

LISTA VINI

---

WINE LIST



Così come scegliamo le materie prime da filiere virtuose, che lavorano in sinergia con l'ambiente, anche la nostra carta dei vini è stata realizzata seguendo gli stessi principi.

Vini locali e internazionali, con un unico filo conduttore: piccoli vignaioli che si adoperano per il territorio.

Persone vicine alla propria terra, il cui legame si riflette nel proprio vino.

Just as we choose the raw materials from virtuous supply chains, which work in synergy with the environment, our wine list has also been made following the same principles.

Local and international wines, with a single common thread: small winemakers working for the territory.

People close to their land, whose bond is reflected in their wine.

# VINI DELL'ISOLA

---

## LOCAL WINES

### VINI BIANCHI - WHITE WINE

Procanico "Lazarus" 2020	Farkas	24,00
Ansonica "Lazarus" 2019	Farkas	24,00
Vermentino "Lazarus" 2020	Farkas	24,00
"673 Terrazza Casella" 2019 (Procanico, Biancone, Ansonica)	Arrighi	27,00
"Zampicata Nel Palmento" 2019 (Ansonica)	Az. Agricola Montefabbrello	30,00

### VINI ROSSI - RED WINE

Sangiovese "Lazarus" 2018	Farkas	26,00
"Tresse" (Sangiovese, Sagrantino, Syrah)	Arrighi	40,00

### ROSÈ

"Margotta" 2019 (Aleatico)	Agricola Piano B	22,00
Rosato "Lazarus" 2019 (Aleatico, Sangiovese)	Farkas	24,00

# VINI FRIZZANTI

## SPARKLING WINES

### ITALIA

Extra Brut Trento DOC "Terre Basaltiche" 2016 (Chardonnay)	Maso Bergamini <i>Trento - Trento</i>	40,00
Prosecco "Frizzante...naturalmente" MAGNUM (Glera sui lieviti)	Casa Coste Piane <i>Valdobbiadene - Treviso</i>	50,00
Prosecco "Frizzante...naturalmente" (Glera sui lieviti)	Casa Coste Piane <i>Valdobbiadene - Treviso</i>	25,00
"Corte Roncolato" 2016 (95% Durella, 5% Glera)	Cristiana Meggiolaro <i>Ronca - Verona</i>	30,00
"Corte Roncolato" 2016 MAGNUM (95% Durella, 5% Glera)	Cristiana Meggiolaro <i>Ronca - Verona</i>	65,00
Metodo Classico Brut Nature "Cuvée 36" (Chardonnay)	Casa Caterina <i>Monticelli Brusati - Brescia</i>	45,00
Metodo Classico Brut Nature "Cuvée 60" (Chardonnay)	Casa Caterina <i>Monticelli Brusati - Brescia</i>	60,00
Blanc de Blancs Nature (Chardonnay)	Divella <i>Gussago - Brescia</i>	45,00
Brut "Ombra 30 Lune" (80% Chardonnay, 20% Pinot Nero)	Nicola Gatta <i>Gussago - Brescia</i>	35,00
Nature Blanc de Blancs "50 Lune" (Chardonnay)	Nicola Gatta <i>Gussago - Brescia</i>	50,00
Nature Rosè de Noirs "60 Lune" (Pinot Nero)	Nicola Gatta <i>Gussago - Brescia</i>	50,00
Extra Brut "Quattrocento" MAGNUM (70% Chardonnay, 30% Pinot Nero)	Nicola Gatta <i>Gussago - Brescia</i>	95,00
Brut Rosé "Oltre il classico T4" (Pinot Nero)	Ca' di Frara <i>Mornico Losana - Pavia</i>	45,00
Brut and the Beast (Cortese)	Valli Unite <i>Costa Vescovato - Alessandria</i>	20,00
Mosc and the Beast (Moscato d'Asburgo)	Valli Unite <i>Costa Vescovato - Alessandria</i>	20,00
"RiFol" 2019 (Moscato Bianco)	Ezio Cerruti <i>Castiglione Tinella - Cuneo</i>	25,00
"Stiolorosso" 2019 (Lambrusco di Sorbara, Oliva, Ancellotta)	Casalpriore <i>Carpi - Modena</i>	20,00
"Cattabrega" rosato (Lambrusco di Sorbara, Grasparossa, Trebbiano modenese)	Podere Sotto il Noce <i>Castelvetro di Modena - Modena</i>	25,00

