



Terrazza Triennale

Osteria con vista

Il Sommelier dell'Osteria

Vi consiglia

Vini al calice – Wines by the glass

Spumanti

€

Pojer e Sandri – Metodo Classico “Brut Rosè” – S.A. 12,5% vol. Pinot Nero 50%, Chardonnay 50%	Trentino	10
Contratto – Pas Dosè – 2015 12,5% vol. Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%	Piemonte	10
Castello Bonomi – Franciacorta Docg “Cruperdù” – 2014 12,5% vol. Chardonnay 70%, Pinot Nero 30 %	Lombardia	12

Vini Bianchi

Marco de Bartoli – Grillo Sicilia Doc “Grappoli del Grillo” – 2019 13% vol. Grillo 100%	Sicilia	10
Vie di Romans – Friuli Isonzo Doc “Dessimis” – 2019 14% vol. Pinot Grigio 100%	Friuli	10
Colterenzio – Alto Adige Doc “Lafòa” – 2019 14% vol. Sauvignon Blanc 100%	Alto Adige	10

Vini Rossi

Tormaresca – Salento Igt “Torcicoda” – 2019 15,5% vol. Primitivo 100%	Puglia	8
Il Calepino – Bergamasca Igt Merlot “M.A.S.” – 2015 15% vol. Merlot 100%	Lombardia	10
Arianna Occhipinti – Terre Siciliane Igt “Il Frappato” – 2019 12,5% vol. Frappato 100%	Sicilia	10

Vini da Dessert

Franz Haas – Alto Adige Doc “Moscato Rosa” – 2019 11,5% vol. Moscato Rosa 100%	Alto Adige	10
Chateau Suduirat – Sauternes – 2013 13,5% vol. Semillon 90%, Sauvignon 10%	Francia	10
Donnafugata – Passito di Pantelleria Doc “Ben Rye” – 2019 14,5% vol. Zibibbo 100%	Sicilia	12

Spumanti Italiani

Metodo Martinotti / Charmat

Valdobbiadene Superiore Docg Brut

2020 - Col Vetoraz - Veneto

11,5% vol. Glera 100%

€ 30,00 Ristorante € 35,00 Bar

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry

2020 - Giustino B. Ruggeri

11,5% vol. Glera 100%

€ 38,00 Ristorante € 45,00 Bar

Spumanti Metodo Classico

Trentodoc Perlè

2016 - Ferrari – Trentino

12,5% vol. Chardonnay 100%

€ 48,00 Ristorante € 55,00 Bar

Trentodoc Perlè Rosè

2016 - Ferrari – Trentino

12,5% vol. Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

€ 60,00 Ristorante € 70,00 Bar

Trentodoc Perlè Zero 11

S.A. - Ferrari – Trentino

12,5% vol. Chardonnay 100%

€ 80,00 Ristorante € 90,00 Bar

Trentodoc Perlé Nero

2010- Ferrari – Trentino

12,5% vol. Pinot Nero 100%

€ 90,00 Ristorante € 100,00 Bar

Trentodoc “Giulio Ferrari Riserva del Fondatore”

2008 - Ferrari – Trentino

12,5% vol. Chardonnay 100%

€ 160,00 Ristorante € 170,00 Bar

D’Araprì Brut Rosè

S.A. - D’Araprì - Puglia

13% vol. Montepulciano e Pinot Nero

€ 40,00 Ristorante € 50,00 Bar

Oltrepò Pavese Brut Nature

S.A. - Monsupello - Lombardia

13% vol. Pinot Nero 90% e Chardonnay 10%

€ 38,00 Ristorante € 50,00 Bar

Grande Annata Brut Rosè

2015 – Mattia Vezzola – Lombardia

13% vol. Chardonnay 80% e Pinot Nero 20%

€ 60,00 Ristorante € 70,00 Bar

Millesimato Pas Dosè

2015 – Contratto - Piemonte

12,5% vol. Pinot Nero 80% e Chardonnay 20%

€ 45,00 Ristorante € 55,00 Bar

Vin Mousseux de Qualité “Atmosphères”

