



PER LA SICUREZZA DI TUTTI  
SUL VOSTRO SMARTPHONE

# IL NOSTRO MENÙ

EXECUTIVE CHEF GIANNI TANCREDI  
CHEF DE CUISINE PAOLO BODINI  
CHEF OSCAR DE PAOLI  
CHEF LUCA CARRUBBINO

# PRIMA DI INIZIARE

## COCKTAIL LIST

### **POLI TONI**

Poli Vaca Mora, due gocce di orange bitter, acqua brillante a parte.

€ 11.00

### **G&T BY THE LAKE**

Rivo foraged gin e acqua brillante a parte.

€ 13.00

### **MITO FROM THE BARRELL**

Classico Milano Torino invecchiato qualche settimana in botte di ciliegio.

€ 10.00

### **SMOKED MULE**

Twist del famoso Moscow Mule con mexcal Amores, nettare d'agave puro, succo di lime e top di ginger beer.

€ 12.00

### **SPRITZ**

Il più tradizionale aperitivo italiano: Aperol, Valdobbiadone Prosecco e seltz.

€ 8.00



# M A N G E R E I

## ANTIPASTI

Insalatona fiorita con finocchi crudi, pomodorini, olivelle, semi di zucca, dressing all'aceto di riso, miele, sale speziato e senape di Digione.

**Salad with fennel, little tomatoes, olives, pumpkin seeds, rice vinegar dressing, honey, spiced salt and Dijon mustard.**

€ 14.00

(allergeni: 8, 10, vegetariano, \*gluten free)

Crostone di pane al grano duro con burratina pugliese biologica, crema di melanzane viola arrostate, basilico e pomodorini canditi.

**Bread with biological burrata cheese from Puglia, roasted purple aubergines cream, basil and confit tomatoes.**

€ 15.00

(allergeni: 1, 7, vegetariano)

Crème brûlée al Castelmagno con funghi di sottobosco e castagne.

**Castelmagno cheese crème brûlée with mushrooms and chestnuts.**

€ 16.00

(allergeni: 3, 7, 8, \*gluten free)

Tortino di zucchine con patate al pomodoro secco, olivelle e timo su emulsione di pomodoro crudo al basilico.

**Zucchini and potatoes flan with dry tomatoes, black olives and thyme on tomatoes and basil emulsion.**

€ 14.00

(allergeni: vegano, \*gluten free)

Carpaccio di manzo marinato con ricottina di bufala, perle al balsamico, noci e chicchi di melograno.

**Marinated beef carpaccio with buffalo ricotta cheese, balsamic vinegar, walnuts and pomegranate grains.**

€ 16.00

(allergeni: 7, 8, \*gluten free)

\* rischio di contaminazione // contamination risk

\*\* prodotto surgelato all'origine // frozen

\*\*\* fatti in casa e abbattuti al momento // homemade and frozen

coperto a persona // cover charge € 3.00

# PRIMI

\*\*\* Ravioli a mezzaluna ricotta e limone mantecati con rosette di broccoli, pomodori secchi e olivelle.

**Ricotta and lemon ravioli pasta with broccoli, dried tomatoes and olives.**

€ 16.00

(allergeni: 1, 3, 7, vegetariano)

\*\*\* Gnocchetti di patate e zucca su fondutina al Parmigiano, mostarda di mele Cotogne e briciole di amaretti.

**Potato and pumpkin gnocchi on parmesan fondue, apple mustard and amaretti crumbs.**

€ 16.00

(allergeni: 1, 3, 7, 8, 10, vegetariano)

Zuppa di lenticchie di Castelluccio IGP e crema al tartufo.

**Castelluccio IGP lentil soup and truffle cream.**

€ 10.00

(allergeni: 8, 9, vegano)

Tagliatelle fresche con ragù d'anatra a punta di coltello e piccole verdure.

**Tagliatelle with duck ragù and small vegetables.**

€ 18.00

(allergeni: 1, 3, 7, 9)

\* rischio di contaminazione // contamination risk

\*\* prodotto surgelato all'origine // frozen

\*\*\* fatti in casa e abbattuti al momento // homemade and frozen

coperto a persona // cover charge € 3.00

## SECONDI

500gr. di costata Black Angus irlandese con patate al cartoccio, burro aromatico, verdure grigliate e panna acida della Normandia.

