

La carta dei vini



Prezzi in Euro - Servizio compreso - IVA compresa

Prices in Euro - Service included - VAT included

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI

Alcuni alcolici e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n.1169/2011. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

FOOD ALLERGY INFORMATION

Certain alcoholics and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation n. 1169/2011. For further information on ingredients and allergens, please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request.

Spumanti Italiani - Italian Sparkling Wines

METODO CHARMAT (MARTINOTTI) :

"Prosecco di Valdobbiadene millesimato" DOCG "f" (<i>Olera</i>) De faveri, Veneto	€ 22,00
"Prosecco di Valdobbiadene" DOCG (Glera) Bortolin, Veneto	€ 26,00
"Trentapioli" DOC (<i>Asprinio</i>) Martusciello,	€ 24,00
"Spumante di Fiano" VS (<i>Fiano</i>) Sommelier Choice Agricola Bellaria, campania	€ 28,00

METODO CLASSICO :

"Dòre" DOC (<i>Piediroso 100%</i>) Sorrentino Campania	€ 24,00
"Revi" Trento DOC (<i>Chardonnay & Pinot</i>) Revi', Alto Adige	€ 30,00
"Franciacorta Saten" DOCO (<i>Chardonnay</i>) Bosio, Lombardia	€ 38,00
"Franciacorta Rosè" DOCG (<i>80% Pinot nero & 20% Chardonnay</i>) Bosio, Lombardia	€ 42,00
"Franciacorta Alma Brut" DOCG (<i>Chardonnay & Pinot</i>) Bellavista, Lombardia	€ 60,00
"Cuvee Prestige" DOCO (<i>Chardonnay & Pinot</i>) Ca del Bosco, Lombardia	€ 62,00
"Riserva Girolamo Bosio" DOCG (<i>70% Pinot nero & 30% Chardonnay</i>) Bosio, Lombardia	€ 100,00
"Riserva del fondatore" DOC (<i>Chardonnay & Pinot</i>) Giulio Ferrari, Alto Adige	€ 180,00

Champagnes

EPERNAY:

"Perrier Jouët rosé" (<i>Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir</i>)	€ 150,00
"Dom Pérignon" (<i>55% Chardonnay & 45% Pinot</i>)	€ 320,00

MARNE:

"Laurent Perrier rosé" "f" (<i>Pinot noir 100%</i>)	€ 160,00
"Cristal" "f" (<i>60% Pinot 40% Chardonnay</i>)	€ 360,00

L. Roederer

REIMS:

"Pommery brut Apanage" "f" (<i>Chardonnay 100%</i>)	€ 80,00
"Charles Heidsieck" (<i>Pinot meunier 100%</i>)	€ 110,00
"Thiénot" (<i>Chardonnay, Pinot meunier & Pinot l'foir</i>)	€ 120,00
"Krug" (<i>Chardonnay, Pinot noir & Pinot meunier</i>)	€ 400,00

AY-CHAMPAGNE :

"Bollinger Cuvée brut" "f" (<i>50% Pinot noir, 25% Chardonnay & 25 % Pinot meunier</i>)	€ 90,00
"J. Jacquesson" 740f (<i>57% Chardonnay, 22% Pinot meunier & 21% Pinot l'foir</i>)	€ 120,00

Vini Bianchi Italiani - Italian White Wines

CAMPANIA:

"Falanghina del Beneventano" (falanghina) Villa Raiano, Avellino	€ 20,00
"Falanghina Campi Flegrei" DOC (falanghina) Agnanum, Campi Flegrei (NA)	€ 22,00
"Vigna Lapillo" DOC (Coda di Volpe & Falanghina) Sorrentino Vini, (NA)	€ 22,00
"Furore" DOC (Falanghina & Biancolella) Marisa Cuom (SA)	€ 36,00
"Per Eva" DOC (falanghina, Ginestra & Pepella) Tenuta san Franco, Tramonti (SA)	€ 40,00
"Via del Campo" DOC (falanghina) Quintodecimo, Mirabella (AV)	€ 50,00
"Fiorduva" DOC (Falanghina, Oinestra, Pepella & Ripoli) Marisa Cuomo, (SA)	€ 84,00
"Katà" IOT (Catalanesca) Sommelier Choice Cantina Sant'Anastasia (NA)	€ 24,00
"Pompei" IOT' (Caprettone) Bosco dei Pompei (NA)	€ 24,00
"Biancolella d'Ischia" DOC (Biancolella) Az. Agr. La pietra di Tommaso, Ischia (NA)	€ 24,00
"Tenuta Frassitelli" DOC (Biancolella) Casa d'Ambra, Ischia (NA)	€ 28,00
"Trentenare" IOT (fiano) San Salvatore, (SA)	€ 24,00
"Kratos" IOT (Fiano) Luigi Maffini, (SA)	€ 26,00
"Fiano d'Avellino" (fiano) Colli di Lapio, Lapio (AV)	€ 24,00
"Fiano d'Avellino" DOP (fiano) Ciro Picariello, Summonte	€ 26,00
"Oi nì" /OP (fiano) Tenuta Lapio (AV)	€ 34,00
"Pietraincatenata" DOC (Fiano) Luigi Maffini, Giungano	€ 40,00
"Exultet" DOCO (fiano) Quintodecimo, Eclano (AV)	€ 68,00
"Greco di tufo" (Oreco) Villa Raiano, Avellino	€ 22,00
"Vigna Cicogna" (Oreco di tufo) Benito Ferrara, Tufo (AV)	€ 30,00
"Giallo d'Arles" DOCO (Oreco) Quintodecimo, Mirabella (AV)	€ 58,00

ALTO ADIGE:

"Saleit" (Chardonnay) Kaltern,	€ 22,00
"Pinot grigio" DOC (Pinot grigio) Kaltern, Bolzano	€ 24,00
"Pinot grigio" DOCf (Pinot grigio) Hofstatter, Bolzano	€ 26,00
"Gewurztraminer" DOC (Oewurztraminer) Kaltern, Bolzano	€ 24,00
"Gewurztraminer" DOC (Oewurztraminer) Elena Walch, Bolzano	€ 30,00
"Kolbenhof" DOC (Oewurztraminer) Hofstatter,	€ 38,00
"Muller Thurgau" DOC (Muller Thurgau) Elena Walch, Bolzano	€ 24,00

FRIULI:

"Ribolla gialla" DOC (Ribolla gialla) Gradis'Ciutta, Gorizia	€ 24,00
"Pinot bianco" IOT (Pinot bianco) Jermann, Gorizia	€ 26,00
"Sauvignon" IOT (Sauvignon blanc) Jermann, Gorizia	€ 28,00
"W...Dreams....." IOT (Chardonnay) Jermann, Gorizia	€ 70,00
"Vintage Tunina" IOT (Sauvignon blanc, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana & Picolit) Jermann, Gorizia	€ 80,00

VENETO:

"Vulcaia fumé" IOT (Sauvignon blanc) Inama, Verona	€ 40,00
---	---------

LOMBARDIA:

"I Frati" DOC (Lugana) Sommelier Choice Az. Agricola Frati, Brescia	€ 26,00
---	---------

LIGURIA:

"Vermentino Vignerta" DOC (Vermentino) Bisson, Genova	€ 20,00
--	---------

PIEMONTE:

"Cayega" DOCO (Arneis) Tenuta carretta,	€ 20,00
"Blangè" DOC (Arneis) Ceretta, Cuneo	€ 26,00

TOSCANA:

"Viognier bianco del borgo" **IOT** (Viognier) **Sommelier Choice** € 24,00
Tenimenti d'Alessandro, Arezzo

"Irisse" **DOC** (Vermentino & Orechetto) € 24,00
Colle Massari,

"Bolgheri Vermentino" **DOC** (Vermentino) € 50,00
Podere Grattamacco, Livorno

UMBRIA:

"Bramito del Cervo" **IOT** (Chardonnay) € 28,00
Castello della sala (Antinori)

