



Terrazza Triennale

Osteria con vista

Il Sommelier dell'Osteria

Vi consiglia

Spumanti Italiani

Metodo Martinotti / Charmat

Valdobbiadene Superiore Docg Brut € 30,00 Ristorante € 35,00 Bar
2020 - Col Vetoraz - Veneto
11,5% vol. Glera 100%

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry € 38,00 Ristorante € 45,00 Bar
2020 - Giustino B. Ruggeri
11,5% vol. Glera 100

Spumanti Italiani Metodo Classico

Trentodoc Perlè € 48,00 Ristorante € 55,00 Bar
2016 - Ferrari – Trentino
12,5% vol. Chardonnay 100%

Trentodoc Perlè Rosè € 60,00 Ristorante € 70,00 Bar
2016 - Ferrari – Trentino
12,5% vol. Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

Trentodoc Perlè Zero 11 € 80,00 Ristorante € 90,00 Bar
S.A. - Ferrari – Trentino
12,5% vol. Chardonnay 100%

Trentodoc Perlé Nero € 90,00 Ristorante € 100,00 Bar
2010- Ferrari – Trentino
12,5% vol. Pinot Nero 100%

Trentodoc “Giulio Ferrari Riserva del Fondatore” € 160,00 Ristorante € 170,00 Bar
2008 - Ferrari – Trentino
12,5% vol. Chardonnay 100%

D’Arapri Brut Rosè € 40,00 Ristorante € 50,00 Bar
S.A. - D’Arapri - Puglia
13% vol. Montepulciano e Pinot Nero

Oltrepò Pavese Brut Nature € 38,00 Ristorante € 50,00 Bar
S.A. - Monsupello - Lombardia
13% vol. Pinot Nero 90% e Chardonnay 10%

Grande Annata Brut Rosè € 60,00 Ristorante € 70,00 Bar
2015 – Mattia Vezzola – Lombardia
13% vol. Chardonnay 80% e Pinot Nero 20%

Millesimato Pas Dosè € 45,00 Ristorante € 55,00 Bar
2015 – Contratto - Piemonte
12,5% vol. Pinot Nero 80% e Chardonnay 20%

Franciacorta

Franciacorta Docg Animante Brut S.A. - Barone Pizzini – Provaglio d’Iseo (Bs) 12% vol. Chardonnay 78%, Pinot Nero 18%, Pinot Bianco 4%	€ 39,00 Ristorante € 50,00 Bar
Franciacorta Docg Nature 2017 – Barone Pizzini – Provaglio d’Iseo (Bs) 12% vol. Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%	€ 49,00 Ristorante € 60,00 Bar
Franciacorta Docg Rosé Brut 2016 - Barone Pizzini – Provaglio d’Iseo (Bs) 12% vol. Pinot Nero 90%, Chardonnay 10%	€ 49,00 Ristorante € 60,00 Bar
Franciacorta Docg Cuvée Prestige Brut S.A. - Ca' del Bosco – Erbusco (Bs) 12,5% vol. Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco	0,75 L € 56,00 Ristorante € 65,00 Bar 1,5 L € 115,00 Ristorante € 130,00 Bar
Franciacorta Docg Vintage Collection “Dosage Zero” 2016 - Cà del Bosco – Erbusco (Bs) 12,5% vol. Chardonnay 65%, Pinot Bianco 13% e Pinot Nero 22%	€ 90,00 Ristorante € 100,00 Bar
Franciacorta Docg “Annamaria Clementi” 2013 - Cà del Bosco – Erbusco (Bs) 12,5% vol. Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%	€ 165,00 Ristorante € 175,00 Bar
Franciacorta Docg “Alma” Gran Cuvée Brut S.A. - Bellavista – Erbusco (Bs) 12,5% vol. Chardonnay 80%, Pinot Nero 19%, Pinot Bianco 1%	€ 55,00 Ristorante € 65,00 Bar
Franciacorta Docg Satèn Brut 2016 - Bellavista – Erbusco (Bs) 12,5% vol. Chardonnay 100%	€ 80,00 Ristorante € 90,00 Bar
Franciacorta Docg “Teatro alla Scala” Brut 2016 – Bellavista – Erbusco (Bs) 12,5% vol. Chardonnay 75%, Pinot Nero 25%	€ 75,00 Ristorante € 85,00 Bar
Franciacorta DOCG Brut “Cruperdu” 2014 - Castello Bonomi - Coccaglio (Bs) 12,5% vol. Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%	€ 55,00 Ristorante € 70,00 Bar
Franciacorta Docg Brut “Cuvèe 22” S.A. – Castello Bonomi - Coccaglio (Bs) 12,5% vol. Chardonnay 100%	€ 35,00 Ristorante € 40,00 Bar
Franciacorta Docg Brut S.A. - Il Mosnel – Camignone, Passirano (Bs) 12% vol. Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	0,75 L € 38,00 Ristorante € 50,00 Bar 1,5 L € 75,00 Ristorante € 110,00 Bar
Franciacorta Docg Satèn Brut 2016 - Il Mosnel - Camignone, Passirano (Bs) 12% vol. Chardonnay 100%	0,75 L € 47,00 Ristorante € 60,00 Bar 1,5 L € 95,00 Ristorante € 120,00 Bar

