

VINI BIANCHI

PER UNA FACILE SCELTA DI UN BIANCO

<i>Valcalepio Bianco '22 Castello di Grumello - I</i> <i>Il classico vino bianco bergamasco da uve Chardonnay e Pinot grigio</i>	€26
<i>Chardonnay Curtefranca '21 – Uberti - I</i> <i>Il vino bianco fermo della Franciacorta</i>	€26
<i>Vermentino Toscano Belvento Petra di Bellavista '22 - I</i> <i>Il Vino bianco minerale che più ci ricorda il mare</i>	€26
<i>Grechetto Grecante '20 – Arnaldo Caprai - U</i> <i>Uno dei vitigni autoctoni più particolari d'Italia. Un vino che ti fa pensare all'estate</i>	€30
<i>Gewurztraminer Joseph '23 – Hofstatter -3</i> <i>Il re dei vini bianchi aromatici con spiccati profumi di rose</i>	€32
<i>Incrocio Manzoni Fontanasanta '22 – Foradori (Biodinamico) - T</i> <i>Bianco leggermente macerato, ricco e dal carattere rustico</i>	€32
<i>Trebbiano d'Abruzzo '21 – Valle Reale - (Biodinamico) - C</i> <i>Un Trebbiano d'Abruzzo fatto come si deve, con una sapidità unica</i>	€30
<i>Cerasuolo (rosè) d'Abruzzo '22 – Valle Reale - U (Biodinamico) -5</i> <i>Rosato abruzzese fresco e profumato.</i>	€30
<i>Sauvignon '22 – Sanct Valentin di San Michele Appiano -3</i> <i>Uno dei Sauvignon più famosi e più buoni dell'Alto Adige, sempre una certezza</i>	€40
<i>Estereta Chardonnay Bergamasco '21 – Castello degli Angeli -3</i> <i>Un bergamasco che incredibilmente non teme il confronto con i grandi Borgogna.</i>	€48
<i>Vitovska '20 - Zidarich – R</i> <i>Splendido Biodinamico del Carso, una chicca di vino !</i>	€38
<i>Rukh, Orange wine da uve Piwi '20 – Nove lune - Q</i> <i>Orange wine Bergamasco da uve Piwi, vitigni resistenti. Un Orange pulito e atipico</i>	€45
<i>Pouilly- Fume La Rambarde '19 – Domaine Landrat-Guyllot -S</i> <i>Sauvignon Blanc della Loira che abbina il tipico profumo di fiori di Sambuco ad una grande mineralità</i>	€35
<i>Chardonnay BIN 311 '19 – Penfolds - R</i> <i>Una delle più antiche cantine Australiane produce questo chardonnay ricco con note di frutta esotica</i>	€60
<i>Beyond the Clouds '20 - Elena Walch - R</i> <i>Super vino Altotesino che da anni si conferma tra i più premiati</i>	€80
<i>Chablis 1er Cru Vaillon '10 – Daniel e Etienne Defaix - S</i> <i>Chablis regala sempre vini molto eleganti che con qualche anno sulle spalle si esprimono al meglio</i>	€83

<i>Trebbiano d'Abruzzo '17 – Valentini - R</i> <i>Il più buono vino bianco d'Italia</i>	€153
<i>Mezza bottiglia Puligny Montrachet '18 -Jean Marc Boillot - N</i> <i>Un grande chardonnay francese , per bere poco ma benissimo</i>	€65
PER UNA FACILE SCELTA DI UNA BOLLICINA	
<i>Prosecco di Conegliano Extra Dry DOCG - Az. Ag. San Giuseppe - I</i> <i>Fresco, spumante, leggero, Profumato e beverino</i>	€26
<i>Franciacorta Brut alla Moda -- Monzio Compagnoni</i> <i>Un Franciacorta leggero, beverino e moderno, appunto alla moda</i>	€35
<i>Franciacorta Brut Francesco I – Uberti – Q</i> <i>Il Classico Brut, intenso sapore di pane, da uno dei fondatori della Franciacorta</i>	€38
<i>Cuveé 60 Brut Nature Blanc de Blancs '17 – Casa Caterina (Biodinamico) – Q</i> <i>Un metodo Classico artigianale fatto in Franciacorta ma fuori dal disciplinare. Fuori dagli schemi</i>	€49
<i>Champagne Paul Goerg Tradition Brut Premier Crù - 5</i> <i>Uno Champagne Premier Crù dona sempre grande 'charme' alla cena. Un prezzo speciale!</i>	€50
<i>Gaston Chiquet Rosè premier Cru - P</i> <i>Champagne Rosè molto corposo che si abbina bene a tutto pasto</i>	€72
<i>Fernand Thill Blanc de Blanc Grand Cru Brut - O</i> <i>Blanc de Blanc di freschezza e beva, molto elegante</i>	€76
<i>Pol Roger Brut Reserve - P</i> <i>Un grande classico di una Maison storica, da sempre Buonissimo</i>	€84
<i>Pascal Henin Comme Neige Blanc De Blanc Extra brut Grand Cru - P</i> <i>Uno Champagne molto raro.</i>	€110
<i>Pommery Cuvée Louise 2005 Brut- O</i> <i>Champagne di ricchezza con note tostate e fumè, ama accompagnare del buon cibo!</i>	€215
<i>Krug Grande Cuveé 171ème Edition - O</i> <i>Lo champagne per eccellenza</i>	€290
<i>Mezza Bottiglia Charles Heidsieck Brut Reserve - N</i> <i>Un paio di bicchieri abbondanti di freschezza</i>	€42

