

VINI BIANCHI

PER UNA FACILE SCELTA DI UN BIANCO

<i>Vermentino Toscano Petra di Bellavista '22 - 1</i> <i>Il Vino bianco minerale che più ci ricorda il mare</i>	€26
<i>Gewurztraminer Joseph '23 – Hofstatter -2</i> <i>Il re dei Vitigni aromatici dal tipico profumo di rose chiare</i>	€32
<i>Etna Bianco '22 – Cottanera -6</i> <i>Un vino fatto su un terreno vulcanico che esprime note minerali e solfuree</i>	€30
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi '22 – Bucci – 5</i> <i>Dopo una passeggiata sui bellissimi Monti Sibillini il più classico vino delle Marche</i>	€30
<i>Sauvignon Vette '22 - San Leonardo -10</i> <i>Una grande cantina che produce un sauvignon elegante, morbido, pieno e di buona acidità</i>	€30
<i>Trebbiano d'Abruzzo '22 – Valle Reale - (Biodinamico) – 5</i> <i>Un Trebbiano d'Abruzzo fatto come si deve, con una sapidità unica</i>	€30
<i>Bramito della Sala '22- Castello della Sala di Antinori -10</i> <i>Chardonnay barricato che negli anni è diventato un grande classico dei bianchi italiani</i>	€32
<i>Vitovska '21 – Zidarch – 10</i> <i>Splendido biodinamico del Carso, una chicca di vino</i>	€39
<i>Estereta Chardonnay Bergamasca IGT '21 – Castello degli Angeli -2</i> <i>Un bergamasco che incredibilmente non teme il confronto con i grandi Borgogna.</i>	€48
<i>The Pale – Cotes de Provence Rosé '22 – Sacha Lichine -8</i> <i>Delicatissimo rosè fresco e scorrevole, gusto secco e tipicamente minerale</i>	€35
<i>Rukh, Orange wine da uve Piwi '20 – Nove lune – 10</i> <i>Orange wine bergamasco da uve Piwi, vitigni resistenti. Un Orange pulito e atipico</i>	€45
<i>Macon Prissè En chailloux '19 – Domaine Jules Desjournays -G</i> <i>Bianco della Borgogna fine ed elegante. Sono vini che una volta scoperti non lasciano più spazio ad altro</i>	€52
<i>Sancerre '22 – Comte Lafond – F</i> <i>Prodotto in uno dei terroir più prestigiosi della Loira, questo Sauvignon è un mix tra florealità e struttura</i>	
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi riserva Villa Bucci '18 – Bucci - G</i> <i>Grande vino delle Marche capace di invecchiare benissimo</i>	€62
<i>Trebbiano d'Abruzzo '19 – Valentini -F</i> <i>Il miglior vino bianco d'Italia</i>	€153

PER UNA FACILE SCELTA DI UNA BOLLICINA

<i>Prosecco di Conegliano Extra Dry DOCG - Az. Ag. San Giuseppe - 1</i> <i>Fresco, spumante, leggero, profumato e beverino</i>	€26
<i>Franciacorta Brut alla Moda - Monzio Compagnoni – 2</i> <i>Un Franciacorta leggero, beverino e moderno, appunto alla moda</i>	€35
<i>Franciacorta Brut Francesco I – Uberti – 2</i> <i>Il classico Brut, intenso sapore di pane, da uno dei fondatori della Franciacorta</i>	€38
<i>Cuveè 36 Brut Nature '18 – Casa Caterina (Biodinamico) - 7</i> <i>Un Franciacorta naturale, sempre elegante e mai esagerato, semplice e genuino</i>	€40
<i>Franciacorta Saten Vintage Collection '18 – Ca' del Bosco - B</i> <i>I millesimati di Ca del Bosco sono a oggi una delle migliori espressioni della Franciacorta. <u>Questo Saten vuol dire festa</u></i>	€76
<i>Champagne Paul Goerg Tradition Brut Premier Cru – 6</i> <i>Uno Champagne Premier Cru dona sempre grande 'charme' alla cena. Un prezzo speciale!</i>	€50
<i>Paul Lebrun Blanc de Blancs Extra Brut -C</i> <i>Blanc de Blanc che spicca per freschezza e beva</i>	€53
<i>Patrick Soutiran Blanc de Noirs dosage zero Ambonnay Grand Cru - B</i> <i>Pinot Nero coltivato nel Gran Cru più importante di tutti, l'assenza di dosaggio esalta ancor più questo magnifico terroir</i>	€58
<i>Vincent Couche Dosage Zero Nature – E</i> <i>Champagne biodinamico molto ricco e sfaccettato</i>	€70
<i>Gaston Chiquet Rosè premier Cru – 8</i> <i>Rosé molto particolare fatto con prevalenza di pinot meunier</i>	€65
<i>Bruno Paillard Premiere Cuvée Extra Brut - B</i> <i>Un grande classico di una Maison storica, da sempre buonissimo</i>	€90
<i>Nicolas Maillart Montchenot '18 Blanc de Noir Dosage Zero - C</i> <i>Un gran pinot Nero della Montagna di Reims con molta struttura e acidità</i>	€150
<i>Charles Heidsieck Blanc de Millenaires 2007 brut – D</i> <i>Una grandissima bottiglia nell'Olimpo dei grandi Blanc de Blancs</i>	€230
<i>Krug Grande Cuvée 170ème Edition- A</i> <i>La storia dello Champagne</i>	€290

