



# La Carta dei Vini

---

## *Wines List*

Vino pazzo  
che suole spingere anche l'uomo molto saggio  
a intonare una canzone,  
e a ridere di gusto,  
e lo manda su a danzare,  
e lascia sfuggire qualche parola che era meglio tacere.

“Omero”

*Mad wine  
inclined in pushing the very wise man  
to sing a song,  
and to laugh out loud,  
and sends it out to dance,  
and lets out a few words that it was better to remain silent.*

“Omero”

# BOLLICINE

Sparkling Wine

euro

|  |                   |        |
|--|-------------------|--------|
| <b>Prosecco Valdobbiadene Extra Dry DOCG</b><br><i>100% Glera</i>  | Santi             | 30,00  |
| <b>“Cuvée Prestige” Ed. 43’ Franciacorta DOCG</b><br><i>84% Chardonnay, 2% Pinot Bianco, 14% Pinot Nero</i>            | Ca' del Bosco     | 80,00  |
| <b>“Cuvée Prestige Magnum”<br/>Ed. 43’ Franciacorta DOCG</b><br><i>84% Chardonnay, 2% Pinot Bianco, 14% Pinot Nero</i> | Ca' del Bosco     | 190,00 |
| <b>“Satèn Vintage Collection” Franciacorta Brut DOCG</b><br><i>80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco</i>                    | Ca' del Bosco     | 100,00 |
| <b>“Blanc de Blancs” Franciacorta Brut DOCG</b><br><i>85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco</i>                             | Marchese Antinori | 70,00  |
| <b>“Cuveè Royale” Franciacorta Brut DOCG</b><br><i>78% Chardonnay, 12% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco</i>                | Marchese Antinori | 60,00  |
| <b>Rosé Franciacorta Brut DOCG</b><br><i>100% Pinot Nero</i>   | Marchese Antinori | 70,00  |

# CHAMPAGNE

euro

|   |               |        |
|---|---------------|--------|
| <b>"Perrier-Joüet" Champagne Grand Brut</b><br><i>40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay</i> | Perrier-Joüet | 100,00 |
| <b>“Blanc De Blancs” Champagne Brut</b><br><i>100% Chardonnay</i>                                       | Ruinart       | 150,00 |
| <b>“Rosè” Champagne Brut</b><br><i>55% Pinot Nero, 45% Chardonnay</i>                                   | Ruinart       | 150,00 |



# VINI BIANCHI

White Wine



## LOMBARDIA

**Lugana DOC**

*100% Lugana*

*euro*  
Bolla 30,00

**Ca' Brione Alpi Retiche IGT**

*Chardonnay, Sauvignon, Chiavennasca*

Nino Negri 45,00



## PIEMONTE

**Rossj Bass Langhe DOC 2019**

*100% Chardonnay*

*euro*  
Gaja 130,00

**Roero Arneis DOCG**

*100% Arneis*

Ca' Bianca 32,00

**Gavi DOCG**

*100% Cortese*

Ca' Bianca 30,00

**Moscato d'asti DOCG**

*100% Moscato Bianco*

Ca' Bianca 28,00



## TRENTINO

**Muller-Thurgau Trentino DOC**

*100% Muller Thurgau*

*euro*  
Conti D'arco 30,00

**Gewurtztraminer Trentino DOC**

*100% Gewurtztraminer*

Conti D'arco 35,00

# VINI BIANCHI

White Wine



## FRIULI

|   |                  | euro  |
|---|------------------|-------|
| Chardonnay Collio DOC<br><i>100% Chardonnay</i>                   | Conti Formentini | 29,00 |
| Sauvignon Collio DOC<br><i>100% Sauvignon</i>                     | Conti Formentini | 28,00 |
| “Raiante” Ribolla Gialla Collio DOC<br><i>100% Ribolla Gialla</i> | Conti Formentini | 30,00 |
| Pinot Grigio Collio DOC<br><i>100% Pinot Grigio</i>               | Conti Formentini | 30,00 |
| “Ca’ Preella” Pinot Grigio DOC<br><i>100% Pinot Grigio</i>        | Lamberti         | 26,00 |



