



RESTÒ

wine list

Gentile Ospite,
la nostra carta dei vini racchiude una selezione che coniuga
tradizione e innovazione: dai grandi classici ai vini legati
al nostro territorio, per farle scoprire i migliori abbinamenti
con i sapori della tavola.

Ci piacerebbe trasmetterle l'anima di un vino, il suo carattere,
la magia del suo percorso creativo e l'amore di chi ha curato
con dedizione ogni singolo grappolo.

Il Maitre

Manuello Scavella



Dear Guest,
our wine list is curated to offer the perfect balance
between tradition and innovation: from the great classics
to wines from our own region, we hope you can discover
the best pairing for the flavours on your table.
We want to convey the soul of a wine, its character, its
creative journey and the love that goes into every bunch
of grapes.

The Maitre

Manuel Perrella



VINI DELLA VALLE D'AOSTA	1	VALLE D'AOSTA WINES
BOLLICINE ITALIANE	2	SPARKLING WINES
CHAMPAGNE	3	CHAMPAGNE
BIANCHI D'ITALIA	4	WHITE ITALIAN WINES
BIANCHI FRANCESI	5	WHITE FRENCH WINES
ROSATI D'ITALIA	6	ROSÈ ITALIAN WINES
ROSSI D'ITALIA	7	RED ITALIAN WINES
ROSSI FRANCESI	8	RED FRENCH WINES
MAGNUM	9	MAGNUM
BIRRE	10	BEERS

**Ci sono sapori che evocano molto più di una storia.
Vini che mescolano sogni e valori di generazioni con i sentori
della terra. Ettari di vigneti coltivati con prodotti naturali,
dosando accuratamente tradizione ed innovazione, per
rispettare ed esaltare i ritmi e le specificità di ciascun suolo.
Ci sono emozioni da vivere, da assaporare.
Ci sono vini da non dimenticare.**

Sometimes a sip can tell a whole story: a special wine blends the dreams and values of multiple generations with the aromas of the earth. These wines are born from hectares of vineyards cultivated using natural products, where artisans work according to the rhythm of the seasons and the unique qualities of the soil, balancing tradition with innovation. Each sip is brimming with emotions just waiting to be savoured. Each glass is an unforgettable experience.

1 VINI DELLA VALLE D'AOSTA VALLE D'AOSTA WINES

Una ricchezza geologica unica, una storia viticola che ha più di duemila anni alle spalle e un ventaglio di varietà autoctone che ha pochi eguali in Italia e in Europa: sono pochi i terroir che possono competere per complessità con la Valle d'Aosta. L'incredibile biodiversità di terreni su cui vengono coltivati i vitigni ricrea un caleidoscopio di uve che danno vita a una selezione limitata e ricercata di vini.

Unique geological assets, a wine-producing history that has more than two thousand years behind it and a range of native varieties that are largely unequalled in Italy and Europe: few terroirs can compete with the Aosta Valley in terms of complexity. The incredible biodiversity of soils on which the vines are grown recreates a kaleidoscope of grapes that give rise to a limited but sought-after selection of wines.