SPUMANTI

<i>Prosecco di Conegliano Extra Dry DOCG - Az. Ag. San Giuseppe – 1</i>	€26
<i>Franciacorta Brut alla Moda – Monzio Compagnoni – 2</i>	€35
<i>Franciacorta Saten millesimato '20– Monzio Compagnoni – 7</i>	€40
<i>Franciacorta Brut Francesco I – Uberti – 2</i>	€38
<i>Franciacorta Brut Cuvèe Royale – Antinori—2</i>	€38
<i>Cuveè Nature Dosaggio zero – Nicola Gatta – 7</i>	€38
<i>Blanc de Blancs Brut Nature 50 Lune – Nicola Gatta - C</i>	€50
<i>Franciacorta Brut Nature – Cantina 1701 (Biodinamico)- 7</i>	€38
<i>Cuveè 36 Brut '18 – Casa Caterina – (Biodinamico) - 6</i>	€40
<i>Cuveè 60 Dosage Zèro Blanc de Blanc '18 – Casa Caterina (Biodinamico) – 7</i>	€49
<i>Franciacorta Brut Prestige – Ca' del Bosco – 6</i>	€45
<i>Franciacorta Saten Vintage Collection '18 – Ca' del Bosco - B</i>	€76
<i>Franciacorta Extra Brut Vintage Collection '18 – Cà del Bosco - B</i>	€76
<i>Franciacorta Dosaggio Zero Vintage Collection '19 – Cà del Bosco - B</i>	€76
<i>Franciacorta Cuveè AnnaMaria Clementi '15</i>	€180
<i>Franciacorta Brut Riserva Noir Dosage Zero '12 – Monzio Compagnoni - B</i>	€45
<i>Franciacorta Cuveé Alma Brut – Bellavista- 2</i>	€45
<i>Memoria Pas Operè millesimato '15 - Ca' del Vent - B (Biodinamico) - C</i>	€68
<i>Trento doc Perlé Brut '17 – Ferrari - B</i>	€50

SPUMANTI ROSÉ

<i>Franciacorta Rosé Brut – Monzio Compagnoni – 8</i>	€40
<i>Franciacorta Francesco I Rosè – Uberti – 8</i>	€40
<i>Franciacorta Rosè – Ca del Bosco – 8</i>	€60
<i>Franciacorta Extra Brut Alma Rosè – Bellavista - 8</i>	€57

CHAMPAGNE

<i>Paul Goerg Tradition Brut Premier Crù - 6</i>	€50
<i>Paul Lebrun Blanc de Blancs Brut -C</i>	€53
<i>Patrick Soutiran Blanc de Noirs dosage zero Ambonnay Grand Cru - C</i>	€58
<i>Aspasie Brut Reserve – C</i>	€52
<i>Insolent 1er Cru Gaston Chiquet - C</i>	€52
<i>Philipponat Royale Resèrve Brut - B</i>	€78
<i>Philipponat Royale Rèserve Non Dosè – B</i>	€78
<i>Nicolas Maillart Montchenot '18 Blanc de Noir Dosage Zero - C</i>	€150
<i>Barons de Rothschild Brut Concordia - B</i>	€79
<i>Pol Roger Brut Reserve – B</i>	€84
<i>Vincent Couche Dosage Zero Nature - C</i>	€70
<i>Waris-Larmandier Particules Crayeuses Extra Brut Grand Cru -C</i>	€84
<i>Blanc de Noir Overture Extra Brut 1er Cru Frederic Savart - C</i>	€90
<i>R de Ruinart Brut -B</i>	€99
<i>Ruinart Blanc de Blanc – B</i>	€143
<i>Perrier Jouet Gran Brut -B</i>	€92
<i>Charles Heidsieck Brut Reserve - B</i>	€75
<i>Charles Heidsieck Brut Reserve Millesime 2013 - B</i>	€150
<i>Bruno Paillard Premiere Cuvée Extra Brut - B</i>	€90
<i>Jacquesson Extra Brut Cuvée 746 – B</i>	€99
<i>Jacquesson Extra Brut 741 D.T. - D</i>	€170
<i>Roger Pouillon Extra Brut Premiere Cru Les Terres Froides '17 - C</i>	€99
<i>Agrapart le 7 Crus Extra Brut -C</i>	€99
<i>Roses de Jeanne VV/R20 Cedric Bouchard</i>	€180

<i>Roses de Jeanne UR/R18 Cedric Bouchard</i>	€250
<i>Brut Reserve Bereche et Fils - C</i>	€110
<i>Rive Gauche Bereche e Fils Blanc de Noir Extra Brut (100% pinot meunier) '19 - D</i>	€180
<i>Bollinger Special Cuvée – B</i>	€88
<i>Luis Roederer collection 244 Brut - B</i>	€95
<i>Georges Laval Garennes Extra Brut -C</i>	€140
<i>Sainte Anne Extra Brut – Chartogne Taillet - D</i>	€79
<i>Chemin de Reims Blanc de Blanc Extra Brut – Chartogne Taillet - D</i>	€150
<i>Gran Cru Brut – Egly Ouriet -D</i>	€180
<i>Blanc d'Argille Blanc de Blancs – Vouette & Sorbée -D</i>	€180
<i>Bollinger La Grande Année 2014 – D</i>	€210
<i>Charles Heidsieck Blanc des Millenaires 2007 brut – D</i>	€240
<i>La Closerie Extra Brut – Jerome Prevost - D</i>	€250
<i>Les Perrières Blanc de Blancs Extra Brut – Ulysse Collin - D</i>	€295
<i>Initial Blanc de Blancs Grand Cru – Jacques Selosse - D</i>	€320
<i>Dom Ruinart Blanc de Blanc Extra Brut 2010 – D</i>	€290
<i>Krug Grande Cuvée 170ème Edition- D</i>	€290
<i>Dom Perignon 2013 - D</i>	€290
<i>Dom Perignon 2012 – D</i>	€310
<i>Cristal 2015 – D</i>	€300
CHAMPAGNE ROSE'	
<i>Gaston Chiquet Rosè premier Cru – 8</i>	€65
<i>Ruinart Rosè - B</i>	€143
<i>Gran Cru Rosè – Egly Ouriet - D</i>	€215

