

**AL CALICE...**

Franciacorta Berlucchi 61 Saten	7,00
Fresco, ricco, elegante, gradevole acidità, morbido ed equilibrato.	
Prosecco Giol	6,00
Spumante dal perlage fine e persistente con note di frutta a polpa bianca. Il gusto è caratterizzato da un sapore gradevolmente acidulo, buona struttura.	
Crémant d'Alsace Brut Les Bulles d'Emma Meyer Julien	9,00
Al palato è rotondo, sottilmente ossidato, che ricorda alcune cuvée di Champagne. Il finale è energetico con tracce di acidità, amarezza e astringenza.	
Vermentino 2019 Castello di Torre in Pietra	6,00
Sentori di frutta bianca e pesca matura, note di ginestra ed erbe aromatiche. Al palato si rivela di buon corpo, fresco, sapido e con tracce minerali tipicamente marine.	
Artemisia 2018 Azienda Agricola Le Rose	7,00
Fruttato, con richiami floreali, sentori di pepe verde e mandorla. Al gusto spiccata sapidità con acidità equilibrata, secco, con una lunga persistenza.	
Pinot Grigio 2019 Azienda Giol	6,00
Sentori di agrumi candidi, frutta matura, fieno secco e note leggermente speziate. Armonico ed equilibrato con una buona sapidità.	
Verdicchio di Matelica 2019 Collestefano	6,00
Un verdicchio ricco di aromi, fresco, minerale con finale fruttato	
Illune 2019 La Luna del Casale	6,00
Un vino fresco e avvolgente. Note acide, di buona persistenza e ottimo equilibrio gustativo, finale leggermente amarognolo.	
Red Ribella 2019 Venchiarezza	7,00
Rosso porpora con tipici sentori speziati, gusto vivace con discreta acidità	

**LE BOLLE**

Prosecco Spumante Brut Giol – Veneto Glera, 11,5%	21,00
Bolle Bandite Carolina Gatti – Veneto Glera , 11,5%	26,00
Franciacorta Saten 61 Berlucchi - Lombardia Chardonnay, 12,5%	34,00
Oltrepò Pavese Pas Dosé 2015 Torre degli Alberi-Lombardia Pinot Nero, 12%	45,00
Rosé Pas Dose Torre Fornello – Emilia Romagna Pinot Nero, 12%	33,00
L’Eclisse Paltrinieri – Emilia Romagna Lambrusco di Sorbara, 11,5%	22,00
Kius Brut 2017 Marco Carpineti – Lazio Bellone, 12,5%	33,00
Marasco Brut Nature 2017 L’Archetipo – Puglia Marasco, 12%	27,00
Susumante Rosé Brut 2018 L’Archetipo – Puglia Susumaniello, 11%	27,00
Voria bianco Sur lie 2018 Porta del vento – Sicilia Catarratto, 11,5%	22,00



CHAMPAGNE E SPUMANTE METODO CLASSICO

Millesimé 2008 Piper Heidsieck 52% Chardonnay 48% Pinot Noir	Montagne de Rheims	75,00
Special Cuvée Brut Bollinger 60% Pinot Noir 25% Chardonnay 15% Pinot Meunier	Vallée de la Marne	100,00
Brut Premier Cru Aubry 60% Pinot Meunier 20% Pinot Noir 20% Chardonnay	Montagne de Rheims	70,00
Royale Réserve Philipponnat 65% Pinot Noir 30% Chardonnay 5% Pinot Meunier	Vallée de la Marne	80,00
Blanc de Blanc d'Ay Grand Cru Gaston Chiquet 100% Chardonnay Millésime 2007	Vallée de la Marne	90,00
Les Vignes de Vriigny Egly-Ouriet 100% Pinot Meunier	Montagne de Rheims	130,00

PICCOLI VIGNERONS... Récoltant Manipulant

Blanc de Noir Tradition Brut Pierre Brigandat 100% Pinot Noir	Cote des Bar	58,00
Carte Blanche Premier Cru Brut Sadi Malot 100% Chardonnay	Montagne de Rheims	65,00
Zero Dosage Vincent Couche 67% Pinot Noir 33% Chardonnay	Cote des Bar	75,00



