

“Il Pane...

perché questa casa non conosca la fame,

Il Sale...

perché la vita abbia sempre sapore,

E il vino...

che porti gioia e prosperità sempre !”

(cit. Gino FUSO Carmignani)

La Martinatica

PERCORSI DEGUSTAZIONE

AI NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE E POSSIBILE ABBINARE UNO TRA I PERCORSI
PROPOSTI E CURATI DAL NOSTRO SOMMELIER

PRODUZIONE LOCALE

SELEZIONE DI 5 CALICI RAPPRESENTATIVI DEL NOSTRO TERRITORIO

€ 60,00

FRANCIA

SELEZIONE DI 5 CALICI CHE SPAZIANO TRA I GRANDI CLASSICI E PICCOLE PRODUZIONI
FRANCESI

€ 80,00

RESTO DEL MONDO

SELEZIONE DI 5 CALICI RAPPRESENTATIVI DI VITIGNI PROVENIENTI DA DIVERSE ZONE
DEL MONDO

€ 60,00

ALCOHOL-FREE

5 PROPOSTE ANALCOLICHE TRA COCKTAIL E BEVANDE FERMENTATE

€ 50,00

INDICE

BOLLICINE ITALIANE

BOLLICINE ESTERE

BIANCHI ITALIANI

BIANCHI ESTERI

ROSSI ITALIANI

ROSSI ESTERI

ROSATI

GRANDI FORMATI

VINI AL CALICE

NO-ALCOHOL

ITALIA

BOLLICINE

Quadra (Cologne – Brescia) Lombardia

Franciacorta Brut “Selezione La Martinatica” d.o.c.g. € 40,00

Chardonnay – Pinot Nero – Pinot Bianco

Franciacorta Dosaggio Zero Blanc de Noirs d.o.c.g. € 55,00

Pinot Nero in purezza

Bellavista (Erbusco – Brescia) Lombardia

Franciacorta “Vittorio Moretti” Nature 2016 d.o.c.g. € 150,0

Chardonnay – Pinot Nero

Ca’Del Bosco (Erbusco – Brescia) Lombardia

Franciacorta extra Brut Cuvée Prestige d.o.c.g. € 65,00

Chardonnay – Pinot Nero – Pinot Bianco

Franciacorta Dosage Zéro Vintage 2020 d.o.c.g. € 90,00

Chardonnay – Pinot Nero – Pinot Bianco

Monterossa (Cazzago San Martino – Brescia) Lombardia

Franciacorta “Sansevé” Brut satén d.o.c.g. € 60,00

Chardonnay in purezza

Franciacorta “Flamingo” Brut Rosè d.o.c.g. € 65,00

Chardonnay – Pinot Nero

Cabochon Franciacorta “Fuoriserie n°25” Brut d.o.c.g. € 100,0

Chardonnay – Pinot Nero

Cherubini (Brescia) Lombardia

Metodo Classico “Sui Generis” B. de B. Dosaggio Zero € 55,00

Chardonnay in purezza

Metodo Classico “Exceptis” B. de N. Dosaggio Zero € 65,00

Pinot Nero in purezza

Tenuta Maso Corno (Valbona – Trento) Trentino Alto Adige

Metodo Classico Nature “Giulio Larcher” Mill.2021 d.o.c. € 60,00

Chardonnay in purezza

Zanotelli (Cembra Lissignago – Trento) Trentino Alto Adige

Metodo Classico Rosé Nature “Lona Ester” 2021 d.o.c. € 55,00

Pinot Nero – Chardonnay

Ettore Germano (Serralunga D’Alba-Cuneo) Piemonte

Extra Brut Alta Langa 2021 d.o.c.g. € 50,00

Pinot nero-Chardonnay

Pas Dosè Alta Langa 65mesi 2017 d.o.c.g. € 90,00

Chardonnay in purezza

Luca Bellani (Pavia) Lombardia

Metodo Classico Rosé Pas Dosé “centoventi” d.o.c.g. € 50,00

Pinot nero in purezza

Metodo Classico Pas Dosé “Sessanta” d.o.c.g. € 40,00

Pinot nero in purezza

Metodo Classico Pas Dosé “A Lorenzo” mill 2009 d.o.c.g. € 80,00

Pinot nero in purezza

Castel Faglia (Cazzago di S.Martino – Brescia) Lombardia

“Monogram” Brut Rosè € 55,00

Chardonnay – Pinot Nero

Cupelli (San Miniato – Pisa) Toscana

Metodo Classico Nature “Erede” Millesimato 2016 V.S.Q. € 55,00

Trebbiano in purezza

Metodo Classico Brut “Erede” V.S.Q. € 45,00

Trebbiano in purezza

Marco de Bartoli (Marsala – trapani) **biologico** Sicilia

Metodo Classico Brut “Terzavia” 2022 d.o.c. € 60,00

Grillo in purezza

Marco Verona (Massa – Massa Carrara) **biologico** Toscana

“In Fermento” 2023 V.d.T. **ANCESTRALE** € 40,00

Vermentino – Trebbiano – Malvasia – Albarola

Gigli (Garfagnana – Lucca) Toscana

48 mesi Brut € 60,00

Barsaglina in purezza

84 mesi Brut € 90,00

Barsaglina in purezza

Borgoluce (Susegana Valdobbiadene – Treviso) Veneto

Valdobbiadene Prosecco Sup. Brut d.o.c.g. € 40,00

FRANCIA

Champagne

Roland Vizeneuve (Baslieux sous chatillon – Vallée de la Marne – récoltant Manipulant)

Brut Nature € 80,00

Pinot Meunier – Pinot Nero – Chardonnay

Charpentier (Charly-sur-Marne - Vallée de la Marne - Négociant Manipulant)

Brut “Act” Millésime 2016 € 95,00

Pinot Meunier – Chardonnay – Pinot Noir

Brut “Terre d’émotion” Blanc de Noirs Extra Brut € 110,0

Pinot Noir in purezza

Zéro Dosage Pinot Meunier € 130,0

Pinot Meunier in purezza

Alain Couvreur (Prouilly – Vallée de la Marné – Propriétaire Récoltant)

Extra-Brut Blanc de Blancs € 80,00

Chardonnay in purezza

Guerlet Deguerne (Chamery - Montagne de Reims – Récoltant Manipulant)

Brut Blanc de Noirs 1^{er} Cru € 80,00

Pinot Noir – Pinot Meunier

Brut Rosé 1^{er} Cru € 80,00

Pinot Noir – Pinot Meunier

Larmandier Bernier (Vertus – Côte de Blancs – Récoltant Manipulant) **biologique**

Extra-Brut Blanc de Blancs “Longitude” 1^{er} Cru € 135,0

Chardonnay in purezza

Nature Blanc de Blanc “Terre de Vertus” 1^{er} Cru 2016 € 190,0

Chardonnay in purezza

Extra-Brut “Rosé de Saignée” € 190,0

Pinot Noir in purezza

Extra-Brut B. de B. “Vieille Vigne du Levant” Grand Cru 2014 € 290,0

Chardonnay in purezza

Delavenne (Bouzy – Montagne de Reims - Recoltant Manipulant)

Demi Sec “L’Île” Grand Cru € 90,00

Pinot Noir – Chardonnay – zucchero 32 grammi/litro

Domaine Lagille (Vallée de l’Ardre - Montagne de Reims - Récoltant Manipulant)

Brut Nature “La Garenne” € 150,0

Pinot Meunier in purezza

Extra Brut “La Garenne” Rosè de Saignée €200,0

Pinot Meunier in purezza

Hurè Freres (Ludes – Montagne de Reims - négociant Manipulant)

Brut “Mémoire” € 200,0

Pinot Noir – Pinot Meunier – Chardonnay **Solera di 32 anni (dal 1982)**

Extra Brut “L’Invitation” € 130,0

Pinot Noir – Pinot Meunier – Chardonnay

Benoit Lahaye (Bouzy-Montagne de Reims-Récoltant Manipulant) **biodynamique**

Brut Nature Grand Cru € 140,0

Pinot Noir – Chardonnay

Extra Brut Blanc de Noirs € 150,0

Pinot Noir in purezza

Extra Brut Rosé de Macération € 150,0

Pinot Noir in purezza

Andrè Beaufort (Ambonnay — Montagne de Reims – Propriétaire Récoltant) **biologique**

Brut Reserve

Pinot Noir – Chardonnay

€ 170,0

Bouquin Dupont et Fils (Avize – Côte de Blancs - Récoltant Manipulant)

Brut Rosé Grand Cru

Chardonnay – Pinot Noir

€ 110,0

Extra Brut Vieille Réserve Blanc de Blancs Grand Cru

Chardonnay in purezza

€ 120,0

Extra Brut Vieille Vigne Blanc de Blancs Grand Cru

Chardonnay in purezza

€ 140,0

Brut Nature Vieille Vigne Blanc de Blancs Grand Cru Base 2008

Chardonnay in purezza **Solera di 7 anni**

€ 150,0

Dosnon (Avirey-Ligey – Cote de Bar – Récoltant Manipulant)

Brut Récolte Blanche Blanc de Blancs

Chardonnay in purezza

€ 150,0

Brut Récolte Noire Blanc de Noirs

Pinot Noir in purezza

€ 130,0

Egly-Ouriet (Ambonnay – Montagne de Reims – Récoltant Manipulant)

Extra-Brut Grand Cru V.P.

