

*“Vi è qualcosa che sfugge, qualcosa che solo noi
conosciamo, con cui solo noi comunichiamo
noi che amiamo il vino: la sua anima”*

Luigi Veronelli

Carta dei vini realizzata da
Beatrice Cortese
Miglior Sommelier Valle d'Aosta 2019

Bollicine d'alta quota







„Una fiamma a oriente, – il rosso del mattino! | Su su s'innalza, e con il primo raggio | bosco e brughiera traboccano di canti, | da una coppa spumante esce la vita.“ Annette von Droste-Hülshoff

Neblù brut metodo classico ♡ <i>Pinot noir 100% (rosé)</i> 2016	Les Crêtes	€ 35,00
Triskell brut metodo classico <i>Mayolet 100% (rosé)</i> 2015	Coenfer	€ 27,00
Perlabrina metodo classico Brut nature <i>Prié Blanc 50%, Chardonnay 50%</i> 2012	Chemin	€ 58,00
Etral <i>Prié Blanc 50%, Chardonnay 50%</i> 2016	Chemin	€ 48,00
Pavese XXIV metodo classico <i>Prié Blanc 100%</i> 2015	Ermes Pavese	€ 55,00
Pavese XXXVI metodo classico <i>Prié Blanc 100%</i> ♡ 2014	Ermes Pavese	€ 70,00
Mirliflor <i>pinot bianco 25%, petite arvine 25%, chardonnay 25%, pinot grigio 25%</i> 2016	Di Barrò	€ 33,00
Refrain metodo ancestrale Dry muller thurgau/ muscat 75%, prié blanc/ petit rouge 25% 2017	Quatremillemètres	€ 23,00

Bianchi di freschezza e armonia

*L'acqua divide gli uomini; il vino li unisce.
(Libero Bovio)*

Sopraquota 900  <i>petite arvine 100%</i>	Rosset Terroir	€ 45,00
Petite Arvine <i>petite arvine 100%</i> 2018	Ottin Vini	€ 27,00
Nuances  <i>petite arvine 100%</i> 2017	Ottin Vini	€ 37,00
La Tocca <i>80% pinot gris, 20% muscat</i>	Tanteun e Marietta	€ 15,00
Muscat Petit Grain <i>muscat 100%</i>  2018	Tanteun e Marietta	€ 22,00
Bizelle  <i>pinot gris 100%</i> 2016	Tanteun e Marietta	€ 25,00
Ferox  <i>sauvignon 100%</i> 2018	La Plantze	€ 27,00
Al Mister  <i>sauvignon 50%, viognier 50%</i> 2018	La Plantze	€ 33,00
Tramontana <i>pinot gris 100%</i> 2018	La Plantze	€ 21,00
Blanc de Morgex et de la Salle <i>prié blanc 100%</i> 2018	Albert Vevey	€ 25,00
Blanc de Morgex et de la Salle <i>prié blanc 100%</i>  2016	Ermes Pavese	€ 25,00

Nathan  <i>prié blanc 100%</i> 2016	Ermes Pavese	€ 38,00
Soleil Couchant <i>pinot gris 100%</i> 2016	Coenfer	€ 18,00
Incipit bianco <i>chardonnay 60%, pinot gris 40%</i>	Edoardo Braga	€ 22,00
Petit bout de lune  <i>chardonnay 80%, erbaluce 20%</i> 2016	Les Petits Riens	€ 42,00
Chardonnay <i>chardonnay 100%</i> 2017	Les Crêtes	€ 22,00
Petite Arvine <i>petite arvine 100%</i>	Les Crêtes	€ 22,00
Chardonnay Cuvée Bois <i>chardonnay 100%</i>  2016	Les Crêtes	€ 55,00
Neige d'Or anno  <i>Blend a bacca bianca</i> 2015	Les Crêtes	€ 90,00
Pinot Grigio Brulant <i>pinot grigio 100%</i> 2018	Les Crêtes	€ 31,00
Petite Arvine Fleur <i>petite arvine 100%</i> 2016	Les Crêtes	€ 44,00
Daphne   <i>chardonnay 75%, pinot gris 25%</i> 2018	Cave Gargantua	€ 36,00
Grapillon <i>gewurztraminer 100%</i> 2017	Feudo di San Maurizio	€ 20,00
Petite Arvine <i>petite arvine 100%</i> 2016	Feudo di San Maurizio	€ 20,00
Chardonnay <i>chardonnay 100%</i> 2016	Feudo di San Maurizio	€ 19,00

Pinot Gris  <i>pinot gris 100%</i> 2017	Lo Triolet	€ 22,00
La Touche <i>blend a bacca bianca</i>	Maison Anselmet	€ 17,00
Nix Nivis riesling renano 100% 2016	Maison Anselmet	€ 26,00
Stephanie <i>gewurztraminer 100%</i> 2016	Maison Anselmet	€ 26,00
Mains et Coeur   <i>chardonnay 100%</i> 2016	Maison Anselmet	€ 95,00
Chardonnay élevé en fût de chêne <i>chardonnay 100%</i>  2016	Maison Anselmet	€ 44,00
Petite Arvine élevé en fût de chêne <i>petite arvine 100%</i>  2016	Maison Anselmet	€ 44,00

Qualche proposta in rosa











Larmes du Paradis <i>nebbiolo 100%</i> 2017	Caves de Donnas	€ 16,00
Rosé <i>petit rouge 100%</i> 2018	Château Feuillet	€ 16,00
Plaisir rosé <i>gamay 100%</i> 2018	Atoueyo	€ 15,00
Rosé Pinot Noir <i>pinot noir 100%</i> 2018	Coenfer	€ 21,00






Rosso Passione

“Grande è la fortuna di colui che possiede una buona bottiglia, un buon libro, un buon amico”
(Molière (1622 – 1673))

