

Vini al Calice

Bolle

Metodo Classico "Mandoletta" Brut <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	Castello di Uviglie <i>Piemonte-Uviglie</i>	DOCG	2019	€ 9,00
Metodo Classico Rosè "Esilio" Extra Brut <i>Pinot Nero Oltrepò Pavese</i>	Camossi <i>Lombardia-Erbusco</i>		SA	€ 9,00

Bianchi

Langhe Favorita "Nord-Est" <i>Favorita</i>	Mario Rivetti <i>Piemonte-Alba</i>	DOC	2022	€ 7,00
Masieri Bianco <i>Garganega</i>	Angiolino Maule <i>Veneto-Gambellara</i>	IGT	2024	€ 7,00

Rosè

Piemonte Rosato "Le Flery" <i>Barbera Nebbiolo Freisa</i>	Pescaja <i>Piemonte-Cisterna d'Asti</i>	DOC	2024	€ 7,00
--	--	-----	------	--------

Rossi

Nebbiolo d'Alba Blagheur <i>Nebbiolo</i>	Michele Taliano <i>Piemonte-Alba</i>	DOC	2023	€ 8,00
Barbera d'Asti "Despet" <i>Barbera</i>	Bricco San Giorgio <i>Piemonte-Vinchio</i>	DOCG	2022	€ 7,00
Dolcetto d'Alba "Ciabot" <i>100% Dolcetto</i>	Mario Rivetti <i>Piemonte-Alba</i>	DOC	2023	€ 7,00

Dolci

Passito di Noto "Al Hamen" <i>100% Moscato Bianco</i>	Ramaddini <i>Sicilia</i>	DOC	2023	€ 8,00
Moscato d'Asti <i>100% Moscato Bianco</i>	Matteo Soria <i>Castiglione Tinella</i>	DOCG		€ 8,00

Bolle

Metodo Classico "Olim Atrum" Dosaggio Zero <i>100% Pinot Nero</i>	Cascina Melognis <i>Piemonte-Revello</i>		2019	€ 55,00
Alta Langa "Foglio 10" Brut <i>100% Pinot Nero</i>	Villa Felice <i>Piemonte-Cassine</i>	DOCG	2019	€ 50,00
Alta Langa "Val Del Moro" Pas Dosè <i>70% Pinot Nero, 30% Chardonnay</i>	Poderi Vaiot <i>Piemonte-Montà D'Alba</i>	DOCG	2021	€ 45,00
Alta Langa Brut <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	Bera <i>Piemonte-Neviglie</i>	DOCG	2019	€ 50,00
Metodo Classico "Mandoletta" Brut <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	Castello di Uviglie <i>Piemonte-Uviglie</i>	DOCG	2019	€ 37,00
Franciacorta "Animante" Dosaggio Zero <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco, Erbamà</i>	Barone Pizzini <i>Lombardia-Provaglio d'Iseo</i>	DOCG	SA	€ 55,00
Franciacorta Extra Brut <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i>	Camossi <i>Lombardia-Erbusco</i>	DOCG	SA	€ 42,00
Franciacorta Blanc de Blancs Riserva Extra Brut <i>Chardonnay</i>	Camossi <i>Lombardia-Erbusco</i>	DOCG	2016	€ 65,00
Metodo Classico Rosè "Esilio" Extra Brut <i>Pinot Nero Oltrepò Pavese</i>	Camossi <i>Lombardia-Erbusco</i>		SA	€ 40,00
Blanc De Noirs "Tre Classico" Extra Brut <i>Pinot Nero</i>	Buvoli <i>Veneto-Sovizzo</i>		SA	€ 62,00
Cava Pregadèu Brut Nature <i>Xarel-lo</i>	Els Vinyerons <i>Spagna-Torrelles de Foix</i>	D.O.	SA	€ 32,00
Pomino Rosè "Leonia" Brut <i>Pinot Nero</i>	Frescobaldi <i>Castiglione Tinella</i>	DOCG	2018	€ 60,00
Vouvray Brut Nature <i>Chenin Blanc</i>	Fabien Brutout <i>Francia-Nozey</i>	AOP	SA	€ 38,00
Crémant de Bourgogne Grand Cuvee Brut <i>Chardonnay</i>	Veuve Ambal <i>Francia-Montagny Le Beaune</i>	AOC	SA	€ 38,00
Champagne Blanc de Noirs "O ma Vallee" Extra Brut <i>80% Pinot Meunier, 20% Pinot Nero</i>	Maurice Grumier <i>Francia- Vallee de La Marne</i>	AOC	SA	€ 73,00
Champagne "8 Terroirs Origine" Brut <i>Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	Tribaut Schlosser <i>Francia- Reims</i>	AOC		€ 66,00
Champagne Grand Cru "Rosè de Saignee" Extra Brut <i>Pinot Nero</i>	Jacques Rousseau <i>Francia Verzenay</i>	AOC		€ 110,00