Pinot Noir – Chardonnay

€ 240,0

Grand Cru

Pinot Noir – Chardonnay

€ 250,0

Ruinart (Reims – Montagne de Reims - Négociant Manipulant)

Brut Blanc de Blancs

Chardonnay in purezza

€ 170,0

Brut Rosé

Pinot Noir – Chardonnay

€ 180,0

Bollinger (Aÿ - Vallée de la Marne - Négociant Manipulant)

Brut Special Cuvée

Pinot Noir – Chardonnay – Pinot Meunier

€ 120,0

Brut Rosè

Pinot Noir – Chardonnay – Pinot Meunier

€ 160,0

Extra-Brut R.D. 2008

Pinot Noir – Chardonnay – **Sboccatura 25 ottobre 202**

€ 600,0

Philipponnant (Mareuil-sur-Aÿ - Vallée de la Marne - Négociant Manipulant)

Brut Réserve Perpétuelle

Pinot Noir – Chardonnay – Pinot Meunier

€ 120,0

Brut Cuvée Spéciale Moon Import “Dosage à l’ancienne”

Pinot Noir – Chardonnay – Pinot Meunier

€ 120,0

Extra-Brut “Cuvée 1522” Grand Cru Millésime 2019

Pinot Noir – Chardonnay

€ 290,0

Extra-Brut “Cuvée 1522” Grand Cru Millésime 2015

Pinot Noir – Chardonnay

€ 320,0

Extra-Brut “Clos de Goisses” Grand Cru Millésime 2014

Pinot Noir – Chardonnay

€ 550,0

Jacques Selosse (Avize – Cotes de Blancs - Recoltant Manipulant) biologique	
Brut “Initial” Blanc de Blancs Grand Cru	€ 500,0
Chardonnay in purezza	
Extra-Brut “Substance” Blanc de Blancs Grand Cru	€ 850,0
Chardonnay in purezza	
Extra-Brut “La Côte Faron – Ay” Blanc de Noirs Cru	€ 700,0
Pinot Noir in purezza	
Krug (Reims - Montagne de Reims - Négociant Manipulant)	
Brut Grande Cuvée 173^{ème}	€ 420,0
Blend di oltre 100 vini diversi. Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier	
Roederer (Reims - Montagne de Reims - Négociant Manipulant)	
Brut Cristal 2016	€ 480,0
Pinot Noir – Chardonnay	
Moët & Chandon (Épernay - Vallée de la Marne - Négociant Manipulant)	
Dom Perignon Brut Vintage 2013	€ 450,0
Chardonnay – Pinot Noir	
Dom Perignon Brut Vintage 2015	€ 400,0
Chardonnay – Pinot Noir	
Dom Perignon Brut Rosé Vintage 1998	€ 1100,0
Chardonnay – Pinot Noir	
Dom Perignon Brut Rosé Vintage 2000	€ 950,0
Chardonnay – Pinot Noir	
Berthrand-Delaspierre (Montagne de Reims) biologique	
Enfant de la Montagne	€ 90,0
Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier	
Minière F&R (Hermoville) biologique	
Influence Brut	€ 120,0
Pinot Meunier-Pinot Noir-Chardonnay	
Absolu Brut	€ 140,0
Chardonnay	
Franck Pascal (Basilieux sous Chatillons) biologique	
Fluence Brut Nature	€ 120,0
Pinot Meunier-Chardonnay	
Chartogne-Taillet (Merfy) biologique	
Sainte Anne	€ 120,0
Chardonnay-Pinot Noir	
Pertois Moriset (Le Mesnil-sur-Oger) biologique	
Les Quatres Terroirs Grand Cru	€ 120,0
Chardonnay	
Jacquesson (Dizy)	
Cuveè nr. 748 Extra Brut	€ 180,0
Chardonnay Pinot Meunier Pinot Noir	

Crémant

Champ Divin (Gevingeys – Jura) **biologique/biodynamique**

Crémant du Jura Zéro Dosage 2022 A.O.C.

Chardonnay – Savagnin

€ 50,00

Domaine Schoffiy (Colmar) **biodynamique**

Crémant d'Alsace Extra-Brut A.O.C.

Pinot Auxerrois – Pinot Blanc – Pinot Gris

€ 45,00

Francois Pinon (Vernousur – Brenne - Loire)

Vouvray Brut Non Dosé 2022

Chenin Blanc

€ 65,00

Slovenia

Slavceck^(Brda)

Viktorija Brut Nature 2021

Ribolla Gialla

€ 40,00

ITALIA

BIANCHI

TOSCANA

Valle del Sole (Lucca LU)

“H’Ama” 2019

Trebbiano in purezza

€ 45,00

Vigneti Marmobianco (Carrara MS)

“Frontemare” 2024 I.G.T.

Vermentino Albarola Malvasia Trebbiano

€ 40,00

“Vignamoneta” 2023 I.G.T.

Vermentino Albarola Malvasia Trebbiano

€ 50,00

Fattoria Camiliano (Capannori – Lucca) **biologico/biodinamico**

“Le Calocchie” 2024 I.G.T.

Vermentino in purezza

€ 40,00

“Sauvignon Blanc” 2022 I.G.T.

Sauvignon in purezza

€ 45,00

Podere Còncori (Galliciano – Lucca)

Còncori Bianco 2023 I.G.T.

Chenin Blanc – Pinot Bianco [con media macerazione](#)

€ 40,00

Marco Verona (Massa – Massa Carrara) **biologico**

“Per Medè” 2023 I.G.T.

Vermentino – Trebbiano – Malvasia – Albarola [con lunga macerazione](#)

€ 50,00

“Sedì” 2025 I.G.T.

Vermentino – Trebbiano – Malvasia – Albarola

€ 50,00

Montepepe (Montignoso – Massa Carrara)

“Montepepe Bianco” 2022 I.G.T.

Vermentino – Viogner

€ 50,00

“Degeres” 2019 I.G.T.

Vermentino – Viogner

€ 60,00

“Degeres Aurea” 2017 I.G.T.

Vermentino – Viogner

€ 90,00

Terre del Sillabo (Cappella – Lucca)

Chardonnay 2015 I.G.T.

€ 55,00

“Spante” Chardonnay 2015 I.G.T.

€ 75,00

Le Palaie (Peccioli – Pisa)

“V.” Viognier 2023 I.G.T.

€ 40,00

Santini Vignaiolo (Bolgheri – Livorno)
Bolgheri Bianco “Campo alla Casa” 2024 d.o.c. € 40,00
Vermentino – Sauvignon Blanc

Pietraserena (San Gimignano – Siena)
“Vigna del Sole” Vern. di S.Gimignano 2024 d.o.c.g. € 40,00
“Cretula” Vern. di S.Gimignano riserva 2023 d.o.c.g. € 50,00

Il Colombaio di Santa Chiara (San Gimignano – Siena) **biologico**
“Selvabianca” Vern. di S.Gimignano 2025 d.o.c.g. € 40,00
“L’Albereta” Vern. di S.Gimignano Riserva 2022 d.o.c.g. € 55,00

Il Rio (Vicchio di Mugello - Firenze)
“Annita” 2022 i.g.t. € 45,00
Chardonnay – Sauvignon – Pinot Nero vinificato in bianco

Isole e Olena (Barberino Tavarnelle – Firenze)
Chardonnay “Collezione Privata” 2023 I.G.T. € 130,0

Le Macchiole (Bolgheri – Livorno)
“Paleo Bianco” 2023 i.g.t. € 75,00
Chardonnay – Sauvignon Blanc

Querciabella (Greve in Chianti – Firenze) **biologico**
Chardonnay “Batàr” 2022 I.G.T. € 160,0
Chardonnay – Pinot Bianco

VALLE D’AOSTA

Anselmet (Villeneuve)
Petite Arvine 2023 d.o.P. € 65,00

PIEMONTE

Gaja (Barbaresco - Cuneo)
Rossj Bass 2023 d.o.p. € 150,0
Chardonnay in purezza

Alteni di Brassica 2022 d.o.p. € 220,0
Sauvignon Blanc in purezza

Gaia&Rey 2019 d.o.p. € 310,0
Chardonnay in purezza

Gaia&Rey 2023 d.o.p. € 350,0
Chardonnay in purezza

Roagna (Barbaresco/Castiglione Falletto- Cuneo)
“Montemarzino” Derthona 2023 € 345,00
Timorasso in purezza

Vigneti Walter Massa (Monleale - AL)

“Derthona” 2024 d.o.c.

