



Terrazza Triennale

Osteria con vista

Il Sommelier dell'Osteria

Vi consiglia

Vini al calice – Wines by the glass

Spumanti

€

Pojer e Sandri – Metodo Classico “Brut Rosè” – S.A. 12,5% vol. Pinot Nero 50%, Chardonnay 50%	Trentino	10
Contratto – Pas Dosè – 2015 12,5% vol. Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%	Piemonte	10
Castello Bonomi – Franciacorta Doc “Cruperdù” – 2014 12,5% vol. Chardonnay 70%, Pinot Nero 30 %	Lombardia	12

Vini Bianchi e Rosati

Marco de Bartoli – Grillo Sicilia Doc “Grappoli del Grillo” – 2019 13% vol. Grillo 100%	Sicilia	10
Colterenzio – Alto Adige Doc “Lafò” – 2019 14% vol. Sauvignon Blanc 100%	Alto Adige	10
Costaripa – Valtènesi Riviera del Garda Doc “Molmenti” – 2016 13,5% vol. Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera. ROSE'	Lombardia	10

Vini Rossi

Jann Chave – Crozes Hermitage – 2019 14,5% vol. Syrah 100%	Francia	12
Il Calepino – Bergamasca Igt Merlot “M.A.S.” – 2015 15% vol. Merlot 100%	Lombardia	10
Arianna Occhipinti – Terre Siciliane Igt “Il Frappato” – 2019 12,5% vol. Frappato 100%	Sicilia	10

Vini da Dessert

Franz Haas – Alto Adige Doc “Moscato Rosa” – 2019 11,5% vol. Moscato Rosa 100%	Alto Adige	10
Chateau Suduirat – Sauternes – 2013 13,5% vol. Semillon 90%, Sauvignon 10%	Francia	10
Donnafugata – Passito di Pantelleria Doc “Ben Rye” – 2019 14,5% vol. Zibibbo 100%	Sicilia	12

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 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 € 90,00 Ristorante € 100,00 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’Araprì Brut Rosè € 40,00 Ristorante € 50,00 Bar
S.A. - D’Araprì - 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%

Vin Mousseux de Qualité “Atmosphères” € 40,00 Ristorante € 50,00 Bar
S.A. – Jo Landron – Sèvre-et-Maine
12% vol. Folle Blanche 90%, Pinot Nero 10%

Franciacorta

Franciacorta Docg Animante Brut € 39,00 Ristorante € 50,00 Bar

S.A. - Barone Pizzini – Provaglio d’Iseo (Bs)
12% vol. Chardonnay 78%, Pinot Nero 18%, Pinot Bianco 4%

Franciacorta Docg Nature € 49,00 Ristorante € 60,00 Bar

2017 – Barone Pizzini – Provaglio d’Iseo (Bs)
12% vol. Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%

Franciacorta Docg Rosé Brut € 49,00 Ristorante € 60,00 Bar

2016 - Barone Pizzini – Provaglio d’Iseo (Bs)
12% vol. Pinot Nero 90%, Chardonnay 10%

Franciacorta Docg Cuvée Prestige Brut 0,75 L € 56,00 Ristorante € 65,00 Bar

S.A. - Ca' del Bosco – Erbusco (Bs) 1,5 L € 115,00 Ristorante € 130,00 Bar
12,5% vol. Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco

Franciacorta Docg Vintage Collection “Dosage Zero” € 90,00 Ristorante € 100,00 Bar

2016 - Cà del Bosco – Erbusco (Bs)
12,5% vol. Chardonnay 65%, Pinot Bianco 13% e Pinot Nero 22%

Franciacorta Docg Vintage Collection “Satèn” € 90,00 Ristorante € 100,00 Bar

2016 – Cà del Bosco – Erbusco (Bs)
12,5% vol. Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15%

