

“Ogni gesto, ogni attenzione, ogni dettaglio si unisce per dare vita a un’esperienza che va oltre il piatto”

Con le sue parole la nostra dedica a *Mara Severin* sommelier della quale ricorderemo l’Essenza.



## Bollicine

**Oltrepò pavese mille bolle 2024 – La Piotta** €7  
*Pinot nero*

**Metodo classico Brut 2018 – Menegotti** €9  
*Chardonnay, Corvina*

## Bianchi

**Bianco di Eggs 2024 – Ca’ Liptra** €7  
*Verdicchio*

**Fregellae 2025 – Palazzo Tronconi** €8  
*Capolongo*

## Macerato

**Trebbiarato 2024 – La Femminella** €9  
*Trebbiano toscano*

## Rosato

**Tarà 2025 – Tenuta Cocci Grifoni** €7  
*Merlot*

## Rossi

**Ciallarosso 2022 – Ronchi di Cialla** €10  
*Refosco dal peduncolo rosso, Schioppettino*

**Lo Straniero 2022 – Val delle Corti** €8  
*Sangiovese, Merlot*

## Dolci

**Loupiac 2022 – Chateau de Cranne** €8  
*Muscadelle, Sauvignon gris, Semillon*

**Torion 2021 – Visintini** €7  
*Verduzzo*

## BIRRE ARTIGIANALI

- Birrone Corn Lager Maranea 5,4° 50cl Gluten Free** €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 fino a separare il glutine.*
- Birrone BirrettIPA 6,5° 50cl** €10  
*Birra doppio malto color ambrato, dall'approccio semplice ma estremamente decisa. Gusto amaro e finale molto secco la rendono piacevole e beverina.*
- 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 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!*

## COCKTAILS

- EGGSPRITZ** €10  
*VERMOUTH COCCHI, BITTER STRUCCHI, COCCHI BRUT, SCORZA ARANCIA, ROSMARINO*
- L'AMERICANO** €12  
*VERMOUTH COCCHI, AMARO FORMIDABILE, BITTER STRUCCHI, TONICA, SCORZA ARANCIA*
- NEGRONI PIEMONTESE** €12  
*GIN ENGINE, VERMOUTH COCCHI, BITTER STRUCCHI, 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*



## 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**



## ALTO ADIGE TRENTINO

**Aldo 2018 "Trento" Non dosato** - 13% - Aldo Cobelli €52  
*Chardonnay*

## PIEMONTE

**Parej Brut** 12% - Matteo Fenoglio €46  
*Pinot Nero*

## LOMBARDIA

**Leonardo Dosaggio Zero** -12% - Cascina Maddalena €46  
*Turbiana*

**Oltrepò pavese mille bolle 2024** – 12% - La Piotta €28  
*Pinot nero*

## LAZIO

**Cloe Rosato** 2023 – 12% - Palazzo Tronconi €42  
*Lecinaro*

## VENETO

**Brut** 2018 – 12% - Menegotti €36  
*Chardonnay, Corvina*

**Sotocà** 2024 – 11,5% - Cristina Meggiolaro €30  
*Durello*

## EMILIA ROMAGNA

**La Roseda Brusc Nature** 2019 – 12% - Quarticello €34  
*Lambrusco Salamino*

## CAMPANIA

**Alta Costa Brut** – 12% - Tenuta San Francesco €45  
*Biancazita, Biancatenera*

## CHAMPAGNE – FRANCIA

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

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

## LOIRA – SAUMUR - FRANCIA

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

# BOLLE ANCESTRALI

## PIEMONTE

**Rifol** 2024 – 12,5% - Ezio Cerruti €28  
*Moscato bianco*

## LAZIO

**Coqui** 2024 – 10% - Merumalia €28  
*Bombino*

**Bolle di Grotta** 2021 – 12,5% - La Torretta €28  
*Trebbiano*

**Frusinate** 2024 – 11% - Maria Ernesta Berucci €38  
*Trebbiano giallo, Passerina*

**Gizziello rosato** 2024 – 11,5% - Palazzo Tronconi €32  
*Lecinaro*

## UMBRIA

**Fori Fiori** 2024 – 10% - Marco Merli €34  
*Malvasia Nera*



## ALTO ADIGE TRENTINO

<b>Etza</b> 2023 – 12% - Radoar <i>Muller Thurgau</i>	€32
<b>Nosiola</b> 2019 – 12,5% - Salvetta	€36
<b>Pinot bianco Classico</b> 2023 – 13% - Weigut Leya	€38
<b>Vom Stein</b> 2024 – 13% - Castelfeder <i>Pinot bianco</i>	€32

