

Proposta della tradizione

Sopressa di Valli del Pasubio De.Co., Polenta di Maranello e
Funghi (9,12,15)

Pasta e Fagioli alla Veneta con quel che resta del Grana (1,3,7,9)
○

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

Trippe alla Veneta con Fagioli (7,9,12)
○

Baccalà alla Vicentina con Polenta di Maranello (1,4,7)

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

€ 40,00 Cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone

Proposta Degustazione

Carpaccio di manzo affumicato da noi, salsa alla "carbonara",
fave al finocchietto e chips di polenta (3,7)

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

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura, pak choi, tapenade
di pomodori secchi, albicocche e basilico (7,8,9)

Il Dolce si sceglie alla carta

€ 45,00 Cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone

Degustazione di Pesce

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

Bigoli di Pesto allo Scoglio con Bottarga di Tonno_(1,2,3,4,9,12,14)

Pesce del giorno_(4,9,12)

Piccola pasticceria della casa_(1,3,5,7,8,12)

€ 60,00 Cad

Degustazione di Pesce Grande

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

Fiore di zucca con Baccalà mantecato in crosta di Mais bianco, vellutata di porro, crema di alici e olio al timo limone_(4,7,12)

Linguine di Gragnano con Astice fresco, ciliegini e basilico (leggermente piccanti)_(1,2,9,12)

Il Pesce del Giorno a seconda del mercato_(4,9,12)

Il Dolce si sceglie alla carta

€ 70,00 Cad

L'adesione alla degustazione deve essere di minimo 2 persone

Alcuni Antipasti per Iniziare

Tutti i nostri piatti possono essere fatti nella versione Master "Piatto Unico"

Mare

Master

Fantasia di Pesci e Crostacei crudi
(specialità dal 1998) (2,4,6,14) € 28 € 35

Fiore di zucca con Baccalà mantecato in crosta di Mais
bianco, vellutata di porro, crema di alici e
olio al timo limone (4,7,12) € 14 € 19

Salmone delle isole Fær Øer arrostito, zucchine alla "scapecce"
e bacon (1,4,6,7,9,12) € 20 € 25

Mazzancolle fritte, Campari, limone marinato, olive verdi e
arachidi (1,2,4,5) € 18 € 23

Terra

Tiepido di vitello, pomodorini confit, olive, foglie di capperi,
acciughe del mar Cantabrico e crumble di bruschetta
alla marinara (1,4,7,9) € 18 € 23

Carpaccio di manzo affumicato da noi, salsa alla "carbonara",
fave al finocchietto e chips di polenta (3,7) € 14 € 19

I Primi

Tutti i nostri piatti possono essere fatti nella versione Master "Piatto Unico"

Mare

Master

Bigoli di Pesto allo Scoglio con Bottarga di
Tonno (1,2,3,4,9,12,14) € 20 € 25

Linguine di Gragnano (pastificio Gentile) con Astice fresco, ciliegini e Basilico
(leggermente piccanti) (1,2,9,12) € 25 € 30

Bottoni di pasta fresca ripieni di Carletti e ricotta di bufala,
polipo e ristretto di cacciucco (1,2,3,4,7,9,12) € 18 € 23

Riso Carnaroli, asparagi bianchi, scampi al limone e
polvere di alga Wakame (2,6,7,9,12) € 22 € 27

Terra

Bigoli al "torchio" con ragù d'anatra arrostita e
fonduta di Asiago (1,3,7,9,12) € 14 € 18

Risotto con tartufo nero dei colli berici, patate e
sopressa della casa (7,9,12) € 16 € 20

I Secondi

Tutti i nostri piatti possono essere fatti nella versione Master "Piatto Unico"

Mare

Master

Il pesce del giorno a seconda del mercato ⁽⁴⁾	€ 28	
Catalana di crostacei ^(2,12)	€ 42	€ 47
Merluzzo carbonaro dell'Alaska arrostito al curry con "minestrone" di frutta e verdura al profumo di zenzero e lemongrass ^(4,6,9)	€ 28	€ 33
Il nostro fritto di pesci e crostacei con guacamole ^(1, 2, 3, 4, 14)	€ 35	€ 40
<u>Scampi reali fritti serviti con pinzimonio di verdure e maionese ai lamponi^(1, 2, 3, 9, 12)</u>	<u>€ 48</u>	<u>€ 53</u>
<u>Baccalà alla vicentina con polenta di Maranello (specialità di Vicenza)^(1,4,7)</u>	<u>€ 20</u>	<u>€ 25</u>

