

PETRA / DETTAGLI DI GUSTO  
VIVA

BENVENUTI  
*WELCOME*

---

**PER  
iniziare**

TO  
start

Crocchè di baccalá mantecato, pesto di spinaci e mandorle con datterino semidry € 13  
*Codfish croquette mantecato, spinach and almond pesto with semi-dried date tomatoes*

Tagliatelle di calamaro alla brace con zucchine croccanti, menta e crumble € 15  
di olive di Vallecorsa

*Grilled squid noodles with crispy zucchinis, mint and Vallecorsa olive crumble*

Ceviche di spigola, caviale di Beluga con misticanza selvatica e gazpacho di pomodoro € 16  
*Sea bass ceviche, Beluga caviar with wild misticanza and tomato gazpacho*

Carpaccio di filetto di bufala, tartufo nero, maionese alla senape antica e nero d'Amaseno € 14  
*Carpaccio of buffalo fillet, black truffle, old mustard mayonnaise and black Amaseno cheese*

Selezione di salumi e formaggi della Ciociaria € 20  
*Selection of local cold cuts and cheeses*

**QUANDO  
l'acqua bolle**

WHEN  
the water boils

Fagottelli ripieni di burrata di bufala, battuto di gambero rosso, datterino giallo e agrumi € 20  
*Fagottelli stuffed with burrata di bufala cheese, beaten red shrimp, yellow date and citrus fruits*

Scialatielli con scampi, carciofi e bottarga € 20  
*Scialatielli with langoustines, artichokes and roe*

Risotto Acquerello allo zafferano, sfilacci di coppiette di maiale nero, fonduta al pecorino € 16  
e fondo alle erbe

*"Acquerello" rice with saffron, black pork chops, pecorino cheese fondue and herb base*

Fini Fini home made di grano Turanico, salsa di datterino arrosto, coulis di basilico € 14  
e stracciatella di bufala

*Fini Fini home made with Turanico wheat, roasted date sauce, basil coulis and buffalo stracciatella cheese*

**TRA TERRA  
e mare**

BETWEEN  
land and sea

Trancio di pescato alla brace con agretti e topinambur € 22  
*Slice of grilled catch of the day with agretti and Jerusalem artichokes*

Polpo croccante, crema di patate aromatizzata al limone e asparagi € 20  
*Crispy octopus, lemon flavored creamed potatoes and asparagus*

Filetto di maiale nero lardellato con il suo guanciale, peperone cornetto e fondo all'elicriso € 18  
*Larded black pork tenderloin with its lard cheek, cornetto bell pepper and helichrysum ground*

Tagliata di scottona solo pascolo e patate speziate € 28  
*Thinly sliced of scottona and spicy potatoes*

**PER  
deliziare**

TO  
delight

Tiramisù € 8  
*Tiramisù*

Cremoso alle nocciole, cremoso al cioccolato fondente, caramello salato e crumble al cacao € 8  
*Creamy Hazelnut, creamy dark chocolate, salted caramel and cocoa crumble*

Bavarese al ginepro, marmellata alle olive, gel all'arancia e croccante alle mandorle € 8  
*Juniper bavarois, olive marmalade, orange gel and almond brittle*

**MENU  
DEGUSTAZIONE  
dei Monti Ausoni**

*tasting menu of  
the Ausoni mountains*

Carpaccio di filetto di bufala, tartufo nero,  
maionese alla senape antica e nero d'Amaseno  
*Carpaccio of buffalo fillet, black truffle, old mustard  
mayonnaise and black Amaseno cheese*

Fini Fini home made di grano Turanico,  
salsa di datterino arrosto, coulis di basilico e  
stracciatella di bufala  
*Fini Fini home made with Turanico wheat, roasted  
date sauce, basil coulis and buffalo stracciatella cheese*

Filetto di maiale nero lardellato con il suo  
guanciale, peperone cornetto e fondo all'elicriso  
*Larded black pork tenderloin with its lard cheek,  
cornetto bell pepper and helichrysum ground*

