

Proposta della tradizione

Soppressa delle valli del Pasubio De.Co., polenta di Maranello e
funghi_(9,12,15)

Pasta e fagioli alla veneta con quel che resta del grana _(1,3,7,9)
○

Bigoli al “torchio” con ragù d'anatra arrostita e
fonduta di Asiago _(1,3,7,12)

Trippe alla veneta con fagioli _(7,9,12)
○

Baccalà alla vicentina con polenta di Maranello_(1,4,7,)

Pinza con Zabaione_(1,3,7,8,12)

€ 50,00 Cad

**L'adesione alla degustazione deve essere di
minimo 2 persone**

Proposta Degustazione

Rollè di coniglio, olio di sedano, gel di salvia
e cialda di olive _(9,1,12,7)

Risotto con tartufo nero dei colli berici, patate e sopressa_(7,9,12)

French rack di maialino iberico, pack choi, sesamo
e salsa all'orientale_(9,11,12,1)

Tiramisù a modo nostro

€ 55,00 Cad

**L'adesione alla degustazione deve essere di
minimo 2 persone**

Degustazione di Pesce

Baccalà in olio cottura, nduja di Spilinga, peperoni,
patate e polvere di cipolla⁽⁴⁾

Spaghettoni di Gragnano^(pastificio Gentile) ai frutti di mare, limone e
crumble di pane alle acciughe^(1,2,9,12,14,7)

Il Pesce del Giorno a seconda del mercato^(4,9,12)

Piccola pasticceria della casa^(1,3,5,7,8,12)

€ 65,00 Cad

**L'adesione alla degustazione deve
essere di minimo 2 persone**

Degustazione di Pesce Grande

Fantasia di pesci e crostacei crudi (specialità dal 1998)^(2,4,6,14)

Ricciola, tzatziki, rapa rossa e salicornia ^(4,7,12)

Risotto alla crema di scampi, scampi marinati,
burrata e aglio nero ^(1,2,9,12)

Seppia cotta a bassa temperatura, il suo ragout al nero,
pomodoro confit e polvere di limone iraniano^(14,12,9)

Financier alle mandorle, marmellata di pomodoro e gelato di
mozzarella di bufala campana^(1,8,12,7)

€ 80,00 Cad

**L'adesione alla degustazione deve
essere di minimo 2 persone**

"Per garantire un'esperienza piacevole, invitiamo ogni ospite a scegliere almeno due portate (tra antipasto, primo o secondo). In caso contrario, il conto sarà pari a 40€ a persona. Bambini esclusi."

Alcuni Antipasti per Iniziare Mare

Fantasia di Pesci e Crostacei crudi
(specialità dal 1998)_(2,4,6,14) € 35

Fiore di zucca con Baccalà mantecato in crosta di mais bianco,
vellutata di porro, crema di alici e
olio al timo limone_(4,7,12) € 17

Caprese di gambero rosso di Mazara_(2,7,1,3) € 24

Ricciola, tzatziki, rapa rossa e salicornia_(4,7,12) € 20

Baccalà in olio cottura, nduja di Spilinga, peperoni,
patate e polvere di cipolle₍₄₎ € 20

Terra

Rollè di coniglio, gel di salvia, cialda di olive e
olio al sedano₍₇₎ € 18

Carpaccio di Fassona al cacao, stracciatella di bufala,
gelato ai ricci di mare e nocciole_(14,7,8,9,12) € 20

Zucchina ripiena di ricotta, verdure in
carpione e gel di limone candito_(7,12) €16

"Per garantire un'esperienza piacevole, invitiamo ogni ospite a scegliere almeno due portate (tra antipasto, primo o secondo). In caso contrario, il conto sarà pari a 40€ a persona. Bambini esclusi."

I Primi

Mare

Linguine di Gragnano(pastificio Gentile) con astice fresco, ciliegini e basilico_(1,2,9,12) € 28

Spaghettoni di Gragnano_(pastificio Gentile) ai frutti di mare, limone e crumble di pane alle acciughe_(1,2,14,7,9,12) € 22

Risotto alla crema di scampi, scampi marinati, burrata e aglio nero_(7,9,2,12) € 25

Tortelli di zucchine alla Nerano, mazzancolle, provola e chips di fiori di zucca_(1,2,3,7,12) € 20

Terra

Bigoli al "torchio" con ragù d'anatra arrostita e fonduta di Asiago_(1,3,7,9,12) € 16

Risotto con tartufo nero dei colli berici, patate e sopressa_(7,9,12) € 18

Bottoni di ricotta ed erbe, zafferano e caffè_(1,3,12,9,7) € 18

Paccheri monograno Felicetti ai 3 pomodori e ricotta di mandorle₍₁₎ € 16

"Per garantire un'esperienza piacevole, invitiamo ogni ospite a scegliere almeno due portate (tra antipasto, primo o secondo). In caso contrario, il conto sarà pari a 40€ a persona. Bambini esclusi."

