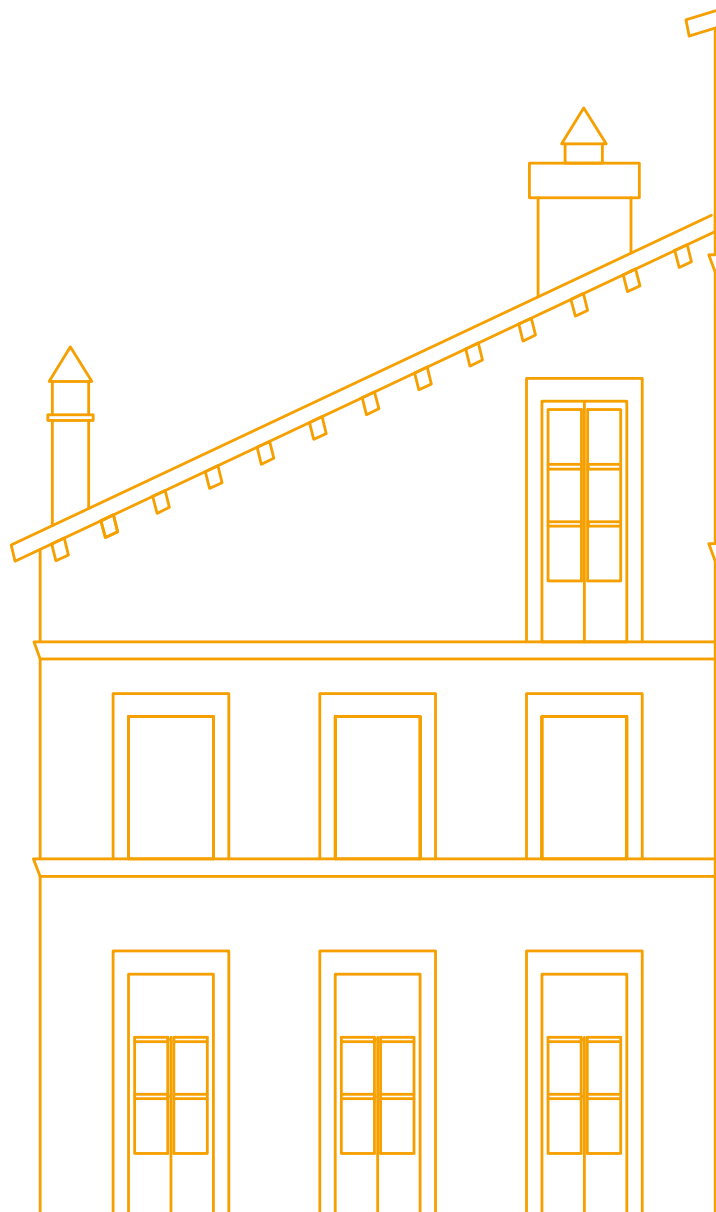




WINE LIST

Gentile Ospite,
la nostra carta dei vini le presenta un'attenta proposta di vini
selezionata con passione, coniugando tradizione ed innovazione.
Vorremmo offrirle un percorso di degustazione volto all'eccellenza:
dai grandi classici ai vini legati al nostro territorio, per farle scoprire
i migliori abbinamenti con i sapori della tavola. In cantina come nella
nostra cucina, la scelta dei vini nasce non solo dalla conoscenza
profonda delle materie prime, dal metodo di vinificazione e di
affinamento delle uve, ma soprattutto dalle storie e dalle intuizioni
dei produttori. 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



Dear Guest,
our wine list features wines that have been selected with care and passion, and combines elements of tradition and innovation. We would like to offer you an excellent tasting experience: from the great classics to the wines of our territory, to help you to discover the best wine and food pairings. Both in the wine cellar and in our kitchen, a wine is selected not only according to an in-depth knowledge of the raw materials, the method of winemaking and the aging process, but above all, based on the stories and insights of the producers. We would like you to experience the soul of the grape, its character, the magic of its creative journey and the love of the person who cultivated every single bunch with so much dedication.

