

Alcuni Antipasti per Iniziare

Mare

Master

Fantasia di Pesci e Crostacei crudi
(specialità dal 1998) (2,4,6,14)* € 22 € 30

✓ Fiore di zucca con Baccalà mantecato in crosta di Mais bianco, serviti con crema di Porri, schiuma di alici e olio al timo e limone (4,7,12) € 10 € 15

Capésante e finferli scottati con crema di carote agrodolce e creme fresh al prezzemolo (7,15) € 15 € 20

Polipo arrostito con salse ai tre peperoni e tapenade di taggiasche limone e menta (14) € 15 € 20

Terra

Battuto di vitello con cracker pillow al curry, tapioca allo zafferano e zucca confit alle erbe (1) € 15 € 20

✓ Manzo affumicato da noi con tarallo al porcino, misticanza, Castelmagno e dressing al mosto cotto (7,12,15) € 10 € 15

Vellutata di funghi con tofu e trito di semi di zucca
(vegetariano/Vegano) *(15) € 10 € 15

I Primi

Mare

Master

ℳ Bigoli di Pesto allo Scoglio con Bottarga di
Tonno (1,2,3,4,12,14) € 16 € 20

ℳ Linguine di Gragnano (pastificio Gentile) con Astice, Ciliegini e
Basilico
(leggermente piccanti) (1,2,12) € 20 € 25

Tortelli ripieni al ragù di seppia e agliorsino in brodetto di granchio e
zenzero con uova di seppia e pomodorini arrostiti (2,14) € 15 € 20

Risotto allo zafferano e limone con tartar piccante di tonno e crema
leggera al pecorino (4,7) € 15 € 20

Terra

Ravioli di kamut ripieni alla zucca e tofu con crema di pastinaca e
demi glace vegetale
(Vegano) (9) € 10 € 15

Bigoli al “torchio” con ragù d’Anatra arrostita e
fonduta di Asiago (1,3,7,12) € 8 € 13

ℳ Risotto con Tartufo nero (dei Colli Berici), Patate e
Sopressa della casa (7,12) € 9 € 13

I Secondi

Mare

Master

Il pesce del Giorno a seconda del mercato (4)*** € 20 € 25

Selezione di Pesci e Crostacei al Vapore con Tagliolini di
Verdure (2,3,4,12,14) € 20 € 25

Zuppone di pesce con crostoni (2,4,14) € 18 € 23

Il nostro Fritto di Pesci e Crostacei con
Guacamole (1,2,3,4,12,14) € 25 € 30

Aragosta alla Catalana (2,3,9) € 70 € 90

Scampi reali Fritti serviti con Pinzimonio di Verdure e
Maionese ai Lamponi (1,2,3,12,9) € 35 € 40

Baccalà alla Vicentina con Polenta di Maranello
(Specialità di Vicenza) (1,4,7,12) € 15 € 20

Terra

Master

POKE di riso venere con verdure frutta e ristretto al
ponzu(Vegano) (1,4,7,12) € 10 € 15

Filetto di vitello con funghi barboni prezzemolati purè di sedano
rapa e crema di pinoli(8,9,15) € 18 € 23

Filetto di Sorana arrostito con Asiago, Pepe rosa, Morbidelle
di Patate e Mais (7,12) € 18 € 23

I Formaggi

Selezione di Formaggi nazionali con Confetture
di nostra produzione ^(7,12)
€ 15,00

I Nostri Dessert

Tiramisù a modo nostro ^(3,7,12)
€ 6,00

Crema brulée alla fava di Tonka con frutti di bosco e
crumble di cacao ^(3,7,8)
€ 6,00

Salame al cioccolato
€ 6,00

**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

CARTA VINI

(I vini saranno scontati del 20%)

Le bollicine

Spumanti Metodo Classico “Champenoise”

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

Champagne

<u>Joseph Perrier</u>	Champagne Brut 0,375 cl.	
Vitigni: 30% Pinot Meunier-35% Chardonnay 35% Pinot Nero		€ 37,00
<u>Monthuys</u>	Brut Reserve	
Vitigni: 70% Pinot Meunier-30% Chardonnay		€ 55,00
<u>Aleran</u>	Brut Suprême	
Vitigni: 75% Pinot Noir-25% Chardonnay		€ 50,00
<u>Moet & Chandon</u>	Brut Reserve	
Vitigni: 50% Pinot Nero-40% Pinot Meunier-10% Chardonnay		€ 75,00
<u>Marie Courtin</u>	Resonance Extra Brut	
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 80,00

