

CARTA DEI VINI  
E  
DEI DISTILLATI



RISTORANTE  
CASA IOZZIA

## LE PROPOSTE AL CALICE

### VINI BIANCHI

Terre Siciliane IGT – Fina “Taif” 2019 ( <i>Zibibbo</i> )	6.00
Salina IGT – Tasca d’Almerita “Didyme” 2020 ( <i>Malvasia di Salina</i> )	9.00
Terre Siciliane IGT – Marco de Bartoli “Sole e Vento” 2018 ( <i>Zibibbo, Grillo</i> )	8.00
Lazio IGP – Tenute Filippi “Platone” 2017 ( <i>Bellone</i> )	7.00
Frascati Superiore DOC – De Sanctis “496” 2019 ( <i>Malvasia di Candia, Trebbiano Toscano</i> )	6.00
Langhe DOC – Damilano “Arneis” 2017	6.00
Riviera Ligure di Ponente DOC – Bio Vio “Aimone” 2020 ( <i>Vermentino</i> )	7.00
Alto Adige/Südtirol DOC – Giralan “Platt & Riegl” 2018 ( <i>Pinot Bianco</i> )	8.00
Alto Adige DOC – Hofstätter “Steinraffler” rosato 2020 ( <i>Lagrein</i> )	7.00
Soave DOC – Bertani “Vintage” 2019 ( <i>Garganega</i> )	7.00
Soave Classico DOC – Suavia 2019 ( <i>Garganega</i> )	6.00
Isonzo DOC – Masut Da Rive “Friulano” 2018	7.00
Vernaccia di San Gimignano DOCG – Cesani 2018 ( <i>Vernaccia</i> )	6.00
Trebbiano Spoletino DOC – Bocale 2019 ( <i>Spoletino</i> )	6.00

Orvieto Classico Superiore DOC – Palazzone “Campo del Guardiano” 2016 <i>(Procanico, Grechetto, Verdello, Drupeggio, Malvasia)</i>	9.00
Fiano di Avellino DOCG – Rocca del Principe 2018	7.00
Vermentino di Sardegna DOC – Su’entu “Su Imari” 2019	6.00
AOC Bordeaux Blanc – Chateau La Maroutine 2019 <i>(Sauvignon, Semillon)</i>	7.00

## VINI ROSSI

Etna DOC – Benanti "Etna Rosso" 2018 <i>(Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio)</i>	10.00
Dolomiti IGT – Pojer e Sandri "Pinot Nero" 2019	8.00
Alto Adige/Südtirol DOC – Girlan “Patricia” 2018 <i>(Pinot Nero)</i>	8.00
Rossese di Dolceacqua DOC – Ka’ Mancinè “Beragna” 2019	10.00

## BOLLICINE ITALIANE

Etna Metodo Classico – Destro “Saxanigra” Millesimato 2013 Brut ( <i>Nerello Mascalese</i> )	38.00
Spumante VSQ Metodo Classico – Murgo Extra Brut 2011 ( <i>Nerello Mascalese</i> )	35.00
Spumante Metodo Classico – Vigne del Patrimonio “Aladoro” Brut ( <i>Chardonnay</i> )	25.00
Spumante Metodo Classico – Vigne del Patrimonio “Alarosa” Brut Rosè ( <i>Pinot Nero, Chardonnay</i> )	30.00
Spumante Metodo Classico – Vigne del Patrimonio “Alanera” Brut ( <i>Pinot Nero</i> )	60.00
Trento DOC – “Giulio Ferrari Riserva del Fondatore” 2005 ( <i>Chardonnay</i> )	150.00
Trento DOC – “Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Rosè” 2006 ( <i>Pinot Nero</i> )	400.00
Trento DOC – Ferrari “Perlè Bianco” Riserva 2011 ( <i>Chardonnay</i> )	65.00
Trento DOC – Pisoni Brut Millesimato 2016 ( <i>Chardonnay</i> )	28.00
Trento DOC – Revì Brut 2015 ( <i>Chardonnay, Pinot Nero</i> )	36.00
Trento DOC – Abate Nero “Domini” Brut 2013 ( <i>Chardonnay</i> )	55.00
Trento DOC - Altemasi Brut Millesimato 2016 ( <i>Chardonnay</i> )	30.00
Trento DOC - Altemasi Brut Rosé ( <i>Chardonnay, Pinot Nero</i> )	35.00
Franciacorta DOCG – Marchesi Antinori Tenuta Montenisa Blanc de Blancs Brut ( <i>Chardonnay, Pinot Bianco</i> )	45.00