The Maitre

Giovanni Basso



BOLLICINE ITALIANE p. **6** SPARKLING ITALIAN WINES

CHAMPAGNE p. **9** CHAMPAGNE

BIANCHI D'ITALIA p. **11** WHITE ITALIAN WINES

BIANCHI FRANCESI p. **16** WHITE FRENCH WINES

ROSATI D'ITALIA p. **17** ROSÉ ITALIAN WINES

ROSSI D'ITALIA p. **19** RED ITALIAN WINES

ROSSI FRANCESI p. **26** RED FRENCH WINES

DOLCE ITALIA p. **27** SWEET ITALIAN WINES

MEZZE BOTTIGLIE p. **28** HALF BOTTLES

MAGNUM p. **29** MAGNUM

BIRRE p. **30** BEERS

DISTILLATI p. **31** SPIRITS



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 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, LOMBARDIA

Ca' del Bosco

Vintage Collection Dosage Zéro Noir	<i>Pinot Nero</i>	110 €
Annamaria Clementi	<i>Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>	270 €
Annamaria Clementi Rosé	<i>Pinot Nero</i>	300 €

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 €
Pas Operé	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	130 €
Vittorio Moretti	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	200 €

TRENTINO

Lunelli

Ferrari Maximum Blanc de Blancs, Trentodoc	<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	50 €
Ferrari Perlé, Trentodoc	<i>Pinot Nero</i>	70 €
Ferrari Perlé Rosé Riserva, Trentodoc	<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	90 €
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, Trentodoc	<i>Chardonnay</i>	240 €

LAZIO

Cincinnato

Metodo Classico Pas Dosé	<i>Bellone</i>	40 €
--------------------------	----------------	------

Cotarella

Metodo Classico Brut	<i>Roscetto</i>	45 €
----------------------	-----------------	------

SELEZIONE FERRARI TRENTO PER QC

Ferrari Maximum Blanc de Blancs, Trentodoc | 50 €

Ferrari Perlé, Trentodoc | 70 €

Ferrari Perlé Rosé Riserva, Trentodoc | 90 €

Ferrari Riserva Lunelli, Trentodoc | 110 €

Ferrari Perlé Nero Riserva, Trentodoc | 140 €

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, Trentodoc | 240 €

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.

2 CHAMPAGNE CHAMPAGNE

MONTAGNE DE REIMS (REIMS)

Louis Roederer

Cristal	<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	600 €
---------	-------------------------------	-------

Krug

Krug Grande Cuvée S.A.	<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	550 €
------------------------	--	-------

VALLE DELLA MARNA (ÉPERNAY)

Moët et Chandon

Dom Pérignon	<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	500 €
--------------	-------------------------------	-------

VALLE DELLA MARNA (MAREUIL-SUR-AY)

Billecart Salmon

Brut Réserve S.A.	<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	130 €
-------------------	--	-------

Brut Rosé S.A.	<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	190 €
----------------	--	-------

VALLE DELLA MARNA (BONNEIL)

Le Fèvre

Cuvée De Réserve Brut	<i>Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	100 €
-----------------------	----------------------------------	-------

VALLE DELLA MARNA (Aÿ)

Bollinger

Special Cuvée	<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	160 €
---------------	--	-------

Special Cuvée Rosé	<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	240 €
--------------------	--	-------



È dall'amore per la Champagne e per i suoi frutti che nasce Extré: più di venti anni fa Alessandro Natali ed Enrico Mazza danno vita con tenacia al loro sogno, creando questa meravigliosa Maison. La continua ricerca di qualità ed esclusività e la massima esaltazione di tutte le micro-territorialità della Champagne caratterizzano ogni singola bottiglia, prodotta artigianalmente in cantine storiche. Assaporare una Cuvée Extré equivale a scoprire ad ogni sorso valori ed emozioni uniche.

Extré was born from a love of Champagne and its fruits. More than twenty years ago, Alessandro Natali and Enrico Mazza were determined to turn their dreams to gold, creating this wonderful Maison. Handcrafted in historic cellars, every single bottle showcases the various micro-terroirs of Champagne, reflecting the vintners' endless search for quality and exclusivity. When you savour a Cuvée Extré, you discover unique values and emotions in every sip.