Rosé Réserve Brut J. Charpentier Vallée de la Marne 60,00
80% Pinot Meunier 20% Pinot Noir

Rosé de Saignée Brut Jean Vesselle Montagne de Rheims 70,00
100% Pinot Noir

ALTRO METODO CHAMPENOIS

Crémant d'Alsace Brut Les Bulles d'Emma Meyer Julien 40,00
Pinot Blanc, Auxerrois

Sekt Riesling Brut 18 mesi Germania Bibo Runge 50,00
Riesling

I BIANCHI

Arliz 2018 Borgo dei Posseri – Trentino Gewustraminer, 13,5%	28,00
Sauvignon 2018 Aquila del Torre – Friuli Sauvignon, 13%	30,00
Chardonnay 2019 Venchiarezza – Venezia Giulia Chardonnay, 13%	20,00
Ribella 2019 Venchiarezza – Venezia Giulia Ribolla Gialla, Chardonnay 12%	20,00
Pinot Grigio 2019 Giol – Venezia Giulia Pinot Grigio, 12,5%	18,00
Vintage Tunina 2017 Jermann - Venezia Giulia Sauvignon, chardonnay, ribolla gialla, malvasia istriana, picolit. 13,5%	68,00
Sandrigo 2018 Denis Montanar – Friuli Venezia Giulia Friulano, 11%	33,00
Vermentino Vigne Basse 2019 Terenzuola – Liguria Vermentino, 13%	26,00
Verdicchio di Matelica 2019 Collestefano – Marche Verdicchio, 12%	20,00
Artemisia 2018 Le Rose – Lazio Malvasia Puntinata, 13,5%	26,00
Macchia Sacra 2018 Castello di Torre in Pietra - Lazio Fiano, 13,5 %	20,00
Vallefiara 2019 Azienda Agricola Di Marzio – Lazio Malvasia bianca di Candia, Trebbiano toscano, 13,5%	20,00

CARTA DEI VINI



WINE LIST

Piana dei Castelli 2017 – Lazio Malvasia Puntinata, 13,5%	27,00
Capolemole 2019 Marco Carpineti - Lazio Bellone, 13%	20,00
Vermentino 2019 Castello di Torre in Pietra – Lazio Vermentino, 13 %	18,00
Vitependente 2019 Mastodonte – Umbria Grechetto, 13%	29,00
Trebbiano d’Abruzzo 2019 Cirelli – Abruzzo Trebbiano, 12%	24,00
Passerina 12.1 2019 Tenuta Terraviva – Abruzzo Passerina, 13,5%	20,00
Pecorino Ekwo 2018 Tenuta Terraviva – Abruzzo Pecorino, 13,5%	23,00
Grajan Azienda Agricola San Ruggiero – Puglia Nero di Troia (vinificato in bianco), 12,5 %	27,00
Fiano 2018 L’Archetipo – Puglia Fiano minutolo, 13%	25,00
Etna DOC Mofete Bianco 2019 Palmento Costanzo – Sicilia Carricante,Catarratto, 12%	30,00
Terre siciliane Grillo 2019 Feudo Disisa – Sicilia Grillo, 12%	20,00
Terre siciliane “Chara” 2019 Feudo Disisa – Sicilia Catarratto,Inzolia, 13%	20,00
Lucido 2019 Marco De Bartoli – Sicilia Catarratto, 12%	26,00

CARTA DEI VINI



WINE LIST

Miano 2019 Castellucci Miano – Sicilia Catarratto, 12%	26,00
Renosu 2018 Dettori – Sardegna Vermentino, Moscato di Sennori, 13%	22,00
Polinas 2019 – Sardegna Vermentino di Sardegna, 13,5%	27,00

I ROSATI

Illune 2019 La luna del Casale – Lazio Merlot, 12%	21,00
Maque' Rose' 2019 Porta del vento – Sicilia Perricone, 12%	26,00
Etna DOC Mofete Rosato 2019 Palmento Costanzo – Sicilia Nerello Mascalese, 12,5%	30,00