Foehn 🍷 <i>fumin 40%, petit rouge 30%, vien de nus 30%</i>	Cave Monaja	€ 39,00
Rouge Farouche ♥ <i>petit rouge, cornalin, vien de nus, gamay 2017</i>	Tanteun e Marietta	€ 20,00
Lo Toque <i>uvaggio da vieilles vignes</i>	Tanteun e Marietta	€ 15,00
Rouge Bohème 🍷 <i>petit rouge, cornalin, vien de nus 2016</i>	Tanteun e Marietta	€ 35,00
Rem+ 🍷 <i>pinot noir 100% 2016</i>	Tanteun e Marietta	€ 30,00
Rem <i>pinot noir 100% 2018</i>	Tanteun e Marietta	€ 25,00
Ici et Maintenat 🍷 <i>syrrah 90%, mondeuse 10% 2016</i>	Les Petits Riens	€ 46,00
Si <i>petit rouge 100% 2016</i>	Les Petits Riens	€ 42,00
Grain de neige ♥ <i>petit verdot 70%, cabernet franc 30% 2016</i>	Les Petits Riens	€ 46,00
Incipit Rosso <i>petit rouge 70%, vien de nus 15%, cornalin 15%</i>	Edoardo Braga	€ 22,00

Torrette Supérieur   <i>petit rouge 70%, vieilles vignes 30%</i> 2017	Edoardo Braga	€ 25,00
Vioux  <i>cornalin 100%</i> 2018	La Plantze	€ 26,00
Rouge Tonen <i>merlot 100%</i> 2016	Priod	€ 57,00
396 Aesculus Hippocastanum <i>picotendro 100%</i> 2018	Piantagrossa	€ 25,00
Dessus  <i>picotendro 100%</i> 2018	Piantagrossa	€ 35,00
Georgos  <i>picotendro 100%</i> 2016	Piantagrossa	€ 64,00
Torrette  <i>petit rouge 100%</i> 2016	Di Barrò	€ 19,00
Fumin <i>fumin 100%</i> 2015	Di Barrò	€ 25,00
L'Emerico   <i>pinot noir 100%</i> 2016	Ottin Vini	€ 54,00
La Sabla  <i>uvaggio a bacca rossa</i>	Les Crêtes	€ 20,00
Torrette <i>petit rouge 70%, cornalin, fumin mayolet 30%</i> 2018	Les Crêtes	€ 18,00
Torrette Supérieur <i>petit rouge 70%, cornalin, fumin mayolet 30%</i> 2016	Les Crêtes	€ 26,00
Syrah  <i>syrah 100%</i> 2016	Les Crêtes	€ 28,00

Pinot Noir <i>pinot noir 100%</i> 2017	Les Crêtes	€ 20,00
Nebbiolo Sommet  <i>picotendro 100%</i> 2016	Les Crêtes	€ 50,00
Fumin  <i>fumin 100%</i> 2016	Les Crêtes	€ 45,00
Merlot  <i>merlot 100%</i> 2015	Les Crêtes	€ 40,00
Enfer d'Arvier <i>petit rouge 100%</i> 2016	Coenfer	€ 29,00
Le Clos de l'Enfer  <i>petit rouge 100%</i> 2015	Coenfer	€ 40,00
Digne du Pape   <i>petit rouge 85%, vien de nus e mayolet 15%</i> 2016	Coenfer	€ 45,00
Cornalin <i>cornalin 100%</i> 2017	Feudo di San Maurizio	€ 20,00
Torrette <i>petit rouge 80%, uvaggio a bacca rossa 20%</i>	Feudo di San Maurizio	€ 18,00
Mayolet <i>mayolet 100%</i> 2017	Feudo di San Maurizio	€ 21,00
Saro Djablo   <i>uvaggio a bacca rossa</i>	Feudo di San Maurizio	€ 21,00
Saro Djablo Calou  <i>uvaggio a bacca rossa</i>	Feudo di San Maurizio	€ 32,00
Vuillermin  <i>vuillermin 100%</i> 2017	Feudo di San Maurizio	€ 30,00

Torrette Supérieur  <i>petit rouge 80%, uvaggio a bacca rossa 20%</i> 2017	Feudo di San Maurizio	€ 24,00
Fumin  <i>fumin 100%</i> 2017	Feudo di San Maurizio	€ 25,00
Gamaret  <i>gamaret 100%</i> 2018	Cave Gargantua	€ 29,00
Labié, torrette supérieur  <i>petit rouge 75%, fumin 20%, 5% vien de nus</i> 2018	Cave Gargantua	€ 25,00
Impasse   <i>30% fumin, 50% merlot, 20% petit rouge</i> 2017	Cave Gargantua	€ 45,00
Heritage   <i>fumin 40%, syrah 60%</i> 2016	Lo Triolet	€ 68,00
Couteau Barrage  <i>syrah 80%, fumin 20%</i> 2018	Lo Triolet	€ 35,00
Rune Brune <i>mayolet 100%</i> 2018	Maison Anselmet	€ 23,00
Le Prisonnier   <i>petit rouge 40%, cornalin 35%, fumin 20%, mayolet 5%</i> 2017	Maison Anselmet	€ 89,00
Torrette Supérieur  <i>petit rouge 70%, fumin 25%, 5% cornalin</i> 2016	Maison Anselmet	€ 25,00
Fumin  <i>fumin 100%</i> 2016	Maison Anselmet	€ 36,00
Henri  <i>syrah 100%</i> 2015	Maison Anselmet	€ 40,00