Franciacorta Docg “EBB” Extrabrut 2014. - Il Mosnel – Camignone, Passirano (Bs) 12% vol. Chardonnay 100%	€ 60,00 Ristorante € 75,00 Bar
Franciacorta Docg Rosé Pas Dosé 2015. - Il Mosnel – Camignone, Passirano (Bs) 12% vol. Pinot nero 70%, Chardonnay 30%	€ 60,00 Ristorante € 75,00 Bar
Franciacorta Docg “EretiQ” 2013 – Quadra – Cologne (Bs) 12,5% vol. Pinot Bianco 50%, Pinot Nero 50%	€ 65,00 Ristorante € 80,00 Bar
Franciacorta Docg “Noble Noir” S.A – Castello di Gussago – Gussago(Bs) 12,5 % vol. Pinot Nero 100%	€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar
Franciacorta Docg “Pas Dosé” 2014 – Castello di Gussago – Gussago 12,5 % vol. Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%	€ 45,00 Ristorante € 55,00 Bar

Champagne

Larmandier-Bernier Premier Cru “Terre de Vertus” 2014 – Vertus (Cote de Blancs) – R.M. 12,5% vol. Chardonnay 100	€ 150,00 Ristornate € 160,00 Bar
David Léclapart “L’Apôtre” 1er Cru S.A. - Trepail (Montagne di Reims) – R.M. 12,5% vol. Chardonnay 100%	€ 215,00 Ristorante € 230,00 Bar
Ulysse Colin Les Maillons Blanc de Noirs S.A. - Congy (Vallée de la Marne) – R.M. 12,5% vol. Pinot Nero 100%	€ 145,00 Ristorante € 160,00 Bar
Egly-Ouriet V.P. Extra Brut S.A. - Ambonnay (Montagne de Reims) - R.M. 12,5% vol. Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%	€ 160,00 Ristorante € 175,00 Bar
Egly-Ouriet Brut Rosè Grand Cru S.A. Ambonnay (Montagne de Reims) – R.M. 12,5% vol. Pinot Nero 65%, Chardonnay 35%	€ 190,00 Ristorante € 200,00 Bar
Philipponnat Royale Réserve Brut S.A. - Mareuil-sur-Ay (Vallé de la Marne) – R.M. 12% vol. 65% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 5% Meunier	€ 90,00 Ristorante € 110,00 Bar
Philipponnat Blanc de Noir Extra Brut 2014 – Mareuil-sur-Ay (Vallé de la Marne) – R.M. 12% vol. Pinot nero 100%	€ 135,00 Ristorante € 150,00 Bar
Ruinart Blanc de Blancs S.A. – Reims (Montagne de Reims) – N.M. 12,5% vol. Chardonnay 100%	€ 170,00 Ristorante € 180,00 Bar