SPUMANTI



CAVE MONT BLANC

Fripon *Priè Blanc* 45 €

Cuvée du Prince *Priè Blanc* 100 €

FEUDO DI SAN MAURIZIO

Thora *Muller-Thurgau* 40 €

CHEMIN

Nevecrino *Chardonnay, Priè Blanc* 120 €

LES CRETES

Neblù *Pinot Nero, Neblù* 100 €

BIANCHI

LES CRETES

Chardonnay *Chardonnay* 65 € 12 €

Petite Arvine Fleur *Petite arvine* 85 €

ANSELMET

Chambave Muscat *Chambave Muscat* 60 € 10 €

Chardonnay Elevé en Fut de Chene *Chardonnay* 110 €

FEUDO DI SAN MAURIZIO

Gewürztraminer "Grapillon" *Gewürztraminer* 45 € 9 €

Muller Thurgau Orange *Muller-Thurgau* 50 € 9 €



CAVE DES ONZE COMMUNES

Petite Arvine "Miniera" *Petite arvine* 60 €

VEVEY MARZIANO

Blanc de Morgex de la Salle *Priè blanc* 45 € 9 €

LO CLOCHER

Pinot gris *Pinot grigio* 35 €

ROSATI

LES CRETES

Rosè *Petit rouge* 55 € 10 €

ROSSI

LES CRETES

Merlot Le Merle *Merlot* 100 €

Nebbiolo "Sommet" *Nebbiolo* 110 €

CAVE DES ONZE COMMUNES

Torrette Superiore "Miniera" *Petit rouge, Fumin, Cornalin* 70 €

LE CLOCHER

Torrette *Petit rouge* 40 € 9 €

Pinot noir *Pinot Noir* 40 € 9 €



FEUDO DI SAN MAURIZIO

Mayolet	<i>Mayolet</i>	50 €	9 €
Fumin	<i>Fumin</i>	60 €	10 €
Vuillermin	<i>Vuillermin</i>	70 €	12 €

ANSELMET

Broblan	<i>Cornalin</i>	65 €	
Henri	<i>Syrah</i>	90 €	

COENFER

Enfer	<i>Petit rouge</i>	65 €	
-------	--------------------	------	--

PELLISSIER

Syrah	<i>Syrah, Fumin</i>	70 €	
Torrette Superior	<i>Petit rouge, Fumin, Syrah</i>	70 €	
Sancto Petro	<i>Petit rouge</i>	100 €	

LE MEZZE BOTTIGLIE

BIANCHI

FEUDO DI SAN MAURIZIO

Muller thurgau	<i>Muller thurgau</i>	25 €	
Gewürztraminer "Grapillon"	<i>Gewürztraminer</i>	25 €	
Petite Arvine	<i>Petite Arvine</i>	25 €	



ROSSI

FEUDO DI SAN MAURIZIO

Torrette	<i>Petite rouge</i>	25 €
Cornalin	<i>Cornalin</i>	25 €
Mayolet	<i>Mayolet</i>	25 €

2 BOLLICINE ITALIANE SPARKLING ITALIAN WINES

VENETO

FOSS MARAI

Nadin Prosecco Valdobbiadene Dry	<i>Glera</i>	45 €
Guia Prosecco Valdobbiadene Brut	<i>Glera</i>	45 €
Cartizze Valdobbiadene Superiore Dry	<i>Glera</i>	65 €

FRANCIACORTA

CA' DEL BOSCO

Annamaria Clementi	<i>Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>	270 €
--------------------	---	-------

MONTE ROSSA

Sansevé Satèn	<i>Chardonnay</i>	55 €
Flamingo Rosé	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	60 €
Cabochon Brut	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	120 €

BELLAVISTA

Alma Gran Cuvée	<i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i>	80 €
Vittorio Moretti	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	200 €

FERRARI

TRENTO

Ferrari Trento, con oltre 120 anni di storia, nasce nel 1902. Da allora ha mantenuto la fisionomia di azienda familiare ed è guidata dalla famiglia Lunelli, discendente di quel Bruno che, nel 1952, aveva acquisito dal fondatore, Giulio Ferrari, l'allora piccola cantina nel cuore di Trento.

L'eccellenza è da sempre il principio ispiratore di ogni scelta in casa Ferrari. Eccellenza che implica fedeltà al Metodo Classico quale unico processo produttivo e al Trentino, con la sua straordinaria viticoltura di montagna, territorio d'elezione per i propri vigneti.

Da sempre, Ferrari Trento, con il suo straordinario albo d'oro di riconoscimenti, è la cantina di Metodo Classico leader in Italia e ambasciatore dell'arte di vivere italiana nel mondo.

Ferrari Trento is a company with over 120 years of history, dating back to 1902. Throughout its history, it has maintained the character of a family business and is now managed by the Lunelli family, descendants of Bruno Lunelli who acquired the then small winery in the heart of Trento from the founder, Giulio Ferrari, in 1952.

