






Bollicine Italiane
Italian Sparkling Wines

Bele Casel "Asolo Prosecco Superiore Extra Brut" 	
Asolo Prosecco D.O.C.G Superiore Extra Brut (Veneto)	
Glera, Bianchetta Trevigiana, Perera – 11%	€ 24,00
460 Casina Bric "Origo Ginis" (ROSATO)	
Nebbiolo d'Alba Spumante Rosé D.O.C. Brut Millesimato 2022 (Piemonte)	
Nebbiolo – 13%	€ 32,00
Tasi "Moon Nature" 	
Vino Spumante Brut Nature Millesimato 2022 (Tregnago, Veneto)	
Garganega – 12%	€ 38,00
Chioccioli "Cuvée della Terra" 	
Blanc de Noirs Metodo Classico Pas Dosé V.S.Q. (Gaiole in Chianti, Siena)	
Sangiovese – 12,5%	€ 38,00
SoloUva "Franciacorta Brut" 	
Franciacorta D.O.C.G Brut (Adro, Lombardia)	
100% Chardonnay – 12 %	€ 42,00
Corte Fusia "Franciacorta Satèn" 	
Franciacorta D.O.C.G Brut Satèn (Coccaglio, Lombardia)	
90% Chardonnay, 10% Pinot Bianco – 12,5 %	€ 48,00
Ettore Germano "Alta Langa"	
Alta Langa D.O.C.G. Extra Brut (Piemonte)	
Pinot Nero, Chardonnay – 12,5%	€ 48,00
Luca Bellani "A Lorenzo"	
V.S.Q. Metodo Classico 180 Mesi Sui Livieti, Sboccatura 2024 (Lombardia)	
Pinot Nero – 12,5%	€ 65,00
Ca' Del Vent "Memoria"	
VSQ Metodo Classico Brut Pas Operé (Campiani, Brescia)	
69% Pinot Nero, 31% Chardonnay – 13%	€ 85,00
Ca' Del Vent "Sogno"	
VSQ Metodo Classico Blanc de Blancs (Campiani, Brescia)	
100% Chardonnay – 12%	€ 85,00
Tenuta di Carleone "Spanda"	
VSQ Metodo Classico Dosaggio Zero Rosato (Radda in Chianti, Toscana)	
100% Sangiovese – 12%	€ 85,00

Bollicine Straniere

Foreign Sparkling Wines

Filipa Pato “3B Blanc de Blancs”

Blanc de Blancs Brut Nature Unfiltered (Anadia, Portogallo)
70% Bical, 10% Cercial, 20% Maria Gomes – 11,5%

€ 28,00

Les Vins Pirouettes “Cremant de Raphaël”

Cremant d’Alsace A.O.C. Millesimé 2022 Non Dosé (Alsazia)
Pinot Bianco, Auxerrois, Riesling, Pinot Grigio – 12,5%

€ 45,00

Champ Divin “Cremant du Jura”

Cremant du Jura A.O.C. Brut Nature (Jura)
Chardonnay – 13%

€ 45,00

Clos Lentiscus “Greco di Subur Blanc de Blancs Brut Nature”

Blanc de Blancs Brut Nature (Sant Pere de Ribes, Spagna)
Malvasia di Stiges – 12%

€ 48,00

Constance & Valentin “Blanc De Noirs”

Cremant de Bourgogne Extra Brut (Molesme, Borgogna)
Pinot Nero – 12,5%

€ 50,00

Champagne

Claude Bernard "Tradition"

Champagne A.O.C. Brut (Rouvres-Les-Vignes, Côte des Bar)

70% Pinot Noir, 20% Meunier, 10% Chardonnay – 12%

Senza annata – 24 mesi sui lieviti

€ 60,00

Bouquin-Dupont "Extra Brut Grand Cru Blanc de Blancs"

Champagne A.O.C. Extra Brut Grand Cru Blanc de Blancs (Avize, Côte des Blancs)

100% Chardonnay – 12%

Due annate consecutive – 48 mesi sui lieviti – Dosaggio: 2 gr/lit.

€ 90,00

Jeuniaux Robin "Fil de Brume"

Champagne A.O.C. Brut Nature (Talus-Saint-Prix, Vallée de la Marne)

80% Chardonnay, 20% Pinot Noir – 12%

2019-2020 – 36 mesi sui lieviti - Sboccatura 2019-2020

€ 90,00

Champagne Marguet "Yuman 22"

Champagne A.O.C. Brut Nature (Vrigny, Montagne de Reims)

100% Chardonnay – 13%

2022 – circa 24 mesi sui lieviti – Dosaggio: 0 gr/lit.