Le Pellerin  <i>merlot 100%</i> 2015	Maison Anselmet	€ 44,00
Pinot Noir Tradition  <i>pinot noir 100%</i> 2016	Maison Anselmet	€ 35,00
Semel Pater   <i>pinot noir 100%</i> 2014	Maison Anselmet	€ 64,00
Gamay <i>gamay 100%</i> 2018	Grosjean	€ 16,00
Fumin Vigne Rovettaz   <i>fumin 100%</i> 2015	Grosjean	€ 38,00
Pinot Noir Vigne Tzeriat   <i>pinot nero 100%</i> 2016	Grosjean	€ 33,00
Donnas  <i>picotendro 85%, freisa, neyret 15%</i> 2015	Caves de Donnas	€ 20,00
Napoléon  <i>picotendro 100%</i> 2015	Caves de Donnas	€ 23,00
Vieilles Vignes  <i>picotendro 100%</i> 2014	Cave de Donnas	€ 37,00

Dolce finale

*“Un pasto senza vino è come un giorno senza sole”
Anthelme Brillat-Savarin*

Les Abeilles <i>muscat 100%</i>	Les Crêtes	€ 37,00
Prieuré ♡ <i>moscato 100%</i> 2017	La Crotta di Vegneron	€ 37,00
Jaline <i>70% petit arvine, 30% moscato</i> 2016	Château Feuillet	€ 32,00
Lo Flapì <i>muscat blanc 50%, pinot gris 50%</i> 2018	Di Barrò	€ 37,00
Pierrots ♡ <i>petit rouge 70%, fumin 30%</i> 2018	Feudo di San Maurizio	€ 35,00
Mistrigri <i>pinot gris 100%</i> 2016	Lo Triolet	€ 36,00
Ninive <i>prié blanc 100%</i> 2017	Ermes Pavese	€ 51,00
Chadelune, Vin de glace <i>prié blanc 100% - 2016</i>	Cave du Mont Blanc	€ 57,00
Spillo d'oro <i>pinot gris 75%, gewurztraminer 25%</i>	Cave Gargantua	€ 41,00

L'Italia che piace

“Vi è qualcosa che sfugge, qualcosa che solo noi conosciamo, con cui solo noi comunichiamo, noi che amiamo il vino: la sua anima”

Luigi Veronelli










Bollicine italiane

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore <i>chardonnay 100%</i> ♥ 2007 extra brut <i>"Godetevi le migliori bollicine d'Italia, che sono anche fra le migliori al mondo"</i> <i>Gambero Rosso</i>	Ferrari (Trentino)	€ 125,00
Vigna Gatinera brut <i>pinot nero 100%</i> 2008	Fontanafredda (Piemonte)	€ 50,00
Riserva Elena brut <i>chardonnay 70%, pinot nero 30%</i> 2014	Rocche dei Manzoni (Piemonte)	€ 27,00
Valentino Brut Zéro ♥ <i>chardonnay 100%</i> 2007	Rocche dei Manzoni (Piemonte)	€ 56,00
Franciacorta Brut millesimato ♥ <i>pinot nero 20%, chardonnay 80%</i> 2012	Derbrusco Cives (Franciacorta)	€ 44,00
Franciacorta Brut Rosé ♥ <i>pinot nero 100%</i> 2014	Derbrusco Cives (Franciacorta)	€ 55,00
Franciacorta Crisalis Blanc de Noir <i>pinot nero 100%</i> ♥ 2012	Derbrusco Cives (Franciacorta)	€ 55,00
Saten Franciacorta docg <i>chardonnay 100%</i> 2014	Ferghettina (Lombardia)	€ 39,00
Milledì Franciacorta docg <i>chardonnay 100%</i> 2014	Ferghettina (Lombardia)	€ 42,00

Milledì Rosé ♥ Franciacorta docg <i>pinot nero 100%</i> 2014	Ferghettina (Lombardia)	€ 42,00
Vintage Collection brut Franciacorta docg <i>chardonnay 50%, pinot bianco 15%, pinot nero 30%</i> 2012	Ca' del Bosco (Lombardia)	€ 65,00
Ferrari Perlé <i>Trento doc chardonnay 100%</i> 2012	Ferrari (Trentino)	€ 55,00
Ferrari Maximum brut Trento doc <i>chardonnay 100%</i>	Ferrari (Trentino)	€ 40,00
Ferrari Perlé Rosé Riserva ♥ Trento doc <i>pinot nero 80%, chardonnay 20%</i> 2013	Ferrari (Trentino)	€ 70,00
Cartizze dry Valdobbiadene Superiore di Cartizze docg <i>glera 100%</i>	Val d'Oca (Veneto)	€ 25,00
Prosecco di Valdobbiadene Superiore millesimato extra dry Valdobbiadene-Conegliano docg <i>glera 100%</i>	Val d'Oca (Veneto)	€ 20,00
Gran Concerto Rosso <i>lambrusco di Sorbara 100%</i> 2017	Medici Ermete (Emilia)	€ 23,00
Unique Rosé <i>lambrusco marani 100%</i> 2017	Medici Ermete (Emilia)	€ 21,00
Planeta spumante brut <i>carricante 100%</i> 2016	Planeta (Sicilia)	€ 27,00
Almerita Rosé brut <i>pinot nero 100%</i> 2014	Tasca d'Almerita (Tenuta Regaleali) Sicilia	€ 48,00


Italia in bianco

Piemonte



Rebelle   <i>viogner 100%</i> 2017	Agricola Brandini	€ 40,00
Derthona   <i>timorasso 100%</i> 2017	Borgogno	€ 59,00
Le Cocinelle  <i>arneis 50%, viogner 50%</i> 2017	Agricola Brandini	€ 28,00
Derthona <i>timorasso 100%</i> 2017	Vigneti Massa	€ 28,00
Roero Arneis  <i>arneis 100%</i> 2017	Bruno Giacosa	€ 27,00
Gaia & Rey   <i>chardonnay 100%</i> 2017	Gaja	€ 255,00
Alteni di Brassica  <i>sauvignon 100%</i> 2017	Gaja	€ 132,00

