

*Ariffi*  
RISTORANTE

CARTA  
DEI VINI



# *Vini Rossi – Red Wines (0,75)*

## **Lombardia**

<b>Primorò (Merlot Francogna) I.G.T.2019 Biologico (Senza Solfiti)</b> "Tosca" - Pontida	€ 15,00
<b>Bonarda dell'Oltrepò Pavese "Peccatrice" vivace D.O.C. 2020 (Croatina)</b> Bisi – San Damiano al Colle	€ 16,00
<b>Valcalepio Rosso D.O.C 2017 2018 (Cabernet S. – Merlot)</b> Castello di Grumello – Grumello del Monte	€ 16,00
<b>Merlot "Tassodine" I.G.T. 2018 2020</b> Magni – Sotto il Monte Giovanni XXIII	€ 18,00
<b>Valcalepio "Cuore del Ronco" D.O.C. 2019 BIO (Cabernet S. – Merlot)</b> Oikos – Villa d'Almè	€ 20,00
<b>Merlot "Vento Fermo" Bergamasca BIO I.G.T 2019 (Senza Solfiti).</b> Le Corne – Grumello del Monte	€ 22,00
<b>Pinot Nero "Tassodine" I.G.T. 2018 2020 Biologico</b> Magni – Carvico	€ 26,00
<b>Valtellina Superiore – Grumello D.O.C.G. 2015 (Nebbiolo)</b> Giorgio Gianatti – Montagna in Valtellina	€ 28,00
<b>Luna Rossa vino da tavola 2018 (Pinot nero – Cabernet S. – Merlot)</b> Caminella - Cenate Sotto	€ 28,00
<b>Ronchedone – Benaco Bresciano rosso Vino da tavola 2019 (Marzemino – Sangiovese –Cabernet)</b> Cà dei Frati – Lugana di Sirmione	€ 28,00
<b>Groppello D.O.C. 2020</b> Sincette – Polpenazze del Garda	€ 28,00
<b>Franconia Vigne Alte I.G.T. Riserva 2013</b> Podere Cavàga – Foresto Sparso	€ 30,00
<b>Pinot Nero " Calonga" I.G.T. 2018</b> Bisi – San Damiano al Colle	€ 30,00
<b>Valtellina Superiore – Sassella D.O.C.G. 2018 (Nebbiolo)</b> Manete Prevolstini - Mese	€ 32,00
<b>Valcalepio Riserva Colle Calvario D.O.C. 2015 (Cabernet S. – Merlot)</b> Castello di Grumello – Grumello	€ 35,00
<b>Crutefranca Rosso "Tajardino" D.O.C. 2015 (Cabernet S. – Merlot)</b> Cavalleri – Erbusco	€ 35,00
<b>Rosso della Bergamasca "Patrizio" I.G.T.2016 (Cabernet S. e Merlot)</b> Eligio Magri – Torre dè Roveri	€ 35,00
<b>Valtellina superiore "Dirupi" D.O.C. 2017 (Nebbiolo)</b> Dirupi - Montagna in valtellina	€ 37,00
<b>Sforzato di Valtellina "Corte di Cama" D.O.C.G. 2018 (Nebbiolo)</b> Manete Prevolstini - Mese	€ 40,00
<b>Valtellina Superiore – Inferno "La Cruus" D.O.C.G. 2015 2016 (Nebbiolo)</b> Manete Prevolstini – Mese	€ 40,00

<b>Rosso della bergamasca “Elogio” I.G.T. 2016</b> Elogio Magri – Torre dè Roveri	€ 45,00
<b>Valtellina Superiore Valgella riserva – “Cartiera” D.O.C.G. 2015 2016 (Nebbiolo)</b> Sandro Fay – Teglio	€ 50,00
<b>Le Zalte Cabernet I.G.T 2018 (Cab. Sauvignon – Cab Franc – Merlot)</b> Sincette - Polpenazze del Garda	€ 50,00
<b>Murizio Zanella I.G.T 2015 (Cab. Sauvignon – Merlot)</b> Ca dè bosco – Erbusco	€ 80,00

## Piemonte

<b>Grignolino Monferrato Casalese Bricco del Bosco D.O.C. 2020/2021</b> Az. Agr. Accornero-Monferrato Casalese	€ 17,00
<b>Roero D.O.C. 2018 (Nebbiolo)</b> Matteo Correggia – Canale	€ 17,00
<b>Il Bacialè Monferrato Rosso D.O.C. 2018 (Barbera. Pinot N., Cab. Sauv., Merlot)</b> Braida –Rocchetta Tanaro	€ 19,00
<b>Dolcetto d’Alba “Trifulè” D.O.C.G. 2021</b> Bruno Rocca - Barbaresco	€ 20,00
<b>Nebbiolo delle Langhe “Il principe” D.O.C. 2019</b> Michele Chiarlo - Castelnuovo Calcea	€ 21,00
<b>Roche d’Ampsej Roero Riserva D.O.C.G. 2015 (Nebbiolo)</b> Matteo Correggia – Canale	€ 45,00
<b>Gattinara D.O.C.G. 2015 (Nebbiolo)</b> Vallana - Maggiora	€ 55,00
<b>Conteisa Langhe D.O.C. 2005 (Nebbiolo - Barbera)</b> Gaja – Barbaresco	€ 190,00
<b>LA BARBERA</b>	
<b>La Monella Barbera del Monferrato Frizzante D.O.C. 2020 2021</b> Braida –Rocchetta Tanaro	€ 16,00
<b>Barbera “I cipressi” D.O.C.G. 2018</b> Michele Chiarlo - Castelnuovo Calcea	€ 21,00
<b>Barbera d’Alba “Ciabot du Re” D.O.C. 2013 2017</b> Corino La Morra	€ 40,00
<b>Barbera d’Alba “Marun” D.O.C. 2015</b> Matteo Correggia – Canale	€ 40,00
<b>Barbera d’Asti “Bricco dell’Uccellone” D.O.C.G 2017 2018</b> Braida - Rocchetta Tanaro	€ 55,00
<b>Barbera d’Asti “Ai Suma” D.O.C.G 2015</b> Braida - Rocchetta Tanaro	€ 65,00
<b>Barbera d’Alba “Vigna Francia” D.O.C. 2019</b> Giacomo Conterno - Monforte d’Alba	€ 90,00

