





"Per effettuare al meglio il servizio del vino a calice,  
abbiamo installato una apparecchiatura ad azoto alimentare controllato che permette di  
proteggere il medesimo da eventuali modifiche organolettiche.

(tipo ossidazioni o riduzioni)

per il tempo che intercorre dall'apertura della bottiglia all'esaurimento della stessa"

## Bollicine

<b>Prosecco Asolo D.O.C.G.</b> 100% Glera Vol. 11,5% (Veneto)	<b>Tenuta Costeselle</b>	5,00
---	--------------------------	------

## Vini Rossi

<b>Lambrusco Foglia Frastragliata I.G.T. '22</b> 100% Lambrusco Vol 12,5% (Trentino Alto Adige)	<b>Vallarom</b>	7,00
---	-----------------	------

<b>Modri Triple "A" '20</b> 100% Pinot Noir Vol. 13% (Slovenia)	<b>Movia</b>	11,00
---	--------------	-------

## Vini Bianchi

<b>Lugana D.O.C. '23</b> 100% Turbiana Vol. 13% (Veneto)	<b>A. Armani</b>	6,50
--	------------------	------

<b>Muscatedda I.G.T. '23</b> 100% Moscato di Noto Vol. 13,5% (Sicilia)	<b>Marabino</b>	7,50
--	-----------------	------

## Vini Della Casa

<b>Rosso</b> <b>Lacrima Nera</b> (Calabria)	<b>Carlomagno</b>	€ 5,50/ € 7,00/ € 15,00
---	-------------------	-------------------------

<b>Rosato</b> <b>Montepulciano '23</b> (Abruzzo)	<b>Az. Agr. Buzzarone</b>	€ 5,50/ € 7,00/ € 15,00
--	---------------------------	-------------------------

<b>Bianco Fermo</b> <b>Monte Comon I.G.T '20</b> 100% Garganega (Veneto)	<b>V. Vignato</b>	€ 5,50/ € 7,00/ € 15,00
--	-------------------	-------------------------

<b>Bianco Mosso</b> 100%Ortrugo D.O.C. '21 (Emilia Romagna)	<b>Soc. Agr. Ferraia</b>	€ 5,50/ € 8,50/ € 16,00
---	--------------------------	-------------------------

**Offriamo la possibilità ai Nostri Clienti  
di Poter Potare con sé la Bottiglia di Vino Ordinata e non Terminata**



WINE BY THE GLASS

To best perform the service of wine by glass,  
we installed a food iatrogenic controlled equipment that allows to protect the same from  
any organoleptic changes  
(type oxidation or reduction)  
for the time from opening the bottle to exhaustion.

### Sparkling

<b>Prosecco Asolo D.O.C.G.</b> 100% Glera Vol. 11,5% (Veneto)	<b>Tenuta Costeselle</b>	5,00
---	--------------------------	------

### Red Wine

<b>Lambrusco Foglia Frastragliata I.G.T. '22</b> Vallarom 100% Lambrusco Vol 12,5% (Trentino Alto Adige)		7,00
--	--	------

<b>Modri Triple "A" '21</b> 100% Pinot Noir Vol. 13% (Slovenia)	<b>Movia</b>	11,00
---	--------------	-------

### White Wine

<b>Lugana D.O.C. '23</b> 100% Turbiana Vol. 13% (Veneto)	<b>A. Armani</b>	6,50
--	------------------	------

<b>Muscatedda I.G.T. '23</b> 100% Moscato di Noto Vol. 13,5% (Sicilia)	<b>Marabino</b>	7,50
--	-----------------	------

### Home Wine

<b>Red Wine</b> <b>Lacrima Nera</b> (Calabria)	<b>Carlomagno</b>	€ 5,50/ € 7,00/ € 15,00
--	-------------------	-------------------------

<b>Rosè Wine</b> <b>Montepulciano '23</b> (Abruzzo)	<b>Az. Agr. Buzzarone</b>	€ 5,50/ € 7,00/ € 15,00
---	---------------------------	-------------------------

<b>Dry White Wine</b> <b>Monte Comon I.G.T '20</b> 100% Garganega (Veneto)	<b>V. Vignato</b>	€ 5,50/ € 7,00/ € 15,00
--	-------------------	-------------------------

<b>Sparkling White Wine</b> <b>Ortrugo D.O.C. '21</b> (Emilia Romagna)	<b>Soc. Agr. Ferraia</b>	€ 5,50/ € 8,50/ € 16,00
--	--------------------------	-------------------------

