

# Proposta della tradizione

Sopressa delle valli del Pasubio De.Co., polenta di Maranello e funghi (9,12,15)

Pasta e fagioli alla veneta con quel che resta del grana (1,3,7,9)

○

Bigoli al "torchio" con ragù d'anatra arrostita e fonduta di Asiago (1,3,7,12)

Trippe alla veneta con fagioli (7,9,12)

○

Baccalà alla vicentina con polenta di Maranello (1,4,7)

Pinza con Zabaione (1,3,7,8,12)

€ 50,00 Cad

**L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone**

# Proposta Degustazione

Girello di vitello cotto a bassa temperatura, crema inglese salata alle erbe, mizuna e spugna al tartufo nero (1,3,7,9,15)

Risotto con tartufo nero dei colli berici, patate e sopressa (7,9,12)

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura, salsa Teriyaky ai capperi, valeriana e chutney di ananas alla brace (1,6,9,12)

Il Dolce si sceglie alla carta

€ 55,00 Cad

**L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone**

# Degustazione di Pesce

Fantasia di pesci e crostacei crudi (specialità dal 1998)<sub>(2,4,6,14)</sub>

Spaghettoni di Gragnano<sub>(pastificio Gentile)</sub>, pane, burro e alici  
del mar Cantabrico<sub>(1,4,7,12)</sub>

**Il Pesce del Giorno a seconda del mercato**<sub>(4,9,12)</sub>

Piccola pasticceria della casa<sub>(1,3,5,7,8,12)</sub>

€ 65,00 Cad

# Degustazione di Pesce Grande

Fantasia di pesci e crostacei crudi (specialità dal 1998)<sub>(2,4,6,14)</sub>

Fiore di zucca con baccalà mantecato in crosta di mais bianco,  
vellutata di porro, crema di alici e olio al timo limone<sub>(4,7,12)</sub>

Linguine di Gragnano con astice fresco, ciliegini e  
basilico<sub>(1,2,9,12)</sub>

**Il Pesce del Giorno a seconda del mercato**<sub>(4,9,12)</sub>

Il Dolce si sceglie alla carta

€ 80,00 Cad

**L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone**

# Alcuni Antipasti per Iniziare

## Mare

Fantasia di Pesci e Crostacei crudi  
(specialità dal 1998) (2,4,6,14) € 35

Fiore di zucca con Baccalà mantecato in crosta di mais bianco,  
vellutata di porro, crema di alici e  
olio al timo limone (4,7,12) € 15

Caprese di gambero rosso di Mazara del Vallo (1,2,7) € 24

Capesante scottate, lardo, ciliegie e cavolfiore(7,12,14) € 20

Merluzzo dell'Alaska in crosta di nero di seppia, crema  
di latte di cocco, aglio dolce e prezzemolo(4,7) € 18

## Terra

Tartare di Black-Angus, maionese al pistacchio, gel  
di limone e crudità di verdure(3,7,9) € 22

Girello di vitello cotto a bassa temperatura, crema  
inglese salata alle erbe, mizuna e spugna  
al tartufo nero(1,3,7,9,15) € 18

Barbabietola in crosta di caffè, semi di senape e  
crème fraîche(7,1) € 14

# I Primi

## Mare

Linguine di Gragnano<sup>(pastificio Gentile)</sup> con astice fresco,  
ciliegini e basilico<sup>(1,2,9,12)</sup> € 25

Spaghettoni di Gragnano<sup>(pastificio Gentile)</sup>, pane, burro e  
alici del Mar Cantabrico <sup>(1,4,7,9)</sup> € 20

Casoncelli ripieni di scorfano, zucchine e aglio nero<sup>(1,3,4,9)</sup> € 18

Riso Carnaroli, crudo di gamberi viola di Mazara  
del Vallo e more<sup>(2,7,9,12)</sup> € 24

## Terra

Bigoli al “torchio” con ragù d’anatra arrostita e  
fonduta di Asiago<sup>(1,3,7,9,12)</sup> € 14

Risotto con tartufo nero dei colli berici, patate e  
sopressa<sup>7,9,12)</sup> € 17

Tortelli di pesto di basilico, vellutata di patate arrosto  
e fagiolini <sup>(1,7,8)</sup> € 17

Paccheri di Gragnano ai 3 pomodori e ricotta  
di mandorle<sup>(1,9,8)</sup> € 15

# I Secondi

## Mare

Il pesce del giorno a seconda del mercato <sup>(4)</sup>	€ 28
Calamaro ripieno di patata schiacciata, crema di zucchine alla scapece e le sue chips <sup>(12,14)</sup>	€ 22
Rollè di rana pescatrice avvolto nel bacon, salsa alla diavola e piselli <sup>(4,12)</sup>	€ 25
Il nostro fritto di pesci e crostacei con guacamole <sup>(1, 2, 3, 4, 14)</sup>	€ 40
Scampi reali fritti serviti con pinzimonio di verdure e maionese ai lamponi <sup>(1, 2, 3, 9, 12)</sup>	€ 50
Baccalà alla vicentina con polenta di Maranello (specialità di Vicenza) <sup>(1,4,7)</sup>	€ 20

## Terra

Filetto di vitello in crosta, fonduta di parmigiano e sorbetto al peperone rosso <sup>(1,7)</sup>	€ 25
Pancia di maialino cotta a bassa temperatura, salsa Teriyaky ai capperi, valeriana e chutney di ananas alla brace <sup>(1,6,9,12)</sup>	€ 18
Filetto di manzo, salsa di brasato, soffice di patate ed erbe di campo <sup>(1,3,7,9,12)</sup>	€ 28
Bon-Bon di melanzana, coulis di albicocca e mandorle <sup>(1,3,7)</sup>	€ 18