S.A. – Jo Landron – Sèvre-et-Maine

12% vol. Folle Blanche 90%, Pinot Nero 10%

€ 40,00 Ristorante € 50,00 Bar

Franciacorta

Franciacorta Docg Animante Brut € 39,00 Ristorante € 50,00 Bar

S.A. - Barone Pizzini – Provaglio d’Iseo (Bs)
12% vol. Chardonnay 78%, Pinot Nero 18%, Pinot Bianco 4%

Franciacorta Docg Nature € 49,00 Ristorante € 60,00 Bar

2017 – Barone Pizzini – Provaglio d’Iseo (Bs)
12% vol. Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%

Franciacorta Docg Rosé Brut € 49,00 Ristorante € 60,00 Bar

2016 - Barone Pizzini – Provaglio d’Iseo (Bs)
12% vol. Pinot Nero 90%, Chardonnay 10%

Franciacorta Docg Cuvée Prestige Brut 0,75 L € 56,00 Ristorante € 65,00 Bar

S.A. - Ca' del Bosco – Erbusco (Bs) 1,5 L € 115,00 Ristorante € 130,00 Bar
12,5% vol. Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco

Franciacorta Docg Vintage Collection “Dosage Zero” € 90,00 Ristorante € 100,00 Bar

2016 - Cà del Bosco – Erbusco (Bs)
12,5% vol. Chardonnay 65%, Pinot Bianco 13% e Pinot Nero 22%

Franciacorta Docg Vintage Collection “Satèn” € 90,00 Ristorante € 100,00 Bar

2016 – Cà del Bosco – Erbusco (Bs)
12,5% vol. Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15%

Franciacorta Docg “Annamaria Clementi” € 165,00 Ristorante € 175,00 Bar

2013 - Cà del Bosco – Erbusco (Bs)
12,5% vol. Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%

Franciacorta Docg “Alma” Gran Cuvée Brut € 55,00 Ristorante € 65,00 Bar

S.A. - Bellavista – Erbusco (Bs)
12,5% vol. Chardonnay 80%, Pinot Nero 19%, Pinot Bianco 1%

Franciacorta Docg Satèn Brut € 80,00 Ristorante € 90,00 Bar

2016 - Bellavista – Erbusco (Bs)
12,5% vol. Chardonnay 100%

Franciacorta Docg “Teatro alla Scala” Brut € 75,00 Ristorante € 85,00 Bar

2016 – Bellavista – Erbusco (Bs)
12,5% vol. Chardonnay 75%, Pinot Nero 25%

Franciacorta DOCG Brut “Cruperdu” € 55,00 Ristorante € 70,00 Bar

2014 - Castello Bonomi - Coccaglio (Bs)
12,5% vol. Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%

Franciacorta Docg Brut “Cuvée 22” € 35,00 Ristorante € 40,00 Bar

S.A. – Castello Bonomi - Coccaglio (Bs)
12,5% vol. Chardonnay 100%

Franciacorta Docg Brut

S.A. - Il Mosnel – Camignone, Passirano (Bs) 0,75 L € 38,00 Ristorante € 50,00 Bar
12% vol. Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero 1,5 L € 75,00 Ristorante € 110,00 Bar

Franciacorta Docg Satèn Brut 2016 - Il Mosnel - Camignone, Passirano (Bs) 12% vol. Chardonnay 100%	0,75 L € 47,00 Ristorante € 60,00 Bar 1,5 L € 95,00 Ristorante € 120,00 Bar
Franciacorta Docg "EBB" Extrabrut 2014. - Il Mosnel - Camignone, Passirano (Bs) 12% vol. Chardonnay 100%	€ 60,00 Ristorante € 75,00 Bar
Franciacorta Docg "EretiQ" 2013 - Quadra - Cologne (Bs) 12,5% vol. Pinot Bianco 50%, Pinot Nero 50%	€ 65,00 Ristorante € 80,00 Bar
Franciacorta Docg "Pas Dosè" 2014 - Castello di Gussago - Gussago(Bs) 12,5 % vol. Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%	€ 45,00 Ristorante € 55,00 Bar
Franciacorta Docg "Secolo Novo Dosaggio Zero" 2012 - Le Marchesine - Passirano (Bs) 13% vol. Chardonnay 100%	€ 75,00 Ristorante € 85,00 Bar