SELEZIONE EXTRÉ PER QC

IV Folie Royale | 120 €

XI Iconique | 120 €

IX Fleur Corail | 140 €

3 BIANCHI D'ITALIA WHITE ITALIAN WINES

PIEMONTE

Vigneti Massa

Derthona	<i>Timorasso</i>	50 €
----------	------------------	------

Negro

Perdaudin	<i>Arneis</i>	40 €
-----------	---------------	------

Sette anni	<i>Arneis</i>	90 €
------------	---------------	------

ALTO ADIGE

Cantine Bolzano

Silvaner Valle Isarco	<i>Silvaner</i>	35 €
-----------------------	-----------------	------

Riesling Puntscheid	<i>Riesling</i>	35 €
---------------------	-----------------	------

Pinot Grigio	<i>Pinot Grigio</i>	35 €
--------------	---------------------	------

Pinot Bianco Dellago	<i>Pinot Bianco</i>	40 €
----------------------	---------------------	------

Sauvignon Mock	<i>Sauvignon</i>	45 €
----------------	------------------	------

Gewurztraminer Kleistein	<i>Gewurztraminer</i>	50 €
--------------------------	-----------------------	------

Chardonnay Riserva Stegheer	<i>Chardonnay</i>	70 €
-----------------------------	-------------------	------

FRIULI VENEZIA GIULIA

Zorzettig

Friulano Myò Friuli Colli Orientali	<i>Friulano</i>	45 €
-------------------------------------	-----------------	------

Ribolla Gialla Myò Friuli Colli Orientali	<i>Ribolla</i>	45 €
---	----------------	------

VENETO

Prà

Soave Montegrande	<i>Garganega</i>	50 €
-------------------	------------------	------

MARCHE

Velenosi

Verdicchio dei Castelli di Jesi	<i>Verdicchio</i>	30 €
---------------------------------	-------------------	------

Rêve / Offida DOCG Pecorino	<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 €
--------------------	------------------------------	-------

LAZIO

San Giovenale

Habemus "Etichetta Oro"	<i>Marsanne, Roussanne</i>	230 €
-------------------------	----------------------------	-------

Cotarella

Ferentano	<i>Roscetto</i>	50 €
-----------	-----------------	------

Manfredi Stramacci

Tellenae	<i>Malvasia Puntinata</i>	45 €
----------	---------------------------	------

D.S. Bio

Matre	<i>Maturano, Trebbiano</i>	35 €
-------	----------------------------	------

Arcaro	<i>Maturano</i>	40 €
--------	-----------------	------

Antiche Cantine Migliaccio

Biancolella	<i>Biancolella</i>	100 €
-------------	--------------------	-------

Giacobbe

Duchessa	<i>Passerina del Frusinate</i>	30 €
----------	--------------------------------	------

Maddalena	<i>Passerina del Frusinate</i>	40 €
-----------	--------------------------------	------

De Sanctis

Frascati Superiore 496		35 €
------------------------	--	------

Amacos		45 €
--------	--	------

Villa Simone

Frascati Superiore Riserva Vigneto Filonardi	<i>Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia, Grechetto</i>	45 €
--	--	------

Sergio Mottura

Poggio della Costa	<i>Grechetto</i>	40 €
--------------------	------------------	------

Latour a Civitella	<i>Grechetto di Civitella d'Agliano</i>	60 €
--------------------	---	------

Cincinnato

Enyo	<i>Bellone</i>	35 €
------	----------------	------

ABRUZZO

Tenuta Ulisse

Pecorino	<i>Pecorino</i>	40 €
----------	-----------------	------

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

Emidio Pepe

Trebbiano d'Abruzzo	<i>Trebbiano</i>	120 €
---------------------	------------------	-------

Pecorino	<i>Pecorino</i>	160 €
----------	-----------------	-------

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 €
-----------------------	--------------------------------	------

Costa d'Amalfi Furore Fiorduva	<i>Ripoli, Fenile, Ginestra</i>	160 €
--------------------------------	---------------------------------	-------

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 €
-------------	---	------

Cuvée delle Vigne Niche Etna Bianco DOC Calderara Sottana	<i>Carricante</i>	150 €
--	-------------------	-------

SARDEGNA

Contini

Vermentino di Gallura Elibaria	<i>Vermentino di Sardegna</i>	35 €
--------------------------------	-------------------------------	------