Terra

Faraona ripiena di fegatini in "saor", asparagi verdi e salsa olandese all'erba cipollina ^(3,7,8,9,12)	€ 18	€ 23
Carrè di agnello arrosto, caprino, piselli e grue di cacao ^(7,9,12)	€ 25	€ 30
<u>Filetto di Sorana al pepe rosa e Asiago, rosole e patata fondente al burro nocciola^(7,9,12)</u>	<u>€ 25</u>	<u>€ 30</u>

Vegetariano

Carpaccio di barbabietola, frutti rossi, mandorle affumicate,
vinaigrette all'aceto di lampone^(6,8) € 12,00

Paccheri di Gragnano^(pastificio Gentile), pomodorini, basilico e
ricotta di mandorle^(1,8) € 15,00

Carciofo alla Giudia, Bulgur e salsa all'aglio
dolce^(1,7) € 16,00

I Formaggi

Selezione di Formaggi nazionali con Confetture
di nostra produzione⁽⁷⁾ € 18,00

**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**

I Nostri Dessert

Tiramisù a modo nostro (3,7)

€ 8,00

Semifreddo di mirtilli, insalatina di frutti rossi e
spuma al limone (3,7,12)

€ 8,00

Zuccotto di Colomba pasquale, Grand Marnier e mango (1,3,7,8,12)

€ 8,00

Cheesecake alla carota e pepe Timut, passion fruit e salsa
al cacao (1,3,7)

€ 8,00

Selezione di Sorbetti alla Frutta e Agrumi (chiedere)

€ 7,00

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

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

LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

(allegato II Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
15. Funghi e Spore

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

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

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

Vini al Calice da Dessert

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

I Vini da Dessert

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

<u>Marie Courtin</u>	Efflorescence Extra Brut	
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 120,00
<u>Bollinger</u>	Brut Special Cuvée	
Vitigni: 60% Pinot Nero-25% Chardonnay-15% Pinot Meunier		€ 100,00
<u>Charles Heidsieck</u>	Brut Reserve	
Vitigni: 33% Pinot Noir - 34% Chardonnay - 33% Pinot Meunier - 40% vins de réserve		€ 90,00
<u>Ruinart</u>	Brut "Blanc de Blancs"	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 180,00
<u>Ruinart</u>	Brut "R"	
Vitigni: 40% di Chardonnay, dal 49% di Pinot Noir e dal 11% di Meunier		€ 90,00
<u>Perrier Jouet</u>	Brut "Blanc de Blancs"	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 160,00
<u>Perrier Jouet</u>	Brut "Blanc de Blancs" 0,375 cl.	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 50,00
<u>Perrier Jouet</u>	Belle Epoque	
Vitigni: Chardonnay 50% - Pinot Nero 45% - Pinot Meunier 5%		€ 290,00
<u>Dom Perignon</u>	Vintage '10	
Vitigni: 52% Chardonnay-48% Pinot Nero		€ 380,00

Rosè

<u>Monthuys</u>	Brut Rosè	
Vitigni: 60% Chardonnay- 20% Pinot Meunier- 15% Pinot Nero		€ 65,00
<u>Pillot</u>	Brut Rosè	
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 80,00
<u>Laurent-Perrier</u>	Brut Rose	
Vitigni:100% Pinot Nero		€ 140,00
<u>Ruinart</u>	Brut Rosè	
Vitigni: 55% Pinot Nero-45% Chardonnay		€ 190,00

Franciacorta

<u>Chiara Ziliani</u>	Brut Satèn Conte di Provaglio	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 33,00
<u>Chiara Ziliani</u>	Brut Rosé Conte di Provaglio	
Vitigni: 75% Pinot Nero-25% Chardonnay		€ 35,00
<u>Chiara Ziliani</u>	Brut Satèn Conte di Provaglio (Magnum)	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 70,00
<u>Cà del Bosco</u>	Brut Cuveè Prestige 0,375 cl.	
Vitigni: 75% Chardonnay- 15% Pinot Nero-10% Pinot Bianco		€ 30,00