Franciacorta DOCG – La Fiòca Brut (Chardonnay, Pinot Nero)	30.00
Franciacorta DOCG – Solouva Brut (Chardonnay)	28.00
Franciacorta DOCG – Solouva Dosaggio Zero (Chardonnay)	32.00
Franciacorta DOCG – Lantieri de Paratico “Arcadia” 2011 (Chardonnay, Pinot Nero)	60.00
Franciacorta DOCG – Mosnel “1836” Brut (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero)	37.00
Franciacorta DOCG – Berlucchi 61 Brut (Chardonnay, Pinot Nero)	35.00
Franciacorta DOCG – Berlucchi 61 Brut Satén (Chardonnay)	35.00
Franciacorta DOCG – Berlucchi 61 Brut Nature (Chardonnay, Pinot Nero)	45.00
Franciacorta DOCG – Berlucchi 61 Blanc de Blancs Dosaggio Zero 2012 (Chardonnay)	45.00
Franciacorta DOCG – Berlucchi 61 Rosé Nature 2012 (Pinot Nero)	55.00
Franciacorta DOCG – Berlucchi “Palazzo Lana Riserva Extra Brut” 2008 (Pinot Nero)	75.00
Franciacorta DOCG – Berlucchi “Cuveè Imperiale Vintage” Brut 2003 (Chardonnay, Pinot Nero)	160.00
Franciacorta DOCG – Derbusco Cives Extra Brut (Chardonnay, Pinot Nero)	65.00
Franciacorta DOCG – Barone Pizzini “Bagnadore” Riserva 2009 (Chardonnay, Pinot Nero)	80.00
Alta Langa DOCG – Matteo Giribaldi Brut Metodo Classico 2014 (Pinot Nero, Chardonnay)	45.00

## BOLLICINE FRANCESI

Champagne AOC – Bedel et Fils Cuvée “Dis Vin Secret” Brut ( <i>Pinot Meunier, Chardonnay</i> )	80.00
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 – Mary Sessile “L’Inattendue” Extra Brut ( <i>Pinot Meunier</i> )	80.00
Champagne AOC – Vranken Demoiselle “Sweet Edition” Extra Dry ( <i>Chardonnay, Pinot Nero</i> )	65.00
Champagne AOC – Vranken “Diamant” Rosè 1998 Brut ( <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier</i> )	210.00
Champagne AOC – Lecomte Brut Traditional ( <i>Pinot Meunier, Pinot Nero, Chardonnay</i> )	55.00
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 – Bollinger Brut “Special Cuvè” ( <i>Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier</i> )	85.00
Champagne AOC – Perriet Jouet “Belle Epoque” Brut 2012 ( <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier</i> )	200.00
Champagne AOC – Marguet “Shaman” Grand Cru Extra Brut ( <i>Pinot Nero, Chardonnay</i> )	90.00
Champagne AOC – Jean Paul Deville “Revelation” Extra Brut ( <i>Pinot Nero, Chardonnay</i> )	65.00
Champagne AOC – Pierre Legras “Coste Beert” Brut ( <i>Chardonnay</i> )	70.00

## BOLLICINE SPAGNOLE

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

## BOLLICINE INGLES

Spumante Metodo Classico – Exton Park Vineyards Blanc de Noirs Brut ( <i>Pinot Nero</i> )	80.00
--	-------

