

BOLLICINE

Prosecco Sup. “Sior Piero” Valdobbiadene DOCG 11,5% 16€
V8+, Veneto

Caluso Spumante Extra Brut “Aurora” DOCG 13% 25€
Cuvée Tradizione - 100% Erbaluce Orsolani, Piemonte - Millesimato 2013

Alta Langa Extra Brut DOCG 13% 30€
75% Pinot Nero, 25% Chardonnay Ettore Germano, Piemonte – Millesimato 2017

Spumante Metodo Classico Pas Dosé “Nebolé 12,5% 40€
Millesimato 2011 - 100% Nebbiolo Travaglini, Piemonte

Trento DOC Brut 12,5% 25€
Millesimato 2015 - 100% Chardonnay Altemasi, Trentino

“Nature” Spumante Metodo Classico Pas Dosé 13% 28€
90% Pinot Nero, 10% Chardonnay Monsupello, Lombardia

Franciacorta Brut “Batudé” DOCG 12% 26€
70% Chardonnay, 20% Pinot nero, 10% Pinot bianco Tenuta Ambrosini, Lombardia

Franciacorta Rosé Brut DOCG 12,5% 35€
Millesimato 2013 - 55% Pinot Nero, 45% Chardonnay Tenuta Ambrosini, Lombardia

Crémant de Loire Brut “Excellence” 12,5% 25€
100% Chardonnay Bouvet Ladubay, Loira, Francia

Riesling Sekt Brut 12% 35€
Millesimato 2013 - 100% Riesling Peter Jacob Kühn, Rheingau, Germania

Champagne Blancs de Blancs Brut Grand Cru 12% 45€
100% Chardonnay Michel Rocourt, Champagne, Francia

Champagne Tradition Brut Premier Cru 12% 60€
70% Pinot Nero, 15% Chardonnay, 15% Pinot Meunier Elodie D., Champagne, Francia

Champagne Brut “Special Cuvée” 12% 80€
60% Pinot Nero, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier Bollinger, Champagne, Francia

VINI BIANCHI

PIEMONTE

Roero Arneis “Serra Lupini” DOCG 13,5% 18€
Negro, Piemonte – 2020

Roero Arneis DOCG 13,5% 20€
Alberto Oggero, Piemonte – 2019

Gavi “Minaia” DOCG 13% 18€
Nicola Bergaglio, Piemonte – 2019

Erbaluce di Caluso “La Rustia” DOCG 12,5% 19€
Orsolani, Piemonte – 2019

Timorasso “Derthona” DOC 14% 22€
Giovanni Daglio, Piemonte – 2018

Timorasso “Cavallina” DOC 14,5% 28€
Claudio Mariotto, Piemonte – 2017

Riesling “Hérzu” - Langhe DOC 12,5% 26€
Ettore Germano, Piemonte – 2019

NORD ITALIA

Lugana “I Frati” DOC 13% 22€
Cà dei Frati, Lombardia – 2016

Soave Classico “Vigneti di Foscarino” DOC 13% 22€
Inama, Veneto – 2015

Pinot Bianco “Weisshaus” DOC 14,5% 20€
Colterenzio, Alto Adige – 2015

Pinot Bianco Riserva “Vorberg” DOC 14% 32€
Cantina Terlano, Alto Adige – 2014

Gewürtztraminer DOC 14% 19€
Kaltern, Alto Adige – 2019

Sauvignon “Stern” DOC 13,5% 22€
Kaltern, Alto Adige – 2019

Sauvignon “Lafòa” DOC 14,5% 32€
Colterenzio, Alto Adige – 2015

“Manna” – Vigneti delle Dolomiti IGT 13% 30€
Riesling, Kerner, Sauvignon, Chardonnay, Gewurtztraminer Franz Haas, Alto Adige - 2016

Chardonnay “Sophie” DOC 13,5% 32€
Manincor, Alto Adige – 2015

Feldmarschall von Fenner - Alto Adige DOC 13% 38€
100% Müller-Thurgau Tiefenbrunner, Alto Adige – 2016

Collio Friulano DOC 13,5% 25€
Picéché, Friuli – 2019

CENTRO & SUD ITALIA

Vermentino – Bolgheri DOC 13% 22€
Guado al Tasso, Toscana - 2020

Verdicchio di Matelica “Gegé” DOCG 13% 20€
Cavalieri, Marche – 2018

Verdicchio Classico Sup. “Stefano Antonucci” 13,5% 25€
Castelli di Jesi DOC – Santa Barbara, Marche – 2015