<u>Cà del Bosco</u>	Brut Cuveè Prestige	
Vitigni: 75% Chardonnay- 15% Pinot Nero-10% Pinot Bianco		€ 50,00
<u>Cà del Bosco</u>	Brut Cuveè Prestige (Magnum)	
Vitigni: 75% Chardonnay- 15% Pinot Nero-10% Pinot Bianco		€ 120,00
<u>Cà del Bosco</u>	Brut Rosé Cuveè Prestige	
Vitigni: 75% Pinot Nero-25% Chardonnay		€ 85,00
<u>Cà del Bosco</u>	Dosage Zèro	
Chardonnay 65%, Pinot Bianco 13%, Pinot Nero 22%.		€ 90,00
<u>Ca del Bosco</u>	Annamaria Clementi	
Vitigni : Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%.		€ 300,00
<u>Contadi Castaldi</u>	Brut Rosè	
Vitigni: 80% Pinot Nero- 20% Chardonnay		€ 40,00
<u>Contadi Castaldi</u>	Brut Satèn	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 40,00
<u>Contadi Castaldi</u>	Brut	
Vitigni: 80% Chardonnay - 10% Pinot Nero - 10% Pinot Bianco		€ 30,00
<u>Bellavista</u>	Brut Cuvèe Alma	
Vitigni: 80% Chardonnay - 19% Pinot nero - 1% Pinot bianco		€ 50,00
<u>Bellavista (MAGNUM)</u>	Brut Cuvèe Alma	
Vitigni: 80% Chardonnay - 19% Pinot nero - 1% Pinot bianco		€ 120,00

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

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

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

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

Trentino

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

Ferrari Brut Perlè Trento
Vitigni: 100% Chardonnay € 55,00

Kettmeir Brut Rosé Bolzano
Vitigni: 100% Pinot nero € 40,00

Kettmeir Brut Bolzano
Vitigni: 50% Pinot Bianco - 40% Chardonnay - 10% Pinot Nero € 38,00

Madonna delle Vittorie Trento Brut (millesimato) Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay € 32,00

Lombardia

Costaripa

Rosè Brut

Brescia

Vitigni: Chardonnay 80% - Pinot Nero 20%

€35,00

Veneto

Gianni Tessari

Durello Lessini 60

Verona

Vitigni: 100% Durello

€ 45,00

Fattori

Durello 36 mesi

Verona

Vitigni: 100% Durella

€ 35,00

Fattori

Durello 60 mesi

Verona

Vitigni: 100% Durella

€ 45,00

Dal Cero

Cuvè Augusto Dosaggio Zero

Roncà

Vitigni: 100% Durella

€ 45,00

Dal Maso

Durello Dosaggio Pas Dosé

Montebello

Vitigni: 100% Durella

€ 40,00

Fongaro

Brut

Verona

Vitigni: 100% Durella

€ 38,00

Sacramundi

Extra brut

Vicenza

Vitigni: 100% Durella

€ 38,00

Ongaresca

Pas Dosé

Vicenza

Vitigni: 70% Chardonnay - 30% Pinot nero

€ 38,00

Spumanti Metodo Charmat “Martinotti”

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

Prosecco

<u>Bortolomiol</u> Vitigni: 100% Glera	Prior Brut (tre bicchieri G.Rosso 2016)	Valdobbiadene € 24,00
<u>Nino Franco</u> Vitigni: 100% Glera	Superiore Brut	Valdobbiadene € 25,00
<u>Bortolomiol</u> Vitigni: 100% Glera	Cartizze Superiore Dry	Valdobbiadene € 35,00
<u>La Tordera</u> Vitigni: 100% Glera	Prosecco Sup. Zero Zuccheri	Valdobbiadene € 26,00
<u>Ruggeri</u> Vitigni: 100% Glera	Giustino Bisol	Valdobbiadene €35,00
<u>NinoFranco</u> Vitigni: 100 % Glera	Cartizze Superiore Dry	Valdobbiadene € 42,00
<u>Wine Bon</u> Vitigni: 100% Glera	L'Eligio	Rozzampia € 22,00

