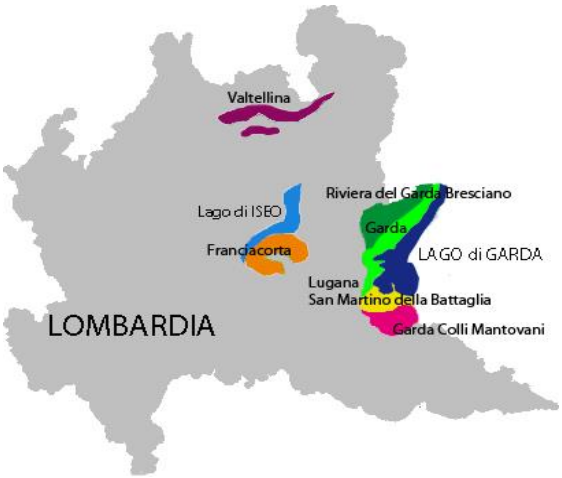
Carta Vini

LOMBARDIA



Vini Bianchi

Chardonnay	*La Meridiana*		*2024*	**18,00**	€.
Lugana	*La Meridiana*	*(Lugana Biologico)*	*2024*	**18,00**	€.
Lugana	*Pasini*	*(Lugana Biologico)*	*2024*	**20,00**	€.
Lugana	*Bulgarini*		*2024*	**23,00**	€.
Lugana	*Costaripa*		*2024*	**23,00**	€.
Lugana	*Selva Capuzza*		*2024*	**22,00**	€.
San Martino d/B	*Selva Capuzza*	*(Tocai)*	*2023*	**23,00**	€.
Firmamento	*C. Belmonte*	*(Riesling Bio)*	*2023*	**23,00**	€.
Serèse	*C. Belmonte*	*(Manzoni/Riesling Bio)*	*2023*	**21,00**	€.

Vini Rosati

Rosamara	*Costaripa*	*(Chiaretto)*	*2024*	**25,00**	€.
Chiaretto Bio	*La Meridiana*	*(Chiaretto Bio)*	*2024*	**18,00**	€.
Chiaretto Bio	*Pasini*		*2024*	**20,00**	€.
Chiaretto	*Le Chiusure*	*(Chiaretto Bio)*	*2024*	**21,00**	€.
Costellazioni	*C. Belmonte*	*(Chiaretto Bio)*	*2024*	**21,00**	€.

Vini Rossi

Groppello	*La Meridiana*		*2022*	**18,00**	€.
Marzemino	*La Meridiana*		*2022*	**18,00**	€.
Marzemino	*Costaripa*		*2021*	**21,00**	€.
Campo Starne	*Costaripa*	*(Valtènesi)*	*2022*	**24,00**	€.
Valtenesi	*Pasini*	*(Groppello Bio)*	*2022*	**20,00**	€.

Vigneto Arzane	*Pasini*	*(Groppello Riserva)*	*2018*	**24,00**	*€.*
San Gioan Riserva	*Pasini*	*(Cabernet/Groppello)*	*2017*	**29,00**	*€.*
Pinot Nero	*Az. Agr. Prione*		*2018*	**29,00**	*€.*
Campei	*Le Chiusure*	*(Sangiovese/Barbera)*	*2018*	**24,00**	*€.*
Malborghetto	*Le Chiusure*	*(Rebo/Merlot)*	*2018*	**30,00**	*€.*
Primitus	*Bulgarini*	*(Cabernet/Merlot)*	*2022*	**19,00**	*€.*
Gerumi	*Bulgarini*	*(Merlot/Cabernet)*	*2020*	**28,00**	*€.*
Naturae	*CascinaBelmonte*	*(Rebo Bio)*	*2023*	**21,00**	*€.*
Stramonia	*CascinaBelmonte*	*(Merlot/Cabernet Bio Bio)*	*2022*	**23,00**	*€.*
Colle degli Ulivi	*Noventa*	*(Botticino doc)*	*2024*	**24,00**	*€.*
Gobbio	*Noventa*	*(Botticino doc)*	*2018*	**45,00**	*€.*
Corte del Lupo	*Cà Del Bosco*	*(Doc Curtefranca)*	*2020*	**28,00**	*€.*
Maurizio Zanella	*Ca' Del Bosco*	*(Rosso del Sebino Igt)*	*2015*	**65,00**	*€.*
Sassella	*Nino Negri*	*(Chiavennasca)*	*2020*	**33,00**	*€.*
Inferno	*Nino Negri*	*(Chiavennasca)*	*2019*	**29,00**	*€.*
Inferno Ca'Guicciardi	*Nino Negri*	*(Chiavennasca)*	*2020*	**39,00**	*€.*
Sfursat	*Nino Negri*	*(Chiavennasca)*	*2019*	**47,00**	*€.*
5 Stelle	*Nino Negri*	*(Chiavennasca)*	*2020*	**77,00**	*€.*
5 Stelle	*Nino Negri*	*(Chiavennasca)*	*2018*	**82,00**	*€.*
5 Stelle Magnum	*Nino Negri*	*(Chiavennasca)*	*2018*	**160,00**	*€.*

