

## Bollicine

**Z Rifermentato 2023 – Quartomoro** €6,5  
*Malvasia, Vermentino*

**Open 2023 – Solouva** €8  
*Pinot nero*

## Bianchi

**La Frea 2023 – Poderi Cellario** €6  
*Favorita*

**Lu Bancu 2022 – Disisa** €7  
*Catarratto*

## Macerati o Orange

**Arancio 2023 – Ca' Liptra** €8  
*Verdicchio dei Castelli di Jesi*

## Rosato

**Cirò rosato 2023 – A'Vita** €8,5  
*Gaglioppo*

## Rossi

**Sabbia Vucanica 2023 – Agnanum** €7  
*Piedirosso*

**Niriu Maru 2022 – L'Archetipo** €8  
*Negroamaro*

**Fla.. Vino 2023 – La Palazzetta** €6  
*Sangiovese*

## Dolci

**Barolo Chinato – Cocchi** €6  
*Nebbiolo*

**Sauternes 2022 Gallien – Chateau Dudon** €7  
*Semillon, Sauvignon blanc*

**Uvalsole 2023 - De Bartoli** €10  
*Moscato bianco*

## MESCITA

## BIRRE ARTIGIANALI

**Birrone Corn Lager Maranea 5,4° 50cl** €10  
*Di colore dorato, birra agricola dissetante con elegante finale dolce. Prodotta con mais tutelato dal Consorzio di Marano, questo monocultivar viene unito al malto Italiano poi in fermentazione decantata con agglomerante proteico diventa Gluten Free.*

**San Gabriel Weizen 5° 50 cl** €10  
**Weizen** mossa e aromatica. Colore oro antico, fragrante aroma di lieviti freschi e frutta, con gusto di banana e mela matura, delicatamente speziato. Vivacemente frizzante.

**San Gabriel Bionda 5° 50cl** €10  
**Blonde** giallo oro con profumi di cereali e fieno. Gusto maltato grazie ai pregiati luppoli. Moderatamente frizzante ed equilibrata.

**San Gabriel Blanche Del Tempio 5,5° 33 cl** €7  
**Blanche** fruttata e speziata. Colore dorato luminoso, con schiuma generosa e compatta. Profumo delicato di lieviti e frutta, corpo morbido e gusto di frutta esotica e di chiodi di garofano.

**San Gabriel Ambrata 5,5° 33 cl** €7  
Colore rosso **ambrato**, delicati sentori caramellati e vegetali, corpo rotondo e maltato in sintonia con il nobile amaro del Radicchio. Lievemente frizzante, retrogusto erbaceo e morbido

**San Gabriel Analcolica 0,9° 33 cl** €8  
È una birra senza alcool che non ha nulla da invidiare alle birre con tenore alcolico, ideale per chi cerca il gusto autentico di una birra chiara. Bionda della tradizione, prodotta con un lievito speciale che non trasforma lo zucchero, il risultato è una birra gustosa, dissetante, e senza alcool!

**Sidro Alelino 4,5° Widum Baumann 0,275 cl** €7  
Tra Bolzano e la Val Sarentino, crescono e maturano mele con un gusto inconfondibile. Il metodo di coltivazione biodinamico, un'attenta lavorazione partendo dalla frutta fresca, la fermentazione e il lungo periodo di maturazione fanno di questo sidro un prodotto naturale e di particolare qualità.

## COCKTAILS

**EGGSPRITZ** €10  
**VERMOUTH COCCHI BITTER BERTO, COCCHI BRUT, SCORZA ARANCIA, ROSMARINO**

**L'AMERICANO** €12  
**VERMOUTH COCCHI, AMARO CYNAR, COCCHI BIONDO, BITTER GANCIA, TONICA, SCORZA ARANCIA**

**NEGRONI PIEMONTESE** €12  
**GIN ENGINE, VERMOUTH COCCHI, BITTER BERTO, BAROLO CHINATO, SCORZA D'ARANCIA E SALVIA**

**PASSION** €12  
**VODKA TOSCANA VKA, MARACUJA, ZUCCHERO CANNA, TONICA, SCORZA DI LIME**

**JEFF MULE** €12  
**AMARO JEFFERSON, GINGER BEER, SCORZA DI LIMONE**

**MEGGSCAL** €12  
**MEZCAL, TRIPLE SEC, LIME, TONICA, SALE**

**MYUZU** €12  
**SAKE, YUZU, GINGER BEER, PEPE NERO DEL MADAGASCAR**



## I NOSTRI VINI

**La carta dei vini perfetta** è un'utopia. E come tutte le utopie, è impossibile da realizzare, ma bellissima da inseguire.

