



RISTORANTE DEL MERCATO

*Carta dei vini*

## Per cominciare con un aperitivo...

Aperol Spritz	€ 6
Americano	€ 6

## Birre Artigianali

Birra "Azzurra" Mastri Birrai Umbri	€ 5
Birra "Sor Pompeo" Mastri Birrai Umbri alla Lenticchia e malto Umbro	€ 5
Birra "Utopia" IPA Mastri Birrai Umbri	€ 5
Birra "Umbriaca" Mastri Birrai Umbri con mosto di uva sagrantino	€ 5
Birra senza glutine artigianale IPA Mastri Birrai Umbri	€ 6

## Rose'

Bocca di Rosa I.G.T. Umbria <b>Tabarrini</b> - 100% sagrantino con vinificazione in bianco	€ 25
"Raspato" I.G.T. Umbria Rosato Frizzante <b>Annesanti</b> - sangiovese e aleatico <b>senza solfiti aggiunti</b>	€ 25

## Bollicine

L'Edoardo Umbria I.G.T. <b>Cantina Ninni</b> - uva a bacca bianca locale autoctona	€ 28
Spumante Riesling Metodo Classico Ancestrale Umbria <b>La Palazzola</b> - 100% riesling	€ 40
Spumante Gran Cuveé Collezione Metodo Classico Ancestrale Umbria <b>La Palazzola</b> - 85% pinot nero, 15% chardonnay	€ 60
Spumante Metodo Classico Chardonnay Marche (Parco dei Monti Sibillini) <b>Coppacchioli Tattini</b> - 100% chardonnay	€ 40
Spumante Metodo Classico Rosè Marche (Parco dei Monti Sibillini) <b>Coppacchioli Tattini</b> - 100% pinot nero	€ 40
“Rustico” Prosecco D.O.C. Treviso <b>Nino Franco</b> - 100% glera	€ 20
“Epochè” Metodo Classico Pas Dosè della Lessinia <b>Muni - Daniele Piccinin</b> - 100% durella	€ 32
“Rosa per Voi” Metodo Classico Rosè della Lessinia <b>Muni - Daniele Piccinin</b> - pinot nero e durella	€ 30
Trento D.O.C. Brut <b>Letrari</b> - Chardonnay e pinot nero	€ 32
Trento D.O.C. 976 Riserva del Fondatore 2010 <b>Letrari</b> - Chardonnay e pinot nero	€ 98
Franciacorta Cuvée Royale Tenuta Montenisia <b>Marchesi Antinori</b> - 78% chardonnay, 12% pinot nero, 10% pinot bianco	€ 30
Franciacorta 61 Extra Brut <b>Berlucchi</b> - 85% chardonnay, 15% pinot nero	€ 35
Franciacorta 61 Nature Blanc de Blancs <b>Berlucchi</b> - 100% chardonnay	€ 46
Franciacorta 61 Rosè <b>Berlucchi</b> - 70% pinot nero, 30% chardonnay	€ 38

Palazzo Lana Saten 2008 Franciacorta Riserva <b>Berlucchi</b> - 100% chardonnay	€ 80
Franciacorta Dosaggio Zero Franco Ziliani 2008 Limited Edition <b>Berlucchi</b> - 100% chardonnay	€ 200
Franciacorta Extreme 2013 Extra Brut Riserva Palazzo Lana <b>Berlucchi</b> - 100% pinot nero	€ 120
Franciacorta Sempiterre Cuvée Brut <b>I Barisei</b> - 90% chardonnay, 10% pinot nero	€ 35
Franciacorta Blanc de Blanc Nature <b>BIOLOGICO</b> <b>Cavalleri</b> - 100% chardonnay	€ 40
Franciacorta Saten 2020 <b>BIOLOGICO</b> <b>Cavalleri</b> - 100% chardonnay	€ 43
Franciacorta Pas Dosè 2019 <b>BIOLOGICO</b> <b>Cavalleri</b> - 100% chardonnay	€ 43
Cremant de Bourgogne <b>Trenel</b> - aligotè, gamay, pinot nero e chardonnay	€ 40
Champagne Vilmart Grande Réserve Premier Cru <b>Vilmart &amp; Cie</b> -30% chardonnay e 70% pinot nero	€ 65
Champagne Vilmart Grand Cellier Premier Cru <b>Vilmart &amp; Cie</b> - 70%chardonnay e 30% pinot nero	€ 75
Champagne Cordon Bleu Brut Select <b>De Venoge</b> - 50% pinot nero, 25% chardonnay, 25% pinot meunier	€ 50
Champagne Princes Extra Brut <b>De Venoge</b> - 60% pinot nero, 20% chardonnay, 20% pinot meunier	€ 95
Champagne Princes Blanc de Noirs Brut <b>De Venoge</b> - 100% pinot nero	€ 95
Champagne Gran Brut <b>Perrier Jouet</b> - chardonnay, pinot nero, pinot meunier	€ 60
Champagne Blason Rosè <b>Perrier Jouet</b> - chardonnay, pinot nero, pinot meunier	€ 65

