

P. 1/4



P. 5/8



WINE LIST P. 9/27

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 e 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 ALLE 3 FARINE BIO**  5,5
Focaccia calda alle 3 farine Bio, olio evo, rosmarino
- ◆ **POLPETTINE ALLA "NORMA" AL FORNO**  14,5
Polpettine di melanzane, con Panko tostato, su pesto trapanese a freddo e scaglie di Ricotta Salata.
- ◆ **BURRATA DOC ESTIVA**  15,5
Burrata fresca di Bufala, con Gazpacho di Zucchine romanesche e menta e crumble di pane tostato alla puttanesca
- ◆ **VITELLO TONNATO**  18
cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, fondo bruno, fiori di capperi
- ◆ **TACOS DOC AL BRASATO**  16,5
Due croccanti gusci di mais, guancia di manzo sfilacciata nel proprio fondo, fresca Tzatziki artigianale all'aneto e germogli di amaranto
- ◆ **UOVA 64 GRADI**  18,5
Uova cotte a 64° con funghi cardoncelli, Tartufo nero fresco di "Urbani" e fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi



Solo ciccia della Selezione DOC: la condiamo con olio EVO della Sabina, un pizzico di pepe e sale Maldon blu. Un viaggio nel gusto che prosegue dal 1923, direttamente dalla storica

MACELLERIA FEROCI

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 24 mesi 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 Capra al Fieno e Camomilla
- ◆ Pecorino affinato sotto cenere con Tartufo Nero
- ◆ Stagionato di Mucca affinato Tabacco e Rum agricolo
- ◆ Erborinato di Mucca affinato al vin brulè e mirtilli

SALUMI E FORMAGGI  25

SOLO SALUMI  16

SOLO FORMAGGI  15



TAGLIERE VEGETARIANO

 20

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

LE TARTARE

Il cuore più tenero della nostra Manzetta, tagliata al coltello: una carezza che si scioglie in bocca.

TARTUFATA 20,5
con Scaglie di Tartufo nero fresco, uovo 64°, crema di pecorino

VIAGGIO AL SUD 17
con Burrata di Bufala, cipolla caramellata, maionese al basilico, pistacchi, sale Maldon blu

UMAMI 18
con Avocado fresco, dressing al Miso, Soia e Yuzu, chips di Topinambur, sale Maldon blu

METAMORFOSI 17,5
con spuma di burrata affumicata, gel di Mango e Passion fruit, scaglie di mandorle tostate, Ito Togarashi, sale Maldon blu



I CARPACCI

WAGYU 30

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

DOC 17,5
Carpaccio di Manzetta, citronette, rucola, scaglie di Parmigiano 24 mesi, sale Maldon blu

LEGGENDA 17,5
Carpaccio di Manzetta, polvere di liquirizia, stracciatella, olive taggiasche, sale Maldon blu

BLACK ANGUS 25,5
Carpaccio di Black Angus affumicato, funghi cardoncelli, Tartufo Nero fresco, sale Maldon blu

SUSHI DI CARNE

*Uramaki d'autore con la migliore 'ciccia' della **MACELLERIA FEROCI**.
Dove la tradizione incontra la tecnica e la golosità*

DOC'S ROLL 🐮 4 pz | 9 – 8 pz | 16,5

IN: Tartare di Manzetta, funghi Cardoncelli glassati con fondo bruno
OUT: Spuma di burrata affumicata, Perle di Yuzu, chips di Manioca viola

WAGYU ROLL 🐮 4 pz | 11 – 8 pz | 19,5

IN: Tartare di Manzetta
OUT: Carpaccio di Wagyu Giappone scottato, purea di zenzero, zest di lime

SUMMER ROLL 🐮 4 pz | 8 – 8 pz | 15

IN: Tartare di Manzetta
OUT: Avocado, fresca Tzatziki artigianale all'aneto, scaglie di mandorle tostate

SPICY ROLL 🐮 🐷 4 pz | 8,5 – 8 pz | 15,5 **PROVALO CON TARTUFO NERO FRESCO (+ €8)**

IN: Tartare di Manzetta, Nduja di Spilinga
OUT: Burrata di Bufala, cipolla di Tropea caramellata, pistacchi, salsa Teriyaki GF

CARBONARA ROLL 🐮 🐷 4 pz | 8 – 8 pz | 15 **PROVALO CON TARTUFO NERO FRESCO (+ €8)**

IN: Tartare di Manzetta
OUT: Crema di tuorlo pastorizzato e pecorino, guanciale croccante, pepe

VEGGIE ROLL 🌱 8 pz | 14

IN: Avocado, Cetriolo
OUT: Scaglie di mandorle, dressing al Miso, Soia e Yuzu, semi di sesamo

La qualità per noi è senza compromessi: per le nostre preparazioni sushi, utilizziamo esclusivamente soia e salse certificate Gluten Free



CUCINA DOC TRADIZIONE E RICERCA



◆ TONNARELLO AMATRICIANA DOC 15,5

con Pomodoro "San Marzano" sfumato al Vino Cesanese, guanciale amatriciano, pecorino romano Dop "Fulvi" e Spuma di Burrata affumicata ai 4 pepi

◆ TONNARELLO CARBONARA 🐷 14,5 **PROVALO CON TARTUFO NERO FRESCO (+€10)**

con uova fresche BIO, guanciale amatriciano, pecorino romano "Fulvi" Dop, pepe nero

◆ TONNARELLO CACIO E PEPE

— Classico, come da ricetta tradizionale 🌱 14

— **SPECIAL** : con aggiunta di **TARTARE** di Manzetta e **TARTUFO NERO** fresco 🐮 22,5

◆ LASAGNE DOC 16,5 **PROVALE CON TARTUFO NERO FRESCO (+ €10)**

— con Provola di Bufala, zucchine romanesche 🌱

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

◆ FETTUCCINE AL RAGÙ "TRILOGIA DI ANGUS" 🐮 19,5 **PROVALE CON TARTUFO NERO FRESCO (+ €10)**

Fettuccine fresche all'uovo al Ragù bianco battuto al coltello con 3 selezioni di Black Angus, chips al Parmigiano 24 mesi, Paprika affumicata e Lime

◆ SOVRACOSCIA DI POLLO RUSPANTE 🐔 🌱 22,5 **PROVALO CON TARTUFO NERO FRESCO (+ €10)**

disossato e cotto a bassa temperatura col suo fondo alla Cacciatora, olive taggiasche, cucunci e pelle croccante

◆ LINGOTTO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA AL FORNO 🌱 16

◆ BRASATO DI BLACK ANGUS 🐮 🌱 24,5 **PROVALO CON TARTUFO NERO FRESCO (+ €10)**

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, Funghi Cardoncelli, Stracciatella di Bufala, nocciole tostate, olio al timo

Anche



+1



GRILL SELECTION

Trattando selezioni premium limitate, la disponibilità può variare. Garantiamo sempre alternative di pari eccellenza. Per esaltare la naturale tenerezza, serviamo le nostre carni già scaloppate, senza osso, pronte per un gusto impeccabile



- ♦ **CONTROFILETTO DI MANZETTA "SELEZIONE DOC"**  25,5
Manzetta giovane, dal profilo più magro e succoso. Consigliata: Sangue-Media/sangue
- ♦ **ENTRECOTE DI FRISONA ITALIANA SELEZIONE "IMPERA"**  31
Frollatura minima di 40 giorni per esaltare colore rubino e struttura. Il grasso dolce e fondente garantisce un morso elegante e una persistenza aromatica superiore. Consigliata: Media-M/Sangue
- ♦ **RIBEYE DI BLACK ANGUS U.S.A.**  37
Allevamento brado a cereali, senza antibiotici o ormoni. Frollatura minima 50 giorni. La marezzatura distribuita garantisce intensità aromatica e morbidezza. Consigliata: Media-M/Sangue
- ♦ **RIBEYE DI WAGYU AUSTRALIA**  50
Genetica d'eccellenza giapponese allevata negli sterminati pascoli australiani. Unisce il sapore intenso e carnoso a un grado di marezzatura nettamente superiore. Il grasso dolce e intramuscolare si fonde in cottura, garantendo una morbidezza eccezionale e un morso succulento. Cottura consigliata: Media.
- ♦ **RIBEYE DI WAGYU GIAPPONE - DISTRETTO DI HOKKAIDO**  35 all'etto, MIN. 150gr
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



250gr c.a.

Tutte le nostre selezioni sono servite in purezza per prevenire ogni tipo di contaminazione crociata, in particolare da glutine.

