



LE ORIGINI

Eggs nasce grazie alla collaborazione di **Zum** e di **Puntarella Rossa**,

Il menu è ideato dalla **Chef Barbara Agosti**. l'8 marzo 2017 in vicolo del Cedro: dopo un anno meraviglioso, 10 mila carbonare e 20 mila uova cucinate, nel maggio del 2018 ci trasferiamo in una sede più grande e confortevole, in via Natale del Grande.

L'uovo, in tutte le sue forme, dimensioni e cotture, è il **protagonista assoluto di Eggs**. Uova di gallina, di quaglia, di anatra, di oca e di pesce come bottarga e caviale.

La nostra ricetta? **Materie prime** selezionate di altissima qualità, simpatia e rapporto diretto con chef e personale di sala.

Utilizziamo la pasta di Gragnano IGP prodotta per Eggs, le carni di razza bovina piemontese "La Granda".

Per garantirvi prodotti eccellenti, scegliamo piccoli fornitori Bio in grado di fornire materie prime selezionate e freschissime, come uova, verdure e carni.

I NOSTRI MENÙ DEGUSTAZIONE

DA LUNEDÌ A VENERDÌ A PRANZO
(escluso i festivi)

BENTO EGGS

€23

FLAN DI ZUCCA E PECORINO
VITELLO TONNATO
VERDURE DI STAGIONE CON UOVO DI QUAGLIA
CARBONARA CLASSICA CON TONNARELLI
SORPRESA DELLA CHEF

TUTTI I GIORNI

BA'

VIAGGIO INTORNO ALL'UOVO

€60

UOVO SAN BAYLON
STRAPAZZINO*
CACIO E OVA*
TUORLO SPEZIATO*
SORPRESA DELLA CHEF

MORTAZZA MIA

Ravioli ripieni di mortadella IGP, crema di parmigiano e pistacchio croccante

CARBONARA CLASSICA

GUANCIA FONDENTE

Guancia di vitello brasata, tagliatelle di frittata e verdure di stagione

DOLCE A SCELTA

I nostri Menu Degustazione

possono essere anche vegetariani e sono pensati per l'intero tavolo.

Per eventuali allergie/intolleranze potete rivolgervi al nostro personale di sala

PER INIZIARE

TRIS DI STRAPAZZI*

Carbonara da passeggio nei gusti: classica, tartufo, 'nduja



€12

IL GIOCO DEL CROCCANTE*

Tuorli speziati, polpetta di bollito, baccalà in pastella, ravioli fritti, salvia e borragine in pastella



€16

CACIO E OVA*

Polpette di pane, uovo, pecorino, servite con salsa di pomodoro



€13

MAGNUM PORK*

Pulled pork croccante, verze ripassate, salsa BBQ fatta in casa e chutney di mele



€16

MARITAZZO ALLA VACCINARA

Maritazzo con coda alla vaccinara, sedano croccante, pecorino e cacao



€14

L'UOVO CARBONARO

Uovo 64°, crema di pecorino, guancia croccante, crostini di pane



€15

TONNE' E GIARDINIERA

Vitello tonnato e giardiniera fatta in casa



€16

CA...PORCINO*

Vellutata di porcini, spuma di patate, uovo 64° e tartufo nero



€17

SERVIZIO E CESTINO DI PANE ARTIGIANALE A PERSONA

Utilizziamo farine del mulino Marino, farine evolutive e lievito madre



€2,5

IL GIOCO DELL'OVA

Gusci d'uovo svuotati e riempiti con gli ingredienti indicati



€23



IL BIONDO



SAN BAYLON



TONNATO



CRACCATO



NON UOVO



IL GUALTIERO

TARTARE E CAVIALE

SALMONE* D'INVERNO

Sashimi di salmone marinato, spaghetti di verdure, gel di melograno, nocchie tostate e uova di aringa



€20

BACIO DI DAMA TARTARE

Tris di tartare di Fassona a coltello, bliny con maionese al rafano, salsa tonnata e zabaione al tartufo.



€25

BENEDICT TARTARE

Fassona a coltello 160 gr, uovo 64°, sale, olio EVO, salsa olandese, con funghi porcini o tartufo nero



€25

CAVIAR TARTARE

Crudo di Fassona a coltello 160 gr., caviale Gaveri 10 gr, tuorlo marinato nel prosecco



€45

PASTA E ZUPPE

GNOCCHI CARBONARO



€16

MORTAZZA MIA

Ravioli ripieni di mortadella IGP, crema di parmigiano e pistacchio croccante



€19

CACIO E PEPE VA AL MARE

Tonnarelli, pecorino romano, tre pepi con uova di salmone, di aringa, bottarga di muggine e limone



€17

LA ZUPPA di NONNA LALLA*

Vellutata di cipolle* uovo 64, gruviera



€15

CREMA DI PATATE, CARCIOFI ALLA ROMANA E UOVO 64°



€18

VELLUTATA DI ZUCCA, CASTAGNE, NOCCIOLE CROCCANTI E UOVO 64°



€16

Le nostre zuppe possono essere servite senza uovo

LA CARTA DELLE CARBONARE

Mezze maniche Di Gragnano 110 gr, uova Bio, guanciale di Campofelice, pecorino 100% selezione Cibaria, pepe del Madagascar. Serviamo le nostre carbonare al dente, in vaso di vetro per mantenere la pasta cremosa e calda più a lungo possibile; chi gradisce l'utilizzo del piatto ne faccia richiesta al personale di sala.

