

P. 1/4



P. 5/8



ENOBISTROT



Pensiamo che andare a mangiare o bere fuori debba essere un **momento unico** e di **felicità**.

Selezioniamo con cura ogni singolo ingrediente e siamo alla costante **ricerca** di materie prime, spesso provenienti da **piccoli produttori**, lavorando con passione e professionalità.

Lasciatevi consigliare dal nostro **staff**, che si tratti di un piatto, una bottiglia di vino o un cocktail. Saremo pronti e felici di soddisfare il vostro palato. Se non ci riusciamo, fatecelo subito presente! **Ci aiutate a crescere**, a farvi stare sempre col sorriso :)

Vi invitiamo a comunicarci tempestivamente eventuali **allergie** o **intolleranze**. Nel caso in cui ne aveste bisogno, saremo lieti di mostrarvi il **libro degli allergeni**.



Buon Appetito!

APRIAMO LE DANZE



- ◆ **FOCACCIA 3 FARINE BIO**  5,5
Focaccia calda alle 3 farine Bio, olio evo, rosmarino
- ◆ **VELLUTATA DI ZUCCA MANTOVANA**   14,5
Con castagne glassate all'Aceto Balsamico di Modena, chips di Prosciutto Crudo e olio al rosmarino e timo
- ◆ **CAPRESE DI BURRATA DOC**   14,5
Caprese di Burrata di Bufala con pomodori confit e pesto di basilico
- ◆ **VITELLO TONNATO**   17,5
cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, fondo bruno, fiori di capperi
- ◆ **MARITOZZI ALLA VACCINARA**  15,5
Due soffici mini-brioche tipici romani farciti con coda alla vaccinara, spuma di Sedano e melograno
- ◆ **UOVA 64 GRADI**   16,5
Uova cotte a 64° con funghi cardoncelli, Tartufo nero fresco di "Urbani" e fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi



Tutta la nostra ciccìa è condita con olio evo della Sabina, sale Maldon e un pizzico di pepe, servite con le nostre salse homemade e proviene direttamente dalla Storica

MACELLERIA FEROCI DAL 1923

TAGLIERI PER TUTTI

Consigliato come antipasto per 2 persone



ECCELLENZE ITALIANE
ACCURATAMENTE SELEZIONATE, PROVENIENTI
DA PICCOLI PRODUTTORI CON ALLEVAMENTI ALLO
STATO BRADO ED ELABORATE
TECNICHE DI AFFINAMENTO



GRAN SELEZIONE DI SALUMI

- ◆ Prosc. crudo di Bassiano 24mesi affumicatura di faggio
- ◆ Speck Riserva alle erbe aromatiche e ginepro
- ◆ Lonzino di Cinta Senese affinato al rosmarino e menta
- ◆ Salame di Cinta Senese al Tabacco e Whisky



FORMAGGI

- ◆ Semi stagionato di Pecora al Fieno e Camomilla
- ◆ Semiduro di Capra affinato sotto cenere con Tartufo
- ◆ Stagionato di Mucca affinato Tabacco e Rum agricolo
- ◆ Erborinato di Mucca affinato al vin brulè e mirtilli

SALUMI E FORMAGGI  25

SOLO SALUMI  15,5

SOLO FORMAGGI  14,5



TAGLIERE VEGETARIANO 20

Tagliere vegetariano Bio con grigliata di Melanzane, zucchine e peperoni con degustazione di formaggi

LE TARTARE

150 gr di Filetto tagliato al coltello
che si scioglie in bocca!

TARTUFATA 20,5

Scaglie di Tartufo nero fresco, uova 64°, crema di pecorino

VIAGGIO AL SUD 17

Burrata di Bufala, cipolla caramellata,
maionese al basilico, pistacchi

ROMANA 17,5

Petali di Carciofo alla Romana, spuma di burrata
affumicata laziale, nocciole tostate, sale Maldon blu

MONTANARA 17,5

Castagne glassate all' Aceto Balsamico,
pere caramellate e fonduta di gorgonzola



I CARPACCI

WAGYU 30

Carpaccio scottato di Wagyu distretto di Hokkaido,
purea di zenzero, zest di lime, sale Maldon blu

DOC 17

Carpaccio di Scottona, citronette, rucola,
scaglie di Parmigiano 24 mesi, sale Maldon blu

LEGGENDA 17

Carpaccio di Scottona, polvere di liquirizia,
stracciatella, olive taggiasche, sale Maldon blu

BLACK ANGUS 24

Carpaccio di Black Angus affumicato, funghi
cardoncelli, Tartufo Nero fresco, sale Maldon blu

PROVALI CON TARTUFO NERO FRESCO (+ €9)

SUSHI DI CARNE

8pz a porzione degli Uramaki, tradizionali roll giapponesi a base di riso e alga nori con carne **MACELLERIA FEROCI DAL 1923**