Champagne Belle Epoque 2013 <b>Perrier Jouet</b> - chardonnay e pinot nero	€ 140
Champagne Belle Epoque Cocoon 2015 <b>Perrier Jouet</b> - chardonnay e pinot nero	€ 250
Champagne Ayala Brut Majeur <b>Ayala</b> - chardonnay 40%, pinot noir 40%, pinot meunier 20%	€ 60
Champagne Special Cuvee <b>Bollinger</b> - chardonnay 25%, pinot meunier 15% e pinot noir 60% Più dell' 85% di Grands e 1er Cru	€ 65
Champagne La Grande Année 2008 <b>Bollinger</b> - 71% pinot noir, 29% chardonnay	€ 150
Champagne Bollinger R.D. 2008 <b>Bollinger</b> - 71% pinot noir, 29% chardonnay	€ 300
Champagne Extra Brut Cuvée 743 <b>Jacquesson</b> - chardonnay, pinot meunier, pinot noir	€ 75
Champagne Premier Cru "La Jolie Fillette" <b>Philippe Gilbert</b> - chardonnay, pinot noir e pinot meunier	€ 70
Champagne Prologue Grand Cru <b>Labruyère</b> - 75% pinot nero, 25% chardonnay	€ 75

## Bianchi Umbri

Trebbiano Spoletino Adarmando I.G.T. <b>Tabarrini</b> - 100% trebbiano spoletino	€ 30
Trebbiano Spoletino Poggio del Vescovo D.O.C. <b>Ninni</b> - 100% trebbiano spoletino	€ 30
Trebbiano Spoletino Misluli 2022 <b>Ninni</b> - 100% trebbiano spoletino	€ 50
Trebbiano Spoletino Arnéto <b>Tenuta Bellafonte</b> - 100% trebbiano spoletino	€ 30
Trebbiano Spoletino "Colle Fregiara" I.G.T. <b>Annesanti</b> - 100% trebbiano spoletino	€ 38