CHAMPAGNE E METODO CLASSICO



<b>Origine Brut Nature</b> 100% Pinot Noir Vol. 12% Valleè de la Marne	<b>J. Charpentier</b>	75,00
<b>Extra Brut Grand Cru '19</b> 100% Chardonnay Vol.12,5% Cote des Blancs	<b>Lancelot-Pienne</b>	90,00
<b>Extra Brut Grand Cru '17</b> 100% Chardonnay Vol. 12,5% Grand Cru di Chouilly	<b>Vazart-Coquart</b>	125,00
<b>Extra Brut Blanc de Blancs Gran Cru'24</b> 100% Chardonnay Vol. 13% Grand Cru di Chouilly	<b>Vazart-Coquart</b>	125,00
<b>Durello 36 mesi</b> 100% Garganega. Vol. 12% (Veneto)	<b>G. Tessari</b>	30,00
<b>Franciacorta Brut</b> 100% Chardonnay Vol. 12% (Lombardia)	<b>Az. Agr. Solouva</b>	35,00
<b>RN '18 Brut I.G.P.</b> 100% Bombino Bianco Vol. 12,5% (Puglia)	<b>D' Arapri</b>	45,00
<b>3B Blanc de Blanc Extra Brut</b> Bical, Maria Gomes, Sercial Vol. 11% (Portogallo)	<b>F. Pato</b>	34,00
<b>3B Rosé Brut Nature</b> Baga, Bical Vol. 11,5% (Portogallo)	<b>F. Pato</b>	28,00
<b>Parusso Extra Brut '18</b> 100% Nebbiolo Vol. 12,5% (Piemonte)	<b>Parusso</b>	55,00
<b>1,5L Magnum Parusso</b>	<b>Parusso</b>	110,00
<b>Pjenusac Triple "A" Brut Nature '19</b> Chard., Malv. Istriana, Negra Tenera Vol.12,5% (Croazia)	<b>G. Clai</b>	58,00
<b>Aversa D.O.P. Extra Brut Mill.</b> 100% Asprinio Vol. 12% (Campania)	<b>I Borboni</b>	50,00
<b>Q Brut Nature</b> 100% Vermentino Vol. 12,5% (Sardegna)	<b>Quartomoro</b>	33,00
<b>Smila Extra Brut</b> Pinot N., cortese, R. Italico Vol. 13% (Lombardia)	<b>S. Milanesi</b>	40,00
<b>Vesna Zero Dosage</b> 100% Pinot Nero Vol. 12,5% (Lombardia)	<b>S. Milanesi</b>	40,00

<b>El Corregidor Brut Nature '19</b> 100% Polomino Vol. 12% (Spagna)	<b>L. Pérez</b>	50,00
<b>Crna '15</b> 100% Refosco Vol. 11,5% (Rosso Slovenia)	<b>Cotar</b>	36,00
<b>Vent Extra Brut D.O.C. '19 Mill.</b> 100% Chardonnay Vol. 12,5% (Trentino Alto Adige)	<b>Az. Toblino</b>	33,00
<b>Pensiero '18 Brut Pas Operè</b> 100% Chardonnay Vol. 12,5% (Lombardia)	<b>Cà Del Vent</b>	60,00
<b>Cremant du Jura Zero dosage '22</b> 100% Chardonnay Vol. 13% (Francia)	<b>Champ Divin</b>	36,00
<b>Assemblage Extra Brut</b> 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay Vol. 12,5% (Francia)	<b>Costance &amp; Valentin</b>	36,00

<b>Le Rosè Senza Alcol 750 ml.</b> (Francia)	<b>French bloom</b>	40,00
---	---------------------	-------



<b>Moscato D' Asti I.G.P.</b> Vol. 5,5% (Piemonte)	<b>Macario</b>	18,00
<b>Durello Extra Dry</b> Garganega, Durella Vol. 12% (Veneto)	<b>G. Tessari</b>	20,00
<b>Moscattello Dolce Triple "A" I.G.P. '19</b> 100% Moscatello Selvatico Rosato Vol. 12% (Puglia)	<b>L' Archetipo</b>	28,00
<b>Prosecco Asolo Sup. D.O.C.G.</b> 100% Glera Vol. 11,5% (Veneto)	<b>Tenuta Costeselle</b>	20,00

METODO ANCESTRALE E RIFERMENTATI



<b>Susumante Triple "A" I.G.P. '23</b> 100% Susumaniello Vol. 12% (Puglia)	<b>L' Archetipo</b>	28,00
<b>Wai I.G.T. '22</b> Pinot Nero, Riesling Italico Vol. 12% (Lombardia)	<b>Tenuta Belvedere</b>	25,00
<b>Zuzù I.G.T. '22</b> Treb. Spagna, Treb. Modenese Vol. 13% (Emilia Romagna)	<b>Franchina e Giarone</b>	29,00
<b>Cococciola I.G.T.</b> Vol. 12% (Abruzzo)	<b>Az. Agr. Buzzarone</b>	23,00
<b>Rivolta I.G.P. '22</b> 100% Asprino vol. 11,5% (Campagna)	<b>I Borboni</b>	28,00
<b>Aquarello Triple "A"</b> 100% Sangiovese Vol. 7,5% (Rosso Toscana)	<b>C. Altadonna</b>	20,00
<b>Puro Bianco '15</b> Chardonnay, Ribolla Vol. 12,5% (Slovenia)	<b>Movia</b>	50,00
<b>Despina I.G.P. '22</b> 100% Malvasia Emilia Vol. 11,5% (emilia Romagna)	<b>Quarticello</b>	25,00
<b>Frusinate I.G.T. '22</b> 100% Passerina Vol. 11% (Lazio)	<b>Berucci</b>	30,00
<b>Campedello '22</b> Malv. Candia, Trebbiano, Ortrugo, Sauvignon Vol. 12% (Emilia Romagna)	<b>Croci</b>	25,00
<b>Fondo Punto Zero '22</b> Pignoletto, Treb. Moscato Bianco Vol. 12% (Emilia Romagna)	<b>La Piana</b>	21,00
<b>H Rosato Triple "A" '17</b> 100% Sangiovese Vol. 11,5% (Veneto)	<b>Castello di Lispida</b>	36,00
<b>Granium D.O.C. '23</b> Olivetta, Piediroso Vol. 11,5% (Rosso Campania)	<b>Bosco de' Medici</b>	24,00



