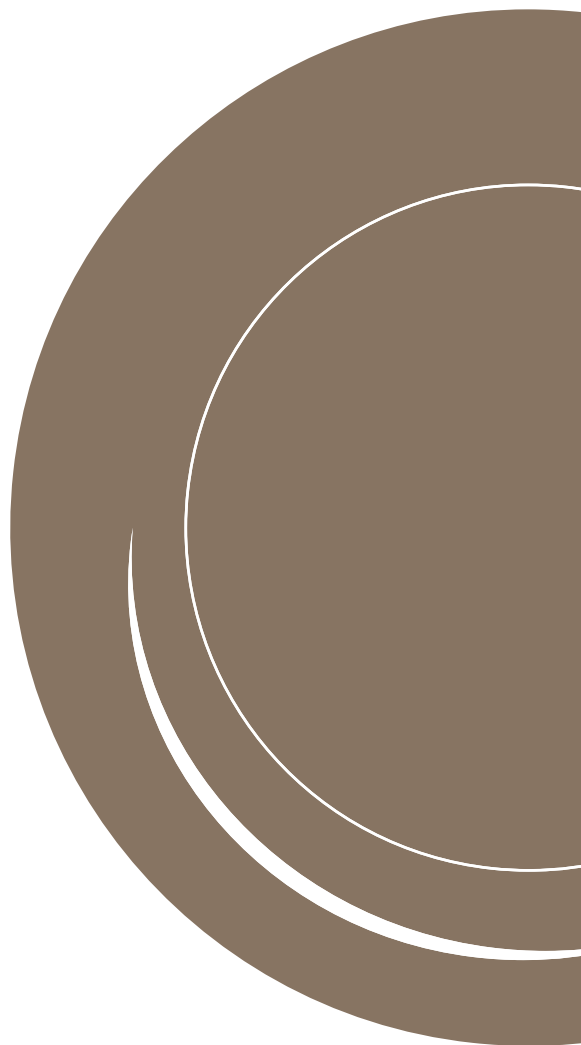
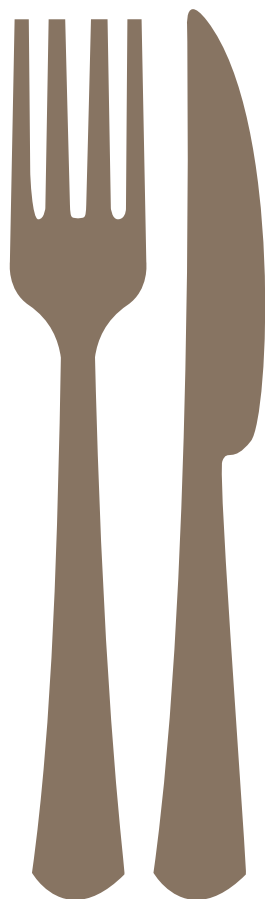


MENÙ



I PIATTI DEL MESE

Dishes of the month

INSALATA CAESAR

(INSALATA ICE-BERG, GRANA PADANO, CROSTINI DI PANE,
POLLO* GRIGLIATO, SALSA CAESAR) 1,7

Caesar salad

(Ice-berg salad, Grana Padano cheese, bread croutons,
grilled chicken*, caesar sauce)

€ 18,00

RAVIOLI[△] DI RICOTTA E SPINACI FATTI IN CASA CON BURRO E SALVIA 1,3,7

Homemade ricotta cheese and spinach ravioli pasta[△]
with butter and sage

€ 18,00

ROAST BEEF CON RUCOLA E GRANA 7,9,12

Roast beef with rocket and Grana cheese

€ 20,00

LE NOSTRE PROPOSTE MENÙ

Our menu proposals

OSSOBUCO

OSSOBUCO DI VITELLO* CON
RISOTTO ALLA MILANESE 1,7,9,12

TIRAMISÙ[△] 1,3,7

Ossobuco veal* and milanese style
risotto (with saffron) 1,3,7

Tiramisù[△] 1,3,7

€ 35

MILANO

RISOTTO ALLA MILANESE 7,9

COTOLETTA DI VITELLO ALLA
MILANESE E PATATE AL FORNO 1,3,5,8

TIRAMISÙ[△] 1,3,7

Milanese style risotto (with saffron) 7,9

Milanese style veal cutlet
with potatoes 1,3,5,8

Tiramisù[△] 1,3,7

€ 45

FIorentina X 2

For 2 people (1 Kg - 1,2 Kg)

