

*"Il vino aggiunge  
un sorriso all'amicizia  
e una scintilla all'amore"*

*(Edmondo De Amicis)*

*Carta dei vini a cura di Ledio Qatja*

## Indice

- 1) *Intro*
- 2) *Indice e Legenda*
- 3) *Degustazione di calici in abbinamento al menù, Cocktails e Bollicine al calice*
- 4) *Vini Bianchi, Rossi e da Dessert al calice*
- 5-6-7) *Champagne*
- 8) *Champagne Rosé e Crémant du Jura*
- 9) *Vini Spumanti Italiani: Piemonte, Emilia-Romagna*
- 10) *Friuli-Venezia Giulia, Lombardia*
- 11) *Trentino*
- 12) *Vini Bianchi Italiani: Piemonte, Lombardia, Veneto*
- 13) *Trentino*
- 14) *Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia*
- 15) *Emilia-Romagna, Liguria, Marche*
- 16) *Umbria, Abruzzo, Campania*
- 17) *Sicilia, Sardegna, Basilicata*
- 18) *Vini Rossi Italiani: Valle d'Aosta, Piemonte*
- 19) *Piemonte, Lombardia, Liguria*
- 20) *Veneto, Trentino e Alto Adige*
- 21) *Emilia-Romagna, Umbria, Toscana*
- 22) *Abruzzo, Campania, Puglia, Sicilia, Sardegna, Vini Rossi Francesi*
- 23) *Germania, Vini Francesi: Bourgogne, Provence*
- 24) *Alsace, Centre-Val de Loire, Grandi Formati (Magnum e Jeroboam)*
- 25) *Vini da Dessert, Birre Artigianali*
- 26) *Carta Amari e Distillati: Amari e liquori*
- 27) *Grappe*
- 28) *Bas Armagnac e Cognac, Whisky e Whiskey*
- 29) *Rum, Vodka*

Legenda :

*Vini prodotti da Agricoltori Artigiani Artisti (Triple A)*



*Vini prodotti con colture Bio e Biodinamiche*



*Vini con grandi macerazioni e fermentazioni in anfora o terracotta*



*Vini senza solfiti aggiunti*

**Vini terminati**

### *Degustazioni di calici in abbinamento al menù*

<i>Wine Pairing « Nel Blu.. »</i>	€ 50 <sup>3</sup> CALICI
<i>Wine Pairing « Ancòra »</i>	€ 60 <sup>4</sup> CALICI
<i>Wine Pairing « Universo »</i>	€ 70 <sup>5</sup> CALICI

### *Cocktails Alcolici ed Analcolici*

**Americano** – Bitter Mediterraneo Giacobini, Vermouth Rosso Cà Rugate, Soda € 16

**Gin Tonic** – Gin (Tanqueray, Marconi 42 Poli, Koval Barreled, Koval Cranberry), Acqua Tonica Fever Tree € 16

**Negroni** – Bitter Mediterraneo Giacobini, Gin Koval Barreled, Vermouth Rosso Cà Rugate € 16

**Americano Analcolico** – Bitter Vol0, Vermouth Vol0, Soda € 14

**Gin Tonic Analcolico** – Gin Tanqueray 0.0 Alc., Acqua Tonica Fever Tree € 14

### *Bollicine al calice*

**Bosio** - Franciacorta Brut Satèn S.A. (Chardonnay 100%) € 17

**Cesconi** - Trento DOC Extra Brut S.A. (Chardonnay 93%, Pinot Bianco 4%, Pinot Noir 3%)  € 17

**Drappier** – “Carte d’Or” Brut S.A. (Pinot Noir 80%, Chardonnay 15%, Meunier 5%) € 20

## *Bianchi al calice*


*Aichholz* – “Rosa” Gewurztraminer 2023 € 17


*Durin* – Vermentino della Riviera Ligure di Ponente 2024 € 17

*Kante* – Vitovska 2022 € 17

*Poggio della Dogana* - “Belladama” Albana 2023  € 16

## *Rossi al calice*

*Chiara Condello* - Sangiovese di Predappio 2022  €17


*Gump Hof* - “Praesulis” Pinot Noir 2022  €17

## *Vini da dessert*

*Château Simon* – Sauternes Barsac (Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle) 2022 €14