Alto Adige

Gewürztraminer <i>gewürztraminer 100%</i> 2018	San Michele Appiano	€ 20,00
Lahn <i>sauvignon 100%</i> 2017	San Michele Appiano	€ 40,00
Schultauer <i>pinot bianco 100%</i> 2018	San Michele Appiano	€ 23,00

Grüner Veltliner <i>grüner veltliner 100%</i> 2018	Strasserhof	€ 22,00
Riesling <i>riesling 100%</i> 2018	Strasserhof	€ 25,00
Anjo  <i>sylvaner 100%</i> 2017	Strasserhof	€ 28,00
Solaris <i>solaris 100%</i> 2017	Baron Longo	€ 21,00
Sylvaner <i>sylvaner 100%</i> 2018	Valle d'Isarco	€ 17,00
Kerner <i>kerner 100%</i> 2018	Valle d'Isarco	€ 19,00

Veneto

Phigaia <i>sauvignon 70%, pinot bianco 20%, riesling 10%</i> 2017	Serafini & Vidotto	€ 28,00
Monte Carbonare <i>garganega 100%</i> 2017	Suavia	€ 24,00
Massifiti <i>trebbiano di soave 100%</i> 2016	Suavia	€ 22,00
Le Rive   <i>garganega 100%</i> 2016	Suavia	€ 33,00

Friuli Venezia Giulia

No Name <i>friulano 100%</i> 2016	Le Vigne di Zamò	€ 33,00
Traminer Aromatico <i>traminer 100%</i> 2017	Jermann	€ 30,00

Vintage Tunina 🍷 ❤️
*sauvignon blanc,
chardonnay, ribolla
gialla, malvasia istriana*
2016

Jermann € 72,00

Vintage Tunina 🍷
*sauvignon blanc,
chardonnay, ribolla
gialla, malvasia istriana*
2017

Jermann € 67,00

Dreams ❤️ 🍷
chardonnay 100%
2017

Jermann € 68,00

Vinnae Ribolla Gialla
ribolla 100%
2018

Jermann € 29,00

Afix
riesling 100%
2017

Jermann € 30,00

Toscana

Solosole ❤️
vermentino 100%
2018

Poggio al Tesoro € 32,00

Marche

Balciana
verdicchio 100%
2016

Sartarelli € 39,00

Verdicchio dei Castelli di Jesi
verdicchio 100% 🍷
2016


Stefano Antonucci € 28,00

Umbria

Cervaro della Sala 🍷 ❤️
chardonnay 100%
2016


Antinori € 60,00

Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo 
trebbiano d'abruzzo 100%
2017

Emidio Pepe € 49,00

Campania

Oi nì 
fiano 100%
2015

Tenuta Scuotto € 32,00


Greco di Tufo
greco di tufo 100%
2018

Tenuta Scuotto € 18,00

Falanghina
falanghina 100%
2018

Terredora € 22,00


Sicilia

Incanto 
grecanico 100%
2018

Enza La Fauci € 28,00

Etna Bianco
carricante 100%
2017

Planeta € 21,00

Nozze d'Oro 
inzolia 73%, sauvignon 27%
2017


Tasca d'Almerita € 27,00

Sardegna

Costamolino
vermentino 100%
2018

Argiolas € 17,00


Orange wines

Bianco Breg 
ribolla gialla 100%
2010

Gravner
(Friuli Venezia Giulia) € 85,00


Oslavje Fuori dal Tempo
chardonnay 60%, sauvignon 40%
2006
(0,50cl)

Radikon
(Friuli Venezia Giulia) € 99,00

Nekaj 
tocai 100%
2014


Damijan Podversic
(Friuli Venezia Giulia)

€ 58,00

Kaplja bianco 
*chardonnay 40%,
friulano 30%,
malvasia istriana 30%*
2005


Damijan Podversic
(Friuli Venezia Giulia)

€ 70,00

Malvasia Miklus 
malvasia istriana 100%
2015

Draga
(Friuli Venezia Giulia)

€ 31,00

Vitovska 
vitovska 100%
2016

Škerk
(Friuli Venezia Giulia)

€ 41,00

Rosé d'Italia

RosaMara
*groppello 50%, marzemino
30%, sangiovese 10%,
barbera 10%*
2017

Costaripa
(Lombardia)

€ 19,00

Rosa dei Masi
refosco 100%
2018

Masi
(Veneto)

€ 17,00

Visione
aglianico 100%
2017

Feudi di San Gregorio
(Campania)

€ 18,00

Regaleali Le Rose
nerello mascalese 100%
2018

Tasca d'Almerita
(Tenuta Regaleali)
Sicilia

€ 18,00

Rosé Serra Lori
uve tradizionali
2018
















Argiolas
(Sardegna)

€ 16,00

I Rossi d'Italia, l'eleganza dei piccoli e la poesia dei Grandi.