Champagne

Larmandier-Bernier Premier Cru "Terre de Vertus" 2014 - Vertus (Cote de Blancs) - R.M. 12,5% vol. Chardonnay 100%	€ 150,00 Ristornate € 160,00 Bar
David Léclapart "L'Apôtre" 1er Cru S.A. - Trepail (Montagne di Reims) - R.M. 12,5% vol. Chardonnay 100%	€ 215,00 Ristorante € 230,00 Bar
Ulysse Colin Les Maillons Blanc de Noirs S.A. - Congy (Vallée de la Marne) - R.M. 12,5% vol. Pinot Nero 100%	€ 145,00 Ristorante € 160,00 Bar
Egly-Ouriet V.P. Extra Brut S.A. - Ambonnay (Montagne de Reims) - R.M. 12,5% vol. Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%	€ 160,00 Ristorante € 175,00 Bar
Egly-Ouriet Brut Rosè Grand Cru S.A. Ambonnay (Montagne de Reims) - R.M. 12,5% vol. Pinot Nero 65%, Chardonnay 35%	€ 190,00 Ristorante € 200,00 Bar
Philipponnat Royale Réserve Brut S.A. - Mareuil-sur-Ay (Vallé de la Marne) - R.M. 12% vol. 65% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 5% Meunier	€ 90,00 Ristorante € 110,00 Bar
Philipponnat Blanc de Noir Extra Brut 2014 - Mareuil-sur-Ay (Vallé de la Marne) - R.M. 12% vol. Pinot nero 100%	€ 135,00 Ristorante € 150,00 Bar
Ruinart Blanc de Blancs S.A. - Reims (Montagne de Reims) - N.M. 12,5% vol. Chardonnay 100%	€ 170,00 Ristorante € 180,00 Bar

Krug Grand Cuvée 169ème Edition	€ 350,00 Ristorante € 360,00 Bar
S.A. – Reims (Montagne de Reims) – N.M.	
12,5% vol. Pinot Nero 43%, Chardonnay 35%, Pinot Meunier 22%	
Billecart-Salmon Brut Réserve	€ 80,00 Ristorante € 90,00 Bar
S.A. - Mereuil-sur-Ay (Vallée de la Marne) - N.M.	
12% vol. Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier	
Billecart-Salmon Brut Rosé	€ 135,00 Ristorante € 145,00 Bar
S.A. - Mereuil-sur-Ay (Vallée de la Marne) - N.M.	
12% vol. Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Nero	
Jacquesson Grand “Vin Cuvée 743” Extra Brut	€ 120,00 Ristorante € 135,00 Bar
S.A- Dizy (Vallée de la Marne) -N.M	
12% vol. Chardonnay 57%, Pinot Meunier 22%, Pinot Nero 21%	
Minier F&R “Brut Zero”	€ 98,00 Ristorante € 110,00 Bar
S.A. – Hermonville (Vallée de la Marne) – R.M.	
12% vol. Pinot Meunier 42%, Pinot Nero 30%, Chardonnay 28%	

Vini Bianchi Italiani

Valle D’Aosta

Valle D’Aosta Doc Petite Arvine	€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar
2019 – Ottin	
14,5% vol. Petite Arvine 100%	

Piemonte

Colli Tortonesi Doc Derthona	€ 36,00 Ristorante € 50,00 Bar
2019 – Walter Massa	
14% vol. Timorasso 100%	

Roero Docg Arneis	€ 28,00 Ristorante € 40,00 Bar
2020 – Matteo Correggia	
12,5% vol. Arneis 100%	

Langhe Doc Riesling “Hèrzu”	€ 40,00 Ristorante € 50,00 Bar
2019 – Ettore Germano	
12,5% vol. Riesling 100%	

Lombardia

Curtefranca Doc Chardonnay	€ 115,00 Ristorante € 130,00 Bar
2015 -Ca’ del Bosco	
13% vol. Chardonnay 100%	

Lugana Doc “Cà Lojera”	€ 28,00 Ristorante € 40,00 Bar
2020 - Cà Lojera	
13% vol. Trebbiano di Lugana 100%	