BERGAMO

<i>Valcalepio Bianco '21 – Cascina del Bosco Bonaldi - 4</i>	€30
<i>Incrocio Manzoni Vita Natural Durante '22 - Tosca – 4</i>	€28
<i>L'Oro del Diavolo '20 Bergamasca IGP– Tenuta Casa Virginia - 9</i>	€30
<i>Estereta Chardonnay Bergamasca IGP '18 – Castello degli Angeli – 2</i>	€48
<i>Nove Lune 310 da uve Piwi '20 – 10</i>	€42
<i>Rukh, Orange wine da uve Piwi '20 – Nove lune - 10</i>	€45

LOMBARDIA

<i>Curtefranca Chardonnay Bianco '22 – Uberti – 2</i>	€26
<i>Lugana Brolettino '22 – Ca' dei Frati -4</i>	€30
<i>Rosa dei Frati Rosato del Garda '22 - Ca' dei Frati – 8</i>	€30
<i>Curtefranca Corte del Lupo '22 – Ca' del Bosco - 9</i>	€42
<i>Ca del Bosco Chardonnay '14 – G</i>	€86

ALTO ADIGE

<i>Chardonnay Lafoa '19 - Colterenzio – 9</i>	€40
<i>Pinot Bianco Weisburgunder '22 – Hofstatter -- 10</i>	€30
<i>Gewurztraminer Joseph '23 – Hofstatter -- 2</i>	€32
<i>Beyond the Clouds '21 - Elena Walch – G</i>	€80
<i>Sauvignon '22 – Sanct Valentin di San Michele Appiano - 1</i>	€40

TRENTINO

<i>Sauvignon Vette '22 – San Leonardo – 10</i>	€30
<i>Incrocio Manzoni Fontanasanta Dolomiti '21 – Foradori (Biodinamico) – 9</i>	€32

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Sauvignon '22 – Di Lenardo – 9</i>	€28
<i>Vitovska '21 – Zidarich - 10</i>	€39
<i>Ribolla Gialla del Collio L'Adelchi '22 – Venica e Venica- 1</i>	€37
<i>Sauvignon del Collio Ronco del Cerò '22 – Venica e Venica - 1</i>	€38
<i>Sauvignon del Collio Ronco delle Mele '21 - Venica e Venica -- F</i>	€58
<i>Pinot Grigio '22 – Lis Neris - 7</i>	€32
<i>Chardonnay Ronco Basso '21 – Ronco del Gnemiz - F</i>	€55
<i>Sauvignon del Collio De la Tour '21 – Villa Russiz - G</i>	€53
<i>Chardonnay Dreams '21 – Jermann – G</i>	€78
<i>Ribolla Gialla '18 – 50cl Radikon biodinamico estremo - G</i>	€47
<i>Sivi Pinot Grigio '21 – Radikon biodinamico estremo - 9</i>	€45
<i>Ribolla Gialla '15 - Gravner - G</i>	€110

VENETO

<i>Soave Calvarino '21 – Pieropan – 4</i>	€36
<i>Soave La Rocca '21 – Pieropan - G</i>	€48
<i>Soave Foscari '23- Domini Veneti - 4</i>	€26
<i>Bianco Secco IGT '22 – Quintarelli - F</i>	€55

VALLE D'AOSTA

<i>Petite Arvine '21 – Les Cretes – 9</i>	€30
---	-----

PIEMONTE

<i>Roero Arneis '21 – Matteo Correggia – 5</i>	€30
<i>Gavi La Meirana '20 – Broglia – 9</i>	€30
<i>Timorasso Francesca '21 – Vigne Marina Coppi - 4</i>	€30
<i>Timorasso Fausto '19 – Vigne Marina Coppi – 10</i>	€46
<i>Sauvignon Viridis '22 – Comm. G.B. Burlotto - 10</i>	€33
<i>Sauvignon Alteni di Brassica – Langhe '16 – Gaja - G</i>	€280
<i>Chardonnay Rossj Bass '21 - Gaja - 10</i>	€84

ABRUZZO

<i>Trebbiano D'Abruzzo '22 – Valle Reale- (Biodinamico)- 5</i>	€30
<i>Trebbiano d'Abruzzo Vigneto di Popoli '20 – Valle Reale - (Biodinamico) - 9</i>	€42
<i>Trebbiano d'Abruzzo '21 – Emidio Pepe – H</i>	€65
<i>Trebbiano d'Abruzzo '19 – Valentini – H</i>	€153

TOSCANA

<i>Vermentino Melacce '21 – Castello Colle Massari - 9</i>	€30
<i>Vermentino Vento '21 – Terre di Talamo – 7</i>	€30
<i>Vermentino Vistamare '20 - Ca' Marcanda di Angelo Gaja - 10</i>	€52
<i>Poggio alle Gazze Igt '22- Ornellaia - G</i>	€64
<i>Sangiovese Rosato – Bakkanali -8</i>	€40

