

Alla Mescita / Wine by the Glass

Bollicine / Sparkling

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut "San Fermo" – Bellenda Veneto (Glera)	€ 7,00
Franciacorta Brut – Gatti Lombardia (Chardonnay)	€ 9,00
Champagne "Brut – Premiere" – Louis Roederer Remis France (Pinot nero, Chardonnay, Pinot Meunier)	€ 17,00

Bianchi / Whites

Follia Piana dei Castelli Lazio 2014 (Sauvignon blanc)	€ 7,00
Bio Beta Delta – Alois Lageder Alto Adige 2016 (Pinot Grigio, Chardonnay)	€ 7,00
Pinot Bianco – Schioppetto Friuli 2015	€ 8,00
Bio Lowengang – Alois Lageder Alto Adige (Chardonnay)	€ 15,00

Rossi / Reds

Bio "Il Ghizzano" – Tenuta di Ghizzano Toscana 2015 (Sangiovese, Merlot)	€ 6,00
Merlot - Schioppetto Friuli 2013	€ 8,00
Bio Mimuet – Alois Lageder Alto Adige 2014 (Pinot Nero)	€ 10,00
Brunello di Montalcino – Campo Giovanni	€ 12,00

Toscana 2011 (Sangiovese)

Bollicine / Sparkling Wines

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut "San Fermo" – Bellenda Veneto (Glera)	€ 25,00
Valdobbiadene Superiore Cartizze dry – Ruggeri S.A. Veneto (Glera)	€ 30,00
Franciacorta Brut - Gatti Lombardia (Chardonnay)	€ 34,00
Trento Brut "Perlè" – Ferrari Trentino (Chardonnay)	€ 45,00
Franciacorta Brut "Prestige" – Cà del Bosco Lombardia (Chardonnay)	€ 48,00
Franciacorta Rosè – Gatti Lombardia 2011 (Pinot nero – Chardonnay)	€ 50,00
Champagne Rosè "Première Cuvee" – Bruno Paillard Reims – Francia (Pinot nero, Chardonnay, Pinot Meunier)	€ 74,00
Champagne Brut Billecart Salmon Merel Sur Ay – Francia (Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier)	€ 75,00
Champagne Rosè – R&L Legras – Jacquesson Chouilly – Francia (Pinot nero, Chardonnay)	€ 80,00
Champagne Brut "Premiere" – Louis Roederer Reims – Francia (Pinot nero, Chardonnay, Pinot Meunier)	€ 85,00
Champagne Brut "740" – Jacquesson Dizy – Francia Pinot nero, Chardonnay, Pinot Meunier)	€ 89,00
Champagne – Blancs de blancs – Ruinart Reims – Francia (Chardonnay)	€ 115,00

Bianchi Aromatici / Aromatic Whites

A.A. Moscato Giallo – Cantina di Bolzano Alto Adige Doc 2016	€ 20,00
Follia – Piana dei Castelli Lazio 2014 (Sauvignon Blanc)	€ 24,00
A.A. Sauvignon “Mock” – Cantine Bolzano Alto Adige 2016	€ 25,00
Pecorino – Tiberio Abruzzo 2016	€ 28,00
Bio Beta Delta – Alois Lageder Alto Adige 2015 (Pinot Grigio, Chardonnay)	€ 30,00
Friulano – Schiopetto Friuli 2015 (Tocai)	€ 32,00
Malvasia – Kante Friuli Venezia Giulia	€ 36,00
Gewurtztraminer “Sanct Valentin” – St. Michael Eppan Alto Adige 2016	€ 45,00
AC Sancerre “Clos du Roy” – Pascal Jolivet Chouilly – Francia 2013 (Pinot nero, Chardonnay)	€ 64,00

Bianchi Freschi / Crispy and Zesty Whites

Bio Capolemole – Carpineti Lazio 2016 (Bellone)	€ 22,00
Bio Frascati Superiore “Abelos” Lazio 2016 (Malvasia bianca puntinata, Bellone, Bombino)	€ 24,00
Riviera Ligure di Ponente “Pigato” – Terre Bianche Lombardia (Chardonnay)	€ 26,00
Bio Colli Aprutini Passerina “12.1” – Terraviva Abruzzo 2015	€ 26,00
“Alta Mora” – Cusumano Sicilia 2016 (Carricante, Cataratto)	€ 28,00
Colli Tortonesi Timorasso “Derthona” – La Colombara Piemonte 2015	€ 29,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva “Utopia” Montecappone Marche 2012	€ 30,00
Pinot Bianco – Schiopetto Friuli 2015	€ 32,00
A.A. Sauvignon “Sanct Valentin” – St. Michael Eppan Alto Adige 2015	€ 40,00
AC Chablis – Bernard Defaix Borgogna – Francia 2015 (Chardonnay)	€ 38,00
AC Pouilly Fumè 2015 – Ladoucette Valle della Loira – Francia 2011 (Sauvignon)	€ 50,00
Pouilly Fuissé Borgogna – Francia 2014 (Chardonnay)	€ 55,00