Piemonte

La Monella <i>barbera 100%</i> 2018	Braida di Giacomo Bologna	€ 21,00
Montebruna  <i>barbera 100%</i> 2015	Braida di Giacomo Bologna	€ 24,00
Il Bricco dell'Ucellone   <i>barbera 100%</i> 2016	Braida di Giacomo Bologna	€ 71,00
Ai Suma   <i>barbera 100%</i> 2016	Braida di Giacomo Bologna	€ 85,00
Filari Corti   <i>nebbiolo 100%</i> 2016	Agricola Brandini	€ 24,00
Barolo Bussia   <i>nebbiolo 100%</i> 2015	Parusso	€ 111,00
Barbaresco Roncaglie  <i>nebbiolo 100%</i> 2013	Socré	€ 67,00
Nebbiolo Langhe  <i>nebbiolo 100%</i> 2017	Produttori del Barbaresco	€ 22,00
Barbaresco  <i>nebbiolo 100%</i> 2015	Produttori del Barbaresco	€ 40,00
Ruché, Lacento <i>ruché 100%</i> 2018	Montalbera	€ 25,00

Gattinara  <i>nebbiolo 100%</i> 2013	Travaglini	€ 27,00
Gattinara Tre Vigne  <i>nebbiolo 100%</i> 2013	Travaglini	€ 40,00
Il Sogno   <i>nebbiolo 100% (sovrasmaturazione)</i> 2014	Travaglini	€ 83,00
Cremes  <i>dolcetto 50%, pinot nero 50%</i> 2016	Gaja	€ 40,00
Sito Moresco  <i>nebbiolo 85%, barbera 10%, merlot 5%</i> 2015	Gaja	€ 52,00
Barolo Dagromis  <i>nebbiolo 100%</i> 2012	Gaja	€ 80,00
Sperss Barolo  <i>nebbiolo 100%</i> 2014	Gaja	€ 329,00
Sperss Barolo  <i>nebbiolo 100%</i> 2015	Gaja	€ 315,00
Barbaresco  <i>nebbiolo 100%</i> 1998	Gaja	€ 310,00
Barbaresco   <i>nebbiolo 100%</i> 2016	Gaja	€ 268,00
No Name   <i>nebbiolo 100%</i> 2014	Borgogno	€ 46,00
Barolo Caviòt  <i>nebbiolo 100%</i> 2014	Ca'Viola	€ 50,00

Lombardia

Alcova Bonarda dell'Oltrepo' Conte Vistarino € 15,00
croatina 100%
2017

Alto Adige

Lagrein San Michele Appiano € 28,00
lagrein 100%
2016



Trentino

Ert  Cobelli € 36,00
pinot nero 100%
2017



Friuli Venezia Giulia



Red Angel  Jermann € 28,00
pinot nero 100%
2018



Lonsblau   Jermann € 110,00
pinot nero 100%
2015

Merlot   Radikon € 96,00
merlot 100%
2004
(0,50cl)

Veneto

Primofiore   Quintarelli Giuseppe € 55,00
cabernet sauvignon 25%, cabernet franc 25%, corvina 25%, corvinone 25%
2015

Valpolicella Classico Superiore Quintarelli Giuseppe € 99,00
corvina 55%, rondinella 30%, cabernet 15%  
2011

Rosso del Bepi   Quintarelli Giuseppe € 153,00
corvina 55%, rondinella 30%, cabernet sauvignon 15%
2010

Alzero 🍷 ❤️ <i>cabernet franc 40%, cabernet sauvignon 40%, merlot 20%</i> 2009	Quintarelli Giuseppe	€ 378,00
Amarone 🍷 ❤️ <i>corvina 55%, rondinella 25%, cabernet sauvignon 20%</i> 2011	Quintarelli Giuseppe	€ 299,00
Amarone della Valpolicella 🍷 <i>corvina, rondinella, oseleta</i> 2015	Zenato	€ 63,00
La Poja 🍷 ❤️ <i>corvina veronese 100%</i> 2013	Allegrini	€ 135,00
Amarone 🍷 <i>corvina 80%, rondinella 15%, oseleta 5%</i> 2015	Allegrini	€ 91,00
Valpolicella Ripassa 🍷 <i>corvina 85%, rondinella 10% molinara 5%</i> 2015	Zenato	€ 25,00
Phigaia After the Red 🍷 <i>cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot</i> 2017	Serafini & Vidotto	€ 28,00
Rosso dell'Abazia 🍷 <i>cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot</i> 2015	Serafini & Vidotto	€ 56,00
Brolo di Campofiorin oro 🍷 <i>corvina, rondinella, oseleta</i> 2014	Masi	€ 21,00
Costasera, Amarone della Valpolicella 🍷 <i>corvina, rondinella, molinara</i> 2013	Masi	€ 59,00
Riserva Costasera, Amarone della Valpolicella 🍷 <i>corvina, rondinella, molinara, oseleta</i> 2013	Masi	€ 68,00


Grandarella Masi € 40,00
refosco 100%
2014



Toar Valpolicella Classico Superiore Masi € 25,00
corvina, rondinella, oseleta
2015


Emilia

Concerto Reggiano Lambrusco Medici Ermete € 20,00
lambrusco salamino 100%

Toscana

Poiega Valpolicella Superiore  Roberto Mazzi & Figli € 33,00
corvina 65%, corvinone 5%, rondinella 25%, molinara 5%
2016



Caparsino   Azienda Agricola Caparsa € 47,00
sangiovese 100%
2015


Il Carbonaione  Poggio Scalette € 63,00
sangiovese 100%
2016














Sondraia   Poggio al Tesoro € 68,00
cabernet sauvignon 65%, merlot 25%, cabernet franc 10%
2015

Sondraia   Poggio al Tesoro € 83,00
cabernet sauvignon 65%, merlot 25%, cabernet franc 10%
2016

Il Seggio   Poggio al Tesoro € 32,00
merlot 40%, cabernet sauvignon 30%, cabernet franc 20%, petit verdot 10%
2016

Dedicato a Walter   Poggio al Tesoro € 159,00
cabernet franc 100%
2013

Il Bruciato  Tenuta Guado al Tasso € 32,00
cabernet sauvignon 65%, merlot 20%, syrah 15%
2017