DOC'S ROLL 14,5

IN: Tartare di Scottona

OUT: Carpaccio di Scottona, Guacamole homemade, cipolla crispy

WAGYU ROLL 19,5

IN: Tartare di Scottona

OUT: Carpaccio di Wagyu Giappone, pure' di zenzero, zest di lime



VITEL TONNE' ROLL 15,5

IN: Tartare di Scottona

OUT: Carpaccio di Vitello con il suo fondo bruno, salsa tonnata Doc, nocciole

SPICY ROLL 15 TARTUFO NERO FRESCO (+ €7)

IN: Tartare di Scottona, Nduja di Spilinga

OUT: Burrata di Bufala, cipolla di Tropea caramellata, pistacchi, salsa Teriyaki

CARBONARA ROLL 14,5 TARTUFO NERO FRESCO (+ €7)

IN: Tartare di Scottona

OUT: crema di tuorlo pastorizzato e pecorino, guanciale croccante, pepe

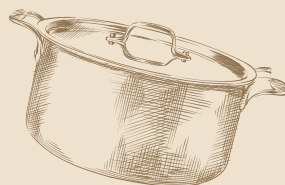
VEGGIE ROLL 13

IN: Crema di ceci e carota

OUT: Guacamole, cipolla crispy, salsa teriyaki



NON SOLO CRUDI



◆ TONNARELLO AMATRICIANA DOC 15,5

con Pomodoro "San Marzano" sfumato al Vino Cesanese, guanciale amatriciano, pecorino romano e Spuma di Burrata affumicata

◆ TONNARELLO CARBONARA 14,5 PROVALE CON TARTUFO NERO FRESCO (+ €9)

con uova fresche BIO, guanciale amatriciano, pecorino romano selezione "Dol", pepe nero

◆ TONNARELLO CACIO E PEPE

— classico, come da ricetta tradizionale  14

— con aggiunta di **Tartare** di Manzetta e **Tartufo Nero** fresco  22,5

◆ LASAGNE DOC 16,5 PROVALE CON TARTUFO NERO FRESCO (+ €9)

— con Carciofi, Provolone di Bufala, besciamella al Parmigiano 

— con pomodoro, ragù di Black Angus e besciamella al Parmigiano 

◆ RISOTTO "CARNAROLI" ALLA ZUCCA 19,5 PROVALE CON TARTUFO NERO FRESCO (+ €9)

mantecato con Burro al timo, salsa al Gorgonzola, gocce di glassa di Aceto Balsamico, salvia fritta

◆ POLPETTE DI BLACK ANGUS AL SUGO DI CODA ALLA VACCINARA 18,5

con cuore di Cacio, Gremolata croccante (panko, limone, prezzemolo), servite con patate al forno

◆ LINGOTTO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA AL FORNO 15,5

◆ BRASATO DI BLACK ANGUS 24,5 PROVALE CON TARTUFO NERO FRESCO (+ €9)

marinato e cotto con vino Cesanese, fondo bruno, servito con purè di patate viola e pak choi

◆ PINSA SUPREMA ALLE 3 FARINE BIO 16,5 Anche Vegetariana

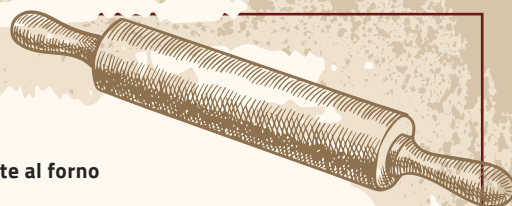
Lievitata 72h, leggera, scrocchiarella fuori e soffice dentro, con Speck Riserva, Gorgonzola, Pere caramellate, insalatina di radicchio, noci tostate



GRILL SELECTION



Le nostre carni sono servite con patate al forno
Provale anche con
TARTUFO NERO FRESCO (+ € 10)



- ◆ **TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI SCOTTONA**  24,5
Manzetta giovane, succosa e tendenzialmente più magra. Consigliata cotta Sangue-Media/sangue
- ◆ **TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI BLACK ANGUS ARGENTINA**  28
Allevato in modo naturale nei grandi pascoli Argentini senza aggiunta di ormoni ed antibiotici. Frollatura minima 40 giorni. Marezzatura più marcata. Consigliata cottura Medio-Sangue
- ◆ **TAGLIATA DI RIBEYE DI BLACK ANGUS AUSTRALIA**  32
Allevamenti allo stato brado e alimentazione a cereali, senza aggiunta di ormoni ed antibiotici. Frollatura minima 50 giorni. Una carne pregiata, con infiltrazioni di grasso che, una volta sciolti in cottura, sprigionano un aroma intenso e ne esaltano la morbidezza. Consigliata cottura Media
- ◆ **RIBEYE DI WAGYU GIAPPONE - DISTRETTO DI HOKKAIDO**  35 l'etto
Allevato nel nord del Giappone in piccoli allevamenti certificati, seguendo un protocollo rigoroso per garantire pedigree e qualità assoluta. Alimentazione naturale a base di cereali e acqua di sorgente, senza ormoni né antibiotici. Marezzatura estrema, ricca di omega 3 e 6, che regala una consistenza burrosa e un gusto dolce e persistente.
- ◆ **HAMBURGER " FEROCI " 220gr**  17,5
con pane, Bacon, Cheddar, salsa DOC, pomodoro fresco, cipolla caramellata, lattuga, servito con patate al forno

270gr c.a.



