

## Le bollicine italiane /

### *Le bollicine italiane*

*euro*

- <b>Dubl +</b>	<b>Feudi San Gregorio</b>	€ 38,00
- <b>Dubl esse dosaggio zero</b>	<b>Feudi San Gregorio</b>	€ 49,00
- <b>Maximum Brut</b>	<b>Ferrari</b>	€ 32,00
- <b>Maximum Rosè</b>	<b>Ferrari</b>	€ 39,00
- <b>Perlè</b>	<b>Ferrari</b>	€ 45,00
- <b>Giulio Ferrari</b>	<b>Ferrari</b>	€ 110,00
-		

## Le bollicine italiane /

### *Le bollicine italiane*

*euro*

–			
<b>Numero Zero</b>	<b>Villa Crespia</b>		€ 37,00
–			
<b>Dosaggio Zero Ris. Iacono</b>	<b>Villa Crespia</b>		€ 65,00
–			
<b>Brut Millesimato Millè</b>	<b>Villa Crespia</b>		€ 33,00
–			
<b>Valdobbiadene Millesim</b>	<b>Villa Sandi</b>		€ 22,00
–			
<b>Cartizze Vigna Rivetta</b>	<b>Villa Sandi</b>		€ 38,00
–			
<b>Franciacorta Saten</b>	<b>Ferghettina</b>		€ 34,00
–			
<b>Franciacorta Milledì</b>	<b>Ferghettina</b>		€ 39,00
–			
<b>Franciacorta Rosè</b>	<b>Ferghettina</b>		€ 40,00
–			
<b>Pas Dosè riserva 33</b>	<b>Ferghettina</b>		€ 53,00
–			

## Le bollicine italiane /

### *Le bollicine italiane*

*euro*

– <b>Rustico</b>	<b>Nino Franco</b>	€ 25,00
– <b>Brut Riserva</b>	<b>Letrari</b>	€ 32,00
– <b>Cuvee Blanche</b>	<b>Letrari</b>	€ 30,00
– <b>Franciacorta extra brut</b>	<b>Ricci Curbastro</b>	€ 34,00
– <b>Brut Particella 68</b>	<b>Sorelle Bronca</b>	€ 35,00
– <b>Blanc de Blancs</b>	<b>Antinori</b>	€ 36,00
– <b>Franciacorta Rosè</b>	<b>Antinori</b>	€ 38,00
– <b>Brut Trento</b>	<b>Abate Nero</b>	€ 28,00
– <b>Riserva Cuvee</b>	<b>Abate Nero</b>	€ 49,00

## Le Bollicine italiane /

### *Le Bollicine italiane*

*euro*

– Extra dry Vigneti del Fol	<b>Bisol</b>	€ 30,00
– Cartizze	<b>Bisol</b>	€ 38,00
– Brut 11 millesimato	<b>Monsupello</b>	€ 42,00
– Extra dry Giustino <i>Bollicina dell'anno 2017</i>	<b>Ruggeri</b>	€ 35,00
– Dosaggio Zero Bagnadore	<b>Barone Pizzini</b>	€ 69,00
– Pas dosè Riserva Bosio	<b>Bosio</b>	€ 79,00
– Abissi <i>18 mesi di permanenza nel fondale marino</i>	<b>Bisson</b>	€ 62,00

## Champagne /

## Champagne

		<i>euro</i>
–		
<b>Cremant Brut Prestige</b>	<b>Gruss</b>	€ 28,00
–		
<b>R. Pouillon Reserve</b>	<b>Roger Pouillon</b>	€ 69,00
–		
<b>Grand brut</b>	<b>Perrier Jouet</b>	€ 75,00
–		
<b>Jacquesson cuvée 739</b>	<b>Jacquesson</b>	€ 79,00
–		
<b>Jacquesson cuvée 740</b>	<b>Jacquesson</b>	€ 89,00
–		
<b>Special cuvée</b>	<b>Bollinger</b>	€ 94,00
–		
<b>Rosè</b>	<b>Bollinger</b>	€ 108,00
–		
<b>La grande Annee 2007</b>	<b>Bollinger</b>	€ 165,00
–		
<b>R.D.</b>	<b>Bollinger</b>	€ 295,00

