



**La  
Cantina**



## I BIANCHI

### Campania

---

*I Cutizzi '18*      *Feudi di San Gregorio*      *greco di tufo*      € 50,00

### Friuli

---

*Vinnae '18*      *Jermann*      *ribolla gialla*      € 50,00

*Vintage Tunina '17*      *Jermann*      *sauvignon chardonnay*      € 80,00

*Conte Lucio '13*      *La Bellanotte*      *pinot grigio (ramato)*      € 50,00

*La mè gnòt '17*      *La Bellanotte*      *chardonnay*      € 40,00

*Vieris'17*      *Vie di Romans*      *sauvignon*      € 60,00

### Liguria

---

*Lunae etichetta nera'19*      *Cantine Lunae*      *vermentino*      € 50,00

### Piemonte

---

*Gaja e Rey '16*      *Gaja*      *chardonnay*      € 250,00

*Blangè bio '19*      *Ceretto*      *arneis*      € 50,00

### Toscana

---

*La Pietra '16*      *Cabreo*      *chardonnay*      € 70,00

*Chiave di violino '18*      *Az. Agr. Cima*      *candia*      € 40,00

*Vernaccia '18*      *Panizzi*      *vernaccia*      € 40,00

*Costa di Giulia '18*      *Az. Agr. Satta*      *vermentino*      € 40,00

### Trentino Alto Adige

---

*Saint Valentin '17*      *San Michele Appiano*      *gewürztraminer*      € 70,00

*Müller Thurgau '16*      *Colterenzio*      *müller thurgau*      € 40,00

### Umbria

---

*Cervaro della Sala '16*      *Antinori*      *chardonnay*      € 80,00

### Sardegna

---

*Vign'Angena '18*      *Capichera*      *vermentino*      € 70,00

## *LE BOLLICINE*

### *Spumanti e proseccchi*

<i>Bareta Brut</i>	<i>Merotto</i>	€ 40,00
<i>Nadin Millesime</i>	<i>Foss Marrai</i>	€ 50,00
<i>Foss Rosè</i>	<i>Foss Marrai</i>	€ 50,00
<i>Cartizze</i>	<i>Drusian</i>	€ 50,00

### *Spumanti metodo classico*

#### *Franciacorta*

---

<i>Cuvè Brut</i>	<i>Bellavista</i>	€ 90,00
<i>Gran Cuvè Rosè</i>	<i>Bellavista</i>	€ 100,00
<i>Franciacorta '61 Saten</i>	<i>Berlucchi</i>	€ 70,00
<i>Franciacorta '61 Rosè</i>	<i>Berlucchi</i>	€ 70,00
<i>Cuvè Prestige</i>	<i>Ca del Bosco</i>	€ 90,00
<i>Dosage Zero millesimato</i>	<i>Ca del Bosco</i>	€ 120,00
<i>Ca del Bosco millesimato</i>	<i>Ca del Bosco</i>	€ 150,00
<i>AnnaMaria Clementi</i>	<i>Ca del Bosco</i>	€ 200,00
<i>Magnificentia Saten m.me</i>	<i>Uberti</i>	€ 90,00

#### *Oltrepo Pavese*

---

<i>Lini 910 brut millesimato</i>	<i>Lini 910</i>	€ 60,00
<i>Lini 910 rosè millesimato</i>	<i>Lini 910</i>	€ 60,00

#### *Trento DOC*

---

<i>Perlè</i>	<i>Ferrari</i>	€ 90,00
<i>Giulio Ferrari</i>	<i>Ferrari</i>	€ 200,00

# CHAMPAGNES

## Ay

---

<i>Brut Reserve</i>	<i>Billicart Salmon</i>	€ 100,00
<i>Special Cuvèe</i>	<i>Bollinger</i>	€ 150,00

## Aube

---

<i>Brut</i>	<i>Comte de Montaigne</i>	€ 100,00
<i>Blanc de Blancs</i>	<i>Comte de Montaigne</i>	€ 130,00

## Cotes de Blancs

---

<i>Brut Tradion</i>	<i>Paul Goerg</i>	€ 100,00
<i>Brut Rose</i>	<i>Paul Goerg</i>	€ 120,00
<i>Extra Brut Absolu</i>	<i>Paul Goerg</i>	€ 120,00
<i>Blanc de Blancs</i>	<i>Paul Goerg</i>	€ 120,00
<i>Millesime 2007</i>	<i>Paul Goerg</i>	€ 120,00
<i>Cuvèe Lady</i>	<i>Paul Goerg</i>	€ 200,00