## IL BAROLO

<b>Barolo DOCG 2015</b> Castello di Perno - Monforte D'alba	€ 50,00
<b>Barolo D.O.C.G. 2013 Cascina Ferrero</b> Tenuta Carretta	€ 60,00
<b>Barolo "Tortoniano" Riserva D.O.C.G. 2016</b> Michele Chiarlo - Castelnuovo Calcea	€ 70,00
<b>Barolo D.O.C.G. 2018</b> Paolo Scavino - Castiglione Falletto	€ 80,00
<b>Barolo "Vigneto Arborina" D.O.C.G. 2015</b> Corino - La Morra	€ 90,00
<b>Barolo "Vigneto Giacchini" D.O.C.G 2015</b> Corino - La Morra	€ 90,00
<b>Barolo "Cannubi" Riserva D.O.C.G. 2003/2007</b> Michele Chiarlo - Calamandrana	€ 130,00
<b>Barolo "Lazzarito" D.O.C.G. 2009</b> Vietti - Castiglione Falletto	€ 140,00
<b>Barolo "Brunate" D.O.C.G. 2009</b> Vietti - Castiglione Falletto	€ 140,00
<b>Barolo "Rocche" D.O.C.G. 2009</b> Vietti - Castiglione Falletto	€ 150,00
<b>Barolo "Ciabot Mentin" D.O.C.G. 2007</b> Domenico Clerico	€ 170,00
<b>Barolo "Cascina Francia" D.O.C.G. 2009/2011</b> Giacomo Conterno - Monforte d'Alba	€ 260,00
<b>Barolo "Spres" D.O.C.G. 2015</b> Gaja - Barbaresco	€ 400,00

## IL BARBARESCO

<b>Barbaresco D.O.C. 2013</b> Cantina del Pino - Barbaresco	€ 45,00
<b>Barbaresco D.O.C.G. 2018 2019</b> Bruno Rocca - Barbaresco	€ 47,00
<b>Barbaresco D.O.C.G. 2015</b> Produttori del Barbaresco - Barbaresco	€ 50,00
<b>Barbaresco D.O.C.G. Riserva "Pola" 2013</b> Produttori del Barbaresco - Barbaresco	€ 65,00
<b>Barbaresco D.O.C.G. Riserva "Asili" 2013</b> Produttori del Barbaresco - Barbaresco	€ 75,00
<b>Barbaresco D.O.C.G. Riserva "Montefico" 2013</b> Produttori del Barbaresco - Barbaresco	€ 75,00
<b>Barbaresco D.O.C.G. Riserva "Pajè" 2013</b> Produttori del Barbaresco - Barbaresco	€ 85,00
<b>Barbaresco "Bernadot" D.O.C. 2012</b> Ceretto - Castiglione Falletto	€ 100,00

**Barbaresco D.O.C.G. 2016** € 400,00  
Gaja – Barbaresco

**Barbaresco D.O.C.G. 2007 - 2009** € 450,00  
Gaja – Barbaresco

## Veneto

**Bardolino D.O.C. 2018 “Le Fontane” (Corvina – Rondinella)** € 17,00  
Corte Gardoni, Valeggio sul Mincio

**Valpolicella classico D.O.C. 2020 (Corvina, Rondinella, Molinara)** € 25,00  
Allegrini, Fumase Valpolicella

**Valpolicella Superiore Ripasso “La Casetta” - D.O.C. 2018/2019  
(Corv., Rond., Molinara, Croatina)** € 25,00  
Domini Veneti

**Palazzo della Torre I.G.T. 2017 (Corvina, Rondinella, Sangiovese)** € 30,00  
Allegrini, Fumase Valpolicella

**Veronese “La Grola” I.G.T. 2015 2016 (Corvina e Corvinone, Oseleta, Syrah)** € 37,00  
Allegrini, Fumase Valpolicella

**Valpolicella classico superiore D.O.C. 2019** € 70,00  
Villa della Torre - Peschiera del Garda

**Fratta D.O.C. 2012 (Cabernet Sav. – Merlot)** € 70,00  
Maculan – Breganze

**La Poja I.G.T. 2008 (Corvina Veronese)** € 100,00  
Allegrini, Fumase Valpolicella

**Valpolicella Superiore D.O.C. 2014 (Corvina – Molinar - Rondinella)** € 150,00  
Dal Forno Romano – Cellore d’Illasi –Veneto

## L’ AMARONE

**Amarone della Valpolicella D.O.C. 2014 /2016** € 50,00  
Massimago

**Amarone della Valpolicella D.O.C. 2013/2015 “Vigna di Jago”** € 60,00  
Domini veneti

**Amarone della Valpolicella D.O.C. 2010/2012 “Vigna di Jago”** € 70,00  
Domini veneti

**Amarone Classico della Valpolicella D.O.C. 2017  
(Corv., Rond., Molinara, Croatina)** € 90,00  
Marion, San Martino Buon Albergo

**Amarone Classico della Valpolicella D.O.C. 2009/2015  
(Corv., Rond., Molinara, Croatina)** € 90,00  
Nicolis, S. Pietro in Cariano

**Amarone Classico della Valpolicella Riserva “Costasera” D.O.C. 2011** € 100,00  
Masi, S. Ambrogio

**Amarone Classico della Valpolicella D.O.C.G. 2012/2015 (Corvina, Rondinella, Oseleta)** € 100,00  
Allegrini, Fumase Valpolicella

**Amarone Classico della Valpolicella D.O.C.G. 2010 (Corvina, Rondinella, Oseleta)** € 130,00  
Allegrini, Fumase Valpolicella