FIorentina DI MANZO CON VERDURE
E PATATE AL FORNO

TIRAMISÙ[△] 1,3,7

Grilled T-bone steak with baked
vegetables and potatoes

Tiramisù[△] 1,3,7

€ 80

MARE

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 1,2,9,14
(COZZE, VONGOLE, GAMBERONE*, CALAMARI*)

GRIGLIATA MISTA DI PESCE 2,4,14
(SALMONE, GAMBERONE*, CALAMARO*, ORATA[△])

TIRAMISÙ[△] 1,3,7

Spaghetti with seafood
(mussels, clams, prawns*, squids*)

Mixed fish grill
(salmon, prawn*, squids*, seabream[△])

Tiramisù[△] 1,3,7

€ 45

ANTIPASTI

Appetizers

SCHIACCIATA AL ROSMARINO ¹	€ 7,00	CRUDO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA ⁷	€ 18,00
Flat bread with rosemary		Parma ham and buffalo mozzarella cheese	
BRUSCHETTE* POMODORO E ORIGANO ^{1,8}	€ 8,00	BRESAOLA E BURRATA PUGLIESE ^{7,12}	€ 18,00
Bruschetta* with tomato and oregano		Air-dried beef and Apulian Burrata cheese	
BRUSCHETTE* CON STRACCIATELLA, ACCIUGHE DEL CANTABRICO, LIMONE ^{1,4,7,8}	€ 11,00	TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI E FORMAGGI ^{7,12}	€ 22,00
Bruschetta* with stracciatella cheese, Cantabrian anchovies, lemon		Large platter of mixed cold cuts and cheeses	
CAPRESE DI BUFALA ⁷	€ 16,00	SAUTÉ DI COZZE ^{9,14}	€ 18,00
Caprese salad with buffalo mozzarella cheese		Sautéed mussels	

PRIMI PIATTI

First courses

MINISTRONE [△] DI VERDURE ⁹	€ 14,00
Vegetable soup [△]	
SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E PANE PANKO ^{1,9}	€ 15,00
Spaghetti pasta with garlic, olive oil, chilli and Panko bread	
RISOTTO ALLA MILANESE ^{7,9,12}	€ 16,00
Milanese style risotto (with saffron)	
ORECCHIETTE FRESCHE POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA ^{1,7,9}	€ 15,00
Fresh orecchiette pasta with tomato and buffalo mozzarella cheese	
TROFIE FRESCHE CON PESTO, BURRATA PUGLIESE E POMODORI SECCHI ^{1,7,8}	€ 16,00
Fresh trofie pasta with pesto sauce, Apulian Burrata cheese and dry tomatoes	
GNOCCHI [△] FATTI IN CASA AI FORMAGGI ^{1,3,7}	€ 16,00
Homemade gnocchi [△] pasta with cheese cream	
TAGLIATELLE FRESCHE AL RAGÙ ^{1,3,7,9,12}	€ 16,00
Fresh tagliatelle pasta with bolognese sauce	
LASAGNE* ALLA BOLOGNESE ^{1,3,7,9,12}	€ 16,00
Lasagna* with bolognese sauce	
MEZZI PACCHERI CON CALAMARETTI* E POMODORO FRESCO ^{1,9,14}	€ 17,00
Mezzi paccheri with squids* and fresh tomato	
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE (COZZE, VONGOLE, GAMBERONE*, CALAMARI*) ^{1,2,9,14}	€ 22,00
Spaghetti with seafood (mussels, clams, prawn*, squids*)	

