

Al calice

Glass

Bollicine Sparkling

Valdobbiadene Prosecco Superiore – Bisol (veneto) <i>D.o.c.g. Chardonnay, Pinot B. e Pinot N.</i>	6
Franciacorta Cuvée 22 – Castello Bonomi (Lombardia) <i>D.o.c.g. Chardonnay</i>	8
Champagne “Le Black Label Brut” – Lanson (Reims) <i>A.o.c. Pinot N. Chardonnay e Pinot M.</i>	10



Bianchi – White PUIATTI

Sauvignon – Cantina Puiatti (Friuli) <i>D.o.c.g. Sauvignon Blanc</i>	7
Pinot Grigio – Cantina Puiatti (Friuli) <i>D.o.c. Pinot grigio</i>	7
Ribolla Gialla – Cantina Puiatti (Friuli) <i>D.o.c. Ribolla Gialla</i>	7
Traminer aromatico – Cantina Puiatti (Friuli) <i>D.o.c. Traminer aromatico</i>	7



ROSSI – RED BERTANI®

Valpolicella Valpantena – Cantina Bertani (Veneto) <i>D.o.c. Corvina veronese, merlot, rondinella</i>	7
Valpolicella Ripasso – Cantina Bertani (Veneto) <i>D.o.c. Corvina veronese, merlot, rondinella</i>	7
Amarone Valpantena – Cantina Bertani (Veneto) <i>D.o.c. Corvina veronese, merlot, rondinella</i>	9
Barolo 2014 – Cantina Rizieri (Piemonte) <i>D.o.c. Barolo</i>	9

Bollicine

Sparkling

ITALIA – ITALY

TRENTINO

Trento DOC Perlé “2017” – Ferrari <i>D.o.c.g. Chardonnay</i>	35
Ris. Del Fondatore “2009” Giulio Ferrari – Ferrari <i>D.o.c. Chardonnay</i>	150
Ris. Del Fondatore Rose’ “2009” Giulio Ferrari – Ferrari <i>D.o.c. Pinot N. e Chardonnay</i>	170

LOMBARDIA

(La Franciacorta)

Franciacorta Cuvée 22 – Castello Bonomi <i>D.o.c.g. Chardonnay</i>	35
Franciacorta Rosé Millesimato “2017” – Castello Bonomi <i>D.o.c.g. Pinot N.</i>	55
Franciacorta Dosage Zéro Millesimato “2015” – Castello Bonomi <i>D.o.c.g. Chardonnay e Pinot N.</i>	55
Franciacorta Pas Dosè – Mosnel <i>D.o.c.g. Chardonnay</i>	35
Franciacorta Brut Rosé – Mosnel <i>D.o.c.g. Chardonnay, Pinot B. e Pinot N.</i>	45
Franciacorta Extra Brut EBB “2016” – Mosnel <i>D.o.c.g. Chardonnay</i>	70
Franciacorta Rosé Pas Dosé PAROSE’ “2016” – Mosnel <i>D.o.c.g. Pinot N. e Chardonnay</i>	70
Franciacorta Coupe’ Nature – MonteRossa <i>D.o.c.g. Chardonnay e Pinot N.</i>	45
Franciacorta PR Brut Blanc de Blancs – MonteRossa <i>D.o.c.g. Chardonnay</i>	45
Franciacorta Vittorio Moretti “2013” – Bellavista <i>D.o.c.g. Chardonnay e Pinot N.</i>	130

Franciacorta Cuvée Prestige – Ca’ Del Bosco 50
D.o.c.g. Chardonnay, Pinot N. e Pinot B.

Franciacorta Cuvée Prestige Rosé – Ca’ Del Bosco 60
D.o.c.g. Pinot N. e Chardonnay

PIEMONTE

(L’alta langa)

Alta Langa Oudeis Millesimato “2018” – Enrico Serafino 40
D.o.c.g. Pinot N. e Chardonnay

Alta Langa Oudeis Rosé De Saignée Millesimato “2018” – Enrico Serafino 40
D.o.c.g. Pinot N.

Alta Langa Pas Dosé Zero Millesimato “2016” – Enrico Serafino 65
D.o.c.g. Pinot N.

PUGLIA

Metodo Classico – D’Araprì 35
V.s.q. Bombino B. e Pinot N.

