



## *CARTA DEI VINI*

*"Il vino sente l'amore del vignaiolo e lo ricompensa facendosi migliore."*

*Luigi Veronelli*

VINI BIANCHI

LOMBARDIA

*Avanzi "Sirmione" Lugana Vigna Bragagna DOC* € 30  
*Trebbiano di Lugana – 13,5% Vol. • 75 cl*

*Ottella – Lugana DOC* € 35  
*Turbiana di Lugana – 13% Vol. • 75 cl*

ALTO ADIGE

*Eisacktal Valle Isarco Aristos – Pinot Grigio DOC* € 35  
*Pinot Grigio – 13,5% Vol. • 75 cl*

*San Michele Appiano – Sanct Valentin Gewurztraminer DOC* € 50  
*Gewurztraminer – 13,5% Vol. • 75 cl*

FRIULI

*Cà Lovisotto – Ribolla Gialla Bio Friuli Colli Orientali* € 35  
*Ribolla Gialla – 13,5% Vol. • 75 cl*

*Cà Lovisotto – Orange Ribolla Gialla 2021 Bio* € 35  
*Ribolla Gialla – 12,5% Vol. • 75 cl*

PIEMONTE

*Fontanafredda – Derthona Colli Tortonesi Timorasso* € 40  
*Timorasso – 14% Vol. • 75 cl*

## CAMPANIA

*Amarano – Dulcinea Fiano di Avellino DOC* € 35  
*Fiano – 13,5% Vol. • 75 cl*

*Amarano – La Vespa Irpinia Falanghina DOC* € 35  
*Falanghina – 13,5% Vol. • 75 cl*

## SARDEGNA

*Tenute Tondini – Karagnanji Vermentino di Gallura Superiore* € 40  
*Vermentino – 14% Vol. • 75 cl*

## PUGLIA

*Boccantino – Chardonnay Salento IGT Bio* € 35  
*Chardonnay – 13,5% Vol. • 75 cl*

## UMBRIA

*Antinori – “Bramito della Sala” IGT* € 40  
*Chardonnay – 12,5% Vol. • 75 cl*

SPUMANTI - ITALIA

**CHARMAT**

*Bacio della Luna Blanc de Blancs Millesimato Extra Dry* € 30  
*Glera e altre uve bianche – 12,5% Vol. • 75 cl*

**PROSECCO**

*Conti d'Arco Prosecco Extra Dry DOC* € 30  
*Glera 100% – 11% Vol. • 75 cl*

*Santi Prosecco Valdobbiadene Superiore Extra Dry DOCG* € 40  
*Glera 85%, Pinot Nero 15% – 11,5% Vol. • 75 cl*

**FRANCIACORTA**

*Romantica Brut Millesimato 2020 Franciacorta DOCG* € 35  
*Chardonnay 80%, Pinot Nero 20% – 12,5% Vol. • 75 cl*

*Romantica Satèn Millesimato 2020 Franciacorta DOCG* € 45  
*Chardonnay – 12,5% Vol. • 75 cl*

*Montina – Dosage Zéro Franciacorta DOCG* € 60  
*Chardonnay 75%, Pinot Nero 25% – 12,0% Vol. • 75 cl*

*Monte Rossa – “Sansevé” Santén Franciacorta DOCG* € 60  
*Chardonnay – 12,5% Vol. • 75 cl*

*Ca' del Bosco – Cuvée Prestige 47 Ed. Brut Franciacorta DOCG* € 70  
*Chardonnay 75%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 10% – 12,5% Vol. • 75 cl*

*Bellavista – Alma Assemblage 1 Extra Brut Franciacorta DOCG* € 60  
*Chardonnay 80%, Pinot Nero 19%, Pinot Bianco 1% – 12,5% Vol. • 75 cl*

*Il Dosso – Doppiozero Franciacorta DOCG* € 75  
*Chardonnay 80%, Pinot Nero 20% – 12,5% Vol. • 75 cl*

*La Montina – Rosé Demi-Sec Franciacorta DOCG* € 40  
*Chardonnay 50%, Pinot Nero 50% – 12,5% Vol. • 75 cl*

*Romantica Rosé Millesimato 2020 Franciacorta DOCG* € 45  
*Chardonnay 60%, Pinot Nero 40% – 12,5% Vol. • 75 cl*

*Ca' del Bosco – Cuvée Prestige 46 Ed. Rosé Extra Brut Franciacorta DOCG* € 80  
*Chardonnay 70%, Pinot Nero 30% – 12,5% Vol. • 75 cl*