## Champagne /

## Champagne

*euro*

–	<b>Corond Royal Extra Brut</b>	<b>Jean Josselin</b>	€ 79,00
–	<b>Grand cru brut millesimè</b>	<b>Andrè Clouet</b>	€ 93,00
–	<b>Platinè 1er cru cuvee</b>	<b>Maillart</b>	€ 85,00
–	<b>Nature Grand cru</b>	<b>Gosset-Brabant</b>	€ 98,00
–	<b>Perlè d’Ayala</b>	<b>Ayala</b>	€ 179,00
–	<b>Grand cuvee Allaie</b>	<b>Dosnon</b>	€ 145,00
–	<b>Clos de L’Abbaye 1er cru</b>	<b>Doyard</b>	€ 189,00
–	<b>Cuvee La Libertine</b>	<b>Doyard</b>	€ 320,00

## Vini Bianchi /

### *Isola d'Ischia*

*euro*

– <b>Forastera Euposia</b> Forastera 100%	<b>D'Ambra</b>	€ 16,00
– <b>Frassitelli</b> Biancolella 100%	<b>D'Ambra</b>	€ 19,00
– <b>Pietramartone</b> Biancolella 100%	<b>D'Ambra</b>	€ 28,00
– <b>Biancolella Doc</b> Biancolella 100%	<b>Cenatiempo</b>	€ 14,00
– <b>Forastera</b> Forastera 100%	<b>Cenatiempo</b>	€ 16,00
– <b>Lefkos</b> Biancolella 60% - Forastera 40%	<b>Cenatiempo</b>	€ 17,00
– <b>Kalimera</b> Biancolella 100%	<b>Cenatiempo</b>	€ 19,00
– <b>Kalimera Magnum</b> Biancolella 100%	<b>Cenatiempo</b>	€ 46,00

## *Vini Bianchi /*

### *Isola d'Ischia*

*euro*

— <b>Biancolella</b> Biancolella 100%	<b>Mazzella</b>	€ 14,00
— <b>Enaria Bio</b> Biancolella 100%	<b>Mazzella</b>	€ 15,00
— <b>Vigne del Lume</b> Biancolella 100%	<b>Mazzella</b>	€ 19,00
— <b>Pietra Brox</b> Biancolella - Forastera - Fiano	<b>F.Ili Muratori</b>	€ 27,00
— <b>Bajola</b> Vermentino - Viognier - Sauvignon - incrocio Manzoni - Malvasia delle Lipari	<b>Francesco Iacono</b>	€ 27,00



## Vini Bianchi /

### *Campania*

*euro*

—		
<b>Coda di Volpe</b> Coda di Volpe 100%	<b>F.Ili Muratori</b>	€ 20,00
—		
<b>Biancolella</b> Biancolella 100%	<b>Feudi San Gregorio</b>	€ 18,00
—		
<b>Serrocielo</b> Falanghina 100%	<b>Feudi San Gregorio</b>	€ 19,00
—		
<b>Cutizzi</b> Greco 100%	<b>Feudi San Gregorio</b>	€ 20,00
—		
<b>Pietracalda</b> Fiano 100%	<b>Feudi San Gregorio</b>	€ 23,00
—		
<b>Campanaro</b> Fiasno - Greco	<b>Feudi San Gregorio</b>	€ 31,00
—		
<b>Fiano Riserva Lapio</b> Fiano 100%	<b>Feudi San Gregorio</b>	€ 35,00
—		
<b>Fiano</b> Fiano 100%	<b>Ciro Picariello</b>	€ 22,00
—		
<b>906</b> Fiano 100%	<b>Ciro Picariello</b>	€ 33,00

## Vini Bianchi /

### *Campania*

*euro*

–		
<b>Terrantica</b>	<b>I Favati</b>	€ 18,00
Greco di Tufo 100%		
–		
<b>Pietramara</b>	<b>I Favati</b>	€ 19,00
Fiano 100%		
–		
<b>Janarè</b>	<b>La Guardiense</b>	€ 18,00
Fiano 100%		
–		
<b>Falanghina</b>	<b>Fontanavecchia</b>	€ 18,00
Falanghina 100%		
–		
<b>Caiati</b>	<b>Alois</b>	€ 18,00
Pallegrello 100%		
–		
<b>Paestum Trentenare</b>	<b>San Salvatore</b>	€ 23,00
Fiano 100%		
–		
<b>Svelato</b>	<b>Terre Stregate</b>	€ 18,00
Falanghina 100%		
–		
<b>CaraCara</b>	<b>Terre Stregate</b>	€ 36,00
Falanghina 100%		
–		