Scopri i nostri contorni artigianali in abbinamento

Provale anche con
**TARTUFO NERO
FRESCO (+ € 10)**

LE INSALATONE



- ♦ **APOLLO**  14
Tagliata di filetti di pollo arrosto, scaglie di Parmigiano salsa Tzatziki all'aneto, Bacon croccante, insalata mista
- ♦ **ORTOLANA**  13
Avocado, ceci, pomodoro, insalata mista, dressing alla soia e lime, nocciole tostate
- ♦ **MEDITERRANEA**  13
Burrata 120gr di Bufala, mais, insalata mista, pomodorini, olive taggiasche

CONTORNI

- CICORIA RIPASSATA**  6
- CAVOLETTI DI BRUXELLES**  6,5
- PATATE AL FORNO** 4,5
- VERDURE GRIGLiate**  7
- INSALATA MISTA**  5,5



DOLCI

- TIRAMISÙ DOC** 8
Anche  +1
- CHEESECAKE** 8
alla Nutella o con frutti di bosco
- CROSTATA RICOTTA E VISCIOLE** 8,5
- FRAGOLE FRESCHE**  8,5
con gelato alla vaniglia del Madagascar
- SORBETTO AL LIMONE E MENTA GLACIALE**  6

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.*



Enjoy your Meal!

STARTERS



- ◆ **HOT FOCACCIA HOMEMADE**  5,5
Focaccia with 3 bio flours, evo oil and rosemary
- ◆ **BAKED "NORMA" EGGPLANT BONBONES**  14,5
Eggplant bonbons, toasted Panko, served with Trapanese red pesto (almonds, tomato, basil), shaved Ricotta Salata
- ◆ **"DOC" SUMMER BURRATA**  15,5
Fresh Buffalo Burrata with Roman zucchini and mint Gazpacho, with a toasted "Puttanesca" bread crumble (olives, capers, and tomato)
- ◆ **UITELLO TONNATO**   18
Mill-fed Veal cooked at low temperature, Tuna sauce, Beef stock reduction
- ◆ **"DOC" BRAISED BEEF TACOS**   16,5
Two crispy corn shells, pulled braised beef in its own jus, house-made dill Tzatziki sauce, amaranth microgreens
- ◆ **POACHED EGGS 64°**   18,5
Poached egg 64° with "Cardoncelli" mushrooms, fresh Black Truffle, 24 months Parmigiano Reggiano fondue

PREMIUM RAW BEEF



Only premium beef from our "DOC" Selection, simply dressed with local Evo olive oil, a pinch of pepper, and blue Maldon salt. A culinary journey dating back to 1923, sourced directly from the historic

BUTCHER "FEROCI"

TASTING PLATES

Recommend to share x2 people

ITALIAN EXCELLENCE,
CAREFULLY SELECTED,
FROM SMALL PRODUCERS,
WITH ELABORATING AGING
TECHNIQUES

KING'S TASTING PLATES 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 milk, aged in hay and chamomile
- ◆ Pecorino & Goat refined with Black Truffle
- ◆ Cow Milk seasoned with Tobacco and Rum
- ◆ Blue cheese refined with mulled wine and berries

COLD CUTS & CHEESES  25

JUST COLD CUTS  16

JUST CHEESES  15



VEGETARIAN TASTING PLATES



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

BEEF TARTARE

The tenderest core of our premium beef, strictly hand-chopped: a delicate caress that melts in the mouth

TARTUFATA 20,5

Beef Tartare, fresh Black Truffle, poached egg 64°, pecorino cheese cream, blue Maldon salt

VIAGGIO AL SUD 17

Beef Tartare, Buffalo Burrata cheese, caramelized Tropea's Onions, chopped pistachio, basil mayo, blue Maldon salt

UMAMI 18

Beef Tartare, Avocado, dressing of miso, soy and yuzu, Jerusalem artichoke chips (Topinambur), blue Maldon salt

METAMORFOSI 17,5

Beef Tartare, smoked burrata foam, mango & passion fruit gel, toasted almond flakes, Ito Togarashi, blue Maldon salt



CARPACCI

WAGYU 30

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

DOC 17,5

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

LEGGENDA 17,5

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

BLACK ANGUS 25,5

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

BEEF URAMAKI ROLLS

Signature Japanese California rolls featuring the finest premium beef from **BUTCHER "FEROCI"**. Where tradition meets technique and pure flavor

DOC'S ROLL 4 pcs | 9 – 8 pcs | 16,5

IN: Beef Tartare, "Cardoncelli" Mushrooms deglazed in its own jus
OUT: Smoked burrata foam, yuzu pearls, and purple manioc root chips

WAGYU ROLL 4 pcs | 11 – 8 pcs | 19,5

IN: Beef Tartare
OUT: Japanese Wagyu seared Carpaccio, Ginger puree', lime zest

SUMMER ROLL 4 pcs | 8 – 8 pcs | 15

IN: Beef Tartare
OUT: Avocado, house-made dill Tzatziki sauce, toasted almond flakes

SPICY ROLL 4 pcs | 8,5 – 8 pcs | 15,5 **TRY IT WITH FRESH BLACK TRUFFLE (+ €8)**

IN: Beef Tartare & Nduja (Calabrian chili salami)
OUT: Burrata cheese, caramelized Tropea's Onions, pistachos, Teriyaki sauce

CARBONARA ROLL 4 pcs | 8 – 8 pcs | 15 **TRY IT WITH FRESH BLACK TRUFFLE (+ €8)**

IN: Beef Tartare
OUT: Carbonara egg cream, pecorino cheese, crispy pork cheek, pepper

VEGGIE ROLL 8 pcs | 14

IN: Avocado, Cucumber
OUT: toasted almond flakes, dressing of miso, soy and yuzu, sesame seeds

Uncompromising quality:
for our sushi creations, we
exclusively use certified
gluten-free soy and sauces



DOC CUISINE TRADITION & INNOVATION



◆ TONNARELLO "DOC" AMATRICIANA 15,5

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

◆ TONNARELLO CARBONARA 14,5 **TRY IT WITH FRESH BLACK TRUFFLE (+€10)**

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

◆ TONNARELLO "CACIO E PEPE"

- **CLASSIC** : Homemade fresh Pasta with pecorino cheese, black pepper  14
- **SPECIAL** : with addition of **BEEF TARTARE & BLACK FRESH TRUFFLE**  22,5

◆ LASAGNA "DOC" HOMEMADE 16,5 **TRY IT WITH FRESH BLACK TRUFFLE (+€10)**

- Layers of Egg pasta, roman zucchini, Provola cheese, Parmigiano bechamel 
- Layers of Egg pasta, "Bolognese" Beef tomato Ragù, Parmigiano bechamel 

◆ FETTUCCINE "ANGUS TRILOGY" BEEF RAGU' 19,5 **TRY IT WITH FRESH BLACK TRUFFLE (+€10)**

Fresh egg Fettuccine pasta, with a knife-cut white Ragù made from three premium Black Angus cuts, 24-month Parmigiano crisps, smoked paprika, and lime.

◆ HERITAGE CHICKEN THIGH "CACCIATORA" 22,5 **TRY IT WITH FRESH BLACK TRUFFLE (+€10)**

Deboned and slow-cooked in its own "Cacciatora" jus, with Taggiasca olives, caper berries, crispy skin

◆ BAKED EGGPLANT "PARMIGIANA" 16

fried eggplants, Mozzarella, tomato sauce, Parmigiano 24 months fondue

◆ BLACK ANGUS BRAISED BEEF 24,5 **TRY IT WITH FRESH BLACK TRUFFLE (+€10)**

Marinated and slow-cooked in its red wine jus, served with purple mashed potatoes and 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



GRILL SELECTION

Due to the exclusive nature of our premium cuts, availability may vary. We always offer alternatives of the same exceptional quality. To maximize tenderness, we serve our meats boneless and carefully sliced, ensuring a perfect bite every time.



