Proposta della tradizione

Sopressa di valli del pasubio de.co., polenta di Maranello e funghi (9,12,15)
Sopressa salami with creamy corn and mushrooms

Pasta e fagioli alla veneta con quel che resta del grana (1,3,7,9)
Pasta and beans venetian-style
or
Bigoli al “torchio” con ragù d’anatra arrostita con fonduta di Asiago (1,3,7,12)
Bigoli to "press" with duck ragout and Asiago cheese fondue

Trippe alla veneta con fagioli (7,9,12)
Venetian-style tripe with beans
or
Baccalà alla vicentina con polenta di Maranello (1,4,7,12)
Cod fish “Vicenza style” with creamed corn

Pinza con zabaione (1,3,7,8)
”Pinza” traditional dessert from our grand mother with Zabaione cream

€ 50,00 cad

L’adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone
Participation in the tasting must be for a minimum of 2 people

Degustazione di Terra

Tartare di manzo, mousse di morlacco,
riduzione di Amarone e chips di polenta(7,9,12)
Beef tartare, morlacco cheese, Amarone reduction and polenta chips

Risotto con tartufo nero (dei colli berici), patate e so-
pressa della casa (7,9,12)
Risotto with black truffle (berici hills), potatoes and so-pressa salami

Pancia di maialino croccante, chutney di ananas speziato
e indivia alla brace(9,12,7)
Pork belly, ananas chutney and grilled endive

Tiramisù a modo nostro
Home made tiramisù

€ 55,00 Cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone
Participation in the tasting menu must be for a minimum of 2 people

Proposta Degustazione di Pesce

Rana pescatrice laccata all'orientale
e salsa all'arancia(1,4,6,12,11)
Monkfish cheek and orange sauce

Tortelli di dentice mantecato, caviale, panna acida e
olio al prezzemolo(1,3,4,7,9)
Red snapper tortelli pasta, caviar,
sour cream and parsley oil

Pesce del giorno (4,9,12)
Fish of the Day

Cannolo siciliano, ricotta di pecora, cioccolato
fondente, pistacchio e arancia candita (7,1,3,8)
Sicilian cannoli, sheep ricotta, dark chocolate,
pistachio and candied orange

€ 65,00 Cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone
Participation in the tasting menu must be for a minimum of 2 people

Degustazione di Pesce

Fantasia di Pesci e Crostacei crudi (specialità dal 1998)
(1,2,4,6,14)
Fantasy of raw fish and crustaceans lightly marinated

Baccalà curry verde e banana(4,9)
Cod, green curry and banana

Risotto, zucca arrostita, calamaretti spillo,
mandarino e salvia(7,9,4,12)
Risoto, roasted pumpkin, baby squid,
mandarin and sage

Filetto di rombo, Saba, spinaci e mandorle tostate (4,12,8)
Turbot fillet, Saba, spinach and toasted almonds

Monte Bianco (3,7,12,8)
(Castagne, meringa e panna)
Chestnut, merengue and whipped cream

€ 80,00 Cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone
Participation in the tasting menu must be for a minimum of 2 people

"To ensure a pleasant experience, we kindly ask each guest to choose at least two courses (starter, first or main course). Children excluded."

Starters

Mare (Fish)

Fantasia di Pesci e Crostacei crudi
(specialità dal 1998) (2,4,6,14) € 38
Fantasy of raw Fish and Crustaceans lightly marinate

Fiore di zucca con Baccalà mantecato in crosta di Mais bianco, servito con vellutata di Porri, crema di alici e olio al timo e limone(4,7,12) € 18
Zucchini flowers stuffing with creamy cod in white corn crust served with leeks sauce and anchovies cream, thyme and lemon oil

Crudo di scampo, zucca,
foie gras e melograno(7,2,12) € 35
Raw langoustine, pumkin, foie gras and pomegrenate

Rana pescatrice laccata
all'orientale e salsa all'arancia (1,4.6,12,11) € 25
Monkfish cheek and orange sauce

Baccalà, curry verde e banana(4,9) € 22
Cod, green curry and banana

"To ensure a pleasant experience, we kindly ask each guest to choose at least two courses (starter, first or main course). Children excluded."

Terra (Meat)

Filetto di cervo, finferli, frutti di bosco e cipolla rossa(12,7,15,9) € 25
Deer fillet, chanterelle mushrooms, berries and red onion

Tartare di manzo, mousse di morlacco, riduzione di amarone e chips di polenta (7,12,9) € 20
Beef tartare, morlacco mousse, Amarone reduction and polenta chips

Panna cotta al gorgonzola, pera e cialda di riso venere (7,12) € 17
Gorgonzola cheese panna cotta, pear and black rice chips

"To ensure a pleasant experience, we kindly ask each guest to choose at least two courses (starter, first or main course). Children excluded."