*Donnafugata* – “Ben Ryé” (Zibibbo) 2023 €18

*Ferrucci* – “Domus Aurea” Albana Passito 2022  €12

*Luca Attanasio* - “Fioremio” Primitivo 2021  €12



## Champagne

**Bollinger** - “La Grande Année” Brut 2015(dég. 10/23)  
Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%  
€ 350


**Bollinger** - “Special Cuvée” Brut S.A.  
Pinot Noir 60%, Chardonnay 25%, Meunier 15%  
€ 140

**Delamotte** - Brut S.A.  
Chardonnay 55%, Pinot Noir 35%, Meunier 10%  
€ 130

**Dom Perignon** – “Vintage 2013” Brut  
Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%  
€ 370

**Drappier** – Brut Nature S.A.  
Pinot Noir 100%  
€ 100

**Drappier** – “Carte d’Or” Brut S.A.  
Pinot Noir 80%, Chardonnay 15%, Meunier 5%  
€ 100

**Drappier** – “Clarevallis” Extra Brut S.A.   
Pinot Noir 75%, Chardonnay 10%, Meunier 10%, Blanc Vrai 5%  
€ 100

**Gosset** - Extra Brut S.A.  
Pinot Noir 40%, Chardonnay 30%, Meunier 30%  
€120

**Gosset** – “Grand Réserve” Brut S.A.  
Chardonnay 45%, Pinot Noir 45%, Meunier 10%  
€140



**Guiborat - “Prohibition” Blanc de Noirs Extra Brut S.A. (dég. 11/23)**

*Meunier 100%*

€ 150

**Guiborat - “Tethys” Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut S.A. (dég. 11/23)**

*Chardonnay 100%*

€ 120

**Herbelet – Grand Cru Blanc de Blancs Brut S.A.**

*Chardonnay 100%*

€ 130

**Krug – “Grand Cuvée 171ème Édition” Brut S.A.**

*Pinot Noir 45%, Chardonnay 35%, Meunier 20%*

€ 430

**Jacquesson - “Cuvée 742 - Dégorgement Tardif” Extra Brut S.A. (dég. 04/23)**

*Chardonnay 50%, Pinot Noir 30%, Meunier 20%*

€ 280

**Jacquesson - “Cuvée 747” Extra Brut S.A. (dég. 06/24)**

*Chardonnay 45%, Pinot Noir 30%, Meunier 25%*

€ 150

**Laurent Perrier - Blanc de Blancs Brut Nature S.A.**

*Chardonnay 100%*

€150

**Laurent Perrier - “Heritage” Brut S.A.**

*Chardonnay 55%, Pinot Noir 45%*

€ 140



**Laurent Perrier - "La Cuvée" Brut S.A.**

*Chardonnay 55%, Pinot Noir 35%, Meunier 10%*

€ 110

**Nominé Renard - Brut S.A. (dég. 12/23)**

*Chardonnay 40%, Pinot Noir 30%, Meunier 30%*

€ 110

**Palmer & Co. - Blanc de Noirs Brut S.A.**

*Pinot Noir 100%*

€ 160

**Perrier Jouët – "Grand Brut" S.A.**

*Pinot Noir 40%, Meunier 40%, Chardonnay 20%*

€130

**Rémi Leroy – Extra Brut S.A. (dég. 05/23)**

*Pinot Noir 70%, Chardonnay 20%, Meunier 10%*

€120

**Remy Bertin – Blanc de Noirs Extra Brut S.A.**

*Meunier 100%*

€ 130

**Remy Bertin - "Tradition" Extra Brut S.A.**

*Meunier 80%, Pinot Noir 20%*

€ 100

**Ruinart - Blanc de Blancs Brut S.A.**

*Chardonnay 100%*

€ 190

**Ruinart - Brut S.A.**

*Pinot Noir 55%, Chardonnay 40%, Meunier 5%*

€ 120