SPUMANTI

<i>Prosecco di Conegliano Extra Dry DOCG - Az. Ag. San Giuseppe - I</i>	€26
<i>Franciacorta Brut alla Moda – Monzio Compagnoni - 4</i>	€35
<i>Franciacorta Saten Millesimato '20 – Monzio Compagnoni - Q</i>	€40
<i>Franciacorta Brut Francesco I – Uberti – 4</i>	€38
<i>Franciacorta Dosaggio Zero – Cantina 1701 - (Biodinamico) - 4</i>	€38
<i>Franciacorta Brut Cuvèe Royale – Antinori--Q</i>	€38
<i>Cuveè 36 Brut Nature '18 – Casa Caterina – (Biodinamico) - Q</i>	€40
<i>Cuveè 60 Brut Nature Blanc de Blancs '17 – Casa Caterina (Biodinamico) – Q</i>	€49
<i>Blanc de Blanc Esperienza millesimato '17 - Ca'del Vent - P (Biodinamico) - P</i>	€68
<i>Franciacorta Brut Prestige – Ca' del Bosco – 1 - Q</i>	€45
<i>Franciacorta Saten Vintage Collection '18 – Ca' Del Bosco - Q</i>	€76
<i>Franciacorta Extra Brut Vintage Collection '17 – Cà del Bosco - Q</i>	€76
<i>Franciacorta Dosage Zéro Vintage Collection '18 – Ca del Bosco - Q</i>	€76
<i>Franciacorta AnnaMaria Clementi '14 – Ca Del Bosco - P</i>	€180
<i>Franciacorta Cuvee Alma Brut – Bellavista - Q</i>	€45
<i>Franciacorta Cuveè Vittorio Moretti 2013- Bellavista - P</i>	€150
<i>Trento DOC Perlè Brut '17 – Ferrari -Q</i>	€50
<i>Trento DOC Giulio Ferrari '10 – Ferrari - P</i>	€182
SPUMANTI ROSÉ	
<i>Franciacorta Rosè Brut – Monzio Compagnoni - Q</i>	€40
<i>Franciacorta Francesco I Rosè – Uberti - Q</i>	€40
<i>Franciacorta Cuveè Prestige Rosè – Ca Del Bosco -Q</i>	€60
<i>Franciacorta Cuvèe Alma Rosè – Bellavista - Q</i>	€57

CHAMPAGNE

<i>Paul Goerg Tradition Brut Premier Crù - 4</i>	€50
<i>Paul Goerg Cuvée Lady 2007 -O</i>	€140
<i>Aspasie Reserve Brut - O</i>	€52
<i>Paul Lebrun Blanc de Blancs Brut -P</i>	€53
<i>Pascal Henin Brut Tradition - O</i>	€55
<i>Platine 1^{er} Cru Extra Brut – Nicolas Maillart - P</i>	€78
<i>Philipponat Royale Resèrve Brut- P</i>	€78
<i>Philipponat Royale Rèserve Non Dosè - P</i>	€78
<i>Charles Heidsieck Brut Reserve - O</i>	€75
<i>Charles Heidsieck Millesime 2013 - P</i>	€150
<i>Charles Heidsieck Blancs de Millenaires 2007 Brut - P</i>	€240
<i>Barons de Rothschild Brut Nature - P</i>	€79
<i>Fernand Thill Blanc de Blanc Grand Cru Brut - O</i>	€76
<i>Sainte Anne Extra Brut – Chartogne Taillet - P</i>	€79
<i>Chemin de Reims Blanc de Blancs Extra Brut – Chartogne Taillet - P</i>	€150
<i>Pol Roger Brut Reserve - P</i>	€84
<i>R de Ruinart - O</i>	€99
<i>Ruinart Blanc de Blanc Brut - O</i>	€143
<i>Perrier Jouet Gran Brut -O</i>	€92
<i>Perrier Jouet Belle Epoque Brut 2014 - P</i>	€234
<i>Jaquesson Extra Brut Cuvée 746 - O</i>	€99
<i>Jaquesson Extra Brut Cuvée 744 - P</i>	€144
<i>Garennès Extra Brut – Georges Laval -P</i>	€140
<i>Bollinger Special Cuvée - P</i>	€88
<i>Bollinger La Grand Annèe 2014 - O</i>	€210
<i>Luis Roederer Collection 244 Brut - O</i>	€95
<i>Pascal Henin Comme Neige Blanc De Blanc Extra brut Gran Cru - P</i>	€110

<i>Pommery Cuvée Louise Brut 2005 - O</i>	€215
<i>La Closerie & - Jerome Prevost - R</i>	€250
<i>Les Maillons Blanc de Noir Extra Brut '17 – Ulysse Collin - P</i>	€290
<i>Les Perrières Blanc de Blancs Extra brut '16 – Ulysse Collin - P</i>	€295
<i>Initial Blanc de Blanc Grand Cru – Jacques Selosse – R</i>	€320
<i>Dom Ruinart Extra Brut 2010 - O</i>	€290
<i>Dom Perignon 2012 - O</i>	€300
<i>Krug Grande Cuveé 171ème Edition - O</i>	€300
<i>Pol Roger Sir Wiston Churchill '15 - O</i>	€350
<i>Paul Goerg Blanc de Blancs Brut Premier Cru Magnum - N</i>	€130
<i>Philipponat Royale Resèrve Brut Magnum- N</i>	€160
CHAMPAGNE ROSÉ	
<i>Paul Goerg Rosè Brut Premier Cru - O</i>	€72
<i>Gaston Chiquet Rosè premier Cru - P</i>	€72
<i>Ruinart Rosè Brut- O</i>	€138
<i>Dom Ruinart Brut Rosè 2007 – 0</i>	€360
I BIANCHI BERGAMASCHI	
<i>Valcalepio Bianco '22 Castello di Grumello - I</i>	€26
<i>Valcalepio Bianco '21 – Cascina del Bosco Bonaldi - 3</i>	€30
<i>Incrocio Manzoni Vita Natural Durante '20 - Tosca - T</i>	€28
<i>L'Oro del Diavolo '21 – Tenuta Casa Virginia - T</i>	€30
<i>Estereta Chardonnay bergamasco '21 – Castello degli Angeli – 3</i>	€48
<i>Rukh, Orange wine da uve Piwi '20 – Nove lune - Q</i>	€45

LOMBARDIA

<i>Curtefranca Chardonnay Bianco '21 – Uberti - I</i>	€26
<i>Lugana Brolettino '20 – Ca' dei Frati - 5</i>	€30
<i>Rosato del Garda '21 - Ca' dei Frati - 5</i>	€30
<i>Curtefranca Corte del Lupo '22 – Ca' del Bosco - U</i>	€42
<i>Chardonnay '15 – Ca' del Bosco – R</i>	€86

ALTO ADIGE

<i>Chardonnay Lafoa '19 - Colterenzio --T</i>	€40
<i>Pinot Bianco Waisburgunder '21 – Hofstatter -- U</i>	€30
<i>Gewurztraminer Joseph '23 – Hofstatter -3</i>	€32
<i>Gewurztraminer Kolbenhof ' 20 – Hofstatter -- U</i>	€47
<i>Gewurztraminer '20 – Weingut In Der Eben –(Biodinamico) T</i>	€40
<i>Beyond the Clouds '20 - Elena Walch - R</i>	€80
<i>Sauvignon '22 – Sanct Valentin di San Michele Appiano - 3</i>	€40