## PIEMONTE

<b>Derthona Montecitorio</b> 2017 – 14,5% - Vigneti Massa <i>Timorasso</i>	€68
<b>Le Chiusure</b> 2023 – 13% - Favaro <i>Erbaluce di Caluso</i>	€48
<b>Vigna Lirano</b> 2022 – 13,5% - Rivetto <i>Nascetta</i>	€46
<b>Piccolo Derthona</b> 2025 – 12,5% - Vigneti Massa <i>Timorasso</i>	€32
<b>Sto fuori</b> 2025 – 12,5% - Virna Borgogno <i>Timorasso</i>	€32

## LOMBARDIA

<b>Capotesta</b> 2024 – 12,5% - Cascina Maddalena <i>Turbiana</i>	€30
--	-----

## FRIULI

<b>Ribolla gialla</b> 2024 – 12% - Ronchi di Cialla	€32
---	-----

## VENETO

<b>Battistelle Soave Classico</b> 2024 – 12,5% - Le Battistelle <i>Garganega</i>	€32
<b>Garganega</b> 2023 – 13,5% - Tenuta La Ca	€48
<b>Timido</b> 2024 – 12,5% - Corte Bravi <i>Rondinella e Molinara vinificate in bianco</i>	€30
<b>Uva Grigia</b> 2021 – 12% - Tenuta La Ca <i>Pinot grigio</i>	€42

## TOSCANA

<b>Selvabianca</b> 2025 – 13% - Il Colombaio di Santachiara <i>Vernaccia di Sangimignano</i>	€30
<b>Tufobianco</b> 2024 – 13% - Sassotondo <i>Trebbiano, Sauvignon, Greco</i>	€26

## LIGURIA

<b>Colli di Luni</b> 2024 -12,5% - Andrea Spagnoli <i>Vermentino</i>	€32
---	-----

## LAZIO

<b>Ancora</b> 2025 – 12% - Vin Viandante <i>Bombino bianco</i>	€28
<b>Ambra</b> 2025 – 13% - Vigneti Rinelli <i>Trebbiano</i>	€28
<b>Le Nuvole</b> 2024 – 12,5% - Marco Antonelli <i>Malvasia, Trebbiano, Ottonese</i>	€26
<b>Manco n'ettaro</b> 2024 – 12,5% - Colle Cianchetti <i>Maturano, Grechetto</i>	€38
<b>Tellenae</b> 2020 – 13% - Giuliano Stramacci <i>Malvasia puntinata</i>	€36
<b>Tellenae</b> 2021 – 13,5% - Giuliano Stramacci <i>Malvasia puntinata</i>	€34
<b>Uve di confine</b> 2025 – 11% - Podere Puellae <i>Trebbiano, Malvasia, Procanico</i>	€28

## ABRUZZO

<b>Bianchi grilli per la testa</b> 2023 – 13,5% - Torre dei Beati <i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	€38
<b>Le Biberon (1lt)</b> 2022 – 11,5% - Az. Agr. Caprera <i>Trebbiano</i>	€32

## MARCHE

<b>Colle Vecchio</b> 2025 – 14% - Tenuta Cocci Grifoni <i>Pecorino di Offida</i>	€30
<b>Verdicchio Classico Superiore</b> 2024 – 12,5% - La Staffa <i>Verdicchio dei catelli di Jesi</i>	€26