Krug Grand Cuvée 169ème Edition	€ 350,00 Ristorante € 360,00 Bar
S.A. – Reims (Montagne de Reims) – N.M. 12,5% vol. Pinot Nero 43%, Chardonnay 35%, Pinot Meunier 22%	
Billecart-Salmon Brut Réserve	€ 80,00 Ristorante € 90,00 Bar
S.A. - Mereuil-sur-Ay (Vallée de la Marne) - N.M. 12% vol. Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier	
Billecart-Salmon Brut Rosé	€ 115,00 Ristorante € 130,00 Bar
S.A. - Mereuil-sur-Ay (Vallée de la Marne) - N.M. 12% vol. Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Nero	
Jacquesson Grand “Vin Cuvée 744” Extra Brut	€ 120,00 Ristorante € 135,00 Bar
S.A- Dizy (Vallée de la Marne) -N.M 12% vol. Chardonnay 57%, Pinot Meunier 22%, Pinot Nero 21%	
Minier F&R “Brut Zero”	€ 98,00 Ristorante € 110,00 Bar
S.A. – Hermonville (Vallée de la Marne) – R.M. 12% vol. Pinot Meunier 42%, Pinot Nero 30%, Chardonnay 28%	

Vini Bianchi Italiani

Valle D’Aosta

Valle D’Aosta Doc Petite Arvine	€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar
2019 – Ottin 14,5% vol. Petite Arvine 100%	

Piemonte

Colli Tortonesi Doc Derthona	€ 36,00 Ristorante € 50,00 Bar
2019 – Walter Massa 13,5% vol. Timorasso 100%	

Roero Docg Arneis	€ 28,00 Ristorante € 40,00 Bar
2020 – Matteo Correggia 12,5% vol. Arneis 100%	

Langhe Doc Riesling “Hèrzu”	€ 40,00 Ristorante € 50,00 Bar
2019 – Ettore Germano 12,5% vol. Riesling 100%	

Lombardia

Curtefranca Doc Chardonnay	€ 115,00 Ristorante € 130,00 Bar
2015 -Ca’ del Bosco 13% vol. Chardonnay 100%	

Lugana Doc “Cà Lojera”	€ 28,00 Ristorante € 40,00 Bar
2020 - Cà Lojera 13% vol. Trebbiano di Lugana 100%	

Veneto

Soave Classico Doc "Calvarino" € 32,00 Ristorante € 45,00 Bar
2019 - Pieropan
12,5% vol. Garganega 70% Trebbiano di Soave 30%

Trentino

Trentino Doc Chardonnay "Villa Margon" € 35,00 Ristorante € 45,00 Bar
2018 - Tenute Lunelli
13,5% vol. Chardonnay 100%

Vigneti delle Dolomiti Igt "Palai" € 28,00 Ristorante € 40,00 Bar
2019 - Pojer e Sandri
12% vol. Muller Thurgau 100%

Alto Adige

Alto Adige Doc Sauvignon Blanc "Lafò" € 45,00 Ristorante € 55,00 Bar
2019 - Colterenzio
14% vol. Sauvignon Blanc 100%

Alto Adige Doc Gewurztraminer "Aimè" € 35,00 Ristorante € 45,00 Bar
2020 - Girlan
14,5% vol. Gewurztraminer 100%

Alto Adige Val Venosta Doc Pinot Bianco € 32,00 Ristorante € 45,00 Bar
2017 - Falkenstein
12,5% vol. Pinot Bianco 100%

Alto Adige Val Venosta Doc Riesling € 36,00 Ristorante € 50,00 Bar
2018 - Falkenstein
13% vol. Riesling 100%

Vigneti delle Dolomiti IGT "Manna" € 42,00 Ristorante € 55,00 Bar
2019 - Franz Haas
13% vol. Riesling Renano 40%, Chardonnay 20%, Gewurztraminer 15% e altri vitigni