I Secondi

Mare

Il pesce del giorno a seconda del mercato (Min. 2 Persone) ⁽⁴⁾ € 28

Seppia cotta a bassa temperatura, il suo ragout al nero, piselli e polvere di limone iraniano ^(14,12,9) € 25

Filetto di sogliola alla mugnaia e terrina di spinaci gratinati ^(7,4,12,9) € 25

Scampi reali fritti, pinzimonio di verdure e maionese ai lamponi ^(1,3,2) € 55

Il nostro fritto di pesci e crostacei con guacamole ^(1,2,3,4,14) € 40

Baccalà alla vicentina con polenta di Maranello (specialità di Vicenza) ^(1,4,7) € 20

Terra

Filetto di manzo, il suo fondo, finferli e bernese al prezzemolo ^(9,12,15,3,7) € 28

French rack di maialino iberico, pack choi, sesamo e salsa all'orientale ^(9,12,11,1) € 22

Melanzana laccata, latte di soia, pomodoro e basilico ^(1,6) € 16

I Formaggi

Selezione di formaggi nazionali con confetture
di nostra produzione ⁽⁷⁾
€ 18

I Nostri Dessert

Tiramisù a modo nostro_(3,7)
€ 10

Financier alle mandorle, marmellata di pomodoro e
gelato di mozzarella di bufala campana_(1,8,12,7)
€ 10

Virgin Mojito e mela verde_(1,3,7)
€ 10

Torta Sacher 2.0_(1,3,7)
€ 10

Selezione di sorbetti alla frutta e agrumi_(chiedere)
€ 8

**PER INFORMAZIONI SU SOSTANZE E ALLERGENI CONSULTARE LA DOCUMENTAZIONE FORNITA, SU
RICHIESTA DAL PERSONALE
FOR INFORMATION ON SUBSTANCES AND ALLERGENS, PLEASE REFER TO THE DOCUMENTATION
PROVIDED, ON REQUEST, BY THE STAFF**

LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

(allegato II Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
15. Funghi e Spore

* Alcuni prodotti non reperibili freschi, possono essere sostituiti da prodotti abbattuti a bordo oppure abbattuto e congelato in ristorante.

* Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a bonifica preventiva come previsto dall'allegato III del Reg. CE 853/2004. * Tutte le materie prime possono variare in base alla disponibilità di mercato.

Vini al Calice da Dessert

<u>Maculan</u>	Torcolato Passito	€ 8,00
Vitigni: 100% Vespaiola		
<u>Terre Siciliane</u>	Passito	€ 6,00
Malvasia 100%		
<u>Braida Giacomo Bologna</u>	Moscato d'Asti	€ 6,00
Vitigni: 100% Moscato Bianco		

I Vini da Dessert

<u>Donnafugata</u>	Ben Ryé	€ 55,00
Vitigni: 100% Zibibbo		
<u>Bastor-Lamontagne</u>	Sauternes '14 ml 375	€ 45,00
Vitigni: 80% Semillon- 17% Sauvignon-3% Muscadelle		
<u>Coos Dario</u>	Il Longhino Ramandolo '07	€ 40,00
Vitigni: 100% Verduzzo		
<u>Maculan</u>	Torcolato Passito	€ 70,00
Vitigni: 100% Vespaiolo		
<u>Agostinetto</u>	Mondeserto	€ 50,00
Vitigni: 100% Prosecco		
<u>Antinori</u>	Muffato della Sala '06	€ 55,00
Vitigni: 60% Sauvignon Blanc, 40% Grechetto		
<u>Conte Maniago</u>	Picolit '08	€ 60,00
Vitigni: 100% Picolit		
<u>Manara</u>	Reciotto Rosso	€ 50,00
Vitigni: Corvina Veronese 80% e Rondinella 20%		
<u>Tenuta Maraveia</u>	1462 Passito	€ 50,00
Vitigni: Corvina Garganega 100%		

Spumanti Metodo Classico “Champenoise”

Il Metodo Classico è un processo di produzione di vino spumante che consiste nell'indurre la rifermentazione in bottiglia dei vini attraverso l'introduzione di zuccheri e lieviti selezionati.

Francia

<u>Guinot</u>	Blanquette de Limoux Cuvée Reservée	
Vitigni: 100% Muzac		€ 35,00
<u>Gruss</u>	Crémant Alsace extra brut	
Vitigni: 80% Pinot bianco 20% Riesling		€40,00

Champagne

<u>Luis Armand</u>	Champagne	
Vitigni: 55% Pinot Noir, 5% Chardonnay, 40% Pinot Meunier		€ 55,00
<u>Bruno Païard</u>	Champagne Brut 0,375 cl.	
Vitigni: 30% Pinot Meunier-35% Chardonnay 35% Pinot Nero		€ 65,00
<u>Baron-Fuenté</u>	Brut Tradition	
Vitigni: 70% Pinot Meunier-30% Chardonnay		€ 58,00
<u>Monthuys</u>	Brut Reserve	
Vitigni: 70% Pinot Meunier-30% Chardonnay		€ 60,00

<u>Aleran</u>	Brut Suprême	
Vitigni: 75% Pinot Noir-25% Chardonnay		€ 60,00
<u>Moët & Chandon</u>	Brut Reserve	
Vitigni: 50% Pinot Nero-40% Pinot Meunier-10% Chardonnay		€ 90,00
<u>Bollinger</u>	Brut Special Cuvée	
Vitigni: 60% Pinot Nero-25% Chardonnay-15% Pinot Meunier		€ 110,00
<u>Charles Heidsieck</u>	Brut Reserve	
Vitigni: 33% Pinot Noir - 34% Chardonnay - 33% Pinot Meunier - 40% vins de réserve		€ 100,00
<u>Ruinart</u>	Brut “Blanc de Blancs”	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 180,00
<u>Ruinart</u>	Brut “R”	
Vitigni: 40% di Chardonnay, dal 49% di Pinot Noir e dal 11% di Meunier		€ 110,00
<u>Ruinart</u>	Brut “R” 0,375 cl.	
Vitigni: 40% di Chardonnay, dal 49% di Pinot Noir e dal 11% di Meunier		€ 60,00
<u>Perrier Jouet</u>	Brut “Blanc de Blancs”	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 160,00
<u>Perrier Jouet</u>	Belle Epoque	
Vitigni: Chardonnay 50% - Pinot Nero 45% - Pinot Meunier 5%		€ 290,00
<u>Dom Perignon</u>	Vintage	
Vitigni: 52% Chardonnay-48% Pinot Nero		€ 380,00

