

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
Chiara Torti "Nature"	
VSQ Metodo Classico Brut Nature (Oltrepò Pavese, Lombardia)	
Pinot Nero – 12,5%	€ 35,00
Chiara Torti "Rosé" 	
VSQ Metodo Classico Extra Brut Rosé (Oltrepò Pavese, Lombardia)	
Pinot Nero – 13%	€ 35,00
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
Corte Fusia "Franciacorta Brut" 	
Franciacorta D.O.C.G. Brut Satèn (Coccaglio, Lombardia)	
70% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco– 12,5 %	€ 45,00
Ettore Germano "Alta Langa"	
Alta Langa D.O.C.G. Extra Brut (Piemonte)	
Pinot Nero, Chardonnay – 12,5%	€ 48,00
Corte Fusia "Franciacorta Satèn" 	
Franciacorta D.O.C.G. Brut Satèn (Coccaglio, Lombardia)	
90% Chardonnay, 10% Pinot Bianco– 12,5 %	€ 50,00
Luca Bellani "A Lorenzo"	
V.S.Q. Metodo Classico 180 Mesi Sui Livieti, Sboccatura 2024 (Lombardia)	
Pinot Nero – 12,5%	€ 65,00
Tenuta di Carleone "Spanda"	
VSQ Metodo Classico Dosaggio Zero Rosato (Radda in Chianti, Toscana)	
100% Sangiovese – 12%	€ 75,00
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

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

Filipa Pato “3B Rosé”

Rosé Extra Brut Unfiltered (Anadia, Portogallo)

80% Baga, 20% Bical – 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

Françoise et Julien Pinon “Vouvray”

Vouvray A.O.C. Brut Non Dosé (Vouvray)

Chenin Blanc – 13,5%

€ 56,00

Domaine des Roches Neuves “Bulles de Roche”

Saumur A.O.C. Brut (Loira)

Chenin Blanc 95%, Cabernet Franc 5% – 12,5%

€ 60,00

Champagne

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

Domaine de Mondeville "369"

Champagne A.O.C. Extra Brut (Champignol-lez-Mondeville, Côte des Bar)

90% Pinot Noir, 10% Chardonnay – 12%

Tirage: Maggio 2022 – Degorgiato: Aprile 2025 – 2 gr/Lt di dosaggio

€ 70,00

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/Lt.

€ 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/Lt.

€ 120,00

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
Clos Des Treilles "Attention Chenin Méchant" Anjou A.O.C. (Valle della Loira) Chenin Blanc – 11,5%	€ 40,00
Clos du Tue Bœuf "Le Petit Bouisson" Vin de France (Touraine, Valle della Loira) Sauvignon – 13,5%	€ 45,00
Les Bories Jefferies "La Pierre de Sisyphe" Vin De France (Caux, Linguadoca) Marsanne, Grenache blanc, Grenache gris, Terret Bourret – 13,8%	€ 48,00
Sylvain Pataille "Bourgogne Aligoté" Bourgogne Aligoté A.O.C. (Marsannay, Borgogna) Aligoté - 12%	€ 48,00
Domaine Matassa "Olla Blanc" Vin de France. (Epira de L'Agly, Languedoc Roussillon) Aligoté - 12%	€ 48,00
Clos du Tue Bœuf "Le Buisson Pouilleux" Vin de France (Touraine, Valle della Loira) Sauvignon – 12,12%	€ 56,00
Thierry Germain "L'insolite" Saumur A.O.C. (Loira) Chenin – 12,5%	€ 62,00
Robert-Denogent "Les Sardines"  Vin de Bourgogne Mâcon-villages AOC. (Borgogna) Chardonnay – 12,5%	2022 € 65,00
	2023 € 65,00
	2024 € 62,00
Château Des Rontets "Du Sud"  Bourgogne A.O.P. (Borgogna) Chardonnay – 12,5%	€ 64,00
Domaine de La Borde "Terre Du Lias" Arbois Pupillin A.O.C. (Jura) Chardonnay – 12,5%	€ 74,00
De Moor "Coteau De Rosette"   (VINTAGE 2020) Chablis A.O.C. (Borgogna) Chardonnay – 13%	€ 125,00

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

Voltumna "Crio Bianco"

Toscana I.G.T. (Mugello, Toscana)

Pinot Grigio - 13%

€ 24,00

Calafata "Gronda"

Toscana I.G.T. (Maolina, Lucca, Toscana)

Malvasia, Moscato Bianco, Trebbiano, Vermentino - 12%

€ 28,00

Il Colombaio di S. Chiara "Selvabianca"

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

Vernaccia - 13%

€ 28,00

Fattoria Colle Verde "Terre di Matraja"

Costa Toscana I.G.T. (Matraia, Capannori, Toscana)

Trebbiano, Vermentino, Grechetto, Malvasia - 13%

€ 28,00

Manuel Pulcini "Bercio del Sirca"

Capannori, Lucca

Trebbiano, Chardonnay - 12%

€ 28,00

Azienda Agricola Giacomelli "Tàoma Colli di Luni Vermentino"

Colli di Luni D.O.C. Vermentino (Luni, Liguria)

100% Vermentino - 14%

€ 30,00

Manuel Pulcini "Marrocca"

Toscana I.G.T. (Capannori, Lucca)