# I Formaggi

Selezione di Formaggi nazionali con Confetture  
di nostra produzione <sup>(7)</sup>  
€ 18,00

# I Nostri Dessert

Tiramisù a modo nostro <sup>(3,7)</sup>  
€ 10,00

Cioccolato bianco, ciliegie, zenzero e camomilla<sup>(1,3,7)</sup>  
€ 10,00

Semifreddo al sedano e lime, caramello al  
peperoncino<sup>(3,7,9)</sup>  
€ 10,00

Cheesecake al limone, frutti di bosco, miele e crema  
inglese al pepe Timut<sup>(1,3,7)</sup>  
€ 10,00

Selezione di Sorbetti alla Frutta e Agrumi<sup>(chiedere)</sup>  
€ 8,00

**PER INFORMAZIONI SU SOSTANZE E ALLERGENI CONSULTARE LA DOCUMENTAZIONE FORNITA, SU  
RICHIESTA DAL PERSONALE**

---

**FOR INFORMATION ON SUBSTANCES AND ALLERGENS, PLEASE REFER TO THE DOCUMENTATION  
PROVIDED, ON REQUEST, BY THE STAFF**

# LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

**(allegato II Reg. UE 1169/2011)**

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
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
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
15. Funghi e Spore

\* Alcuni prodotti non reperibili freschi, possono essere sostituiti da prodotti abbattuti a bordo oppure abbattuto e congelato in ristorante.

\* Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a bonifica preventiva come previsto dall'allegato III del Reg. CE 853/2004.

\* Tutte le materie prime possono variare in base alla disponibilità di mercato.

## Vini al Calice da Dessert

<u>Maculan</u> Vitigni: 100% Vespaiola	Torcolato Passito	€ 8,00
<u>Terre Siciliane</u> Malvasia 100%	Passito	€ 6,00
<u>Tenuta Caseo Capinera Gialla</u> Vitigni: 100% Moscato Bianco	Moscato	€ 5,00

## I Vini da Dessert

<u>Donnafugata</u> Vitigni: 100% Zibibbo	Ben Ryé	€ 45,00
<u>Bastor-Lamontagne</u> Vitigni: 80% Semillon- 17% Sauvignon-3% Muscadelle	Sauternes '14 ml 375	€ 45,00
<u>Coos Dario</u> Vitigni: 100% Verduzzo	Il Longhino Ramandolo '07	€ 40,00
<u>Maculan</u> Vitigni: 100% Vespaiolo	Torcolato Passito	€ 70,00
<u>Agostinetto</u> Vitigni: 100% Prosecco	Mondeserto	€ 50,00
<u>Antinori</u> Vitigni: 60% Sauvignon Blanc, 40% Grechetto	Muffato della Sala '06	€ 55,00
<u>Conte Maniago</u> Vitigni: 100% Picolit	Picolit '08	€ 60,00
<u>Masi</u> Vitigni: Corvina Veronese 80% e Rondinella 20%	Recioto della Valpolicella	€ 50,00
<u>Tenuta Maraveia</u> Vitigni: Corvina Garganega 100%	1462 Passito	€ 50,00



<u>Aleran</u>	Brut Suprême	
Vitigni: 75% Pinot Noir-25% Chardonnay		€ 60,00
<u>Moet &amp; Chandon</u>	Brut Reserve	
Vitigni: 50% Pinot Nero-40% Pinot Meunier-10% Chardonnay		€ 90,00
<u>Bollinger</u>	Brut Special Cuvée	
Vitigni: 60% Pinot Nero-25% Chardonnay-15% Pinot Meunier		€ 110,00
<u>Charles Heidsieck</u>	Brut Reserve	
Vitigni: 33% Pinot Noir - 34% Chardonnay - 33% Pinot Meunier - 40% vins de réserve		€ 100,00
<u>Ruinart</u>	Brut “Blanc de Blancs”	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 180,00
<u>Ruinart</u>	Brut “R”	
Vitigni: 40% di Chardonnay, dal 49% di Pinot Noir e dal 11% di Meunier		€ 110,00
<u>Perrier Jouet</u>	Brut “Blanc de Blancs”	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 160,00
<u>Perrier Jouet</u>	Belle Époque	
Vitigni: Chardonnay 50% - Pinot Nero 45% - Pinot Meunier 5%		€ 290,00
<u>Dom Perignon</u>	Vintage	
Vitigni: 52% Chardonnay-48% Pinot Nero		€ 380,00

## Rosè

Monthuys

Brut Rosè

Vitigni: 60% Chardonnay- 20% Pinot Meunier- 15% Pinot Nero

€ 65,00

Piollot

Brut Rosè

Vitigni: 100% Pinot Nero

€ 90,00

Laurent-Perrier

Brut Rose

Vitigni:100% Pinot Nero

€ 140,00

Ruinart

Brut Rosè

Vitigni: 55% Pinot Nero-45% Chardonnay

€ 190,00

## Franciacorta

Chiara Ziliani

Brut Satèn Conte di Provaglio

Vitigni: 100% Chardonnay

€ 33,00

Chiara Ziliani

Brut Rosé Conte di Provaglio

Vitigni: 75% Pinot Nero-25% Chardonnay

€ 35,00

Chiara Ziliani

Brut Satèn Conte di Provaglio (Magnum)