## Champagne Rosé

### **Bollinger** - "Cuvée Rosé" Brut S.A.

Pinot Noir 60%, Chardonnay 25%, Meunier 15%

€ 180

### **Drappier** - Rosé Brut Nature S.A.

Pinot Noir 100%

€ 120

### **Drappier** - Rosé de Saignée Brut S.A.

Pinot Noir 100%

€ 120

### **Laurent Perrier** – "Cuvée Rosé" Brut S.A.

Pinot Noir 100%

€ 150

### **Rémi Leroy** – Rosé Extra Brut S.A. (dég. 02/24)

Pinot Noir 80%, Meunier 20%

€120

### **Ruinart** – Rosé Brut

Pinot Noir 55%, Chardonnay 45%

€ 180

## Crémant du Jura

### **Domaine de la Touraize** – Arbois-Jura Brut Nature 2022

Chardonnay 80 %, Savagnin 20%

€ 75



## *Vini Spumanti Italiani*

### *Piemonte*

**Colombo** – *Alta Langa Blanc de Blancs Extra Brut 2021 (dég. 10/24)*  
Chardonnay 100%  
€ 65

**Erpacrife** – *“Erpacrife Bianco” Dosaggio Zero 2021 (dég. 10/24)*  
Timorasso, Cortese, Erbaluce e Moscato  
€ 65

**Erpacrife** – *“Erpacrife Rosato” Dosaggio Zero 2020 (dég. 10/24)*  
Nebbiolo 100%  
€ 65

### *Emilia-Romagna*

**Cantina Della Volta** – *“Il Mattaglio” Brut S.A. (dég. 11/25)*  
Chardonnay 70%, Pinot Noir 30%  
€ 55

**Cantina Della Volta** – *Lambrusco di Sorbara Rosé Brut S.A. (dég. 11/24)*  
Lambrusco di Sorbara 100%  
€ 55

**Fattoria Monticino Rosso** – *Albana Spumante Dosaggio Zero 2019*  
Albana 100%  
€ 60

**Terre della Rocca** – *“Ysola” Dosaggio Zero S.A.*   
Albana 100%  
€ 60



## *Friuli-Venezia Giulia*

**Kante** – “KK” Dosaggio Zero S.A.  
Chardonnay 50%, Malvasia Istriana 50%  
€ 60

**Kante** – “KK” Rosè Dosaggio Zero S.A.  
Pinot Noir 100%  
€ 60

## *Lombardia*

**Bellavista** – “Teatro alla Scala” Brut 2020  
Chardonnay 75%, Pinot Noir 25%  
€ 90

**Bellavista** – “Pas Operé” Brut 2018  
Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%  
€ 110

**Bellavista** – “Vittorio Moretti” Dosaggio Zero Riserva 2016  
Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%  
€160

**Bosio - Franciacorta Brut Satèn S.A. (dég. 03/25)**  
Chardonnay 100%  
€ 65

**Corte Fusia – Franciacorta Brut S.A. (dég. 02/25)**  
Chardonnay 70%, Pinot Noir 20%, Pinot Bianco 10%  
€ 60


**Corte Fusia - Franciacorta Brut Satèn S.A. (dég. 02/24)**  
Chardonnay 90%, Pinot Bianco 10%  
€ 70



## Trentino

**Cesconi** – “Blauwal” Extra Brut S.A. (dég. 2024)   
Chardonnay 93%, Pinot Bianco 4%, Pinot Noir 3%  
€ 65

**Ferrari** – “Perlé” Brut Riserva 2018 (dég. 2025)   
Chardonnay 100%  
€ 100

**Ferrari** – “Perlé Nero” Blanc de Noirs Brut Riserva 2018 (dég. 2025)   
Pinot Noir 100%  
€ 150

**Ferrari** – “Perlé Rosé” Brut Riserva 2018 (dég. 2024)   
Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%  
€ 100