Grazie



CLASSICA

€15

VIOLA con cipolla rossa caramellata

€16

ARANCIONE con zucca mantovana e mandorle tostate



€16

VERDE con carciofi

€17

BOSCAIOLA con funghi porcini

€18

NERA con tartufo nero

€18

ROSSO FUOCO con 'nduja e stracciatella

€16

PORPORA con uovo e petto d'anatra, caciocavallo

€17

CARBONARA 1954

la prima versione ufficiale di ricetta pubblicata su La Cucina Italiana
Tonnarello acqua e farina, pancetta rosolata, aglio in camicia, uovo, gruviera

€16

CARBOCA

Carbonara classica con uovo d'oca (2 porzioni)

€32

PER CHI NON MANGIA CARNE

PUNTARELLA ROSSA

con gambero rosso* di Sicilia, pistacchi, zeste di agrumi



€18

LA CARBONARA CHE NON C' È

Tonnarelli al curry, crema di zucca, pomodori secchi, pinoli tostati, erbe aromatiche



€15

PER CHI NON MANGIA NÉ CARNE NÉ PESCE

Possiamo fare le nostre carbonare senza il guanciale. Per intolleranze al glutine possiamo servire pane e pasta senza glutine del pastificio NOOBIS FOOD

Le preparazioni avvengono in un'unica cucina

VERDURE BIO E UOVA

DALL'ORTO BIO

Misticanza, finocchio, carote, cavolo croccante, pomodoro, noci, uovo barzotto marinato, vinaigrette all'aceto di lampone

€15

INSALATA DI PUNTARELLE SALSA DI ACCIUGHE E BOTTARGA DI GALLINA



€11

TORTILLA CON CUORE FONDENTE

Frittata di patate, cipolle e crema di pecorino servita su pan brioche



€16

CARCIOFO ALLA ROMANA, CREMA DI PECORINO E BOTTARGA DI GALLINA



€11

L'OCA INCAVOLATA

uovo d'oca, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo viola, peperoncino



€17

L'ASSOLUTO CON VERDURE DI STAGIONE

Due uova di gallina Bio all'occhio di bue



€12

Due uova di anatra Bio all'occhio di bue

€14

OCCHIO DI BUE CON FUNGHI PORCINI



€18

OCCHIO DI BUE CON TARTUFO NERO



€18

CARNE E PESCE

L'ORECCHIA DI ELEFANTE*

Nodino di vitello* panato gr 450, servito con misticanza e pomodorini



€30

GUANCIA FONDENTE

Guancia di vitello brasata, tagliatelle di frittata e verdure di stagione



€28

FARAONA NEL BOSCO

Coscia di faraona farcita con uovo di quaglia, nocciole servita con crema di zucca, gel di melograno e verdure di stagione



€28

ROMBO CON CARCIOFI E SALSA OLANDESE



€27

IL BACCALA'

Baccalà* cotto a bassa temperatura, crema di patate, bottarga di muggine



€26

Se si soffre di INTOLLERANZE O ALLERGIE chiedere informazioni al personale di sala, gli allergeni sono indicati di seguito al piatto. I prodotti segnalati con * sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e conservati a temperatura negativa di -22° come da nostro manuale HACCP. Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato. Serviamo acqua potabile microfiltrata.

DOLCI

TIRAMISÙ ARTIGIANALE ZUM



€8

LO ZABAIONE

Tuorli, zucchero, marsala, cotti a bagnomaria, con pasticceria



€8

CREME BRULEE



€8

CAFFE' GOURMET

Torta al cioccolato extra-fondente, gelato alla crema e caffè espresso



€10

OVOSODO

Mousse di yogurt greco, gel di mandarino, cioccolato bianco e terra di cacao



€10

MARITIZUM

Maritizzo* fatto in casa con crema mascarpone e gel al caffè



€9

Grazie di aver provato la nostra cucina.

THE ORIGINS

Eggs is the result of the collaboration between **ZUM** and **Puntarella Rossa**. We opened on 8 March 2017 in vicolo del Cedro and after a wonderful year, ten thousand carbonara and twenty thousand cooked eggs, in May 2018 we moved to a larger and more comfortable location in via Natale del Grande.