# VINI BIANCHI

## LA TERRA DELLO CHEF

### SICILIA

Etna bianco DOC – Girolamo Russo “Nerina” 2018 ( <i>Carricante, Catarratto, Minnella, Insolia, Grecanico, Coda di Volpe</i> )	65.00
Etna Bianco DOC – Pietro Caciorgna “Guarda il Vento” 2018 ( <i>Carricante</i> )	35.00
Etna Bianco DOC – Pietradolce “Archineri” 2019 ( <i>Carricante</i> )	55.00
Etna Bianco DOC – Pietradolce “Vigna Sant’ Andrea” 2016 ( <i>Carricante</i> )	180.00
Etna Bianco DOC – Tenuta delle Terre Nere 2020 ( <i>Carricante, Catarratto, Grecanico, Minnella</i> )	45.00
Etna Bianco DOC – Graci 2019 ( <i>Carricante, Catarratto</i> )	42.00
Etna Bianco DOC – Benanti 2019 ( <i>Carricante</i> )	40.00
Etna Bianco DOC – Palmento Costanzo “Mofete” 2019 ( <i>Carricante, Catarratto</i> )	35.00
Etna Bianco DOC – Vivera “Salisire” 2015 ( <i>Carricante</i> )	36.00
Etna Bianco DOC – Mandrarossa “Sentiero delle Gerle” 2018 ( <i>Carricante</i> )	30.00
Terre Siciliane IGP – Tenuta Le Terre Chiare 2018 ( <i>Catarratto</i> )	26.00
Salina IGT – Tasca d’Almerita “Didyme” 2020 ( <i>Malvasia di Salina</i> )	28.00



Terre Siciliane IGT – Cos “Zibibbo in Pithos” 2017	38.00
Terre Siciliane IGT – Marco de Bartoli “I Grappoli del Grillo” 2018	37.00
Sicilia DOC – Tasca d’Almerita fondazione Whitaker “Mozia” 2020 (Grillo)	30.00
Sicilia DOC – Baglio del Cristo di Campobello “Laluci” 2019 (Grillo)	32.00
Sicilia DOC – Cantine Fina “Kebrilla” 2019 (Grillo)	23.00
Terre Siciliane IGT – Marco de Bartoli “Sole e Vento” 2019 (Zibibbo, Grillo)	30.00
Terre Siciliane IGT – Fina “Taif” 2019 (Zibibbo)	26.00
Vino Bianco – Vino di Anna “Palmento” (senza annata) (Cattarratto, Grecanico dorato, Minnella, Carricante, Insolia)	30.00
Sicilia IGT – Tasca d’Almerita “Vigna San Francesco” 2017 (Chardonnay)	50.00

## I VINI DEL TERRITORIO

### LAZIO

Lazio IGP – Monastero Trappiste di Vitorchiano “Coenobium” 2019 (Trebiano, Malvasia, Verdicchio)	28.00
Lazio IGP – Monastero Trappiste di Vitorchiano “Ruscum” 2019 (Trebiano, Malvasia, Verdicchio)	37.00
Lazio IGP – Tenute Filippi “Platone” 2017 (Bellone)	27.00
Montefiascone DOC – Cantina Stefanoni “Foltone Est! Est!! Est!!!” 2016 (Roschetto, Trebbiano, Malvasia)	22.00
Civitella d’Agliano IGT – Sergio Mottura “Poggio della Costa” 2018 (Grechetto di Orvieto)	27.00

Civitella d'Agliano IGT – Sergio Mottura “Latour Civitella” 2019 ( <i>Grechetto di Orvieto</i> )	37.00
Lazio IGT – Antica Cantina Leonardi “Luce di Lago” 2017 ( <i>Roschetto</i> )	20.00
Lazio IGT – Antica Cantina Leonardi “Pensiero” 2016 ( <i>Grechetto</i> )	20.00
Frascati Superiore DOC – De Sanctis “496” 2019 ( <i>Malvasia di Candia, Trebbiano Toscano</i> )	23.00

## VINI D'ITALIA

### VALLE D'AOSTA

Valle d'Aosta DOC – Anselmet “Eleven en Fut de Chene” 2018 ( <i>Chardonnay</i> )	60.00
Valle d'Aosta DOC – Ottin “Petit Arvine” 2017	35.00

### PIEMONTE

Langhe DOC – Damilano “Arneis” 2017	22.00
Roero Arneis DOCG – Giovanni Almondo “Bricco delle Ciliegie” 2019	30.00
Erbaluce di Caluso DOCG – Monte Maletto 2017 ( <i>Erbaluce</i> )	40.00
Vino Bianco – Centovigne “Miranda” 2017 ( <i>Erbaluce</i> )	23.00
Gavi DOCG – La Scolca “Gavi dei Gavi” Etichetta Nera 2019 ( <i>Cortese</i> )	50.00