I ROSSI

Red Ribella 2019 Venchiarezza – Venezia Giulia Schioppettino, 12,5 %	26,00
Vermentino Nero Vigne Basse 2018 Terenzuola – Toscana Vermentino Nero, 12,5%	26,00
Troiabomb 2018 Progetto Calcarius – Puglia Nero di troia, bombino, 10%	30,00

LIQUORI E DISTILLATI

LIQUEURS AND SPIRITS



AMARO ALLE ERBE DEL NOSTRO ORTO “Quando disponibile.”	4,00
AMARO DEL CAPO	4,00
AMARO LUCANO	4,00
AMARO JAGERMEISTER	4,00
AMARO MONTENEGRO	4,00
AMARO FORMIDABILE	5,00
AMARO FERNET- BRANCA	4,00
AMARO “SIBILLA” Distilleria Varnelli	5,00
AMARO “L’ERBORISTA” Distilleria Varnelli	6,00
AMARO AMACARDO RED Arancia e carciofino selvatico dell’Etna	5,00
AMARO AMACARDO BLACK Carciofino selvatico dell’Etna	5,00
ELIXIR “LA GENZIANA” Antica Liquoreria Sarandrea	4,00
SAMBUCA VECCHIA Antica Liquoreria Sarandrea	3,00
LIQUORE “LA RATTAFIA” Antica Liquoreria Sarandrea	4,00
LIQUORE DI LIMONI DI SORRENTO Villa Massa	4,00
LIMONCELLO 4112 “Quando disponibile.”	4,00
MEZUSU Liquore di Mirto Liquoreria Campidano	4,00
BAILEYS	4,00

GRAPPE

TRANI Grappa di Moscato Selezione AB	7,00
VALDAVI Grappa di Moscato Selezione Berta	5,00
NIBBIO Grappa di Barbera Selezione Berta	5,00
VILLA PRATO Grappa invecchiata Selezione Berta	6,00
MONPRA Grappa di barbera e nebbiolo invecchiata Selezione Berta	6,00

VINI LIQUOROSI E PASSITI

GRAHAM’S THE TAWNY MATURE RESERVE TAWNY PORT, 20%	6,00
DRAGONTION MONTI CECUBI Fiano, Falanghina, 13%	5,00
PRAESEPIUM 2013 STACHLBURG Sauvignon vendemmia tardiva, 12,5%	8,00

RUM

J.M. X.O. Martinica	9,00
SANTA TERESA 1976 Venezuela	7,00
DIPLOMATICO Venezuela	7,00
ZACAPA CENTENARIO 23Y Guatemala	8,00
ZACAPA X.O. Guatemala	14,00
MILLONARIO RISERVA ESPECIAL Peru	7,00
EL DORADO 12Y Guyana	7,00
APPLETON ESTATE 12Y Jamaica	7,00
BLACK SPICED KRAKEN Caraibi	6,00

WHISKY

Bourbon

WILD TURKEY 81	5,00
BUILLET BOURBON	5,00
JIM BEAM KENTUCKY STRAIGHT	5,00
JIM BEAM SIGNATURE CRAFT 12Y	7,00
JIM BEAM RYE PRE – PROIBITION	5,00

Scotch blended

JOHNNIE WALKER RED LABEL	4,00
JOHNNIE WALKER BLENDER'S BATCH RED RYE FINISH	5,00
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	7,00
CHIVAS REGAL 12Y	6,00

Scotch single malt

MACCALLAN AMBER Highland	8,00
HIGHLAND PARK 12Y Highland	8,00
GLENFIDDICK RICH OAK 14Y Speyside	10,00
CAOL ILA 12Y Islay	8,00

Tennessee

JACK DANIEL'S OLD NO.7	6,00
-------------------------------	-------------

Irish

JAMESON	6,00
----------------	-------------

Japan

NIKKA DAYS BLENDED WHISKY	9,00
----------------------------------	-------------