I Giganti	<i>Vermentino, Vernaccia</i>	50 €
-----------	------------------------------	------

4 BIANCHI FRANCESI WHITE FRENCH WINES

ALSACE

Domaine Zind-Umbrecht di Turckheim

Pinot Gris Roche Calcaire	<i>Pinot Grigio</i>	75 €
Gewurztraminer	<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 "Galinot - Silex"	<i>Sauvignon Blanc</i>	120 €

RODANO

Domaine Stéphane Ogier di Ampius

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

5 ROSATI D'ITALIA ROSÉ ITALIAN WINES

LAZIO

Cotarella

Sorelle

Merlot, Aleatico

50 €

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 annata, ogni terreno, ogni idea è un nuovo inizio, una nuova ricerca di margini qualitativi sempre più elevati.

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. Every vintage, every soil, every idea is a new beginning, a new search for ever higher quality standards.

SELEZIONE ANTINORI PER QC

Chianti Classico Riserva Tenuta Tignanello | 70 €

Brunello Montalcino Pian delle Vigne | 110 €

Tignanello | 180 €

Solaia | 600 €

6 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 Visadì	<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	<i>Chiavennasca</i>	100 €
Grumello Buon Consiglio	<i>Chiavennasca</i>	100 €

ALTO ADIGE

Franz Haas

Istante	<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>	65 €
Pinot nero Schweizer	<i>Pinot nero</i>	110 €

Cantine Bolzano

Lagrein Prestige Riserva	<i>Lagrein</i>	70 €
Seibeneich Riserva	<i>Merlot</i>	80 €
Mumelter Riserva	<i>Cabernet Sauvignon</i>	90 €

VENETO

La Colombera

Assolo	<i>Cabernet Sauvignon Riserva</i>	100 €
Corti'	<i>Merlot</i>	100 €

Zenato

Valpolicella Ripassa	<i>Corvina, Rondinella, Oseleta</i>	50 €
Amarone della Valpolicella	<i>Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta</i>	120 €

Prà

Valpolicella Superiore Ripasso	<i>Corvina, Rondinella, Corvinone, Oseleta</i>	50 €
Amarone della Valpolicella Classico	<i>Corvina, Rondinella, Corvinone, Oseleta</i>	120 €

TOSCANA

È Jamu

Chianti Zimbatò BIO	<i>Sangiovese</i>	40 €
---------------------	-------------------	------

Cotarella

Brunello Montalcino Le Macioche	<i>Sangiovese</i>	130 €
---------------------------------	-------------------	-------

Tenuta di Pietramora

Morellino di Scansano Brumaio	<i>Sangiovese</i>	35 €
-------------------------------	-------------------	------

Marchese Antinori

Rosso Montalcino Pian delle Vigne	<i>Sangiovese</i>	40 €
Chianti Classico Riserva Tenuta Tignanello	<i>Sangiovese</i>	70 €
Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano	<i>Sangiovese</i>	90 €
Brunello Montalcino Pian delle Vigne	<i>Sangiovese</i>	110 €
Tignanello	<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	180 €
Solaia	<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese</i>	600 €

Casanova di Neri

Rosso di Montalcino	<i>Sangiovese</i>	70 €
Brunello Montalcino Tenuta Nuova	<i>Sangiovese</i>	250 €
Brunello Montalcino Cerretalto	<i>Sangiovese</i>	700 €

Gaja

Bolgheri Cà Marcanda "Promis"	<i>Merlot, Syrah, Sangiovese</i>	100 €
Bolgheri Cà Marcanda "Magari"	<i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	120 €

Tenuta San Guido

Bolgheri Sassicaia	<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	700 €
--------------------	---	-------

Tenuta dell'Ornellaia

Le Volte	<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i>	60 €
Bolgheri Superiore Ornellaia	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	450 €

LAZIO

San Giovenale

Habemus Etichetta Bianca	<i>Grenache, Syrah, Carignan, Tempranillo</i>	130 €
Habemus Etichetta Rossa	<i>Cabernet Franc</i>	200 €

Cotarella

Montiano	<i>Merlot</i>	130 €
----------	---------------	-------

D.S. Bio

Volumnia	<i>Lecinaro, Sangiovese, Uva Giulia</i>	40 €
Palmieri	<i>Lecinaro</i>	50 €