TRENTINO

<i>Sauvignon Vette '22 – San Leonardo - T</i>	€30
<i>Incrocio Manzoni Fontanasanta '22 – Foradori (Biodinamico) - T</i>	€32

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Sauvignon '22 – Di Leonardo - U</i>	€28
<i>Pinot Grigio '21 - Lis Neris - D</i>	€32
<i>Gris '19 Pinot Grigio - Lis Neris - T</i>	€35
<i>Lis '18 – Lis Neris - T</i>	€46
<i>Friulano Ronco delle Cime '21 – Venica e Venica - D</i>	€40
<i>Ribolla Gialla L'Adelchi '22 – Venica e Venica- D</i>	€37
<i>Sauvignon Ronco del cero '22 – Venica e Venica - D</i>	€38
<i>Sauvignon del Collio Ronco delle Mele '21 - Venica e Venica --D</i>	€58
<i>Sauvignon del Collio De la Tour '21 – Villa Russiz - U</i>	€53

<i>Corrado di Manzano Chardonnay '22 – Ronco del Gnemiz - R</i>	€55
<i>Chardonnay Dreams '21 – Jerman - R</i>	€78
<i>Vintage Tunina '21 - Jerman - R</i>	€78
<i>Vitovska '20 (biodinamico) - Zidarich - R (Biodinamico)</i>	€38
<i>Pinot Grigio Sivi '20 – Movia – U (Biodinamico)</i>	€35
<i>Ribolla '17 50 cl (biodinamico molto estremo) - Radikon - R</i>	€45
<i>Ribolla '14 (biodinamico molto estremo) - Gravner - R</i>	€110
VENETO	
<i>Soave Foscari '23 – Domini Veneti - T</i>	€26
<i>Soave Calvarino '21 – Pieropan - U</i>	€36
<i>Soave La Rocca '18 – Pieropan - U</i>	€48
<i>Bianco secco '22 – Giuseppe Quintarelli - U</i>	€55
VALLE D'AOSTA	
<i>Petit Arvin '21 – Le Cretes T</i>	€30
<i>Chardonnay Covè Bois '19 – Les Cretes - R</i>	€52
PIEMONTE	
<i>Roero Arneis '21 – Matteo Correggia -T</i>	€30
<i>Gavi La Meirana '20 – Broglia -T</i>	€30
<i>Timorasso Francesca '21 – Vigne Marina Coppi - C</i>	€30
<i>Timorasso Fausto '19 – Vigne Marina Coppi - R</i>	€46
<i>Chardonnay Lidia '16 - La Spinetta di Giorgio Rivetti- R</i>	€129
<i>Chardonnay Rossj Bass '21 - Gaja - R</i>	€84
<i>Sauvignon Alteni di Brassica '17 - Gaja- R</i>	€135
<i>Gaja & Rey '16 - Gaja – (Conservato in cantina) – c1</i>	€290

ABRUZZO

<i>Cerasuolo (rosè) d'Abruzzo '22 – Valle Reale - 5 (Biodinamico)</i>	€30
<i>Trebbiano D'Abruzzo '21 – Valle Reale- C (Biodinamico)</i>	€30
<i>Trebbiano d'Abruzzo Vigneto di Popoli '19 – Valle Reale -T (Biodinamico)</i>	€42
<i>Trebbiano d'Abruzzo Vigna Del Convento '18 – Valle Reale – U (Biodinamico)</i>	€62
<i>Trebbiano d'Abruzzo '20 – Emidio Pepe - R</i>	€65
<i>Trebbiano d'Abruzzo '17 – Valentini - R</i>	€153
<i>Cerasuolo d'Abruzzo '22 – Valentini – T (rosato)</i>	€110

TOSCANA

<i>Vermentino Melacce '21 – Castello Colle Massari - T</i>	€30
<i>Vermentino Vento '21 – Terre di Talamo - U</i>	€30
<i>Vermentino Vistamare '20 - Ca' Marcanda di angelo Gaja -R</i>	€52
<i>Sauvignon Poggio alle Gazze dell' Ornellaia '18 – Tenuta dell'Ornellaia - R</i>	€58

UMBRIA

<i>Bramito della Sala '21 – Castello della Sala di Antinori- 4</i>	€32
<i>Cervaro '20 – Castello della Sala di Antinori - R</i>	€78
<i>Grechetto Grecante '20 – Arnaldo Caprai - U</i>	€27

MARCHE

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

CAMPANIA

<i>Greco di Tufo Cutizzi '21 – Feudi di San Gregorio - U</i>	€30
<i>Greco di Tufo Giallo D'Arles '22 - Quintodecimo - C</i>	€53
<i>Falanghina Via del Campo '22 – Quintodecimo - T</i>	€53

SARDEGNA

<i>Vermentino Lintori '21 – Capichera -T</i>	€30
<i>Vermentino Capichera '21 – Capichera - T</i>	€56
<i>Vermentino Capichera Vendemmia Tardiva '20 – Capichera - R</i>	€80

SICILIA

<i>Catarratto Barbazzale '20 – Cottanera -U</i>	€26
<i>Etna Bianco '22 – Cottanera</i>	€30
<i>Etna Bianco Contrada Calderara '19 – Cottanera - U</i>	€36
<i>PassoBianco Chardonnay '20 – Passopisciario -- T</i>	€36
<i>Chardonnay Contrada PC '20 – Passopisciario -R</i>	€71
<i>Etna Bianco A Puddara '20 – Tenuta Fassina - T</i>	€48
<i>Grillo Vigna Verde '22 – De Bartoli - U</i>	€32
<i>Chardonnay Chiarandà '20 -Donnafugata - T</i>	€42
<i>Chardonnay '19 – Tasca D'Almerita - U</i>	€50

