

# *Vini e Distillati*

## *Bollicine Italiane*

<i>Trento DOC Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2005</i>	<i>150.00</i>
<i>Franciacorta Brut Cuvée Royale Montenisa Antinori</i>	<i>35.00</i>
<i>Franciacorta Brut Blanc de Blancs Montenisa Antinori</i>	<i>45.00</i>
<i>Franciacorta Brut Blanc de Blancs "P.R." Monte Rossa</i>	<i>45.00</i>
<i>Franciacorta Brut "Alma" Bellavista</i>	<i>60.00</i>
<i>Franciacorta Brut "Arcadia" Lantieri de Paratico 2011</i>	<i>60.00</i>
<i>Franciacorta Brut "Cuvée Prestige" Ca' del Bosco</i>	<i>65.00</i>
<i>Franciacorta Pas Dosé "Vendemmia Zero" Vezzoli</i>	<i>65.00</i>
<i>Franciacorta Brut Contadi Castaldi</i>	<i>35.00</i>
<i>Franciacorta Pas Dosé Riserva "33" Ferghettina 2009</i>	<i>85.00</i>
<i>Franciacorta Brut Nature "Naturae" Barone Pizzini 2013</i>	<i>60.00</i>
<i>Franciacorta Brut Saten Bosio</i>	<i>45.00</i>
<i>Franciacorta Brut Ferghettina</i>	<i>40.00</i>
<i>Franciacorta Pas Dosé Riserva "QdE - Questione di Etichetta" Il Mosnel 2007</i>	<i>100.00</i>
<i>Franciacorta Pas Dosé Riserva "Bagnadore" Barone Pizzini 2009</i>	<i>75.00</i>
<i>Franciacorta Dosage Zero Millesimato Ca' del Bosco 2012</i>	<i>85.00</i>
<i>Franciacorta Extra Brut "Vittorio Moretti" Bellavista 2008</i>	<i>190.00</i>

## *La terra dello Chef*

### *Sicilia*

<b>Tasca D'almerita</b>			
<i>Chardonnay vigna San Francesco Chardonnay</i>		<i>2013/2015</i>	<i>50.00</i>
<i>Antisa Sicilia DOC</i>	<i>Catarratto</i>	<i>2016</i>	<i>20.00</i>
<i>Nozze d'oro</i>	<i>Inzolia, sauvignon</i>	<i>2014</i>	<i>25.00</i>
<i>Didyme</i>	<i>Malvasia</i>	<i>2016</i>	<i>25.00</i>
<i>Grillo fondazione Whitaker</i>	<i>Grillo</i>	<i>2016</i>	<i>30.00</i>
<i>Tascante Buonora</i>	<i>Carricante</i>	<i>2014</i>	<i>25.00</i>
<b>Planeta</b>			
<i>Chardonnay</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>2012</i>	<i>40.00</i>
<b>Cusumano</b>			
<i>Bianco d'Alcamo</i>	<i>Bianco d'Alcamo</i>	<i>2014</i>	<i>15.00</i>
<i>Angimbé</i>	<i>Insolia, chardonnay</i>	<i>2016</i>	<i>17.00</i>
<i>Insolia</i>	<i>Insolia</i>	<i>2016</i>	<i>17.00</i>
<b>Funaro</b>			
<i>Verdelicia</i>	<i>Chardonnay , insolia</i>	<i>2015</i>	<i>15.00</i>
<b>Girolamo Russo</b>			
<i>Nerina Etna Bianco DOC</i>	<i>Car. Ins. Cat. Grec. Minn. Coda di Volpe</i>	<i>2014</i>	<i>45.00</i>
<b>Tenuta di Fessina</b>			
<i>A'puddara Etna Bianco DOC</i>	<i>Carricante</i>	<i>2014</i>	<i>45.00</i>

	<b>Firriato</b>		
<i>Favinia La Muciara IGT</i>	<i>Grillo, catarratto, zibibbo</i>	<i>2014</i>	<i>50.00</i>
	<b>Rallo</b>		
<i>Beleda DOP</i>	<i>Catarratto</i>	<i>2013</i>	<i>30.00</i>
	<b>Cottanera</b>		
<i>Etna Bianco DOC</i>	<i>Carricante</i>	<i>2015</i>	<i>25.00</i>
	<b>Terrazze dell'Etna</b>		
<i>Ciuri Blanc de Noir</i>	<i>Nerello mascalese, carricante</i>	<i>2015</i>	<i>22.00</i>

