del Massico Etichetta Bronzo '09 (aglianico, piedirosso)	€	160

MASTROBERARDINO	Taurasi Radici Magnum ‘99 (aglianico)	€	250
NANNI COPE'	Sabbie di Sopra il Bosco '12	€	210
	Sabbie di Sopra il Bosco '13	€	200
	Sabbie di Sopra il Bosco '15	€	180
	Sabbie di Sopra il Bosco '17 (pallagrello nero, aglianico + casavecchia)	€	170
QUINTODECIMO	Taurasi Riserva “Vigna Quintodecimo” ‘18 (Aglianico)	€	310

Puglia

BOCCA DI LUPO	Castel del Monte ‘16 (Aglianico)	€	120
	Arso ‘20 (Cabernet Franc)	€	320
CONTI ZECCA	Nero '19 (negroamaro, cabernet sauvignon)	€	80
MORELLA	Primitivo del Salento IGT “La Signora” ‘20	€	120
PALLOTTA	Donna Clelia ‘12	€	95
	Donna Clelia ‘14 (Nero di Troia)	€	85
TENUTA LILIANA	IGT Salento ‘22	€	90
	IGT Salento ‘21 (Cabernet Sauvignon)	€	110
VESPA	Puglia IGT “Helena” ‘18 (Nero di Troia)	€	120

Basilicata

CANTINE DEL NOTAIO	Aglianico del Vulture La Firma '16	€	140
D’ANGELO	Aglianico del Vulture “Caselle” ‘16	€	95
PATERNOSTER	Aglianico del Vulture Don Anselmo '13	€	150
MUSTO CARMELITANO	Aglianico del Vulture “Etichetta Bianca” ‘21	€	85

Calabria

LIBRANDI	Gravello '19 (gaglioppo, cabernet sauvignon)	€	85

Sicilia

CUSUMANO	Etna Rosso “Alta Mora Feudo di Mezzo” '20 (nerello mascalese)	€	90
DONNAFUGATA	Vittoria DOC “Bell’assai” ‘18 (Frappato)	€	60
	Etna Rosso “Sul Vulcano” ‘21 (Nerello Mascalese, Nwerello Cappuccio)	€	90
DUCA DI SALAPARUTA	Duca Enrico '04 Magnum (nero d'avola)	€	290
IDDA (Gaja&Graci)	Etna Rosso DOP ‘21 (Nerello Mascalese)	€	95
PALARI	Faro Palari '14 (nerello mascalese, nerello cappuccio, calabrese, nocera)	€	180
PASSOPISCIARO	Passorosso ‘23 (Nerello Mascalese)	€	80
	Contrada Chiappemacine ‘19	€	150
	Contrada Chiappemacine ‘21 (Nerello Mascalese)	€	120
	Contrada Porcaria ‘21 (Nerello Mascalese)	€	120
	Contrada Rampante ‘21 (Nerello Mascalese)	€	120
TASCA D'ALMERITA	Contea di Sclafani Cabernet Sauvignon '14	€	100
	Contea di Sclafani Rosso del Conte '17 (nero d'avola + varie)	€	140
TENUTA TASCANTE	Etna Rosso DOC “Contrada Rampante” ‘20 (Nerello Mascalese)	€	100

Sardegna

AGRICOLA PUNICA	Barrua ‘20 (carignano + cabernet sauvignon + merlot)	€	80
ARGIOLAS	Turriga '19 (cannonau + bovale e malvasia nera + carignano)	€	360
SELLA&MOSCA	Tanca Farrà ‘15	€	65
	Marchese di Villamarina Riserva '14 Magnum (Cabernet Sauvignon)	€	230
TENUTA LA SABBIOSA (Biomar)	Il Doc '16 (Carignano del Sulcis)	€	85