Metodo Classico Pas Dosé – D’Araprì 35
V.s.q. Bombino B. Pinot N.

CHAMPAGNE

Champagne Bio Organic “Le Gren Label Bio” – Lanson 70
A.o.c. Pinot N. Pinot M. e Chardonnay

Champagne “Le Black Label Brut” – Lanson 45
A.o.c. Pinot N. Chardonnay e Pinot M.

MG 90

Champagne “Le Rosé” – Lanson 80
A.o.c. Pinot N. Chardonnay e Pinot M.



Champagne “Le Vintage 2012” – Lanson 80
A.o.c. Pinot N. e Chardonnay

Champagne La Cuvée Brut – Laurent-Perrier 55
A.o.c. Chardonnay, Pinot M. e Pinot N.

Champagne Cuvée Rosé – Laurent-Perrier 80
A.o.c. Pinot N.

Champagne Cuvée N° 744 Extra Brut – Jacquesson 90
A.o.c. Chardonnay, Pinot N. e Pinot M.

Champagne Dom Pérignon Vintage Millesime "2012" – Moët & Chandon <i>A.o.c. Chardonnay e Pinot N.</i>	230
Champagne Brut Grand Cru Blanc de Blancs – Franck Bonville <i>A.o.c. Chardonnay</i>	65
Champagne Brut Réserve – Charles Heidsieck <i>A.o.c. Chardonnay, Pinot N. e Pinot M.</i>	65
Champagne D Rosé – Devaux <i>A.o.c. Pinot N. e Chardonnay</i>	75
Champagne C CEUR des BAR Blanc de Noirs – Devaux <i>A.o.c. Pinot N.</i>	55
Champagne Brut Réserve – Billecart-Salmon <i>A.o.c. Pinot M. Chardonnay e Pinot M.</i>	55
Champagne Sagacité Brut – Alain Mercier <i>A.o.c. Chardonnay, Pinot N. e Pinot M.</i>	50
Champagne Tradition Brut – J. Charpentier <i>A.o.c. Pinot M.</i>	50
Champagne Rosé Réserve Brut – J. Charpentier <i>A.o.c. Pinot M. e Pinot N.</i>	55
Champagne Grand CRU Extra Brut Cuvée de Réserve – Bonnet-Gilmert <i>A.o.c. Chardonnay</i>	55
Champagne L'équilibre Brut – Sadi Malot <i>A.o.c. Pinot N. e Chardonnay</i>	55
Champagne Extra Brut – Jean Vesselle <i>A.o.c. Pinot N. e Chardonnay</i>	65
Champagne Brut Réserve Blanc de Blancs Grand CRU – Vazart Coquart <i>A.o.c. Chardonnay</i>	55
Champagne Brut Nature Blanc de Blancs Murmure – F.L. Vergnon <i>A.o.c. Chardonnay</i>	65
Champagne CE de Perdrix Brut – Nathalie Falmet <i>A.o.c. Pinot N.</i>	70
Champagne La Grande Année "2012" – Bollinger <i>A.o.c. Pinot N. e Chardonnay</i>	160
ALSAZIA	
Crémant D'Alsace Brut Rosé – Gustave Lorentz <i>A.o.a. Pinot N.</i>	35

VINI ROSATI – ROSATI WINES

Rosé Cuvée – Nals Margreid (<i>Alto Adige</i>) <i>I.g.t. Merlot, Pinot N. e Lagrein</i>	25
Fallwind Pinot Noir Rosé – St Michael-Eppan (<i>Alto Adige</i>) <i>D.o.c. Pinot N.</i>	25
L’Attesa Piemonte Rosato – Ca’ Ed Balos (<i>Piemonte</i>) <i>D.o.c. Nebbiolo e Merlot</i>	28
Purple Rose’ – Castello di Ama <i>I.g.t. Sangiovese</i>	38
Rosato Nero d’Avola – Funaro (<i>Sicilia</i>) <i>D.o.c. Nero D.</i>	20
Calanica Rosato – Duca di Salaparuta (<i>Sicilia</i>) <i>I.g.t. Nero D. Altre Varietà</i>	25