## Trentino – Alto Adige

<b>Teroldego Rotaliano D.O.C. 2019</b> De Vescovi Ulzbach - Mezzacorona	€ 22,00
<b>Pinot Nero D.O.C.2020</b> Colterenzio– Appiano	€ 23,00
<b>Lagrein D.O.C. 2018</b> Alois Lageder – Margreid	€ 24,00
<b>Schiava D.O.C. 2019</b> Baron Widmann - Cortaccia	€ 26,00
<b>Marzemino “Husar” I.G.T.2018</b> De Tarczal – Trento	€ 28,00
<b>Lagrein “Mantsch”riserva D.O.C.2020</b> Colterenzio– Appiano	€ 30,00
<b>Rosso Faye I.G.T. 2012 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Lagrein)</b> Pojer & Sandri – Faedo	€ 45,00
<b>Pino Nero- Blauburgunder Mazzon D.O.C. 2017</b> Gottardi -Mazzon	€ 45,00
<b>Cor Romingberg - Cabernet Sauvignon 2008</b> Alois Lageder - Margreid	€ 60,00
<b>Pinot Nero " Lafóa" 2018</b> Colterenzio – Appiano	€ 70,00
<b>Cabernet Sauvignon " Lafóa" 2017</b> Colterenzio – Appiano	€ 90,00

## Liguria

<b>Granaccia - Colline del Genovesato Rosso I.G.T. 2017</b> Bisson – Chiavari	€ 20,00
--	---------

## Emilia Romagna

<b>Lambrusco di Modena D.O.C.2019</b> Opera 02 -Castelvetro di Modena	€ 23,00
<b>Sangiovese di Romagna Superiore D.O.C. 2015</b> Condè – Predappio	€ 30,00
<b>Massera Merlot Cru I.G.T. 2011</b> Condè – Predappio	€ 150,00

## Friuli Venezia Giulia

<b>Refosco dal peduncolo rosso D.O.C. 2019</b> Di Leonardo Vineyards – Gonars	€ 16,00
<b>Blau &amp; Blau I.G.T. 2017 (Franconia, Pinot Nero)</b> Jermann, Farra d'Isonzo	€ 23,00
<b>Cabernet Sauvignon I.G.T 2018</b> Lis Neris -San Lorenzo Is.	€ 24,00
<b>Just Me I.G.T. 2011 - 2015 (Merlot)</b> Di Leonardo Vineyards – Gonari	€ 32,00

## Toscana

<b>Rosso di Montepulciano D.O.C. 2019/2020 (Sangiovese – Merlot)</b> Poliziano – Montepulciano	€ 21,00
<b>Brancaia TRE I.G.T. 2019 (Sangiovese – Merlot – Cabernet Sauvignon)</b> Brancaia - Radda in Chianti	€ 22,00
<b>Bolgheri “Bolgheri” D.O.C. 2019 (Cabernet Sauvignon – Merlot- Syrah)</b> Giorgio Meletti - Cavallari	€ 24,00
<b>Morellino di Scansano D.O.C.G Lohsa 2019- 2020 (Sangiovese –Syrah)</b> Poliziano - Montepulciano	€ 24,00
<b>Rosso di Montalcino D.O.C. 2016 - 2018 (Sangiovese)</b> Castiglion del Bosco – Montalcino	€ 26,00
<b>Vie Cave Maremma I.G.T. 2019 (Malbec)</b> Fattoria Aldobrandesca – Sovana	€ 30,00
<b>Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2017 - 2018 (Sangiovese – Prugnolo – Gentile)</b> Poliziano - Montepulciano	€ 33,00
<b>Bolgheri rosso “Campo al mare” D.O.C.G. 2019 (Merlot-Cab. Sauv.-Cab.Fr.-Pettit verdot)</b> Tenuta Ambrogio e Giovanni Folonari – Toscana	€ 33,00
<b>Insoglio del Cinghiale I.G.T 2019 (Syrah-Merlot-Cab.Fr.-Pettit verdot)</b> Campo di Sasso -Bibbona	€ 33,00
<b>Montecucco Sangiovese Riserva “Poggio Lombrone” D.O.C.G. 2013</b> Castello Colle Massari – Cinigiano	€ 35,00
<b>Il Bruciato Tenuta Guado al Tasso DOC 2020 (Cab. Sauv, Merlot, Syrah)</b> Antinori - Bolgheri	€ 40,00
<b>Black I.G.T. 2015 (Pinot Nero)</b> Tenuta del Cabreo di Ambrogio e Giovanni Folonari	€ 40,00
<b>Rosso Toscana Cerbaiona I.G.T. 2012 (Sangiovese – Merlot)</b> Cerbaiona – Montalcino	€ 50,00
<b>Rosso Toscana Cerbaiona I.G.T. 2009 (Sangiovese – Merlot)</b> Cerbaiona – Montalcino	€ 60,00
<b>Cabreo “Il Borgo” I.G.T. 2015/2016 (Sangiovese – Cab. Sauv.)</b> Tenute del Cabreo – Toscana	€ 60,00
<b>Prima pietra I.G.T 2015 (Merlot, Cab. Sauv., Petit Verdot, Cab. Franc)</b> Tenuta Prima Pietra – Ripabella (Pi)	€ 70,00
<b>Bolgheri Rosso “Magari” D.O.C 2015 (Merlot – Cab. Sauv. – Cab Franc)</b> Ca Marcanda – Gaja	€ 90,00

### IL CHIANTI

<b>Chianti D.O.C.G. 2019</b> Fattoria di Petrognano, Montelupo Fiorentino	€ 16,00
<b>Chianti Classico D.O.C.G. 2016/2018 “Berardenga”</b> Fattoria Fèlsina - Castelnuovo Berardenga	€ 24,00
<b>Chianti Rùfina Riserva Nipozzano D.O.C.G. 2017/2018</b> Frescobaldi, Nipozzano	€ 25,00
<b>Chianti Rùfina Riserva Vecchie Vigne Nipozzano D.O.C.G. 2016/2014</b> Frescobaldi, Nipozzano	€ 30,00