<u>Bollinger</u>	Brut Special Cuvée	
Vitigni: 60% Pinot Nero-25% Chardonnay-15% Pinot Meunier		€ 90,00
<u>Charles Heidsieck</u>	Brut Reserve	
Vitigni: 33% Pinot Noir, 34% Chardonnay, 33% Pinot Meunier. 40% vins de réserve		€ 100,00
<u>Claude Cazals</u>	Brut Carte Or	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 100,00
<u>Ruinart</u>	Brut “Blanc de Blancs”	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 110,00
<u>Ruinart</u>	Brut “R”	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 70,00
<u>Perrier Jouet</u>	Brut “Blanc de Blancs”	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 120,00
<u>Perrier Jouet</u>	Belle Epoque	
Vitigni: Chardonnay 50% - Pinot Nero 45% - Pinot Meunier 5%		€ 240,00
<u>Dom Perignon</u>	Vintage ' -09	
Vitigni: 52% Chardonnay-48% Pinot Nero		€ 230,00

Rosè

<u>Monthuys</u>	Brut Rosè	
Vitigni: 60% Chardonnay- 20% Pinot Meunier- 15% Pinot Nero		€ 55,00
<u>Pillot</u>	Brut Rosè	
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 70,00
<u>Laurent-Perrier</u>	Brut Rose	
Vitigni:100% Pinot Nero		€ 110,00

Ruinart Brut Rosè
Vitigni: 55% Pinot Nero-45% Chardonnay € 120,00

Francia

Guinot Blanquette de Limoux Cuvée Reservée
Vitigni: 100% Muzac € 28,00

Francia

Chiara Ziliani Brut Saten Conte di Provaglio
Vitigni: 100% Chardonnay s € 27,00

Chiara Ziliani Brut Saten Conte di Provaglio ([Magnum](#))
Vitigni: 100% Chardonnay s € 60,00

Cà del Bosco Brut Cuveè Prestige 0,375 cl.
Vitigni: 75% Chardonnay-15% Pinot Nero-10% Pinot Bianco € 30,00

Cà del Bosco Brut Cuveè Prestige
Vitigni: 75% Chardonnay-15% Pinot Nero-10% Pinot Bianco € 45,00

Cà del Bosco Brut Cuveè Prestige ([Magnum](#))
Vitigni: 75% Chardonnay-15% Pinot Nero-10% Pinot Bianco € 110,00

Cà del Bosco Brut Rosé Cuveè Prestige
Vitigni: 75% Pinot Nero-25% Chardonnay € 70,00

Cà del Bosco Dosage Zèro
Chardonnay 65%, Pinot Bianco 13%, Pinot Nero 22%. € 70,00

Ca del Bosco Annamaria Clementi
Vitigni : Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%. € 180,00

<u>Contadi Castaldi</u>	Brut Rosè	
Vitigni: 80% Pinot Nero- 20% Chardonnay		€ 40,00
<u>Contadi Castaldi</u>	Brut Saten Soul	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 65,00
<u>Contadi Castaldi</u>	Brut Saten	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 40,00
<u>Contadi Castaldi</u>	Brut	
Vitigni: 80%, Pinot Nero -10%, Pinot Bianco -10%		€ 30,00
<u>Bellavista</u>	Brut Cuvèe Alma	
Vitigni: 80% Chardonnay- 19% Pinot nero-1% Pinot bianco		€ 45,00
<u>Bellavista</u>	Dosaggio Zero	
Vitigni: 90% Chardonnay- 10% Pinot nero-		€ 45,00
<u>Bellavista</u>	Brut Cuvèe Alma (Magnum)	
Vitigni: 80% Chardonnay- 19% Pinot nero-1% Pinot bianco		€ 110,00
<u>Bellavista</u>	Brut Gran Cuvèe Saten	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 75,00
<u>Bellavista</u>	Brut Cuvèe Rosè	
Vitigni: 62% Chardonnay- 38% Pinot nero		€ 70,00
<u>Bellavista</u>	Extra Brut Vittorio Moretti "06	
Vitigni: 57% Chardonnay- 43% Pinot Nero		€ 150,00

