



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 4/5/6/7
<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 8
<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 e rossi - Supertuscans	pagine 10/11
<i>Lazio</i> - bianchi e rossi	pagina 11
<i>Puglia</i> - bianchi e rossi	pagina 12
<i>Campania</i> - bianchi e rossi	pagina 12
<i>Sicilia</i> - bianchi e rossi	pagina 12
<i>Dall'Estero</i>	pagina 13
<i>I piccoli formati</i> - bottiglie 0,375lt	pagine 14
<i>I grandi formati</i> - bottiglie da 1,5lt e oltre ...	pagina 15
birre bottigliette	pagina 17
birre BRUTON	pagina 18

Le Bollicine

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry Treviso	
Bollè Spumante Extra Dry Cuveé Rosé 80% CabS 20% Merlot	
Brut VSQ Metodo Tradizionale Luigi Coppo	
Cartizze Valdobbiadene Sup. D.O.C.G. Dry 100% Glera	
Crudoo da uve 20% Chard 80% PinotN Spumante non Filtrato	
Dubl Esse 100% Greco Metodo Classico - Dosaggio Zero	
Dubl Esse Rosato 100% Aglianico Metodo Classico - Dosaggio Zero	
Franciacorta D.O.C.G. Brut	
Franciacorta D.O.C.G. M.se Antinori Blanc de Blancs	
Franciacorta D.O.C.G. M.se Antinori Brut Rosato Spumante	
Franciacorta D.O.C.G. M.se Antinori Saten Donna Cora	
Franciacorta D.O.C.G. Millesim. Riserva Contessa Maggi	2007
Franciacorta D.O.C.G. Saten	

Italiane ...

I TRE MERLI	18,00	5,00
Andreola	18,00	5,00
Coppo	36,00	
Andreola	32,00	
Giorgi	22,00	
Feudi San Gregorio	60,00	
Feudi San Gregorio	62,00	
Ferghettina	30,00	
Montenisa	46,00	
Montenisa	46,00	
Montenisa	64,00	
Montenisa	72,00	
Ferghettina	40,00	

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

... e Francesi

Champagne 60% PinotN 25% Chardonnay 15% Pinot Meunier	Bollinger	96,00
Champagne Blanc de Noir	Boizel	88,00
Champagne Brut - Chardonnay & PinotN	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 Serì 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
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
<i>Lappazucchè I.G.T. 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

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



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	
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	

Vini Rossi

Barbaresco D.O.C.G.	1990	Pio Cesare	121,00	
Barbaresco D.O.C.G.	1990	Carretta	80,00	
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. <i>Faset – Bricco Asili</i>	1999	Ceretto	115,00	
Barbaresco D.O.C.G.	98/01	Gaja	193,00	
Barbaresco D.O.C.G.	03/04/06	Gaja	195,00	
Barbaresco D.O.C.G. <i>Bernardot</i>	03/06/07	Ceretto	78,00	
Barbaresco D.O.C.G.	12)14	Ceretto	54,00	
Barbaresco D.O.C.G.	2013	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.	1955	Castello di Verduno	98,00	
Barolo D.O.C.G.	1964	Marchesi di Barolo	158,00	
Barolo D.O.C.G.	1964	Calissano	142,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Riserva</i>	1967	Borgogno	166,00	
Barolo D.O.C.G. <i>Vigna Sarmassa</i>	1978	Marchesi di Barolo	162,00	
Barolo D.O.C.G.	78/79	Marchesi di Barolo	146,00	
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	

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.	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	410,00
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>Arione</i>	1990	Gigi Rosso	87,00
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. <i>Collina Rionda</i>	1993	Bruno Giacosa	444,00
Barolo D.O.C.G. <i>Romirasco</i>	1993	Aldo Conterno	148,00
Barolo D.O.C.G. <i>Classico</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>	1997	Ceretto	86,00
Barolo D.O.C.G. <i>Bricco Rocche Bricco Rocche</i>	1997	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>Bricco Rocche Bricco Rocche</i>	1999	Ceretto	151,00
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>Brunate</i>	1999	Marcarini	68,00
Barolo D.O.C.G. <i>La Serra</i>	1999	Marcarini	68,00
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>Classico</i>	2000	Prunotto	60,00
Barolo D.O.C.G. <i>Bricco Rocche Brunate</i>	00/04	Ceretto	86,00
Barolo D.O.C.G. <i>Bricco Rocche Brunate</i>	00(01	Ceretto	84,00
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.	2004	Marcarini	64,00
Barolo D.O.C.G. <i>Zonchera</i>	2007	Ceretto	60,00
Barolo D.O.C.G. <i>Classico</i>	2014	Prunotto	60,00
Barolo D.O.C.G.	2011	Ceretto	60,00

