



la nostra carta dei vini raccoglie oltre 300 etichette
accuratamente selezionate
per accompagnare ed esaltare al meglio ogni piatto
è divisa per regione e per tipologia

<i>le Bollicine</i> italiane e francesi	pagina 2
<i>Liguria</i> - bianchi, rossi e rosati	pagina 3
<i>Piemonte</i> - bianchi e rossi	pagine 4/5/6
<i>Valle d'Aosta</i> - bianchi e rossi	pagina 7
<i>Lombardia</i> - rossi	pagina 7
<i>Trentino Alto Adige</i> - bianchi e rossi	pagina 7
<i>Veneto</i> - bianchi e rossi	pagina 8
<i>Friuli</i> - bianchi e rossi	pagina 9
<i>Sardegna</i> - bianchi e rossi	pagina 10
<i>Umbria</i> - bianchi e rossi	pagina 10
<i>Toscana</i> - bianchi, rossi e rosati - Supertuscans	pagine 10/11
<i>Lazio</i> - bianchi e rossi	pagina 12
<i>Puglia</i> - bianchi e rossi	pagina 12
<i>Molise</i> - rossi	pagina 12
<i>Campania</i> - bianchi e rossi	pagina 12
<i>Sicilia</i> - bianchi e rossi	pagina 13
<i>Dall'Estero</i>	pagina 13
<i>I piccoli formati</i> - bottiglie 0,375lt	pagine 14/15
<i>I grandi formati</i> - bottiglie da 1,5lt e oltre ...	pagine 15/16
birre labi	pagina 17
birre BRUTON	pagina 18

Le Bollicine

	I TRE MERLI	18,00	5,00
Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry Treviso	I TRE MERLI	18,00	5,00
Bollè Spumante Extra Dry Cuveé Rosè 80% CabS 20% Merlot	Andreola	18,00	5,00
Brut VSQ Metodo Tradizionale Luigi Coppo	Coppo	36,00	
Cartizze Valdobbiadene Sup. D.O.C.G. Dry 100% Glera	Andreola	32,00	
Crudoo da uve 20% Chard 80% PinotN Spumante non Filtrato	Giorgi	22,00	
Dubl Esse 100% Greco Metodo Classico - Dosaggio Zero	Feudi San Gregorio	60,00	
Dubl Esse Rosato 100% Aglianico Metodo Classico - Dosaggio Zero	Feudi San Gregorio	62,00	
Franciacorta D.O.C.G. Brut	Ferghettina	30,00	
Franciacorta D.O.C.G. M.se Antinori Blanc de Blancs	Montenisa	46,00	
Franciacorta D.O.C.G. M.se Antinori Brut Rosato Spumante	Montenisa	46,00	
Franciacorta D.O.C.G. M.se Antinori Saten Donna Cora	Montenisa	64,00	
Franciacorta D.O.C.G. Millesim. Riserva Contessa Maggi 2007	Montenisa	72,00	
Franciacorta D.O.C.G. Saten	Ferghettina	40,00	

Italiane ...

* Momentaneamente non disponibile

I Vini consumati con servizio aperitivo verranno maggiorati di € 1,50 a persona
Prezzo al bicchiere: I 0,1 per i vini normali e I 0,07 per quelli liquorosi



Prosecco <i>Valdobbiadene Superiore</i> D.O.C.G. <i>Ris. Sesto Senso</i>	Andreola	24,00
Trento D.O.C. Brut	Letrari	32,00

... e Francesi

Champagne <i>60% PinotN 25% Chardonnay 15% Pinot Meunier</i>	Bollinger	96,00
Champagne <i>Blanc de Noir</i>	Boizel	88,00
Champagne <i>Blanc de Noirs- 80%Pinot Nero 20% Chardonnay</i>	Bonnet	64,00
Champagne <i>Brut - Chardonnay & PinotN</i>	Delamotte	88,00
Champagne <i>Cuvée Belle Epoque - Chardonnay & PinotN</i>	2002 Perrier Jouët	214,00
Champagne <i>Grand Cuvee Rosè Velours</i>	Pannier	102,00
Champagne <i>Rosè - Chardonnay & PinotN</i>	Delamotte	102,00

I Tre Merli Bianco & Rosso

I Tre Merli Bianco Colline del Genovesato I.G.P.

da uve *Bianchetta Vermentino e Bosco*

I Tre Merli Rosso Colline del Genovesato I.G.P.