Vini Bianchi

Piemonte

Langhe Chardonnay "Buschet" <i>Chardonnay</i>	Moccagatta <i>Piemonte-Barbaresco</i>	DOC	2023	€ 40,00
Roero Arneis "Terè" <i>Arneis</i>	Michele Brezzo <i>Piemonte-Santo Stefano Roero</i>	DOCG	2024	€ 26,00
Langhe Favorita "Nord-Est" <i>Favorita</i>	Mario Rivetti <i>Piemonte-Alba</i>	DOC	2023	€ 28,00
"Nuda nel Sole" Bianco <i>Riesling Macerato</i>	Cascina Rainero <i>Piemonte-Mongardino</i>		2023	€ 36,00
Timorasso Colli Tortonesi "Rugiada del Mattino" <i>Timorasso</i>	I Carpini <i>Piemonte-Pozzol Goppo</i>	DOC	2022	€ 40,00
Timorasso Derthona Colli Tortonesi <i>Timorasso</i>	Valli Unite <i>Piemonte-Costa Vescovato</i>	DOC	2023	€ 32,00
Langhe Chardonnay "Tres Plus" <i>Chardonnay</i>	Orlando Abrigo <i>Piemonte, Treiso</i>	DOC	2021	€ 45,00
Langhe Chardonnay <i>Chardonnay</i>	Brezza <i>Piemonte-Barolo</i>	DOC	2024	€ 32,00

Resto d'Italia

Riesling <i>Riesling</i>	Zanotelli <i>Trentino-Cembra Lisignano</i>	DOC	2022	€ 38,00
Chardonnay Dolomiti "Kalkgestein" <i>Chardonnay</i>	Baron Longo <i>Trentino-Egna</i>	IGT	2022	€ 33,00
Gewurztraminer <i>Gewurztraminer</i>	Terlano <i>Alto Adige-Terlan</i>	DOC	2024	€ 33,00
Sauvignon Blanc "Winkl" <i>Sauvignon</i>	Terlano <i>Alto Adige-Terlan</i>	DOC	2024	€ 38,00
Pinot Grigio Ramato <i>Pinot Grigio Ramato</i>	Vigne di Zamò <i>Friuli-Manzano</i>	DOC	2022	€ 33,00
Veneto Bianco <i>Garganega</i>	Piercarlo Carcereri <i>Veneto-Colognola ai Colli</i>	IGT	2021	€ 40,00
Masieri Bianco <i>Garganega</i>	Angiolino Maule <i>Veneto-Gambellara</i>	IGT	2024	€ 26,00

Pecorino Colline Pescaresi <i>Pecorino</i>	Mormaj <i>Abruzzo-Tocco da Casaura</i>	IGT	2022	€ 32,00
Pecorino Colli Aprutini "Migrante" <i>Pecorino</i>	Podere San Biagio <i>Abruzzo-Controguerra</i>	IGT	2023	€ 29,00
Pecorino "Offida" <i>Pecorino</i>	Velenosi <i>Marche-Ascoli Piceno</i>	DOCG	2024	€ 27,00
Vermentino Valcolomba <i>Vermentino</i>	Carpineto <i>Toscana-Greve in Chianti</i>	DOC	2023	€ 26,00
Farnito Chardonnay <i>Chardonnay</i>	Carpineto <i>Toscana-Greve in Chianti</i>	IGT	2023	€ 38,00
Albizzia Chardonnay <i>Chardonnay</i>	Frescobaldi <i>Toscana-Firenze</i>	IGT	2023	€ 25,00
Pomino Bianco <i>Pinot Bianco, Chardonnay</i>	Frescobaldi <i>Toscana-Firenze</i>	DOC	2023	€ 26,00
Pomino Bianco Benefizio Riserva <i>Pinot Bianco, Chardonnay</i>	Frescobaldi <i>Toscana-Firenze</i>	DOC	2022	€ 55,00
Zibibbo Secco <i>Zibibbo</i>	Barraco <i>Sicilia-Marsala</i>	IGP	2022	€ 45,00
Principino Bianco <i>Grillo</i>	Istinto Naturale <i>Sicilia-Marsala</i>	IGT	2022	€ 40,00
Etna Bianco "Nerina" <i>Carricante</i>	Girolamo Russo <i>Sicilia-Castiglione di Sicilia</i>	DOC	2024	€ 54,00
BiancoZero <i>Vermentino, Moscato, Nuragus</i>	Meigamma <i>Sardegna-Villasimius</i>	DOC	2024	€ 32,00