<u>Krug</u>	Krug Grande Cuvée édition 171	
Vitigni: Chardonnay Pinot nero		€ 420,00

Rosè

<u>Monthuys</u>	Brut Rosè	
Vitigni: 60% Chardonnay- 20% Pinot Meunier- 15% Pinot Nero		€ 65,00

<u>Laurent-Perrier</u>	Brut Rose	
Vitigni:100% Pinot Nero		€ 140,00

<u>Ruinart</u>	Brut Rosè	
Vitigni: 55% Pinot Nero-45% Chardonnay		€ 190,00

<u>Ruinart</u>	Brut Rosè 0,375 cl.	
Vitigni: 55% Pinot Nero-45% Chardonnay		€ 90,00

Franciacorta

<u>Chiara Ziliani</u>	Brut Saten Conte di Provaglio	
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 38,00

<u>Chiara Ziliani</u>	Brut Rosé Conte di Provaglio	
Vitigni: 75% Pinot Nero-25% Chardonnay		€ 40,00

<u>Chiara Ziliani</u>	Brut Saten Conte di Provaglio (Magnum)	
-----------------------	--	--

Vitigni: 100% Chardonnay € 80,00

Cà del Bosco Brut Cuveè Prestige 0,375 cl.

Vitigni: 75% Chardonnay- 15% Pinot Nero-10% Pinot Bianco € 30,00

Cà del Bosco Brut Cuveè Prestige

Vitigni: 75% Chardonnay- 15% Pinot Nero-10% Pinot Bianco € 55,00

Cà del Bosco Brut Cuveè Prestige (Magnum)

Vitigni: 75% Chardonnay- 15% Pinot Nero-10% Pinot Bianco € 130,00

Cà del Bosco Brut Rosé Cuveè Prestige

Vitigni: 75% Pinot Nero-25% Chardonnay € 85,00

Cà del Bosco Dosage Zèro

Chardonnay 65%, Pinot Bianco 13%, Pinot Nero 22%. € 90,00

Ca del Bosco Annamaria Clementi

Vitigni : Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%. € 300,00

Contadi Castaldi Brut Rosè

Vitigni: 80% Pinot Nero- 20% Chardonnay € 45,00

Contadi Castaldi Brut Satèn

Vitigni: 100% Chardonnay € 45,00

Contadi Castaldi Brut

Vitigni: 80% Chardonnay - 10% Pinot Nero - 10% Pinot Bianco € 40,00

Bellavista Brut Cuvée Alma
Vitigni: 80% Chardonnay – 19% Pinot nero – 1% Pinot bianco € 50,00

Bellavista (MAGNUM) Brut Cuvée Alma
Vitigni: 80% Chardonnay – 19% Pinot nero – 1% Pinot bianco € 120,00

Bellavista Dosaggio Zero
Vitigni: 90% Chardonnay – 10% Pinot nero € 70,00

Bellavista Brut Gran Cuvée Saten
Vitigni: 100% Chardonnay € 80,00

Bellavista Brut Cuvée Rosè
Vitigni: 62% Chardonnay – 38% Pinot nero € 75,00

Bellavista Extra Brut Vittorio Moretti '06
Vitigni: 57% Chardonnay – 43% Pinot Nero € 200,00

Trentino e Alto Adige

Ferrari Giulio Ferrari '12 Trento
Vitigni: 100% Chardonnay € 310,00

Ferrari Brut Perlè Trento
Vitigni: 100% Chardonnay € 65,00

Madonna delle Vittorie Trento Brut (millesimato) Bolzano

Vitigni: 100% Chardonnay € 40,00

Madonna delle Vittorie Trento Brut Rosé Bolzano
Vitigni: 100% Pinot nero € 45,00

Kettmeir Brut Rosé Bolzano
Vitigni: 100% Pinot nero € 50,00

Kettmeir Brut Rosé MAGNUM Bolzano
Vitigni: 100% Pinot nero € 120,00

Kettmeir Brut Bolzano
Vitigni: 50% Pinot Bianco – 40% Chardonnay – 10% Pinot Nero € 40,00

Kettmeir Brut MAGNUM Bolzano
Vitigni: 50% Pinot Bianco – 40% Chardonnay – 10% Pinot Nero € 110,00

Piemonte

Contratto Metodo classico Alta Langa Pas Dosé € 50,00
Vitigni: Chardonnay – Pinot Nero

F. Galliano Metodo Classico Blanc de Blanc € 40,00
Vitigni: Chardonnay 100%

Lombardia

Costaripa Rosè Brut Brescia

Vitigni: Chardonnay 80% – Pinot Nero 20% € 40,00

Puglia

Amalberga Diffondo Rosato (Naturale) 48 Salento
Vitigni: Negramaro 100% FERMENTATO 3 H BUCIA € 35,00

Veneto

Pezzalunga L'atà Verde Pas Dosè (Naturale) Vicenza
Vitigni: 10% Chardonnay – 90% Pinot nero FERMENTATO 3 H BUCIA € 60,00

Gianni Tessari Durello Lessini 60 Verona
Vitigni: 100% Durello € 45,00

Fattori Durello 36 mesi Verona
Vitigni: 100% Durella € 38,00

Fattori Durello 60 mesi Verona
Vitigni: 100% Durella € 50,00

Dal Cero Durello Cuvée Augusto Roncà
Vitigni: 100% Durella € 45,00

Tenuta Ballast Cuvée Ginevra Cortenera Gambellara

Vitigni: 100% Durella	€ 60,00
-----------------------	---------

Tenuta Ballast	Durello Riserva Cortenera	Gambellara
Vitigni: 100% Garganega		€ 55,00

<u>Dal Maso</u>	Durello Dosaggio Pas Dosé	Montebello
Vitigni: 100% Durella		€ 40,00

<u>Sacramundi</u>	Durello Extra brut	Vicenza
Vitigni: 100% Durella		€ 40,00

<u>Ongaresca</u>	Pas Dosé 60 mesi	Vicenza
Vitigni: 70% Chardonnay – 30% Pinot nero		€ 45,00

Spumanti Metodo Charmat “Martinotti”

Il Metodo Martinotti permette di ottenere spumanti, spesso dolci, dalle caratteristiche note fruttate, per mezzo di recipienti a tenuta stagna tipo autoclave. La fermentazione che si svolge è molto rapida, in genere intorno ai 15–20 giorni.

