

CARTA DEI VINI

E

DEI DISTILLATI



RISTORANTE
CASA IOZZIA

BOLLICINE ITALIANE

| | |
|---|--------|
| Terre Siciliane IGT, - Carricante Metodo Classico Brut, "Noblesse" Benanti | 50.00 |
| Sicilia DOC - Metodo Classico Brut "Terzavia" Reserve, Marco De Bartoli 2018 (Grillo) | 90.00 |
| Terre Siciliane IGT - Spumante Metodo Ancestrale, "Mood", Paolo Calì 2020 (Frappato) | 37.00 |
| Etna Metodo Classico – Destro "Saxanigra" Millesimato 2013 Brut (Nerello Mascalese) | 38.00 |
| Etna Metodo Classico tradizionale Rosè Brut 50 mesi, Terrazze dell'Etna 2017 | 60.00 |
| Etna Metodo Classico Extra Brut– Murgo 2011 (Nerello Mascalese) | 35.00 |
| Spumante Metodo Classico Brut– "Aladoro" Vigne del Patrimonio (Chardonnay) | 50.00 |
| Spumante Metodo Classico – Vigne del Patrimonio "Alarosa" Brut Rosè (Pinot Nero, Chardonnay) | 55.00 |
| Spumante Metodo Classico – Vigne del Patrimonio "Alanera" Brut (Pinot Nero) | 90.00 |
| Spumante Metodo Classico Brut Millesimé- Sergio Mottura (Chardonnay) | 70.00 |
| Spumante Metodo Classico Rosè Extra Brut " Kius", Marco Carpineti (Nero Buono) certificato biologico | 50.00 |
| Trento DOC – "Giulio Ferrari Riserva del Fondatore" 2005 (Chardonnay) | 150.00 |
| Trento DOC – "Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Rosé" 2006 | 400.00 |

| | |
|---|--------|
| <i>(Pinot Nero)</i> | |
| Trento DOC – “Perlè Bianco” Riserva, Ferrari 2011 <i>(Chardonnay)</i> | 65.00 |
| Trento DOC – Revì Brut 2015 <i>(Chardonnay, Pinot Nero)</i> | 36.00 |
| Trento DOC - Altemasi Brut Millesimato 2016 <i>(Chardonnay)</i> | 30.00 |
| Trento DOC - Brut Rosè, Altemasi 2017 <i>(Chardonnay, Pinot Nero)</i> | 35.00 |
| Franciacorta DOCG - Brut, “Milledì”, Ferghettina <i>(Chardonnay)</i> | 55.00 |
| Franciacorta DOCG - Satèn Brut, Ferghettina <i>(Chardonnay)</i> | 52.00 |
| Franciacorta DOCG – Mosnel “1836” Brut <i>(Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero)</i> | 50.00 |
| Franciacorta DOCG - Il Mosnel Riserva 2007 <i>(Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero)</i> | 150.00 |
| Franciacorta DOCG – Berlucchi 61 Brut <i>(Chardonnay, Pinot Nero)</i> | 35.00 |
| Franciacorta DOCG – Berlucchi 61 Brut Nature <i>(Chardonnay, Pinot Nero)</i> | 45.00 |
| Franciacorta DOCG – Berlucchi 61 Blanc de Blancs Dosaggio Zero 2012 <i>(Chardonnay)</i> | 45.00 |
| Franciacorta DOCG – Berlucchi 61 Rosé Nature 2012 <i>(Pinot Nero)</i> | 55.00 |
| Franciacorta DOCG – Berlucchi “Palazzo Lana Riserva Extra Brut” 2008 | 75.00 |

(Pinot Nero)

Franciacorta DOCG – Berlucchi “Cuveè Imperiale Vintage” Brut 2003 160.00
(Chardonnay, Pinot Nero)

Franciacorta DOCG – Barone Pizzini “Bagnadore” Riserva 2009 80.00
(Chardonnay, Pinot Nero)

Alta Langa DOCG – Matteo Giribaldi Brut Metodo Classico 2014 45.00
(Pinot Nero, Chardonnay)

Spumante Metodo Classico, “Pietrafumante”, Casa Setaro 2018 40.00
(Caprettone)