Abbiamo selezionato oltre cento referenze, con **grandi etichette** e molti piccoli **produttori indipendenti**.

I vini **"naturali"**, come i **biodinamici** e i **biologici**, sono in carta insieme agli altri, perché i vini buoni non hanno bisogno di asterischi. Se volete saperne di più, non esitate a chiedere in sala.

Meriti e colpe sono da attribuire ad

**Maurizio Raponi**

e

**Alessandro Trocino**

## BOLLICINE

### ALTO ADIGE TRENTINO

**Aldo 2017 "Trento" Non dosato** 12,5% - Aldo Cobelli €52  
*Chardonnay*

### LOMBARDIA

**Oltrepo Pavese Talento Brut** -12% - La Piotta €34  
*Pinot Nero*

**Open Dosaggio Zero** - 12% - Solouva €32  
*Pinot Nero*

### LAZIO

**Frusinate** 2021 -12% - Maria Ernesta Berucci €42  
*Trebbiano giallo, Passerina*

### VENETO

**Asolo Prosecco Extra Brut** 2023 -11% - Bele Casel €25  
*Glera, Bianchetta Trevigiana e Perera*

**Naturalmente frizzante** -10,5% - Casa Belfi €29  
*Glera*

### SICILIA

**Dbe Tenuta Solisciara non dosato** 2021 -12,5% - De Bartoli €48  
*Nerello mascalese*

### CHAMPAGNE – FRANCIA

**Cuvée Reserve Brut Bdn** 12% - Gallimard €48  
*Pinot Noir*

**Les Terroirs Extra Brut 2019 Bdb** 12,5% - Michel Gonet €90  
*Chardonnay*

### BORGOGNE - FRANCIA

**Cremant Les Senties** 13 % - Domaine de Mauperthuis €46  
*Chardonnay*

### LOIRA – SAUMUR - FRANCIA

**Saumur Brut 2017** 12% - Domaine Touchais €30  
*Chenin blanc*

### VOUVRAY- FRANCIA

**Cuvee Clement 2014 non dosè**-13% - Domaine La Galiniere €32  
*Chenin blanc*

47ERWQASZ

## BOLLE ANCESTRALI

### PIEMONTE

**Atlantide (rosato)** -12,5% - Poderi Cellario €32  
*Pinot nero*

### VENETO

**Moz** -10,5% - Costadilà €36  
*Moscato*

**Primaversa** -11,5% - Montevera €29  
*Moscato giallo*

### EMILIA ROMAGNA

**Trepechi** 2021 – 12% - Podere Beghetto €30  
*Grechetto gentile*

### TOSCANA

**Rean** 2021 – 12,5 % - Niccolò Lari €30  
*Trebbiano Toscano*

## LAZIO

**Mosso** 2023 – 9,5 % - Sassopra €26  
*Malvasia di candida e Trebbiano*

## PUGLIA

**Tippi** 2023 – 10,5 % - Tenuta Macchiarola €28  
*Primitivo*

## SICILIA

**Sotto Sopra** 2023 – 12,5 % - Marilena Barbera €38  
*Catarratto*

## SARDEGNA

**Z** 2023 – 12,5 % - Quartomoro €25  
*Malvasia, Vermentino*



## ALTO ADIGE TRENTINO

**Etza** 2023 – 12% - Radoar €32  
*Muller Thurgau*

**Feld** 2022 – 14.5% - Armin Kobel €38  
*Gewurztraminer*

**Nosiola** 2019 – 12.5% - Salvetta €36

**Ogeaner** 2022 – 14% - Armin Kobel €36  
*Chardonnay*

## PIEMONTE

**Bricco Bartolomeo** 2023 – 13% - La Colombera €24  
*Cortese*

**Derthona Montecitorio** 2017 – 14,5% - Vigneti Massa €54  
*Timorasso*