Spumanti

Brut Rosè Arena	*Az. Agr. Prione*			**32,00**	*€.*
Lugana Brut	*Pasini*			**25,00**	*€.*
Centopercento	*Pasini*	*(Groppello extraBrut)*		**28,00**	*€.*
Ceppo 326 Rosè	*Pasini*	*(Dosaggio zero Groppello/Erbamat)*		**29,00**	*€.*
Cremant	*Costaripa*			**30,00**	*€.*
Brut Rosè	*Costaripa*			**31,00**	*€.*
P.R. Brut	*Monte Rossa*	*(Franciacorta)*		**33,00**	*€.*
Cuvée Prestige	*Ca' del Bosco*	*(Franciacorta Extra Brut)*		**37,00**	*€.*
Cuvée Prestige 1,5l	*Ca' del Bosco*	*(Franciacorta Extra Brut)*		**78,00**	*€.*
Prestige Rosè	*Ca' del Bosco*	*(Franciacorta Brut)*		**45,00**	*€.*
Extra Brut	*Ca' del Bosco*	*(Vintage Collection)*	*2017*	**57,00**	*€.*
Satén Millesimato	*Ca' del Bosco*	*(Vintage Collection)*	*2016*	**55,00**	*€.*
Dosage Zèro	*Ca' del Bosco*	*(Vintage Collection)*	*2019*	**57,00**	*€.*
A.Maria Clementi	*Ca' del Bosco*	*(Franciacorta Cuvée)*	*2013*	**130,00**	*€.*
Brut	*Influssi di luna*	*(Francoacorta)*		**28,00**	*€.*
Cuvee Royal	*Antinori*	*(Franciacorta Brut)*		**34,00**	*€.*

Vini Passiti

Palmargentina 0,50l	*Costaripa*	*(Gropp./Marz./Mosc.Rosa)*	*2021*	**27,00**	*€.*

VENETO



Vini Bianchi

Lugana	*Aldegl*		*024*	**21,00**	*€.*
Lugana	*Ottella*		*2023*	**19,00**	*€.*
Le Crete	*Ottella*	*(Lugana)*	*2023*	**23,00**	*€.*
Cà del Magro Custoza	*Monte del Fra*	*(Garg./Treb./Cortese/Incr.M.)*	*2022*	**25,00**	*€.*
Custoza	*Cavalchina*		*2024*	**18,00**	*€.*
Soave	*Bertani*		*2023*	**19,00**	*€.*

Vini Rossi

Valpolicella Sup.	*Monte del Fra*		*2021*	**22,00**	*€.*
Ripasso	*Monte del Fra*		*2021*	**24,00**	*€.*
Amarone	*Monte del Fra*		*2019*	**40,00**	*€.*
Amarone Scarnocchio	*Monte del Fra*	*(Amarone riserva)*	*2016*	**58,00**	*€.*
Campo Sireso	*Ottella*		*2020*	**28,00**	*€.*
Le Pietre	*Aldegheri*	*(Cabernet/Corvina)*	*2019*	**21,00**	*€.*
Sengia Rossa	*Aldegheri*	*(Rosso Veronese)*	*2019*	**24,00**	*€.*
Ripasso	*Aldegheri*	*(Corvina/Rondinella)*	*2021*	**25,00**	*€.*
Amarone Classico	*Aldegheri*	*(Corvina/Rondinella)*	*2018*	**47,00**	*€.*
Corvina	*Domini Veneti*	*(Igt Verona)*	*2021*	**16,00**	*€.*
La Casetta	*Domini Veneti*	*(Valpolicella Ripasso)*	*2023*	**26,00**	*€.*
Valpolicella Sup.	*Cecilia Beretta*		*2019*	**20,00**	*€.*
Ripasso	*Cecilia Beretta*	*(Corvina/Rondinella)*	*2022*	**23,00**	*€.*
Amarone Classico	*Torre d' Orti*	*(Corvina/Rondinella)*	*2010*	**45,00**	*€.*
Ripasso	*Speri*		*2021*	**26,00**	*€.*
Sant' Urbano	*Speri*	*(AppassimentoValpolicellaSup)*	*2019*	**28,00**	*€.*