## TOSCANA

|  |          | euro   |
|--|----------|--------|
| Vermentino Bolgheri DOC 2020<br><i>100% Vermentino</i>   | Antinori | 35,00  |
| Vistamare Ca’ Marcanda<br><i>40% Vermentino, 10% Viognier, 30% Chardonnay, 20% Sauvignon Blanc</i> | Gaja     | 110,00 |



## UMBRIA

|  |          | euro   |
|--|----------|--------|
| “Conte della Vipera” 2019 Umbria IGT<br><i>80% Sauvignon Blanc, 20% Sèmillon</i> | Antinori | 50,00  |
| “Cervaro della Sala” 2019 Umbria IGT<br><i>85% Chardonnay, 15% Grechetto</i>     | Antinori | 110,00 |

# VINI BIANCHI

White Wine



## SICILIA

**“Conte Hugues”**  
**Chardonnay Terre Siciliane IGT**  
*100% Chardonnay*

Rapitalà *euro*  
**60,00**



## SARDEGNA

**“Lintori” Vermentino**  
*100% Vermentino*

Capichera *euro*  
**40,00**

# VINI ROSATI

*Rosè Wine*

*euro*

**“Scalabrone” Bolgheri Rosato**

*40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 30% Syrah*

Antinori (Toscana)

**35,00**

**“Tellus” Syrah**

*100% Syrah*

Folesco (Lazio)

**28,00**

# VINI ROSSI

Red Wine



## LOMBARDIA

|   |               | euro   |
|---|---------------|--------|
| <b>“Quadrio” Valtellina Superiore DOCG</b><br><i>100% Chiavennasca (Nebbiolo)</i>             | Nino Negri    | 29,00  |
| <b>“Sassella” Valtellina Superiore DOCG</b><br><i>100% Chiavennasca (Nebbiolo)</i>            | Nino Negri    | 39,00  |
| <b>“Inferno” Valtellina Superiore DOCG</b><br><i>100% Chiavennasca (Nebbiolo)</i>             | Nino Negri    | 40,00  |
| <b>“5 Stelle” Sforzato di Valtellina DOCG</b><br><i>100% Chiavennasca (Nebbiolo)</i>          | Nino Negri    | 140,00 |
| <b>Maurizio Zanella 2017</b><br><i>50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Cabernet Franc</i> | Ca' del Bosco | 150,00 |



## TRENTINO

|  |             | euro  |
|--|-------------|-------|
| <b>Lagrein</b><br><i>100% Lagrein</i>                            | Colterenzio | 29,00 |
| <b>“Gries” Lagrein Riserva</b><br><i>100% Lagrein</i>            | Colterenzio | 45,00 |
| <b>Pinot Nero</b><br><i>100% Pinot Nero</i>                      | Colterenzio | 32,00 |
| <b>“St. Daniel” Pinot Nero Riserva</b><br><i>100% Pinot Nero</i> | Colterenzio | 45,00 |

# VINI ROSSI

Red Wine



## FRIULI

euro

**Collio Merlot DOC 2019**

Livon

**30,00**

*100% Merlot*

**Refosco dal Peduncolo Rosso DOC 2018**

Livon

**29,00**

*100% Refosco dal Penducolo Rosso*

**Cabernet Sauvignon DOC**

Livon

**30,00**

*100% Cabernet Sauvignon*



## VENETO

euro

**"Il Calice" Valpolicella Classico DOC**

Bolla

**29,00**

*Corvina, Corvinone, Rondinella*

**"Le Poiane" Valpolicella Ripasso DOC**

Bolla

**38,00**

*Corvina, Corvinone, Rondinella*

**"Creso" Verona Rosso IGT**

Bolla

**45,00**

*65% Corvina, 35% Cabernet Sauvignon*



# VINI ROSSI

Red Wine



---

## L'Amarone

*(45/95% Corvina, Veronese o Corvinone, 5/30% Rondinella)*

L'Amarone della Valpolicella è un vino unico e inimitabile nel panorama mondiale. Il colore intenso, la luminosità, la ricchezza di sostanza, la grande struttura e l'alta gradazione alcolica sono le sue caratteristiche. Pur essendo un vino da invecchiamento, a differenza degli altri grandi rossi, la sua rotondità e il suo equilibrio consentono di apprezzarlo fin da giovane. È prodotto con tre uve differenti: Corvina, Rondinella e Molinara.