UMBRIA

<i>Bramito della Sala '21 – Castello della Sala di Antinori- 10</i>	€32
<i>Cervaro '21 – Castello della Sala di Antinori - H</i>	€78
<i>Grechetto Grecante '20 – Arnaldo Caprai – 9</i>	€27

MARCHE

<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi '22 – Bucci – 5</i>	€30
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi riserva Villa Bucci '18 – Bucci - G</i>	€62

CAMPANIA

Greco di Tufo Cutizzi '21 – Feudi di San Gregorio - 6 €30

Greco di Tufo Giallo D'Arles '22 - Quintodecimo - 6 €53

Falanghina Via del Campo '22 – Quintodecimo - H €53

SARDEGNA

Vermentino Lintori '21 – Capichera – 5 €30

Vermentino Capichera '21 – Capichera – H €56

SICILIA

Etna Bianco '22 – Cottanera -6 €30

PassoBianco Chardonnay IGP '20 – Passopisciaro -- 6 €36

Grillo Vigna Verde '22 – De Bartoli - 10 €32

FRANCIA

BORGOGNA

<i>Bourgogne Aligotè '21 – Sylvain Pataille – 5</i>	€44
<i>Chablis '22 - Famille Gueguen – 1</i>	€37
<i>Bourgogne Blanc Les Parties '20 – Brigitte Berthelemot - 10</i>	€42
<i>Macon Prissè En chailloux '19 – Domaine Jules Desjournays -E</i>	€52
<i>Macon Verzé '22 – Domaine Leflaive - E</i>	€90
<i>Monthelie Village Blanc '20 – Domaine Changarnier -E</i>	€66
<i>Savigny Les Beaune '17 – Domaine Sarnin Berreux - E</i>	€78
<i>Auxey Duresses 1er Cru Blanc Les Duresses '20 – Domaine Changarnier -E</i>	€90
<i>Mersault '21 – Domaine Michelot - E</i>	€125
<i>Mersault Clos du Murger '20- Albert Grivault -E</i>	€130
<i>Chassagne Montrachet '21 – Benoit Moreau - E</i>	€150
<i>Puligny Montrachet '22 – Domaine Jean Marc Boillot -E</i>	€155
<i>Puligny Montrachet '19 – Domaine Leflaive (Raffreddata al momento) - c</i>	€200
<i>Puligny Montrachet 1er Cru Clavoillon '19 – Domaine Leflaive (Raffreddata al momento) - c</i>	€260

LOIRA

<i>Pouilly Fumè La Rambarde – Domaine Landrat-Guyllot - F</i>	€35
<i>Sancerre '22 – Comte Lafond – F</i>	€53
<i>Baron de L'20 – F</i>	€150
<i>Attention Chenin Mechant '22 – Clos de Treilles - F</i>	€38
<i>Chenin Blanc Les Justice '22 – Jean Christof Garnier -F</i>	€48
<i>Coulee de Serrant '17 – Nicolas Joly (Chenin Blanc) - F</i>	€150

PROVENZA

<i>The Pale Rosè '22 Cotes de Provence by Sacha Lichine - 8</i>	€35
---	-----

GERMANIA

<i>Riesling Trocken Dr.Fischer di Hofstatter in Mosella '18 - 1</i>	€30
---	-----

LE MEZZE BOTTIGLIE (CL37.5)

<i>Valcalepio Bianco '20 – Castello di Grumello – 3</i>	€16
<i>Verdicchio dei castelli di Jesi '22 – Bucci - 3</i>	€18
<i>Gewurztraminer Joseph '22 – Hoffstatter - 3</i>	€18
<i>Sauvignon dell'Alto Adige Sanct Valentin '22 – San Michele Appiano- 3</i>	€20
<i>Chardonnay Rossj Bass '21 – Gaja – A</i>	€45
<i>Brolettino – Lugana '22- Cà dei Frati - 3</i>	€18
<i>Pinot Grigio '22 – Lis Neris - 7</i>	€18
<i>Rosa dei Frati rosato del Garda '22 – Cà dei Frati - 3</i>	€18

Mezze bottiglie spumanti

<i>Franciacorta Ca' del Bosco Cuvèe Prestige Brut - A</i>	€25
<i>Champagne Royal Reserve Brut – Philipponat - A</i>	€44
<i>Champagne R de Ruinart - A</i>	€55

AL BICCHIERE (CL12)

<i>Spumante Prosecco DOCG Extra Dry - San Giuseppe</i>	€6
<i>Franciacorta Brut Francesco I – Uberti</i>	€8
<i>Champagne Paul Goerg Brut Reservè Premier Cru</i>	€12
<i>Vermentino Belvento Petra di Bellavista in Toscana</i>	€6

<i>Sauvignon – Sanct Valentin di San Michele Appiano</i>	€8
<i>Ribolla Gialla L'Adelchi – Venica e Venica</i>	€7
<i>Gewurztraminer – Hoffstatter</i>	€7
<i>Chardonnay Bergamasca IGP Estereta – Castello degli Angeli</i>	€10
<i>Greco di Tufo Giallo D'Arles – Quintodecimo</i>	€10
<i>Bourgogne Aligotè - Sylvan Pataille</i>	€9
<i>Chablis - Famille Gueguen</i>	€8
<i>The Pale Rosè Cote de Provence by Sacha Lichine</i>	€7
<i>Il Bergamasco Rukh Orange wine da uve Piwi – Nove lune</i>	€9