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 70.00  
(*Gewürztraminer*)

Alto Adige/Südtirol DOC – San Michele Appiano “Sanct Valentin” 2017 50.00  
(*Sauvignon*)

Alto Adige/Südtirol DOC – Giran “Platt & Riegl” 2018 27.00  
(*Pinot Bianco*)

Alto Adige Valle Isarco DOC – Manni Nossing “Kerner” 2019 38.00

Vigneti delle Dolomiti IGT – Pojer e Sandri “Palai” 2019 28.00  
(*Müller Thurgau*)

Alto Adige DOC – Hofstätter “Steinraffler” rosato 2020 26.00  
(*Lagrein*)

Alto Adige/Südtirol DOC – Hofstätter “Cereseto” 2016 25.00  
(*Sauvignon*)

Alto Adige/Südtirol DOC – Hofstätter “Barthenau – Vigna San Michele” 2016 35.00  
(*Pinot Bianco*)

Alto Adige/Südtirol DOC – Hofstätter “Kolbenhof” 2016 38.00  
(*Gewürztraminer*)

Alto Adige/Südtirol DOC – Hofstätter “Konrad Oberhofer Vigna Pirschrait” 2006 140.00  
(*Gewürztraminer*)

Alto Adige/Südtirol DOC – Weinberghof Bellutti “Plon” 2017 40.00  
(*Gewürztraminer*)

Alto Adige/Südtirol DOC – Weinberghof Bellutti 2017 28.00  
(*Pinot Grigio*)

## FRIULI VENEZIA GIULIA

Delle Venezie IGT – I Clivi “Ribolla Gialla” 2019	28.00
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 “Illivio” 2017 ( <i>Pinot Bianco, Chardonnay</i> )	35.00
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> )	60.00
Collio DOC – Ronco Blanchis “Friulano” 2018	30.00
Collio Goriziano DOP – I Clivi “Brazan” 2016 ( <i>Friulano</i> )	50.00
Collio DOP – I Clivi “San Lorenzo” 2017 ( <i>Friulano</i> )	47.00
Collio DOC – Venica “Ronco del Cerò” 2019 ( <i>Sauvignon</i> )	37.00
Collio DOC – Venica “Ronco delle Mele” 2019 ( <i>Sauvignon</i> )	55.00
Collio DOC – Venica “Ronco delle Cime” 2019 ( <i>Friulano</i> )	38.00
Isonzo DOC – Masut Da Rive “Friulano” 2018	25.00
Venezia Giulia IGT – Kante “Vitovska” 2017	40.00
Venezia Giulia IGT – Kante “Malvasia” 2017	38.00
Venezia Giulia IGT – Bressan “Carat” 2016 ( <i>Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla</i> )	50.00

Venezia Giulia IGT –Damijan Podversic “Ribolla Gialla” 2016	70.00
Venezia Giulia IGT –Damijan Podversic “Malvasia” 2016	80.00

## LIGURIA

Riviera Ligure di Ponente DOC – Bio Vio “Aimone” 2020 ( <i>Vermentino</i> )	30.00
Riviera Ligure di Ponente DOC – Bio Vio “Bon in Da Bon” 2019 ( <i>Pigato</i> )	40.00
Riviera Ligure di Ponente DOC – Poggio dei Gorleri “Cygnus” 2019 ( <i>Pigato</i> )	28.00
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> )	65.00
Colli di Luni DOC – Lunae Bosoni “Etichetta Nera” 2019 ( <i>Vermentino</i> )	27.00

## VENETO

Soave Classico DOC – Suavia 2019 ( <i>Garganega</i> )	23.00
Soave Classico DOC – Pieropan 2018 ( <i>Garganega, Trebbiano di Soave</i> )	27.00
Soave DOC – Bertani “Vintage” 2019 ( <i>Garganega</i> )	26.00
Soave Classico DOC – Inama “Vin Soave” 2018 ( <i>Garganega</i> )	28.00