BOLLICINE FRANCESI

| | |
|--|--------|
| Champagne AOC – Dom Perignon Vintage Brut 2006 (<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>) | 320.00 |
| Champagne AOC – Jean Sandrin “Tradition” Brut (<i>Pinot Nero</i>) | 50.00 |
| Champagne AOC – Vranken Demoiselle “Sweet Edition” Extra Dry (<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>) | 65.00 |
| Champagne AOC – Secondè Simon “Cuvée Nicolas” Grand Cru (<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>) | 80.00 |
| Champagne AOC – De Venoge “Cordon Bleu” Brut (<i>Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier</i>) | 70.00 |
| Champagne AOC – Perriet Jouet “Belle Epoque” Brut 2012 (<i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier</i>) | 200.00 |
| Champagne AOC – Pierre Legras “Coste Beert” Brut (<i>Chardonnay</i>) | 70.00 |

BOLLICINE SPAGNOLE

Spumante Metodo Classico – Mas Bertran “Balma” Brut Nature 2014 30.00
(Xarel-lo, Macabeo, Parellada)

BOLLICINE INGLESÌ

Spumante Metodo Classico – Exton Park Vineyards Blanc de Noirs Brut 80.00
(Pinot Nero)

VINI BIANCHI

LA TERRA DELLO CHEF

SICILIA

| | |
|--|--------|
| Sicilia IGT – Tasca d’Almerita “Vigna San Francesco” 2019 (<i>Chardonnay</i>) | 50.00 |
| Sicilia DOC Catarratto “12 Filari” Le case Alte | 38.00 |
| Sicilia DOC Carricante, 'Eruzione 1614' Planeta 2018 | 42.00 |
| Terre Siciliane IGT, “Munjebel” - Frank Cornelissen (<i>Grecanico, Carricante</i>) | 110.00 |
| Terre Siciliane IGT – Marco de Bartoli “I Grappoli del Grillo” 2018 | 38.00 |
| Terre Siciliane IGT - “Passobianco” Passopisciaro 2019 (<i>Chardonnay</i>) | 48.00 |
| Terre Siciliane IGT- Catarratto, Barraco | 45.00 |
| Etna bianco DOC – Girolamo Russo “Nerina” 2018 (<i>Carricante, Catarratto, Minnella, Insolia, Grecanico, Coda di Volpe</i>) | 65.00 |
| Etna Bianco DOC – Pietradolce “Vigna Sant’Andrea” 2016 (<i>Carricante</i>) | 180.00 |
| Etna Bianco 'A' Puddara' Tenuta di Fessina 2019 (<i>Carricante</i>) | 70.00 |
| Etna Bianco DOC – Palmento Costanzo “Mofete” 2019 (<i>Carricante, Catarratto</i>) | 35.00 |
| Etna Bianco DOC – Graci 2019 (<i>Carricante, Catarratto</i>) | 42.00 |
| Salina Bianco IGT - Carlo Hauner, Hauner 2019 | 38.00 |
| Pantelleria DOC- Pietranera Marco De Bartoli 2020 (<i>Zibibbo secco</i>) | 48.00 |

I VINI DEL TERRITORIO

LAZIO

| | |
|---|-------|
| Lazio IGP – Monastero Trappiste di Vitorchiano “Ruscum” 2019 (<i>Trebbiano, Malvasia, Verdicchio</i>) <i>vino naturale</i> | 37.00 |
| Lazio IGT – Antica Cantina Leonardi “Pensiero” 2016 (<i>Grechetto</i>) | 20.00 |
| Civitella d’Agliano IGT – Sergio Mottura “Poggio della Costa” 2018 (<i>Grechetto di Orvieto</i>) <i>certificato biologico</i> | 27.00 |
| Civitella d’Agliano IGT – Sergio Mottura “Latour Civitella” 2019 (<i>Grechetto di Orvieto</i>) <i>certificato biologico</i> | 37.00 |