Vitigni: 100% Chardonnay

€ 70,00

<u>Cà del Bosco</u>	Brut Cuveè Prestige 0,375 cl.	
	Vitigni: 75% Chardonnay- 15% Pinot Nero-10% Pinot Bianco	€ 30,00
<u>Cà del Bosco</u>	Brut Cuveè Prestige	
	Vitigni: 75% Chardonnay- 15% Pinot Nero-10% Pinot Bianco	€ 55,00
<u>Cà del Bosco</u>	Brut Cuveè Prestige (Magnum)	
	Vitigni: 75% Chardonnay- 15% Pinot Nero-10% Pinot Bianco	€ 130,00
<u>Cà del Bosco</u>	Brut Rosé Cuveè Prestige	
	Vitigni: 75% Pinot Nero-25% Chardonnay	€ 85,00
<u>Cà del Bosco</u>	Dosage Zèro	
	Chardonnay 65%, Pinot Bianco 13%, Pinot Nero 22%.	€ 90,00
<u>Ca del Bosco</u>	Annamaria Clementi	
	Vitigni : Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%.	€ 300,00
<u>Contadi Castaldi</u>	Brut Rosè	
	Vitigni: 80% Pinot Nero- 20% Chardonnay	€ 40,00
<u>Contadi Castaldi</u>	Brut Saten	
	Vitigni: 100% Chardonnay	€ 40,00
<u>Contadi Castaldi</u>	Brut	
	Vitigni: 80% Chardonnay - 10% Pinot Nero - 10% Pinot Bianco	€ 35,00
<u>Bellavista</u>	Brut Cuvèe Alma	
	Vitigni: 80% Chardonnay - 19% Pinot nero - 1% Pinot bianco	€ 50,00

Bellavista (MAGNUM) Brut Cuvèe Alma  
Vitigni: 80% Chardonnay - 19% Pinot nero - 1% Pinot bianco € 120,00

Bellavista Dosaggio Zero  
Vitigni: 90% Chardonnay - 10% Pinot nero € 60,00

Bellavista Brut Gran Cuvèe Saten  
Vitigni: 100% Chardonnay € 75,00

Bellavista Brut Cuvèe Rosè  
Vitigni: 62% Chardonnay - 38% Pinot nero € 70,00

Bellavista Extra Brut Vittorio Moretti '06  
Vitigni: 57% Chardonnay - 43% Pinot Nero € 180,00

## Trentino e Alto Adige

Ferrari Giulio Ferrari '09 Trento  
Vitigni: 100% Chardonnay € 260,00

Ferrari Brut Perlè Trento  
Vitigni: 100% Chardonnay € 65,00

Madonna delle Vittorie Trento Brut (millesimato) Bolzano  
Vitigni: 100% Chardonnay € 38,00

Madonna delle Vittorie Trento Brut Rosé Bolzano  
Vitigni: 100% Pinot nero € 45,00

Kettmeir Brut Rosé Bolzano  
Vitigni: 100% Pinot nero € 45,00

Kettmeir Brut Bolzano  
Vitigni: 50% Pinot Bianco - 40% Chardonnay - 10% Pinot Nero € 40,00

## Lombardia

Costaripa Rosè Brut Brescia  
Vitigni: Chardonnay 80% - Pinot Nero 20% €38,00

## Veneto

Gianni Tessari Durello Lessini 60 Verona  
Vitigni: 100% Durello € 45,00

Fattori Durello 36 mesi Verona  
Vitigni: 100% Durella € 38,00

Fattori Durello 60 mesi Verona  
Vitigni: 100% Durella € 45,00

Dal Cero Cuvè Augusto Dosaggio Zero Roncà  
Vitigni: 100% Durella € 45,00

Tenuta Ballast Cuvè Ginevra Cortenera Gambellara  
Vitigni: 100% Durella € 60,00

<u>Tenuta Ballast</u> Vitigni: 100% Garganega	Durello Riserva Cortenera	Gambellara € 55,00
<u>Dal Maso</u> Vitigni: 100% Durella	Durello Dosaggio Pas Dosé	Montebello € 40,00
<u>Fongaro</u> Vitigni: 100% Durella	Brut	Verona € 40,00
<u>Sacramundi</u> Vitigni: 100% Durella	Extra brut	Vicenza € 40,00
<u>Ongaresca</u> Vitigni: 70% Chardonnay - 30% Pinot nero	Pas Dosé	Vicenza € 40,00

## Spumanti Metodo Charmat “Martinotti”

Il Metodo Martinotti permette di ottenere spumanti, spesso dolci, dalle caratteristiche note fruttate, per mezzo di recipienti a tenuta stagna tipo autoclave. La fermentazione che si svolge è molto rapida, in genere intorno ai 15-20 giorni.

## Prosecco

<u>Bortolomiol</u> Vitigni: 100% Glera	Prior Brut (tre bicchieri G.Rosso 2016)	Valdobbiadene € 25,00
<u>Nino Franco</u> Vitigni: 100% Glera	Superiore Brut	Valdobbiadene € 28,00

Bortolomiol Cartizze Superiore Dry Valdobbiadene  
Vitigni: 100% Glera € 39,00

La Tordera Prosecco Sup. Zero Zuccheri Valdobbiadene  
Vitigni: 100% Glera € 26,00

