



ANTIPASTI CRUDI DI PESCE

- **Degustazione di Pesce Crudo:** € 28
(Pesce Spada*, Tonno*, Ricciola*, Salmone Selvaggio dell'Alaska*, Scampo di Sicilia*,
Gambero Rosso di Mazara del Vallo*, Gambero Blu della Nuova Caledonia)
- **Millefoglie di Tonno, Mozzarella di Bufala,
Pomodorini Secchi ed Erba cipollina** € 20
- **Tartara Di Tonno, Capperi, Pomodorini Secchi,
Erba Cipollina e Glassa all'Aceto Balsamico** € 15
- **Tartara Di Ricciola** € 20
- **Ricci di Mare** € 5
- **Ostriche Fresche** € 5
- **Gambero Rosso Di Mazara del Vallo** € 4
- **Scampo di Sicilia** € 4
- **Gambero Blu della Nuova Caledonia** € 4

ANTIPIASTI DI PESCE CUCINATO

- Polipo alla Griglia su Crema di Ceci € 18
- Gratin di Molluschi e Crostacei € 20
- Catalana di Polipo e Code di Gambero Argentino € 20
- Saute di Vongole Veraci e Cozze di Polignano
Con Crostoni di Pane tostato € 16

- **ANTIPIASTI DI TERRA**

- Insalatina di Funghi Porcini Freschi con Parmigiano Reggiano,
Sedano e Songino € 14
- Insalatina di Ovoli Freschi con Parmigiano Reggiano,
Sedano e Songino € 16
- Culatello di Zibello D.O.P. FRATELLI SPIGAROLI
“ SELEZIONE PRESIDIO SLOW FOOD “.
Stagionato oltre 18 mesi
con Pane Toscano Tostato all’Olio Evo € 24
- Pratomagno Toscano Stagionato 18 mesi € 15
Tagliato al Coltello e Pane Toscano Tostato all’Olio Evo
- Prosciutto di Parma Stagionato 24 mesi € 15
Con Melone Fresco
- Battuta di Filetto con Tartufo Nero di Norcia € 28

PRiMi PiATTi

- **Spaghettoni “ Il Valentino Monograno Felicetti “
Ai Ricci di Mare** € 22
- **Paccheri di Gragnano del Pastificio Gentile con
Ragú di Pesce Spada e Olive Taggiasche** € 16
- **Spaghettoni “ Il Valentino Monograno Felicetti “
all’Astice** € 28
- **Ziti Corti Rigati del Pastificio Gentile
Al Polipo leggermente Piccante** € 18
- **Fettuccine Fatte in Casa Con Fiori di Zucca Freschi
e Gamberi Rossi di Mazara Del Vallo** € 20
- **Riso Carnaroli Della Riserva San Massimo
al Nero di Seppia** € 15
- **Riso Carnaroli della Riserva San Massimo
Con Funghi Porcini Freschi** € 16
- **Fettuccine Fatte in Casa al Tartufo Nero di Norcia** € 20

SECONDi Di PESCE

- Rombo al Forno " MINIMO 800g " all'hg € 8
- Orata Fresca a piacere...
AL FORNO, AL SALE, ALLA GRIGLIA " MINIMO 800g " all'hg € 5
- Branzino Fresco a piacere...
AL FORNO, AL SALE, ALLA GRIGLIA " MINIMO 800g " all'hg € 5
- Frittura Mista di pesce e Verdure € 24
" Gamberone Argentino, Scampone, Gamberetti,
Calamaro, Alici, Triglie, Zucchine, Carote, Cipolla Rossa "
- Astice Alla Catalana con Pomodoro Camone Sardo all'hg € 8
e Cipolla Rossa di Tropea
- Tataki di Tonno con insalatina di Finocchio, € 20
Olive taggiasche, Capperi e Arance

SECONDi Di CARNE

- Costata alla Fiorentina di
Scottona Bavarese alla Brace " pezzatura minima kg 1,100 " all'hg € 6
- Costata di Scottona Bavarese all'hg € 6
Alla brace. " pezzatura minima hg 600 "
- Filetto di Manzo alla Brace € 28
- Tagliata di Ribaye con Funghi Porcini Freschi € 22
- Costoletta di Vitello alla Milanese € 22
- Funghi Porcini Freschi... € 18
" alla Griglia, alla Genovese, alla Milanese "