Veneto

Soave Classico Doc “Calvarino” € 32,00 Ristorante € 45,00 Bar
2019 - Pieropan
12.5% vol. Garganega 70% Trebbiano di Soave 30%

Trentino

Trentino Doc Chardonnay “Villa Margon” € 35,00 Ristorante € 45,00 Bar
2019 - Tenute Lunelli
13,5% vol. Chardonnay 100%

Vigneti delle Dolomiti Igt “Palai” € 28,00 Ristorante € 40,00 Bar
2019 – Pojer e Sandri
12% vol. Muller Thurgau 100%

Alto Adige

Alto Adige Doc Sauvignon Blanc “Lafda” € 45,00 Ristorante € 55,00 Bar
2019 - Colterenzio
14% vol. Sauvignon Blanc 100%

Alto Adige Doc Gewurztraminer “Aimè” € 35,00 Ristorante € 45,00 Bar
2020 - Girlan
15% vol. Gewurztraminer 100%

Alto Adige Val Venosta Doc Pinot Bianco € 32,00 Ristorante € 45,00 Bar
2017 - Falkenstein
13% vol. Pinot Bianco 100%

Alto Adige Val Venosta Doc Riesling € 36,00 Ristorante € 50,00 Bar
2018 – Falkenstein
13% vol. Riesling 100%

Vigneti delle Dolomiti IGT “Manna” € 42,00 Ristorante € 55,00 Bar
2019 – Franz Haas
13% vol. Riesling Renano 40%, Chardonnay 20%, Gewurztraminer 15% e altri vitigni

Friuli Venezia Giulia

Friuli Isonzo Doc “Dessimis” € 48,00 Ristorante € 58,00 Bar
2019 – Vie di Romans
14% vol. Pinot Grigio 100%

Friuli Isonzo Doc “Ciampagnis” € 39,00 Ristorante € 50,00 Bar
2019 – Vie di Romans
14% vol. Chardonnay 100%

Goriška BRDA ZGP Ribolla “Opoka” € 82,00 Ristorante € 100,00 Bar
2017 - Simcic
13% vol. Ribolla 100%

Ribolla Gialla Collio Doc € 35,00 Ristorante € 45,00 Bar
2020 – Doro Princic
14% vol. Ribolla 100%

Collio Doc Sauvignon “Ronco delle Mele” € 60,00 Ristorante € 75,00 Bar
2020 - Venica&Venica
13,5% vol. Sauvignon 100%

Collio Doc Friulano “Ronco delle Cime” € 42,00 Ristorante € 55,00 Bar
2020 – Venica&Venica
14% vol. Tocai Friulano 100%

Venezia Giulia Igt “Confini” € 50,00 Ristorante € 60,00 Bar
2017 - Lis Neris
14% vol. Gewurztraminer 40%, Pinot Grigio 40%, Riesling 20%

Marche

Verdicchio Dei Castelli di Jesi Riserva Docg “San Michele 21” € 35,00 Ristorante € 45,00 Bar
2018 – Ca’Liptra
12,5 % vol. Verdicchio 100%

Abruzzo

Abruzzo Doc Pecorino “Giocheremo coi Fiori” € 30,00 Ristorante € 40,00 Bar
2020 – Torre dei Beati
13,5% vol Pecorino 100%

Lazio

Lazio IGT Fioranello Bianco € 28,00 Ristorante € 40,00 Bar
2018 – Tenuta di Fiorano
12,5% vol. Grechetto 50%, Viognier 50%

Toscana

Bolgheri Doc Vermentino € 58,00 Ristorante € 70,00 Bar
2019 – Grattamacco
14,5 vol. Vermentino 100%

Umbria

Umbria IGT “Cervaro della Sala” € 90,00 Ristorante € 100,00 Bar
2019 – Antinori
13% vol. Chardonnay 92%, Grechetto 8%

Campania

Fiano di Avellino Doc € 35,00 Ristorante € 45,00 Bar
2020 – Ciro Picariello
13% vol. Fiano 100%

