

VINI BIANCHI

PER UNA FACILE SCELTA DI UN BIANCO

<i>Valcalepio Bianco '23 – Castello di Grumello -2</i> <i>Il classico vino bianco bergamasco da uve chardonnay e pinot grigio</i>	€26
<i>Vermentino Toscano Belvento '23 - 1</i> <i>Il Vino bianco minerale che più ci ricorda il mare</i>	€26
<i>Lugana Tre Campane '22 - Marangona</i> <i>Un buonissimo Trebbiano artigianale. Semplice ed elegante</i>	€30
<i>Fiano del Cilento Kratos '23 – Luigi Maffini - 6</i> <i>Uno dei vitigni autoctoni più particolari d'Italia, un vino che ti fa pensare all'estate</i>	€34
<i>Gewurztraminer Joseph '23 - Hoffstatter</i> <i>Da una grande cantina altoatesina il re dei vini fruttati</i>	€32
<i>Trebbiano d'Abruzzo '23 – Valle Reale - (Biodinamico) – 5</i> <i>Un Trebbiano d'Abruzzo fatto come si deve, con una sapidità unica</i>	€30
<i>Soave Calvarino '22 - Pieropan</i> <i>Il vino del nostro cuore!</i>	€36
<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>Vitovska '22 – Zidarich - 10</i> <i>Vitigno autoctono del Carso, una vera chicca di vino!</i>	€40
<i>Rukh, Orange wine da uve Piwi '22 – Nove lune – 5</i> <i>Orange wine bergamasco da uve Piwi, vitigni resistenti. Un Orange pulito e atipico</i>	€45
<i>Sancerre Les Belles Dames '23 – Gitton -F</i> <i>Prodotto in uno dei terroir più prestigiosi della Loira, questo Sauvignon è un mix tra florealità e struttura</i>	€51
<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
<i>Chassagne Montrachet 1er Cru La Maltroie '22- Fontaine Gagnard - E</i> <i>Importantissimo Premier Crù di Borgogna che regala un vino strepitoso</i>	€170

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>	€27
<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>Franciacorta Brut Nature – Cantina 1701 (Biodinamico)- 7</i> <i>Un Franciacorta naturale, sempre elegante e mai esagerato, semplice e genuino</i>	€38
<i>Franciacorta Extra Brut Vintage Collection Cà del Bosco - B</i> <i>I millesimati di Ca del Bosco sono a oggi una delle migliori espressioni della Franciacorta. Questo Extra Brut vuol dire festa</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>	€65
<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>	€65
<i>Vincent Couche Dosage Zero Nature – E</i> <i>Champagne biodinamico molto ricco e sfaccettato</i>	€70
<i>Occhio di Pernice – Baron Dauvergne (Champagne leggermente rosato) -B</i> <i>Dal colore indefinito come l'occhio della pernice, questo champagne leggermente rosato è di gran classe</i>	€75
<i>Henriot Blanc de Blanc Brut - C</i> <i>Un grande classico di una Maison storica, da sempre buonissimo</i>	€84
<i>Brut Reserve Bereche et Fils - C</i> <i>Un grande champagne artigianale che fa della struttura e della pienezza i suoi punti forti</i>	€110
<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>	€27
<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 Cuvée Royale – Antinori - 2</i>	€38
<i>Cuvée Nature – Nicola Gatta - 6</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>Franciacorta Blanc de Noirs '17 Dosaggio Zero – Cantina 1701 (Biodinamico)</i>	€60
<i>Franciacorta Blanc de Blancs Brut Nature - Cavalleri - 2</i>	€40
<i>Franciacorta Brut Cuvée Prestige – Cà del Bosco</i>	€45
<i>Franciacorta Saten Vintage Collection '19 – 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 Brut Vintage Collection R.S. 2010 – Cà del Bosco - D</i>	€150
<i>Franciacorta Cuveè AnnaMaria Clementi '15 – Cà del Bosco - D</i>	€180
<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
<i>Trento doc Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Extra Brut '12 – Ferrari - D</i>	€182

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>	€65
<i>Patrick Soutiran Blanc de Noirs dosage zero Ambonnay Grand Cru - C</i>	€65
<i>Aspasie Brut Reserve – C</i>	€52
<i>Jean Josselin Alliance Extra Brut - C</i>	€60
<i>Philipponat Royale R�serve Non Dos� – 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>Henriot Blanc de Blanc Brut - C</i>	�84
<i>Pol Roger Brut Reserve – B</i>	�84
<i>Vincent Couche Dosage Zero Nature - C</i>	�70
<i>Waris-Larmandier Blanc de Blancs Particules Crayeuses Extra Brut Grand Cru -C</i>	�84
<i>Perrier Jouet Grand Brut - D</i>	�95
<i>Les Murgiers Brut Nature -Francis Boulard - c</i>	�99
<i>R de Ruinart Brut -B</i>	�99
<i>Charles Heidsieck Brut Reserve -B</i>	�75
<i>Charles Heidsieck Brut Millesim� 2013 - D</i>	�150
<i>Charles Heidsieck Blanc des Millenaires 2007 brut – D</i>	�240
<i>Jacquesson Extra Brut Cuv�e 747 – B</i>	�110
<i>Jacquesson Extra Brut Cuv�e 742 D.T. - D</i>	�213
<i>Roses de Jeanne UR/R18 Cedric Bouchard -D</i>	�250
<i>Brut Reserve Bereche et Fils - C</i>	�110
<i>Bollinger Special Cuv�e – B</i>	�88
<i>Bollinger La Grande Annee 2015 - D</i>	�250
<i>Georges Laval Garennes Extra Brut -C</i>	�140