Soave Classico DOC – Cantine Filippi “Soave Vigne del Bra” 2017 ( <i>Garganega</i> )	30.00
Soave DOC – Suavia “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 – Patrizia Cadore “Lugana Riserva” 2015 ( <i>Trebbiano di Soave</i> )	27.00
Lugana DOC – Ca’ Lojera “Riserva del Lupo” 2017 ( <i>Trebbiano di Soave</i> )	36.00

## TOSCANA

Pomino Bianco DOC Riserva – Marchesi de’ Frescobaldi “Benefizio” 2018 ( <i>Chardonnay</i> )	45.00
Vernaccia di San Gimignano DOCG – Cesani 2018	25.00
Vernaccia di San Gimignano DOCG – Cesani “Sanice” Riserva 2017	35.00
Toscana Bianco IGT – Montemercurio “Caduceo” 2018 ( <i>Malvasia Bianca, Canaiolo Bianco, Pulcinculo, Trebbiano toscano</i> )	30.00
Toscana IGT – San Ferdinando “Vermentino” 2017	22.00
Maremma Toscana Vermentino DOC - Bargagli “Il Bargaglino” 2017 ( <i>Vermentino</i> )	20.00

## MARCHE

Verdicchio Castelli di Jesi Classico Superiore DOC – Sartarelli “Tralivio” 2016	27.00
Verdicchio Castelli di Jesi Classico Superiore DOC – Sartarelli “Balciana” 2016	50.00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC – Villa Bucci 2018	33.00
Verdicchio Castello di Jesi Classico Superiore DOC – Fattoria San Lorenzo “Campo delle Oche” 2015	40.00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva DOCG – Pievalta “San Paolo” 2016	37.00
Verdicchio di Matelica Riserva DOCG – La Monacesca “Mirum” 2018	38.00

## UMBRIA

Trebbiano Spoletino DOC – Bocale 2019	25.00
Umbria IGT – Iacopo Paolucci “Il Ponziano” 2019 ( <i>Spoletino</i> )	28.00
Umbria IGT – Villa Mongalli “Calicanto” 2018 ( <i>Spoletino</i> )	27.00
Umbria IGT – Tabarrini “Adarmando” 2019 ( <i>Spoletino</i> )	33.00
Umbria IGT – Villa Mongalli “Minganna” 2017 ( <i>Spoletino</i> )	36.00
Spoletino DOC – Antonelli “Trebium” 2019	25.00
Spoletino DOC – Antonelli “Trebium” 2015	33.00
Spoletino DOC – Antonelli “Trebium” 2010 ( <i>Trebbiano Spoletino</i> )	40.00
Montefalco Grechetto DOC – Antonelli 2018 ( <i>Grechetto</i> )	23.00

Grechetto di Todi DOC – Iacopo Paolucci “Iacopone” 2019	28.00
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 “Terre Vineate” 2019 ( <i>Procanico, Grechetto, Verdello, Drupeggio, Malvasia</i> )	27.00
Orvieto Classico Superiore DOC – Palazzone “Campo del Guardiano” 2016 ( <i>Procanico, Grechetto, Verdello, Drupeggio, Malvasia</i> )	36.00
Vino Bianco – Palazzone “Musco” 2016 ( <i>Procanico, Verdello, Malvasia</i> )	50.00

## ABRUZZO

Trebbiano d’Abruzzo DOC - Masciarelli “Marina Cvetic” Riserva 2015	55.00
Trebbiano d’Abruzzo DOC - Emidio Pepe 2017	80.00
Trebbiano d’Abruzzo DOC - Valentini 2016	160.00

## CAMPANIA

Fiano di Avellino DOCG – Rocca del Principe 2018	26.00
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



## PUGLIA

Castel del Monte DOC – Tormaresca “Pietrabilanca” 2009 ( <i>Chardonnay, Fiano</i> )	40.00
Valle d’Istria IGT - Masseria Li Veli “Askos Verdeca” 2018 ( <i>Verdeca, Minutolo</i> )	30.00

## CALABRIA

Cirò Bianco DOC – Cataldo Calabretta 2018 ( <i>Greco</i> )	28.00
Calabria IGT – Spiriti Ebbri “Neostòs” 2018 ( <i>Pecorello</i> )	40.00