Vini Fermi Rosati

Terlano

Uvaggio: 100 % Lagrein

Lagrein Rosè

Terlano

€ 25,00

Tenuta Sant'Antonio

Uvaggio: 100% Rondinella

Scaia Rosato

Verona

€ 24,00

Vini Fermi Bianchi

Veneto

Dal Maso

Vitigni: 100% Garganega

riva del molino Gambellara

Montebello

€ 22,00

Tenuta Maraveja

Vitigni: 100% Garganega

Gemma '16 **Naturale** Vicenza

€ 30,00

Ongaresca

Vitigni: 100% Sauvignon

Sauvignon '20

Vicenza

€ 22,00

Piovene P. Godi

Vitigni: 100% Sauvignon

Sauvignon '20

Vicenza

€ 22,00

Maculan

Vitigni: 100% Vespaiole

Vespaiole '20

Vicenza

€ 24,00

<u>Cavalchina</u>	Bianco di Custoza '18 "Amedeo"	Verona	
Vitigni: 40% Garganega - 30% Fernanda - 15% Trebbianello - 15% Trebbiano			€ 27,00
<u>Inama</u>	Sauvignon '20	Verona	
Vitigni: 100% Sauvignon			€ 25,00
<u>Inama</u>	Chardonnay '20	Verona	
Vitigni: 100% Chardonnay			€ 25,00
<u>Inama</u>	Soave '20	Verona	
Vitigni: 100% Garganega di Soave			€ 25,00
<u>Roccolo Grassi</u>	Soave La Broia '17	Verona	
Vitigni: 100% Garganega			€ 30,00
<u>Anselmi</u>	Capitel Foscario '20 (Soave)	Verona	
Vitigni: 90% Garganega - 10% Chardonnay			€ 28,00
<u>Pieropan</u>	Soave Classico '20	Verona	
Vitigni: 85% Garganega - 15% Trebbiano di Soave			€ 25,00
<u>Gini</u>	Soave La Frosca '16	Verona	
Vitigni: 100% Garganega			€ 30,00
<u>Le Morette</u>	Lugana '20	Verona	
Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana			€ 25,00
<u>Zenato Santa Cristina</u>	Lugana '20	Verona	
Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana			€ 28,00

Hofstatter Gewurztraminer Kolbenof '18 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer € 55,00

Hofstatter Gewurztraminer Joseph '20 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer € 35,00

Kurtatsch Müller Thurgau '17 Bolzano
Vitigni: 100% Müller Thurgau € 28,00

Kurtatsch Gewurztraminer '20 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer € 30,00

Terlano Gewurztraminer '20 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer € 32,00

Valle Isarco Gewurztraminer '19 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer € 30,00

Franz Haas Pinot Bianco '20 Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Bianco € 40,00

Franz Haas Gewurztraminer '19 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer € 40,00

Friuli Venezia Giulia

Lis Neris Piccol '17 Gorizia
Vitigni: 100% sSauvignon Blanc € 50,00

Lis Neris Jurosa '17 Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay € 50,00

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

Lis Neris Lis '16 Gorizia
Vitigni: 40% Pinot Grigio - 30% Chardonnay - 30% Sauvignon Blanc € 60,00

Lis Neris Confini '17 Gorizia
Vitigni: 40% Gewurtztraminer - 40% Pinot Grigio - 20% Riesling € 60,00

Jermann Vinnae '20-21 Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla € 40,00

Jermann Chardonnay '19 Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay € 40,00

Jermann Pinot Grigio '20 Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio € 40,00

Tunella Pinot Grigio '20 Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio € 40,00

Jermann Vintage Tunina '18 Gorizia
Vitigni: Sauvignon - Chardonnay - Ribolla Gialla - Malvasia Istriana - Picolit € 95,00

Schioppetto Blancs de Rosis '15 Gorizia
Vitigni: 40% Tocai Friulano - 14% Pinot Grigio - 17% Sauvignon - 19% Malvasia Istriana -
10% Ribolla Gialla € 45,00

Vie di Romans “Vieris” Sauvignon '17
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc
Gorizia
€ 50,00