LE INSALATONE



INSALATA DI CESARE 14

Tagliata di filetti di pollo arrosto, scaglie di Parmigiano salsa Ceasar homemade, Bacon croccante, insalata mista

ORTOLANA 13

Avocado, ceci, pomodoro, insalata mista, dressing alla soia e lime, nocciole tostate

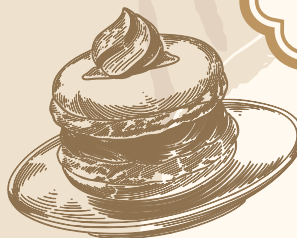
MEDITERRANEA 13

Burratina di Bufala, mais, insalata mista, pomodorini, olive taggiasche

CONTORNI

-  **CICORIA RIPASSATA**
6
- CARCIOFI ALLA ROMANA**
9
- PATATE AL FORNO**
6
- VERDURE GRIGLIATE**
7
- INSALATA VERDE**
5

DOLCI



TIRAMISÙ DOC 7,5

Anche  +1

CHEESECAKE 7,5
alla Nutella o con frutti di bosco

SALAME AL CIOCCOLATO 8
con panna montata

TORTA DI MELE CALDA 8,5
con gelato alla vaniglia del Madagascar

SORBETTO AL LIMONE 6
E MENTA GLACIALE

SERVIZIO 1,50€ A PERSONA

ENOBISTROT



We think that going out, eating or drinking,
should be a **moment unique and happy.**

We carefully select every single ingredient and
are constantly looking for new materials, often
made by from small producers, working with
passion and professionalism.

Let our staff advise you, whether it's a food dish,
a bottle of wine or a cocktail.

We will be ready and happy to satisfy your palate.

If we won't do it, let us know immediately!

You help us grow and make you feel better and smiley :)

For any **allergy or intolerance**, please, let us know.
If you need, we will be happy to show you the **allergen book.**



Buon Appetito!

STARTERS



♦ HOT FOCACCIA HOMEMADE 5,5

Focaccia with 3 bio flours, evo oil and rosemary

♦ PUMPKIN VELOUTE'-CREAMY SOUP 14,5

With chestnuts glazed in Balsamic Vinegar, crispy Prosciutto chips, and rosemary-thyme infused oil

♦ CAPRESE OF BURRATA DOC 14,5

Caprese of burrata cheese with confit tomatoes and basil pesto

♦ VITELLO TONNATO 17,5

Mill-fed Veal cooked at low temperature, Tuna sauce, Beef stock reduction

♦ MARITOZZI ALLA VACCINARA 15,5

Two soft traditional Roman mini-brioche filled with Roman-style Oxtail stew, celery foam, and pomegranate

♦ POACHED EGG 64° 16,5

Poached egg 64° with "cardoncelli" mushrooms, Black Truffle, 24 months Parmigiano Reggiano fondue



All our beef is marinated with local Evo Oil, sicilian salt, pepper and served with our homemade sauces, coming directly from the most famous and oldest Butcher in Rome:

MACELLERIA FEROCI SINCE 1923

TASTING PLATES

Recommended to share x 2 people



KING'S TASTING PLATE OF LOCAL COLD CUTS

- ♦ Raw Ham 24 months with beechwood smoke
- ♦ Speck Riserva with aromatic herbs refinement
- ♦ "Capocollo" refined with rosemary and mint
- ♦ Salami with Tobacco and Whisky refinement

CHEESES

- ♦ Semi-aged Goat Stracchino with hay & chamomile
- ♦ Pecorino refined with pink pepper
- ♦ Cow Milk seasoned with Tobacco and Rum
- ♦ Blue Cheese refined with mulled wine and berries

COLD CUTS & CHEESES 25

JUST COLD CUTS 15,5

JUST CHEESES 14,5

VEGETARIAN TASTING PLATE 20

Vegetarian tasting plate with grilled Eggplants, zucchini, bell peppers and Cheese selection

BEEF TARTARE

Beef Fillet knife cutted (150gr)

TARTUFATA 20,5

Black truffle, poached egg 64°, pecorino cheese cream

VIAGGIO AL SUD 17

Buffalo Burrata cheese, caramelized Tropea's Onions, chopped pistachio, basil mayo

ROMANA 17,5

Roman-Style Artichoke, Local Smoked Burrata Mousse, Toasted Hazelnuts and Blue Maldon Salt

MONTANARA 17,5

Chestnuts Glazed in Balsamic Vinegar, served with Caramelized Pears and Warm Gorgonzola Fondue



CARPACCI

WAGYU 30

Searched Wagyu carpaccio from Hokkaido district, ginger purée, lime zest, and blue Maldon salt.