Prosecco

<u>Bortolomiol</u>	Prior Brut	Valdobbiadene
Vitigni: 100% Glera	(tre bicchieri G.Rosso 2016)	€ 25,00

<u>Nino Franco</u>	Superiore Brut	Valdobbiadene
--------------------	----------------	---------------

Vitigni: 100% Glera € 28,00

Bortolomiol Cartizze Superiore Dry Valdobbiadene
Vitigni: 100% Glera € 39,00

Ruggeri Giustino Bisol Valdobbiadene
Vitigni: 100% Glera €38,00

NinoFranco Cartizze Superiore Dry Valdobbiadene
Vitigni: 100 % Glera € 42,00

Vini Fermi Rosati

Amalberga Rosè Salento '23 Puglia
Uvaggio: 100 % Negroamaro € 25,00

Terlano Lagrein Rosè Terlano
Uvaggio: 100 % Lagrein € 25,00

Tenuta Sant'Antonio Scaia Rosato '21 Verona
Uvaggio: 100% Rondinella € 24,00

Vini Fermi Bianchi Veneto

Dal Maso Riva del molino Gambellara '21 Montebello

Vitigni: 100% Garganega € 24,00

Tenuta Maraveja Gemma '17 (NATURALE) Vicenza

Vitigni: 100% Garganega € 30,00

Pezzalunga Pinot Grigio '23 (NATURALE) Vicenza
Vitigni: 100% Pinot Grigio € 38,00

Ongaresca Sauvignon '22 Vicenza
Vitigni: 100% Sauvignon € 22,00

Piovene P. Godi Sauvignon '22 Vicenza
Vitigni: 100% Sauvignon € 24,00

Maculan Vespaiole '23 Vicenza
Vitigni: 100% Vespaiole € 24,00

Cavalchina Bianco di Custoza '22 "Amedeo" Verona
Vitigni: 40% Garganega – 30% Fernanda – 15% Trebbianello – 15% Trebbiano € 27,00

Inama Sauvignon '23 Verona
Vitigni: 100% Sauvignon € 25,00

Inama Chardonnay '23 Verona
Vitigni: 100% Chardonnay € 25,00

Inama Soave '23 Verona
Vitigni: 100% Garganega di Soave € 25,00

Roccolo Grassi Soave La Broia '21 Verona
Vitigni: 100% Garganega € 30,00

Anselmi Capitel Foscario '22 (Soave) Verona
Vitigni: 90% Garganega – 10% Chardonnay € 28,00

Pieropan Soave Classico '22 Verona
Vitigni: 85% Garganega – 15% Trebbiano di Soave € 28,00

Gini Soave La Frosca '20 Verona
Vitigni: 100% Garganega € 30,00

Le Morette Lugana '22 Verona
Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana € 25,00

Zenato Santa Cristina Lugana '22 Verona
Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana € 28,00

Angiolino Maule Sassaia '21 Montebello Vicentino
Vitigni: 100% Garganega €28,00

Zonta Breganze (Rivana) Tocai '20 Breganze
Vitigni: 100% Tocai €25,00

Trentino Alto Adige

S. Michele Appiano Chardonnay S. Valentin '20 '19 Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay € 58,00

S. Michele Appiano Sauvignon S. Valentin '21 Bolzano
Vitigni: 100% Sauvignon € 58,00

S. Michele Appiano Gewurztraminer S. Valentin '21 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurztraminer € 58,00

Hofstatter Chardonnay '22 Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay € 28,00

Kettmeir Chardonnay Vigna Maso Reiner '20 Bolzano
Vitigni: 100% Chardonnay € 38,00

Hofstatter Müller Thurgau '18 '19 '20 Bolzano
Vitigni: 100% Müller Thurgau € 30,00

Hofstatter Gewurztraminer Kolbenof '19 '18 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer € 55,00

Hofstatter Gewurztraminer Joseph '22 Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer € 35,00

Kurtatsch Müller Thurgau '21 '22 Bolzano
Vitigni: 100% Müller Thurgau € 30,00

<u>Kurtatsch</u>	Gewurztraminer '22	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer		€ 30,00

<u>Terlano</u>	Gewurztraminer '21	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer		€ 32,00

<u>Valle Isarco</u>	Gewurztraminer '22	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer		€ 30,00

<u>Franz Haas</u>	Pinot Bianco '21	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Bianco		€ 40,00

<u>Franz Haas</u>	Gewurztraminer '22	Bolzano
Vitigni: 100% Gewurtztraminer		€ 40,00

Friuli Venezia Giulia

<u>Lis Neris</u>	Picol '20	Gorizia
Vitigni: 100% sSauvignon Blanc		€ 50,00

<u>Lis Neris</u>	Jurosa '19	Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 50,00

<u>Lis Neris</u>	Gris '18	Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio		€ 50,00

<u>Lis Neris</u>	Lis '17	Gorizia
Vitigni: 40% Pinot Grigio - 30% Chardonnay - 30% Sauvignon Blanc		€ 75,00

<u>Lis Neris</u>	Confini '18	Gorizia
Vitigni: 40% Gewurtztraminer – 40% Pinot Grigio – 20% Riesling		€ 65,00

<u>Jermann</u>	Vinnae '23	Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla		€ 40,00