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.	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>	2015	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>	15)16	Prunotto	28,00
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

Vini Bianchi

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

Vini Rossi

Chambave Rouge D.O.C. <i>70% Petit Rouge 30% Pinot Noir</i>	2018	La Crotta di Vegneror	24,00
Pinot Noir D.O.C.	2019	La Crotta di Vegneror	24,00

Lombardia

Vini Rossi

Bonarda Frizzante <i>Oltrepò Pavese D.O.C. La Gallina</i>	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)	12(15)	Rainoldi	52,00

Trentino Alto Adige

Vini Bianchi

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

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

Marzemino Trentino D.O.C.	2018	Letrari	26,00
Merlot D.O.C. <i>Alto Adige</i>	2018	Kellerei Bozen	24,00
Pinot Noir D.O.C. <i>Alto Adige</i>	2017	Kellerei Bozen	26,00
Pragiara I.G.T. <i>Vallagarina</i>	90(97)	De Tarczal	52,00
St. Maddalena D.O.C. <i>Alto Adige da uve Schiava</i>	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. <i>Classico Superiore</i>	1975	Bertani	236,00	
Amarone Valpolicella D.O.C. <i>Classico Superiore</i>	1995	Bertani	108,00	
Vaio Amaron D.O.C.	1995	Serego Alighieri	90,00	
Amarone Valpolicella D.O.C. <i>Costasera</i>	1997	Masi	84,00	
Amarone Valpolicella D.O.C. <i>Mazzano</i>	97/99	Masi	135,00	
Amarone Valpolicella D.O.C. <i>Ris.</i>	1997	Bertani	112,00	
Amarone Valpolicella D.O.C. <i>Costasera</i>	2010	Masi	60,00	
Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. <i>Costasera</i>	13/15	Masi	66,00	
Brentino 55%Merlot 45% CabernetS	2016	Maculan	22,00	
Campofiorin I.G.T. <i>Corvina Rondinella Molinara</i>	2016	Masi	26,00	
Corvina Verona I.G.T. Modello	2018	Masi	18,00	5,00
Frattra I.G.T. <i>Cabernet S, Merlot</i>	1999	Maculan	106,00	
Frattra I.G.T. <i>Cabernet S, Merlot</i>	2000	Maculan	93,00	
Rosato <i>Trevenezie</i> I.G.T. <i>Rosa dei Masi</i>	2018	Masi	20,00	5,00
Valpolicella Classico D.O.C. <i>Bonacosta</i>	2017	Masi	18,00	

Friuli

Vini Bianchi

Bianco D.O.C. C.O.F. <i>Illivio Picolit, PinotB, Chardonnay</i>	2015	Livio Felluga	36,00	
Chardonnay D.O.C.	2018	Lis Neris	26,00	
Fiore di Campo I.G.T. <i>Friulano, Sauvignon Blanc, Riesling</i>	2018	Lis Neris	26,00	
Friulano D.O.C. C.O.F.	2018	Livio Felluga	28,00	
Pinot Bianco I.G.T. <i>Venezia Giulia</i>	2018	Vinnaoli 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. <i>Friulano PinotB Sauvigno</i>	15(16)	Livio Felluga	58,00	
Sauvignon D.O.C. C.O.F.	2018	Vinnaoli Jermann	34,00	
Vinnae Ribolla Gialla I.G.T. <i>Venezia Giulia</i>	2018	Vinnaoli Jermann	34,00	
Vintage Tunina I.G.T. <i>Venezia Giulia</i>	95/96	Vinnaoli Jermann	186,00	
Vintage Tunina I.G.T. <i>Venezia Giulia</i>	2016	Vinnaoli Jermann	80,00	
Vintage Tunina I.G.T. <i>Venezia Giulia</i>	01/08	Vinnaoli Jermann	60,00	
Were Dreams I.G.T. <i>Venezia Giulia</i>	2016	Vinnaoli Jermann	80,00	
Were Dreams I.G.T. <i>Venezia Giulia</i>	2008	Vinnaoli Jermann	60,00	