DOC 17

Beef Carpaccio, lemon and evo oil emulsion, Parmigiano 24 months, arugula leaves

LEGGENDA 17

Beef Carpaccio, licorice powder, black olives, Buffalo Burrata cheese, blu Maldon salt

BLACK ANGUS 24

Smoked Black Angus carpaccio, "cardoncelli" mushrooms, Black truffle, blue Maldon salt

TRY THEM WITH BLACK TRUFFLE (+€9)

BEEF URAMAKI ROLLS

8pc of Uramaki, japanese traditional california rolls based on rice & Nori seaweed

MACELLERIA FEROCI SINCE 1923

DOC'S ROLL 14,5

IN: Beef Tartare

OUT: Beef carpaccio, guacamole homemade, crispy onion

WAGYU ROLL 19,5

IN: Beef Tartare

OUT: Japanese Wagyu Carpaccio, Ginger puree', lime zest

VITEL TONNE' ROLL 15,5

IN: Beef Tartare

OUT: Veal Carpaccio with its own Jus, Classic Tonnata Sauce, Hazelnuts

SPICY ROLL 15

TRY IT WITH BLACK TRUFFLE (+ €7)

IN: Beef Tartare & Nduja (calabrian chili salami)

OUT: Burrata cheese, caramelized Tropea's Onions, pistachos, Teriyaki sauce

CARBONARA ROLL 14,5 TRY IT WITH BLACK TRUFFLE (+ €7)

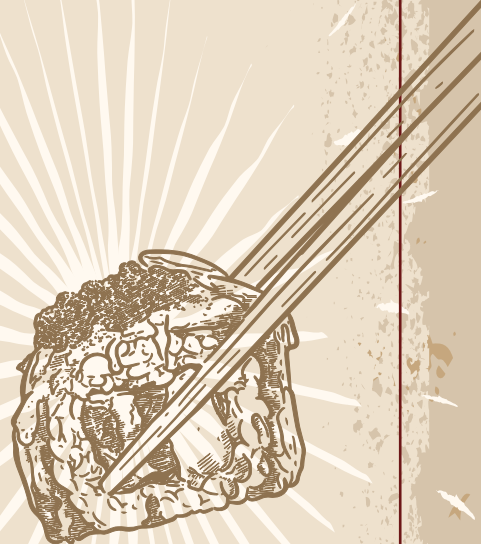
IN: Beef Tartare

OUT: Carbonara egg cream, pecorino cheese, bacon, pepper

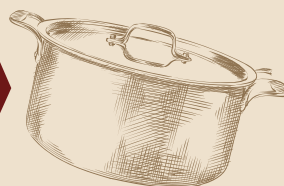
VEGGIE ROLL 13

IN: Chickpeas hummus, marinated carrots

OUT: Guacamole, crispy onions, teriyaki sauce



TRADITIONAL ROMAN KITCHEN AND NOT ONLY



◆ TONNARELLO "DOC" AMATRICIANA 15,5

Homemade fresh with Tomato sauce deglazed in local red wine, pecorino cheese, crispy pork cheek, smoked burrata cheese, pepper

◆ TONNARELLO CARBONARA 14 TRY IT WITH BLACK TRUFFLE (+ €9)

Homemade freshpasta with Bio red eggs, pecorino cheese, pork cheek and pepper

◆ TONNARELLO "CACIO E PEPE"

— Homemade fresh pasta with Pecorino cheese and Pepper  14

— **SPECIAL:** with addition of **Beef Tartare** and **Black Truffle**  22,5 

◆ LASAGNA DOC HOMEMADE 16,5 TRY THEM WITH BLACK TRUFFLE (+ €9)

— White Lasagna with artichokes, provola cheese, Parmesan bechamel 

— Lasagna Bolognese with Beef ragù and Parmigiano Bechamel 

◆ RISOTTO WITH ROASTED PUMPKIN 19,5

TRY IT WITH BLACK TRUFFLE (+ €9)

Creamed with tyme Butter, finished with Gorgonzola Sauce, drops of Balsamic Vinegar, fried sage petals

◆ BLACK ANGUS MEATBALLS IN OXTAIL TOMATO SAUCE 18,5

Served with a melting Cacio Cheese heart, finished with Citrusy Breadcrumbs and Roasted Potatoes

◆ BAKED EGGPLANT "PARMIGIANA" with tomatoes sauce 15,5

◆ BLACK ANGUS BRAISED BEEF 24,5 TRY IT WITH BLACK TRUFFLE (+ €9)