Pecorino – Abruzzo DOC 13,5% 18€
Tenuta I Fauri, Abruzzo – 2020

Trebbiano d’Abruzzo “Vigneto di Popoli” DOC 12,5% 28€
Valle Reale, Abruzzo – 2014

Fiano di Avellino “Pietramara” DOCG 13% 22€
I Favati, Campania – 2018

Fiano “Pietraincatenata” Cilento DOP 13,5% 30€
Luigi Maffini, Campania – 2014

Greco di Tufo “Selvetelle” DOCG 13% 22€
Carlo Centrella, Campania – 2019

Valcanzjria DOC 13% 22€
70% Chardonnay, 30% Carricante | Gulfi, Sicilia – 2016

Etna Bianco DOC 12,5% 22€
Cottanera, Sicilia – 2020

Carjcantì DOC 12,5% 28€
Gulfi, Sicilia – 2013

INTERNAZIONALI

Lapeyre Sec 12,5% 25€
100% Gros Manseng | Clos Lapeyre, Jurançon, Francia – 2017

Chablis “Saint Martin” 12% 28€
100% Chardonnay Domaine Laroche, Bourgogne, Francia – 2016

Chablis Premier Cru “Montée de Tonnerre” 12,5% 40€
100% Chardonnay | Gérard Duplessis, Bourgogne, Francia – 2014

Pouilly Fumé “Harmonie” 12,5% 27€
100% Sauvignon Blanc Domaine Chatelain, Loire, Francia - 2018

Sancerre “Côte de Marloup” 12,5% 30€
100% Sauvignon Blanc Domaine Fleuriet, Val de Loire, Francia – 2014

“Le Nature” - Côtes du Jura AOC 15% 45€
100% Savagnin | Château d’Arlay, Jura, Francia - 2018

Riesling Trocken 12% 25€
A. Christmann, Pfalz, Germania – 2014

Riesling Trocken “Vulkangestein” 12% 35€
Schäfer-Fröhlich, Nahe, Germania – 2016

“Suasi” Langhe Doc 12,5% 20€
100% Nebbiolo - Deltetto, Piemonte – 2019

“Calafuria” - Salento IGT 12% 20€
Tormaresca, Puglia – 2020

“I Germogli” IGP 12% 18€
88% Pinot Nero, 12% Chardonnay Monsupello, Lombardia - 2019

“Aleato” 13% 25€
80% Aleatico, 20% Sangiovese | I Mandorli, Toscana - 2019

La Rose de Manincor - Vigneti delle Dolomiti IGT 13,5% 25€
Lagrein, Merlot, Cabernet, Pinot Nero, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah Manincor, Alto Adige - 2017

Rosée d’Aurore - Côtes de Provence AOP 13% 25€
Grenache, Cinsault, Syrah e Rolle Domaine de la Fouquette, Côtes de Provence, Francia – 2019