**La Frea** 2024 – 12% - Poderi Cellario €24  
*Favorita*

**Rugiada del Mattino** 2022 – 14% I Carpini €32  
*Timorasso*

**Plisun** 2022 – 13% Crotin €26  
*Bussanello (incrocio di Furmint e Riesling Italico)*

**Volo sul Poggio** 2020 – 13,5% Il Poggio €30  
*Timorasso*

## LOMBARDIA

**Lugana** 2023 – 13% - Ca' Lojera €28  
*Turbiana*

## FRIULI

**San Pietro** 2023 – 13% - I Clivi €28  
*Friulano*

## VENETO

**Drago bianco** 2022 – 13,5% - Musella €40  
*Garganega*

**Fienile** 2023 – 12,50% - Corte Sant'Alda €26  
*Garganega, Trebbiano di Soave*

## EMILIA ROMAGNA

**Baldassarra** 2022 – 12,5% - Az. Agr. Vigne dei Boschi €32  
*Trebbiano di romagna*

**Perlagioia** 2022 – 13,% - Ancarani €28  
*Albana*

## TOSCANA

**Clara Stella** 2023 – 13% - Cappella Santandrea €26  
*Vernaccia di San Gimignano*

**Selva bianca** 2023 – 13% - Il Colombaio di Santa Chiara €32  
*Vernaccia di San Gimignano*

**Tufobianco** 2023 – 13% - Sassotondo €24  
*Trebbiano. Sauvignon, Greco*

## LAZIO

**Abelos Frascati Superiore** 2024 – 13% - De Sanctis €26  
*Malvasia puntinata, Bombino bianco*

**Duemilaventitre** 2023 – 12,5% - Casale Certosa €26  
*Grechetto, Trebbiano e Malvasia Puntinata*

**Moscato** 2022 – 13% - Podere Orto €50

**Torretta** 2022 – 13,5% - La Torretta €26  
*Malvasia puntinata, Malvasia di Candia, Trebbiano*

**Uve di confine** 2023 – 13% - Podere Puellae €28  
*Trebbiano, Malvasia, Procanico*

## MARCHE

**Campo delle Oche** 2021 – 15% - Fattoria San Lorenzo €45  
*Verdicchio dei Castelli di Jesi (36 mesi sui lieviti)*

**Gaiospino Riserva** 2021 – 14% - Fattoria Coroncino €46  
*Verdicchio dei Castelli di Jesi*

**Classico Superiore** 2023 – 12,5% - La Staffa €26  
*Verdicchio dei Castelli di Jesi*

**San Michele** 2021 o 2022 – 13,5% - Ca 'Liptra €42  
*Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva*

## ABRUZZO

**Bianchi grilli per la testa** 2023 – 13.5 % - Torre dei Beati €38  
*Trebbiano d'Abruzzo*

**Giocheremo con i fiori** 2023 – 13.5 % - Torre dei beati €28  
*Pecorino*

**Illuminante** 2022 – 11.5 % - Azione Vini €44  
*Trebbiano Colline Pescaresi*

**Pecorino** 2023 – 14% - I Fauri €28

**Trebbiano d'Abruzzo** 2022 – 12.5% - Emidio Pepe €64

## CAMPANIA

**Ester** 2013 – 13% - Esterina Centrella €32  
*Greco di Tufo (Un rosso vestito da bianco)*

**Falaghina Campi Flegrei** 2023 – 12% - La Sibilla €25

**Fiorduva** 2022 – 14,5% - Marisa Cuomo €68  
*Ripoli, Fenile, Ginestra*

**Grande Cuvée Luigi Moio** 2020 – 13,5% - Quintodecimo €105  
*Falaghina, Fiano, Greco*

**Ognostro** 2022 – 13% - Marco Tinessa €48  
*Fiano*