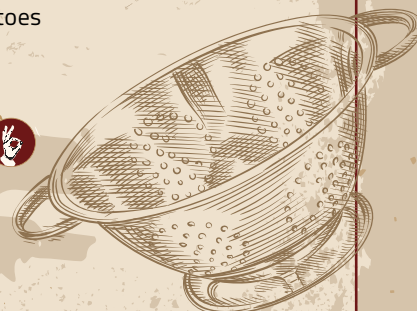
marinated in Cesanese red wine, its brown stock, Purple mashed potatoes, pak choi

◆ PREMIUM PINSA WITH 3 BIO FLOURS 16,5 Also Vegetarian

leavened for 72h, light and crunchy, topped with smoked "cardoncelli" mushrooms, buffalo burrata cheese, Speck Ham, toasted walnuts, and thyme-lemon evo oil



+1



GRILL SELECTION



Our meats are served with roasted potatoes

TRY THEM WITH FRESH BLACK TRUFFLE (+ €10)

- ◆ **GRILLED BEEF ENTRECOTE STEAK**  24,5
Young beef, tender and naturally lean beef. Best enjoyed rare cooked
- ◆ **GRILLED SIRLOIN STEAK - ARGENTINA BLACK ANGUS**  28
Naturally raised in the vast Argentinian pastures, with no added hormones or antibiotics. Minimum 40-day aging. More pronounced marbling. Best enjoyed medium-rare cooked
- ◆ **GRILLED SIRLOIN STEAK - AUSTRALIAN BLACK ANGUS**  32
Free-range farming and grain-fed diet, with no added hormones or antibiotics. Minimum 50-day aging. A premium cut, rich in marbling that melts during cooking, releasing intense aromas and enhancing tenderness. Best enjoyed medium cooked
- ◆ **JAPANESE WAGYU RIBEYE - HOKKAIDO DISTRICT**  35 x 100gr
Raised in northern Japan on small, certified farms following strict protocols to ensure absolute pedigree and quality. Naturally fed with grains and spring water, without hormones or antibiotics. Exceptionally marbled, rich in Omega3 and Omega6, with a buttery texture and a sweet, lingering flavor.
- ◆ **SUPREME BURGER " BUTCHER FEROCI "**   220gr 17,5
with bread, cheddar, caramelized onion, tomatoes, lettuce, DOC's sauce, bacon, served with roast potatoes

270gr c.a.



SALADS



CAESAR SALAD   14
Roasted chicken fillet strips, Parmigiano shavings, Caesar dressing, crispy bacon, mixed salad

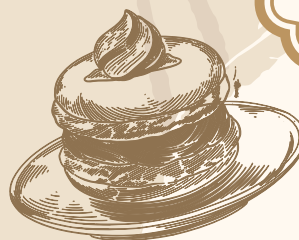
ORTOLANA  13
Avocado, chickpeas, cherry tomatoes, mixed salad, soy and lime dressing, toasted hazelnuts.

MEDITERRANEA  13
Buffalo Burrata cheese, lettuce, corns, cherry tomatoes, black olives

SIDES


CHICORY 6
ROMAN-STYLE ARTICHOKES 9
ROAST POTATOES 6
GRILLED VEGETABLES 7
GREEN MIX SALAD 5

SWEETS



TIRAMISÙ DOC 7,5 
ALSO  +1

CHEESECAKE 7,5
with Nutella or Red fruits

LEMON AND MINT SORBET 6 

WARM APPLE CAKE 8,5
with Madagascar vanilla Ice Cream

CHOCOLATE SALAMI 8
with whipped cream

SERVICE 1.50 € P.P.

ENOBISTROT



**CARTA DEI VINI
&
DRINKS**

Questa carta nasce dalla nostra passione per il vino e dal desiderio di offrirvi solo ciò che ci ha davvero conquistati. Abbiamo scelto etichette che raccontano storie diverse: grandi classici italiani, piccoli produttori coraggiosi, territori noti e sorprese inaspettate. Ogni bottiglia è qui per esaltare i vostri piatti e rendere ancora più speciale la vostra esperienza con noi.

This wine list was born from our passion for wine and our desire to offer you only what has truly won us over. We have carefully selected labels that tell unique stories: iconic Italian classics, bold small producers, renowned regions, and unexpected discoveries. Each bottle is chosen to complement your meal and make your experience with us even more memorable.