Timorasso in purezza

€ 60,00

Pomodolce (Montemarzino - Alessandria) **biologico**

“Diletto” Derthona 2023 d.o.c.

Timorasso in purezza

€ 40,00

Favaro (Piverone - Torino)

“Le Chiusure” Erbaluce di Caluso 2022 d.o.c.

€ 40,00

Cerretto (Alba - Cuneo)

“Blangé” 2024 d.o.c.

Arneis in purezza

€ 40,00

Cantina Cornarea (Canale - Cuneo)

“Enritard” 2024 d.o.c.g

Arneis in purezza

€ 50,00

La Zerba (Tassarolo - Alessandria)

Il Campione 2023

Cortese in purezza

€ 45,00

Ettore Germano (Serralunga D’Alba - Cuneo)

“Herzù” 2021 Langhe d.o.c.

Riesling in purezza

€ 50,00

LIGURIA

Lambruschi (Castelnuovo Magra - Spezia)

Vermentino Colli di Luni “Costa Marina” 2024 d.o.c.

€ 40,00

Az. Agr. Possa (Riomaggiore - Spezia)

Cinque Terre 2024 d.o.c.

Bosco e altri vitigni autoctoni

€ 45,00

Cà du ferrà (Bonassola - Spezia)

“Zero Tolleranza per il Silenzio” 2023 I.G.P.

Ruzzese in purezza

€ 85,00

Arrigoni (La Spezia)

“Tramonti” 2024 Cinqueterre d.o.c.

Vermentino – Bosco - Albarola

“Pipato” 2024 Cinqueterre d.o.c.

Vermentino – Bosco - Albarola

€ 40,00

€ 50,00

“La Cascina di Peri” 2024 Colli di Luni Vermentino d.o.c.

Vermentino in purezza

€ 40,00

LOMBARDIA

Montonale (Montonale, Desenzano sul Garda – Brescia)

“Montunal“ 2023 Lugana d.o.c.

Turbiana in purezza

€ 40,00

“Orestilla“ 2021 Lugana d.o.c.

Turbiana in purezza

€ 50,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Kofererhof (Nivacella - Bolzano)

Sylvaner « R » 2022 D.O.C.

€ 55,00

Riesling « R » 2023 D.O.C.

€ 55,00

Veltliner « R » 2023 D.O.C.

€ 45,00

Kerner 2024 D.O.C.

€ 40,00

Castel Juval (Castelbello - Bolzano)

Riesling Gletsch 2025 D.O.C.

€ 55,00

Vallarom (Avio – Trento) **bio/Vegan**

Chardonnay 2022 d.o.c.

€ 40,00

Alois Lageder (Magré - Bolzano) **biologico/biodinamico**

“Lowengang” Chardonnay 2022 i.g.t.

€ 100,0

Cantina Terlano (Terlano - Bolzano)

“Vorberg” Pinot Bianco 2022 d.o.c.

€ 60,00

Franz Haas (Montagna - Bolzano)

“Manna” 2023 I.G.T.

€ 55,00

Chardonnay – Sauvignon Blanc – Riesling – Gewurztraminer – Kerner

Petit Manseng 2023 I.G.T.

€ 65,00

Moscato Giallo 2023 I.G.T.

€ 45,00

Gewurztraminer 2025 D.O.C.

€ 40,00

Pinot Bianco« Lepus » D.O.C.

€ 40,00

Muller Thurgau « Sofi » 2024 D.O.C.

€ 40,00

FRIULI VENEZIA GIULIA e VENETO

Borgo San Daniele (Cormòns - Gorizia)

Ribolla 2023 i.g.t.

€ 40,00

Ribolla Gialla in purezza

Pinot Grigio 2023 i.g.t.

€ 40,00

Pinot Grigio in purezza

Malvasia 2023 i.g.t.

€ 40,00

Malvasia in purezza

Volpe Pasini (Togliano di Torreano - Udine)

Sauvignon Zuc di Volpe 2023 i.g.t.

€ 45,00

Sauvignon in purezza

Muzic (San Floriano del Collio - Gorizia)

Sauvignon 2024 D.O.C.

€ 40,00

Pinot grigio 2024 D.O.C.

€ 40,00

Ribolla gialla 2024 D.O.C.

€ 40,00

Malvasia 2024 D.O.C.

€ 40,00

Lis Neris (San Lorenzo Isontino - Gorizia)

“La Vila Friulano“ 2021 d.o.c.

€ 45,00

Vignai Duline (San Giovanni al Natisone - Udine)

Chardonnay Ronco Pitotti 2023 D.O.C.

€ 70,00

Rado Kocjancic (San Dorligo della Valle - Trieste) **biologico/biodinamico**

“Brežanka“ 2022 i.g.t. con media macerazione

€ 50,00

Malvasia Istriana – Vitovska – Glera- Friulano – Pinot Bianco – Ribolla Gialla ecc..

Livio Felluga (Cormons - Gorizia)

“Terre Alte“ 2022 D.O.C.G.

€ 140,0

Friulano – Pinot Bianco – Sauvignon

Ronco dei Frassini(Nimis-Friuli)

Chardonnay I.G.P. 2023

€ 45,00

Sauvignon I.G.P. 2023

€ 45,00

Pieropan (Soave - Verona)

« Calvarino » 2023 Soave Classico d.o.c.

€ 45,00

Garganega-Trebbiano Soave

UMBRIA

Castello della Sala (Ficulle - Terni)

“Cervaro della Sala“ 2023 i.g.t.

€ 130,0

Chardonnay – Grechetto.

MARCHE

Fattoria Nanni (Apiro -MC)

Verdicchio Castelli di Jesi Class. Ris. “Origini” 2023 D.O.P.

€ 45,00

ABRUZZO

Tenuta Agricola Valentini (Loreto Aprutino PE)

Trebbiano d’Abruzzo Sup. 2021 D.O.C.

€ 210,00

Tenuta Terra Viva (Tortoreto - Teramo) **biologico/biodinamico**

Trebbiano d’Abruzzo Sup. “Mario’s 49” 2021 D.O.C. macerato

€ 40,00

ITALIA MERIDIONALE E ISOLE

Viticoltori de Concliis (Prignano Cilento – Salerno – Campania)

“Perella” 2022 d.o.c.

Fiano in purezza

€ 55,00

Marisa Cuomo (Furore – Salerno – Campania)

“Fiorduva” 2023 d.o.c.

Fenile – Ginestra – Ripoli

€ 120,00

Quinto Decimo (Mirabella Eclano – Avellino - Campania)

“Via del Campo” Irpinia Falanghina 2025 d.o.c.

Falanghina in purezza

€ 60,00

“Excultet” Fiano 2025 d.o.c.

Fiano di Avellino in purezza

€ 60,00

“Giallo d’Arles” Greco di Tufo 2025 d.o.c.

Greco di tufo in purezza

€ 60,00

Cenatiempo (Ischia – Napoli – Campania)

“Lefkòs” 2023 d.o.c.

Biancolella – Forastera

€ 40,00

Monte di Grazia (Tramonti – Salerno – Campania) **biologico**

SPURTIGLIONE 2022 i.g.T. con leggera macerazione

Pepella – Biancatenera – Ginestra

€ 40,00

Cerminara (Cirò Marina – Crotone – Calabria)

Dune di Marinella 2024 i.g.T.