Franciacorta Docg “Alma” Gran Cuvée Brut € 55,00 Ristorante € 65,00 Bar

S.A. - Bellavista – Erbusco (Bs)
12,5% vol. Chardonnay 80%, Pinot Nero 19%, Pinot Bianco 1%

Franciacorta Docg Satèn Brut € 80,00 Ristorante € 90,00 Bar

2016 - Bellavista – Erbusco (Bs)
12,5% vol. Chardonnay 100%

Franciacorta Docg “Teatro alla Scala” Brut € 75,00 Ristorante € 85,00 Bar

2016 – Bellavista – Erbusco (Bs)
12,5% vol. Chardonnay 75%, Pinot Nero 25%

Franciacorta DOCG Brut “Cruperdu” € 55,00 Ristorante € 70,00 Bar

2014 - Castello Bonomi - Coccaglio (Bs)
12,5% vol. Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%

Franciacorta Docg Brut “Cuvèe 22” € 35,00 Ristorante € 40,00 Bar

S.A. – Castello Bonomi - Coccaglio (Bs)
12,5% vol. Chardonnay 100%

Franciacorta Docg Brut

S.A. - Il Mosnel – Camignone, Passirano (Bs) 0,75 L € 38,00 Ristorante € 50,00 Bar
12% vol. Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero 1,5 L € 75,00 Ristorante € 110,00 Bar

Franciacorta Docg Satèn Brut 0,75 L € 47,00 Ristorante € 60,00 Bar

2016 - Il Mosnel - Camignone, Passirano (Bs) 1,5 L € 95,00 Ristorante € 120,00 Bar
12% vol. Chardonnay 100%

Franciacorta Docg “EBB” Extrabrut 2014. - Il Mosnel – Camignone, Passirano (Bs) 12% vol. Chardonnay 100%	€ 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 “Pas Dosè” 2014 – Castello di Gussago – Gussago(Bs) 12,5 % vol. Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%	€ 45,00 Ristorante € 55,00 Bar
Franciacorta Docg “Secolo Novo Dosaggio Zero” 2012 – Le Marchesine – Passirano (Bs) 13% vol. Chardonnay 100%	€ 75,00 Ristorante € 85,00 Bar

Champagne

Larmandier-Bernier Premier Cru “Terre de Vertus” 2014 – Vertus (Cote de Blancs) – R.M. 12,5% vol. Chardonnay 100%	€ 150,00 Ristorante € 160,00 Bar
David Léclapart “L’Apôte” 1er Cru S.A. - Trepail (Montagne di Reims) – R.M. 12,5% vol. Chardonnay 100%	€ 215,00 Ristorante € 230,00 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
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 S.A. – Reims (Montagne de Reims) – N.M. 12,5% vol. Pinot Nero 43%, Chardonnay 35%, Pinot Meunier 22%	€ 350,00 Ristorante € 360,00 Bar
Billecart-Salmon Brut Réserve S.A. - Mereuil-sur-Ay (Vallée de la Marne) - N.M. 12% vol. Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier	€ 80,00 Ristorante € 90,00 Bar
Billecart-Salmon Brut Rosé S.A. - Mereuil-sur-Ay (Vallée de la Marne) - N.M. 12% vol. Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Nero	€ 135,00 Ristorante € 145,00 Bar

Jacquesson Grand “Vin Cuvée 743” 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
14% 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
2019 - 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 "Lafda" € 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 - Giralan
15% vol. Gewurztraminer 100%

Alto Adige Val Venosta Doc Pinot Bianco € 32,00 Ristorante € 45,00 Bar
2017 - Falkenstein
13% 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
14% 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" € 60,00 Ristorante € 75,00 Bar
2020 - Venica&Venica
13,5% vol. Sauvignon 100%

Collio Doc Friulano "Ronco delle Cime" € 42,00 Ristorante € 55,00 Bar
2020 – Venica&Venica
14% vol. Tocai Friulano 100%

Venezia Giulia Igt "Confini" € 50,00 Ristorante € 60,00 Bar
2017 - Lis Neris
14% vol. Gewurztraminer 40%, Pinot Grigio 40%, Riesling 20%