Riesling Germania

Mosel

CLUSSERATH	Trittenheimer Apotheke Alte Reben ‘20	€	80
FRITZ HAAG	Brauneberger Juffer Sonnenhur Auslese '12	€	110
KARTHAUSERHOF	Karthäuserhof Alte Reben Spätlese Trocken '13	€	85
	Karthäuserhofberg Grosse lage Spätlese '15	€	130
J. J. PRUM	Bernkasteler Badstube Spatlese ‘09	€	170
	Wehlener Sonnenhur Auslese '12	€	150
WILLI SCHAEFER	Graacher Domprobst Spätlese (AP 10) '10	€	130

Nahe

EMRICH SCHONLEBER	Monziger Halenberg Grosses Gewächs Trocken '09	€	150

Pfalz

MOSBACHER	Buntsandstein Wachenheim Trocken '14	€	80
	Forster Ungeheurer Spatlese '14	€	100
WERLE’ ERBEN	Forster Jesuitengarten Spätlese '01	€	200
	Deidesheimer Grainhuber Spatlese '02	€	190
	Forster Ungeheurer Spatlese '04	€	170
	Deidesheimer Maushohle Spatlese '04	€	180

Rheingau

KUNSTLER	Kirchenstuck Kabinett Trocken '14	€	75
JOHANNISHOF	Rüdesheimer Berg Roseneck Kabinett Trocken '13	€	75
	Winkeler Jesuitengarten Spatlese Trocken '13	€	90
	Rüdesheimer Berg Rottland Spatlese '15	€	120

Saar

DR FISCHER	Spumante “Steinbock” Zero	€	50
	Riesling “Steinbock” Zero	€	45
ZILLIKEN	Saarburg Rausch 1 Lage Kabinett '11	€	100

Pinot Nero Francia Borgogna

Côte de Nuits - Gevrey Chambertin

AMIOT ET FILS	Gevrey Chambertin 1er Cru Les Combottes '13	€	360
LOUIS JADOT	Gevrey Chambertin '16	€	450
THIERRY MORTET	Gevrey Chambertin '13	€	450
TREMBLAY	Chapelle Chambertin Grand Cru '08	€	2050

Côte de Nuits - Morey San Denis

PIERRE AMIOT ET FILS	Morey St. Denis '13	€	280
	Morey St. Denis '14	€	250
	Morey St. Denis 1er Cru Les Ruchots '10	€	500
	Morey St. Denis 1er Cru Les Ruchots '14	€	390
	Clos de la Roche Grand Cru '07	€	950
TREMBLAY	Morey St. Denis Tres Girard '09	€	580
	Morey St. Denis Tres Girard '12	€	470
	Morey St. Denis Tres Girard '13	€	420

Côte de Nuits - Chambolle Musigny

DOMAINE ARLAUD	Chambolle Musigny Les Noirots '07	€	580
MEO CAMUZET	Chambolle Musigny '07	€	500
TREMBLAY	Chambolle Musigny Les Cabottes '13	€	950
JADOT	Chambolle Musigny ’14	€	300

Côte de Nuits - Vosne Romanée

CLAVELIER	Vosne Romanée 1er Cru Les Beaux Monts '13	€	670
MICHEL GROS	Vosne Romanée '10	€	580
	Vosne Romanée Clos de Reas Monopole 1er Cru '08	€	980

Côte de Nuits – Vougeot

J. LABET & N. DECHELETTE	Chateau de la Tour Clos de Vougeot Grand Cru '08	€	900

Côte de Beaune - Beaune

ALBERT MOROT	Beaune 1er Cru Les Toussaints '13	€	210
BRUNO CLAIR	Savigny Les Beaune 1er cru La Dominode '07	€	540
LEROY	Bourgogne Rouge '09	€	420

Côte de Beaune - Pommard

CONFURON - COTETIDOT	Pommard '15	€	390

Côte de Beaune - Volnay

D'ANGERVILLE	Volnay Champans 1er Cru '08	€	750
	Volnay Clos des Ducs Monopole 1er Cru '00	€	1050
MATROT	Volnay Santenots 1er Cru '11	€	440
MARECHAL	Volnay ‘15	€	380