VINI BIANCHI / WHITE WINES

PICCOLO DERTHONA

Timorasso . Igt . 13% . 5. BOVERI . Piemonte
34

GEWURZTRAMINER "CLONGIAN"

Gewurztraminer . Doc . 13,5% . CORVEE . Trentino
36

CHARDONNAY "QUARAS"

Chardonnay . Doc . 13% . CORVEE . Trentino
36

" PREDIALE "

Sauvignon, Chardonnay, Ribolla gialla . Igp . 13% . REGUTA . Friuli
27

PINOT GRIGIO

Pinot grigio . Igp . 12% . LA MOZZETA . Friuli
30

RIESLING

Riesling . Igp . 13% . REGUTA . Friuli
28

TREBBIANO D'ABRUZZO

Trebbiano . Doc . 13% . BARCAROLI . Abruzzo
30

PECORINO DI OFFIDA "MERLETTAIE"

Pecorino . Docg . 13% . CIU' CIU' . Abruzzo
34

CERVARO DELLA SALA

Chardonnay, Grechetto . Igt . 13% . ANTINORI . Umbria
94 75 cl
52 37,5 cl

CONTE DELLA VIPERA

Sauvignon, Semillon . Igt . 12% . ANTINORI . Umbria
45

LA TORRE A CIVITELLA

Grechetto . Igt . 14% . SERGIO MOTTURA . Lazio
48

LAZIO IGP " UATTAN" (Orange)

Malvasia, Bombino . Igp . 12,5% . MERUMALIA . Lazio
34

N.B Per info sulle annate, invitiamo i nostri gentili ospiti a consultare il nostro staff

N.B For info about Vintages, we kindly invite our guests to consult our staff

 Vino con certificazione biologica / Organic wine certification

 Vino Biodinamico / Natural wine . Fermentazione spontanea / Spontaneous fermentation
• Senza solfiti aggiunti / No added sulphites)

VINI BIANCHI / WHITE WINES

PASSERINA DEL FRUSINATE " CIOCIARELLA "

Passerina . Igp . 12,5% . ALBERTO GIACOBBE . Lazio

28

FRASCATI DOC " TERSO "

Malvasia, Greco, Bombino . Docg . 14% . MERUMALIA . Lazio

31

" HERMES DIACTOROS II " LAZIO IGP

Viognier, Chardonnay, Bellone, Petit Manseng . Igp . 13,5% . OMINA ROMANA . Lazio

32

CHARDONNAY LAZIO IGP

Chardonnay . Igp . 12,5% . OMINA ROMANA . Lazio

42

" IL PILASTRO " LAZIO IGP

Sauvignon, Chardonnay, Pinot Bianco . Igp . 13,5% . POGGIOMASSO . Lazio

33

VERMENTINO DI SARDEGNA "USELIS"

Vermentino . Doc . 13% . LA GIARA . Sardegna

29

POUILLY-FUME "ARRET-BUFFATTE"

Sauvignon . Aoc . 12,5% . DOMAINE TINEL . Loira/Francia

52

CHABLIS PREMIER CRU MONTMAINS

Chardonnay . Aoc . 13,5% . DOMAINE CHANSON . Borgogna/Francia

88

VIOGNER CLASSIQUE

Viognier . Aoc . 14% . ARDECHOIS . Vallee du Rhone/Francia

32

SAUVIGNON BLANC " PLOT 101 "

Sauvignon . 13,5% . RIMAPERE . Nuova Zelanda

72

RIESLING BERNKASTELER GRABEN SPATLESE

Riesling . 11,5% . FRANZ DAHM . Mosella/Germania

44

RIESLING ZELTINGER ROTHLAY SPATLESE

Riesling . 12% . GESSINGER . Mosella/Germania

48

N.B Per info sulle annate, invitiamo i nostri gentili ospiti a consultare il nostro staff

N.B For info about Vintages, we kindly invite our guests to consult our staff



Vino con certificazione biologica / Organic wine certification



Vino Biodinamico / Natural wine • Fermentazione spontanea / Spontaneous fermentation
• Senza solfiti aggiunti / No added sulphites)

VINI ROSSI / RED WINES

BARBARESCO

Nebbiolo . Docg . 14% . PRUNOTTO/ANTINORI . Piemonte
12

BARBARESCO " BASARIN "

Nebbiolo . Docg . 14,5% . ADRIANO . Piemonte
58

BAROLO CLASSICO

Nebbiolo . Docg . 14% . PRUNOTTO/ANTINORI . Piemonte
82

BAROLO " VIGNETO FOSSATI "

Nebbiolo . Docg . 14,5% . BORGOGNO . Piemonte
106

BAROLO " VIGNA BUSSIA "

Nebbiolo . Docg . 14% . PRUNOTTO/ANTINORI . Piemonte
2021 108
2015 154
2006 224

LANGHE BARBERA " BOMPE' "

Barbera . Doc . 14,5% . BORGOGNO . Piemonte
46

BAROLO RISERVA

Nebbiolo . Docg . 14,5% . BORGOGNO . Piemonte
2018 168
2012 238
2005 276

LAGREIN " PASSOCROCE "

Lagrein . Doc . 13% . CORVEE . Trentino
38

" ALTROPASSO "

Cabernet, Merlot . Igt . 14% . REGUTA . Friuli
28

" CARANT "

Cabernet, Refosco, Merlot . Igt . 14% . REGUTA . Friuli
35

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUP.