## SARDEGNA

Vermentino di Gallura DOCG – Capichera “Vigna ’Angena” 2018	40.00
Isola dei Nuraghi IGT – Capichera 2017 ( <i>Vermentino</i> )	55.00
Isola dei Nuraghi IGT – Capichera “VT” 2016 ( <i>Vermentino</i> )	85.00
Vermentino di Sardegna DOC – Su’entu “Su Imari” 2019	25.00
Isola dei Nuraghi IGT – Su’entu “Nina Rosè” 2019 ( <i>Bovale, Vermentino</i> )	28.00

## FRANCIA

AOC Pouilly Fumè – Lebrun 2018 ( <i>Sauvignon</i> )	40.00
AOC Meursault - Henri Boillot 2017 ( <i>Chardonnay</i> )	90.00
AOC Chablis 1er Cru – Colette Gros “Les Fourneaux” 2017 ( <i>Chardonnay</i> )	50.00
AOC Sancerre – Laporte “La Comtesse” 2016 ( <i>Sauvignon</i> )	60.00
AOC Alsace Riesling - Marcel Deiss 2016	40.00
AOC Alsace Gewürztraminer –Marcel Deiss 2016	55.00
AOC Hermitage Blanc – Ferraton Perè & Fils “Les Miaux” 2016 ( <i>Marsanne</i> )	120.00
AOC Bordeaux Sauvignon Blanc - Dourthe “N.1” 2018	27.00
AOC Bordeaux Blanc – Chateau La Maroutine 2019 ( <i>Sauvignon, Semillon</i> )	25.00
AOC Languedoc Roussillon – Domaine Astruc “D’A” 2018 ( <i>Viogner</i> )	23.00

## RESTO DEL MONDO

Ockfener Bockstein – Dr. Fischer Riesling Kabinett Mosel 2015 (Germania)	40.00
Zeltinger Himmelreich Kabinett Feinherb – Markus Molitor 2016 (Germania) ( <i>Riesling</i> )	43.00
Weinberghof – Fritsch Wagram – Gruner Veltliner 2017 (Austria)	27.00
Heritage Reserve California Chardonnay – De Loach 2016 (California)	30.00
BRDA Ribolla - Marjan Simčič 2018 (Slovenia)	32.00

Vayots Dzor "Voskì" 2016 (Armenia) ( <i>Garandmak, Voskèat</i> )	55.00
Wine of South Africa Chenin Blanc – Fleur Du Cap 2018	30.00
QBA – Dr. Loosen "Dr. L" 2020	25.00

# VINI ROSSI

## LA TERRA DELLO CHEF

### SICILIA

Faro DOC – Palari 2012 <i>(Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera, Galatena)</i>	90.00
Pignatello Terre Siciliane IGP – Marco de Bartoli “Rosso di Marco” 2019 <i>(Perricone)</i>	28.00
Etna DOC – Benanti "Etna Rosso" 2018 <i>(Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio)</i>	30.00
Etna DOC – Pietradolce “Etna Rosso” 2017 <i>(Nerello Mascalese)</i>	30.00

## I VINI DEL TERRITORIO

### LAZIO

Olevano Romano DOC – Damiano Ciolli “Cirsium” 2016 <i>(Cesanese d’Affile)</i>	50.00
VDT – Vigne del Patrimonio “Vepre” 2015 <i>(Cabernet Franc)</i>	30.00
Lazio IGP – Tenute Filippi “Enea” 2019 <i>(Nero Buono)</i>	25.00

## VINI D'ITALIA

### PIEMONTE

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

### TRENTINO ALTO ADIGE

Dolomiti IGT – Pojer e Sandri "Pinot Nero" 2019	30.00
Alto Adige/Südtirol DOC – Tiefenbrunner “Turmhof” 2018 (Pinot Nero)	33.00
Alto Adige/Südtirol DOC – Giralan “Patricia” 2018 (Pinot Nero)	28.00

### FRIULI VENEZIA GIULIA

Collio DOC – Marco Felluga “Varneri” 2017 (Merlot)	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
Rossese di Dolceacqua DOC - Ka' Mancinè "Beragna" 2019	34.00

## VENETO

Amarone della Valpolicella Classico DOCG – Zenato 2013 ( <i>Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina</i> )	80.00
Valpolicella Ripasso DOC – Zenato "Ripassa" 2015 ( <i>Corvina, Rondinella, Oseleta</i> )	25.00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG – Bertani 2001 ( <i>Corvina Veronese, Rondinella</i> )	300.00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG – Allegrini 2005 ( <i>Corvina, Rondinella, Oseleta</i> )	120.00

