

VINI ROSSI – REDS

LOMBARDIA

“OLE’ ”26,00 €

Rosso di Valtellina DOC 2022 – Dirupi – BIO

“UMO”26,00 €

ALPI RETICHE IGT 2021 – Boffalora

“BASTIAN CUNTRARI”24,00 €

ROSSO DI VALTELLINA DOC 2022 – Bastian Cuntrari

“DIRUPI”35,00 €

VALTELLINA SUPERIORE DOCG 2020 – Dirupi - BIO

“GESS”52,00 €

Valtellina S. Grumello DOCG 2018 – Dirupi

“GUAST”48,00 €

Valtellina S. Inferno DOCG 2018 – Dirupi

“PIETRISCO”39,00 €

VALTELLINA SUPERIORE DOCG 2020 – Boffalora

“LA CRUUS”49,00 €

Valtellina S. Inferno DOCG 2018 - Mamete Prevostini

“DIRUPI RISERVA”72,00 €

VALTELLINA S.RISERVA DOCG GRUMELLO 2018 – Dirupi

“COSTIERA DELLE CICALI”44,00 €

VALTELLINA S.RISERVA DOCG 2018 – Pietro Selva

“DIRUPI LO SBAGLIATO”92,00 €

Sforzato di Valtellina DOCG 2016 - Dirupi - BIO

“CORTE DI CAMA”65,00 €

Sforzato di Valtellina DOCG 2018 - Mamete Prevostini

LAGO DI COMO

“BRIGANTE”24,00 €

*Terre Lariane IGT 2020 – LA COSTA
Pinot Nero 10% Merlot 90%*

“SAN GIOBBE”32,00 €

*Terre Lariane IGT 2020 – LA COSTA
Pinot Nero 100%*

“PIETREROSE”45,00 €

*Terre Lariane IGT 2019 – Cantine Angelinetta
Merlot, Merlot appassito - 12 mesi affinamento in legno*

VENETO

“KYRENIA VALPOLICELLA RIPASSO”29,00 €

*Valpolicella Ripasso DOC 2020 – Kyrenia
Corvina Veronese 45 % Corvinone 35 % Rondinella 15% Oseleta
5% botte per 30 mesi*

“KYRENIA SYRAH”36,00 €

*Veneto IGP Rosso DOC 2018 – Kyrenia
Syrah 100% botte per 30 mesi*

“KYRENIA AMARONE”62,00 €

*Amarone della Valpolicella DOCG 2018 – Kyrenia
Corvina Veronese 45 % Corvinone 35 % Rondinella 15% Oseleta
5% botte per 30 mesi*

“AMARONE PIOVESOLE”72,00

€

*Amarone Classico della Valpolicella DOCG 2017 – S. A. Eleva
Corvina Veronese 40 % Corvinone 20 % Rondinella 25% Croatina,
Teroldego, Merlot, Oseleta 15% - botte rovere 30 mesi*

“VINCIGUERRA RISERVA”44,00 €

*Colli di Conegliano Riserva DOCG 2017 – Collalto
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Marzemino*