da uve *Ciliegiolo e Dolcetto*



12,00 4,00

12,00 4,00

Liguria

Vini Bianchi

Albarola Campo Grande I.G.T.	2018	I Cerri	22,00
Baitinin I.G.T. <i>da uve Pigato e Vermentino</i>	2017	Berry and Berry	26,00
Bianchetta Genovese D.O.C. <i>Golfo del Tigullio</i>	2018	Pino Gino	18,00 5,00
Cian dei Seri I.G.T. <i>Vermentino 80% Albarola Sauvignon</i>	2018	I Cerri	22,00
Cinque Terre D.O.C.	2018	La Polenza	24,00
Lumassina I.G.T. <i>Frizzante</i>	2018	Punta Crena	16,00
Mataossu I.G.T.	2017	Punta Crena	20,00
Pigato D.O.C. <i>Riviera Ligure di Ponente</i>		I TRE MERLI	18,00 5,00
Pigato D.O.C. <i>Riviera Ligure di Ponente</i>	2018	Enrico Dario	18,00
Pigato Superiore D.O.C. <i>RLP Ris. U Baletta</i>	2018	Enrico Dario	24,00
Pigato D.O.C. <i>Riviera Ligure di Ponente</i>	2017	La Ginestraia	24,00
Roccese Bianco	2018	A Trincea	28,00
Vermentino Colli di Luni D.O.C. <i>Villa Linda</i>	2018	La Pietra del Focolare	24,00
Vermentino D.O.C. <i>Golfo del Tigullio</i>		I TRE MERLI	18,00 5,00
Vermentino D.O.C. <i>Riviera Ligure di Ponente</i>	2018	Enrico Dario	20,00

Vini Rossi & Rosati

Ciliegiolo D.O.C. <i>Golfo del Tigullio</i>		I TRE MERLI	18,00 5,00
Fonte Dietro Il Sole I.G.T. <i>Shyraz Merlot e Ciliegiolo</i>	2018	I Cerri	24,00
Granaccia Riviera Ligure di Ponente D.O.C.	2018	Innocenzo Turco	24,00
Lappazucchè I.G.T. <i>da uve Barbarossa</i>	2018	Berry and Berry	26,00
Liguria di Levante I.G.T. <i>Seroa Granache Sangiovese</i>	2017	La Polenza	24,00
Luni D.O.C. <i>Saltamasso sangiovese, merlot, massareta, canaiolo</i>	2017	La Pietra del Focolare	24,00
Poggi del Santo I.G.T. <i>da uve Sangiovese aff.24 mesi</i>	2014	Berry and Berry	38,00
Roccese Rosso	2018	A Trincea	30,00
Rosarosae <i>da uve Rossese Dolceaqua Syrah Carignano</i>	2018	Altavia	22,00
Rossese D.O.C. <i>Riviera Ligure di Ponente</i>		I TRE MERLI	18,00 5,00

Piemonte

Vini Bianchi

Chardonnay D.O.C. <i>Costebianche</i>	2017	Coppo	24,00
---------------------------------------	------	-------	-------

* Momentaneamente non disponibile

I Vini consumati con servizio aperitivo verranno maggiorati di € 1,50 a persona

Prezzo al bicchiere: I 0,1 per i vini normali e I 0,07 per quelli liquorosi



Gavi D.O.C.G. <i>La Rocca</i>	2018	Coppo	22,00	
Langhe Arneis D.O.C. <i>Blangè BIO</i>	2019	Ceretto	32,00	
Langhe Bianco D.O.C. <i>Bric Amel</i>	2018	Marchesi di Barolo	26,00	6,00
Langhe Bianco D.O.C. <i>Rossj Bass</i>	2008	Gaja	72,00	
<i>Vini Rossi</i>				
Barbaresco D.O.C.G.	1990	Pio Cesare	121,00	
Barbaresco D.O.C.G. <i>Faset – Bricco Asili</i>	1990	Ceretto	104,00	
Barbaresco D.O.C.G. <i>Martinenga</i>	90/97	Marchesi di Gresy	72,00	
Barbaresco D.O.C.G. <i>Montestefano</i>	1990	Prunotto	81,00	
Barbaresco D.O.C.G. <i>Riserva</i>	1990	Marchesi di Barolo	90,00	
Barbaresco D.O.C.G.	1991	Gaja	292,00	
Barbaresco D.O.C.G.	1992	Pio Cesare	121,00	
Barbaresco D.O.C.G.	1993	Gaja	203,00	
Barbaresco D.O.C.G. <i>Bricco Asili – Bricco Asili</i>	1995	Ceretto	86,00	
Barbaresco D.O.C.G. <i>Bricco Asili – Bricco Asili</i>	1997	Ceretto	145,00	
Barbaresco D.O.C.G. <i>Faset – Bricco Asili</i>	1997	Ceretto	115,00	
Barbaresco D.O.C.G.	1998	Gaja	233,00	
Barbaresco D.O.C.G. <i>Bricco Asili – Bernardot</i>	1999	Ceretto	124,00	
Barbaresco D.O.C.G.	2001	Gaja	193,00	
Barbaresco D.O.C.G.	03(04(06	Gaja	195,00	
Barbaresco D.O.C.G. <i>Bernardot</i>	2007	Ceretto	78,00	
Barbaresco D.O.C.G.	12)14	Ceretto	54,00	
Barbaresco D.O.C.G.	11(13	Prunotto	45,00	
Barbera d'Asti D.O.C. <i>Quorum - Conf. Speciale</i>	1999	Prunotto	110,00	
Barbera d'Asti D.O.C.G. <i>Pomorosso</i>	11)15	Coppo	62,00	
Barbera d'Alba D.O.C. <i>Piana BIO</i>	2018	Ceretto	30,00	
Barolo D.O.C.G.	1958	Marchesi di Barolo	158,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Riserva</i>	1964	Fontanafredda	222,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Vigna La Rosa</i>	1982	Fontanafredda	204,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Vigna S. Pietro</i>	1985	Fontanafredda	204,00	
Barolo D.O.C.G.	1985	Renzo Seghesio	185,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Villero</i>	1987	Bruno Giacosa	244,00	
Barolo D.O.C.G.	1988	Pio Cesare	102,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Riserva Gran Bussia</i>	1988	Aldo Conterno	530,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Bricco Rocche Bricco Rocche</i>	1989	Ceretto	151,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Bricco Rocche Brunate</i>	1989	Ceretto	92,00	
Barolo D.O.C.G.	1989	Bruno Giacosa	210,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Poderi Cannubi</i>	1989	Marchesi di Barolo	88,00	
Barolo D.O.C.G.	1989	Pio Cesare	88,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Poderi Cannubi</i>	1990	Marchesi di Barolo	100,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Bussia</i>	1990	Prunotto	118,00	
Barolo D.O.C.G.	1990	Pio Cesare	121,00	
Barolo D.O.C.G.	1990	Marchesi di Barolo	89,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Poderi Cannubi</i>	1990	Tenuta Carretta	100,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Classico</i>	1990	Prunotto	84,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Bussia</i>	1990	Aldo Conterno	185,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Arione</i>	1990	Gigi Rosso	87,00	