VINI ROSSI ITALIANI

Valle d' Aosta

<b>Fumin D.O.P. '22</b> Vol. 13,5%	<b>Ottin</b>	38,00
---------------------------------------	--------------	-------

Piemonte

<b>Barolo Mariondino D.O.C.G. '19</b> 100% Nebbiolo Vol. 14,5%	<b>Parusso</b>	90,00
<b>Barolo Perarmando D.O.C.G. '19</b> 100% Nebbiolo Vol. 14,5%	<b>Parusso</b>	80,00
<b>Barbaresco "Giacone" D.O.C.G. '21</b> 100% Nebbiolo Vol. 14%	<b>Cascina Alberta</b>	50,00
<b>Barbera d' Alba D.O.C. '23</b> Vol. 13%	<b>Le More Bianche</b>	30,00
<b>Barolo Serralunga d' Alba D.O.C.G. '20</b> 100% Nebbiolo Vol. 13,5%	<b>F. Principiano</b>	60,00
<b>Dogliani D.O.C.G. '22</b> 100% Dolcetto Vol. 13%	<b>Altare</b>	28,00

Lombardia

<b>Alpi Retiche I.G.T. '22</b> 100% Nebbiolo Vol. 13%	<b>Barbacàn</b>	32,00
<b>Caccialupo Triple "A" D.O.P '19</b> Croatina, Barbera, Ughetta, Uva Rara Vol. 13,5%	<b>Tenuta Fornace</b>	30,00

Trentino Alto Adige

<b>Lambrusco Foglia Frastagliata I.G.T. '22</b> Vol. 12,5%	<b>Vallarom</b>	28,00
<b>Lagrein D.O.C. '22</b> Vol. 13%	<b>Brunnenhof</b>	30,00

Friuli Venezia Giulia

<b>Schioppettino Colli Friulani D.O.C. '20</b> Vol. 13,5%	<b>Ronco Severo</b>	48,00
<b>Basileus D.O.C. '22</b> 100% Refosco dal Peduncolo	<b>Tarlao</b>	24,00

Veneto

<b>Amarone Valpolicella D.O.C.G. '13</b> Corvina, Rondinella e Oseleta Vol. 15,5%	<b>Monte Dall' Ora</b>	99,00
<b>Valpolicella Classico Superiore D.O.C. '21</b> 50% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella	<b>Monte Dall' Ora</b>	33,00
<b>Sarco I.G.T. '21</b> 100% Gropello Vol. 13,5%	<b>La Costa</b>	24,00
<b>Masot D.O.C. '18</b> 100% Merlot Vol. 13,5%	<b>La Costa</b>	28,00

## Liguria

<b>Tonos '18</b> Sang., Cab. Sauv., Cilieg., Dolc., Moscato N., Canaiolo Vol. 13%	<b>Prima Terra</b>	50,00
---	--------------------	-------

## Emilia Romagna

<b>Macchiona I.G.T. '16</b> Bonarda e Barbera Vol. 13,5%	<b>La Stoppa</b>	35,00
<b>Lambrusco Discorde Triple "A" I.G.T. '22</b> Lamb. Sorbara, Lamb. Grasparossa, Lamb. Salamino Vol. 12,5%	<b>Perseveranza</b>	29,00

## Toscana

<b>Chianti Classico I.G.T. '22</b> 100% Sangiovese Vol. 14,5%	<b>G. Buondonno</b>	30,00
<b>Chianti Classico Fiasco 1,5L. '20</b> 100% Sangiovese. Vol. 14%	<b>G. Buondonno</b>	50,00
<b>Brunello di Montalcino Triple "A" D.O.C.G '19</b> Sangiovese Grosso Vol. 14%	<b>Podere Le Ripi</b>	60,00
<b>Syrah D.O.C. '21</b> Vol. 14%	<b>S. Amerighi</b>	50,00

## Molise

<b>Settevigne D.O.P. '16</b> 100% Tintilia Vol. 14%	<b>C. Cipressi</b>	30,00
--	--------------------	-------

## Abruzzo

<b>Montepulciano d' Abruzzo Ris. '19</b> Vol. 14%	<b>Praesidium</b>	40,00
<b>Magnum Ruggito Ris. '19 D.O.C.</b> 100% Montepulciano Vol. 14,5%	<b>Buzzarone</b>	60,00
<b>Ruggito D.O.C. '22</b> 100% Montepulciano Vol. 15%	<b>Buzzarone</b>	23,00
<b>Montepulciano d' Abruzzo D.O.C.G. '21</b> Vol. 13,5%	<b>E. Pepe</b>	70,00

## Lazio

<b>L' Onda Triple "A" D.O.C.G. '21</b> 100% Cesanese di Affile Vol. 14,5%	<b>A. Agr. Berucci</b>	40,00
<b>Il Fresco D.O.C. '22</b> 100% Cesanese di Olevano Romano Vol. 13,5%	<b>M. Antonelli</b>	24,00