## Epemay

---

<i>Brut Imperial</i>	<i>Moet &amp; L. Chandon</i>	€ 100,00
<i>Cuvèe Dom Perignon</i>	<i>Moet et Chandon</i>	€ 300,00
<i>Cuvèe des Moines</i>	<i>Besserat de Bellefon</i>	€ 100,00
<i>Cuvèe de Moines rosè</i>	<i>Besserat de Bellefon</i>	€ 120,00
<i>Cuvèe de Moines blanc de blanc</i>	<i>Besserat de Bellefon</i>	€ 150,00

## Meruil sur Ay

---

<i>Royale Reserve</i>	<i>Philipponnat</i>	€ 100,00
<i>Reserve Rosè</i>	<i>Philipponnat</i>	€ 120,00
<i>Reserve Non Dosè</i>	<i>Philipponnat</i>	€ 100,00

## *Reims*

---

<i>"R" de Ruinart</i>	<i>Ruinart</i>	€ 120,00
<i>Ruinart Rosè</i>	<i>Ruinart</i>	€ 150,00
<i>Blanc de Blancs</i>	<i>Ruinart</i>	€ 150,00
<i>Grand Cuvèe Brut</i>	<i>Krug</i>	€ 320,00
<i>Cuvèe Cristal</i>	<i>Louis Roederer</i>	€ 300,00
<i>Cristal Rosè</i>	<i>Louis Roederer</i>	€ 480,00
<i>Brut Souverain</i>	<i>Henriot</i>	€ 100,00
<i>Brut rosè</i>	<i>Henriot</i>	€ 120,00
<i>Blanc de Blanc</i>	<i>Henriot</i>	€ 150,00

## *Tours sur Marne*

---

<i>Brut L P</i>	<i>Laurent Perrier</i>	€ 100,00
<i>Cuvèe Brut Rose'</i>	<i>Laurent Perrier</i>	€ 180,00
<i>Fluence Brut Nature</i>	<i>Franck Pascal</i>	€ 100,00

## *Vrigny*

---

<i>Les vignes de Vrigny</i>	<i>Egly-Ouriet</i>	€ 120,00
<i>Brut Tradion</i>	<i>Egly-Ouriet</i>	€ 150,00
<i>Brut Rosè grand Cru</i>	<i>Egly-Ouriet</i>	€ 180,00

# I ROSSI

## Friuli

---

<i>Red Angel</i> '16	<i>Jermann</i>	<i>pinot nero</i>	€ 50,00
<i>Roja de Isonzo</i> '13	<i>La bellanotte</i>	<i>merlot</i>	€ 50,00

## Liguria

---

<i>Nicolò V</i> '15	<i>Cantine Lunae</i>	<i>sangiovese, merlot, pallera nera</i>	€ 40,00
---------------------	----------------------	---	---------

## Piemonte

---

<i>Cannubi</i> '12	<i>Podere L. Enaudi</i>	<i>barolo</i>	€ 100,00
<i>Barbera d'Alba</i> '13	<i>Bartolo Mascarello</i>	<i>barbera d'Alba</i>	€ 50,00
<i>Barbaresco</i> '14	<i>Prunotto</i>	<i>nebbiolo</i>	€ 60,00

## Sardegna

---

<i>Turriga</i> '15	<i>Argiolas</i>	<i>uve tradizionali</i>	€ 130,00
<i>Bovale</i> '15	<i>Su Entu</i>	<i>bovale</i>	€ 50,00

## Sicilia

---

<i>Nero d'Avola</i> '17	<i>Planeta</i>	<i>nero d'avola, cabernet s, merlot</i>	€ 40,00
<i>Martinella</i> '13	<i>Viverra</i>	<i>nerello mascalese e cappuccio</i>	€ 50,00

## Veneto

---

<i>Capitel Monte Olmi</i> '10	<i>Tedeschi Amarone</i>	<i>nerello mascalese e cappuccio</i>	€ 100,00
-------------------------------	-------------------------	--------------------------------------	----------