* Momentaneamente non disponibile

I Vini consumati con servizio aperitivo verranno maggiorati di € 1,50 a persona

Prezzo al bicchiere: I 0,1 per i vini normali e I 0,07 per quelli liquorosi



Barolo D.O.C.G. <i>Riserva Cannubi Cà dei Gancia</i>	1990	Gancia	65,00	
Barolo D.O.C.G.	1991	Renzo Seghesio	88,00	
Barolo D.O.C.G.	1992	Pio Cesare	65,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Romirasco</i>	1993	Aldo Conterno	148,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Bussia Monforte</i>	1993	Aldo Conterno	138,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Bussia</i>	1993	Prunotto	82,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Cannubi</i>	1993	Prunotto	82,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Bricco Rocche Brunate</i>	1994	Ceretto	65,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Cannubi</i>	1995	Prunotto	82,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Riserva Gran Bussia</i>	1996	Aldo Conterno	228,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Bricco Rocche Brunate</i>	97/99	Ceretto	86,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Bricco Rocche Bricco Rocche</i>	97/99	Ceretto	151,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Riserva Gran Bussia</i>	1998	Aldo Conterno	178,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Vigna Cicala</i>	1998	Aldo Conterno	135,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Bussia Soprana</i>	1998	Aldo Conterno	131,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Riserva Gran Bussia</i>	1999	Aldo Conterno	228,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Bricco Rocche Brunate</i>	1999	Ceretto	86,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Vigna Cicala</i>	99/00	Aldo Conterno	135,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Percristina</i>	2000	Domenico Clerico	148,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Bricco Rocche Brunate</i>	00/04	Ceretto	86,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Zonchera</i>	2007	Ceretto	60,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Ciabot Mentin Ginestra</i>	2001	Domenico Clerico	88,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Vigna Cicala</i>	2001	Aldo Conterno	111,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Dagromis</i>	2001	Gaja	101,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Classico</i>	2014	Prunotto	60,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Brunate</i>	98/99	Marcarini	60,00	
Barolo D.O.C.G.	2011	Ceretto	60,00	
Barolo D.O.C.G.	2014	Ceretto	80,00	
Dolcetto d'Alba D.O.C. <i>Rossana BIO</i>	15/17/18	Ceretto	26,00	
Dolcetto d'Alba D.O.C. <i>Madonna del Dono</i>	2018	Marchesi di Barolo	24,00	
Dolcetto d'Alba D.O.C. <i>Rian BIO</i>	2016	Cascina Bruciata	24,00	6,00
Grignolino Doc	2016	Marchesi di Barolo	20,00	
Langhe D.O.C. <i>Monsordo BIO</i>	15/14	Ceretto	32,00	
Monferrato Rosso D.O.C. <i>Mompertone</i>	05 08 12	Prunotto	26,00	
Nebbiolo Langhe D.O.C. <i>Sperss</i>	1997	Gaja	298,00	
Nebbiolo Langhe D.O.C. <i>S. Lorenzo / Costa Russi</i>	1997	Gaja	451,00	
Nebbiolo Langhe D.O.C. <i>Sori Tildin</i>	1997	Gaja	357,00	
Nebbiolo delle Langhe D.O.C. <i>Il Favot</i>	99/00	Aldo Conterno	68,00	
Nebbiolo Langhe D.O.C. <i>Sperss</i>	2004	Gaja	298,00	
Nebbiolo Langhe D.O.C. <i>S. Lorenzo / Costa Russi</i>	2006	Gaja	428,00	
Nebbiolo d'Alba D.O.C. <i>Ochetti</i>	13)16	Prunotto	28,00	
Nebbiolo Langhe D.O.C. <i>Usignolo BIO</i>	2018	Cascina Bruciata	26,00	6,00
Nebbiolo Langhe D.O.C. <i>Bric Amel</i>	2018	Marchesi di Barolo	26,00	
Nebbiolo d'Alba D.O.C. <i>Bernardina BIO</i>	2016	Ceretto	30,00	
Harys Syrah in purezza	01/02/03/	04(05	Gillardi	60,00