<i>Sainte Anne Extra Brut – Chartogne Taillet - C</i>	€79
<i>Chemin de Reims Blanc de Blanc Extra Brut – Chartogne Taillet - D</i>	€150
<i>La Rogerie Le Bourg Sud Blanc de Blancs Grand Cru Reserve Perpetuelle - D</i>	€160
<i>Gran Cru Brut – Egly Ouriet -D</i>	€180
<i>Blanc d'Argille Blanc de Blancs – Vouette & Sorbée -D</i>	€180
<i>La Closerie Extra Brut – Jerome Prevost - D</i>	€250
<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>	€300
<i>Dom Perignon 2013 - D</i>	€300

CHAMPAGNE ROSE'

<i>Occhio di Pernice – Baron Dauvergne (Champagne leggermente rosato) -B</i>	€75
<i>Rosè 1^{er} Cru brut – Gaston Chiquet - 8</i>	€73
<i>Hebrart Rosè 1^{er} Cru Extra Brut - C</i>	€75
<i>Ruinart Rosè Brut - C</i>	€158
<i>Gran Cru Rosè – Egly Ouriet - D</i>	€215

BERGAMO

<i>Valcalepio Bianco '23 – Castello di Grumello -2</i>	€26
<i>Valcalepio Bianco '23 – La Collina - 10</i>	€26
<i>Valcalepio Bianco '22 – Cascina del Bosco Bonaldi - 4</i>	€30
<i>Incrocio Manzoni Vita Natural Durante '23 - Tosca – 9</i>	€28
<i>Estereta Chardonnay Bergamasca IGP '21 – Castello degli Angeli – 2</i>	€48
<i>Nove Lune 310 da uve Piwi '22 – 10</i>	€42
<i>Rukh, Orange wine da uve Piwi '22 – Nove lune - 5</i>	€45

LOMBARDIA

<i>Curtefranca Chardonnay Bianco '23 – Uberti – 2</i>	€26
<i>Lugana Tre Campane '22 - Marangona - 4</i>	€30

ALTO ADIGE

<i>Gewurztraminer Joseph '23 - Hoffstatter</i>	€32
<i>Pinot Bianco Weisburgunder '22 – Hofstatter -- 9</i>	€30
<i>Sauvignon '23 – Sanct Valentin di San Michele Appiano - 1</i>	€40
<i>Sauvignon '24 – Elena Walch - G</i>	€32
<i>Riesling Vigna Castel Ringberg '23 – Elena Walch - G</i>	€42
<i>Beyond the Clouds '22 – Elena Walch - G</i>	€103

TRENTINO

<i>Sauvignon Vette '22 – San Leonardo – 4</i>	€30
<i>Incrocio Manzoni Fontanasanta Dolomiti '21 – Foradori (Biodinamico) – 9</i>	€32

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Sauvignon '23 – Di Lenardo – 9</i>	€28
<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 '22 - Venica e Venica -- F</i>	€58
<i>Friulano Ronco delle Cime '23 – Venica e Venica - G</i>	€40
<i>Pinot Grigio '23 – Lis Neris - 7</i>	€32
<i>Gris '21 – Lis Neris - G</i>	€38
<i>Lis Bianco '18 – Lis Neris - G</i>	€48
<i>Vitovska '22 – Zidarich -10</i>	€40
<i>Chardonnay Ronco Basso '22 – Ronco del Gnemiz - F</i>	€55
<i>Sauvignon del Collio De la Tour '21 – Villa Russiz - G</i>	€53
<i>Sauvignon Casa Rossa '22 – Miani - G</i>	€85
<i>Ribolla Gialla '18 – 50cl Radikon biodinamico estremo - G</i>	€47
<i>Sivi Pinot Grigio '21 – Radikon biodinamico estremo - 9</i>	€45
<i>Pinot bianco '22 – Jermann - G</i>	€36
<i>Chardonnay Dreams '22 – Jermann - G</i>	€78
<i>Vintage Tunina '22 – Jermann - G</i>	€78
<i>Ribolla Gialla '15 - Gravner - G</i>	€110

VENETO

<i>Soave Calvarino '22 – Pieropan - G</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>	€58

