

VINI BIANCHI

PER UNA FACILE SCELTA DI UN BIANCO

<i>Valcalepio Bianco '23 Castello di Grumello - I</i> <i>Il classico vino bianco bergamasco da uve Chardonnay e Pinot grigio</i>	€26
<i>Chardonnay Curtefranca '22 – Uberti - I</i> <i>Il vino bianco fermo della Franciacorta</i>	€26
<i>Vermentino Toscano Belvento '23 - I</i> <i>Il Vino bianco minerale che più ci ricorda il mare</i>	€26
<i>Chardonnay '22 – Passobianco -U</i> <i>Un buonissimo Chardonnay artigianale prodotto sull'Etna. Semplice ed elegante</i>	€36
<i>Fiano del Cilento Kratos '23 – Luigi Maffini - U</i> <i>Uno dei vitigni autoctoni più particolari d'Italia, un vino che ti fa pensare all'estate</i>	€34
<i>Soave Calvarino '22 – Pieropan - U</i> <i>Il nostro vino del cuore ☺</i>	€36
<i>Trebbiano d'Abruzzo '22 – Valle Reale - (Biodinamico) - C</i> <i>Un Trebbiano d'Abruzzo fatto come si deve, con una sapidità unica</i>	€30
<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>Gewurztraminer Joseph '23 - Hofstätter</i> <i>Da una grande cantina altoatesina il re dei vini fruttati</i>	€32
<i>Rukh, Orange wine da uve Piwi '22 – Nove lune - Q</i> <i>Orange wine Bergamasco da uve Piwi, vitigni resistenti. Un Orange pulito e atipico</i>	€45
<i>Bourgogne Aligotè '22 – Sylvain Pataille - S</i> <i>Un vino di grandissima beva e freschezza, cavallo di battaglia di un grandissimo produttore</i>	€44
<i>Vermentino Vistamare '23 - Ca' Marcanda di Angelo Gaja -R</i> <i>Una delle più importanti cantine d'Italia produce a Bolgheri un vermentino molto sapido e super elegante</i>	€59
<i>Chardonnay Covèe Bois '22 – Les Cretes - R</i> <i>Super vino valdostano che da anni si conferma tra i più premiati</i>	€52
<i>Trebbiano d'Abruzzo '19 – Valentini - R</i> <i>Il più buono vino bianco d'Italia</i>	€153

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>	€27
<i>Franciacorta Dosaggio Zero – Cantina 1701 - (Biodinamico) - 4</i> <i>Il primo Franciacorta certificato biodinamico, sicuramente da provare</i>	€38
<i>Franciacorta Brut Francesco I – Uberti</i> <i>Il classico Brut, intenso sapore di crosta di pane. Uno dei fondatori della Franciacorta</i>	€38
<i>Blanc de Blanc Dosaggio Zero – Nicola Gatta Q</i> <i>Blanc de Blancs artigianale molto particolare e curioso</i>	€50
<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>Paul Lebrun Blanc de Blancs ExtraBrut -P</i> <i>Blanc de Blancs di freschezza e beva, molto elegante</i>	€65
<i>Herbrart Rosè Premier Cru Extra Brut - O</i> <i>Champagne Rosè elegantissimo che si abbina bene a tutto pasto</i>	€75
<i>Oeil de Perdrix- Baron Dauvergne (Occhio di Pernice) -P</i> <i>Dal colore indefinito come l'occhio della pernice, questo champagne leggermente rosato ha moltissima classe</i>	€75
<i>Platine 1er Cru Extra Brut – Nicolas Maillart - P</i> <i>Un Vigneron della Valle della Marne che produce i suoi vini in maniera naturale con uno stile molto ricco e maturo</i>	€78
<i>Bollinger Special Cuvée - P</i> <i>Un grande classico di una Maison storica, da sempre Buonissimo</i>	€88
<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>	€27
<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 Dosaggio Zero Blanc de Noir '17 – Cantina 1701 -Q</i>	€60
<i>Franciacorta Cuvée Royale – Tenuta Montenisa di Antinori - Q</i>	€38
<i>Franciacorta Blanc de Blancs Brut Nature – Cavalleri -Q</i>	€40
<i>Franciacorta Brut Prestige – Ca' del Bosco – 5</i>	€45
<i>Franciacorta Saten Vintage Collection '19 – Ca' Del Bosco - Q</i>	€76
<i>Franciacorta Extra Brut Vintage Collection '18 – Cà del Bosco - Q</i>	€76
<i>Franciacorta Dosage Zéro Vintage Collection '19 – Ca del Bosco - Q</i>	€76
<i>Franciacorta AnnaMaria Clementi '15 – 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>Cuvée Nature – Nicola Gatta -4</i>	€38
<i>Blanc de Blanc Dosaggio Zero – Nicola Gatta Q</i>	€50
<i>Memoria millesimato '15 - Ca'del Vent - (Biodinamico) - O</i>	€68
<i>Trento DOC Perlè '18 – Ferrari - Q</i>	€50
<i>Trento DOC Giulio Ferrari '10 – Ferrari - P</i>	€182

SPUMANTI ROSÉ

<i>Franciacorta Brut alla Moda Rosè – Monzio Compagnoni - Q</i>	€40
<i>Franciacorta Brut Francesco I Rosè – Uberti - Q</i>	€40
<i>Franciacorta Brut Prestige Rosè – Ca del Bosco - Q</i>	€60