*Amarone della Valpolicella is a unique and peerless wine in the global landscape. The intense color, brightness, richness of substance, the great structure and high alcohol content are its characteristics. Despite being a wine for aging, unlike the other great red, its roundness and balance allow you to appreciate it from a young age. It is produced with three different grapes: Corvina, Rondinella and Molinara.*

---

**“Proemio” Amarone della Valpolicella DOCG Santi 110,00**  
*50% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella*

**“Santico” Amarone della Valpolicella DOCG Santi 95,00**  
*80% Corvina, 20% Rondinella*

# VINI ROSSI

Red Wine



## PIEMONTE

|   |          | euro   |
|---|----------|--------|
| “Prunotto” Dolcetto D’Alba DOC<br><i>100% Dolcetto</i>      | Antinori | 28,00  |
| “Occhetti” Nebbiolo D’Alba DOC 2018<br><i>100% Nebbiolo</i> | Antinori | 34,00  |
| “Fiulot” Barbera D’Asti DOCG<br><i>100% Barbera</i>         | Prunotto | 29,00  |
| Barolo DOCG<br><i>100% Nebbiolo</i>                         | Prunotto | 135,00 |

---

## Il Barolo e il Barbaresco

Due dei più prestigiosi vini italiani ricavati dal vitigno Nebbiolo. Sono prodotti entrambi nella zona delle Langhe. Il Barolo è un vino forte ed equilibrato, solitamente invecchiato un minimo di tre anni in barrique. Il Barbaresco è un vino più morbido ed elegante, invecchiato almeno due anni in barrique.

*Two of the most prestigious Italian wines made from the Nebbiolo grape. They are both produced in the Langhe area. Barolo is a strong wine and balanced, usually it aged a minimum of three years in oak barrels. Barbaresco is a soft and elegant wine, aged at least two years in oak barrels.*

---

## Selezione GAJA

|   |      | euro   |
|---|------|--------|
| Cremes 2019<br><i>50% Dolcetto, 50% Pinot Nero</i>                        | Gaja | 80,00  |
| Sito Moresco 2018<br><i>85% Nebbiolo, 10% Barbera, 5% Merlot</i>          | Gaja | 85,00  |
| Promis Ca’ Marcanda 2018<br><i>55% Merlot, 35% Syrah, 10% San Giovese</i> | Gaja | 90,00  |
| Barolo Dagromis 2016<br><i>85% Nebbiolo</i>                               | Gaja | 165,00 |

# VINI ROSSI

Red Wine



## TOSCANA

|  |          | euro   |
|--|----------|--------|
| <b>"San Lorenzo" Chianti DOCG</b><br><i>90% Sangiovese Grosso, 10% Uve complementari</i>                               | Mellini  | 25,00  |
| <b>"Sante Lacerio"</b><br><b>Nobile di Montepulciano DOCG</b><br><i>Prugnolo Gentile, Trebbiano, Malvasia, Mammolo</i> | Mellini  | 35,00  |
| <b>"Badia a Passignano"</b><br><b>Chianti Riserva DOCG</b><br><i>100% Sangiovese</i>                                   | Antinori | 70,00  |
| <b>"Pian delle Vigne"</b><br><b>Brunello di Montalcino 2016 DOCG</b><br><i>100% Sangiovese</i>                         | Antinori | 130,00 |
| <b>"Pian delle Vigne"</b><br><b>Rosso di Montalcino 2019</b><br><i>100% Sangiovese</i>                                 | Antinori | 40,00  |
| <b>"Pieve S. Restituita"</b><br><b>Brunello di Montalcino DOCG</b><br><i>100% Sangiovese</i>                           | Gaja     | 130,00 |
| <b>Brunello di Montalcino DOCG</b><br><i>100% Sangiovese grosso</i>  | La Gerla | 85,00  |

# VINI ROSSI

Red Wine



## I Supertuscan

La selezione di vini definiti **Supertuscan** consiste in realizzazioni di vini che di proposito non rispettano le regole di preparazione tradizionale della regione. Vengono infatti miscelati altri uvaggi oltre al tradizionale Sangiovese, specialmente il Cabernet Sauvignon. Sono spesso affinati in barrique per 12-24 mesi. Il risultato è di altissimo livello.