◆ SIRLOIN STEAK "DOC SELECTION" 25,5

Young beef, tender and naturally lean beef. Recommended cooked: **Rare | Medium/R**

◆ ITALIAN "FRISONA" BEEF ENTRECOTE 31

Dry-aged for a minimum of 40 days to enhance its ruby color and texture. The sweet, melting fat ensures an elegant bite and a superior lingering finish. Recommended cooked: **Medium | Medium/R**

◆ USA BLACK ANGUS RIBEYE 37

Pasture-raised, grain-fed, antibiotic/hormone-free. Minimum 50-day dry-aged for rich marbling which guarantees exceptional tenderness, and intense depth of flavor. Recommended: **Medium | Medium/R**

◆ AUSTRALIAN WAGYU RIBEYE 50

Premium Japanese genetics raised across vast Australian pastures. It combines a robust, meaty flavor profile with a superior degree of marbling. The sweet, intramuscular fat renders perfectly during cooking, delivering exceptional tenderness and a succulent bite. Recommended: **Medium**

◆ JAPANESE WAGYU RIBEYE - HOKKAIDO DISTRICT 35 per 100gr MIN. 150 gr

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. Recommended: **Medium**

◆ SUPREME BURGER "BUTCHER FEROCI" 220gr 17,5

with bread, cheddar, caramelized onion, tomatoes, lettuce, DOC's smoky sauce, bacon, served with roast potatoes



Approx. 250gr .

All our selections are served plain to prevent any cross-contamination, particularly from gluten. Discover our artisan side dishes in combination.

Elevate your cut with
FRESH BLACK TRUFFLE (+ € 10)

SALADS

◆ APOLLO 14

Sliced roasted chicken fillets, shaved 24 months Parmigiano Reggiano, dill Tzatziki sauce, crispy bacon, and 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

BRUSSELS SPROUTS 6,5

ROAST POTATOES 4,5

GRILLED VEGETABLES 7

MIXED SALAD 5,5



SWEETS

TIRAMISÙ DOC 8

Also  +1

CHEESECAKE 8

with Nutella or red fruits

RICOTTA & SOUR CHERRY TART 8,5

FRESH STRAWBERRIES 8,5

with Vanilla Ice Cream

LEMON AND MINT SORBET 6

SERVICE 1,50€ P.P.

ENOBISTROT



**CARTA
DEI VINI**

&

DRINKS

Questa carta nasce dalla nostra passione per il vino e raccoglie soltanto ciò che ci ha davvero conquistati: grandi classici italiani, piccoli produttori coraggiosi, territori celebri e scoperte inattese. Ogni bottiglia è scelta per accompagnare i vostri piatti e rendere ancora più speciale il tempo trascorso con noi.

This list was born from our passion for wine and gathers only what has truly won us over: great Italian classics, bold small producers, celebrated regions and unexpected discoveries. Every bottle is chosen to complement your meal and make your time with us all the more memorable.

LA NOSTRA CANTINA · *Our cellar*

Tutti i nostri vini rossi sono custoditi in posizione orizzontale, a una temperatura costante di 17 °C. In questo modo il tappo resta a contatto con il vino, conserva elasticità e tenuta e impedisce il passaggio di ossigeno; la temperatura stabile, al riparo da sbalzi termici, preserva l'integrità di ogni bottiglia e la porta al calice alla sua temperatura ideale di servizio.

Le nostre vecchie annate provengono esclusivamente dalle cantine dei produttori: una garanzia di provenienza certa e di conservazione impeccabile, dalla vendemmia al vostro calice.

All our red wines are stored horizontally at a constant 17 °C. Horizontal storage keeps the cork in contact with the wine, preserving its elasticity and seal and preventing oxygen from entering; a stable temperature, free from thermal fluctuations, protects the integrity of every bottle and brings it to your glass at its ideal serving temperature.

Our older vintages come exclusively from the producers' own cellars: a guarantee of certain provenance and impeccable storage, from harvest to glass.



DOVE RIPOSA IL VINO · Where the wine rests

Barrique (225 litri) & Tonneau (400-500 litri)

Donano complessità cedendo aromi di vaniglia, spezie e tostatura, velocizzando l'evoluzione del vino attraverso l'ossigenazione.

They add complexity, lending vanilla, spice and toast, and hasten the wine's evolution through oxygenation.

Botte Grande (1.000-5.000 litri) — Lavora più lentamente cedendo meno aromi terziari per dare più risalto al vitigno e territorio.

Large cask (1,000-5,000 litres) — Works more slowly and lends fewer tertiary aromas, letting grape and terroir come forward.

Acciaio — Ermetico e inerte. Mantiene la fragranza originaria del vino, senza alcuna alterazione.

Steel — Airtight and inert. It keeps the wine's original fragrance, with no alteration at all.

Cemento — Struttura porosa e neutra. Non cede aromi, ma favorisce una microossigenazione minima e arrotonda il sorso.

Concrete — Porous and neutral. It lends no aroma, but allows a minimal micro-oxygenation that rounds the palate.

Anfora — Terracotta polmonare. Permette un'ossigenazione pura, rispettando l'aromaticità originaria dell'uva.

Amphora — Breathing terracotta. It allows pure oxygenation, respecting the original aromatics of the grape.



«Il vino è vivo, nel bicchiere cambia, pulsa, entra nel corpo, nell'anima.» — Raine Derek

«Wine is alive: in the glass it changes, it pulses, it enters the body, and the soul.»

VINI ALLA MESCITA

Wine by Glass

BOLLICINE

METODO CLASSICO "COTARELLA" BLANC DE BLANCS PAS DOSÉ ✨	11
Rossetto • 36 mesi sui lieviti • Igp • Alc. 12,5% • COTARELLA • Lazio	
PROSECCO DOC ROSÉ EXTRA DRY MILLESIMATO 2024	7,5
Glera, Pinot Nero • Doc • Alc. 11,5% • REGUTA • Friuli	
FRANCIACORTA DOCG BRUT	12,5
Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero • 30 mesi sui lieviti • Docg • Alc. 12,5% • RICCI CURBASTRO • Lombardia	

BIANCHI

SAUVIGNON "OMNIA MATER" - LAZIO IGP ✨	12
Sauvignon • Igp • Alc. 13,5% • MARCO MERGE' • Lazio	
PASSERINA DEL FRUSINATE IGT "MADDALENA" (ORANGE/MACERATO) 🌱	9
Passerina • 12 mesi in Cemento • Igt • Alc. 13% • ALBERTO GIACOBBE • Lazio	
"PREDIALE" - VENEZIA GIULIA IGT	8
Sauvignon, Chardonnay, Ribolla gialla • Igp • Alc. 13% • REGUTA • Friuli	
CHARDONNAY "CONTE MARZIO" - UMBRIA IGT ✨	8,5
Chardonnay • 3 mesi in barrique • Igt • Alc. 13% • LA CARRAIA/COTARELLA • Umbria	
ETNA BIANCO DOC "FEMINA"	9,5
Carricante, Catarratto • Doc • Alc. 13% • CANTINE PATRIA • Sicilia	
RIESLING SPÄTLESE TROCKEN 1990 ✨	15
Riesling • Alc. 11,5% • JOHANNES SCHNEIDER • Mosella/Germania	

ROSSI

CESANESE DI OLEVANO ROMANO DOC "PORDO"	8
Cesanese • Doc • Alc. 13% • GIACOBBE • Lazio	
DIANA NEMORENSIS I - LAZIO IGP	9,5
Cabernet Sauv, Merlot, Cabernet Franc • 9 mesi in barrique • Igt • Alc. 13,5% • OMINA ROMANA • Lazio	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG	15
Corvina, Rondinella, Molinara • 24 mesi in botti di rovere e barrique • Docg • Alc. 15% • DEGANI • Veneto	
BAROLO CLASSICO DOCG	20
Nebbiolo • 30 mesi in botti di rovere austriaco • Docg • Alc. 14,5% • ODDERO • Piemonte	
ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC "SALTERIO"	8,5
Sangiovese, Merlot • 6 mesi in botti di rovere francese • Doc • Alc. 14% • TRE ROSE • Toscana	
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG "CASTEL GIOCONDO"	18
Sangiovese grosso • 36 mesi in botti di rovere francese • Docg • Alc. 14,5% • CASTEL GIOCONDO/FRESCOBALDI • Toscana	
SYRAH "LA PORTICINA" - UMBRIA IGT	8,5
Syrah • 6 mesi in barrique • Igt • Alc. 13,5% • LA CARRAIA/COTARELLA • Umbria	
ETNA ROSSO DOC "FEMINA"	10
Nerello Mascalese • 10 mesi in botti grandi • Doc • Alc. 13,5% • CANTINE PATRIA • Sicilia	

ROSATO

LANGHE ROSATO DOC "SUASÌ"	9
Nebbiolo • Doc • Alc. 12,5% • DELTETTO • Piemonte	

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

✨ Chicche del sommelier / Sommelier's hidden gems

🌱 Vino con certificazione biologica / Organic wine certification

🍷 Vino Biodinamico / Natural wine • Fermentazione spontanea / Spontaneous fermentation • Senza solfiti aggiunti / No added sulphits