Excellence has always been the guiding principle behind every decision at Ferrari. Excellence means staying true to the Metodo Classico as the only production process and Trentino, with its extraordinary mountain viticulture, as the territory of choice for its vineyards.

Ferrari Trento, with its extraordinary roll of honours, has always been Italy's leading Metodo Classico winery and an ambassador across the globe of the Italian art of living. It is used to celebrate the most important moments in the world of institutions, culture, entertainment and sport.

SELEZIONE FERRARI TRENTO PER QC

Ferrari Maximum Blanc de Blancs, Trentodoc | 50 €

Ferrari Perlé, Trentodoc | 70 €

Ferrari Perlé Rosé Riserva, Trentodoc | 90 €

Ferrari Perlé Nero Riserva, Trentodoc | 140 €

Ferrari Riserva Lunelli, Trentodoc | 110 €

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, Trentodoc | 240 €

3 CHAMPAGNE CHAMPAGNE

MONTAGNE DE REIMS (REIMS)

LOUIS ROEDERER

Cristal *Chardonnay, Pinot Noir* 600 €

KRUG

Brut Grande Cuvée S.A. *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier* 550 €

VALLE DELLA MARNA (ÉPERNAY)

MOËT ET CHANDON

Dom Pérignon *Chardonnay, Pinot Noir* 500 €

VALLE DELLA MARNA (MAREUIL-SUR-AY)

BILLECART SALMON

Brut Réserve S.A. *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier* 130 €

Brut Rosé S.A. *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier* 190 €

VALLE DELLA MARNA (BONNEIL)

LE FÈVRE

Cuvée De Réserve Brut *Pinot Meunier, Pinot Noir* 100 €

VALLE DELLA MARNA (Aÿ)

BOLLINGER

Special Cuvée *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier* 160 €

Special Cuvée Rosé *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier* 240 €

4 BIANCHI D'ITALIA

WHITE ITALIAN WINES

PIEMONTE

VIGNETI MASSA

Derthona *Timorasso* 50 €

NEGRO

Perdaudin *Arneis* 40 €

ALTO ADIGE

CANTINE BOLZANO

Pinot Grigio *Pinot Grigio* 35 €

Silvaner Valle Isarco *Silvaner* 35 €

Riesling Puntscheid *Riesling* 35 €

Pinot Bianco Dellago *Pinot Bianco* 40 €

Sauvignon Mock *Sauvignon* 45 €

Gewürztraminer Kleistein *Gewürztraminer* 50 €

Chardonnay Riserva Stegher *Chardonnay* 70 €

FRIULI VENEZIA GIULIA

ZORZETTIG

Myò Friulano Friuli Colli Orientali *Friulano* 45 €

Myò Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali *Ribolla* 45 €

VENETO

PRÀ

Soave Monte Grande *Garganega,
Trebbiano
di Soave* 50 €

MARCHE

VELENOSI

Verdicchio dei Castelli di Jesi	<i>Verdicchio</i>	30 €
Pecorino Offida Rève	<i>Pecorino</i>	50 €

UMBRIA

CASTELLO DELLA SALA

Conte della Vipera	<i>Sauvignon Blanc, Semillon</i>	60 €
Cervaro della Sala	<i>Chardonnay, Grechetto</i>	120 €

ABRUZZO

TENUTA ULISSE

Pecorino	<i>Pecorino</i>	40 €
Dieci Vendemmie	<i>Pecorino</i>	55 €

PASETTI

Pecorino Colle Civetta	<i>Pecorino</i>	35 €
Testarossa Bianco	<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	45 €

TOSCANA

È JAMU

Parresia BIO	<i>Incrocio Manzoni bianco</i>	40 €
--------------	------------------------------------	------

CAMPANIA

FURORE MARISA CUOMO

Costa d'Amalfi Furore	<i>Falanghina, Biancolella</i>	60 €
-----------------------	------------------------------------	------

DI MEO

Falanghina	<i>Falanghina</i>	35 €
Greco di Tufo	<i>Greco di Tufo</i>	40 €
Fiano di Avellino	<i>Fiano</i>	40 €