**Chianti Classico D.O.C.G. 2016 “Castello Fonterutoli”** € 50,00  
Mazzei – Castellina in Chianti

**Chianti Classico Riserva D.O.C.G. 2019** € 50,00  
Castello di Valpaia

**Chianti Classico Gran Selezione D.O.C.G. 2017 “Vigna San Lorenzo”** € 52,00  
Castello di Ama-Gaiole in Chianti

## IL BRUNELLO

**Brunello di Montalcino D.O.C.G.2012/2013** € 55,00  
Col d’Orgia - Montalcino

**Brunello di Montalcino “Castelgiocondo” D.O.C.G 2013/2014** € 80,00  
Frescobaldi, Montalcino

**Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2011/2013** € 70,00  
Le Macioche – Montalcino

**Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2017 “Pian delle Vigne”** € 78,00  
Antinori -Montalcino

**Brunello di Montalcino “Castelgiocondo” D.O.C.G 2015** € 95,00  
Frescobaldi, Montalcino

**Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2013/2015** € 95,00  
Castiglion del Bosco – Castiglion del Bosco

**Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2017** € 95,00  
Argiano - Montalcino

**Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2015** € 120,00  
Fuligni – Montalcino

**Brunello di Montalcino D.O.C.G. “Montosoli”1995** € 130,00  
Altesino – Montalcino

**Brunello di Montalcino D.O.C.G. Riserva 1997 “il Quercione”** € 150,00  
Campo Giovanni - Montalcino

**Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2011** € 180,00  
Cerbaiona – Montalcino

**Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2010** € 180,00  
Fuligni – Montalcino

## Supertuscan

**Fontalloro I.G.T. 2018 (Sangiovese- Merlot – Cab. Sauv. – Cab. Franc)** € 60,00  
Fattoria Fèlsina - Castelnuovo Berardenga

**Mormoreto I.G.T. 2007/2011/2015/2017 (Cab. Sauv., Cab. Franc, Merlot, Petite Verdot )** € 90,00  
Frescobaldi – Pelago

**Tignanello I.G.T. 2017/2018 (Sangiovese – Cab. Sauv. - Cab. F.)** € 100,00  
Marchesi Antinori – San Casciano

**Solengo I.G.T. 2019 (Cabernet Sauvignon – Merlot - Petit Verdot - Sangiovese)** €100,00  
Argiano - Montalcino

**Paleo I.G.T. 2009 (Cabernet franc)** € 120,00  
Le Machiole – Bolgheri

**Grattamacco Bolgheri Superiore D.O.C. 2015 (Cab. Sauv. – Merlot – Sangiovese)** € 150,00  
Colle Massari



<b>Luce 2012/2013 (Merlot, Sangiovese)</b> Frescobaldi, Montalcino	€ 160,00
<b>Siepi I.G.T. 2015 (Sangiovese – Merlot)</b> Mazzei – Castellina in Chianti	€ 180,00
<b>Biserno IGT 2018 (Merlot - Cabernet franc - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot)</b> Tenuta del Biserno Bibbiana	€ 200,00
<b>Siepi I.G.T. 2007 (Sangiovese – Merlot)</b> Mazzei – Castellina in Chianti	€ 200,00
<b>Sassicaia D.O.C. 2013 (Cabernet Sauvignon – Merlot)</b> Tenuta San Guido – Castagneto Carducci	€ 350,00
<b>Ornellaia D.O.C. 2011/2013 (Cab. Sauv. – Merlot - Cab. F. – Petit Verdot)</b> Tenuta Ornellaia - Castagneto Carducci	€ 350,00
<b>Solaia 2013 (Cab.Sauv.-Cab.F.-Sangiovese)</b> Marchesi Antinori- Firenze	€ 450,00
<b>Sassicaia D.O.C. 2015 (Cabernet Sauvignon – Merlot)</b> Tenuta San Guido – Castagneto Carducci	€ 600,00

## Marche

<b>Cumaro Rosso Conero riserva D.O.C.G. 2011 (Montepulciano)</b> Umani Ronchi – Osimo	€ 37,00
<b>Akronte I.G.T. 2003 (Cabernet Sauvignon)</b> Boccadigabbia - Macerata	€ 37,00

## Umbria

<b>Montefalco D.O.C. 2016 ( Sagrantino)</b> Arnaldo Caprai – Montefalco	€ 22,00
<b>Sagrantino di Montefalco D.O.C.G 2014/2015</b> Perticaia - Montefalco	€ 35,00
<b>Sagrantino di Montefalco “25 anni” D.O.C.G 2010</b> Arnaldo Caprai – Montefalco	€ 90,00

## Abruzzo

<b>Montepulciano d’Abruzzo D.O.C. 2019</b> Villa Medoro - Atri	€ 15,00
<b>Montepulciano d’Abruzzo “Marina Cvetic” D.O.C. Riserva 2017</b> Masciarelli -San Martino	€ 35,00

## Basilicata

<b>Aglianico del Vulture “Pian del Moro” D.O.C. 2015</b> Musto Carmelitano - Maschito	€ 30,00
--	---------

## Puglia

<b>Primitivo del Salento “Torcicoda” I.G.T. 2019</b> Tormaresca – San Pietro Vernotico	€ 27,00
<b>Primitivo “La Signora” D.O.C.2013</b> Morella – Manduria	€ 60,00

## Calabria

**Cirò Superiore Riserva D.O.C. 2018**  
Librandi – Cirò Marina

€ 15,00

## Sardegna

**Cannonau di Sardegna “Templum” D.O.C. 2016**  
Cantina Gallura – Tempio Pausania

€ 25,00

## Sicilia

**Terre Siciliane “Jazz” IGT 2019 (Frappato – nero d’Avola)**  
Paolo Cali – Vittoria

€ 20,00

**Etna Rosso D.O.C. 2019 ( Nerello Mascalese)**  
Graci – Catania

€ 22,00

**Nero D’ Avola “Baglio del Sole” 2018**  
Feudi del Pisciotto -Niscemi

€ 22,00

## Vini Rosati –Rosè Wines

<b>Maria Rosè Cuvèe Brut</b> Marsuret -Guia di Valdobbiadene - Veneto	€ 17,00
<b>Potamotoco Rosè (BIO) – (Pnot Nero)</b> Le Corne – Grumello del Monte - Lombardia	€ 17,00
<b>Roseri D.O.C. 2020 (Gropello – Marzemino – Sangiovese – Barbera)</b> Cà Maiol – Desenzano del Garda – Lombardia	€ 18,00
<b>Terre di Sicilia OSE! IGT 2020 (Frappato)</b> Paolo Calì – Vittoria - Sicilia	€ 25,00
<b>Franciacorta Rosè Millesimato D.O.C.G. 2017</b> Ferghettina – Adro - Lombardia	€ 35,00