Vini Rosati

Langhe Rosato "N-Rosè" <i>Nebbiolo</i>	Poderi Vaiot <i>Piemonte-Montà d'Alba</i>	DOCG	2024	€ 26,00
Piemonte Rosato "Le Flery" <i>Barbera Nebbiolo Freisa</i>	Pescaja <i>Piemonte-Cisterna d'Asti</i>	DOC	2024	€ 28,00
Terre Siciliane "Rosammare" <i>Nero d'Avola</i>	Barraco <i>Sicilia-Marsala</i>	IGT	2023	€ 39,00

Vini Rossi

Piemonte

Dolcetto d'Alba "Ciabot" <i>Dolcetto</i>	Mario Rivetti <i>Piemonte-Alba</i>	DOC	2023	€ 28,00
Dolcetto di Dogliani "Papà Celso" <i>Dolcetto</i>	Marziano Abbona <i>Piemonte-Dogliani</i>	DOCG	2021	€ 40,00
Barbera d'Alba "Teresina" <i>Barbera</i>	Mario Rivetti <i>Piemonte-Alba</i>	DOC	2023	€ 30,00
Barbera d'Alba Superiore <i>Barbera</i>	Brezza <i>Piemonte-Mongardino</i>	DOC	2021	€ 33,00
Barbera d'Alba "Roreto" <i>Barbera</i>	Orlando Abrigo <i>Piemonte-Mongardino</i>	DOC	2021	€ 35,00
Barbera Colli Tortonesi "Zolle" <i>Barbera</i>	I Carpini <i>Piemonte-Pozzol Goppo</i>	DOC	2021	€ 32,00
Barbera d'Asti "Despet" <i>Barbera</i>	Bricco San Giorgio <i>Piemonte-Vinchio</i>	DOCG	2022	€ 30,00
Langhe Nebbiolo "Blagheur" <i>Nebbiolo</i>	Michele Taliano <i>Piemonte-Montà</i>	DOC	2023	€ 28,00
Langhe Nebbiolo <i>Nebbiolo</i>	Moccagatta <i>Piemonte-Barbaresco</i>	DOC	2023	€ 34,00
Nebbiolo d'Alba <i>Nebbiolo</i>	Rivetti <i>Piemonte- Alba</i>	DOC	2021	€ 38,00
Nebbiolo d'Alba "Valmaggioro" <i>Nebbiolo</i>	Orlando Abrigo <i>Piemonte- Alba</i>	DOC	2021	€ 55,00
Nebbiolo d'Alba "Bernardina" <i>Nebbiolo</i>	Ceretto <i>Piemonte-Alba</i>	DOC	2023	€ 45,00
Nebbiolo d'Alba Vigna Santa Rosalia <i>Nebbiolo</i>	Brezza <i>Piemonte-Alba</i>	DOC	2022	€ 36,00
Vino Rosso <i>Nebbiolo</i>	Olek Bondonio <i>Piemonte-Barbaresco</i>	S.A.		€ 33,00
Vespolina <i>Vespolina</i>	Mirù <i>Piemonte-Ghemme</i>	DOC	2023	€ 37,00
Pelaverga Colline Saluzzesi <i>Pelaverga</i>	Cascina Melognis <i>Piemonte-Revello</i>	DOC	2023	€ 35,00
Ruchè di Castagnole Monferrato <i>Ruchè</i>	Bersano <i>Piemonte-Nizza Monferrato</i>	DOCG	2023	€ 36,00
Grignolino del Monferrato Casalese <i>Grignolino</i>	Cinque Quinti <i>Piemonte-Cella Monte</i>	DOC	2023	€ 28,00