## UMBRIA

<b>Anticello</b> 2024 – 12,5% - Cantina Cenci <i>Grechetto</i>	€28
---	-----

## CAMPANIA

<b>Campi Flegrei</b> 2024 – 12% - La Sibilla <i>Falanghina</i>	€26
<b>Gelsobianco</b> 2024 – 12,5% - Villadora <i>Catalanesca del monte somma</i>	€28
<b>Grande Cuvée Luigi Moio</b> 2020 – 13,5% - Quintodecimo <i>Falanghina, Fiano, Greco</i>	€105
<b>Paone</b> 2021 – 12,5% - Cantina del barone <i>Fiano</i>	€38

## CALABRIA

<b>Refulu</b> 2024 – 12% - Casa Comerci <i>Greco bianco</i>	€36
--	-----

## SICILIA

<b>Muscatedda</b> 2024 – 12% - Marabino <i>Moscato di Noto</i>	€38
<b>Vallée d'Olmè bianco</b> 2024 – 12% - Francesco Loi <i>Catarratto</i>	€30

## SARDEGNA

<b>Barbagia Bianco</b> 2021 – 13% - Vike Vike	€44
<i>Granazza</i>	
<b>Vermentino</b> 2024 – 12,5% - Gibadda	€30
<b>Bianco Colli del Limbara</b> 2022 – 13% - Davitha	€44
<i>Vermentino e Moscato</i>	

## AUSTRIA

<b>Gruner Veltliner Strasser Weinberge Ris.</b> 2021 – 13,5% - Arndorfer	€36
--	-----

## PACHERENC du Vic Bilh - FRANCIA

<b>Odè d'Aydie</b> 2023 – 14% - Chateau d'Aydie Famille Laplace	€36
<i>Gros Manseng, Petit Manseng</i>	

## LOIRA – FRANCIA

<b>Coulée de Serrant</b> 2017 – 15% - Nicolas Joly	€110
<i>Chenin blanc</i>	

<b>La Vinoterie Anjou</b> 2024 – 11% - La Guimardiere	€38
<i>Chenin</i>	

<b>Pouilly Fumé Dom. des Berthiers</b> 2022 – 13% - J.C. Dagueneau	€44
<i>Sauvignon blanc</i>	

<b>Sancerre</b> 2023 – 13% - Domaine du Carrou	€54
<i>Sauvignon blanc</i>	

<b>Sauvignon</b> 2021 – 12% - Les Jardins de Theseis	€50
--	-----

## BORGOGNA – FRANCIA

<b>Bourgogne Aligoté</b> 2022 – 12% - Sylvan Pataille	€46
<i>Aligoté</i>	

<b>Bourgogne</b> 2022 – 12,5% - Vincent Latour	€54
<i>Chardonnay</i>	

<b>Macon-Villages</b> 2023 – 13,5% - Domaine de La Verpaille	€40
<i>Chardonnay</i>	

## COTES DU JURA - FRANCIA

<b>Arbois Le Glanon</b> 2023 – 13,5% - Fruitiere Vinicole Pupillin	€52
<i>Savagnin</i>	

## ALSAZIA - FRANCIA

<b>Riesling Grand Cru Vorbourg</b> 2018 – 12,5% - Pierre Frick	€52
--	-----

## MOSELLA – GERMANIA

<b>Bernkasteler Badstube Kabinett Feinherb</b> 2010 – 9.5% - Franz Dahm	€42
<i>Riesling Kabinett</i>	