Trentino

<u>Ferrari</u>	Giulio Ferrari '06-07	Trento
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 140,00
<u>Ferrari</u>	Brut Perlè	Trento
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 45,00
<u>Kettmeir</u>	Brut Rosé	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot nero		€ 40,00
<u>Kettmeir</u>	Brut	Bolzano
Vitigni: 50 % Pinot Bianco, 40% Chardonnay, 10% Pinot Nero		€ 35,00
<u>Madonna delle Vittorie</u>	Trento Brut (millesimato)	Bolzano
Vitigni: Chardonnay, 100 %		€ 32,00

Lombardia

<u>Costaripa</u>	Rosè Brut	Brescia
Vitigni: Chardonnay 80% e Pinot Nero 20%		€35,00

Veneto

<u>Gianni Tessari</u>	Durello Lessini 60	Verona
Vitigni: 100% Durello		€ 38,00

<u>La Tordera</u>	Calchera Brut 36 mesi	Treviso
Vitigni: 50% Glera Pinot Nero 50%		€ 25,00
<u>Fattori</u>	Durello 36 mesi	Verona
Vitigni: 100% Durella		€ 25,00
<u>Fattori</u>	Durello 60 mesi	Verona
Vitigni: 100% Durella		€ 35,00
<u>Dal Cero</u>	Cuvèe Augusto Dosaggio Zero	Roncà
Vitigni: 100% Durella		€ 42,00
<u>Fongaro</u>	Brut	Verona
Vitigni: 100% Durella		€ 25,00
<u>Sacramundi</u>	Extra brut	Vicenza
Vitigni: 100% Durella		€ 30,00
<u>Ongaresca</u>	Pas Dosè	Vicenza
Vitigni: 70% Chardonnay- 30% Pinot nero		€ 27,00

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>	Prior Brut	Valdobbiadene
Vitigni: 100% Glera	(tre bicchieri G.Rosso 2016)	€ 24,00
<u>Nino Franco</u>	Superiore Brut	Valdobbiadene

Vitigni: 100% Glera € 23,00

Bortolomiol Cartizze Superiore Dry Valdobbiadene
Vitigni: 100% Glera € 32,00

La Tordera Prosecco Sup. Zero Zuccheri Valdobbiadene
Vitigni: 100% Glera € 24,00

Ruggeri Giustino Bisol Valdobbiadene
Vitigni: 100% Glera €30,00

NinoFranco Cartizze Superiore Dry Valdobbiadene
Vitigni: 100 % Glera € 35,00

Il vino, specialmente in Italia, è la poesia della terra.

(Mario Soldati)

Vini Fermi Rosati

Terlano Lagrein Rosè Terlano
Uvaggio: Lagrein 100 % € 20,00

Tenuta Sant'Antonio Scaia Rosato Verona
Uvaggio: Rondinella 100% € 20,00

Vini fermi Bianchi

Veneto

<u>Dal Maso</u>	Sauvignon '19	Vicenza	
Vitigni: 100% Sauvignon			€ 22,00
<u>Tenuta Maraveja</u>	Gemma '16	Vicenza	
Vitigni: 100% Garganega			€ 30,00
<u>Ongaresca</u>	Sauvignon '16	Vicenza	
Vitigni: 100% Sauvignon			€ 20,00
<u>Piovene P. Godi</u>	Sauvignon '18	Vicenza	
Vitigni: 100% Sauvignon			€ 22,00
<u>Maculan</u>	Vespaiole '19	Vicenza	
Vitigni: 100% Vespaiole			€ 22,00
<u>Cavalchina</u>	Bianco di Custoza '17-18 "Amedeo"	Vicenza	
Vitigni: 40% Garganega-30% Fernanda-15% Trebbianello-15% Trebbiano			€ 25,00
<u>Inama</u>	Sauvignon '19	Verona	
Vitigni: 100% Sauvignon			€ 22,00
<u>Inama</u>	Chardonnay 18	Verona	
Vitigni: 100% Chardonnay			€ 24,00
<u>Inama</u>	Soave '19	Verona	
Vitigni: 100% Garganega di Soave			€ 25,00