Vini Rossi

Cabernet Sauvignon D.O.C.	2017	Lis Neris	22,00
Celtico Rosso <i>Colli Orientali del Friuli</i> D.O.C.	2001	Moschioni	40,00

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



Merlot D.O.C. <i>Sossò Riserva Rosazzo</i>	99/00	Livio Felluga	55,00
Merlot di Vistorta D.O.C. Friuli Grave	2015	Brandolini D'Adda	18,00
Pignolo <i>Colli Orientali del Friuli</i> D.O.C.	2001	Moschioni	70,00
Red Angel Pinot Nero I.G.T. <i>Venezia Giulia</i>	15)17	Vinnaoli 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
Soletterravite <i>Merlot, Refosco</i>	1999	Castelcosa	50,00

Sardegna

Vini Bianchi

Capichera I.G.T.	2013	Capichera	60,00
Nasco di Cagliari D.O.C. <i>Iselis</i>	2018	Argiolas	28,00

Vini Rossi

Assajé I.G.T.	2007	Capichera	40,00
Cannonau D.O.C. <i>Costera</i>	2017	Argiolas	22,00

Umbria

Vini Bianchi

Cervaro D.O.C. <i>Della Sala Chardonnay, Grechetto</i>	2014	Marchesi Antinori	62,00
--	------	-------------------	-------

Vini Rossi

Cabernet Sauvignon <i>di Torgiano</i>	1995	Lungarotti	46,00
Montefalco Rosso D.O.C.	2005	Madonna Alta	32,00
Pinot nero I.G.T. <i>Castello della Sala</i>	2002	Marchesi Antinori	46,00
Rubesco <i>Rosso di Torgiano</i> D.O.C.	1990	Lungarotti	43,00
S. Giorgio <i>Rosso dell'Umbria</i> I.G.T.	1990	Lungarotti	48,00
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

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
Chianti Rufina D.O.C.G. <i>Montesodi</i>	90/95	Marchesi Frescobaldi	92,00
Chianti Classico D.O.C.G. <i>Ama 96% Sangiovese, 4% Merlot</i>	2016	Castello di Ama	34,00

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

Chianti Classico D.O.C.G. Gran Selezione San Lorenzo	11(13	Castello di Ama	58,00
Chianti Classico Gallo Nero D.O.C.G.	2016	Badia a Coltibuono	30,00
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

Supertuscans

Achelo Cortona D.O.C. <i>Syrah</i>	2007	Marchesi Antinori	28,00
Bramasole Cortona D.O.C. <i>Syrah</i>	2006	Marchesi Antinori	48,00
Broccato I.G.T.	1999	Dievole	46,00
Casalferro I.G.T. <i>Sangiovese & Merlot</i>	2000	Barone Riccasoli	52,00
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
Nero del Tondo I.G.T. <i>Pinot Nero</i>	1995	Ruffino	46,00
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>	2015	Marchesi Antinori	108,00
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

Vini Rossi

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

Puglia

Vini Bianchi

Castel del Monte D.O.C. <i>Pietrabilanca Chardonnay 90% Fiano</i>	2016	Tormaresca	30,00
---	------	------------	-------

Vini Rossi

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

Campania

Vini Bianchi

Falanghina del Sannio D.O.C. <i>Serrocielo</i>	2018	Feudi S. Gregorio	26,00
Fiano di Avellino D.O.C.G. <i>Ris. Pietracalda</i>	2018	Feudi S. Gregorio	26,00
Greco di Tufo D.O.C.G. <i>Vignadangelo</i>	2019	Mastroberardino	26,00

Vini Rossi

Taurasi D.O.C.G.	71(2(3	Mastroberardino	69,00
Taurasi Radici D.O.C.G. <i>Riserva Aglianico in purezza</i>	1997	Mastroberardino	62,00
Taurasi Radici D.O.C.G. <i>Aglianico in purezza</i>	1997	Mastroberardino	48,00
Taurasi D.O.C.G.	2000	Terredora	44,00

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

Taurasi D.O.C.G.	04(07)	Feudi S. Gregorio	39,00
------------------	--------	-------------------	-------