Marche

Verdicchio Dei Castelli di Jesi Riserva Docg “San Michele 21” € 35,00 Ristorante € 45,00 Bar
2019 – Ca’Liptra
13 % vol. Verdicchio 100%

Abruzzo

Abruzzo Doc Pecorino “Giocheremo coi Fiori” € 30,00 Ristorante € 40,00 Bar
2020 – Torre dei Beati
13,5% vol Pecorino 100%

Lazio

Lazio IGT Fioranello Bianco € 28,00 Ristorante € 40,00 Bar
2018 – Tenuta di Fiorano
12,5% vol. Grechetto 50%, Viognier 50%

Toscana

Bolgheri Doc Vermentino € 58,00 Ristorante € 70,00 Bar
2019 – Grattamacco
14,5 vol. Vermentino 100%

Campania

Fiano di Avellino Doc € 35,00 Ristorante € 45,00 Bar
2020 – Ciro Picariello
13% vol. Fiano 100%

Greco di Tufo Docg “Giallo d’Arles” € 65,00 Ristorante € 80,00 Bar
2020 - Quintodecimo
13,5% vol. Greco 100%

Irpinia Falanghina Docg “Via del Campo” € 65,00 Ristorante € 80,00 Bar
2019 - Quintodecimo
13,5% vol. Falanghina 100%

Sardegna

Vermentino di Sardegna Doc “Merl” € 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
13% 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%

Terre Siciliane Igt “Mareneve” € 75,00 Ristorante € 85,00 Bar
2018 – Federico Graziani
12% vol. Carricante, Riesling Renano, Gewurztraminer, Chenin Blanc e Grecanico

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
2019 - 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%

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
2020 - Saint Clair - Marlborough
13% vol. Sauvignon Blanc 100%

€ 32,00 Ristorante € 45,00 Bar

Vini Rosati

Lombardia

Valtenesi Riviera del Garda Classico Doc "Rosamara"
2020 - Costaripa
13% vol. Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

€ 30,00 Ristorante € 40,00 Bar

Valtenesi Riviera del Garda Classico Doc "Molmenti"
2016 - Costaripa
13,5% vol. Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

€ 50,00 Ristorante € 60,00 Bar

Sicilia

Etna Doc Rosato
2020 - Graci
12,5% vol. Nerello Mascalese 100%

€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar

Provence

Côtes-de-Provence Aoc "Corail Rosé"
2020 - Chateau de Roquefort
12% vol. Grenache Noir, Syrah, Cinsault, Carignan, Cabernet Sauvignon.

€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar

Vini Rossi Italiani

Valle d'Aosta

Val d'Aosta Dop Torrette Superieur
2019 - Ottin
13% vol. Petit Rouge 80%, Fumin 10%, Cornalin 10%