Friuli Venezia Giulia

Friuli Isonzo Doc "Dessimis" € 48,00 Ristorante € 58,00 Bar
2019 - Vie di Romans
14% vol. Pinot Grigio 100%

Friuli Isonzo Doc "Ciampagnis" € 39,00 Ristorante € 50,00 Bar
2019 - Vie di Romans
13,5% vol. Chardonnay 100%

Goriška BRDA ZGP Ribolla "Opoka" € 82,00 Ristorante € 100,00 Bar
2017 - Simcic
13% vol. Ribolla 100%

Ribolla Gialla Collio Doc € 35,00 Ristorante € 45,00 Bar
2020 - Doro Princic
14% vol. Ribolla 100%

Collio Doc Sauvignon “Ronco delle Mele” 2019 - Venica&Venica 13,5% vol. Sauvignon 100%	€ 60,00 Ristorante € 75,00 Bar
Collio Doc Friulano “Ronco delle Cime” 2020 – Venica&Venica 14% vol. Tocai Friulano 100%	€ 42,00 Ristorante € 55,00 Bar
Venezia Giulia Igt “Confini” 2017 - Lis Neris 14% vol. Gewurztraminer 40%, Pinot Grigio 40%, Riesling 20%	€ 50,00 Ristorante € 60,00 Bar
<i>Marche</i>	
Verdicchio Dei Castelli di Jesi Riserva Docg “San Michele 21” 2018 – Ca’Liptra 12,5 % vol. Verdicchio 100%	€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar
<i>Abruzzo</i>	
Abruzzo Doc Pecorino “Giocheremo coi Fiori” 2020 – Torre dei Beati 13,5% vol Pecorino 100%	€ 30,00 Ristorante € 40,00 Bar
<i>Lazio</i>	
Lazio IGT Fioranello Bianco 2018 – Tenuta di Fiorano 12,5% vol. Grechetto 50%, Viognier 50%	€ 28,00 Ristorante € 40,00 Bar
<i>Toscana</i>	
Bolgheri Doc Vermentino 2019 – Grattamacco 14,5 vol. Vermentino 100%	€ 58,00 Ristorante € 70,00 Bar
<i>Umbria</i>	
Umbria IGT “Cervaro della Sala” 2019 – Antinori 13% vol. Chardonnay 92%, Grechetto 8%	€ 90,00 Ristorante € 100,00 Bar
<i>Campania</i>	
Fiano di Avellino Doc 2020 – Ciro Picariello 13,5% vol. Fiano 100%	€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar
Greco di Tufo Docg “Giallo d’Arles” 2020 - Quintodecimo 13,5% vol. Greco 100%	€ 65,00 Ristorante € 80,00 Bar
Irpinia Falanghina Docg “Via del Campo” 2019 - Quintodecimo 13,5% vol. Falanghina 100%	€ 65,00 Ristorante € 80,00 Bar

Sardegna

Vermentino di Sardegna Doc “Meri” € 35,00 Ristorante € 45,00 Bar
2020 – Argiolas
13% vol. Vermentino 100%

Vermentino di Gallura Docg “Vigna ‘Ngena” € 50,00 Ristorante € 60,00 Bar
2020 – Capichera
13,5% vol. Vermentino 100%

Sicilia

Terre Siciliane Igt “Grappoli Del Grillo” € 45,00 Ristorante € 55,00 Bar
2019 – De Bartoli
12% vol. Grillo 100%

Etna Bianco Doc € 38,00 Ristorante € 50,00 Bar
2020 – Tenuta delle Terre Nere
12,5% vol. Carricante 60%, Catarratto 25%, Grecanico 10%, Minnella 5%

Vini Bianchi Stranieri

Francia

Chassagne Montrachet Aoc Morgeot 1er Cru € 140,00 Ristorante € 160,00 Bar
2017-Vincent Girardin
13,5% vol. Chardonnay 100%