FRANCIA

BORGOGNA

<i>Bourgogne Aligotè '20 – Sylvain Pataille - S</i>	€44
<i>Chablis '22 - Famille Gueguen - 4</i>	€37
<i>Chablis Les Venerables '20 – La Chablisienne</i>	€44
<i>Chablis Mise Tardive '20 – Domaine Pattes Loup - s</i>	€88
<i>Chablis 1er Cru Vaillon '10 – Daniel e Etienne Defaix - S</i>	€83
<i>Macon-Prissé “ En Chailloux” '19 – Domaine Joules Desjournays -S</i>	€52
<i>Macon-Verzé '22 – Domaine Leflaive -s</i>	€90
<i>Bourgogne Tonnerre '18– Domaine Dominique Gruhier - S</i>	€37
<i>Bourgogne Blanc Les Parties '20 – Domaine Brigitte Berthelemot -S</i>	€42
<i>Saint-Aubin Les Argilles '19 – Gilles Bouton & Fils - S</i>	€62
<i>Mersault '21 – Domaine Michelot - s</i>	€125
<i>Mersault '20 Clos du Murger – Albert Grivault - s</i>	€130
<i>Chassagne-Montrachet '18 – Jean Marc Boillot - S</i>	€120
<i>Puligny-Montrachet '22 – Jean Marc Boillot - s</i>	€155
<i>Puligny-Montrachet '19 – Domaine Leflaive (Raffreddata al momento)</i>	€200
<i>Puligny-Montrachet 1er Cru Clavoillon '19 – Domaine Leflaive (Raffreddata al momento)</i>	€260

LOIRA

Pouilly- Fume La Rambarde '19 – Domaine Landrat-Guyllot -S €35

Savennieres Les Vieux Clos '21 – Famille Joly (Chenin Blanc Biodinamico) -s €78

ALSAZIA

Gewurztraminer Turckheim '19 – Domaine Zind Humbrecht - U €38

Pinot Gris Roche Calcaire '20 – Domaine Zind Humbrecht - U €45

NORMANDIA

Cidre di Christian Drouin (Sidro, succo di mela fermentato, due gradi alcolici) Q €28

GERMANIA

Riesling della Mosella Immich Batterieberg Escheburg 2020 - U €30

Riesling Trocken DR. Fischer '22 di Hofstatter in Mosella - U €30

UNGHERIA

Gewurztraminer '22 – Tuzko - U €26

Riesling '22 - Tuzko - U €26

AUSTRALIA

Chardonnay BIN 311 '19 – Penfolds - R €60

LE MEZZE BOTTIGLIE (CL37.5)

Valcalepio Bianco '20 – Castello di Grumello - 3 €16

Bramito del Cervo '21 -- Castello della Sala -3 €17

Lugana Brolettino '22 – Ca dei Frati - 3 €17

Rosa dei frati '22 – Ca dei Frati - N €17

Soave '22 - Pieropan - N €17

Verdicchio dei castelli di Jesi '22 – Bucci - 3 €18

Gewurztraminer Joseph '22 – Hoffstatter - S €18

Sauvignon Sainct Valentin '22 – San Michele Appiano €23

Gaja Rey'17 - Angelo Gaja - N €120

Chablis '21 – Cèlin e Frèdèric Gueguen €23

Puligny Montrachet '18 -Jean Marc Boillot - N €65

Mezze bottiglie spumanti

Franciacorta Cuveè Prestige – Ca Del Bosco - N €25

Champagne Philipponat mezza bottiglia - 3 €35

Champagne Charles Heidsieck Brut Reserve - N €42

Champagne R de Ruinart mezza bottiglia - N €55

Champagne Bollinger special cuvèe €60

AL BICCHIERE (CL12)

Spumante Prosecco DOCG Extra Dry - San Giuseppe €6

Franciacorta da vari produttori di nostra selezione €8

Champagne Paul Goerg Brut Reservè Premier Cru €12

Valcalepio Bianco Castello di Grumello €6

Incrocio Manzoni Bergamasco Flysh di Pontida - Tosca €6

Chardonnay Bergamasco Estereta – Castello degli Angeli €8

Vermentino Belvento Petra di Bellavista in Toscana €6

Sauvignon Sainct Valentin – San Michele Appiano €8

Gewurztraminer Joseph – Hofstatter - €7

Timorasso Francesca – Vigne Marina Coppi €7

Etna Bianco – Cottanera €7

Chablis - Famille Gueguen €8

Greco di Tufo Giallo D'Arles – Quintodecimo €10

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

Rosato del Garda - Ca' dei Frati €7

LE BIRRE

<i>Birrificio Angelo Poretti 4 luppoli</i>	€6
<i>Via Priula San Marco Birrificio artigianale Bergamasco Cl.50</i>	€9
<i>Via Priula Loertis Birrificio artigianale Bergamasco Cl. 33</i>	€7
<i>Via Priula Rossa Dubec Birrificio artigianale Bergamasco Cl. 33</i>	€7
<i>Via Priula Scura Camoz Birrificio artigianale Bergamasco Cl. 33</i>	€7
<i>Franziskaner Weiss Cl. 50</i>	€8
<i>Birra Moretti Grand Cru</i>	€15

I VINI ROSSI

PER UNA FACILE SCELTA DI UN ROSSO

<i>Valcalepio Rosso I Pilendri '18 – Locatelli Caffi</i> <i>Il rosso di Bergamo per antonomasia da uve Cabernet Sauvignon e Merlot</i>	€26
<i>Merlot Bergamasco “Vigna San Vigilio” '21 – Az. Agricola Le Sorgenti</i> <i>Prodotto a 500 mt dal Baretto nella nostra piccola vigna Montmartre, un vino artigianale molto particolare</i>	€26
<i>Cerasuolo di Vittoria Floramundi '17 – Donnafugata</i> <i>Da uve frappato e nero d'Avola viene prodotto un vino fresco, delicato e beverino.</i>	€26
<i>Aglianico Riserva Contado '16 – Di Majo Norante</i> <i>Super Aglianico del Molise, un vino con un gran rapporto qualità prezzo</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>Palazzo della Torre '20 – Allegrini</i> <i>Un Valpolicella da lieve appassimento e conseguente ripasso sulle bucce dell'amarone che acquisisce così dolcezza e profumo intenso</i>	€34
<i>Rosso di Valtellina Scintilla '19 – La Grazia</i> <i>Nebbiolo di montagna qui chiamato Chiavennasca, fine ed elegante</i>	€30
<i>Rosso Dinamico '18 – Sincette</i> <i>Vino biodinamico del lago di Garda, un rosso naturale davvero buono, da provare</i>	€30
<i>Terre di San Leonardo '17 – Tenuta San Leonardo</i> <i>Cabernet Trentino prodotto da una delle più storiche e mitiche cantine italiane</i>	€32
<i>Merlot Bergamasco Tèssere '18 – Sant'Egidio</i> <i>Un vino Bergamasco che può stare con i grandi. Buonissimo!!!</i>	€38
<i>Chianti Classico '20 – Isole e Olena</i> <i>Un Chianti classico di carattere e di buon corpo.</i>	€38
<i>Amarone della Valpolicella '20 – Domini Veneti</i> <i>Profumi intensi, dolcezza, piacevolezza, questo il successo dell'Amarone</i>	€40
<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>SommoClivo '14 – Torre san Quirico – c1</i> <i>Un Nebbiolo lombardo fatto ai piedi del Monte Rosa, una chicca introvabile. Veramente unico</i>	€110
<i>Barolo Pietrin '19 – Franco Conterno</i> <i>Il vino dei Re, il Re dei vini</i>	€44
<i>Lis Rosso '15 – Lis Neris</i> <i>Il rosso Friulano che mi piace di più</i>	€55