VINI BIANCHI – WHITE WINES

ALTO-ADIGE

Pinot Bianco “Langfeld” – Pfitscher <i>D.o.c. Pinot B.</i>	28
Gewurztraminer “Stoass” – Pfitscher <i>D.o.c. Gewurztraminer</i>	28
Gruner Veltliner – Pacher Hof <i>D.o.c. Veltliner</i>	30
Kerner – Pacher Hof <i>D.o.c. Kerner</i>	30
Sylvaner – Pacher Hof <i>D.o.c. Sylvaner</i>	30
Gewurztraminer St. Valentin – St. Michael-Eppan <i>D.o.c. Gewurztraminer</i>	35
Pinot Bianco St. Valentin – St. Michael-Eppan <i>D.o.c. Pinot B.</i>	35
Schulthausen – St. Michael-Eppan <i>D.o.c. Pinot B.</i>	28

Gewurztraminer “Leiten” – Nals Margreid <i>D.o.c. Gewurztraminer</i>	25
Muller Thurgau “Obern Berg” – Nals Margreid <i>D.o.c. Muller T.</i>	25
Sauvignon “Stein” – Nals Margreid <i>D.o.c. Sauvignon B.</i>	25
Kerner “Fels” – Nals Margreid <i>D.o.c. Kerner.</i>	28
TRENTINO	
Nosiola – Battistotti <i>D.o.c. Nosiola</i>	25
Thurgau – Battistotti <i>D.o.c. Muller T.</i>	25
Pinot Bianco – Longariva Pergole <i>D.o.c. Pinot B.</i>	33
Palustella Nosiola – Zeni <i>D.o.c. Nosiola</i>	28
VENETO	
Lugana “Casa Lupo” – Paladin <i>D.o.c. Trebbiano di Lugana</i>	25
Soave Classico “Vin Soave” - Inama <i>D.o.c. Garganega</i>	25
Vulcaia Sauvignon – Inama <i>I.g.t. Sauvignon</i>	25
Vulcaia Fume’ Sauvignon “2021” – Inama <i>I.g.t. Sauvignon</i>	48
Custoza – Le Vigne di San Pietro <i>D.o.c. Garganega, Trebbianello, Trebbiano e Manzoni B.</i>	34
Custoza “San Pietro” – Le Vigne di San Pietro <i>D.o.c. Garganega, Trebbiano e Manzoni B.</i>	34
LOMBARDIA	
Curtefranca Bianco “Corte del Lupo” – Cà del Bosco <i>D.o.c. Chardonnay e Pinot bianco</i>	38
PIEMONTE	
Arvià Langhe Arneis – Rizieri <i>D.o.c. Arneis</i>	25

Derthona Timorasso – Vigneti Massa <i>D.o.c. Timorasso</i>	35
Derthona “Sterpi” “2019” – Vigneti Massa <i>D.o.c. Timorasso</i>	60
Derthona “Montecitorio” “2018” – Vigneti Massa <i>D.o.c. Timorasso</i>	60
FRIULI	
Ribolla Gialla – Puiatti <i>I.g.t. Ribolla</i>	20
Sauvignon – Puiatti <i>I.g.t. Sauvignon</i>	20
Pinot Grigio – Puiatti <i>I.g.t. Pinot Grigio</i>	20
Traminer – Puiatti <i>I.g.t. Traminer</i>	20
Ribolla Gialla “RjGialla” – La tunella <i>I.g.t. Ribolla</i>	25
Vitovska – Skerk (<i>Orange Wine</i>) <i>D.o.c. Vitovska</i>	48
Malvazija – Skerk (<i>Orange Wine</i>) <i>D.o.c. Malvasia</i>	48
Ograde – Skerk (<i>Orange Wine</i>) <i>I.g.t. Vitovska, Malvasia, Sauvignon e Pinot G.</i>	48
Collio Ribolla Gialla – Podversic Damijan (<i>Orange Wine</i>) <i>D.o.c. Robolla G.</i>	55
Collio Malvasia – Podversic Damijan (<i>Orange Wine</i>) <i>D.o.c. Malvasia</i>	55
LIGURIA	
Riviera Ligure di Ponente Pigato – Sancio <i>D.o.c. Pigato</i>	28
Riviera Ligure di Ponente Vermentino – Sancio <i>D.o.c. Vermentino</i>	28
EMILIA-ROMAGNA	
Ombresenzombra Colli Piacentini – La Tosa <i>D.o.c. Sauvignon</i>	28