Sancerre Aoc Comte Lafond € 55,00 Ristorante € 65,00 Bar
2018 - Baron de Ladoucette - Loira
12,5% vol. Sauvignon Blanc 100%

Pouilly-Fumé Aoc € 57,00 Ristorante € 70,00 Bar
2018 - Baron de Ladoucette - Loira
12,5% vol. Sauvignon Blanc 100%

Muscadet Sèvre et Maine AOC “Vieilles Vignes” € 30,00 Ristorante € 40,00 Bar
2016 – Bruno Comerais - Muscadet
12% vol. Melon de Bourgogne 100%

Savennieres Aoc Les “Vieux Clos” € 62,00 Ristorante € 75,00 Bar
2015 – Nicolas Joly-Loira
14% vol. Chenin Blanc 100%

Chablis Premier Cru “Montmains” € 75,00 Ristorante € 85,00 Bar
2018 – Domaine Bessin
13,5% vol. Chardonnay 100

Alsace Aop “Complantation” € 38,00 Ristorante € 50,00 Bar
2018 – Domaine Marcel Deiss
13,5% vol. 13 vitigni autoctoni

Germania

Riesling Wehlener Sonnenuhr Spatlese € 70,00 Ristorante € 80,00 Bar
2017 – Dr Loosen – Mosella
7,5% Vol. Riesling 100%

Riesling Saarburger Rausch Spätlese € 90,00 Ristorante € 110,00 Bar
1999 - Zilliken - Mosella
8% vol. Riesling 100%

Austria

Gruner Veltliner Alte Reben € 76,00 Ristorante € 90,00 Bar
2012 - Brundlmayer - Kamptal
13% vol. Gruner Veltliner 100%

Nuova Zelanda

Saint Clair Marlborough Premium Sauvignon € 32,00 Ristorante € 45,00 Bar
2020 - Saint Clair - Marlborough
13% vol. Sauvignon Blanc 100%

Vini Rosati

Lombardia

Valtenesi Riviera del Garda Classico Doc "Rosamara" € 30,00 Ristorante € 40,00 Bar
2020 - Costaripa
13% vol. Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

Valtenesi Riviera del Garda Classico Doc "Molmenti" € 50,00 Ristorante € 60,00 Bar
2016 – Costaripa
13,5% vol. Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

Sicilia

Etna Doc Rosato € 35,00 Ristorante € 45,00 Bar
2020 – Graci
12,5% vol. Nerello Mascalese 100%

Provence

Côtes-de-Provence Aoc "Corail Rosé" € 35,00 Ristorante € 45,00 Bar
2020 - Chateau de Roquefort
12.5% vol. Grenache Noir, Syrah, Cinsault, Carignan, Cabernet Sauvignon.

Vini Rossi Italiani

Valle d'Aosta

Val d'Aosta Dop Torrette Superieur

2018 – Ottin

13,5% vol. Petit Rouge 80%, Fumin 10%, Cornalin 10%

€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar

Piemonte

Barbaresco Docg “Bordini”

2016– La Spinetta

14,5% vol. Nebbiolo 100%

€ 85,00 Ristorante € 100,00 Bar

Barbaresco Docg “Valeirano”

2013 – La Spinetta

14,5% vol. Nebbiolo 100 %

€ 165,00 Ristorante € 180,00 Bar

Barbaresco Docg

2012 - Gaja

14% vol. Nebbiolo 100%

€ 280,00 Ristorante € 300,00 Bar

Barbaresco Docg “Sorì San Lorenzo”

2014 - Gaja

14% vol. Nebbiolo 100%

€ 515,00 Ristorante € 530,00 Bar

Barolo Docg “Lazzarito”

2015 – Ettore Germano

14% vol. Nebbiolo 100%

€ 130,00 Ristorante € 140,00 Bar

Barolo Riserva Docg

2006 - Borgogno

14,5% vol. Nebbiolo 100%

€ 205,00 Ristorante € 220,00 Bar

Barolo Riserva Docg

2010 – Borgogno

14,5% vol. Nebbiolo 100%

€185,00 Ristorante € 200,00 Bar

Barolo Docg “Sperss”