BOLLICINE

Sparkling Wines

ITALIA

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT MILLESIMATO 2023 ✨🌱 ...	34
Glera • Docg • Alc. 11,5% • MONGARDA • Veneto	
PROSECCO DOC ROSÉ EXTRA DRY MILLESIMATO 2024	28
Glera, Pinot Nero • Doc • Alc. 11,5% • REGUTA • Friuli	
FRANCIACORTA DOCG BRUT CUVÉE ROYALE	
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco • 36 mesi sui lieviti • Docg • Alc. 12,5% • ANTINORI • Lombardia	
75 cl	48
37,5 cl	27
Magnum 150cl	98
FRANCIACORTA DOCG SATÈN "DONNA CORA"	62
Chardonnay • 60 mesi sui lieviti • Docg • Alc. 12,5% • ANTINORI • Lombardia	
FRANCIACORTA DOCG BRUT NATURE 🌱	46
Chardonnay, Pinot Nero • 30 mesi sui lieviti • Docg • Alc. 12,5% • CANTINA 1701 • Lombardia	
FRANCIACORTA DOCG BRUT	42
Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero • 30 mesi sui lieviti • Docg • Alc. 12,5% • RICCI CURBASTRO • Lombardia	
NEBBIOLO D'ALBA METODO CLASSICO ROSÉ DE NOIRS "N" BRUT 2022 ✨	48
Nebbiolo • 36 mesi sui lieviti • Vsq • Alc. 12,5% • DELTETTO • Piemonte	
TRENTO DOC FERRARI PERLÉ ROSÉ RISERVA BRUT MILLESIMATO 2019	
Pinot Nero, Chardonnay • Doc • Alc. 12,5% • FERRARI • Trentino	
75 cl	78
Magnum 150cl	165
TRENTO DOC GIULIO FERRARI "RISERVA DEL FONDATORE" BRUT 2015	245
Chardonnay • 120 mesi sui lieviti • Doc • Alc. 12,5% • FERRARI • Trentino	
TRENTO DOC "RISERVA LUNELLI" BRUT 2016	98
Chardonnay • 84 mesi sui lieviti • Doc • Alc. 12,5% • FERRARI • Trentino	
METODO CLASSICO "COTARELLA" BLANC DE BLANCS PAS DOSÉ	38
Rossetto • 36 mesi sui lieviti • Igp • Alc. 12,5% • COTARELLA • Lazio	
"04100" EXTRA BRUT ROSÉ DE NOIRS MILLESIMATO 2023 🌱	36
Cesanese, Nero buono • 10 mesi sui lieviti • Igp • Alc. 12% • DONNE DEL VICO • Lazio	
METODO CLASSICO BLANC DE BLANCS PAS DOSÉ 2018 ✨	52
Albana • 60 mesi sui lieviti • Vsq • Alc. 12% • FATTORIA MONTICINO ROSSO • Emilia Romagna	
METODO ANCESTRALE "PETRA" ROSÉ NATURALE MILLESIMATO 2022 🌱🌱	43
Montepulciano • Vs • Alc. 11,5% • ROBERTO CAPECCI • Marche	
METODO CLASSICO BRUT NATURE MILLESIMATO 2022 ✨🌱	45
Falanghina • 48 mesi sui lieviti • Vsq • Alc. 12,5% • DI MAJO NORANTE • Molise	
ETNA DOC "GAUDENSIUS" METODO CLASSICO BLANC DE NOIRS BRUT ✨	47
Nerello Mascalese • 48 mesi sui lieviti • Doc • Alc. 12,5% • FIRRIATO • Sicilia	

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

✨ Chicche del sommelier / Sommelier's hidden gems

🌱 Vino con certificazione biologica / Organic wine certification

🍷 Vino Biodinamico / Natural wine • Fermentazione spontanea / Spontaneous fermentation • Senza solfiti aggiunti / No added sulphits

BOLLICINE

Sparkling Wines

FRANCIA

CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ BRUT 🌱	44
Pinot Nero • 24 mesi sui lieviti • Alc. 12,5% • BERNARD HAEGELIN • Alsace	
CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS "L'ÉCLAT" EXTRA BRUT 2023	42
Chardonnay • 24 mesi sui lieviti • Alc. 12,5% • DOMAINE HOUBLIN-VERNIN • Bourgogne	
CRÉMANT D'ALSACE EXTRA BRUT "ÉLÉGANCE" 🌱	44
Pinot Auxerrois, Chardonnay • 36 mesi sui lieviti • Alc. 12% • MARCEL FREYBURGER • Alsace	
VOUVRAY MÉTHODE TRADITIONNELLE "CUVÉE CLÉMENT" BRUT 2009 ✨	48
Chenin blanc • 144 mesi sui lieviti • Alc. 12,5% • DOMAINE DE LA GALINIERE • Vallée de la Loire	
CRÉMANT DU JURA BRUT ROSÉ	45
Pinot Nero • 36 mesi sui lieviti • Alc. 12,5% • JACQUES TISSOT • Jura	
CHAMPAGNE EXTRA BRUT "LE 3 TERROIRS" MILLÉSIMÉ 2020	78
Chardonnay • 60 mesi sui lieviti • Alc. 12,5% • MICHEL GONET	
CHAMPAGNE BRUT "BELLE EPOQUE" LIMITED EDITION COCOON 2016	254
Pinot nero, Chardonnay, Meunier • 72 mesi sui lieviti • Alc. 12,5% • PERRIER JOUET	
CHAMPAGNE GRAND CRU "LE MESNIL-SUR-OGER" EXTRA BRUT 2016 ✨	
Chardonnay • 84 mesi sui lieviti • Alc. 12,5% • MICHEL GONET	
75 cl	96
Magnum 150cl	184
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS PREMIER CRU "ORIGINE" EXTRA BRUT 2013 ✨	92
Chardonnay • 6 mesi Tonneaux e 132 mesi sui lieviti • Alc. 12% • JEAN GIMONNET	
CHAMPAGNE GRAND CRU "BOUZY" EXTRA BRUT 2015 ✨	96
Pinot Nero, Chardonnay • 96 mesi sui lieviti • Alc. 12% • MAURICE VESSELLE	
CHAMPAGNE "CUVÉE VINTAGE" EXTRA BRUT 2018	88
Pinot nero, Chardonnay • 10 mesi Tonneaux e 72 mesi sui lieviti • Alc. 12% • GALLIMARD	
CHAMPAGNE ROSÉ GRAND CRU "BOUZY" BRUT	
Pinot nero • 48 mesi sui lieviti • Alc. 12,5% • MAURICE VESSELLE	
75 cl	94
37,5 cl	48
Magnum 150cl	182
CHAMPAGNE CUVÉE ROSÉ BRUT	72
Pinot nero, Chardonnay • 36 mesi sui lieviti • Alc. 12% • GALLIMARD	
CHAMPAGNE ROSÉ "SÈVE" BRUT NATURE "EN BARMONT" 2017 ✨🌱	102
Pinot nero • 10 mesi Tonneaux e 62 mesi sui lieviti • Alc. 12% • OLIVIER HORIOT	

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

✨ Chicche del sommelier / Sommelier's hidden gems

🌱 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

LAZIO

GRECHETTO "LA TORRE A CIVITELLA"	48
Grechetto • 9 mesi in barrique • Igt • Alc. 14% • SERGIO MOTTURA	
"UATTAN" LAZIO IGP (ORANGE/MACERATO) 🍷🌱	35
Malvasia, Bombino • 3 settimane sulle bucce • 6 mesi in barrique • Igp • Alc. 12,5% • MERUMALIA	
PASSERINA DEL FRUSINATE IGT "CIOCIARELLA"	29
Passerina • Igt • Alc. 12,5% • ALBERTO GIACOBBE	
FRASCATI DOC "TERSO" 🌱	32
Malvasia, Greco, Bombino • Doc • Alc. 13% • MERUMALIA	
"ALBERICO BIANCO" - LAZIO IGT 🌱	74
Sémillon • 6 mesi in botti di rovere • Igt • Alc. 12,5% • TENUTA PRINCIPE ALBERICO	
FRASCATI SUPERIORE DOC "AMANTES" ✨	37
Malvasia di Candia, Malvasia Puntinata, Bombino • Doc • Alc. 13% • MARCO MERGE'	
"HERMES DIACTOROS II" - LAZIO IGP	32
Viognier, Chardonnay, Bellone, Petit Manseng • Igp • Alc. 13,5% • OMINA ROMANA	
SAUVIGNON "OMNIA MATER" - LAZIO IGP ✨	46
Sauvignon • Igp • Alc. 13,5% • MARCO MERGE'	
PASSERINA DEL FRUSINATE IGT "MADDALENA" (ORANGE/MACERATO) 🍷🌱	34
Passerina • 12 mesi in Cemento • Igt • Alc. 13% • ALBERTO GIACOBBE	
CHARDONNAY - LAZIO IGP	42
Chardonnay • 6 mesi in barrique • Igp • Alc. 13% • OMINA ROMANA	
"IL PILASTRO" - LAZIO IGP 🍷🌱	33
Sauvignon, Chardonnay, Pinot Bianco • Viticoltura eroica 600 metri • Igp • Alc. 13,5% • POGGIOMASSO	