## Vini Bianchi /

### Campania

euro

—		
<b>Greco di Tufo</b> <i>Greco di Tufo 100%</i>	<b>Petilia</b>	€ 18,00
—		
<b>Fiano</b> <i>Fiano 100%</i>	<b>Petilia</b>	€ 18,00
—		
<b>Zagreo</b> <i>Fiano 100%</i>	<b>I Cacciagalli</b>	€ 26,00
—		
<b>Biancuzita 2014</b> <i>Fiano 100%</i>	<b>Torre a Oriente</b>	€ 20,00
—		
<b>Biancuzita 2012</b> <i>Fiano 100%</i>	<b>Torre a Oriente</b>	€ 25,00
—		
<b>Fiano di Baal</b> <i>Fiano 100%</i>	<b>Casa di Baal</b>	€ 18,00
—		
<b>Oro di Baal</b> <i>Fiano 100%</i>	<b>Casa di Baal</b>	€ 25,00
—		
<b>Clos d'Haut</b> <i>Fiano 100%</i>	<b>Villa Diamante</b>	€ 35,00
—		
<b>Vigna della Congregazione</b> <i>Fiano 100%</i>	<b>Villa Diamante</b>	€ 36,00
—		
<b>Costa d'Amalfi "Per Eva"</b> <i>Falanghina - Ginestra - Pepella</i>	<b>San Francesco</b>	€ 33,00
—		
<b>Fiano</b> <i>Fiano 100%</i>	<b>Romano Clelia</b>	€ 24,00
—		
<b>Villa Cicogna</b> <i>Greco di Tufo 100%</i>	<b>Benito Ferrara</b>	€ 24,00

## Vini Bianchi /

### *Campania*

*euro*

—		
<b>Furore Bianco</b>	<b>Marisa Cuomo</b>	€ 24,00
Falanghina 60% - Biancolella 40%		
—		
<b>Fiorduva</b>	<b>Marisa Cuomo</b>	€ 59,00
Fenile 30% - Ginestra 30% - Ripoli 40%		
—		
<b>Vie del Campo</b>	<b>Quintodecimo</b>	€ 42,00
Falanghina 100%		
—		
<b>Exultet</b>	<b>Quintodecimo</b>	€ 43,00
Greco di Tufo 100%		
—		
<b>Giallo d'Arles</b>	<b>Quintodecimo</b>	€ 44,00
Fiano 100%		
—		
<b>Erminia Di Meo</b>	<b>Di Meo</b>	€ 49,00
Fiano 100%		
—		
<b>Vino della Stella</b>	<b>Joaquin</b>	€ 37,00
Fiano 100%		
—		
<b>Joaquin dall'Isola</b>	<b>Joaquin</b>	€ 46,00
Mix di Greco, Falanghina e Biancolella		
—		
<b>Piante a Lapio</b>	<b>Joaquin</b>	€ 99,00
Fiano 100%		
—		

## Vini Bianchi /

### Trentino Alto Adige

euro

—			
<b>Pichl</b> <i>Chardonnay 100%</i>	<b>Kurtatsch</b>		€ 33,00
—			
<b>Pinot Bianco</b> <i>Pinot bianco 100%</i>	<b>Falkenstein</b>		€ 22,00
—			
<b>Riesling</b> <i>Riesling 100%</i>	<b>Falkenstein</b>		€ 27,00
—			
<b>Villa Margon</b> <i>Chardonnay 100%</i>	<b>Lunelli</b>		€ 24,00
—			
<b>Gewurztraminer Crescendo</b> <i>Gewurztraminer 100%</i>	<b>Ritterhof</b>		€ 26,00
—			
<b>Gewurztraminer Brenntal</b> <i>Gewurztraminer 100%</i>	<b>Kurtatsch</b>		€ 33,00
—			
<b>Sylvaner</b> <i>Sylvaner 100%</i>	<b>Garlider</b>		€ 24,00