Lambrusco di Castelvetro "Fontana dei Boschi" 2017	Vittorio Graziano <i>Castelvetro di Modena - Modena</i>	20,00
"Ripa di Sopravento" (Trebiano)	Vittorio Graziano <i>Castelvetro di Modena - Modena</i>	25,00
"Brutsprinstin" (Trebiano)	Vittorio Graziano <i>Castelvetro di Modena - Modena</i>	45,00
Metodo Classico Grand Cru Nature 2012 Riserva (Pinot Nero)	Albino Maria Cavazzuti <i>Montale Rangone - Modena</i>	45,00
Metodo Classico Grand Cru Nature 2015 Riserva (Chardonnay)	Albino Maria Cavazzuti <i>Montale Rangone - Modena</i>	45,00
"Particella 128" 2019 (Spergola)	Cinque Campi <i>Montecavolo - Reggio Emilia</i>	29,00
"Il mio Ribelle" MAGNUM (Barbera)	Camillo Donati <i>Felino - Parma</i>	60,00
"Il mio Ribelle" 2018 (Barbera)	Camillo Donati <i>Felino - Parma</i>	24,00
"Il mio Trebbiano" 2019	Camillo Donati <i>Felino - Parma</i>	24,00
"Il mio Sauvignon" 2019	Camillo Donati <i>Felino - Parma</i>	24,00
"Il mio Malvasia" 2019	Camillo Donati <i>Felino - Parma</i>	24,00
"Rosè di Luna" (Grenache)	Terra della Luna <i>Fosdinovo - Massa Carrara</i>	25,00
Rosato Gigli 2018 (Barsaglina)	Gigli <i>Borgo a Mozzano - Lucca</i>	23,00
Rosato Extra Brut 2018 (Barsaglina)	Gigli <i>Borgo a Mozzano - Lucca</i>	35,00
"500" (Trebiano)	Macchion dei Lupi <i>Suvereto - Livorno</i>	22,00
"Loll" (Syrah)	Azienda Agricola O.T. <i>Casale Marittimo - Pisa</i>	25,00
Extra Bru "Numero Due" 2016 (Verdicchio dei Castelli di Jesi)	La Marca di San Michele <i>Cupramontana - Ancona</i>	40,00
Metodo Classico "1759" 2015 (Pinot Nero)	Valturio <i>Macerata Feltria - Pesaro e Urbino</i>	42,00

#### FRANCIA - SPAGNA

"Atmosphère" (80% Folle Blanche, 20% Pinot Noir)	Domaines Landron <i>La Haye-Fouassière - Loire</i>	32,00
Cava Brut Nature "Maller" 2016 (Macabeu)	Celler de les Aus <i>Alella - Barcellona</i>	40,00

Brut Nature "Violaine" (50% Pinot Noir, 50% Chardonnay)	Benoit Lahaye <i>Bouzy – Montagne de Reims</i>	160,00
Extra Brut Premier Cru "Cuvée Perpétuelle" (40% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 30% Pinot Meunier)	Bonnet-Ponson <i>Chamery – Montagne de Reims</i>	60,00
Extra Brut "Shaman 17" (69% Pinot Noir, 31% Chardonnay)	Marguet Père & Fils <i>Ambonnay – Montagne de Reims</i>	90,00
Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru "Copin" (Chardonnay)	Pierre Deville <i>Verzy – Montagne de Reims</i>	100,00
Extra Brut Blanc de Blancs Premier Cru "L'Amateur" (Chardonnay)	David Léclapart <i>Trépail – Montagne de Reims</i>	115,00
Brut Nature Premier Cru "L'Aphrodisiaque" (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	David Léclapart <i>Trépail – Montagne de Reims</i>	300,00
Extra Brut "Fruit de ma passion" 2013 (40% Pinot Noir, 60% Chardonnay)	Vincent Charlot <i>Mardeuil – Vallée de la Marne</i>	70,00
Extra Brut Blanc de Noirs "Naturellement" (Pinot Meunier)	Cazé-Thibaut <i>Châtillon-sur-Marne – Vallée de la Marne</i>	60,00
Extra Brut "Bulles de Comptoir #9 Tradition" (60% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 10% Pinot Blanc)	Charles Dufour <i>Landreville – Côte des Bar</i>	70,00
Brut Nature Blanc de Noirs "Goustan" (Pinot Noir)	Val Frison <i>Ville sur Arce – Côte des Bar</i>	85,00
Extra Brut "Cléobuline" (70% Pinot Noir, 30% Chardonnay)	Julie Dufour <i>Landreville – Côte des Bar</i>	85,00

