



PER LA SICUREZZA DI TUTTI  
SUL VOSTRO SMARTPHONE

# IL NOSTRO MENÙ

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

# 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 arrostiti, 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)

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)

Farinata di ceci al rosmarino, asparagi con olio allo zenzero e cipolla di Tropea in agrodolce.

**Chickpea "farinata" with rosemary, asparagus with ginger oil and sweet Tropea onion.**

€ 14.00

(allergeni: vegano, \*gluten free)

Carpaccio di manzo marinato con piccoli frutti di bosco e ricottina di bufala.

**Beef carpaccio marinated with berries and buffalo ricotta cheese.**

€ 16.00

(allergeni: 7, \*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

Fusilli freschi caserecci al sugo d'agnello biologico lavorato a punta di coltello con pomodorini al timo.

**Fresh homemade fusilli pasta with lamb ragù with cherry tomatoes with thyme.**

€ 16.00

(allergeni: 1, 3)

\*\*\* Gnocchetti di patate alla curcuma con punte d'asparagi, guanciale di Sauris e pecorino semistagionato.

**Potato and turmeric gnocchi with asparagus, Sauris bacon and Pecorino cheese.**

€ 16.00

(allergeni: 1, 3, 7, 8)

Vellutata di fave con cicoria al peperoncino fresco, briciole di taralli ai semi di finocchio.

**Cream of broad beans with chicory, fresh hot chilli and taralli from Puglia flavoured with fennel.**

€ 10.00

(allergeni: 1, vegano)

Ravioli alla ricotta di bufala e parmigiano con pomodorini del Piennolo DOP in conserva profumati al basilico.

**Ravioli with buffalo ricotta cheese and Parmesan cheese with preserved Piennolo cherry tomatoes flavored with basil.**

€ 18.00

(allergeni: 1, 3, 7)

\* 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 arrostate, 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)

\* 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.

**Home made classic tiramisù.**

€ 7.00

(allergeni: 1, 3, 7)

La miascia aromatizzata agli agrumi e cannella con salsa vaniglia.

**Miascia, traditional cake made with walnuts, raisin, apples and pears.**

€ 7.00

(allergeni: 1, 3, 7, 8)

Torta frangipane al cocco e amarena con panna montata e salsa al cioccolato.

**Coconut and black cherry cake with whipped cream and chocolate sauce.**

€ 7.00

(allergeni: 1, 3, 7, 8)

Cremoso al gianduia fondente con salsa ai lamponi e crumble alla nocciola.

**Creamy dark gianduia with raspberry sauce and hazelnut crumble.**

€ 7.00

(allergeni: 1, 3, 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><br>Adriano Marco e Vittorio, Piemonte<br><i>Nebbiolo</i>  | € 18,00 | € 60,00  |
| <b>Cervaro della Sala 2017, IGT</b><br>Castello della Sala, Marchesi Antinori, Umbria<br><i>Chardonnay, Grechetto</i>                            | € 25,00 | € 90,00  |
| <b>Amarone Vigneto Monte Sant'Urbano 2015, DOCG</b><br>Speri, Veneto<br><i>Corvina Veronese, Corvinone,<br/>           Rondinella e Molinara</i> | € 25,00 | € 90,00  |
| <b>Amarone Vigneto Monte Sant'Urbano 2004, DOCG</b><br>Speri, Veneto<br><i>Corvina Veronese, Corvinone,<br/>           Rondinella e Molinara</i> | € 45,00 | € 180,00 |
| <b>Château Clarke 1999, ALMC</b><br>Baron Edmond De Rothschild,<br>Lustrac-Medoc, Bordeaux<br><i>Merlot e Cabernet Sauvignon</i>                 | € 25,00 | € 96,00  |
| <b>Dam a Tra' Sforzato di Valtellina 2011</b><br>Vini dei Giop, Lombardia<br>Bottiglie prodotte n°1330<br><i>Nebbiolo</i>                        | € 28,00 | € 118,00 |
| <b>Turriga Isola dei Nuraghi 2015, IGT</b><br>Argiolas, Sardegna<br><i>Cannonau, Carignano, Bovale Sardo<br/>           e Malvasia nera</i>      | € 30,00 | € 120,00 |
| <b>Brunello di Montalcino Vigna di Pianrosso 2012, DOCG</b><br>Ciacci Piccolomini d'Aragona, Toscana<br><i>Sangiovese Grosso</i>                 | € 40,00 | € 160,00 |
| <b>Sassicaia Bolgheri 2018, DOC</b><br>Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana<br><i>Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc</i>              | € 60,00 | € 250,00 |
| <b>Sassicaia Bolgheri 2017, DOC</b><br>Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana<br><i>Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc</i>              | € 70,00 | € 280,00 |
| <b>Sassicaia Bolgheri 2016, DOC</b><br>Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana<br><i>Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc</i>              |         | € 400,00 |
| <b>Sassicaia Bolgheri 2015, DOC</b><br>Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana<br><i>Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc</i>              |         | € 450,00 |
| <b>Sassicaia Bolgheri 2013, DOC</b><br>Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana<br><i>Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc</i>              |         | € 350,00 |