VINI D'ITALIA

VALLE D'AOSTA

Valle d'Aosta DOC – Ottin "Petit Arvine" 2017 35.00

PIEMONTE

Roero Arneis DOCG – Giovanni Almondo "Bricco delle Ciliegie" 2019 30.00

Erbaluce di Caluso DOCG – Monte Maletto 2017 40.00
(*Erbaluce*)

Gavi DOCG – La Scolca "Gavi dei Gavi" Etichetta Nera 2019 50.00
(*Cortese*)

Derthona (Colli Tortonesi DOC) – Vigneti Repetto 2018 33.00
(*Timorasso*)

Derthona (Colli Tortonesi DOC) – La Colombera 2018 37.00
(*Timorasso*)

TRENTINO ALTO ADIGE

| | |
|---|--------|
| Alto Adige/Südtirol DOC – Terlan “Lunare” 2016 (Gewürztraminer) | 70.00 |
| Alto Adige/Südtirol DOC – San Michele Appiano “Sanct Valentin” 2017 (Sauvignon) | 50.00 |
| Alto Adige/Südtirol DOC – Giralan “Platt & Riegl” 2018 (Pinot Bianco) | 27.00 |
| Alto Adige Valle Isarco DOC – Manni Nossing “Kerner” 2019 | 38.00 |
| Vigneti delle Dolomiti IGT – Pojer e Sandri “Palai” 2019 (Müller Thurgau) | 28.00 |
| Alto Adige DOC – Hofstätter “Steinraffler” rosato 2020 (Lagrein) | 26.00 |
| Alto Adige/Südtirol DOC – Hofstätter “Barthenau – Vigna San Michele” 2016 (Pinot Bianco) | 35.00 |
| Alto Adige/Südtirol DOC – Hofstätter “Konrad Oberhofer Vigna Pirschrait” 2006 (Gewürztraminer) | 140.00 |
| Alto Adige/Südtirol DOC – Weinberghof Bellutti 2017 (Pinot Grigio) | 37.00 |
| Alto Adige/Südtirol DOC – Weinberghof Bellutti “Plon” 2017 (Gewürztraminer) | 40.00 |

FRIULI VENEZIA GIULIA

| | |
|---|-------|
| Collio DOC – Marco Felluga “Sauvignon” 2019 | 27.00 |
| Collio DOC – Marco Felluga “Maralba” 2018 <i>(Ribolla Gialla)</i> | 28.00 |
| Colli Orientali del Friuli DOC – Livio Felluga “Friulano” 2017 | 28.00 |
| Colli Orientali del Friuli DOC – Livio Felluga “Abbazia di Rosazzo” 2016 <i>(Friulano, Pinot, Sauvignon, Malvasia, Ribolla Gialla)</i> | 45.00 |
| Rosazzo DOCG – Livio Felluga “Terre Alte” 2017 <i>(Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon)</i> | 90.00 |
| Collio DOC – Ronco Blanchis “Friulano” 2018 <i>autocertificato biologico</i> | 30.00 |
| Collio Goriziano DOP – I Clivi “Brazan” 2016 <i>(Friulano)</i> <i>autocertificato biologico</i> | 50.00 |
| Collio DOC – Venica “Ronco delle Cime” 2019 <i>(Friulano)</i> | 38.00 |
| Collio DOC - Venica “Ronco delle Mele” 2019 <i>(Sauvignon)</i> | 55.00 |
| Venezia Giulia IGT – Kante “Vitovska” 2017 | 40.00 |
| Venezia Giulia IGT – Kante “Malvasia” 2017 | 38.00 |
| Venezia Giulia IGT – Malvasia, Damijan Podversic 2016 <i>autocertificato biologico</i> | 80.00 |
| Venezia Giulia IGT – Ribolla Gialla, Damijan Podversic <i>autocertificato biologico</i> | 80.00 |

LIGURIA

| | |
|--|-------|
| Riviera Ligure di Ponente DOC – Bio Vio “Bon in Da Bon” 2019 (<i>Pigato</i>) <i>certificato biologico</i> | 40.00 |
| Riviera Ligure di Ponente DOC – Terreferme Lunae “Pigato” 2019 | 30.00 |
| Riviera Ligure di Ponente DOC – Bruna “Le Russeghine” 2018 (<i>Pigato</i>) | 35.00 |
| Vino Bianco – Prima Terra Walter de Battè “Carlaz” 2018 (<i>Vermentino</i>) <i>autocertificato biologico</i> | 65.00 |