<p>“Arboreus” 2016 Umbria I.G.T. Bianco  <b>Paolo Bea</b> - 100% trebbiano spoletino</p>	€ 65
<p>“Maceratum” Umbria Trebbiano I.G.T. <b>BIOLOGICO</b>  <b>Fongoli</b> - 100% trebbiano spoletino</p>	€ 35
<p>Misluli Umbria Bianco I.G.T. ANNATA 2019  <b>Cantina Ninni</b> - blend di uve trebbiano spoletino e malvasia</p>	€ 50
<p>“Sibillino” Pecorino Umbria I.G.T. <b>senza solfiti aggiunti</b>  <b>Annesanti</b> - 100% pecorino</p>	€ 22
<p>“Fonte Farro” Umbria I.G.T.  <b>Annesanti</b> - 100% grechetto</p>	€ 20
<p>“Grecante” Grechetto dei Colli Martani D.O.C.  <b>Arnaldo Caprai</b> - 100% grechetto</p>	€ 20
<p>Grechetto dell’Umbria I.G.T. Terre del Marchese  <b>F.lli Celesti</b> - 100% grechetto</p>	€ 12
<p>Grechetto di Montefalco D.O.C.  <b>Scacciadiavoli</b> - 100% grechetto</p>	€ 18
<p>Sonatore Grechetto D.O.C. Assisi <b>BIOLOGICO</b>  <b>Migliosi Viticoltori</b> - 100% grechetto</p>	€ 26
<p>Fonnaia Bianco I.G.T. Umbria  <b>Leonucci Stefano</b> - grechetto e viognier</p>	€ 25
<p>Montefalco Bianco D.O.C.  <b>Scacciadiavoli</b> - 50% trebbiano spoletino, 30% grechetto, 20% chardonnay</p>	€ 25
<p>Orvieto Classico Superiore D.O.C. San Giovanni della Sala  <b>Marchesi Antinori</b> - 50%grechetto, 25% procaccio, 25% pinot bianco e viognier</p>	€ 25
<p>Bramito del Cervo Chardonnay Umbria I.G.T.  <b>Marchesi Antinori</b> - 100% chardonnay</p>	€ 25
<p>Conte della Vipera Umbria I.G.T.  <b>Marchesi Antinori</b> - sauvignon blanc con piccola percentuale di semillon</p>	€ 30
<p>Cervaro della Sala Umbria I.G.T.  <b>Marchesi Antinori</b> - 85% chardonnay, 15% grechetto</p>	€ 60

## Bianchi

Sauvignon delle Langhe D.O.C. <b>Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy</b> - 100% sauvignon	€ 30
Piccolo Derthona Colli Tortonesi <b>Giacomo Boveri</b> - 100% timorasso	€ 28
Gewurztraminer Stoass Alto Adige D.O.C. <b>Pfitscher</b> - 100% gewurztraminer	€ 30
“Epokale” Gewurztraminer Spatlese D.O.C. 2015 <b>Tramin</b> - 100% gewurztraminer	€ 125
Muller Thurgau Dola Alto Adige D.O.C. <b>Pfitscher</b> - 100% Muller thurgau	€ 25
“Afix Riesling” I.G.P. <b>Jermann</b> - 100% riesling	€ 30
“Vinnæ” I.G.T. <b>Jermann</b> - ribolla gialla	€ 30
Zenta Friuli Colli Orientali D.O.C. Riserva <b>Perusini</b> - 50% chardonnay, 50% sauvignon	€ 50
La Contessa Terlano Alto Adige D.O.C. <b>Manincor</b> - pinot bianco, chardonnay e sauvignon blanc	€ 40
Ebeneich Mitterberg I.G.T. <b>BIODINAMICO</b> <b>Manincor</b> - sauvignier gris, bronner e muscaris	€ 50
Stoan Bianco Alto Adige D.O.C. <b>Tramin</b> - 65% chardonnay, 20% sauvignon, 10% pinot bianco, 5% gewurztraminer	€ 35
I Palchi Soave Classico D.O.C. Foscari Grande Cuvée <b>Inama</b> - 100% garganega	€ 65
Lugana Beldosso D.O.C. <b>BIOLOGICO</b> <b>Masi</b> - 100% trebbiano di lugana (turbiana)	€ 28
Ribolla ANNATA 2011 Venezia Giulia I.G.T. <b>Gravner</b> - 100% uve ribolla	€ 90