## Puglia

<b>Cacc'e Mmitte D.O.C. '19</b> Montep., Sang., Bomb. B., Uva di Troia Vol. 13%	<b>P. Petrelli</b>	34,00
<b>Le More Salice Salentino D.O.P. '21</b> Negroamaro ed Altri Vitigni Vol. 13,5%	<b>Feudi Salentini</b>	22,00
<b>Primitivo Triple "A" I.G.P. '21</b> Vol. 13,5%	<b>L' Archetipo</b>	30,00
<b>Niuru Maru Triple "A" I.G.P. '22</b> 100% Negroamaro Vol. 13,5%	<b>L' Archetipo</b>	29,00
<b>Mammamè D.O.C. '20</b> 100% Primitivo Vol. 15%	<b>P. Mastronardi</b>	30,00



## Campania

<b>Satyricon D.O.C. '21</b> 100% Aglianico Vol. 14%	<b>L. Tecce</b>	54,00
<b>Mille I.G.T.'21</b> Aglianico, Piediroso Vol. 12,5%	<b>I Cacciagalli</b>	27,00
<b>Sphaeranera Triple "A" I.G.T.'21</b> 100% Pallagrello Nero Vol.12,5%	<b>I Cacciagalli</b>	35,00
<b>Melogna I.G.T. '19</b> Piedir., Tintore, Moscio, Olivella Vol. 11,5%	<b>Monte di Grazia</b>	28,00
<b>Irpinia Aglianico D.O.C. '21</b> 100% Aglianico Vol. 14%	<b>B. Ferrara</b>	28,00
<b>Taurasi D.O.C.G. '19</b> 100% Aglianico Vol. 14%	<b>B. Ferrara</b>	48,00

## Calabria

<b>Aris Cirò Ris. D.O.C. '21</b> 100% Gaglioppo Vol. 14,5%	<b>S. Arcuri</b>	30,00
<b>Più Vite Ris. D.O.C. '18</b> 100% Gaglioppo Vol. 14,5%	<b>S.Arcuri</b>	44,00
<b>Brenda I.G.P. '23</b> 100% Uve Autoctone Vol. 12,5%	<b>Carlomagno</b>	19,00

## Basilicata

<b>Antelio I.G.P.'18</b> 100% Aglianico Vol. 13%	<b>Az. Agr. Camerlengo</b>	28,00
<b>Camerlengo I.G.P.'19</b> 100% Aglianico Vol. 14%	<b>Az. Agr. Camerlengo</b>	35,00

## Sicilia

<b>VinoII '18</b> Corinto, Nerello Vol. 11,5%	<b>Ancestrale SRL</b>	35,00
<b>Plus I.G.P. '19</b> 100% Syrah Vol. 13,5%	<b>A. Viola</b>	35,00
<b>Vigne Vecchie Triple "A" I.G.T. '15</b> 100% Nerello Mascalese Vol. 14,5%	<b>Az. Calabretta</b>	35,00
<b>Aetneus Etna Rosso D.O.C. '19</b> Ner.Masc., Ner.Cappuccio, Alicante Vol. 14%	<b>I Custodi</b>	44,00
<b>Pistus Etna Rosso D.O.C.'22</b> 80%Nerello Mascalese, 20%Nerello Cappuccio Vol.13%	<b>I Custodi</b>	30,00
<b>Versante Nord I.G.T. '21</b> 100% Nerello Mascalese Vol. 14%	<b>E. Torres Acosta</b>	32,00
<b>DBE Etna Rosso D.O.C. '22</b> 100% Nerello Mascalese Vol. 14,5%	<b>Tenuta Solisciaro</b>	45,00
<b>Rosso di Contrada I.G.T.'20</b> 100% Nero d' Avola Vol. 13%	<b>Marabino</b>	26,00

## Sardegna

<b>CRG '22 Memorie di Vite</b> 100% Carignano Vol. 14%	<b>Quartomoro</b>	28,00
<b>Mandrolisai Rosso D.O.C. '21</b> Monica, Cann., Mirist Vol. 14%	<b>I Garagisti di Sorgono</b>	28,00
<b>Zimò I.G.T. '22</b> 100% Cannonau Vol. 14%	<b>M. Canneddu</b>	32,00



# VINI ROSSI STRANIERI

## Francia

<b>Givry 1er Cru '16</b> 100% Pinot Noir Vol. 13%	<b>Domain Mouton</b>	70,00
<b>Marsannay '16</b> 100% Pinot Noir Vol. 13,5%	<b>Olivier Guyot</b>	85,00
<b>Brézème '22</b> 100% Syrah Vol. 12,5%	<b>E. Texier</b>	44,00
<b>Infusion '21</b> Cab.Franc, Gamay-Groslot, Chenin Vol. 13%	<b>Terra Vita Vinum</b>	34,00

## Slovenia

<b>Terrano Triple "A" '18</b> 100% Terrano Vol. 11,5%	<b>Cotar</b>	32,00
<b>Modri Triple "A" '21</b> 100% Pinot NOir Vol. 13%	<b>Movia</b>	48,00

## Slovacchia

<b>Empress '18</b> 100% Frankovka Vol. 13%	<b>C. Pivnica</b>	35,00
---	-------------------	-------

## Georgia

<b>Saperavi Limited '17</b> Vol. 14%	<b>Tchotiashvili</b>	80,00
---	----------------------	-------

## Grecia

<b>Pinot Noir'</b> Vol. 14%	<b>Alpha Estate Ecosystem</b>	44,00
--------------------------------	-------------------------------	-------