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 ExtraBrut -P</i>	€65
<i>Patrick Soutiran Blanc de Noirs dosage zero Ambonnay Grand Cru – P</i>	€65
<i>Jean Josselin Cuvée de Jean Blanc de noir Extra Brut -O</i>	€60
<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>Oeil de Perdrix Baron Dauvergne (Occhio di Pernice) -P</i>	€75
<i>Charles Heidsieck Brut Reserve - O</i>	€75
<i>Charles Heidsieck Blancs de Millenaires 2007 Brut - P</i>	€240
<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>Henriot Blanc de Blancs Brut - O</i>	€84
<i>Laherte Freres Blanc de Blancs Brut Nature -P</i>	€84
<i>Les Murgiers Brut Nature – Francis Boulard- O</i>	€99
<i>Agrapart & Fils 7 Crus Extra Brut - P</i>	€110
<i>Bereche et Fils Reserve Brut - P</i>	€99
<i>R de Ruinart - O</i>	€99
<i>R. Pouillon Solera 1997-2016 Extra Brut Premier Cru - O</i>	€110
<i>Perrier Jouet Belle Epoque Brut 2014 - P</i>	€234
<i>Jaquesson Extra Brut Cuvée 747 - O</i>	€110
<i>Jaquesson Extra Brut Cuvée 744 - P</i>	€150
<i>Garennnes Extra Brut – Georges Laval -P</i>	€140

<i>Bollinger Special Cuvée - P</i>	€88
<i>Bollinger La Grand Année 2014 - O</i>	€210
<i>Pascal Henin Comme Neige Blanc De Blanc Extra brut Gran Cru - P</i>	€110
<i>Egly Ouriet Gran cru Brut - O</i>	€180
<i>La Rogerie Le Bourg Sud Blanc de Blancs Grand Cru Reserve Perpetuelle - P</i>	€160
<i>Blanc d'Argile – Vouette et sorbée - O</i>	€150
<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 '19 – Ulysse Collin - P</i>	€290
<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
CHAMPAGNE ROSÉ	
<i>Herbrart Rosè Premier Cru Extra Brut - O</i>	€75
<i>Gaston Chiquet Rosè premier Cru Brut - O</i>	€73
<i>Oeil de Perdrix Baron Dauvergne (Occhio di Pernice) - P</i>	€75
<i>Dom Ruinart Brut Rosè 2007 – O</i>	€360

I BIANCHI BERGAMASCHI

<i>Valcalepio Bianco '23 Castello di Grumello - I</i>	€26
<i>Valcalepio Bianco '23 – La Collina - T</i>	€26
<i>Valcalepio Bianco '22 – Cascina del Bosco Bonaldi - 3</i>	€30
<i>Estereta Chardonnay bergamasco '21 – Castello degli Angeli – 3</i>	€48
<i>310 -Nove Lune – (vino bianco da Uve Piwi) - Q</i>	€40
<i>Rukh, Orange wine da uve Piwi '22 – Nove lune – Q</i>	€45

LOMBARDIA

<i>Curtefranca Chardonnay Bianco '22 – Uberti - I</i>	€26
<i>Lugana Tre Campane '22 – Marangona -3</i>	€30
<i>Lugana Brolettino '22 – Ca' dei Frati - 5</i>	€32
<i>Rosato del Garda '22 - Ca' dei Frati - 5</i>	€32
<i>Curtefranca Corte del Lupo '22 – Ca' del Bosco - U</i>	€42
<i>Chardonnay '15 – Ca' del Bosco – R</i>	€86

ALTO ADIGE

<i>Gewurztraminer Joseph '23 - Hofstatter</i>	€32
<i>Gewurztraminer '20 – Weingut In Der Eben –(Biodinamico) T</i>	€40
<i>Sauvignon Sanct Valentin '23 San Michele Appiano -3</i>	€42

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Pinot Grigio '23 – Lis Neris -D</i>	€30
<i>Gris '21 – Lis Neris - T</i>	€38
<i>Lis Bianco '18 – Lis Neris - T</i>	€48
<i>Friulano Ronco delle Cime '22 – 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 '22 - 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 - U</i>	€55
<i>Friulano '23 – Miani - R</i>	€60
<i>Pinot Bianco '23 – Jermann - T</i>	€36
<i>Chardonnay Dreams '21 – Jerman - R</i>	€78
<i>Vintage Tunina '21 - Jerman - R</i>	€78
<i>Ribolla '14 (biodinamico molto estremo) - Gravner - R</i>	€110

VENETO

<i>Soave Foscario '23 – Domini Veneti - T</i>	€26
<i>Soave Calvarino '22 – Pieropan - U</i>	€36
<i>Soave La Rocca '21 – Pieropan - U</i>	€48
<i>Bianco secco '22 – Giuseppe Quintarelli - U</i>	€58

VALLE D'AOSTA

<i>Petit Arvin '23 – Le Cretes T</i>	€30
<i>Chardonnay Covée Bois '22 – Les Cretes - R</i>	€52