pag. 8

## Vino Rosso

### NEBBIOLO CHIAVENNASCA

|  |         |
|--|---------|
| Rosso di Valtellina 2018, DOC<br>Boffalora, Lombardia                              | € 24,00 |
| Nebbiolo Langhe 2018, DOC<br>Adriano, Piemonte                                     | € 26,00 |
| Inferno Valtellina Superiore 2017, DOCG<br>Rainoldi, Lombardia                     | € 29,00 |
| Nebbiolo Langhe 2017, DOC<br>Fratelli Ferrero, selezionato da Incanto,<br>Piemonte | € 30,00 |
| Sassella Valtellina Superiore 2017, DOCG<br>Rainoldi, Lombardia                    | € 33,00 |
| Valtellina Superiore 2014, DOCG<br>Marco Triacca, Lombardia                        | € 34,00 |
| Nebbiolo Roero 2016, DOCG<br>Matteo Correggia, Piemonte                            | € 38,00 |
| Sforzato di Valtellina 2013, DOCG<br>Marco Triacca, Lombardia                      | € 49,00 |
| Barolo 2013, DOCG<br>Fratelli Ferrero, selezionato da Incanto,<br>Piemonte         | € 50,00 |
| Sforzato di Valtellina<br>"Runco de Onego" 2016, DOCG<br>Boffalora, Lombardia      | € 52,00 |
| Barolo 2016, DOCG<br>Prunotto, Piemonte  | € 62,00 |
| Nebbiolo Ròche D'Ampsey Roero Riserva<br>2015, DOCG<br>Matteo Correggia, Piemonte  | € 62,00 |

### CABERNET SAUVIGNON CABERNET FRANC

|  |         |         |
|--|---------|---------|
| Aliotto 2017, Toscana IGT<br>Tenute Lunelli, Toscana                       | € 5,00  | € 21,00 |
| Merlot 2018, DOC<br>Elena Walch, Alto Adige                                | € 23,00 |         |
| 4note Rosso 2014, IGT<br>Cantine Beladea, Venezia Giulia                   | € 6,00  | € 26,00 |
| Colli del Limbara 2015, IGT<br>Atlantis, Sardegna                          | € 29,00 |         |
| Merlot 2014, IGT<br>Prime Altire, Lombardia                                | € 30,00 |         |
| Cabernet Sauvignon Golan 2015<br>Yarden Gamla, Altire del Golan, Israele   | € 31,00 |         |
| Vertigo 2018, IGT<br>Livio Felluga, Friuli Venezia Giulia                  | € 6,00  | € 29,00 |
| Il Bruciato Bolgheri 2018, DOC<br>Tenuta Guado al tasso, Antinori, Toscana | € 39,00 |         |
| Le Difese 2018, IGT<br>Tenuta San Guido, Toscana                           | € 43,00 |         |
| Magari Bolgheri 2017, DOC  |         |         |

### BARBERA

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

### CORVINA RONDINELLA MOLINARA

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

### SANGIOVESE GROSSO SANGIOVESE PICCOLO PRUGNOLO GENTILE

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

### PINOT NERO

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

### CANNONAU BOVALE CARIGNANO

|   |  |         |
|---|--|---------|
| Senes Cannonau di Sardegna Riserva<br>2015, DOC<br>Argiolas, Sardegna |  | € 39,00 |
| Korem 2016, IGT<br>Argiolas, Sardegna                                 |  | € 46,00 |

### SIRAH PRIMITIVO

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

### MONTEPULCIANO

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

### ALTRI VITIGNI

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

## Vino Bianco

PINOT BIANCO  
PINOT GRIGIO

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

## CHARDONNAY

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

## SAUVIGNON

|  |  |         |
|--|--|---------|
| Sauvignon Blanc, DOC<br>Maso Cantanghel, Trentino                |  | € 29,00 |
| Sauvignon Collio, DOC<br>Mario Schiopetto, Friuli Venezia Giulia |  | € 31,00 |
| Sauvignon, DOC<br>Bastianich, Friuli Venezia Giulia              |  | € 37,00 |

## GEWURZTRAMINER

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| Gewurztraminer, DOC<br>Elena Walch, Alto Adige |        | € 31,00 |
| Gewurztraminer, DOC<br>Franz Haas, Alto Adige  |        | € 34,00 |
| Gewurztraminer, AAC<br>Gruss, Alsazia          | € 8,00 | € 39,00 |

SANGIOVESE  
PINOT GRIGIO  
SIRAH

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| Rosato di Toscana "Aqua di Venus", IGT<br>Ruffino, Toscana | € 7,00 | € 29,00 |
|--|--------|---------|

## RIBOLLA GIALLA

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

## VERMENTINO

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

GRILLO  
INSOLIA

|  |  |         |
|--|--|---------|
| Kados Grillo, IGT<br>Duca di Salaparuta, Sicilia               |  | € 26,00 |
| Bianca di Valguarnera 2013, IGT<br>Duca di Salaparuta, Sicilia |  | € 51,00 |

## ALTRI VITIGNI

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

pag. 10

Belle

### VALDOBBIADENE, VENETO

Prosecco Extra Dry 2017, DOCG  
Terredirai,  
Valdobbiadene Superiore € 6,00 € 22,00

Spumante Rosè  
Terredirai, Veneto € 6,00 € 20,00

### FRANCIACORTA, LOMBARDIA

Mosnel Pas Dosè  
Franciacorta, Lombardia € 9,00 € 46,00

Cavalleri Blanc de Blanc  
Erbusco, Lombardia € 50,00

Bellavista Grand Cuvée Brut  
Erbusco, Lombardia € 10,00 € 52,00

Mosnel Satèn 2014  
Camignone, Lombardia € 52,00

Cà del Bosco Brut cuvée 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-Ouriat Les Vignes de Vignay 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 Cuvée, AOC  
Ay, Champagne, Francia € 98,00

Ruinart Blanc de Blancs, AOC  
Reims, Champagne, Francia € 115,00

Jacquesson Cuvée 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 Cuvée 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