The egg, in all its types, sizes and different cooking methods, is the absolute protagonist of the Eggs kitchen. Chicken eggs, but also quail, duck, goose, sea urchins and fish such as mullet roe and caviar.

Our recipe? Raw materials of the highest quality, friendliness and direct relationship with chef and staff.

We use Gragnano pasta and Piedmontese meat from the Fassona breed.

To guarantee you excellent products, we choose small organic suppliers able to supply selected and very fresh raw materials, such as eggs, vegetables and meats.

The menu is created by **Chef Barbara Agosti**

TASTING MENU

FROM MONDAY TO FRIDAY AT LUNCH
(excluding holidays)

BENTO EGGS

€23

PUMPKIN'S PIE AND PECORINO CHEESE

VITEL TONNE'

SEASONAL VEGETABLES WITH QUAIL EGG

CARBONARA WITH HOMEMADE TONNARELLI

SURPRISE FROM THE CHEF

EVERYDAY

**SAN BAYLON EGG (SALTED EGGNOG, BLACK TRUFFLE)
STRAPAZZINO (FRIED STICK CARBONARA)
CACIO E OVA (EGGS AND PECORINO CHEESE BALL)
SPICY YOLK
SURPRISE FROM THE CHEF**

MORTAZZA MIA

Ravioli stuffed with mortadella IGP,
parmesan cream and crunchy pistachio

CLASSIC CARBONARA**GUANCIA FONDENTE**

Braised veal cheek, omelette tagliatelle and seasonal vegetables

SWEET AT YOUR CHOICE

Our tasting menus are thought for the whole table

For any allergies or intolerances you can ask to our staff

STARTERS**TRIS DI STRAPAZZI***

Three mini carbonara fried sticks in different versions:
classic, black truffle and 'nduja sausage

 €12
IL GIOCO DEL CROCCANTE*

Fried spiced egg yolks, meat ball, tempura of cod fish, fried ravioli, tempura of sage and porage

 €16
CACIO E OVA*

Egg and pecorino cheese balls, sautéed in tomato sauce with basil reduction

 €13
MAGNUM PORK *

Pulled pork, crispy cabbage, homemade BBQ sauce and apple chutney

 €16
MARITONZO ALLA VACCINARA

Maritotzo with oxtail, crunchy celery, pecorino cheese and cocoa

 €14
L'UOVO CARBONARO

64° egg, pecorino cream, crispy bacon, croutons

 €15
TONNE' E GIARDINIERA

Veal cooked at low temperature, tuna sauce and home made pickled vegetables

 €16
CA...PORCINO

Cream of porcini mushrooms, potatoes mousse, egg 64°, black truffle

 €17
HOMEMADE BREAD AND SERVICE PER PERSONS
 €2,5
EGGS GAME

Six eggshells filled with different ingredients

 €23

Crodino jelly
Orange yolk
and peanuts

IL BIONDO

Salted
eggnog
Black truffle

SAN BAYLON

Bread
croutons
tuna sauce
Booled quail egg
capers

TONNATO

Pecorino
cream
Courgette
marinated
with wild mint
Hen bottarga

CRACCATO

Burrata
cheese
Salmon
eggs

NON UOVO

Potatoes
cream
Chives
Caviar

IL GUALTIERO**TARTARE AND CAVIAR****SALMONE* D'INVERNO**

Marinated salmon sashimi, vegetable spaghetti, pomegranate gel and toasted hazelnuts, herring roe

 €20
BACIO DI DAMA TARTARE

Three Fassona tartare with horseradish mayonnaise, cream, tuna sauce and salted eggnog with black truffle

 €25
BENEDICT TARTARE

Fassona tartare 160 gr, egg 64°, salt, black pepper, EVO, Hollandaise sauce, porcini mushrooms with porcini mushrooms or black truffle

 €25
CAVIAR TARTARE

Fassona tartare 160 gr., Caviar 10 gr., marinated yolk in prosecco

 €45
PASTA AND SOUP**GNOCCO CARBONARO**

Homemade gnocchi, eggs, pecorino cream and crispy bacon

 €16
MORTAZZA MIA

Ravioli stuffed with mortadella IGP,
parmesan cream and crunchy pistachio

 €19
CACIO E PEPE VA AL MARE

Homemade tonnarelli, Roman pecorino cheese, three peppers with salmon roe, herring, mullet roe and lemon

 €17
LA ZUPPA di NONNA LALLA

Onions soup, egg 64°, gruyere cheese

 €15
POTATO CREAM, ARTICHOKE AND EGG 64 °**PUMPKIN SOUP, CHESTNUT, CRISPY HAZELNUTS AND EGG 64°**

€18

 €18

 €16

OUR SOUPS CAN BE SERVED WITHOUT EGGS

THE CARBONARA LIST

Mezze maniche pasta 110 gr from pastificio Di Gragnano, organic eggs, Campofelice pork cheek, pecorino 100% Cibaria selection, with wild pepper from Madagascar. Our carbonara are served "al dente" in a glass jar to preserve the creaminess. If you prefer the classic plate you can ask our waitstaff.