**Paone** 2021 – 12,5% - Cantina del barone €38  
*Fiano*

**Spurtiglione** 2021 – 11,5% - Monte di Grazia €44  
*Bianca tenera, Ginestra e Pepella*

## BASILICATA

**langhe** 2022 – 12,5% - Arteteke €32  
*Malvasia bianca, Moscato*

## MOLISE

**Lame del Sorbo** 2017 – 13% - Agricolavinica €36  
*Sauvignon*

## SICILIA

**Aedes** 2023 – 12,5% - I Custodi dell'Etna €36  
*Carricante, Grecanico, Catarratto, Minnella*

**Catalina** 2021 – 14% - Tenuta Gatti €26  
*Insolia, Grillo*

**Lu Bancu** 2022 – 13% - Disisa €30  
*Catarratto,*

**SP 68** 2023 – 12,5% - Occhipinti €37  
*Albanello, Moscato secco*

## SARDEGNA

**Barbagia Bianco** 2021 – 13% - Vike Vike €44  
*Granazza*

**Dettori Bianco** 2021 – 15,5% - Tenute Dettori €55  
*Vermentino, Moscato di Sennori*

**Un anno dopo** 2021 – 13,5% - Quartomoro €25  
*Vermentino*

## AUSTRIA

**Gruner Veltliner Weinberge Reserve** 2021 – 13,5% - Arndorfer €36

## PACHERENC du Vic Bilh - FRANCIA

**Odè d'Aydie** 2021 – 14% - Chateau d'Aydie €36  
*Gros Manseng, Petit Manseng*

## LOIRA – FRANCIA

**Coulée de Serrant** 2017–15% -Nicolas Joly – *Chenin blanc* €110

**Pouilly Fumé Dom. des Berthiers** 2022 - 13% - J.C. Dagueneau €44  
*Sauvignon blanc*

**Sancerre** 2023 - 13% - Domaine du Carrou €54  
*Sauvignon blanc*

**Sauvignon** 2021 - 12% - Les Jardins de Theseis €50

**Tete de Gondole** 2021 – 13% - Domaine Chahut et Prodiges €36  
*Chenin blanc*

## BORGOGNA – FRANCIA

**Bourgogne Aligotè** 2022 – 12% - Sylvan Pataille €46  
*Aligotè*

**Chablis** 2022 – 13% - Colette Gros €47  
*Chardonnay*

**Chablis 1er Cru Montmains** 2022 – 13% - Chaude Ecuelle €50  
*Chardonnay*

**Macon-Villages** 2023 – 13,5% - Domaine de La Verpaille €36  
*Chardonnay*

## ALSAZIA – FRANCIA

**Gewurztraminer Grand Cru Eichenberg** 2017 -15% -Pierre Frick €55

**Riesling Grand Cru Vorbourg** 2018 – 12,5% - Pierre Frick €52

## MOSELLA – GERMANIA

**Blauschiefer** 2021 – 11% - Stein €40  
*Riesling Trocken*

## SPAGNA

**Cartoixa** 2016 -13,5% - Terroir au Limit €53  
*Garnacha*

## GALIZIA-SPAGNA

**Rias Baixas** 2022 -12,5% -Bodegas Albamar €40  
*Albarino*

**MACERATI - ORANGE**

## TRENTINO ALTO ADIGE

**Fontanasanta** 2022 – 12% - Elisabetta Foradori €48  
*Nosiola*

## FRIULI VENEZIA GIULIA

**Friulano** 2022 - 15% - Ronco Severo €48  
*Tocai*

**Malvasia** 2018 – 15,5% - Damijan Podversic €56

## PIEMONTE

**Desaia** 2019 – 12,5% - Cascina Fornace €44  
*Arneis*

**Il Bandito (Sante)** 2022 – 13% La Zerba €32  
*Cortese*

**Il Vino che non c'è** – 13% - Poderi Cellario €30  
*Nascetta, Mavasia*

## VENETO

**Inti** 2022 – 12,5% - Corte Sant'Alda €29  
*Garganega*