Greco Bianco – Pecorello

€ 40,00

Antonio Scala (Cirò Marina – Crotone - CALABRIA) biologico Cirò Bianco 2025 D.O.C. Greco in purezza	€ 40,00
Antica Masseria Jorche (Torricella – Taranto PUGLIA) “Naghiro” 2024 I.G.P. Fiano Minutolo	€ 40,00
Verdeca Sette Lune (Castellaneta – PUGLIA) “l’Archetipo” 2024 I.G.P. con leggera macerazione Verdeca in purezza	€ 40,00
Benanti (Viagrande – Catania – Sicilia) Etna Bianco 2024 d.o.c. Carricante in purezza	€ 45,00
Marco de Bartoli (Pantelleria – Sicilia) biologico “Pietranera” 2024 i.g.p. Zibibbo in purezza	€ 50,00
“Grappoli del Grillo” 2023 i.g.p. Grillo in purezza	€ 65,00
Vino di Anna (Solicchiata - Catania - Sicilia) biologico/biodinamico Vino di Anna Bianco 2022 V.d.T. Grecanico – Carricante – Chenin Blanc – Riesling	€ 55,00
Tenuta Terre Nere (Randazzo- Catania - Sicilia) Etna Bianco 2024 Grecanico – Carricante – Cataratto -Inzolia - Minnella Etna Bianco Calderara Sottana 2023 Carricante in purezza	€ 70,00 € 110,0
Vigne Surrau (Arzachena - Otreanto – Sardegna) “Montidimola” 2022 Vermentino Vendemmia Tardiva D.O.C.G.	€ 60,00

FRANCIA

BIANCHI

BOURGOGNE

Domaine Robert Ampeau (Mersault)

Mersault Village 2002 € 280,00

Mersault Les Charmes 1^{er} Cru 2002 € 420,00

Puligny Montrachet 1^{er} Cru Les Combettes 1997 € 420,00

Domaine Berthelemot (Mersault)

Beaune Longbois Blanc 2023 € 90,00

Mersault Village 2023 € 140,00

Puligny Montrachet 1^{er} Cru Les Folatieres 2023 € 210,00

Puligny Montrachet 1^{er} Cru La Garenne 2023 € 210,00

Corton-Charlemagne Grand Cru Blanc 2023 € 400,00

Domaine Coche Dury (Mersault)

Mersault Village 2018 € 1200,0

P.Y.Colin Morey (Chassagne-Montrachet)

Mersault 1^{er} Cru Perrieres 2023 € 750,00

Corton Charlemagne Grand Cru 2023 € 1000,0

Caroline Morey (Chassagne-Montrachet)

Chassagne Montrachet « Chambre Village Blanc » 2023 € 240,00

Domaine P. Pillot (Chassagne-Montrachet)

Chassagne-Montrachet 1^{er} « Les Grandes Ruchottes Blanc » 2023 € 480,00

Bourgogne Aligotè Blanc 2023 € 120,00

Bourgogne Chardonnay 2023 € 120,00

Domaine Alex Moreau (Chassagne-Montrachet)

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Chenevottes 2023 € 350,00

Corton-Charlemagne Grand Cru 2023 € 1100,00

Batard-Montrachet Grand Cru 2023 € 1800,00

Domaine Jules Desjournays (Macon)

Pouilly Vinzelles Les Longeays blanc 2020 € 120,00

Saint Verant 2020 € 90,00

Domaine Pierre Brisset (Château de Bligny Les Beaune)

Chassagne Montrachet 1^{er} Cru Abbaye de Morgeot 2023 € 290,00

Domaine Marc Colin et Fils (Chassagne Montrachet)	
Puligny-Montrachet Trezin 2023	€ 250,00
Saint Aubin 1 ^{er} Cru En Creots Blanc 2017	€ 250,00
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Les Caillerets 2017	€ 360,00
Batard Montrachet Grand Cru 2023	€ 1500,00

Domaine Jean Marc Boillot (Pommard)	
Bourgogne Aligoté 2023	€ 70,00
Mersault 2023	€ 220,00

Domaine Arnaud Ente (Mersault)	
Bourgogne chardonnay 2021	€ 800,00
Mersault Clos des Ambres 2020	€ 2100,00

Jobar Rèmi (Meursault – Côte de Beaune) biologique	
Bourgogne Côte d’Or Vieilles Vignes 2020 A.O.C.	€ 90,00
Meursault “Le Poruzot-Dessus” 1 ^{er} Cru 2020 A.O.C.	€ 280,0

Château de Charodon (Montagny les Beaune)	
Bourgogne Chardonnay 2023	€ 80,00
Puligny-Montrachet 2023	€ 230,00

Domaine Albert Grivault (Mersault)	
Bourgogne Chardonnay 2023	€ 120,00
Mersault Clos du Murgere 2023	€ 230,00

Domaine Jean Paul et Benoit Droin (Chablis)	
Chablis 2023 A.O.C.	€ 60,00
Chablis Fourchaume 1 ^{er} Cru 2023	€ 120,00
Chablis Grand Cru « Hommage à Louis » 2024 A.O.C.	€ 200,00

Pommier (Chablis) biologique	
Chablis “Côte de Lechet” 1 ^{er} Cru 2021 A.O.C.	€ 100,00

Jean Baptiste Bachelet (Saint-Aubin – Côte de Beaune)	
Chassagne-Montrachet “La Boudriotte” 1 ^{er} Cru 2021 a.o.c.	€ 260,0

Thomas Collardot (Puligny-Montrachet – Côte de Beaune))	
Puligny-Montrachet “La Rue aux Vaches” 2022 a.o.c.	€ 210,0

Domaine Blan Gagnard (Chassagne-Montrachet – Côte de Beaune)	
Chassagne-Montrachet 2023 a.o.c.	€ 150,0
Chassagne-Montrachet “Le Caillerets” 1 ^{er} Cru 2022 A.O.C.	€ 220,0
Bâtard-Montrachet Grand Cru 2020 A.O.C.	€ 800,0

Domaine Rollin Père et Fils (Pernand-Vergelesses – Côte-de Beaune) biologique	
Pernand-Vergelesses “Les Cloux” 2023 A.O.C.	€ 85,00
Corton Charlemagne Grand Cru 2020 A.O.C.	€ 310,0

Bordeaux

Domaine Clarence Dillon (Pessac)

“Clarendelle” Bordeaux Blanc 2023 A.o.c.

Sauvignon Blanc – Semillion – Muscadelle

€ 40,00

Domaine Château Martinon (Gomac)

Entre deux-mers Bordeaux Blanc 2023 A.o.c.

Sauvignon Blanc – Semillion – Muscadelle – Sauvignon Gris

€ 40,00

Côte de Jura

Domaine de la Pinte (L'Etoile - Jura) **biologique**

Sav' Or 2022 a.o.c.

Savagnin in purezza – VIN OUILLE'

€ 80,00

Arbois 60 mesi 2018 a.o.c.

Savagnin in purezza – VIN OUILLE'

€ 110,00

Domaine de La Renardiere (Pupillin – Jura) **biologique/biodynamique**

“Vin Jaune” 2015 a.o.c. CL. 62

Savagnin in purezza in riduzione da botte scolma

€ 130,0

Domaine Francois Rousset-Martin (Nevy-sur-Seille - Jura) **biologique/biodynamique**

“Veine Bleue de Bacchus” 2018 a.o.c.

Savagnin in purezza – VIN OUILLE'

€ 130,0

“Cuvée du Professeur” 2019 a.o.c.

Savagnin in purezza, terreni marnosi – VIN Ouille'

€ 130,0

Côte du Rhone

Le Vieux Télégraphe (Bédarrides)

Chateauneuf du Pape Blanc “La Crau” 2023 A.o.c.

Clairette – Grenache blanc – Bourboulenc – Roussanne

€ 130,0

Domaine Chambeyron (Ampuis)

Condrieu 2022 a.o.c.

Viogner in purezza

€ 100,0

Vallée de la Loire

Didier Dagueneau (Pouilly sur Loire)

“Blan Etc...” 2018 Vin de Pays

€ 170,0

Pouilly Fumé “Buisson Renard” 2018 a.o.c.

€ 230,0

Sancerre “Silex” 2022 A.O.C.

€ 290,0

Frank Millet (Bué – sancerre)

Pouilly Fumé 2023 a.o.c.

€ 50,00

Sancerre “Insolite” 2022 a.o.c.

€ 70,00

Sancerre 2023 a.o.c.

€ 50,00

Francois Pinon (Vernour-sur-Brenne)

Vouvray “Les Trois Argiles” 2017 a.o.c.

Chenin blanc

€ 80,00

Vouvray “Les Déronnières sec” 2023 a.o.c.