## TOSCANA

Pomino Rosso DOC – Marchesi de Frescobaldi Pinot Nero 2018	30.00
Bolgheri Sassicaia DOC – Tenuta San Guido "Sassicaia" 2014 ( <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i> )	320.00
Toscana IGT – Tenuta Tignanello "Tignanello" 2015 ( <i>Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i> )	150.00
Toscana IGT – Tenuta Tignanello "Solaia" 2013	590.00
Toscana IGT – Tenuta Tignanello "Solaia" 2014 ( <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc</i> )	400.00
Brunello di Montalcino DOCG – Castello Tricerchi 2015	55.00
Rosso di Montalcino DOC – Castello Tricerchi 2017	25.00

## 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
Montefalco Rosso DOC – Bocale 2017 ( <i>Sangiovese, Sagrantino, Merlot, Colorino</i> )	28.00

## 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> )	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
Passito di Pantelleria DOC – Salvatore Murana “Martingana” 2008 ( <i>Zibibbo</i> )	15.00
Passito di Pantelleria DOC - Donnafugata “Ben Rye” 2017 ( <i>Zibibbo</i> )	17.00
Passito di Pantelleria DOC – Marco de Bartoli “Bukkuram” 2014 ( <i>Zibibbo</i> )	16.00
Vecchio Samperi – Marco de Bartoli ( <i>Grillo</i> )	12.00
Moscato d’Asti DOCG – Ca’ d’Gal “Lumine” 2020	7.00
Vigneti delle Dolomiti IGT – Pelz “Diecivendemmie” ( <i>Riesling</i> )	13.00
Recioto di Soave DOCG – Gini “Col Foscarin” 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
Calabria IGT – Cantine Viola “Moscato Passito di Saracena” 2017 ( <i>Moscato di Saracena, Guarnaccia, Malvasia, Adduroca</i> )	20.00
Tokaji “1413” Edes Szamorodni – Disznókö 2017 ( <i>Furmint</i> )	12.00
Marsala DOP Superiore Rubino Semi-secco – Heritage 2015 ( <i>Nero d’Avola</i> )	10.00
Recioto della Valpolicella DOCG – Bertani “Valpantena” 2017 ( <i>Corvina, Merlot, Rondinella</i> )	10.00
Sovana Superiore DOCG – Fattoria Aldobrandesca “Aleatico” 2019	8.00
Lazio IGT – La Carcaia “Vittoria” 2009 ( <i>Aleatico</i> )	8.00
Aleatico di Gradoli Rosso DOC – Pacchiarotti Antonella “Butunì” 2017	12.00
Sagrantino di Montefalco DOCG – Bocale “Passito” 2011	12.00
Montilla Moriles DOC – Alvear “Pedro Ximenez Solera 1927”	15.00

## DISTILLATI

### SCOTCH WHISKEY

Single Malt Lagavulin 16 anni	10.00
Single Malt Talisker Storm	9.00
Single Malt Glenfarclas 10 anni	8.00

### WHISKY

Sonoma Rye, (USA)	14.00
Rebel Yell Bourbon Small Batch Reserve (USA)	13.00

### COGNAC

Delamain Pale & Dry	10.00
Cognac Grande Fine Champagne "Selection" François Peyrot	12.00

### ARMAGNAC

Bas Armagnac Dartigalongue Hors d'Age	8.00
Dartigalongue Millesimè 1986	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

## GRAPPA

Po' di Poli Morbida	6.00
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 Risetrva Speciale Millesimata di Barolo	12.00
Frappato Occhipinti "Triple A"	5.00

## CALVADOS

Lecompte 5 anni	8.00
Lecompte 18 anni	15.00

**AMARI** 5.00

**CAFFE'** 4.00



RISTORANTE  
CASA IOZZIA

Via de La Quercia, 15/b

Vitorchiano 01030 (VT)

Tel: +39 0761.373441

[info@casaiozzia.it](mailto:info@casaiozzia.it)

[www.casaiozzia.it](http://www.casaiozzia.it)