VALLE D'AOSTA

Petite Arvine '23 – Les Cretes – 9 €30

Chardonnay cuveè Bois '22 – Les Cretes - G €52

PIEMONTE

Roero Arneis '22 – Matteo Correggia – 10 €30

Blange '23 – Ceretto - G €34

Gavi La Meirana '20 – Broglia – 9 €30

Gavi Vecchia Annata '15 – Broglia - G €86

Timorasso Francesca '21 – Vigne Marina Coppi - 4 €30

Timorasso Fausto '20 – Vigne Marina Coppi – 10 €46

Chardonnay Rossj Bass '21 - Gaja - 10 €84

Gaja e Rey '16 – Gaja (Da raffreddare al momento) €290

ABRUZZO

Trebbiano D'Abruzzo '22 – Valle Reale- (Biodinamico)- 5 €30

Trebbiano d'Abruzzo Vigneto di Popoli '20 – Valle Reale - (Biodinamico) - 9 €42

Trebbiano d'Abruzzo '21 – Emidio Pepe – H €65

Trebbiano d'Abruzzo '19 – Valentini – H €153

TOSCANA

Vermentino Melacce '21 – Castello Colle Massari - 9 €30

Vermentino Vento '21 – Terre di Talamo – 7 €30

Vermentino Vistamare '23 - Ca' Marcanda di Angelo Gaja - 10 €52

Grechetto Sancaba '23 – Tenuta di Trinoro -5 €36

Poggio alle Gazze Igt '22- Ornellaia - G €64

Rosato Toscano Alie '23 – Marchesi di Frescobaldi - 7 €30

Sangiovese Rosato – Bakkanali -8 €40

UMBRIA

<i>Bramito della Sala '22 – Castello della Sala di Antinori- 10</i>	€32
<i>Grechetto Grecante '20 – Arnaldo Caprai – 9</i>	€27
<i>Cervaro della Sala '23 - Antinori</i>	€85

MARCHE

<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi '23 - Bucci</i>	€32
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi riserva Villa Bucci '18 – Bucci - G</i>	€62

CAMPANIA

<i>Greco di Tufo Cutizzi '21 – Feudi di San Gregorio - H</i>	€30
<i>Fiano del Cilento Kratos '23 – Luigi Maffini- 6</i>	€34
<i>Greco di Tufo Giallo D'Arles '22 - Quintodecimo - 6</i>	€53
<i>Fiano di Avellino Exultet '23 – Quintodecimo - H</i>	€53
<i>Falanghina Via del Campo '22 – Quintodecimo - H</i>	€53

SARDEGNA

<i>Vermentino Pariglia '24 – Azienda Agricola Contini - 9</i>	€26
<i>Karmis '24 – Azienda Agricola Contini – 9</i>	€28
<i>Vermentino Lintori '23 – Capichera – 10</i>	€30
<i>Vermentino Capichera '22 – Capichera – H</i>	€56

SICILIA

<i>Etna Bianco '23 – Cottanera - 5</i>	€30
<i>Etna Bianco Contrada Calderara '21 - Cottanera H</i>	€36
<i>PassoBianco Chardonnay IGP '22 – Passopisciaro - 6</i>	€36
<i>Grillo Vigna Verde '22 – De Bartoli - 10</i>	€32

FRANCIA

BORGOGNA

<i>Bourgogne Aligotè '22 – Sylvain Pataille – 5</i>	€44
<i>Bourgogne Aligotè '21 – Domaine Paul Pillot - E</i>	€45
<i>Chablis '22 - Famille Gueguen – 1</i>	€37
<i>Chablis '20 – Pattes Loup- E</i>	€80
<i>Bourgogne Blanc '23 - Louis Moreau - E</i>	€34
<i>Bourgogne Blanc Les Parties '20 – Brigitte Berthelemot - 10</i>	€42
<i>Macon Prissé “En Chailloux” '19 – Domaine Joules Desjourneys - F</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>Saint Aubin Le Ban '21 – Thierry Pillot (Domaine Paul Pillot) - E</i>	€82
<i>Auxey Duresses 1er Cru Blanc Les Duresses '20 – Domaine Changarnier -E</i>	€90
<i>Saint Aubin Compendium '22 – Joseph Colin - F</i>	€87
<i>Saint Aubin 1er Cru Sur le Sentier du Clou '22 – Joseph Colin</i>	€110
<i>Bourgogne Haute Cote de Beaune '22 – Vincent Dancer - E</i>	€105
<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>Chassagne Montrachet 1er Cru La Maltroie '22- Fontaine Gagnard - E</i>	€170
<i>Chassagne Montrachet 1er Cru Clos Saint Jean '22 – Domaine Paul Pillot (Raffreddata al momento) - c</i>	€250
<i>Puligny Montrachet '22 – Domaine Jean Marc Boillot -E</i>	€155
<i>Puligny Montrachet 1er Cru Clavoillon '19 – Domaine Leflaive (Raffreddata al momento) c</i>	€260
<i>Batard Montrachet Gran Cru '22 – Jean Marc Boillot (Raffreddata al momento) -c</i>	€560