**Ferrari** – “Perlé Bianco” Brut Riserva 2016 (dég. 2023)   
Chardonnay 100%  
€ 120

**Ferrari** – “Riserva Lunelli” Brut 2016 (dég. 2024)   
Chardonnay 100%  
€ 140

**Ferrari** – “Giulio Ferrari - Riserva del Fondatore” Extra Brut 2012 (dég. 2023)   
Chardonnay 100%  
€ 280

**Ferrari** – “Giulio Ferrari - Riserva del Fondatore” Extra Brut 2015 (dég. 2024)   
Chardonnay 100%  
€ 250

**Ferrari** – “Giulio Ferrari - Riserva del Fondatore” Rosé Extra Brut 2015 (dég. 2024)   
Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%  
€ 320

**Marchesi Guerrieri Gonzaga** – “Cuvèe Pietra” Extra Brut 2020 (dég. 2024)   
Chardonnay 100%  
€ 70

**Marchesi Guerrieri Gonzaga** – Extra Brut Riserva 2017 (dég. 2023)  
Chardonnay 100%  
€ 100

**Monfort** – “Cuvèe 85” Brut S.A. (dég. 2025)  
Chardonnay 100%  
€ 55



## *Vini Bianchi Italiani*

### *Piemonte*

**Gaja - "Rossj Bass" Langhe Bianco 2023**  
 Chardonnay 100%  
 € 140

### *Lombardia*

**Bellavista – "Uccellanda" 2020**  
 Chardonnay 100%  
 € 100


**Tenuta Roveglia - "Vigne di Catullo" Lugana Riserva 2021**  
 Turbiana 100%  
 € 60

**Tenuta Roveglia - "Wighel" Lugana 2023**  
 Turbiana 100%  
 € 50

### *Veneto*

**Pieropan – "Calvarino" 2023**   
 Garganega 70%, Trebbiano di Soave 30%  
 € 60

**Pieropan – "La Rocca" 2023**   
 Garganega 100%  
 € 80

**Pieropan – "Soave Classico" 2024**   
 Garganega 85%, Trebbiano di Soave 15%  
 € 40

## Trentino

**Aichholz** – “Ginestra” Riesling 2023  
 Riesling 100%  
 € 50

**Aichholz** – “Rosa” Gewurztraminer 2023  
 Gewurztraminer 100%  
 € 50

**Cesconi** – “Blanc” 2021  
 Sauvignon Blanc 100%  
 € 80



**Elisabetta Foradori** - **Manzoni Bianco** 2024  
 Manzoni Bianco 100%  
 € 60



**Elisabetta Foradori** - **Nosiola** 2023  
 Nosiola 100%  
 € 90



**Tenute San Leonardo** – “Vette” 2024  
 Sauvignon Blanc 100%  
 € 55



### *Alto Adige*

**Gump Hof** – “Praesulis” Gewurztraminer 2024   
 Gewurztraminer 100%  
 € 55

**Gump Hof** - “Praesulis” Sauvignon Blanc 2024   
 Sauvignon Blanc 100%  
 € 55

**Gump Hof** - “Praesulis” Weissburgunder 2023   
 Pinot Bianco 100%  
 € 55

### *Friuli-Venezia Giulia*

**Denis Montanar** – “Santdrigo” 2023    
 Tocai Friulano 100%  
 € 50

**Jermann - Vintage Tunina 2022**  
 Sauvignon Blanc 25%, Chardonnay 25%, Ribolla Gialla 20%, Malvasia Istriana 15%, Picolit 15%  
 € 110