Damiano Ciolli

Silene Cesanese di Olevano Romano	<i>Cesanese d'Affile</i>	35 €
-----------------------------------	--------------------------	------

Cirsium Cesanese Riserva di Olevano Romano	<i>Cesanese d'Affile</i>	70 €
--	--------------------------	------

Giacobbe

Giacobbe Cesanese di Olevano Romano	<i>Cesanese d'Affile</i>	35 €
-------------------------------------	--------------------------	------

Lepanto Cesanese del Piglio	<i>Cesanese d'Affile</i>	60 €
-----------------------------	--------------------------	------

Coletti Conti

Romanico Cesanese del Piglio	<i>Cesanese d'Affile</i>	70 €
------------------------------	--------------------------	------

Cincinnato

Kòra	<i>Nero Buono di Cori</i>	50 €
------	---------------------------	------

Argeo BIO Cesanese	<i>Cesanese</i>	30 €
--------------------	-----------------	------

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

Nerò	<i>Negroamaro, Malvasia nera</i>	35 €
Primitivo Cubardi	<i>Primitivo</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 €
Etna Rosso "Prephylloxera La Vigna di Don Peppino"	<i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	300 €

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 GAIA PER QC

Langhe Sito Moresco DOP | 130 €

Barolo Langhe Dagromis DOCG | 180 €

Barbaresco | 360 €

Sperss Langhe Nebbiolo DOP | 350 €

7 I ROSSI FRANCESI RED FRENCH WINES

BORGOGNA

Faiveley

Pinot Noir Rouge	<i>Pinot Noir</i>	90 €
------------------	-------------------	------

Maison Louis Latour di Beaune

Domaine de Valmoissine	<i>Pinot Noir</i>	60 €
------------------------	-------------------	------

Domanine Bouley

Pommard	<i>Pinot Noir</i>	190 €
---------	-------------------	-------

RODANO

Domaine Stéphane Ogier di Ampius

Syrah "La Rosine"	<i>Syrah</i>	80 €
-------------------	--------------	------

BORDEAUX

Chateau de Puy

Bordeaux Rouge Superior Duc des Nauves	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	60 €
---	---	------

Medeville

Chateau Respide Graves	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	70 €
------------------------	---	------

Jean Noel Boidron

Chateau Cantelauze Pomerol	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	220 €
----------------------------	---	-------

8

LA DOLCE ITALIA
SWEET ITALIAN WINES

LAZIO

Mottura

Muffo	<i>Grechetto</i>	0,375 L	20 €	60 €
-------	------------------	---------	------	------

PIEMONTE

Prunotto

Moscato d'Asti	<i>Moscato</i>	0,75 L	12 €	40 €
----------------	----------------	--------	------	------

TRENTINO

Pojer e Sandri

Merlino	<i>Mosto Fermentato di Lagrein con brandy</i>	0,50 L	20 €	70 €
---------	---	--------	------	------

Essenza	<i>Chard, Riesling, Sauvignon, Traminer, Kerner</i>	0,375 L	25 €	130 €
---------	---	---------	------	-------

Marco De Bartoli

Bukkuram sole d'Agosto	<i>Zibibbo</i>	0,375 L	25 €	130 €
------------------------	----------------	---------	------	-------

UMBRIA

Antinori

Muffato della Sala	<i>Sauvignon Blanc, Grechetto, Gewürztraminer, Riesling</i>	0,5 L	20 €	70 €
--------------------	---	-------	------	------

9 MEZZE BOTTIGLIE HALF BOTTLES

VINI BIANCHI

LAZIO

Cincinnato

Castore	<i>Bellone</i>	20 €
---------	----------------	------

MARCHE

Velenosi

Pecorino Falerio Villa Angela	<i>Pecorino</i>	20 €
-------------------------------	-----------------	------

SARDEGNA

Contini

Vermentino di Sardegna	<i>Vermentino</i>	20 €
------------------------	-------------------	------

VINI ROSSI

LAZIO

Cincinnato

Polluce	<i>Nero Buono di Cori</i>	20 €
---------	---------------------------	------

TOSCANA

Antinori

Chianti Classico Riserva D.O.C.G.	<i>Sangiovese</i>	30 €
-----------------------------------	-------------------	------