Thank you



CLASSICA	€15
VIOLA with caramelized red onion	€16
ARANCIONE with mantovana pumpkin and toasted almonds	€16 
VERDE with artichokes	€17
BOSCAIOLA with porcini mushrooms	€18
NERA with black truffle	€18
ROSSO FUOCO with 'nduja sausage and stracciatella cheese	€16
PORPORA with duck's eggs and brest confit and caciocavallo cheese	€17
CARBONARA 1954	€16
Homemade tonnarello with egg, bacon, garlic and gruyere cheese	
CARBOCA	€32
Classic carbonara with goose egg (for 2 people)	

PER CHI NON MANGIA CARNE

PUNTARELLA ROSSA with red prawns* citrus zest and pistachio	€18 
LA CARBONARA CHE NON C'È Homemade curry scented tonnarelli with pumpkin cream, sundried tomatoes, toasted pine nuts, aromatic herbs	€15 

FOR THOSE WHO DON'T EAT MEAT AND FISH

We can make carbonara vegetarian and gluten-free

EGGS AND VEGETABLES

DALL'ORTO BIO Mixed salad, fennel, carrots, tomato, crispy cabbage, walnuts, marinated stewed egg, raspberry vinegar vinaigrette	€15 
PUNTARELLE SALAD, ANCHOVY SAUCE AND HEN BOTTARGA	€11 
ARTICHOKE ROMAN-STYLE WITH PECORINO CREAM AND HEN BOTTARGA	€11 
TORTILLA CON CUORE FONDENTE Potatoes and onions omelette with pecorino cheese cream, pan brioche	€16 
L'OCA INCAVOLATA Goose egg, cabbage, savoy cabbage, purple cabbage, chilli pepper	€17 
ASSOLUTO WITH SEASONAL VEGETABLES Hen eggs sunny side up Duck eggs sunny side up	€12  €14
SUNNY SIDE UP EGGS WITH PORCINI MUSHROOMS	€18 
SUNNY SIDE UP EGGS WITH BLACK TRUFFLE	€18 

MEAT AND FISH

L'ORECCHIA DI ELEFANTE* Veal knot Milanese gr 450, served with mix salad and cherry tomatoes	€30 
GUANCIA FONDENTE Braised veal cheek, omelette tagliatelle and seasonal vegetables	€28 
FARAONA NEL BOSCO Guinea fowl leg stuffed with quail egg, hazelnuts served with pumpkin cream, pomegranate gel and seasonal vegetables	€28 
TURBOT FISH WITH ARTICHOKE AND HOLLAND SAUCE	€27 
IL BACCALA' Low temperature cod fish* with potatoes cream and mullet bottarga	€26 

If you suffer from INTOLERANCES OR ALLERGIES ask for information to the dining room staff. The products marked with * are subjected to rapid blast chilling and stored at a negative temperature of -22 ° as per our HACCP manual. Some raw materials can be frozen at origin according to market availability. We serve microfiltrer drinking water.

DOLCI

TIRAMISÙ DEL LABORATORIO ARTIGIANALE ZUM Traditional tiramisù from our artisan pastry shop ZUM	€8 
LO ZABAIONE Eggnog served with traditional biscuits	€8 
CREME BRULEE	€8 
CAFFE' GOURMET Chocolate cake, coffee and cream ice-cream	€10 
OVOSODO Yogurt mousse, tangerine gel, white chocolate and cocoa ground	€10 
MARITZZUM Homemade marituzzo* with mascarpone cream and coffee gel	€9 

Thank you for visiting EGGS.

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 Candida, 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

Zagreo 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

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

LOMBARDIA

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

TRENTINO ALTO ADIGE

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

FRIULI

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

VENETO

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

EMILIA ROMAGNA

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

LIGURIA

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

TOSCANA

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

LAZIO

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

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

MARCHE

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

ABRUZZO

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

BASILICATA

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

CAMPANIA

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

PUGLIA

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

CALABRIA

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

SICILIA

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

SARDEGNA

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

AUSTRALIA

Tikka Shiraz Grenache 2021 – 13% - Jauma	€42
---	-----

BORDEAUX - FRANCIA

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

BORGOGNA - FRANCIA

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

BEAUJOLAIS -FLEURIE- FRANCIA

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

CORSICA - FRANCIA

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

JURA - FRANCIA

Poulsard Subtil 2022 – 13% - Jerome Arnoux	€40
---	-----

LANGUEDOC-ROUSSILLON – FRANCIA

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

RODANO - FRANCIA

Chateauneuf-du - Pape V. V. 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