I Primi

First Courses

Mare (Fish)

Paccheri di Gragnano, porcini, mazzancolle, limone e aglio nero (1,3,14,12,15,9) € 25
Paccheri pasta, porcini mushrooms, prawns, lemon and black garlic

Tortelli di dentice mantecato, caviale, panna acida e olio al prezzemolo(1,3,4,7,9) € 25
Red snapper tortelli pasta, caviar, sour cream and parsley oil

Linguine con astice fresco, ciliegini e basilico(1,2,9,12) € 30
Linguine with lobster ragout, cherry tomatoes and basil

Risotto, zucca arrostita, calamaretti spillo, mandarino e salvia(14,7,9,12) € 25
Risotto, roasted pumpkin, baby squid, mandarin and sage

"To ensure a pleasant experience, we kindly ask each guest to choose at least two courses (starter, first or main course). Children excluded."

Terra (Meat)

Casoncelli di capriolo, carota arrosto,
olive taggiasche e ginepro(1,3,7,9,12) € 18
Roe deer casoncelli pasta, roasted carrot, black olives and juniper

Bigoli al "torchio" con ragù d'anatra arrostita e
fonduta di Asiago(1,3,7,9,12) € 17
Bigoli to "press" with duck ragout and Asiago cheese fondue

Risotto con tartufo nero (dei colli berici), patate
e sopressa della casa (7,9,12) € 20
Risotto with black truffle, sopressa salami and potatoes

Fusilloni, sedano rapa, cavolo nero,
mela verde e senape(1,10) € 17
Fusilloni pasta, celeriac, black cabbage, green apple and mustard

"To ensure a pleasant experience, we kindly ask each guest to choose at least two courses (starter, first or main course). Children excluded."

Main courses

Mare (Fish)

Il pesce del giorno a seconda del mercato (Min. 2 Persone) (4) € 30
Fish of the day from the market

Filetto di rombo, Saba, spinaci e mandorle tostate (4,12,8) € 28
Turbot fillet, Saba, spinach and toasted almonds

Rollè di branzino, salsa al limone e soffice di patata alle erbe(4,7) € 32
Seabass roll, lemon sauce and herb potatoes mousse

Il nostro fritto di pesci e crostacei con guacamole(1,2,3,4,14) € 45
Mixed of fried fish and crustaceans with guacamole

Baccalà alla vicentina con polenta di Maranello (specialità di Vicenza)(1,4,7,12) € 20
Vicenza style cod with creamy Maranello corn

"To ensure a pleasant experience, we kindly ask each guest to choose at least two courses (starter, first or main course). Children excluded."

Terra(meat)

Agnello, melanzana, tahina e ribes(1,11) € 25
Lamb, aubergine, tahina and ribes

Filetto di manzo al pepe verde farcito di Asiago, peperone rosso (12,7,9) € 30
Beef fillet filled with Asiago cheese, red peppers

Pancia di maialino croccante, chutney di ananas speziato e indivia alla brace(9) € 22
Pork belly, ananas chutney and grilled endive

Uovo croccante al nero di seppia, crema di tartufo e topinambur (1,4,3,7) € 20
Black ink crispy egg, truffle sauce and topinambur

I Formaggi

Selezione di formaggi nazionali con confetture
di nostra produzione (7,12)
€ 20,00
Selection of national cheeses

I Nostri Dessert

Tiramisù a modo nostro(3,7)
Home made tiramisu'
€ 10,00

Monte Bianco(3,7,12,8)
(chestnut, merengue and cream)
€ 12,00

Cannolo siciliano, ricotta di pecora, cioccolato fondente,
pistacchio e arancia candita(7,1,3,8)
Sicilian cannoli, sheep ricotta, dark chocolate,
pistachio and candied orange
€ 10,00

Torta delle rose, crema inglese alla vaniglia e
gelato fiordilatte(1,7,3)
Torta delle rose, vanilla custard and fiordilatte ice cream
€ 10,00

Selezione di Sorbetti alla Frutta
Fruits sorbets selection
€ 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

Maculan Vitigni: 100% Vespaiola	Torcolato Passito	€ 8,00
Terre Siciliane Malvasia 100%	Passito	€ 6,00
Braida Giacomo Bologna Vitigni: 100% Moscato Bianco	Moscato d'Asti	€ 6,00

I Vini da Dessert

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

Spumanti Metodo Classico "Champenoise"

Il Metodo Classico è un processo di produzione di vino spumante che consiste nel-l'indurre la rifermentazione in bottiglia dei vini attraverso l'introduzione di zuccheri e lieviti selezionati.