Sorriso di Cielo Colli Piacentini – La Tosa <i>D.o.c. Malvasia</i>	28
MARCHE	
Pecorino – Santa Barbara <i>D.o.c. Pecorino</i>	20
Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. “Le Vaglie” – Santa Barbara <i>D.o.c. Verdicchio</i>	25
Brianello – Il Pollenza <i>I.g.t. Sauvignon B.</i>	25
Verdicchio di Matelica – Bisci <i>D.o.c. Verdicchio</i>	25
TOSCANA	
Al Poggio – Castello di Ama <i>I.g.t. Chardonnay</i>	40
UMBRIA	
Umbria Bianco “Birbantè” – Mevante <i>I.g.t. Trebbiano S.</i>	25
Colli Martani Bianco – Mevante <i>D.o.c. Grechetto</i>	25
LAZIO	
Vermentino “Nethun” – Muscari Tomajoli <i>I.g.t. Vermentino</i>	38
Bombino Bianco – L’Olivella <i>I.g.t. Bombino</i>	25
Frascati Sup. Racemo Bianco – L’Olivella <i>D.o.c.g. Malvasia L. Malvasia C. Bellone e Grechetto</i>	25
Phenomena – Medevi’ <i>I.g.t. Malvasia P.</i>	25
ABRUZZO	
Pecorino “Giocheremo Con I Fiori” – Torre Dei Beati <i>D.o.c. Pecorino</i>	25
Machaon Abruzzo Pecorino – Ausonia <i>D.o.p. Pecorino</i>	25
Chardonnay “Marina Cvetic” – Masciarelli <i>I.g.t. Chardonnay</i>	40

CAMPANIA

Falanghina “Aorivola” – I Cacciagalli 28
I.g.t. Falanghina

Fiano di Avellino “Traerte” – Vadiaperti 25
D.o.c.g. Fiano

Greco di Tufo “Traerte” – Vadiaperti 25
D.o.c.g. Greco

Costa d’Amalfi “Fiorduva” “2018” – Marisa Cuomo 80
D.o.c. Fenile, Ginestra e Ripoli

CALABRIA

Pecorello Calabria Bianco – Ippolito 25
I.g.t. Pecorello

SARDEGNA

Tziu “Martine” Vermentino di Sardegna – Berritta 25
D.o.c. Vermentino

Bovale “BVL” Meromie di Vite’ – Quarto Moro 30
I.g.t. Bovale G.

Vermentino di Sardegna “O’rriu” Un’anno Dopo – Quarto Moro 25
D.o.c. Vermentino

SICILIA

SP 68 Bianco – Occhipinti 30
I.g.t. Moscato d’A. e Albanello

Inzolia Bianco – Funaro 20
I.g.p. Inzolia

Inzolia “Non Filtrato” – Funaro 23
I.g.p. Inzolia

Zibbibo “Macerato” – Funaro 28
I.g.p. Zibbibo

Ficiligno – Baglio di Pianetto 25
D.o.c. Inzolia e Viognier

Etna Bianco “Fermata 125” – Baglio di Pianetto 30
D.o.c. Carricante

Terre Siciliane Carricante – Calabretta 35
I.g.t. Carricante

Bianca di Valguarnera – Duca di Salaparuta 50
I.g.t. Inzolia

Lavico Etna Bianco – Duca di Salaparuta 28
D.o.c. Carricante

VINI ROSSI – RED WINES

ALTO ADIGE

Lagrein “Sand” – Nals Margreid 28
D.o.c. Lagrein

Pfeffersburger Schiava – Nals Margreid 25
D.o.c. Schiava

TRENTINO

Villa Gresti “2017” – Tenuta San Leonardo 38
I.g.t. Merlot e Carmenère

San Leonardo – Tenuta San Leonardo
I.g.t. Cabernet S. Merlot e Carmenère “2017” 90
“2016”