# VINI BIANCHI ITALIANI

## ITALIAN WHITE WINES

### VALLE D'AOSTA

"Le Petit Prince" 2018 (Pinot Grigio)	Le Vieux Joseph	35,00
--	-----------------	-------

### TRENTINO ALTO ADIGE

Gewurztraminer Mitterberg 2018	In Der Eben	40,00
"#12" 2019 (Pinot Bianco)	Patrick Uccelli	30,00

### PIEMONTE

"Filagnotti" 2014 (Cortese)	Cascina degli Ulivi	35,00
"Changes!" 2019 (Erbaluce)	Sopravvento	52,00
Roero Arneis "Desaja" 2016	Cascina Fornace	26,00
"Argo" 2019 (Timorasso)	Il Vino e Le Rose	24,00
Derthona 2018 (Timorasso)	Daniele Ricci	29,00
"MacFol" 2018 (Moscato Bianco)	Ezio Cerruti	38,00

### FRIULI VENEZIA - GIULIA

"Giallo di" 2018 MAGNUM (Tocai Giallo)	Vignai da Duline	120,00
Verduzzo 2017	I Clivi	26,00
"Galea" 2015 (Friulano Colli Orientali)	I Clivi	40,00
Vitovska	Zidarich	45,00
Pinot Grigio 2019	Vignai da Duline	35,00
"Chioma Integrale" 2019 (Malvasia)	Vignai da Duline	35,00

## VENETO

---

Vespaiolo 2019	Rarefratte	32,00
“Sciampagna” 2019 (Marzemina Bianca)	Rarefratte	32,00
“Monteseroni” 2018 (Garganega)	Cantina Filippi	30,00
“Turbiana” 2016 (Trebiano di Soave)	Cantina Filippi	34,00

## LIGURIA

---

“Etichetta Verde” 2020 (Vermentino)	Santa Caterina	25,00
“LM” 2019 (Vermentino)	Santa Caterina	30,00
“Poggio al Bosco” 2019 (Vermentino)	Santa Caterina	30,00

## TOSCANA

---

Ansonaco 2018	Altura Vigneto	50,00
Vermentino 2019	I Mandorli	30,00
“Ex Temporaneo” 2019 (Ansonica)	Macchion dei Lupi	27,00
“Odyssea” 2019 (Ansonica)	Macchion dei Lupi	28,00
“Alos” 2019 (Vermentino)	Macchion dei Lupi	22,00
“Vedo Mare” (Greco)	Azienda Agricola O.T.	38,00
“Un po' più su del Mare” 2019 (Vermentino)	Mulini di Segalari	30,00
“Le Ronidini” 2019 (Trebiano, Malvasia)	Podere Erica	32,00
“FonFon” 2017 (Trebiano)	Sàgona	30,00
“Chiesino” (70% Vermentino, 30% Trebiano)	Al Podere Di Rosa	20,00
Bianco Macea 2019 (Sauvignon, Pinot Grigio)	Macea	45,00