Valle D'Aosta

* Momentaneamente non disponibile

I Vini consumati con servizio aperitivo verranno maggiorati di € 1,50 a persona
 Prezzo al bicchiere: I 0,1 per i vini normali e I 0,07 per quelli liquorosi



Vini Bianchi

Chambave Muscat D.O.C. 100% Moscato Bianco	2018	La Crotta di Vegneror	30,00
--	------	-----------------------	-------

Vini Rossi

Chambave Rouge D.O.C. 70% Petit Rouge 30% Pinot Noir	2016/18	La Crotta di Vegneror	24,00
Pinot Noir D.O.C.	2018	La Crotta di Vegneror	24,00

Lombardia

Vini Rossi

Bonarda Frizzante Oltrepò Pavese D.O.C. La Gallina	2018	Giorgi	18,00
Sassella Valtellina Sup. Ris. D.O.C.G.	1964	Nino Negri	182,00
Inferno Valtellina Sup. D.O.C.G. Nebbiolo (Chiavennasca)	2014	Rainoldi	28,00
Sfursat di Valtellina D.O.C.G. Nebbiolo (Chiavennasca)	2012	Rainoldi	52,00

Trentino Alto Adige

Vini Bianchi

Gewurztraminer D.O.C. Alto Adige	2019	Kellerei Bozen	26,00
Müller Thurgau D.O.C. Alto Adige	2019	Kellerei Bozen	22,00
Riesling D.O.C. Alto Adige	2018	Kellerei Bozen	24,00
Silvaner Isarco D.O.C. Alto Adige	2018	Kellerei Bozen	22,00

Vini Rossi

Marzemino Trentino D.O.C.	2018	Letrari	26,00
Merlot D.O.C. Alto Adige	2018	Kellerei Bozen	24,00
Pinot Noir D.O.C. Alto Adige	2017	Kellerei Bozen	26,00
Pragiara I.G.T. Vallagarina	90(97)	De Tarczal	52,00
St. Maddalena D.O.C. Alto Adige da uve Schiava	2018	Kellerei Bozen	20,00

Veneto

Vini Bianchi

Pinot Grigio delle Venezie D.O.C. Modello	2018	Masi	18,00	5,00
Soave Classico Superiore D.O.C.G. Colbaraca	2017	Masi	24,00	

Vini Rossi & Rosati

Amarone Valpolicella D.O.C. Classico Superiore	1964	Bertani	314,00	
Amarone Valpolicella D.O.C. Classico Superiore	1975	Bertani	236,00	
Amarone Valpolicella D.O.C. Classico Superiore	1995	Bertani	108,00	
Amarone Valpolicella D.O.C. Costasera	10/11	Masi	60,00	
Amarone Valpolicella D.O.C. Mazzano	97/99	Masi	135,00	
Amarone Valpolicella D.O.C. Ris.	1997	Bertani	112,00	
Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. Costasera	13/15	Masi	66,00	
Brentino 55%Merlot 45% CabernetS	2016	Maculan	22,00	
Campofiorin I.G.T. Corvina Rondinella Molinara	2016	Masi	26,00	
Cornorotto Marzemino	2017	Maculan	22,00	
Corvina Verona I.G.T. Modello	2018	Masi	18,00	5,00
Fratte I.G.T. Cabernet S, Merlot	1999	Maculan	106,00	
Fratte I.G.T. Cabernet S, Merlot	2000	Maculan	93,00	
Rosato Trevenezie I.G.T. Rosa dei Masi	2018	Masi	20,00	5,00
Vaio Amaron D.O.C.	1995	Serego Alighieri	90,00	

* Momentaneamente non disponibile

I Vini consumati con servizio aperitivo verranno maggiorati di € 1,50 a persona
Prezzo al bicchiere: I 0,1 per i vini normali e I 0,07 per quelli liquorosi