Amarone Classico	*Speri*	*(Corvina/Rondinella)*	*2019*	**60,00**	*€.*
Amarone Classico	*Speri*	*(Corvina/Rondinella)*	*2018*	**67,00**	*€.*
Ripasso	*Bertani*		*2021*	**21,00**	*€.*
Secco Vintage	*Bertani*	*(Verona igt)*	*2022*	**22,00**	*€.*
Amarone Classico	*Bertani*	*(Corvina/Rondinella)*	*2012*	**125,00**	*€.*
Amarone Classico	*Bertani*	*(Corvina/Rondinella)*	*2011*	**130,00**	*€.*
BroloCampofiorin	*Masi*	*(Appaxximento - Oseleta)*	*2019*	**25,00**	*€.*
Amarone Riserva	*Masi*	*(Corvina/Rondinella/Oseleta)*	*2017*	**67,00**	*€.*

Spumanti

Prosecco	*La Farra*	*(Docg)*		**20,00**	*€.*
Brut Cuvèe	*Corte Quaiara*	*(Pinot Nero/Chardonnay)*		**42,00**	*€.*

Vini Passiti

Recioto 0,375l	*Masi*	*(Valpolicella)*	*2015*	**26,00**	*€.*
Recioto *500cl*	*Domini Veneti*	*(Valpolicella)*	*2010*	**22,00**	*€.*

TRENTINO ALTO ADIGE



Vini Bianchi

Gewurztraminer	*Meran*		*2023*	**21,00**	€.
Pietra Grande	*Lunelli*	*(Dolomiti Igt)*	*2023*	**20,00**	€.
Villa Margon	*Lunelli*	*(Chardonay/Pinot B/Sauv.)*	*2019*	**42,00**	€.
Vette	*San Leonardo*	*(Sauvignon)*	*2023*	**21,00**	€.
Riesling	*San Leonardo*		*2021*	**39,00**	€.
Manna	*Franz Haas*	*(Riesling/Tram./Chard./Sauv.)*	*2022*	**34,00**	€.
Sauvignon	*Andrian*		*2023*	**24,00**	€.
Gewurztraminer	*Andrian*		*2023*	**24,00**	€.
Pinot Grigio	*Andrian*		*2023*	**23,00**	€.
Gewurztraminer	*Elena Walch*		*2023*	**24,00**	€.
Pinot Grigio	*Elena Walch*		*2023*	**22,00**	€.

Vini Rossi

Terre	*San Leonardo*	*(Merlot/Cabernet)*	*2019*	**25,00**	€.
Villa Gresti	*San Leonardo*	*(Merlot/Carmènère)*	*2018*	**38,00**	€.
San Leonardo	*San Leonardo*	*(Merlot/Cabernet)*	*2019*	**90,00**	€.
San Leonardo	*San Leonardo*	*(Merlot/Cabernet)*	*2018*	**95,00**	€.
San Leonardo	*San Leonardo*	*(Merlot/Cabernet)*	*2017*	**98,00**	€.
Lagrein	*Meran*		*2022*	**24,00**	€.
Pinot Nero	*Meran*		*2020*	**27,00**	€.
TeroldegoRotaliano	*Aldeno*		*2021*	**18,00**	€.
Marzemino	*Aldeno*		*2020*	**17,00**	€.
Lagrein	*Andrian*		*2022*	**22,00**	€.
Pinot Nero	*Andrian*		*2023*	**24,00**	€.
Pinot Nero	*Franz Haas*		*2021*	**35,00**	€.
Maso Montalto	*Lunelli*	*(Pinot Nero)*	*2021*	**53,00**	€.
Lagrein	*Elena Walch*		*2023*	**23,00**	€.