**500gr. of Irish Black Angus entrecôte with potatoes, flavoured butter, grill vegetables and Normandia's creme fraiche.**

€ 29.00

(allergeni: 7, \*gluten free)

Alette di pollo marinate alla senape di Digione, erbe di Provenza e miele di Acacia con patate al cartoccio e salsa Bagnet ross.

**Chicken wings marinated in Dijon mustard, aromatic herbs and honey with roasted potatoes and Bagnet ross sauce.**

€ 14.00

(allergeni: 7, 10, \*gluten free)

Costine di suino marinate con salsa BBQ ed erbe aromatiche, cotte a bassa temperatura accompagnate con patate arrostiti, patate dolci e salsa BBQ.

**Rack of pork ribs with BBQ sauce, aromatic herbs, roasted potatoes, sweet potatoes and BBQ sauce.**

€ 18.00

(allergeni: 7, 8, 9, 10, 12, \*gluten free)

Scamone d'agnello Nature's meadow bio marinato al timo con patate arrosto, patate dolci e salsa chimicurry alla menta.

**Lamb scamone meat Nature's meadow bio, marinated by thyme with roasted potatoes, sweet potatoes and mint chimicurry sauce.**

€ 20.00

(allergeni: 7, \*gluten free)

Doppio spiedo d'anatra zucca e funghi con riduzione al melograno e miele d'acacia.

**Double skewer of duck, pumpkin and mushrooms with pomegranate reduction and acacia honey.**

€ 22.00

(allergeni: \*gluten free)

Gran mix di verdure grigliate con tomino.

**Mix of vegetables and tomino cheese.**

€ 16.00

(allergeni: 7, vegetariano, \*gluten free)

\* rischio di contaminazione // contamination risk

\*\* prodotto surgelato all'origine // freezed

\*\*\* fatti in casa e abbattuti al momento // homemade and freezed

coperto a persona // cover charge € 3.00

## DOLCI

Tiramisù classico al mascarpone e caffè. € 7.00  
**Home made classic tiramisù.**  
(allergeni: 1, 3, 7)

La miscela aromatizzata agli agrumi e cannella con salsa vaniglia. € 7.00  
**Miscia, traditional cake made with walnuts, raisin, apples and pears.**  
(allergeni: 1, 3, 7, 8)

Cheesecake di ricotta di bufala aromatizzata all'arancia e salsa lamponi. € 7.00  
**Cheesecake flavored with orange and raspberry sauce.**  
(allergeni: 1, 3, 7)

Panna cotta al marron glacé con salsa di cachi e crumble al cacao. € 7.00  
**Panna cotta with marron glacé with persimmon sauce and cocoa crumble.**  
(allergeni: 7, 8)

## DETOX

€ 6.00 **THÈ NERO DEL RUANDA BIO**  
Particolare thè nero a foglia intera proveniente dalle montagne settentrionali del Ruanda. Intenso, fruttato e con note di caramello.  
**Particular black leaf tea from the mountains of Northern Rwanda. Intense, fruity and with caramel notes.**

€ 6.00 **APRICOT OOLONG**  
Magnifico thè raccolto in autunno arricchito da albicocca e boccioli di rosa.  
**Magnificent tea harvested in the autumn enriched from apricot and rosebuds.**

€ 6.00 **THÈ NERO MASALA CHAI**  
Thè nero speziato con anice, cannella, zenzero, pepe nero, chiodi di garofalo, radice di cicoria e cardamomo.  
**Spiced black tea with anise, cinnamon, ginger, black pepper, cloves, chicory root and cardamom.**

€ 6.00 **TISANA NINNA NANNA**  
Tisana rilassante con camomilla, rosa canina, mela, verbena, ribes nero, tiglio e fiordaliso, perfetta per la digestione.  
**Relaxing herbal tea with chamomile, rose, apple, verbena, black currant, linden and cornflower.**

\* rischio di contaminazione // contamination risk

\*\* prodotto surgelato all'origine // freezed

\*\*\* fatti in casa e abbattuti al momento // homemade and freezed

coperto a persona // cover charge € 3.00

# SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
  - b) maltodestrine a base di grano (1);
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

# FOOD INGREDIENTS THAT MUST BE DECLARED AS ALLERGENS IN THE EU

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except:
  - a) wheat based glucose syrups including dextrose
  - b) wheat based maltodextrins
  - c) glucose syrups based on barley
  - d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof, except:
  - a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations
  - b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof, except:
  - a) fully refined soybean oil and fat
  - b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources
  - c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources
  - d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources
7. Milk and products thereof (including lactose), except:
  - a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
  - b) lactitol
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof

# SORSEGGIO

*I nostri Grandi vini  
al Bicchiere*



## CON SISTEMA CORAVIN

<b>Barbaresco Basarin Riserva 2013, DOCG</b> Adriano Marco e Vittorio, Piemonte <i>Nebbiolo</i>	€ 18,00	€ 60,00	<b>Turriga Isola dei Nuraghi 2015, IGT</b> Argiolas, Sardegna <i>Cannonau, Carignano, Bovale Sardo e Malvasia nera</i>	€ 30,00	€ 120,00
<b>Cervaro della Sala 2017, IGT</b> Castello della Sala, Marchesi Antinori, Umbria <i>Chardonnay, Grechetto</i>	€ 25,00	€ 90,00	<b>Brunello di Montalcino Vigna di Pianrosso 2012, DOCG</b> Ciacci Piccolomini d'Aragona, Toscana <i>Sangiovese Grosso</i>	€ 40,00	€ 160,00
<b>Amarone Vigneto Monte Sant'Urbano 2015, DOCG</b> Speri, Veneto <i>Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara</i>	€ 25,00	€ 90,00	<b>Sassicaia Bolgheri 2017, DOC</b> Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana <i>Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc</i>	€ 50,00	€ 200,00
<b>Amarone Vigneto Monte Sant'Urbano 2004, DOCG</b> Speri, Veneto <i>Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara</i>	€ 45,00	€ 180,00	<b>Sassicaia Bolgheri 2016, DOC</b> Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana <i>Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc</i>	€ 80,00	€ 350,00
<b>Château Clarke 1999, ALMC</b> Baron Edmond De Rothschild, Lisrac-Medoc, Bordeaux <i>Merlot e Cabernet Sauvignon</i>	€ 25,00	€ 96,00	<b>Sassicaia Bolgheri 2013, DOC</b> Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana <i>Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc</i>	€ 380,00	
<b>Dam a Tra' Sforzato di Valtellina 2011</b> Vini dei Giop, Lombardia Bottiglie prodotte n°1330 <i>Nebbiolo</i>	€ 28,00	€ 118,00	<b>Sassicaia Bolgheri 2015, DOC</b> Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana <i>Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc</i>	€ 450,00	



**NEBBIOLO, CHIAVENNASCA**

Rosso di Valtellina 2018, DOC Boffalora, Lombardia	€ 24,00	
Nebbiolo Langhe 2018, DOC Adriano, Piemonte	€ 26,00	
Inferno Valtellina Superiore 2017, DOCG Rainoldi, Lombardia	€ 29,00	
Nebbiolo Langhe 2017, DOC Fratelli Ferrero, selezionato da Incanto, Piemonte	€ 30,00	
Sassella Valtellina Superiore 2017, DOCG Rainoldi, Lombardia	€ 33,00	
Valtellina Superiore 2014, DOCG Marco Triacca, Lombardia	€ 7,00 € 34,00	
Nebbiolo Roero 2016, DOCG Matteo Correggia, Piemonte	€ 38,00	
Sforzato di Valtellina 2013, DOCG Marco Triacca, Lombardia	€ 49,00	
Barolo 2013, DOCG Fratelli Ferrero, selezionato da Incanto, Piemonte	€ 50,00	
Sforzato di Valtellina "Runco de Onego" 2016, DOCG Boffalora, Lombardia	€ 52,00	
Barolo 2016, DOCG Prunotto, Piemonte	€ 62,00	
Nebbiolo Ròche D'Ampsey Roero Riserva 2015, DOCG Matteo Correggia, Piemonte	€ 62,00	
<b>CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT</b>		
Merlot 2018, DOC Elena Walch, Alto Adige	€ 23,00	
4note Rosso 2014, IGT Cantine Beladea, Venezia Giulia	€ 6,00 € 26,00	
Colli del Limbara 2015, IGT Atlantis, Sardegna	€ 29,00	
Merlot 2014, IGT Prime Altire, Lombardia	€ 30,00	
Cabernet Sauvignon Golan 2015 Yarden Gamla, Altire del Golan, Israele	€ 31,00	
Vertigo 2018, IGT Livio Felluga, Friuli Venezia Giulia	€ 6,00 € 29,00	
Il Bruciato Bolgheri 2018, DOC Tenuta Guado al tasso, Antinori, Toscana	€ 39,00	
Le Difese 2018, IGT Tenuta San Guido, Toscana	€ 43,00	
Magari Bolgheri 2017, DOC Ca'Marcanda, Gaja, Toscana	€ 55,00	

