

VINI ROSSI

Governo Toscano - Piccolomini
(Toscana 2017) €35

Travicello - Piccolomini
(Toscana 2014) €40

Rosso di Montalcino - Piombaia
(Toscana 2016) €45

Malanotte del Piave - Piccolomini
(Toscana 2012) €40

Equus - Tenuta degli Dei
(Toscana 2014) €100

Lacrima di Morro d'Alba - Podere S. Lucia
(Marche 2015) €55

Lacrima di Morro D'Alba - Piccolomini
(Marche 2018) €40

Infernaccio - Le Canà
(Marche 2019) €35

Nero d'Avola - Musita
(Sicilia 2018) €35

Syrah Regie Terre - Musita
(Sicilia 2018) €35

Les Roseraies de Clarke - Rothschild
(Francia 2011) €100

Cepas Viejas Reserva Edición Limitada - F. Martinez
(Spagna 2014) €80

VINI DA DESSERT

Moscato - Gatti Piero
(Piemonte 2019) €9 / €75

Sangue di Giuda - Calatroni
(Lombardia 2018) €8 / €45

Moscato Rosa - Marco Donati
(Trentino 2018) €8 / €45

Passito Bianco - Poggio delle Grazie
(Veneto 2015) €8 / €50

Vino e Visciole - Podere S. Lucia
(Marche) €7 / €40

Bisai - Audarya
(Sardegna 2018) €8 / €50

Passito - Musita
(Sicilia 2018) €7 / €40

Pinotage - Cape Root
(Africa 2018) €9 / €60

Eiswein - Welgesheimer Kirchgärtchen (Germania
2018) €10 / €65

Tokaj - Gróf Degenfeld
(Ungheria 2016) €9 / €60





SPUMANTI E CHAMPAGNE

Spumante Brut - Zamichele (Lombardia) €35	
Brut Cremônt - Casa Caterina (Lombardia 2009) €75	
Rio Cami - Casa Caterina (Lombardia 2004 36% - 2007 64%) €85	
Franciacorta Brut - Ca' de Pazzi (Lombardia) €40	
Franciacorta Satèn - Ca' de Pazzi (Lombardia) €50	
Franciacorta Nature Dosaggio Zero - Ca' de Pazzi (Lombardia 2014) €65	
Trento DOC Metodo Classico - Marco Donati (Trentino) €45	
Bianco rifermentato - Poggio delle Grazie (Veneto) €30	
Prosecco Doc Extra dry - Salis Terrae (Veneto) €30	
Ribolla Gialla Brut - Salis Terrae (Veneto) €35	
Cava Brut Nature - Poggio dei Gorleri (Liguria) €35	
Confondo Bianco - Buccia Nera (Toscana 2019) €40	
Brut millesimato - Podere S. Lucia (Marche 2015) €50	
Regieterre extra dry - Musita (Sicilia) €40	
Champagne Blanc de Blancs - Barnaut Bouzy (Francia) €90	
Champagne Demi-Sec grand cru - Ernest Remy (Francia) €120	

VINI BIANCHI

Mosca Bianca - Guido Vada (Piemonte 2016) €45	
Invernenga - Del Bono & Del Bono (Lombardia 2010) €60	
Lugana - Zamichele (Lombardia 2018) €35	
Lugana Gardè - Zamichele (Lombardia 2018) €45	
Gewürztraminer - Marco Donati (Trentino 2019) €40	
Nosiola - Marco Donati (Trentino 2018) €45	
Ribolla gialla - Salis Terrae (Veneto 2019) €35	
Soave - Canoso (Veneto 2016) €40	
Pa'ro non filtrato - Buccia Nera (Toscana 2017) €35	
Pecorino - Le Canà (Marche 2018) €35	
Passerina - Le Canà (Marche 2019) €35	
Incrocio Bruni - Podere S. Lucia (Marche 2018) €45	
Greco di Tufo - Torricino (Campania 2019) €40	
Vermentino - Audarya (Sardegna 2019) €35	
Riesling - Scherb (Francia 2018) €45	
En Route - Cotes de Gascogne (Francia 2018) €35	

VINI ROSATI

Pagnòcc - Casa Caterina (Lombardia 2011) €70	
Franciacorta Rose' - Ca' de Pazzi (Lombardia) €50	
Vino rosato - Zamichele (Lombardia) €35	
Lagrein Rosato - Marco Donati (Trentino 2019) €45	
Rosato rifermentato - Poggio delle Grazie (Veneto) €30	
Chiaretto - Poggio delle Grazie (Veneto 2019) €30	
Confondo Rosato - Buccia nera (Toscana 2019) €40	

VINI ROSSI

Dolcetto d'Alba - Guido Vada (Piemonte 2019) €35	
Barbera D'Asti - Guido Vada (Piemonte 2018) €40	
Merlot - Zamichele (Lombardia 2015) €35	
Tre Sassi - Zamichele (Lombardia) €45	
Sangue di Drago - Marco Donati (Trentino 2017) €55	
Corte San Martino - Piccolomini (Veneto 2017) €30	
Cuore di Tenebre - Piccolomini (Veneto 2016) €45	
Refosco - Parovel (Friuli 2012) €60	