PIEMONTE

“SETTE VIE – LANGHE”28,00 €

Langhe DOC 2020 – Orlando Abrigo

Nebbiolo, Barbera – 15 mesi affinamento in barriques

“RUANERA ”22,00 €

Monferrato Rosso DOC 2019 – Cascina La Barbatella

Cab Sav - Barbera – 12 mesi affinamento in barriques

“QUATTRO CLONI ”28,00

€

Langhe DOC 2019 – Brangero

Nebbiolo – affinamento in barriques

“BARBERA D’ALBA”24,00 €

Barbera d’Alba DOC 2020 – Matteo Correggia BIO

Barbera – 6 mesi affinamento in tonneau

“MARUN - BARBERA D’ALBA SUPERIORE”..36,00 €

Barbera d’Alba Superiore DOC 2019 – Matteo Correggia

Barbera – 18 mesi in barrique nuove per il 60%, acciaio

“MERUZZANO - BARBARESCO”48,00

€

Barbaresco DOCG 2018 – Orlando Abrigo

Nebbiolo –15 mesi affinamento in tonneau

“RONGALIO – BARBARESCO RISERVA”78,00

€

Barbaresco Riserva DOCG 2016 – Orlando Abrigo

Nebbiolo – 24 mesi affinamento in tonneau

“ROCHE D’AMPSEJ – ROERO RISERVA”64,00

€

Roero Riserva DOCG 2017 – Matteo Correggia

Nebbiolo – 14 mesi in botti da 6 hl e legni piccoli. Due anni in

bottiglia

“BAROLO ROCHE DEI MANZONI”58,00

€

Barolo DOCG 2018 – Rocche dei Manzoni

Nebbiolo – affinamento in uovo di cemento e barriques

“BAROLO BRICCO SAN PIETRO”94,00

€

*Barolo DOCG 2016 – Rocche dei Manzoni
Nebbiolo – affinamento in uovo di cemento e barriques*

“BAROLO PERNO”120,00

€

*Barolo DOCG 2016 – Rocche dei Manzoni
Nebbiolo – affinamento in uovo di cemento e barriques*

TRENTINO

“PINOT NERO”34,00 €

*Pinot Nero DOC 2020 – Fondazione E. Mach
Pinot Nero 100 % – affinamento 12 mesi in barriques*

“LAGREIN DUNKEL”24,00 €

*Lagrein Trentino DOC 2022 – Toblino
Lagrein 100 % – affinamento in rovere*

“TEROLDEGO”24,00

€

*Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2022 – Toblino
Teroldego 100 % – affinamento in rovere 12 mesi BIO*

TOSCANA

“IL GRIGIO”25,00 €

*Chianti Classico Riserva DOCG 2019 – San Felice
Sangiovese 80 % Cilieggiolo, Pugnitello, Abrusco, Mazzese
affinamento 24 mesi in rovere*

“POGGIOROSSO”49,00

€

*Chianti Classico DOCG 2016 Gran Selezione – San Felice
Sangiovese 100 % – affinamento 24 mesi in rovere*

“IL GRIGIO – GRAN SELEZIONE”42,00 €

*Chianti Classico DOCG 2016 Gran Selezione – San Felice
Sangiovese 100 % – affinamento 20 mesi in rovere*

“CAMPOGIOVANNI- BRUNELLO”.....68,00 €
Brunello di Montalcino DOCG 2016 – San Felice
Sangiovese 100 % – affinamento 24 mesi in rovere

“QUERCIONE – BRUNELLO RISERVA”128,00 €
Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2013 – San Felice
Sangiovese 100 % – affinamento 24 mesi in rovere

ABRUZZO

“MO-MONTEPULCIANO RISERVA”.....25,00 €
Montepulciano d’Abruzzo Riserva DOP 2018 – Tollo
Montepulciano d’Abruzzo 100 % – 24 mesi affinamento in botte

SICILIA

“NERO D’AVOLA”.....25,00 €
Sicilia IGT 2021 – Fina
Nero d’Avola 100 % – affinamento in botte

PUGLIA

“CRITERA PRIMITIVO”.....26,00 €
Salento IGT 2021 – Schola Sarmanti
Primitivo 100 % – affinamento in botte

EMILIA ROMAGNA

“GUTTURNIO FRIZZANTE”.....22,00 €
2022 – Montesissa
Bonarda 40 % Barbera 60 %

VINI BIANCHI – WHITES

LOMBARDIA

LAGO DI COMO

“BRIGANTE”.....24,00 €

IGT Terre Lariane 2022 – LA COSTA

Chardonnay 50% Incrocio Manzoni 40% Veronese 10% – acciaio

“LE CALDERINE”30,00 €

IGT Terre Lariane 2022 – Angelinetta

Chardonnay 50% Sauvignon Blanc 50%

“LOCOTOCCO”30,00

€

IGT Terre Lariane 2022 – Locotocco

Pinot Bianco 70% Chardonnay 30% – affinamento in acciaio

“OPERA”34,00 €

Alpi Retiche IGT 2022 – Mamete Prevostini

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot bianco - affinamento in acciaio