Francia

Guinot — Blanquette de Limoux Cuvèe Reservèe
Vitigni: 100% Muzac — € 37,00

Gruss — Crémant Alsace extra brut
Vitigni: 80% Pinot bianco 20% Riesling — €40,00

Champagne

Bruno Paiard — Champagne Brut 0,375 cl.
Vitigni: 30% Pinot Meunier-35% Chardonnay 35% Pinot Nero — € 65,00

Lagache — Brut Tradition
Vitigni: 40% Pinot Meunier-30% Chardonnay-30% Pinot nero — € 55,00

Baron-Fuenté — Brut Tradition
Vitigni: 70% Pinot Meunier-30% Chardonnay — € 58,00

Monthuys — Brut Reserve
Vitigni: 70% Pinot Meunier-30% Chardonnay — € 60,00

Aleran	Brut Suprême	
Vitigni: 75% Pinot Noir–25% Chardonnay		€ 60,00
Moet & Chandon	Brut Reserve	
Vitigni: 50% Pinot Nero–40% Pinot Meunier–10% Chardonnay		€ 90,00
Bollinger	Brut Special Cuvèe	
Vitigni:: 60% Pinot Nero–25% Chardonnay–15% Pinot Meunier		€ 110,00
Charles Heidsieck	Brut Reserve	
Vitigni: 33% Pinot Noir – 34% Chardonnay – 33% Pinot Meunier – 40% vins de réserve		€ 100,00
Ruinart	Brut "Blanc de Blancs"	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 180,00
Ruinart	Brut "R"	
Vitigni: 40% di Chardonnay, dal 49% di Pinot Noir e dal 11% di Meunier		€ 110,00
Ruinart	Brut "R" 0,375 cl.	
Vitigni: 40% di Chardonnay, dal 49% di Pinot Noir e dal 11% di Meunier		€ 60,00
Perrier Jouet	Brut "Blanc de Blancs"	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 160,00
Perrier Jouet	Belle Epoque	
Vitigni: Chardonnay 50% – Pinot Nero 45% – Pinot Meunier 5%		€ 290,00
Dom Perignon	Vintage	
Vitigni: 52% Chardonnay–48% Pinot Nero		€ 380,00
Krug	Krug Grande Cuvée édition 171	
Vitigni: Chardonnay Pinot nero		€ 420,00

Rosè

Monthuys Brut Rosè
Vitigni: 60% Chardonnay– 20% Pinot Meunier– 15% Pinot Nero € 65,00

Laurent–Perrier Brut Rose
Vitigni:100% Pinot Nero € 140,00

Ruinart Brut Rosè
Vitigni: 55% Pinot Nero–45% Chardonnay € 190,00

Ruinart Brut Rosè 0,375 cl.
Vitigni: 55% Pinot Nero–45% Chardonnay € 90,00

Franciacorta

Chiara Ziliani Brut Saten Conte di Provaglio
Vitigni: 100% Chardonnay € 40,00

Chiara Ziliani Brut Rosé Conte di Provaglio
Vitigni: 75% Pinot Nero–25% Chardonnay € 44,00

Chiara Ziliani Brut Saten Conte di Provaglio (Magnum)
Vitigni: 100% Chardonnay € 80,00

Cà del Bosco Brut Cuveè Prestige 0,375 cl.
Vitigni: 75% Chardonnay– 15% Pinot Nero–10% Pinot Bianco € 35,00

Cà del Bosco Brut Cuveè Prestige
Vitigni: 75% Chardonnay– 15% Pinot Nero–10% Pinot Bianco € 65,00

Cà del Bosco Brut Cuveè Prestige (Magnum)
Vitigni: 75% Chardonnay– 15% Pinot Nero–10% Pinot Bianco € 130,00

Cà del Bosco Brut Rosé Cuveè Prestige
Vitigni: 75% Pinot Nero–25% Chardonnay € 85,00

Cà del Bosco Dosage Zèro
Chardonnay 65%, Pinot Bianco 13%, Pinot Nero 22%. € 90,00

Cà del Bosco Annamaria Clementi
Vitigni : Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%. € 300,00

Contadi Castaldi Brut Rosè
Vitigni: 80% Pinot Nero– 20% Chardonnay € 45,00

Contadi Castaldi Brut Saten
Vitigni: 100% Chardonnay € 45,00

Contadi Castaldi Brut
Vitigni: 80% Chardonnay – 10% Pinot Nero – 10% Pinot Bianco € 40,00

Bellavista Brut Cuvèe Alma
Vitigni: 80% Chardonnay – 19% Pinot nero – 1% Pinot bianco € 65,00

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 € 70,00

Bellavista Brut Gran Cuvèe Saten
Vitigni: 100% Chardonnay € 80,00

Bellavista Brut Cuvèe Rosè
Vitigni: 62% Chardonnay – 38% Pinot nero € 75,00

Bellavista Extra Brut Vittorio Moretti "06
Vitigni: 57% Chardonnay – 43% Pinot Nero € 200,00