## Spagna

<b>Carmen Triple "A" '20</b> 100% Cabernet Franc Vol. 13%	<b>Escoda J.R.</b>	68,00
<b>Navaherreros '22</b> 100% Garnacha Tinta Vol. 14%	<b>Bernabeleva</b>	32,00

## Cile

<b>Pisador Triple "A" '20</b> 100% Pais Vol. 15%	<b>La Mision</b>	45,00
<b>Sirios '21</b> Cab.Sauv., Cab.Franc, Carmenere Vol. 12,7%	<b>Clos Santa Ana</b>	40,00

## Oregon

<b>Estate '21</b> 100% Pinot Noir Vol. 12,2%	<b>J. Vineyards</b>	60,00
---	---------------------	-------

## California

<b>Post Flirtation'22</b> Zinfandel, Carignano Vol. 12,5%	<b>M. Stoumen</b>	52,00
--	-------------------	-------



VINI BIANCHI ITALIANI

Liguria

<b>Giada I.G.T. '22</b> 100% Vermentino Vol. 13%	<b>Az. La Casetta</b>	25,00
<b>Incanto I.G.T. '23</b> 100% Pigato Vol. 14%	<b>Az. La Casetta</b>	25,00

Piemonte

<b>Ironia D.O.C.G.' 23</b> 100% Arneis Vol. 13%	<b>Le More Bianche</b>	35,00
<b>1,5L.Fiurin '22</b> 100% Cortese Vol. 12%	<b>Valli Unite</b>	35,00

Trentino Alto Adige

<b>Aromatta '21</b> 100% Piwi Vol. 12 %	<b>Villa Persani</b>	28,00
<b>Chardonnay I.G.T. '20</b> 100% Chardonnay Vol. 13%	<b>Vallarom</b>	30,00
<b>Gewurztraminer D.O.C. '23</b> Vol. 14%	<b>Pelz</b>	27,00
<b>Performance I.G.T. '20</b> 100% Pinot Grigio Vol. 13 %	<b>Villa Persiani</b>	28,00

Lombardia

<b>Gocce di Luce Triple "A" D.O.P. '17</b> 100% Timorasso Vol. 13%	<b>Tenuta Fornace</b>	32,00
<b>Lugana della Lupa D.O.C.'23</b> 100% Trebbiano di Lugana Vol. 13%	<b>Cà Lojera</b>	24,00

Friuli Venezia Giulia

<b>Friulano Colli Orientali D.O.C. '21</b> Vol. 15%	<b>Ronco Severo</b>	40,00
<b>Sauvignon Colli Orientali D.O.C. '23</b> Vol. 13%	<b>Grillo Iole</b>	24,00

Veneto

<b>Lugana D.O.C. '23</b> 100% Turbiana Vol. 13%	<b>A. Armani</b>	24,00
<b>Sassaia I.G.T.'23</b> 100% Garganega Vol. 11,5%	<b>A. Maule</b>	30,00

Emilia Romagna

<b>Agno I.G.T '19</b> Malvasia, Ortrugo, Trebbiano Vol. 13,5%	<b>La Stoppa</b>	40,00
--	------------------	-------

Marche

<b>Kypra Castelli di Jesi Classico Superiore '22</b> 100% Verdicchio. Vol. 13%	<b>Ca' Liptra</b>	25,00
<b>Il Grottesco Triple "A" I.G.T. '20</b> 100% Verdicchio Vol. 12%	<b>Di Giulia</b>	30,00

Umbria

<b>Sperella D.O.C. '22</b> 100% Trebbiano Spoletino Vol. 12,5%	<b>Ten. Bellafonte</b>	25,00
<b>Colle Murello I.G.T. '22</b> 100% Trebbiano Spoletino Vol. 12,5%	<b>L. Bussoletti</b>	28,00

	Molise		
<i>Le Scoste D.O.P. '23</i> 100% Trebbiano Vol. 14%		<i>C. Cipressi</i>	30,00
	Toscana		
<i>Casamatta I.G.T. '23</i> 60%Ansonica 30%Vermentino 10%Ttrebbiano Vol.13,5%		<i>Bibi Graetz</i>	32,00
	Abruzzo		
<i>Trebbiano d' Abruzzo D.O.C. '18</i> Vol. 12%		<i>E. Pepe</i>	48,00
<i>Trebbiano d' Abruzzo Superiore '23</i> Vol. 12%		<i>Soc. Agr. Bossanova</i>	33,00
<i>Ruggito D.O.C.'23</i> 100% Pecorino Vol. 12,5%		<i>Buzzarone</i>	20,00
	Lazio		
<i>Pandataria '23</i> Falanghina,Fiano,Greco Vol. 13,5%		<i>Az. Agr. Candidaterra</i>	35,00
	Campania		
<i>Zagreo Triple "A" I.G.T. '20</i> 100% Fiano Vol. 12,5%		<i>I Cacciagalli</i>	35,00
<i>Aorivola I.G.T. '21</i> 100% Falanghina Vol. 12,5%		<i>I Cacciagalli</i>	28,00
<i>Greco di Tufo D.O.C.G. '22</i> Vol. 13%		<i>B. Ferrara</i>	29,00
<i>Biancolella Ischia D.O.C. '22</i> Vol. 13%		<i>Cenatiempo</i>	30,00
<i>Fiano di Avellino D.O.C.G. '22</i> Vol. 14%		<i>G. Marsella</i>	35,00
<i>Lavaflava D.O.C. '23</i> Malvasia,Trebbiano Vol. 13%		<i>Bosco de' Medici</i>	25,00
	Basilicata		
<i>Accamilla I.G.P.'22</i> 60%Malv.di Rapolla,20%Cinguli,20%Santa Sofia Vol.11%		<i>Az. Agr. Camerlengo</i>	30,00
<i>Ianghe I.G.P.' 22</i> 85%Malv.del Vulture,15%Moscato di Rapolla Vol. 12,5%		<i>Arteteke</i>	28,00
	Puglia		
<i>Carsia '21</i> Trebbiano, Minutolo Vol. 11%		<i>C. Guttarolo</i>	30,00
<i>Tratturello I.G.T. '22</i> Moscato Bianco Vol. 11%		<i>Agr. Morasinsi</i>	28,00