LE BIRRE

<i>Birrificio Angelo Poretti 4 luppoli</i>	€6
<i>Via Priula San Marco helles Birrificio artigianale Bergamasco Cl.50</i>	€9
<i>Via Priula Dubec ambrata Birrificio artigianale Bergamasco Cl.33</i>	€7
<i>Via Priula Loertis pils Birrificio artigianale Bergamasco Cl. 33</i>	€7

I VINI ROSSI

PER UNA FACILE SCELTA DI UN ROSSO

<i>Valcalepio Rosso I Pilendri '18 – Locatelli Caffi</i>	€26
<i>Il rosso di Bergamo per antonomasia da uve Cabernet Sauvignon e Merlot</i>	
<i>Primorò Merlot Bio Bergamasca Igt '21- La Tosca</i>	€26
<i>Merlot succoso e di gran beva, senza solfiti aggiunti</i>	

<i>Chianti Castiglioni '22 – Marchesi Frescobaldi</i> <i>Un classico toscano senza tempo</i>	€26
<i>Cabernet Sauvignon '20 – Lis Neris</i> <i>Beverino a 13 gradi ma tutto il carattere Friulano</i>	€32
<i>Pinot Nero Meczan '22 – Hofstatter</i> <i>Dall'Alto Adige un rosso delicatissimo e profumato ideale anche con il pesce</i>	€30
<i>Valpolicella ripasso La Casetta '19 - Domini Veneti</i> <i>Un Valpolicella da lieve appassimento e conseguente ripasso sulle bucce dell'amarone che acquisisce così dolcezza e profumo intenso</i>	€32
<i>Rosso di Valtellina '18 Scintilla– La Grazia</i> <i>Nebbiolo di montagna qui chiamato Chiavennasca, fine ed elegante</i>	€30
<i>Benaco igt Rosso Dinamico '18 – Sincette (Biodinamico)</i> <i>Vino biodinamico del lago di Garda, un rosso naturale davvero buono, da provare</i>	€30
<i>Turano Cabernet Sauvignon Biologico '20 – Tenuta Sant'Egidio</i> <i>Vino potente ed equilibrato, di buona persistenza. Da provare</i>	€43
<i>Chianti Rufina Riserva '19 Vecchie Viti – Nipozzano di Frescobaldi</i> <i>Un Chianti Rufina Riserva di carattere e di buon corpo.</i>	€35
<i>Etna Rosso Passorosso '21 -Passopisciaro</i> <i>Uno dei pionieri della viticoltura sull'Etna. Un Nerello Mascalese che regala grandi emozioni</i>	€35
<i>Amarone della Valpolicella '18 – Caterina Zardini</i> <i>Profumi intensi, dolcezza, piacevolezza, questo il successo dell'Amarone</i>	€52
<i>5 Stelle Sfursat '18 – Nino Negri</i> <i>Questo è il più pregiato vino rosso Lombardo e a nostro parere il migliore</i>	€97
<i>Barolo Pietrin '20 – Franco Conterno</i> <i>Il vino dei Re, il Re dei vini</i>	€44
<i>Barolo 19 – Paolo Scavino</i> <i>Il Barolo di un grande produttore in un'annata che viene ritenuta la più grande degli ultimi anni</i>	€52
<i>Sagrantino di Montefalco Collepiano '18 – Arnaldo Caprai</i> <i>Un vino di gran classe e struttura che con qualche anno sulle spalle si esprime al meglio</i>	€50
<i>Sacrisassi Rosso (schioppettino e Refosco) '19 – Le Due Terre</i> <i>Rosso dal grande carattere Friulano.</i>	€52
<i>Petrucchino '19 - biodinamico - Podere Forte</i> <i>Dalla Val d'Orcia un sangiovese di eleganza. La bottiglia non dura 5 minuti.</i>	€57

<i>Lagrein riserva Klosteranger '17 – Muri Gries</i>	€115
<i>Considerato dalla critica il miglior lagrein al mondo</i>	
<i>Rosso Ca del Merlo '15 – Giuseppe Quintarelli</i>	€130
<i>Valpolicella superiore che ha la classe di un amarone, un vino che tocca il cuore e poi ci resta</i>	
<i>Barbaresco Vigneto Staderi '11 – La Spinetta – c</i>	€170
<i>Grande Barbaresco da uno dei migliori cru della zona</i>	
<i>Ornellaia '20 – Tenuta dell'Ornellaia -c3</i>	€240
<i>Un vino mitico in un'ottima annata</i>	
<i>La Mezza bottiglia di Tignanello '18 –Antinori</i>	€80
<i>La mezza bottiglia di un grande vino, per bere poco ma bene</i>	

LOMBARDIA

BERGAMO

<i>Valcalepio Rosso I Pilendri '18 – Locatelli Caffi</i>	€26
<i>Primorò Merlot Bergamasca Igt '21- Biologico - La Tosca</i>	€26
<i>Bemù Valcalepio riserva '18 - Tosca</i>	€40
<i>Il Drago di Santa Brigida '19 – Casa Virginia</i>	€35