Bianco Fonterenza 2019 (Ansonica, Vermentino, Malvasia di Candia, Trebbiano)	Fonterenza	24,00
<hr/> MARCHE <hr/>		
“Cercanome” 2018 (Verdicchio)	Tommasetti	30,00
“Terre Silvate” 2020 (Verdicchio)	La Distesa	30,00
<hr/> LAZIO <hr/>		
“Delica” (Malvasia)	Marco Colicchio	21,00
<hr/> ABRUZZO <hr/>		
“Migrante” 2019 (Pecorino)	Podere San Biagio	25,00
Trebbiano d’Abruzzo 2017	Emidio Pepe	50,00
<hr/> CAMPANIA <hr/>		
Bianco Monte di Grazia (20% Pepella, 40% Ginestra, 40% Biancatenera)	Monte di Grazia	28,00
<hr/> SICILIA <hr/>		
“Vignammare” 2019 (Grillo)	Nino Barraco	28,00
“Altomare” 2018 (Grillo)	Nino Barraco	50,00
Zibibbo 2018	Nino Barraco	35,00
“C” 2017 (Catarratto)	Francesco Guccione	35,00
“Nerina” 2019 (70% Carricante, 30% Catarratto, Inzolia, Grecanico, Minnella, Coda di volpe)	Girolamo Russo	45,00
Bianco Lamoresca 2019 (Vermentino)	Lamoresca	35,00
<hr/> SARDEGNA <hr/>		
“Millenovecento64” (Moscato)	1Sorso	28,00
Vermentino Riserva di Gallura	1Sorso	28,00

# VINI BIANCHI FRANCESI

## FRENCH WHITE WINES

### ALSACE

Riesling 2017 Grand Cru Vorburg (Chardonnay)	Pierre Frick <i>Pfaffenheim - Grand Est</i>	55,00
---	--	-------

### BURGOGNE

Marsannay Blanc 2018 (Chardonnay)	Sylvain Pataille <i>Marsannay-la-Côte - Borgogna-Franca Contea</i>	72,00
--------------------------------------	---	-------

"Les 2 Dindes" 2018 (Chardonnay)	Antoine Olivier <i>Santenay - Borgogna-Franca Contea</i>	36,00
-------------------------------------	---	-------

Chablis "Vent d'Ange" 2018 (Chardonnay)	Domaine Pattes Loup <i>Courgis - Borgogna-Franca Contea</i>	65,00
--	--	-------

Aligoté 2018	Le Domaine d'Edouard <i>Auxerre - Borgogna-Franca Contea</i>	35,00
--------------	---	-------

### LOIRA

Muscadet Sevre et Maine Sur Lie "Amphibolite" 2019 (Melon de Bourgogne)	Domaines Landron <i>La Haye-Fouassière - Paesi della Loira</i>	28,00
--	---	-------

Muscadet Sevre et Maine "Air Innocent" 2018 (Melon de Bourgogne)	Domaine De LaFessardiere <i>La Hersonnière - Paesi della Loira</i>	24,00
---	---	-------

Saumur "Clos de l'Ecotard" 2018 (Chenin Blanc)	Domaines Michel Chevré <i>Saumur - Paesi della Loira</i>	60,00
---	---	-------

"Mademoiselle M" 2018 (Sauvignon)	Domaine Alexandre Bain <i>Tracy sur Loire - Borgogna-Franca Contea</i>	62,00
--------------------------------------	---	-------

"Quartz" 2018 (Chardonnay)	Les Cailloux Du Paradis <i>Soings-En-Sologne - Centro-Valle della Loira</i>	64,00
-------------------------------	--	-------

Pouilly Fumé "Blanc Fumé de Pouilly" 2015 (Sauvignon)	Domaine Didier Dagueneau <i>Pouilly sur Loire - Borgogna-Franca Contea</i>	130,00
--	---	--------

Pouilly Fumé "Pur Sang" 2015 (Sauvignon)	Domaine Didier Dagueneau <i>Pouilly sur Loire - Borgogna-Franca Contea</i>	170,00
---	---	--------

Pouilly Fumé "Silex" 2015 (Sauvignon)	Domaine Didier Dagueneau <i>Pouilly sur Loire - Borgogna-Franca Contea</i>	200,00
--	---	--------

Sancerre "Quarterons" 2018 (Sauvignon)	Etienne et Sebastien Riffault <i>Sury-en-Vaux - Centro-Valle della Loira</i>	40,00
---	---	-------

### JURA

Côtes du Jura "La Reine" 2017 (Chardonnay)	Domaine Labet <i>Rotalier - Borgogna-Franca Contea</i>	70,00
---	---	-------