Ruggeri Giustino Bisol Valdobbiadene  
Vitigni: 100% Glera €38,00

NinoFranco Cartizze Superiore Dry Valdobbiadene  
Vitigni: 100 % Glera € 42,00

Wine Bon L'Eligio Rozzampia  
Vitigni: 100% Glera € 25,00

## Vini Fermi Rosati

Terlano Lagrein Rosè Terlano  
Uvaggio: 100 % Lagrein € 25,00

Tenuta Sant'Antonio Scaia Rosato '21 Verona  
Uvaggio: 100% Rondinella € 24,00

# Vini Fermi Bianchi Veneto

<u>Dal Maso</u> Vitigni: 100% Garganega	Riva del molino Gambellara '21	Montebello € 24,00
<u>Tenuta Maraveja</u> Vitigni: 100% Garganega	Gemma '17 (NATURALE)	Vicenza € 30,00
<u>Pezzalunga</u> Vitigni: 100% Pinot Grigio	Pinot Grigio '22 (NATURALE)	Vicenza € 38,00
<u>Ongaresca</u> Vitigni: 100% Sauvignon	Sauvignon '22	Vicenza € 22,00
<u>Piovene P. Godi</u> Vitigni: 100% Sauvignon	Sauvignon '22	Vicenza € 22,00
<u>Maculan</u> Vitigni: 100% Vespaiole	Vespaiole '22	Vicenza € 24,00
<u>Cavalchina</u> Vitigni: 40% Garganega - 30% Fernanda - 15% Trebbianello - 15% Trebbiano	Bianco di Custoza '22 "Amedeo"	Verona € 27,00
<u>Inama</u> Vitigni: 100% Sauvignon	Sauvignon '22	Verona € 25,00
<u>Inama</u> Vitigni: 100% Chardonnay	Chardonnay '22	Verona € 25,00

<u>Inama</u>	Soave '22	Verona	
Vitigni: 100% Garganega di Soave			€ 25,00
<u>Roccolo Grassi</u>	Soave La Broia '21	Verona	
Vitigni: 100% Garganega			€ 30,00
<u>Anselmi</u>	Capitel Foscario '22 (Soave)	Verona	
Vitigni: 90% Garganega - 10% Chardonnay			€ 28,00
<u>Pieropan</u>	Soave Classico '22	Verona	
Vitigni: 85% Garganega - 15% Trebbiano di Soave			€ 28,00
<u>Gini</u>	Soave La Frosca '20	Verona	
Vitigni: 100% Garganega			€ 30,00
<u>Le Morette</u>	Lugana '22	Verona	
Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana			€ 25,00
<u>Zenato Santa Cristina</u>	Lugana '22	Verona	
Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana			€ 28,00
<u>Angiolino Maule</u>	Sassaia '21	Montebello Vicentino	
Vitigni: 100% Garganega			€28,00
<u>Zonta Breganze (Rivana)</u>	Tocai '20	Breganze	
Vitigni: 100% Tocai			€25,00

## Trentino Alto Adige

<u>S. Michele Appiano</u>	Chardonnay S. Valentin '20 '19	Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 58,00
<u>S. Michele Appiano</u>	Sauvignon S. Valentin '21	Bolzano
Vitigni: 100% Sauvignon		€ 58,00
<u>S. Michele Appiano</u>	Gewurztraminer S. Valentin '21	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer		€ 58,00
<u>Hofstatter</u>	Chardonnay '22	Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 28,00
<u>Kettmeir</u>	Chardonnay Vigna Maso Reiner '20	Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 38,00
<u>Hofstatter</u>	Müller Thurgau '18 '19 '20	Bolzano
Vitigni: 100% Müller Thurgau		€ 30,00
<u>Hofstatter</u>	Gewurztraminer Kolbenof '19 '18	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer		€ 55,00
<u>Hofstatter</u>	Gewurztraminer Joseph '22	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer		€ 35,00
<u>Kurtatsch</u>	Müller Thurgau '21 '22	Bolzano
Vitigni: 100% Müller Thurgau		€ 30,00

Kurtatsch Gewurztraminer '22 Bolzano  
Vitigni: 100% Gewurtztraminer € 30,00

Terlano Gewurztraminer '21 Bolzano  
Vitigni: 100% Gewurtztraminer € 32,00

Valle Isarco Gewurztraminer '22 Bolzano  
Vitigni: 100% Gewurtztraminer € 30,00

Franz Haas Pinot Bianco '21 Bolzano  
Vitigni: 100% Pinot Bianco € 40,00

Franz Haas Gewurztraminer '22 Bolzano  
Vitigni: 100% Gewurtztraminer € 40,00

## Friuli Venezia Giulia

Lis Neris Piccol '20 Gorizia  
Vitigni: 100% sSauvignon Blanc € 50,00

Lis Neris Jurosa '19 Gorizia  
Vitigni: 100% Chardonnay € 50,00

Lis Neris Gris '18 Gorizia  
Vitigni: 100% Pinot Grigio € 50,00

Lis Neris Lis '17 Gorizia  
Vitigni: 40% Pinot Grigio - 30% Chardonnay - 30% Sauvignon Blanc € 60,00

<u>Lis Neris</u>	Confini '18	Gorizia
Vitigni: 40% Gewurtztraminer - 40% Pinot Grigio - 20% Riesling		€ 60,00
<u>Jermann</u>	Vinnae '22	Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla		€ 40,00
<u>Jermann</u>	Chardonnay '21	Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 40,00
<u>Jermann</u>	Pinot Grigio '22	Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio		€ 40,00
<u>Jermann</u>	Vintage Tunina '20	Gorizia
Vitigni: Sauvignon - Chardonnay - Ribolla Gialla - Malvasia Istriana - Picolit		€ 95,00
<u>Tunella</u>	Pinot Grigio '21 '20	Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio		€ 40,00
<u>Tunella</u>	Biancosesto '21 '20	Udine
Vitigni: Friulano e Ribolla Gialla		€ 38,00
<u>Schioppetto</u>	Blancs de Rosis '20	Gorizia
Vitigni: 40% Tocai Friulano - 14% Pinot Grigio - 17% Sauvignon - 19% Malvasia Istriana - 10% Ribolla Gialla		€ 45,00
<u>Vie di Romans</u>	"Vieris" Sauvignon '20	Gorizia
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc		€ 50,00

Vie di Romans “Ciampagnis Vieris” Chardonnay '20 '21 Gorizia  
Vitigni: 100% Chardonnay € 50,00

Isidoro Polencic Ribolla Gialla '22 Gorizia  
Vitigni: 100% Ribolla Gialla € 38,00