Chenin blanc

€ 70,00

Domaine aux Moines (Savennières) biologique

“Berceau des Fées” 2023 a.o.c.

Chenin blanc

€ 60,00

Savennières “Roche aux Moines” 2022 a.o.c. Sans Soufre

Chenin blanc

€ 100,0

Savennières “Roche aux Moines” 2023 a.o.c. Sans Soufre

Chenin blanc

€ 105,0

Nicolas Joly (Savennières) biologique

Savennières “Coulée de Serrant” 2023

€ 180,00

Domaine Bruno Cormerais (Saint Lumin de Clisson)

Muscadet de Sèvre et Maine “Clisson” 2019 a.o.c.

Melon de Bourgogne

€ 45,00

Languedoc – Roussillon / Sud – Ovest

Mas Daumas Gassac (aniane – hérault) biologique/biodynamique

Mas de Daumas Gassac Blanc 2021 Vin de Pays

Petit Manseng – Viognier – Chardonnay – Chenin Blanc – autre variété

€ 120,0

Domaine De l’Orizon (Calce – Perpignan) biologique/biodynamique

Horizon Blanc 2020 Côte de Catalanes

Macabeu – Grenache Blanc – Grenache Gris

€ 110,0

Didier Dagueneau (Pouilly sur Loire)

“Jardin de Babylone” Jurançon Sec 2020 a.o.c.

Petit Manseng in purezza

€ 180,0

Clos Lapyere (Chemin de Couday - Jurançon)

Jurançon Sec Vitatge Vieilh 2020 A.O.C.

Gros Manseng – Petit Manseng – Courbu

€ 45,00

Cave de l’Ormarine (Chemin de Couday - Jurançon)

Carte Noire 2024 A.O.P.

Picpoul de Pinet

€ 45,00

Alsace

Domaine Schoffit (Colmar) biodynamique

Gewurztraminer Hart “Caroline” 2022 a.o.c.

€ 50,00

Riesling Hart 2022 a.o.c.

€ 60,00

Domaine Engel (Orschwiller) biologique

Pinot Gris 2023 a.o.c.

€ 40,00

Riesling 2022 a.o.c.

€ 40,00

Albert Mann (Wettolsheim) **biologique**

Riesling “Schlossberg” Grand Cru 2020 a.o.c. € 135,0

Pinot Gris “Furstentum” Grand Cru 2019 a.o.c. € 95,00

Marc Tempè (Zellenberg) **biologique/biodynamique**

Pinot Gris “Schenenbourg” 2020 Gr.Cru a.o.c. **res.zucc. 9,6 g/l** € 135,0

Gewurztraminer “Mambourg” 2020 Gr.Cru **res.zucc. 26,3 g/l** € 90,00

Pinot Gris “Rimelsberg” 2018 a.o.c. **res.zucc. 50,2 g/l** € 80,00

ALTRI PAESI

BIANCHI

GERMANIA

MOSEL - SAAR

Egon Muller (Mosella-Saar)

Riesling Kabinett Wiltinger Braune Kupp 2023 € 240,00

Prum (Mosella)

Riesling Auslese Wehlener Sonnenuhr 2013 € 210,00

Riesling Auslese Wehlener Sonnenuhr 2024 € 170,00

Markus Molitor (Mosella)

Riesling Trocken Alte Reben QbA 2022 € 70,00

Fritz Haag (Mosella)

Riesling Trocken Brauneberger 2022 € 150,00

Kerpen(Bernkastel - Wehlen)

Riesling Graacher Himmelreich Kabinet Feinherb 2024 € 40,00

Tendenza amabile

Peter Lauer (Ayl – Mosella-Saar)

Riesling Fass 11 “Schonfels” Grosses Gewächs 2022 € 80,00

Reinghau - Rhein

Querbach (Oestrich - Winkel)

Riesling “Edition” 2008 € 60,00

Riesling “Sur Lie ” 2014 € 50,00

SPAGNA

Albamar (Rias Baixas – Galizia)

Albamar 2024 D.O. € 40,00

Albarino in purezza

Muchada-Leclapart

Lumiere 2022 € 110,0

Palomino in purezza

Bodega Lava (Santa Brigida – Gran Canaria)

Finca El Madroñal 2023 D.O.G. Canaria *Produzione di 380 bott.* € 100,0

Albillo Criollo in purezza

PORTOGALLO

Vale da Capucha (Carvalhal)

Fossil Branco 2021

Fernao Pires – Arinto de Bucelas – Alvarinho – Gouveio – Viosinho – Antao - Vaz

€ 40,00

Filipa Pato (Bairrada)

Dinamica Branco 2025

Bical - Arinto

€ 40,00

SLOVENIA

Mulit (Brda)

Mulit Belo (Bianco) 2022 Z.G.P.

Chardonnay – Sauvignon blanc – Viognier – Ribolla – Pika

€ 40,00

Slavcek (Brda)

Belo (Bianco) 2024

Chardonnay – Sauvignon blanc – Malvasia Istriana – Ribolla – Friulano

€ 40,00

Hedele (Goce)

Obelunec 2020

Sauvignon blanc in purezza

€ 75,00

LIBANO

Château Musar (Ghazir)

Jeune Bianco 2023

Chardonnay – Vermentino – Viognier

€ 40,00

Musar Bianco 2013

Obaideh - Merwah

€ 120,00

Musar Bianco 2018

Obaideh - Merwah

€ 90,00

SUD AFRICA

Testalonga (Swartland) biologico/biodinamico

“El Bandito Sweet Cheeks” 2022

Moscato d'Alessandria in purezza – **MODERATAMENTE MACERATO**

€ 60,00

NUOVA ZELANDA

Cloudy Bay (Blenheim)

Sauvignon Blanc Marlborough 2025

€ 65,00

Chardonnay 2023

€ 70,00

ITALIA

ROSSI

TOSCANA

VINI LOCALI

Marco Verona (Massa – Massa Carrara) **biologico**

“Bacca Nera” 2024 I.G.T.

Sangiovese – Canaiolo – Massaretta – Grenaccia – Bonamico – ed altri vitigni

€ 40,00

Tenuta di Valgiano (Capannori – Lucca) **biologico/biodinamico**

“Palistorti” 2023 d.o.c.

Sangiovese – Merlot – Syrah

€ 40,00

Fattoria Camiliano (Camigliano – Lucca) **biologico/biodinamico**

Sangiovese 2017 i.g.t.

€ 45,00

Maestà della Formica (Careggine, Garfagnana – Lucca) **biologico**

“Sacripante” 2022 I.G.T.

Blaufrankish in purezza

€ 90,00

Podere Concori (Galliciano – Lucca)

Melograno 2023 I.G.T.

Syrah in purezza

€ 40,00

Montepepe (Montignoso – Massa Carrara)

Montepepe Rosso 2022 I.G.T.

Syrah-Massaretta

€ 40,00

Gian Luigi Cima (Candia– Massa Carrara)

Rosso I.G.T. 2024

Sangiovese-Massaretta-Merlot

€ 40,00

La Cocombola (Lucca)

Atipico 2023

Merlot-Ciliegiolo-Sangiovese-Canaiolo-Malvasia Nera

€ 40,00

Il Ladro 2023

Merlot-Cabernet Franc

€ 60,00

Giardini RipaDiVersilia (Ripa-Lucca)

La Costa 2022

Sirah in purezza

€ 70,00

Vis Vitae 2022

Merlot-Cabernet Franc

€ 60,00

Chianti Classico

Montesecondo (Gaiole in Chianti – Siena) **biologico**

Chianti Classico 2022 d.o.c.g.

Sangiovese – Canaiolo – Colorino

€ 40,00

Castell'in Villa (Castelnuovo Berardenga – Siena) **biologico**

Chianti Classico 2020 d.o.c.g.

Sangiovese in purezza

€ 50,00

Juri Fiore & Figlia (Lamole– Siena) **biologico**

Sonocosi Chianti Classico 2024 d.o.c.g.

Sangiovese in purezza

€ 40,00

Monteraponi (Radda in Chianti– Siena)

”Il Campitello” Riserva 2021 d.o.c.g.

Sangiovese – Canaiolo – Colorino

€ 80,00

S.Giusto a Rentennano (Gaiole in Chianti – Siena) **biologico**

”Baròncole” Riserva 2022 d.o.c.g.

Sangiovese – Canaiolo

€ 65,00

Tolaini (Gaiole in Chianti – Siena) **biologico**

”Chianti Classico” 2024 d.o.c.g.