## Vini Bianchi - White Wines Lombardia

<b>Valcalepio bianco D.O.C. 2019 (Chardonnay – Pinot bianco)</b> Castello di Grumello – Grumello del Monte	€ 15,00
<b>Moscato Giallo Bergamasca Lucelio 2020</b> Eligio Magri – Torre dè Roveri	€ 15,00
<b>Pinot Nero “Il Peccatore” Oltrepò Pavese vivace 2021</b> Bisi – San Damiano al Colle	€ 16,00
<b>Verde Luna I.G.P. 2019 (Chardonnay – Incrocio Manzoni)</b> Caminella – Cenate Sotto	€ 16,00
<b>Lugana Prestige D.O.C. 2020 (Turbiana)</b> Cà Maiol – Desenzano del Garda	€ 18,00
<b>Pinot Grigio “Forte Terra” Bergamasca BIO I.G.T. 2020</b> Le Corne – Grumello del Monte	€ 25,00
<b>Cuirtefranca bianco “Rampaneto” D.O.C. 2017 (Chardonnay)</b> Cavalleri - Erbusco	€ 26,00
<b>Lugana "Fabio Contato" D.O.P. 2017 (Trebiano di Lugana)</b> CàMaiol – Desenzano	€ 30,00

## Piemonte

<b>Roero Arneis D.O.C.G. 2020</b> Vietti – Castiglione Falletto	€ 19,00
<b>Gavi D.O.C.G. 2020 (Cortese)</b> Villa Sparina - Gavi	€ 20,00
<b>Il Fiore Langhe D.O.C. 2020 (Chardonnay - Nascetta)</b> Braida- Rocchetta Tanaro	€ 20,00

## Veneto

<b>Soave Classico “Grisela” D.O.C. 2020 (Garganega)</b> Tessari – Monteforte d’Alpone	€ 16,00
<b>Lugana D.O.C. 2019</b> Villa della Torre - Peschiera del Garda	€ 35,00

## Liguria

**Vermentino "Vignaerta" D.O.C. 2019** € 16,00  
Bisson – Chiavari

## Friuli-Venezia Giulia

**Sharis Bianco delle Venezie I.G.T. 2020 (Chardonnay – Ribolla gialla)** € 22,00  
Livio Felluga - Cormons

**Ribolla Gialla "Vinnae" I.G.T 2020** € 24,00  
Jermann - Farra Isonzo

**Sauvignon I.G.T. 2020** € 24,00  
Jermann - Fara Isonzo

**Pinot grigio "Gris" D.O.C. 2017/2018** € 35,00  
Lis Neris San Lorenzo

**Friulano "La Vila" D.O.C. 2016/2017** € 35,00  
Lis Neris San Lorenzo

**Ribolla Gialla Collio 2018 – Orange Wine** € 60,00  
Primosic – Oslavia

**Vintage Tunina I.G.T. 2014** € 60,00  
(sauvignon, chardonnay, ribolla gialla, malvasia istriana, picolit)  
Jermann – Farra d'Isonzo

**W....Dreams.... I.G.T. 2016 (Chardonnay)** € 60,00  
Jermann – Farra d'Isonzo

## Trentino - Alto Adige

**Riesling D.O.C.G. 2019** € 22,00  
Falkestein – Naturno

**Sauvignon D.O.C. 2019** € 22,00  
Baron Widmann Cortaccia Sudtirolo

**De Vite I.G.T. 2016 (Pinot Bianco, Müller Thurgau, Sauvignon - Riesling)** € 24,00  
Hofstätter – Termeno

**Gewürztraminer D.O.C. 2020** € 24,00  
Alois Lageder - Mangreid

**Sauvignon "Lafoa" D.O.C. 2015** € 40,00  
Coilterenzio, Cornaiana

**Gewustraminer "Lafoa" D.O.C. 2018** € 40,00  
Coilterenzio, Cornaiana

**Aurora Kelner Riserva D.O.C. 2014 "Selezione Maniero"** € 42,00  
Laimburg – Laimburg

**Petit Manseng Weinberg Dolomiten IGT 2017** € 42,00  
Baron Widmann Cortaccia Sudtirolo

## Umbria

**Grechetto "Grecante" D.O.C. 2020** € 18,00  
Arnaldo Caprai- Montefalco

**Bramito del Cervo I.G.T. 2021 (Chardonnay)** € 25,00  
Marchesi Antinori – Castello della Sala

**Cervaro delle Sala IGT 2020** € 70,00  
Marchesi Antinori – Castello della Sala

## Toscana

**Bolgheri Bianco D.O.C. 2020 (Vermentino – Viognier)** € 16,00  
Giorgio Meletti Cavallari - Castagneto Carducci

## Lazio

**Frascati Superiore “Abelos” D.O.C.G. 2018** € 22,00  
De Sanctis – Frascati

## Abruzzo

**Pecorino Terre di Chieti I.G.P 2020** € 20,00  
Cantina Tollo- Tollo

## Campania

**Greco di Tufo D.O.C. 2019** € 20,00  
Feudi di San Gregorio– Avellino

**Falanghina Taburno D.O.C. 2019** € 20,00  
Feudi di San Gregorio– Avellino

**“Giallo d’Arles” Greco di Tufo D.O.C.G. 2018** € 50,00  
Quintodecimo – Mirabella Evaro

## Sicilia

**Terre Siciliane I.G.T.2016 (Catarrato – Chardonnay)** € 23,00  
Tenuta Regaleali Tasca – Palermo

**Etna Bianco D.O.C. 2020 (Carricante)** € 26,00  
Tornatore – Catania

**Chardonnay Vigna San Francesco 2015** € 60,00  
Tenuta Regaleali Tasca d’Almerita – Palermo

## Sardegna

**Vermentino di Sardegna D.O.C. 2020** € 21,00  
Az.Giba-Giba

## Mezze bottiglie - Half bottles (0,375)

### Bollicine italiane e straniere (0,375 l)

<b>Prosecco Superiore di Valdobbiadene "Extra Dry" D.O.C.G.</b> Marsuret – Valdobbiadene – Veneto	€ 11,00
<b>Franciacorta Brut Prestige D.O.C.G. n.v. (0,375 l)</b> Cà de Bosco – Erbusco - Lombardia	€ 23,00
<b>Perrier Jouet Gran Brut</b> Champagne – Francia	€ 45,00