<i>Bourgogne Haute Cote de Nuits '20 – Domaine G. et C. Felettig Pinot Nero della Borgogna, inizio del grande viaggio che porta ai più preziosi vini del mondo</i>	€52
<i>Petruccino '19 - biodinamico - Podere Forte Dalla Val d'Orcia un sangiovese di eleganza. La bottiglia non dura 5 minuti.</i>	€57
<i>Gattinara '20 -Cantine Nervi di Giacomo Conterno Nebbiolo del nord Piemonte prodotto dal più grande produttore di Barolo.</i>	€82
<i>Lagrein riserva Klosteranger '16 – Muri Gries Considerato dalla critica il miglior lagrein al mondo</i>	€115
<i>Chateau Clarke 2004 Baron Edmond de Rothschild – Llistrac-Medoc Un gran Bordeaux d'annata !</i>	€89
<i>Rully 1^{er} cru Marissou '20 – Domaine Saint Jacques Fantastico Pinot Nero della Borgogna con spiccato profumo di chiodo di garofano</i>	€62
<i>Valpolicella Class. Superiore '16 – Giuseppe Quintarelli – c1 Valpolicella superiore che ha la classe di un amarone, un vino che tocca il cuore e poi ci resta</i>	€150
<i>Barolo del Comune di La Morra '17 – Roberto Voerzio – c2 Uno dei più famosi produttori modernisti delle Langhe. Avvolgente ed elegantissimo</i>	€180
<i>Brunello di Montalcino '17 – Cerbaiona -c1 Un vino mitico in un'ottima annata</i>	€190
<i>Mezza bottiglia Bolgheri Magari '18 - Camarcanda di Gaja Il fascino di un grande Super Tuscan in poco più di tre bicchieri</i>	€43
<i>Mezza bottiglia Tignanello '17 - Antinori - c La mezza bottiglia del vino papale</i>	€77
<i>La mezza bottiglia di Ornellaia '14 – c2 Una mezzina straordinaria</i>	€115

LOMBARDIA

BERGAMO

<i>Valcalepio Rosso I Pilendri '18 – Locatelli Caffi</i>	€26
<i>Primorò '21 – Tosca (Merlot Bergamasco senza Solfiti aggiunti)</i>	€26
<i>Valcalepio Rosso Riserva Bemù '18 - Tosca</i>	€40
<i>Valcalepio Rosso '20 – Cascina del Bosco Bonaldi</i>	€30
<i>Il Drago di Santa Brigida '19 – Casa Virginia</i>	€35
<i>Medera (Vitigno Merera) '21– Castello di Grumello</i>	€28
<i>Valcalepio colle del Calvario '19 – Castello di Grumello</i>	€42
<i>Patrizio '18 – Eligio Magri</i>	€35
<i>Elogio '17 – Eligio Magri</i>	€48
<i>Valcalepio Rosso Barbariccia '18 – Castello degli Angeli</i>	€45
<i>Il Prescelto (Petit Verdot) '18 – Castello degli Angeli</i>	€85
<i>Merlot Tèssere '18 – Sant'Egidio</i>	€38
<i>Cabernet Sauvignon Turano '20 – Sant'Egidio</i>	€42
<i>Pinot Nero del Tasso '22 – Tassodine</i>	€38

FRANCIACORTA

<i>Maurizio Zanella '19 – Ca Del Bosco -c1</i>	€92
--	-----

LAGO DI GARDA

<i>Ronchedone '20 – Ca Dei Frati</i>	€30
<i>Dinamico '18 – Sincette (Biodinamico) (Groppello Marzemino Barbera)</i>	€30

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>Rosso di Valtellina “Vesper” '21 – Convento San Lorenzo</i>	€32
<i>Sassella “De le mur “ '20 – Convento San Lorenzo</i>	€38
<i>Sassella Riserva Clos Convento San Lorenzo '18</i>	€66

<i>Valtellina superiore Riserva Emma '17 – La Grazia</i>	€38
<i>Sforzato di Valtellina “Fiori di Sparta” ‘ 17 – La Grazia</i>	€58
<i>Rosso di Valtellina '20 – Arpepe</i>	€34
<i>Sassella Rocce Rosse Riserva '16 - Arpepe</i>	€98
VARESE	
<i>SommoClivo '14 – Torre san Quirico – c1</i>	€110
ALTO ADIGE	
<i>Pinot Nero Meczan '22 – Hofstatter -</i>	€30
<i>Pinot Nero '18 – Gottardi</i>	€45
<i>Pinot nero Riserva '20 riserva Sanct Valentin – San Michele Appiano</i>	€50
<i>Pinot Nero Barthenau vigna Sant Urbano '17 - Hofstatter</i>	€72
<i>Pinot Nero '20 – Hartman Donà</i>	€38
<i>Pinot Nero Dona Noir '15 – Hartman Donà</i>	€97
<i>Lagrein '20 -Muri Gries</i>	€28
<i>Lagrein Riserva '20 – Muri – Gries</i>	€38
<i>Lagrein Riserva Klosteranger '16 – Muri Gries</i>	€115
TRENTINO	
<i>Terre di San Leonardo '17 – Tenuta San Leonardo</i>	€32
<i>San Leonardo '16 – Tenuta San Leonardo</i>	€130
<i>Teroldego '21 biodinamico - Foradori</i>	€32
<i>Teroldego Granato '15 biodinamico - Foradori</i>	€77
FRIULI VENEZIA GIULIA	
<i>Merlot Vistorta '15 – Conte Brandolini D'adda</i>	€38
<i>Cabernet Sauvignon '21 – Di Leonardo</i>	€28
<i>Lis Rosso '15 - Lis Neris</i>	€55
<i>Merlot Graf de La Tour '16 – Villa Russiz</i>	€68
<i>Rosso Gravner '10 - Josko Gravner – c1</i>	€150
<i>Rosso Breg '09 – Josko Gravner -c1</i>	€195