Gravner Ribolla Gialla '13 Gorizia  
Vitigni: 100% Ribolla Gialla € 140,00

Isidoro Polencic Malvasia '22 Gorizia  
Vitigni: 100% Malvasia € 38,00

Venica Ronco delle Mele Sauvignon '22 Gorizia  
Vitigni: 100% Sauvignon € 80,00

Venica L'Adelchi Ribolla Gialla '22 Gorizia  
Vitigni: 100% Ribolla Gialla € 38,00

Marco Sclaris Ribolla Gialla '22 Udine  
Vitigni: 100% Ribolla Gialla € 30,00

Livio Felluga Friulano '21 Gorizia  
Vitigni: 100% Friulano € 40,00

Livio Felluga Terre Alte '19 Gorizia  
Vitigni: 40% Sauvignon - 30% Pinot Bianco - 30% Friulano € 120,00

Bastianich Vespa '18 Udine  
Vitigni: 45% Chardonnay - 45% Sauvignon - 10% Picolit € 48,00

## Piemonte

Ceretto

Arneis Blangè '22

Alba

Vitigni: 100% Arneis

€ 38,00

## Molise

Jana:re

Falanghina del Sanio '22

Potenza

Vitigni: 100% Falanghina

€ 28,00

## Abruzzo

Valentini

Trebbiano d'Abruzzo '81

Pescara

Vitigni: 100% Trebbiano d'Abruzzo

S.Q.

## Umbria

Antinori

Cervaro della Sala '20

Terni

Vitigni: 90% Chardonnay- 10% Grechetto

€ 90,00

## Sicilia

Planeta

Cometa '21

Agrigento

Vitigni: 100% Fiano € 55,00

Planeta Chardonnay '19 '16 Agrigento  
Vitigni: 100% Chardonnay € 50,00

## Sardegna

Argiolas Nuragus di Cagliari '18 - '22 Cagliari  
Vitigni: 100% Nuragus € 28,00

Capichera Vermentino '22  
Vitigni: 100% Vermentino € 85,00

## Francia

Cave Freuderick Gewürztraminer '17 Alsazia  
Vitigni: 100% Gewürztraminer € 45,00

Domaine Cauhapè Jurançon Sec '18 '20 Monein  
Vitigni: 30% Gros Manseng-30% Petit Manseng-30% Camaralet-5%  
Lauzet-5% Courbu € 35,00

Daumas Gassac Gassac Blanc '05 Laugedoc-Roussillon  
Vitigni: 25% Viognier-25% Chardonnay-25% Petit Manseng-25%  
Chenin Blanc € 60,00

Regnard Chassagne-Montrachet '12 '15 Borgogna  
Vitigni: 100% Chardonnay € 220,00

<u>Alain Gautheron</u>	Chablis Premier Cru '20 Les Fourneaux	Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 70,00
<u>Albert Pic</u>	Chablis Saint Pierre '22	Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 70,00
<u>Domaine Laroche</u>	Chablis Saint Martin '22	Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 60,00
<u>Baron De Rothschild</u>	Légende '22	Bordeaux
Vitigni: 85% Sauvignon Blanc - 15% Semillon		€ 28,00
<u>Domaine de Babulut</u>	Ordovicien Anjou '18	Valle della Loira
Vitigni: 100% Chenin Blanc		€ 60,00
<u>La Rambarde</u>	Pouilly-Fumè '20	Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon blanc		€ 45,00
<u>Château-Thébaud F. Lieubeau</u>	Muscadet Sèvre et Main '18	Valle della Loira
Vitigni: 100% Muscadet		€ 60,00
<u>Ladoucette</u>	Pouilly Fumè '21	Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc		€ 60,00
<u>Ladoucette</u>	Baron de L '18	Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc		€ 120,00
<u>Chateau de Fontaine-Audon</u>	Sancerre '21	Valle della Loira

Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 35,00

Comete La fond Sancerre '21 Valle della Loira

Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 65,00

## Germania

VDP Dr. Fischer Riesling trocken '15 '16 Mosel  
Vitigni: 100% Riesling € 30,00

A.J.Adam Riesling Trocken '21 Mosella-Saar-Ruwer  
Vitigni: 100% Riesling € 35,00

# Vini rossi

Una botte di vino può realizzare più miracoli che una chiesa  
piena di santi.

## Veneto

Pezzalunga Pinot Nero '19 (NATURALE) Vicenza  
Vitigni: 100% - Pinot Nero € 35,00

Pezzalunga Le Terre di Santiago '19 (NATURALE) Vicenza  
Vitigni: 60% - Cabernet Franc - 40% Merlot (UVAGGIO!!!) € 35,00

Pezzalunga Rosso di Santiago '16 (NATURALE) Vicenza  
Vitigni: 40% - Cabernet Franc - 60% Merlot (UVAGGIO!!!) € 75,00

Pezzalunga Rosso di Santiago '13 (NATURALE) Vicenza  
Vitigni: 40% - Cabernet Franc - 60% Merlot (UVAGGIO!!!) € 100,00

Giocaia Il Base Rosso '22 (NATURALE) Verona  
Vitigni: Corvina, Corvinone e Rondinella € 28,00

Giocaia Amarone '19 (NATURALE) Verona  
Vitigni: Corvina, Corvinone e Rondinella € 85,00

Dal Maso Tai Rosso '21 Vicenza  
Vitigni: 100% Tocai Rosso € 22,00

Tenuta Maraveja Tovomarin '13 Vicenza  
Vitigni: 40% - Cabernet Sauvignon - 60% Merlot € 30,00