## EMILIA ROMAGNA

**Agno** 2020 – 12,5% - La Stoppa €52  
*Malvasia di Candia*

## LAZIO

**Col le Ali** 2023 – 12% - Colle Gioia €34  
*Passerina del Frusinate*

## MARCHE

**Arancio** 2023 – 12% - Ca'Liptra €32  
*Verdicchio dei Castelli di Jesi*

## CAMPANIA

**Zagreò** 2019 – 12,5% - I Cacciagalli €39  
*Fiano*

## BASILICATA

**Accamilla** 2021 – 11% - Az Agr Camerlengo €42  
*Malvasia di Rapolla, Santa Sofia, Cinguli*

## SICILIA

**Calaiancu** 2023 – 12,5% - Il Mortellito €30  
*Grillo, Cataratto*

**Soleggiato Perpetuo** 2023 – 12,5% - Marabino €78  
*Moscato di Noto Ossidato*



## PIEMONTE

**Che Casein!** 2023 – 11,5% - Poderi Cellario €24  
*Nebbiolo, Dolcetto ed altri vitigni autoctoni*

**Rosato "Al posto dei fiori"** 2018 – 13% - Le Pianelle €34  
*Nebbiolo, Vespolina, Croatina*

## VENETO

**Rosato** 2022 – 12% - Asja Rigato €28  
*Pinot nero, Raboso del Piave*

## LIGURIA

**Liguria di Levante** 2022 – 12% - Santa Caterina €30  
*Canaiole, Ciliegiole*

## TOSCANA

**Flos** 2023 – 12,5% - Podere Concori €40  
*Syrah*

**Rosa** 2023 – 12,5% - Stefano Amerighi €28  
*Syrah*

## LAZIO

**Col le Tinte** 2023 – 14 % - Colle Gioie €36  
*Cesanese del Piglio*

**Cybelle** 2022 – 14 % - Raimondo €28  
*Cesanese di Affile*

**Naif** 2023 – 13 % - Podere Puellae €32  
*Sangiovese*

**Rosa** 2023 – 13,5 % - La Torretta €26  
*Sangiovese*

## CALABRIA

**Ciro' Rosato** 2023 – 14% - A'Vita €36  
*Gaglioppo*

**Cirò Rosato** 2023 – 13% - Cataldo Calabretta €26  
*Gaglioppo*



## PIEMONTE

**Barbaresco** 2021 – 14,5% - Giuseppe Cortese €62  
*Nebbiolo*

**Barbaresco** 2020 – 14,5% - Produttori del Barbaresco €55  
*Nebbiolo*

**Barolo .Serralunga d'Alba** 2020 – 14,5% - Rivetto €90  
*Nebbiolo*

**Barolo Marcanasco** 2020 – 14% - Ratti €60  
*Nebbiolo*

**Barolo Ris. Bricco Boschis S. Giuseppe** 2013 – 14,5% - Cavallotto €145  
*Nebbiolo*

**Barolo. Bricco Boschis** 2020 – 14,5% - Cavallotto €120  
*Nebbiolo*

<b>Boca 2018</b> – 13% - Vallana <i>Nebbiolo, Vespolina, Uva rara</i>	€52
<b>Carema Sumie 2020</b> – 14% Muraje <i>Nebbiolo, Neyret,Pugnet, Ner d'Ala</i>	€68
<b>Fara "Barton" 2020</b> – 13% Boniperti Gilberto <i>Nebbiolo, Vespolina</i>	€50
<b>Galli 2023</b> – 13,5% - Poderi Cellario <i>Nebbiolo</i>	€26
<b>Il Giovanotto (1lt) 2023</b> – 12,5% - Poderi Cellario <i>Dolcetto e Brachetto</i>	€24
<b>La Rina 2022</b> – 13% - Cascina Iuli <i>Slarina</i>	€35
<b>Langhe Nebbiolo 2022</b> – 14.5% - Cavallotto	€48
<b>Langhe Nebbiolo 2022</b> – 14,5% - Rivetto	€38
<b>Spanna 2019</b> – 13% - Vallana <i>nome antico del Nebbiolo</i>	€36