VALLE D'AOSTA

Fumin '19 – Les Cretes €35

VENETO

Valpolicella '22 – Cortegiara di Allegrini €26

Valpolicella Classico '23 – Ca' la Bionda €30

Valpolicella Ripasso La Casetta '19 – Domini Veneti €32

Palazzo della Torre '20 - Allegrini €34

Valpolicella Ripasso L'Arco '20 – Luca Fedrigo €38

Valpolicella Class. Superiore '16 – Giuseppe Quintarelli – c1 €150

Valpolicella Class. Superiore Monte Lodoletta '17 – Romano Dal Forno – c1 €150

Amarone della Valpolicella '20 – Domini Veneti €40

Amarone della Valpolicella '18 – Caterina Zardini €52

Amarone della Valpolicella '17 – Ca' la Bionda €65

Amarone della Valpolicella '19 - Allegrini €105

Amarone della Valpolicella L'Arco '17 – Luca Fedrigo €110

Amarone della Valpolicella '15 – Giuseppe Quintarelli – c1 €315

Amarone della Valpolicella '03 - Quintarelli – c1 €390

Amarone della Valpolicella '13 – Romano dal Forno- c1 €370

Rosso del Bepi '16 – Giuseppe Quintarelli – c1 €210

Alzero '04 - Quintarelli -c1 €540

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco di Sorbara di Cleto Chiarli – Q (Servito freddo) €28

Sangiovese Predappio '21 – Chiara Condello €34

TOSCANA

Montecucco Rosso Rigoletto '20 – Castello Colle Massari €26

Montecucco riserva Poggio Lombrone '17 – Castello Colle Massari €37

Epibios '16 Toscana Rosso Bio - Colombaiolo €33

<i>Cabernet Franc Cifra '20 – Duemani (Biodinamico)</i>	€40
<i>Syrah Suisassi '19 – Duemani – c3 (Biodnamico)</i>	€180
<i>Le Cupole '20 –Tenuta Trinoro di Franchetti</i>	€38
<i>Morellino di Scansano '20 – Morris Farm</i>	€26
<i>Avvoltore '15 - Moris Farm</i>	€48
<i>Chianti Rufina Riserva '19 Vecchie Viti – Nipozzano di Frescobaldi</i>	€35
<i>Chianti Classico Ama '20 – Castello di Ama</i>	€35
<i>Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo '18 – Castello di Ama</i>	€62
<i>L'Apparita '17 (Merlot) – Castello di Ama - c3</i>	€250
<i>Chianti Classico '22 - MonteRaponi</i>	€40
<i>Il Blu '19 –(Merlot e Sangiovese)– Brancaia</i>	€98
<i>Chianti Classico Riserva '20 – Tenuta Tignanello Antinori</i>	€45
<i>Chianti Classico '20 – Isole e Olena</i>	€38
<i>Cepparello '19 – Isole e Olena – c3</i>	€150
<i>Vino Nobile di Montepulciano '18 - Poliziano</i>	€33
<i>Vino Nobile di Montepulciano Asinone '18 - Poliziano</i>	€67
<i>Rosso Di Montalcino '20 – Caparzo</i>	€30
<i>Brunello di Montalcino '18 – Val di Suga</i>	€42
<i>MAGNUM Brunello di Montalcino '19 – Val di Suga</i>	€90
<i>Brunello di Montalcino '18 – Castel Giocondo</i>	€65
<i>Brunello di Montalcino Riserva Ripe al Convento 2014 Castel Giocondo -c3 Frescobaldi</i>	€135
<i>Brunello di Montalcino Pian delle Vigne '18– Antinori</i>	€70
<i>Brunello di Montalcino Riserva Vigna Ferrovia '15 – Pian delle Vigne Antinori – c1</i>	€140
<i>Brunello di Montalcino '17 – Cerbaiona -c1</i>	€190
<i>Rosso di Montalcino '20 – Poggio di Sotto</i>	€90
<i>Brunello di Montalcino '18 – Poggio di Sotto – c1</i>	€210
<i>Brunello di Montalcino '17 – Biondi-Santi -c3</i>	€240

<i>Brunello di Montalcino '16 – Biondi-Santi -c3</i>	€250
<i>Brunello di Montalcino Riserva '15 - Biondi Santi – c3</i>	€410
<i>Brunello di Montalcino Riserva '08 - Biondi Santi – c3</i>	€390
<i>Sangiovese Rosso – Bakkanali (Biodinamico)</i>	€39
<i>Rocca d'Orcia Villaggio '20 – Podere Forte (Biodinamico)</i>	€37
<i>Petruccino '18 - biodinamico - Podere Forte (Biodinamico)</i>	€57
<i>Petrucci Anfiteatro '17 - Podere Forte - c3 (Biodinamico)</i>	€190
<i>Petrucci Anfiteatro '16 – Podere Forte – c3 (Biodinamico)</i>	€240
<i>Camartina '05 - Querciabella - biodinamico -c3</i>	€110
<i>Tignanello '20 - Tenuta Tignanello di Antinori</i>	€138
<i>Tignanello '16 – Tenuta Tignanello di Antinori – c1</i>	€178
<i>Solaia '19 - Tenuta Tignanello di Antinori – c1</i>	€315
<i>Montevertine '20 – Az. Agricola Montevertine – c3</i>	€90
<i>Pergole Torte '20 – Az. Agricola Montevertine -c3</i>	€250
<i>Bolgheri Le Difese '21 – Terzo vino di Sassicaia- Tenuta San Guido</i>	€38
<i>Bolgheri Le volte dell'Ornellaia '20 – Tenuta dell'Ornellaia</i>	€38
<i>Bolgheri Le serre Nuove dell'Ornellaia '21 – Tenuta dell'Ornellaia</i>	€75
<i>Bolgheri Guado al Tasso '19 - Tenuta Guado al Tasso di Antinori – c1</i>	€155
<i>Bolgheri Magarì '19 - Camarcanda di Gaja</i>	€85
<i>Bolgheri Grattamacco '18 – Podere Grattamacco</i>	€110
<i>Ornellaia '18 – Tenuta dell' Ornellaia -c3</i>	€240
<i>Sassicaia '20 – Tenuta San Guido – c3</i>	€290
<i>Merlot Masseto '13 - Tenuta Masseto -c 3</i>	€750
<i>Merlot Masseto '15 – Tenuta Masseto -c3</i>	€850
<i>Merlot Masseto '17 – Tenuta Masseto – c3</i>	€750
<i>Merlot Masseto '18 – Tenuta Masseto – c3</i>	€750
<i>Merlot Masseto '19 – Tenuta Masseto – c3</i>	€690