VENETO

| | |
|--|-------|
| Soave DOC – Sua Via “Monte Carbonare” 2017 (<i>Garganega</i>) | 35.00 |
| Soave Classico DOC – Gini “La Frosca” 2016 (<i>Garganega</i>) | 37.00 |
| Soave Classico DOC – Gini “Contrada Salvarenza” 2016 (<i>Garganega</i>) | 45.00 |

LOMBARDIA

Lugana DOC – Ca' Lojera "Riserva del Lupo" 2017 36.00
(*Trebbiano di Soave*)

TOSCANA

Pomino bianco DOC Riserva - Marchesi de' Frescobaldi "Benefizio" 2018 45.00

Toscana Bianco IGT – Montemercurio "Caduceo" 2018 30.00
(*Malvasia Bianca, Canaiolo Bianco, Pulcinculo, Trebbiano toscano*)
autocertificato biologico

Maremma Toscana DOC - "Enos I", Tenuta Montauto 2018 55.00
(*Sauvignon*)

Toscana IGT, Vermentino di Monteverro, Monteverro 2020 40.00

MARCHE

Verdicchio Castello di Jesi Classico Superiore DOC – Fattoria San Lorenzo
"Campo delle Oche" 2015 42.00
autocertificato biologico

Verdicchio di Matelica Riserva DOCG – La Monacesca "Mirum" 2018 38.00

UMBRIA

| | |
|---|-------|
| Trebbiano Spoletino DOC – Bocale 2019 | 25.00 |
| Umbria IGT – Tabarrini “Adarmando” 2019 (<i>Spoletino</i>) | 33.00 |
| Spoletino DOC – Antonelli “Trebium” 2019 (<i>Trebbiano Spoletino</i>) <i>certificato biologico</i> | 25.00 |
| Montefalco Grechetto DOC – Antonelli 2018 (<i>Grechetto</i>) <i>certificato biologico</i> | 23.00 |
| Umbria IGT – Roccafiore “Fiorfiore” 2018 (<i>Grechetto di Todi</i>) | 33.00 |
| Umbria IGT – Castello della Sala Marchesi Antinori “Cervaro della Sala” 2016 (<i>Chardonnay, Grechetto</i>) | 65.00 |
| Orvieto Classico Superiore DOC – Palazzone “Campo del Guardiano” 2016 (<i>Procanico, Grechetto, Verdello, Drupeggio, Malvasia</i>) | 36.00 |
| Vino Bianco VDT – Palazzone “Musco” 2016 (<i>Procanico, Verdello, Malvasia</i>) | 50.00 |

ABRUZZO

Trebbiano d'Abruzzo DOC - Emidio Pepe 2017
Triple "A" 80.00

CAMPANIA

Fiano di Avellino DOCG – Rocca del Principe "Tognano" 2018 37.00

Fiano d'Avellino DOCG – Ciro Picariello 2018 30.00

Fiano d'Avellino DOCG – Guido Marsella 2018 38.00

Greco di Tufo DOCG – Benito Ferrara "Vigna Cicogna" 2018 38.00

Ischia DOC – Cenatiempo "Biancolella" 2019 35.00

Catalanesca del Monte Somma IGP "Katà"- Cantine Olivella, 2020 30.00

PUGLIA

Valle d'Itria IGT - Masseria Li Veli "Askos Verdeca" 2018 30.00
(*Verdeca, Minutolo*)

CALABRIA

Calabria IGT – Spiriti Ebbri "Neostòs" 2018 40.00
(*Pecorello*)
certificato biologico

SARDEGNA

Vermentino di Gallura DOCG – Capichera “Vigna ‘Angena” 2018 40.00

Isola dei Nuraghi IGT – Capichera 2017 55.00
(*Vermentino*)

Isola dei Nuraghi IGT – Capichera “VT” 2016 85.00
(*Vermentino*)

Isola dei Nuraghi IGT – Su’entu “Nina Rosè” 2019 28.00
(*Bovale, Vermentino*)