Cre moso alle nocciole, cre moso al cioccolato  
fondente, caramello salato e crumble al cacao  
*Creamy Hazelnut, creamy dark chocolate, salted  
caramel and cocoa crumble*

50€

**MENU  
DEGUSTAZIONE  
del Mar Mediterraneo**

*tasting menu of  
the Mediterranean Sea*

Crocchè di baccalà mantecato, pesto di  
spinaci e mandorle con datterino semidry  
*Codfish croquette mantecato, spinach and  
almond pesto with semi-dried date tomatoes*

Scialatielli con scampi,  
carciofi e bottarga  
*Scialatielli with langoustines,  
artichokes and roe*

Polpo croccante, crema di patate  
aromatizzata al limone e asparagi  
*Crispy octopus, lemon flavored creamed  
potatoes and asparagus*

Bavarese al ginepro,  
marmellata alle olive, gel all'arancia  
e croccante alle mandorle  
*Juniper bavarois, olive marmalade,  
orange gel and almond brittle*

60€

Bevande escluse  
*Drinks not included*

I menu degustazione si intendono per l'intero tavolo  
*Tasting menus are intended for the entire table*

Non si possono effettuare modifiche ai menù degustazione  
*No changes can be made to tasting menus*

Degustazione in abbinamento al calice consigliato  
*Tasting in combination with the recommended glass of wine*

4 Calici € 30  
*4 Glasses € 30*

Costo del servizio/Pane € 2  
*Cost of service/Bread € 2*

Acqua Filette € 3  
*Filette Water € 3*

Gentile Ospite, al fine di poter soddisfare al meglio ogni Suo desiderio, La invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.

La informiamo che la preparazione dei piatti avviene in locali dove può esserci contatto involontario con le seguenti sostanze allergeniche o i loro derivati, pertanto se ne possono trovare tracce in ogni alimento: Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Lupini e Molluschi.

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione, che verrà fornita a richiesta, dal personale in servizio, a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate e alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù.

*“Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa ai fini sanitari, ai sensi del Reg CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011” “Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg CE 852/04 e Reg CE 853/04” “Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all’origine secondo la disponibilità del mercato oppure per garantirne la qualità e la sicurezza merceologica”.*

*Dear Guest, in order to be able to best satisfy your every wish, we invite you to inform the dining room staff of any food allergies or intolerances. We inform you that the preparation of the dishes takes place in places where there may be involuntary contact with the following allergenic substances or their derivatives, therefore traces of them can be found in every food: Cereals containing gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Peanuts, Soy, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Lupins, Molluscs. For any information on substances and allergens, it is possible to consult the appropriate documentation, which will be provided on request by the staff on duty, available to provide any information regarding the nature of the raw materials used and methods of preparing the dishes on the menu. “For the protection of consumer health, the fishery products supplied raw or practically raw in this outlet (e.g. raw, marinated, smoked) , are subjected to negative temperature blast chilling for health purposes, pursuant to EC Reg 853/04 and the Ministry of Health Circular 17/02/2011” “Some fresh products are blast chilled to negative temperature, as described in the procedures of the Food Safety Management Manual using the HACCP System pursuant to Reg CE 852/04 and Reg CE 853/04” “Some raw materials can be frozen or deep-frozen at the origin according to market availability or to guarantee the quality and product safety.*

PETRA DETTAGLI DI GUSTO  
VIVA!