**Kante** – Chardonnay 2022  
 Chardonnay 100%  
 € 60

**Kante** – Sauvignon 2022  
 Sauvignon Blanc 100%  
 € 60

**Kante** – Vitovska 2022  
 Vitovska 100%  
 € 60

**Livio Felluga - Friulano 2023**  
 Tocai Friulano 100%  
 € 60

**Livio Felluga - Sauvignon 2023**  
 Sauvignon Blanc 100%  
 € 60

## Emilia-Romagna

**Fattoria Monticino Rosso - "Codronchio" Albana 2023**


Albana 100 %  
 € 60

**Lodi Corazza - "Zigant" Pignoletto Classico Sup. 2022**

Albana 100 %  
 € 60

**Poggio della Dogana - "Belladama" Albana 2023** 

Albana 100%  
 € 50

**Terre della Rocca - "Alle 12 a Monte Tondo" Albana 2023** 

Albana 100 %  
 € 55

## Liguria

**Durin - "Gèva" 2023**

Pigato 100%  
 € 60

**Durin - Vermentino 2024**

Vermentino 100%  
 € 55

## Marche

**Croce del Moro - "Il Moro della Genga" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2024** 

Verdicchio 100%  
 € 45

## *Umbria*

### ***Antinori - "Cervaro della Sala" 2023***

*Chardonnay 90%, Grechetto 10%*

€ 120

## *Abruzzo*

### ***La Valentina - "Spelt" 2021***

*Trebbiano d'Abruzzo 100%*

€ 55

## *Campania*

### ***Marisa Cuomo - "Fiorduva" 2023***

*Ripoli 40%, Fenile 30%, Ginestra 30%*

€ 120

### ***Marisa Cuomo - "Furore Bianco" 2024***

*Falanghina 60%, Biancolella 40%*

€ 60

### ***Marisa Cuomo - "Ravello" 2024***

*Falanghina 60%, Biancolella 40%*

€ 60

### ***Quintodecimo - "Giallo d'Arles" 2024***

*Greco di Tufo 100%*

€ 90

### ***Quintodecimo - "Via del Campo" 2023***

*Falanghina 100%*

€ 90

## Sicilia

**Arianna Occhipinti** – “SP68” 2024    
 Zibibbo 60%, Albanello 40 %  
 € 55

**Tenute di Castellaro** - “Porticello Bianco” 2024   
 Carricante 60%, Moscato Bianco 40 %  
 € 60

## Sardegna

**Antichi Vigneti Manca** – “Li Sureddi” 2023    
 Vermentino 80%, Girò Bianco 20 %  
 € 70

**Antichi Vigneti Manca** – “Pinù” 2023    
 Girò Bianco 60 %, Vermentino 40%  
 € 50

**Argiolas** - “Iselis” 2024  
 Nasco di Cagliari 100%  
 € 50

**Audarya** - “Estissa” 2023  
 Malvasia 100%  
 € 55

## Basilicata

**Musto Carmelitano** - “Maschitano Bianco” 2022   
 Moscato Bianco 100%  
 € 50



## *Vini Rossi Italiani*

### *Valle d'Aosta*

***La Crotta di Vegneron - "Quatre Vignobles" Chambave Superior 2021***  
*Petit Rouge 70%, Gamay 15%, Fumin 10%, Pinot Noir 5%*  
 € 65