FRANCIA

| | |
|--|--------|
| AOC Pouilly Fumè – Lebrun 2018 (<i>Sauvignon</i>) | 40.00 |
| AOC Meursault - Henri Boillot 2017 (<i>Chardonnay</i>) <i>autocertificato biologico</i> | 90.00 |
| AOC Chablis 1er Cru – Colette Gros “Les Fourneaux” 2017 (<i>Chardonnay</i>) <i>autocertificato biologico</i> | 50.00 |
| AOC Pouilly Fumè – Laporte “La Vigne de Beaussopet” 2017 (<i>Sauvignon</i>) | 60.00 |
| AOC Alsace Riesling - Marcel Deiss 2016 <i>autocertificato biologico</i> | 40.00 |
| AOC Alsace Gewürztraminer –Marcel Deiss 2016 <i>autocertificato biologico</i> | 55.00 |
| AOC Hermitage Blanc – Ferraton Perè & Fils “Les Miaux” 2016 (<i>Marsanne</i>) <i>certificato biologico</i> | 120.00 |
| AOC Bordeaux Sauvignon Blanc - Dourthe “N.1” 2018 <i>autocertificato biologico</i> | 35.00 |
| AOC Languedoc Roussillon – Domaine Astruc “D’A” 2018 (<i>Viogner</i>) | 30.00 |

RESTO DEL MONDO

| | |
|--|-------|
| Ockfener Bockstein – Dr. Fischer Riesling Kabinett Mosel 2015 (Germania) | 40.00 |
| QBA – Dr. Loosen “Dr. L” 2020 | 25.00 |
| BRDA Ribolla - Marjan Simčič 2018 (Slovenia) | 32.00 |
| Weinberghof – Gruner Veltliner, Fritsch Wagram – 2017 (Austria) <i>vino biodinamico</i> | 27.00 |
| Riesling Mosel Kabinett “Graacher Himmelreich”, J.J Prum 2019 | 60.00 |
| Riesling Mosel Trocken Vdp, Fritz Haag, 2020 | 35.00 |
| Riesling Mosel Kabinett “Bockstein”, Dr Fischer, Hoffstätter 2019 | 65.00 |
| Heritage Reserve California Chardonnay – De Loach 2016 (California) | 30.00 |
| Wine of South Africa Chenin Blanc – Fleur Du Cap 2018 | 30.00 |

VINI ROSSI

LA TERRA DELLO CHEF

SICILIA

Faro DOC – Palari 2012 90.00
(Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera, Galatena)

Pignatello Terre Siciliane IGP – Marco de Bartoli “Rosso di Marco” 2019 28.00
(Perricone)
autocertificato biologico

VINI DEL TERRITORIO

LAZIO

Olevano Romano DOC – Damiano Ciolli “Cirsium” 2016 50.00
(Cesanese d’Affile)

VDT – Vigne del Patrimonio “Vepre” 2015 30.00
(Cabernet Franc)

VINI D'ITALIA

PIEMONTE

| | |
|--|--------|
| Barolo Ginestra DOCG – Domenico Clerico “Ciabot Mentin” 2004 | 220.00 |
| Langhe DOC – Gaja “Sperss” 2007 (<i>Nebbiolo, Barbera</i>) | 500.00 |
| Barolo DOCG – Damilano “Lecinquevigne” 2014 (<i>Nebbiolo</i>) | 55.00 |
| Barolo DOCG – Marchesi di Barolo “Cannubi” 2003 (<i>Nebbiolo</i>) | 150.00 |

TRENTINO ALTO ADIGE

| | |
|---|-------|
| Dolomiti IGT – Pojer e Sandri “Pinot Nero” 2019 | 30.00 |
| Alto Adige/Südtirol DOC – Tiefenbrunner “Turmhof” 2018 (<i>Pinot Nero</i>) | 33.00 |

FRIULI VENEZIA GIULIA

| | |
|--|-------|
| Collio DOC – Marco Felluga “Varneri” 2017 (<i>Merlot</i>) | 25.00 |
| Collio DOC – Marco Felluga “Cabernet Sauvignon” 2017 | 27.00 |
| Collio DOC – Russiz Superiore “Cabernet Franc” 2017 | 37.00 |