## *I Vini del territorio*

### *Lazio*

	<b>Podere Grecchi</b>		
<i>San Silvestro</i>	<i>Greghetto</i>	2015	15.00
<i>Poggio Grecchi</i>	<i>Chardonnay, sauvignon</i>	2015	15.00
	<b>Falesco</b>		
<i>Ferentano</i>	<i>Roscetto</i>	2013	25.00
<i>Soente</i>	<i>Viogner</i>	2014	18.00
<i>Poggio dei Gelsi</i>	<i>Roscetto, trebbiano e malvasia</i>	2016	15.00
<i>Vitiano S.Pietro</i>	<i>Vermentino</i>	2016	15.00
	<b>Stefanoni</b>		
<i>Est! Est!! Est!!! Foltone</i>	<i>Roscetto, trebbiano e malvasia</i>	2016	15.00
	<b>Sergio Mottura</b>		
<i>Poggio della Costa</i>	<i>Greghetto</i>	2016	18.00
<i>Latour a Civitella</i>	<i>Greghetto</i>	2015	30.00
<i>Orvieto Vigna Tracugnana</i>	<i>Procanico, Verdello , Grechetto, Rupeccio</i>	2016	18.00
	<b>Paolo e Noemi D'amico</b>		
<i>Calanchi di Vaiano</i>	<i>Chardonnay</i>	2015	20.00
	<b>Trappolini</b>		
<i>Procanico</i>	<i>Procanico</i>	2016	16.00
	<b>Poggio le Volpi</b>		
<i>Epos Frascati superiore</i>	<i>Malvasia di Candia , Malvasia del Lazio, Trebbiano</i>	2015	20.00

## *Vini d'Italia*

### *Valle d'Aosta*

#### **Anselmet**

<i>Eleven en Fut de Chene</i>	<i>Chardonnay</i>	2015	70.00
-------------------------------	-------------------	------	-------

### *Piemonte*

#### **Gaia**

<i>Gaia y Rei</i>	<i>Chardonnay Langhe</i>	2009	300.00
-------------------	--------------------------	------	--------

<i>Rossi Bass</i>	<i>Chardonnay Langhe</i>	2010	100.00
-------------------	--------------------------	------	--------

#### **Damilano**

<i>Arneis</i>	<i>Arneis Langhe</i>	2015, 2016	15.00
---------------	----------------------	------------	-------

### *Trentino alto Adige*

#### **Endrizzi**

<i>Gewürztraminer</i>	<i>Gewürztraminer</i>	2015	19.00
-----------------------	-----------------------	------	-------

#### **Roeno**

<i>Riesling</i>	<i>Riesling renano</i>	2013	20.00
-----------------	------------------------	------	-------

#### **Tiefenbrunner**

<i>Feldmarshall Müller</i>	<i>Müller Thurgau</i>	2013	35.00
----------------------------	-----------------------	------	-------

<i>Pinot Bianco</i>	<i>Pinot Bianco</i>	2015	16.00
---------------------	---------------------	------	-------

<i>Muller Thurgau</i>	<i>Muller thurgau</i>	2016	20.00
-----------------------	-----------------------	------	-------

#### **Terlan**

<i>Gewürztraminer Lunare</i>	<i>Gewürztraminer</i>	2013	70.00
------------------------------	-----------------------	------	-------

<i>Chardonnay Kreuth</i>	<i>Chardonnay</i>	2014	40.00
--------------------------	-------------------	------	-------

<i>Sauvignon Winkl</i>	<i>Sauvignon blanc</i>	2015	35.00
------------------------	------------------------	------	-------

	<b>San Michele Appiano</b>		
Chardonnay	Chardonnay	2016	18.00
Gewürztraminer	Gewürztraminer	2015	25.00
Muller Thurgau	Muller thurgau	2013	25.00
	<b>Sanct Valentin</b>		
Sauvignon	Sauvignon	2015	40.00
	<b>Hofstatter</b>		
Cereseto Sudtirol Alto Adige DOC	Sauvignon	2016	20.00
Barthenau Sudtirol Alto Adige	Pinot bianco	2014	30.00
Kolbenhof Sudtirol Alto Adige	Gewürztraminer	2015	35.00
	<b>Falkenstein</b>		
Riesling	Riesling renano	2014	30.00

### *Friuli Venezia giulia*

	<b>Marco Felluga</b>		
Sauvignon	Sauvignon	2016	20.00
Ribolla Gialla	Ribolla Gialla	2016	24.00
	<b>Jermann</b>		
Vintage Tunina	Sauvignon, Chardonnay	2014	65.00
	Ribolla Gialla, Malvasia, Picolit		
	<b>Venica &amp; Venica</b>		
Sauvignon	Sauvignon	2014, 2015	28.00
	<b>Vie di Romans</b>		
Dessimis	Pinot Grigio	2014	40.00
	<b>Livio Felluga</b>		
Friulano DOC	Friulano	2016	25.00
Ribolla Gialla	Ribolla Gialla	2016	25.00
Pinot grigio	Pinot grigio	2016	25.00
Illivio	Pinot bianco, chardonnay	2015	35.00
Rosazzo	Friulano, Pinot,	2014	45.00
	Sauvignon, Malvasia, Ribolla Gialla		