<b>Blauschiefer</b> 2021 – 11% - Stein	€40
<i>Riesling Trocken</i>	

## SPAGNA

<b>Cartoixa</b> 2016 -13,5% - Terroir au Limit	€53
<i>Garnacha</i>	

## GALIZIA - SPAGNA

<b>Rias Baixas</b> 2022 -12,5% -Bodegas Albamar	€40
<i>Albarino</i>	

# MACERATI - ORANGE

## TRENTINO ALTO ADIGE

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

## FRIULI VENEZIA GIULIA

**Friulano** 2022 – 15% - Ronco Severo €55

**Friulano** 2023 – 12,5% - La Duline €58

**Malvasia Istriana** 2021 – 14,5% - Damijan Podversic €72

## LIGURIA

**Cinqueterre** 2016 – 13% - Az Agr Campogrande €40  
*Bosco, Albarola*

**Telemaco** 2018 – 12,5% - Az Agr Campogrande €58  
*Bosco, Albarola*

## TOSCANA

**Cocciopesto** 2020 – 13,5% - La Biagiola €40  
*Vermentino di maremma*

**Sauvignon blanc** 2022 – 13% Az Agr Camiliano €42

## LAZIO

**Maddalena** 2022 – 13,5% - Alberto Giacobbe €30  
*Passerina del frusinate*

**Trebbiarato** 2024 – 13% - La Femminella €36  
*Trebbiano toscano*

**Uattan** 2024 – 12,5% - Merumalia €28  
*Malvasia del lazio e Bombino*

## UMBRIA

**Arneto** 2022 – 11,5% - Tenuta Bellafonte €40  
*Trebbiano Spoletino*

**Funnuluia** 2024 – 12,5% - Eraldo Dentici €40  
*Trebbiano*

## CAMPANIA

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

## SICILIA

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



## VENETO

**Chieto** 2025 – 12,5% - Tenuta La Ca €28  
*Corvina, Rondinella, Corvinone*

## TOSCANA

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

## LAZIO

**Rosa Crepante** 2024 – 12 % - Podere Puellae €34  
*Sangiovese, Grechetto rosso, Cilieggiolo ed altri autoctoni*

## MARCHE

**Euphoria** 2024 – 13% - La Staffa €26  
*Montepulciano*

**Rosato di Rotoscio** 2021 – 12,5% - Colle Onorato €34  
*Montepulciano. Syrah, Merlot, Lacrima*

**Tarà** 2025 – 12% - Tenuta Cocci Grifoni €28  
*Merlot*

## CALABRIA

**Cirò rosato** 2023 – 13,5% - Cerminara €34  
*Gaglioppo*

## SICILIA

**Alnus Contrada Muganazzi** 2024 – 12,5% - I Custodi dell'Etna €34  
*Nerello mascalese e cappuccio*

**Rosanera** 2024 – 12,5% - Marabino €28  
*Nero d'Avola*

## SARDEGNA

**Nathavi** 2023 – 13% - Davitha €36  
*Caricagiola, Pascale*



## PIEMONTE

<b>Barbaresco</b> 2022 – 14,5% - Cortese <i>Nebbiolo</i>	€64
<b>Barolo Serralunga d'Alba</b> 2020 – 14,5% - Rivetto <i>Nebbiolo</i>	€90
<b>Barolo. Bricco Boschis</b> 2020 – 14,5% - Cavallotto <i>Nebbiolo</i>	€120
<b>Carema Sumie</b> 2020 – 14% Muraje <i>Nebbiolo, Neyret, Pignet, Ner d'Ala</i>	€68
<b>Drago</b> 2023 – 13,5% Poderi Colla <i>Nebbiolo</i>	€34
<b>Fara "Barton"</b> 2020 – 13% Boniperti Gilberto <i>Nebbiolo, Vespolina</i>	€50
<b>Langhe Nebbiolo</b> 2023 – 14% - Scarsello	€44
<b>Lasu'</b> 2022 – 12% - Muraje <i>Nebbiolo, Neyret, Pignet e Nero d'Alba</i>	€48
<b>Munaloss</b> 2024 – 12,5% - Muraje <i>Nebbiolo, Prunent e Croatina</i>	€26
<b>Nizza</b> 2021 – 14,5% - Az Agricola Sette <i>Barbera da Vigna di 60 anni</i>	€48
<b>Tre passi avanti</b> 2021 – 13,5% - Cascina Gentile <i>Dolcetto di Ovada</i>	€30
<b>Trun</b> 2009 – 13,5% - Garella <i>Croatina</i>	€38

## LOMBARDIA

<b>La Mossa</b> 2018 – 13,5% - Marco Triacca <i>Chiavennasca (Nebbiolo)</i>	€40
<b>Sforzato di Valtellina Ronco del Picchio</b> 2021– 15% - Sandro Fay <i>Chiavennasca (Nebbiolo)</i>	€86