## LOMBARDIA

<b>Nebbia in Valle 2018</b> – 13,5% - Az.Agr. Dossi Retici <i>Nebbiolo. Rossola, Marzemino ed altri autoctoni</i>	€27
<b>Rosso di Valtellina Tei 2023</b> – 13% - Sandro Fay <i>Chiavennasca (Nebbiolo)</i>	€32
<b>Rosso di Valtellina 2022</b> – 13,5% - Ar.Pe.Pe. <i>Nebbiolo</i>	€38
<b>Sforzato di Valtellina Ronco del Picchio 2021</b> – 15% - Sandro Fay <i>Chiavennasca (Nebbiolo)</i>	€86

## TRENTINO ALTO ADIGE

<b>Lezer 2023</b> – 12,5% - Elisabetta Foradori <i>Teroldego</i>	€28
<b>Louis 2022</b> – 11% - Patrick Uccelli <i>Pinot nero</i>	€40
<b>Granato 2021</b> – 13 % - Elisabetta Foradori <i>Teroldego</i>	€80
<b>Teroldego 2022</b> – 12,5% - Elisabetta Foradori <i>Teroldego</i>	€36

## FRIULI

<b>Pinot nero 2018</b> – 13%- Bressan	€70
<b>Sacrisassi Rosso 2019</b> – 14,5%- Le Due Terre <i>Ribolla nera, Refosco</i>	€54
<b>Schioppettino 2022</b> – 12,5% - Vignai da Duline <i>Ribolla nera</i>	€52
<b>Schioppettino 2018</b> – 13% - Bressan <i>Ribolla nera</i>	€70
<b>Schioppettino 2019</b> – 13% - Bressan <i>Ribolla nera</i>	€72

## VENETO

<b>Amarone "Ruvaln" 2019</b> - 15,5% - Adalia <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	€64
<b>Amarone "Conte Gastone" 2020</b> - 16% - Massimago <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	€66
<b>Bardolino 2022</b> - 12,5% - Le Vigne di San Pietro <i>Corvina, Rondinella, Merlot</i>	€26
<b>Valpolicella Classico "Case Vecie" 2021</b> - 12,5% - Brigaldara <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	€38
<b>Valpolicella Ripasso "Maria Bella " 2022</b> - 14% - Massimago <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	€38

## EMILIA ROMAGNA

<b>Borgo Stignani 2021</b> – 12,5% - Az. Agr. Vigne dei Boschi <i>Sangiovese di Ravenna</i>	€34
<b>Le Lucciole Riserva 2020</b> – 14% - Chiara Condello <i>Sangiovese di Romagna</i>	€75
<b>Trebbiolo 2022</b> – 12,5% - La Stoppa <i>Barbera , Croatina</i>	€32

## LIGURIA

<b>Beragna 2023</b> – 13%- Ka Mancinè <i>Rossese di Dolceacqua</i>	€34
---	-----

## TOSCANA

<b>Arciduca Chianti Colli Senesi 2020</b> – 13,5% - Cappella Sant'andrea <i>Sangiovese</i>	€26
<b>Brunello di Montalcino Poggio Cerrino 2018</b> – 14% - Tiezzi <i>Sangiovese</i>	€75
<b>Chianti Classico 2022</b> – 14% Monteraponi <i>Sangiovese, Canaiolo</i>	€50
<b>Fla..Vino 2023</b> – 14% La Palazzetta <i>Sangiovese</i>	€24
<b>Il Guercio 2021</b> – 13,5% - Tenuta di Carleone <i>Sangiovese</i>	€65
<b>Pinot Nero 2021</b> – 13,5% - Podere della Civettaja	€58
<b>Sangiovese 2017</b> – 14% - Agricola Camigliano	€46
<b>Syrah 2021</b> – 14% - Amerighi	€48