BIANCHI DI BORDEAUX

Chateau Puyguerad Blanc '16 -F €60

LOIRA

Pouilly Fumè La Rambarde '22– Domaine Landrat-Guyllot - F €35

Sancerre Les Belles Dames '23 – Gitton -F €51

Baron de L '20 – F €150

Attention Chenin Mechant '22 – Clos de Treilles - F €38

Chenin Blanc Les Justice '22 – Jean Christof Garnier -F €48

Coulee de Serrant '17 – Nicolas Joly (Chenin Blanc) - F €150

PROVENZA

Rosè Aix '23 – Maison Saint Aix - 6 €37

ALSAZIA

Riesling '21 – Leon Beyer - F €37

ISRAELE

Chardonnay Yarden '22 - F €36

LE MEZZE BOTTIGLIE (CL37.5)

Valcalepio Bianco '21 – Castello di Grumello – 3 €16

Vermentino Pariglia '24 – Azienda Agricola Contini - 9 €16

Gewurztraminer Joseph '22 – Hoffstatter - 3 €18

Lugana Brolettino – Cà dei Frati - A €18

Sauvignon dell'Alto Adige Sanct Valentin '23 – San Michele Appiano- 3 €20

Soave '23 - Pieropan €18

Chardonnay Rossj Bass '21 – Gaja – A €45

Cervaro della Sala '22 – Antinori - A €50

Verdicchio dei Castelli di Jesi '23 - 3 €18

Pinot Grigio '22 – Lis Neris - 3 €18

Roero Arneis '23 – Matteo Correggia – A €17

Mezze bottiglie spumanti

Franciacorta Brut Cuvée Prestige – Cà del Bosco - 3 €25

Champagne Philipponat Reserve Royale Brut €35

AL BICCHIERE (CL12)

Spumante Prosecco DOCG Extra Dry - San Giuseppe €6

Franciacorta Brut alla Moda – Monzio Compagnoni €8

Champagne Paul Goerg Brut Reserve Premier Cru €12

Vermentino Belvento Petra di Bellavista in Toscana €6

Lugana Tre Campane - Marangona €7

Sauvignon – Sanct Valentin di San Michele Appiano €8

Gewurztraminer – Hoffstatter €7

Chardonnay Bergamasca IGP Estereta – Castello degli Angeli €9

Greco di Tufo Giallo D'Arles – Quintodecimo €10

Bourgogne Aligotè - Sylvan Pataille €9

Chablis - Famille Gueguen €8

Rosato Provenzale Aix – Maison Saint Aix €7

Il Bergamasco Rukh Orange wine da uve Piwi – Nove lune €9

LE BIRRE

Birrificio Angelo Poretti 4 luppoli €6

Via Priula San Marco helles Birrificio artigianale Bergamasco Cl.50 €9

Via Priula Dubec ambrata Birrificio artigianale Bergamasco Cl.33 €7

Via Priula Loertis pils Birrificio artigianale Bergamasco Cl. 33 €7

I VINI ROSSI

PER UNA FACILE SCELTA DI UN ROSSO

<i>Valcalepio Rosso I Pilendri '19 – Locatelli Caffi</i> <i>Il rosso di Bergamo per antonomasia da uve Cabernet Sauvignon e Merlot</i>	€26
<i>Chianti Castiglioni '23 – Marchesi Frescobaldi</i> <i>Un classico toscano senza tempo</i>	€26
<i>Pinot Nero Mazzon '19 – Gottardi</i> <i>Dall'Alto Adige un rosso delicatissimo e profumato ideale anche con il pesce</i>	€45
<i>Turano Cabernet Sauvignon Biologico '20 – Tenuta Sant'Egidio</i> <i>Vino potente ed equilibrato, di buona persistenza. Da provare</i>	€43
<i>Chianti Classico '22 – Cigliano di Sopra</i> <i>Un Chianti Classico di carattere e di buon corpo.</i>	€40 €4
<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 del comune Di Morra '20 – Crissante Alessandria</i> <i>Il Barolo di un grande produttore in un'ottima annata, da bere anche giovane</i>	€60
<i>Sacrisassi Rosso (Schioppettino e Refosco) '19 – Le Due Terre</i> <i>Rosso dal grande carattere Friulano.</i>	€52
<i>Sangiovese Rosso – Bakkanali (biodinamico)</i> <i>Dal monte Amiata, in Toscana, un sangiovese di finezza. La bottiglia non dura 5 minuti.</i>	€39
<i>Chateau Bonnet Bordeaux Reserve '18 – André Lurton</i> <i>Un Bordeaux molto elegante con già qualche anno sulle spalle</i>	€34
<i>Sagrantino di Montefalco '16 Riserva dei 25 anni - Arnaldo Caprai</i> <i>Riserva di un vino storico del centro Italia che con qualche anno sulle spalle acquisisce complessità e raffinatezza</i>	€78
<i>Lagrein riserva Klosteranger '17 – Muri Gries</i> <i>Considerato dalla critica il miglior lagrein al mondo</i>	€115
<i>Rosso Ca del Merlo '15 – Giuseppe Quintarelli -c</i> <i>Valpolicella superiore che ha la classe di un amarone, un vino che tocca il cuore e poi ci resta</i>	€130
<i>Barbaresco Vigneto Staderi '11 – La Spinetta – c</i> <i>Grande Barbaresco da uno dei migliori cru della zona</i>	€170