## Sicilia

**Vurgo I.G.P. '21**  
Catarratto, Grillo Vol. 11,5%  
**Muscatedda I.G.T. '23**  
100% Moscato di Noto Vol. 13,5%  
**Don Pippinu I.G.T. '19**  
100% Carricante Vol. 12%  
**Etna Bianco Triple "A" D.O.C. '22**  
100% Carricante Vol. 12%  
**G 23 I.G.P. '23**  
100% Grillo Vol. 13%  
**Versante Nord I.G.T. '22**  
100% Uve Autoctone Vol. 12,5%  
**Strallo I.G.T. '22**  
100% Vermentino Vol. 12%  
**Etna Bianco Ante D.O.C. '19**  
Carricante, Grecanico, Minnena Vol. 12%  
**Anfora I.G.P. '20**  
Blend di Varietà Autoctone Vol. 12,5%  
**Grillo D.O.C. '23**  
Vol. 12,5%

**Viteadovest** 35,00  
**Marabino** 28,00  
**Az. agr. Scirto** 50,00  
**Soc. Agr. SRC** 38,00  
**Az. Agr. Bioviola** 28,00  
**E. Torres** 36,00  
**Az. La Vela** 32,00  
**ICustodi delle Vigne  
dell' Etna** 42,00  
**Porta del Vento** 45,00  
**Porta del Vento** 28,00

## Sardegna

**Un Anno Dopo D.O.C. '21**  
100% Vermentino Vol. 13%

**Orriu** 24,00



VINI BIANCHI ESTERI  
Francia

<b>Les Promenards Vouvray '21</b> 100% Chenin Blanc Vol. 11%	<b>M. Cosme</b>	40,00
<b>Ligère '20</b> 100% Cheverny Vol. 12,5%	<b>Domaine de Montcy</b>	35,00
<b>Riesling Patergarten '21</b> Vol. 12,5%	<b>P. Blanck</b>	46,00
<b>Zellberg '21</b> 100% Riesling Vol. 13%	<b>J. Meyer</b>	40,00
<b>Schlossberg Grand Cru Triple "A" '15</b> 100% Riesling Vol. 15%	<b>Domaine C. Binner</b>	55,00
<b>Terre de 3 '22</b> 100% Chenin Blanc Vol. 13,5%	<b>Tera Vita Vinum</b>	35,00
<b>Les Vieux Clos '22</b> 100% Chenin Blanc Vol. 14%	<b>Famille Joly</b>	72,00
<b>Si Rose Alsace 2018/19/20/21 Triple "A"</b> P.Grigio, Gewurztraminer Vol. 14,5%	<b>C. Binner</b>	48,00
<b>VINO MACERATO</b>		
<b>Jurassique Arbois Pupillin '22</b> 100% Chardonnay Vol.13%	<b>D. de la Renardière</b>	50,00
<b>Les Terrasses Arbois Pupillin '21</b> 100% Savagnin Vol. 13%	<b>D. de la Renardière</b>	54,00
	<b>Slovenia</b>	
<b>Malvasia Istriana '18</b> Vol. 12%	<b>Cotar</b>	36,00
<b>Vino Macerato</b>		
<b>Brda Gredic '21</b> 100% Friulano Vol. 14%	<b>Movia</b>	28,00
<b>Rebula '21</b> Vol. 13,5%	<b>Movia</b>	34,00
<b>Sauvignon '21</b> Vol. 13%	<b>Movia</b>	33,00
<b>Malvazija Maceracija '19</b> Vol. 13,5%	<b>Vina Zaro</b>	35,00
<b>Ribolla Gialla '22</b> Vol. 13%	<b>Marjan Simcic</b>	30,00
<b>Pinot Grigio '22</b> Vol. 13%	<b>Marjan Simcic</b>	30,00
<b>Vitovska '21</b> Vol. 13,5%	<b>Pietra</b>	35,00
	<b>Slovacchia</b>	
<b>Princess '21</b> 100% Feteasca Regala Vol. 11,5%	<b>C. Pivnica</b>	30,00
<b>Queen Mom '21</b> Sadowie, Feteasca Alba Vol. 13%	<b>C. Pivnica</b>	45,00

## Spagna

<b>1,5L. Albamar "Rias Baixas" '21</b> Vol. 12,5%	<b>B. Albamar</b>	60,00
<b>Navaherreros '23</b> Albillo, Macabeo Vol. 13%	<b>Bernabeleva</b>	30,00