#### TRENTINO

*Conti d'Arco Trento DOC Riserva 2019* € 35  
*Chardonnay 70%, Pinot Nero 30% – 12,5% Vol. • 75 cl*

#### VENETO

*Natalina Grandi – Durello Extra Brut DOC* € 35  
*Durella – 12,5% Vol. • 75 cl*

*Natalina Grandi – Solo Lei Rosè Pas Dosè* € 35  
*Tai Rosso – 12,5% Vol. • 75 cl*

CHAMPAGNE

<i>Champagne Adam-Jaeger – Cuvée de Réserve Brut</i>	€ 70
<i>Meunier 49%, Chardonnay 36%, Pinot Noir 15% – 12% Vol. • 75 cl</i>	
<i>Champagne Adam-Jaeger – Blanc de Blancs Brut Nature</i>	€ 75
<i>Chardonnay – 12% Vol. • 75 cl</i>	
<i>Champagne De Venoge – Cordon Bleu Brut</i>	€ 90
<i>Pinot Noir 50%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 25% – 12,5% Vol. • 75 cl</i>	
<i>Champagne Théophile Brut Louis Roederer</i>	€ 90
<i>Chardonnay 40%, Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 20% – 12,5% Vol. • 75 cl</i>	
<i>Champagne Chassenay d'Arce Cuvée Première Brut</i>	€ 120
<i>Pinot Noir 60%, Chardonnay 40% – 12,5% Vol. • 75 cl</i>	
<i>Champagne Mallol Gantois – Gran Cru Millesimato 2013</i>	€ 100
<i>Chardonnay 100% – 12,5% Vol. • 75 cl</i>	
<i>Champagne Michel Gonet Blanc de Blancs</i>	€ 100
<i>Chardonnay 100% – 12,5% Vol. • 75 cl</i>	
<i>Champagne Moët &amp; Chandon Nectar Impérial Demi-Sec</i>	€ 105
<i>Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 20% – 12,5% Vol. • 75 cl</i>	
<i>Champagne J. Perard Sélection Brut Ambonnay</i>	€ 105
<i>Pinot Noir 70%, Chardonnay 30% – 12,5% Vol. • 75 cl</i>	
<i>Champagne Veuve Clicquot</i>	€ 80
<i>Pinot Noir 50%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 20% – 12,5% Vol. • 75 cl</i>	

*Champagne Ruinart Brut* € 180  
*Pinot Noir 57%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 3% – 12,5% Vol. • 75 cl*

*Champagne Fromentin Leclapart Brut Grand Cru* € 100  
*Pinot Noir 70%, Chardonnay 30% – 12,5% Vol. • 75 cl*

### CRÉMANT E SPUMANTE FRANCESI

*Stéphane et Mickael – Moltes Crémant d'Alsace* € 50  
*Pinot Blanc 70%, Pinot Noir 20%, Riesling 10% – 12% Vol. • 75 cl*

*Salasar – “Carte Azur” Crémant de Limoux* € 40  
*Chardonnay 90%, Chenin e Pinot 10% – 12% Vol. • 75 cl*

*Maison Peltier – Vouvray* € 75  
*Chenin – 12% Vol. • 75 cl*

### VINI ROSATI

#### LOMBARDIA

*Avanzi – “Antitesi” Chiaretto Valtènesi DOC* € 45  
*Groppello Gentile 90%, Barbera 10% – 12,5% Vol. • 75 cl*

#### VENETO

*Santi – “Infinito” Chiaretto di Bardolino DOC 2023* € 30  
*Corvina, Rondinella, Molinara – 12,5% Vol. • 75 cl*

VINI ROSSI

**LOMBARDIA**

*Nino Negri - Carlo Negri Sfursat di Valtellina DOCG 2021* € 70  
*Chiavennasca (nebbiolo) – 16% Vol. • 75 cl*

*Cà dei Frati – “Ronchedone” IGT* € 45  
*Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon – 14% Vol. • 75 cl*

*Podere Cavaga – Dharma Merlot Valcalepio Bergamasca IGT* € 40  
*Merlot – 13,5% Vol. • 75 cl*

*Podere Cavaga – Dharma Merlot Valcalepio Bergamasca IGT Magnum* € 70  
*Merlot – 13,5% Vol. • 150 cl*

*Bulgarini – Gerumi Merlot Garda DOC* € 60  
*Merlot – 13,5% Vol. • 75 cl*

*Beccalossi – Merlot Montenetto di Brescia IGT* € 40  
*Merlot – 14,5% Vol. • 75 cl*