PIEMONTE

COLLI TORTONESI DERTHONA DOC "VIGNA PIAZZERA" ✨	46
Timorasso • Doc • Alc. 14% • GIACOMO BOVERI	
ROERO ARNEIS RISERVA DOCG "SAN DEFENDENTE" 🌱	49
Arneis • 6 mesi in barrique • Docg • Alc. 13,5% • DELTETTO	
COLLI TORTONESI DOC PICCOLO DERTHONA	34
Timorasso • Doc • Alc. 12,5% • GIACOMO BOVERI	
LANGHE DOC ARNEIS "ARVEJA"	36
Arneis • Doc • Alc. 13% • PRUNOTTO / ANTINORI	

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

✨ Chicche del sommelier / Sommelier's hidden gems

🌱 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

TRENTINO/ALTO ADIGE

GEWÜRZTRAMINER "CONCERTO GROSSO" - ALTO ADIGE DOC	47
Gewürztraminer • Doc • Alc. 13% • ELENA WALCH	
BEYOND THE CLOUDS - ALTO ADIGE DOC	106
Chardonnay • 8 mesi in barrique • Doc • Alc. 12,5% • ELENA WALCH	
SAUVIGNON "PEPI" - ALTO ADIGE DOC	39
Sauvignon • Doc • Alc. 13,5% • TRAMIN	
"STOAN" - ALTO ADIGE DOC	
Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon, Gewürztraminer • Doc • Alc. 12,5% • TRAMIN	
75 cl	52
Magnum 150cl	105
PINOT BIANCO WEISS-BURGUNDER - ALTO ADIGE DOC ✨🌱	58
Pinot Bianco • Viticoltura eroica 1048 metri • 6 mesi in botti grandi • Doc • Alc. 13% • WIDUM BAUMANN	

FRIULI

"PREDIALE" - VENEZIA GIULIA IGT	28
Sauvignon, Chardonnay, Ribolla gialla • Igp • Alc. 13% • REGUTA	
RIBOLLA GIALLA - COLLI ORIENTALI DOC 🌱	34
Ribolla gialla • Doc • Alc. 13,5% • VISINTINI	
RIESLING - TREVENETIE IGP	28
Riesling • Igp • Alc. 13% • REGUTA	
FRIULANO "AMPHORA" - COLLI ORIENTALI DOC (ORANGE/MACERATO) ✨🍃	42
Friulano • 40 giorni sulle bucce e 12 mesi in anfora • Doc • Alc. 13,5% • VISINTINI	
PINOT GRIGIO - VENEZIA GIULIA IGT	30
Pinot grigio • Igp • Alc. 12,5% • LA MOZZETA	

VENETO

"PIETRO JUNIOR" - LUGANA DOC ✨	38
Trebbiano di Lugana • Doc • Alc. 13% • PIETRO ZARDINI	
GARGANEGA - VENETO IGT	29
Garganega • Igt • Alc. 13% • DEGANI	

TOSCANA

VERMENTINO "BIANCO DELLE RIPALTE" - COSTA TOSCANA IGT 🌱	35
Vermentino, Petit manseng • Igt • Alc. 13% • TENUTA DELLE RIPALTE • Isola d'Elba	
POMINO BIANCO RISERVA DOC "BENEFIZIO" ✨	67
Chardonnay • 10 mesi in barrique • Doc • Alc. 13,5% • FRESCOBALDI/CASTELLO POMINO	

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

✨ Chicche del sommelier / Sommelier's hidden gems

🌱 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

ABRUZZO

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC 🌱 31
Trebiano • Doc • Alc. 13% • BARCAROLI

TREBBIANO "FICCANASO" - TERRE DI CHIETI IGT (ORANGE/MACERATO) 🌱 38
Trebiano • 7 giorni sulle bucce • Igt • Alc. 12% • MASSIMO RABOTTINI

MARCHE

PASSERINA "ALLA MIA SOPHIE" (ORANGE/MACERATO) 🌱 38
Passerina • 30 giorni sulle bucce • VB • Alc. 12% • ROBERTO CAPECCI

PECORINO "MERLETTAIE" - OFFIDA DOCG 🌱 35
Pecorino • 6 mesi in botti grandi • Docg • Alc. 13% • CIU' CIU'

VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA DOCG "MATÈRGA" ✨ 46
Verdicchio • 12 mesi in Cemento • Docg • Alc. 14% • PROVIMA

UMBRIA

SAN GIOVANNI DELLA SALA - ORVIETO CLASSICO SUPERIORE DOC 36
Grechetto, Procanico, Pinot Bianco, Viognier • Doc • Alc. 13% • ANTINORI

CHARDONNAY "CONTE MARZIO" - UMBRIA IGT 32
Chardonnay • 3 mesi in barrique • Igt • Alc. 13% • LA CARRAIA/COTARELLA

CERVARO DELLA SALA - UMBRIA IGT
Chardonnay, Grechetto • 5 mesi in barrique • Igt • Alc. 13% • ANTINORI
75 cl 98
37,5 cl 52
Magnum 150cl 224

CONTE DELLA VIPERA - UMBRIA IGT 46
Sauvignon, Sémillon • Igt • Alc. 12% • ANTINORI

CAMPANIA

COSTA D'AMALFI BIANCO DOC 42
Falanghina, Biancolella • Doc • Alc. 13% • MARISA CUOMO

"POMPEII" - POMPEIANO BIANCO IGP (ORANGE/MACERATO) 🌱 38
Caprettone (antico vitigno del Vesuvio) • 30% macera sulle bucce 21 giorni • Igp • Alc. 13% • BOSCO DE MEDICI

"FIORDUVA" COSTA D'AMALFI FURORE BIANCO DOC 127
Ripoli, Fenile, Ginestra • 6 mesi in barrique • Doc • Alc. 14% • MARISA CUOMO

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

✨ Chicche del sommelier / Sommelier's hidden gems

🌱 Vino con certificazione biologica / Organic wine certification

🍷 Vino Biodinamico / Natural wine • Fermentazione spontanea / Spontaneous fermentation • Senza solfiti aggiunti / No added sulphits

VINI BIANCHI

White Wines

PUGLIA

NEGROAMARO BIANCO "MACCONE" - PUGLIA IGT	31
Negroamaro vinificato in bianco • Igp • Alc. 13,5% • DONATO ANGIULI	
FIANO "BOCCA DI LUPO" - PUGLIA IGT 🌱	72
Fiano • 12 mesi in tonneaux • Igp • Alc. 13,5% • BOCCA DI LUPO	

SICILIA

ETNA BIANCO DOC "FEMINA" 🌱	35
Carricante, Catarratto • Doc • Alc. 13% • CANTINE PATRIA	
GRILLO "VIGNAVERDE" - SICILIA DOC 🌱	38
Grillo • Doc • Alc. 12,5% • MARCO DE BARTOLI	
ETNA BIANCO DOC CAVANERA "BALZA DELLE POIANE"	49
Carricante • 6 mesi in tonneaux • Doc • Alc. 13,5% • FIRRIATO	

SARDEGNA

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC "USELIS"	29
Vermentino • Doc • Alc. 13% • LA GIARA	
"GRANATZA" - BARBAGIA BIANCO IGT ✨	46
Granatza (antico vitigno di Mamoiada) • Igt • Alc. 13,5% • MERTZEORO	
VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG "SCIALA LIFE EDITION" ✨	52
Vermentino • 12 mesi in Vetro Wineglobe e Cemento • Docg • Alc. 14% • VIGNE SURRAU	