### Vini Rosati – Rosè Wine (0,375 l)

<b>Roseri D.O.C. 2020 (Gropello – Marzemino – Sangiovese – Barbera)</b> Cà Maiol – Desenzano del Garda	€ 12,00
---	---------

### Vini Bianchi –White Wine (0,375 l)

<b>Valcalepio Bianco D.O.C. 2020 (Chardonnay – Pinot bianco)</b> Castello di Grumello - Grumello del Monte – Lombardia	€ 10,00
<b>Lugana D.O.C. 2020 (Trebiano di Saove)</b> Cà Maiol – Desenzano del Garda - Lombardia	€ 10,00
<b>Gavi D.O.C. 2020</b> Villa Sparina Piemonte	€ 11,00
<b>Chardonnay D.O.C. 2018</b> Jermann- Friuli Venezia Giulia	€ 12,00
<b>Ribolla gialla D.O.C. 2020</b> Jermann-farra isonzo	€ 12,00
<b>Greco di tufo D.O.C.G. 2019</b> Feudi di San Gregorio - Campania	€ 12,00
<b>Petite Arvine Valle d'Aosta D.O.P. 2018</b> Les Cretes – Valle d'Aosta	€ 12,00
<b>Gewürztraminer D.O.C. 2020</b> Alois Lageder – Alto Adige	€ 12,00
<b>Sharis Bianco delle Venezie I.G.T 2020 (Chardonnay – Ribolla gialla)</b> Livio Felluga – Cormons	€ 12,00
<b>Bramito del Cervo I.G.T. 2019 (Chardonnay)</b> Marchesi Antinori – Castello della Sala	€ 13,00

### Vini Rossi – Red Wine (0,375 l)

<b>Valcalepio Rosso D.O.C. 2018 (Cabernet sauvignon – Merlot)</b> Castello di Grumello - Grumello del Monte – Lombardia	€ 10,00
<b>La Monella Barbera del Monferrato Frizzante D.O.C. 2021</b> Braida –Rocchetta Tanaro – Piemonte	€ 10,00
<b>Barbera d'Asti "Monte Bruna" D.O.C. 2018</b> Braida –Rocchetta Tanaro – Piemonte	€ 11,00

<b>Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. 2019</b> Villa Medoro, Atri - Abruzzo	€ 11,00
<b>Bolgheri rosso "Bolgeri" D.O.C. 2019 (Merlot – Cab. Sau. – Syrah)</b> Giorgio Meletti - Cavallati - Toscana	€ 12,00
<b>Montefalco d'Abruzzo D.O.C. 2018 (Sangiovese – Sagrantino)</b> Arnaldo Caprai – Montefalco - Umbria	€ 12,00
<b>Lagrein D.O.C. 2019</b> Alois Lageder – Margreid – Alto Adige	€ 12,00
<b>Roero "Val dei Preti" DOCG 2016 (Nebbiolo)</b> Matteo Correggia Piemonte	€ 12,00
<b>Teroldego Rotaliano D.O.C. 2017</b> De Vescovi Ulzbach - Trentino	€ 13,00
<b>Morellino di Scansano D.O.C. 2018 "Moris" (Sangiovese – Merlot - Syrah)</b> Az. Agr. Roccapesta- Scansano	€ 13,00
<b>Valpolicella ripasso "La Casetta" 2018 (Corv., Rond., Molinara, Croatina)</b> Domini Veneti	€ 13,00
<b>Chianti Ruffina Riserva D.O.C.G. 2017</b> Frescobaldi - Toscana	€ 14,00
<b>Primitivo I.G.T. 2020</b> Tormaresia Neprica – Antinori - Puglia	€ 14,00
<b>Insoglio del Cinghiale I.G.T. 2019 (Syrah-Merlot-Cab.Fr.-Pettit verdot)</b> Campo di Sasso -Bibbona	€ 17,00
<b>Rosso della Bergamasca Patrizio I.G.T.2015 (Cabernet S. e Merlot)</b> Eligio Magri – Torre dè Roveri	€ 18,00
<b>Bolgheri rosso "Campo al mare" D.O.C.G. 2017 (Merlot-Cab. Sau -Cab.Fr.-Pettit verdot)</b> Tenuta Ambrogio e Giovanni Folonari – Toscana	€ 18,00
<b>Ronchedone –Vino da tavola 2014/2017 (Marzemino – Sangiovese –Cabernet)</b> Cà dei Frati – Lugana di Sirmione - Lombardia	€ 18,00
<b>Sassella Valtellina Superiore D.O.C.G. 2017 (Nebbiolo)</b> Pevostini, Mese – Lombardia	€ 20,00
<b>Toscana IGT "Le Difese"2016</b> Tenuta San Guido - Toscana	€ 22,00
<b>Fontalloro I.G.T. 2015 (Sangiovese- Merlot – Cab. Sau. – Cab. Franc)</b> Felsina - Toscana	€ 30,00
<b>Sforzato di Valtellina Corte di Cama D.O.C.G. 2013 (nebbiolo)</b> Pevostini, Mese – Lombardia	€ 30,00
<b>Amarone della Valpolicella D.O.C. 2015/2016</b> Domini Veneti – Veneto	€ 30,00
<b>Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone" D.O.C.G 2015</b> Braida - Rocchetta Tanaro – Piemonte	€ 32,00
<b>Tignanello I.G.T. 2018 (Sangiovese – Cab. Sauv. - Cab. F.)</b> Marchesi Antinori – San Casciano	€ 45,00