Ribolla ANNATA 2012 Venezia Giulia I.G.T. <b>Gravner</b> - 100% uve ribolla	€ 80
“Ciampagnis” Chardonnay Friuli Isonzo D.O.C. <b>Vie di Romans</b> - 100% chardonnay	€ 30
“Troy” Chardonnay Riserva D.O.C. <b>Tramin</b> - 100% chardonnay	€ 75
“Dessimis” Pinot Grigio Friuli Isonzo D.O.C. <b>Vie di Romans</b> - 100% pinot grigio	€ 32
Bianco 2018 Marche I.G.T. <b>Azienda Agricola Macondo</b> - 60% trebbiano, 40% pecorino	€ 110
Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Classico Superiore <b>BIOLOGICO</b> <b>Bucci</b> - 100% verdicchio	€ 25
Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C.G. Classico Riserva <b>BIOLOGICO</b> <b>Bucci</b> - 100% verdicchio	€ 70
“Il Punto” Sauvignon Lazio I.G.P. <b>Famiglia Cotarella</b> - 100% sauvignon	€ 50
Fiano di Avellino “Vino della Stella” Doc <b>Joaquin</b> - 100% Fiano	€ 42
Fiorduva Furore Bianco D.O.C. <b>Marisa Cuomo</b> fenile, ginestra e ripoli	€ 80
Casamatta Bianco Toscana I.G.T. <b>Bibi Graetz</b> - 60% vermentino, 30% trebbiano, 10% ansonica	€ 30
Testamatta I.G.T. Toscana Bianco <b>Bibi Graetz</b> - 100% ansonica (proveniente dall’isola del Giglio)	€ 110
“Primodicupi” Bianco Vissanello I.G.T. Marche (Parco dei Monti Sibillini) <b>Coppacchioli Tattini</b> - 100% vissanello	€ 28
Bianco I.G.T. Isola di Capri <b>Joaquin</b> - greco, biancolella, falanghina e ciunchesa	€ 42
Idda Bianco Sicilia Dop <b>Gaja</b> - 100% carricante	€ 45



“Li Sureddi” Romangia I.G.T. Bianco <b>Antichi Vigneti Manca</b> - blend tra vermentino e girò bianco	€ 45
“Sarraiola” Vermentino di Gallura D.O.C.G. <b>Raica</b> - 100% vermentino	€ 32
Chablis Fourchaumes <b>Domaine Laroche</b> - chardonnay	€ 55
Bourgogne Aligotè 2020 <b>Domaine Jean Marie Bouzereau</b> - 100% aligotè	€ 35
Bourgogne Chardonnay 2018 <b>Domaine Jacques Prieur</b> - 100% chardonnay	€ 65
Zellberg Pinot Gris 2016 Alsazia <b>BIOLOGICO</b> <b>Domaine Ostertag</b> - 100% pinot grigio	€ 70

## Rossi Umbri

“Il Superbo” Rosso Umbria I.G.T. Terre del Marchese <b>F.lli Celesti</b> - 70% sangiovese, 15% merlot, 15% altre uve	€ 12
Rosso di Montefalco D.O.C. <b>Scacciadiavoli</b> - 60% sangiovese, 15% sagrantino, 25% merlot	€ 20
“Vigna Flaminia Maremmana” Rosso di Montefalco D.O.C. <b>Arnaldo Caprai</b> - 70% sangiovese, 15% sagrantino, 15% canaiolo	€ 20
“Boccatone” Rosso di Montefalco D.O.C. <b>Tabarrini</b> - 70% sangiovese, 30% sagrantino e barbera	€ 20
Rosso di Montefalco D.O.C. <b>Milziade Antano</b> - 70% sangiovese, 15% sagrantino, 15% merlot	€ 20
“Pomontino” Rosso di Montefalco D.O.C. <b>Tenuta Bellafonte</b> - 80% sangiovese, 20% sagrantino	€ 30
“Pippinello” Rosso di Montefalco D.O.C. <b>Valdangius</b> - 65% sangiovese, 10% merlot, 10% cabernet, 15% vitigno autoctono	€ 25
Rosso di Montefalco D.O.C. Ziggurat <b>BIOLOGICO</b> <b>Tenuta Castelbuono</b> - 70% sangiovese, 15% sagrantino, 15% merlot e Cabernet	€ 20