Ornellaia '20 – Tenuta dell'Ornellaia -c3

€240

Un vino mitico in un'ottima annata

La Mezza bottiglia di Tignanello '18 –Antinori

€80

La mezza bottiglia di un grande vino, per bere poco ma bene

LOMBARDIA

BERGAMO

<i>Valcalepio Rosso I Pilendri '19 – Locatelli Caffi</i>	€26
<i>Merlot Vigna San Vigilio '23 – Agriturismo Le Sorgenti</i>	€26
<i>Valcalepio Rosso '19 – La Collina</i>	€26
<i>Valcalepio Rosso Riserva Rossa Passione '15 – La Collina</i>	€40
<i>Valcalepio Rosso del Lupo '22 – La Tosca</i>	€30
<i>Bemù Valcalepio riserva '20 – La Tosca</i>	€40
<i>Tessère Merlot Biologico '18- Tenuta Sant'Egidio</i>	€38
<i>Turano Cabernet Sauvignon Biologico '20 – Tenuta Sant'Egidio</i>	€43
<i>Valcalepio Riserva Colle del Calvario '19 – Castello di Grumello</i>	€40
<i>Medera (Uva Merera) '22 – Castello di Grumello</i>	€28
<i>Pinot Nero del Tasso '23 – Az. Agr. Magni</i>	€38
<i>Patrizio '18 – Eligio Magri</i>	€35
<i>Elogio '18 – Eligio Magri</i>	€48
<i>Kalòs Cabernet Sauvignon '19 – Il Calepino</i>	€48
<i>Barbariccia Valcalepio riserva '18 – Castello degli Angeli</i>	€48
<i>Il Prescelto Petit Verdot '18 – Castello degli Angeli</i>	€85
<i>Il Prescelto Syrah '15 – Castello degli Angeli - c</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 '19 – La Grazia</i>	€30
<i>Sforzato di Valtellina “Fiori di Sparta” '17 – La Grazia</i>	€58
<i>Rosso di Valtellina “Vesper” '21 – Convento San Lorenzo</i>	€32
<i>Sassella “De le Mur” '22 – Convento San Lorenzo</i>	€38
<i>Sforzato di Valtellina Ventum '19 – Convento San Lorenzo</i>	€86

<i>Valtellina Superiore '21 - Dirupi</i>	€38
<i>Valtellina Superiore Valgella Riserva '19 – Tenuta Scerscè</i>	€59
<i>Rosso di Valtellina '22 - Arpepe</i>	€34
<i>Sassella Stella Retica '22 - Arpepe</i>	€59
<i>Rocce Rosse Sassella '16 - Arpepe</i>	€98
 VALCAMONICA	
<i>San Valentino '22 (Uva Erbanno) – Togni Rebaioli</i>	€36
 LAGO DI GARDA	
<i>Ronchedone '21 – Ca Dei Frati</i>	€30
 VARESE	
<i>SommoClivo '15 – Torre San Quirico - c</i>	€no
 VALLE D'AOSTA	
<i>Fumin '22 – Les Cretes</i>	€28
 ALTO ADIGE	
<i>Pinot Nero Meczan '22 – Hofstatter</i>	€30
<i>Pinot Nero Barthenau vigna Sant'Urbano '18 - Hofstatter</i>	€72
<i>Pinot Nero Mazzon '19 - Gottardi</i>	€45
<i>Lagrein '23 -Muri Gries</i>	€30
<i>Lagrein Riserva Abtei Muri '22 – Muri Gries</i>	€46
<i>Lagrein Riserva Klosteranger '17 – Muri Gries</i>	€115
 TRENTINO	
<i>Teroldego '21 – Foradori</i>	€33
<i>Teroldego Sgarzon '22 - Foradori</i>	€40
<i>Granato Teroldego '21 – Foradori</i>	€77
<i>Terre di San Leonardo '20 – Tenuta San Leonardo</i>	€30
<i>San Leonardo '18 – Tenuta San Leonardo - c</i>	€no