## Vini Bianchi /

### *Trentino Alto Adige*

*euro*

– <b>Pinot Bianco</b> <i>Pinot bianco 100%</i>	<b>Hofstatter</b>	€ 20,00
– <b>Chardonnay</b> <i>Chardonnay 100%</i>	<b>Lageder</b>	€ 18,00
– <b>Sauvignon blanc</b> <i>Sauvignon Blanc 100%</i>	<b>Lageder</b>	€ 20,00
– <b>Pinot grigio</b> <i>Pinot grigio 100%</i>	<b>Lageder</b>	€ 21,00
– <b>Gewurztraminer</b> <i>Gewurztraminer 100%</i>	<b>Lageder</b>	€ 22,00
– <b>Loewengang</b> <i>Chardonnay 100%</i>	<b>Lageder</b>	€ 49,00

## Vini Bianchi /

### *Friuli Venezia Giulia*

*euro*

–			
<b>Sauvignon</b>	<b>Tiarè</b>	€ 29,00	
Premiato il miglior Sauvignon al mondo			
<b>Chardonnay</b>	<b>Sirch</b>	€ 20,00	
Pinot Grigio			
–			
<b>Pinot Grigio</b>	<b>Bastianich</b>	€ 20,00	
Pinot Grigio			
–			
<b>Sauvignon “Zuc de Volpe”</b>	<b>Volpe Pasini</b>	€ 24,00	
Sauvignon			
–			
<b>Pinot Bianco “Zuc di Volpe”</b>	<b>Volpe Pasini</b>	€ 24,00	
Pinot Bianco			
–			
<b>Chardonnay Colli Orientali</b>	<b>Livio Felluga</b>	€ 22,00	
Chardonnay			
–			
<b>Lis</b>	<b>Lis Neris</b>	€ 35,00	
Pinot grigio - chardonnay - sauvignon			
–			
<b>Confini</b>	<b>Lis Neris</b>	€ 35,00	
Pinot grigio - traminer - riesling			

## *Vini Bianchi /*

### *Piemonte*

—

**Roero Arneis**

Arneis

—

**Correggia**

€ 16,00

### *Umbria*

—

**Cervaro della Sala**

Chardonnay 90% - Grechetto 10%

—

**Antinori**

€ 49,00

### *Abruzzo*

—

**Trebbiano**

Trebbiano d'Abruzzo 100%

—

**Vellodoro**

Pecorino 100%

**Cirelli**

€ 16,00

**Umani Ronchi**

€ 16,00

### *Marche*

—

**Vigor**

Passerina 100%

—

**Vecchie Vigne**

Verdicchio 100%

—

**Plenio**

Verdicchio 100%

—

**Misco**

Verdicchio 100%

**Umani Ronchi**

€ 18,00

**Umani Ronchi**

€ 24,00

**Umani Ronchi**

€ 24,00

**Cantina Tavignano**

€ 21,00

*euro*



## Vini Bianchi /

### *Puglia*

—

<b>Chardonnay</b> <i>Chardonnay 100%</i>	<b>Tormaresca</b>	€ 14,00
---	-------------------	---------

—

<b>Pietrabilanca</b> <i>Chardonnay 90% - Fiano 10%</i>	<b>Tormaresca</b>	€ 22,00
---	-------------------	---------

### *Lazio*

—

<b>Abelos</b> <i>Malvasia Puntinata 80% - Bombino 20%</i>	<b>De Sanctis</b>	€ 15,00
--	-------------------	---------

—

<b>Ferentano</b> <i>Roscetto in purezza 100%</i>	<b>Falesco</b>	€ 25,00
---	----------------	---------

—

<b>Soente</b> <i>Viognier e altre qualità</i>	<b>Falesco</b>	€ 20,00
--	----------------	---------

### *Sardegna*

—

<b>Is Argiolas</b> <i>Vermentino 100%</i>	<b>Argiolas</b>	€ 19,00
--	-----------------	---------

### *Sicilia*

—

<b>Etna</b> <i>Carricante 70% - Carratto 30%</i>	<b>Graci</b>	€ 19,00
---	--------------	---------

—

<b>Enrico IV Santo Spirito</b> <i>Carricante 100%</i>	<b>Valenti</b>	€ 29,00
--	----------------	---------

—

<b>12 Filari</b> <i>Catarratto 100%</i>	<b>Case Alte</b>	€ 17,00
--	------------------	---------