PIEMONTE

<i>Roero Arneis '23 – Matteo Correggia - T</i>	€30
<i>Blange '23 – Ceretto - U</i>	€34
<i>Gavi La Meirana '22 – Broglia -T</i>	€30
<i>Gavi Vecchia Annata '15 – Broglia - R</i>	€85
<i>Timorasso Francesca '21 – Vigne Marina Coppi - C</i>	€30
<i>Timorasso Fausto '19 – Vigne Marina Coppi - R</i>	€46
<i>Chardonnay Lidia '19 - La Spinetta di Giorgio Rivetti- R</i>	€129
<i>Chardonnay Rossj Bass '22 - 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>Trebbiano D'Abruzzo '23 – 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 '21 – Emidio Pepe - R</i>	€65
<i>Trebbiano d'Abruzzo '19 – 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 '23 - Ca' Marcanda di angelo Gaja -R</i>	€59
<i>Grechetto Sancaba '23 – Tenuta di Trinoro -U</i>	€36
<i>Sauvignon Poggio alle Gazze dell' Ornellaia '22 – Tenuta dell'Ornellaia - R</i>	€58
<i>Rosato Toscano Alie '23 – Marchesi di Frescobaldi - C</i>	€30

UMBRIA

<i>Bramito della Sala '22 – Castello della Sala di Antinori- T</i>	€32
<i>Cervaro della Sala '23 – Castello della Sala di Antinori - R</i>	€85

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>Fiano del Cilento Kratos '23 – Luigi Maffini - U</i>	€34
<i>Greco di Tufo Giallo D'Arles '22 - Quintodecimo - C</i>	€53
<i>Falanghina Via del Campo '23 – Quintodecimo - T</i>	€53

SARDEGNA

<i>Vermentino Pariglia '24 – Azienda Agricola Contini - T</i>	€26
<i>Karmis '24 – Azienda Agricola Contini - T</i>	€28

<i>Vermentino Lintori '23 – Capichera -T</i>	€30
<i>Vermentino Capichera '22 – Capichera - T</i>	€56
<i>Vermentino Capichera Vendemmia Tardiva '20 – Capichera - R</i>	€80

SICILIA

<i>Cataratto Barbazzale '20 – Cottanera - U</i>	€26
<i>Etna Bianco '23 - Cottanera - 5</i>	€30
<i>Etna Bianco Contrada Calderara '22 – Cottanera - U</i>	€36
<i>Chardonnay '20 – Passobianco -U</i>	€36
<i>Chardonnay Contrada PC '20 – Passopisciaro -R</i>	€71
<i>Etna Bianco A Puddara '20 – Tenuta Fassina - T</i>	€48
<i>Chardonnay Chiarandà '21 -Donnafugata - T</i>	€42
<i>Chardonnay '19 – Tasca D'Almerita - U</i>	€50

FRANCIA

BORGOGNA

<i>Bourgogne Aligotè '22 – Sylvain Pataille - S</i>	€44
<i>Bourgogne Aligotè '22 – Paul Pillot - s</i>	€50
<i>Chablis '23 - Famille Gueguen - 4</i>	€39
<i>Chablis Les Venerables '21 – La Chablisienne - s</i>	€44
<i>Chablis '20 – Pattes Loup - s</i>	€80
<i>Chablis 1^{er} Cru Vaillon '10 – Daniel Etienne Defaix - s</i>	€65
<i>Chablis 1^{er} Cru Vaillons '21 – Gerard Duplessis - s</i>	€69
<i>Macon-Prissé “ En Chailloux” '20 – Domaine Joules Desjournays -s</i>	€52
<i>Macon-Verzé '22 – Domaine Leflaive -s</i>	€90
<i>Bourgogne Blanc Les Parties '20 – Domaine Brigitte Berthelemot -s</i>	€42
<i>Bourgogne Blanc Le Clos du Château '21 – Domaine de Montille -s</i>	€60
<i>Bourgogne Chardonnay '22 – Paul Pillot -s</i>	€80
<i>Saint-Aubin Compendium '22 – Joseph Colin -s</i>	€87
<i>Saint-Aubin 1^{er} Cru Sur le sentier du Clou '22 –Joseph Colin - s</i>	€110
<i>Saint-Aubin 1^{er} Cru Les Charmois – Paul Pillot -s</i>	€150
<i>Bourgogne Haute Cote de Beaune '22 – Vincent Dancer - s</i>	€105
<i>Mersault '20 Clos du Murger – Albert Grivault - s</i>	€130
<i>Chassagne-Montrachet Les Mazures '21 – Paul Pillot – s</i>	€160
<i>Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Clos St Jean '22 – Paul Pillot – (Raffreddata al momento) -c</i>	€250
<i>Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru La Maltroie '22 – Fontaine Gagnard -s</i>	€170
<i>Puligny-Montrachet '22 – Jean Marc Boillot - s</i>	€150
<i>Puligny-Montrachet '22 – Etienne Sauzet - s</i>	€160
<i>Batard Montrachet Grand Cru '22 – Jean Marc Boillot (Raffreddata al momento)</i>	€560

LOIRA

Pouilly- Fume La Rambarde '22 – Domaine Landrat-Guyllot -S €35

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

Anjou Blanc '22 – Thibaud Boudignon - s €70

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

BORDEAUX BLANC

Château Puyguerad '16 - R €60

JURA

Cotes Du Jura Les Lumachelles '23 (Chardonnay) – Etienne Thiebaud -U €48

Cotes Du Jura Les Trouillots '21(Chardonnay) – Valentin Morel - U €69

ALSAZIA

Riesling '21 – Leon Beyer -U €37

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

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

PROVENZA

Rosato Provenzale Aix '23 – Maison Saint Aix - U €37

NORMANDIA

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

UNGHERIA

Gewurztraminer '22 – Tuzko - U €26

AUSTRALIA

Chardonnay BIN 311 '19 – Penfolds - R €60

ISRAELE

Chardonnay Yarden '22 -s €36

LE MEZZE BOTTIGLIE (CL37.5)