VINI ROSSI

PIEMONTE

Bonarda Vivace DOC 12% 18€
Silvio Morando, Piemonte - 2020

Verduno Pelaverga DOC 13,5% 20€
Comm. G. B. Burlotto, Piemonte – 2020

Grignolino del Monferrato Casalese DOC 13% 18€
Silvio Morando, Piemonte - 2020

Ruchè di Castagnole Monferrato “Prevost” DOCG 14,5% 18€
Caldera, Piemonte – 2019

Dolcetto di Diano d’Alba DOCG 12,5% 18€
Bricco Maiolica, Piemonte – 2019

Dolcetto di Dogliani DOCG 13,5% 20€
Poderi di Luigi Einaudi, Piemonte – 2019

Barbera del Monferrato DOC 14,5% 18€
Silvio Morando, Piemonte – 2018

Barbera d’Alba DOC 14% 19€
Principiano Giuseppe e Francesco, Piemonte – 2017

Barbera d’Alba “Aves” DOC 15% 23€
Comm. G. B. Burlotto, Piemonte – 2018

Barbera d’Alba Superiore “Gepin” DOC 14,5% 26€
Albino Rocca, Piemonte – 2016

Barbera d’Asti “La Villa” DOCG 14,5% 22€
Tenuta Olim Bauda, Piemonte – 2017

Barbera d’Asti Superiore “Litina” DOCG 15% 24€
Cascina Castlet, Piemonte – 2016

Roero DOCG 14,5% 20€
Alberto Oggero, Piemonte – 2018

Roero “Prachiosso” DOCG 14,5% 24€
Angelo Negro, Piemonte – 2017

Nebbiolo d’Alba DOC 14% 17€
Giacosa Fratelli, Piemonte – 2019

Langhe Nebbiolo DOC 13% 19€
Ettore Germano, Piemonte – 2019

Langhe Nebbiolo DOC 14% 22€
Poderi Luigi Einaudi, Piemonte – 2019

Langhe Nebbiolo DOC 14,5% 25€
Comm. G. B. Burlotto, Piemonte – 2018

Langhe Nebbiolo DOC 14% 28€
Giacomo Fenocchio, Piemonte – 2019

Nebbiolo d’Alba DOC 14% 32€
Flavio Roddolo, Piemonte - 2010

Gattinara DOCG 13,5% 26€
Travaglini, Piemonte – 2017

Barbaresco “Rizzi” DOCG 14,5% 32€
Rizzi, Piemonte – 2016

Barbaresco “Basarin” DOCG 14% 36€
Adriano Marco e Vittorio - 2012

NORD ITALIA

Syrah “Côteau La Tour” DOP 14% <i>Les Crêtes, Valle d’Aosta - 2015</i>	25€
“Costa Bassa” Valtellina Superiore Valgella DOCG 13,5% <i>100% Nebbiolo</i> <i>Sandro Fay, Lombardia – 2017</i>	28€
Valpolicella Superiore “Campo Lavei” DOC 14,5% <i>Ca’ Rugate, Veneto – 2015</i>	22€

Valpolicella Ripasso Superiore DOC 14,5% <i>La Dama, Veneto – 2017</i>	25€
---	-----

Lagrein “Lareith” Riserva DOC 13,5% <i>Kaltern, Alto Adige – 2016</i>	25€
--	-----

Pinot Nero DOC 13,5% <i>Kaltern, Alto Adige – 2019</i>	22€
---	-----

Pinot Nero “Mazon” DOC 14€ <i>Kollerhof, Alto Adige – 2016</i>	30€
---	-----

CENTRO ITALIA

Montepulciano d’Abruzzo “Ottobre Rosso” DOC 14,5% <i>Tenuta I Fauri, Abruzzo - 2019</i>	20€
--	-----

“Moreccio” Bolgheri DOC 13,5€ <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i> <i>Fattoria Casa di Terra, Toscana - 2015</i>	22€
--	-----

Rosso di Montalcino DOC 14,5% <i>Castello Romitorio, Toscana – 2015</i>	25€
--	-----

Morellino di Scansano Ris. “Purosangue” DOCG 13,5% <i>Terenzi, Toscana – 2014</i>	27€
--	-----

Chianti Classico DOCG 14,5% <i>San Giusto a Rentennano, Toscana - 2016</i>	30€
---	-----

Chianti Classico Riserva DOCG 14% <i>Castello di Monsanto, Toscana – 2013</i>	35€
--	-----

SUD ITALIA

“Adènzia” – Sicilia DOC 14% <i>Nero d’Avola e Syrah</i> <i>Baglio del Cristo di Campobello, Sicilia – 2014</i>	22€
--	-----

Etna Rosso “Dicisettesalme” DOC 14% <i>Cottanera, Sicilia - 2018</i>	22€
---	-----

Etna Rosso DOC 14% <i>Graci, Sicilia - 2015</i>	28€
--	-----

Aglianico del Vulture “Serra del Prete” DOC 14% <i>Musto Carmelitano, Basilicata – 2013</i>	25€
--	-----

Aglianico “Cretarossa” Irpinia Campi Taurasini DOC 13,5% <i>I Favati, Campania - 2013</i>	20€
--	-----

Taurasi DOCG 13,5% <i>100% aglianico / Pietracupa, Campania - 2010</i>	35€
---	-----

INTERNAZIONALI

Bordeaux Supérieur “Le Bordeaux de Citran” 13% <i>Château Citran, Bordeaux, Francia – 2014</i>	25€
---	-----

Bourgogne Pinot Noir 12,5% <i>Bernard Defaix, Bourgogne, Francia – 2018</i>	30€
--	-----

“Corail” - Côtes du Jura AOC 12,5% <i>Pinot nero, Trousseau, Poulsard, Chardonnay, Savagnin</i> <i>Château d’Arlay, Jura, Francia - 2013</i>	40€
--	-----

“Clos de l’Oratoire des Papes” 14,5% <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault</i> <i>Ogier, Châteauneuf-du-Pape, Francia – 2014</i>	60€
--	-----

Nuits-Saint-Georges 13% <i>Domaine Chanson, Côte d’Or/Bourgogne, Francia – 2013</i>	70€
--	-----