Marzemino Rosso – Battistotti 25
D.o.c. Marzemino

Vallagarina Lagrein – Longariva 33
D.o.c. Lagrein

Ris. Tovi Merlot “2000” – Longariva 33
D.o.c. Merlot

Teroldego Rotaliano “Lealbere” – Zeni 28
D.o.c. Teroldego

Teroldego Rotaliano “Pini” “2000” – Zeni 55
D.o.c. Teroldego

PIEMONTE

Dolcetto D’Alba – Sandrone 25
D.o.c. Dolcetto

Grignolino D’asti “Renard” – Da Capo 25
D.o.c. Grignolino

Sentieri – Vigneti Massa 25
D.o.c. Barbera, Freisa e Croatina

Monferrato Rosso “Robur” – Da Capo 25
D.o.c. Nebbiolo

Sorì del Ricchino Dolcetto di “Diano D’Alba” – Rizieri <i>D.o.c.g. Dolcetto</i>	27
Nebbiolo D’Alba “Vigna S. Rosalia” – Brezza <i>D.o.c. Nebbiolo</i>	30
Barbera D’Alba Sup. – Brezza <i>D.o.c. Barbera</i>	32
Pinot Nero “Cantacucco” – Da Capo <i>D.o.c. Pinot N.</i>	35
Monleale “2015” – Vigneti Massa <i>D.o.c. Barbera</i>	35
Gattinara – Sociale di Gattinara <i>D.o.c.g. Nebbiolo</i>	38
Bramaterra “Tenuta Montespelta” – Barni <i>D.o.c. Nebbiolo, Croatina e Rara</i>	45
Barolo “Cannubi” “2017” – Brezza <i>D.o.c.g. Nebbiolo</i>	60
Barolo “Sarmassa” “2017” – Brezza <i>D.o.c.g. Nebbiolo</i>	65
Barbaresco “Rabajà – Castello di Verduno <i>D.o.c.g. Nebbiolo</i>	65
Gattinara Conterno “2018” – Cantine Nervi <i>D.o.c.g. Nebbiolo</i>	70
Barbera D’Alba “Vigna Francia” “2019” – Conterno <i>D.o.c. Barbera</i>	90
Barolo “Le Vigne” “2017” – Sandrone <i>D.o.c.g. Nebbiolo</i>	90
Barolo Rocche di Castiglione “2017” – Oddero <i>D.o.c.g. Nebbiolo</i>	95
Barolo Vignarionda Ris. “2009” – Oddero <i>D.o.c.g. Nebbiolo</i>	230
Barbaresco “2017” – Gaja <i>D.o.c.g. Nebbiolo</i>	260
Barolo “Francia” “2017” – Conterno <i>D.o.c.g. Nebbiolo</i>	290

LOMBARDIA

Valtellina Sup. "Grumello Tell" "2017" – Faccinelli 40
D.o.c.g. Chiavennasca, Rossola e Pignola

FRIULI

Collio Schioppettino – I Clivi 25
I.g.t. Schioppettino

Collio Cabernet Franc – I Clivi 25
D.o.p. Cabernet F.

Maison Pinot Nero – Villa Parens 38
I.g.p. Pinot N.

VENETO

Valpolicella Valpantena – Bertani 23
D.o.c. Corvina, Rondinella e Molinara

Valpolicella Ripasso "Valpantena" – Bertani 33
D.o.c. Corvina V. Merlot e Rondinella

Valpolicella Cl. "Le Miniere di Novare" – Bertani 35
D.o.c. Corvina V. Corvinone e Rondinella

Amarone della Valpolicella Valpantena – Bertani 45
D.o.c. Corvina

Amarone della Valpolicella Cl. "2012" – Bertani 90
D.o.c.g. Corvina V. e Rondinella

Amarone della Valpolicella Cl. "2012" – Bertani 90
D.o.c.g. Corvina V. e Rondinella

Amarone della Valpolicella "Monte Lodoletta" – Dal Forno Romano
D.o.c.g. Corvina, Rondinella e Molinara "2009" 410
"2008"
"2006"

Valpolicella Cl. Sup. "Monte Lodoletta" – Dal Forno Romano
D.o.c. Corvina, Corvinone, Croatina e Rondinella "2009" 210
"2008"
"2007"

Valpolicella Sup. "Case Vecie" – Brigaldara 33
D.o.c. Corvina, Corvinone e Rondinella

Amarone della Valpolicella "Cavolo" – Brigaldara 50
D.o.c.g. Corvinone, Corvina, Rondinella e Altre