Barolo e Barbaresco

Barolo Riserva <i>Nebbiolo</i>	Fontanafredda <i>Piemonte-Serralunga d'Alba</i>	DOCG	2013	€ 210,00
Barolo Cannubi <i>Nebbiolo</i>	Borgogno <i>Piemonte-Barolo</i>	DOCG	2014	€ 170,00
Barolo <i>Nebbiolo</i>	Brezza <i>Piemonte-Barolo</i>	DOCG	2021	€ 60,00
Barolo Rocche dell'Annunziata <i>Nebbiolo</i>	Renato Ratti <i>Piemonte-La Morra</i>	DOCG	2017	€ 170,00
Barolo Bussia Vigna Colonnello <i>Nebbiolo</i>	Francesco Clerico <i>Piemonte-Alba</i>	DOCG	2020	€ 105,00
Barolo <i>Nebbiolo</i>	Ceretto <i>Piemonte-Alba</i>	DOCG	2020	€ 86,00
Barbaresco <i>Nebbiolo</i>	Ceretto <i>Piemonte-Alba</i>	DOCG	2020	€ 90,00
Barbaresco "Meruzzano" <i>Nebbiolo</i>	Orlando Abrigo <i>Piemonte-Treiso</i>	DOCG	2021	€ 65,00
Barbaresco "Rongalio" Riserva <i>Nebbiolo</i>	Orlando Abrigo <i>Piemonte-Treiso</i>	DOCG	2011	€ 130,00
Barbaresco <i>Nebbiolo</i>	Moccagatta <i>Piemonte-Barbaresco</i>	DOCG	2021	€ 50,00
Barbaresco Bric Balin <i>Nebbiolo</i>	Moccagatta <i>Piemonte-Barbaresco</i>	DOCG	2017	€ 80,00
Barbaresco Bric Turot <i>Nebbiolo</i>	Prunotto <i>Piemonte-Alba</i>	DOCG	2021	€ 80,00
Barbaresco Roncagliesse <i>Nebbiolo</i>	Olek Bondonio <i>Piemonte-Barbaresco</i>	DOCG	2022	€ 110,00

Toscana

Chianti Riserva "Nipozzano" Vecchie viti <i>Sangiovese, Malvasia Nera</i>	Frescobaldi <i>Toscana-Firenze</i>	DOCG	2020	€ 43,00
Montesodi Riserva <i>Sangiovese</i>	Frescobaldi <i>Toscana-Firenze</i>	DOCG	2018	€ 70,00
Vino Nobile di Montepulciano "Santa Pia" <i>Sangiovese</i>	Braccasca Antinori <i>Toscana-Firenze</i>	DOCG	2019	€ 65,00
Cortona Bramasole <i>Syrah</i>	Braccasca Antinori <i>Toscana-Firenze</i>	DOC	2018	€ 70,00
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne <i>Sangiovese</i>	Marchesi Antinori <i>Toscana-Firenze</i>	DOCG	2018	€ 85,00

