



*Italian Red wine*

---

**PIEMONTE**

3001	Barbera d'Alba, Principiano	2019	€20,00
3002	Dolcetto d'Alba, Principiano	2019	€19,00
3003	Langhe Nebiolo, Principiano	2018	€25,00
3004	Barolo Serralunga, Principiano	2016	€42,00
3005	Barolo "Bricco Boschis", Cavallotto	2017	€85,00
3035	Barolo "Ciabot Mentin", Domenico Clerico	2014	€100,00
3036	Barolo "Pajana", Domenico Clerico	2014	€100,00
3006	Barbaresco, Cascina Roccalini	2017	€55,00
3007	Barbaresco, Gaja	2012	€250,00
3037	Gattinara Riserva "Tre Vigne", Travaglini	2015	€49,00

**LOMBARDIA**

3008	Rosso di Valtellina, AR.PE.PE	2018	€27,00
3009	Sassella "Stella Retica", AR.PE.PE	2015	€45,00
3038	Grumello Riserva "Buon Consiglio", AR.PE.PE	2013	€85,00

**VENETO**

3010	Valpolicella Ripasso, Farina	2019	€29,00
3011	Valpolicella Ripasso, Quintarelli Giuseppe	2009	€90,00

3039	Rosso del Bepi, Quintarelli Giuseppe	2010	€150,00
3012	Amarone della Valpolicella, Quintarelli Giuseppe	2007	€380,00
3040	Valpolicella Classico "Bonacosta", Masi Agricola	2019	€24,00
3041	Campofiorin "Brolo", Masi Agricola	2017	€28,00
3042	Campofiorin Vintage Selection, Masi Agricola	2002	€150,00
3043	Campofiorin Vintage Selection, Masi Agricola	1993	€180,00
3044	Campofiorin Vintage Selection, Masi Agricola	1988	€230,00
3045	Amarone della Valpolicella "Costasera", Masi Agricola	2015	€60,00
3046	Amarone "Costasera" Vintage Selection, Masi Agricola	1997	€250,00
3047	Amarone "Costasera" Vintage Selection, Masi Agricola	1990	€350,00
3048	Amarone "Vaio Armaron" Vintage Selection, Serego Alighieri/Masi A.	2001	€210,00
3049	Amarone "Vaio Armaron" Vintage Selection, Serego Alighieri/Masi A.	1990	€350,00

#### **TRENTINO ALTO ADIGE**

3013	Teroldego, Istituto Agrario S. Michele All'Adige	2017	€22,00
3050	Terre di S.Leonardo, Tenuta San Leonardo	2016	€27,00
3051	IL San Leonardo, Tenuta San Leonardo	2017	€90,00

#### **FRIULI VENEZIA GIULIA**

3014	Merlot, Villa de Puppi	2014	€25,00
3015	Schioppettino, Vignai da Duline	2018	€35,00
3052	Pinot Nero, Bressan	2015	€60,00
3016	Pinot Nero "Ronco Pitotti", Vignai da Duline	2013	€85,00

3017 Merlot, Radikon bott .50 cl 2004 €90,00

3053 Rujno, Gravner 2005 €200,00

### **EMILIA ROMAGNA**

3018 Gutturnio "Sur Lie", Croci 2014 €18,00

### **TOSCANA**

3019 Rosso "Saverio" Isola del Giglio, Altura Carfagna 2017 €55,00

3020 Chianti Classico, Chioccioli Altadonna 2017 €30,00

3054 Morellino Di Scansano "Torre del Moro", Santa Lucia 2019 €22,00

3021 Bolgheri Rosso, Le Macchiole 2018 €29,00

3022 Bolgheri Superiore "Paleo", Le Macchiole 2014 €110,00

3023 Rosso di Montalcino, Le Ragnaie 2016 €32,00

3024 Brunello di Montalcino, Le Ragnaie 2013 €70,00

3025 Brunello di Montalcino, Biondi Santi 2013 €200,00

3026 Le Pergole Torte Sangiovese, Monteverdine 2014 €180,00

3055 Cepparello, Isole e Olena 2017 €95,00

### **MARCHE**

3056 Rosso Piceno "di Gino", Fattoria San Lorenzo 2018 €19,00

3028 Lacrima di Morro d'Alba "Campo Paradiso", Fattoria San Lorenzo 2011 €30,00

3057 Il San Lorenzo, Fattoria San Lorenzo 2006 €95,00

### **ABRUZZO**

3058	Montepulciano d'Abruzzo, Torre dei Beati	2017	€24,00
3029	Montepulciano d'Abruzzo, Emidio Pepe	2014	€70,00

### **PUGLIA**

3030	Negroamaro "Negramante", Paolo Leo	2017	€22,00
3031	Primitivo di Manduria "Passo del Cardinale", Paolo Leo	2016	€24,00