Amarone della Valpolicella “Case Vecie” – Brigaldara <i>D.o.c.g. Corvina, Corvinone e Rondinella</i>	65
Bardolino – Le Vigne di San Pietro <i>D.o.c. Corvina, Rondinella e Merlot</i>	25
Bardonino Sup. – Le Vigne di San Pietro <i>D.o.c. Corvina, Rondinella e Merlot</i>	30
EMILIA-ROMAGNA	
Gatturnio Sup. “Vignamorello” – La Tosa <i>D.o.c. Barbera e Bonarda</i>	38
Colli Piacentini “Luna Selvatica” – La Tosa <i>D.o.c. Cabernet S. e Merlot</i>	38
MARCHE	
Porpora – Il Pollenza <i>I.g.t. Montepulciano e Merlot</i>	“2012” “2017” 25
Il Pollenza “2016” – Il Pollenza <i>I.g.t. Cabernet S. Merlot e Petit V.</i>	60
Rosso Marche “Stefano Antonucci” – Santa Barbara <i>I.g.t. Cabernet S. Merlot e Montepulciano</i>	33
Lacrima di Morro d’Alba – Luigi Giusti <i>D.o.c. Lacrima</i>	23
Lacrima di Morro d’Alba “Sel. Rubbjano” – Luigi Giusti <i>D.o.c. Lacrima</i>	35
TOSCANA	
Rosso di Montalcino – Casanova di Neri <i>D.o.c. Sangiovese</i>	30
Brunello di Montalcino “Etichetta Bianca” – Casanova di Neri <i>D.o.c.g. Sangiovese</i>	55
San Felice Chianti Cl. – San Felice <i>D.o.c.g. Sangiovese, Colorino e Pugnitello</i>	25
Chianti Cl. Ris. “2019” Il Grigio – San Felice <i>D.o.c.g. Sangiovese</i>	28
Bolgheri “Bell’Aja” – San Felice <i>D.o.c. Merlot e Cabernet S.</i>	30

Brunello di Montalcino “Campogiovanni” “2017” – San Felice <i>D.o.c.g. Sangiovese</i>	55
Bolgheri Rosso “Orio” – Podere il Castellaccio <i>D.o.c. Cabernet F. Merlot e Syrah</i>	35
Flaccianello della Piave “2017” – Fontodi <i>I.g.t. Sangiovese</i>	180
Capotondo Chianti Cl. – Castelveccchi <i>D.o.c.g. Sangiovese e Canaiolo</i>	25
Morellino di Scansano – Podere 414 <i>D.o.c.g. Sangiovese, Colorino, Ciliegiolo, Alicante e Syrah</i>	28
Chianti Cl. “Ama” – Castello di Ama <i>D.o.c.g. Sangiovese</i>	38
Chianti Cl. Gran Selezione “San Lorenzo” “2017” – Castello di Ama <i>D.o.c.g. Sangiovese, Merlot e Malvasia N.</i>	50
L’apparita “2014” – Castello di Ama <i>I.g.t. Merlot</i>	240
Bolgheri Rosso – Grattamacco <i>D.o.c. Cabernet S. Cabernet F. Merlot e Sangiovese</i>	35
Bolgheri Sup. “L’Alberello” “2018” – Grattamacco <i>D.o.c. Cabernet S. Cabernet F. e Petite V.</i>	75
Bolgheri “Sassicaia” “2017” – Tenuta San Guido <i>D.o.c. Cabernet S. e Cabernet F.</i>	290
Brunello di Montalcino “2015” – Biondi-Santi <i>D.o.c.g. Sangiovese</i>	175
Solaia “2009” – Antinori <i>I.g.t. Cabernet S. Sangiovese e Cabernet F.</i>	390
UMBRIA	
Montefalco Rosso – Mevante <i>D.o.c. Sangiovese, Merlot e Sagrantino</i>	25
Montefalco Sagrantino – Mevante <i>D.o.c.g. Sagrantino</i>	45
ABRUZZO	
Montepulciano d’Abruzzo “Marina Cvetic” – Masciarelli <i>D.o.c. Montepulciano</i>	40