<u>Maculan</u>	Fratta '18	Vicenza
Vitigni: 66% Cabernet Sauvignon - 34% Merlot		€ 100,00
<u>Piovene P.Godi</u>	Tai Rosso '20	Vicenza
Vitigni: 100% Tai Rosso		€ 23,00
<u>Piovene P.Godi</u>	Tai Rosso '16 Thovara	Vicenza
Vitigni: 100% Tai Rosso		€ 55,00
<u>Piovene P.Godi</u>	Pozzare Cabernet '17	Vicenza
Vitigni: 70% Cabernet sauvignon - 30% Cabernet Franc		€ 30,00
<u>Piovene P.Godi</u>	Frà i Broli Merlot '20	Vicenza
Vitigni: 100% Merlot		€ 30,00
<u>Ongaresca</u>	Merlot '16	Vicenza
Vitigni: 100% Merlot		€ 30,00
<u>Ongaresca</u>	Pinot nero '18	Vicenza
Vitigni: 100% Pinot nero		€ 30,00
<u>Cà Salarola</u>	La Fonte delle Mùneghe '16	Padova
Vitigni: 100% Merlot		€ 35,00
<u>Cà Salarola</u>	La Carèga del Diavolo '16	Padova
Vitigni: 92% Cabernet sauvignon - 8% Cabernet franc		€ 35,00
<u>Manara</u>	Amarone '16	Verona

Vitigni: 70% Corvina e Corvinone Veronese - 30% Rondinella € 75,00

Zenato Valpolicella Ripassa Superiore '19 Verona

Vitigni: 85% Corvina - 10% Rondinella - 5% Oseleta € 40,00

Secondo Marco Valpolicella Classico '19 Verona

Vitigni: 60% Corvina Veronese - 30% Corvinone - 10% Rondinella € 30,00

Monte del Frà Valpolicella Classico '21 Verona

Vitigni: 80% Corvina Veronese - 20% Rondinella € 24,00

Monte del Frà Ripasso di Valpolicella '18 Verona

Vitigni: 80% Corvina Veronese - 20% Rondinella € 30,00

Allegrini Valpolicella Classico '21 Verona

Vitigni: 65% Corvina Veronese - 30% Rondinella - 5% Molinara € 28,00

Quintarelli Valpolicella Superiore '15 Verona

Vitigni: 55% Corvina - 30% Rondinella - 15% Cabernet € 150,00

Allegrini La Grola '18 Verona

Vitigni: 80% Corvina e Corvinone - 10% Oseleta - 10% Syrah € 40,00

Allegrini Palazzo Della Torre '19 Verona

Vitigni: 70% Corvina Veronese - 25% Rondinella - 5% Sangiovese € 38,00

Allegrini Amarone '17 Verona

Vitigni: 80% Corvina Veronese - 15% Rondinella - 5% Oseleta € 105,00

Allegrini La Poja '13 Verona

Vitigni: 100% Corvina Veronese € 150,00

<u>Inama</u>	Oratorio di S. Lorenzo '13	Verona
Vitigni: 100% Carmenere		€ 80,00
<u>Inama</u>	Bradisisimo '19	Verona
Vitigni: 70% Cabernet Sauvignon - 30% Carmenere		€ 75,00
<u>Roccolo Grassi</u>	Valpolicella Superiore '17	Verona
Vitigni: 60% Corvina - 15% Corvinone - 20% Rondinella - 5% Croatina		€ 55,00
<u>Roccolo Grassi</u>	Amarone '15	Verona
Vitigni: 60% Corvina veronese - 20% Rondinella - 15% Corvinone - 5% Croatina		€ 130,00
<u>Dal Forno Romano</u>	Amarone '10 '13	Verona
Vitigni: 60% Corvina - 20% Rondinella - 10% Oseleta - 10% Croatina		€ S.Q.
<u>Serafini e Vidotto</u>	Rosso dell'Abbazia '12	Treviso
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon - 30% Cabernet Franc - 10% Merlo		€ 70,00
<u>Maculan</u>	Pinot Nero '21	Breganze
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 27,00
<u>Maculan Palazzotto</u>	Cabernet Sauvignon '19	Breganze
Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon		€ 38,00
<u>Masi Frescaripa</u>	Bardolino Classico '20	Verona
Vitigni: 65% Corvina - 25% Rondinella - 10% Molinara		€ 24,00
<u>Masari Martino</u>	Rosso Biologico '16	Valdagno
Vitigni: 50% Merlot - 50% Cabernet		€ 32,00

Cavazza Cicogna

Vitigni: 100% Syrah

Syrah '17

Montebello

€ 35,00

## Trentino alto Adige

S. Michele Appiano

Vitigni: 100% Pinot Nero

Pinot Nero 18' S.Valentin

Bolzano

€ 55,00

Josef Brigl

Vitigni: 100% Pinot Nero

Pinot Nero '20

Bolzano

€ 45,00

Elena Walch

Vitigni: 100% Pinot Nero

Pinot Nero '22

Bolzano

€ 30,00

Kettmeir

Vitigni: 100% Pinot nero

Pinot nero Maso Reiner '18

Bolzano

€ 45,00

S. Michele Appiano

Vitigni: Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 10%, Merlot 40%

Cabernet Merlot S.Valentin '18

Bolzano

€ 55,00

Pfitsher

Vitigni: 100% Lagrein

Lagrein '20

Bolzano

€ 35,00

Hofstatter

Vitigni: 100% Lagrein

Lagrein '22

Bolzano

€ 35,00

Hofstatter

Lagrein Stairaffler '18

Bolzano

<u>Vitigni: 100% Lagrein</u>		€ 80,00
<u>Terlan</u>	Lagrein Porphyre '18	Bolzano
<u>Vitigni: 100% Lagrein</u>		€ 55,00
<u>Terlan</u>	Lagrein '23	Bolzano
<u>Vitigni: 100% Lagrein</u>		€ 30,00
<u>De Vescovi Ulzbach</u>	Teroldego Rotaliano '19	Trento
<u>Vitigni: 100% Teroldego</u>		€ 38,00
<u>Villa Gresti</u>	San Leonardo '03	Trento
<u>Vitigni: 90% Merlot - 10% Carmenere</u>		€ 95,00