### **CAMPANIA**

3059	Costa d'Amalfi Rosso, Marisa Cuomo	2020	€25,00
------	------------------------------------	------	--------

### **CALABRIA**

3060	Vino dei terrazzamenti "Armacia", Enopolis e Criserà	2019	€25,00
------	--	------	--------

### **SICILIA**

3032	Nero d'Avola, Morgante	2017	€22,00
3033	Nerello Mascalese, Barone di Villagrande	2018	€31,00

### **SARDAGNA**

3034	Renosu Rosso, Tenute Dettori	2019	€20,00
3061	Tenores, Tenute Dettori	2016	€70,00



*World's Red wine*

---

**BORGOGNA / FRANCIA**

3080	Burgogne Pinot Noir, David Duband	2015	€38,00
3081	Gevrey Chambertin Pinot Noir, David Duband	2015	€90,00
3082	Nuits Saints Georges 1er cru, Domaine Prieure Roch	2014	€500,00
3086	Corton "Clos du Roi" Grand Cru, Domaine Thenard	2014	€160,00
3087	Grands Echezeau Grand Cru, Domaine Thenard	2014	€400,00

**VALLE DEL RODANO / FRANCIA**

3088	Cotes du Rhone Rouge, E. Guigal	2016	€29,00
3089	Saint Joseph, E. Guigal	2018	€45,00
3090	Hermitage, E Guigal	2018	€110,00
3083	Chateneuf de Pape " La Crau", Vieux Telegraphe	2015	€120,00

**PROVENZA / FRANCIA**

3091	Palette Rouge, Chateau Simone	2016	€80,00
------	-------------------------------	------	--------

**LANGUEDOC / FRANCIA**

3092 "Clos de Cistes", Domaine Peyre Rose 2002 €170,00

**LA RIOJA, TORO / SPAGNA**

3084 Viña Tondonia Tinto Reserva, Lopez de Heredia 2008 €70,00

3093 "Pintia" Toro, Vega Sicilia 2016 €85,00

3094 Valbuena N.5, Vega Sicilia 2000 €285,00

**BEKAA VALLEY / LIBANO**

3085 Chateau Musar Red 2012 €100,00

3095 Chateau Musar Red 1980 €500,00

**NAPA VALLEY / CALIFORNIA USA**

3096 Insigna, Joseph Phelps 1999 €250,00

**BAROSSA, EDEN VALLEY / AUSTRALIA**

3097 Keyneton Estate, Henshke Vineyard 2000 €90,00

3098	Keyneton Estate, Henshke Vineyard	1999	€110,00
3099	Keyneton Estate, Henshke Vineyard	1997	€150,00



*Italian White wine*

---

**VALLE D'AOSTA**

2001	Petite Ervine, Ottin Viticulteur	2018	€29,00
------	----------------------------------	------	--------

**PIEMONTE**

2002	Roero Arneise, Marco Porrello	2019	€20,00
2000	Derthona, Vigneti Massa	2019	€25,00
2003	Derthona, Claudio Mariotto	2017	€35,00

**LIGURIA**

2004	Pigato, Cascina Felpu	2019	€22,00
------	-----------------------	------	--------

**LOMBARDIA**

2024	Vini Varesini "Nadine", Cascina Ronchetto	2019	€18,00
------	---	------	--------

**VENETO**

2005	Soave Classico, Azienda Agricola Inama	2020	€23,00
2025	Soave Levarie, Masi	2020	€19,00

**TRENTINO ALTO ADIGE**

2006	Gewurztraminer, Istituto Agrario S. Michele All'Adige	2020	€23,00
------	---	------	--------

2007 Sauvignon Blanc, Istituto Agrario S. Michele All'Adige 2020 €21,00

2008 Nosiola, Istituto Agrario S. Michele All'Adige 2020 €22,00

### **FRIULI VENEZIA GIULIA**

2009 Pinot Grigio, Villa de Puppi 2019 €23,00

2011 Grigio di Grigio, Bressan 2015 €50,00

2010 Tocai Friulano, Vignai da Duline 2017 €35,00

### **TOSCANA**

2012 Vernaccia di San Gimignano, Alessandro Toffanari 2019 €21,00

### **MARCHE**

2013 Verdicchio dei Castelli di Jesi "Gino", Fattoria San Lorenzo 2019 €20,00

2014 Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore, Fattoria San Lorenzo 2016 €31,00