"Conte della Vipera" **IOT** (Sauvignon blanc & Sèmillon) € 36,00
Castello della sala (Antinori),

"Cervaro della Sala" **IOT** (Chardonnay & Orechetto) € 80,00
Castello della sala

MARCHE:

"Passerina" **IOT** (Verdicchio) € 20,00
Santa Barbara di Antoniucci, Ancona

"Verdicchio dei castelli di Jesi" **DOCof** (Verdicchio) € 22,00
Santa Barbara di Stefano Antoniucci, Ancona

"Verdicchio di Matelica" **DOC** (Verdicchio) € 22,00
La Monacesca, Macerata

"Turdivo ma non tardo Verdicchio Riserva" **DOCf** (Verdicchio 100%) € 40,00
Santa Barbara di Stefano Antoniucci, Ancona

ABRUZZO:

"Trebiano d'Abruzzo" **DOC** (Trebiano 100%) € 18,00
Jasci & Marchesani, Chieti

"Pecorino" **DOC** (Pecorino 100%) € 20,00
Jasci &

PUGLIA:

"Marese" **DOCf** (Bombino bianco 100%) € 18,00
Cantina Rivera, Salento

"Sale" **IOT** (Fiano & Malvasia bianca) € 20,00
Vini Menhir,

SARDEGNA:

"Serenata" **DOOCf** (Vermentino di Gallura) € 20,00
Silvio Carta,

"Merì" **Docf** (Vermentino) € 22,00
Argiolas, Sardegna

SICILIA:

"Catarratto" **DOC** (Catarratto) € 18,00
Caruso e Minini,

"Cusora" **DOC** (Chardonnay) € 22,00
caruso e Minini,

"Etna bianco" <i>DOC</i> (Carricante) Cottanera, Sicilia	€ 22,00
"Etna bianco Calderara" <i>f</i> (Carricante) Cottanera, Sicilia	€ 38,00

Vini Rosati Italiani - Italian Rosé Wines

CAMPANIA:

"Vetere" <i>IGP</i> (Aglianico) San Salvatore, (SA)	€ 26,00
--	---------

TOSCANA:

"Scalabrone rosato" (Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah) Tenuta Guado al Tasso (Antirri), Livorno	€ 30,00
--	---------

PUGLIA:

"Pungirosa" <i>DOCG</i> (Bombino nero) Azienda vinicola Rive Bari	€ 22,00
--	---------

Vini Rossi Italiani - Italian Red Wines

CAMPANIA:

"Piedirosso 7 Moggi <i>BIO</i> " <i>IGT</i> (Piedirosso) Sommelier Choice Sorrentino Vini, Boscotrecase	€ 20,00
---	---------

"Pompei" <i>IGT</i> (Piedirosso) Bosco dei Pompei (NA)	€ 22,00
---	---------

"Piedirosso Campi Flegrei" <i>DOC</i> (Piedirosso) Agnanum, Campi Flegrei (NA)	€ 24,00
---	---------

"Per e Palumm" <i>DOC</i> (Piedirosso) Az. Agr. La pietra di Ischia (NA)	€ 24,00
---	---------

"Vigna Quattro Confini" <i>DOCG</i> (Aglianico) Benito Ferrara, Tufo (AV)	€ 22,00
--	---------

"Emè" <i>DOC</i> (Aglianico, Merlot & Sangiovese) I Capitani, le Nocelle (AV)	€ 25,00
--	---------

'Jungano" <i>IGP</i> (Aglianico) San Salvatore, (SA)	€ 32,00
---	---------

"Satyricon" <i>DOC</i> (Aglianico) Luigi Tecce, (AV)	€ 60,00
---	---------

"Taurasi" <i>DOCG</i> (Taurasi) Salvatore Montemarano (AV)	€ 70,00
---	---------

"Terra d'Eclano" <i>DOC</i> (Aglianico) Quintodecimo, Mirabella (AV)	€ 80,00
---	---------

"Cerzito" <i>DOCG</i> (Taurasi) Quintodecimo, Eclano (AV)	€ 280,00
--	----------

"Montecardillo" <i>IGP</i> (Palagrello nero) Sclavia, Formicola (C)	€ 20,00
--	---------