<i>Terre alte di Rosazzo</i>	<i>Friulano, pinot bianco, sauvignon</i>	2015	60.00
	<b>Livon</b>		
<i>Solarco Collio Bianco</i>	<i>Friulano, ribolla gialla</i>	2015	30.00
	<b>Gravner</b>		
<i>Ribolla Gialla “ naturale “</i>	<i>Ribolla gialla</i>	2008	90.00

## **Lombardia**

	<b>Cà Dei Frati</b>		
<i>I Frati</i>	<i>Lugana DOC</i>	2016	20.00

## **Liguria**

	<b>Lunae</b>		
<i>Colli di Luni</i>	<i>Vermentino</i>	2015	18.00
<i>Etichetta nera</i>	<i>Vermentino</i>	2013,2016	25.00

## **Veneto**

	<b>Inama</b>		
<i>Vulcaia Fumè</i>	<i>Sauvignon</i>	2012	50.00
<i>Vin Soave Garganica</i>	<i>Soave classico</i>	2015	20.00
<i>Chardonnay</i>	<i>Chardonnay</i>	2014	18.00
	<b>Cavalchina</b>		
<i>Amedeo Custoza Superiore</i>	<i>Garganega , Fernanda , Trebbianello , Trebbiano</i>	2015	20.00
	<b>Monte del Frà</b>		
<i>Cà del Magro Custoza Superiore</i>	<i>Garganega, Trebbiano toscano, incrocio Manzoni, Cortese, Friulano, Chardonnay-Riesling italico-Malvasia</i>	2015	20.00
	<b>Cà Rugate</b>		
<i>Monte Alto Soave classico</i>	<i>Garganega</i>	2014	25.00

<i>Staforte Soave classico</i>	<b>Prà</b> Garganega	2014,2015	25.00
<i>La rocca Soave classico</i>	<b>Pieropan</b> Garganega	2014	45.00

### *Emilia Romagna*

<i>Otello nero di Lambrusco</i>	<b>Cantine Ceci</b> Nero di lambrusco		20.00
---------------------------------	--	--	-------

### *Toscana*

<i>Ca' Marcanda Vistamare</i>	<b>Gaja</b> vermentino, viogner, chardonnay, sauvignon blanc)	2015	50.00
<i>Vigna Fiorini Vendemmia tardiva</i>	<b>Vignaioli Morellino di Scansano</b> Vermentino	2015	20.00
<i>"A" IGT rosato</i>	<b>Fattoria Aldobrandeschi</b> Aleatico	2015	40.00
<i>Mezzo Braccio IGT</i>	<b>Tenuta Monteloro</b> Riesling	2013	25.00

### *Marche*

<i>Tralivio</i>	<b>Sartarelli</b> Verdicchio dei castelli di Jesi DOC	2013	22.00
<i>Misco</i>	<b>Tenuta di Tavignano</b> Verdicchio dei castelli di Jesi classico superiore	2015	25.00
<i>Misco</i>	Verdicchio dei castelli di Jesi classico riserva	2014	35.00
<i>La Selezione</i>	<b>Gioacchino Garofoli</b> Verdicchio dei castelli di Jesi classico riserva	2008	50.00

## **Umbria**

### **Antinori**

<i>Cervaro della Sala</i>	<i>Chardonnay , grechetto</i>	2014	65.00
<i>Bramito del Cervo</i>	<i>Chardonnay</i>	2016	20.00
<i>Conte della Vipera</i>	<i>Sauvignon blanc, semillon</i>	2014	30.00
<i>San Giovanni</i>	<i>Grechetto, procanico, pinot blanc e viognier</i>	2016	24.00

### **Barberani**

<i>Orvieto DOC</i>	<i>Grechetto, trebbiano, procanico, chardonnay e riesling</i>	2015	22.00
--------------------	---	------	-------

## **Abruzzo**

### **Marina Cvetic**

<i>Trebbiano riserva</i>	<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	2011	50.00
--------------------------	----------------------------	------	-------

### **La Valentina**

<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	2015	15.00
<i>Pecorino</i>	<i>Pecorino</i>	2015	18.00

### **Cataldi Madonna**

<i>Frontone</i>	<i>Pecorino</i>	2013	50.00
-----------------	-----------------	------	-------

## **Basilicata**

### **Cantine del Notaio**

<i>Il Rogito rosato</i>	<i>Aglianico</i>	2012	25.00
-------------------------	------------------	------	-------

## *Campania*

### *Pietracupa*

<i>Greco di Tufo</i>	<i>Greco</i>	2015	25.00
<i>Clos d'Haut</i>	<i>Villa Diamante</i> <i>Fiano</i>	2015	50.00