PIEMONTE

<i>Dolcetto d'Alba Mosesco '22 – Prunotto di Antinori</i>	€30
<i>Dolcetto d'Alba '22 – Cascina Fontana</i>	€35
<i>Dolcetto d'Alba '23 - Bruno Giacosa</i>	€36
<i>Dolcetto d'Alba '20 – Lorenzo Accomasso</i>	€61
<i>Sito Moresco '19 (Nebbiolo, Barbera, Merlot) - Angelo Gaja</i>	€56
<i>Barbera frizzante del Monferrato La Monella '18 - Braida</i>	€26
<i>Barbera Nizza Riserva Costamiole '18 – Prunotto di Antinori</i>	€42
<i>Barbera d'Asti Ca' dei Pian '19 – La Spinetta di Giorgio Rivetti</i>	€37
<i>Barbera d'Asti Montebruna '20 – Braida</i>	€32
<i>Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone '20 - Braida</i>	€72
<i>Barbera d'Alba Vigna Gallina '18 – La Spinetta di Giorgio Rivetti</i>	€75
<i>Barbera D'Alba Pochi Filagn '18 – Lorenzo Accomasso</i>	€98
<i>Pin '12 Monferrato Rosso - La Spinetta di Giorgio Rivetti</i>	€73
<i>Gattinara '20 - Nervi di Conterno</i>	€82
<i>Gattinara Vigna Valferana '16 – Nervi Di Conterno -c2</i>	€140
<i>Boca '17 – Le piane</i>	€80
<i>Nebbiolo d'Alba '22 – Bruno Giacosa</i>	€46
<i>Barbaresco Garassino '17 – Tenuta Carretta</i>	€37
<i>Barbaresco '20 - Rizzi</i>	€ 40
<i>Barbaresco '20 – Prunotto di Antinori</i>	€42
<i>Barbaresco Vigneto Bordini '19 - La spinetta di Giorgio Rivetti</i>	€102
<i>Barbaresco Vigneto Staderi '11 – La Spinetta di Giorgio Rivetti- c2</i>	€170
<i>Barbaresco Rabajà '19 – Bruno Giacosa – c2</i>	€250
<i>Barbaresco '20 – Angelo Gaja – c2</i>	€260
<i>Barbaresco '15 – Angelo Gaja -c2</i>	€290
<i>Barbaresco '12 – Angelo Gaja – c2</i>	€320
<i>Barolo Pietrin '19 – Franco Conterno</i>	€44

<i>Barolo '19 – Paolo Scavino</i>	€52
<i>Barolo Cannubbi '18 – Paolo Scavino -c2</i>	€130
<i>Barolo Monvigliero '12 – Paolo Scavino – c2</i>	€135
<i>Barolo Brunate '17 – Boggione</i>	€65
<i>Barolo Berri '19 - Trediberri</i>	€60
<i>Barolo Rocche Dell'Annunziata '19 – Trediberri c2</i>	€95
<i>Langhe Nebbiolo '20 – Lorenzo Accomasso – c2</i>	€120
<i>Barolo Annunziata '14 – Lorenzo Accomasso -c2</i>	€270
<i>Barolo Rocche dell'Annunziata Vigna Rocchette Riserva '13 – Lorenzo Accomasso -c2</i>	€280
<i>Barolo Annunziata '12 – Lorenzo Accomasso – c2</i>	€290
<i>Barolo Fossati '20 – Cesare Bussolo – c2</i>	€170
<i>Barolo del Comune di La Morra '17 – Roberto Voerzio – c2</i>	€180
<i>Barolo Fossati Riserva 10 anni Case Nere '12 – Roberto Voerzio – c2</i>	€350
<i>Barolo Otin Fiorin Piè Rupestris '16 – Cappellano -c2</i>	€240
<i>Barolo Otin Fiorin Piè Franco – Cappellano -c2</i>	€600
<i>Barolo MonPrivato '19 – Giuseppe Mascarello – c2</i>	€260
<i>Barolo Vigna Arione '17 – Giacomo Conterno – c2</i>	€300
<i>Barolo Vigna Francia '17 – Giacomo Conterno – c2</i>	€300
CAMPANIA	
<i>Patrimo '01 merlot - Feudi di San Gregorio</i>	€80
MOLISE	
<i>Aglianico Riserva Contado '16 – Di Majo Norante</i>	€30
<i>Don Luigi '16 (Montepulciano e Aglianico) - Di Majo Norante</i>	€50
ABRUZZO	
<i>Montepulciano d'Abruzzo San Calisto' 15 – Valle Reale (Biodinamico)</i>	€62
<i>Montepulciano d'Abruzzo '20 – Emidio Pepe</i>	€71
<i>Montepulciano d'Abruzzo '15 – Valentini – c1</i>	€320