CONTORNI

- Patate al Forno € 4
- Julienne di Zucchine, Carote
E Cipolle Rosse di Tropea Fritte. € 6
- Patate Fritte € 5
- Insalata Mista di Stagione € 5

FRUTTA FRESCA

- Ananas Fresco € 6
- Frutti di Bosco Freschi
Con Gelato alla Crema € 8
- Fragole con Gelato alla Crema € 7

DESSERT

- Tiramisù € 6
- Crostatina di Pasta Frolla, Crema Pasticcera
e Frutti di Bosco Freschi € 8
- Frolla Croccante, Crema di Ricotta, Fragole Fresche,
Gocce di Cioccolato Fondente e Cpulis di Fragole. € 7
- Sorbetto di Limone con Vodka € 6
- Sorbetto di Mela Verde con Calvados € 6

- DESSERT DELLA PASTICCERIA MOSCHELLA

€ 9



COCCO E PASSION

mousse al cocco, cremoso al mango e passion fruit, pan di spagna e alla base frolla sablè.



MOKA

Crema bavarese al caffè, cremoso al caramello e alla base croccantino al latte. copertura di cioccolato bianco e arachidi salate



SOSPIRO

Mousse al cioccolato fondente al 70%, pan di Spagna e alla base croccantino al cioccolato fondente.



TRIS DI CIOCCOLATI

Tre strati di mousse al cioccolato (bianco, al latte e fondente) e alla base un pan di spagna al cacao.



PISTACCHIO

Crema bavarese al pistacchio, gelè al lampone, pan di spagna con bagna leggera al maraschino e alla base un croccantino di cioccolato al latte.

BEVANDE

Minerale SURGIVA " F.LLI LUNELLI

SORGENTE PRA' DELL'ERA - PINZOLO - MADONNA DI CAMPIGLIO

- 75 CL € 3
- 50 CL € 2

- **Minerale Effervescente Naturale FERRARELLE**

- 75 CL € 3

BIBITE

- Coca Cola 330 ml € 4
- Coca cola Zero 330 ml € 4
- Sprite 330 ml € 4
- Fanta 330 ml € 4
- Tonic Water Fever Tree € 5

BIRRE ARTiGiANALI

- JBREW DB5 " PALE ALE CHIARA " 50 CL
GRAGAZIONE ALCOLICA 5,3% € 11
- JBREW RASPODIA " AMBER ALE " 50 CL
GRADAZIONE ALCOLICA 6% € 11
- JBREW 53'S " STOUT " 50 CL
GRADAZIONE ALCOLICA 6,2% € 11

COCKTAIL

- **Aperol Spritz** € 8
- **Campari Spritz** € 8
- **Hugo Spritz** € 8
- **Americano** € 8
- **Negroni Sbagliato** € 8
- **Negroni** € 10
- **Monkey 47 Gin Tonic** € 13
- **Hendrick's Gin Tonic** € 10

CAFFETTERIA

**HARDY CAFFE' MISCELA EUROPA
80% ARABICA – 20% ROBUSTA**

- **Caffè Espresso** € 2,5
- **Caffè Decaffeinato** € 2,5
- **Caffè Macchiato** € 3
- **Caffè Doppio** € 5
- **Caffè d'Orzo** € 2,5
- **Caffè al Ginseng** € 3
- **Cappuccino** € 3
- **Thè Caldo** € 2
- **Camomilla** € 2

- **QUESTO ESERCIZIO L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
SOMMINISTRATI SONO GARANTITI DALL'ATTIVAZIONE ED APPLICAZIONE
DELLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO SULLA BASE DEL D.L. 155/97 (H.A.C.C.P.)**

DiSTiLLATi E LiQUORi

GRAPPE:

- Storica Bianca	Domenis	€ 7
- Storica Nera	Domenis	€ 7
- Storica Secolo	Domenis	€ 7
- Storica Riserva	Domenis	€ 7
- Grappa Smoked	BepiTosolini	€ 7
- Agricola	BepiTosolini	€ 7
- I-Legni Barrique	BepiTosolini	€ 7
- Moscato	BepiTosolini	€ 5
- Most " Acquavite "	BepiTosolini	€ 7

RUM:

- Zacapa 23	Guatemala	€ 9
- Diplomatico Reserva Exclusiva	Venezuela	€ 9
- Don Papa	Filippine	€ 9

WHISKY:

- Lagavulin 16 anni	Scozia	€ 9
- Oban 14 anni	Scozia	€ 8
- Laphroaig 10 anni	Scozia	€ 7
- Nikka From The Barrel	Giappone	€ 10

VODKA:

- Belvedere	Polonia	€ 7
- Grey Goose	Francia	€ 7
- Beluga	Russia	€ 7

COGNAC:

- Remy Martin V.s.o.p.	Francia	€ 8
- Frapin V.s.o.p.	Francia	€ 12

ARMAGNAC:

- | | | | |
|---|--|----------------|-------------|
| - | Bas Armagnac Noir | Francia | € 14 |
| | Du Chateau de Castex d'Armagnac | | |

AMARI:

- | | | | |
|---|-------------------------|-----------------------------------|------------|
| - | Storica Amaro | Domenis | € 5 |
| - | Amaro Tosolini | BepiTosolini | € 5 |
| - | Amamro Jefferson | Vecchio Magazzino Doganale | € 7 |
| - | Amaro Nonino | Nonino | € 5 |

LIQUORI:

- | | | | |
|---|------------------------|---------------------|------------|
| - | Storica Sambuca | Domenis | € 5 |
| - | Luna Nera | BepiTosolini | € 5 |
- PURO INFUSO DI LIQUIRIZIA 24°

CHAMPAGNE

-	RESERVE EXCLUSIVE BRUT 40% PINOT NERO – 40% PINOT MEUNIER – 20% CHARDONNAY	NICOLAS FEUILLATTE	45€
-	ROYALE RÈSERVE 65% PINOT NERO – 30% CHARDONNAY – 5% PINOT MEUNIER	PHILIPPONNAT	65€
-	ROYALE RÈSERVE NON DOSÉ 65% PINOT NERO – 30% CHARDONNAY – 5% PINOT MEUNIER	PHILIPPONNAT	65€
-	GRAND BLANC BLANC DE BLANCS MILLESIMATO 100% CHARDONNAY	PHILIPPONNAT	110€
-	BLANC DE NOIRS MILLESIMATO 100% PINOT NERO	PHILIPPONNAT	110€
-	BLANC DE BLANCS 100% CHARDONNAY	RUINART	150€
-	“ R “ DE RUINART BRUT 40% CHARDONNAY – 49% PINOT NERO – 11% PINOT MEUNIER	RUINART	100€
-	ROSE BRUT 55% PINOT NERO – 45% CHARDONNAY	RUINART	150€
-	BELLE EPOQUE 50% CHARDONNAY – 45% PINOT NERO – 5% PINOT MEUNIER	PERRIER-JOUET	270€
-	DOM PERIGNON “ VINTAGE “ 100% CHARDONNAY	MOET&CHANDON	300€
-	BRUT “ CRISTAL “ 45% CHARDONNAY – 55% PINOT NERO	LOUIS ROEDERER	300€

BOLLICINE ITALIANE

VENETO

VALDOBBIADENE

- PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
BRUT " QUARTESE " RUGGERI 20€
GLERA CON PICCOLE PERCENTUALI DI VERDISO E PERERA
- PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
EXTRA DRY " GIUSTINO B. " RUGGERI 25€
100% GLERA
- SUPERIORE DI CARTIZZE D.O.C.G. BRUT RUGGERI 27€
100% GLERA
- ROSÈ DI PINOT BRUT RUGGERI 20€
PINOT NERO – PINOT BIANCO – CHARDONNAY

LOMBARDIA

FRANCIACORTA

- ALMA CUVÈE BRUT BELLAVISTA 45€
80% CHARDONNAY – 19% PINOT NERO – 1% PINOT BIANCO
- ALMA GRANDE CUVÈE NON DOSATO BELLAVISTA 50€
90% CHARDONNAY – 10% PINOT NERO
- VENDEMMIA SATEN FRANCIACORTA BELLAVISTA 65€
100% CHARDONNAY
- VENDEMMIA ROSÈ FRANCIACORTA BELLAVISTA 65€
62% CHARDONNAY – 38% PINOT NERO
- CUVÈE PRESTIGE CA' DEL BOSCO 45€
75% CHARDONNAY – 10% PINOT BIANCO – 15% PINOT NERO
- FRANCIACORTA SATEN MILLESIMATO CA' DEL BOSCO 65€
85% CHARDONNAY – 15% PINOT BIANCO
- FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT
CUVÈE ROYALE MONTENISA MARCHESE ANTINORI 35€
78% CHARDONNAY – 12% PINOT NERO – 10% PINOT BIANCO
- FRANCIACORTA P.R. BRUT BLANC DE BLANC MONTEROSSA 33€
100% CHARDONNAY