CARTA DEI VINI  
*WINE LIST*

---

## CHAMPAGNE

### FRANCIA


<b>MEHLINGER &amp; FILS BLANC DE NOIRS</b>	€ 60
<i>Alcool: 12% Uve: Pinot Noir 100%</i>	
<b>MEHLINGER &amp; FILS CUVÉE MILLÉSIMÉE</b>	€ 70
<i>Alcool: 12% Uve: Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier</i>	
<b>BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE</b>	€ 90
<i>Cantina: Billecart - Salmon</i>	
<i>Alcool: 12% Uve: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	
<b>MOËT &amp; CHANDON</b>	€ 95
<i>Champagne · Aoc · Réserve Impérial Brut</i>	
<i>Alcool: 12% Uve: Pinot Nero 40% - Pinot Meunier 30% - Chardonnay 30%</i>	
<b>CUVÉE DE RESERVE</b>	€ 80
<i>Cantina: Christophe Lefèvre · Aoc</i>	
<i>Alcool: 12% Uve: Pinot Meunier 80% - Pinot Noir 20%</i>	
<b>LA CUVÉE ROSÉ</b>	€ 110
<i>Cantina: Laurent - Perrier</i>	
<i>Alcool: 12% Uve: Pinot Noir 100%</i>	
<b>GRAND SIÈCLE</b>	€ 200
<i>Cantina: Laurent - Perrier</i>	
<i>Alcool: 12,5% Uve: Chardonnay 55% - Pinot Noir 45%</i>	
<b>GRANDE VALLÉE</b>	€ 110
<i>Cantina: R.Pouillon · Brut</i>	
<i>Alcool: 12% Uve: 65% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 20% Pinot Meunier</i>	
<b>R. POUILLON ROSÉ</b>	€ 120
<i>Cantina: R.Pouillon Brut</i>	
<i>Alcool: 12% Uve: 65% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 20% Pinot Meunier</i>	
<b>ESPRIT NATURE</b>	€ 95
<i>Cantina: Hengri Giraud</i>	
<i>Alcool: 12% Uve: Pinot Noir 80% - Chardonnay 20%</i>	
<b>CUVÉE N°746</b>	€ 145
<i>Champagne Jacquesson 2015 · Extra Brut</i>	
<i>Alcool: 12,5% Uve: Chardonnay 61% - Pinot Meunier 21% - Pinot Noir 18%</i>	
<b>BRUNO PAILLARD PREMIÈRE CUVÉE</b>	€ 100
<i>Cantina: Bruno Paillard · Aoc</i>	
<i>Alcool: 12% Uve: Pinot Noir - Chardonnay - Pinot Meunier</i>	
<b>CORDON BLEU BRUT</b>	€ 90
<i>Cantina: Bruno Paillard · A.o.c.</i>	
<i>Alcool: 12% Uve: Pinot Noir - Chardonnay - Pinot Meunier</i>	

<b>CORDON BLEU MILLESIMATO 2014</b>	€ 150
<i>Cantina: De Venoge</i>	
<i>Alcool: 12% Uve: Chardonnay 25% - Pinot Noir 75%</i>	
<b>CUVÉE ANAPHORE PASCAL</b>	€ 115
<i>Cantina: Pascal Lejeune Blancs De Blancs</i>	
<i>Alcool: 12% Uve: Chardonnay 100%</i>	
<b>VEUVE CLIQUOT SAINT-PÉTERSBOURG</b>	€ 120
<i>Cantina: Veuve Clicquot</i>	
<i>Alcool: 12% Uve: Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Meunier</i>	

## BOLLICINE

<b>LAZIO</b>	<b>KIUS BRUT</b> 🌿	€ 32
	<i>Cantina: Marco Carpineti · Spumante Metodo Classico</i>	
	<i>Alcool: 12,5% Uva: Bellone 100%</i>	
	<b>KIUS ROSÈ EXTRA BRUT</b> 🌿	€ 38
	<i>Cantina: Marco Carpineti · Spumante Metodo Classico</i>	
	<i>Alcool: 13% Uve: Nero Buono 100%</i>	
<b>VALLE D'AOSTA</b>	<b>EXTRÈME</b>	€ 30
	<i>Cantina: Cave Mont Blanc · Doc</i>	
	<i>Alcool: 11,5% Uve: Prié Blanc 100%</i>	
<b>VENETO</b>	<b>BLANC DE NOIR 1821</b>	€ 20
	<i>Cantina: Zonin · Prosecco · Extra Dry</i>	
	<i>Alcool: 11% Uve: Pinot Noir 100%</i>	
	<b>ALICE CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG</b>	€ 25
	<i>Cantina: Le Vigne Di Alice · Prosecco · Extra Dry</i>	
	<i>Alcool: 11,5% Uve: Glera 100%</i>	
	<b>ALICE "DORO NATURE" VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG</b>	€ 26
	<i>Cantina: Le Vigne Di Alice · Prosecco · Extra Brut</i>	
	<i>Alcool: 11,5% Uve: Glera 100%</i>	