### **ABRUZZO**

2026 Giocheremo con i fiori, Torre dei Beati 2020 €22,00

2027 Bianchi grilli per la testa, Torre dei Beati 2019 €25,00

2015 Trebbiano d'Abruzzo, Emidio Pepe 2015 €80,00

### **CAMPANIA**

2016 Falanghina Rocca Morfina, Telaro 2020 €20,00

2023 Falanghina Superiore Donna Laura, Masseria Frattasi 2018 €33,00

2028 Costa D'Amalfi Bianco, Marisa Cuomo 2020 €25,00

### **CALABRIA**

2029 Greco Bianco "Duale", Criserà 2019 €20,00



### SICILIA

2017	Cataratto, Porta del Vento	2018	€25,00
2019	Grillo " Vigna Verde ", Marco de Bartoli	2019	€24,00
2018	Grillo " Vecchio Samperi ", Marco de Bartoli	2018	€65,00

### SARDEGNA

2021	Renosu Bianco, Tenute Dettori	2020	€20,00
2022	Vernaccia d'Oristano, Contini	2007	€29,00



### *World's White wine*

---

### CHABLIS / FRANCIA

2070	Chablis "Vielle Vigne", Alain Geffroy	2017	€32,00
2071	Chablis "Grand Cru Le Clos", Alain Geffroy	2015	€90,00

### BORGOGNA/FRANCIA

2072	Burgogne Blanc, Vincent Girardin	2015	€35,00
2073	Mersault "Vielle Vigne", Vincent Girardin	2014	€85,00
2074	Puligny Montrachet "Vielle Vigne", Vincent Girardin	2015	€90,00
2075	Chassagne Montrachet "Vielle Vignes", Vincent Girardin	2016	€90,00

#### VALLE DELLA LOIRA / FRANCIA

2076	Sancerre, Domaine Gerard Fiu	2016	€35,00
2050	Granite, Domine l'Ecu	2018	€32,00
2051	Vouvray "Le Haut-Lieu" demi sec, Domaine Huet	2016	€60,00
2052	Vouvray "Le Mont" sec, Domaine Huet	1993	€195,00
2053	Savennières "Les Vieux Clos", Nicolas Joly	2019	€70,00
2054	Savennières "Coulée de Serrant", Nicolas Joly	2018	€135,00

#### VALLE DEL RODANO / FRANCIA

2055	Saint Joseph, Guigal	2018	€45,00
2056	Hermitage, Guigal	2017	€95,00

#### PROVENZA / FRANCIA

2057	Palette Blanc, Chateau Simone	2017	€80,00
------	-------------------------------	------	--------

#### VALLESE / SVIZZERA

2058	Riesling X Silvaner, Domaine de Beudon	2018	€55,00
------	--	------	--------

### MOSELLA / GERMANIA

2078	Kerpen Riesling Graacher Himmelreich Kabinett Trocken	2015	€24,00
2079	Kerpen Riesling Graacher Domprobst Spätlese Feinherb	2016	€28,00
2077	Wehlener "Sonnenuhr" Kabinet, J.J. Prum	2019	€70,00
2060	Wehlener "Sonnenuhr" Spatlese, J.J. Prum	2019	€80,00
2061	Wehlener "Sonnenuhr" Spatlese, J.J. Prum	2007	€130,00
2062	QBA "Scharzhof", Egon Muller	2018	€100,00
2063	Wiltinger Braune Kupp Kabinet, Egon Muller	2019	€110,00
2064	Scharzhofberger Kabinet, Egon Muller	2018	€200,00
2065	Scharzhofberger Spatlese, Egon Muller	2018	€350,00
2066	Zeltinger "Sonnenuhr" Auslese, Markus Molitor	2003	€150,00