Sangiovese – Canaiolo

€ 40,00

”Vallenuova” Chianti Classico Riserva 2023 d.o.c.g.

Sangiovese – Canaiolo

€ 60,00

Montalcino

Siro Pacenti (Pelagrilli Montalcino – Siena)

Brunello di Montalcino “Pelagrilli” 2020 d.o.c.g.

Sangiovese grosso in purezza

€ 85,00

Rosso di Montalcino 2022 d.o.c.

Sangiovese grosso in purezza

€ 45,00

Castello Tricerchi (Altesi, Montalcino – Siena)

Brunello di Montalcino 2019 d.o.c.g.

Sangiovese grosso in purezza

€ 80,00

Le Potazzine (La Prata, Montalcino – Siena)

Brunello di Montalcino 2018 d.o.c.g.

Sangiovese grosso in purezza

€ 150,00

Il Poggione (Angelo in Colle, Montalcino – Siena)

Brunello di Montalcino 2019 d.o.c.g.

Sangiovese grosso in purezza

€ 100,0

Tenuta Luce (Castelgiocondo - Montalcino – Siena)

Lucente 2023 i.g.t.

Merlot - Sangiovese

€ 55,00

Paradiso Manfredi (Montalcino – Siena)

Brunello di Montalcino Trentennale 2011

Sangiovese Grosso in purezza

€ 150,00

Brunello di Montalcino 38^ Unicità 2019

Sangiovese Grosso in purezza

€ 240,00

Bolgheri

Tenuta San Guido

“Le Difese” 2023 i.g.t.

Cabernet Sauvignon – Sangiovese

€ 55,00

“Guidalberto” 2023 i.g.t.

Cabernet Sauvignon – Merlot

€ 85,00

“Sassicaia” 2022 d.o.c.

Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc

€ 600,0

Ornellaia

“Le Volte” Bolgheri 2023 i.g.t.

Merlot – Sangiovese - Cabernet Sauvignon

€ 40,00

“Ornellaia” Bolgheri 2021 d.o.c.

Merlot – Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc – Petit Verdot

€ 370,0

Santini Vignaiolo (Bolgheri – Livorno)

“Poggio al Moro” Bolgheri 2022 d.o.c.

Sangiovese – Cabernet Sauvignon – Syrah – Merlot

€ 40,00

“Montepergoli” Bolgheri Sup. 2019 d.o.c. biologico

Cabernet Sauvignon – Merlot – Syrah – Sangiovese

€ 70,00

Le Macchiole

Bolgheri Rosso 2023 d.o.c.

Merlot – Cabernet Franc – Syrah

€ 45,00

“Paleo Rosso” 2020 i.g.t.

Cabernet Franc in purezza

€ 180,0

“Scrio” 2020 i.g.t.

Syrah in purezza

€ 230,0

“Messorio” 2021 i.g.t.

Merlot in purezza

€ 270,0

Centro Sud e Supertuscans

Antonio Camillo (Manciano – Grosseto)

Ciliegiolo Vallerana Alta 2023 I.g.T.

Ciliegiolo in purezza

€ 40,00

Le Calle(Cinigiano – Grosseto) **biologico**

Montecucco “Poggio d’Oro” 2021 d.o.c.g.

Sangiovese

€ 45,00

Moris Farm (Massa Marittima – Grosseto)

“Avvoltore” 2019 i.g.t.

Sangiovese – Cabernet Sauvignon – Syrah

€ 70,00

Mauro Vannucci (poggio a Caiano – Prato)

“Poggio de’ Colli” 2022 i.g.t. € 90,00
Cabernet Franc in purezza

Montevertine (Radda in Chianti – Siena) **biologico**

“Montevertine” 2020 i.g.t. € 190,0

Sangiovese, - Canaiolo – Colorino

“Montevertine” 2022 i.g.t. € 160,0

Sangiovese, - Canaiolo – Colorino

“Le Pergole Torte” 2020 i.g.t. € 330,0

Sangiovese in purezza

“Le Pergole Torte” 2021 i.g.t. € 350,0

Sangiovese in purezza

“Le Pergole Torte” 2022 i.g.t. € 300,0

Sangiovese in purezza

S. Giusto a Rentennano (Gaiole in Chianti – Siena) **biologico**

”Percarlo” 2019 I.g.T. € 160,0

Sangiovese in purezza

”Ricolma” 2021 I.g.T. € 190,0

Sangiovese in purezza

Isole e Olena(Barberino Tavernelle – Firenze)

“Cepparello” 2021 I.G.T. € 170,0

Sangiovese in purezza

Avignonesi (Montepulciano – Siena)

“Grandi Annate” 2018 I.g.t. € 140,0

Sangiovese in purezza

“50%50” Avignonesi-Capannelle 2018 i.g.t. € 170,0

Merlot – Sangiovese

“50%50” Avignonesi-Capannelle 2019 i.g.t. € 190,0

Merlot – Sangiovese

Il Rio(Vicchio di Mugello – Firenze)

“Ventisei” Pinot Nero 2020 i.g.t. € 60,00

Piemonte

Gaja (Barbaresco – Cuneo)

Barbaresco 2021 d.o.p.

Nebbiolo in purezza

€ 350,0

Barbaresco 2022 d.o.p.

Nebbiolo in purezza

€ 320,0

“Darmagi” 2020 d.o.p.

Cabernet Sauvignon in purezza

€ 530,0

Conterno Fantino (Monforte d’Alba – Cuneo)

Barolo Sorì Ginestra 2021 d.o.c.g.

Nebbiolo in purezza

€ 130,0

DaMilano (La Morra – Cuneo)

Barolo “Cannubi” 2010 d.o.c.g.

€ 160,0

Barolo “Cannubi” Riserva 2009 d.o.c.g.

€ 280,0

Barolo “Cannubi” Riserva 2010 d.o.c.g.

€ 290,0

Barolo “Cannubi” Riserva 2011 d.o.c.g.

€ 300,0

Barolo “Cannubi” Riserva 2016 d.o.c.g.

€ 330,0

Mascarello Giuseppe & Figlio (Castiglione Falletto – Cuneo)

Barolo “Monprivato” 2018 d.o.c.g.

€ 750,0

Barolo “Monprivato” 2019 d.o.c.g.

€ 650,0

Giacomo Conterno (Monforte D’Alba – Cuneo)

Barolo “Francia” 2018 d.o.c.g.

€ 650,0

Barolo “Francia” 2021 d.o.c.g.

€ 600,0

Roagna (Barbaresco – Cuneo)

Barbaresco Pajè 2020 d.o.c.g.

Nebbiolo in purezza

€ 450,00

Ferdinando Principiano (Serralunga d’Alba – Cuneo)

Barolo Serralunga d’Alba 2020 d.o.c.g.

Nebbiolo in purezza

€ 70,00

Luigi Pira (Serralunga d’Alba – Cuneo)

Barolo Serralunga d’Alba 2021 d.o.c.g.

Nebbiolo in purezza

€ 60,00

Gabriele Morra (Macellai di Pocapaglia – Cuneo)

Langhe Nebbiolo “foravia” 2022 d.o.c.g.

€ 40,00

Barbaresco Riserva 2019 d.o.c.g.

Nebbiolo in purezza

€ 110,0

Giuseppe Cortese (Barbaresco – Cuneo)

Langhe Nebbiolo 2022 d.o.c.g.

Nebbiolo in purezza

€ 40,00

Barbaresco “Rabaja’ ” 2021 d.o.c.g.

Nebbiolo in purezza

€ 105,0

Cascina Baricchi (Neviglie – Cuneo)

Barbaresco “Quindicianni” Riserva 2007 d.o.c.g.

Nebbiolo in purezza

€ 220,0

Muraje (Carema – Torino)

Carema “Sumié” 2021 d.o.c.

Nebbiolo in purezza

€ 90,00

Franchino (Gattinara - Vercelli)

Gattinara 2022

Nebbiolo in purezza

€ 65,00

Trentino-Alto Adige

Albino Armani (Trento)

Pinot Nero “Santa Lucia” 2023 d.o.c.

€ 45,00

H. Lun (Appiano - Bolzano)

“Sandblicher” Pinot Nero Riserva 2022 D.O.C.

€ 45,00

Franz Haas (Montagna - Bolzano)

Pinot Nero 2023 d.o.c.

€ 55,00

Lagrein 2023 D.O.C.

€ 40,00

Veneto

Dal Forno Romano (Cellese - Verona) **biologico**

Valpolicella Classico 2023 d.o.c.