## TRENTINO ALTO ADIGE

<b>Granato</b> 2021 – 13% - Elisabetta Foradori <i>Teroldego</i>	€80
<b>Marzemino</b> 2024 – 13% - Battistotti	€26
<b>Portico rosso</b> 2019 – 14% - Vignaiolo Fanti <i>Teroldego</i>	€44

## FRIULI

<b>Ciallarosso</b> 2022– 12,5% - Ronchi di Cialla <i>Refosco dal peduncolo, Schioppettino</i>	€40
<b>Pinot nero</b> 2018 – 13% - Bressan	€70
<b>Schioppettino</b> 2019 – 13% - Bressan <i>Ribolla nera</i>	€72
<b>Serious</b> 2021 – 13% - Villa Job <i>Refosco dal peduncolo rosso</i>	€36

## VENETO

**Dritto** 2024 – 11,5% - Tenuta La Ca €30

*Corvina, Rondinella*

**Turchetta** 2021 – 13,5% - Carezzabella €26

## EMILIA ROMAGNA

**Le Lucciole Riserva** 2020 – 14% - Chiara Condello €75

*Sangiovese di Romagna*

## TOSCANA

**Bakkanali rosso** 2024 – 13% - Az Agr Bakkanali €48

*Sangiovese*

**Brunello di Montalcino** 2020 – 14% - Patrizia Cencioni €76

*Sangiovese*

**Chianti Classico** 2022 – 14% Monteraponi €50

*Sangiovese, Canaiolo*

**Chianti Classico** 2023 – 13,5% Tenuta di Carleone €48

*Sangiovese*

**Chianti Classico** 2021 – 14% Val delle Corti €46

*Sangiovese*

**Foglia Tonda** 2021 – 13% Sequerciani €48

*Foglia Tonda*

**K Monte Amiata** 2024 – 13% Az Agr Bakkanali €30

*Sangiovese*

**Lo Straniero** 2022 – 14% - Val delle Corti €30

*Sangiovese, Merlot*

**Marino** 2023 – 13% - Casagori €36

*Ciliegiolo*

**Mediterraneo** 2024 – 12% - Antonio Camillo €26

*Ciliegiolo, Carignano, Grenache*

**Pinot Nero** 2022 – 13,5% - Podere della Civettaja €62

**Syrah** 2021 – 13,5% - Agricola 45 €48

## LAZIO

**Bosco** 2025 – 13% - Vigneti Rinelli €28

*Cesanese di Affile*

**Fresco** 2024 – 13,5% - Antonelli Marco €26

*Cesanese di Olevano romano*

**Lago** 2024 – 12,5 % - Podere Puellae €28

*Sangiovese, Grechetto rosso, Ciliegiolo ed altri autoctoni*

**Rosso** 2020 – 12% - Podere Orto €56

*Grechetto rosso e Sangiovese*

**Tyto** 2024 – 13,5 % - Marco Antonelli €32

*Cesanese di Olevano romano*

**Veniero** 2024 – 14% - Tomei €35

*Cesanese*

**Zi'tore** 2024 – 13% - Palazzo Tronconi €34

*Lecinaro*

## MARCHE

**Vigna Messieri rosso piceno** 2022 – 14% - Tenuta Ciocci Grifoni €38

*Montepulciano, Sangiovese*

## CAMPANIA

**Ognostrò** 2021 – 14,5 %- Marco Tinessa €63

*Aglianico*

## CALABRIA

**Nanà** 2024 – 14% - Ceraudo €36  
*Gaglioppo, Magliocco*

## SICILIA

**Il Frappato** 2022 – 12.5% - Arianna Occhipinti €52

**Pistus Etna rosso** 2024 – 13 % - Custodi dell'Etna €36  
*Nerello Mascalese, Nerello cappuccio*

**Vallée d'Olmè rosso** 2024 – 12 % - Francesco Loi €30  
*Perricone*

## SARDEGNA

**Rosso** 2022 – 12,5% - Davitha €38  
*Caricagiola, Pascale*

## AUSTRALIA

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

## BORGOGNA – FRANCIA

**Bourgogne Les Rouquins** 2022 – 10.5% - Vini Viti Vinci €52  
*Pinot nero*