SICILIA

MARCO DE BARTOLI

Grappoli del Grillo	<i>Grillo</i>	70 €
---------------------	---------------	------

TENUTA DELLE TERRE NERE

Etna Bianco	<i>Carricante, Catarrato, Grecanico</i>	75 €
-------------	---	------

SARDEGNA

CONTINI

Vermentino di Gallura Elibaria	<i>Vermentino di Sardegna</i>	35 €
I Giganti	<i>Vermentino, Vernaccia</i>	50 €

5 BIANCHI FRANCESI

WHITE FRENCH WINES

ALSACE

DOMAINE ZIND-UMBRECHT DI TURCKHEIM

Pinot Gris Roche Calcaire	<i>Pinot Grigio</i>	75 €
Gewürztraminer	<i>Gewürztraminer</i>	80 €
Riesling Herrenweg de Turckheim	<i>Riesling</i>	90 €

BOURGOGNE

MAISON LOUIS LATOUR DI BEAUNE

Chablis "La Chanfleure"	<i>Chardonnay</i>	100 €
Pouilly - Fuissé	<i>Chardonnay</i>	100 €

LOIRE

DOMAINE GITTON PÈRE ET FILS DI MÉNÉTRÉOL SOUS SANCERRE

Sancerre "Les Belles Dames"	<i>Sauvignon Blanc</i>	70 €
Sancerre Cuvée "Galinet - Silex"	<i>Sauvignon Blanc</i>	120 €

RODANO

DOMAINE STÉPHANE OGIER DI AMPIUS

Viogner de Rosine	<i>Viogner</i>	70 €
-------------------	----------------	------

6 ROSATI D'ITALIA ROSÈ ITALIAN WINES

ALTO ADIGE

FRANZ HAAS

Pinot Nero Rosè

Pinot Nero 50 €

ABRUZZO

TENUTA ULISSE

Rosè

Merlot 45 €

SARDEGNA

CONTINI

I Giganti

*Cannonau,
Nieddera* 40 €



La Famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni: da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. In tutta la sua lunga storia la famiglia ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio. Ogni vino prodotto è ambasciatore della terra da cui proviene, espressione di autenticità e capace di rappresentare l'anima del produttore.

The Antinori family has been involved in wine production for more than six hundred years: ever since Giovanni di Piero Antinori joined the Arte Fiorentina dei Vinattieri in 1385. Throughout its long history, the family has always directly managed the business, embracing innovation whilst, at the same time, maintaining respect for tradition and the land. Each wine produced represents the area it comes from, as an expression of authenticity that reflects the producer's heart.

SELEZIONE ANTINORI PER QC

Chianti Riserva Tenuta Tignanello | 70 €

Brunello Montalcino Pian delle Vigne | 110 €

Tignanello | 180 €

Solaia | 600 €

7 ROSSI D'ITALIA RED ITALIAN WINES

PIEMONTE

GAJA

Langhe "Sito Moresco"	<i>Nebbiolo, Merlot, Cabernet</i>	130 €
Barolo Langhe "Dagromis"	<i>Nebbiolo</i>	180 €
Sperss	<i>Nebbiolo</i>	350 €
Barbaresco	<i>Nebbiolo</i>	360 €

DOMENICO CLERICO

Langhe Dolcetto Visadi	<i>Dolcetto</i>	35 €
Barolo Pajana	<i>Nebbiolo</i>	250 €

PRUNOTTO

Mosesco Dolcetto d'Alba	<i>Dolcetto</i>	35 €
Pian Romualdo Barbera d'Alba	<i>Barbera</i>	45 €
Bric Turot Barbaresco	<i>Nebbiolo</i>	90 €
Bussia Barolo	<i>Nebbiolo</i>	150 €

FRIULI VENEZIA GIULIA

ZORZETTIG

Schioppettino Myo	<i>Schioppettino</i>	60 €
Pignolo Myo	<i>Pignolo</i>	70 €

LOMBARDIA

AR.PE.PE.