FRANCIA

MEURSAULT AOC "LES MEURGERS"	87
Chardonnay • 12 mesi in barrique • Aoc • Alc. 13% • DOMAINE DE MAZILLY • Bourgogne	
SÉMILLON ORANGE "ARTISAN VIGNERON" (ORANGE/MACERATO) 🌱	44
Sémillon • 3 mesi sulle bucce • Aoc • Alc. 12,5% • VINCENT LACOSTE • Bordeaux	
SANCERRE AOC BLANC "CUVÉE ROMBLE" 🌱	52
Sauvignon • 10 mesi in botti grandi • Aoc • Alc. 13% • DOMAINE DAUNY • Vallée de la Loire	
POUILLY-FUMÉ "ARRET-BUFFATTE"	48
Sauvignon • Aoc • Alc. 13% • DOMAINE TINEL • Vallée de la Loire	
ALSACE AOC GEWÜRZTRAMINER 🌱	39
Gewürztraminer • Aoc • Alc. 14% • BERNARD HAEGELIN • Alsace	
CHABLIS PREMIER CRU MONTMAINS	88
Chardonnay • 6 mesi in botti grandi • Aoc • Alc. 13,5% • DOMAINE CHANSON • Bourgogne	

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

✨ Chicche del sommelier / Sommelier's hidden gems

🌱 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

NUOVA ZELANDA

SAUVIGNON BLANC "PLOT 101" - MARLBOROUGH 68
Sauvignon • Alc. 13% • RIMAPERÈ

CHARDONNAY - MARLBOROUGH 72
Chardonnay • Alc. 13,5% • CLOUDY BAY

GERMANIA

RIESLING BERNKASTELER GRABEN SPÄTLESE 44
Riesling • Alc. 11,5% • FRANZ DAHM • Mosella

RIESLING SPÄTLESE ZELTINGER TROCKEN "ROTHLAY" 48
Riesling • 10 mesi in botti grandi • Alc. 12% • GESSINGER • Mosella

RIESLING SPÄTLESE TROCKEN 1990 ✨ 67
Riesling • Alc. 11,5% • JOHANNES SCHNEIDER • Mosella

VINI ROSATI

Rose' Wines

"LA VIA DELLE ROSE" - LAZIO IGT 🌱 33
Sangiovese • Igp • Alc. 12,5% • RISERVA DELLA CASCINA • Lazio

"LA TORRE" ROSÉ - LAZIO IGP 🌱 32
Sangiovese, Montepulciano, Cesanese • Viticoltura eroica 600 metri • Igp • Alc. 12,5% • POGGIOMASSO • Lazio

LANGHE ROSATO DOC "SUASÌ" ✨ 38
Nebbiolo • Doc • Alc. 12,5% • DELTETTO • Piemonte

"OFFROT" GEMISCHTER SATZ - VIGNETI DELLE DOLOMITI ROSATO IGT ✨ 🌱 58
Pinot Nero, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling, Sauvignon • 10 mesi Tonneaux • Alc. 13% • W.BAUMANN • Trentino

BOLGHERI ROSATO DOC "SCALABRONE"
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah • Doc • Alc. 12,5% • ANTINORI • Toscana
75 cl 38
Magnum 150 cl 78

PRIMITIVO ROSÉ "MACCONE" - PUGLIA IGT 31
Primitivo • Igt • Alc. 14% • ANGIULI DONATO • Puglia

ETNA ROSATO DOC 37
Nerello Mascalese • Doc • Alc. 13% • COTTANERA • Sicilia

ROSÉ DE PROVENCE "TERRE PROMISE" 🌱 42
Mourvèdre, Grenache, Cinsault • Alc. 13% • CHÂTEAU HENRI BONNAUD • Francia

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

✨ Chicche del sommelier / Sommelier's hidden gems

🌱 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

LAZIO

CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE RISERVA DOCG "LEPANTO" ✨	49
Cesaneese • 18 mesi in botti di rovere • Docg • Alc. 14,5% • GIACOBBE	
CESANESE DI OLEVANO ROMANO DOC "PORDO"	29
Cesaneese • Doc • Alc. 13% • GIACOBBE	
SYRAH "OMNIA MATER" - LAZIO IGP ✨	46
Syrah • 12 mesi in barrique • Igp • Alc. 14,5% • MARCO MERGE'	
CESANESE "AMANTES" - LAZIO IGP	36
Cesaneese • Igp • Alc. 14% • MARCO MERGE'	
MCMXX - 1920 - LAZIO IGP	38
Cabernet Sauvignon, Merlot • Igp • Alc. 14% • MARCO MERGE'	
"ALBERICO ROSSO" -LAZIO IGT ✨	92
Cabernet Sauvignon, Merlot • 18 mesi in botti di rovere • Igt • Alc. 13% • TENUTA PRINCIPE ALBERICO	
ROMA DOC "VETUS" 🌱	36
Montepulciano, Syrah • 30% della massa 7 mesi in barrique • Doc • Alc. 13,5% • MERUMALIA	
"APPIA ANTICA 400" - LAZIO IGT	37
Cabernet Sauvignon, Merlot • 12 mesi in botti di Slavonia • Igt • Alc. 13,5% • TENUTA PRINCIPE ALBERICO	
"HABEMUS" 2022 - LAZIO IGT ✨🌱🌿	102
Cabernet Franc • 20 mesi in barrique • Igt • Alc. 15% • SAN GIOVENALE	
DIANA NEMORENSIS I - LAZIO IGP	34
Cabernet Sauv, Merlot, Cabernet Franc • 9 mesi in barrique • Igt • Alc. 13,5% • OMINA ROMANA	
"IL VERSANTE" - LAZIO IGP 🌿🌱	32
Sangiovese, Cesaneese • Viticoltura eroica 600 metri • Igp • Alc. 13,5% • POGGIOMASSO	
MERLOT "MONTIANO" 2022 - LAZIO IGP 🌱	
Merlot • 14 mesi in barrique • Igp • Alc. 14,5% • COTARELLA	
75 cl	87
37,5 cl	45
MERLOT "SODALE" DI MONTIANO - LAZIO IGP	
Merlot • 9 mesi in barrique • Igp • Alc. 14% • COTARELLA	
75 cl	40
Magnum 150cl	78
SYRAH "OGRA" 2018 - LAZIO IGP	89
Syrah • 18 mesi in barrique • Igp • Alc. 15% • COTARELLA	

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

✨ Chicche del sommelier / Sommelier's hidden gems

🌱 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

PIEMONTE

BARBERA D'ALBA DOC "VIGNA PIANROMUALDO"	42
Barbera • 12 mesi in barrique • Doc • Alc. 14,5% • GIOVANNI ROCCA	
NEBBIOLO D'ALBA DOC "I LIONI" ✨🌱	40
Nebbiolo • 12 mesi in botti grandi e barrique • Doc • Alc. 14% • DELTETTO	
BARBERA D'ALBA DOC "BOMPE"	46
Barbera • 12 mesi in botti di Slavonia • Doc • Alc. 14,5% • BORGOGNO	
LANGHE NEBBIOLO DOC 🌱	48
Nebbiolo • 14 mesi in botti di Slavonia • Doc • Alc. 14% • ODDERO	
BARBARESCO DOCG	62
Nebbiolo • 12 mesi in botti di rovere francese • Docg • Alc. 14% • PRUNOTTO/ANTINORI	
BARBARESCO DOCG "BASARIN"	
Nebbiolo • 14 mesi in botti di Slavonia • Docg • Alc. 14,5% • ADRIANO	
75 cl • 2021	58
Magnum 150 cl • 2012	145
BARBARESCO DOCG "SANADAVE" ✨	
Nebbiolo • 12 mesi in Tonneaux e Slavonia • Docg • Alc. 14,5% • ADRIANO	
2021	62
BARBARESCO DOCG "VIGNA GALLINA"	82
Nebbiolo • 24 mesi in botti di Slavonia • Docg • Alc. 14,5% • ODDERO	
BAROLO CLASSICO DOCG	77
Nebbiolo • 18 mesi in botti di rovere francese • Docg • Alc. 14% • PRUNOTTO/ANTINORI	
BAROLO DOCG "VIGNETO FOSSATI" ✨	
Nebbiolo • 36 mesi in botti di Slavonia • Docg • Alc. 14,5% • BORGOGNO	
2020 🌱	98
2011	126
BAROLO DOCG "VIGNA BUSSIA"	
Nebbiolo • 30 mesi in botti di rovere francese • Docg • Alc. 14% • PRUNOTTO/ANTINORI	
2021	108
2015	136
2006	178
BAROLO CLASSICO DOCG	
Nebbiolo • 30 mesi in botti di rovere austriaco • Docg • Alc. 14,5% • ODDERO	
75 cl	84
37,5 cl	44
BAROLO RISERVA DOCG ✨	
Nebbiolo • 6 anni in botti grandi • Docg • Alc. 14,5% • BORGOGNO	
2018	168
2012	238
2005	276