Pinot Nero	*Elena Walch*		*2023*	**25,00**	*€.*
Ludwig	*Elena Walch*	*(Pinot Nero Riserva)*	*2021*	**44,00**	*€.*
Griesfeld	*Pfitscher*	*(Lagrein Riserva)*	*2021*	**39,00**	*€.*
Matan	*Pfitscher*	*(Pinot Nero Riserva)*	*2021*	**48,00**	*€.*

Spumanti

Perlé	*Ferrari*	*(Chardonnay Brut)*	*2018*	**40,00**	*€.*
Perlè Bianco	*Ferrari*	*(Chardonnay Brut)*	*2013*	**47,00**	*€.*
Riserva Lunelli	*Ferrari*	*(Chardonnay Extra Brut)*	*2015*	**67,00**	*€.*
Perlé Nero	*Ferrari*	*(Pinot Nero Extra Brut)*	*2016*	**75,00**	*€.*
Giulio Ferrari	*Ferrari*	*(Riserva Chardonnay)*	*2009*	**150,00**	*€.*
Giulio Ferrari Rosé	*Ferrari*	*(Riserva Chardonnay/P.Nero)*	*2008*	**220,00**	*€.*
Giulio F. Magnum	*Ferrari*	*(Riserva Chardonnay)*	*2009*	**290,00**	*€.*

Vini Passiti

Vino Santo 0,375l.	*Francesco Poli*	*(Nosiola Biologico)*	*2003*	**47,00**	*€.*
Cristina 0,375l.	*Roeno*	*(Pinot G/Chardonnay/Tram.)*	*2014*	**31,00**	*€.*

PIEMONTE



Vini Bianchi

Roero Arneis	*Abbona*		*2023*	**23,00**	*€.*

Vini Rossi

Barbera d'Asti	*Vite Colte*		*2021*	**24,00**	*€.*
Nebbiolo d'Alba	*Vite Colte*		*2022*	**23,00**	*€.*
Barbaresco	*Vite Colte*		*2021*	**29,00**	*€.*
Barolo	*Vite Colte*	*(Nebbiolo)*	*2019*	**39,00**	*€.*
Barbera d'Alba	*Abbona*		*2021*	**27,00**	*€.*
Dolcetto	*Abbona*	*(Dolcetto Dogliani)*	*2023*	**28,00**	*€.*
Nebbiolo d'Alba	*Abbona*		*2022*	**29,00**	*€.*
Barbaresco	*Abbona*	*(Nebbiolo)*	*2020*	**45,00**	*€.*
Barolo	*Abbona*		*2019*	**47,00**	*€.*
Barolo Pressenda	*Abbona*	*(Nebbiolo)*	*2016*	**61,00**	*€.*
Barolo	*Oddero*	*(Nebbiolo)*	*2020*	**55,00**	*€.*
Barolo	*Oddero*	*(Nebbiolo)*	*2021*	**53,00**	*€.*
Barolo Brunate	*Oddero*	*(Nebbiolo)*	*2020*	**120,00**	*€.*
Barolo Mosconi	*Prunotto*	*(Nebbiolo)*	*2019*	**80,00**	*€.*
Barolo Marcenasco	*Ratti*	*(Nebbiolo Cru)*	*2018*	**58,00**	*€.*
Barolo Riserva	*Mirafiore*	*(Nebbiolo)*	*2007*	**140,00**	*€.*

Spumanti e Passiti

Moscato d' Asti	*Antinori*		*2024*	**22,00**	*€.*
Moscato Passito	*Vite Colte*		*2022*	**22,00**	*€.*

FRIULI - VENEZIA GIULIA



Vini Bianchi

Chardonnay	*Puiatti*		*2023*	**23,00**	*€.*
Pinot Grigio	*Puiatti*		*2023*	**23,00**	*€.*
Sauvignon	*Puiatti*		*2023*	**23,00**	*€.*
Ribolla Gialla	*Puiatti*		*2023*	**23,00**	*€.*
Sauvignon	*Livio Felluga*		*2024*	**33,00**	*€.*
Terre Alte	*Livio Felluga*	*(Friulano-Pinot B.- Sauv. B.)*	*2022*	**83,00**	*€.*