Rosso di Montefalco Riserva D.O.C. Lampante <b>BIOLOGICO</b>	€ 30
<b>Tenuta Castelbuono</b> - 70% sangiovese, 15% sagrantino, 15% merlot e Cabernet	
Impiccione Rosso D.O.C. Assisi <b>BIOLOGICO</b>	€ 30
<b>Migliosi Viticoltori</b> - 50% sangiovese, 30% merlot, 20% cabernet sauvign	
Diavolaccio D'Un Piero Umbria I.G.T.	€ 40
<b>Ninni</b> - merlot, barbera, sangiovese, montepulciano e aleatico	
“Brecciaro” Ciliegiolo di Narni I.G.T.	€ 20
<b>Leonardo Bussoletti</b> - 100% ciliegiolo	
Rubesco Rosso di Torgiano D.O.C.	€ 20
<b>Lungarotti</b> - 70% sangiovese, 20% canajolo, 10 % colorino	
Piano della Torre Umbria I.G.T.	€ 40
<b>Annesanti</b> - pinot nero e sangiovese	
Rubino Umbria I.G.T.	€ 40
<b>La Palazzola</b> - 80% cabernet sauvignon, 15% merlot, 5% altro vitigno	
Cingòlo Umbria Rosso I.G.T.	€ 20
<b>Leonucci Stefano</b> - 85% merlot, 15% sagrantino	
Montignanello Umbria Rosso I.G.T.	€ 30
<b>Leonucci Stefano</b> - 85% sagrantino, 15% merlot	
Montignanello Super Umbria I.G.T. 2015	€ 55
<b>Leonucci Stefano</b> - 100% sagrantino	
Martanino Umbria Rosso I.G.T.	€ 35
<b>Leonucci Stefano</b> - 100% merlot	
Sagrantino di Montefalco D.O.C.G.	€ 32
<b>Scacciadiavoli</b> - 100% sagrantino	
“Collepiano” Sagrantino di Montefalco D.O.C.G.	€ 32
<b>Arnaldo Caprai</b> - 100% sagrantino	
Sagrantino di Montefalco D.O.C.G. Collenottolo	€ 40
<b>Tenuta Bellafonte</b> - 100% sagrantino	
Sagrantino di Montefalco D.O.C.G. Carapace <b>BIOLOGICO</b>	€ 40
<b>Tenuta Castelbuono</b> - 100% sagrantino	

“Fortunato” Sagrantino di Montefalco D.O.C.G. Valdangius - 100% sagrantino	€ 40
Sagrantino di Montefalco D.O.C.G. “Colle Grimaldesco” Tabarrini - 100% sagrantino	€ 40
Sagrantino di Montefalco D.O.C.G. “Campo alla Cerqua” Tabarrini - 100% sagrantino	€ 50
Sagrantino di Montefalco D.O.C.G. “Colle alle Macchie” Tabarrini - 100% sagrantino	€ 60
“Il Bisbetico Domato” Sagrantino di Montefalco D.O.C.G. 2019 Tabarrini - 100% sagrantino	€ 110
Rubesco Rosso di Torgiano Riserva Vigna Monticchio D.O.C.G. Lungarotti - 70% sangiovese, 30% canajolo - annata 1995	€ 130

## Le 1/2 bottiglie

Montefalco Rosso D.O.C. Scacciadiavoli - 60% sangiovese, 15% sagrantino, 25% merlot	€ 10
Sagrantino di Montefalco D.O.C.G. Scacciadiavoli - 100% sagrantino	€ 16
Grechetto di Montefalco D.O.C. Scacciadiavoli - 100% grechetto	€ 10

## Rossi

“Bricco dell’Uccellone” Barbera d’Asti D.O.C.G. Braida - 100% barbera	€ 60
“Ai Suma” Barbera d’Asti D.O.C.G. Braida - 100% barbera da vendemmia tardiva	€ 65