SECONDI PIATTI

Second courses

OMELETTE CON COTTO E FORMAGGIO / VEGETARIANA Omelette with ham and cheese / vegetarian	€ 14,00
PETTO DI POLLO* ALLA GRIGLIA Grilled chicken* breast	€ 15,00
CONTROFILETTO DI MANZO[△] ALLA GRIGLIA Grilled beef [△] steak	€ 22,00
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 1,3,7 Milanese style veal cutlet	€ 28,00
COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA 500GR Grilled sirloin steak	€ 35,00
CALAMARI* ALLA GRIGLIA 14 Grilled squids*	€ 18,00
ORATA[△] ALLA GRIGLIA 4 Grilled seabream [△]	€ 18,00
SALMONE[△] ALLA GRIGLIA 4 Grilled salmon [△]	€ 20,00
ZUPPA DI PESCE CON CROSTONI DI PANE (COZZE, VONGOLE, GAMBERONE*, CALAMARI*) 1,2,8,14 Seafood soup with bread croutons (mussels, clams, prawn*, squids*)	€ 22,00
FRITTO DI CALAMARI* 1,14 Fried squids*	€ 22,00
GRIGLIATA MISTA DI PESCE (ORATA [△] , GAMBERONE*, CALAMARO*, SALMONE [△]) 2,4,14 Mixed grilled fish (sea bream [△] , prawn*, squid*, salmon [△])	€ 24,00

CONTORNI

Side dishes

PATATE FRITTE*1 French fries	€ 6,00	VERDURE AL FORNO Baked vegetables	€ 8,00
PATATE AL FORNO Baked potatoes	€ 6,00	INSALATA MISTA Mixed salad	€ 8,00
RISO BIANCO White rice	€ 7,00		

PIZZE

MARINARA (POMODORO, AGLIO, ORIGANO, OLIO) ¹ (tomato, garlic, oregano, oil)	€ 9,00
MARGHERITA (POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO) ^{1,7} (tomato, mozzarella cheese, basil)	€ 10,00
BUFALINA (POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO) ^{1,7} (tomato, buffalo mozzarella cheese, basil)	€ 13,00
FUNGHI (POMODORO, MOZZARELLA, CHAMPIGNON) ^{1,7} (tomato, mozzarella cheese, mushrooms)	€ 12,00
VEGETARIANA (POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI) ^{1,7} (tomato, mozzarella cheese, courgettes, aubergines, peppers)	€ 13,00
4 FORMAGGI (MOZZARELLA, BRIE, GORGONZOLA, TALEGGIO) ^{1,7} (mozzarella cheese, Brie cheese, Gorgonzola cheese, Taleggio cheese)	€ 13,00
PROSCIUTTO E FUNGHI (POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, CHAMPIGNON) ^{1,7,12} (tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms)	€ 12,00
DIAVOLA (POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE) ^{1,7,12} (tomato, mozzarella cheese, spicy salami)	€ 13,00
4 STAGIONI (POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, CARCIOFI, CHAMPIGNON, OLIVE) ^{1,7,12} (tomato, mozzarella cheese, ham, artichokes, mushrooms, olives)	€ 13,00
CRUDO (POMODORO, MOZZARELLA, CRUDO DI PARMA) ^{1,7,12} (tomato, mozzarella cheese, Parma ham)	€ 13,00
CALZONE RIPIENO (POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, CHAMPIGNON) ^{1,7,12} (tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms)	€ 12,00
NAPOLI (POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE DEL CANTABRICO, ORIGANO) ^{1,4,7} (tomato, mozzarella cheese, Cantabrian anchovies, oregano)	€ 12,00
TONNO E CIPOLLE (POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLE) ^{1,4,7} (tomato, mozzarella cheese, tuna fish, onions)	€ 12,00
SALMONE (POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA, SALMONE) ^{1,7,4} (tomato, mozzarella cheese, rocket, salmon)	€ 13,00
FRUTTI DI MARE (POMODORO, MOZZARELLA, COZZE, VONGOLE, CALAMARI*, GAMBERONE*) ^{1,2,4,7,14} (tomato, mozzarella cheese, mussels, clams, squids*, prawn*)	€ 15,00

FOCACCE

Focaccias

FOCACCIA BRESAOLA E BURRATA

€ 15,00

(BRESAOLA, BURRATA, RUCOLA, POMODORINI) 1,7

(air-dried beef, Burrata cheese, rocket, cherry tomatoes)