Corvina - Corvinone – Rondinella – Croatina - Oseleta

€ 680,00

Novaia (Marano di Valpolicella) **biologico**

Valpolicella Classico 2023 d.o.c.

Corvina - Corvinone – Rondinella

€ 40,00

Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2021 d.o.c.

Corvina - Corvinone – Rondinella

€ 45,00

Amarone della Valpolicella Classico 2018 d.o.c.

Corvina - Corvinone - Rondinella

€ 90,00

Amarone della Valpolicella Classico Ris. 2017 d.o.c.

Corvina - Corvinone - Rondinella

€ 110,0

Friuli Venezia Giulia

Venica & Venica (Dolegna del Collio – Gorizia)
Merlot 2022 d.o.c.

€ 50,00

Molise

Di Majo Norante (Campomarino - Campobasso)
Tintilia 2021 d.o.c.
Vitigno Omonimo in purezza

€ 40,00

Abruzzo

Tenuta Terra Viva (Tortoreto – Teramo) **biologico/biodinamico**
Montepulciano d'Abruzzo 2021 D.O.C.G.

€ 40,00

Italia Meridionale e Isole

Antica Masseria Jorche (Torricella – Taranto – Puglia)
“Caleido” 2021 I.G.P.
Negroamaro in purezza

€ 40,00

Vigne Surrau (Arzachena – Otranto – Sardegna)
“Pentima” Cannonau di Sardegna Riserva 2022 I.G.T.

€ 45,00

Vino di Anna (Solicchiata – Catania – Sicilia) **biologico/biodinamico**
Vino di Anna Rosso CR (Contrada Crasà) 2020 V.d.T.
Nerello Mascalsese
Vino di Anna « Jeudi 15 » 2023 V.d.T.
Nerello Mascalsese - Alicante – Nerello Cappuccio

€ 55,00

€ 50,00

Tenuta delle Terre Nere (Randazzo- Catania - Sicilia)

Etna Rosso DOC 2023
Nerello Mascalese Nerello Cappuccio

€ 70,00

San Lorenzo Etna Rosso DOC 2023
Nerello Mascalese in purezza

€ 150,00

Calderara Sottana Etna Rosso DOC 2023
Nerello Mascalese Nerello Cappuccio

€ 160,00

Benanti (Viagrande – Catania – Sicilia)
Etna Rosso 2024 d.o.c.
Nerello Mascalese Nerello Cappuccio

€ 45,00

FRANCIA

ROSSI

BOURGOGNE

Domaine Robert Ampeau (Mersault)

Auxey Duresse 1^{er} Cru Ecusseaux 1997

€ 150,00

Beaune 1^{er} Cru Clos du Roi 1997

€ 180,00

Volnay 1^{er} Cru Santenots 1997

€ 210,00

Domaine Arnaud Ente (Mersault)

Bourgogne Pinot Noir 2021

€ 400,00

Les Petits Lieux (Vosne Romanée)

Bourgogne Pinot Noir 2023

€ 150,00

Joseph Roty (Gevrey Chambertin)

Gevrey Chambertin Clos Prieur Bas 2022

€ 150,00

Gevrey Chambertin Clos Prieur Bas 2023

€ 180,00

Domaine Robert Groffier (Chambolle Musigny)

Chambolle Musigny “Les Sentiers” 1^{er} Cru 2021

€ 580,00

Bonnes-Mares Grand Cru 2021

€ 1900,0

Chambertin Clos de Bèze Grand Cru 2021

€ 2800,0

Domaine Pierre Brisset (Château de Bligny Les Beaune)

Chambolle Musigny “Les Cras” 1^{er} Cru 2023

€ 350,00

Vosne Romanée “Les Rouges Du Dessus” 1^{er} Cru 2023

€ 350,00

Echezeaux Grand Cru 2023

€ 650,00

Guillon & Fils (Gevrey – Chambertin – Côte de Nuit) **biologique**

Chambolle-Musigny “Au Village” 2023 A.O.C.

€ 170,0

Morey St.denis 1^{er} Cru “La Riotte” 2022 A.O.C.

€ 270,0

Domaine Chevillon (Nuit-Saint-Georges – Côte de Nuits)

Nuit-Saint-Georges “Les Perrieres” 1^{er} Cru 2020 A.O.C.

€ 190,0

Domaine Albert Grivault (Mersault)

Pommard 1^{er} Cru Clos Blanc Rouge 2023

€ 210,0

Bruno Clavelier (Nuit- Saint-Georges – Côte de nuits)

Nuit-Saint-Georges “Aux Cras” 1 ^{er} Cru 2019 A.O.C.	€ 300,0
Nuit-Saint-Georges “Aux Cras” 1 ^{er} Cru 2021 A.O.C.	€ 450,0

Corton “Le Rognet” Grand Cru 2020 A.O.C.	€ 480,0
Corton “Le Rognet” Grand Cru 2021 A.O.C.	€ 580,0

Jobard Rèmi (Meursault – Côte de Beaune) **biologique**

Volnay “Les Santenots” 1 ^{er} Cru 2020 A.O.C.	€ 170,0
--	---------

Domaine Huber Verderau (Meursault – Côte de Beaune) **biologique**

Volnay “Clos des Chenes” 1 ^{er} Cru 2020 a.o.c.	€ 170,0
--	---------

Domaine Gérard Peirazeau (Morey-St.Denis – Côte de Nuit)

Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru “Les Haut-Doix” 2021 A.O.C.	€ 300,0
---	---------

Jerome Chezeaux (Côte de nuits)

Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru “Les Chaumes” 2022 A.O.C.	€ 210,0
---	---------

Domaine Castagnier (Côte de Nuits)

Chambolle-Musigny 2023 A.O.C.	€ 160,0
Gevrey Chambertin 2023 A.O.C.	€ 160,0
Clos Saint Denis Grand Cru 2020 A.O.C.	€ 370,0
Clos de La Roche Grand Cru 2021 A.O.C.	€ 470,0
Clos de Vougeot Grand Cru 2019 A.O.C.	€ 330,0
Clos de Vougeot Grand Cru 2021 A.O.C.	€ 470,0

Bertahut Gerbet (Côte de Nuits)

Clos Vougeot Grand Cru 2018 A.O.C.	€ 350,0
Clos Vougeot Grand Cru 2019 A.O.C.	€ 420,0

Domaine Heitz-Lochardet (Côte de Beaune)

Pommard “Clos de Poutures” 1 ^{er} Cru MONOPOLE 2021 A.O.C.	€ 215,0
---	---------

Cecile Tremblay (Côte de nuits)

Echezeaux “Du Desses” Grand Cru 2019 A.O.C.	€ 880,0
---	---------

Emmanuel Rouget (Côte de Nuits)

Vosne-Romanee “Cros Parantoux” 1 ^{er} Cru 2018 A.O.C.	€ 2700,0
Corton “Le Rognet” Grand Cru SAS 2020 A.O.C.	€ 420,0
Echezeaux Grand Cru 2021 A.O.C.	€ 1100,0

Caroline Morey (Côte de Nuits)

Santenay “Village Rouge” 2023 A.O.C.	€ 160,0
Auxey-Duresses “Bas De Duresses” 1 ^{er} Cru 2023 A.O.C.	€ 180,0

Felettig (Côte de Nuits)

Chambolle Musigny “Les Echanges ” 1^{er} Cru 2022 A.O.C.

€ 480,0

Marchand Grillot (Côte de Nuits)

Gevrey Chambertin “Petite-Chapelle ” 1^{er} Cru 2013 A.O.C.

€ 450,0

Domaine Forey (Côte de Nuits)

Clos Vougeot Grand Cru 2022 A.O.C.

€ 480,0

Domaine Henri Latour et Fils (Côte de Nuits)

Bourgogne Pinot Noir “H.C. de Beaune” 2023 A.O.C.

€ 120,0

Domaine P. Pillot (Côte de Nuits)

Bourgogne Pinot Noir 2023 A.O.C.

€ 120,0

Beaujolais

Domaine de Vernus

Beaujolais Village 2023 A.O.C.

Gamay in purezza

€ 70,00

Fleury 2023 A.O.C.

Gamay in purezza

€ 80,00

Moulin a Vent Les Verillats 2023 A.O.C.

Gamay in purezza

€ 130,00

Bordeaux

Thierry Vallette (Castillon – Côte de Bordeaux) **biologique/biodynamique**

Clos puy Arnaud Grand Vin 2019 A.O.C.