<u>Jermann</u>	Chardonnay '21	Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay		€ 40,00

<u>Jermann</u>	Pinot Grigio '22	Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio		€ 40,00

<u>Jermann</u>	Vintage Tunina '20	Gorizia
Vitigni: Sauvignon – Chardonnay – Ribolla Gialla – Malvasia Istriana – Picolit		€ 95,00

<u>Tunella</u>	Pinot Grigio '24	Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio		€ 32,00

<u>Tunella</u>	Chardonnay '24	Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio		€ 32,00

<u>Tunella</u>	Sauvignon '24	Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Grigio		€ 32,00

<u>Tunella</u>	Biancosesto '23	Udine
Vitigni: Friulano e Ribolla Gialla		€ 50,00

Schioppetto Blancs de Rosis '20 Gorizia
Vitigni: 40% Tocai Friulano – 14% Pinot Grigio – 17% Sauvignon – 19% Malvasia Istriana –
10% Ribolla Gialla € 45,00

Vie di Romans “Vieris” Sauvignon '20 Gorizia
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 58,00

Vie di Romans “Ciampagnis Vieris” Chardonnay '20 '21 Gorizia
Vitigni: 100% Chardonnay € 50,00

Isidoro Polencic Ribolla Gialla '22 Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla € 38,00

Gravner Ribolla Gialla '13 Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla € 140,00

Isidoro Polencic Malvasia '22 Gorizia
Vitigni: 100% Malvasia € 38,00

Venica Ronco delle Mele Sauvignon '22 Gorizia
Vitigni: 100% Sauvignon € 80,00

Venica L'Adelchi Ribolla Gialla '22 Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Gialla € 38,00

Livio Felluga Friulano '21 Gorizia
Vitigni: 100% Friulano € 40,00

Livio Felluga

Terre Alte '19

Gorizia

Vitigni: 40% Sauvignon – 30% Pinot Bianco – 30% Friulano

€ 120,00

Bastianich

Vespa '18

Udine

Vitigni: 45% Chardonnay – 45% Sauvignon – 10% Picolit

€ 48,00

Piemonte

Ceretto

Arneis Blangè '22

Alba

Vitigni: 100% Arneis

€ 38,00

Campania

Jana:re

Falanghina del Sanio '22

Benevento

Vitigni: 100% Falanghina

€ 28,00

Abruzzo

Valentini

Trebbiano d'Abruzzo '81

Pescara

Vitigni: 100% Trebbiano d'Abruzzo

S.Q.

Umbria

Antinori

Cervaro della Sala '20

Terni

Vitigni: 90% Chardonnay – 10% Grechetto

€ 120,00

Puglia

Amalberga

Verdeca '23

Salento

Vitigni: Verdeca 100%

€ 38,00

Sicilia

Planeta

Cometa '21

Agrigento

Vitigni: 100% Fiano

€ 55,00

Planeta

Chardonnay '19 '16

Agrigento

Vitigni: 100% Chardonnay

€ 50,00

Sardegna

Argiolas

Nuragus di Cagliari '18 - '22

Cagliari

Vitigni: 100% Nuragus

€ 28,00

Capichera

Vermentino '22

Vitigni: 100% Vermentino

€ 85,00

Francia

Gruss

Gewürztraminer '23

Alsazia

Vitigni: 100% Gewürztraminer

€ 50,00

Domaine Cauhapè Jurançon Sec '18 '20 Monein
Vitigni: 30% Gros Manseng-30% Petit Mansen-30% Camaralet-5%
Lauzet-5% Courbu € 35,00

Daumas Gassac Gassac Blanc '05 Laugedoc-Roussillon
Vitigni: 25% Viognier-25% Chardonnay-25% Petit Manseng-25%
Chenin Blanc € 60,00

Regnard Chassagne-Montrachet '12 '15 Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay € 220,00

Alain Gautheron Chablis Premier Cru '20 Les Fourneaux Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay € 70,00

Albert Pic Chablis Saint Pierre '22 Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay € 70,00

Domaine Laroche Chablis Saint Martin '22 Borgogna
Vitigni: 100% Chardonnay € 60,00

Baron De Rothschild Légende '22 Bordeaux
Vitigni: 85% Sauvignon Blanc - 15% Semillon € 28,00

Domaine de Babulut Ordovicien Anjou '18 Valle della Loira
Vitigni: 100% Chenin Blanc € 60,00

La Rambarde Pouilly-Fumè '20 Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon blanc € 45,00

Château-Thébaud F. Lieubeau Muscadet Sèvre et Main '18 Valle
della Loira
Vitigni: 100% Muscadet € 60,00

Ladoucette Pouilly Fumé '22 Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 60,00

Ladoucette Baron de L '18 Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 160,00

Chateau de Fontaine-Audon Sancerre '21 Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 50,00

Comete La fond Sancerre '21 Valle della Loira
Vitigni: 100% Sauvignon Blanc € 65,00

Germania

A.J.Adam Riesling Trocken '22 Mosella-Saar-Ruwer
Vitigni: 100% Riesling € 38,00

Koehler-Ruprecht Riesling trocken '22 Pfalz
Vitigni: 100% Riesling € 40,00

Vini rossi

Una botte di vino può realizzare più miracoli che una chiesa piena di santi.