-	FRANCIACORTA P.R.		
-	BRUT BLANC DE BLANC MAGNUM “ 1,5L ” 100% CHARDONNAY	MONTEROSSA	66€
-	FRANCIACORTA SANSÈVE SATEN BRUT 100% CHARDONNAY	MONTEROSSA	36€
-	FRANCIARCORTA SALVADEK 2011 95% CHARDONNAY – 5% VINI DI RISERVA	MONTEROSSA	42€
-	FRANCIACORTA CABOCHON BRUT 2012 70% CHARDONNAY – 30% PINOT NERO	MONTEROSSA	75€
-	FRANCIACORTA BRUT 100% CHARDONNAY	CORTEAURA	28€
-	FRANCIACORTA SATEN 100% CHARDONNAY	CORTEAURA	30€
-	FRANCIACORTA PAS DOSÈ 80% CHARDONNAY – 20% PINOT NERO	CORTEAURA	35€

TRENITNO

-	TRENTODOC “ PERLÈ MILLESIMATO ” BLANC DE BLANCS 100% CHARDONNAY	FERRARI	35€
-	TRENTODOC “ PERLÈ ROSÈ RISERVA ” 80% PINOT NERO – 20% CHARDONNAY	FERRARI	45€
-	TRENTODOC DOSAGGIO ZERO “ PERLÈ ZERO ” 100% CHARDONNAY	FERRARI	70€
-	TRENTODOC “ RISERVA LUNELLI ” BLANC DE BLANCS 100% CHARDONNAY	FERRARI	60€
-	TRENTODOC “ PERLÈ NERO RISERVA ” BLANC DE NOIRS 100% PINOT NERO	FERRARI	78€
-	GIULIO FERRARI TRENTODOC RISERVA DEL FONDATORE 100% CHARDONNAY	FERRARI	130€

VINI BIANCHI

ALTO ADIGE

- | | | |
|--|---------------------|------|
| - PINOT BIANCO SANCT VALENTIN
100% PINOT BIANCO | SAN MICHELE APPIANO | 36 € |
| - PINOT GRIGIO SANCT VALENTIN
100% PINOT GRIGIO | SAN MICHELE APPIANO | 36 € |
| - CHARDONNAY SANCT VALENTIN
100% CHARDONNAY | SAN MICHELE APPIANO | 36 € |
| - SAUVIGNON SANCT VALENTIN
100% SAUVIGNON | SAN MICHELE APPIANO | 38 € |
| - GEWURZTRAMINER SANCT VALENTIN
100% GEWURZTRAMINER | SAN MICHELE APPIANO | 38 € |
| - MÜLLER THURGAU D.O.C. " CLASSIC "
100% MÜLLER THURGAU | TIEFENBRUNNER | 20 € |
| - GEWÜRZTRAMINER
100% GEWÜRZTRAMINER | ELENA WALCH | 26 € |

LOMBARDIA

- | | | |
|---|---------------|------|
| - LUGANA " I FRATI "
100% TURBIANA " TREBBIANO DI LUGANA " | CA' DEI FRATI | 20 € |
| - PINOT NERO O. P. DOC
100% PINOT NERO | GIORGI | 18 € |

LIGURIA

- | | | |
|---|---------------|------|
| - COLLI LUNI D.O.C. VERMENTINO
" ETICHETTA GRIGIA "
100% VERMENTINO | CANTINE LVNAE | 22 € |
| - COLLI LUNI D.O.C. VERMENTINO
" ETICHETTA NERA "
100% VERMENTINO | CANTINE LVNAE | 30 € |