## Friuli Venezia Giulia

<u>Russiz Superiore</u>	Rosso Riserva degli Orzoni '98	Gorizia
<u>Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon - 15% Merlot - 10% Cabernet Franc</u>		€ 100,00
<u>Gravner</u>	Rosso '01	Gorizia
<u>Vitigni: 90% Merlot - 10% Cabernet sauvignon</u>		S.Q.
<u>Marco Sclaris</u>	Schiopettino '15	Gorizia
<u>Vitigni: 100% Ribolla Nera</u>		€ 32,00
<u>Jermann</u>	Red Angel Rosso '18	Gorizia
<u>Vitigni: 100% Pinot Nero</u>		€ 30,00
<u>Polencic Isidoro</u>	Refosco dal P.R. '13	Gorizia
<u>Vitigni: 100% Refosco dal P.R.</u>		€ 35,00

<u>Lis Neris</u>	Lis Rosso '15	Gorizia
Vitigni: 90% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon		€ 45,00
<u>Tunella</u>	Pinot Nero '21	Udine
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 34,00
<u>Bastianich</u>	Refosco dal P.R. '16 '20	Udine
Vitigni: 100% Refosco dal P.R.		€ 35,00
<u>Cà Bolani</u>	Alturio Refosco dal P.R. '07	Udine
Vitigni: 100% Refosco dal P.R.		€ 30,00
<u>Tunella</u>	Pignolo '17	Udine
Vitigni: 100% Pignolo		€ 45,00
<u>Tunella</u>	Arcione '18	Udine
Vitigni: Pignolo Schioppettino		€ 55,00
<u>Moschioni</u>	Pignolo '04	Udine
Vitigni: 100% Pignolo		€ 100,00
<u>Le Monde</u>	Cabernet Sauvignon '16	Pordenone
Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon		€ 30,00
<u>Le Monde</u>	Refosco dal P.R. '16	Pordenone
Vitigni: 100% Refosco dal P.R.		€ 28,00

Piemonte

<u>Ganghija</u> Vitigni: 100% Dolcetto d'Alba	Dolcetto d'Alba '21	Asti € 28,00
<u>Ganghija</u> Vitigni: 100% Barbera	Barbera d'Alba '15	Asti € 30,00
<u>Ganghija</u> Vitigni: 100% Nebbiolo	Nebbiolo d'Alba '21	Asti € 35,00
<u>Paolo Scavino</u> Vitigni: 100% Dolcetto d'Alba	Dolcetto d'Alba '06	Cuneo € 40,00
<u>Gaja</u> Vitigni: 100% Nebbiolo	Barbaresco '08 '81 '20	Cuneo € S.Q.
<u>Fontanafredda</u> Vitigni: 100% Barolo	Barolo '18	Cuneo € 50,00
<u>Montalbera</u> Vitigni: 100% Barolo	Barolo '13	Asti € 70,00
<u>Prunotto</u> Vitigni: 100% Barolo	Barolo '17	Alba € 55,00
<u>Montalbera</u> Vitigni: 100% Ruché	Ruché Laccetto '17	Asti € 35,00
<u>Montalbera</u>	Barbera Nuda '15	Asti

Vitigni: 100% Barbera € 45,00

Massolino Langhe Nebiolo Langhe '19 Cuneo  
Vitigni: 100% Nebiolo € 40,00

Braida Bricco Dell'uccellone Barbera d'Asti '16 '18 Rocchetta  
Tanaro  
Vitigni: 100% Barbera € 120,00

## Lombardia

Tenuta il Bosco Bonarda '19 Oltrepò Pavese  
Vitigni: 100% Croatina € 22,00

## Toscana

Caccia al Piano Bolghieri Ruit Hora '20 Castagnetto Carducci  
Vitigni: 65% Merlot-25% Cabernet Sauvignon- 5% Syrah 5% Petit Verdot € 45,00

Tenuta Biserno Il Pino di Biserno '19 Bibbona  
Vitigni: 40% Cabernet Franc, 40% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, 12% Petit Verdot € 85,00

Tenuta Biserno Biserno Bibbona  
Vitigni: Cabernet Franc 28%, Merlot 32%, Cabernet Sauvignon 35%, Petit Verdot 5% € 200,00

Moris Farm Avvoltoire '04 Siena  
Vitigni: 75% Sangiovese - 20% Cabernet Sauvignon - 5% Syrah € 180,00

Piccolomini Brunello di Montalcino '18 Siena

Vitigni: 100% Sangiovese grosso € 100,00

Biondi Santi Brunello di Montalcino '97 Siena

Vitigni: 100% Sangiovese grosso € S.Q.

Castello di Ama Chianti Classico '19 Siena

Vitigni: 80% Sangiovese-10% Malvasia Nera -5% Merlot - 5% Cabernet Franc € 60,00

Frescobaldi Nipozzano "Riserva" Chianti '19 Firenze

Vitigni: 90% Sangiovese-10% malvasia nera, colorino, cabernet sauvignon, merlot € 35,00

Peppoli Chianti Classico '21 Firenze

Vitigni: 90% Sangiovese - 5% merlot - 5% Syrah € 35,00

Antinori Villa Antinori '19 - '20 Firenze

Vitigni: 55% Sangiovese - 25% Cabernet Sauvignon - 15% Merlot - 5% Syrah € 38,00

La Braccessa-Antinori Nobile di Montepulciano '17 Firenze

Vitigni: 90% Prugnolo Gentile - 10% Merlot € 40,00

Antinori Guado al Tasso '19 '17 Firenze

Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 10% Syrah € 250,00

Antinori Solaia '02 "Annata Diversa" Firenze

Vitigni: 90% Cabernet Sauvignon- 10% Cabernet Franc € S.Q.