€ 110,00

Champagne Marguet "Shaman 22"








Champagne A.O.C. Brut Nature (Ambonnay e Bouzy, Montagne de Reims)

84% Pinot Noir, 16% Chardonnay – 13%










2022 annata dominante + 15% vin de reserve – 36 mesi sui lieviti – Dosaggio: 0 gr/lit.

€ 120,00

Vini Bianchi Toscani e della vicina Liguria
Italian Tuscan and Ligurian White Wines








Maestà della Formica "Bevi Me" Toscana I.G.T. (Careggine, Toscana) 90% Vermentino, 10% Trebbiano- 12%	€ 28,00
Il Colombaio di S. Chiara "Selvabianca"  Vernaccia di S. Gimignano D.O.C.G. (San Gimignano, Toscana) Vernaccia - 13%	€ 28,00
La Felce "Monte dei Frati"  Liguria di Levante Bianco I.G.T. (Luni, Liguria) Vermentino - 13%	€ 28,00
Fattoria Colle Verde "Terre di Matraja"  Costa Toscana I.G.T. (Matraia, Capannori, Toscana) Trebbiano, Vermentino, Grechetto, Malvasia - 13%	€ 28,00
Azienda Agricola Valle del Sole "H'ama"  Toscana I.G.T. (La Cappella, Toscana) Trebbiano - 12,5%	€ 30,00
Santa Caterina "Giuncàro" (MACERATO) Liguria di Levante I.G.T. (Sarzana, Liguria) Tocai, Sauvignon - 13,5%	€ 32,00
Maestà della Formica "Vignesperse" Toscana I.G.T. (Careggine, Toscana) Malvasia, Trebbiano- 12,5%	€ 36,00
Fattoria Colle Verde "Brania del Cancellò"  Costa Toscana I.G.T. (Matraia, Capannori, Toscana) Trebbiano, Chardonnay, Grechetto - 13,5%	€ 42,00
Tenuta di Valgiano "Palistorti Bianco"  I.G.T. Tosdana Bianco (Valgiano, Lucca, Toscana) 50% Vermentino, 16% Trebbiano, 16% Grechetto, 16% Malvasia - 13%	€ 42,00
La Felce "Infinito"  Vino Bianco (Luni, Liguria) Chenin Blanc, Granaccia - 12%	€ 52,00
Maestà della Formica "Riesling" Toscana I.G.T. (Careggine, Toscana) Riesling- 11,5%	€ 60,00

Vini Bianchi del Resto d'Italia
White wines from the rest of Italy

Ettore Germano "Langhe Chardonnay" Langhe D.O.C. Chardonnay (Piemonte) Chardonnay – 12%	€ 26,00
Tenuta Parco "Libra"  Langhe D.O.C. (Piemonte) Arneis – 13,5%	€ 28,00
Fattoria San Lorenzo "Le Oche"  Marche Bianco I.G.T. (Marche) Verdicchio – 14%	€ 28,00
Fatalone "Bianco Spinomarino" Puglia I.G.T. Greco (Puglia) Greco – 12,5%	€ 30,00
Ferlat "Sauvignon"   Venezia Giulia I.G.T. (Friuli-Venezia Giulia) Sauvignon – 13,5%	€ 30,00
Cantina Filippi "Castelcerino"   Soave Colli Scaligeri D.O.C. (Veneto) Garganega – 11% -	€ 38,00
Ettore Germano "Herzù" Langhe D.O.C. Riesling (Piemonte) Riesling – 13%	€ 40,00
Vignai Da Duline "Pinot Grigio" Friuli Colli Orientali D.O.C. (Friuli-Venezia Giulia) Pinot Grigio – 13,5%	€ 46,00
Marco De Bartoli "Grappoli del Grillo"  Sicilia D.O.C. Grillo Riserva (Marsala, Sicilia) Grillo – 13%	€ 52,00
Tanca Nica "Soki Soki" Terre Siciliane I.G.T. (Pantelleria, Sicilia) Zibibbo – 12,5%	€ 65,00
Emidio Pepe "Trebiano d'Abruzzo" (VINTAGE 2020)   Trebiano d'Abruzzo D.O.C (Torano Nuovo, Abruzzo) Trebiano d'Abruzzo – 13%	€ 110,00