Greco di Tufo Docg “Giallo d’Arles” € 65,00 Ristorante € 80,00 Bar
2020 - Quintodecimo
13,5% vol. Greco 100%

Irpinia Falanghina Docg “Via del Campo” € 65,00 Ristorante € 80,00 Bar
2019 - Quintodecimo
13,5% vol. Falanghina 100%

Sardegna

Vermentino di Sardegna Doc "Meri" 2020 – Argiolas 13% vol. Vermentino 100%	€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar
Vermentino di Gallura Docg "Vigna 'Ngena" 2020 – Capichera 13,5% vol. Vermentino 100%	€ 50,00 Ristorante € 60,00 Bar

Sicilia

Terre Siciliane Igt "Grappoli Del Grillo" 2019 – De Bartoli 13% vol. Grillo 100%	€ 45,00 Ristorante € 55,00 Bar
Etna Bianco Doc 2020 – Tenuta delle Terre Nere 12,5% vol. Carricante 60%, Catarratto 25%, Grecanico 10%, Minnella 5%	€ 38,00 Ristorante € 50,00 Bar
Terre Siciliane Igt "Mareneve" 2018 – Federico Graziani 12% vol. Carricante, Riesling Renano, Gewurztraminer, Chenin Blanc e Grecanico	€ 75,00 Ristorante € 85,00 Bar

Vini Bianchi Stranieri

Francia

Chassagne Montrachet Aoc Morgeot 1er Cru 2017-Vincent Girardin 13,5% vol. Chardonnay 100%	€ 140,00 Ristorante € 160,00 Bar
Sancerre Aoc Comte Lafond 2019 - Baron de Ladoucette - Loira 12,5% vol. Sauvignon Blanc 100%	€ 55,00 Ristorante € 65,00 Bar
Pouilly-Fumé Aoc 2018 - Baron de Ladoucette - Loira 12,5% vol. Sauvignon Blanc 100%	€ 57,00 Ristorante € 70,00 Bar
Muscadet Sèvre et Maine AOC "Vieilles Vignes" 2016 – Bruno Comerais - Muscadet 12% vol. Melon de Bourgogne 100%	€ 30,00 Ristorante € 40,00 Bar
Savennieres Aoc Les "Vieux Clos" 2015 – Nicolas Joly-Loira 14% vol. Chenin Blanc 100%	€ 62,00 Ristorante € 75,00 Bar
Chablis Premier Cru "Montmains" 2018 – Domaine Bessin 13,5% vol. Chardonnay 100	€ 75,00 Ristorante € 85,00 Bar
Alsace Aop "Complantation" 2018 – Domaine Marcel Deiss 13,5% vol. 13 vitigni autoctoni	€ 38,00 Ristorante € 50,00 Bar

Germania

Riesling Wehlener Sonnenuhr Spatlese

2017 – Dr Loosen – Mosella

7,5% Vol. Riesling 100%

€ 70,00 Ristorante € 80,00 Bar

Austria

Gruner Veltliner Alte Reben

2012 - Brundlmayer - Kamptal

13% vol. Gruner Veltliner 100%

€ 76,00 Ristorante € 90,00 Bar

Nuova Zelanda

Saint Clair Marlborough Premium Sauvignon

2020 - Saint Clair - Marlborough

13% vol. Sauvignon Blanc 100%

€ 32,00 Ristorante € 45,00 Bar

Vini Rosati

Lombardia

Valtenèsi Riviera del Garda Classico Doc “Rosamara”

2020 - Costaripa

13% vol. Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

€ 30,00 Ristorante € 40,00 Bar

Valtenèsi Riviera del Garda Classico Doc “Molmenti”

2016 – Costaripa

13,5% vol. Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

€ 50,00 Ristorante € 60,00 Bar

Sicilia

Etna Doc Rosato

2020 – Graci

12,5% vol. Nerello Mascalese 100%

€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar

Provence

Côtes-de-Provence Aoc “Corail Rosé”

2020 - Chateau de Roquefort

12% vol. Grenache Noir, Syrah, Cinsault, Carignan, Cabernet Sauvignon.