Trebbiano, Malvasia bianca, Malvasia Toscana - 12%

€ 32,00

Terre del Sillabo "Vaderetro"

Costa Toscana I.G.T. (La Cappella, Lucca)

Chardonnay, Sauvignon - 14,5%

€ 34,00

Grignanello “Bianco di Grignanello” (ORANGE)

Toscana I.G.T. (Castellina in Chianti, Toscana)

Trebbiano, Malvasia - 12,5%

€ 34,00

Maestà della Formica “Vignesperse”

Toscana I.G.T. (Careggine, Toscana)

Malvasia, Trebbiano- 12,5%

€ 36,00

Terre di Confine “Lincontro”

Toscana I.G.T. (Massa e Carrara, Toscana e Liguria)

Vermentino 70%, Trebbiano 15%, Malvasia di Candia, Albarola- 12,5%

€ 38,00

Fattoria Colle Verde “Brania del Cancellò”

Costa Toscana I.G.T. (Matraia, Capannori, Toscana)

Trebbiano, Chardonnay, Grechetto – 13,5%

€ 42,00

Tenuta di Carleone “Pianvecchio”

Toscana I.G.T. (Radda in Chianti, Toscana)

Riesling, Vermentino, Malvasia e Trebbiano – 12%

€ 45,00

Terre del Sillabo “Spante”

Toscana I.G.T. (La Cappella, Lucca)

Chardonnay- 14,5%

€ 56,00

Terre del Sillabo “Gana”

Costa Toscana I.G.T. (La Cappella, Lucca)

Sauvignon- 14,5%

€ 56,00

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

Pantaleone "Chicca"

Marche Passerina I.G.T. (Ascoli Piceno, Marche)
Passerina – 12,5%

€ 24,00

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

Pantaleone "Onirocep"

Falerio Pecorino D.O.C. (Marche)
Pecorino – 14,5%

€ 28,00

Contrada Contro "Case Sparse"

Marche Bianco I.G.T. (Monti Sibillini, Marche)
Malvasia Bianca di Candia, Trebbiano, Maceratino,
Verdicchio, Santa Maria – 12%

€ 32,00

Cantina Filippi "Soave Castelcerino"

Colli Scaligeri D.O.C. (Soave, Veneto)
Garganega – 11%

€ 38,00

Ettore Germano "Hérzù"

Langhe D.O.C. Riesling (Piemonte)
Riesling – 13%

€ 40,00

Tenuta Selvadolce "Rebosso"

Terrazze dell'imperiese I.G.T. (Bordighera, Liguria)
Vermentino – 13%

€ 42,00

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

Vignai da Duline "Ronco Pitotti Sauvignon"

Friuli Colli Orientali D.O.C (Villanova del Judrio, Udine, Friuli-Venezia Giulia)
Sauvignon – 13%

€ 115,00

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

JNK "Beli Pinot "

Primorska Slovenija (Vipavska dolina, Slovenia)
Pinot Bianco – 13%

€ 56,00

Vini da Formaggi e/o da Dessert
Dessert and Cheese Wines

Bera "Canelli" TRIRE A

Canelli D.O.C.G. (Piemonte)
Moscato Bianco – 6%

€ 34,00

Beck-Hartweg "VieillesVignes" TRIRE A

Vin D'Alsace A.O.C. (Francia)
Auxerrois – 12,5%

€ 38,00

Domaine De Montbourgeau "L'Etoile"

L'Etoile A.O.C. (Jura)
Chardonnay – 13%

€ 48,00

Grignanello "Passione di Grignanello"

Toscana Bianco Passito I.G.T. (Castellina in Chianti, Toscana)
Trebbiano, Malvasia – 15%

€ 54,00

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

Tenuta di Carleone "Rosato"

Toscana I.G.T. (Radda in Chianti)

Sangiovese – 11%

€ 30,00

Azienda Agricola Giacomelli "Tàoma Liguria di Levante Rosato"

Liguria di Levante I.G.T. Rosato (Luni, Liguria)

100% Grenache – 13%

€ 30,00

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

Riecine "Chianti Classico DOCG"

Chianti Classico D.O.C.G (Gaiole in Chianti, Siena)

Sangiovese – 14%

€ 22,00

Champagne Fleury "BdN"

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

100% Pinot Noir – 12%

€ 52,00

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
Tenuta di Carleone "Il Randagio" 	
Toscana I.G.T. (Radda in Chianti)	
Cabernet Franc, Merlot – 12,5%	€ 32,00
Stefano Amerighi "Syrah" 	
Cortona D.O.C. (Cortona, Arezzo)	
Syrah – 14%	€ 46,00
Riecine "Chianti Classico DOCG"	
Chianti Classico D.O.C.G (Gaiole in Chianti, Siena)	
Sangiovese – 13%	€ 44,00
Tenuta Carleone "Chianti Classico DOCG" 	
Chianti Classico D.O.C.G. (Greve in Chianti, Firenze)	
Sangiovese – 13%	€ 46,00
Jean Foillard "Morgon Classique"	
Morgon A.O.C. (Beaujolais, Francia)	
Gamay – 13%	€ 46,00
Domaine Marechal "Cuvée Gravel"	
Bourgogne Côte D'Or A.O.C. (Borgogna, Francia)	
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.)