**VENETO**

*Cantine di Ora Valpolicella Ripasso Superiore DOC* € 35  
*Corvina, Rondinella, Molinara – 14% Vol. • 75 cl*

*Cantine di Ora Amarone della Valpolicella DOCG* € 50  
*Corvina, Rondinella, Molinara – 14,5% Vol. • 75 cl*

*Santi – “Caleselle” Valpolicella DOC 2023* € 30  
*Corvina 65%, Rondinella 30%, Molinara 5% – 12,5% Vol. • 75 cl*

*Santi – “Solane” Valpolicella Ripasso Superiore DOC* € 35  
*Corvina 80%, Rondinella 20% – 14% Vol. • 75 cl*

<p><i>Santi – “Santico” Amarone della Valpolicella DOCG</i>  <i>Corvina 80%, Rondinella 20% – 15% Vol. • 75 cl</i></p>	<p>€ 50</p>
<p><i>Zenato – Valpolicella Classico Superiore</i>  <i>Corvina Veronese 85%, Rondinella 10%, Corvinone 5% – 13,5% Vol. • 75 cl</i></p>	<p>€ 40</p>
<p><i>Masi – “Brolo Campo Fiorin” Verona IGT</i>  <i>Corvina, Rondinella, Molinara – 14% Vol. • 75 cl</i></p>	<p>€ 40</p>
<p><i>Masi – “Riserva Costasera” Amarone della Valpolicella Classico 2017</i>  <i>Corvina 70%, Rondinella 15%, Oseleta 10%, Molinara 5% – 15,5% Vol. • 75 cl</i></p>	<p>€ 90</p>
<p><i>Villa Annaberta – Amarone della Valpolicella 2020</i>  <i>Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella – 15% Vol. • 75 cl</i></p>	<p>€ 60</p>
<p><i>Le Colline dei Filari – Amarone della Valpolicella</i>  <i>Molinara, Corvina, Rondinella – 14,5% Vol. • 75 cl</i></p>	<p>€ 140</p>
<p><i>Natalina Grandi – Merlot Veneto IGT Bio</i>  <i>Merlot – 14% Vol. • 75 cl</i></p>	<p>€ 35</p>
<p><b>TOSCANA</b></p>	
<p><i>Coppiere – Chianti DOCG</i>  <i>Sangiovese 85% – 13% Vol. • 75 cl</i></p>	<p>€ 30</p>
<p><i>Coppiere – Morellino di Scansano DOCG</i>  <i>Sangiovese – 14% Vol. • 75 cl</i></p>	<p>€ 30</p>
<p><i>Capanna – Rosso di Montalcino DOC 2021</i>  <i>Sangiovese – 14,5% Vol. • 75 cl</i></p>	<p>€ 55</p>
<p><i>Capanna – Brunello di Montalcino DOCG 2018</i></p>	<p>€ 85</p>

*Sangiovese Grosso – 14,5% Vol. • 75 cl*

*Dario di Vaira – “Clarice” Bolgheri Rosso 2022 € 65*  
*Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 40%, Syrah 10% – 75 cl*

*Banfi – Brunello di Montalcino 2018 DOCG € 80*  
*Sangiovese Grosso – 14,5% Vol. • 75 cl*

*Col d’Orcia – Brunello di Montalcino 2017 DOCG € 80*  
*Sangiovese Grosso – 14,5% Vol. • 75 cl*

*Frescobaldi – Lucente Toscana IGT € 50*  
*Sangiovese 50%, Merlot 50% – 14% Vol. • 75 cl*

*Petra – Quercegobbe Merlot Toscana IGT 2022 € 80*  
*Merlot – 14,5% Vol. • 75 cl*

## **ABRUZZO**

*Marchesi Migliorati – Montepulciano d’Abruzzo DOC € 30*  
*Montepulciano – 12,5% Vol. • 75 cl*

## **LE MARCHE**

*Velenosi - Ludi Offida Rosso DOCG € 80*  
*Montepulciano 85%, cabernet sauvignon 8%, merlot 7% - 14.5% Vol. • 75 cl*

*Velenosi - Roggio del Filare Rosso Piceno Superiore DOC € 100*  
*Montepulciano 70%, sangiovese 30% - 14.5% Vol. • 75 cl*

*Velenosi - Verso Sera Montepulciano d’Abruzzo C.Teramane DOCG € 120*  
*Montepulciano - 14.5% Vol. • 75 cl*