***La Crotta di Vigneron - "Chambave" 2023***  
*Petit Rouge 70%, Gamay 15%, Fumin 10%, Pinot Noir 5%*  
 € 50

### *Piemonte*

***Ceretto - Barolo 2020***  
*Nebbiolo 100%*  
 € 110

***Cascina Fontana - "Vino Rosso" 2023***   
*Nebbiolo 100%*  
 € 65

***Giuseppe Cortese - Barbaresco 2018***  
*Nebbiolo 100%*  
 € 75



## *Piemonte*

**Angelo Negro** - “Dina” Barbera d’Alba 2023

Barbera d’Alba 100%

€ 50

**Gaja** - “Dagromis” Barolo 2019

Nebbiolo 100%

€ 160

**Giacomo Conterno** – “Vigna Cerretta” Barbera d’Alba 2020

Barbera d’Alba 100%

€ 110

## *Lombardia*

**Rainoldi** - “Inferno” Valtellina Sup. Riserva 2021

Chiavennasca (Nebbiolo) 100%

€ 60

**Rainoldi** - “Fruttaio Cà Rizzieri” Sfursat Valtellina Sup. Riserva 2019

Chiavennasca (Nebbiolo) 100%

€ 110

## *Liguria*


**La Felce** – “FelceRosso” 2023 


Sangiovese, Massaretta, Canaiolo, Merlot

€ 50

## Veneto

**Pieropan** – “Ruberpan” Valpolicella Superiore 2021   
 Corvina Veronese 60%, Corvinone 30%, Rondinella 5%, Croatina Veronese 5%  
 € 60

**Speri** – “Sant’Urbano” Amarone della Valpolicella 2019   
 Corvina Veronese 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%  
 € 95

**Speri** – Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2021   
 Corvina Veronese 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%  
 € 55

## Trentino e Alto Adige


**Alois Lageder** - “Conus” Lagrein 2021   
 Lagrein 100%  
 € 65

**Alois Lageder** - “Mimuè” Pinot Nero 2022   
 Pinot Noir 100%  
 € 70

**Cesconi** – “Franc” 2021   
 Cabernet Franc 100%  
 € 90

**Cesconi** - Moratel 2020   
 Lagrein 40%, Teroldego 30%, Merlot 15%, Cabernet 15%  
 € 50

**Dorigati** - “Dunkel” Lagrein 2022  
 Lagrein 100%  
 € 50

**Gump Hof** - “Praesulis” Pinot Nero 2022   
 Pinot Noir 100%  
 € 70

**Tenute San Leonardo** - “Terre” 2020   
 Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40%, Carmènère 10%  
 € 55

## Emilia-Romagna

**Chiara Condello** – “Le Lucciole” Sangiovese di Predappio 2021   
 Sangiovese 100%  
 € 130

**Chiara Condello** - Sangiovese di Predappio 2022   
 Sangiovese 100%  
 € 60

**Mutiliana** - “Tramazo” 2021  
 Sangiovese 100%  
 € 60

**Nicolucci** - “Vigna del Generale” Superiore Riserva 2021  
 Sangiovese 100%  
 € 80

## Umbria

**Arnaldo Caprai** – Montefalco Rosso 2020  
 Sangiovese 80%, Sagrantino 20%  
 € 50

## Toscana

**Antinori** - “Tignanello” 2014  
 Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%  
 € 240

**Bibi Graetz** - “Testamatta” 2021  
 Sangiovese 100%  
 € 160

**Tenuta San Guido** - “Guidalberto” 2022  
 Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%  
 € 100

**Tenuta San Guido** - “Sassicaia” 2019  
 Cabernet sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%  
 € 390

**Villa Antinori Tenuta Guado al Tasso** - “Il Bruciato” Bolgheri 2021  
 Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 25%, Syrah 15%  
 € 70