## LAZIO

<b>Damatone 2020</b> – 13,5% - Podere Puellae <i>Ciliegiolo, Grechetto rosso, Sangiovese</i>	€42
<b>Damiano Ciolli Riserva 2021</b> – 14,5% - Damiano Ciolli <i>Cesanese di Olevano romano</i>	€44
<b>Giacobbe 2023</b> – 14% - Alberto Giacobbe <i>Cesanese Superiore di Olevano romano</i>	€28



<b>Lago</b> 2022 – 13,5 % - Podere Puellae <i>Sangiovese, Grechetto rosso, Ciliegiolo ed altri autoctoni</i>	€28
<b>Lupercio</b> 2020 – 13,5 % - Casale Certosa <i>Montepulciano</i>	€28
<b>Raphael</b> 2022 – 13,5% - Maria Ernesta Berucci <i>Cesanese del piglio</i>	€44
<b>Rosso</b> 2020 – 12% - Podere Orto <i>Grechetto rosso e Sangiovese</i>	€56
<b>Tefra</b> 2022 – 14% - Campolavico <i>Cesanese comune</i>	€28

## MARCHE

<b>Amistà</b> 2022 – 15%- Ca' Liptra <i>Montepulciano</i>	€30
<b>Burello</b> 2019 – 14%- Fattoria San Lorenzo <i>Sangiovese, Montepulciano</i>	€32

## ABRUZZO

<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> 2022 – 13,5% - Emidio Pepe	€76
<b>Ottobre rosso</b> 2022 – 14,5%- I Fauri <i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	€28

## BASILICATA

<b>Russe</b> 2020 – 13,5%- Arteteke <i>Aglianico del Vulture</i>	€35
<b>Serra del prete</b> 2020 – 14%- Musto Carmelitano <i>Aglianico del Vulture</i>	€30

## CAMPANIA

<b>Castellabate</b> 2016 – 14%- San Giovanni <i>Aglianico, Piediroso</i>	€36
<b>Irpinia rosso</b> 2018 – 15%- Cantine Leonardo <i>Aglianico</i>	€34
<b>Ognostrò</b> 2021 – 14,5 % - Marco Tinessa <i>Aglianico</i>	€63
<b>Sabbia Vulcanica</b> 2023 – 12%- Agnanum <i>Piediroso</i>	€30

## PUGLIA

<b>Niriu Maru</b> 2022 – 13,5% - L'Archetipo <i>Negroamaro</i>	€32
<b>Primitivo</b> 2021 – 13,5% - L' Archetipo	€34

## CALABRIA

<b>Dattilo Val di Neto</b> 2021 – 13,5% - Ceraudo <i>Gaglioppo</i>	€44
<b>La Tacca del Lupo</b> 2021 – 13,5% - Altomonte <i>Nerello Calabrese, Nerello Mascalese</i>	€24
<b>Melfio</b> 2017 – 14% - Altomonte <i>Nerello Mascalese</i>	€30

## SICILIA

<b>Cvrpanè</b> 2011 – 14% - Tenuta Gatti <i>Nero d'Avola, Nocera</i>	€34
<b>Il Frappato</b> 2022 – 12.5% - Arianna Occhipinti	€52
<b>Terre Calcaree</b> 2022 – 11.5% - Marabino <i>Nero d'Avola</i>	€32
<b>Vuaria</b> 2020 – 14,5% - Feudo Disisa <i>Nero d'Avola</i>	€42

## SARDEGNA

<b>Caòr</b> 2023 – 13,5% - Quartomoro <i>Cannonau</i>	€24
<b>Ghirarda Fittiloghe</b> 2021 – 13,5% - Vike Vike <i>Cannonau</i>	€45
<b>Renosu Rosso</b> 2023 – 12% - Dettori <i>Cannonau, Monica, Pascale</i>	€27

## AUSTRALIA

<b>Tikka Shiraz Grenache</b> 2021 – 13% - Jauma	€42
---	-----

## BORDEAUX - FRANCIA

<b>Ronan</b> 2019 – 14% - Clinet <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	€33
---	-----