Corvina, Rondinella, Corvinone . Doc . 14% . DEGANI . Veneto
36

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Corvina, Rondinella, Corvinone . Docg . 15% . DEGANI . Veneto
64

AMARONE DELLA VALPOLICELLA " SANT'URBANO "

Corvina, Rondinella, Corvinone . Docg . 15% . SPERI . Veneto
2019 92
2012 152
2008 220

N.B Per info sulle annate, invitiamo i nostri gentili ospiti a consultare il nostro staff
N.B For info about Vintages, we kindly invite our guests to consult our staff



Vino con certificazione biologica / Organic wine certification



Vino Biodinamico / Natural wine . Fermentazione spontanea / Spontaneous fermentation
. Senza solfiti aggiunti / No added sulphites)

VINI ROSSI / RED WINES

ROSSO DI MONTALCINO "ROSSOFONTE "

Sangiovese grosso . Doc . 13,5% . CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA . Toscana
50

BRUNELLO DI MONTALCINO

Sangiovese grosso . Docg . 15% . PIAN DELLE QUERCI . Toscana
67

BRUNELLO DI MONTALCINO " CIELO DI ULISSE "

Sangiovese grosso . Docg . 14% . PODERE LE RIPI . Toscana
88



BRUNELLO DI MONTALCINO "PIANROSSO" RISERVA S.CATERINA D'ORO

Sangiovese grosso . Docg . 14,5% . CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA . Toscana
184

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA "VIGNAFERROVIA"

Sangiovese grosso . Docg . 14,5% . ANTINORI . Toscana
156

CHIANTI CLASSICO

Sangiovese, Canaiolo . Docg . 14,5% . POMONA . Toscana
36



CHIANTI CLASSICO RISERVA "VILLA ANTINORI"

Sangiovese, Cabernet Sauvignon . Docg . 14% . ANTINORI . Toscana

46 75 cl
26 37,5 cl

"TIGNANELLO"

Cabernet Sauv, Sangiovese, Cabernet Franc . Igt . 14,5% . ANTINORI . Toscana

184 75 cl
98 37,5 cl

"SOLAIA"

Cabernet Sauv, Sangiovese, Cabernet Franc . Igt . 14,5% . ANTINORI . Toscana
480

"LE DIFESE"

Cabernet Sauvignon, Sangiovese . Igt . 13,5% . TENUTA SAN GUIDO . Toscana
52

"GUIDALBERTO"

Cabernet Sauvignon, Merlot . Igt . 13% . TENUTA SAN GUIDO . Toscana
84

"SASSICAIA"

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc . Igt . 14% . TENUTA SAN GUIDO . Toscana
460

BOLGHERI SUPERIORE " ALFEO "

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot . Doc . 14,5% . CERALTI . Toscana
50

BOLGHERI SUPERIORE " GUADO AL TASSO "

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot . Docg . 14% . ANTINORI . Toscana

2021 195
2011 258
2006 294

N.B Per info sulle annate, invitiamo i nostri gentili ospiti a consultare il nostro staff

N.B For info about Vintages, we kindly invite our guests to consult our staff



Vino con certificazione biologica / Organic wine certification



Vino Biodinamico / Natural wine . Fermentazione spontanea / Spontaneous fermentation

. Senza solfiti aggiunti / No added sulphites)

VINI ROSSI / RED WINES

SAGRANTINO DI MONTEFALCO

Sagrantino • Docg • 14,5% • NAPOLINI • Umbria
37

SYRAH " LA PORTICINA "

Syrah • 13,5% • Igt • LA CARRAIA • Umbria
28

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA "TRITANO"

Montepulciano • Doc • 14% • VALLE TRITANA • Abruzzo
32

CESANESE DEL PIGLIO SUP. RISERVA " LEPANTO "

Cesanese • Docg • 14% • GIACOBBE • Lazio
49

CESANESE DI OLEVANO " PORDO "

Cesanese • Doc • 12,5% • GIACOBBE • Lazio
28

DIANA NEMORENSIS I LAZIO IGP

Cabernet Sauv, Merlot, Cabernet Franc • Igt • 13,5% • OMINA ROMANA • Lazio
34

" IL VERSANTE " LAZIO IGP

Sangiovese, Cesanese • Igp • 13% • POGGIOMASSO • Lazio
32

PRIMITIVO DEL SALENTO " TORCICODA "

Primitivo • Igt • 14% • TORMARESCA • Puglia
38

CANNONAU " USELIS "

Cannonau • Doc • 13,5% • LA GIARA • Sardegna
31

ETNA ROSSO " FEUDO DI MEZZO "

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio • Doc • 14,5% • COTTANERA • Sicilia
54

CUVEE PRESTIGE BOURGOGNE "La Vineuse"