FRIULI VENEZIA GIULIA

-	FRIULI D.O.C. SAUVIGNON BLANC " PICOL " 100% SAUVIGNON	LIS NERIS	35 €
-	FRIULI D.O.C. CHARDONNAY " JUROSA " 100% CHARDONNAY	LIS NERIS	35 €
-	FRIULI D.O.C. FRIULANO " LA VILA " 100% FRIULANO	LIS NERIS	35 €
-	PINOT GRIGIO " DESSIMIS " 100% PINOT GRIGIO	VIE DI ROMANS	38 €
-	SAUVIGNON " VIERIS " 100% SAUVIGNON BLANC	VIE DI ROMANS	38 €
-	CHARDONNAY " VIE DI ROMANS " 100% CHARDONNAY	VIE DI ROMANS	38 €
-	COLLIO D.O.C. FRIULANO 100% FRIULANO	RUSSIZ SUPERIORE	33 €
-	COLLIO D.O.C. PINOT GRIGIO 100% PINOT GRIGIO	RUSSIZ SUPERIORE	33 €
-	FRIULI COLLI ORIENTALI D.O.C. RIBOLLA GIALLA 100% RIBOLLA GIALLA	LIVIO FELLUGA	28 €
-	ROSAZZO D.O.C.G. " TERRE ALTE " FRIULANO, PINOT BIANCO E SAUVIGNON	LIVIO FELLUGA	55 €
-	PINOT BIANCO 100% PINOT BIANCO	JERMANN	30 €
-	PINOT GRIGIO 100% PINOT GRIGIO	JERMANN	30 €
-	SAUVIGNON 100% SAUVIGNON	JERMANN	30 €
-	CHARDONNAY 100% CHARDONNAY	JERMANN	30 €
-	RIBOLLA GIALLA " VINNAE " PREVALENZA RIBOLLA GIALLA, TOCAI FRIULANO E RIESLING RENANO	JERMANN	30 €

- VENEZIA GIULIA I.G.T. BIANCO
" VINTAGE TUNINA " JERMANN 60 €
SAUVIGNON, CHARDONNAY, RIBOLLA GIALLA, MALVASIA E PICOLIT

- VENEZIA GIULIA I.G.T. BIANCO
" CAPO MARTINO " JERMANN 70 €
TOCAI FRIULANO, RIBOLLA GIALLA, MALVASIA ISTRIANA E PICOLIT

VENETO

- SOAVE SAN VINCENZO ANSELMI 24 €
70% GARGANEGA – 30% CHARDONNAY E SAUVIGNON

- SOAVE D.O.C. " VINTAGE " BERTANI 27 €
100% GARGANEGA

PIEMONTE

- LANGHE ARNEIS " BRICCO CAPPELLINA " VOERZIO MARTINI 24 €
100% ARNEIS

- LANGHE D.O.C. ARNEIS BLANGÉ CERETTO 30 €
100% ARNEIS

- GAVI VILLA SPARINA 23 €
100% CORTESE DEL COMUNE DI GAVI

- GAVI DEI GAVI LA SCOLCA 40 €
100% CORTESE

- LANGHE BIANCO DOC " ROSSJ BASS " GAJA 75 €
100% CHARDONNAY

TOSCANA

- VERMENTINO TOSCANO CAMIGLIANO 12 €
BIANCO DELLE CRETE
100% VERMENTINO

- TOSCANA BIANCO I.G.T.
" VISTAMARE " CA' MARCANDA GAJA 45 €
60% VERMENTINO – 40% VIOGNER

- BOLGHERI D.O.C. ANTINORI 30 €
TENUTA GUADO AL TASSO
100% VERMENTINO

UMBRIA

- | | | | |
|---|---|----------|------|
| - | BRAMITO DEL CERVO
100% CHARDONNAY | ANTINORI | 25 € |
| - | CONTE DELLA VIPERA
80% SAUVIGNON BLANC – 20% SEMILLON | ANTINORI | 35 € |
| - | CERVARO DELLA SALA
90% CHARDONNAY – 10% GRECHETTO | ANTINORI | 65 € |

CAMPANIA

- | | | | |
|---|--|-----------------------|------|
| - | FALANGHINA DEL SANNIO D.O.C.
100% FALANGHINA | FEUDI DI SAN GREGORIO | 25 € |
| - | GRECO DI TUFO D.O.C.G.
100% GRECO | FEUDI DI SAN GREGORIO | 27 € |
| - | FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.
100% FIANO | FEUDI DI SAN GREGORIO | 27 € |