LIQUORI E DISTILLATI

ACQUAVITE	Prime Uve Bianche - 39°	€	10
	Prime Uve Oro - 39°	€	10
	Pisco Acholado Santiago Queirolo – 42°	€	10
	Amarone della Valpolicella Cubi – 50°	€	15
AMARI	Paesani Fernet Liquore Amaro - 40°	€	9
	Paesani Rabarbaro - 42°	€	9
	Paesani Liquirizia Gran Sasso - 25°	€	9
	Palagio Amaro Mio - 28°	€	9
BAS ARMAGNAC	Veuve Goudolin 20ans - 40°	€	30
	Dartigalongue 1996 - 40°	€	35
	Chateau de Castex Noir 1995 - 42,4°	€	40
BRANDY	Arzente Poli – 40°	€	30
	Curto II Reserva Lehmann – 40°	€	35
CALVADOS	Chateau de Breuil VSOP - 40°	€	20
	Le Compte 12y - 40°	€	25
COGNAC	Corvoisier XO - 40°	€	25
	Remy Martin 1738 Accord Royal - 40°	€	35
	Delamaine XO Grande Champagne - 40°	€	35
GIN	Bombay Sapphire - 40°	€	10
	Tanqueray Ten - 47°	€	15
	Panarea Island – 44°	€	20
	Peter in Florence Spring Limited Edition Gin – 43°	€	25
	Peter in the Navy Navy Strenght Gin – 57,7°	€	25
	Hendrick's Orbium – 44°	€	25
	Gud GE Distillery – 45°	€	25
	Etsu Japanese – 43°	€	35

GRAPPA	Poli Po' Moscato Morbida - 40°	€	10
	Poli Merlot - 40°	€	10
	Berta Valdavi – 40°	€	12
	Bertagnolli Gewurtztraminer – 42°	€	12
	Banfi Brunello - 45°	€	14
	Ca'Marcanda Magari - 45°	€	14
	Poli Vespaiolo (Amorosa) – 40	€	15
	Maccario Dringerberg Rossese Dolceacqua - 42°	€	15
	Antinori Tignanello - 42°	€	18
	Gaja Costa Russi - 45°	€	25
	Verdicchio Villa Bucci – 42°	€	25
	Marolo Nebbiolo – 44°	€	25
	Fratelli Zara Grappa Invecchiata Barbaresco- 40°	€	25
	Brunello Poggio al Vento Col D'Orcia – 42°	€	30
	Segnana Solera invecchiata – 42°	€	35
	Levi Ambrata - 50°	€	40
MADEIRA	Blandy's "Sercial" Dry 5y – 19°	€	15
PORTO	Graham's 10y - 20°	€	15
	Burmester LBV '16 – 20°	€	20
RUM	Brugal Anejo Riserva 15y (Santo Domingo) - 38°	€	20
	Hampden 8y (Giamaica) - 46°	€	20
	Zacapa 23y Centenario (Guatemala) - 40°	€	25
	J. Bally Agricole 7y (Martinica) - 45°	€	25
	Nation Solera 18y (Panama) – 40°	€	25
	I Pappagalli 2006 (Giamaica) - 45°	€	30
	Brugal Gran Reserva 1888 – 40°	€	35
	Eminente Reserva 7y (Cuba) – 41,3°	€	30
	Plantation Isle of Fiji - 40°	€	30
	Cashcane Black Smoke – 45°	€	35
SAMBUCA	Colazingari di Alatri Fina – 40°	€	15