Trentino e Alto Adige

Ferrari Giulio Ferrari '12 Trento
Vitigni: 100% Chardonnay € 310,00

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

Madonna delle Vittorie Trento Brut (millesimato) Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay € 40,00

Madonna delle Vittorie Trento Brut Dosaggio Zero Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay € 45,00

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

Kettmeir — Brut Rosé — Bolzano
Vitigni: 100% Pinot nero — € 55,00

Kettmeir — Brut Rosé MAGNUM — Bolzano
Vitigni: 100% Pinot nero — € 120,00

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

Kettmeir — Brut MAGNUM — Bolzano
Vitigni: 50% Pinot Bianco – 40% Chardonnay – 10% Pinot Nero — € 110,00

Piemonte

Contratto — Metodo classico Alta Langa Pas Dosé — € 50,00
Vitigni: Chardonnay – Pinot Nero

F. Galliano — Metodo Classico Blanc de Blanc — € 40,00
Vitigni: Chardonnay 100%

Lombardia

Costaripa — Rosè Brut — Brescia
Vitigni: Chardonnay 80% – Pinot Nero 20% — € 40,00

Puglia

Amalberga	Diffondo Rosato (Naturale) 48	Salento
Vitigni: Negramaro 100%	FERMENTATO 3 H BUCIA	€ 35,00

Veneto

Pezzalunga	L'età Verde Pas Dosè (Naturale)	Vicenza
Vitigni: 10% Chardonnay – 90% Pinot nero	FERMENTATO 3 H BUCIA	€ 60,00
Tenuta Maraveja_	Garganega V. 2019 (Naturale)	Brendola
Vitigni: 100% Garganega		€ 38,00
Gianni Tessari	Durello Lessini 60	Verona
Vitigni: 100% Durello		€ 55,00
Fattori	Durello 36 mesi	Verona
Vitigni: 100% Durella		€ 38,00
Fattori	Durello 60 mesi	Verona
Vitigni: 100% Durella		€ 55,00
Dal Cero	Durello Cuvèe Augusto	Roncà
Vitigni: 100% Durella		€ 45,00
Tenuta Ballast_	Cuvèe Ginevra Cortenera	Gambellara
Vitigni: 100% Garganega		€ 60,00
Tenuta Ballast_	Durello Riserva Cortenera	Gambellara
Vitigni: 100% Durella		€ 55,00

Dal Maso	Durello Dosaggio Pas Dosé	Montebello
Vitigni: 100% Durella		€ 40,00
Sacramundi	Durello Extra brut	Vicenza
Vitigni: 100% Durella		€ 40,00
Ongaresca	Pas Dosè 60 mesi	Vicenza
Vitigni: 70% Chardonnay – 30% Pinot nero		€ 45,00

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

Bortolomiol	Prior Brut	Valdobbiadene
Vitigni: 100% Glera	(tre bicchieri G.Rosso 2016)	€ 25,00
Nino Franco	Superiore Brut	Valdobbiadene
Vitigni: 100% Glera		€ 28,00
Bortolomiol	Cartizze Superiore Dry	Valdobbiadene
Vitigni: 100% Glera		€ 39,00

Ruggeri	Giustino Bisol	Valdobbiadene
Vitigni: 100% Glera		€38,00
NinoFranco	Cartizze Superiore Dry	Valdobbiadene
Vitigni: 100 % Glera		€ 42,00

Vini Fermi Rosati

Amalberga	Rosè Salento '23	Puglia
Uvaggio: 100 % Negroamaro		€ 25,00
Terlano	Lagrein Rosè '25	Terlano
Uvaggio: 100 % Lagrein		€ 25,00
Tenuta Sant'Antonio	Scaia Rosato '21	Verona
Uvaggio: 100% Rondinella		€ 24,00

Vini Fermi Bianchi
Veneto

Tenuta Maraveja — Gemma '22 (NATURALE) — Vicenza
Vitigni: 100% Garganega — € 30,00

Pezzalunga — Pinot Grigio '23 (NATURALE) — Vicenza
Vitigni: 100% Pinot Grigio — € 38,00

Ongaresca — Sauvignon '24 — Vicenza
Vitigni: 100% Sauvignon — € 22,00

Piovene P. Godi — Sauvignon '24 — Vicenza
Vitigni: 100% Sauvignon — € 24,00

Maculan — Vespaiolo '25 — Vicenza
Vitigni: 100% Vespaiolo — € 24,00

Tenuta Fosca — Vespaiolo '24 — Vicenza
Vitigni: 100% Vespaiolo — € 23,00

Cavalchina Bianco di Custoza '23 "Amedeo" — Verona
Vitigni: 40% Garganega – 30% Fernanda – 15% Trebbianello – 15% Trebbiano — € 27,00