Veneto

Pezzalunga Vitigni: 100% - Pinot Nero	Pinot Nero '19 (NATURALE)	Vicenza € 40,00
Pezzalunga Vitigni: 60% - Cabernet Franc - 40% Merlot (UVAGGIO!!!)	Le Terre di Santiago '19 (NATURALE)	Vicenza € 35,00
Pezzalunga Vitigni: 40% - Cabernet Franc - 60% Merlot (UVAGGIO!!!)	Rosso di Santiago '16 (NATURALE)	Vicenza € 75,00
Pezzalunga Vitigni: 40% - Cabernet Franc - 60% Merlot (UVAGGIO!!!)	Rosso di Santiago '13 (NATURALE)	Vicenza € 100,00
Giocaia Vitigni: Corvina, Corvinone e Rondinella	Il Base Rosso '22 (NATURALE)	Verona € 28,00
Giocaia Vitigni: Corvina, Corvinone e Rondinella	Amarone '19 (NATURALE)	Verona € 85,00
<u>Dal Maso</u> Vitigni: 100% Tocai Rosso	Tai Rosso '21	Vicenza € 22,00

<u>Tenuta Maraveja</u>	Tovomarin '13	Vicenza
Vitigni: 40% – Cabernet Sauvignon – 60% Merlot		€ 30,00

<u>Maculan</u>	Fratta '18	Vicenza
Vitigni: 66% Cabernet Sauvignon – 34% Merlot		€ 100,00

<u>Piovene P.Godi</u>	Tai Rosso '20	Vicenza
Vitigni: 100% Tai Rosso		€ 23,00

<u>Piovene P.Godi</u>	Tai Rosso '16 Thovara	Vicenza
Vitigni: 100% Tai Rosso		€ 55,00

<u>Piovene P.Godi</u>	Pozzare Cabernet '17	Vicenza
Vitigni: 70% Cabernet sauvignon – 30% Cabernet Franc		€ 30,00

<u>Piovene P.Godi</u>	Frà i Broli Merlot '20	Vicenza
Vitigni: 100% Merlot		€ 30,00

<u>Ongaresca</u>	Merlot '16	Vicenza
Vitigni: 100% Merlot		€ 30,00

<u>Ongaresca</u>	Pinot nero '18	Vicenza
Vitigni: 100% Pinot nero		€ 30,00

<u>Cà Salarola</u>	La Fonte delle Mùneghe '16	Padova
Vitigni: 100% Merlot		€ 35,00

Cà Salarola La Carèga del Diavolo '16 Padova
Vitigni: 92% Cabernet sauvignon – 8% Cabernet franc € 35,00

Manara Amarone '16 Verona
Vitigni: 70% Corvina e Corvinone Veronese – 30% Rondinella € 75,00

Zenato Valpolicella Ripassa Superiore '20 Verona
Vitigni: 85% Corvina – 10% Rondinella – 5% Oseleta € 40,00

Secondo Marco Valpolicella Classico '19 Verona
Vitigni: 60% Corvina Veronese – 30% Corvinone – 10% Rondinella € 30,00

Monte del Frà Valpolicella Classico '21 Verona
Vitigni: 80% Corvina Veronese – 20% Rondinella € 24,00

Monte del Frà Ripasso di Valpolicella '21 Verona
Vitigni: 80% Corvina Veronese – 20% Rondinella € 30,00

Allegrini Valpolicella Classico '23 Verona
Vitigni: 65% Corvina Veronese – 30% Rondinella – 5% Molinara € 32,00

Quintarelli Valpolicella Superiore '16 Verona
Vitigni: 55% Corvina – 30% Rondinella – 15% Cabernet € 170,00

Allegrini La Grola '18 Verona
Vitigni: 80% Corvina e Corvinone – 10% Oseleta – 10% Syrah € 40,00

<u>Allegrini</u>	Palazzo Della Torre '19	Verona
Vitigni: 70% Corvina Veronese – 25% Rondinella – 5% Sangiovese		€ 38,00
<u>Allegrini</u>	Amarone '18	Verona
Vitigni: 80% Corvina Veronese – 15% Rondinella – 5% Oseleta		€ 105,00
<u>Allegrini</u>	La Poja '13	Verona
Vitigni: 100% Corvina Veronese		€ 190,00
<u>Inama</u>	Oratorio di S. Lorenzo '13	Verona
Vitigni: 100% Carmenere		€ 80,00
<u>Inama</u>	Bradisismo '19	Verona
Vitigni: 70% Cabernet Sauvignon – 30% Carmenere		€ 75,00
<u>Roccolo Grassi</u>	Valpolicella Superiore '17	Verona
Vitigni: 60% Corvina – 15% Corvinone – 20% Rondinella – 5% Croatina		€ 55,00
<u>Roccolo Grassi</u>	Amarone '15	Verona
Vitigni: 60% Corvina veronese – 20% Rondinella – 15% Corvinone – 5% Croatina		€ 130,00
<u>Dal Forno Romano</u>	Amarone '10 '13	Verona
Vitigni: 60% Corvina – 20% Rondinella – 10% Oseleta – 10% Croatina		€ S.Q.
<u>Serafini e Vidotto</u>	Rosso dell'Abbazia '12	Treviso
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon – 30% Cabernet Franc – 10% Merlo		€ 70,00
<u>Maculan</u>	Pinot Nero '21	Breganze
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 27,00

<u>Maculan Palazzotto</u>	Cabernet Sauvignon '20	Breganze
Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon		€ 40,00

<u>Masi Frescaripa</u>	Bardolino Classico '20	Verona
Vitigni: 65% Corvina – 25% Rondinella – 10% Molinara		€ 24,00

<u>Masari Martino</u>	Rosso Biologico '16	Valdagno
Vitigni: 50% Merlot – 50% Cabernet		€ 32,00

<u>Cavazza Cicogna</u>	Syrah '17	Montebello
Vitigni: 100% Syrah		€ 35,00

Trentino alto Adige

<u>S. Michele Appiano</u>	Pinot Nero 18' S.Valentin	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 55,00

<u>Josef Brigl</u>	Pinot Nero '20	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 45,00

<u>Elena Walch</u>	Pinot Nero '22	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 30,00

<u>Kettmeir</u>	Pinot nero Maso Reiner '19	Bolzano
Vitigni: 100% Pinot nero		€ 45,00