## BORGOGNA - FRANCIA

<b>Haute-Cotes de Beaune V.V.</b> 2022 – 13% - Domaine de Mazilly <i>Pinot nero</i>	€42
<b>Maranges "Le Saugeot"</b> 2013 – 12.5% - Pierre Bourée <i>Pinot nero</i>	€48
<b>Pinot noir</b> 2022 – 13% - Olivier Chanzy	€37

## BEAUJOLAIS -FLEURIE- FRANCIA

<b>Fleurie Vieilles Vignes</b> 2022 – 14% - Laurent Perrachon et Fils <i>Gamay</i>	€32
---	-----

## CORSICA - FRANCIA

<b>Patrimonio Mon Amour</b> 2020 – 12% - Clos Marfisi <i>Niellucciu</i>	€34
--	-----

## JURA - FRANCIA

<b>Poulsard Subtil</b> 2022 – 13% - Jerome Arnoux	€40
---	-----

## LANGUEDOC-ROUSSILLON – FRANCIA

<b>Le p'tit Barriot</b> 2021 – 13% - Marc et Caroline Barriot <i>Syrah</i>	€35
<b>Licence III</b> 2019 – 13% - Domaine de La Garance <i>Grenache</i>	€28

## RODANO - FRANCIA

<b>Chateauneuf-du - Pape V. V.</b> 2017 –14,5% - Dom. de Villeneuve	€64
---	-----

Syrah, Mourvedre, Grenache, Cinsault, Clairette

**Suck a rock** 2021 – 12.5% - Sylvain Bock  
Merlot €38

**Terre Nature** 2022 – 13.5% - Roche- Audran  
Grenache, Syrah €32

## SPAGNA

**Navaherreros** 2022 – 14% - Bernabeleva  
Garnacha €40

## GRANDI FORMATI (MAGNUM 1.5lt)

**Aglianico del Vulture** 2017 – 14% - Musto carmelitano €110

**Barbaresco** 2020 – 14.5% - Produttori del Barbaresco  
Nebbiolo €120

**Barolo Marcanasco** 2020 – 14% - Ratti  
Nebbiolo €130

**Barolo** 2013 – 14% - Oddero  
Nebbiolo €260

**Valpolicella Classico** 2018 – 13% - Secondo Marco  
Corvina, Corvinone. Rondinella €95

## VINI DOLCI

**Barolo Chinato** – 16,5% - Cocchi  
Nebbiolo €44

**Gallien 2022 Sauternes** – 12,5% - Chateau Duden  
Sauvignon , Semillon €40

**Uvalsole** 2023 – 16% - De Bartoli  
Moscato bianco €60

## AMARI E DISTILLATI

### Amari

Formidabile €6

Jefferson €6

Mirto del Fondatore – Silvio Carta €6

Liquore al Bergamotto – Spina Santa €6

### Vermouth

Vermouth Storico - Cocchi €5

### Grappe

Grappa Zanin Bianca €6

Grappa Zanin Ambrata €7

### Distillati di frutta

Distillato di albicocche Capovilla €12

### Whisky

Ardbeg Islay Single Malt 10yo €10

Tullamore Dew XO Irish Whiskey €7

Nikka Whisky from the Barrel (Japan) €12

### Calvados

Calvados Nord – Sud €8

### Vodka

Vodka VKA (Toscana) €8

### Sake

Nihonshu Bijito Junmai Ginjo €7

### Rhum

J. M Vieux Agricole v.s.o.p. (Martinique) €12

Don Papa Baroko (Philippines) €9

### Gin

Engine €8

### Mezcal

Peloton de la Muerte Mezcal Maguey Espadin €7

## BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua microfiltrata €2,5

Acqua minerale Panna 75cl / San Pellegrino 75cl €3,5

Coca Cola / Zero 33 cl €4,5

Tonic Alpex Plose €4,5

Ginger beer Alpex Plose €4,5

Caffè €3

Caffè Decaffeinato €3,5

Caffè Americano €3,5

Orzo / Ginseng €3,5

Cappuccino €4

Caffè Doppio €4,5

Tè e tisane €5