Inama — Sauvignon '24 — Verona
Vitigni: 100% Sauvignon — € 32,00

Inama — Chardonnay '24 — Verona
Vitigni: 100% Chardonnay — € 27,00

Inama	Soave '24	Verona	
Vitigni: 100% Garganega di Soave			€ 27,00
Roccolo Grassi	Soave La Broia '23	Verona	
Vitigni: 100% Garganega			€ 30,00
Anselmi	Capitel Foscarino '24 (Soave)	Verona	
Vitigni: 90% Garganega – 10% Chardonnay			€ 28,00
Pieropan	Soave Classico '25	Verona	
Vitigni: 85% Garganega – 15% Trebbiano di Soave			€ 28,00
Gini	Soave La Froscà '21	Verona	
Vitigni: 100% Garganega			€ 30,00
Le Morette	Lugana '22	Verona	
Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana			€ 25,00
Zenato Santa Cristina	Lugana '25	Verona	
Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana			€ 28,00
Angiolino Maule	Sassaia '23	Montebello Vicentino	
Vitigni: 100% Garganega			€28,00
Zonta Breganze (Rivana)	Tocai '22	Breganze	
Vitigni: 100% Tocai			€28,00

Trentino Alto Adige

S. Michele Appiano	Chardonnay S. Valentin '23	Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 58,00
S.Michele Appiano	Sauvignon S.Valentin '23	Bolzano
Vitigni: 100% Sauvignon		€ 58,00
S.Michele Appiano	Gewurztraminer S.Valentin '24	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer		€ 58,00
Hofstatter	Chardonnay '24	Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 28,00
Kettmeir	Chardonnay Vigna Maso Reiner'23	Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 57,00
Hofstatter	Gewurztraminer Kolbenof '22	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer		€ 55,00
Hofstatter	Gewurztraminer Joseph '22	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer		€ 35,00
Kurtatsch	Müller Thurghau '21 '22	Bolzano
Vitigni: 100% Müller Thurghau		€ 30,00
Kurtatsch	Gewurztraminer '25	Bolzano
Vitigni: 100% Gewrtztraminer		€ 30,00

Terlano	Gewurztraminer '25	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer		€ 36,00
Terlano	Terlaner '25	Bolzano
Vitigni: 60% Pinot Bianco,30% Chardonnay,10% Sauvignon Blanc		€ 36,00
Valle Isarco	Gewurztraminer '25	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer		€ 30,00
Franz Haas	Pinot Bianco '24	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Bianco		€ 40,00
Franz Haas	Gewurztraminer '23	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer		€ 40,00

Friuli Venezia Giulia

Lis Neris	Picol '22	Gorizia
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc		€ 50,00
Lis Neris	Jurosa '22	Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 50,00
Lis Neris	Gris '22	Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio		€ 50,00
Lis Neris	Lis '19	Gorizia
Vitigni: 40% Pinot Grigio – 30% Chardonnay – 30% Sauvignon Blanc		€ 75,00

Lis Neris	Confini '20	Gorizia
Vitigni: 40% Gewurtztraminer – 40% Pinot Grigio – 20% Riesling		€ 65,00
Jermann	Sauvignon '25	Gorizia
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc		€ 40,00
Jermann	Vinnae '24	Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla		€ 40,00
Jermann	Chardonnay '25	Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 40,00
Jermann	Pinot Grigio '25	Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio		€ 40,00
Jermann	Vintage Tunina '22	Gorizia
Vitigni: Sauvignon –Chardonnay–Ribolla Gialla – Malvasia Istriana – Picolit		€ 95,00
Tunella	Pinot Grigio '24	Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio		€ 32,00
Tunella	Chardonnay'24	Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 32,00
Tunella	Sauvignon '24	Gorizia
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc		€ 32,00
Tunella	Biancosesto '23	Udine
Vitigni: Friulano e Ribolla Gialla		€ 50,00

Schioppetto — Blancs de Rosis '20 — Gorizia
Vitigni: 40% Tocai Friulano – 14% Pinot Grigio – 17% Sauvignon – 19% Malvasia Istriana – 10% Ribolla Gialla
€ 45,00

Vie di Romans — "Vieris" Sauvignon '23 — Gorizia
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc
€ 58,00

Vie di Romans — "Ciampagnis Vieris" Chardonnay '22 — Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay
€ 50,00

Isidoro Polencic — Ribolla Gialla '25 — Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla
€ 38,00

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

Isidoro Polencic — Malvasia '24 — Gorizia
Vitigni: 100% Malvasia
€ 38,00

Venica — Ronco delle Mele Sauvignon '23 — Gorizia
Vitigni: 100% Sauvignon
€ 80,00

Venica L'Adelchi — Ribolla Gialla '25 — Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla
€ 38,00

Livio Felluga — Friulano '25 — 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 '25	Alba
Vitigni: 100% Arneis		€ 38,00

Campania

Janare	Falanghina del Sanio'24	Benevento
Vitigni: 100% Falanghina		€ 28,00

Abruzzo

Valentini	Trebbiano d'Abruzzo '81	Pescara
Vitigni: 100% Trebbiano d'Abruzzo		S.Q.