<u>S. Michele Appiano</u>	Cabernet Merlot S.Valentin '18	Bolzano
Vitigni: Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 10%, Merlot 40%		€ 55,00

<u>Pfitscher</u> Vitigni: 100% Lagrein	Lagrein '20	Bolzano € 35,00
<u>Hofstätter</u> Vitigni: 100% Lagrein	Lagrein '22	Bolzano € 35,00
<u>Hofstätter</u> Vitigni: 100% Lagrein	Lagrein Stairaffler '18	Bolzano € 80,00
<u>Terlan</u> Vitigni: 100% Lagrein	Lagrein Porphyrr '20	Bolzano € 60,00
<u>Terlan</u> Vitigni: 100% Lagrein	Lagrein '23	Bolzano € 30,00
<u>De Vescovi Ulzbach</u> Vitigni: 100% Teroldego	Teroldego Rotaliano '19	Trento € 38,00
<u>Villa Gresti</u> Vitigni: 90% Merlot – 10% Carmenere	San Leonardo '03	Trento € 95,00

Friuli Venezia Giulia

<u>Russiz Superiore</u> Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon – 15% Merlot – 10% Cabernet Franc	Rosso Riserva degli Orzoni '98	Gorizia € 100,00
--	--------------------------------	---------------------

<u>Gravner</u>	Rosso '01	Gorizia
Vitigni: 90% Merlot – 10% Cabernet sauvignon		S.Q.
<u>Marco Sclaris</u>	Schioppettino '15	Gorizia
Vitigni: 100% Ribolla Nera		€ 32,00
<u>Jermann</u>	Red Angel Rosso '18	Gorizia
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 40,00
<u>Polencic Isidoro</u>	Refosco dal P.R. '13	Gorizia
Vitigni: 100% Refosco dal P.R.		€ 35,00
<u>Lis Neris</u>	Lis Rosso '15	Gorizia
Vitigni: 90% Merlot – 10% Cabernet Sauvignon		€ 80,00
<u>Tunella</u>	Pinot Nero '21	Udine
Vitigni: 100% Pinot Nero		€ 35,00
<u>Bastianich</u>	Refosco dal P.R. '16 '20	Udine
Vitigni: 100% Refosco dal P.R.		€ 35,00
<u>Cà Bolani</u>	Alturio Refosco dal P.R. '07	Udine
Vitigni: 100% Refosco dal P.R.		€ 30,00
<u>Tunella</u>	Pignolo '17	Udine
Vitigni: 100% Pignolo		€ 45,00
<u>Tunella</u>	Arcione '18	Udine
Vitigni: Pignolo Schioppettino		€ 55,00

Moschioni

Vitigni: 100% Pignolo

Le Monde

Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon

Pignolo '04

Cabernet Sauvignon '16

Udine

€ 100,00

Pordenone

€ 30,00

Le Monde

Vitigni: 100% Refosco dal P.R.

Refosco dal P.R. '16

Pordenone

€ 28,00

Piemonte

Ganghija

Vitigni: 100% Dolcetto d'Alba

Dolcetto d'Alba '21

Asti

€ 28,00

Ganghija

Vitigni: 100% Barbera

Barbera d'Alba '15

Asti

€ 30,00

Gaja

Vitigni: 100% Nebbiolo

Barbaresco '08 '81 '20

Cuneo

€ S.Q.

Montalbera

100% Nebbiolo

Brezza

Vitigni: 100% Nebbiolo

Barolo '13

Barolo '17 (Biologico)

Asti Vitigni:

€ 80,00

Cannubi

€ 58,00

Montalbera

Vitigni: 100% Ruché

Ruché Laccetto '17

Asti

€ 45,00

<u>Montalbera</u>	Barbera Nuda '15	Asti
Vitigni: 100% Barbera		€ 45,00

Francesco Clerico	Nebbiolo Langhe '21	Cuneo
Vitigni: 100% Nebbiolo		€ 50,00

<u>Ganghija</u>	Nebbiolo d'Alba '21	Asti
Vitigni: 100% Nebbiolo		€ 40,00

<u>Braida Bricco Dell'uccellone</u>	Barbera d'Asti '16 '18	Rocchetta
Tanaro		
Vitigni: 100% Barbera		€ 130,00

Lombardia

<u>Monsupello</u>	Bonarda '23	Oltrepò Pavese
Vitigni: 100% Croatina		€ 25,00

Toscana

<u>Caccia al Piano Bolghieri</u>	Ruit Hora '20	Castagnetto Carducci
Vitigni: 65% Merlot-25% Cabernet Sauvignon- 5% Syrah 5% Petit Verdot		€ 45,00
Tenuta Biserno	Il Pino di Biserno '19	Bibbona
Vitigni: 40% Cabernet Franc, 40% Merlot, 8% Cabernet S. 12% Petit Verdot		€ 100,00

<u>Moris Farm</u>	Avvoltore '04	Siena
Vitigni: 75% Sangiovese - 20% Cabernet Sauvignon - 5% Syrah		€ 180,00

Piccolomini Brunello di Montalcino '18 Siena
Vitigni: 100% Sangiovese grosso € 100,00

Biondi Santi Brunello di Montalcino '97 Siena
Vitigni: 100% Sangiovese grosso € S.Q.