LIGURIA

Rossese di Dolceacqua DOC - Maccario Dringenberg "Brae" 2017 32.00

VENETO

Amarone della Valpolicella Classico DOCG – Zenato 2013 80.00
(*Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina*)

Valpolicella Ripasso DOC – Zenato "Ripassa" 2015 25.00
(*Corvina, Rondinella, Oseleta*)

Amarone della Valpolicella Classico DOCG – Bertani 2001 300.00
(*Corvina Veronese, Rondinella*)

Amarone della Valpolicella Classico DOCG – Allegrini 2005 120.00
(*Corvina, Rondinella, Oseleta*)

TOSCANA

Bolgheri Sassicaia DOC – Tenuta San Guido "Sassicaia" 2014 320.00
(*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon*)

Toscana IGT – Tenuta Tignanello "Tignanello" 2015 150.00
(*Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon*)

Toscana IGT – Tenuta Tignanello "Solaia" 2013 590.00
Toscana IGT – Tenuta Tignanello "Solaia" 2014 400.00
(*Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc*)

Brunello di Montalcino DOCG – Castello Tricerchi 2015 55.00

UMBRIA

| | |
|---|--------|
| Umbria IGT – Castello della Sala “Pinot Nero” 2017 | 55.00 |
| Torgiano Rosso Riserva DOCG – Lungarotti “Rubesco Vigna Monticchio” 1997 | 160.00 |
| Torgiano Rosso Riserva DOCG – Lungarotti “Rubesco Vigna Monticchio” 2005 | 110.00 |
| Torgiano Rosso Riserva DOCG – Lungarotti “Rubesco Vigna Monticchio” 2013 (<i>Sangiovese</i>) | 80.00 |
| Umbria IGT – Leonardo Bussoletti “Brecciaro” 2018 (<i>Ciliegiolo di Narni</i>) | 30.00 |

ABRUZZO

| | |
|--|-------|
| Montepulciano d’Abruzzo DOC – Masciarelli “Marina Cvetic” Riserva 2017 | 40.00 |
|--|-------|

SARDEGNA

| | |
|---|-------|
| Marmilla Rosso IGT – Su’Entu “Su’Nico” 2018 | 35.00 |
| Cannonau di Sardegna DOC – Lunalughente “Lùndaras” 2018 | 27.00 |
| Cannonau di Sardegna DOC – Lunalughente Riserva “Nannai” 2016 | 38.00 |

FRANCIA

| | |
|---|-------|
| AOC Morgon – Château du Châtelard “Cuvée Les Roches” 2017 (<i>Gamay</i>) | 32.00 |
| AOC Bordeaux Rouge – Château La Maroutine 2016 (<i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>) | 22.00 |

RESTO DEL MONDO

| | |
|---|-------|
| Pfalz QBA – Villa Wolf by Ernst Loosen 2017 (Germania) (<i>Pinot Nero</i>) <i>autocertificato biologico</i> | 35.00 |
| Marlborough – Saint Clair Estate Reserve “Pinot Nero” 2018 (Nuova Zelanda) | 40.00 |
| Marlborough – Saint Clair Family Estate “Pinot Nero” 2019 (Nuova Zelanda) | 35.00 |
| Central Valley – Las Condes 2018 (Cile) (<i>Carmenere</i>) | 20.00 |

VINI DA DESSERT E MEDITAZIONE

(I prezzi si riferiscono al bicchiere)