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

✨ Chicche del sommelier / Sommelier's hidden gems

🌱 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

LOMBARDIA

"CORTE DEL LUPO" - CURTEFRANCA ROSSO DOC	54
Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenère • 14 mesi in barrique e cemento • Doc • Alc. 13,5% • CA' DEL BOSCO	
"ELISA" - VALTELLINA SUPERIORE RISERVA DOCG ✨	48
Nebbiolo • 48 mesi in botti grandi • Docg • Alc. 13,5% • LA PERLA	

TRENTINO/ALTO ADIGE

LAGREIN SELEZIONE "RUBINO" - ALTO ADIGE DOC	38
Lagrein • 9 mesi in barrique • Doc • Alc. 13% • DONATI	
PINOT NERO RISERVA "MARJUN" - ALTO ADIGE DOC	
Pinot Nero • 12 mesi in barrique • Doc • Alc. 13% • TRAMIN	
75 cl	42
37,5 cl	23
Magnum 150cl	86
"SAN LEONARDO" - VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT	132
Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot • 24 mesi in barrique • Igt • Alc. 14% • TENUTA SAN LEONARDO	
PINOT NERO BLAU-BURGUNDER - ALTO ADIGE DOC 🌱	56
Pinot Nero • Viticoltura eroica 1048 metri • 12 mesi in grandi botti • Doc • Alc. 12,5% • WIDUM BAUMANN	
MERLOT RISERVA "DJJ" - ALTO ADIGE DOC ✨	62
Merlot • 12 mesi in botte tonneaux • Doc • Alc. 14,5% • WEINGUT NIKLAS	
"IL CONTE" - VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT 🌱	45
Lagrein, Cabernet, Merlot, Syrah • 12 mesi in Tonneaux • Igt • Alc. 13% • WEINGUT MANINCOR	

FRIULI

"ALTROPASSO" - VENEZIA GIULIA IGT	28
Cabernet, Merlot • 6 mesi in botti grandi • Igt • Alc. 14% • REGUTA	
"CARANT" - VENEZIA GIULIA IGT ✨	36
Cabernet, Refosco, Merlot • 12 mesi in botti di rovere • Igt • Alc. 14% • REGUTA	
"VESPA ROSSO" VENEZIA GIULIA IGT ✨	
Merlot, Refosco, Cabernet • 18 mesi in barrique • Igt • Alc. 14% • BASTIANICH	
75 cl	52
Magnum 150cl	109
MERLOT RISERVA "TORION" - COLLI ORIENTALI DOC 🌱	37
Merlot • 30 mesi in tonneaux • Doc • Alc. 14,5% • VISINTINI	

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

✨ Chicche del sommelier / Sommelier's hidden gems

🌱 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

VENETO

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC	33
Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina • 18 mesi in Tonneaux • Doc • Alc. 14% • PIETRO ZARDINI	
VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC "IL PIETRO JUNIOR" ✨	40
Corvina, Rondinella, Molinara • 24 mesi in Tonneaux • Doc • Alc. 14,5% • PIETRO ZARDINI	
VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC "VALPANTENA"	
Corvina, Rondinella, Corvinone • 12 mesi in botti di Slavonia • Doc • Alc. 13,5% • BERTANI	
75 cl	38
37,5 cl	22
VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC "CICILIO"	36
Corvina, Rondinella, Molinara • 14 mesi in Tonneaux • Doc • Alc. 14% • DEGANI	
VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC "CATULLO"	46
Corvina, Rondinella, Corvinone • 24 mesi in botti di Slavonia • Doc • Alc. 14% • BERTANI	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG "CAMPOLONGO DI TORBE" 2015	178
Corvina, Rondinella, Molinara • 48 mesi in botti di Slavonia • Docg • Alc. 15,5% • MASI	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG "IL PIETRO JUNIOR" ✨	75
Corvina, Rondinella, Molinara • 36 mesi in Tonneaux e barrique • Docg • Alc. 14,5% • PIETRO ZARDINI	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG	62
Corvina, Rondinella, Molinara • 24 mesi in botti di rovere e barrique • Docg • Alc. 15% • DEGANI	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG "VALPANTENA"	
Corvina, Rondinella, Corvinone • 30 mesi in botti di rovere e barrique • Docg • Alc. 15% • BERTANI	
75 cl	72
Magnum 150cl	148
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG	
Corvina, Rondinella • 72 mesi in botti di Slavonia • Docg • Alc. 15,5% • BERTANI	
2016	146
2013	188
2011	249
2003	286
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG "SANT'URBANO"	
Corvina, Rondinella, Corvinone • 24 mesi in Tonneaux e 18 mesi in botti di Slavonia • Docg • Alc. 15% • SPERI	
2019 🌱	92
2012	152
2008	198

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

✨ Chicche del sommelier / Sommelier's hidden gems

🌱 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

TOSCANA

ROSSO DI MONTALCINO DOC "CAMPO AI SASSI"	44
Sangiovese grosso • 12 mesi in botti di Slavonia • Doc • Alc. 14% • CASTEL GIOCONDO/FRESCOBALDI	
ROSSO DI MONTALCINO DOC "ROSSOFONTE"	50
Sangiovese grosso • 12 mesi in botti di rovere francese • Doc • Alc. 15% • CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA	
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	67
Sangiovese grosso • 36 mesi in botti di Slavonia • Docg • Alc. 15% • PIAN DELLE QUERCI	
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG "CASTEL GIOCONDO"	78
Sangiovese grosso • 36 mesi in botti di rovere francese • Docg • Alc. 14,5% • CASTEL GIOCONDO/FRESCOBALDI	
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG "CIELO DI ULISSE" 🌿	88
Sangiovese grosso • 36 mesi in botti di Slavonia • Docg • Alc. 14% • PODERE LE RIPI	
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG "PIANROSSO" RISERVA S.CATERINA D'ORO	145
Sangiovese grosso • 48 mesi in botti di Slavonia • Docg • Alc. 15% • CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA	
BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG "VIGNAFERROVIA"	156
Sangiovese grosso • 36 mesi in botti di Slavonia • Docg • Alc. 14,5% • ANTINORI	
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG "BIONDI SANTI"	
Sangiovese grosso • 36 mesi in botti di Slavonia • Docg • Alc. 14,5% • BIONDI-SANTI	
2020	252
2019	268
2018	284
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG "VILLA ANTINORI" ✨	
Sangiovese, Cabernet Sauvignon • 14 mesi in barrique • Docg • Alc. 14% • ANTINORI	
75 cl	46
37,5 cl	26
CHIANTI CLASSICO DOCG "TENUTA PERANO"	40
Sangiovese, Canaiolo • 12 mesi in botti di Slavonia • Docg • Alc. 14% • FRESCOBALDI	
CHIANTI CLASSICO DOCG "POMONA" 🌿	38
Sangiovese, Canaiolo • 12 mesi in botti grandi • Docg • Alc. 14% • POMONA	
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG "L'OMINO" 🌿	56
Sangiovese • 24 mesi in barrique e vetrocemento • Docg • Alc. 14% • POMONA	
ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC "SALTERIO" 🌿	29
Sangiovese, Merlot • 6 mesi in botti di rovere • Doc • Alc. 14% • TRE ROSE	
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG "SANTA CATERINA" 🌿	38
Sangiovese, Canaiolo • 24 mesi in Tonneaux • Docg • Alc. 14% • TRE ROSE	
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA DOCG	62
Sangiovese, Canaiolo • 36 mesi in Tonneaux e barrique • Docg • Alc. 14% • TENUTA CALIMAIA/FRESCOBALDI	

