



menu  
vini

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

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

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

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€*