## LOMBARDIA

<b>CAMILUCCI FRANCIACORTA BRUT</b>	€ 40
<i>Cantina: Camilucci · Docg</i>	
<i>Alcool: 12,5% Uve: Chardonnay 75% - Pinot Nero 20% - Pinot Bianco 5%</i>	
<b>CAMILUCCI FRANCIACORTA SATEN</b>	€ 45
<i>Cantina: Camilucci · Docg</i>	
<i>Alcool: 12,5% Uve: Chardonnay 85% - Pinot Bianco 15%</i>	
<b>CAMILUCCI FRANCIACORTA ROSÈ</b>	€ 44
<i>Cantina: Camilucci · Docg</i>	
<i>Alcool: 12,5% Uve: Pinot Noir 100%</i>	
<b>ALMA BRUT</b>	€ 50
<i>Cantina: Bellavista · Docg</i>	
<i>Alcool: 12,5% Uve: Chardonnay 77% - Pinot Nero 22% - Pinot Bianco 1%</i>	
<b>ALMA DOSAGGIO ZERO</b>	€ 55
<i>Cantina: Bellavista · Docg</i>	
<i>Alcool: 12,5% Uve: Chardonnay 77% - Pinot Nero 22% - Pinot Bianco 1%</i>	
<b>TEATRO LA SCALA BRUT</b>	€ 75
<i>Cantina: Bellavista · Docg</i>	
<i>Alcool: 12,5% Uve: Chardonnay 72% - Pinot Nero 28%</i>	
<b>TEATRO LA SCALA BRUT 1500ml</b>	€ 160
<i>Cantina: Bellavista · Docg</i>	
<i>Alcool: 12,5% Uve: Chardonnay 72% - Pinot Nero 28%</i>	
<b>OLTRENERO OLTREPÒ PAVESE BRUT</b>	€ 35
<i>Cantina: Tenuta Il Bosco · Docg</i>	
<i>Alcool: 12% Uve: Pinot Nero 100%</i>	
<b>OLTRENERO OLTREPÒ PAVESE BRUT NATURE</b>	€ 40
<i>Cantina: Tenuta Il Bosco · Docg</i>	
<i>Alcool: 12% Uve: Pinot Nero 100%</i>	
<b>RAVARINI </b>	€ 42
<i>Cantina: Ravarini · Docg</i>	
<i>Alcool: 12,5% Uve: Pinot Meunier 100%</i>	

## LIGURIA

<b>ABISSI SPUMANTE RISERVA PORTOFINO DOSAGE ZÉRO</b>	€ 85
<i>Cantina: Bisson · Doc</i>	
<i>Alcool: 12,5% Uve: Bianchetta 80% - Vermentino 20%</i>	

## TRENTINO

<b>ETYSSA N° 8 TRENTO DOC</b>	€ 42
<i>Cantina: Etyssa</i>	
<i>Alcool: 12,5% Uve: Chardonnay 100%</i>	