## PUGLIA

*Trullo Noha – Negroamaro IGP Salento Bio* € 30  
*Negroamaro – 13% Vol. • 75 cl*

*Boccantino – Negroamaro Salento IGT Bio* € 30  
*Negroamaro – 13% Vol. • 75 cl*

## SICILIA

*Firriato – Le Sabbie dell'Etna Etna DOC* € 45  
*Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio – 14,5% Vol. • 75 cl*

*Firriato – Cæles Syrah Bio IGT* € 40  
*Syrah – 13,5% Vol. • 75*

## SARDEGNA

*Tenuta Tondini – “Amjonis” Isola dei Nuraghi Rosso* € 40  
*Carignano, Cannonau, Merlot – 14,5% Vol. • 75 cl*

## CAMPANIA

*Amarano – Principe Lagonessa Taurasi Riserva* € 50  
*Aglianico – 14,5% Vol. • 75 cl*

*Tenuta Sant'Agostino – Attoprimo Anfora IGP Bio* € 60  
*Aglianico, Lambrusco – 14% Vol. • 75 cl*

## PIEMONTE

*Tenuta Santa Caterina – “Illegale” Nebbiolo Monferrato DOC* € 40  
*Nebbiolo – 15% Vol. • 75 cl*

*Braida – “Montebruna” 2020 Barbera d’Asti DOCG € 40*  
*Barbera – 15% Vol. • 75 cl*

*Braida – “Il Bacialé” Monferrato DOC € 40*  
*Barbera 60%, Pinot Nero 10%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 10%, Cabernet Franc 10% – 14,5% Vol. • 75 cl*

*Fontanafredda – Barolo Tradizione 2019 DOCG € 75*  
*Nebbiolo – 14% Vol. • 75 cl*

*Fontanafredda – “Le Righe” Barolo di Serralunga 2019 DOCG € 80*  
*Nebbiolo – 15% Vol. • 75 cl*

*Roberto Sarotto – Barolo DOCG € 80*  
*Nebbiolo – 14,5% Vol. • 75 cl*

## *FRIULI*

*Cà Lovisotto – Schioppettino di Prepotto 2022 Bio 2022 € 60*  
*Schioppettino – 13,5% Vol. • 75 cl*

## *ALTO ADIGE*

*Franz Haas – Pinot Nero € 80*  
*Pinot Nero – 13,5% Vol. • 75 cl*

FRANCIA

<i>Rèmi Jeanniard – Bourgogne Pinot Noir</i>	€ 55
<i>Pinot Noir – 14% Vol. • 75 cl</i>	
<i>Stéphane et Mickael – Moltes Pinot Noir Tradition Alsace</i>	€ 65
<i>Pinot Noir – 14% Vol. • 75 cl</i>	
<i>Château Villefranche – Graves Grand Vin de Bordeaux 2021</i>	€ 60
<i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon – 13% Vol. • 75 cl</i>	

VINI DOLCI

PIEMONTE

<i>Braida – “Vigna Senza Nome” Moscato d’Asti DOCG</i>	€ 50
<i>Moscato Bianco – 5,5% Vol. • 75 cl</i>	

FRANCIA (BORDEAUX)

<i>Château Villefranche – Sauternes 2020</i>	€ 75
<i>Sémillon, Sauvignon, Muscadelle – 13,5% Vol. • 75 cl</i>	

SARDEGNA

<i>Tenuta Tondini – “Lajcheddu” Isola dei Nuraghi IGT 2019</i>	€ 45
<i>Moscato – 14,5% Vol. • 50 cl</i>	

RISERVA DELLO CHEF

*ITALIA BIANCHI*

*Canevaro Luca – Derthona Timorasso Cà degli Olmi* € 50  
*Timorasso – 14% Vol. • 75 cl*

*FRANCIA BIANCHI*

*Remi Jeanniard – Vieilles Vignes Bourgogne Aligoté* € 45  
*Aligoté – 12,5% Vol. • 75 cl*

*Philippe & Vincent Jaboulet – Ermitage 2018* € 55  
*Roussanne – 14,5% Vol. • 75 cl*

*ITALIA SPUMANTI*

*Levii “Pas Dosé” Millesimato 2018* € 45  
*Chardonnay 80%, Pinot Nero 20% – 12,5% Vol. • 75 cl*

*Bulgarini 40 Lugana Metodo Classico Brut* € 55  
*Turbiana 100% – 12,5% Vol. • 75 cl*

*Letrari – Dosaggio Zero Riserva 2015* € 70  
*Chardonnay 60%, Pinot Nero 40% – 12,5% Vol. • 75 cl*