FRIULI VENEZIA GIULIA

Cabernet Sauvignon '21 – Lis Neris €32

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

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 '23 – Ca La Bionda €30

Valpolicella Ripasso Tenuta Missoj '21 - Campagnola €32

Valpolicella Ripasso '21 – Tenuta L'Arco di Luca Fedrigo €40

Valpolicella Classico Superiore Monte Lodoletta '16- Romano Dal Forno -c €150

Ca del Merlo '15 – Quintarelli - c €130

Amarone della Valpolicella '21 – Domini Veneti €40

Amarone della Valpolicella '18 – Caterina Zardini €52

Amarone della Valpolicella '19 – Tenuta L'Arco di Luca Fedrigo €115

Amarone della Valpolicella '15 – Giuseppe Quintarelli – c €315

Amarone della Valpolicella '13 – Romano dal Forno- c €370

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco di Sorbara Vecchia Modena – Cleto Chiarli (servito freddo) - 8 €28

Sangiovese di Predappio '21 – Chiara Condello €34

TOSCANA

<i>Bolgheri Le Difese '22 – Tenuta San Guido</i>	€34
<i>Bolgheri Guidalberto '22- Tenuta San Guido</i>	€69
<i>Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri '21 - Ornellaia</i>	€75
<i>Bolgheri Il Bruciato '22 – Tenuta Guado al Tasso di Antinori</i>	€34
<i>Villaggio Rocca d'Orcia Sangiovese '21 – biodinamico – Podere Forte</i>	€37
<i>Petruscino Sangiovese '21 – biodinamico – Podere Forte</i>	€57
<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 Sauvignon e Syrah – Morisfarm</i>	€50
<i>Chianti Classico Ama '20 – Castello di Ama</i>	€36
<i>Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo '20 – Castello di Ama</i>	€80
<i>L'Apparita '17 (Merlot) – Castello di Ama</i>	€250
<i>L'Apparita '21 (Merlot) – Castello di Ama</i>	€260
<i>Chianti Classico '21 Olena</i>	€36
<i>Ceparello '19 – Isole e Olena - c</i>	€150
<i>Chianti Classico '22 – Cigliano di Sopra</i>	€38
<i>Chianti Classico Riserva Le Baroncole '21 – San Giusto a Rentennano</i>	€48
<i>PerCarlo '20 – San Giusto a Rentennano</i>	€99
<i>Chianti Classico Gran Selezione '21 – Badia a Passignano di Antinori</i>	€67
<i>Pian del Ciampolo '22 – Soc. Agr. Montevertine</i>	€50
<i>Montevertine '20 –Soc. Agr. Montevertine</i>	€85

<i>Pergole Torte '20 – Soc. Agr. Montevertine - c</i>	€260
<i>Pergole Torte '21 – 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 '19 – Val di Suga</i>	€42
<i>Brunello di Montalcino '18 - Castiglion del bosco</i>	€50
<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 - c</i>	€238
<i>Brunello di Montalcino Riserva '15 – Biondi Santi - c</i>	€410
<i>Brunello di Montalcino '15 – Renieri – c</i>	€150
<i>Brunello di Montalcino '19 – Pian delle Vigne Antinori</i>	€68
<i>Brunello di Montalcino Riserva Vigna Ferrovia '16 – Pian delle Vigne Antinori – c</i>	€140
<i>Brunello di Montalcino '18 – Il Marroneto - c</i>	€150
<i>Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie '20 – Il Marroneto - c</i>	€425
<i>Petrucci Anfiteatro '17 – Podere Forte (Biodinamico) - c</i>	€180
<i>Tignanello '12 – Tenuta Tignanello di Antinori -c</i>	€185
<i>Tignanello '13 – Tenuta Tignanello di Antinori - c</i>	€165
<i>Tignanello '21 – Tenuta Tignanello di Antinori - c</i>	€142
<i>Solaia '20 – Tenuta Tignanello di Antinori - c</i>	€350
<i>Ornellaia '20 – Tenuta dell'Ornellaia - c</i>	€240
<i>Sassicaia '20 - c</i>	€310
<i>Sassicaia '21 - c</i>	€290
<i>Masseto '13 - c</i>	€850
<i>Masseto '15 - c</i>	€950

<i>Masseto '17 - c</i>	€850
<i>Masseto '18 - c</i>	€850
<i>Masseto '21 - c</i>	€850

PIEMONTE

<i>Pelaverga di Verduno '22 – Comm. G.B. Burlotto</i>	€34
<i>Dolcetto d'Alba Mosesco '21 – Prunotto di Antinori</i>	€28
<i>Dolcetto d'Alba '23 – Bruno Giacosa</i>	€34
<i>Sito Moresco '21 (Nebbiolo, Barbera, Merlot) - Angelo Gaja</i>	€56
<i>Barbera frizzante del Monferrato La Monella '22 - Braida - 8</i>	€26
<i>Barbera D'Alba '22 – Comm. G.B. Burlotto</i>	€35
<i>Barbera Nizza Riserva Costamiole '21 – Prunotto di Antinori</i>	€52
<i>Barbera D'Asti Bricco dell'Uccellone '20 - Braida</i>	€80
<i>Barbera D'Alba '21 – Bruno Giacosa</i>	€40
<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</i>	€140
<i>Boca '17 – Le Piane</i>	€80
<i>Plinius III Boca riserva '17 – Le Piane</i>	€150
<i>Langhe Nebbiolo '22 – Philine Isabelle</i>	€60
<i>Langhe Nebbiolo '20 – Lorenzo Accomasso - c</i>	€120
<i>Barbaresco Palazzina '20 – Montaribaldi</i>	€38
<i>Barbaresco Ricù '18 - Montaribaldi</i>	€45
<i>Barbaresco '21 – Prunotto di Antinori</i>	€46
<i>Barbaresco '20 - Rizzi</i>	€40
<i>Barbaresco Roncagliette '21 – La Berchialla di Olek Bondonio</i>	€80