Vini Bianchi Francesi

French White Wines

Chateau de Roquefort "Petit Salé"  	
Pays des Bouches du Rhône I.G.P. (Provenza)	
Clairette, Rolle, Ugni Blanc – 11,5%	€ 38,00
Pierre-Olivier Bonhomme "Sauvignon"	
Vin De France (Touraine, Loira)	
Sauvignon – 13,8%	€ 40,00
Clos Des Treilles "Attention Chenin Méchant"	
Anjou A.O.C. (Valle della Loira)	
Chenin Blanc – 11,5%	€ 40,00
Sylvain Pataille "Bourgogne Aligoté"	
Bourgogne Aligoté A.O.C. (Marsannay, Borgogna)	
Aligoté - 12%	€ 48,00
Domaine Matassa "Olla Blanc"	
Vin de France. (Espira de L'Agly, Languedoc Roussillon)	
Aligoté - 12%	€ 48,00
Domaine De L'Horizon "L'Esprit de l'Horizon Blanc" 	
Côtes Catalanes I.G.P (Languedoc Roussillon)	
80% Macabeo, 20% Muscat Petit Grain – 13%	€ 54,00
Thierry Germain "L'insolite"	
Saumur A.O.C. (Loira)	
Chenin – 12,5%	€ 62,00
Michel Gahier Melon "La Faquette"	
Arbois A.O.C. (Jura)	
Melon à Queue Rouge – 13,5%	€ 65,00
Domaine de La Borde "Terre Du Lias"	
Arbois Pupillin A.O.C. (Jura)	
Chardonnay – 12,5%	€ 74,00
Nicolas Joly "Les Vieux Clos"  	
Savennières A.O.C. (Loira)	
Chenin Blanc – 14,5%	€ 80,00
Domaine de Moore "Bel-Air et Clardy"  	
Chablis A.O.C. (Borgogna)	
Chardonnay – 12,5%	€ 95,00

Vini Bianchi dal Resto del Mondo
White Wines from the rest of the world

Bodegas Albamar "Albamar"

Rías Baixas D.O. (Galizia, Spagna)

Albarino - 12,5%

€ 38,00

Luis Seabra "XISTO ILIMITADO"

Vinho Branco (Douro, Portogallo)

25% Rabigato, 25% Códèga, 25% Gouveio, 25% Viosinho - 12,5%

€ 38,00

Gaston Hochar "Chateau Musar" 

Wine of Lebanon (Bekaa Valley, Libano)

Obaideh, Merwah - 12%

€ 72,00

Vini Bianchi Francesi "Da Formaggi"
French White Wines to Pair With Cheeses

Beck-Hartweg "VieillesVignes"  

Vin D'Alsace A.A.C. (Francia)

Auxerrois - 12,5%

€ 38,00

Domaine De Montbourgeau "L'Etoile"

L'Etoile A.O.C. (Jura)

Chardonnay - 13%

€ 48,00

Le Mezze Bottiglie
Half Bottles

Il Colombaio di S. Chiara "Selvabianca"  

Vernaccia di S. Gimignano D.O.C.G. (San Gimignano, Toscana)

Vernaccia - 13%

€ 18,00

Champagne Fleury "BdN"  

Champagne A.O.C, Blanc De Noir Brut (Courteron, Côte des Bar)

100% Pinot Noir - 12%

€ 52,00

Vini Rosati

Rosé Wines

Valle del Sole "Occhi di Fata"  	
Toscana I.G.T. (Cappella, Lucca)	
Sangiovese – 12%	€ 24,00
Casina Bric "Mesdì Rosato"	
Langhe D.O.C. Rosato (Serralunga D'Alba, Piemonte)	
Nebbiolo – 13%	€ 26,00
Stefano Amerighi "Syrah Rosa" (ROSATO INTENSO)	
Toscana I.G.T. (Cortona, Arezzo)	
Syrah – 12,5%	€ 28,00
Tenuta di Carleone "Rosato" 	
Toscana I.G.T. (Radda in Chianti)	
Sangiovese – 11%	€ 30,00
Chateau de Roquefort "Corail"  	
Côtes de Provence A.O.C. (Provenza)	
Syrah, Cinsault, Greache, Carignan, Mourvèdre, Clairette, Rolle – 12%	€ 38,00

Vini Rossi

Red Wines

Azienda Agricola Valle del Sole "Linchetto"  	
Toscana I.G.T. (La Cappella, Toscana)	
65% Sangiovese, 35% Uve tradizionali lucchesi – 12,5%	€ 20,00
Stefano Amerighi "Syrah" 	
Cortona D.O.C. (Cortona, Arezzo)	
Syrah – 14%	€ 46,00
Domaine Marechal "Cuvée Gravel"	
Bourgogne Côte D'Or A.O.C. (Borgogna)	
Pinot Nero – 13%	€ 56,00
Podere della Civettaja "Pinot Nero"	
Toscana I.G.T. (Casina Rossa, Pratovecchio, Arezzo)	
Pinot Nero – 14%	€ 65,00



Biologico



Biodinamico



Triple A



Vignaioli Indipendenti (F.I.V.I.)