FOCACCIA CRUDO E BURRATA

€ 15,00

(CRUDO DI PARMA, BURRATA, BASILICO) 1,7,12

(Parma ham, Burrata cheese, basil)

FOCACCIA STRACCIATELLA E ACCIUGHE

€ 15,00

(STRACCIATELLA, ACCIUGHE DEL CANTABRICO, OLIVE) 1,4,7

(Stracciatella cheese, Cantabrian anchovies, olives)

LE SPECIALI

Special Pizzas

LUNA

(POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, PORCINI*, GRANA PADANO) 1,7,12

(tomato, mozzarella, sausages, Porcini mushrooms*, Grana Padano cheese)

€ 14,00

ANGELS AND DEVILS

(POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, COTTO, CHAMPIGNON) 1,7,12

(tomato, mozzarella, spicy salami, ham, mushrooms)

€ 14,00

BARBASAURO

(POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, COTTO, CHAMPIGNON) 1,7,12

(tomato, mozzarella, Gorgonzola, ham, mushrooms)

€ 14,00

BRESAOLINA

(POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, BRESAOLA, PORCINI*, RUCOLA, GRANA PADANO) 1,7,12

(tomato, buffalo mozzarella cheese, air-dried beef, Porcini mushrooms*, rocket,

Grana Padano cheese)

€ 15,00

THE BOSS

(POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, RUCOLA, CRUDO DI PARMA,

PORCINI*, GRANA PADANO) 1,7,12

(tomato, Buffalo mozzarella cheese, rocket, Parma ham, Porcini mushrooms*,

Grana Padano cheese)

€ 15,00

DOLCI

Desserts

TIRAMISÙ[△] 1,3,7 € 8,00

Tiramisù[△]

TORTINO AL CIOCCOLATO* CON CUORE MORBIDO E GELATO ALLA CREMA 1,3,7,8,12 € 8,00

Soufflé* with a soft chocolate core and ice-cream

CANNOLI SICILIANI FATTI IN CASA CON RICOTTA, CIOCCOLATO E PISTACCHIO 1,3,7,8 € 8,00

Home made Sicilian cannoli with fresh ricotta, chocolate and pistachios

SFOGLIA* CON CREMA ALLE MANDORLE, MELE E GELATO ALLA CREMA 1,3,7,8 € 8,00

Almond and apple puff pastry* with ice-cream

CRÈME BRULÉ 3,7 € 8,00

Crème brûlée

MACEDONIA DI FRUTTA € 8,00

Fruit salad

MACEDONIA DI FRUTTA CON GELATO 7 € 9,00

Fruit salad with ice-cream

GELATO (LIMONE/CREMA/CIOCCOLATO) 7 € 7,00

Ice-cream (lemon/cream/chocolate)

GELATO AFFOGATO AL CAFFÈ 7 € 8,00

Ice-cream with coffee

I prodotti presenti in menù contrassegnati con (*) sono congelati all'origine dal produttore. Il simbolo (△) indica che i piatti/ingredienti sono freschi e/o preparati in casa e sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Dishes marked with (*) in the menu are prepared with raw ingredients which have been frozen by the manufacturer. The symbol (△) indicates that dishes/ingredients are fresh and/or home-cooked and submitted to blast chilling in order to ensure quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere tracce di allergeni ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II. In caso di allergie o intolleranze si prega di informare il personale.

During food preparation in the kitchen accidental cross-contamination can not be excluded, therefore our dishes may contain traces of allergens according to the EU Reg. 1169/11 Annex II. In case of allergies or intolerances please inform the staff.

ELENCO DEGLI ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati/Gluten
2. Crostacei, prodotti a base di crostacei e derivati/Crustaceans
3. Uova e prodotti a base di uova/Eggs
4. Pesce e prodotti a base di pesce/Fish
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts
6. Soia e prodotti a base di soia/Soya
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)/Milk

8. Frutta a guscio/Nuts
9. Sedano e prodotti a base di sedano/Celery
10. Senape e prodotti a base di senape/Mustard
11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo/Sesame
12. Anidride solforosa e solfiti derivati/Sulphur dioxide
13. Lupini e prodotti a base di lupini/Lupine
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi/Mollusca