Ghemme D.O.C.G. <b>Torraccia del Piantavigna</b> - 90% nebbiolo, 10% vespolina	€ 45
“La Cappelletta” Freisa Colli Tortonesi D.O.P. <b>Giacomo Boveri</b> - 100% freisa	€ 30
Barolo Dagromis D.O.C.G. <b>Gaja</b> - 100% nebbiolo	€ 90
Barolo Tre Ciabot D.O.C.G. <b>Cascina Ballarin</b> - 100% nebbiolo	€ 70
Barbaresco D.O.C.G. <b>Gaja</b> - 100% nebbiolo - annata 2012	€ 300
“Martinenga” Barbaresco D.O.C.G. 2017 <b>Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy</b> - 100% nebbiolo	€ 70
“Serena” Langhe D.O.C. Nebbiolo <b>Ada Nada</b> - 100% nebbiolo	€ 30
“Valeirano” Barbaresco D.O.C.G. <b>Ada Nada</b> - 100% nebbiolo	€ 50
“Rombone” Barbaresco D.O.C.G. <b>Ada Nada</b> - 100% nebbiolo	€ 60
Langhe Nebbiolo D.O.C. <b>Alberto Ballarin</b> - 100% nebbiolo	€ 30
Pinot Nero Riserva Maglen Alto Adige D.O.C. <b>Tramin</b> - 100% pinot nero	€ 45
“Erminio” Cabernet Franc Vallagarina IG.T. <b>Grigolli Bruno</b> - 100% cabernet franc	€ 50
“Trilogia” Trentino D.O.C. Rosso Superiore <b>Grigolli Bruno</b> - merlot, cabernet franc e cabernet sauvignon	€ 40
Lagrein Rivus Alto Adige D.O.C. <b>Pfitscher</b> - 100% lagrein	€ 35
Mason Alto Adige D.O.C. <b>Manincor</b> - 100% pinot nero	€ 70

<p>“Capo di Stato” Montello Venegazzù Superiore D.O.C.  <b>Loredan Gasparini</b> - cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc e malbec</p>	€ 80
<p>Brolo Campofiorin Rosso Verona I.G.T.  <b>Masi</b> - corvina, rondinella, oseleta</p>	€ 25
<p>“Kairos” Veneto Rosso I.G.P.  <b>Zymè</b> - almeno 15 vitigni 4 bianchi e 11 rossi</p>	€ 85
<p>“602020” Veneto Rosso I.G.P.  <b>Zymè</b> - 60% cabernet sauvignon, 20% cabernet franc, 20% merlot</p>	€ 50
<p>Amarone Classico della Valpolicella Monte Sant’Urbano D.O.C.G.  <b>Speri</b> - corvina, rondinella e molinara</p>	€ 60
<p>Amarone Classico della Valpolicella D.O.C.G. Riserva Costasera  <b>Masi</b> - corvina, rondinella, molinara e oseleta</p>	€ 85
<p>Amarone Classico della Valpolicella “Vaio Armaron” D.O.C.G.  <b>Masi Tenuta Serego Alighieri</b> - corvina, rondinella e molinara</p>	€ 100
<p>Amarone Classico della Valpolicella Villa Arvedi D.O.C.G.  <b>Bertani</b> - rondinella e corvina veronese - annata 2003</p>	€ 210
<p>Amarone Classico della Valpolicella D.O.C.G.  <b>Bertani</b> - annata 1999</p>	€ 260
<p>Terrano Venezia Giulia I.G.T. ANNATA 2015  <b>Kante</b> - 100% uve terrano</p>	€ 25
<p>Chianti Classico D.O.C.G. <b>BIOLOGICO</b>  <b>Badia a Coltibuono</b> - sangiovese, canaiolo, ciliegiolo, colorino</p>	€ 28
<p>Lodai Maremma Toscana D.O.C.  <b>Tenuta Fertuna</b> - cabernet sauvignon</p>	€ 30
<p>Soffocone di Vincigliata Toscana I.G.T.  <b>Bibi Graetz</b> - 100% sangiovese</p>	€ 50
<p>“Il Nocio” Nobile di Montepulciano D.O.C.G.  <b>Boscarelli</b> - selezione di sangiovese prugnolo gentile</p>	€ 75
<p>Brunello di Montalcino D.O.C.G.  <b>Le Ragnaie</b> - 100% sangiovese</p>	€ 80