2014 - Gaja

14% vol. Nebbiolo 100%

€ 300,00 Ristorante € 320,00 Bar

Roero Docg “La Val Dei Preti”

2017 - Matteo Correggia

14,5% vol. Nebbiolo 100%

€ 42,00 Ristorante € 55,00 Bar

Barbera d'Alba Doc “Valletta”

2018 – Claudio Alario

15% vol. Barbera 100%

€ 36,00 Ristorante € 45,00 Bar

Barbera d'Asti Docg “La Bogliona”

2010 – Scarpa

14% vol. Barbera 100%

€ 65,00 Ristorante € 75,00 Bar

Dolcetto di Diano d'Alba Docg "Costa Fiore" 2019 – Claudio Alario 14,5% vol. Dolcetto 100%	€ 28,00 Ristorante € 40,00 Bar
Langhe Nebbiolo Doc 2019 – Ferdinando Principiano 13% vol. Nebbiolo 100%	€ 32,00 Ristorante € 40,00 Bar
Monferrato Rosso Doc Rouchet "Briccorosa" 2014 - Scarpa 13% vol. Rouchet 100%	€ 42,00 Ristorante € 55,00 Bar
<i>Lombardia</i>	
Sebino Rosso Igt "Maurizio Zanella" 2016 - Ca' del Bosco 13,5% vol. Cabernet Sauvignon 50%, Merlot e Cabernet Franc 25%	€ 95,00 Ristorante € 110,00 Bar
Valtellina Superiore Valgella Docg "Ca' Morei" 2017 – Sandro Fay 13,5% vol. Nebbiolo (Chiavennasca) 100%	€ 50,00 Ristorante € 60,00 Bar
Sforzato di Valtellina Docg Sfursat "5 Stelle" 2015 - Nino Negri 15,5% vol. Nebbiolo (Chiavennasca) 100%	€ 90,00 Ristorante € 110,00 Bar
Curtefranca Doc "Pomaro" 2016 – Castello di Gussago 14,5% vol. Merlot 30%, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc 50%, Carmenere 20%	€ 38,00 Ristorante € 45,00 Bar
<i>Veneto</i>	
Valpolicella Doc Classico 2017 - Secondo Marco 13% vol. Corvina 70%, Corvinone 15%, Rondinella 10%, altre uve autoctone 5%	€ 30,00 Ristorante € 40,00 Bar
Valpolicella Doc Classico Superiore Ripasso 2016 – Secondo Marco 14% vol. Corvina 60%, Corvinone 25%, Rondinella 10% altre uve autoctone	€ 45,00 Ristorante € 55,00 Bar
Amarone della Valpolicella Docg Classico 2011 – Secondo Marco 16% vol. Corvina 45%, Corvinone 45%, Rondinella 5%, altre uve autoctone	€ 90,00 Ristorante € 110,00 Bar
Amarone della Valpolicella Docg Classico 2010 – Allegrini 15,5% vol. Corvina Veronese 90%, Rondinella 5%, Oseleta 5%	€ 120,00 Ristorante € 135,00 Bar
Veronese Igt "La Poja" 2013 – Allegrini 14,5% vol. Corvina Veronese 100%	€ 120,00 Ristorante € 135,00 Bar
Veronese Igt "La Grola" 2016 – Allegrini 14% vol. Corvina 90%, Oseleta 10%	€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar

Alto Adige

Alto Adige Doc Pinot Nero "Patricia" € 35,00 Ristorante € 45,00 Bar
2019 - Giralan
13,5% vol. Pinot Nero 100%

Alto Adige Doc Pinot Nero € 48,00 Ristorante € 60,00 Bar
2018 - Franz Haas
13,5% vol. Pinot nero 100