*Ca’ del Bosco – Vintage Collection Satèn 2017 Franciacorta DOCG* € 100  
*Chardonnay – 12,5% Vol. • 75 cl*

*Monte Rossa – Cabochon Fuoriserie Brut N024 Franciacorta* € 100  
*Chardonnay 70%, Pinot Nero 30% – 12,5% Vol. • 75 cl*

RISERVA DELLO CHEF

**CHAMPAGNE**

*Champagne Perrier-Jouët Blanc de Blancs* € 160  
*Chardonnay 100% – 12,5% Vol. • 75 cl*

*Champagne Dom Pérignon Vintage 2013* € 450  
*Pinot Noir 50%, Chardonnay 50% – 12,5% Vol. • 75 cl*

*Champagne Louis Roederer “Cristal” 2015* € 450  
*Pinot Noir 60%, Chardonnay 40% – 12,5% Vol. • 75 cl*

**ITALIA ROSSI**

*Speri – “Sant’Urbano” Amarone della Valpolicella 2017 DOCG* € 130  
*Corvinone Veronese 70%, Rondinella 25%, Corvinone 5% – 15% Vol. • 75 cl*

*Dal Forno Romano– Valpolicella Superiore 2017 DOC* € 180  
*Corvina 65%, Rondinella 30%, Molinara 5% – 14% Vol. • 75 cl*

*Braida – “Bricco dell’Uccellone” 2020 Barbera d’Asti DOCG* € 90  
*Barbera – 16,5% Vol. • 75 cl*

*Frescobaldi – Castel Giocondo Brunello di Montalcino 2019 DOCG* € 120  
*Sangiovese Grosso – 14,5% Vol. • 75 cl*

*Frescobaldi – Luce della Vite Toscana 2021 IGT* € 150  
*Sangiovese, Merlot – 15% Vol. • 75 cl*

*Tenuta Masseto – Massetino 2021 IGT* € 500  
*Merlot 92%, Cabernet Franc 8% – 14% Vol. • 75 cl*

*Antinori – Tignanello 2020 IGT* € 300  
*Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 5% – 14% Vol. • 75 cl*

<p><i>Tenuta San Guido – Sassicaia 2020 IGT</i></p> <p><i>Cabernet Sauvignon 85% e Cabernet Franc 15% - 14% Vol. • 75 cl</i></p>	<p>€ 480</p>
<p><i>Tenuta San Guido – Le Difese 2023 IGT</i></p> <p><i>Cabernet Sauvignon 70%, Sangiovese 30% – 13,5% Vol. • 75 cl</i></p>	<p>€ 80</p>
<p><i>Antinori – “Pian delle Vigne” Brunello di Montalcino 2019</i></p> <p><i>Sangiovese Grosso – 14% Vol. • 75 cl</i></p>	<p>€ 110</p>
<p><i>Ornellaia – Bolgheri Superiore 2021</i></p> <p><i>Cab. Sau. 50%, Merlot 32%, Cab. Franc 13%, Petit Verdot 5% – 14,5% Vol. • 75 cl</i></p>	<p>€ 450</p>
<p><i>Tenuta Keru – Anfora Rosso</i></p> <p><i>Cabernet Sauvignon – 14% Vol. • 75 cl</i></p>	<p>€ 75</p>
<p><i>Travaglini – Gattinara Riserva 2017</i></p> <p><i>Nebbiolo – 13,5% Vol. • 75 cl</i></p>	<p>€ 100</p>
<p><i>Marchesi di Barolo – Barolo (2017) DOCG</i></p> <p><i>Nebbiolo – 14% Vol. • 75 cl</i></p>	<p>€ 90</p>
<p><i>Marchesi di Barolo – Barbaresco (2018) DOCG</i></p> <p><i>Nebbiolo – 14% Vol. • 75 cl</i></p>	<p>€ 80</p>
<p><i>Produttori del Barbaresco – Rjo Sordo Riserva (2017)</i></p> <p><i>Nebbiolo – 14,5% Vol. • 75 cl</i></p>	<p>€ 140</p>
<p><i>Donnafugata – Mille e una Notte IGT</i></p> <p><i>Nero d'Avola 90%, altri vitigni 10% – 13,5% Vol. • 75 cl</i></p>	<p>€ 150</p>
<p><i>Masciarelli - 'Marina Cvetic' Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2020</i></p> <p><i>Montepulciano – 14,5% Vol. • 75 cl</i></p>	<p>€ 80</p>