Umbria

Antinori	Cervaro della Sala '24	Terni
Vitigni: 90% Chardonnay– 10% Grechetto		€ 120,00

Puglia

Amalberga	Verdeca '23	Salento
Vitigni: Verdeca 100%		€ 38,00
Amalberga	Stùne Bianco Ostuni '23	Salento
Vitigni: Verdeca 100%		€ 28,00

Sicilia

Planeta	Cometa '23	Agrigento
Vitigni: 100% Fiano		€ 55,00
Planeta	Chardonnay '19 '21 '23	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

Gruss — Gewürztraminer '23 — Alsazia
Vitigni: 100% Gewürztraminer — € 50,00

Domaine Cauhapè — Jurançon Sec '18 '20 — Monein
Vitigni: 30% Gros Manseng–30% Petit Mansen–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

Alain Gautheron — Chablis Premier Cru '20 '21 Les Fourneaux — Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay — € 70,00

Albert Pic — Chablis Saint Pierre '22 — Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay — € 70,00

Laroche — Chablis Saint Martin '22 — Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay — € 60,00

Baron De Rothschild — Légende'22 — Bordeaux
Vitigni: 85% Sauvignon Blanc – 15% Semillon — € 28,00

Domaine de Babulut — Ordovicien Anjou '18 — Valle della Loira
Vitigni: 100% Chenin Blanc — € 60,00

La Rambarde — Pouilly-Fumè '20 — Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon blanc — € 45,00

Château-Thébaud F. Lieubeau — Muscadet Sèvre et Main'18 — Valle della Loira
Vitigni: 100% Muscadet — € 60,00

Ladoucette — Poully Fumè '22 — Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc — € 60,00

Les Charmes — Poully Fumè '23 — Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc — € 55,00

Ladoucette — Baron de L '19 — Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc — € 160,00

Chateau de Fontaine-Audon — Sancerre '21 — Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc — € 50,00

Comete La fond — Sancerre '21 — Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc — € 65,00

Germania

A.J.Adam	Riesling Trocken '22	Mosella-Saar-Ruwer
Vitigni: 100% Riesling		€ 38,00
Koehler-Ruprecht	Riesling trocken '22	Pfalz
Vitigni: 100% Riesling		€ 40,00

Vini rossi

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

Veneto

Pezzalunga	Pinot Nero'22 (NATURALE)	Vicenza
Vitigni: 100% - Pinot Nero		€ 40,00
Pezzalunga	Le Terre di Santiago'19 (NATURALE)	Vicenza
Vitigni: 60% - Cabernet Franc - 40% Merlot (UVAGGIO!!!)		€ 38,00
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 '24 (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
Maculan	Fratta '18	Vicenza
Vitigni: 66% Cabernet Sauvignon – 34% Merlot		€ 100,00
Piovene P.Godi	Tai Rosso'20	Vicenza
Vitigni: 100% Tai Rosso		€ 23,00
Piovene P.Godi	Tai Rosso'21 Thovara	Vicenza
Vitigni: 100% Tai Rosso		€ 55,00
Piovene P.Godi	Pozzare Cabernet '17	Vicenza
Vitigni: 70% Cabernet sauvignon – 30%Cabernet Franc		€ 30,00
Piovene P.Godi	Frà i Broli Merlot '20	Vicenza
Vitigni: 100% Merlot		€ 30,00
Ongaresca	Merlot '16	Vicenza
Vitigni: 100% Merlot		€ 30,00

Tenuta Fosca	Merlot '21	Vicenza
Vitigni: 100% Merlot		€ 28,00
Ongaresca	Pinot nero '19	Vicenza
Vitigni: 100% Pinot nero		€ 30,00
Cà Salarola	La Carèga del Diavolo '16	Padova
Vitigni: 92% Cabernet sauvignon – 8% Cabernet franc		€ 35,00
Cà Avignone	3 Tinto '21	Padova
Vitigni: 35% Cabernet sauvignon 17% Carmenere 48% Merlot		€ 30,00
Cà Avignone	3 Tinto Riserva '21	Padova
Vitigni: 32% Cabernet sauvignon 36% C. Franc 32% Merlot		€ 50,00
Manara	Amarone '17	Verona
Vitigni: 70% Corvina e Corvinone Veronese – 30% Rondinella		€ 75,00
Zenato	Valpolicella Ripassa Superiore '20	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'21	Verona
Vitigni: 80% Corvina Veronese – 20% Rondinella		€ 30,00