Vie di Romans “Ciampagnis Vieris” Chardonnay '18
Vitigni: 100% Chardonnay
Gorizia
€ 50,00

Isidoro Polecic Ribolla Gialla '20
Vitigni: 100% Ribolla Gialla
Gorizia
€ 38,00

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

Isidoro Polecic Malvasia '19
Vitigni: 100% Malvasia
Gorizia
€ 38,00

Venica Ronco delle Mele Sauvignon '20
Vitigni: 100% Sauvignon
Gorizia
€ 55,00

Venica L'Adelchi Ribolla Gialla '20
Vitigni: 100% Ribolla Gialla
Gorizia
€ 38,00

Marco Sclaris Ribolla Gialla '20
Vitigni: 100% Ribolla Gialla
Udine
€ 30,00

Livio Felluga Friulano '19
Vitigni: 100% Friulano
Gorizia
€ 40,00

Livio Felluga Terre Alte '17
Vitigni: 40% Sauvignon - 30% Pinot Bianco - 30% Friulano
Gorizia
€ 120,00

Bastianich Vespa '16 Udine
Vitigni: 45% Chardonnay- 45% Sauvignon- 10% Picolit € 48,00

Tunella Biancosesto '20 Udine
Vitigni: Friulano e Ribolla Gialla € 38,00

Piemonte

Ceretto Arneis Blangè '20 Alba
Vitigni: 100% Arneis € 38,00

Molise

La Guardiense Falanghina del Sanio '19 Potenza
Vitigni: 100% Falanghina € 28,00

Abruzzo

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

Umbria

Antinori Cervaro della Sala '19-20 Terni
Vitigni: 90% Chardonnay- 10% Grechetto € 90,00

Sicilia

Planeta

Vitigni: 100% Fiano

Cometa '18

Agrigento

€ 55,00

Planeta

Vitigni: 100% Chardonnay

Chardonnay '16-'19

Agrigento

€ 50,00

Sardegna

Argiolas

Vitigni: 100% Nuragus

Nuragus di Cagliari '18

Cagliari

€ 28,00

Capichera

Vitigni: 100% Vermentino

Vermentino V.t. '12

Sassari

€ 100,00

Francia

Cave Freuderick

Vitigni: 100% Gewürztraminer

Gewürztraminer 17

Alsazia

€ 45,00

Domaine Cauhapè

Vitigni: 30% Gros Manseng-30% Petit Manseng-30% Camaralet-5%
Lauzet-5% Courbu

Jurançon Sec 18

Monein

€ 35,00

Daumas Gassac

Vitigni: 25% Viognier-25% Chardonnay-25% Petit Manseng-25%

Gassac Blanc '05

Laugedoc-Roussillon

Chenin Blanc

€ 60,00

<u>Regnard</u>	Chassagne-Montrachet '14	Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 180,00
<u>Alain Gautheron</u>	Chablis Premier Cru '19 Les Fourneaux	Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 70,00
<u>Albert Pic</u>	Chablis Saint Pierre	Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 70,00
<u>Domaine Laroche</u>	Chablis Saint Martin '16	Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 60,00
<u>Baron De Rothschild</u>	Légende '19	Bordeaux
Vitigni: 85% Sauvignon Blanc - 15% Semillon		€ 28,00
<u>Chateau de Cerons</u>	Grand Enclos Graves Blanc '06	Bordeaux
Vitigni: 60% Semillon - 30% Sauvignon Blanc - 10% Sauvignon Gris		€ 40,00
<u>La Rambarde</u>	Pouilly-Fumè 19	Valle della loira
Vitigni: 100% Sauvignon blanc		€ 45,00
<u>Ladoucette</u>	Pouilly Fumè '18	Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc		€ 60,00
<u>Ladoucette</u>	Baron de L '14	Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc		€ 120,00
<u>Chateau de Fontaine-Audon</u>	Sancerre '18	Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc		€ 35,00

Comete La fond

Vitigni: 100% Sauvignon Blanc

Sancerre '19

Valle della Loira

€ 65,00

Germania

Weingut Von Winning

Vitigni: 100% Riesling

Deidesheimer Kalkofen Riesling '13

Pfalz

€ 70,00

A.J.Adam

Vitigni: 100% Riesling

Riesling Trocken '19

Mosella-Saar-Ruwer

€35

Vini rossi

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

Veneto

Pezzalunga

Vitigni: 60% - Cabernet Franc - 40% Merlot (UVAGGIO!!!)