Castello di Ama Chianti Classico '19 Siena
Vitigni: 80% Sangiovese-10% Malvasia Nera -5% Merlot - 5% Cabernet Franc € 60,00

Frescobaldi Nipozzano "Riserva" Chianti '19 Firenze
Vitigni: 90% Sangiovese-10% malvasia nera, colorino, cabernet sauvignon, merlot € 40,00

Peppoli Chianti Classico '21 - '22 Firenze
Vitigni: 90% Sangiovese - 5% merlot - 5% Syrah € 40,00

Antinori Villa Antinori '21 Firenze
Vitigni: 55% Sangiovese - 25% Cabernet Sauvignon - 15% Merlot - 5% Syrah € 38,00

La Bracesca-Antinori Nobile di Montepulciano '17 Firenze
Vitigni: 90% Prugnolo Gentile - 10% Merlot € 40,00

Antinori Guado al Tasso '19 Firenze
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 10% Syrah € 250,00

Antinori Solaia '02 "Annata Diversa" Firenze
Vitigni: 90% Cabernet Sauvignon- 10% Cabernet Franc € S.Q.

Antinori Solaia '03 Firenze
Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon - 20% Sangiovese - 5% Cabernet Franc € S.Q.

Antinori Solaia '06 Firenze
Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon – 20% Sangiovese – 5% Cabernet Franc € S.Q.

Antinori Solaia '99 Firenze
Vitigni: 75% Cabernet Sauvignon – 20% Sangiovese – 5% Cabernet Franc € S.Q.

S. Nicolò a Pisignano Sorripa '99 Firenze
Vitigni: 60% Sangiovese – 20% Merlot – 20% Cabernet Sauvignon € 90,00

Tenuta Ornellaia Ornellaia '14 Livorno
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon – 35% Merlot – 5% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta Ornellaia Ornellaia '97 Livorno
Vitigni: 65% Cabernet Sauvignon – 30% Merlot – 5% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Le Difese '21-22 Livorno
Vitigni: 70% Cabernet Sauvignon – 30% Sangiovese € 35,00

Antinori Tignanello '20 '21 Firenze
Vitigni: 80% Sangiovese – 15% Cabernet Sauvignon – 5% Cabernet Franc € 230,00

Jacopo Biondi Santi Sassoalloro '15 Grosseto Scansano
Vitigni: 100% Sangiovese € 38,00

Jacopo Biondi Santi Schidione '11 Grosseto Scansano
Vitigni: 40% Cabernet Sauvignon – 20% Merlot – 40% Sangiovese € 270,00

Tenuta San Guido Sassicaia '18 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '16 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '15 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '14 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '09 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '06 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '02 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '01 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '00 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '99 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

Tenuta San Guido Sassicaia '98 Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc € S.Q.

<u>Tenuta San Guido</u>	Sassicaia '97	Livorno
Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc		€ S.Q.

<u>Petra Quercegobbe</u>	Merlot '08	San Lorenzo in Alto
Vitigni: 100 Merlot		€ 75,00

Umbria

<u>Rocca di fabbri</u>	Sagrantino di Montefalco '10	Perugia
Vitigni: 100% Sagrantino		€ 55,00

Emilia Romagna

<u>Ceci Otello</u>	Nerodi Lambrusco	Parma
Vitigni: 100% Lambrusco Maestri		€ 30,00

Marche

<u>Velenosi</u>	Roggio del Filare '06	Ascoli Piceno
Vitigni: 50% Montepulciano – 50% Sangiovese		€ 80,00

<u>Umani Ronchi</u>	Pelago '01 '98	Ancona
Vitigni: 50% Cabernet Sauvignon – 40% Montepulciano – 10% Merlot		€ 60,00

Abruzzo

Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo '15 - '17 Pescara
Vitigni: 100% Montepulciano d'Abruzzo € 35,00

Edoardo Valentini Montepulciano d'Abruzzo '00 Pescara
Vitigni: 100% Montepulciano d'Abruzzo € 280,00

Campania

Silvia Imperato Montevetrano '01 Salerno
Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 10% Aglianico Taurasi € 100,00

Puglia

Teanum Gran Tiatì Gold Vintage '08 Foggia
Vitigni: 100% Montepulciano € 55,00

Teanum Gran Tiatì Gold Vintage '12 Foggia
Vitigni: 100% Aglianico € 50,00

Sicilia

Tasca d'Almerita Nero d'Avola '20 Palermo
Vitigni: 100% Nero d'Avola € 25,00

Planeta Syrah '13-'15 Agrigento
Vitigni: 100% Syrah € 60,00

<u>Pellegrino</u>	Tarenì Nero d'Avola '16	Marsala
Vitigni: 100% Nero d'Avola		€ 35,00

<u>Pellegrino</u>	Nero d'Avola '17	Marsala
Vitigni: 100% Nero d'Avola		€ 28,00

Sardegna

<u>Argiolas</u>	Cannonau di Sardegna '12 - '20	Cagliari
Vitigni: 92% Cannonau - 4% Carignano - 4% Muriellu		€ 28,00

<u>Sella & Mosca</u>	Marchese Villa Marina '99	Sassari
Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon		€ 100,00

Francia

<u>Grand Vin De Reignac</u>	Bordeaux '16	Borgogna
Vitigni: 50% Merlot - 35% Cabernet Sauvignon - 10% Cabernet Franc - 5% Petit Verdot		€ 85,00

<u>Domaine H. Gouges</u>	Nuits St. Georges 1er cru '06	Borgogna
Vitigni: 100% Pinot Noir		€ 200,00

<u>Clos de l'Oratoire</u>	Chateauneuf Du Pape '12	Valle del Rodano
Vitigni: 70% Grenache Noir - 20% Syrah - 10% Mourvèdre		€ 80,00

<u>Domaine Durand</u>	Cornas Empreintes '06	Valle del Rodano
Vitigni: 100% Syrah		€ 120,00

Chanson	Bourgogne '12	Borgogna
Vitigni: 100% Pinot Noir		€ 55,00
Chanson	Savigny-Les-Beaune '12 - '17	Borgogna
Vitigni: 100% Pinot Noir		€ 75,00
<u>Georges Lignier et Fils</u>	Bourgogne '17	Borgogna
Vitigni: 100 % Pinot Noir		€ 100,00