<u>Roccolo Grassi</u>	Soave La Broia '15-16	Verona	
Vitigni: 100% Garganega			€ 27,00
<u>Anselmi</u>	Capitel Foscario '19 (Soave)	Verona	
Vitigni: 90% Garganega- 10% Chardonnay			€ 27,00
<u>Pieropan</u>	Soave Classico '19	Verona	
Vitigni: 85% Garganega- 15% Trebbiano di Soave			€ 25,00
<u>Gini</u>	Soave La Froscà 15	Verona	
Vitigni: 100% Garganega			€ 28,00
<u>Le Morette</u>	Lugana '19	Verona	
Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana			€ 25,00
<u>Zenato Santa Cristina</u>	Lugana '19	Verona	
Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana			€ 27,00
<u>Tommasi Le Rosse</u>	Pinot Grigio 19	Verona	
Vitigno 100% Pinot Grigio			€ 20,00
<u>Angiolino Maule</u>	Sassaia 18	Montebello Vicentino	
Vitigno 100% Garganega			€ 28,00
<u>Zonta Breganze (Rivana)</u>	Tocai 18	Breganze	
Vitigno 100% Tocai			€ 25,00

Trentino Alto Adige

<u>San Michele Appiano</u>	Chardonnay S. Valentin '18	Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 40,00
<u>S.Michele Appiano</u>	Sauvignon S.Valentin '19	Bolzano
Vitigni: 100% Sauvignon		€ 40,00
<u>S.Michele Appiano</u>	Gewurztraminer S.Valentin '19	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer		€ 55,00
<u>Hofstatter</u>	Chardonnay '19	Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 25,00
<u>Kettmeir</u>	Chardonnay Vigna Maso '16	Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 30,00
<u>Hofstatter</u>	Müller Thurgau '18	Bolzano
Vitigni: 100% Müller Thurgau		€ 24,00
<u>Hofstatter</u>	Gewurztraminer Kolbenof '18	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer		€ 45,00
<u>Hofstatter</u>	Gewurztraminer 19 Joseph	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer		€ 25,00
<u>Kurtatsch</u>	Müller Thurgau '18-19	Bolzano
Vitigni: 100% Müller Thurgau		€ 25,00
<u>Kurtatsch</u>	Gewurztraminer '19	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer		€ 25,00

Terlano Gewurztraminer '18 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer € 25,00

Valle Isarco Gewurztraminer '18 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer € 25,00

Franz Haas Pinot Bianco '17 Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Bianco € 35,00

Franz Haas Gewurztraminer '19 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer € 35,00

Friuli Venezia Giulia

Lis Neris Piccol '14-16 Gorizia
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 40,00

Lis Neris Jurosa '16 Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay € 40,00

Lis Neris Gris '17 Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio € 40,00

Lis Neris Lis '16 Gorizia
Vitigni: 40% Pinot Grigio -30% Chardonnay -30% Sauvignon Blanc € 40,00

Lis Neris Confini '15 Gorizia
Vitigni: 40% Gewurztraminer - 40% Pinot Grigio -20% Riesling € 40,00

Jermann Vinnae '18 Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla € 35,00

<u>Jermann</u>	Chardonnay '18	Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 35,00
<u>Jermann</u>	Pinot Grigio '18	Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio		€ 35,00
<u>Jermann</u>	Vintage Tunina '16	Gorizia
Vitigni: Sauvignon -Chardonnay-Ribolla Gialla- Malvasia Istriana,-Picolit		€ 80,00
<u>Schioppetto</u>	Sauvignon '16	Gorizia
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc		€ 45,00
<u>Schioppetto</u>	Blancs de Rosis 14	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 '17	Gorizia
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc		€ 45,00
<u>Vie di Romans</u>	“Ciampagnis Vieris” Chardonnay 16'	Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 45,00
<u>Isidoro Polecic</u>	Ribolla Gialla '19	Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla		€ 35,00
<u>Isidoro Polecic</u>	Malvasia '18	Gorizia
Vitigni: 100% Malvasia		€ 30,00
<u>Venica</u>	Ronco delle Mele Sauvignon '18	Gorizia
Vitigni: 100% Sauvignon		€ 50,00

Venica L'Adelchi Ribolla Gialla '17
Vitigni: 100% Ribolla Gialla
Gorizia
€ 38,00

Marco Sclaris Ribolla Gialla 17
Vitigni: 100% Ribolla Gialla
Udine
€ 28,00

Livio Felluga Friulano '18
Vitigni: 100% Friulano
Gorizia
€ 35,00

Livio Felluga Terre Alte '16
Vitigni: 40% Sauvignon-30% Pinot Bianco- 30% Friulano
Gorizia
€ 70,00

Bastianich Vespa '15
Vitigni: 45% Chardonnay- 45% Sauvignon- 10% Picolit
Udine
€ 30,00