<i>Tessere Merlot Biologico '18- Tenuta Sant'Egidio</i>	€38
<i>Turano Cabernet Sauvignon Biologico '20 – Tenuta Sant'Egidio</i>	€43
<i>Brolo dei Guelfi (Uva Merera) '20 – Castello di Grumello</i>	€28
<i>Valcalepio Riserva Colle del Calvario '19 – Castello di Grumello</i>	€40
<i>Pinot Nero del Tasso '22 – Az. Agr. Magni</i>	€38
<i>Patrizio '18 – Eligio Magri</i>	€35
<i>Elogio '18 – Eligio Magri</i>	€48
<i>Barbariccia Valcalepio riserva '18 – Castello degli Angeli</i>	€48
<i>Il Prescelto '18 (Petit Verdot) – Castello degli Angeli</i>	€85
VALTELLINA	
<i>Sfursat Carlo Negri '19 – Nino Negri</i>	€48
<i>5 Stelle Sfursat della Valtellina '18 - Nino Negri</i>	€97
<i>Rosso di Valtellina Scintilla '18 – La Grazia</i>	€30
<i>Valtellina superiore Riserva Emma '17 – La Grazia</i>	€38
<i>Sforzato di Valtellina “Fiori di Sparta” '17 – La Grazia</i>	€58
<i>Sassella “Incanto” '19 – Tenuta Scerscè</i>	€45
<i>Valtellina superiore Valgella Riserva Cristina Scarpellini '18 – Tenuta Scerscè</i>	€59
<i>Rosso di Valtellina “Vesper” '21 – Convento San Lorenzo</i>	€32
<i>Sassella “De le Mur” '20 – Convento San Lorenzo</i>	€38
<i>Sassella Stella Retica '19 – Arpepe</i>	€48
<i>Sassella Rocce Rosse Riserva '16 – Arpepe</i>	€98
LAGO DI GARDA	
<i>Ronchedone '20 – Ca Dei Frati</i>	€30
<i>Dinamico '18 – Sincette (Biodinamico) (Groppello Marzemino Barbera)</i>	€30
VARESE	
<i>SommoClivo '15 – Torre San Quirico</i>	€110

VALLE D'AOSTA

Fumin '22 – Les Cretes €28

ALTO ADIGE

Pinot Nero Meczan '22 – Hofstatter - €30

Pinot Nero Mazzon '18 – Gottardi €45

Pinot nero Riserva '20 riserva Sanct Valentin – San Michele Appiano €50

Pinot Nero Barthenau vigna Sant'Urbano '17 - Hofstatter €72

Lagrein '21 -Muri Gries €28

Lagrein '20 Riserva – Muri Gries €38

Lagrein Riserva Klosteranger '17 – Muri Gries €115

TRENTINO

Teroldego '21 – Foradori €33

Granato Teroldego '21 – Foradori €77

Terre di San Leonardo '20 – Tenuta San Leonardo €32

San Leonardo '18 – Tenuta San Leonardo €110

FRIULI VENEZIA GIULIA

Merlot Vistorta '15 – Conte Brandolini D'Adda €38

Cabernet sauvignon '20 – Lis Neris €32

Lis Rosso '16 - Lis Neris €55

Sacrisassi Rosso (Schioppettino e Refosco) '19 – Le Due Terre €52

VENETO

Valpolicella '22 – Cortegiara di Allegrini €26

Palazzo Della Torre Veronese IGT '20 – Allegrini €32

Valpolicella Classico Classico '23 – Ca' la Bionda €30

Valpolicella Ripasso La Casetta '19 – Domini Veneti €32

<i>Valpolicella Classico Superiore Monte Lodoletta '17- Romano Dal Forno</i>	€150
<i>PrimoFiore (Valpolicella rosso)' 21 – Quintarelli</i>	€60
<i>Ca del Merlo '15 – Quintarelli - c</i>	€130
<i>Amarone della Valpolicella '20 – Domini Veneti</i>	€40
<i>Amarone della Valpolicella '18 – Caterina Zardini</i>	€52
<i>Amarone della Valpolicella '17 – Ca' la Bionda</i>	€65
<i>Amarone della Valpolicella '19 – Allegrini</i>	€105
<i>Amarone della Valpolicella '15 – Giuseppe Quintarelli – c</i>	€315
<i>Amarone della Valpolicella '13 – Romano dal Forno- c</i>	€370

EMILIA ROMAGNA

<i>Lambrusco di Sorbara Vecchia Modena – Cleto Chiarli (servito freddo) - 8</i>	€28
<i>Sangiovese di Predappio '21 – Chiara Condello</i>	€34

TOSCANA

<i>Le Volte dell'Ornellaia Bolgheri '20 – Ornellaia</i>	€36
<i>Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri '21 - Ornellaia</i>	€75
<i>Le Difese Bolgheri '22 – Tenuta San Guido</i>	€38
<i>Epibios '16 Toscana Rosso Bio - Colombaiolo</i>	€33
<i>Cabernet Franc Cifra '20 – Duemani (Biodinamico)</i>	€40

<i>Syrah Sui Sassi '19 – Duemani (Biodinamico) – c</i>	€180
<i>Le Cupole '20 – Tenuta Trinoro di Franchetti</i>	€38
<i>Sangiovese Rosso – Bakkanali (biodinamico)</i>	€39
<i>Morellino di Scansano '20 – Morisfarm</i>	€26
<i>Avvoltore '18 – Sangiovese Cabernet Sauvigno e Syrah – Morisfarm</i>	€50
<i>Chianti Classico Ama '20 – Castello di Ama</i>	€35
<i>Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo '19 – Castello di Ama</i>	€62
<i>Chianti Classico '21 – Isole e Olena</i>	€38
<i>Cepparello '19 – Isole e Olena</i>	€150
<i>Chianti Classico '22 – MonteRaponi</i>	€40
<i>Chianti Classico Riserva '20 – Tenuta Tignanella Marchese Antinori</i>	€45
<i>Chianti Rufina Riserva '19 Vecchie Viti – Nipozzano di Frescobaldi</i>	€35
<i>Guidalberto '22- Tenuta San Guido</i>	€69
<i>Montevertine '20 – Soc. Agr. Montevertine</i>	€85
<i>Pergole Torte '20 – Soc Agr. Montevertine -c</i>	€250
<i>Rosso di Montalcino '20 – Caparzo</i>	€30
<i>Rosso di Montalcino '21- Poggio di Sotto Collemassari</i>	€95
<i>Brunello di Montalcino '19- Poggio di Sotto Collemassari -c</i>	€250
<i>Brunello di Montalcino '18 – Val di Suga</i>	€42
<i>Brunello di Montalcino '18 – Castel Giocondo di Frescobaldi</i>	€65
<i>Brunello di Montalcino Riserva Ripe al Convento 2015 Castel Giocondo Frescobaldi – c</i>	€135
<i>Brunello di Montalcino '17 – Biondi Santi</i>	€238
<i>Brunello di Montalcino '16 – Biondi Santi – c</i>	€250
<i>Brunello di Montalcino Riserva '15 – Biondi Santi - c</i>	€410
<i>Brunello di Montalcino Riserva Vigna Ferrovia '16 – Pian delle Vigne Antinori – C1</i>	€140
<i>Brunello di Montalcino '18 – Il Marroneto</i>	€150