<i>Valcalepio Bianco '23 – La Collina - 1</i>	€16
<i>Vermentino Pariglia '24 – Azienda Agricola - N</i>	€16
<i>Lugana Brolettino '22 – Ca dei Frati - N</i>	€17
<i>Pinot Grigio '22 – Lis Neris -N</i>	€17
<i>Soave '22 - Pieropan - N</i>	€17
<i>Roero Arneis '23 – Matteo Correggia - N</i>	€17
<i>Verdicchio dei castelli di Jesi '22 – Bucci - 1</i>	€18
<i>Gewurztraminer Joseph '22 – Hoffstatter - S</i>	€18
<i>Sauvignon Saint Valentin '22 – San Michele Appiano - 1</i>	€23
<i>Cervaro della Sala '22 – Antinori - N</i>	€50
<i>Gaja Rey'17 - Angelo Gaja - N</i>	€120
<i>Chablis '22 – Cèlin e Frèdèric Gueguen -N</i>	€23

Mezze bottiglie spumanti

<i>Franciacorta Cuvée Prestige Cà del Bosco - 1</i>	€25
<i>Champagne Philipponat mezza bottiglia - 1</i>	€35
<i>Champagne Charles Heidsieck Brut Reserve - N</i>	€42
<i>Champagne Bollinger special cuvée - N</i>	€60
<i>Champagne R de Ruinart - N</i>	€60

AL BICCHIERE (CL12)

<i>Spumante Prosecco DOCG Extra Dry - San Giuseppe</i>	€6
<i>Franciacorta da vari produttori di nostra selezione</i>	€8
<i>Champagne Paul Goerg Brut Reservè Premier Cru</i>	€12
<i>Valcalepio Bianco Castello di Grumello</i>	€6
<i>Chardonnay Bergamasco Estereta – Castello degli Angeli</i>	€8
<i>Vermentino Toscano Belvento</i>	€6
<i>Sauvignon Saint Valentin – San Michele Appiano</i>	€8
<i>Gewurztraminer Joseph – Hofstatter</i>	€7
<i>Chablis - Famille Gueuen</i>	€8
<i>Greco di Tufo Giallo D'Arles – Quintodecimo</i>	€10
<i>Il Bergamasco Rukh Orange wine da uve piwi – Nove lune</i>	€9
<i>Rosato Toscano Alie '23 – Marchesi di Frescobaldi</i>	€7

LE BIRRE

<i>Menabrea cl. 33</i>	€6
<i>Menabrea cl. 66</i>	€9
<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 '19 – 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>SP 68 '23 – Arianna Occhipinti</i> <i>Un vino siciliano leggero e semplice. Molto buono</i>	€33
<i>Dolcetto d'Alba Mosesco '22 - Prunotto di Antinori</i> <i>Super Dolcetto piemontese, un vino con un gran rapporto qualità prezzo</i>	€34
<i>Nerello Mascalese Vecchie Vigne '14 - Calabretta</i> <i>Un produttore che è tra i pionieri della viticoltura sull'Etna. Questo Nerello Mascalese regala grandi emozioni</i>	€38
<i>Teroldego '21 - Foradori (Biodinamico)</i> <i>Vino succoso e freschissimo. Un classico del Trentino</i>	€32
<i>Rosso di Valtellina “Vesper” '21 – Convento San Lorenzo</i> <i>Nebbiolo di montagna qui chiamato Chiavennasca, fine ed elegante</i>	€32
<i>Rosso Dinamico '18 – Sincette</i> <i>Vino biodinamico del lago di Garda, un rosso naturale davvero buono. da provare</i>	€30
<i>Sangiovese Predappio '21 – Chiara Condello</i> <i>Sangiovese romagnolo dalla beva incredibile, da bere leggermente fresco</i>	€34
<i>Valcalepio Rosso Riserva Bemù '20 - Tosca</i> <i>Un vino Bergamasco che può stare con i grandi. Buonissimo!!!</i>	€40
<i>Chianti Classico '22 – Cigliano di Sopra</i> <i>Un Chianti classico di carattere e di buon corpo.</i>	€36
<i>5 Stelle Sfursat '20 – Nino Negri</i> <i>Questo è il più pregiato vino rosso Lombardo e a nostro parere il migliore</i>	€97
<i>Sassella Rocce Rosse Riserva '16 - Arpepe</i> <i>Un Nebbiolo lombardo che fa invidia anche ai grandi baroli</i>	€98
<i>Barolo Pietrin '20 – Franco Conterno</i> <i>Il vino dei Re, il Re dei vini</i>	€44
<i>Lis Rosso '16 – Lis Neris</i> <i>Il rosso Friulano che mi piace di più</i>	€55
<i>Château Franc Le Maine '16 – ‘ Saint Emilion</i> <i>Un buon Bordeaux rende sempre la cena speciale</i>	€46
<i>Marsannay Rouge '22 – Sylvan Pataille</i> <i>Pinot Nero della Borgogna, inizio del grande viaggio che porta ai più preziosi vini del</i>	€80