**BARBERA**

Ottobucce 2018, DOC Dezzani, Piemonte	€ 6,00 € 21,00
Barbera d'Asti Superiore 2016, DOCG Bersano, Piemonte	€ 23,00
Barbera d'Alba "Tre Vigne" 2018, DOC Vietti, Piemonte	€ 24,00

**CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA**

Valpolicella Classico 2019, DOC Masi, Veneto	€ 7,00 € 26,00
Valpolicella Classico 2018, DOC Azienda Agricola Falezze, selezionato da Incanto, Veneto	€ 30,00
Ripasso di Valpolicella 2018, DOC Speri, Veneto	€ 31,00
Ripasso di Valpolicella 2016, DOC Pietro Clementi, Veneto	€ 32,00
Amarone 2011, DOCG Pietro Clementi, Veneto	€ 72,00

**SANGIOVESE GROSSO, SANGIOVESE PICCOLO,  
PRUGNOLO GENTILE**

Sangiovese "Saggio" 2015, IGP Ciu Ciu, Marche	Bio vegan € 23,00
Chianti Classico 2017, DOCG Piccolo Borgo, Toscana	€ 6,00 € 24,00
Chianti "Primo Colle" 2016, DOCG Villa Cerna, Toscana	€ 28,00
Morellino di Scansano 2017, DOCG Val delle Rose, Toscana	€ 29,00
Ripasso di Sangiovese "Governo" 2019, IGT San Leonino, Toscana	€ 7,00 € 31,00
Rosso di Montalcino Cru Rossofonte 2018, DOC Ciacci Piccolomini d'Aragona, Toscana	€ 36,00
Chianti Classico Riserva "Monsense" 2015, DOCG San Leonino, Toscana	€ 37,00
Chianti Classico Riserva 2015, DOCG Villa Cerna, Toscana	€ 42,00
Rosso di Montalcino 2016, DOC Le Potazzine, Toscana	€ 45,00
Nobile di Montepulciano "Vigna Santa Caterina" 2017, DOCG Tresore, Toscana	€ 46,00
Toscanese 2014, IGT Cantine Beladea, Toscana	€ 59,00
Brunello di Montalcino 2014, DOCG Ciacci Piccolomini d'Aragona, Toscana	€ 62,00
Brunello di Montalcino 2014, DOC Le Potazzine, Toscana	€ 81,00

**PINOT NERO**

Pinot nero 2019, DOC La Vis, Trentino	€ 6,00	€ 21,00
Pinot nero "Monsieur" 2017, IGP Prime Altire Winery, Lombardina		€ 28,00
San Giobbe Terre Lariane 2016, IGT La Costa, Lombardia		€ 35,00
Bourgogne Rouge 2016, ABC Louis Jadot, Bourgogne, Francia		€ 31,00
Bourgogne Rouge 2016, ABC Domaine, Françoise Feuillet, Bourgogne, Francia		€ 39,00
Bourgogne pinot noir 2017, ABC Chanson Bourgogne, Francia		€ 35,00
Pinot nero "Schweizer" 2016, DOC Franz Haas, Alto Adige		€ 49,00

**CANNONAU, BOVALE, CARIGNANO**

Senes Cannonau di Sardegna Riserva 2015, DOC Argiolas, Sardegna		€ 39,00
Korem 2016, IGT Argiolas, Sardegna		€ 46,00

**SIRAH, PRIMITIVO**

Seriz Terre Lariane 2016, IGT La Costa, Lombardia		€ 31,00
Zinfandel 2017 Francis Coppola, Napa Valley, America		€ 41,00

**MONTEPULCIANO**

Montepulciano d'Abruzzo 2018, DOC Villamedoro, Abruzzo	€ 6,00	€ 21,00
Passo del Lupo, Rosso Conero 2018, DOC Fazi Battaglia, Marche		€ 25,00
Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2014, DOP Villa Barcalori, Abruzzo		Bio vegan € 31,00