### BEKAA VALLEY / LIBANO

2067	Chateau Musar White	2009	€90,00
2068	Chateau Musar White	1992	€250,00
2069	Chateau Musar White	1989	€350,00

 *Rosè Wines*

---

<b>ALTO ADIGE</b>		
2090	Lagrein Rosè, Istituto Agrario S. Michele All'Adige	2020 €22,00
<b>VENETO</b>		
2091	Chiaretto di Bardolino, Cantina Tommasi	2017 €21,00
<b>TOSCANA</b>		
2092	Sangiovese "Rossetto" dell'Isola del Giglio, Altura	2016 €40,00
<b>ABRUZZO</b>		
2094	Cerasuolo d'Abruzzo, Torre dei Beati	2020 €19,00
<b>CAMPANIA</b>		
2096	Costa D'Amalfi Rosato, Marisa Cuomo	2020 €25,00
<b>PUGLIA</b>		
2095	Primitivo Rosato, Paolo Leo	2017 €18,00
<b>PROVENZA / FRANCIA</b>		
2097	Palette Rosè, Chateau Simone Teatro	2019 €80,00
<b>RIOJA / SPAGNA</b>		
2098	Viña Tondonia Rosado Gran Reserva, Lopez de Heredia	2010 €120,00



*Orange Wine*

---

**TOSCANA**

2080 Ansonaco dell'Isola del Giglio, Altura Carfagna 2016 €50,00

**OSLAVIA**

2082 Jakot, Società Agricola Radikon bott.50 cl 2011 €35,00

2081 Ribolla Anfora, Gravner 2013 €85,00



*Half bottles 0,375 cl*

---

**BIANCHI**

5000 Taj-Sauvignon Blanc, Bidibi 2016 €14,00

5001 Falanghina Rocca Morfina, Tellaro 2017 €10,00

5002 Chardonnay, La Vis 2017 €12,00

5009 Pinot Grigio Masianco, Masi 2019 €12,00

5008 Roero Arneis, Marco Porello 2019 €12,00

**ROSSI**

5003 Chianti, Fattoria il Palagio 2016 €12,00

5004 Bruciato, Bolgheri 2017 €22,00

5005 Insoglio Del Cinghiale 2019 €19,00

5006	Morellino Mantellassi	2017	€12,00
5010	Valpolicella Bonacosta, Masi	2019	€14,00
5011	Amarone "Costasera", Masi	2015	€35,00



*Wine Glass*

<b>BOLLICINE</b> Franciacorta	NV	€6,00
<b>PROSECCO</b> al bicchiere		€5,00
<b>VINI BIANCHI</b> al bicchiere		€5,00
<b>VINI ROSATI</b> al bicchiere		€5,00
<b>VINI ROSSI</b> al bicchiere		€5,00



*Champagne*

1000	Bruno Paillard "Premier Cuvée"	Brut	NV	€75,00
1001	Bruno Paillard "Rosè Premiere Cuvée"	Brut, Rosè	NV	€90,00
1002	Bruno Paillard "Millèsime Assemblage"	Brut, Vintage	2008	€110,00
1003	Bruno Paillard	Brut, Blanc de Blancs	2006	€150,00
1004	Bruno Paillard	Brut, Blanc de Blancs	1996	€330,00

1005	Bruno Paillard "N.P.U Nec Plus Ultra"	Extra Brut	2002	€300,00
1006	Bruno Paillard "N.P.U Nec Plus Ultra"	Extra Brut	1996	€500,00
1007	Bruno Paillard " Les Mesnil"	Brut, Blanc de Blancs	1990	€400,00
1008	Billecart-Salmon "Brut Reserve"	Brut	NV	€55,00
1009	Billecart-Salmon "Brut Rosè"	Brut, Rosè	NV	€90,00
1010	Billecart-Salmon "Blanc de Blancs Grand Cru"	Brut, Blanc de Blancs	NV	€115,00

 *Classic Italian methods*

---

1011	Valentino "Alta Langa" Riserva Elena	Brut	2013	€50,00
1012	Monterossa Franciacorta "Prima Cuvèe"	Brut	NV	€33,00
1013	Monterossa Franciacorta "Flamingo Rosè"	Brut, Rosè	NV	€43,00
2018	Azienda San Cristoforo Franciacorta Millesimato	Brut	2016	€49,00
1014	Monterossa Franciacorta "Cabachon"	Brut	2005	€80,00
1015	Ferrari Trento DOC "Perlè"	Brut	2014	€48,00
1016	Ferrari Trento DOC "Perlè Rosè"	Brut, Rosè	2015	€60,00
1017	Ferrari Trento DOC "Riserva del Fondatore"	Brut	2006	€150,00
1019	San Severo d'Arapi Pas Dosè	Brut	NV	€29,00