## Moscati & Passiti

<b>Bracchetto d'Acqui D.O.C.G 2021 (0,375l)</b> Braida – Piemonte	€ 10,00
<b>Moscato Spumante dolce “Akoya” 2020 (0,75l)</b> Le Corne - Bergamo	€ 15,00
<b>Verduzzo Passito “Pass the Cookies” I.G.T. 2020 (0,5 l)</b> Di Leonardo Vineyards – Gonars – Venezia Giulia	€ 15,00
<b>Moscato d'Asti D.O.C. 2020 (0,75 l)</b> Braida – Piemonte	€ 15,00
<b>Moscato di Scanzo “Don Quijote” D.O.C.G. 2009 (0,375 l)</b> Monzio Compagnoni - Bergamo	€ 30,00
<b>Il Passito di Giulia I.G.T. (Moscato passito)</b> Eligio Magri – Bergamo	€ 35,00
<b>Malvasia delle Lipari Passito D.O.C. 2017 (0,75 l)</b> Colosi – Lipari – Sicilia\	€ 40,00
<b>Vin Santo D.O.C.G. 2015</b> Castello di Volpaia - Toscana	€ 50,00

## Prosecchi Metodo Martinotti - Chamat

<b>Prosecco Superiore di Valdobbiadene “Extra Dry” D.O.C.G. ( 0,375 l) -</b> Marsuret – Valdobbiadene – Veneto	€ 11,00
<b>Potamotoco Rosè (BIO) – (Pinot Nero)</b> Le Corne – Grumello del Monte	€ 17,00
<b>Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Extra Dry</b> Marsuret - Valdobbiadene – Veneto	€ 19,00
<b>Cartizze Superiore di Valdobbiadene Dry</b> Marsuret – Valdobbiadene – Veneto	€ 24,00



## Franciacorta e Metodo Classico

<b>Franciacorta Brut Prestige D.O.C.G. n.v. (0,375 l)</b> Cà de Bosco – Erbusco - Lombardia	€ 23,00
<b>Franciacorta Brut D.O.C.G. n.v.</b> Ronco Calino – Adro - Lombardia	€ 30,00
<b>Brut Millesimato Sass de Luna 2015</b> Caminella - Cenate Sotto - Lombardia	€ 32,00
<b>Trento Extra Brut D.O.C. 2016/ sboccatura 2020</b> Etyssa – Trento – Trentino	€ 35,00
<b>Franciacorta Satèn D.O.C.G</b> Ronco Calino - Adro – Lombardia	€ 40,00
<b>Franciacorta Brut Millesimato D.O.C.G. 2016</b> Ferghettina – Adro - Lombardia	€ 40,00
<b>Franciacorta “Blanc de Blanc” D.O.C.G. n.v.</b> Cavalleri – Erbusco – Lombardia	€ 45,00
<b>Cuvée Prestige</b> Cà del Bosco - Erbusco	€ 45,00
<b>Franciacorta Rosè D.O.C.G. Radijan</b> Ronco Calino – Adro – Lombardia	€ 50,00
<b>Franciacorta “Pas Dosé” Riserva 33” D.O.C.G. 2013</b> Ferghettina – Adro – Lombardia	€ 55,00
<b>Franciacorta “Gran Cru” D.O.C.G. 2011/2013</b> Cavalleri – Erbusco – Lombardia	€ 60,00
<b>Abissi Metodo classico Brut 2017 (maturato in fondo al mar ligure)</b> Bisson – Chiavari – Liguria	€ 60,00

## Champagne

<b>Pierre Paillard Extra Brut Grand Cru Les Parcelles 2015</b> Champagne – Francia	€ 70,00
<b>Perrier Jouet Gran Brut</b> Champagne – Francia	€ 80,00
<b>Laurent Perrier Ultra Brut</b> Champagne – Francia	€ 80,00
<b>Pol Roger Brut Réserve n.v.</b> Champagne – Francia	€ 85,00
<b>Jacquesson Cuvè 745 n.v.</b> Champagne – Francia	€ 100,00
<b>Laurent Perrier rosè</b> Champagne – Francia	€ 100,00
<b>Perrier Jouet Belle Epoque 2013</b> Champagne – Francia	€ 220,00
<b>Laurent Perrier Grand Siècle</b> Champagne – Francia	€ 250,00

# Le birre Artigianali

## Nazionale Baladin (Cuneo)

### BIRRA ITALIANA – ITALIAN BEER

La prima birra 100% italiana ottenuta da materie prime solamente italiane, così da produrre questa birra volutamente semplice dove le materie prime (acqua, malto, luppolo e lievito) si incontrano in modo armonico e originale. Una birra che non mancherà di trovare estimatori ma che oggi rappresenta “in primis” un punto di svolta nella produzione italiana della birra artigianale.

The first beer made from 100% Italian raw materials, so as to produce this beer intentionally simple where raw materials (water, malt, hops and yeast) meet in an original harmony. A beer which will not fail to find admirers, today is "primarily" a turning point in the production of Italian craft beer.

**0,33 l**  
€ 5,00

**0,75 l**  
€ 12,00

## Nora Baladin (Cuneo)

### BIRRA EGIZIA – EGIPTIAN BEER

Si rifà alla storia antica, di nomadi e di piramidi, di spezie e di KAMUT® che nella lingua egizia significava “anima della terra”. Il suo colore caldo, ambra aranciato, è sovrastato da una schiuma abbondante che sprigiona note di aromi orientali, speziati di zenzero e agrumi. Il profumo ed il gusto è dolcemente equilibrato.

Refers to ancient history, nomads and pyramids, spices and Kamut ®, in the Egyptian language that meant "soul of the earth." Its warm color, orange-amber, is dominated by an abundant foam that releases hints of oriental spices, citrus and spicy ginger. The smell and the taste are sweetly balanced

**0,33 l**  
€ 5,00

**0,75 l**  
€ 12,00

## Isaac Baladin (Cuneo)

### BIÈRE BLANCHE

Dal bicchiere ti invitano la sua schiuma pannosa, il colore torbido e leggero di albicocca e un profumo di lievito ed agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate. Fresca al palato ha corpo leggero ed è molto beverina.