Côtes du Jura "En Chalasse" 2016 (Chardonnay)	Domaine Labet <i>Rotalier - Borgogna-Franca Contea</i>	60,00
--	---	-------

Arbois "Les Nouvelles Savagnin" 2018	Philippe Chantillon <i>Poligny - Provenza-Alpi-Costa Azzurra</i>	61,00
--------------------------------------	---	-------

## CÔTES DU RHÔNE

---

"Brézème Vieille Roussette" 2014 (Roussanne)	Domaine de Pergaud <i>Charnay - Alvernia-Rodano-Alpi</i>	60,00
Condrieu 2018 (Viognier)	Francois Dumas <i>Véranne - Alvernia-Rodano-Alpi</i>	85,00

## LANGUEDOC - ROUSSILLON

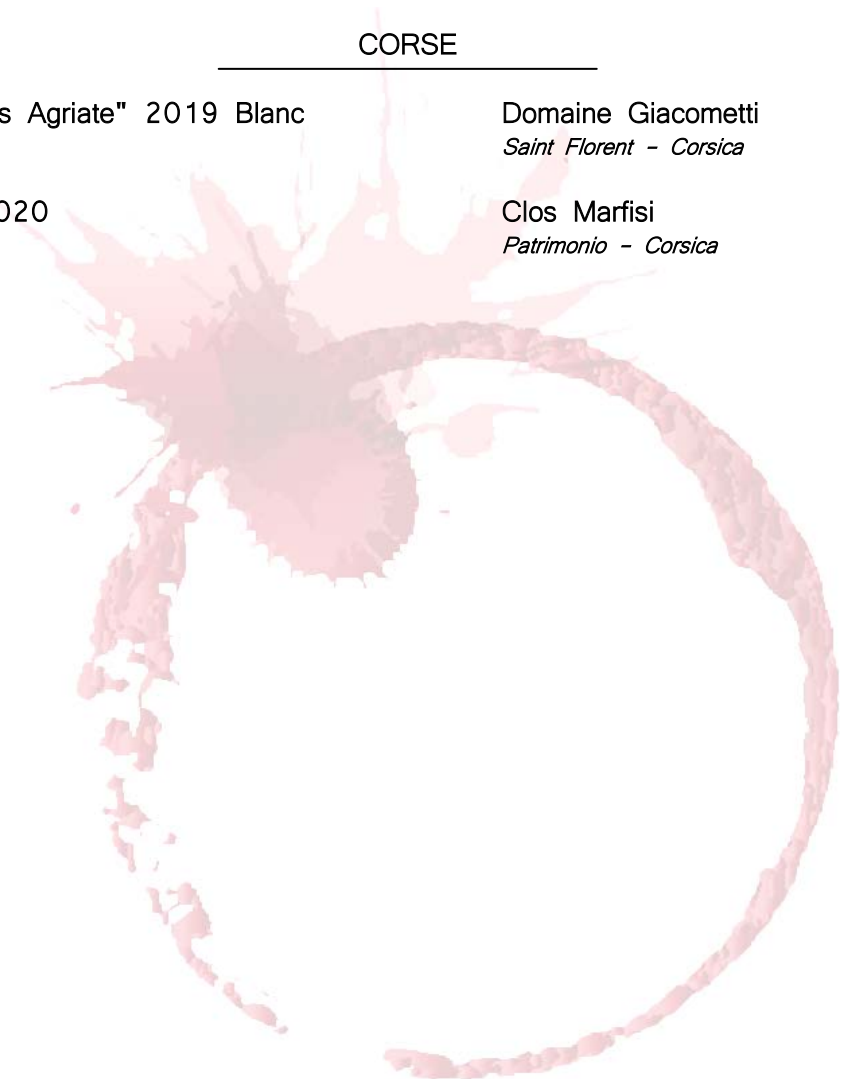
---

Còtes Catalanes "Matassa" 2016 (70% Grenache Gris, 30% Maccabeu)	Domaine Matassa <i>Espira-de-l'Agly - Occitania</i>	60,00
Còtes Catalanes "Matassa" 2018 (70% Grenache Gris, 30% Maccabeu)	Domaine Matassa <i>Espira-de-l'Agly - Occitania</i>	60,00