### *I cacciagalli*

<i>Zagreo Fiano in anfora</i>	<i>Fiano Roccamonfina</i>	2015	35.00
-------------------------------	---------------------------	------	-------

## *Puglia*

### *Tormaresca*

<i>Pietra Bianca Castel del Monte DOC</i>	<i>Chardonnay, fiano</i>	2015	30.00
---	--------------------------	------	-------

## *Calabria*

### *Ceraudo*

<i>Grisara</i>	<i>Pecorello</i>	2015	25.00
----------------	------------------	------	-------

## *I Vini francesi*

	<b>Louis Jadot</b>		
<i>Meursault</i>	<i>Chardonnay - Borgogna</i>	2009	80.00
	<b>Pascal Jolivet</b>		
<i>Sancerre Clos du roy</i>	<i>Sauvignon blanc - Loira</i>	2014	50.00
	<b>Leon Beyer</b>		
<i>Pinot Gris</i>	<i>Pinot grigio - Alsazia</i>	2015	30.00
	<b>Domaine Weinbach</b>		
<i>Riesling</i>	<i>Riesling - Alsazia</i>	2015	40.00
	<b>William Fevre</b>		
<i>Chablis AOC</i>	<i>Chardonnay - Borgogna</i>	2015	35.00

## *Dal Mondo*

	<b>Chateau S. Michelle &amp; Dr. Loosen</b>		
<i>Eroica</i>	<i>Riesling - California</i>	2015	35.00
	<b>Dr. Fischer</b>		
<i>Bockstein Ockfen kabinet</i>	<i>Riesling - Germania</i>	2015	30.00
<i>Bockstein Ockfen Spätlese</i>	<i>Riesling - Germania</i>	2015	35.00

## *Bollicine Francesi*

	<b>Pierre Péters</b>		
<i>Champagne Blanc de blanc cuvée reserve</i>			80.00
	<b>Bedel</b>		
<i>Dis Vin Secret</i>			80.00
	<b>Billiot</b>		
<i>Millesime</i>		2002	80.00
	<b>Fleury</b>		
<i>Fleury Brute Carte Rouge</i>			70.00
	<b>Gosset-Brabant</b>		
<i>Gabriel</i>		1998	160.00
	<b>Dom perignon</b>		
<i>Dom perignon</i>		2006	320.00
	<b>Vranken</b>		
<i>Vranken Demoisel Sweet ed</i>			65.00
<i>Vranken Diamant Rosè</i>		1998	210.00

## *Distillati*

**0.25 cl**

### **Whisky**

<i>Single malt Ben Nevis 1999 The Octane</i>	10.00
<i>Single malt Lagavulin 16 anni</i>	10.00
<i>Single malt Talisker 10 anni</i>	8.00

### **Cognac**

<i>Delamain Pale &amp; Dry</i>	15.00
--------------------------------	-------

### **Armagnac**

<i>Bas Armagnac Dartigalounge 1995</i>	10.00
--	-------

### **Rhum**

<i>Zacapa 23 anni</i>	10.00
<i>J.M Multi millesime 2003-2004-2005</i>	15.00
<i>Damoiseau Vieux Agricole VO Le Moule</i>	15.00

### **Grappa**

<i>La centenaria riserva distilleria Aquileia</i>	8.00
<i>Cleopatra Moscato Poli</i>	5.00

## *Vini da Dessert e Meditazione*

		<b>Bicch.</b>	<b>Bott.</b>
<i>Muffato della Sala 2011</i>	<b>Castello della Sala</b> <i>Umbria</i>	12.00	60.00
<i>Calcaia 2011</i>	<b>Barberani</b> <i>Umbria</i>	12.00	60.00
<i>Moscato d'Asti 2016</i>	<b>Prunotto</b> <i>Piemonte</i>	5.00	30.00
<i>Moscato d'Asti Bricco della Quaglia 2016</i>	<b>La Spinetta</b> <i>Piemonte</i>	6.00	35.00
<i>Ala</i>	<b>Duca di Salaparuta</b> <i>Sicilia</i>	6.00	35.00
<i>Ramandolo 2011</i>	<b>La Roncaia</b> <i>Friuli</i>	8.00	40.00
<i>Sciacchetrà 2007</i>	<b>Bisson</b> <i>Liguria</i>	15.00	90.00
<i>Sauternes Chateau Climers 2002</i>	<b>Bersac</b> <i>Francia</i>	20.00	120.00
<i>Sauternes Chateau Lamothe 2013</i>	<b>Guignard</b> <i>Francia</i>	15.00	90.00
<i>Alvear Pedro Ximénez Solera 1927</i>	<b>Montilla - Moriles</b> <i>Spagna</i>	8.00	40.00