Valpolicella Classico D.O.C. *Bonacosta* 2017 Masi 18,00

Friuli

Vini Bianchi

Bianco D.O.C. C.O.F. *Illivio Picolit, PinotB, Chardonnay* 2015 Livio Felluga 36,00
 Chardonnay D.O.C. 2018 Lis Neris 26,00
 Fiore di Campo I.G.T. *Friulano, Sauvignon Blanc, Riesling* 2018 Lis Neris 26,00
 Friulano D.O.C. C.O.F. 2018 Livio Felluga 28,00
 Pinot Bianco I.G.T. *Venezia Giulia* 2018 Vinnaioli Jermann 32,00
 Pinot Grigio D.O.C. C.O.F. 2018 Livio Felluga 28,00
 Ribolla Gialla D.O.C. C.O.F. 2018 Bastianich 26,00
 Rosazzo Terre Alte D.O.C. C.O.F. *Friulano PinotB Sauvigno* 09)15 Livio Felluga 58,00
 Sauvignon D.O.C. C.O.F. 2018 Vinnaioli Jermann 34,00
 Sharis I.G.T. *Venezia Giulia da uve Chardonnay & Ribolla* 2019 Livio Felluga 22,00
 Vinnae Ribolla Gialla I.G.T. *Venezia Giulia* 2018 Vinnaioli Jermann 34,00
 Vintage Tunina I.G.T. *Venezia Giulia* 95/96 Vinnaioli Jermann 186,00
 Vintage Tunina I.G.T. *Venezia Giulia* 2016 Vinnaioli Jermann 80,00
 Vintage Tunina I.G.T. *Venezia Giulia* 01/08 Vinnaioli Jermann 60,00
 Were Dreams I.G.T. *Venezia Giulia* 2016 Vinnaioli Jermann 80,00
 Were Dreams I.G.T. *Venezia Giulia* 2008 Vinnaioli Jermann 60,00

Vini Rossi

Cabernet Sauvignon D.O.C. 2017 Lis Neris 22,00
 Celtico Rosso *Colli Orientali del Friuli* D.O.C. 2001 Moschioni 40,00
 Merlot D.O.C. *Sossò Riserva Rosazzo* 98(99)00 Livio Felluga 55,00
 Merlot di Vistorta D.O.C. *Friuli Grave* 2015 Brandolini D'Adda 18,00
 Pignolo *Colli Orientali del Friuli* D.O.C. 2001 Moschioni 70,00
 Red Angel Pinot Nero I.G.T. *Venezia Giulia* 15)17 Vinnaioli Jermann 36,00
 Refosco dal Peduncolo Rosso D.O.C. 98(05 Livio Felluga 52,00
 Refosco dal Peduncolo Rosso D.O.C. *Friuli Grave* 2015 Brandolini D'Adda 18,00
 Soleterravite *Merlot, Refosco* 2000 Castellosa 50,00
 Vertigo I.G.T. *Venezia Giulia (Merlot & Cabernet Sauvignon)* 2019 Livio Felluga 22,00

Sardegna

Vini Bianchi

Capichera I.G.T. 2013 Capichera 60,00
 Nasco di Cagliari D.O.C. *Iselis* 2018 Argiolas 28,00

Vini Rossi

Assajé I.G.T. 2007 Capichera 40,00
 Cannonau D.O.C. *Costera* 2017 Argiolas 22,00
 Isola dei Nuraghi I.G.T. *Is Solinas* 2017 Argiolas 34,00

Umbria

Vini Bianchi

Cervaro D.O.C. *Della Sala Chardonnay, Grechetto* 2013)14 Marchesi Antinori 62,00

Vini Rossi

Cabernet Sauvignon *di Torgiano* 90)95 Lungarotti 46,00
 Pinot nero I.G.T. *Castello della Sala* 2002 Marchesi Antinori 46,00
 S. Giorgio Rosso dell'Umbria I.G.T. 1990 Lungarotti 48,00

* Momentaneamente non disponibile

I Vini consumati con servizio aperitivo verranno maggiorati di € 1,50 a persona

Prezzo al bicchiere: I 0,1 per i vini normali e I 0,07 per quelli liquorosi



Sagrantino di Monte Falco D.O.C.G.	2004	Madonna Alta	48,00
------------------------------------	------	--------------	-------

Toscana

Vini Bianchi

Chardonnay I.G.T. <i>Al Poggio</i>	2017	Castello di Ama	32,00
Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. <i>Vigna del Sole</i>	2016	Pietraserena	18,00

Vini Rossi & Rosati

Bolgheri D.O.C. <i>Sassicaia Cabernet Sauvignon e Franc</i>	2015	Marchesi Incisa	260,00
Bolgheri D.O.C. <i>Il Bruciato</i>	2016	Marchesi Antinori	38,00
Bolgheri D.O.C. <i>Superiore Guado al Tasso</i>	2005	Marchesi Antinori	102,00
Bolgheri D.O.C. <i>Superiore Guado al Tasso</i>	2007	Marchesi Antinori	110,00
Brunello di Montalcino D.O.C.G.	1990	Marchesato Aleramici	93,00
Brunello di Montalcino D.O.C.G. <i>Riserva</i>	1990	Poggio Antico	214,00
Brunello di Montalcino D.O.C.G.	1999	Poggio Antico	67,00
Brunello di Montalcino D.O.C.G.	1999	Siro Pacenti	88,00
Brunello di Montalcino D.O.C.G.	2011	Piombaia	52,00
Brunello di Montalcino D.O.C.G. <i>Poggio All'Oro</i>	1999	Banfi	118,00
Chianti Rufina D.O.C.G. <i>Montesodi</i>	90/95	Marchesi Frescobaldi	92,00
Chianti Classico D.O.C.G. <i>Ama</i>	2015	Castello di Ama	32,00
Chianti Classico D.O.C.G. <i>Ama 96% Sangiovese, 4% Merlot</i>	2016	Castello di Ama	34,00
Chianti Classico D.O.C.G. <i>Gran Selezione San Lorenzo</i>	11(13)	Castello di Ama	58,00
Chianti Classico Gallo Nero D.O.C.G.	2016	Badia a Coltibuono	30,00
Cortona D.O.C. <i>Bramasole - Syrah</i>	05(06)	La Braccasca	48,00
Il Chiuso I.G.T. <i>Sangiovese, Pinot Nero</i>	11(15)	Castello di Ama	30,00
Merlot Toscana I.G.T. <i>L'Apparita</i>	97/99	Castello di Ama	154,00
Morellino di Scansano D.O.C.G.	2016	Terenzi	20,00
Rosato Toscana I.G.T. <i>Purple Rose Sangiovese, Merlot</i>	2017	Castello di Ama	32,00
Vermentino Nero I.G.T. <i>Pietraserena</i>	2015	Pagni Vini	16,00