€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar

Vini Rossi Italiani

Valle d’Aosta

Val d’Aosta Dop Torrette Superieur

2019 – Ottin

13% vol. Petit Rouge 80%, Fumin 10%, Cornalin 10%

€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar

Piemonte

Barbaresco Docg “Valeirano” € 165,00 Ristorante € 180,00 Bar
2013 – La Spinetta
14,5% vol. Nebbiolo 100 %

Barbaresco Docg € 280,00 Ristorante € 300,00 Bar
2012 - Gaja
14% vol. Nebbiolo 100%

Barbaresco Docg “Sori San Lorenzo” € 515,00 Ristorante € 530,00 Bar
2014 - Gaja
14% vol. Nebbiolo 100%

Barolo Docg “Lazzarito” € 130,00 Ristorante € 140,00 Bar
2015 – Ettore Germano
14% vol. Nebbiolo 100%

Barolo Riserva Docg € 205,00 Ristorante € 220,00 Bar
2006 - Borgogno
14% vol. Nebbiolo 100%

Barolo Riserva Docg €185,00 Ristorante € 200,00 Bar
2010 – Borgogno
14,5% vol. Nebbiolo 100%

Barolo Docg “Sperss” € 300,00 Ristorante € 320,00 Bar
2014 - Gaja
14% vol. Nebbiolo 100%

Roero Docg “La Val Dei Preti” € 42,00 Ristorante € 55,00 Bar
2017 - Matteo Correggia
14,5% vol. Nebbiolo 100%

Barbera d’Alba Doc “Valletta” € 36,00 Ristorante € 45,00 Bar
2019 – Claudio Alario
15% vol. Barbera 100%

Barbera d’Asti Docg “La Bogliona” € 65,00 Ristorante € 75,00 Bar
2010 – Scarpa
14% vol. Barbera 100%

Langhe Nebbiolo Doc € 32,00 Ristorante € 40,00 Bar
2020 – Ferdinando Principiano
13% vol. Nebbiolo 100%

Monferrato Rosso Doc Rouchet “Briccorosa” € 42,00 Ristorante € 55,00 Bar
2014 - Scarpa
13% vol. Rouchet 100%

Lombardia

Sebino Rosso Igt “Maurizio Zanella” € 95,00 Ristorante € 110,00 Bar
2016 - Ca’ del Bosco
13,5% vol. Cabernet Sauvignon 50%, Merlot e Cabernet Franc 25%

Valtellina Superiore Valgella Docg “Ca’ Morei” 2017 – Sandro Fay 13,5% vol. Nebbiolo (Chiavennasca) 100%	€ 50,00 Ristorante € 60,00 Bar
Sforzato di Valtellina Docg Sfursat “5 Stelle” 2016 - Nino Negri 16% vol. Nebbiolo (Chiavennasca) 100%	€ 90,00 Ristorante € 110,00 Bar
Bergamasca Igt “Merlot Annata Storica” 2015 – Il Calepino 15% vol. Merlot 100%	€ 55,00 Ristorante € 65,00 Bar
<i>Veneto</i>	
Valpolicella Doc Classico 2017 - Secondo Marco 13% vol. Corvina 70%, Corvinone 15%, Rondinella 10%, altre uve autoctone 5%	€ 30,00 Ristorante € 40,00 Bar
Valpolicella Doc Classico Superiore Ripasso 2016 – Secondo Marco 14% vol. Corvina 60%, Corvinone 25%, Rondinella 10% altre uve autoctone	€ 45,00 Ristorante € 55,00 Bar
Amarone della Valpolicella Docg Classico 2011 – Secondo Marco 16% vol. Corvina 45%, Corvinone 45%, Rondinella 5%, altre uve autoctone	€ 90,00 Ristorante € 110,00 Bar
Veronese Igt “La Poja” 2013 – Allegrini 14,5% vol. Corvina Veronese 100%	€ 120,00 Ristorante € 135,00 Bar
<i>Trentino</i>	
Vigneti delle Dolomiti Igt “Terre” 2018 – Tenuta San Leonardo 13% vol. Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40%, Carmenère 10%	€ 28,00 Ristorante € 35,00 Bar
Vigneti delle Dolomiti Igt “San Leonardo” 2015 – Tenuta San Leonardo 13% vol. Cabernet Sauvignon 60%, Carmenère 30%, Merlot 10%	€ 130,00 Ristorante € 140,00 Bar
<i>Alto Adige</i>	
Alto Adige Doc Pinot Nero “Patricia” 2019 - Giralan 13,5% vol. Pinot Nero 100%	€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar
Alto Adige Doc Pinot Nero 2019 – Franz Haas 13% vol. Pinot nero 100%	€ 48,00 Ristorante € 60,00 Bar
<i>Friuli Venezia Giulia</i>	
Goriska Brda Pinot Nero 2018 - Marjan Simcic 13,5% vol. Pinot Nero 100%	€ 58,00 Ristorante € 70,00 Bar