Piemonte

Montalbera Chardonnay Nudo '16
Vitigni: 100% Chardonnay
Asti
€ 40,00

Molise

Di Majo Norante Falanghina '18
Vitigni: 100% Falanghina
Potenza
€ 25,00

Abruzzo

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

Umbria

Antinori Cervaro della Sala '16 Terni
Vitigni: 90% Chardonnay- 10% Grechetto € 70,00

Sicilia

Planeta Cometa '16 Agrigento
Vitigni: 100% Fiano € 55,00

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

Sardegna

Argiolas Nuragus di Cagliari '13 Cagliari
Vitigni: 100% Nuragus € 20,00

Capichera Vermentino V.t. '12 Sassari
Vitigni: 100% Vermentino € 90,00

Nuova Zelanda

Mount Nelson Sauvignon Blanc ' Marlborough
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 35,00

Francia

Cave Freuderick Gewürztraminer 14 Alsazia
Vitigni: 100% Gewürztraminer € 40,00

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

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

Regnard Chassagne-Montrachet '10 '14 Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay € 180,00

Alain Gautheron Chablis Premier Cru '15 Les Fourneaux Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay € 70,00

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

Insolite de Franck Millet Sancerre '17 Borgogna

Vitigni: 100% Chardonnay € 80,00

Maison Roche de Bellene Chardonnay '16 Borgogna

Vitigni: 100% Chardonnay € 40,00

Chateau de Cerons Grand Enclos Graves Blanc '06 Bordeaux

Vitigni: 60% Semillon-30% Sauvignon Blanc- 10% Sauvignon Gris € 40,00

La Rambarde Pouilly-Fumè 11 Valle della loira

Vitigni: Sauvignon blanc 100% € 45,00

Ladoucette Pouilly Fumè '09 Valle della Loira

Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 60,00

Ladoucette Baron de L '14 Valle della Loira

Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 120,00

Chateau de Fontaine-Audon Sancerre '13 Valle della Loira

Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 35,00

Comete La fond Sancerre '14-15 Valle della Loira

Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 65,00

Germania

Weingut Von Winning Deidesheimer Kalkofen Riesling '13 Pfalz

100% Riesling € 70,00

Ockfener Bockstein Riesling Auslese 14 Mosella-Saar-

Ruwer

100% Riesling € 50,00

A.J.Adam
100% Riesling

Riesling Trocken 18

Mosel-
€35,00

Vini rossi



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

(Proverbio)

Veneto

<u>Dal Maso</u>	Tai Rosso '19'	Vicenza
Vitigni: 100% Tocai Rosso		€ 18,00
<u>Tenuta Maraveja</u>	Tovomarin '13	Vicenza
Vitigni: 40 % Cabernet Sauvignon 60 % Merlot		€ 30,00
<u>Maculan</u>	Fratta '13-'15	Vicenza
Vitigni: 66% Cabernet Sauvignon- 34% Merlot		€ 90,00
<u>Piovene P.Godi</u>	Tai Rosso '18	Vicenza
Vitigni: 100% Tai Rosso		€ 20,00
<u>Piovene P.Godi</u>	Pozzare Cabernet '16	Vicenza
Vitigni: 70% Cabernet sauvignon-30% Cabernet Franc		€ 26,00
<u>Piovene P.Godi</u>	Frà i Broli Merlot '15	Vicenza
Vitigni: 100% Merlot		€ 27,00
<u>Ongaresca</u>	Merlot '15	Vicenza
Vitigni: 100% Merlot		€ 30,00
<u>Ongaresca</u>	Pinot nero '16	Vicenza
Vitigni: 100% Pinot nero		€ 30,00
<u>Tenuta il Bosco</u>	Bonarda	Vicenza
Vitigni: 100% Croatina		€ 20,00
<u>Cà Salarola</u>	La Fonte delle Mùneghe '12	Padova
Vitigni: 100% Merlot		€ 30,00