€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar

Piemonte

Barbaresco Docg "Valeirano"
2013 - La Spinetta
14,5% vol. Nebbiolo 100 %

€ 165,00 Ristorante € 180,00 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 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” 2019 – 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
Langhe Nebbiolo Doc 2020 – Ferdinando Principiano 13% vol. Nebbiolo100%	€ 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” 2018 - Nino Negri 16% vol. Nebbiolo (Chiavennasca) 100%	€ 90,00 Ristorante € 110,00 Bar
Bergamasca Igt “Merlot Annata Storica” 2015 – Il Calepino 15% vol. Merlot 100%	€ 55,00 Ristorante € 65,00 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
Veronese Igt “La Poja” 2013 – Allegrini 14,5% vol. Corvina Veronese 100%	€ 120,00 Ristorante € 135,00 Bar
<i>Trentino</i>	
Vigneti delle Dolomiti Igt “Terre” 2018 – Tenuta San Leonardo 13% vol. Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40%, Carmenère 10%	€ 28,00 Ristorante € 35,00 Bar
<i>Alto Adige</i>	
Alto Adige Doc Pinot Nero “Patricia” 2019 - Giralan 13,5% vol. Pinot Nero 100%	€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar
<i>Friuli Venezia Giulia</i>	
Goriska Brda Pinot Nero 2018 - Marjan Simcic 13,5% vol. Pinot Nero 100%	€ 58,00 Ristorante € 70,00 Bar
<i>Emilia Romagna</i>	
Lambrusco dell’Emilia Igt “Solco” 2018 - Paltrinieri 11,5% vol. Lambrusco Salamino 100%	€ 28,00 Ristorante € 35 Bar
<i>Toscana</i>	
Chianti Classico Docg 2019 - Isole e Olena 14,5% vol. Sangiovese 80%, Canaiolo 15%, Syrah 5%	€ 40,00 Ristorante € 50,00 Bar
Rosso di Montalcino Doc “Le Ragnaie” 2018 – Le Ragnaie 13,5% vol. Sangiovese Grosso 100%	€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar
Brunello di Montalcino Docg 2013 - Conti Costanti 14% vol. Sangiovese 100%	€ 90,00 Ristorante € 100,00 Bar
Brunello di Montalcino Docg 2016 – Poggio di Sotto 13,5% vol. Sangiovese 100%	€ 240,00 Ristorante € 260,00 Bar
Bolgheri Superiore Doc “Guado Al Tasso” 2016 - Antinori 14,5% vol. Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 25%, Cabernet Franc 18%, Petit Verdot 2%	€ 150,00 Ristorante € 170,00 Bar

Toscana Igt "Tignanello" € 140,00 Ristorante € 150,00 Bar
2018 - Antinori
14,5% 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" € 350,00 Ristorante € 370,00 Bar
2018 - Tenuta San Guido
13,5% vol. Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%

Toscana Igt "Le Difese" € 40,00 Ristorante € 50,00 Bar
2019 - Tenuta San Guido
14% vol. Cabernet Sauvignon 70%, Sangiovese 30%

Umbria

Montefalco Sagrantino Docg "Carapace" € 42,00 Ristorante € 55,00 Bar
2016 - Tenuta Castelbuono
15,5% vol. Sagrantino 100%

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo Doc € 60,00 Ristorante € 70,00 Bar
2017 - Emidio Pepe
14% vol. Montepulciano d'Abruzzo 100%

Puglia

Salento Primitivo Igt "Es" € 75,00 Ristorante € 90,00 Bar
2017 - Gianfranco Fino
16,5% vol. Primitivo 100%

Salento Negroamaro Igt "Jo" € 65,00 Ristorante € 75,00 Bar
2017 - Gianfranco Fino
14,5% vol. Negroamaro 100%

Basilicata

Aglianico del Vulture Superiore Docg "Damaschito" € 58,00 Ristorante € 70,00 Bar
2016 - Grifalco
13,5% vol. Aglianico 100%

Sicilia

Etna Rosso Doc "N*Anticchia" € 80,00 Ristorante € 90,00 Bar
2016 - Pietro Caciorgna
14% vol. Nerello Mascalese 100%

Terre Siciliane Igt "Il Frappato" € 48,00 Ristorante € 60,00 Bar
2019 - Arianna Occhipinti
12,5% 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
13% vol. Pinot Nero 100%

Volnay "Vieilles Vignes" € 90,00 Ristorante € 100,00 Bar
2018 - Domaine Joseph Voillot - Cote d'Or
13% vol. Pinot Nero 100%

Crozes - Hermitage € 50,00 Ristorante € 60,00 Bar
2019 - Jann Chave - Cotes du Rhone
14,5% vol. Syrah 100%

Moulin a Vent € 45,00 Ristorante € 55,00 Bar
2018 - Terres Dorees - Beaujolais
13% vol. Gamay 100%

Vini Dolci, da Meditazione 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
2019 - 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
13,5% 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