Allegrini	Valpolicella Classico '23	Verona
Vitigni: 65% Corvina Veronese – 30% Rondinella– 5% Molinara		€ 32,00
Quintarelli	Valpolicella Superiore '16	Verona
Vitigni: 55% Corvina – 30% Rondinella – 15% Cabernet		€ 170,00
Allegrini	La Grola '22	Verona
Vitigni: 80% Corvina e Corvinone – 10% Oseleta – 10% Syrah		€ 60,00
Allegrini	Palazzo Della Torre '19	Verona
Vitigni: 70% Corvina Veronese – 25% Rondinella – 5% Sangiovese		€ 38,00
Allegrini	Amarone '19	Verona
Vitigni: 80% Corvina Veronese – 15% Rondinella – 5% Oseleta		€ 105,00
Allegrini	La Poja '13	Verona
Vitigni: 100% Corvina Veronese		€ 190,00
Inama	Bradisismo '19	Verona
Vitigni: 70% Cabernet Sauvignon – 30% Carmenere		€ 85,00
Roccolo Grassi	Valpolicella Superiore '19	Verona
Vitigni: 60% Corvina – 15% Corvinone – 20% Rondinella – 5% Croatina		€ 55,00
Roccolo Grassi	Amarone '17	Verona
Vitigni: 60% Corvina veronese – 20% Rondinella – 15% Corvinone–5% Croatina		€ 130,00
Dal Forno Romano	Amarone '10 '13	Verona
Vitigni: 60% Corvina – 20% Rondinella – 10% Oseleta – 10% Croatina		€ S.Q.

Serafini e Vidotto	Rosso dell'Abbazia '12	Treviso
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon – 30% Cabernet Franc – 10% Merlo		€ 70,00
Maculan	Pinot Nero '22	Breganze
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 27,00
Maculan Palazzotto	Cabernet Sauvignon '22	Breganze
Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon		€ 40,00
Masi Frescaripa	Bardolino Classico '20	Verona
Vitigni: 65% Corvina – 25% Rondinella – 10% Molinara		€ 24,00
Masari Martino	Rosso Biologico '16	Valdagno
Vitigni: 50% Merlot – 50% Cabernet		€ 32,00
Cavazza Cicogna	Syrah '19	Montebello
Vitigni: 100% Syrah		€ 35,00

Trentino alto Adige

S. Michele Appiano	Pinot Nero 21' S.Valentin	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 55,00

Josef Brigl	Pinot Nero '21	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 45,00
Elena Walch	Pinot Nero '23	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 30,00
Kettmeir	Pinot nero Maso Reiner '19	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot nero		€ 60,00
S. Michele Appiano	Cabernet Merlot S.Valentin '21	Bolzano
Vitigni: Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 10%, Merlot 40%		€ 55,00
Pfitsher	Lagrein '19	Bolzano
Vitigni: 100% Lagrein		€ 35,00
Hofstatter	Lagrein '23	Bolzano
Vitigni: 100% Lagrein		€ 35,00
Hofstatter	Lagrein Stairaffler '18	Bolzano
Vitigni: 100% Lagrein		€ 80,00
Terlan	Lagrein Porphyr '20	Bolzano
Vitigni: 100% Lagrein		€ 60,00
Terlan	Lagrein '23	Bolzano
Vitigni: 100% Lagrein		€ 30,00
De Vescovi Ulzbach	Teroldego Rotaliano '19	Trento
Vitigni: 100% Teroldego		€ 38,00

Villa Gresti	San Leonardo '03	Trento
Vitigni: 90% Merlot – 10% Carmenere		€ 95,00

Friuli Venezia Giulia

Russiz Superiore	Rosso Riserva degli Orzoni '98	Gorizia
Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon – 15% Merlot – 10% Cabernet Franc		€ 100,00
Gravner	Rosso '01	Gorizia
Vitigni: 90% Merlot – 10% Cabernet sauvignon		S.Q.
Marco Scolaris	Schiopettino '15	Gorizia
Vitigni:100% Ribolla Nera		€ 32,00
Jermann	Red Angel Rosso '22 '23	Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 40,00
Polencic Isidoro	Refosco dal P.R. '13	Gorizia
Vitigni: 100% Refosco dal P.R.		€ 35,00
Lis Neris	Lis Rosso '16–22	Gorizia
Vitigni; 90% Merlot – 10% Cabernet Sauvignon		€ 80,00
Tunella	Pinot Nero '21	Udine
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 35,00
Bastianich	Refosco dal P.R. '16 '20	Udine
Vitigni: 100% Refosco dal P.R.		€ 35,00

Cà Bolani	Alturio Refosco dal P.R. '07	Udine
Vitigni: 100% Refosco dal P.R.		€ 30,00
Tunella	Pignolo '17	Udine
Vitigni: 100% Pignolo		€ 45,00
Tunella	Arcione '18	Udine
Vitigni: Pignolo Schioppettino		€ 55,00
Moschioni	Pignolo '04	Udine
Vitigni: 100% Pignolo		€ 100,00
Le Monde	Cabernet Sauvignon '16	Pordenone
Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon		€ 30,00
Le Monde	Refosco dal P.R. '16	Pordenone
Vitigni: 100% Refosco dal P.R.		€ 28,00

Piemonte

Ganghija	Dolcetto d'Alba '21	Asti
Vitigni: 100% Dolcetto d'Alba		€ 28,00
Ganghija	Barbera d'Alba '15	Asti
Vitigni: 100% Barbera		€ 30,00
Gaja	Barbaresco '08 '81 '20	Cuneo
Vitigni: 100% Nebbiolo		€ S.Q.