Sicilia

Vini Bianchi

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

Vini Rossi

Contessa Entellina D.O.C. <i>Mille e una Notte</i>	03(05)	Donnafugata	70,00
Nero d'Avola di Sicilia D.O.C. <i>Lamuri</i>	2017	Tasca d'Almerita	24,00
Nero d'Avola D.O.C. <i>Rosso del Conte Contea di Sclafani</i>	2006	Tasca D'Almerita	52,00
Peloro D.O.C. <i>da uve Nerello Mascale 70% Nocera 30%</i>	2015	Le Casematte	22,00

Dall'Estero

Australia

Cabernet Sauvignon & Merlot	2001	Cullen	98,00
-----------------------------	------	--------	-------

California

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

Cile

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

Argentina

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

Francia

Mersault <i>Close de la Velle</i>	2003	Darvot Perrin	88,00
Mombazilac	2006	Duc De Castallacc	38,00
Bourgogne	2005	D. Alain Hudelot-	62,00
Bourgogne Vosne Romanèè	01(04)	D. Alain Hudelot-Noella	132,00
Bourgogne Romaine	2006	Jacques Prieur	128,00
Hermitage <i>Chevalier de Sterimberg</i>	2004	Paul Jaboulet Ainé	380,00
Bouzet	1989	Baron D'Arduel	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
Pommard	1961	Hospice de beaune	154,00

Sud Africa

Bonne Nouvelle Owners Rolland	03(04)	Boustred & Co	52,00
-------------------------------	--------	---------------	-------

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

I Piccoli Formati

bottiglie 0,375 lt

Vini Bianchi & Spumanti

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

Vini Rossi

Amarone Valpolicella D.O.C. Costasera	2010	Masi	32,00
Amarone Valpolicella D.O.C. Costasera	2012	Masi	36,00
Barolo D.O.C.G. Bricco Rocche Brunate	2006	Ceretto	46,00
Barolo D.O.C.G. Brunate	2006	Marcarini	38,00
Bolgheri D.O.C. Sassicaia Cabernet Sauvignon e Franc	2015	Marchesi Incisa	140,00
Brentino 55%Merlot 45% CabernetS	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 vino di ripasso	2016	Masi	15,00
Chianti Classico Gallo Nero D.O.C.G.	2016	Badia a Coltibuono	16,00
Ciliegiolo D.O.C. Golfo del Tigullio		I TRE MERLI	10,00
Toscana I.G.T. Tignanello	2011	Marchesi Antinori	58,00
Toscana Rosso I.G.T. Le Difese 70%Cabernet S.30%Sangiovese	2016	Tenuta San Guido	20,00
Valpolicella D.O.C. Bonacosta	2018	Masi	12,00
Veneto Rosso I.G.T. Fratta	2006	Maculan	48,00

I Grandi Formati

bottiglie da 1,5 lt e oltre ...

Vini Bianchi

Chardonnay D.O.C. Monteriole	1997	Coppo	98,00
------------------------------	------	-------	-------

Vini Rossi

Amarone Valpolicella D.O.C. Classico	3,00 lt	1990	Masi	320,00
Amarone Valpolicella D.O.C. Classico	3,00 lt	1993	Masi	312,00
Amarone Valpolicella D.O.C. Classico Sup.		1995	Bertani	222,00
Amarone Valpolicella D.O.C. Costasera		1997	Masi	148,00
Amarone Valpolicella D.O.C. Costasera		2007	Masi	128,00
Barbaresco D.O.C.G.	3,00 lt	1998	Gaja	1.440,00
Barbera d'Asti D.O.C. Pomorosso Ris. Giubileo		1997	Coppo	96,00
Barbera d'Asti D.O.C.G. Camp Du Rouss		lug-05	Coppo	42,00
Barolo D.O.C.G.	3,00 lt	2005	Prunotto	415,00

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.		2010	Ceretto	104,00
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	Masi	72,00
Brunello di Montalcino D.O.C.G.		1999	Poggio Antico	185,00
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 Rufina D.O.C.G. <i>Montesodi</i>		1991	Frescobaldi	103,00
Freisa Valdivilla <i>Il Mondaccione Ris. Giubileo</i>		1997	Coppo	96,00
Irpinia Aglianico D.O.C. <i>Serpico Edizione Limitata 30 anni</i>	6,00lt	2008	Feudi S. Gregorio	680,00
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
Taurasi D.O.C.G. <i>Aglianico in purezza</i>		1998	Terredora	90,00
<i>Spumanti</i>				
Franciacorta D.O.C.G. <i>M.se Antinori Brut Rosato Spumante</i>			Montenisa	92,00

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