<i>Rocca d'Orcia Villaggio '21 – Biodinamico – Podere Forte</i>	€37
<i>Petruccino '19 - biodinamico - Podere Forte</i>	€57
<i>Petrucci Anfiteatro '17 – Podere Forte (Biodinamico) - c</i>	€180
<i>Tignanello '16 – Tenuta Tignanello di Antinori</i>	€178
<i>Ornellaia '20 – Tenuta dell'Ornellaia -c</i>	€240
<i>Sassicaia '20</i>	€290
<i>Masseto '13</i>	€770
<i>Masseto '15</i>	€870
<i>Masseto '17</i>	€710
<i>Masseto '18</i>	€710
<i>Masseto '20</i>	€690

PIEMONTE

<i>Pelaverga di Verduno '22 – Comm. G.B. Burlotto</i>	€34
<i>Dolcetto d'Alba Mosesco '21 – Prunotto di Antinori</i>	€30
<i>Dolcetto d'Alba '22 – Cascina Fontana</i>	€35
<i>Dolcetto d'Alba '22 – Bruno Giacosa</i>	€36
<i>Sito Moresco '20 (Nebbiolo, Barbera, Merlot) - Angelo Gaja</i>	€56

<i>Barbera frizzante del Monferrato La Monella '18 - Braida</i>	€26
<i>Barbera Nizza Riserva Costamiole '21 – Prunotto di Antinori</i>	€42
<i>Barbera d'Asti Montebruna '20- Braida</i>	€32
<i>Barbera D'Asti Bricco dell'Uccellone '20 - Braida</i>	€80
<i>Barbera D'Alba '21 – Bruno Giacosa</i>	€40
<i>Barbera d'Alba '18 – Lorenzo Accomasso</i>	€98
<i>Barbera d'Alba Vigna Francia '21 – Giacomo Conterno</i>	€82
<i>Gattinara '20 – Nervi di Conterno</i>	€82
<i>Gattinara Vigna Molsino '18 – Nervi Di Conterno -c2</i>	€140
<i>Boca '17 – Le Piane</i>	€80
<i>Nebbiolo D'alba '21- Bruno Giacosa</i>	€44
<i>Langhe Nebbiolo '20 – Lorenzo Accomasso</i>	€120
<i>Barbaresco '20 - Rizzi</i>	€40
<i>Barbaresco '20 – Prunotto di Antinori</i>	€42
<i>Barbaresco Rabajà '20 – Bruno Rocca</i>	€140
<i>Barbaresco Vigneto Staderi '11 – La Spinetta – c</i>	€170
<i>Barbaresco '19 – Angelo Gaja -c</i>	€260
<i>Barolo Pietrin '20 – Franco Conterno</i>	€44
<i>Barolo '19 – Paolo Scavino</i>	€52
<i>Barolo Monvigliero '12 – Paolo Scavino - c</i>	€135
<i>Barolo Berri '19 - Trediberri</i>	€60
<i>Barolo Brunate '17 – Claudio Boggione</i>	€65
<i>Barolo '19 – Prunotto di Antinori</i>	€60
<i>Barolo Vigna Colonnello Riserva Bussia '15 – Prunotto -c</i>	€150
<i>Barolo del comune di La Morra '17 – Roberto Voerzio</i>	€180
<i>Barolo Monprivato '19 – Giuseppe Mascarello</i>	€260

<i>Barolo Annunziata Riserva '16 – Lorenzo Accomasso</i>	€260
<i>Barolo '15 – Lorenzo Accomasso</i>	€270
<i>Barolo Rocche dell'Annunziata Vigna Rocchette '13 Riserva – Lorenzo Accomasso</i>	€280
<i>Barolo Annunziata '12 – Lorenzo Accomasso</i>	€290
<i>Barolo Pie Rupestris '16 – Giuseppe Cappellano</i>	€240
<i>Barolo Vigna Arione '17 – Giacomo Conterno</i>	€300
<i>Barolo Vigna Francia '17 – Giacomo Conterno</i>	€300

MOLISE

<i>Aglianico Riserva Contado '16 – Di Majo Norante</i>	€30
--	-----

ABRUZZO

<i>Montepulciano d'Abruzzo '21 – Emidio Pepe</i>	€71
--	-----

UMBRIA

<i>Sagrantino di Montefalco Collepiano '18 – Arnaldo Caprai</i>	€50
<i>Sagrantino di Montefalco '16 Riserva dei 25 anni - Arnaldo Caprai</i>	€78