Supertuscans

Broccato I.G.T.	1999	Dievole	46,00
Cabreo <i>Il Borgo</i> I.G.T. - <i>Sangiovese, CabS</i>	1995	Tenimenti Ruffino	70,00
Guidalberto <i>Merlot, Cabernet S, Sangiovese</i>	05/09	Tenuta San Guido	60,00
Haiku I.G.T. <i>Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc</i>	11)14	Castello di Ama	60,00
Il Chiuso I.G.T. <i>Pinot Nero in purezza</i>	97/98	Castello di Ama	46,00
Madre <i>Sangiovese, Cabernet S</i>	2003	Poggio Antico	48,00
Pergole Torte <i>Sangiovese</i>	1999	Montevervine	84,00
Plenum Tertius <i>Tempranillo di Spagna e Sangiovese</i>	1999	Dievole	54,00
Romalbo I.G.T. <i>Sangiovese & Massaretta</i>	2000	Cima	48,00
Solaia I.G.T. <i>Cabernet Sauvignon e Franc, Sangiovese</i>	04(08)	Marchesi Antinori	228,00
Tignanello <i>Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet S</i>	14/15	Marchesi Antinori	108,00
Toscana Rosso I.G.T. <i>Le Difese 70% Cabernet S. 30% Sangiovese</i>	2017	Tenuta San Guido	40,00
Vigorello I.G.T. <i>Sangiovese, Cabernet, Merlot</i>	2000	San Felice	54,00

Lazio

Vini Bianchi

Soente I.G.P. <i>Viognier e altre qualità</i>	2017	Falesco	22,00
Tellus Oro I.G.P. <i>(Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%)</i>	2017	Falesco	18,00

* Momentaneamente non disponibile

I Vini consumati con servizio aperitivo verranno maggiorati di € 1,50 a persona

Prezzo al bicchiere: I 0,1 per i vini normali e I 0,07 per quelli liquorosi



Vini Rossi

Montiano I.G.P. 100% Merlot	2009	Falesco	56,00
Tellus I.G.P. 100% Syrah	2017	Falesco	18,00

Puglia

Vini Bianchi

Castel del Monte D.O.C. Pietrabianca Chardonnay 90% Fiano	2016	Tormaresca	30,00
---	------	------------	-------

Vini Rossi

Primitivo di Manduria D.O.C.	2018	Feudi S. Gregorio	22,00
------------------------------	------	-------------------	-------

Molise

Vini Rossi

Ramitello Biferno D.O.C. Montep. 80% Aglianico 20%	2014	Di Majo Norante	22,00
--	------	-----------------	-------

Campania

Vini Bianchi

Falaghina del Sannio D.O.C. Serrocielo	2018	Feudi S. Gregorio	26,00
Fiano di Avellino D.O.C.G. Ris. Pietracalda	2018	Feudi S. Gregorio	26,00
Greco di Tufo D.O.C.G. Cutizzi	2018	Feudi S. Gregorio	26,00

Vini Rossi

Aglianico Irpinia D.O.C. Dal Re	2014	Feudi S. Gregorio	26,00
Taurasi D.O.C.G.	71(2)3	Mastroberardino	69,00
Taurasi D.O.C.G.	04(0)7	Feudi S. Gregorio	39,00
Taurasi Radici D.O.C.G. Aglianico in purezza	1999	Mastroberardino	48,00

Sicilia

Vini Bianchi

Leone - Terre Sic. I.G.T. Catarratto PinotB Sauv Traminer	2018	Tasca d'Almerita	24,00
Grillo di Sicilia D.O.C. Mozia	2018	Tasca d'Almerita	34,00
Peloro D.O.C. da uve Grillo 65% Caricante 35%	2018	Le Casematte	22,00

Vini Rossi

Contessa Entellina D.O.C. Mille e una Notte	03(0)5	Donnafugata	70,00
Nero d'Avola di Sicilia D.O.C. Lamuri	2017	Tasca d'Almerita	24,00
Nero d'Avola D.O.C. Rosso del Conte Contea di Sclafani	2006	Tasca D'Almerita	52,00
Peloro D.O.C. da uve Nerello Mascale 70% Nocera 30%	2015	Le Casematte	22,00