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

✨ Chicche del sommelier / Sommelier's hidden gems

🌿 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

TOSCANA - SUPERTUSCAN

"SOLAIA" - TOSCANA IGT	430
Cabernet Sauv, Sangiovese, Cabernet Franc • 18 mesi in barrique • Igt • Alc. 14,5% • ANTINORI • Toscana	
"LE DIFESE" - TOSCANA IGT	
Cabernet Sauvignon, Sangiovese • 12 mesi in barrique • Igt • Alc. 13,5% • TENUTA SAN GUIDO • Toscana	
75 cl	54
Magnum 150 cl	110
"GUIDALBERTO" - TOSCANA IGT	79
Cabernet Sauvignon, Merlot • 15 mesi in barrique • Igt • Alc. 14% • TENUTA SAN GUIDO • Toscana	
"SASSICAIA" - BOLGHERI DOC	
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc • 24 mesi in barrique • Doc • Alc. 13,5% • TENUTA SAN GUIDO • Toscana	
2023	378
2022	394
2019	465
"TIGNANELLO" - TOSCANA IGT	
Cabernet Sauv, Sangiovese, Cabernet Franc • 16 mesi in barrique • Igt • Alc. 14,5% • ANTINORI • Toscana	
75 cl • 2022	178
2016	218
37,5 cl • 2022	98
"LUCENTE" - TOSCANA IGT	52
Sangiovese, Merlot • 12 mesi in barrique • Igt • Alc. 13,5% • TENUTA LUCE • Toscana	
"LUCE" - TOSCANA IGT	154
Sangiovese, Merlot • 24 mesi in barrique • Igt • Alc. 14% • TENUTA LUCE • Toscana	
BOLGHERI SUPERIORE DOC "ALFEO"	50
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot • 12 mesi in botti di rovere • Doc • Alc. 14,5% • CERALT • Toscana	
BOLGHERI SUPERIORE DOC "GUADO AL TASSO"	
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot • 18 mesi in barrique • Doc • Alc. 14% • ANTINORI • Toscana	
2022	182
2017	216
2007	258
"TASSINAIA" - TOSCANA IGT	47
Cabernet Sauvignon, Petit Verdot • 16 mesi in barrique • Igt • Alc. 14% • CASTELLO DEL TERRICCIO • Toscana	
"LUPICAIA" - TOSCANA IGT	
Cabernet Sauvignon, Merlot • 22 mesi in barrique • Igt • Alc. 14,5% • CASTELLO DEL TERRICCIO • Toscana	
2019	178
2010	212
"LE VOLTE DELL'ORNELLAIA" - TOSCANA IGT	46
Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon • 10 mesi in barrique • Igt • Alc. 13,5% • ORNELLAIA • Toscana	
"ORNELLAIA" - TOSCANA IGT	326
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot • 18 mesi in barrique • Igt • Alc. 14,5% • ORNELLAIA • Toscana	

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

✦ Chicche del sommelier / Sommelier's hidden gems

🌿 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

UMBRIA

MONTEFALCO ROSSO DOC "ZIGGURAT"	34
Sangiovese, Sagrantino, Cabernet, Merlot • 12 mesi barrique • Doc • Alc. 14,5% • TENUTE LUNELLI	
SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG	37
Sagrantino • 6 mesi in barrique e 18 mesi in botti grandi • Docg • Alc. 14,5% • NAPOLINI	
SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG "CARAPACE"	49
Sagrantino • 24 mesi in Tonneaux • Docg • Alc. 14,5% • TENUTE LUNELLI	
SYRAH "LA PORTICINA" - UMBRIA IGT ✨	29
Syrah • 6 mesi in barrique • Igt • Alc. 13,5% • LA CARRAIA/COTARELLA	

ABRUZZO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA DOC "TRITANO"	32
Montepulciano • 12 mesi in barrique • Doc • Alc. 14% • VALLE TRITANA	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "BINOMIO" 2021 ✨	68
Montepulciano • 18 mesi in barrique • Doc • Alc. 15% • LA VALENTINA	

CAMPANIA

AGLIANICO - CAMPANIA IGP	32
Aglianico • Igp • Alc. 14% • TORRICINO	
COSTA D'AMALFI DOC "FURORE ROSSO"	48
Piedirosso, Aglianico • 6 mesi in barrique • Doc • Alc. 13,5% • MARISA CUOMO	

MOLISE

AGLIANICO DEL MOLISE RISERVA DOC "SASSIUS" 2017 ✨🌱	59
Aglianico • 24 mesi in barrique • Doc • Alc. 14% • DI MAJO NORANTE	
TINTILIA DEL MOLISE DOC 2021 ✨🌱	37
Tintilia • 12 mesi in barrique • Doc • Alc. 14% • DI MAJO NORANTE	

PUGLIA

NEGROAMARO - PUGLIA IGT	33
Negroamaro • 6 mesi in Cemento • Igt • Alc. 13,5% • ANGIULI DONATO	
PRIMITIVO "TORCICODA" - SALENTO IGT	38
Primitivo • 10 mesi in barrique e tonneaux • Igt • Alc. 14,5% • TORMARESCA	
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC "LI CAMELI RISERVA" ✨	46
Primitivo • 18 mesi in barrique • Doc • Alc. 15% • ERMINIO CAMPA	

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

✨ Chicche del sommelier / Sommelier's hidden gems

🌱 Vino con certificazione biologica / Organic wine certification

🍷 Vino Biodinamico / Natural wine • Fermentazione spontanea / Spontaneous fermentation • Senza solfiti aggiunti / No added sulphits

VINI ROSSI

Red Wines

SARDEGNA

CANNONAU - BARBAGIA ROSSO IGT ✨	46
Cannonau • 12 mesi in Tonneaux • Igt • Alc. 14,5% • MERTZEORO	
CANNONAU DI SARDEGNA DOC "USELIS"	32
Cannonau • Doc • Alc. 13,5% • LA GIARA	
"KOREM" - ISOLA DEI NURAGHI IGT	58
Bovale, Carignano, Cannonau • Igt • Alc. 14,5% • ARGIOLAS	

SICILIA

ETNA ROSSO DOC "FEUDO DI MEZZO"	56
Nerello Mascalese • 16 mesi in Tonneaux • Doc • Alc. 14,5% • COTTANERA	
ETNA ROSSO DOC "FEMINA" 🌱	36
Nerello Mascalese • 10 mesi in botti grandi • Doc • Alc. 13,5% • CANTINE PATRIA	
NERO D'AVOLA "PRINCIPE N" - SICILIA IGP ✨🌱🌿	38
Nero d'Avola • 12 mesi in Cemento • Igp • Alc. 13,5% • SPADAFORA	

FRANCIA

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES "CUVÉE CÉSAR" 🌱🌿	43
Grenache • 12 mesi in tini troncoconici di rovere • Alc. 14,5% • DOMAINE ROCHE-AUDRAN • Vallée du Rhône	
BORDEAUX SUPÉRIEUR "ÎLE MARGAUX" ✨	
Cabernet, Merlot, Petit Verdot • 18 mesi in barrique • Alc. 13,5% • DOMAINE DE L'ÎLE MARGAUX • Bordeaux	
2019 🌱	58
2008	65
2006	72
SYRAH "CHEZ MAMMOUTH" - VIN DE FRANCE 🌱	42
Syrah • 20 mesi in Tonneaux • Alc. 13,5% • DOMAINE LE ROC • Sud-Ouest	
CUVÉE PRESTIGE BOURGOGNE "LA VINEUSE"	45
Pinot Nero • 12 mesi in barrique • Alc. 13,5% • DOMAINE VERNIN • Bourgogne	
PINOT NOIR NUITS-SAINT-GEORGES	104
Pinot Nero • 18 mesi in barrique • Alc. 13% • DOMAINE CHANSON • Bourgogne	
SAINT-ÉMILION GRAND CRU "LES MENUTS" ✨	
Cabernet, Merlot • 16 mesi in barrique • Alc. 13,5% • CHÂTEAU LA GRACE DIEU • Bordeaux	
2014	67
2009	86
Magnum 150 cl • 2009	175
ALSACE PINOT NOIR "ESSENTIEL" 🌱🌿	44
Pinot Nero • 6 mesi in foudre di rovere • Alc. 13% • DOMAINE MARCEL FREYBURGER • Alsace	

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

✨ Chicche del sommelier / Sommelier's hidden gems

🌱 Vino con certificazione biologica / Organic wine certification

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

MENU BEVERAGE

Cocktails · Gin · Soft Drinks · Craft Beers

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
Miglior birrificio d'Italia 2020/22/24

RITUAL PILS Pils · 4,9% 7
SUPER LEMON ALE APA · 5,3% 7
BLANCHE Blanche · 5% 7
BOCK Bock (rossa) · 6,5% 7
EMOTIONAL Gluten free · 4,9% 7
BLACK BELT Black stout · 5,7% 7
TUPAMAROS Double IPA · 8,0% 7