| | |
|---|-------|
| Terre Siciliane IGT – Funaro 2020 (<i>Zibibbo</i>) | 8.00 |
| Moscato di Noto DOC – Marabino “Moscato della Torre” 2020 (<i>Moscato Bianco</i>) | 8.00 |
| Malvasia delle Lipari DOC – Hauner 2019 (<i>Malvasia, Corinto</i>) | 10.00 |
| Malvasia delle Lipari DOC – Pinnata “Punta Aria” 2015 (<i>Malvasia</i>) | 12.00 |
| Vecchio Samperi – Marco de Bartoli (<i>Grillo</i>) | 12.00 |
| Vigneti delle Dolomiti IGT – Pelz “Diecivendemmie” (<i>Riesling</i>) | 13.00 |
| Recioto di Soave DOCG – Gini “Col Foscari” 2013 (<i>Garganega</i>) | 12.00 |
| Breganze DOC – Firmino Miotti “Torcolato di Breganze” 2016 (<i>Vespaiola</i>) | 15.00 |
| Romagna Albana DOCG – Fattoria Monticino Rosso “Passito” 2016 | 8.00 |
| Orvieto Classico Superiore DOCG – Palazzone “Muffa Nobile” 2017 (<i>Grechetto, Sauvignon, Procanico</i>) | 12.00 |
| Umbria IGT – Castello della Sala “Muffato della Sala” 2015 (<i>Sauvignon, Grechetto, Semillon, Traminer, Riesling</i>) | 16.00 |

| | |
|---|-------|
| Malvasia di Bosa DOC – Columbu “Alvarega” 2018 | 20.00 |
| Tokaji “1413” Edes Szamorodni – Disznókő 2017 (<i>Furmint</i>) | 12.00 |
| Recioto della Valpolicella DOCG – Bertani “Valpantena” 2017 (<i>Corvina, Merlot, Rondinella</i>) | 10.00 |
| Sovana Superiore DOCG – Fattoria Aldobrandesca “Aleatico” 2019 | 8.00 |
| Aleatico di Gradoli Rosso DOC – Pacchiarotti Antonella “Butunì” 2017 | 12.00 |
| Montilla Moriles DOC – Alvear “Pedro Ximenez Solera 1927” | 15.00 |

DISTILLATI

SCOTCH WHISKEY

Islay:

-Single Malt Lagavulin 16 anni 10.00

Skye:

-Single Malt Talisker Storm 9.00

Speyside:

-Single Malt Glenfarclas 10 anni 8.00

WHISKY

California-Usa:

- Sonoma Rye 14.00
(distillato di segale e orzo maltato)

Kentucky-Usa:

- Rebel Yell Bourbon Small Batch Reserve 13.00
(distillato di mais e frumento)

Tohoku-Giappone:

- Nikka From the Barrel

- COGNAC -

Delamain Pale & Dry 10.00

Cognac Grande Fine Champagne "Selection" François Peyrot 12.00

Liquor au Cognac Poire Peyrot 10.00

-ARMAGNAC-

| | |
|---|-------|
| Bas Armagnac Dartigalongue Hors d'Age | 8.00 |
| Dartigalongue Millesimè 1986 (1996 -ora) | 16.00 |

-RHUM-

| | |
|--|-------|
| Zacapa 23 anni | 10.00 |
| Agricole J. M. Millesimè 2001 | 30.00 |
| Rum Très Vieux Agricole J.M. XO | 18.00 |
| Rhum Blanc Agricole J. M. | 12.00 |
| Oliver & Oliver Rhum Exquisito 1990 | 15.00 |
| Haiti -Clairin "Casimir" (canna da zucchero "Hawaii Blanche&Rouge") | 10.00 |
| Guadalupe-Damoiseau Agricole (canna da zucchero) | 12.00 |

-GRAPPA-

| | |
|--|-------|
| Po' di Poli Morbida | 7.00 |
| Stravecchia Tenuta San Leonardo | 8.00 |
| Bianca Romano Levi | 9.00 |
| Barbaresco Romano Levi | 9.00 |
| Sibona Riserva Speciale Millesimata di Moscato | 10.00 |
| Sibona Riserva Speciale Millesimata di Barolo | 12.00 |
| Frappato Occhipinti "Triple A" | 7.00 |

-CALVADOS-

| | |
|------------------|-------|
| Lecompte 5 anni | 8.00 |
| Lecompte 18 anni | 15.00 |

-Gin-

Torino-Italia:

| | |
|---|------|
| - Malfy (Arance-rosse di Sicilia, ginepro, pompelmo, liquirizia) | 9.00 |
|---|------|

AMARI 7.00

CAFFE' 4.00



RISTORANTE
CASA IOZZIA