Dall'Estero

<i>Australia</i> - Cabernet Sauvignon & Merlot	2001	Cullen	98,00
--	------	--------	-------

California

<i>Col Solare</i> Cab. Sauv. - Ch. St. Michel - Columbia Valley	98/01	Marchesi Antinori	90,00
---	-------	-------------------	-------

<i>Cile</i> - Cabernet Sauvignon Almaviva	2001	Rotschild Concha y Toro	138,00
---	------	-------------------------	--------

<i>Argentina</i> - Corbec Appassimento Corvina Malbec	2000	Masi Tupungato	42,00
---	------	----------------	-------

Francia

Pouilly Fumè	2012	Dagueneau	38,00
--------------	------	-----------	-------

* Momentaneamente non disponibile

I Vini consumati con servizio aperitivo verranno maggiorati di € 1,50 a persona
Prezzo al bicchiere: I 0,1 per i vini normali e I 0,07 per quelli liquorosi



Mersault <i>Close de la Velle</i>	2003	Darvot Perrin	88,00
Bourgogne	2005	D. Alain Hudelot-	62,00
Bourgogne Vosne Romanèè	01(04)	D. Alain Hudelot-Noella	132,00
Hermitage <i>Chevalier de Sterimberg</i>	2004	Paul Jaboulet Ainé	380,00
Bouzet	1989	Baron D'Ardueil	46,00
Margaux	1999	Chateau Margaux	1.345,00
Pauillac A.P.C. <i>Reserve De la Comtess</i>	2000	Ch. Pichon Longueville	74,00
Pomerol A.P.C. <i>La Petite Eglise Merlot, Cabernet Franc</i>	2000	Ch. L'Eglise Clinet	86,00
<i>Sud Africa</i>			
Bonne Nouvelle Owners Rolland	03(04)	Boustred & Co	52,00
Remhoogte Owners Rolland	2005	Boustred & Co	34,00

I Piccoli Formati

bottiglie 0,375 lt

Vini Bianchi & Spumanti

Bianchetta D.O.C. <i>Golfo del Tigullio</i>		Pino Gino	10,00
Champagne Brut <i>50% Chardonnay - 50% Pinot Nero</i>		Delamotte	48,00
Chardonnay D.O.C.	2017	Lis Neris	14,00
Cinque Terre D.O.C.	2019	La Polenza	12,00
Fiore di Campo I.G.T. <i>Friulano, Sauvignon Blanc, Riesling</i>	2015	Lis Neris	14,00
Franciacorta D.O.C.G. <i>Brut</i>		Ferghettina	16,00
Friulano D.O.C. <i>C.O.F.</i>	2015	Livio Felluga	15,00
Gewurztraminer D.O.C. <i>Alto Adige</i>	2017	Kellerei Bozen	15,00
Greco di Tufo D.O.C.G. <i>Cutizzi</i>	2016	Feudi di S. Gregorio	14,00
Pigato D.O.C. <i>Riviera Ligure di Ponente</i>		I TRE MERLI	10,00
Pinot Grigio D.O.C. <i>C.O.F.</i>	2017	Livio Felluga	15,00
Pinot Nero Spumante <i>Oltrepò Pavese D.O.C.</i>	2018	Giorgi	14,00
Prosecco di Valdobbiadene Sup. D.O.C.G. <i>Extra Dry Dirupo</i>		Andreola	10,00
Sauvignon D.O.C. <i>C.O.F.</i>	2018	Livio Felluga	15,00
Sharis I.G.T. <i>Venezia Giulia (Chardonnay & Ribolla Gialla)</i>	2018	Livio Felluga	14,00
Tellus Oro I.G.P. <i>(Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%)</i>	2017	Falesco	10,00
Vermentino D.O.C. <i>Golfo del Tigullio</i>		I TRE MERLI	10,00
Vinnae Ribolla Gialla I.G.T. <i>Venezia Giulia</i>	2018	Vinnaioi Jermann	18,00

Vini Rossi

Amarone Valpolicella D.O.C. <i>Costasera</i>	2010	Masi	32,00
Amarone Valpolicella D.O.C. <i>Costasera</i>	2012	Masi	36,00
Barolo D.O.C.G. <i>Bricco Rocche Brunate</i>	2006	Ceretto	46,00
Bolgheri D.O.C. <i>Sassicaia Cabernet Sauvignon e Franc</i>	2015	Marchesi Incisa	140,00
Brentino <i>55%Merlot 45% CabernetS</i>	2018	Maculan	12,00
Brunello di Montalcino D.O.C.G.	2015	Ciacci Picollonimi	34,00
Cabernet Sauvignon D.O.C.	2015	Lis Neris	14,00
Campofiorin <i>vino di ripasso</i>	2016	Masi	15,00
Chianti Classico Gallo Nero D.O.C.G.	2016	Badia a Coltibuono	16,00
Ciliegiolo D.O.C. <i>Golfo del Tigullio</i>		I TRE MERLI	10,00
Madoro <i>Marzemino, Cabernet Sauvignon</i>	2006	Maculan	24,00
Nebbiolo d'Alba D.O.C. <i>Ochetti</i>	2015	Prunotto	16,00
Toscana I.G.T. <i>Tignanello</i>	2011	Marchesi Antinori	58,00