## CORSE

---

Patrimonio "Cru des Agriate" 2019 Blanc (Vermentino)	Domaine Giacometti <i>Saint Florent - Corsica</i>	30,00
"Grotta di Sole" 2020 (Vermentino)	Clos Marfisi <i>Patrimonio - Corsica</i>	50,00



# VINI BIANCHI ESTERI

## FOREIGN WHITE WINES

### AUSTRIA

“Ein Quantum Dekonstruktion” 2018 (Grüner Veltliner)	Quantum Winery <i>Maissau</i>	35,00
“Ein Quantum Dekonstruktion” 2019 (Grüner Veltliner)	Quantum Winery <i>Maissau</i>	35,00

### SLOVENIA

Malvazija 2018	Marko Fon <i>Komen</i>	38,00
Vitovska 2016	Pietra <i>Krepljje</i>	35,00
Vitovska “Mandria” 2018	Pietra <i>Krepljje</i>	35,00

### GEORGIA

Chinuri 2018	Pheasant's Tears <i>Kakheti</i>	35,00
--------------	------------------------------------	-------

### SPAGNA

“Bleu” 2018 (Zalema)	Bodegas Garay <i>Huelva</i>	30,00
-------------------------	--------------------------------	-------

# VINI ROSÉ

## ROSÉ WINES

### PIEMONTE

Rosato Az.Agricola 7 2020 (Barbera, Syrah)	Az.Agricola 7	21,00
---	---------------	-------

### TRENTINO ALTO ADIGE

"#10" 2019 (65% Prior, 35% Schiava)	Patrick Uccelli	27,00
--	-----------------	-------

### TOSCANA

Rosato I Mandorli 2020 (Aleatico)	I Mandorli	30,00
--------------------------------------	------------	-------

"Rosa di Fonterenza" 2019 (Sangiovese)	Fonterenza	24,00
---	------------	-------

"Il Cardellino" 2019 (Sangiovese)	Podere Erica	22,00
--------------------------------------	--------------	-------

### LAZIO

"Amai" 2019 (Procanico, Sangiovese, varietà autoctone)	Podere Orto	34,00
---	-------------	-------

### ABRUZZO

"Briscola e Tresette" 2018 (Cerasuolo)	Podere San Biagio	20,00
---	-------------------	-------

### CALABRIA

"Asor" 2017 (Magliocco)	L'Acino	20,00
----------------------------	---------	-------

### SICILIA

Rosato Bonavita 2019 (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera)	Bonavita	27,00
--	----------	-------

"Rosammare" 2017 (Nero d'Avola)	Nino Barraco	27,00
------------------------------------	--------------	-------

### SARDEGNA

"Maria Pettena" 2018 (Cannonau)	Cantina Sannas	40,00
------------------------------------	----------------	-------

# VINI ROSSI ITALIANI

## ITALIAN RED WINES

### TRENTINO ALTO ADIGE

"Elda" 2014 (Schiava grossa)	Nusserhof	50,00
"Poiema" 2016 (Marzemino)	Eugenio Rosi	40,00
"#21" 2020 (Pinot Nero)	Patrick Uccelli	30,00
"#8" 2017 (Pinot Nero)	Patrick Uccelli	56,00
"Xx" 2012 (Pinot Nero)	Patrick Uccelli	65,00

### LIGURIA

Rossese di Dolceacqua 2019	Testalonga	40,00
----------------------------	------------	-------

### PIEMONTE

Barolo di Serralunga "La Cerreta" 2012	Ettore Germano	80,00
Barolo di Serralunga 2012 MAGNUM	Ferdinando Principiano	100,00
Dolcetto d'Alba 2017	Rivella Serafino	30,00
Langhe Nebbiolo 2018	Az. Agricola Scarzello	25,00
Langhe Nebbiolo 2019	Cascina Roccalini	34,00
Barbaresco 2017 MAGNUM	Cascina Roccalini	120,00
Barbaresco 2015	Rivella Serafino	80,00
Barbaresco 2015 MAGNUM	Rivella Serafino	160,00
Verduno Pelaverga 2019	Comm. G.B. Burlotto	25,00
"Santuvario" 2017 (50% Nebbiolo, Croatina, Vespolina)	Santuvario	37,00
"Asinoi" 2018 (Barbera d'Asti)	Carussin	20,00