Bianchi Intensi / Rich Wines

Bio “Alborea” – Casale Certosa Lazio 2015	€ 22,00
Fiano Campania “Paone” – Cantina del Barone Campania 2014	€ 28,00
Soave Classico “Vigneti di Foscario” – Inama Veneto 2015 (Garganega)	€ 30,00
Bio Chardonnay Castel del Monte “Pietrabbianca” – Tormaresca Puglia 2015	€ 34,00
Friuli Isonzo Sauvignon “Picol” – Lis Neris Friuli Venezia Giulia 2014	€ 36,00
A.A. Chardonnay “Sanct Valentin” – St. Michael Eppan Alto Adige 2015	€ 40,00
A.A. “Stoan” – Tramin Alto Adige 2014 (Chardonnay)	€ 42,00
Cervaro Della Sala – Castello Della Sala (Antinori) Umbria 2015 (Chardonnay, Grechetto)	€ 70,00
Vintage Tunina Friuli Venezia Giulia 2014 (Chardonnay, Sauvignon Blanc)	€ 75,00
Lowegang – Alois Lageder Alto Adige 2014 (Chardonnay)	€ 80,00
Langhe Chardonnay “Rossj-Bass” – Gaja Piemonte 2015	€ 90,00

Rosè

Cerasuolo d'Abruzzo – Cataldi Madonna Abruzzo 2016	€ 22,00
Cerasuolo d'Abruzzo “Le Cince” – De Fermo Abruzzo 2015	€ 30,00

Rossi Fragranti / Fragrant Reds

Cesanese Olevano “Silene” – Ciolli Lazio 2015	€ 24,00
Sangiovese Toscana – I Botri di Ghiaccio Forte Toscana 2014	€ 24,00
Lambrusco di Sorbara secco “Vigna del Cristo” Cavicchioli Emilia Romagna 2015	€ 24,00
Rossese di Dolceacqua – Terre Bianche Liguria 2015	€ 28,00
Sicilia Rosso “S.P.68” – Occhipinti Sicilia 2016 (Nero d’Avola, Frappato)	€ 32,00
Bio A.A. Pinot Nero – Franz Haas Alto Adige 2014	€ 48,00
Langhe Dolcetto “Cremes” – Gaja Piemonte 2015	€ 52,00

Rossi di Media Struttura / Textured Reds

Negramaro Salento “Marù” – Castello Monaci Puglia 2015	€ 20,00
Anagni “Schiaffo” – Colacicchi Lazio 2015 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cesanese)	€ 22,00
Bio Montepulciano d’Abruzzo “Luì” – Terraviva Abruzzo 2013	€ 26,00
Cesanese di Affile “Cisinianum” – Formigoni Lazio 2015	€ 26,00
A.A. Lagrein “Perl” – Cantina Bolzano Alto Adige 2015	€ 28,00
Barbera d’Asti “Cà di Pian” – La Spinetta Piemonte 2012	€ 34,00
Valpolicella Ripasso Classico sup. “Arusnatico” – Cubi Veneto 2013 (Corvina, Rondinella, Molinara)	€ 38,00
Etna Rosso “Arcuria” – Graci Sicilia 2014 (Nerello Mascalese)	€ 52,00
Nebbiolo d’Alba “Val Maggiore” Sandrone Piemonte 2013	€ 55,00

Rossi Strutturati / Full Bodied Reds

Aglianico del Vulture – Basilisco Basilicata 2009	€ 42,00
Brunello di Montalcino – Campo Giovanni Toscana 2011 (Sangiovese grosso)	€ 45,00
Primitivo di Manduria “Raccontami” – Vespa Puglia 2014	€ 50,00
Irpinia Aglianico “Terra d’Eclano” – Quintodecimo Campania 2014	€ 54,00
Amarone della Valpolicella – Zenato Veneto 2012 (Corvina, Rondinella, Molinara)	€ 62,00
Carignano del Sulcis Sup. Terre Brune – Santadi Sardegna 2012 (Carignano, Bovaleddu)	€ 68,00
Barbaresco “Ronchi” – Albino Rocca Piemonte 2013 (Nebbiolo, Michet, Lampia)	€ 68,00
Etna Rosso “IL Musmeci” – Tenuta di Fessina Sicilia 2010 (Nerello Mascalese)	€ 70,00
“Fontalloro” – Felsina Toscana 2010 (Sangiovese)	€ 70,00
Barolo “Saramassa” – Marchesi di Barolo Piemonte 2011 (Nebbiolo, Michet, Lampia, Rosè)	€ 78,00
Barolo “Bricco Boschis” – Cavallotto Piemonte 2011 (Nebbiolo, Michet, Lampia, Rose)	€ 89,00

Brunello di Montalcino – Le Potazzine Toscana 2011 (Sangiovese Grosso)	€ 90,00
Brunello Di Montalcino “Luce” – Frescobaldi Toscana 2010 (Sangiovese grosso)	€ 170,00
Bolgheri Superiore “Guado al Tasso” – Antinori Toscana 2013 (Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot)	€ 180,00

Vini Dolci / Sweet Wines

Moscato d’ Asti “Ca D’ Gal” – Lumine Piemonte 2015	€ 6,00 24,00
Colli orientali del Friuli Verduzzo – Colutta Friuli Venezia Giulia 2012	€ 8,00 38,00
Aphrodisium – Casale del Giglio Lazio 2014 (Petit Mansegne, Greco, Fiano)	€ 8,00 54,00
Muffato della Sala – Castello Della Sala, Antinori Umbria (Sauvignon, Grechetto, Traminer, Riesling)	€ 11,00 62,00
Passito di Pantelleria “Ben Rye” – Donna Fugata Sicilia 2012 Zibibbo	€ 10,00 78,00