Emilia Romagna

Lambrusco dell'Emilia Igt "Solco" € 28,00 Ristorante € 35 Bar
2018 - Paltrinieri
11,5% vol. Lambrusco Salamino 100%

Toscana

Chianti Classico Docg € 40,00 Ristorante € 50,00 Bar
2019 - Isole e Olena
14,5% vol. Sangiovese 80%, Canaiolo 15%, Syrah 5%

Rosso di Montalcino Doc "Le Ragnaie" € 35,00 Ristorante € 45,00 Bar
2018 - Le Ragnaie
13,5% vol. Sangiovese Grosso 100%

Brunello di Montalcino Docg € 90,00 Ristorante € 100,00 Bar
2013 - Conti Costanti
14% vol. Sangiovese 100%

Brunello di Montalcino Docg € 240,00 Ristorante € 260,00 Bar
2016 - Poggio di Sotto
13,5% vol. Sangiovese 100%

Bolgheri Superiore Doc "Guado Al Tasso" € 150,00 Ristorante € 170,00 Bar
2016 - Antinori
14,5% vol. Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 25%, Cabernet Franc 18%, Petit Verdot 2%

Toscana Igt "Tignanello" € 140,00 Ristorante € 150,00 Bar
2018 - Antinori
14,5% vol. Sangiovese 80%, Cabernet Franc 5%, Cabernet Sauvignon 15%

Toscana Igt "Paleo" € 120,00 Ristorante € 140,00 Bar
2015 - Le Macchiole
14% vol. Cabernet Franc 100%

Bolgheri Sassicaia Doc "Sassicaia" € 350,00 Ristorante € 370,00 Bar
2018 - Tenuta San Guido
13,5% vol. Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%

Toscana Igt "Guidalberto" € 75,00 Ristorante € 85,00 Bar
2019 - Tenuta San Guido
14% vol. Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%

Toscana Igt "Le Difese" € 40,00 Ristorante € 50,00 Bar
2019 - Tenuta San Guido
14% vol. Cabernet Sauvignon 70%, Sangiovese 30%

Nobile di Montepulciano DOCG "Salco" € 50,00 Ristorante € 60,00 Bar
2015 - Salcheto
14% vol. Prugnolo gentile 100%

Toscana Igt Pinot Nero € 60,00 Ristorante € 70,00 Bar
2018 - Podere della Civettaja
13,5% vol. Pinot Nero 100%

Umbria

Montefalco Sagrantino Docg "Carapace"
2015 – Tenuta Castelbuono
15,5% vol. Sagrantino 100%

€ 42,00 Ristorante € 55,00 Bar

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo Doc
2017 - Emidio Pepe
14% vol. Montepulciano d'Abruzzo 100%

€ 60,00 Ristorante € 70,00 Bar

Puglia

Salento Primitivo Igt "Es"
2017 - Gianfranco Fino
16,5% vol. Primitivo 100%

€ 75,00 Ristorante € 90,00 Bar

Salento Negroamaro Igt "Jo"
2017 - Gianfranco Fino
14,5% vol. Negroamaro 100%

€ 65,00 Ristorante € 75,00 Bar

Basilicata

Aglianico del Vulture Superiore Docg "Damaschito"
2016 - Grifalco
13,5% vol. Aglianico 100%

€ 58,00 Ristorante € 70,00 Bar

Sicilia

Etna Rosso Doc "N*Anticchia"
2016 - Pietro Caciorgna
14% vol. Nerello Mascalese 100%