**Santenay** 2017 – 13% - Pierre Bourée €62  
*Pinot nero*

## LANGUEDOC- ROUSSILLON – FRANCIA

**Le Petit Dernier** 2024 –13,5% - Dom. Poudroux €30  
*Grenache noir*

**Licence III** 2021 – 13% - Domaine de La Garance €32  
*Grenache*

## LOIRA – FRANCIA

**Cheverny** 23 –12% - Dom. Le Portail €30  
*Pinot nero, Gamay*

## RODANO – FRANCIA

**Chateauneuf-du - Pape V. V.** 2017 –14,5% - Dom. de Villeneuve €64  
*Syrah, Mourvedre, Grenache, Cinsault, Clairette*

**Crozes-Hermitage** 2024 – 13% - Yann Chave €54  
*Syrah*

**Tradition Cote du Rhone** 2024 – 13% - Roche Audran €26  
*Grenache, Carignan, Syrah*

## CAHORS – FRANCIA

**Cahors** 2023 – 14% - Clos de Gamot €36  
*Malbec*

## SPAGNA – ARAGONA

**San Valero old wine** 2024 – 14% - San Valero €30  
*Garnacha*

# MAGNUM

## BIANCHI

<b>Alborea</b> 2017 – 13% - Casale Certosa <i>Grechetto, Malvasia</i>	€65
<b>Capotesta</b> 2024 – 12,5% - Cascina Maddalena <i>Turbiana</i>	€70
<b>Ciallabianco</b> 2013 – 12,5% - Ronchi di Cialla <i>Ribolla gialla, Verduzzo, Picolit</i>	€150

## ROSSI

<b>Barolo Marcenasco</b> 2020 – 14% - Ratti <i>Nebbiolo</i>	€130
<b>Barolo</b> 2013 – 14% - Oddero <i>Nebbiolo</i>	€260
<b>Glen</b> 2023 – 13,5% - Castelfeder <i>Pinot nero</i>	€110
<b>Kosmos</b> 2014 – 13,5% - Marco Antonelli <i>Cesanese</i>	€110
<b>Valpolicella Ripasso</b> 2018 – 14% - Secondo Marco <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara</i>	€140

## VINI DOLCI

<b>Barolo Chinato</b> – 16,5% - Cocchi <i>Nebbiolo</i>	€44
<b>Hira 2021 Passito</b> – 13 % - Colosi <i>Moscato bianco</i>	€36
<b>Loupiac 2022</b> – 13,5 % - Chateau de Cranne <i>Muscadelle, Sauvignon gris, Semillon</i>	€40
<b>Malvasia delle Lipari 2023</b> – 12,5 % - Hauner <i>Malvasia e Corinto nero</i>	€48
<b>Torion 2021</b> – 11,5% - Visintini <i>Verduzzo</i>	€34

# AMARI E DISTILLATI

## Amari

Formidabile ... artigianale romano	€6
Jefferson, amaro importante dal 1971	€6
Dopo lavoro ... esercizio da bere	€6
La Brigantessa, amaro d'erbe	€6
Mirto rosso – Silvio Carta	€6
Liquore al Bergamotto – Spina Santa	€6

## Vermouth

Vermouth Storico - Cocchi	€5
---------------------------	----

## Grappe

Grappa Berta Villa prato Giovane bianca	€7
Grappa Berta Villa prato Invecchiata ambrata	€7

## 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
---------------------	----

## Rhum

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

## Gin

Engine	€8
--------	----

## Mezcal

Single village Vida Mezcal Del Maguey	€7
---------------------------------------	----

## BEVANDE ANALCOLICHE



Acqua microfiltrata	€2,5
Acqua minerale Panna 75cl / San Pellegrino 75cl	€4
Coca Cola / Zero 33 cl	€4,5
Acqua Tonica	€4
Ginger beer	€4
Caffè	€2,5
Caffè Decaffeinato	€3
Caffè Americano	€3
Orzo / Ginseng	€3
Cappuccino	€4
Caffè Doppio	€4,5
Tè e tisane	€5