 *Charmat method / Martinotti*

---

1020 Prosecco Valdobbiadene, Cà di Raio Brut NV €22,00

 *Sweet, fortuitous, moldy wines*

---

**PANTELLERIA / ITALIA**

4001 Passito di Pantelleria "Ben Rye", Donna Fugata bott 0,375 cl 2013 €45,00

**MARSALA / ITALIA**

4002 Marsala Superiore Oro 5 anni "Vigna La Miccia", De Bartoli bott 0,500 cl NV €32,00

4003 Marsala Superiore Oro 10 anni, De Bartoli bott 0,500 cl NV €40,00

4004 Marsala Superiore Oro, De Bartoli bott 0,500 cl 1987 €150,00

4005 Marsala Vergine Superiore Riserva, De Bartoli bott 0,500 cl 1988 €200,00

**SAUTERNES / FRANCIA**

4007 Chateau de Malle, Kracher bott 0,375 cl 2015 €50,00

4008 Chateau D'Yquem 1er Grand Cru Classè bott 0,375 cl 2013 €300,00



**OPORTO / PORTOGALLO**

4009	Quinta de La Rosa LBV bott 0,500 cl	2012	€28,00
4010	Quinta de La Rosa Tawny 10 Years bott 0,500 cl	NV	€35,00
4011	Quinta de La Rosa Vintage	2004	€105,00
4012	Quinta de La Rosa Vintage	1992	€150,00

**BURGERLAND / AUSTRIA**

4006	Beerenauslese, Kracher bott 0,375 cl	2012	€35,00
------	--------------------------------------	------	--------



**BOTTIGLIA 0,33 cl**

Poretti 4 Luppoli Bock Chiara	€4,50
Poretti 5 Luppoli Bock Chiara	€4,50
Poretti 6 Luppoli Bock Rossa	€4,50

**ALLA SPINA**

	Piccola	Media
L'Italica 5.0 Bionda	€3,00	€5,00
Forst Sixtus Scura	€3,50	€5,50

**ARTIGIANALI a Km. Zero**

**La Bionda** €6,00

La Bionda si ispira ad una classica Blonde Ale e risulta, già dal primo sorso, pericolosamente dissetante. Dal color dorato, presenta tenui note di malto bilanciate da una luppolatura discreta. Il finale secco ed un grado alcolico non eccessivo invitano ad una nuova bevuta.

**La Rossa** €6,00

Birra doppio malto, il suo colore brillante, la schiuma pannosa, ed i profumi fruttati preannunciano la pienezza data dal ricco sapore dei malti europei, protagonisti anche nella moderata dolcezza del finale. Il bilanciamento apportato dai luppoli, ed il piacevole grado alcolico, invogliano pericolosamente la beva.

**Cloe** €7,00

Birra speciale ad alta fermentazione, di colore opalescente, dato dalla sua naturale torbidezza, la birra Cloe regala piacevoli note di cereali, gusto fruttato ed agrumato dato dall'impiego di spezie, come il coriandolo, e bucce d'arancia. Piacevolmente fresca e dissetante è ideale per frizzanti serate estive.

**Oltre** €7,00

Il suo colore brillante, la schiuma pannosa ed i profumi fruttati ne preannunciano la pienezza data dal ricco sapore dei malti europei, protagonisti anche nella moderata dolcezza del finale. Il bilanciamento apportato dai luppoli ed il piacevole grado alcolico, invogliano pericolosamente la beva.



*Alcohol-free drinks*

---

**ACQUA 0,75 cl**

Acqua Sanpellegrino Frizzante €3,00

Acqua Panna Naturale €3,00

**BIBITE**

Coca cola lattina 33 cl €3,00

Coca cola zero €3,00

Chinotto €3,00

The pesca €3,00

The limone €3,00

Fanta dolce €3,00

Fanta amara €3,00

Sprite €3,00

Schweppes tonica €3,00

Lemonsoda €3,00

Succo di frutta alla Mela €3,00

Succo di frutta alla Pesca €3,00

Succo di frutta all'Albicocca €3,00

Succo di frutta alla Pera €3,00

Bottiglia Grande Coca Cola €6,00