mondo

<i>Barolo Del comune di La Morra '20 – Crissante Alessandria</i> <i>Un gran produttore con un Barolo classico eccezionale, in un'annata che è subito pronta da bere</i>	€60
<i>Lagrein riserva Klosteranger '16 – Muri Gries</i> <i>Considerato dalla critica il miglior lagrein al mondo</i>	€115
<i>Chateau Musar '16 – Gaston Hochar</i> <i>Dal Libano un'icona del vino naturali !</i>	€70
<i>Nuits St. Georges '21 – Domaine Henri Gouges</i> <i>Fantastico Pinot Nero della Borgogna con spiccato profumo di chiodo di garofano</i>	€129
<i>San Leonardo '16 – Tenuta San Leonardo</i> <i>Storico taglio bordolese italiano che negli anni è diventato un vino mitologico</i>	€130
<i>Valpolicella Class. Superiore '16 – Giuseppe Quintarelli – c1</i> <i>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</i> <i>Uno dei più famosi produttori modernisti delle Langhe. Avvolgente ed elegantissimo</i>	€180
<i>Brunello di Montalcino '17 – Cerbaiona -c3</i> <i>Un vino mitico in un'ottima annata</i>	€190
<i>Mezza bottiglia Barbera d'Asti Bricco dell'uccellone '20 - Braidà</i> <i>Il fascino di un grande piemontese in poco più di tre bicchieri</i>	€40
<i>Bourgogne Pinot Noir cuvée de Pressonier '19 – Joseph Roty</i> <i>Mezza di un pinot nero elegante e raffinato</i>	€30
<i>Mezza bottiglia Tignanello '17 - Antinori - c</i> <i>La mezza bottiglia del vino papale</i>	€77
<i>La mezza bottiglia di Ornellaia '14 – c2</i> <i>Una mezzina straordinaria</i>	€115

LOMBARDIA

BERGAMO

<i>Valcalepio Rosso I Pilendri '19 – Locatelli Caffi</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 - Tosca</i>	€30
<i>Valcalepio Rosso Riserva Bemù '20 - Tosca</i>	€40
<i>Patrizio '18– Eligio Magri</i>	€35
<i>Elogio '18 – Eligio Magri</i>	€48
<i>Kalos '19 – Il Calepino</i>	€48
<i>Valcalepio Rosso Barbariccia '18 – Castello degli Angeli</i>	€45
<i>Il Prescelto (Petit Verdot) '18 – Castello degli Angeli</i>	€85
<i>Medera '23 – Castello di Grumello</i>	€26
<i>Valcalepio Rosso Riserva Colle Calvario '19 – Castello di Grumello</i>	€40
<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

VALCAMONICA

<i>San Valentino '22 (Uva Erbanno) – Togni Rebaioli</i>	€36
--	-----

LAGO DI GARDA

<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 '20 - Nino Negri</i>	€97
<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 San Lorenzo '18 - Convento San Lorenzo</i>	€66
<i>Valtellina Superiore '21 – Dirupi</i>	€38
<i>Grumello Vigna Gèss '19 - Dirupi</i>	€58

<i>Rosso di Valtellina '22 – Arpepe</i>	€34
<i>Valtellina Superiore Il Pettiroso '20 - Arpepe</i>	€40
<i>Sassella Stella Retica '22 -Arpepe</i>	€59
<i>Sassella Rocce Rosse Riserva '16 - Arpepe</i>	€98
ALTO ADIGE	
<i>Pinot Nero Meczan '22 – Hofstatter -</i>	€30
<i>Pinot Nero Mazzon '19 – Gottardi</i>	€45
<i>Pinot Nero Barthenau vigna Sant Urbano '17 - Hofstatter</i>	€72
<i>Pinot Nero Donà Noir '15 – Hartman Donà</i>	€95
<i>Lagrein '22 -Muri Gries</i>	€28
<i>Lagrein Riserva Abtei Muri '22 – Muri Gries</i>	€38
<i>Lagrein Riserva Klosteranger '16 – Muri Gries</i>	€115
TRENTINO	
<i>Terre di San Leonardo '20 – Tenuta San Leonardo</i>	€32
<i>San Leonardo '16 – Tenuta San Leonardo</i>	€130
<i>Teroldego '21 - Foradori (Biodinamico)</i>	€32
<i>Tereoldego Sgarzon '22 – Foradori (Biodinamico)</i>	€40
<i>Teroldego Granato '21 - Foradori (Biodinamico)</i>	€77
FRIULI VENEZIA GIULIA	
<i>Merlot Vistorta '15 – Conte Brandolini D'adda</i>	€38
<i>Cabernet Sauvignon '21 – Di Leonardo</i>	€28
<i>Cabernet Sauvignon '20 – Lis Neris</i>	€32
<i>Lis Rosso '16 - Lis Neris</i>	€55
<i>Merlot Graf de La Tour '16 – Villa Russiz</i>	€68
<i>Rosso Breg '09 – Josko Gravner -c1</i>	€195

