

SPUMANTI E CHAMPAGNE

- Spumante Brut - Acquesi (Piemonte) €45
- Spumante Brut - Zamichele (Lombardia) €35
- Franciacorta Brut - Ca' de Pazzi (Lombardia) €40
- Franciacorta Satèn - Ca' de Pazzi (Lombardia) €50
- Franciacorta Rose' - Ca' de Pazzi (Lombardia) €50
- Franciacorta Nature Millesimato - Ca' de Pazzi (Lombardia 2014) €65
- Trento DOC Metodo Classico - Marco Donati (Trentino) €45
- Prosecco Doc Extra dry - Salis Terrae (Veneto) €30
- Ribolla Gialla Brut - Salis Terrae (Veneto) €40
- Brut millesimato rosè - Podere S. Lucia (Marche 2015) €50
- Brut millesimato - Podere S. Lucia (Marche 2015) €50
- Regieterre extra dry - Musita (Sicilia) €40
- Champagne Blanc de Blancs brut - Barnaut Bouzy (Francia) €90
- Champagne Demi-Sec grand cru - Ernest Remy (Francia) €120

VINI BIANCHI

- Lugana - Zamichele (Lombardia 2018) €35
- Riesling - Calatroni (Lombardia 2018) €30
- Gewürztraminer - Marco Donati (Trentino 2019) €40
- Nosiola - Marco Donati (Trentino 2018) €45
- Ribolla gialla - Salis Terrae (Veneto 2019) €35
- Soave - Canoso (Veneto 2016) €40
- Soave - Canoso (Veneto 2015) €45
- Pecorino - Le Canà (Marche 2018) €30 
- Pecorino Retemura - Le Canà (Marche 2019) €40 
- Passerina - Le Canà (Marche 2019) €35 
- Incrocio Bruni - Podere S. Lucia (Marche 2018) €45 
- Greco di Tufo - Torricino (Campania 2019) €40
- Grillo - Tenuta Bastonaca (Sicilia 2018) €35
- Pinot Grigio - Musita (Sicilia 2019) €35
- Catarratto - Musita (Sicilia 2019) €40
- Riesling - Scherb (Alsazia 2018) €45
- En Route - Cotes de Gascogne (Francia 2018) €50

VINI ROSATI

- Lagrein Rosato - Marco Donati (Trentino 2019) €45
- Rosato Salento - Piccolomini (Salento 2019) €40

VINI ROSSI

- Barbera D'Asti Tanguera - Vada (Piemonte 2017) €35
Barbaresco Basarin - A. Negro (Piemonte 2015) €50
Cellatica Superiore - CVCG (Lombardia 2017) €35
Merlot - Zamichele (Lombardia 2015) €35
Tre Sassi - Zamichele (Lombardia €45
Teroldego Rotaliano - Marco Donati (Trentino 2018) €35
Lagrein Rubino - Marco Donati (Trentino 2019) €40
Sangue di Drago - Marco Donati (Trentino 2017) €65
Valpolicella Classico - Speri (Veneto 2018) €35
Valpolicella Superiore - Il Canovino (Veneto 2016) €45
Amarone della Valpolicella - Piccolomini (Veneto 2016) €65
Corte San Martino - Piccolomini (Veneto 2017) €40
Cuore di Tenebre - Piccolomini (Veneto 2016) €80
Refosco - Parovel (Friuli 2012) €60
Governo Toscano - Piccolomini (Toscana 2017) €45
Travicello - Piccolomini (Toscana 2014) €50
Rosso di Montalcino - Piombaia (Toscana 2016) €45
Rosso di Montepulciano - Godiolo (Toscana 2015) €55
Malanotte del Piave - Piccolomini (Toscana 2012) €55
Equus - Tenuta degli Dei (Toscana 2014) €110
Lacrima di Morro d'Alba - Podere S. Lucia (Marche 2015) €55
Lacrima di Morro D'Alba - Piccolomini (Marche 2018) €45
Infernaccio - Le Canà (Marche 2019) €35 
Primitivo - Masseria Capoforte (Puglia 2016) €40
Nero D'Avola - Musita (Sicilia 2019) €30
Syrah Regie Terre - Musita (Sicilia 2017) €35
Les Roseraies de Clarke - Baron Edmond de Rothschild (Francia 2011) €120
Cepas Viejas Reserva Edición Limitada - Felix Martinez (Spagna 2014) €100

VINI DA SEDUZIONE

- Moscato - Gatti Piero (Piemonte 2019) €9 / €75
Sangue di Giuda - Calatroni (Lombardia 2018) €8 / €45
Moscato Rosa - Marco Donati (Trentino 2018) €8 / €45
Vino e Visciole - Podere S. Lucia (Marche) €7 / €40
Passito - Musita (Sicilia 2018) €7 / €40
Pinotage - Cape Root (Africa 2018) €9 / €60
Eiswein - Welgesheimer Kirchgärtchen (Germania 2018) €11 / €85