**ALTRI VITIGNI**

Ribolla Nera 2017, IGT Cantine Beladea, Venezia Giulia <i>Schioppettino</i>	€ 6,00	€ 23,00
Dolcetto d'Alba "Tre Vigne" 2019, DOC Vietti, Piemonte <i>Dolcetto</i>		€ 24,00
Schiava 2018, DOC Elena Walch, Alto Adige <i>Schiava</i>		€ 26,00
Passo delle Mule 2018, IGT Duca di Salaparuta, Sicilia <i>Nero d'avola</i>	€ 7,00	€ 28,00
Làvico Etna 2017, IGT Duca di Salaparuta, Sicilia <i>Nerello Mascalese</i>		€ 34,00
Aglianico Riserva 2015, DOC Di Majo Norante, Molise <i>Aglianico</i>		€ 25,00



## PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO

Pinot Grigio Ramato, DOC Conte Brandolini d'Adda, Venezia Giulia	€ 6,00	€ 21,00
Pinot Bianco, DOC Elena Walch, Alto Adige		€ 23,00
Pinot Grigio, Vigneti delle Dolomiti, IGT Maso Cantanghel, Trentino		€ 25,00
Pinot Grigio "Sot Lis Rivis", DOC Ronco del Gelso, Friuli		€ 26,00
Pinot Bianco Weinberg Dolomiten, IGT Weingut Abraham, Alto Adige		€ 39,00

## CHARDONNAY

Chardonnay Colli Orientali Ca'Tullio, Friuli	€ 6,00	€ 21,00
4note Bianco, IGT Cantine Beladea, Venezia Giulia		€ 24,00
Chardonnay "Siet Vignis", DOC Ronco del Gelso, Friuli		€ 25,00
Sharjs, IGT Livio Felluga, Friuli Venezia Giulia		€ 29,00
Chardonnay "Furioso", DOC Thomas Pichler, Südtirol		€ 36,00
Chardonnay, DOC Planeta, Sicilia		€ 36,00
Chablis Saint Martin La Roche, Chablis, Francia		€ 41,00

## SAUVIGNON

Sauvignon Blanc, DOC Maso Cantanghel, Trentino		€ 29,00
Sauvignon Collio, DOC Mario Schiopetto, Friuli Venezia Giulia		€ 31,00
Sauvignon, DOC Bastianich, Friuli Venezia Giulia		€ 37,00

## GEWURZTRAMINER

Gewurztraminer, DOC Elena Walch, Alto Adige		€ 31,00
Gewurztraminer, DOC Franz Haas, Alto Adige		€ 34,00
Gewurztraminer, AAC Gruss, Alsazia	€ 8,00	€ 39,00

## SANGIOVESE, PINOT GRIGIO E SIRAH

Rosato di Toscana "Aqua di Venus", IGT Ruffino, Toscana	€ 7,00	€ 29,00
--	--------	---------

## RIBOLLA GIALLA

Ribolla Gialla, IGT Conte Brandolini d'Adda, Venezia Giulia	€ 6,00	€ 21,00
Ribolla Gialla, IGT Cantine Beladea, Venezia Giulia		€ 25,00
Ribolla Gialla "Ius", IGT Puiatti, Friuli Venezia Giulia		€ 31,00

## VERMENTINO

Tyrros, Vermentino di Sardegna, DOC Azienda vinicola Contini, Sardegna	€ 6,00	€ 21,00
Vermentino di Gallura "Crizia", DOCG Atlantis, Sardegna, DOCG	€ 7,00	€ 28,00
Canayli, Gallura Superiore, DOCG Cantine Gallura, Sardegna		€ 25,00
Is Isola dei Nuraghi, DOC Argiolas, Sardegna		€ 39,00

## GRILLO E INSOLIA

Kados Grillo, IGT Duca di Salaparuta, Sicilia		€ 26,00
Bianca di Valguarnera 2013, IGT Duca di Salaparuta, Sicilia		€ 51,00