Brezza Vitigni: 100% Nebiolo	Barolo '17 (Biologico)	Cannubi € 58,00
Franco Conterno Vitigni: 100% Nebiolo	Barolo Riserva '16	Cuneo € 120,00
Montalbera Vitigni: 100% Ruché	Ruchè Laccento '17	Asti € 45,00
Montalbera Vitigni: 100% Barbera	Barbera Nuda '15	Asti € 45,00
Francesco Clerico_ Vitigni: 100% Nebiolo	Nebbiolo Langhe '21	Cuneo € 50,00
Ganghija Vitigni: 100% Nebbiolo	Nebbiolo d'Alba '21	Asti € 40,00
Braida Bricco Dell'uccellone Vitigni: 100% Barbera	Barbera d'Asti '16 '18	Rocchetta Tanaro € 130,00

Lombardia

Monsupello Vitigni: 100% Croatina	Bonarda '23	Oltrepò Pavese € 25,00

Toscana

Caccia al Piano Bolghieri — Ruit Hora'20 — Castagnetto Carducci
Vitigni: 65% Merlt–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 S. 12% Petit Verdot **€ 100,00**

Moris Farm — Avvoltore '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 **€ 40,00**

Peppoli — Chianti Classico '21 – '22 — Firenze
Vitigni: 90% Sangiovese – 5% merlot – 5% Syrah **€ 40,00**

Antinori — Villa Antinori '23 — Firenze
Vitigni: 55% Sangiovese – 25% Cabernet Sauvignon – 15% Merlot – 5% Syrah **€ 40,00**

La Braccesca–Antinori	Nobile di Montepulciano '19	Firenze
Vitigni: 90% Prugnolo Gentile – 10% Merlot		€ 40,00
Antinori	Guado al Tasso '19	Firenze
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon – 30% Merlot – 10% Syrah		€ 250,00
Antinori	Solaia '02 "Annata Diversa"	Firenze
Vitigni: 90% Cabernet Sauvignon– 10% Cabemet 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.
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 '21–22	Livorno
Vitigni: 70% Cabernet Sauvignon – 30% Sangiovese		€ 35,00
Antinori	Tignanello '20 '21	Firenze
Vitigni: 80% Sangiovese – 15% Cabernet Sauvignon – 5% Cabernet Franc		€ 230,00

Jacopo Biondi Santi — Sassoalloro'15 — Grosseto Scansano
Vitigni: 100% Sangiovese — € 50,00

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 LivornoVitigni:
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% Sangiuovese		€ 80,00
Umani Ronchi	Pelago '01 '98	Ancona
Vitigni: 50% Cabernet Sauvignon – 40% Montepulciano – 10% Merlot		€ 60,00

Abruzzo

Masciarelli	Montepulciano d'Abruzzo '15	Pescara
Vitigni: 100% Montepulciano d'Abruzzo		€ 35,00
Edoardo Valentini	Montepulciano d'Abruzzo '00	Pescara
Vitigni: 100% Montepulciano d'Abruzzo		€ 280,00

Puglia

Teanum	Gran Tiati Gold Vintage '08	Foggia
Vitigni: 100% Montepulciano		€ 55,00
Teanum	Gran Tiati GoldVintage '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% Muristellu		€ 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		€ 85,00
Domaine H. Gouges	Nuits St. Georges 1er cru'06	Borgogna
Vitigni: 100% Pinot Noir		€ 200,00
Clos de l'Oratoire	Chateauneuf Du Pape '12	Valle del Rodano
Vitigni: 70% Renache Noir – 20% Syrah – 10% Mourvèdre		€ 80,00
Domaine Durand	Cornas Empreintes '06	Valle del Rodano
Vitigni: 100% Shyrah		€ 120,00

Domaine Louis Lequin	Bourgogne Côte-D'or'23	Borgogna
Vitigni: 100% Pinot Noir		€ 55,00
Chanson	Savigny-Les-Beaune'12 - '17	Borgogna
Vitigni: 100% Pinot Noir		€ 75,00
Georges Lignier et Fils	Gevrey- Chambertin Bourgogne '17	Borgogna
Vitigni: 100 % Pinot Noir		€ 100,00