## FRIULI VENEZIA GIULIA

---

"La Duline" 2018 (Schioppettino)	Vignai da Duline	38,00
"La Duline" 2019 (Schioppettino)	Vignai da Duline	38,00

## VENETO

---

Valpolicella Superiore "Camporeno" (40% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Oseleta & Molinara)	Monte dall'Ora	28,00
--	----------------	-------

## LOMBARDIA

---

Rosso di Valtellina 2016 (Chiavennasca)	AR.PE.PE	26,00
Valtellina Superiore "Il Pettirosso" 2016 (Chiavennasca)	AR.PE.PE	40,00

## TOSCANA

---

Brunello di Montalcino "Madonna delle Grazie" 2012	Il Marroneto	180,00
Brunello di Montalcino 2015	Canalicchio di Sopra	105,00
Brunello di Montalcino 2016	Canalicchio di Sopra	95,00
Brunello di Montalcino 2011	Fonterenza	90,00
Brunello di Montalcino 2013	Fonterenza	85,00
Brunello di Montalcino 2014	Fonterenza	80,00
Rosso di Montalcino 2018 "Alberello"	Fonterenza	40,00
Rosso di Montalcino 2017	Fonterenza	37,00
Rosso di Montalcino 2017	Il Colle	35,00
Rosso di Montepulciano 2018 (Sangiovese, Cannaiolo Nero, Mammolo)	Poderi Sanguineto	26,00
Nobile di Montepulciano 2018 (Sangiovese, Cannaiolo Nero, Mammolo)	Poderi Sanguineto	41,00
Nobile di Montepulciano 2015 Riserva (Sangiovese, Cannaiolo Nero, Mammolo)	Poderi Sanguineto	50,00
Sangiovese 2018	I Mandorli	30,00

Sangiovese 2015	I Mandorli	35,00
Sangiovese 2012	I Mandorli	40,00
Cabernet Franc 2018	I Mandorli	50,00
“D’Acco” 2020 (Alicante Nera)	Fuori Mondo	38,00
“Liberò” 2019 (Cabernet Sauvignon)	Fuori Mondo	47,00
“Giusto di Notri” 2018 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)	Tua Rita	130,00
“Redigaffi” 2018 (Merlot)	Tua Rita	300,00
“Mulini di Segalari” 2017 (Cabernet Sauvignon)	Mulini di Segalari	65,00
“Soloterra” 2018 (Sangiovese)	Mulini di Segalari	30,00
Sangiovese 2018	Quasi1Ettaro	20,00
“2 Venti” 2015 (Pugnitello)	Podere Anima Mundi	32,00
“Mor di Roccia” 2015 (Foglia Tonda)	Podere Anima Mundi	38,00
Pinot Nero 2018	Macea	45,00
Rosso Gigli 2015 (Barsaglina)	Gigli	30,00
“Melograno” 2018	Podere Còncori	35,00
“Secondo Pacina” 2013 (95% Sangiovese, Cannaiolo & Ciliegiole)	Giovanna Tiezzi	20,00
Chianti 2013	Riecine	35,00
Chianti Classico 2018	Montesecondo	32,00
“Le Trame” 2018 (85% Sangiovese, 15% Mammolo, Colorino, Foglia Tonda)	Podere le Boncie	50,00
“5” 2019 (Ciliegiolo, Sangiovese, Mammolo, Colorino, Foglia Tonda)	Podere le Boncie	25,00
Syrah 2016	Stefano Amerighi	40,00