"Tacito" Nugnes,	(Falerno del Massico) (CE)	€ 20,00
---------------------	-------------------------------	---------

ALTO ADIGE:

"Saltner" DOC Kaltern, Bolzano	(Pinot nero)	€ 26,00
-----------------------------------	--------------	---------

"Pinot nero" DOC Elena Walch,	(Pinot nero)	€ 28,00
----------------------------------	--------------	---------

"Lareith" DOC Kaltern, Bolzano	(Lagrein)	€ 28,00
-----------------------------------	-----------	---------

FRIULI:

"Red Angel" IOT Jermann, Gorizia	(Pinot nero) Sommelier Choice	€ 22,00
-------------------------------------	--------------------------------------	---------

"Vertigo" IOT Livio Felluga,	(Merlot & Cabernet Sauvignon)	€ 24,00
---------------------------------	-------------------------------	---------

VENETO:

"Carmenère Più" IOT Inama, Verona	(Carmenère & Merlot)	€ 20,00
--------------------------------------	----------------------	---------

"Rafaèl Valpolicella" DOC Tommasi Viticoltori, Verona	(Corvina, Rondinella & Molinara)	€ 22,00
--	----------------------------------	---------

"Ripasso Valpolicella" DOC Tommasi Viticoltori, Verona	(Corvina, Rondinella & Corvinone)	€ 30,00
---	-----------------------------------	---------

"Amarone" DOCO Tommasi Viticoltori,	(Corvina, Rondinella, Co,vinone & Molinara)	€ 90,00
--	---	---------

LOMBARDIA:

"Vaiiolet" DOC Monsupello,	(Croatina)	€ 20,00
-------------------------------	------------	---------

"Noir" DOC [■] Tenuta	(Pinot nero) Pavia	€ 24,00
-----------------------------------	-----------------------	---------

PIEMONTE:

"Barbera d'Asti Superiore" DOCO Oddero, Cuneo	(Barbera)	€ 28,00
--	-----------	---------

"Perbacco" DOC Vietti, Cuneo	(Nebbiolo)	€ 32,00
---------------------------------	------------	---------

"Langhe Nebbiolo" DOC Oddero, Cuneo	(Nebbiolo)	€ 34,00
--	------------	---------

"Barolo" DOCO Oddero, Cuneo	(Nebbiolo)	€ 75,00
--------------------------------	------------	---------

"Barolo Castiglione" DOCO Vietti, Cuneo	(Nebbiolo)	€ 90,00
--	------------	---------

VALLE D'AOSTA :

"Chambave" DOC¹ (*Petit rouge, Oamay & Pinot noir*) € 32,00
La Crotta di Aosta

TOSCANA:

"Chianti colli Senesi" DOCO (*Sangiovese*) € 20,00
Fèlsina, Siena

"Parus" (*Sangiovese grosso*) € 26,00
Le Potazzine,

"Volpaia Chianti Classico" DOCO (*Sangiovese, Merlot & Syrah*) € 28,00
Castello di Volpaia, Siena

"Grattamacco Bolgheri rosso" DOC (*Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah*) € 45,00
Cantina Collemassari (Podere Grosseto)

"Ornellaia" DOC (*Cabernet Sauvignon 56%, Merlot 27% Cabernet Frane 10% & Petit Verdot 7%*) € 300 ,00
Tenuta dell' Livorno

"Sassicaia" DOC (*Cabernet Sauvignon 85% & Cabernet Frane 15%*) € 400,00
Tenuta San Guido,

SICILIA:

"Nero d'Avola" DOC (*Nero d'Avola*) € 22,00
Caruso e Minini, Sicilia

"Diciassette Salme" DOC¹ (*Nerella Mascalese*) € 24,00
Cottanera, Catania

Birre

"Ama bionda" (*Oolden Belgian Aie*) €5,00
Birra Amarcord, Rimini

"Ama bruna" (*Strong Belgian Aie*) €5,00
Birra Amarcord, Rimini