Bolgheri Superiore Guado al Tasso <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>	Marchesi Antinori <i>Toscana-Firenze</i>	DOCG	2019	€ 200,00
Tignanello <i>Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	Marchesi Antinori <i>Toscana-Firenze</i>	DOCG	2020	€ 170,00
			2019	€ 200,00
Pomino Rosso <i>Pinot Nero</i>	Frescobaldi <i>Toscana-Firenze</i>	DOC	2022	€ 37,00
Castiglioni <i>Sangiovese, Cabernet, Merlot</i>	Frescobaldi <i>Toscana-Firenze</i>	IGT	2022	€ 35,00
Mormoreto <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot</i>	Frescobaldi <i>Toscana-Firenze</i>	IGT	2019	€ 110,00
Brunello di Montalcino <i>Sangiovese</i>	Carpineto <i>Toscana-Montalcino</i>	DOCG	2018	€ 70,00
			2017	€ 80,00
Brunello di Montalcino Riserva <i>Sangiovese</i>	Carpineto <i>Toscana-Montalcino</i>	DOCG	2015	€ 150,00
Farnito Cabernet Sauvignon <i>Cabernet Sauvignon</i>	Carpineto <i>Toscana-Montalcino</i>	IGT	2017	€ 50,00
Farnito Valcolomba Merlot <i>Merlot</i>	Carpineto <i>Toscana-Montalcino</i>	IGT	2015	€ 55,00
Brunello di Montalcino "Luce" <i>Sangiovese</i>	Tenuta Luce <i>Toscana-Firenze</i>	DOCG	2017	€ 180,00
Rosso di Montalcino <i>Sangiovese</i>	Carpineto <i>Toscana-Montalcino</i>	DOC	2020	€ 37,00
Chianti Classico Riserva <i>Sangiovese</i>	Carpineto <i>Toscana-Firenze</i>	DOCG	2019	€ 45,00
Toscana Rosso "Promis" <i>Merlot, Syrah, Sangiovese</i>	Ca' Marcanda-Gaja <i>Toscana-Castegnato Carducci</i>	IGT	2020	€ 70,00
Avvoltore <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	Morisfarm <i>Toscana-Massa Marittima</i>	IGT	2017	€ 80,00

Resto d'Italia

Pinot Noir "Blauburgunder" <i>Pinot Nero</i>	Terlano <i>Alto Adige-Terlan</i>	DOC	2024	€ 37,00
Amarone della Valpolicella Classico <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta</i>	Allegrini <i>Veneto-Fumane</i>	DOCG	2017	€ 150,00
Amarone della Valpolicella Classico <i>Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina</i>	Zenato <i>Veneto-Peschiera del Garda</i>	DOCG	2018	€ 95,00

Amarone della Valpolicella <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	San Cassiano <i>Veneto-Mezzane di Sotto</i>	DOCG	2016	€ 75,00
Vino Rosso "Primatraccia" <i>Montepulciano</i>	Controvento <i>Abruzzo-Rocca San Giovanni</i>			€ 35,00
Etna Rosso "A'Rina" <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	Girolamo Russo <i>Sicilia-Castiglione di Sicilia</i>	DOC	2022	€ 47,00
Rosso Secondo <i>Cannonau</i>	Marchesi Antinori <i>Sardegna-Villasimius</i>		2024	€ 43,00

Un po' di Francia

Bianchi

"La Luna" Cote de Vermeille Blanc <i>Grenache Blanc, Grenache Gris</i>	Domaine Duchene <i>Banylus</i>		2023	€ 54,00
Macon Le Grand Bois Monopol <i>Chardonnay</i>	La Farge <i>Lugny</i>	AMC	2023	€ 36,00
"Mon P'Tit Pithon" Cotes Catalanes <i>Grenache Blanc, Grenache Gris</i>	Olivier Pithon <i>Calce</i>	IGP	2023	€ 36,00
"Nespola" <i>Vermentino, Grenache Blanc</i>	Tutti Frutti Ananas <i>Languedoc</i>		2022	€ 43,00
"Challonnay" <i>Grenache Blanc, Grenache Gris</i>	Oenosapiens		S.A.	€ 36,00

Rossi

"Odin" Vin de France Rouge <i>Grenache, Tempranillo, Carignano</i>	Domaine Duchene <i>Banylus</i>		2023	€ 57,00
"Mon P'Tit Pithon" Cotes Catalanes <i>Grenache Rouge</i>	Olivier Pithon <i>Calce</i>	IGP	2023	€ 36,00
"Mirtillo" <i>Mourvedre</i>	Tutti Frutti Ananas <i>Languedoc</i>		2022	€ 40,00
"ReEvolution" <i>Malbec</i>	Oenosapiens		2023	€ 45,00
"Du Beur Dans Les Pinards" Beaujolais-Villages <i>Gamay</i>	Karim Vionnet <i>Banylus</i>	AOC	2022	€ 43,00
"Nouvelle Aventure Noemie" Chenas Vieilles Vigne <i>Gamay</i>	Karim Vionnet <i>Banylus</i>	AOC	2022	€ 50,00