Brunello di Montalcino V.V. 2017 <b>Le Ragnaie</b> - 100% sangiovese	€ 140
Guidalberto Toscana I.G.T. annata 2017 <b>Tenuta San Guido</b> - 60%cabernet sauvignon, 40% merlot	€ 70
Guidalberto Toscana I.G.T. annata 2021 <b>Tenuta San Guido</b> - 60%cabernet sauvignon, 40% merlot	€ 60
Brunello di Montalcino D.O.C.G. <b>Ciacci Piccolomini d’Aragona</b> - 100% sangiovese	€ 70
Solaia Toscana I.G.T. annata diversa 2002 <b>Marchesi Antinori</b> - 90% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc	€ 250
Sassicaia Bolgheri D.O.C. annata 1998 <b>Tenuta San Guido</b> - 85% cabernet sauvignon, 15% cabernet franc	€ 500
Sassicaia Bolgheri D.O.C. annata 2016 <b>Tenuta San Guido</b> - 85% cabernet sauvignon, 15% cabernet franc	€ 350
Sassicaia Bolgheri D.O.C. annata 2020 <b>Tenuta San Guido</b> - 85% cabernet sauvignon, 15% cabernet franc	€ 300
Montiano Lazio I.G.P. <b>Falesco</b> - selezione in purezza di uve merlot	€ 80
“Ogrà” Syrah Lazio I.G.P. <b>Falesco</b> - 100% syrah	€ 70
Pinot Nero Marche I.G.T. (Parco dei Monti Sibillini) <b>Coppacchioli Tattini</b> - 100% pinot nero	€ 30
Rosso Piceno D.O.C. Tenuta Pongelli <b>BIOLOGICO</b> <b>Bucci</b> - Montepulciano e sangiovese	€ 30
I Viaggiatori Campania Igt <b>Joaquin</b> - 100% aglianico	€ 60
Primitivo di Manduria “Sessantanni” D.O.P. <b>San Marzano</b> - 100% primitivo	€ 40
Locone Castel del Monte D.O.C. <b>Tormaresca</b> - 100% cabernet sauvignon	€ 35

Bocca di Lupo Aglianico D.O.C. <b>Tormaresca</b> - 100% aglianico	€ 75
Idda Etna Rosso Dop <b>Gaja</b> - nerello mascalese	€ 45
“A Rina” Etna Rosso D.O.C. <b>Girolamo Russo</b> - 90% nerello mascalese, 10% nerello cappuccio	€ 40
“San Lorenzo” Etna Rosso D.O.C. <b>Girolamo Russo</b> - nerello mascalese con piccole percentuali di nerello cappuccio	€ 85
Nero Ossidiana Isole Eolie I.G.T. <b>Tenuta di Castellaro</b> - 70% corinto nero, 30% nero d’avola	€ 40
Cavanera Etna D.O.C. “Rovo delle Coturnie” <b>Firriato</b> - nerello mascalese, nerello cappuccio	€ 35
“Harmonium” Sicilia D.O.C. <b>Firriato</b> - tre cru di nero d’Avola	€ 40
“Signum Aetnae” Etna D.O.C. Riserva <b>Firriato</b> - Etna riserva proveniente da un vigneto prefilossera datato 140 anni	€ 150
“Mille e una Notte” Sicilia I.G.T. <b>Donnafugata</b> - nero d’avola, petit verdot, syrah e altre uve	€ 80
“Manca” Cannonau di Sardegna D.O.C. <b>I Garagisti di Sorgono</b> - cannonau in purezza	€ 35
“Li Sureddi” Romangia I.G.T. Rosso <b>Antichi Vigneti Manca</b> - retagliadu nieddu in purezza ossia un antico clone del cannonau di Sardegna	€ 45
Chinon Silènes 2018 Valle della Loira <b>BIOLOGICO</b> <b>Charles Joguet</b> - cabernet franc	€ 40
Bourgogne Pinot Noir 2019 <b>Labruyère Prieur</b> - 100% pinot nero	€ 50

## I Grandi Formati

Franciacorta 61 Satèn Magnum Berlucchi - 100% chardonnay	€ 85
Champagne Gran Brut Magnum Perrier Jouet - chardonnay, pinot nero, pinot meunier	€ 180
Montiano Lazio I.G.P. 2005 Magnum Falesco - selezione in purezza di uve merlot	€ 250