Rute Bolgheri  <i>cabernet sauvignon, merlot</i> 2016	Guado al Melo	€ 25,00
Solaia  <i>cabernet sauvignon 75%, sangiovese 20%, cabernet franc 5%</i> 2014	Antinori	€ 265,00
Tignanello  <i>sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc</i> 2014	Antinori	€ 98,00
Sassicaia  <i>cabernet sauvignon 85%, cabernet franc 15%</i> 2016	Tenuta San Guido 	€ 295,00
Guidalberto  <i>cabernet sauvignon 60%, merlot 40%</i> 2017	Tenuta San Guido	€ 60,00
Le Difese  <i>cabernet sauvignon 70%, sangiovese 30%</i> 2017	Tenuta San Guido	€ 33,00
Rosso di Montalcino  <i>sangiovese 100%</i> 2016	San Polo	€ 25,00
Brunello di Montalcino  <i>sangiovese 100%</i> 2013	San Polo	€ 60,00
Promis  <i>merlot 55%, syrah 35%, sangiovese 10%</i> 2016	Ca'Marcanda	€ 42,00
Magari  <i>merlot 50%, cabernet sauvignon 25%, cabernet franc 25%</i> 2017	Ca'Marcanda	€ 71,00
Brolio, chianti classico  <i>sangiovese 80%, merlot 15%</i> 2016	Barone Ricasoli	€ 22,00
Colledilà  <i>sangiovese 100%</i> 2015	Barone Ricasoli	€ 56,00

Castello di Brolio 🍷
Chianti Classico Gran Selezione Barone Ricasoli € 57,00
sangiovese 97%, Abrusco 3%
2015

Historia Familiae 🍷❤️
sangiovese 95%, petit verdot 5% Barone Ricasoli € 109,00
2011

Lohsa, Morellino di Scansano Poliziano € 16,00
sangiovese 85%, cilieggiolo 15%
2017

Umbria

Cilieggiolo di Narni Leonardo Bussoletti € 23,00
cilieggiolo di narni 100%
2016

Ziggurat 🌿 Tenute Lunelli € 21,00
*sangiovese 70%, sagrantino 15%,
cabernet e merlot 15%*

Montefalco Sagrantino 🌿🍷 Antonelli € 36,00
sagrantino 100%

Marche

Lacrima di Morro d'Alba Pignocco € 15,00
lacrima di morro d'alba 100%

Abruzzo




Montepulciano d'Abruzzo ❤️ Emidio Pepe € 59,00
montepulciano 100%
2017

Molise





Tintilia 🍷❤️ Di Majo Norante € 20,00
tintilia 100%
2016

Contado riserva 🍷 Di Majo Norante € 18,00
aglianico 100%
2016







Campania


Furore Rosso   <i>pedirosso 50%, aglianico 50%</i> 2018	Marisa Cuomo	€ 27,00
Furore rosso Riserva   <i>pedirosso 50%, aglianico 50%</i> 2015	Marisa Cuomo	€ 50,00
Serpico   <i>aglianico 100%</i> 2012	Feudi di San Gregorio	€ 66,00
Aglianico del Re  <i>aglianico 100%</i> 2016	Feudi di San Gregorio	€ 23,00
Sirica  <i>sirica 100%</i> 2015	Feudi di San Gregorio	€ 24,00
Taurasi  <i>aglianico del taurasi 100%</i> 2013	Tenuta Scuotto	€ 32,00

Puglia

Es   <i>primitivo di manduria 100%</i> 2016	Gianfranco Fino	€ 85,00
Jo   <i>negroamaro 100%</i> 2017	Gianfranco Fino	€ 76,00

Sicilia

Frappato Contrada Fassa di Lupo <i>frappato 100%</i>   2017	Arianna Occhipinti	€ 73,00
Siccagno   <i>nero d'avola 100%</i> 2017	Arianna Occhipinti	€ 43,00
Rosso del Conte   <i>nero d'avola 62%, perricone 38%</i> 2014	Tasca d'Almerita (Tenuta Regaleali)	€ 62,00

Lamùri 
nero d'avola 100%
2017

Tasca d'Almerita € 20,00

Harmonium 
nero d'avola 100%
2013

Firriato € 38,00

Ribeca 
perricone 100%
2014

Firriato € 38,00



Eruzione 1614 
nerello mascalese 100%
2016

Planeta € 32,00


Sardegna

Perdera
monica 100%
2016

Argiolas € 17,00

Turriga  
*cannonau 85%, carignano 5%,
bovale 5%, malvasia nera 5%*
2015

Argiolas € 100,00

Barrosu 
cannonau 100%
2017

Giovanni Montisci € 52,00

L'Oro d'Italia



Moscato d'Autunno  <i>moscato bianco 100%</i> 2018	Saracco (Piemonte)	€ 20,00
Bracchetto d'Acqui <i>bracchetto 100%</i> 2019	Braida di Giacomo Bologna (Piemonte)	€ 17,00
Remember   2004	Rocche dei Manzoni (Piemonte)	€ 64,00
Sciacchetrà <i>bosco, rossese bianco</i> 2016	Possa (Liguria)	€ 81,00
Angelorum, Recioto della Valpolicella 2014 <i>corvina, rondinella, molinara</i>	Masi (Veneto)	€ 33,00
Muffato della Sala   <i>sauvignon blanc, grechetto, traminer, sémillon, riesling</i> 2013	Antinori (Umbria)	€ 50,00
Passito di Noto <i>moscato bianco 100%</i> 2017	Planeta (Sicilia)	€ 34,00
Angialis <i>uve autoctone a bacca bianca</i> 2014	Argiolas (Sardegna)	€ 55,00

Le Magnum e i Grandi Formati














Bollicine

Etral <i>Prié Blanc 50%, Chardonnay 50%</i> 2016	Chemin (Valle d'Aosta)	€ 109,00
Balter brut <i>chardonnay 100%</i> (1,5 litri)	Balter (Trentino)	€ 60,00
Ferrari Perlé brut <i>chardonnay 100%</i> (1,5 litri)	Ferrari (Trento)	€ 86,00
Almerita Rosé <i>pinot nero 100%</i> 2014 (1,5 litri)	Tasca d'Almerita (Sicilia)	€ 82,00