## ALTRI VITIGNI

Lugana Catulliano Biologico, DOC Pratello, Lombardia <i>Lugana</i>	€ 6,00	€ 21,00
Calanica Rosato, IGT Duca di Salaparuta, Sicilia <i>Grillo, Insolia e Syrah</i>		€ 21,00
Arneis Langhe, DOC Baracco de Baracho, Piemonte <i>Arneis</i>	€ 6,00	€ 22,00
Pecorino, DOC Fazi Battaglia, Marche <i>Pecorino</i>		€ 22,00
Passerina, IGT Villamedoro, Abruzzo <i>Passerina</i>	€ 6,00	€ 22,00
Muller Thurgau, DOC La Vis, Trentino Alto Adige <i>Muller Thurgau</i>		€ 23,00
Friulano "Toc Bas", DOC Ronco del Gelso, Friuli <i>Friulano</i>		€ 24,00
Schiava Rosè, IGT Thomas Pichler, Südtirol <i>Schiava</i>		€ 28,00
Verdicchio dei Catelli di Jesi DOC Federico Castellucci selezionato da Incanto, Marche <i>Verdicchio</i>		€ 28,00
Timorasso Derthona 2018, DOC Vietti, Colli Tortonesi, Piemonte <i>Timorasso</i>		€ 32,00
Via del Campo 2017, Irpinia DOC Quintodecimo, Campania <i>Falanghina</i>		€ 58,00

Belle



**VALDOBBIADENE, VENETO**

Prosecco Extra Dry 2017, DOCG Terredrai, Valdobbiadene Superiore	€ 6,00	€ 22,00
Spumante Rosè Terredrai, Veneto	€ 6,00	€ 20,00

**FRANCIACORTA, LOMBARDIA**

I Barisèi "Sempiterna" Cuvèe Brut Erbusco, Lombardia		€ 40,00
I Barisèi Rosè Cuvèe Millesimata Erbusco, Lombardia		€ 49,00
Mosnel Pas Dosè Franciacorta, Lombardia	€ 9,00	€ 46,00
Cavalleri Blanc de Blanc Erbusco, Lombardia		€ 50,00
Bellavista Grand Cuvèe Brut Erbusco, Lombardia	€ 10,00	€ 52,00
Mosnel Satèn 2014 Camignone, Lombardia		€ 52,00
Cà del Bosco Brut cuvèe prestige Erbusco, Lombardia	€ 10,00	€ 57,00
Bellavista Pas Operè Erbusco, Lombardia		€ 72,00
Cà del Bosco Brut 'Annamaria Clementi' 2009 Erbusco, Lombardia		€ 110,00

**TRENTO DOC, TRENTO ALTO ADIGE**

Ferrari Brut Perlè 2015, DOC Trento Cantine Ferrari, Trentino	€ 9,00	€ 46,00
Ferrari Brut Perlè rosè 2014, DOC Trento Cantine Ferrari, Trentino		€ 64,00
Ferrari Brut Perlè bianco 2009, DOC Trento Cantine Ferrari, Trentino		€ 71,00
Ferrari Brut Perlè nero 2009, DOC Trento Cantine Ferrari, Trentino		€ 74,00
Ferrari Riserva Lunelli 2008, DOC Trento Cantine Ferrari, Trentino		€ 85,00
Giulio Ferrari Brut Riserva 2007, DOC Trento Cantine Ferrari, Trentino		€ 200,00
Giulio Ferrari Rosè Brut Riserva 2007, DOC Trento Cantine Ferrari, Trentino		€ 310,00

**CHAMPAGNE, FRANCIA**

Egly-Ouriet Les Vignes de Vrigny Premier Cru, AOC Ambonnay, Champagne, Francia		€ 92,00
Billecart Salmon Brut Reserve, AOC Mareuil-sur-Ay, Champagne, Francia		€ 80,00
Ruinart Brut, AOC Reims, Champagne, Francia	€ 18,00	€ 95,00
Bollinger Special Cuvèe, AOC Ay, Champagne, Francia		€ 98,00
Ruinart Blanc de Blancs, AOC Reims, Champagne, Francia		€ 115,00
Jacquesson Cuvèe n°743, AOC Dizy, Champagne, Francia		€ 120,00
Ruinart Rosè, AOC Reims, Champagne, Francia		€ 158,00
Bollinger la Grande Année 2012, AOC Ay, Champagne, Francia		€ 160,00
Bollinger la Grande Année 2007, AOC Ay, Champagne, Francia		€ 190,00
Dom Perignon Cuvèe Vintage 2007, AOC Epernay, Champagne, Francia		€ 200,00

Vino Fortificato



Don PX, Pedro Ximenez 2012 Bodegas Toro Albal, Spagna	€ 8,00	€ 50,00
Don Zoilo, Pedro Ximenez 12y Williams & Humbert, Spagna	€ 6,00	€ 30,00
Ben Ryé, Passito di Pantelleria 2015, DOC Donnafugata, Sicilia	€ 10,00	€ 60,00