From the glass you will be invited by its creamy foam, the murky and light color of an apricot and a touch of yeast and citrus spiced harmonies are lost in the coriander and orange peel. Fresh on the palate, it has a light body and it's easy drinking.

**0,33 l**  
€ 5,00

**0,75 l**  
€ 12,00

## Oi Birrificio Oi (Brescia)

Oi, come un tempo si chiamava il fiume Oglio, nel cui parco agricolo, oggi, coltiviamo, con passione ed entusiasmo l'orzo dal quale otteniamo questa birra unica: armoniosa, naturale e di assoluta qualità. Per lasciarla il più pura possibile ed esaltarne gli aromi, non viene filtrata, né pastorizzata. La lenta rifermentazione in bottiglia, poi, ne evolve il gusto, affinandola nel tempo.

Oi, as it was called the river Oglio, in whose agricultural park, today, we cultivate with passion and enthusiasm the barley from which we get this unique beer: harmonious, natural. To leave it as pure as possible and enhance its aromas, it is not filtered, nor pasteurized. The slow refermentation in bottle, then, evolves the taste, aging it over time.

**0,375 l**  
€ 6,00

**0,75 l**  
€ 14,00

## Novita birrificio Oi ! – Birra Weiss

Birra di frumento. leggera e cremosa  
Wheat beer. light and creamy

**0,375 l**  
€ 6,00

**0,75 l**  
€ 14,00

## Metodo Classico Riserva 2014 Baladin (Cuneo)

Baladin “Metodo Classico” è il simbolo per eccellenza del concetto di rifermentazione in bottiglia. Questo metodo di produzione, “Metodo Classico”, appunto, ha un'origine nel mondo del vino ed è una tecnica che ben si adatta anche alla birra. Il risultato è una birra ad elevata gradazione alcolica, dal fine perlage di cui non vogliamo svelare troppe caratteristiche perché, va scoperta e siamo certi, stupirà e si farà amare dal primo sorso o meglio, dal primo profumo.

*Baladin "Classic Method" is the symbol par excellence of the concept of re-fermentation in the bottle. This method of production, "Classic Method", in fact, has an origin in the wine world and it is a technique that is also well suited to beer. The result is a high alcohol content beer, from fine head of which we do not want to reveal too many features, because, to be discovered and we are certain, will amaze you and make you bitter or better from the first sip, the first fragrance.*

**0,75 l**  
€ 30,00

# Vini al calice - *Wines by the glass*

## ***Bollicine – Sparkling wine***

**Prosecco Superiore di Valdobbiadene “Il Soler” Extra dry (Glera)** € 3

**Marsuret (Veneto) 11,5%**

Colore giallo paglierino. Profumo delicato, elegante e fruttato. Gusto elegante e aromatico.

*Straw yellow color. Delicate, elegant and fruity bouquet. Elegant and aromatic taste.*

## ***Bianchi – White***

**Valcalepio bianco DOC 2019 (Chardonnay – Pino bianco)** € 3

**Cast. di Grumello (Lombardia) 12%**

Colore giallo paglierino. Profumo intenso con sentore di rosa appassita e spezie. Gusto delicato.

*Straw yellow color. Intense bouquet with hints of dried rose and spices. Delicate taste.*

**Pinot Grigio “Forte Terra” Bergamasca BIO I.G.T. 2019/2020** € 4

**Le Corne – Grumello del Monte 13,5%**

Al naso ha profumi di testa di agrumi, di mela golden e fiori gialli. Roteando il vino nel bicchiere, si distinguono gli agrumi dal colore arancio e la pesca bianca. Anche la frutta esotica mostra qualche accenno. Alcuni tratti di mare lo impreziosiscono ulteriormente.

*At the nose has head scents of citrus, golden apple and yellow flowers. Swirling the wine in the glass, you can also taste the orange citrus fruits and the white peach. Even the exotic fruit shows some hints. Some stretches of sea further embellish it.*

## ***Rossi - Red***

**Merlot “Vento Fermo” Bergamasca BIO I.G.T 2019 (Senza Solfiti).** € 4

**Le Corne – Grumello del Monte**

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso si caratterizza per i suoi tipici profumi vinosi che ricordano la frutta fresca, la ciliegia e la prugna. Al palato l'ingresso è fresco, armonico e vellutato.

*Intense ruby red with purple reflections. At the nose is characterized by its typical wine aroma reminiscent of fresh fruit, cherry and plum. On the palate is fresh, harmonious and velvety.*

**Brancaia TRE I.G.T. 2019 (Sangiovese – Merlot – Cabernet Sauvignon)** € 4

**Brancaia - Radda in Chianti**

TRE è un uvaggio di tre vitigni - Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon. Delicate note di prugna, cioccolato e sentori di scorza d'arancia. Corpo medio ed un finale fresco.

*TRE is a blend of three grape varieties - Sangiovese, Merlot and Cabernet Sauvignon. Delicate notes of plum, chocolate and hints of orange peel. Medium body and a fresh finish.*

**Luna rossa IGT 2018 (Cabernet Sauvignon – Merlot – Pinot Nero)** € 6

**Caminella (Lombardia) 13,5%**

Colore rosso rubino carico. Profumo medio intenso. Gusto pieno, sublime, consistente e fruttato.

*Ruby red color. Middle intense bouquet. Full, sublime, firm and fruity taste.*

**Barolo DOCG 2015 (Nebbiolo)** € 9

**Castello di Perno -Monforte D'alba (Piemonte) 14%**

Colore rosse rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento, odore intenso e caratteristico, tendente all'etereo, sapore asciutto e tranquillo, di corpo aromatico

*Ruby red color tending to garnet red with aging, intense and characteristic odor, tending to ethereal, dry and calm taste, with an aromatic body*

## ***Rosati-Rosè***

**Roseri D.O.C. 2020 (Gropello – Marzemino – Sangiovese – Barbera)** € 4

**Cà Maiol – Desenzano del Garda**

Dal classico colore rosa tenue, esprime all'olfatto note di frutta a polpa bianca seguite da toni floreali,

*The colour is a classic pale pink, light and brilliant, the flavour of this rosè is characterized by first notes of tropical fruits as grapefruit and pineapple, followed by apricot and wild flowers hints.*