Gevrey-Chambertin 13% <i>Domaine Thierry Mortet, Côte d’Or/Bourgogne, Francia – 2013</i>	80€
---	-----

I GRANDI ROSSI

“Bricco Appiani” Langhe Rosso DOC 14,5% <i>100% Cabernet Sauvignon</i> <i>Flavio Roddolo, Piemonte – 2007</i>	40€
---	-----

Gattinara Riserva DOCG 13,5% <i>Travaglini, Piemonte – 2015</i>	40€
--	-----

Barbaresco Riserva “Rio Sordo” DOCG 14,5% <i>Produttori del Barbaresco, Piemonte – 2011</i>	45€
--	-----

Barbaresco “Asili” DOCG <i>Ca’ del Baio, Piemonte – 2013</i>	50€
---	-----

Barbaresco “Gallina” DOCG 14% <i>Oddero, Piemonte – 2012</i>	55€
---	-----

Barbaresco “Boito” DOCG 14% <i>Rizzi, Piemonte – 2008</i>	60€
--	-----

Barolo DOCG 14% <i>Dosio, Piemonte - 2010</i>	40€
--	-----

Barolo “Bussia” DOCG 14,5% <i>Giacomo Fenocchio, Piemonte – 2012</i>	55€
---	-----

Barolo “Ravera” DOCG 15% <i>Flavio Roddolo, Piemonte – 2010</i>	60€
--	-----

Barolo “Villero” DOCG 14,5% <i>Giacomo Fenocchio, Piemonte - 2011</i>	65€
--	-----

Barolo “Ciabot Mentin” DOCG 14,5% <i>Domenico Clerico, Piemonte – 2011</i>	80€
---	-----

Barolo “Bricco delle Viole” DOCG 14% <i>G. D. Vajra, Piemonte - 2012</i>	90€
---	-----

Pinot Nero “Mason” DOC 13% <i>Manincor, Alto Adige – 2014</i>	45€
--	-----

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 16,5% <i>Zenato, Veneto – 2012</i>	60€
--	-----

Brunello di Montalcino DOCG 15% <i>Fattoi, Toscana – 2011</i>	45€
--	-----

Brunello di Montalcino DOCG 14,5% <i>Castello Romitorio, Toscana – 2012</i>	60€
--	-----

“I Sodi di San Niccolò” - Toscana IGT 14% <i>85% Sangiovese, 15% Malvasia Nera</i> <i>Castellare di Castellina, Toscana – 2012</i>	75€
--	-----

VINI SFUSI

Rosso da tavola uve Dolcetto 13% (Giovanni Abrigo)

Rosso da tavola uve Nebbiolo 13,5% (Giovanni Abrigo)

Rosso da tavola uve Barbera 12,5% (Ca’ de Lion)

Bianco da tavola uve Cortese 11,5% (Ca’ de Lion)

Bicchiere 2€ Quartino 4€ Mezzo 6€ Litro 12€

VINI IN MESCITA

Selezione quotidiana di vini al calice: 4€/7€

I vini al calice possono essere serviti in caraffa:

da 0,25L (7/13€) o da 0,5L (14/26€)

BIRRE

Kozel Premium Lager alla spina 4,6% 0,2L. 3€ / 0,4L. 5€
Birra bionda di Monaco di puro malto d’orzo

Menabrea 4,8% 0,33L. 3,5€

Menabrea Ambrata 5% 0,33L. 3,5€

Franziskaner 5% 0,5L. 5€

“Klöße” – German Style Ale 5,0% 0,33L. 5€
Birrificio della Granda - Saluzzo (Cn) - Artigianale

“Xtra-Ipa” – Indian Pale Ale 7,0% 0,33L. 5€
Birrificio della Granda - Saluzzo (Cn) - Artigianale

“Alba” – Blond Ale 5,0% 0,33L. 6€
La birra d’Abbazia di Montecassino (Fr) – Artigianale

“Dubbel” – Doppio malto ambrata 6,5% 0,33L. 6€
La birra d’Abbazia di Montecassino (Fr) - Artigianale

Era Ottantatre Indian Pale Ale 7,5% 0,50L. 6€

Acqua naturale e gassata 0,5L. 2€

Bibite in lattina o bottiglia 3€

Amari nazionali e esteri 3€

Grappe 4€

Porto, Calvados 4€

Cognac, Armagnac 7€

Rum 5/8€

Whiskey 5/8€

Long Drinks & Cocktails 5/6€

Caffè, Macchiato, Orzo, Dek 2€

Caffè corretto, Cappuccino 2,5€

Coperto 1,5€



BEVANDE

CARTA DEI VINI