Merlot – Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon

€ 100,0

Château Kirwan (cantenac – Margaux)

Rouge 3^{em} Grand Cru Classé 2018 Margaux A.O.C.

Cabernet Sauvignon – Merlot – Cabernet Franc – Petit Verdot

€ 180,0

Château Lagrange (Saint-Julien)

Rouge 3^{em} Grand Cru Classé 2022 Saint Julien A.O.C.

Cabernet Sauvignon – Merlot – Petit Verdot

€ 165,0

Château Beau-Sejour Becot (Saint-Emilion)

Rouge 1^{er} Grand Cru Classé B 2019 Saint Julien A.O.C.

Merlot – Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon

€ 180,0

Château Calon Ségur (Saint-Estèphe)

Rouge Grand Grand Cru Classé 2021 A.O.C.

Cabernet Sauvignon – Merlot – Cabernet franc – Petit Verdot

€ 330,0

Château Lynch-Bages (Pauillac)

Rouge Grand Cru Classé 2021 Pauillac A.O.C.

Cabernet Sauvignon – Merlot – Cabernet Franc – Petit Verdot

€ 350,0

Languedoc – Roussillon

Mas de Daumas Gassac (aniane – hérault) biologique/biodynamique

Mas de Daumas Gassac Rouge 2020 Vin de Pays € 110,0
80% Cabernet Sauvignon, 15 altre varietà rare (tra cui nebbiolo, dolcetto, malbec, tannat, cabernet franc, pinot noir, humage rouge)

Mas de Daumas Gassac Rouge 2022 Vin de Pays € 120,0
80% Cabernet Sauvignon, 15 altre varietà rare (tra cui nebbiolo, dolcetto, malbec, tannat, cabernet franc, pinot noir, humage rouge)

Côte du Rhone

Le Vieux Télégraphe (Bédarrides)

Chateauneuf du Pape Rouge “La Crau” 2021 a.o.c. € 170,0
Grenache – Mourvèdre – Syrah – Cinsault

Chateauneuf du Pape Rouge “La Crau” 2020 a.o.c. € 160,0
Grenache – Mourvèdre – Syrah – Cinsault

Domaine E. Guigal (Ampuis)

Hermitage Rouge 2018 a.o.c. € 140,0
Syrah in purezza

Hermitage Rouge 2019 a.o.c. € 150,0
Syrah in purezza

Brune & Blonde 2018 côte-Rôtie a.o.c. € 140,0
Syrah – Viogner

Yann Chave (Mercurol) biologique

Hermitage 2018 a.o.c. € 150,0
Syrah in purezza

Hermitage 2021 a.o.c. € 190,0
Syrah in purezza

Hermitage 2022 a.o.c. € 210,0
Syrah in purezza

Nuova Zelanda

Cloudy Bay (Blenheim)

Pinot Noir 2023

€ 80,00

Slovenia

Slavceck (Brda)

Crno 2023

Cabernet Sauvignon -Barbera-Merlot-Refosco

€ 40,00

Argentina

Contumaz (Mendoza)

Blend 2022

Cabernet Sauvignon-Bonarda-Malbec

€ 40,00

Canada

Tawne Winery (Niagara Peninsula)

Tawne 2020

Cabernet Sauvignon-Merlot

€ 65,00

ROSATI

Il Colombaio di Santachiara (San Gimignano – Siena) biologico “Cremisi” 2024 i.g.t. Sangiovese in purezza	€ 38,00
Marisa Cuomo (furore – Salerno – Campania) Costa d’Amalfi Rosato 2024 d.o.c. Piedirosso – Aglianico	€ 45,00
Antonio Scala (Cirò Marina – Crotone) biologico Cirò Rosato 2024 D.O.C. Gaglioppo in purezza	€ 40,00
Emiliano Falsini (Catania – Sicilia) Feudo Pignatone “Sciauro” Etna Rosato 2023 d.o.c. Nerello Mascalese	€ 45,00
Domaine Sacha Lichine (La Motte - Francia) Château d’Esclans Côte de Provence 2021 A.O.C. Grenache – Rolle	€ 75,00
Domaine De L’Horizon (Calce - Perpignan) biologique/biodynamique Horizon Rosé 2021 Côte de Catalanes A.O.C. Grenache Noire	€ 85,00
Vinas Mora (Dalmazia-Croazia) biologique/biodynamique Barbba 2022 Babic-Lasin-Plavina-Debit-Marastina	€ 40,00
Benanti (Viagrande – Catania – Sicilia) Etna Rosato 2025 d.o.c. Nerello Mascalese in purezza	€ 45,00
Podere Paradiso (Cinigiano-GR-Toscana) Piedi Nudi Ciliegiolo-Trebbiano-Ansonica-Vermentino	€ 40,00
Azienda Agricola Giacomelli (Castelnuovo Magra - La Spezia - Liguria) « Tàoma » Liguria di Levante Rosato i.g.t. 2025 Garnaccia in purezza	€ 40,00
Patrick Sullivan (Gippsland - Victoria - Australia) « Jumping Juice Sunset » 2022 Sauvignon Blanc – Cabernet sauvignon	€ 45,00

Grandi Formati

Claude Bernard (Rouvres-les-Vignes – Cote de Bar – Récoltant Manipulant) Brut Tradition Lt. 1,5 Pinot Noir – Chardonnay – Pinot Meunier	€ 150,0
Tenuta Maso Corno (Valbona – Trento) Trentino Alto Adige Metodo Classico Nature “Giulio Larcher” Mill.2021 d.o.c. Chardonnay in purezza	€ 180,00
Alain Couvreur (Prouilly – Vallée de la Marné – Propriétaire Récoltant) Brut Blanc de Blancs Lt. 1,5 Chardonnay in purezza	€ 160,0
Muzic (San Floriano del Collio - Gorizia) Sauvignon 2024 D.O.C. Lt. 1,5	€ 90,00
Formiche (Argentario – Grosseto) biologico/biodinamico “Integrale” Ansonica dell’Argentario 2022 i.g.t. Lt.1,5 Con macerazione	€ 110,0
Ettore Germano (Serralunga D’Alba- Cuneo) “Herzù” 2021 Langhe d.o.c. Lt.1,5 Riesling in purezza	€ 90,00
Cantina San Paolo (torrioni – avellino – Campania) Greco di Tufo “Puddinghe” 2023 d.o.c.g. Lt.1,5	€ 75,00
Tenuta San Guido (Bolgheri – Livorno - Toscana) “Sassicaia 2022” d.o.c. Lt. 1,5 Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc	€ 950,0
Su’Entu (sanluri - cagliari - Sardegna) Bovale 2017 i.g.t. Lt. 1,5	€ 65,00
Giuseppe Cortese (Barbaresco – Cuneo) “Barbaresco” 2020 d.o.c.g. Lt. 1,5 Nebbiolo in purezza	€ 150,0

NO - ALCOHOL

Le nostre proposte no-alcohol al calice

Kombucha

Il Kombucha è una bevanda fermentata leggermente frizzante ottenuta dalla fermentazione di tè nero zuccherato, grazie all'azione di coltura simbiotica di batteri e lieviti chiamata « scoby ». Di origine asiatica millenaria è considerata un elisir salutare ricco di probiotici i nostri Kombucha vengono interamente prodotti da noi.

Kombucha « Uva e Chiodi di Garofano » € 8,00

Kombucha « Pesca, Lime e Verbena » € 8,00

Kombucha « Mela verde, Sedano e Zenzero » € 8,00

Tepache

Il « Tepache » è una bevanda fermentata messicana ottenuta dalla fermentazione dell'ananas con piloncillo (zucchero di canna grezzo), chiodi di garofano e anice stellato.

Tepache € 8,00

Feral Drinks

Start-up che nasce nel cuore delle Dolomiti composta da un team di botanici, scienziati e appassionati di fermentazione. I loro drink partono da ingredienti « modesti » dai quali poi ne estraggono il succo e procedono ad un processo di fermentazione e macerazione con spezie, radici e legni selezionati.

Feral Drink « Bianco Numero 1 » € 8,00

Barbabietola Bianca - Luppolo - Pepe di Sichuan

Feral Drink « Rosso Numero 3 » € 8,00

Barbabietola - Pepe - Mirtillo - Timo - Rovere

Feral Drink « Rosso Numero 4 » € 8,00

Barbabietola - Lavanda - Ginepro

Feral Drink & Atelier Moessmer Numero 6 € 10,00

Barbabietola bianca - Finocchietto - Miele di Tiglio - Salvia