Friuli Venezia Giulia

Venezia Giulia Igt Refosco "Bottaz" € 48,00 Ristorante € 60,00 Bar
2016 - Venica
13% vol. Refosco 100%

Goriska Brda Pinot Nero € 58,00 Ristorante € 70,00 Bar
2018 - Marjan Simcic
13,5% vol. Pinot Nero 100%

Emilia Romagna

Lambrusco dell'Emilia Igt "Solco" € 28,00 Ristorante € 35 Bar
2018 - Paltrinieri
11,5% vol. Lambrusco Salamino 100%

Toscana

Chianti Classico Docg € 40,00 Ristorante € 50,00 Bar
2018 - Isole e Olena
14,5% vol. Sangiovese 80%, Canaiolo 15%, Syrah 5%

Rosso di Montalcino Doc "Le Ragnaie" € 35,00 Ristorante € 45,00 Bar
2018 - Le Ragnaie
13,5% vol. Sangiovese Grosso 100%

Brunello di Montalcino Docg € 90,00 Ristorante € 100,00 Bar
2013 - Conti Costanti
14% vol. Sangiovese 100%

Brunello di Montalcino Docg € 240,00 Ristorante € 260,00 Bar
2016 - Poggio di Sotto
13,5% vol. Sangiovese 100%

Bolgheri Superiore Doc "Guado Al Tasso" € 150,00 Ristorante € 170,00 Bar
2016 - Antinori
14% vol. Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 25%, Cabernet Franc 18%, Petit Verdot 2%

Toscana Igt "Tignanello" € 140,00 Ristorante € 150,00 Bar
2017 - Antinori
13,5% vol. Sangiovese 80%, Cabernet Franc 5%, Cabernet Sauvignon 15%

Toscana Igt "Paleo" € 120,00 Ristorante € 140,00 Bar
2015 - Le Macchiole
14% vol. Cabernet Franc 100%

Bolgheri Sassicaia Doc "Sassicaia" 2018 – Tenuta San Guido 13,5% vol. Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%	€ 350,00 Ristorante € 370,00 Bar
Toscana Igt "Guidalberto" 2018 - Tenuta San Guido 13% vol. 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot	€ 75,00 Ristorante € 85,00 Bar
Toscana Igt "Le Difese" 2019 - Tenuta San Guido 13,5% vol. 70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese	€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar
Nobile di Montepulciano DOCG "Salco" 2015 - Salcheto 14% vol. Prugnolo gentile 100%	€ 50,00 Ristorante € 60,00 Bar
Toscana Igt Pinot Nero 2018 – Podere della Civettaja 13,5% vol. Pinot Nero 100%	€ 60,00 Ristorante € 70,00 Bar
<i>Umbria</i>	
Montefalco Sagrantino Docg "Carapace" 2015 – Tenuta Castelbuono 15% vol. Sagrantino 100%	€ 42,00 Ristorante € 55,00 Bar
Abruzzo	
Montepulciano d'Abruzzo Doc 2017 - Emidio Pepe 13,5% vol. Montepulciano d'Abruzzo 100%	€ 60,00 Ristorante € 70,00 Bar
<i>Puglia</i>	
Salento Primitivo Igt "Es" 2017 - Gianfranco Fino 16,5% vol. Primitivo 100%	€ 72,00 Ristorante € 90,00 Bar
Salento Negroamaro Igt "Jo" 2017 - Gianfranco Fino 14,5% vol. Negroamaro 100%	€ 65,00 Ristorante € 75,00 Bar
<i>Basilicata</i>	
Aglianico del Vulture Superiore Docg "Damaschito" 2015 - Grifalco 13,5% vol. Aglianico 100%	€ 58,00 Ristorante € 70,00 Bar
<i>Sicilia</i>	
Etna Rosso Doc "N*Anticchia" 2016 - Pietro Caciorgna 14% vol. Nerello Mascalese 100%	€ 80,00 Ristorante € 90,00 Bar