<u>Cà Salarola</u>	La Carèga del Diavolo '14 -16	Padova
Vitigni: 92% Cabernet sauvignon-8% Cabernet franc		€ 30,00
<u>Caterina Zardini</u>	Amarone '12	Verona
Vitigni: 70% Corvina e Corvinone Veronese-30% Rondinella		€ 70,00
<u>Zenato</u>	Valpolicella Ripassa Superiore14	Verona
Vitigni:85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Oseleta.		€30'00
<u>Secondo Marco</u>	Valpolicella Classico '16	Verona
Vitigni : 60% Corvina Veronese 30% Corvinone - 10% Rondinella		€ 28,00
<u>Monte del Frà</u>	Valpolicella Classico '18	Verona
Vitigni : 80% Corvina Veronese - 20% Rondinella		€ 22,00
<u>Monte del Frà</u>	Ripasso di Valpolicella '17	Verona
Vitigni: 80% Corvina Veronese-20% Rondinella		€ 26,00
<u>Allegrini</u>	Valpolicella Classico '17	Verona
Vitigni : 65% Corvina Veronese- 30% Rondinella- 5% Molinara		€ 25,00
<u>Quintarelli</u>	Valpolicella Superiore '11	Verona
Vitigni : Corvina 55%, Rondinella 30%, Cabernet 15%		€ 110,00
<u>Allegrini</u>	La Grola '13-14	Verona
Vitigni: 80% Corvina e Corvinone -10% Oseleta - 10% Syrah		€ 35,00
<u>Allegrini</u>	Palazzo Della Torre '12	Verona
Vitigni: 70% Corvina Veronese- 25% Rondinella- 5% Sangiovese		€ 30,00

<u>Allegrini</u>	Amarone '13	Verona
Vitigni: 80% Corvina Veronese-15% Rondinella- 5% Oseleta		€ 95,00
<u>Allegrini</u>	La Poja '09	Verona
Vitigni: 100% Corvina Veronese		€ 130,00
<u>Inama</u>	Oratorio di S. Lorenzo '13	Verona
Vitigni: 100% Carmenere		€ 80,00
<u>Inama</u>	Bradisisimo '12	Verona
Vitigni: 70% Cabernet Sauvignon- 30% Carmenere		€ 70,00
<u>Inama</u>	Oracolo '03	Verona
Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon		€ 100,00
<u>Roccolo Grassi</u>	Valpolicella Superiore 12-14	Verona
Vitigni: Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Croatina 5%		€ 40,00
<u>Roccolo Grassi</u>	Amarone '11-13	Verona
Vitigni: 60% Corvina veronese- 20% Rondinella 15% Corvinone- 5% Croatina		€ 100,00
<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% Merlot		€ 70,00
<u>Maculan</u>	Pinot Nero '18	Breganze
Vitigni Pinot Nero 100%		€ 27,00
<u>Maculan Palazzotto</u>	Cabernet Sauvignon '16	Breganze
Vitigni: Cabernet Sauvigno100%		€ 38,00

Masi Frescaripa Bardolino Classico '18 Verona
Vitigni 65% Corvina, 25% Rondinella, 10% Molinara € 24,00

Masari San Martino Rosso Biologico '16 Valdagno
Vitigni 50% Merlot 50% Cabernet € 32,00

Cavazza Cicogna Syrah '16 Montebello
Vitigni 100% Syrah € 32,00

Trentino alto Adige

S.Michele Appiano Pinot Nero S.Valentin 16' Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Nero € 45,00

S.Michele Appiano Cabernet S.Valentin '07 Riserva Bolzano
Vitigni: 80% Cabernet sauvignon- 20% Cabernet Franc € 40,00

Hofstatter Lagrein '16 Bolzano
Vitigni: 100% Lagrein € 25,00

Hofstatter Lagrein Stairaffler '12 Bolzano
Vitigni: 100% Lagrein € 40,00

Terlan Lagrein Porphyrr '13 Bolzano
Vitigni: 100% Lagrein € 50,00

Terlan Lagrein '16 Bolzano
Vitigni: 100% Lagrein € 28,00

Elena Walch Pinot Nero '18 Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Nero € 30,00

Kettmeir Pinot nero '17 Bolzano
Vitigni: 100% Pinot nero € 35,00

Foradori Teroldego '15 Trento
Vitigni: 100% Teroldego € 25,00

Villa Gresti San Leonardo '03 Trento
Vitigni: 90% Merlot- 10% Carmenere € 80,00

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 € 120,00

Marco Sclaris Schiopettino '15 Gorizia
Vitigni:100% Ribolla Nera €25,00

Jermann Red Angel Rosso '16 Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Nero € 30,00

Polencic Isidoro Refosco dal P.R. '11 -'13 Gorizia
Vitigni: 100% Refosco dal P.R. € 30,00

Lis Neris Lis Rosso '15 Gorizia
Vitigni: 90% Merlot- 10% Cabernet Sauvignon € 45,00