* Momentaneamente non disponibile

I Vini consumati con servizio aperitivo verranno maggiorati di € 1,50 a persona

Prezzo al bicchiere: I 0,1 per i vini normali e I 0,07 per quelli liquorosi



Toscana Rosso I.G.T. <i>Le Difese</i> 70% Cabernet S. 30% Sangiovese	2016	Tenuta San Guido	20,00
Valpolicella D.O.C. <i>Bonacosta</i>	2018	Masi	12,00
Veneto Rosso I.G.T. <i>Fratta</i>	2006	Maculan	48,00
Vertigo I.G.T. Venezia Giulia (Merlot & Cabernet Sauvignon)	2017	Livio Felluga	14,00

I Grandi Formati

Vini Bianchi

Bianco D.O.C. C.O.F. <i>Illivio</i> Pinot Bianco - Chardonnay - Picolit	2012	Livio Felluga	78,00
Chardonnay D.O.C. 3,00lt	1990	Ronco dei Gnemiz	122,00
Chardonnay D.O.C. <i>Cornell</i>	2004	Colterenzio	62,00
Chardonnay <i>Monteriole</i> Ris. <i>Giubileo</i>	1997	Coppo	96,00

Vini Rossi

Amarone Valpolicella D.O.C. <i>Classico</i>	1990	Masi	280,00
Amarone Valpolicella D.O.C. <i>Classico</i> 3,00 lt	1993	Masi	249,00
Amarone Valpolicella D.O.C. <i>Classico Sup.</i>	1995	Bertani	222,00
Amarone Valpolicella D.O.C. <i>Costasera</i>	1997	Masi	148,00
Amarone Valpolicella D.O.C. <i>Costasera</i>	2007	Masi	128,00
Barbaresco D.O.C.G. 3,00 lt	1998	Gaja	1.440,00
Barbaresco D.O.C.G. <i>Faset – Bricco Asili</i>	1999	Ceretto	249,00
Barbera d'Asti D.O.C. <i>Pomorosso</i> Ris. <i>Giubileo</i>	1997	Coppo	96,00
Barolo D.O.C.G. 3,00 lt	2005	Prunotto	415,00
Barolo D.O.C.G.	2010	Ceretto	104,00
Barolo D.O.C.G. <i>Bricco Rocche Brunate</i>	1997	Ceretto	182,00
Barolo D.O.C.G. <i>Cannubi San Lorenzo</i>	2003	Ceretto	680,00
Barolo D.O.C.G. <i>Riserva Gran Bussia</i>	1988	Aldo Conterno	1.090,00
Brolo di Campofiorini Rosso di Verona I.G.T. 2000-2003	2004	Masi	72,00
Brolo di Capofiorini	1997	Masi	65,00
Brunello di Montalcino D.O.C.G.	1999	Poggio Antico	185,00
Brunello di Montalcino D.O.C.G.	1997	Poggio Antico	188,00
Chianti Classico D.O.C.G. 3,00 lt	2004	Castello di Ama	192,00
Chianti Classico D.O.C.G. <i>Poggio Rosso</i>	1999	San Felice	120,00
Chianti Classico D.O.C.G. <i>Villa Antinori Riserva</i>	1964	Marchesi Antinori	208,00
Chianti Rufina D.O.C.G. <i>Montesodi</i>	1991	Frescobaldi	103,00
Freisa Valdivilla <i>Il Mondaccione</i> Ris. <i>Giubileo</i>	1997	Coppo	96,00
Langhe Rosso D.O.C. <i>Monsordo</i> Cab., Merlot, Syrah, Neb.	2004	Ceretto	60,00
Merlot D.O.C. <i>Sossò Riserva Rosazzo</i>	1994	Livio Felluga	112,00
Nebbiolo Langhe D.O.C. <i>S. Lorenzo</i> lt 3,00	1997	Gaja	1.803,00
Nebbiolo Langhe D.O.C. <i>Sori Tildin</i> lt 3,00	1997	Gaja	1.428,00
Nero d'Avola D.O.C. <i>Rosso del Conte Contea di Sclafani</i>	2006	Tasca D'Almerita	104,00
Nobile di Montepulciano D.O.C. 3,00 lt	2000	La Braccasca	188,00
Sangiovese di Romagna D.O.C. <i>Le More</i>	2007	Castelluccio	98,00
Sicilia I.G.T. <i>Tascante</i> 100% Nerello Mascalese	2006	Tasca D'Almerita	96,00
Taurasi D.O.C.G. <i>Aglianico in purezza</i>	1998	Terredora	90,00

Spumanti

Franciacorta D.O.C.G. <i>Brut</i>		Montenisa	68,00
-----------------------------------	--	-----------	-------

bottiglie da 1,5 lt e oltre ...

* Momentaneamente non disponibile

I Vini consumati con servizio aperitivo verranno maggiorati di € 1,50 a persona
Prezzo al bicchiere: I 0,1 per i vini normali e I 0,07 per quelli liquorosi