SARDEGNA

Contini

Cannonau Sartia	<i>Cannonau</i>	20 €
-----------------	-----------------	------

10

LE MAGNUM MAGNUM BOTTLES

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 €

11 BIRRE BEER



“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 L | 16 €

Wayan 5,8% ALC | Saison 0,75 L | 18 €

Nora 6,8% ALC | Spice Beer 0,75 L | 18 €

Opera 8,5% ALC | Birra Gastronomica con Aceto di Birra 0,75 L | 25 €

Metodo Classico 2017 10% ALC | Bière de Champagne 0,75 L | 35 €

12 DISTILLATI SPIRITS

GRAPPE ED ACQUAVITE SCHNAPPS AND SPIRITS

LAZIO

Cotarella

Montiano	<i>Merlot</i>	10 €
----------	---------------	------

VENETO

Berta

Riserva del Fondatore	<i>Merlot, Cabernet</i>	26 €
-----------------------	-------------------------	------

FRANCIA

Christian Drouin

Calvados selection	<i>Merlot, Cabernet</i>	12 €
--------------------	-------------------------	------

SCOZIA

Talisker Port Ruighe	<i>Skye</i>	14 €
----------------------	-------------	------

Ardbeg	<i>Islay</i>	16 €
--------	--------------	------

Auchentoshan Springwood	<i>Lowland</i>	14 €
-------------------------	----------------	------

Macallan 12y	<i>Speyside</i>	16 €
--------------	-----------------	------

Jura 10y	<i>Jura</i>	14 €
----------	-------------	------

GIAPPONE

Nikka Miyagiko	<i>Sendai</i>	16 €
----------------	---------------	------

Togouchi Blended Sake Finish	<i>Hiroshima</i>	14 €
------------------------------	------------------	------

STATI UNITI

Knob Creek Small Batch Bourbon	<i>Kentucky</i>	14 €
Bulleit Bourbon	<i>Kentucky</i>	12 €
Bulleit Rye	<i>Kentucky</i>	12 €

BLENDED

Jhonnie Walker Gold Label Reserve	<i>Speyside</i>	14 €
Jhonnie Walker Blue Label	<i>Speyside</i>	40 €

IRLANDA

Bushmills Original	<i>Bushmills</i>	12 €
Teeling Small Batch	<i>Dublino</i>	12 €

ARMAGNAC COGNAC

De Luze V.S. Cognac	<i>Francia</i>	12 €
Castarede V.S. Bas Armagnac	<i>Francia</i>	12 €
Cardenal Mendoza Brandy	<i>Spagna</i>	12 €
De Luze X.O. Cognac	<i>Francia</i>	24 €
Castarede 1981 Bas Armagnac	<i>Francia</i>	24 €

RUM

Ron Zacapa X.O	<i>Guatemala</i>	28 €
Hampden 8y	<i>Jamaica</i>	14 €
El Dorado Demerara 15y	<i>Guyana</i>	16 €
Neisson Agricole Profil 105	<i>Martinica</i>	14 €

GIN

Bathub Old Tom	<i>Regno Unito</i>	12 €
Bathub Sloe	<i>Regno Unito</i>	12 €
Roku	<i>Giappone</i>	12 €
Insule	<i>Sicilia</i>	14 €
Ginepraio	<i>Toscana</i>	14 €

VODKA

Polugar Rye e Wheat	<i>Russia</i>	14 €
Beluga Noble	<i>Russia</i>	14 €
Chopin	<i>Polonia</i>	14 €

MEZCAL E TEQUILA

Fortaleza Bianco Tequila	<i>Jalisco</i>	14 €
Fortaleza Anejo Tequila	<i>Jalisco</i>	22 €
Montelobos Espadín Mezcal	<i>Santiago Matatlán</i>	14 €
Montelobos Tobalá Mezcal	<i>Santiago Matatlán</i>	16 €

PORTO

Dow's Fine Ruby	<i>Portogallo</i>	12 €
Dow's Late Bottled Vintage	<i>Portogallo</i>	14 €

SHERRY

Lustau Pedro Ximénez	<i>Spagna</i>	16 €
----------------------	---------------	------