LAZIO

40/60 – L'Olivella <i>D.o.c. Syrah e Cesanese</i>	25
Racemo Rosso – L'Olivella <i>D.o.c. Cesanese e Sangiovese</i>	25
Rosso Amaranto – Medevi' <i>I.g.t. Syrah</i>	25
Rosso Baccanera – Medevi' <i>I.g.t. Cesanese</i>	25
Pantaleone Petit Verdot - Muscari Tomajoli <i>I.g.t. Petit Verdot</i>	38
Cesanese di Olevano Romano Sup. "Giacobbe" – Giacobbe <i>D.o.c. Cesanese</i>	35
Cesanese del Piglio Supo. Ris. "2019" "Lepanto" – Giacobbe <i>D.o.c.g. Cesanese</i>	38

CAMPANIA

Principe Lagonessa – Amaranò <i>D.o.c.g. Aglianico</i>	45
Malambruno Irpinia Campi Taurasini – Amaranò <i>D.o.c. Aglianico</i>	28

PUGLIA

Sassirossi Primitivo di Manduria – Feudi Salentini <i>D.o.p. Primitivo</i>	25
125 Negroamaro del Salento – Feudi Salentini <i>I.g.p. Negroamaro</i>	25
L'archetipo Salento Primitivo – L'archetipo <i>D.o.c. Primitivo</i>	30
L'archetipo Salento "Niuru Maru" – L'archetipo <i>I.g.t. Negroamaro</i>	30
Terra – Conti Zecca <i>I.g.t. Aglianico</i>	25

CALABRIA

Liber Pater Cirò Rosso – Ippolito <i>D.o.c. Gaglioppo</i>	25
--	----

SARDEGNA

Vino Renosu Rosso – Tenute Dettori 25
I.g.t. Uve R.

Tuderi Dadde Nigolosu – Tenuta Dettori 40
I.g.t. Cannonau

Nostranu Cannonau di Sardegna – Berritta 25
D.o.c. Cannonau

SICILIA

Terre Siciliani Perricone – Funaro non filtrato 25
I.g.p. Perricone

Pile della Ciaula – Funaro 25
D.o.c. Syrah e Nero D.

Omnis – Funaro 25
D.o.c. Nero D.

Syrah – Funaro 18
I.g.p. Syrah

Nero D'avola – Funaro 18
I.g.p. Nero D.

PS 68 Rosso Terre Siciliane – Occhipinti 30
I.g.t. Frappato e Nero D.

Nocera Sicé – Tenuta Gatti 35
D.o.c. Nocera

Mamertino Rosso "Curpanè" – Tenuta Gatti 35
D.o.c. Nero D. e Nocera

Etna Rosso Fermata 125 – Baglio di Pianetto 30
D.o.c. Nerello M.

Shymer – Baglio di Pianetto 25
I.gt. Syrah e Merlot

Ramione – Baglio di Pianetto 25
D.o.c. Merlot e Nero D.

Duca Enrico Rosso – Duca di Salaparuta 65
I.g.t. Nero D.

Calanica Frappato – Duca di Salaparuta 25
D.o.c. Frappato

Lavico Etna Rosso – Duca di Salaparuta 28
D.o.c. Nerello M.

Al calice

Glass

VINI PASSITI

Passito di Zibbibo – Funaro (<i>Sicilia</i>) <i>I.g.p. Zibbibo</i>	5
Moscato D’Asti – Ca’ Ed Balos (<i>Piemonte</i>) <i>D.o.c.g. Moscato B.</i>	5
Soandre Verduzzo Passito – Bosco del Merlo (<i>Friuli</i>) <i>D.o.c. Verduzzo</i>	6
L’ora Felice Colli Piacentini Malvasia Passito – La Tosa (<i>Emilia-Romagna</i>) <i>D.o.c. Malvasia di Candia Aromatica</i>	8
Riesling Renno 10 Vendemmie Tardive “2002/’11” – Pelz (<i>Trentino</i>) <i>D.o.c. Riesling</i>	5
Recioto della Valpolicella Cl. – Villa Spinosa (<i>Veneto</i>) <i>D.o.c.g. Corvina V. Corvinone e Rondinella</i>	8
Doré Passito di Moscato – Ca’ Ed Balos (<i>Piemonte</i>) <i>D.o.c. Moscato B.</i>	9
Baronese Passito – Nals Margreid (<i>Alto-Adige</i>) <i>D.o.c. Moscato G.</i>	12
Pius IX Mastai – Il Pollenza (<i>Marche</i>) <i>I.g.t. Sauvignon B.</i>	9