Bastianich Refosco dal P.R. '14 -'16 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>Moschioni</u>	Pignolo '04	Udine
Vitigni: 100% Pignolo		€ 90,00
<u>Le Monde</u>	Cabernet Sauvignon '16	Pordenone
Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon		€ 24,00
<u>Le Monde</u>	Refosco dal P.R. '16	Pordenone
Vitigni: 100% Refosco dal P.R.		€ 24,00

Piemonte

<u>Ganghija</u>	Dolcetto d'Alba '15	Asti
Vitigni: 100% Dolcetto d'Alba		€ 25,00
<u>Ganghija</u>	Barbera d'Alba '12-'15	Asti
Vitigni: 100% Barbera		€ 30,00
<u>Paolo Scavino</u>	Dolcetto d'Alba '06	Cuneo
Vitigni: 100% Dolcetto d'Alba		€ 40,00
<u>Gaja</u>	Barbaresco '08	Cuneo
Vitigni: 100% Nebbiolo		€ S.Q.
<u>Gaja</u>	Barbaresco '94	Cuneo
Vitigni: 100% Nebbiolo		€ S.Q.
<u>Fontanafredda</u>	Barolo '14	Cuneo
Vitigni: 100% Barolo		€ 50,00

Prunotto Barolo '15 Alba
Vitigni: 100% Barolo € 55,00

Montalbera Laccetto '17 Asti
Vitigni: 100% Ruché € 35,00

Montalbera Nuda '15 Asti
Vitigni: 100% Barbera € 45,00

Fontanafredda Nebilio Langhe '14 Cuneo
Vitigni: 100% Nebiolo € 25,00

Massolino Langhe Nebilio Langhe '17 Cuneo
Vitigni: 100% Nebiolo € 35,00

Braida Bricco Dell'uccellone Barbera d'Asti '16 Rocchetta Tanaro
Vitigni: 100% Barbera € 90,00

Toscana

Caccia al Piano Bolghieri Ruit Hora '17 Castagnetto Carducci
Vitigni: 65% Merlot-25% Cabernet Sauvignon- 5% Syrah 5% Petit Verdot € 35,00

Moris Farm Avvoltore '06 Siena
Vitigni: 75% Sangiovese-20% Cabernet Sauvignon- 5% Syrah € 120,00

Moris Farm Avvoltore '04 Siena

Vitigni: 75% Sangiovese-20% Cabernet Sauvignon- 5% Syrah		€ 150,00
<u>Ciacci Piccolomini</u>	Brunello di Montalcino '14	Siena
Vitigni: 100% Sangiovese grosso		€ 80,00
<u>Biondi Santi</u>	Brunello di Montalcino '97	Siena
Vitigni: 100% Sangiovese grosso		€ S.Q.
<u>Castello di Ama</u>	Chianti Classico '15	Siena
Vitigni: 80% Sangiovese-10% Malvasia Nera 5% Merlot-5% Cabernet Franc		€ 45,00
<u>Frescobaldi</u>	Nipozzano "Riserva" Chianti '13	Firenze
Vitigni: 90% Sangiovese, 10% malvasia nera, colorino, cabernet sauvignon, merlot) 10%		€ 30,00
<u>Peppoli</u>	Chianti Classico '17	Firenze
Vitigni: 90% Sangiovese -5% merlot -5% Syrah		€ 28,00
<u>Antinori</u>	Villa Antinori '16	Firenze
Vitigni: Sangiovese 55%-Cabernet Sauvignon 25% - Merlot 15% -Syrah 5%		€ 30,00
<u>La Braccessa-Antinori</u>	Nobile di Montepulciano '17	Firenze
Vitigni : 90% Prugnolo Gentile, 10% Merlot		€ 40,00
<u>Antinori</u>	Guado al Tasso '10	Firenze
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon- 30% Merlot- 10% Syrah		€ 170,00
<u>Antinori</u>	Guado al Tasso '13 '14	Firenze
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon- 30% Merlot- 10% Syrah		€ 150,00
<u>Antinori</u>	Solaia '02 "Annata Diversa"	Firenze
Vitigni: 90% Cabernet Sauvignon- 10% Cabemet Franc		€ S.Q.