## Trentino Alto Adige

---

<i>Franz Haas</i> '13	<i>Cantine Franz Haas</i>	<i>merlot</i>	€ 50,00
-----------------------	---------------------------	---------------	---------

## Umbria

---

<i>Collepiano</i> '15	<i>Caprai</i>	<i>sagrantino</i>	€ 50,00
-----------------------	---------------	-------------------	---------

## I TOSCANI

<i>Brolio '17</i>	<i>Barone Ricasoli</i>	<i>cabernet s, merlot, sangiovese</i>	€ 40,00
<i>Brunello '13</i>	<i>Mastrojanni</i>	<i>sangiovese</i>	€ 80,00
<i>Casalferro '13</i>	<i>Barone Ricasoli</i>	<i>merlot</i>	€ 80,00
<i>Castello di Brolio '13</i>	<i>Barone Ricasoli</i>	<i>sangiovese, cabernet s, verdot</i>	€ 80,00
<i>Colledilà '13</i>	<i>Barone Ricasoli</i>	<i>sangiovese</i>	€ 80,00
<i>Flaccianello '16</i>	<i>Az. Agr. Fontodi</i>	<i>sangiovese</i>	€ 120,00
<i>Greppone Manzi '13</i>	<i>Ruffino</i>	<i>sangiovese</i>	€ 80,00
<i>Guidalberto '17</i>	<i>Antinori</i>	<i>merlot, cabernet s., sangiovese</i>	€ 80,00
<i>Il Bruciato '17</i>	<i>Antinori</i>	<i>cabernet s, merlot, syrah</i>	€ 60,00
<i>La volpe '14</i>	<i>Barone Ricasoli</i>	<i>cabernet s, merlot, petit v</i>	€ 40,00
<i>Le Difese '17</i>	<i>Tenuta S. Guido</i>	<i>sangiovese, cabernet merlot</i>	€ 50,00
<i>Le serre Nuove '17</i>	<i>Ornellaia</i>	<i>cabernet f e s, merlot, petit verdot</i>	€ 80,00
<i>Le volte '17</i>	<i>Ornellaia</i>	<i>sangiovese, merlot, cabernet</i>	€ 50,00
<i>Madrechiesa</i>	<i>Terenzi</i>	<i>sangiovese</i>	€ 80,00
<i>Modus '16</i>	<i>Ruffino</i>	<i>sangiovese, cabernet s, merlot</i>	€ 80,00
<i>Ornellaia '15</i>	<i>Ornellaia</i>	<i>cabernet f e s, merlot</i>	€ 320,00
<i>Palafreno '13</i>	<i>Az. Agr. Querciabella</i>	<i>merlot</i>	€ 190,00
<i>Paleo '16</i>	<i>Le Macchiaiole</i>	<i>cabernet franc</i>	€ 140,00
<i>Palistorti '17</i>	<i>Tenuta di Valgiano</i>	<i>sangiovese, syrah, merlot</i>	€ 60,00
<i>Riserva Ducale oro '14</i>	<i>Ruffino</i>	<i>sangiovese, merlot, cabernet s.</i>	€ 60,00
<i>Rosso Bolgheri '18</i>	<i>Az. Agr. Satta</i>	<i>cabernet, sangiovese, merlot</i>	€ 40,00
<i>Sassicaia '16</i>	<i>Tenuta S. Guido</i>	<i>sangiovese, cabernet franc</i>	€ 300,00
<i>Siepi '16</i>	<i>Castello di Fonterutoli</i>	<i>sangiovese, merlot</i>	€ 150,00
<i>Sor Ugo '16</i>	<i>Aia Vecchia</i>	<i>cabernet f e s, merlot, petit v</i>	€ 70,00
<i>Tignanello '16</i>	<i>Antinori</i>	<i>sangiovese cabernet f e s</i>	€ 130,00

## VINI DA MEDITAZIONE

*Asti, Moscati e Co.*

### **Piemonte**

---

<i>Vignaioli di S.Stefano</i>	<i>Ceretto</i>	<i>Asti</i>	€ 50,00
<i>Bricco Quaglia</i>	<i>Rivetti</i>	<i>Moscato</i>	€ 40,00
<i>Braida</i>	<i>G. Bologna</i>	<i>Brachetto</i>	€ 40,00