Bianchi

Le Sette Scalinate <i>prié blanc 100%</i> (1,5 litri)	Ermes Pavese (Valle d'Aosta)	€ 108,00
Petite Arvine <i>petite arvine 100%</i> 2016 (1,5 litri)	Ottin Vini (Valle d'Aosta)	€ 56,00
Chardonnay élevé en fût de chêne <i>chardonnay 100%</i>  2016 (1,5 litri)	Maison Anselmet (Valle d'Aosta)	€ 92,00
Chardonnay Cuvée Bois  <i>chardonnay 100%</i> 2015 (1,5 litri)	Les Crêtes (Valle d'Aosta)	€ 120,00

Rossi

Torrette Supérieur   <i>petit rouge 70%, vieilles vignes 30%</i> 2017 (1,5 litri)	Edoardo Braga (Valle d'Aosta)	€ 56,00
Saro Djablo   <i>uvaggio a bacca rossa</i> (1,5 litri)	Feudo di San Maurizio (Valle d'Aosta)	€ 49,00
Saro Djablo Calou   <i>uvaggio a bacca rossa</i> (1,5 litri)	Feudo di San Maurizio (Valle d'Aosta)	€ 79,00
Fumin  <i>fumin 100%</i> 2018 (1,5 litri)	Feudo di San Maurizio (Valle d'Aosta)	€ 55,00
Vuillermin <i>vuillermin 100%</i> 2017 (1,5 litri)	Feudo di San Maurizio (Valle d'Aosta)	€ 68,00
Torrette Superiore  <i>petit rouge 100%</i> 2018 (1,5 litri)	Feudo di San Maurizio (Valle d'Aosta)	€ 53,00
Torrette Supérieur <i>petit rouge 100% - 2015</i> (1,5 litri)	Di Barrò (Valle d'Aosta)	€ 50,00
Semel Pater   <i>pinot noir 100%</i> 2016 (1,5 litri)	Maison Anselmet (Valle d'Aosta)	€ 125,00
Le Prisonnier   <i>petit rouge 40% , cornalin 35%, fumin 20%, mayolet 5%</i> 2016 (1,5 litri)	Maison Anselmet (Valle d'Aosta)	€ 170,00
Le Pellerin  <i>merlot 100%</i> (1,5 litri)	Maison Anselmet (Valle d'Aosta)	€ 92,00

<p>Torrette Superiore <i>petit rouge 70%, cornalin, fumin majolet 30%</i> 2016 (1,5 litri)</p>	<p>Les Crêtes (Valle d'Aosta)</p>	<p>€ 59,00</p>
<p>Dessus  <i>picotendro 100%</i> 2017 (1,5 litri)</p>	<p>Piantagrossa (Valle d'Aosta)</p>	<p>€ 74,00</p>
<p>Fumin  <i>fumin 100%</i> 2017 (1,5 litri)</p>	<p>Lo Triolet (Valle d'Aosta)</p>	<p>€ 84,00</p>
<p>Coteau Barrage  <i>syrah 80%, fumin 20%</i> 2017 (1,5 litri)</p>	<p>Lo Triolet (Valle d'Aosta)</p>	<p>€ 84,00</p>
<p>La Sabla <i>uvaggio a bacca rossa</i> (3 litri, Jéroboam)</p>	<p>Les Crêtes (Valle d'Aosta)</p>	<p>€ 90,00</p>
<p>Barbaresco  <i>nebbiolo 100%</i> (3 litri, Jéroboam)</p>	<p>Produttori del Barbaresco (Piemonte)</p>	<p>€ 176,00</p>
<p>Il Bacialé  <i>barbera, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc e pinot nero</i> 2016 (1,5 litri)</p>	<p>Braida di Giacomo Bologna (Piemonte)</p>	<p>€ 60,00</p>

Piccoli formati

Bollicine

Ferrari Maximum brut Trento doc <i>chardonnay 100%</i> (0,37 litri)	Ferrari (Trentino)	€ 25,00
Prosecco di Valdobbiadene Superiore millesimato extra dry Valdobbiadene-Conegliano docg <i>glera 100%</i> (0,37 litri)	Val d'Oca (Veneto)	€ 12,00


I Bianchi

Grapillon <i>gewurztraminer 100%</i> 2017 (0,37 litri)	Feudo di San Maurizio (Valle d'Aosta)	€ 12,00
Petite Arvine <i>petite arvine 100%</i> 2016 (0,37 litri)	Feudo di San Maurizio (Valle d'Aosta)	€ 12,00
Chardonnay <i>chardonnay 100%</i> 2016 (0,37 litri)	Feudo di San Maurizio (Valle d'Aosta)	€ 12,00
Vinnae Ribolla Gialla <i>ribolla gialla 100%</i> 2018 (0,37 litri)	Jermann (Friuli Venezia Giulia)	€ 16,00
Sauvignon <i>sauvignon 100%</i> 2018 (0,37 litri)	Jermann (Friuli Venezia Giulia)	€ 16,00
Greco di tufo <i>greco di tufo 100%</i> 2018 (0,37 litri)	Terredora (Campania)	€ 12,00


Falanghina <i>falanghina 100%</i> 2018 (0,37 litri)	Terredora (Campania)	€ 11,50
--------------------------------------------------------------	-------------------------	---------

I Rossi

Torrette <i>petit rouge 100%</i> 2018 (0,37 litri)	Feudo di San Maurizio (Valle d'Aosta)	€ 12,00
-------------------------------------------------------------	------------------------------------------	---------