## Austria

<b>Gruner Veltliner '21</b> Vol. 13,5%	<b>R. Fidesser</b>	26,00
<b>Orbis '21</b> Roter Veltl., Chard., Gruner Veltl. Vol. 11,5%	<b>R. Fidesser</b>	32,00

## Germania

<b>N 6 "Senior" '21</b> 100% Riesling. Vol. 11%	<b>P. Lauer</b>	33,00
<b>Riesling '21</b> Vol. 12%	<b>C. Barth</b>	32,00
<b>Zwei Zimmer, Kuche '21</b> Pinot Bianco, Sauvignon Blanc Vol.11%	<b>C. Barth</b>	28,00

## Nuova Zelanda

<b>Sauvignon Blanc '22</b> Vol. 13%	<b>Seresin</b>	40,00
<b>Black Birch '20</b> 100% Pinot Gris Vol. 13%	<b>C. Estate</b>	30,00

## Sud Africa

<b>Anima '18</b> 100% Chenin Blanc Vol. 13,5%	<b>Avondale</b>	45,00
--	-----------------	-------

## California

<b>Honeymoon '20</b> Colombard, Chard., Chenin B. Vol. 12,5%	<b>M. Stoumen</b>	58,00
---	-------------------	-------



<b>Il Marinetto I.G.P. '22</b> 100% Gaglioppo Vol. 13,5% (Calabria)	<b>S. Arcuri</b>	28,00
<b>Rosato I.G.T. '19</b> Tintore e Moscio Vol. 12,5% (Calabria)	<b>Monte di Grazia</b>	28,00
<b>Susumaniello I.G.P. '22</b> Vol. 12,5% (Puglia)	<b>L' Archetipo</b>	24,00
<b>Ancestrale I.G.T. '21</b> 100% Aglianico Vol. 12,5% (Basilicata)	<b>Arteteke</b>	26,00
<b>Primitivo Rosato I.G.T. '22</b> Vol. 12% (Puglia)	<b>Intini</b>	28,00
<b>Corail Cotes de Provence Triple "A" '23</b> Syrah, Cinsault, Grenache, Carignan, Mouvèdre, Clairette, Rolle Vol. 12% (Francia)	<b>Chateau de Roquefort</b>	32,00





## Vini da Dessert

<i>Passito Vino del Volta</i> <i>Malvasia di Candia Aromatica</i> Vol. 13% <i>Al Calice</i> <i>Ice Wine</i> <i>Moscato, Malv.Arom.di Candia</i> Vol. 11,5% <i>N°73 Vino Bianco '20</i> <i>Grillo, Catarratto</i> Vol. 15% <i>Sartie Marsala Vergine Soleras Ris. D.O.C.</i> <i>100% Grillo</i> Vol. 19%	<i>La Stoppa</i>  <i>Croci</i>  <i>Viteadovest</i>  <i>La Vela</i>	39,00  8,00 65,00  65,00  70,00
<i>Calice Rainwater Reserve 5 Anni</i> Vol.18% <i>Calice Sercial 10 Anni</i> Vol. 19%	<i>Barbeito</i>  <i>Barbeito</i>	9,00  14,00

## Whisky

<i>Nikka 12 Anni</i> <i>The Balvenie 12 Anni</i> <i>Lagavulin 16 Anni</i> <i>The Ultimate</i> <i>Mortlach 14 Anni</i> <i>Edradour 10 Anni</i> <i>Highland Park 12 Anni</i> <i>Oban 14 Anni</i> <i>Port Askaig Aslay 8 Anni</i> <i>Cardhu</i> <i>Caol Ila 12 Anni</i> <i>Jack Daniel's</i> <i>Old Bardstown</i> <i>Ter 5 Anni</i>		14,00 12,00 14,00 16,00 16,00 12,00 14,00 14,00 14,00 12,00 14,00 12,00 12,00 14,00
---	--	--

## Cognac

<i>Francois Peyrot</i> <i>Francois Voyer</i>		10,00 14,00
---	--	----------------

## Rum

<i>Vieux Labbè 10 Anni</i>	12,00
<i>Zacapa 23 Anni</i>	14,00
<i>J. Bally 7 Anni</i>	14,00
<i>Brugal 1888</i>	14,00
<i>Profil 105 Neisson</i>	14,00
<i>Hampden 8 Anni</i>	13,00
<i>Depaz</i>	14,00
<i>Brugal Extra Viejo</i>	12,00
<i>Flor de Cana 12 Anni</i>	12,00
<i>Presidencial 15 Anni (Rum Artigianale)</i>	14,00

## Gin

<i>Aux Agrumes</i>	14,00
<i>Nikka</i>	14,00
<i>Le Gin de christian Druin</i>	12,00
<i>Gin Elephant</i>	14,00
<i>Silent pool</i>	12,00
<i>Occitan</i>	10,00
<i>Crosskeys</i>	12,00
<i>Tanqueray</i>	10,00
<i>Garden Swift</i>	14,00
<i>Principum</i>	12,00
<i>Scapegrace Black</i>	12,00