€ 80,00 Ristorante € 90,00 Bar

Terre Siciliane Igt "Il Frappato"
2019 – Arianna Occhipinti
12,5% vol. Frappato 100%

€ 48,00 Ristorante € 60,00 Bar

Terre Siciliane Igt Mille e una notte
2015 - Donna Fugata
13,5% vol. Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah e altre uve

€ 80,00 Ristorante € 90,00 Bar

Sardegna

Isola dei Nuraghi Igt Turriga
2014 - Argiolas
14,5% vol. Cannonau, Carignano, Bovale Sardo e Malvasia Nera

€ 110,00 Ristorante € 120,00 Bar

Vini Rossi Stranieri

Francia

Nuits-Saint-Georges AOC 2016 – Arnoux-Lachaux – Borgogna 13% vol. Pinot Nero 100%	€ 120,00 Ristorante € 140,00 Bar
Château Camensac Haut Medoc 5em Cru 2010 - Medoc - Bordeaux 13,5% vol. Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%	€ 86,00 Ristorante € 100,00 Bar
Volnay “Vieilles Vignes” 2018 – Domaine Joseph Voillot – Cote d’Or 13% vol. Pinot Nero 100%	€ 90,00 Ristorante € 100,00 Bar
Crozes – Hermitage 2019 – Jann Chave – Cotes du Rhone 14,5% vol. Syrah 100%	€ 50,00 Ristorante € 60,00 Bar
Moulin a Vent 2018 – Terres Dorees – Beaujolais 13% vol. Gamay 100%	€ 45,00 Ristorante € 55,00 Bar

Vini Dolci, da Meditazione e Liquorosi

Italia

Alto Adige Doc Moscato Rosa 2019 – Franz Haas – Alto Adige 11,5% vol. Moscato Rosa 100%	0,5 L - € 50,00 Ristorante € 60,00 Bar
Passito di Pantelleria Ben Ryé 2019 - Donnafugata - Sicilia 14,5% vol. Moscato d’Alessandria o Zibibbo 100%	0,375 L - € 45,00 Ristorante € 55,00 Bar
Moscato d’Asti Docg “Lumine” 2020 – Ca’ d’Gal – Piemonte 5% vol. Moscato Bianco di Canelli 100%	0,750 L - € 28,00 Ristorante € 40,00 Bar
Colli Orientali del Friuli Picolit Docg 2007 - Vigne di Zamò - Friuli Venezia Giulia 12% vol. Picolit 100%	0.375 L - € 90,00 Ristorante € 100,00 Bar
Recioto di Soave Classico Docg “Le Colombare” 2012 - Pieropan - Veneto 12% vol. Garganega 100%	0,500 L - € 50,00 Ristorante € 60,00 Bar
Moscato di Noto “Moscato della Torre” 2017 – Marabino - Sicilia 12% vol. Moscato d’Alessandria o Zibibbo 100%	0,500 L - € 40,00 Ristorante € 50,00 Bar

Vin Santo del Chianti Classico Doc 0,375 L – € 65,00 Ristorante € 70,00 Bar
2008 – Isole e Olena – Toscana
13% vol. Malvasia 50%, Trebbiano 50%

Umbria Igt “Muffato della Sala” 0,500 L – € 60,00 Ristorante € 70,00 Bar
2016 – Marchesi Antinori – Umbria
13% vol. Sauvignon Blanc, Grechetto, Gewurztraminer e Riesling

Francia

Sauternes Castelnau de Suduiraut 0,375 L - € 40,00 Ristorante € 50,00 Bar
2013 - Bordeaux
13,5% vol. Sémillon e piccola parte di Sauvignon

Spagna

Sherry Oloroso Pata de Gallina Almacenista 0,500 L - € 57,00 Ristorante € 70,00 Bar
S.A. - Emilio Lustau - Andalusia
20% vol. Palomino Fino 100%

Portogallo

Porto Tawny 10 anni 0,750 L - € 52,00 Ristorante € 65,00 Bar
S.A. - Quinta Do Noval - Valle del Douro
19,5% vol. Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Cão e Sousão