BEVANDE

Drinks

ACQUA SURGIVA NATURALE/FRIZZANTE 50 CL € 4,00
Surgiva natural/sparkling water 0,50 ml

SOFT DRINK

COCA-COLA, COCA ZERO, FANTA, SPRITE, TÈ FREDDO/Ice Tea, LEMON SODA, ACQUA TONICA/Tonic water, GINGER BEER, SANBITTÈR € 5,00

SUCCHI DI FRUTTA: MELA, ANANAS € 5,00
Apple juice, Ananas juice

SPREMUTA D'ARANCIA € 8,00
Fresh orange juice

BIRRE

Beers

PORETTI | 4 LUPPOLI L'ORIGINALE

PREGIATA LAGER ITALIANA DAL CORPO ROTONDO

Fine italian hopped lager with a round body

PICCOLA/small € 4,50

MEDIA/medium € 6,50

GRANDE/large € 13,00

PORETTI | 6 LUPPOLI BOCK ROSSA

ROSSA DOPPIO MALTO CON SENTORI TOSTATI, DI CARMELLO E LIQUIRIZIA

Red strong lager, toasted flavoured with hints of caramel and liquorice

PICCOLA/small € 5,00

MEDIA/medium € 7,00

GRANDE/large € 14,00

PORETTI | 9 LUPPOLI IPA

IPA NON FILTRATA DALL'AROMA AGRUMATO, INTENSA E CON AMARO DECISO

Unfiltered IPA with an intense citrus aromas and bitter notes

PICCOLA/small € 5,00

MEDIA/medium € 7,00

GRANDE/large € 14,00

WEISS FRANZISKANER 50 CL € 8,00

ICHNUSA NON FILTRATA 33 CL € 5,00

Unfiltered beer

PORETTI | 4 LUPPOLI L'ORIGINALE 33 CL € 5,00

PORETTI | 4 LUPPOLI ANALCOLICA ZERO.ZERO 33 CL € 5,00

Non-alcoholic beer

COCKTAILS

SPRITZ	€ 10,00	VODKA TONIC	€ 10,00
LIMONCELLO SPRITZ	€ 10,00	VODKA TONIC PREMIUM	€ 13,00
HUGO	€ 10,00	(BELUGA, BELVEDERE)	
NEGRONI	€ 10,00	ANALCOLICI /Alcohol free	
GIN TONIC	€ 10,00	SPRITZ ZERO	€10,00
GIN TONIC PREMIUM	€ 13,00	TANQUERAY 0,0% TONIC	€10,00
(GIN MARE, HENDRIK'S, TANQUERAY, BOMBAY)			

CAFFETTERIA

Cofees

CAFFÈ ESPRESSO	€ 2,50	CAPPUCCINO	€ 5,00
Espresso coffee		Cappuccino	
CAFFÈ D'ORZO	€ 3,00	LATTE MACCHIATO	€ 5,00
Barley coffee		Milk with coffee	
CAFFÈ AMERICANO	€ 3,00	THE CALDO (DAMMANN FRÈRES)	€ 6,00
American coffee		Dammann Frères hot tea	

DISTILLATI

Spirits

VODKA

STOLICHNAYA	€ 8,00
BELUGA	€ 10,00
BELVEDERE	€ 10,00

GRAPPE

GRAPPA DI MOSCATO TOSOLINI, FRIULI	€ 6,00
GRAPPA DI AMARONE ZENATO, VENETO	€ 10,00
LEGNI DI ROVERE TOSOLINI, FRIULI	€ 8,00
GRAPPA DI BAROLO BARALE, PIEMONTE	€ 10,00
GRAPPA SMOKED TOSOLINI, FRIULI	€ 12,00

TEQUILA

EL JIMADOR	€ 10,00
------------	---------

COGNAC

MARTELL VS, FRANCIA	€ 15,00
COURVOISIER VSOP, FRANCIA	€ 15,00

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED LABEL, SCOTLAND	€ 10,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, SCOTLAND	€ 11,00
CHIVAS REGAL 12 Y, SCOTLAND	€ 12,00
TALISKER 10 Y, SCOTLAND	€ 14,00
LAPHROAIG 10 Y, SCOTLAND	€ 14,00
MACALLAN 12 Y, SCOTLAND	€ 16,00
JACK DANIEL'S, USA	€ 10,00
MAKER'S MARK, USA	€ 12,00
MITCHER'S, USA	€ 15,00
NIKKA COFFEY GRAIN, JAPAN	€ 16,00