Terre Siciliane Igt “Il Frappato” € 48,00 Ristorante € 60,00 Bar
2019 – Arianna Occhipinti
13% vol. Frappato 100%

Terre Siciliane Igt Mille e una notte € 80,00 Ristorante € 90,00 Bar
2015 - Donna Fugata
13,5% vol. Nero d’Avola, Petit Verdot, Syrah e altre uve

Sardegna

Isola dei Nuraghi Igt Turriga € 110,00 Ristorante € 120,00 Bar
2014 - Argiolas
14.5% vol. Cannonau, Carignano, Bovale Sardo e Malvasia Nera

Vini Rossi Stranieri

Francia

Nuits-Saint-Georges AOC € 120,00 Ristorante € 140,00 Bar
2016 – Arnoux-Lachaux – Borgogna
Pinot Nero 100%

Château Camensac Haut Medoc 5em Cru € 86,00 Ristorante € 100,00 Bar
2010 - Medoc - Bordeaux
13,5% vol. Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%

Bourgogne Aoc “Cuvée Gravel” € 50,00 Ristorante € 60,00 Bar
2018 - Maréchal - Borgogna
13% vol. Pinot Nero 100%

Crozes – Hermitage € 50,00 Ristorante € 60,00 Bar
2018 – Jann Chave – Cotes du Rhone
13% vol. Syrah 100%

Moulin a Vent € 45,00 Ristorante € 55,00 Bar
2018 – Terres Dorees – Beaujolais
12,5% vol. Gamay 100%

Vini Dolci, da Meditazione, Conversazione e Liquorosi

Italia

Alto Adige Doc Moscato Rosa 0,5 L – € 50,00 Ristorante € 60,00 Bar
2019 – Franz Haas – Alto Adige
11,5% vol. Moscato Rosa 100%

Passito di Pantelleria Ben Ryé 0,375 L - € 45,00 Ristorante € 55,00 Bar
2017 - Donnafugata - Sicilia
14,5% vol. Moscato d'Alessandria o Zibibbo 100%

Moscato d'Asti Docg "Lumine" 0,750 L - € 28,00 Ristorante € 40,00 Bar
2020 - Ca' d'Gal - Piemonte
5% vol. Moscato Bianco di Canelli 100%

Colli Orientali del Friuli Picolit Docg 0.375 L - € 90,00 Ristorante € 100,00 Bar
2007 - Vigne di Zamò - Friuli Venezia Giulia
12% vol. Picolit 100%

Recioto di Soave Classico Docg "Le Colombare" 0,500 L - € 50,00 Ristorante € 60,00 Bar
2012 - Pieropan - Veneto
12% vol. Garganega 100%

Moscato di Noto "Moscato della Torre" 0,500 L - € 40,00 Ristorante € 50,00 Bar
2017 - Marabino - Sicilia
12% vol. Moscato d'Alessandria o Zibibbo 100%

Vin Santo del Chianti Classico Doc 0,375 L - € 65,00 Ristorante € 70,00 Bar
2008 - Isole e Olena - Toscana
13% vol. Malvasia 50%, Trebbiano 50%

Umbria Igt "Muffato della Sala" 0,500 L - € 60,00 Ristorante € 70,00 Bar
2016 - Marchesi Antinori - Umbria
13% vol. Sauvignon Blanc, Grechetto, Gewurztraminer e Riesling

Francia

Sauternes Castelnau de Suduiraut 0,375 L - € 40,00 Ristorante € 50,00 Bar
2013 - Bordeaux
14% vol. Sémillon e piccola parte di Sauvignon

Spagna

Sherry Oloroso Pata de Gallina Almacenista 0,500 L - € 57,00 Ristorante € 70,00 Bar
S.A. - Emilio Lustau - Andalusia
20% vol. Palomino Fino 100%

Portogallo

Porto Tawny 10 anni 0,750 L - € 52,00 Ristorante € 65,00 Bar
S.A. - Quinta Do Noval - Valle del Douro
19,5% vol. Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Cão e Sousão