“LUGANA”26,00 €

Lugana DOC 2022 – Marangona

Trebbiano di Lugana – affinamento in acciaio

TRENTINO

“GEWURZTRAMINER”26,00 €

Gewürztraminer Trentino DOC 2022 – Fondazione E. Mach

Traminer Aromatico 100 % – affinamento in acciaio e rovere

“CHARDONNAY”24,00 €

Chardonnay Trentino DOC 2022 – Toblino

Chardonnay 100 % – affinamento in acciaio - BIO

PIEMONTE

“TRES PLUS”36,00 €

Langhe DOC 2021 – Orlando Abrigo

Nascetta 15 % Chardonnay 85 % – affinamento in acciaio e rovere

“RUGIADA DEL MATTINO”28,00 €

Colli Tortonesi DOC 2021 – I Carpini

Timorasso 100 % – affinamento in acciaio - BIO

“TIMOX- ORANGE WINE “48,00 €

Colli Tortonesi DOC 2020 – I Carpini

*Timorasso 100 % – macerazione sulle bucce e affinamento in anfora
BIO*

SICILIA

“KEBRILLA GRILLO”24,00 €

Sicilia IGP 2022 – FINA

Grillo 100 % – affinamento in barriques e vasche di cemento

SPUMANTI - SPARKLING METODO CLASSICO

LAGO DI COMO

“AMANTI ”52,00 €

VSQ – Cantine Angelinetta

Vecchie Vigne (Trebbiano, Garganega, Riesling, Sauvignon, Verdese)

FRANCIACORTA

“AMMONITES ”42,00 €

Franciacorta dosage zero DOCG – Camilucci

Tiraggio: luglio 2021 - Sboccatura: febbraio 2023

Chardonnay 75% Pinot Nero 20% Pinot Bianco 5%

“AMMONITES SATEN ”48,00 €

Franciacorta Brut DOCG 2020 – Camilucci

Tiraggio: Luglio 2020 - Sboccatura: Giugno 2022

Chardonnay 85% Pinot Bianco 15%

PIEMONTE

“VALENTINO ELENA BRUT”46,00 €

VSQ – Rocche dei Manzoni

Chardonnay 50% Pinot Nero 50%

CHAMPAGNE

“AUBERT ET FILS ”54,00 €
Champagne Brut Tradition – Aubert et Fils
Pinot noir 56% Pinot Meunier 26% Chardonnay 18%

SPUMANTI - SPARKLING METODO MARTINOTTI

VENETO

“SILKY - PROSECCO”24,00
€
Prosecco DOC 2021 – Collalto
Glera 100% – affinamento in acciaio

VINI ROSE’- ROSE WINE

ABRUZZO

”HEDOS CERASUOLO D’ABRUZZO”25,00
€
Cerasuolo D’Abruzzo DOP – Cantina Tollo
Montepulciano d’Abruzzo 100% – affinamento in acciaio

LOMBARDIA

”ROSELARIO”34,00 €
IGT Terre Lariane – Cantine Angelinetta
Marzemino, Merlot – affinamento in acciaio

”CHIARETTO”25,00 €
Riviera del Garda Classico – Marangona
Groppello, Barbera, Marzemino, Sangiovese – affinamento in acciaio

SPUMANTI ROSE’

FRANCIACORTA

“AMMONITES ROSE’ “46,00 €

Franciacorta DOCG – Camilucci

Pinot Nero 100%

EMILIA ROMAGNA

“1948 MONTESISSA “24,00 €

Pinot Nero 100% - Montesissa

VINI DA DESSERT E PASSITI

“MOSCATO D’ASTI”23,00 €

Moscato d’Asti DOCG 2022 – Orlando Abrigo

PASSITO al calice.....7,50

€

GRANDI FORMATI

MAGNUM

**“MERUZZANO-
BARBARESCO”**92,00€

Barbaresco DOCG 2017- Orlando Abrigo

“DIRUPI”75,00 €

VALTELLINA SUPERIORE DOCG 2019 – Dirupi

“VIGORELLO”152,00€

Toscana IGT 2011- San Felice

“IL GRIGIO CHIANTI CLASSICO RISERVA”...56,00€

Chianti Classico Riserva 2019 - San Felice

JEROBOAM

“VALMAGGIORE”164,00€
Nebbiolo d’Alba DOC 2014 - Orlando Abrigo

“IL GRIGIO CHIANTI CLASSICO RISERVA”..120,00€
Chianti Classico Riserva 2019 - San Felice