SARDEGNA

- | | | | |
|---|--|-----------|------|
| - | VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.
“ GIUNCO “
100% VERMENTINO | MESA | 22 € |
| - | VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G
“ VIGNA ‘NGENA “
100% VERMENTINO DI GALLURA | CAPICHERA | 38 € |
| - | ISOLA DEI NURAGHI I.G.T. “ VT “
100% VERMENTINO | CAPICHERA | 75 € |

SICILIA

- | | | | |
|---|---|--------------------|------|
| - | CONTESSA ENTELLINA D.O.C.
CHARDONNAY
100% CHARDONNAY | DONNAFUGATA | 22 € |
| - | ZIBIBBO SICILIA D.O.C. “ LIGHEA “
100% ZIBIBBO (MOSCATO DI ALESSANDRIA) | DONNAFUGATA | 22 € |
| - | ETNA BIANCO D.O.C.
100% CARRICANTE | COTTANERA | 28 € |
| - | BIANCO D.O.C.
“ IL SALINARO GRILLO “
100% GRILLO | CANTINE PELLEGRINO | 19 € |

-	SICILIA MENFI D.O.C. CHARDONNAY 100% CHARDONNAY	PLANETA	38 €
---	---	---------	------

MEZZE BOTTIGLIE

-	MULLER THURGAU D.O.C. " CLASSIC " 100% MULLER THURGAU	TIEFENBRUNNER	13 €
-	GEWURZTRAMINER 100% GEWURZTRAMINER	ELENA WALCH	14 €
-	SAUVIGNON DEL COLLIO D.O.C. 100% SAUVIGNON	MARCO FELLUGA	13 €
-	CHARDONNAY DEL COLLIO D.O.C. 100% CHARDONNAY	MARCO FELLUGA	13 €
-	GAVI 100% CORTESE DEL COMUNE DI GAVI	VILLA SPARINA	13 €
-	VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C. " GIUNCO " 100% VERMENTINO	MESA	14 €
-	BIANCO D.O.C. " IL SALINARO GRILLO " 100% GRILLO	PELLEGRINO	12 €
	VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA DRY " GIALL'ORO " GLERA CON PICCOLE QUANTITA DI VERDISIO E PERERA	RUGGERI	12 €
-	CUVEE PRESTIGE 75% CHARDONNAY – 10% PINOT BIANCO – 15% PINOT NERO	CA' DEL BOSCO	25 €

ROSÈ

TOSCANA

- SCALABRONE ANTINORI 25 €
BOLGHERI ROSATO D.O.C.
40% CABERNET SAUVIGNON – 30% MERLOT – 30% SYRAH

PUGLIA

- TRAMARI SAN MARZANO 18 €
ROSÈ DI PRIMITIVO SALENTO I.G.P.
100% PRIMITIVO

VINI ROSSI

TRENTINO ALTO ADIGE

- PINOT NERO SANCT VALENTIN SAN MICHELE APPIANO 45€
100% PINOT NERO
- LAGREIN SANCT VALENTIN SAN MICHELE APPIANO 40€
100% LAGREIN
- PINOT NERO “BLAUBURGUNDER” TIEFENBRUNNER 26€
100% PINOT NERO
- LAGREIN TIEFENBRUNNER 25€
100% LAGREIN

VENETO

- VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C. BERTANI 27€
85% CORVINA VERONESE – 10% MERLOT – 5% RONDINELLA
- VERONA I.G.T. “SECCO VINTAGE” BERTANI 30€
80% VARIETA’ DIVERSE CORVINA – 10% SANGIOVESE GROSSO
5% SIRAH – 5% CABERNET SAUVIGNON
- AMARONE DELLA VALPOLICELLA BERTANI 55€
VALPANTENA D.O.C.G.
80% CORVINA VERONESE – 20% RONDINELLA

-	AMARONE DELLA VALPOLICELLA CALSSICO D.O.C. 80% CORVINA VERONESE – 20% RONDINELLA	BERTANI	130€
---	--	----------------	-------------

FIULI VENEZIA GIULIA

-	COLLIO D.O.C. CABERNET FRANC 100% CABERNET FRANC	RUSSIZ SUPERIORE	35€
-	ROSSO DELLE VENEZIE I.G.T. “ BLAU & BLAU “ 95% FRANCONIA – 5% PINOT NERO	JERMANN	30€