RUM

HAVANA 7, CUBA	€ 12,00
DIPLOMATICO, VENEZUELA	€ 14,00
HAMPDEN ESTATE, JAMAICA	€ 16,00

LIQUORI E AMARI/Liqueurs and bitters

LIMONCELLO, MIRTO, AMARO DEL CAPO, AVERNA, RAMAZZOTTI, CYNAR, MONTENEGRO, LUCANO, BRAULIO, UNICUM, FERNET BRANCA, BAILEYS, BRANCAMENTA, DI SARONNO, SAMBUCA MOLINARI, JAGERMEISTER	€ 5,00
AMARO TOSOLINI ALLE ERBE, JEFFERSON	€ 8,00

CARTA VINI

Wine list

VINI AL CALICE

Wines by the glass



DI NOSTRA SELEZIONE (prosecco/bianco/rosé/rosso/moscato dolce) € 8,00
Our wine by the glass (prosecco/white wine/rosé wine/red wine/sweet moscato wine)

BIANCHI / White wine

Winkl Sauvignon Blanc	Terlan	Alto Adige	€ 12,00
Blangé Langhe (bio) Arneis	Ceretto	Piemonte	€ 12,00
Chablis Chardonnay	Gilbert Picq	Borgogna	€ 16,00

ROSSI / Red wine

Amarone Corvina, Corvinone, Rondinella	Zenato	Veneto	€ 20,00
Barolo Nebbiolo	Gillardi	Piemonte	€ 18,00
Pinot Noir La Vignée Pinot Nero	Bouchard Père & Fils	Borgogna	€ 16,00

CHAMPAGNE

75 cl

Extra Brut Blanc de Noirs Pinot Nero, Meunier	Maurice Grumier	Venteuil	€ 100,00
Blanc de Blancs Chardonnay	Nominé Renard	Villevénard	€ 110,00
Cuvée Prestige Chardonnay, Pinot Nero	Taittinger	Reims	€ 110,00
Brut 2013 Chardonnay, Pinot Nero	Dom Pérignon	Épernay	€ 350,00

BOLLICINE

Sparkling Wine

75 cl

Oro Rosso Ris. Dosaggio Zero Chardonnay (Viticoltura eroica)	Cembra	Trentino	€ 60,00
Prosecco Naonis Extra Dry Glera	La Delizia	Friuli	€ 32,00
Gran Cuvée Storica Brut 1870 Pinot Nero	Giorgi	Lombardia	€ 50,00
Franciacorta Brut Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	Mosnel	Lombardia	€ 52,00
Franciacorta Brut Rosé Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	Mosnel	Lombardia	€ 55,00
Franciacorta Satèn Magnificientia Chardonnay	Uberti	Lombardia	€ 80,00
Alta Langa Extra Brut Pinot Nero, Chardonnay	Monsignore	Piemonte	€ 55,00

VINI BIANCHI

White Wine

37,5 cl

75 cl

Pinot Grigio Pinot Grigio	Lavis	Trentino	€ 16,00	€ 32,00
Müller Thurgau Müller Thurgau (Viticoltura eroica)	Cembra	Trentino	€ 47,00	
Riesling Riesling Renano (Viticoltura eroica)	Cembra	Trentino	€ 49,00	
Festival Chardonnay	Meran	Alto Adige	€ 32,00	
Gewürztraminer Gewürztraminer	Meran	Alto Adige	€ 34,00	
Winkl Sauvignon Blanc	Terlan	Alto Adige	€ 49,00	
Vorberg Pinot Bianco	Terlan	Alto Adige	€ 70,00	
Ribolla Gialla Ribolla Gialla	Felluga	Friuli	€ 45,00	
Lugana Trebbiano di Lugana	Sansonina di Zenato	Veneto	€ 42,00	
Blangé Langhe (bio) Arneis	Ceretto	Piemonte	€ 49,00	