Pinot Nero '19 (NATURALE)

Vicenza

€ 35,00

Pezzalunga

Vitigni: 60% - Cabernet Franc - 40% Merlot (UVAGGIO!!!)

Le Terre di Santiago '19 (NATURALE)

Vicenza

€ 35,00

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

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

Dal Maso Tai Rosso '21 Vicenza
Vitigni: 100% Tocai Rosso € 18,00

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

Maculan Fratta '16 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 '16 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 '17 Vicenza
Vitigni: 100% Merlot € 30,00

Ongaresca Merlot '17 Vicenza
Vitigni: 100% Merlot € 30,00

<u>Ongaresca</u>	Pinot nero '16	Vicenza
Vitigni: 100% Pinot nero		€ 30,00
<u>Cà Salarola</u>	La Fonte delle Mùneghe '16	Padova
Vitigni: 100% Merlot		€ 35,00
<u>Cà Salarola</u>	La Carèga del Diavolo '16	Padova
Vitigni: 92% Cabernet sauvignon - 8% Cabernet franc		€ 35,00
<u>Manara</u>	Amarone '14	Verona
Vitigni: 70% Corvina e Corvinone Veronese - 30% Rondinella		€ 75,00
<u>Zenato</u>	Valpolicella Ripassa Superiore '17	Verona
Vitigni: 85% Corvina - 10% Rondinella - 5% Oseleta		€35,00
<u>Secondo Marco</u>	Valpolicella Classico '17	Verona
Vitigni: 60% Corvina Veronese - 30% Corvinone - 10% Rondinella		€ 30,00
<u>Monte del Frà</u>	Valpolicella Classico '21	Verona
Vitigni: 80% Corvina Veronese - 20% Rondinella		€ 24,00
<u>Monte del Frà</u>	Ripasso di Valpolicella '18	Verona
Vitigni: 80% Corvina Veronese - 20% Rondinella		€ 30,00
<u>Allegrini</u>	Valpolicella Classico '20	Verona
Vitigni: 65% Corvina Veronese - 30% Rondinella - 5% Molinara		€ 25,00

<u>Quintarelli</u>	Valpolicella Superiore '12	Verona
Vitigni: 55% Corvina - 30% Rondinella - 15% Cabernet		€ 150,00
<u>Allegrini</u>	La Grola '17	Verona
Vitigni: 80% Corvina e Corvinone - 10% Oseleta - 10% Syrah		€ 40,00
<u>Allegrini</u>	Palazzo Della Torre '16	Verona
Vitigni: 70% Corvina Veronese - 25% Rondinella - 5% Sangiovese		€ 35,00
<u>Allegrini</u>	Amarone '15	Verona
Vitigni: 80% Corvina Veronese - 15% Rondinella - 5% Oseleta		€ 105,00
<u>Allegrini</u>	La Poja '13	Verona
Vitigni: 100% Corvina Veronese		€ 150,00
<u>Inama</u>	Oratorio di S. Lorenzo '13	Verona
Vitigni: 100% Carmenere		€ 80,00
<u>Inama</u>	Bradisisimo '12	Verona
Vitigni: 70% Cabernet Sauvignon - 30% Carmenere		€ 75,00
<u>Roccolo Grassi</u>	Valpolicella Superiore '16	Verona
Vitigni: 60% Corvina - 15% Corvinone - 20% Rondinella - 5% Croatina		€ 55,00
<u>Roccolo Grassi</u>	Amarone '15	Verona
Vitigni: 60% Corvina veronese - 20% Rondinella - 15% Corvinone - 5% Croatina		€ 130,00
<u>Dal Forno Romano</u>	Amarone '10 '13	Verona
Vitigni: 60% Corvina - 20% Rondinella - 10% Oseleta - 10% Croatina		€ S.Q.