VALLE D'AOSTA

Fumin '22 – Les Cretes €35

VENETO

Valpolicella '22 – Cortegiara di Allegrini €26

Valpolicella Ripasso La Casetta '19 – Domini Veneti €32

Valpolicella Ripasso '21 – Tenuta Missoj di Campagnola €34

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

Valpolicella Ripasso '20 – Monte dei Ragni €90

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

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

Amarone della Valpolicella '21 – Domini Veneti €42

Amarone della Valpolicella '18 – Caterina Zardini €52

Amarone della Valpolicella '18 – Ca' la Bionda €65

Amarone della Valpolicella '19 - Allegrini €105

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

Amarone della Valpolicella '17 – Monte dei Ragni €190

Amarone della Valpolicella '17 – Giuseppe Quintarelli – c1 €315

Amarone della Valpolicella '15 – Giuseppe Quintarelli – c1 €325

Amarone della Valpolicella '03 - Quintarelli – c1 €450

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

<i>Montecucco Rosso Rigoletto '20 – Castello Colle Massari</i>	€26
<i>Epibios '18 Toscana Rosso Bio - Colombaiolo</i>	€33
<i>Cabernet Franc Cifra '20 – Duemani (Biodinamico)</i>	€40
<i>Syrah Suisassi '19 – Duemani – c3 (Biodinamico)</i>	€180
<i>Le Cupole '21 –Tenuta Trinoro di Franchetti</i>	€38
<i>Morellino di Scansano '20 – Morris Farm</i>	€26
<i>Avvoltore '18 - Moris Farm</i>	€48
<i>L'Apparita '17 (Merlot) – Castello di Ama - c3</i>	€250
<i>Chianti Classico '21 – Isole e Olena</i>	€36
<i>Cepparello '19 – Isole e Olena – c3</i>	€150
<i>Chianti Classico '22 – Cigliano di Sopra</i>	€38
<i>Chianti Classico Gran Selezione '21 – Badia a Passignano di Antinori</i>	€67
<i>Chianti Classico Riserva Le Baroncole '21 – San Giusto a Rentennano</i>	€48
<i>PerCarlo '20 – San Giusto a Rentennano</i>	€99
<i>Il Blu '19 –(Merlot e Sangiovese)– Brancaia</i>	€98
<i>Vino Nobile di Montepulciano Asinone '18 - Poliziano</i>	€67
<i>Brunello di Montalcino '19 – Val di Suga</i>	€42
<i>MAGNUM Brunello di Montalcino '19 – Val di Suga</i>	€90
<i>Brunello di Montalcino '18 – Castiglion del Bosco</i>	€52
<i>Brunello di Montalcino '19 – Castel Giocondo di Frescobaldi</i>	€65
<i>Brunello di Montalcino Riserva Ripe al Convento 2015 Castel Giocondo di Frescobaldi- c3</i>	€135
<i>Brunello di Montalcino '19 – Pian delle Vigne di Antinori</i>	€68
<i>Brunello di Montalcino Vigna Ferrovia '18 –Pian delle Vigne di Antinori -c3</i>	€155
<i>Brunello di Montalcino '17 – Cerbaiona -c3</i>	€190
<i>Rosso di Montalcino '20 – Poggio di Sotto</i>	€90
<i>Brunello di Montalcino '18 – Poggio di Sotto -c3</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>Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie '20 -c3</i>	€425
<i>Sangiovese Rosso – Bakkanali (Biodinamico)</i>	€39
<i>Rocca d'Orcia Villaggio '21 – Podere Forte (Biodinamico)</i>	€37
<i>Petruccino '19 - biodinamico - Podere Forte (Biodinamico)</i>	€57
<i>Petrucchi Anfiteatro '17 - Podere Forte - c3 (Biodinamico)</i>	€190
<i>Petrucchi Anfiteatro '16 – Podere Forte – c3 (Biodinamico)</i>	€240
<i>Le Trame '19 – Le Boncie</i>	€80
<i>Tignanello '12 – Tenuta Tignanello di Antinori -c1</i>	€178
<i>Tignanello '21 - Tenuta Tignanello di Antinori</i>	€142
<i>Solaia '19 - Tenuta Tignanello di Antinori – c1</i>	€350
<i>Solaia '20 - Tenuta Tignanello di Antinori – c1</i>	€360
<i>Pian del Ciampolo '22 -Az. Agricola Montevertine</i>	€50
<i>Montevertine '20 – Az. Agricola Montevertine</i>	€95
<i>Pergole Torte '20 – Az. Agricola Montevertine -c3</i>	€260
<i>Pergole Torte '21 – Az. Agricola Montevertine -c3</i>	€250
<i>Bolgheri Il Bruciato '21 – Tenuta Guado al Tasso di Antinori</i>	€34
<i>Bolgheri Le Difese '22 – Terzo vino di Sassicaia- Tenuta San Guido</i>	€34
<i>Bolgheri Il Guidalberto '21 – Secondo Vino di Sassicaia – Tenuta an Guido</i>	€75
<i>Bolgheri Le volte dell'Ornellaia '22 – Tenuta dell'Ornellaia</i>	€34
<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 Grattamacco '19 – Podere Grattamacco</i>	€110
<i>Ornellaia '19 – Tenuta dell' Ornellaia -c3</i>	€240
<i>Sassicaia '20 – Tenuta San Guido – c3</i>	€290
<i>Merlot Masseto '13 - Tenuta Masseto -c 3</i>	€850

<i>Merlot Masseto '15 – Tenuta Masseto -c3</i>	€950
<i>Merlot Masseto '17 – Tenuta Masseto – c3</i>	€850
<i>Merlot Masseto '18 – Tenuta Masseto – c3</i>	€850
<i>Merlot Masseto '19 – Tenuta Masseto – c3</i>	€790