Fumin  <i>fumin 100%</i> 2018 (0,37 litri)	Feudo di San Maurizio (Valle d'Aosta)	€ 14,00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	---------

Cornalin <i>cornalin 100%</i> 2018 (0,37 litri)	Feudo di San Maurizio (Valle d'Aosta)	€ 12,50
----------------------------------------------------------	------------------------------------------	---------

Vuillermin  <i>vuillermin 100%</i> 2018 (0,37 litri)	Feudo di San Maurizio (Valle d'Aosta)	€ 17,00
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	---------



Fumin <i>fumin 100%</i> 2016 (0,50 litri)	Di Barrò (Valle d'Aosta)	€ 18,00
----------------------------------------------------	-----------------------------	---------

Torrette <i>petit rouge 100%</i> 2018 (0,50 litri)	Di Barrò (Valle d'Aosta)	€ 16,00
-------------------------------------------------------------	-----------------------------	---------

Donnas  <i>picotendro 85%, freisa e neyret 15%</i> 2015 (0,37 litri)	Caves de Donnas (Valle d'Aosta)	€ 13,00
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------	---------

Torrette Superiore <i>petit rouge 70%, cornalin, fumin mayolet 30%</i> (0,37 litri)	Les Crêtes (Valle d'Aosta)	€ 14,00
-----------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------	---------

Torrette Supérieur <i>petit rouge 70%, fumin 25%, cornalin 5%</i> 2016 (0,50 litri)	Maison Anselmet (Valle d'Aosta)	€ 17,50
--------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------	---------

<p>Enfer d'Arvier <i>petit rouge 100%</i> (0,37 litri)</p>	<p>Coenfer (Valle d'Aosta)</p>	<p>€ 15,00</p>
<p>Gamay <i>gamay 100%</i> 2018 (0,50 litri)</p>	<p>Grosjean (Valle d'Aosta)</p>	<p>€ 12,50</p>
<p>Labié, torrette supérieur  <i>petit rouge 75%, fumin 20%, 5% vien de nus</i> 2018 (0,50 litri)</p>	<p>Cave Gargantua (Valle d'Aosta)</p>	<p>€ 16,00</p>
<p>Ruché, Lacento <i>ruché 100%</i> 2018 (0,37 litri)</p>	<p>Montalbera (Piemonte)</p>	<p>€ 15,00</p>
<p>La Monella <i>barbera 100%</i> 2018 (0,37 litri)</p>	<p>Braida di Giacomo Bologna (Piemonte)</p>	<p>€ 12,00</p>
<p>Montebruna  <i>barbera 100%</i> 2017 (0,37 litri)</p>	<p>Braida di Giacomo Bologna (Piemonte)</p>	<p>€ 13,00</p>
<p>Sito Moresco  <i>nebbiolo 85%, barbera 10%, merlot 5%</i> 2014 (0,37 litri)</p>	<p>Gaja (Piemonte)</p>	<p>€ 26,00</p>
<p>Il Bruciato  <i>cabernet sauvignon 65%, merlot 20%, syrah 15%</i> 2017 (0,37 litri)</p>	<p>Tenuta San Guido (Toscana)</p>	<p>€ 19,00</p>
<p>Brolio, chianti classico  <i>sangiovese 80%, merlot 15%</i> 2016 (0,37 litri)</p>	<p>Barone Ricasoli (Toscana)</p>	<p>€ 12,00</p>
<p>Montefalco Sagrantino   <i>sagrantino 100%</i> 2013 (0,37 litri)</p>	<p>Antonelli (Umbria)</p>	<p>€ 20,00</p>

Qualche posto nel mondo (work in progress)

*“Bevi vino, ché non sai donde sei venuto:
sii lieto, perché non sai dove anderai”*

Omar Ḥayyām (1048 – 1131)

La Trattoria fuori dall'Italia, le prime bottiglie



Champagne

Blanc de Blanc Gran Cru <i>chardonnay 100%</i>	Bruno Paillard	€ 121,00
Brut Rosé Première Cuvée <i>pinot nero 80%, chardonnay 20%</i>	Bruno Paillard	€ 106,00
Cuvée 72 s.a. <i>Pinot nero 45%, chardonnay 33%, pinot meunier 22%</i>	Bruno Paillard	€ 99,00
Brut Carte Jaune <i>pinot nero 50-55%, chardonnay 28-33%, pinot meunier 15-20%</i>	Veuve Clicquot	€ 80,00
La Chapelle <i>pinot noir, pinot meunier, chardonnay</i>	La Chapelle	€ 39,00

Sauternes

Château Coutet Barsac 2015 (0,75)	Château Coutet	€ 120,00
--------------------------------------------	----------------	----------

Mosella



Pinot Noix   <i>pinot nero 100%</i> 2016	Daniel Twardowski	€ 183,00
Kirchberg GG VDP Grosse Lage <i>riesling 100%</i> 2015	Heymann - Löwenstein	€ 55,00



Austria


Galgenberg <i>pinot nero 100%</i> 2018	Gruber Röschitz	€ 25,00
----------------------------------------------	-----------------	---------

Niederosterreich Roschitz Gruber Röschitz € 20,00
riesling 100%
2018

Slovenia

Merlot Opoka   Marjan Simčič € 98,00
merlot 100%
2013

Sauvignon Opoka   Marjan Simčič € 67,00
sauvignon 100%
2016

Rebula Opoka  Marjan Simčič € 67,00
ribolla 100%
2017


Ungheria

Disznókő Tokaji Édes Szamorodni € 36,00
furmint, moscatell, orémus, hárslevelu
2015

Portogallo

Moscatel de Setúbal Bacalhoa € 27,00
2017

Armenia

Voski  Zorah € 57,00
garandmak 50%, voskéat 50%
2017

Karasi  Zorah € 43,00
areni noir 100%
2017