<u>Serafini e Vidotto</u>	Rosso dell'Abbazia '12	Treviso
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon - 30% Cabernet Franc - 10% Merlo		€ 70,00
<u>Maculan</u>	Pinot Nero '19	Breganze
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 27,00
<u>Maculan Palazzotto</u>	Cabernet Sauvignon '16	Breganze
Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon		€ 38,00
<u>Masi Frescaripa</u>	Bardolino Classico '20	Verona
Vitigni: 65% Corvina - 25% Rondinella - 10% Molinara		€ 24,00
<u>Masari Martino</u>	Rosso Biologico '16	Valdagno
Vitigni: 50% Merlot - 50% Cabernet		€ 32,00
<u>Cavazza Cicogna</u>	Syrah '17	Montebello
Vitigni: 100% Syrah		€ 35,00

Trentino alto Adige

<u>S. Michele Appiano</u>	Pinot Nero S.Valentin '17	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 55,00
<u>S. Michele Appiano</u>	Cabernet S.Valentin '07 Riserva	Bolzano
Vitigni: 80% - Cabernet sauvignon - 20% Cabernet Franc		€ 55,00
<u>Pfitscher</u>	Lagrein '19	Bolzano
Vitigni: 100% Lagrein		€ 35,00

Hofstätter Lagrein Stairaffler '14 Bolzano
Vitigni: 100% Lagrein € 45,00

Terlan Lagrein Porphyrr '18 Bolzano
Vitigni: 100% Lagrein € 55,00

Terlan Lagrein '19 Bolzano
Vitigni: 100% Lagrein € 30,00

Elena Walch Pinot Nero '19 Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Nero € 30,00

Kettmeir Pinot nero Maso Reiner '18 Bolzano
Vitigni: 100% Pinot nero € 45,00

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 € 120,00

<u>Marco Sclaris</u>	Schioppettino '15	Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Nera		€ 32,00
<u>Jermann</u>	Red Angel Rosso '18	Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 30,00
<u>Polencic Isidoro</u>	Refosco dal P.R. '13	Gorizia
Vitigni: 100% Refosco dal P.R.		€ 35,00
<u>Lis Neris</u>	Lis Rosso '15	Gorizia
Vitigni: 90% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon		€ 45,00
<u>Tunella</u>	Pinot Nero '20	Udine
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 34,00
<u>Bastianich</u>	Refosco dal P.R. '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>Tunella</u>	Pignolo '17	Udine
Vitigni: 100% Pignolo		€ 45,00
<u>Tunella</u>	Arcione '18	Udine
Vitigni: Pignolo Schioppettino		€ 55,00
<u>Moschioni</u>	Pignolo '04	Udine
Vitigni: 100% Pignolo		€ 100,00

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 '15 Asti
Vitigni: 100% Dolcetto d'Alba € 28,00

Ganghija Barbera d'Alba '15 Asti
Vitigni: 100% Barbera € 30,00

Paolo Scavino Dolcetto d'Alba '06 Cuneo
Vitigni: 100% Dolcetto d'Alba € 40,00

Michele Chiarlo Barbaresco '16 Cuneo
Vitigni: 100% Nebbiolo € 80,00.

Gaja Barbaresco '08 Cuneo
Vitigni: 100% Nebbiolo € S.Q.

Fontanafredda Barolo '17 Cuneo
Vitigni: 100% Barolo € 50,00

Montalbera Barolo '13 Asti
Vitigni: 100% Barolo € 70,00

Prunotto

Vitigni: 100% Barolo

Barolo '17

Alba

€ 55,00

Montalbera

Vitigni: 100% Ruché

Ruché Laccetto '17

Asti

€ 35,00

Montalbera

Vitigni: 100% Barbera

Barbera Nuda '15

Asti

€ 45,00

Fontanafredda

Vitigni: 100% Nebiolo

Nebilio Langhe '14

Cuneo

€ 35,00

Massolino Langhe

Vitigni: 100% Nebiolo

Nebilio Langhe '19

Cuneo

€ 40,00

Braida Bricco Dell'uccellone

Vitigni: 100% Barbera

Barbera d'Asti '16

Rocchetta Tanaro

€ 120,00

Lombardia

Tenuta il Bosco

Vitigni: 100% Croatina

Bonarda '19

Oltrepò Pavese

€ 22,00

Toscana

Caccia al Piano Bolghieri Ruit Hora '17 Castagnetto Carducci

Vitigni: 65% Merlot-25% Cabernet Sauvignon- 5% Syrah 5% Petit Verdot € 45,00

Tenuta Biserno Il Pino di Biserno '19 Bibbona

Vitigni: 40% Cabernet Franc, 40% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, 12% Petit Verdot € 85,00