PIEMONTE

-	BARBERA D’ALBA 100% BARBERA	VOERZIO MARTINI	25€
-	BARBERA D’ASTI D.O.C.G. “ LAVIGNONE “ 100% BARBERA	PICO MACCARIO	22€
-	BARBERA D’ASTI SUPERIORE D.O.C.G. NIZZA “ TRE ROVERI “ 100% BARBERA	PICO MACCARIO	30€
-	DOLCETTO D’ALBA 100% DOLCETTO	PIO CESARE	25€
-	GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE 100% GRIGNOLINO	PIO CESARE	25€
-	LANGHE D.O.C. NEBBIOLO 100% NEBBIOLO	PIO CESARE	30€
-	BAROLO D.O.C.G. 100% NEBBIOLO	PIO CESARE	90€
-	BAROLO 100% NEBBIOLO	VOERZIO MARTINI	40€
-	CREMES 50% DOLCETTO D’ALBA – 50% PINOT NERO	GAJA	45€

-	SITO MORESCO 85% NEBBIOLO – 10% BARBERA – 5% MERLOT	GAJA	47€
-	BAROLO “ DAGROMIS “ 100% NEBBIOLO	GAJA	80€
-	BARBARESCO D.O.C.G. 100% NEBBIOLO	PIO CESARE	90€
-	BARBARESCO 100% NEBBIOLO	GAJA	210€

TOSCANA

-	BORGONE 70-80% SANGIOVESE – 20-30% MERLOT A SECONDA DELL’ANNATA	CAMIGLIANO	12€
-	MORELLINO DI SCANSANO 85% SANGIOVESE - 15% CILIEGIOLO, COLORINO, ALICANTE, SIRAH	PODERE 414	30€
-	CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. 90% SANGIOVESE – 10% CANAILOLO	CASTELLARE DI CASTELLINA	30€
-	TOSCANA I.G.T. “ CONIALE “ 100% CABERNET SAUVIGNON	CASTELLARE DI CASTELLINA	75€
-	TOSCANA I.G.T. “ POGGIO AI MERLI “ 100% MERLOT	CASTELLARE DI CASTELLINA	90€
-	TOSCANA I.G.T. “ I SODI DI S. NICCOLO’ “ 85% SANGIOVESE – 15% MALVASIA NERA	CASTELLARE DI CASTELLINA	100€
-	ROSSO DI MONTALCINO “ PIAN DELLE VIGNE “ 100% SANGIOVESE	ANTINORI	26€
-	TOSCANA I.G.T. “ VILLA ANTINORI “ SANGIOVESE – CABERNET SAUVIGNON – MERLOT E SYRAH	ANTINORI	28€
-	CHIANTI CLASSICO “ PEPPOLI “ 90% SANGIOVESE – 10% SYRAH E MERLOT	ANTINORI	28€
-	BOLGHERI D.O.C. “ IL BRUCIATO “ TENUTA GUADO AL TASSO 50% CABERNET SAUVIGNON – 30% MERLOT -20% SYRAH	ANTINORI	35€

-	BRUNELLO DI MONTALCINO " PIAN DELLE VIGNE " 100% SANGIOVESE	ANTINORI	70€
-	BOLGHERI D.O.C. SUPERIORE GUADO AL TASSO 62% CABERNET SAUVIGNON – 18% MERLOT – 18% CABERNET FRANC – 2% PETIT VERDOT	ANTINORI	130€
-	TIGNANELLO 80% SANGIOVESE – 15% CABERNET SAUVIGNON – 5% CABERNET FRANC	ANTINORI	90€
-	SOLAIA 2012 75% CABERNET SAUVIGNON – 20% SANGIOVESE – 5% CABERNET FRANC	ANTINORI	350€
-	SASSICAIA 2013 85% CABERNET SAUVIGNON – 15% CABERNET FRANC	TENUTA SAN GUIDO	350€
-	PROMIS " CA' MARCANDA " 55% MERLOT – 35% SYRAH – 10% SANGIOVESE	GAJA	40€
-	MAGARI " CA' MARCANDA " 50% MERLOT – 25% CABERNET SAUVIGNON – 25% CABERNET FRANC	GAJA	55€
-	BRUNELLO DI MONTALCINO 100% SANGIOVESE	GAJA	70€
-	TOSCANA ROSSO I.G.T. " LE VOLTE DELL'ORNELLAIA " 67% MERLOT – 20% CABERNET SAUVIGNON – 13% SANGIOVESE	TENUTA ORNELLAIA	30€
-	BOLGHERI ROSSO D.O.C. " LE SERRE NUOVE DI ORNELLAIA " 36% CABERNET SAUVIGNON – 32% MERLOT – 20% CABERNET FRANC – 12% PETIT VERDOT	TENUTA ORNELLAIA	55€
-	BOLGHERI SUPERIORE D.O.C. " ORNELLAIA " 51% CABERNET SAUVIGNON – 27% MERLOT – 18% CABERNET FRANC – 4% PETIT VERDOT	TENUTA ORNELLAIA	240€