Vini Rossi

Refosco	*Grillo Jole*		*2016*	**20,00**	*€.*
Schioppettino	*Grillo Jole*		*2019*	**21,00**	*€.*
Vertigo	*Livio Felluga*	*(Merlot -Cabernet Sauvignon)*	*2021*	**28,00**	*€.*

Spumanti

Rosè extra Brut	*Puiatti*			**28,00**	*€.*

EMILIA ROMAGNA

Vini Rossi

Lambrusco	*Ariola*	*(Lambrusco Maestri)*		**21,00**	*€.*

TOSCANA



Vini Bianchi

Chardonnay	*Castello Banfi*		*2019*	**29,00**	€.

Vini Rossi

Chianti Classico	*Fèlsina*		*2020*	**25,00**	€.
Chianti Cl. Riserva	*Fèlsina*		*2020*	**33,00**	€.
Riserva Rancia	*Fèlsina*	*(Chianti Cl.Riserva)*	*2017*	**49,00**	€.
Fontalloro	*Fèlsina*	*(Sangiovese IGT)*	*2019*	**55,00**	€.
Aliotto	*Lunelli*	*(Toscana IGT)*	*2019*	**19,00**	€.
Morellino Scansano	*Rocca Macìe*		*2022*	**22,00**	€.
Bolgheri Sassi Sparsi	*Rocca Macìe*	*(Bolgheri DOC)*	*2020*	**33,00**	€.
San Giovese	*Caparzo*		*2019*	**17,00**	€.
Rosso Montalcino	*Caparzo*		*2022*	**23,00**	€.
Brunello Montalcino	*Caparzo*	*(Sangiovese)*	*2019*	**42,00**	€.
Brunello Riserva	*Caparzo*	*(Sangiovese)*	*2017*	**65,00**	€.
Brunello Montalcino	*Biondi-Santi*	*(Sangiovese)*	*2016*	**160,00**	€.
Villa Antinori	*Antinori*	*(Sangiovese)*	*2021*	**28,00**	€.
Il Bruciato	*Antinori*	*(Bolgheri DOC)*	*2022*	**35,00**	€.
Tignanello	*Antinori*	*(San Giovese/Cabernet)*	*2019*	**165,00**	€.
Tignanello	*Antinori*	*(San Giovese/Cabernet)*	*2021*	**135,00**	€.
Tignanello	*Antinori*	*(San Giovese/Cabernet)*	*2020*	**145,00**	€.
Le Difese	*Tenuta S. Guido*	*(Cabernet/Sangiovese)*	*2023*	**38,00**	€.
Guidalberto	*Tenuta S. Guido*	*(Cabernet S./Merlot)*	*2023*	**87,00**	€.
Sassicaia	*Tenuta S. Guido*	*(Cabernet Sauvignon/Franc)*	*2021*	**480,00**	€.
Sassicaia	*Tenuta S. Guido*	*(Cabernet Sauvignon/Franc)*	*2020*	**390,00**	€.
Sassicaia	*Tenuta S. Guido*	*(Cabernet Sauvignon/Franc)*	*2018*	**440,00**	€.
Sassicaia	*Tenuta S. Guido*	*(Cabernet Sauvignon/Franc)*	*2017*	**450,00**	€.
Sassicaia	*Tenuta S. Guido*	*(Cabernet Sauvignon/Franc)*	*2016*	**470,00**	€.
Sassicaia	*Tenuta S. Guido*	*(Cabernet Sauvignon/Franc)*	*2015*	**490,00**	€.

Vini Passiti

Vin Santo 0,375l	*Fèlsina*	*(Trebbiano/Malvasia)*	*2013*	**43,00**	€.