<i>Barbaresco Montestefano '20 – Serafino Rivella</i>	€100
<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 '21 – Paolo Scavino</i>	€57
<i>Barolo Bricco Ambrogio '16 – Paolo Scavino -c</i>	€120
<i>Barolo Monvigliero '14 – Paolo Scavino -c</i>	€139
<i>Barolo Monvigliero '12 – Paolo Scavino - c</i>	€139
<i>Barolo Bric del Fiasc '19 – Paolo Scavino - c</i>	€139
<i>Barolo del Comune di La Morra '20 - Crissante Alessandria</i>	€60
<i>Barolo Capalot '19 – Crissante Alessandria - c</i>	€80
<i>Barolo Berri '19 - Trediberri</i>	€60
<i>Barolo '19 – Prunotto di Antinori</i>	€60
<i>Barolo Boiolo '18 – Camparo</i>	€65
<i>Barolo La Tartufaia '21 – Giulia Negri</i>	€86
<i>Barolo Vigna Colonnello Riserva Bussia '15 – Prunotto - c</i>	€150
<i>Barolo Serradenari '20 – Giulia Negri</i>	€120
<i>Barolo del comune di Grinzane Cavour '20 – Giovanni Canonica -c</i>	€190
<i>Barolo Castelletto '20 - Comm. G.B. Burlotto - c</i>	€290
<i>Barolo del comune di La Morra '17 – Roberto Voerzio - c</i>	€180
<i>Barolo Monprivato '19 – Giuseppe Mascarello - c</i>	€260
<i>Barolo Annunziata Riserva '16 – Lorenzo Accomasso - c</i>	€260
<i>Barolo '15 – Lorenzo Accomasso - c</i>	€270
<i>Barolo Rocche dell'Annunziata Vigna Rocchette '13 Riserva – Lorenzo Accomasso - c</i>	€280
<i>Barolo Pie Rupestris '16 – Giuseppe Cappellano - c</i>	€240

<i>Barolo Falletto '20 – Bruno Giacosa - c</i>	€290
<i>Barolo Bussia '20 – Poderi Aldo Conterno</i>	€130
<i>Barolo Riserva GranBussia '15 – Poderi Aldo Conterno - c</i>	€700
<i>Barolo Vigna Arione '17 – Giacomo Conterno - c</i>	€300
<i>Barolo Vigna Francia '17 – Giacomo Conterno - c</i>	€300

MOLISE

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

MARCHE

<i>Montepulciano Kurni '21 – Oasi degli Angeli</i>	€165
--	------

ABRUZZO

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

UMBRIA

<i>Sagrantino di Montefalco Collepiano '19 – Arnaldo Caprai</i>	€50
---	-----

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

PUGLIA

<i>Negroamaro Masseria Maimè '19– Tormaresca di Antinori</i>	€38
--	-----

<i>Primitivo del Salento '22 – Tormaresca di Antinori</i>	€35
---	-----

SARDEGNA

<i>Turriga '20 - Argiolas</i>	€130
-------------------------------	------

SICILIA

<i>Etna Rosso PassoRosso '22 - 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

BORGOGNA

<i>Bourgogne Rouge '22 – Domaine Paul Pillot</i>	€66
<i>Bourgogne Haute Cotes de Beaune '21 – Henry Latour</i>	€42
<i>Bourgogne Haute Cote de Beaune '21- Maison A&S</i>	€85
<i>Bourgogne Haute Cote de Nuits '22 – Emmanuel Rouget</i>	€90
<i>Beaune Rouge '21 – Armand Heitz</i>	€64
<i>Rully 1er Cru Marissou '21 – Domaine St. Jacques</i>	€68
<i>Pernard Vergelles Les Belles Filles '21 – Domaine Berthelemot</i>	€57
<i>Monthelie 1er Cru Les Clous Rouge '20 – Domaine Changarnier</i>	€72
<i>Santenay V.V. Rouge '21 - Domaine Paul Pillot</i>	€82
<i>Maranges Les Plantes '21 – Domaine Cassiopée</i>	€90
<i>Marsannay Clos du Roy V.V. '22– Sylvain Pataille</i>	€130
<i>Pommard les Noizons '20 – Domaine Georges Joillot</i>	€85
<i>Chassagne Montrachet V.V. Rouge '22 – Domaine Paul Pillot</i>	€95
<i>Morey Saint Denis V.V. '19 - Alain Jenniard</i>	€97
<i>Gevrey Chambertin V.V '20 – Frederic Magnien</i>	€97
<i>Gevrey Chambertin '21 – Joseph Roty</i>	€140
<i>Gevrey Chambertin Aux Echezaux V.V. '22 – Domaine Fourrier</i>	€180
<i>Gevrey Chambertin Cuvée Abeille '21 – Domaine Ponsot</i>	€190
<i>Nuits St Georges '20 – Maison Henry Gouges</i>	€129
<i>Nuits St Georges '21 – Emmanuel Rouget</i>	€250
<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>Chambolle-Musigny '22 – Hudelot-Noellat</i>	€240