## Bibite

Acqua Minerale Naturale Dolomia	50 cl.	2,50
	75 cl.	3,50
Acqua Minerale Frizzante San Pellegrino	50 cl.	2,50
	75 cl.	3,50
Bibite Analcoliche: Coco-Cola, Coca-Zero, Fanta, Sprite, Estate`	33 cl.	3,00
Bibite Lurisia: Limonata, Chinotto	27,5 cl.	4,00
Bibite Galvanina Cedrata	35,5, cl.	4,00

## Cocktails

Spritz (Aperol- Campari)	8,00
Negroni	10,00
Hugo	8,00
Gin tonic	10,00/14,00



## Soft Drink

Natural Mineral Water "Dolomia"	50 cl.	2,50
	75 cl.	3,50
Sparkling Mineral Water "San Pellegrino"	50 cl.	2,50
	75 cl.	3,50
Soft Drink: Coco-Cola, Coca-Zero, Fanta, Sprite, Estate	33 cl.	3,00
Drink Lurisia: Limonate, Chinotto	27,5 cl.	4,00
Drink Galvanina Cedrata	35,5 cl.	4,00

## Cocktails

Spritz (Aperol- Campari)	8,00
Negroni	10,00
Hugo	8,00
Gin Tonic	10,00/14,00



**PASTA DI MAIS CORVINO**

**SENZA GLUTINE**

**( PER CELIACI ) 250 GR.**



Spazzolini Monouso con  
Dentifricio Asciutto  
Direttamente sulla Testina



Passata di Pomodoro Bio Fiaschetto 1Kg.	10,00
Passata di Pomodoro Bio Fiaschetto 500 gr.	6,00
Bicchieri X L	30,00
Original	26,00
Y	26,00
Zeta	26,00
Olio E.V.O. : Coratina 50 cl.	25,00
Blend 50 cl.	25,00
Olio E.V.O. "Tonda Iblea" 50cl.	25,00
Tris di Oli I&P	39,00
Miele Bio Parco Naz. del Gargano 500 Gr.	11,00
Amaro del Priore	40,00
Liquore di Cognac e Pere Williams	45,00
Vasetto Tulipano per Fiori	32,00
"Salsa Fata" Alimento Fermentato NON Pastorizzato Bio	16,00
Fave di Cacao	18,00
Pasta di Mais Corvino Senza Glutine ( Per Celiaci ) 250 gr.	4,00
Farina di Mais Corvino Macinato a Pietra 500 gr.	4,50



Passata di Pomodoro Bio Fiaschetto 1Kg.	10,00
Passata di Pomodoro Bio Fiaschetto 500 gr.	6,00
Bicchieri X L	30,00
Original	26,00
Y	26,00
Zeta	26,00
Olio E.V.O. :	
Coratina 50 cl.	25,00
Blend 50 cl.	25,00
Olio E.V.O. "Tonda Iblea" 50cl.	25,00
Tris di Oli I&P	39,00
Miele Bio Parco Naz. del Gargano 500 Gr.	11,00
Amaro del Priore	40,00
Liquore di Cognac e Pere Williams	45,00
Vasetto Tulipano per Fiori	32,00
"Salsa Fata" Alimento Fermentato NON Pastorizzato Bio	16,00
Fave di Cacao	18,00
Pasta di Mais Corvino Senza Glutine ( Per Celiaci ) 250 gr.	4,00
Farina di Mais Corvino Macinato a Pietra 500 gr.	4,50



Organic Fiaschetto Tomato Sauce 1Kg.	10,00
Organic Fiaschetto Tomato Sauce 500 gr.	6,00
Bicchieri X L	30,00
Original	26,00
Y	26,00
Zeta	26,00
E.V.O. Oil :	
Coratina 50 cl.	25,00
Blend 50 cl.	25,00
E.V.O. Oil "Tonda Iblea" 50cl.	25,00
Three Oils I&P	39,00
Organic Honey from Gargano National Park 500 gr.	11,00
Amaro del Priore	40,00
Cognac and Williams Pear Liqueur	45,00
Pot for Flowers	32,00
"Salsa Fata" Fermented Food Unpasteurized	16,00
Cocoa Beans	18,00
Corvino' s Corn Pasta Glutin Free ( For Celiac ) 250 gr.	4,00
Corvino' s Corn Wheat 500 gr.	4,50





## Alla Spina

### **Forst Piccola (Kronen)**

Vol. 5,2%

### **Forst Media (Kronen)**

Vol. 5,2%

20 cl.

4,00

40 cl.

6,00

## Artigianali

### Birrificio Carrù

75cl.

### **Nimbus**

Italian Grape Ale Bionda Vol. 6%

### **Manico Rosso**

Italian Grape Ale Ambrata Vol. 6%

### **Albina**

Bianca Opalescente Vol. 4,8%

14,00

14,00

14,00

### Birrificio Forte

33cl.

75cl.

### **Gassa D' Amante**

Golden Ale Vol. 4,5%

### **La Mancina**

Belgian Strong Ale Vol. 7,5%

### **2 Cilindri**

Porter Vol. 5%

### **Meridiano**

ESB Vol. 5%

### **Regina del Mare**

Ramato Carico Vol. 8%

### **Colle Sud**

Sesssion IPA Vol. 5%

### **Il Tralcio**

Italian Grape Ale Vol. 12%

### **Fior Di Noppolo**

American Pale Ale Vol. 6%

6,50

14,00

6,50

15,00

6,50

15,00

6,50

15,00

6,50

15,00

6,50

15,00

25,00

6,50

15,00