### VINI LIQUOROSI Nazionali

<i>Granello cl.50</i>	<i>Barone Ricasoli</i>	<i>Toscana</i>	€ 50,00
<i>Rosemmukateler cl. 50</i>	<i>Abbazia Novacella</i>	<i>Alto Adige</i>	€ 50,00
<i>Malvasia delle Lipari cl.37,5</i>	<i>Hauner</i>	<i>Sicilia</i>	€ 50,00
<i>Morsi di Luce cl. 50</i>	<i>Florio</i>	<i>Sicilia</i>	€ 40,00
<i>Vinsanto cl.75</i>	<i>Barone Ricasoli</i>	<i>Toscana</i>	€ 50,00
<i>Muffato della Sala cl.50</i>	<i>Antinori</i>	<i>Umbria</i>	€ 60,00

### VINI LIQUOROSI al bicchiere

<i>Barolo Chinato</i>	<i>Conte Marchesi</i>	<i>Piemonte</i>	€ 6,00
<i>Porto bianco</i>	<i>Osborne</i>	<i>Portogallo</i>	€ 6,00
<i>Porto ruby</i>	<i>Osborne</i>	<i>Portogallo</i>	€ 6,00
<i>Malvasia delle Lipari</i>	<i>Hauner</i>	<i>Sicilia</i>	€ 8,00
<i>Morsi di luce</i>	<i>Florio</i>	<i>Sicilia</i>	€ 6,00
<i>Murillo 100 anos</i>	<i>Lustau</i>	<i>Spagna</i>	€ 8,00
<i>Vin santo</i>	<i>Barone Ricasoli</i>	<i>Toscana</i>	€ 8,00
<i>Granello</i>	<i>Barone Ricasoli</i>	<i>Toscana</i>	€ 8,00
<i>Muffato della Sala</i>	<i>Antinori</i>	<i>Umbria</i>	€ 10,00
<i>Sherry wine</i>	<i>Tio Pepe</i>	<i>Spagna</i>	€ 8,00



## I GRANDI FORMATI

<i>Casalferro '13 20° lt 3.</i>	<i>Barone Ricasoli</i>	<i>sangiovese cabernet f e s</i>	€ 170,00
<i>Collèdilà '13 lt 3</i>	<i>Barone Ricasoli</i>	<i>cabernet s e f, merlot, sangiovese</i>	€ 170,00
<i>Castello di Brolio '13 lt3</i>	<i>Barone Ricasoli</i>	<i>sangiovese, abrusco</i>	€ 160,00
<i>Roja de Isonzo '13 lt 3</i>	<i>La Bellanotte</i>	<i>merlot</i>	€ 150,00
<i>Tignanello '15 lt 1,5</i>	<i>Antinori</i>	<i>sangiovese, cabernet s e f</i>	€ 220,00
<i>Colle di là '12 lt 1,5</i>	<i>Barone Ricasoli</i>	<i>cabernet s, merlot, sangiovese</i>	€ 120,00
<i>Flaccianello '12 lt 1,5</i>	<i>Az. Agr. Fontodi</i>	<i>sangiovese</i>	€ 180,00
<i>Guido Alberto '15 lt.1,5</i>	<i>Antinori</i>	<i>cabernet franc e merlot</i>	€ 130,00
<i>Casalferro '13 lt. 1,5</i>	<i>Barone Ricasoli</i>	<i>sangiovese, cabernet f e s</i>	€ 110,00
<i>Modus '15 lt 1,5</i>	<i>Ruffino</i>	<i>sangiovese, cabernet s, merlot</i>	€ 130,00
<i>Il Blu '13 lt 1,5</i>	<i>Az, Agr, Brancaia</i>	<i>merlot, sangiovese, cabernet s</i>	€ 150,00
<i>Bolgheri '15 lt 1,5</i>	<i>Az. Agr. Satta</i>	<i>sangiovese, cabernet s, merlot, ecc</i>	€ 90,00
<i>Siepi '17 lt 1,5</i>	<i>Castello di Fonterutoli</i>	<i>sangiovese, merlot</i>	€ 280,00
<i>Sor Ugo '17 lt 1,5</i>	<i>Aia Vecchia</i>	<i>cabernet f e s, merlot, petit verdot</i>	€ 120,00