<i>Vosne-Romanee '20 Mehnir - Domaine Forey</i>	€130
<i>Vosne-Romanee '22 – Hudelot- Noellat</i>	€240
<i>Echezeaux Grand Cru '19 – Domaine Forey</i>	€280
<i>Bourgogne Rouge La Croix Blanche '22 – Charles Lachaux</i>	€250
<i>La Grand Rue Monopole Gran Cru '16 – Francois Lamarche</i>	€890

BORDEAUX

<i>Chateau Bonnet '18 Bordeaux Reserve – Andre Lurton</i>	€34
<i>Clarendelle '15 – Clarence Dillon</i>	€36
<i>Chateau Franc Franc Le Maine '16 – Saint Emilion</i>	€46
<i>Chateau L'If “Collines de L'If “ '18 – Saint Emilion</i>	€78
<i>Chateau Tour de Marbouzet '18 – Saint Estéphe</i>	€55
<i>Chateau Phelan-Segur '17 – Saint Estéphe</i>	€80
<i>Chateau Cos d'Estournel '12 – Saint Estéphe</i>	€255
<i>Chateau Guillot Clauzel '20 – Pomerol</i>	€150
<i>G d'Estournel '19 - Medoc</i>	€52
<i>Chateau La Lagune '15 – Haute Medoc</i>	€99

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

LANGUEDOC ROUSSILLON

<i>Pinot Noir Naturalys '23 – Gerard Bertrand</i>	€30
---	-----

STATI UNITI

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

MEZZE BOTTIGLIE

<i>Valcalepio rosso '19 – La Collina</i>	€16
<i>Valcalepio rosso Lyr '19 – Eligio Magri</i>	€16
<i>Patrizio '17 - Eligio Magri</i>	€20
<i>Chianti Classico Ama '22 – Castello di Ama</i>	€20
<i>Chianti Castiglioni '22 – Marchese Frescobaldi</i>	€16
<i>La Casetta Valpolicella Ripasso '19 – Domini Veneti</i>	€18
<i>Sassella “De le Mur” '22 – Convento San Lorenzo</i>	€20
<i>Cabernet Sauvignon '19 – Lis Neris</i>	€20
<i>Bolgheri Il Bruciato '23 – Tenuta Guado al Tasso di Antinori</i>	€22
<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>Brunello di Montalcino '18 – Castiglion del bosco</i>	€28
<i>Tignanello '18 – Antinori</i>	€80
<i>Amarone della Valpolicella '16 – Allegrini</i>	€55
<i>Bourgogne Pinot Noir Cuvée de Pressonier '19 – Joseph Roty</i>	€30
<i>Bordeaux Chateau Tour de Marbouzet '17</i>	€30

AL BICCHIERE (CL12)

Valcalepio Rosso I Pilendri Locatelli Caffi €6

SERVITI DA BOTTIGLIA CHIUSA CON SISTEMA CORAVIN

Teroldego Sgarzon - Foradori €9

Valcalepio riserva Colle del Calvario – Castello di Grumello €9

Chianti Classico – Cigliano di Sopra €8

Negroamaro Masseria Maimè – Tormaresca di Antinori €8

Amarone della Valpolicella – Domini Veneti €9

Brunello di Montalcino - Castiglione del Bosco €9

Barolo Pietrin – Franco Conterno €9

Barolo del comune di La Morra – Crissante Alessandria €12

Bourgogne Haute Cote de Beaune '22 – Henry Latour €9

Barolo Chinato Cappellano (Vino dolce aromatizzato) €10

Grandi Formati

Magnum Champagne Philipponat Royale Resèrve Brut - A €180

Magnum Champagne Jacquesson 747 -A €250

Magnum Franciacorta Brut alla Moda Monzio Compagnoni -A €75

Magnum Rosato Toscano Alie '23 – Marchesi Frescobaldi - A €60

Magnum Chianti Castiglioni '23 – Marchesi di Frescobaldi €55

Magnum Valcalepio Rosso Riserva Canto Alto '15 – Bonaldi €85

Magnum Kalòs Cabernet Sauvignon '19 – Il Calepino €100

Magnum Brunello di Montalcino '18 – Val di Suga €90

Magnum Amarone Riserva '18 – Caterina Zardini €110