LAZIO

-	MONTIANO " ROSSO LAZIO I.G.P. " 100% MERLOT	COTARELLA	45€
---	---	------------------	------------

UMBRIA

-	RC2 SAGRANTINO DI MONTEFALCO D.O.C.G. 100% SAGRANTINO	COTARELLA	50€
---	---	------------------	------------

CAMPANIA

- | | | | |
|---|---|-----------|-----|
| - | TAURASI D.O.C.G.
100% AGLIANICO | TERREDORA | 40€ |
|---|---|-----------|-----|

SICILIA

- | | | | |
|---|--|-------------|-----|
| - | ETNA D.O.C. ROSSO
100% NERELLO MASCALESE | COTTANERA | 30€ |
| - | CAMELOT
50% CABERNET SAUVIGNON – 50% MERLOT | FIRRIATO | 40€ |
| - | NERO D'AVOLA " PLUMBAGO "
100% NERO D'AVOLA | PLANETA | 22€ |
| - | TANCREDI
CABERNET SAUVIGNON – NERO D'AVOLA – SYRAH | DONNAFUGATA | 35€ |

MEZZE BOTTIGLIE

- | | | | |
|---|---|--------------------------|-----|
| - | CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.
90% SANGIOVETO – 10% CANAILOLO | CASTELLARE DI CASTELLINA | 13€ |
| - | PINOT NERO
100% PINOT NERO | SAN MICHELE APPIANO | 13€ |
| - | ROSSO DELLE VENEZIE I.G.T.
" BLAU&BLAU "
95% FRANCONIA – 5% PINOT NERO | JERMANN | 13€ |
| - | BOLGHERI D.O.C. " IL BRUCIATO "
TENUTA GUADO AL TASSO
50% CABERNET SAUVIGNON – 30% MERLOT -20% SYRAH | ANTINORI | 19€ |
| - | VALPOLICELLA D.O.C.
80% CORVINA – 20% RONDINELLA | BERTANI | 13€ |

VINI DA DESSERT

PIEMONTE

- **MOSCATO D'ASTI** **VOERZIO MARTINI**
100% MOSCATO
- BOTTIGLIA 75 cl 25 €
- CALICE 5 €

TOSCANA

- **VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO D.O.C.**
TENUTE MARCHESE ANTINORI
PREVALENTEMENTE TREBBIANO CON UNA PICCOLA PERCENTUALE DI MALVASIA.
GRADAZIONE ALCOLICA: 15%
- BOTTIGLIA 50 cl 40 €
- CALICE 8 €
- **UMBRIA BIANCO I.G.T** **ANTINORI**
MUFFATO DELLA SALA
60% SAUVIGNON BLANC, GRECHETTO,
GEWURZTRAMINER E RIESLING 40%
- BOTTIGLIA 50 cl 45 €
- CALICE 8 €

SICILIA

- **PASSITO DI PANTELLERIA D.O.C.** **DONNAFUGATA**
" BEN RYÉ "
100% ZIBIBBO " MOSCATO DI ALESSANDRIA "
GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5%
- BOTTIGLIA 75 cl 65 €
- CALICE 8 €
- **NES " VINO NATURALMENTE** **CANTINE PELLEGRINO**
DOLCE D.O.C. PANTELLERIA "
100% ZIBIBBO COLTIVATO AD ALBERELLO PANTESCO " PATRIMONIO UNESCO "
- BOTTIGLIA 50 cl 35 €
- CALICE 5cl 8 €