The selection of wines called **Supertuscan** consists of products whose achievements intentionally do not respect the rules of traditional preparation of the region. In fact, other grapes are blended in addition to the traditional Sangiovese, especially the Cabernet Sauvignon. They are often aged in oak barrels for 12-24 months. The result is high level wines.

euro

|  |          |        |
|--|----------|--------|
| <b>“Il Bruciato” Bolgheri DOC 2019</b><br><i>65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Syrah</i>                 | Antinori | 45,00  |
| <b>“Tignanello” Toscana Rosso IGT 2017</b><br><i>80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc</i> | Antinori | 140,00 |



## UMBRIA

euro

|  |         |       |
|--|---------|-------|
| <b>Sagrantino di Montefalco DOCG</b><br><i>100% Sagrantino</i> | Falesco | 80,00 |
|--|---------|-------|

# VINI ROSSI

Red Wine



## LAZIO

**“Montiano” Lazio Rosso IGT**  
*100% Merlot*

Falesco

euro  
80,00



## PUGLIA

**“Maru” Negroamaro del Salento IGT** Castello Monaci  
*100% Negroamaro*

Castello Monaci

euro  
29,00

**“Piluna” Primitivo Salento IGT**  
*100% Primitivo*

Castello Monaci

29,00



## BASILICATA

**“Serpara” Aglianico del Vulture DOCG**  
*100% Aglianico del Vulture*

Re Manfredi

euro  
70,00

**“Re Manfredi” Aglianico del Vulture DOC**  
*100% Aglianico del Vulture*

Re Manfredi

50,00

# VINI ROSSI

Red Wine



## SICILIA

**“Syrah” Sicilia DOC**

*100% Syrah*

Rapitalà

euro  
35,00

**“Hugonis” Terre Siciliane IGT**

*50% Nero d'Avola, 50% Cabernet Sauvignon*

Rapitalà

65,00

**“Alto Nero” Nero d'Avola Sicilia DOC**

*100% Nero d'Avola*

Rapitalà

35,00



## SARDEGNA

**“Assaje” Carigliano del Sulcis  
Isola dei Nuraghi IGT 2019**

*100% Carigliano*

Capichera

euro  
80,00

**“Lianti” Isola dei Nuraghi IGT 2018**

*95% Carigliano, 5% Syrah*

Capichera

40,00

# VINI ROSSI

*Red Wine*

## VINO ROSSO MIGNON 0,375 cl

*(Half Bottles)*

*euro*

|  |                          |       |
|--|--------------------------|-------|
| <b>“Quadrio” Valtellina Superiore DOCG</b><br><i>100% Chiavennasca (Nebbiolo)</i>              | Nino Negri (Lombardia)   | 20,00 |
| <b>“Prunotto” Dolcetto D’Alba DOC</b><br><i>100% Dolcetto</i>                                  | Antinori (Piemonte)      | 18,00 |
| <b>“Occhetti” Nebbiolo d’Alba DOC</b><br><i>100% Nebbiolo</i>                                  | Antinori (Piemonte)      | 22,00 |
| <b>“San Lorenzo” Chianti DOCG</b><br><i>90% Sangiovese Grosso, 10% Uve complementari</i>       | Mellini (Toscana)        | 17,00 |
| <b>“Il Bruciato” Bolgheri DOC 2019</b><br><i>65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Syrah</i> | Antinori (Toscana)       | 27,00 |
| <b>“Maru” Negramaro Salento IGT</b><br><i>100% Negroamaro</i>                                  | Castello Monaci (Puglia) | 18,00 |
| <b>“Piluna” Primitivo Salento IGT</b><br><i>100% Piluna</i>                                    | Castello Monaci (Puglia) | 18,00 |
| <b>“Fiulot” Barbera d’Asti Prunotto DOCG</b><br><i>100% Barbera</i>                            | Prunotto (Piemonte)      | 18,00 |
| <b>Brunello di Montalcino DOCG</b><br><i>100% Sangiovese</i>                                   | La Gerla (Toscana)       | 49,00 |
| <b>“Ca’Preella” Pinot Grigio DOC</b><br><i>100% Pinot grigio</i>                               | Lamberti (Veneto)        | 17,00 |