## Abruzzo

**Emidio Pepe** - *Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2011*    
 Montepulciano 100%  
 € 150

**Valle Reale** - *Montepulciano d'Abruzzo 2018*   
 Montepulciano 100%  
 € 60

## Campania

**Cavalier Pepe** - *"Opera Mia" Taurasi 2015*  
 Aglianico 100%  
 € 70

## Puglia

**A Mano** - *"Primitivo" 2022*  
 Primitivo 100%  
 € 45

**Vereto** - *"Vallone" Salice Salentino Riserva 2020*  
 Negroamaro 100%  
 € 45

## Sicilia

**Arianna Occhipinti** - *"Il Frappato" 2022*    
 Frappato di Vittoria 100%  
 € 90

**Arianna Occhipinti** - *"Siccagno" 2021*    
 Nero d'Avola 100%  
 € 80

## Sardegna

**Audarya** - *Monica di Sardegna 2022*  
 Monica di Sardegna 100%  
 € 45

## Vini Rossi Francesi

**Amiot** - *Bourgogne Pinot Noir 2022*  
 Pinot Noir 100%  
 € 85



## Germania

**Immich-Batterieberg** – “C.A.I.” Riesling Kabinett Mosel (Trocken)    
 Riesling 100%  
 € 50

**Reichsgraf von Kesselstatt** - “Schloss Marienlay” 2023  
 Riesling 100%  
 € 75

## Vini Francesi

### Bourgogne

**Bouchard** - Beaune du Château 1er Cru 2021  
 Chardonnay 100%  
 € 130

**Sylvain Mosnier** - Chablis 2023  
 Chardonnay 100%  
 €60

### Provence

**Château d'Esclans** – “The Pale” 2023 (Rosato)  
 Cinsault, Syrah, Grenache  
 € 60

**Château de Roquefort** - “Le Corail” 2023   (Rosato)  
 Syrah, Cinsault, Clairette, Grenache Noir, Grenache Blanc, Carignano  
 € 60