Tenuta Biserno Biserno Bibbona

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

Moris Farm Avvoltore '06 Siena

Vitigni: 75% Sangiovese - 20% Cabernet Sauvignon - 5% Syrah € 150,00

Moris Farm Avvoltore '04 Siena

Vitigni: 75% Sangiovese - 20% Cabernet Sauvignon - 5% Syrah € 180,00

Ciacci Piccolomini Brunello di Montalcino '14 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 '15 Siena

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

Frescobaldi Nipozzano "Riserva" Chianti '13 Firenze

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

<u>Peppoli</u>	Chianti Classico '18	Firenze
Vitigni: 90% Sangiovese - 5% merlot - 5% Syrah		€ 35,00
<u>Antinori</u>	Villa Antinori '16	Firenze
Vitigni: 55% Sangiovese - 25% Cabernet Sauvignon - 15% Merlot - 5% Syrah		€ 38,00
<u>La Braccessa-Antinori</u>	Nobile di Montepulciano '17	Firenze
Vitigni: 90% Prugnolo Gentile - 10% Merlot		€ 40,00
<u>Antinori</u>	Guado al Tasso '19 '17	Firenze
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 10% Syrah		€ 170,00
<u>Antinori</u>	Solaia '02 "Annata Diversa"	Firenze
Vitigni: 90% Cabernet Sauvignon - 10% Cabernet 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 '14	Livorno
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon - 35% Merlot - 5% Cabernet Franc		€ S.Q.

Tenuta Ornellaia Ornellaia '97 Livorno
Vitigni: 65% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 5% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Le Difese '16 Livorno
Vitigni: 70% Cabernet Sauvignon - 30% Sangiovese € 35,00

Antinori Tignanello '19 '15 Firenze
Vitigni: 80% Sangiovese - 15% Cabernet Sauvignon - 5% Cabernet Franc € 200,00

Antinori Tignanello '09 Firenze
Vitigni: 80% Sangiovese - 15% Cabernet Sauvignon - 5% Cabernet Franc € 280,00

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 € 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.

<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '15	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc		€ S.Q.
<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>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '06	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '02	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '01	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '00	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '99	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '98	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc		€ S.Q.
<u>Tenuta San Guido</u>	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

Tenuta Lunelli

Ziggurat '17

Perugia

Vitigni: 70% - Sangiovese - 15% Cabernet - 15% Merlot

€ 30,00

Emilia Romagna

Ceci Otello

Nerodi Lambrusco

Parma

Vitigni: 100% Lambrusco Maestri

€ 25,00

Marche

Velenosi

Ludi Offida Rosso '05

Ascoli Piceno

Vitigni: 50% Montepulciano - 30% Cabernet Sauvignon - 10% Merlot - 10% Shiraz € 45,00

Velenosi

Roggio del Filare '06

Ascoli Piceno

Vitigni: 50% Montepulciano - 50% Sangiovese

€ 50,00

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 € 30,00

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

Campania

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

Puglia

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

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

Sicilia

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

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

Pellegrino Tarenì

Nero d'Avola '17

Marsala

Vitigni: 100% Nero d'Avola

€ 28,00

Sardegna

Argiolas

Cannonau di Sardegna '16

Cagliari

Vitigni: 92% Cannonau - 4% Carignano - 4% Muriellu

€ 28,00

Sella & Mosca

Marchese Villa Marina '99

Sassari

Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon

€ 100,00

Francia

Grand Vin De Reignac Bordeaux '15

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

Chanson

Bourgogne '12

Borgogna

Vitigni: 100% Pinot Noir

€ 55,00

Chanson

Vitigni: 100% Pinot Noir

Savigny-Les-Beaune '17

Borgogna

€ 75,00

Georges Lignier et Fils

Vitigni: 100 % Pinot Noir

Bourgogne '17

Borgogna

€ 100,00