## *Vini Bianchi /*

### *Francia*

*euro*

– <b>Riesling</b> Riesling 100%	<b>Willm</b>	€ 16,00
– <b>Gewurztraminer</b> Gewurztraminer 100%	<b>Willm</b>	€ 22,00
– <b>Petit Chablis</b> Chardonnay 100%	<b>Bernard Defaix</b>	€ 23,00
– <b>Sancerre</b> Sauvignon Blanc 100%	<b>Gerard Fiou</b>	€ 30,00
– <b>Sauvignon</b> Sauvignon Blanc 100%	<b>Frantz Saumon</b>	€ 23,00

## *Vini Rossi /*

### *Isola d'Ischia*

*euro*

—		
<b>Vigna Mille Anni</b>	<b>D'Ambra</b>	€ 28,00
Piedirosso, Cabernet Sauvignon, Aglianico		
—		
<b>Mavros</b>	<b>Cenatiempo</b>	€ 19,00
Piedirosso 60% - altri vitigni autoctoni 40%		

### *Campania*

—		
<b>Terra di lavoro</b>	<b>Galardi</b>	€ 59,00
Aglianico 80% Piedirosso 20%		
—		
<b>Terra d'Eclano</b>	<b>Quintodecimo</b>	€ 48,00
Aglianico 100%		
—		
<b>Piano di Montevergine</b>	<b>Feudi San Gregorio</b>	€ 47,00
Aglianico 100%		

## *Vini Rossi /*

### *Trentino Alto Adige*

—			
<b>Loewengang</b>	<b>Alois Lageder</b>		€ 57,00
<i>Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - Merlot - Carmenère</i>			

### *Toscana*

—			
<b>Peppoli</b>	<b>Antinori</b>		€ 20,00
<i>Sangiovese 90% - Merlot e Syrah 10%</i>			
—			
<b>Pian delle Vigne</b>	<b>Antinori</b>		€ 62,00
<i>Sangiovese 100%</i>			

### *Lazio*

—			
<b>Montiano</b>	<b>Falesco</b>		€ 44,00
<i>Merlot in purezza</i>			

## *Vini Rossi /*

### *Puglia*

*euro*

—

**Fichimori**

**Tormaresca**

€ 17,00

Negroamaro con qualche lacrima di Syrah (l'unico vino al mondo servito freddo)

—

### *Molise*

—

**Contado**

**Di Majo Norante**

€ 20,00

Aglianico 100%

—

### *Basilicata*

—

**Basilisco**

**Basilisco**

€ 22,00

Aglianico 100%

### *Vini Rosè*

—

**Scalabrone**

**Guado al Tasso**

€ 16,00

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

—

**Etna rosato**

**Graci**

€ 21,00

*Nerello mascalese 100%*

—

**No sex for butterfly**

**Ricome Vignerones**

€ 23,00

*Syrah 100%*

## Vini da dessert /

### *Vini da dessert*

*euro*

**Bicch.**

**Bott.**

—

**Giardini Arimei**

**Giardini Arimei**

€ 7,00 € 35,00

Biancolella - Forastera - Uva Rilla - San Lunardo - Coglionara

—

**Muscatedda**

**Marabino**

€ 5,00 € 21,00

Moscato di Noto

—

**Muffato della Sala**

**Antinori**

€ 8,00 € 45,00

Sauvignon Blanc 60% - Grechetto - Traminer - Riesling 40%

—

**Sole e Vento**

**De Bartoli**

€ 6,00 € 24,00

Zibibbo - Grillo

—

**Sauternes**

**Chateau Bastor**

€ 7,00 € 30,00

Semillon 80% - Sauvignon 17% - Muscadelle 3%

—

## Vini da dessert /

### *Vini da dessert*

*euro*

**Bicch.**

**Bott.**

–

**Malvasia delle Lipari Florio**

Malvasia – Corinto nero

€ 9,00 € 54,00

–

**Passito di Pantelleria Florio**

Zibibbo

€ 8,00 € 46,00

–

**Donna Franca**

**Florio**

Marsala

€ 8,00 € 45,00

–

**Baglio**

**Florio**

Grillo

€ 7,00 € 39,00

–

**Morsi di Luce**

**Florio**

Zibibbo

€ 6,00 € 26,00

–

**Tal Luc**

**Lis Neris**

Vino dolce dell'anno 2017

€ 16,00 € 89,00