<u>Antinori</u>	Solaia '03	Firenze
Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon-20% Sangiovese-5% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Antinori</u>	Solaia '06	Firenze
Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon-20% Sangiovese-5% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Antinori</u>	Solaia '99	Firenze
Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon-20% Sangiovese-5% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>S. Nicolò a Pisignano</u>	Sorripa '99	Firenze
Vitigni: 60% Sangiovese- 20% Merlot- 20% Cabernet Sauvignon		€ 90,00
<u>Tenuta Ornellaia</u>	Ornellaia '13	Livorno
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon- 35% Merlot- 5% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Tenuta Ornellaia</u>	Ornellaia '97	Livorno
Vitigni: 65% Cabernet Sauvignon- 30% Merlot- 5% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Tenuta San Guido</u>	Le Difese '16	Livorno
Vitigni: 70% Cabernet Sauvignon - 30% Sangiovese		€ 30,00
<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '14	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon-15% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '09	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon-15% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Antinori</u>	Tignanello '15	Firenze
Vitigni: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc		€ 180,00
<u>Antinori</u>	Tignanello '09	Firenze
Vitigni: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc		€ 280,00

Antinori Tignanello '14 Firenze
Vitigni: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc € 170,00

Jacopo Biondi Santi Morellino di Scansano '15 Grosseto Scansano
Vitigni: 85% Sangiovese, 15% Cabernet Franc € 28,00

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 € 250,00

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 '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 € 65,00

Umbria

Rocca di fabbri Sagrantino di Montefalco '10 Perugia
Vitigni: 100% Sagrantino € 45,00

Tenuta Lunelli Ziggurat '17 Perugia
Vitigni: 70% Sangiovese 15% Cabernet 15% Merlot € 25,00

Emilia Romagna

Ceci Otello Nerodi Lambrusco Parma
Vitigni: 100% Lambrusco Maestri €20,00

Marche

<u>Velenosi</u>	Ludi Offida Rosso '05	Ascoli Piceno
Vitigni: 50% Montepulciano- 30% Cabernet Sauvignon- 10% Merlot- 10% Shiraz		€ 38,00
<u>Velenosi</u>	Roggio del Filare '06	Ascoli Piceno
Vitigni: 50% Montepulciano- 50% Sangiuovese		€ 50,00
<u>Umani Ronchi</u>	Pelago '01 '98	Ancona
Vitigni: 50% Cabernet Sauvignon- 40% Montepulciano- 10% Merlot		€ 40,00

Abruzzo

<u>Masciarelli</u>	Montepulciano d' Abruzzo '15	Pescara
Vitigni: 100% Montepulciano d' Abruzzo		€ 25,00
<u>Edoardo Valentini</u>	Montepulciano d' Abruzzo '00	Pescara
Vitigni: 100% Montepulciano d' Abruzzo		€ 250,00

Campania

<u>Silvia Imperato</u>	Montevetrano '01	Salerno
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon- 30% Merlot 10% Aglianico Taurasi		€ 95,00

Puglia

<u>Teanum</u>	Gran Tiatì Gold Vintage '08	Foggia
---------------	-----------------------------	--------

Vitigni: 100% Montepulciano € 55,00

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

Teanum Gran Tiatì '12 Foggia
Vitigni: Aglianico, Montepulciano, Syrah € 28,00

Teanum Oltre Primitivo '15 Foggia
Vitigni: 100% Primitivo € 25,00

Futura 14 Bruno dei Vespa '13 Taranto
Vitigni: 100% Primitivo di Manduria € 25,00

Sicilia

Tasca d'Almerita Nero d'Avola 16 Palermo
Vitigni: 100% Nero d'Avola € 25,00

Planeta Syrah '11 Agrigento
Vitigni: 100% Syrah € 60,00

Pellegrino Tareni Nero d'Avola '16 Marsala
Vitigni: 100% Nero d'Avola € 25,00

Sardegna

Argiolas Cannonau di Sardegna '16 Cagliari

Vitigni: 92% Cannonau- 4%Carignano- 4% Muristellu € 25,00

Sella & Mosca Marchese Villa Marina '99 Sassari
Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon € 90,00

Francia

Grand Vin De Reignac Bordeaux '15 Borgogna
Vitigni: 50% Merlot-35% Cabernet Sauvignon- 10% Cabernet Franc- 5% Petit Verdot
€ 85,00

Maison Roche de Bellene Pinot Noir '17 Borgogna
Vitigni: 100% Pinot Noir € 40,00

Domaine H. Gouges Nuits St. Georges 1er cru Borgogna
Vitigni: 100% Pinot Noir € 160,00

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 € 75,00

Vignerons de Mancey Bourgogne '17 Borgogna
Vitigni: 100% Pinot Noir
€ 35,00

Georges Lignier et Fils Bourgogne '17 Borgogna
Vitigni: 100 % Pinot Noir
€ 90,00