Pinot Nero • 13% • DOMAINE VERNIN • Borgogna/Francia
42

PINOT NOIR NUITS SAINT GEORGE

Pinot Nero • 13% • DOMAINE CHANSON • Borgogna/Francia
96

SAINT EMILION GRAND CRU "LES MENUTS"

Cabernet, Merlot • 13,5% • CHATEAU LA GRACE DIEU • Bordeaux/Francia
64

N.B Per info sulle annate, invitiamo i nostri gentili ospiti a consultare il nostro staff

N.B For info about Vintages, we kindly invite our guests to consult our staff

 Vino con certificazione biologica / Organic wine certification

 Vino Biodinamico / Natural wine • Fermentazione spontanea / Spontaneous fermentation
• Senza solfiti aggiunti / No added sulphites)

VINI ROSATI / ROSE WINES

PRIMITIVO ROSE "MACCONE"

Primitivo . Igp . 14,5% . ANGIULI DONATO . Puglia
29

LA VIA DELLE ROSE

Sangiovese . Igp . 12,5% . RISERVA DELLA CASCINA . Lazio
32

" LA TORRE " ROSE'

Sangiovese, Montepulciano, Cesanese . Igt . 12,5% . POGGIOMASSO . Lazio
31

ETNA ROSATO DOC

Nerello Mascalese . Doc . 13% . COTTANERA . Sicilia
37

BOLLICINE / SPARKLING WINES

PROSECCO DEL VALDOBBIADENE SUPERIORE EXTRA DRY

Glera . Docg . 11% . CA' ERNESTO . Veneto
28

FRANCIACORTA BRUT

Chardonnay, Pinot bianco/nero . Docg . 12,5% . RICCI CURBASTRO . Lombardia
42

PROSECCO ROSE' EXTRA DRY MILLESIMATO

Glera, Pinot Nero . Doc . 11,5% . REGUTA . Friuli
27

CREMANT D'ALSACE ROSE' BRUT

Pinot Nero . 12,5% . BERNARD HAEGELIN . Francia
46

CHAMPAGNE BRUT ROSE'

Pinot nero, Chardonnay, Meunier . 12% . NOMINE' RENARD . Francia
78

CHAMPAGNE EXTRA BRUT "LE 3 TERROIRS" MILLESIME'

Chardonnay . 12,5% . MICHEL GONET . Francia
92

CHAMPAGNE BRUT " BELLE EPOQUE " LIMITED EDITION COCOON

Pinot nero, Chardonnay, Meunier . 12,5% . PERRIER JOUET . Francia
290

N.B Per info sulle annate, invitiamo i nostri gentili ospiti a consultare il nostro staff
N.B For info about Vintages, we kindly invite our guests to consult our staff

 Vino con certificazione biologica / Organic wine certification

 Vino Biodinamico / Natural wine . Fermentazione spontanea / Spontaneous fermentation
. Senza solfiti aggiunti / No added sulphites)

MENU BEVERAGE

LA SPRITZERIA

APEROL SPRITZ 8

Aperol, prosecco, soda

CAMPARI SPRITZ 8,5

Campari, prosecco, soda

DOC'S SPRITZ 8,5

Aperol, prosecco, purea frutti di bosco

HUGO SPRITZ 8,5

Liquore ai fiori di sambuco,
prosecco, menta, lime, soda

PASSION SPRITZ 8,5

Purea di passion fruit,
Aperol, prosecco, soda

LIMONCELLO SPRITZ 8

Limoncello, prosecco, soda

BIBITE

ACQUA NAT/FRIZZ 2,5

COCA COLA / ZERO 4

TONICA FEVER TREE 4

ESTATHE LEM/PEACH 4

SCHWEPES LEMON 3,5

FANTA 4

GINGER BEER 4

SUCCO DI FRUTTA 4

GIN & TONIC Fever tree

HENDRICK'S . Inghilterra 12

SAPLING  . Inghilterra 11,5

BEEFEATER . Inghilterra 10

PLYMOUTH . Inghilterra 10,5

GIGI PROVENCE . Francia 12

UMAMI AUDEMUS . Francia 11,5

ETNA TWIST . Italia/Sicilia 12

SERI PERVAS . Italia/Friuli 12

VISIONAIR . Italia/Toscana 12

GIN MALFY . Italia/Piemonte 11

ROKU . Giappone 11

ELEPHANT . Germania 14

MONKEY 47 . Germania 13

GIN MARE . Spagna 12

SOUL 84 . Spagna 12

AURANTIA . Olanda 12

BIRRE ARTIGIANALI

RITUAL LAB . 33CL . ROMA 7
Miglior birrificio d'Italia 2020/22/24

RITUAL PILS . Pils 4,9%

SUPER LEMON ALE . APA 5,3%

BLANCHE . Blanche 5%

BOCK . Bock (rossa) 6,5%

EMOTIONAL . Gluten free 4,9%

BLACK BELT . Black stout 5,7%

TUPAMAROS . Double IPA 8,0%