UMBRIA

Vini Bianchi

Bramito della Sala	*Antinori*	*(Chardonnay IGT)*	*2023*	**30,00**	*€.*
Cervaro della Sala	*Antinori*	*(Chardonnay /Grechetto)*	*2023*	**72,00**	*€.*

Vini Rossi

Rosso Montefalco	*Lunelli*		*2022*	**23,00**	*€.*
Sagrantino Mont.	*Lunelli*		*2015*	**33,00**	*€.*

Vini Passiti

Passito di Sagrantino	*Lunelli*	0,375l	*2014*	**33,00**	*€.*

MARCHE /ABRUZZO

Vini Bianchi

Passerina	*Ciù Ciù*		2021	**18,00**	*€.*
Pecorino	*Ciù Ciù*		2020	**21,00**	*€.*

Vini Rossi

Lacrima Morro d' Alba	*Ciù Ciù*		*2020*	**17,00**	*€.*
San Carro	*Ciù Ciù*	*Marche Igp*	*2020*	**18,00**	*€.*
Montepulcianod' Abruzzo	*La Valentina*	*Doc*	*2021*	**20,00**	
Montepulcianod' Abruzzo	*Valforte*	Doc	2023	**22,00**	*€.*
Colle del SaleMontepulciano	*Valforte*	Docg	2020	**27,00**	*€.*

BASILICATA / CAMPANIA

Vini Bianchi

Falanghina	*Mastroberardino*		*2024*	**23,00**	*€.*

Vini Rossi

Don Anselmo Riserva	*Paternoster*	*Aglianico del Vulture*	*2015*	**46,00**	*€.*
Radici Taurasi Riserva	*Mastroberardino*	*Aglianico del Vulture*	*2014*	**59,00**	*€.*

PUGLIA

Vini Rossi

Primitivo	*Cantalupi*	*2024*	**21,00**	*€.*
Negroamaro	*Cantalupi*	*2023*	**20,00**	*€.*

SARDEGNA

Vini Bianchi

Vermentino	*Argiolas*	*2023*	**27,00**	*€.*

Vini Rossi

Senes Riserva	*Argiolas*	*(Cannonau/Carignano/Bova*	*2015*	**33,00**	*€.*



SICILIA

Vini Bianchi

Grillo	*Duca di Salaparuta*	*2024*	**22,00**	*€.*
Etna Bianco	*Duca di Salaparuta*	*2024*	**25,00**	*€.*

Vini Rossi

Passo delle Mule	*Duca Salaparuta (Nero D' Avola)*	*2020*	**22,00**	*€.*
Etna Rosso	*Duca Salaparuta*	*2020*	**25,00**	*€.*

Duca Enrico	*Duca Salaparuta*	*(Nero D' Avola)*	*2010*	**59,00**	*€.*
Ribeca	*Firriato*		*2014*	**38,00**	*€.*

Vini da Dessert

MoscatoPantel. 0,375l	*Lago Di Venere*		**20,00**	*€.*
Zibibbo 0,500 l	*Florio*		**25,00**	*€.*
Moscato	*Florio*		**20,00**	*€.*

FRANCIA

Vini Rossi

Château Guillou	*Bordeaux*	*(Merlot - Cabernet Franc)*	*2021*	**25,00**	*€.*
Chateau Rozier	*Bordeaux GrandCru*	*(Merlot - Cabernet Franc)*	*2022*	**35,00**	*€.*
Prosper Maufoux	*Pinot Noir*	*(Bourgogne)*	*2021*	**37,00**	*€.*

Champagne

Grande Reserve	*De Vilmont*	*(Brut Premiere Cru)*	**53,00**	*€.*
Grand Brut	*Perrier-Jouët*	*(Pinot Nero /Pinot Meunier)*	**75,00**	*€.*
Grand Assemblage	*Jeeper*	*(Brut)*	**63,00**	*€.*
Special Cuvèe	*Bollinger*	*(Brut)*	**79,00**	*€.*

ALL' INTERNO DEL RISTORANTE POSSIBILITA'
DI ACQUISTO DI BOTTIGLIE DI VINO D' ASPORTO
E DI OLIO EXTRAVERGINE D' OLIVA
A PREZZI VANTAGGIOSI!

Im Restaurant können Sie Weinflaschen
und Extravergine Olivenöl
zu rentablen Preisen kaufen!

Inside the restaurant you can buy
takeaway wine bottles and extra
virgin olive oil at profitable prices!



$$$$

$$$$
$$$$

#

$$$
$$$

$$$
$$$
$$$

$$$

$$$

$$$

9

#