PIEMONTE

<i>Dolcetto d'Alba '23 – Prunotto di Antinori</i>	€34
<i>Sito Moresco '19 (Nebbiolo, Barbera, Merlot) - Angelo Gaja</i>	€56
<i>Barbera frizzante del Monferrato La Monella '22 - Braida</i>	€26
<i>Barbera d'Asti Montebruna '20 – Braida</i>	€32
<i>Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone '20 - Braida</i>	€72
<i>Barbera Nizza Riserva Costamiole '21 – Prunotto di Antinori</i>	€52
<i>Barbera d'Alba Vigna Gallina '18 – La Spinetta di Giorgio Rivetti</i>	€75
<i>Barbera d'Alba Vigna Francia – Giacomo Conterno</i>	€85
<i>Barbera d'Alba Vigna Cerretta – Giacomo Conterno</i>	€85
<i>Pin '17 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>Boca Plinius III '17 – Le Piane- c2</i>	€150
<i>Barbaresco Palazzina '20 – Montaribaldi</i>	€38
<i>Barbaresco Ricù '18 – Montaribaldi</i>	€45
<i>Barbaresco '20 - Rizzi</i>	€ 40
<i>Barbaresco '21 – Francesco Versio</i>	€78
<i>Barbaresco Roncagliette '21 – La Berchialla di Olek Bondonio</i>	€80
<i>Barbaresco Montestefano '20 – Serafino Rivella</i>	€100
<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>	€290
<i>Barbaresco '12 – Angelo Gaja – c2</i>	€350
<i>Barolo Pietrin '20 – Franco Conterno</i>	€44
<i>Barolo '19 – Paolo Scavino</i>	€57
<i>Barolo Bric del Fiasc '19 – Paolo Scavino – c2</i>	€139
<i>Barolo Bricco Ambrogio '16 -Paolo Scavino -c2</i>	€120
<i>Barolo Monvigliero '14 – Paolo Scavino – c2</i>	€139
<i>Barolo Del comune di La Morra '20 – Crissante Alessandria</i>	€60
<i>Barolo Serradenari '20 – Giulia Negri</i>	€120
<i>Barolo Paiagallo '20 – Giovanni Canonica – c2</i>	€190
<i>Barolo Castelletto '20 – Comm. G.B. Burlotto c2</i>	€290
<i>Barolo Annunziata '18 – Lorenzo Accomasso -c2</i>	€270
<i>Barolo Annunziata '14 – Lorenzo Accomasso -c2</i>	€280
<i>Barolo Annunziata '12 – Lorenzo Accomasso – c2</i>	€295
<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 Falletto '20 – Bruno Giacosa</i>	€290
<i>Barolo Cicala '20 – Poderi Aldo Conterno -c2</i>	€220
<i>Barolo Colonnello '20 – Poderi Aldo Conterno -c2</i>	€220
<i>Barolo GranBussia '12 – Poderi Aldo Conterno – c2</i>	€700
<i>Barolo Bussia Riserva Vigna Colonnello '15 – Prunotto di Antinori</i>	€220
<i>Barolo Otin Fiorin Piè Rupestris '16 – Cappellano -c2</i>	€240
<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

MOLISE

Don Luigi '16 (Montepulciano e Aglianico) - Di Majo Norante €50

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo San Calisto' 15 – Valle Reale (Biodinamico) €62

Montepulciano d'Abruzzo '21 – Emidio Pepe €71

Montepulciano d'Abruzzo '15 – Valentini – c1 €320

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

SARDEGNA

Liantì '15 - Capichera €30

Korem '20 – Argiolas €48

Turriga '20 – Argiolas €130

SICILIA

Etna Rosso PassoRosso '22 - Passopisciaro €35

Etna Rosso Contrada S '21 - Passopisciaro €79

Nerello Mascalese Vecchie Vigne '14 - Calabretta €38

SP 68 '23 – Arianna Occhipinti €33

Syrah Sole di sesta '19 - Cottanera €36

Mille e Una Notte '20 - Donnafugata €88

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

FRANCIA

BORGOGNA

<i>Bourgogne Rouge '22 – Paul Pillot</i>	€66
<i>Bourgogne Haute Cote de Beaune '22 – Domaine Henry Latour et Fils</i>	€44
<i>Bourgogne Haute Cote de Beaune '21 – Maison A&S</i>	€85
<i>Chassagne Montrachet Rouge V.V. '22 – Paul Pillot</i>	€95
<i>Savigny-Les-Beaune '21 – Emmanuel Rouget</i>	€190
<i>Marsannay Rouge '22 – Sylvan Pataille</i>	€89
<i>Marsannay Clos Du Roy V.V. '19 – Domaine Renè Bouvier</i>	€80
<i>Pommard Les Noizons '21 – Georges Joillot</i>	€90
<i>Maranges Les Plantes '21 – Domaine de Cassiopée</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>Gevrey-Chambertin '21- Joseph Roty</i>	€140
<i>Gevrey-Chambertin Aux Echezaux V.V. '22 - Domaine Fourrier -c1</i>	€180
<i>Nuits St. Georges '21 – Domaine Henri Gouges</i>	€129
<i>Nuits St. Georges '21 – Emmanuel Rouget -c1</i>	€250
<i>Vosne Romanee Mehnir '20 – Domaine Forey</i>	€130
<i>Vosne Romanee '22 – Hudelot-Noellat -c1</i>	€240
<i>Chambolle Musigny 1er Cru Les Groseilles '20 – Domaine Sigaut – c1</i>	€215
<i>Chambolle Musigny '22 – Hudelot-Noellat -c1</i>	€240
<i>Cote De Nuits Villages Aux Montagnes '22 – Charles Lachaux -c1</i>	€280
<i>Corton Clos du Roi Grand Cru '22 – Dubreuil Fontain – c1</i>	€220
<i>La Grande Rue Monopole Grand Cru '16 – Francois Lamarche -c1</i>	€890