LAZIO

Sodale Merlot '15 - Cotarella €32

MARCHE

Montepulciano Kurni '20 – Oasi degli Angeli – c3 €139

UMBRIA

Anima Umbra '18 - Arnaldo Caprai €26

Montefalco Rosso Vigna Flaminia- Maremmana ' 19 – Arnaldo Caprai €30

Sagrantino di Montefalco Collepiano '18 – Arnaldo Caprai €50

Sagrantino di Montefalco '16 Riserva dei 25 anni - Arnaldo Caprai €78

Sagrantino di Montefalco '16 – Fattoria del Cerro €70

PUGLIA

Rosso di Puglia Imperatore '19 -- Pietro Tauro - €26

Negroamaro Masseria Maimè '18 – Tormaresca di Antinori €35

Primitivo del Salento '21 – Tormaresca di Antinori €32

SARDEGNA

Korem '16 – Argiolas €48

Turriga ' 16 – Argiolas €98

SICILIA

Etna Rosso Passorosso '21 - Passopisciaro €35

Etna Rosso Contrada S '21 - Passopisciaro €79

Nerello Mascalese Vecchie Vigne '14 - Calabretta €38

SP 68 (Frappato e Nero D'Avola) '22 - Occhipinti €34

Syrah Sole di sesta '19 - Cottanera €36

Cerasuolo di Vittoria Floramundi '17 – Donnafugata €26

Mille e Una Notte '19 - Donnafugata €88

Rosso del Conte '16 - Tasca D'Almerita €64

FRANCIA

BORGOGNA

<i>Beaujolais Regnie '20 – Domaine de Vernus (uva Gamay)</i>	€37
<i>Bourgogne – Passetoutgrtain '21 (80% Pinot nero 20% Gamay) – Domaine Emmanuel Rouget</i>	€46
<i>Bourgogne Pinot Noir '20 – David Duband</i>	€44
<i>Bourgogne Haute Cote de Beaune '21 – Domaine Henri Latour et Fils</i>	€44
<i>Bourgogne Haute Cote de Nuits '20 – Domaine G. et C. Felettig</i>	€52
<i>Bourgogne Haute Cote de Beaune '21 – Maison A&S</i>	€85
<i>Rully 1er Cru Marissou '20 – Domaine Saint Jacques</i>	€62
<i>Monthelie 1er Cru Les Clous '19 – Domaine Changarnier</i>	€70
<i>Marsannay Clos Du Roy V.V. '19 – Domaine Renè Bouvier</i>	€80
<i>Pommard Les Noizons '21 – Georges Joillot</i>	€90
<i>Morey Saint Denis V.V '19 – Domaine Alain Jeanniard</i>	€97
<i>Gevrey-Chambertin La Justice '21 - Domaine G. et C. Felettig</i>	€120
<i>Nuits St. Georges '21 – Domaine Henri Gouges</i>	€129
<i>Vosne Romanée V.V '20 –Domaine Aurélien Verdet</i>	€152
<i>Chambolle Musigny 1er Cru Les Groseilles '20 – Domaine Sigaut – c1</i>	€215
<i>La Grande Rue Monopole Grand Cru '16 – Francois Lamarche -c1</i>	€890

BORDEAUX

<i>Chateau Bonnet '18 Bordeaux Reserve – Andre Lurton</i>	€34
<i>Clarendelle '15 Inspired by Haut -Brion - Boredeaux</i>	€36
<i>Chateau Tour de Marbouzet '18 – Saint Estéphe</i>	€55
<i>Chateau Clarke '04 Baron Edmond de Rothschild – Listrac-Medoc</i>	€89
<i>Château Mazeyres '18 - Pomerol</i>	€90
<i>Château Pouget '16 – Margaux Grand Cru Classé</i>	€96
<i>Château Lynch Bages '07 - Pauillac Grand Cru Classé -c1</i>	€250
<i>Château Lynch Bages '17 - Pauillac Grand Cru Classé -c1</i>	€270

LOIRA

Saumur Champigny "les Terres Rouges" '19 – Antoine Sanzay (Biodinamico) €59

RODANO SETTENTRIONALE

Chateauneuf du pape '21 -Clos de L'Oratoire €85

Crozes-Hermitage Les Meysonniers '21 – M.Chapoutier €42

I VINI DAL MONDO

U.S.A.

Cabernet Sauvignon '21 – Beringer -c €28

SPAGNA

Tinto Pesquera Crianza '15 – Alejandro Fernandez -c €45

SERBIA

Pinot Nero Kantias '16 – Dukay Sagmeister -c €42

LIBANO

Chateau Musar '07 – Gaston Hochar -c €60

CILE

Cabernet Sauvignon Los Vascos '19 – Baron de Rothschild Lafite -c €29

LE MEZZE BOTTIGLIE (CL37.5)

<i>Valcalepio Rosso Lyr '20 – Eligio Magri</i>	€16
<i>Rosso Bergamasco Patrizio '17 – Eligio Magri</i>	€20
<i>Valpolicella Ripasso La Casetta '19 – Domini Veneti</i>	€18
<i>Chianti Castiglioni '20 - Frescobaldi</i>	€16
<i>Pinot Nero Meczan '21 Alto Adige - Hofstatter -</i>	€17
<i>Sassella “De le Mur “ '20 – Convento San Lorenzo</i>	€20
<i>Guidalberto '21 – Tenuta San Guido (Secondo vino di Sassicaia)</i>	€38
<i>Brunello di Montalcino '18 – Val di Suga</i>	€24
<i>Brunello di Montalcino Castel Giocondo '18 – Marchesi Frescobaldi</i>	€39
<i>Chianti Ama '20 – Castello di Ama -</i>	€20
<i>Sito Moresco '20 - Angelo Gaja -</i>	€32
<i>Bolgheri Magari '18 - Camarcanda di Gaja</i>	€43
<i>Barolo '19 - Paolo Scavino-c</i>	€36
<i>Barbera d'Asti Bricco dell'uccellone - Braida</i>	€40
<i>Amarone '16 – Domini Veneti</i>	€26
<i>Amarone '16 – Allegrini - c</i>	€52
<i>San Leonardo '16 – Tenuta San Leonardo -c</i>	€57
<i>Tignanello '17 - Antinori - c</i>	€77
<i>Ornellaia '14 Bolgheri - Tenuta dell'Ornellaia - c</i>	€115
<i>Pinot Noir Bourgogne Rouge '19 – Domaine Forey</i>	€21
<i>Bordeaux Chateau Tour de Marbouzet '18 – Saint Estéphe</i>	€30
<i>Gevrey Chambertin V.V. '15 - Frederic Magnien</i>	€45

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 '17 – La Grazia</i>	€8
<i>SP 68 (Frappato e Nero D'Avola) '22 – Arianna Occhipinti</i>	€8
<i>Valcalepio Rosso Colle del Calvario '19 – Castello di Grumello</i>	€9
<i>Amarone della Valpolicella '20 – Domini Veneti</i>	€9
<i>Brunello di Montalcino '18 – Val di Suga</i>	€9
<i>Barolo Pietrin '19 - Franco Conterno</i>	€9
<i>Rully 1er Cru Marissou '20 – Domaine Saint Jacques (Pinot Nero della Borgogna)</i>	€12
<i>Barolo Chinato Cappellano (Vino dolce aromatizzato)</i>	€10