Antinori Solaia '03 Firenze

Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon - 20% Sangiovese - 5% Cabernet Franc € S.Q.

Antinori Solaia '06 Firenze

Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon – 20% Sangiovese – 5% Cabernet Franc € S.Q.

Antinori Solaia '99 Firenze

Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon – 20% Sangiovese – 5% Cabernet Franc € S.Q.

S. Nicolò a Pisignano Sorripa '99 Firenze

Vitigni: 60% Sangiovese – 20% Merlot – 20% Cabernet Sauvignon € 90,00

Tenuta Ornellaia Ornellaia '14 Livorno

Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon – 35% Merlot – 5% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta Ornellaia Ornellaia '97 Livorno

Vitigni: 65% Cabernet Sauvignon – 30% Merlot – 5% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Le Difese '16 Livorno

Vitigni: 70% Cabernet Sauvignon – 30% Sangiovese € 35,00

Antinori Tignanello '19 Firenze

Vitigni: 80% Sangiovese – 15% Cabernet Sauvignon – 5% Cabernet Franc € 200,00

Antinori Tignanello '09 Firenze

Vitigni: 80% Sangiovese – 15% Cabernet Sauvignon – 5% Cabernet Franc € 280,00

Jacopo Biondi Santi Sassoalloro '15 Grosseto Scansano

Vitigni: 100% Sangiovese € 38,00

Jacopo Biondi Santi Schidione '11 Grosseto Scansano

Vitigni: 40% Cabernet Sauvignon – 20% Merlot – 40% Sangiovese € 270,00

Tenuta San Guido Sassicaia '18 Livorno  
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '16 Livorno  
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '15 Livorno  
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '14 Livorno  
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '09 Livorno  
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '06 Livorno  
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '02 Livorno  
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '01 Livorno  
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '00 Livorno  
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '99 Livorno  
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido                      Sassicaia '98                      Livorno  
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc                      € S.Q.

Tenuta San Guido                      Sassicaia '97                      Livorno  
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc                      € S.Q.

Petra Quercegobbe                      Merlot '08                      San Lorenzo in Alto  
Vitigni: 100 Merlot                      € 75,00

## Umbria

Rocca di fabbri                      Sagrantino di Montefalco '10                      Perugia  
Vitigni: 100% Sagrantino                      € 55,00

## Emilia Romagna

Ceci Otello                      Nerodi Lambrusco                      Parma  
Vitigni: 100% Lambrusco Maestri                      € 30,00

## Marche

Velenosi                      Roggio del Filare '06                      Ascoli Piceno  
Vitigni: 50% Montepulciano - 50% Sangiovese                      € 80,00

Umani Ronchi Pelago '01 '98 Ancona  
Vitigni: 50% Cabernet Sauvignon - 40% Montepulciano - 10% Merlot € 60,00

## Abruzzo

Masciarelli Montepulciano d' Abruzzo '15 - '17 Pescara  
Vitigni: 100% Montepulciano d' Abruzzo € 35,00

Edoardo Valentini Montepulciano d' Abruzzo '00 Pescara  
Vitigni: 100% Montepulciano d' Abruzzo € 280,00

## Campania

Silvia Imperato Montevetrano '01 Salerno  
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 10% Aglianico Taurasi € 100,00

## Puglia

Teanum Gran Tiatì Gold Vintage '08 Foggia  
Vitigni: 100% Montepulciano € 55,00

Teanum Gran Tiatì Gold Vintage '12 Foggia  
Vitigni: 100% Aglianico € 50,00

## Sicilia

Tasca d'Almerita Nero d'Avola '20 Palermo  
Vitigni: 100% Nero d'Avola € 25,00

Planeta Syrah '13-'15 Agrigento  
Vitigni: 100% Syrah € 60,00

Pellegrino Tareni Nero d'Avola '16 Marsala  
Vitigni: 100% Nero d'Avola € 35,00

Pellegrino Nero d'Avola '17 Marsala  
Vitigni: 100% Nero d'Avola € 28,00

## Sardegna

Argiolas Cannonau di Sardegna '12 - '20 Cagliari  
Vitigni: 92% Cannonau - 4% Carignano - 4% Muriellu € 28,00

Sella & Mosca Marchese Villa Marina '99 Sassari  
Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon € 100,00

## Francia

Grand Vin De Reignac Bordeaux '16 Borgogna  
Vitigni: 50% Merlot - 35% Cabernet Sauvignon - 10% Cabernet Franc - 5% Petit Verdot

<u>Domaine H. Gouges</u>	Nuits St. Georges 1er cru '06	Borgogna	€ 85,00
Vitigni: 100% Pinot Noir			€ 200,00
<u>Clos de l'Oratoire</u>	Chateauneuf Du Pape '12	Valle del Rodano	
Vitigni: 70% Renache Noir - 20% Syrah - 10% Mourvèdre			€ 80,00
<u>Domaine Durand</u>	Cornas Empreintes '06	Valle del Rodano	
Vitigni: 100% Shyrah			€ 120,00
Chanson	Bourgogne '12	Borgogna	
Vitigni: 100% Pinot Noir			€ 55,00
Chanson	Savigny-Les-Beaune '12 - '17	Borgogna	
Vitigni: 100% Pinot Noir			€ 75,00
<u>Georges Lignier et Fils</u>	Bourgogne '17	Borgogna	
Vitigni: 100 % Pinot Noir			€ 100,00