**Château de Roquefort** - “Petit Salè” 2024    
 Clairette, Vermentino, Ugni Blanc  
 € 55



## Alsace

**Gruss** – “Vin d’Alsace” Gewurztraminer 2022  
Gewurztraminer 100%  
€ 50

## Centre-Val de Loire

**Baudouin** – “Effusion” Anjou Blanc 2022  
Chenin Blanc 100%  
€ 100

**Dagueneau** – “Tradition” Pouilly Fumè 2023  
Sauvignon Blanc 100%  
€ 70

**Domaine Fouassier** – “Les Grand Champs” Sancerre Blanc 2023    
Sauvignon Blanc 100%  
€ 75

## Grandi Formati (Magnum e Jeroboam)

**Delamotte** – Brut S.A. 1,5 L  
Chardonnay 55%, Pinot Noir 35%, Meunier 10%  
€ 260

**Ferrari** – “Grand Cuvée” 2017 3L  
Chardonnay 100%  
€ 380

**Follador** – “Nani dei Berti – Rive di Col San Martino” Valdobbiadene Prosecco Sup. 2022 1,5L  
Glera 100%  
€ 110

**Jacquesson** - “Cuvée 742” Dégorgement Tardif S.A. 1,5L  
Chardonnay 50%, Pinot Noir 30%, Meunier 20%  
€ 580

**Jacquesson** - “Cuvée 745” Extra Brut S.A. 1,5L  
Chardonnay 60%, Pinot Noir 20%, Meunier 20%  
€ 340

**Jacquesson** - “Cuvée 747” Extra Brut S.A. 1,5L  
Chardonnay 60%, Pinot Noir 20%, Meunier 20%  
€ 320


**Antichi Poderi dei Marchesi di Barolo** – Barolo 2019 1,5 L  
Nebbiolo 100%  
€ 200





## *Vini da Dessert*

**Château Simon** – Sauternes Barsac 2022  
 Sauvignon Blanc, Semillion e Muscadelle 750 ML  
 € 60

**Donnafugata** – “Ben Ryé” 2023  
 Zibibbo 100% 750 ML  
 € 125

**Ferrucci** – “Domus Aurea” Albana Passito 2022   
 Albana 100% 500 ML  
 € 50

**Luca Attanasio** - “Fioremio” 2021   
 Primitivo 100% 750 ML  
 € 50

**Pieropan** – “Le Colombare” Recioto di Soave 2020   
 Garganega 100% 500 ML  
 € 75

**Vignaioli di Santo Stefano** – Moscato d’Asti 2024  
 Moscato Bianco 100% 750 ML  
 € 40

## *Birre Artigianali*

**Birrificio Amarcord (Rimini)** – “Gradisca” Lager Bionda 50 cl, 5,2% vol.  
 € 12

*Carta Distillati*

*Amari e liquori*

***Cà Rugate – Vermouth Rosso (Amarone della Valpolicella ed infusi di erbe)***

*Veneto*  
 17,5% Alc./Vol.  
 €10

***Essenza Mediterranea – “Amaro Eroico”***

*Calabria*  
 28% Alc./Vol.  
 €10

***Pellegrini Private Stock – “Baffotonico – Elixir Amaricante”***

*Lombardia*  
 33% Alc./Vol.  
 €10

***Pellegrini Private Stock – “Barbaturico – Elixir Balsamico”***

*Lombardia*  
 29,5% Alc./Vol.  
 €10

***Pellegrini Private Stock – “Medichina – Elixir Extra Amaricante”***

*Lombardia*  
 35% Alc./Vol.  
 €10



## *Grappe*

***Berta – “Monprà” Grappa Invecchiata di Barbera e Nebbiolo***

*Piemonte*  
40% Alc./Vol.  
€10

***Pellegrini Private Stock – “Erouva – Basso Grado” Grappa Bianca***

*Veneto*  
39.5% Alc./Vol.  
€10

***Pellegrini Private Stock – “Erouva – Basso Grado” Grappa Invecchiata***

*Veneto*  
38% Alc./Vol.  
€10

***Poli - Grappa alla Liquirizia***

*Veneto*  
40% Alc./Vol.  
€10

***Poli - Grappa Merlot (Secca)***

*Veneto*  
40% Alc./Vol.  
€10

***Poli - Grappa Moscato (Morbida)***

*Veneto*  
40% Alc./Vol.  
€10



## *Bas Armagnac e Cognac*

**Drouet** – *Cognac Grande Champagne 1er Cru VSOP*  
*Nouvelle-Aquitaine - Francia*  
 40% Alc./Vol.  
 €16

**Veuve Goudoulin** – *Bas Armagnac VSOP*  
*Gascogne - Francia*  
 40% Alc./Vol.  
 €16

## *Whisky e Whiskey*

**Adelphi's** – *“Speyside” Single Malt Scotch Whisky 10 anni*  
*Moray - Scozia*  
 46% Alc./Vol.  
 €14

**Ardnamurchan** – *“A/D – Sauternes Cask Release” Highland Single Malt Scotch Whisky 8 anni*  
*Highland - Scozia*  
 50% Alc./Vol.  
 €18

**Caol Ila** – *Islay Single Malt Whisky 12 anni*  
*Islay - Scozia*  
 43% Alc./Vol.  
 €14

**Craigellachie** - *Single Malt Scotch Whisky 13 anni*  
*Perthshire - Scozia*  
 46% Alc./Vol.  
 €14

**Koval** - *Single Barrel Bourbon Whiskey*  
*Illinois - Stati Uniti*  
 47% Alc./Vol.  
 €14

**Nikka** – *“From the Barrel” Blended Whisky*  
*Kantō - Giappone*  
 51,4% Alc./Vol.  
 €14

**The Quiet Man** - *Blended Irish Whiskey*  
*Derry – Irlanda del Nord*  
 40% Alc./Vol.  
 €14



## *Rum*

**Clement** – “Canne Bleue” Rhum Blanc Agricole  
Martinica  
50% Alc./Vol.  
€12

**Pellegrini Private Stock** – “Origini” Rum Tradizionale da Barili Unici (17 e 29)  
Belize  
54,3% Alc./Vol.  
€20

**Pellegrini Private Stock** – “Origini” Rum Tradizionale da Barili Unici (4 e 73)  
Guyana  
53,6% Alc./Vol.  
€20

**Ron Zacapa Centenario** - Solera Gran Reserva  
Zacapa - Guatemala  
40% Alc./Vol.  
€12

**William Hinton** – Rum Agricola de Madeira 3 Anni  
Madeira - Portogallo  
40% Alc./Vol.  
€12

## *Vodka*

**Ciroc**  
Francia  
40% Alc./Vol.  
€12

**Belvedere**  
Polonia  
40% Alc./Vol.  
€12

**Tenjaku**  
Giappone  
40% Alc./Vol.  
€12

**“Grande è la fortuna di colui che possiede una buona bottiglia,  
un buon libro, un buon amico.”**

**Molière**