PUGLIA

<i>Negroamaro Masseria Maimè '17– Tormaresca di Antinori</i>	€35
<i>Primitivo del Salento '21 – Tormaresca di Antinori</i>	€32

SICILIA

<i>Etna Rosso PassoRosso '21 - Passopisciaro</i>	€35
--	-----

<i>Etna Rosso Contrada S '21 – Passopisciaro</i>	€79
<i>SP 68 (Frappato e Nero d'Avola) '22 - Occhipinti</i>	€34
<i>Rosso del conte '16 –Tasca d'Almerita</i>	€64

FRANCIA

BORDEAUX

<i>Clarendelle '15 – Clarence Dillon</i>	€36
<i>Chateau Tour de Marbouzet '18 – Saint Estéphe</i>	€55
<i>Chateau Mazeyres Pomerol '18 – Alain Moueix</i>	€90

BORGOGNA

<i>Bourgogne Haute Cotes de Beaune '21 – Henry Latour</i>	€42
<i>Bourgogne Haute Cotes de Nuits '20 – G.C. Felettig</i>	€52
<i>Bourgogne Haute Cote de Beaune '21- Maison A&S</i>	€85
<i>Pernard Vergelles Les Belles Filles '21 – Domaine Berthelemot</i>	€57
<i>Marsannay Clos du Roy V.V. '19 – Domaine Renè Bouvier</i>	€80
<i>Pommard les Noizons '20 – Domaine Georges Joillot -c</i>	€85
<i>Morey Saint Denis V.V. - Alain Jenniard</i>	€97
<i>Gevrey Chambertin V.V '20 – Frederic Magnien</i>	€97
<i>Gevrey Chambertin Cuvée Abeille – Domaine Ponsot</i>	€190
<i>Volnay '21 - Jean Marc Boillot</i>	€99
<i>Nuits St Georges Village '20 – H.Gouges</i>	€99
<i>Chorey Les Beaune '20 – Emmanuel Rouget</i>	€125
<i>Chambolle Musigny 1er Cru Les Combottes '20 – Domaine G. et C. Felettig</i>	€180
<i>Echezeaux Gran Cru '19 – Domaine Forey</i>	€280

LOIRA

<i>Saumur Champigny “les Terres Rouge” '19 – Antoine Sanzay</i>	€59
---	-----

RODANO

<i>Chateauneuf Du Pape Clos L'Oratoire Des Papes '21 – Lèonce Amouroux</i>	€85
<i>Crozes-Hermitage Les Meysonniers '21 – M.Chapoutier</i>	€42

STATI UNITI

<i>Cabernet Sauvignon '21 - Beringer</i>	€28
--	-----

MEZZE BOTTIGLIE

<i>Valcalepio '17- Castello di Grumello</i>	€16
<i>Chianti Castiglioni '22 – Marchese Frescobaldi</i>	€16
<i>Patrizio '17 Eligio Magri</i>	€20
<i>Sassella “De le mur “ '20 – Convento San Lorenzo</i>	€20
<i>Pinot Nero Meczan '22 - Hoffstatter</i>	€18
<i>Cabernet Sauvignon '19 – Lis Neris</i>	€20
<i>Barolo '19 – Paolo scavino</i>	€28
<i>Amarone della Valpolicella '19 – Domini Veneti</i>	€26
<i>Barbera d'Asti Bricco Dell'Uccellone '20- Braida</i>	€40
<i>Brunello di Montalcino '18 – Val di Suga</i>	€24
<i>Tignanello '18 –Antinori</i>	€80
<i>Amarone della Valpolicella '16 – Allegrini</i>	€55
<i>Bordeaux Chateau Tour de Marbouzet '18</i>	€30

AL BICCHIERE (CL12)

<i>Valcalepio Rosso I Pilendri '18 Locatelli Caffi (Rosso locale di medio corpo)</i>	€6
<i>Brolo dei Guelfi '20 – Castello di Grumello (Rosso locale leggero e delicato)</i>	€6

SERVITI DA BOTTIGLIA CHIUSA CON SISTEMA CORAVIN

<i>Valtellina superiore Riserva Emma – La Grazia</i>	€8
<i>Valcalepio riserva Colle Calvario – Castello di Grumello</i>	€8
<i>Etna Rosso Passorosso - Passopisciaro</i>	€8
<i>Dolcetto d'Alba – Bruno Giacosa</i>	€9
<i>Amarone della Valpolicella – Domini Veneti</i>	€9

<i>Brunello di Montalcino - Val di Suga</i>	€9
<i>Barolo Pietrin – Franco Conterno</i>	€9
<i>Pinot Noir Bourgogne - David Duband</i>	€10
<i>PrimoFiore (Valpolicella rosso) – Quintarelli</i>	€15
<i>Gattinara Cantine Nervi - Giacomo Conterno</i>	€16
<i>Barolo Chinato Cappellano (Vino dolce aromatizzato)</i>	€10

Grandi Formati

<i>Magnum Franciacorta Brut – Monzio Compagnoni - A</i>	€80
<i>Magnum Champagne Paul Goerg Blanc de Blanc Premier Cru -A</i>	€130
<i>Magnum Champagne Philipponat Royale Resèrve Brut - A</i>	€160
<i>Magnum Champagne Platine 1er Cru Extra Brut – Nicolas Maillart - A</i>	€165
<i>Magnum Chianti Castiglioni '22 – Marchesi di Frescobaldi</i>	€55
<i>Magnum Brunello di Montalcino '18 – Val di Suga</i>	€90