Inferno Fiamme Antiche	<i>Chiavennasca</i>	100 €
------------------------	---------------------	-------

Sassella Vigna Regina *Chiavennasca* 100 €

Grumello Buon Consiglio *Chiavennasca* 100 €

ALTO ADIGE

FRANZ HAAS

Istante *Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot* 65 €

Pinot Nero Schweizer *Pinot Nero* 110 €

CANTINE BOLZANO

Lagrein Prestige Riserva *Lagrein* 70 €

Seibeneich Riserva *Merlot* 80 €

Mumelter Riserva *Cabernet Sauvignon* 90 €

VENETO

LA COLOMBERA

Assolo *Cabernet Sauvignon
Riserva* 100 €

Corti *Merlot* 100 €

ZENATO

Valpolicella Ripassa *Corvina, Rondinella,
Oseleta* 50 €

Amarone della Valpolicella *Corvina, Rondinella,
Croatina, Oseleta* 120 €

PRÀ

Valpolicella Superiore Ripasso *Corvina, Rondinella,
Corvinone, Oseleta* 50 €

Amarone della Valpolicella Classico *Corvina, Rondinella,
Corvinone, Oseleta* 120 €

TOSCANA

È JAMU

Chianti Zimbatò BIO *Sangiovese* 40 €

COTARELLA

Brunello Montalcino Le Macioche *Sangiovese* 130 €

TENUTA DI PIETRAMORA

Morellino di Scansano Brumaio *Sangiovese* 35 €

MARCHESE ANTINORI

Rosso Montalcino Pian delle Vigne *Sangiovese* 40 €

Chianti Riserva Tenuta Tignanello *Sangiovese* 70 €

Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano *Sangiovese* 90 €

Brunello Montalcino Pian delle Vigne *Sangiovese* 110 €

Tignanello *Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc* 180 €

Solaia *Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese* 600 €

CASANOVA DI NERI

Rosso di Montalcino *Sangiovese* 70 €

GAJA

Bolgheri Cà Marcanda "Promis" *Merlot, Syrah, Sangiovese* 100 €

Bolgheri Cà Marcanda "Magari" *Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot* 120 €

TENUTA DELL'ORNELLAIA

Le Volte *Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese* 60 €

ABRUZZO

TENUTA ULISSE

Montepulciano d'Abruzzo	<i>Montepulciano</i>	35 €
Amaranta	<i>Montepulciano</i>	40 €
Dieci Vendemmie	<i>Montepulciano</i>	55 €

EMIDIO PEPE

Montepulciano d'Abruzzo	<i>Montepulciano</i>	130 €
-------------------------	----------------------	-------

PASETTI

Testarossa rosso	<i>Montepulciano</i>	50 €
------------------	----------------------	------

CAMPANIA

DI MEO

Aglianico	<i>Aglianico</i>	40 €
Taurasi	<i>Aglianico</i>	90 €

PUGLIA

SCHOLA SARMENTI

Primitivo Cubardi	<i>Primitivo</i>	35 €
Nerò	<i>Negroamaro, Malvasia nera</i>	35 €
Susumaniello Antieri	<i>Susumaniello</i>	45 €
Primitivo Diciotto	<i>Primitivo</i>	120 €

SICILIA

TENUTA DELLE TERRE NERE

Etna Rosso	<i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	70 €
------------	---	------

SARDEGNA

CONTINI

Inu Cannonau Riserva	<i>Cannonau</i>	40 €
----------------------	-----------------	------

I Giganti	<i>Nieddera</i>	60 €
-----------	-----------------	------

GAJA

Da oltre 150 anni la famiglia Gaja si dedica alla viticoltura e alla produzione di vini, dapprima nelle Langhe, luogo in cui la Cantina è stata fondata da Giovanni Gaja a Barbaresco nel 1859, successivamente in Toscana, a Montalcino e Bolgheri. Da allora, i nomi Giovanni ed Angelo si alternano per cinque generazioni nello stesso luogo. La fama dell'azienda è oggi riconosciuta in tutto il mondo, ma la passione e l'artigianalità sono rimaste le stesse. Gaja è stata la prima Cantina ad usare le barriques, la prima ad adottare tappi lunghi oltre sei centimetri, la prima ad allungare i colli delle bottiglie, la prima in molto altro: Angelo Gaja è stato il primo a credere in un grande vino bianco, nella terra dei grandi vini rossi, per di più da uva internazionale. Oggi i figli di Angelo portano avanti una tradizione familiare, raccogliendo i sogni e i progetti delle generazioni che li hanno preceduti, facendone propri i valori ed arricchendoli di entusiasmo e nuove conoscenze.