Aurente Chardonnay	Lungarotti	Umbria	€ 48,00
Podium Verdicchio dei Castelli di Jesi	Garofoli	Marche	€ 42,00
Falanghina Falanghina	Terredora	Campania	€ 32,00
Fiano di Avellino CampoRe Fiano	Terredora	Campania	€ 48,00
Veneri (bio) Sauvignon Blanc	Tenuta Liliana	Puglia	€ 40,00
Vermentino di Gallura Vign'Angena Vermentino di Gallura	Capichera	Sardegna	€ 70,00
Su Imari Vermentino	Su'entu	Sardegna	€ 32,00
Nozze d'oro Inzolia, Sauvignon Tasca	Tasca d'Almerita	Sicilia	€ 45,00
Chablis Chardonnay	Gilbert Picq	Borgogna	€ 75,00
Chassagne Montrachet 2021 Chardonnay	Fontaine Gagnard	Borgogna	€ 250,00
Sancerre Sauvignon Blanc	Delaporte	Loira	€ 75,00

VINI ROSÉ

75 cl

RosAmara Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera	Costaripa	Lombardia	€ 32,00
--	------------------	------------------	---------

VINI ROSSI

37,5 cl

75 cl

Red Wine

Pinot Nero Pinot Nero	Lavis	Trentino	€ 32,00
Gries Lagrein Riserva Lagrein	Terlan	Alto adige	€ 55,00
Monticol Riserva Pinot nero	Terlan	Alto adige	€ 65,00
Refosco dal Peduncolo rosso Refosco	Felluga	Friuli	€ 48,00
Evaluna Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	Sansonina di Zenato	Veneto	€ 42,00

Ripassa Valpolicella Ripasso Corvina, Rondinella, Oseleta	Zenato	Veneto	€ 45,00
Amarone della Valpolicella Corvina, Corvinone, Rondinella	Zenato	Veneto	€ 95,00
Dolcetto Dogliani Maestra Dolcetto	Gillardi	Piemonte	€ 16,00 € 32,00
Nebbiolo Langhe Nebbiolo	Gillardi	Piemonte	€ 45,00
Harys Syrah	Gillardi	Piemonte	€ 90,00
Barolo Nebbiolo	Gillardi	Piemonte	€ 90,00
Merlò Merlot	Gillardi	Piemonte	€ 100,00
Barbaresco (bio) Nebbiolo	Ceretto	Piemonte	€ 90,00
La Monella Frizzante Barbera del Monferrato	Braida	Piemonte	€ 33,00
Bricco dell'Uccellone Barbera D'Asti	Braida	Piemonte	€ 85,00
Chianti classico Berardenga Sangiovese	Fèlsina	Toscana	€ 38,00
Chianti classico Rancia Riserva Sangiovese	Fèlsina	Toscana	€ 85,00
Rosso di Montalcino Sangiovese	Biondi-Santi	Toscana	€ 120,00
Brunello di Montalcino 2009 Sangiovese	Biondi-Santi	Toscana	€ 290,00
Sagrantino di Montefalco (bio) Sagrantino	Lungarotti	Umbria	€ 60,00
Rubesco Vigna Monticchio Sangiovese	Lungarotti	Umbria	€ 90,00
Kerria Lacrime di Morro D'Alba	Garofoli	Marche	€ 30,00
Taurasi Fatica Contadina Aglianico	Terredora	Campania	€ 49,00
Amativo Primitivo, Negroamaro	Cantele	Puglia	€ 45,00
Ladame Salento Cabernet Sauvignon	Tenuta Liliana	Puglia	€ 85,00
Su Imari Cannonau	Su'entu	Sardegna	€ 32,00

Lamùri Nero d'Avola	Tasca d'Almerita	Sicilia	€ 42,00
Pinot Noir La Vignée Pinot Nero	Bouchard Père & Fils	Borgogna	€ 75,00

VINI DA DESSERT

Dessert Wine

I Vignaioli di Santo Stefano (bio) Moscato D'Asti	Ceretto	Piemonte	€ 40,00
Tenuta Capofaro 500 ml Malvasia	Tasca D'Almerita	Sicilia	€ 50,00
Sauternes 375ml Sémillon	Château Gravas	Francia	€ 42,00