



menu
vini
wine

CHAMPAGNE “COLLEZIONE 244”

Louise Roederer-Montagna di Reims 170€

FRANCIACORTA BRUT PRESTIGE 45A EDIZIONE

Ca' del Bosco-Erbusco 75€

FRANCIACORTA BRUT

Enrico Gatti-Erbusco 60€

MATTAGLIO BLANC DE NOIRE RISERVA 2017

Cantina Della Volta-Bomporto 75€

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA
BRUT DOCG 2018

Silvano Follador-Santo Stefano di Valdobbiadene 55€

MEURSAULT PREMIER CRÚ “GOUTTE D’OR” 2020

Buisson Battault-Costa di Baune 180€

MALVASIA “LE ANNATE” 2016

Edy Kante-Carso 105€

PINOT GRIGIO 2022

Az. Agr. Meroi-Colli Orientali 45€



menu
vini
wine

CBIANCO VECCHIE VIGNE 2017

Roncus-Collio 75€

GEWURZTRAMINER 2022

Alfio Nicolodi-Val di Cembra 40

SAUVIGNON “VOGLAR” 2020

Peter Dipoli-Cortaccia 55€

SOAVE “IL SELESE” 2023

IStefanini-Monteforted'Alpone 40€

MARGAUX 2015

Chateau Angludet-Medoc 140€

BARBERA “BRICCO DELL'UCCELLONE” 2019

Giacomo Bologna-Monferrato 110€

BARBARESCO RISERVA “DON FIORINO” 2016

Produttori del Barbaresco-Barbaresco 180€

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2015

Corte Scaleta-Marcellise 105€



menu
vini
wine

CBIANCO VECCHIE VIGNE 2017

Roncus-Collio 75€

GEWURZTRAMINER 2022

Alfio Nicolodi-Val di Cembra 40

SAUVIGNON “VOGLAR” 2020

Peter Dipoli-Cortaccia 55€

SOAVE “IL SELESE” 2023

IStefanini-Monteforted'Alpone 40€

MARGAUX 2015

Chateau Angludet-Medoc 140€

BARBERA “BRICCO DELL'UCCELLONE” 2019

Giacomo Bologna-Monferrato 110€

BARBARESCO RISERVA “DON FIORINO” 2016

Produttori del Barbaresco-Barbaresco 180€

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2015

Corte Scaleta-Marcellise 105€



menu
vini
wine

BRUNELLO DI MONTALCINO “TENUTA IL GREPPO”

2013

Biondi Santi-Montalcino 220€

MONTEVERTINE 2018

Montevertine-Radda in Chianti 90€

MERLOT RISERVA 2007

La Castellada-Collio 85€

ROSSO MASIERI 2022

Angiolino Maule-Gambellara 35€

PASSITO “MONTE SORIO” 2017 0.5CL

Angiolino Maule-Gambellara 65€