SHERRY	Matusalem 30y – 20.5°	€	35
TEQUILA	Patron Reposado - 40°	€	20
VERMOUTH	Bonal Gentiane – Quina - 16°	€	12
	Cocchi Storico Riserva Reale - 18°	€	35
VINI AROMATIZZATI	Barolo Chinato Cappellano – 17,5°	€	30
VODKA	Grey Goose Francia - 40°	€	18
	Potocky Polonia – 40°	€	25
	Tito's Usa – 40°	€	25
WHISKY BLENDED	Monkey Shoulder Blended Batch 27 - 40°	€	30
WHISKY HIGHLAND	Oban 14y - 43°	€	25
	Cardhu Gold Reserve Cask Selection – 40°	€	25
	Talisker Select Res. House Greyjoy (Game of Thrones) – 45,8°	€	35
	Glencadam The Rather Delicate 10y – 46°	€	35
	Aultmore Speyside Single Malt 18y – 46°	€	30
	Aultmore Speyside Single Malt 12y – 46°	€	25
WHISKY ISLAY	Laphroaig Select – 40°	€	20
	Laphroaig 10y - 40°	€	25
	Ardbeg 10y - 46°	€	25
	Lagavulin 8y – 48°	€	20
	Lagavulin 16y - 43°	€	25
	Caol Ila Moch – 43°	€	25
	Caol Ila Wilson e Morgan Selection by Trimani 2015 – 48°	€	30
	Kilchoman "Sanaig Islay" Single Malt – 46°	€	30
WHISKY JAPAN	Suntory AO World Blend Whisky (Yamazaki) – 43°	€	40
	Nikka Blended Samurai Gold & Gold Limited Edition – 43°	€	60
WHISKY USA	Jack Daniel's Old No. 7 (Tennessee) – 40°	€	25
	Knob Creek 9y (Kentucky) – 50°	€	35
	Mitcher's Straight Rye Single Barrell (Kentucky) – 42,4°	€	35
	Brooks Extra Rye Whiskey (Kentucky) – 45°	€	35
WHISKY INDIA	DeVans Indian Single Malt Gianchand – 42,8°	€	35

Rampur Asava Indian Single Malt – 45°	€	40
Rampur Double Cask Indian Single Malt – 45°	€	40

I nostri infusi

Infuso alla Mentha Piperita	La Mentha Piperita è un incrocio spontaneo tra Mentha acquatica e Mentha viridis. L'olio essenziale, il mentolo, rende questa tisana utile dopo i pasti, poiché sostiene il benessere della digestione. Tempo di infusione: 5-8 minuti	€ 6
Infuso al Finocchio	Il Finocchio, grazie alle sue proprietà carminative, è un eccellente alleato per le digestioni lente. Tisana depurativa e lenitiva. Tempo di infusione: 5-8 minuti	€ 6
Infuso ai frutti misti	E' un infuso dall'intenso profumo di frutta (arancia, rosa canina, limone, frutti di bosco, pesca, sambuco, ibisco) da consumare al naturale e privo di teina. Tempo di infusione: 5-8 minuti	€ 6
Infuso Rooibos	L'infuso di Rooibos ha le sue origini in Sudafrica. Naturalmente delicato dal sapore fruttato con note di erbe rinfrescanti. Tempo di infusione: 5-8 minuti	€ 7
The Nero alla Vaniglia	Il sensuale connubio tra il the nero ed il gusto avvolgente della vaniglia da a questo the un sapore rotondo con una dolcezza naturale di fondo. Tempo di infusione: 3-4 minuti	€ 8
The Bianco	Il the meno trasformato. Ha un gusto delicato e proprietà dissetanti. Offre al palato dolci note floreali impregnate di freschezza e raffinatezza. Tempo di infusione: 6-8 minuti	€ 9
The Nero al Lychee	Questo the nero offre un aroma piacevolmente forte e dolce, con note di miele. Può essere servito sia caldo che come infuso freddo. Tempo di infusione: 2-4 minuti	€10
The Verde al Mango	Combinazione di the verde e manghi perfettamente maturi. The dalla consistenza succosa, aromi floreali ed un finale candito. Tempo di infusione: 6-8 minuti	€10
Camomilla	Contenente esclusivamente la parte centrale del fiore di camomilla (la più ricca di oli essenziali), è ideale dopo il pasto per le sue virtù emollienti e lenitive. Tempo di infusione: 4-5 minuti	€ 6
Tisana Pukka	Tisana biologica con radice di zenzero, radice di liquirizia, fiori di sambuco, semi di finocchio dolce, verbena, olio essenziale di limoni di Sicilia ed aroma di miele di Manuka. Tempo di infusione: 5 minuti	€ 8
Tisana Pukka Night time	Tisana ajurvedica con fiori di avena, lavanda e fiori di tiglio. Rilassante Tempo di infusione: 7 minuti	€ 8