BORDEAUX

<i>Château Bonnet '18 Bordeaux Reserve – Andre Lurton</i>	€34
<i>Château Franc Le Maine '16 – ' Saint Emilion</i>	€46
<i>Château L'If Collines de l'If – Saint Emilion</i>	€78
<i>Château Tour de Marbouzet '18 – Saint Estéphe</i>	€55
<i>Château Phelan Segur '17 – Saint Estéphe</i>	€80
<i>Château Pouget '16 – Margaux</i>	€96
<i>Château La Lagune '15 – Haute Medoc</i>	€99
<i>Château Lynch Bages '07 - Pauillac -c1</i>	€250
<i>Château Lynch Bages '17 - Pauillac -c1</i>	€270

LOIRA

<i>Chinon Les Bernabes '19 – Domaine Olga Raffault</i>	€37
<i>Saumur Champigny “les Terres Rouges” '19 – Antoine Sanzay (Biodinamico)</i>	€59

RODANO

<i>Chateauneuf du pape '21 -Clos de L'Oratoire</i>	€85
<i>Crozes-Hermitage Les Meysonniers '21 – M.Chapoutier</i>	€42
<i>Crozes-Hermitage '22 – Alain Graillot</i>	€74

I VINI DAL MONDO

U.S.A.

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

SERBIA

<i>Pinot Nero Kantias '16 – Dukay Sagmeister -c</i>	€42
---	-----

LIBANO

<i>Chateau Musar '16 – Gaston Hochar -c</i>	€70
---	-----

CILE

<i>Cabernet Sauvignon Los Vascos '19 – Baron de Rothschild Lafite -c</i>	€29
--	-----

LE MEZZE BOTTIGLIE (CL37.5)

<i>Valcalepio rosso Lyr '21 – Eligio Magri</i>	€16
<i>Valcalepio Rosso '19 – La Collina</i>	€16
<i>Patrizio '18 – Eligio Magri</i>	€20
<i>Chianti Castiglioni '23 – Marchesi di Frescobaldi</i>	€16
<i>Pinot Nero Meczan '23 - Hoffstatte</i>	€18
<i>Cabernet Sauvignon '19 – Lis Neris</i>	€18
<i>Valpolicella Ripasso '19 – Domini Veneti</i>	€18
<i>Lambrusco di Sorbara di Cleto Chiarli – N (Servito freddo)</i>	€16
<i>Brunello di Montalcino '19 – Val di Suga</i>	€24
<i>Brunello di Montalcino '18 – Castiglione del Bosco</i>	€30
<i>Brunello di Montalcino Castel Giocondo '19 – Marchesi Frescobaldi</i>	€39
<i>Barolo '20 -Paolo Scavino</i>	€28
<i>Barbera d'Asti Bricco dell'uccellone '20 - Braida</i>	€40
<i>Amarone '20 – Domini Veneti</i>	€26
<i>Tignanello '20 - Antinori - c</i>	€77
<i>Ornellaia '14 Bolgheri - Tenuta dell'Ornellaia - c</i>	€11 5
<i>Château Tour de Marbouzet '17 – Saint Estéphe</i>	€30

AL BICCHIERE (CL12)

Valcalepio Rosso I Pilendri Locatelli Caffi (Rosso locale di medio corpo) €6

Medera – Castello di Grumello (Rosso locale delicato e leggero) €6

SERVITI DA BOTTIGLIA CHIUSA CON SISTEMA CORAVIN

Chianti Classico - Cigliano di Sopra €8

Negroamaro del Salento – Masseria Maïme di Antinori €8

Valcalepio Rosso Riserva Bemù - Tosca €9

Amarone della Valpolicella – Domini Veneti €9

Brunello di Montalcino – Castiglione del Bosco €9

Barolo Pietrin - Franco Conterno €9

Barolo Del comune di La Morra '20 – Crissante Alessandria €12

Bourgogne Haute Cote de Beaune – Domaine Henry Latour et Fils €9

Bordeaux Château Franc Le Maine – Saint Emilion €10

Barolo Chinato Cappellano (Vino dolce aromatizzato) €10

Grandi Formati

Magnum Franciacorta Brut Alla Moda - Monzio Compagnoni - N €95

Magnum Champagne Paul Goerg Blanc de Blancs Brut Premier Cru Magnum - N €130

Magnum Champagne Philipponat Royale Reserve Brut - N €180

Magnum Champagne Jacquesson 747 - N €250

Magnum Valcalepio Rosso Riserva Canto Alto '16 – Cascina del Bosoco Bonaldi €80

Magnum Kalos '19 – Il Calepino €100

Magnum Chianti Castiglioni '22 – Marchesi di Frescobaldi €55

Magnum Brunello di Montalcino '19 - Val di Suga €90

Magnum Valpolicella Classico Superiore '21 - Caterina Zardini €60

Magnum Amarone Riserva '18 – Caterina Zardini

€11
0

DoppioMagnum (3L) Patrizio '18 - Eligio Magri

€14
0