Syrah 2018	Stefano Amerighi	40,00
Syrah "Apice" 2011	Stefano Amerighi	50,00
"Maialino" 2016 (Syrah)	Stefano Amerighi	50,00
"La Botte Secrète" 2016 (Sangiovese)	Vin des Potes	28,00
"La Botte Secrète" 2019 (Sangiovese)	Vin des Potes	25,00
"Cuna" 2016 (Pinot Nero)	Podere Santa Felicità	60,00
"Cuna" 2017 (Pinot Nero)	Podere Santa Felicità	80,00
Pinot Nero 2018	Podere Della Civettaja	50,00
LAZIO		
"Le Coste Rosso" 2015 (Grechetto Rosso)	Le Coste	40,00
CAMPANIA		
"Satyricon" 2013 (Aglanico)	Luigi Tecce	35,00
CALABRIA		
"tocomagliocco" 2013 (Magliocco)	L'Acino	32,00
SICILIA		
Pignatello 2013	Barraco	28,00
Faro 2017 (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera)	Bonavita	42,00
Faro 2017 MAGNUM (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera)	Bonavita	105,00
Etna Rosso "a Rina" 2017 (95% Nerello Mascalese, 5% Nerello Cappuccio)	Girolamo Russo	37,00
Etna Rosso "a Rina" 2018 (95% Nerello Mascalese, 5% Nerello Cappuccio)	Girolamo Russo	37,00
"Halarà" 2020 (Parpato)	Vignaioli Amici	37,00

# VINI ROSSI FRANCESI

## FRENCH RED WINES

### CÔTES DU RHÔNE

"Saint Julien et Saint Alban" 2013 (Syrah)	Domaine de Pergaud <i>Charnay</i>	45,00
---	--------------------------------------	-------

### BEAUJOLAIS

Morgon 2016 (Gamay)	Domaine J.Chamonard <i>Villié-Morgon</i>	45,00
------------------------	---	-------

Morgon 2018 (Gamay)	Domaine J.Chamonard <i>Villié-Morgon</i>	41,00
------------------------	---	-------

### ROUSSILLON

"Net, fruit rouge" 2017 (90% Grenache, 10% Mourvèdre)	Domaine Nénu <i>Banyuls sur Mer</i>	50,00
--	--	-------

### CORSE

"Les Nuits Rouge" 2020 (Niellucciu)	Clos Marfisi <i>Patrimonio</i>	50,00
--	-----------------------------------	-------

## Vini da dessert & Conversazione - Dessert & Fortified wines

		Bicch.	Bott.
Sol (moscato bianco)	Ezio Cerruti	8,00	40,00
Filet (Malvasia di Bosa)	Cantina Carta	6,00	45,00
Aleatico 2019	Arrighi	8,00	38,00
Aleatico 2018	La Galea	7,00	35,00
Altogrado	Nino Barraco	13,00	90,00
Vecchio Samperi	Marco de Bartoli	10,00	70,00
Sherry Murillo	Lustau	9,00	65,00
Porto "Torga"	Roseira & Ricou	5,00	45,00

## Liquori & Caffetteria - Liquor & Café

Real Bitter	5,00
Amaro Velvet	4,00
Sambuca Vecchia	4,00
Nebbiolo Chinato	5,00
Vermouth Bianco QOR Santafigora	5,00
Americano (Grignolino)	5,00
Birra dell'Elba 33 cl.	6,00
Infuso alcolico alla frutta az.Cavolo Nero	4,00
Caffé del Collettivo Malatesta	2,00
Cappuccino	4,00
Infusi	2,50

## Distillati - Spirits

Whisky "Whipper Snapper"	Oregon	6,00
Whisky "Edradour"	Scozia	7,00
Port Askaig 100% Proof Single Malt Whisky	Islay	10,00
Clarín Sayous II° Release	Haiti	5,00
Rhum "Gran Reserva 18 años" Vlgia	Cuba	11,00
Rhum Demerara "El Dorado" 15 anni	Guyana	8,00
Rhum scuro agricolo "Par Neisson" Neisson	Martinica	8,00
Rhum bianco agricolo "L'Esprit BIO" Neisson	Martinica	11,00
Cognac "Frapin" VSOP	Segonzac	6,00
Calvados Bernard Amiot	Chembremer	7,00
Grappa di Barolo/Brunello Capovilla	Italia	6,00
Grappa di Capovilla	Italia	5,00
Distillato di Frutta Capovilla	Italia	8,00
Brandy Montanaro Alto Grado 1974	Italia	6,00
Mezcal	Messico	4,00