For more than 150 years, the Gaja family has devoted itself to viticulture and wine production, first in the Langhe, where a winery was founded by Giovanni Gaja in Barbaresco in 1859, and later in Tuscany, Montalcino and Bolgheri. Since then, the names Giovanni and Angelo have alternated for five generations on a family tree with strong roots. The company is now recognised around the world, with a reputation built on unwavering passion and craftsmanship. Gaja was the first winery to use barriques, to adopt corks over six centimetres long, to lengthen its bottlenecks, and to break with countless traditions: in fact, Angelo Gaja was the first vintner to create a great white wine in a land of great red wines, and to embrace international grapes. Today Angelo's children are carrying on the family tradition, keeping the dreams and plans of the previous generations alive, infusing their values with new knowledge and enthusiasm.

SELEZIONE GAJA PER QC

Langhe Sito Moresco DOP | 130 €
Barolo Langhe Dagromis | 180 €
Sperss Langhe Nebbiolo DOP | 350 €
Barbaresco | 360 €

8 ROSSI FRANCESI RED FRENCH WINES

BORGOGNA

FAIVELEY

Pinot Noir Rouge *Pinot Noir* 90 €

MAISON LOUIS LATOUR DI BEAUNE

Domaine de Valmoissine *Pinot Noir* 60 €

RODANO

DOMAINE STÉPHANE OGIER DI AMPIUS

Syrah "La Rosine" *Syrah* 80 €

BORDEAUX

CHATEAU DE PUY

Bordeaux Rouge Superior Duc des Nauves *Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon,
Merlot* 60 €

MEDEVILLE

Chateau Respide Graves *Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon,
Merlot* 70 €

9 MAGNUM MAGNUM

BOLLICINE

FOSS MARAI

Prosecco Valdobbiadene Guida *Glera* 90 €

BELLAVISTA

Franciacorta Brut *Chardonnay, Pinot Nero* 180 €

VINI BIANCHI

NEGRO

Roero Arneis Perdaudin *Arneis* 70 €

VINI ROSSI

PASETTI

Testarossa rosso *Montepulciano* 120 €

10 BIRRE BEERS

birra
Baladin

“Perché la Birra è Terra!” Questo messaggio è stato fortemente espresso da Baladin da anni per far capire che la birra è diretta espressione della terra e dell'agricoltura. Per noi italiani è naturale pensarlo del vino, ma più raro è fare la stessa associazione quando si parla di birra. Baladin ha deciso di impegnarsi direttamente nella produzione della maggior parte della materia prima utilizzata tanto da divenire, nel Gennaio 2012, Birrificio Agricolo.

“Because Beer is Earth!” Baladin has always stayed true to its message, creating products that are a direct expression of the land and agricultural processes. Here in Italy, we tend to associate terroir with wine, but the same does not generally apply to beer. Baladin decided to get involved with the production of most of its raw materials, becoming a Farm Brewery in January 2012.

SELEZIONE BALADIN PER QC

ISAAC 5,0% ALC | BLANCHE 0,75 LT | 16 €

WAYAN 5,8% ALC | SAISON 0,75 LT | 18 €

NORA 6,8% ALC | SPICE BEER 0,75 LT | 18 €

OPERA 8,5% ALC | BIRRA GASTRONOMICA CON ACETO DI BIRRA 0,75 LT | 25 €

METODO CLASSICO 2017 10% ALC | BIÈRE DE CHAMPAGNE 0,75 LT | 35 €