## VINI BIANCHI

White Wines

### LAZIO

<b>RIFLESSI OPPIDUM</b>	€ 20
<i>Cantina: Sant'Andrea</i>	
<i>Alcool: 13% Uve: Moscato Di Terracina 100%</i>	
<b>PASSERINA DEL FRUSINATE</b>	€ 20
<i>Cantina: Pileum · Igt</i>	
<i>Alcool: 12,5% Uve: Passerina 100%</i>	
<b>SATRICO</b>	€ 24
<i>Cantina: Casale Del Giglio · Igt</i>	
<i>Alcool: 13% Uve: Chardonnay 40% - Sauvignon 40% - Trebbiano Giallo 20%</i>	
<b>FRASCATI SUPERIORE</b> 🌿	€ 26
<i>Cantina: De Sanctis · Docg · Bio</i>	
<i>Alcool: 13% Uve: Malvasia Puntinata 80% - Bombino 20%</i>	
<b>CAPOLEMOLE BIANCO</b> 🌿	€ 22
<i>Cantina: Marco Carpineti · Igt · Bio</i>	
<i>Alcool: 13,5% Uve: Bellone 100%</i>	
<b>EMOTIQ</b>	€ 28
<i>Cantina: Piero Ricciardi Lorella Reale · Igp</i>	
<i>Alcool: 12% Uve: Malvasia Puntinata</i>	

### ABRUZZO

<b>PECORINO</b>	€ 25
<i>Cantina: Tenuta I Fauri · Doc</i>	
<i>Alcool: 13,5% Uve: Pecorino 100%</i>	
<b>TREBBIANO D'ABRUZZO EMIDIO PEPE</b> 🌿	€ 60
<i>Cantina: Emidio Pepe · Doc</i>	
<i>Alcool: 13,5% Uve: Trebbiano 100%</i>	
<b>PECORINO EMIDIO PEPE</b> 🌿	€ 80
<i>Cantina: Emidio Pepe · Igt</i>	
<i>Alcool: 13% Uve: Pecorino 100%</i>	

### CAMPANIA

<b>GRECO DI TUFO</b>	€ 28
<i>Cantina: Cennerazzo · Docg</i>	
<i>Alcool: 12,5% Uve: Greco Di Tufo 100%</i>	
<b>GRECO DI TUFO "GIALLO D'ARLES"</b>	€ 65
<i>Cantina: Quintodecimo · Docg</i>	
<i>Alcool: 13,5% Uve: Greco Di Tufo 100%</i>	
<b>FIANO DI AVELLINO "EXULTET"</b>	€ 55
<i>Cantina: Quintodecimo · Docg</i>	
<i>Alcool: 13,5% Uve: Fiano 100%</i>	

**FIORDUVA**  € 80  
*Cantina: Marisa Cuomo · Doc*  
*Alcool: 14,5% Uve: Ripoli 40% - Fenile 30% - Ginestra 30%*

**COSTA D'AMALFI** € 30  
*Cantina: Marisa Cuomo · Doc*  
*Alcool: 13,5% Uve: Falanghina 60% - Biancolella 40%*

**ISCHIA FALANGHINA** € 22  
*Cantina: Canatiempo · Doc*  
*Alcool: 12,5% Uve: Falanghina 100%*

**SICILIA**

**GRILLO** € 25  
*Cantina: Principi Di Butera · Doc*  
*Alcool: 13,5% Uve: Grillo 100%*

**ETNA BIANCO** € 30  
*Cantina: Graci · Doc*  
*Alcool: 12% Uve: Carricante 70% - Catarratto 30%*

**SARDEGNA**


**VERMENTINO CALA SILENTE** € 26  
*Cantina: Santadi*  
*Alcool: 13% Uve: Vermentino 100%*

**LIGURIA**

**CINQUETERRE** € 50  
*Cantina: Forlini Cappellini · Doc*  
*Alcool: 13,5% Uve: Bosco - Albarolo - Vermentino*

**VALLE  
D'AOSTA**

**BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE** € 26  
*Cantina: Cave Mont Blanc · Doc*  
*Alcool: 11,5% Uve: Prié Blanc 100%*

**PANTAGRUEL**  € 30  
*Cantina: Cuneaz · Doc*  
*Alcool: 13,5% Uve: Gewürztraminer 100%*

<b>PIEMONTE</b>	<b>ROERO ARNEIS</b> € 22 <i>Cantina: Matteo Correggia · Docg</i> <i>Alcool: 13,5% Uve: Arneis 100%</i>
	<b>ERBALUCE EOLGA</b> € 35 <i>Cantina: Ilaria Salvetti</i> <i>Alcool: 12,5% Uve: Erbaluce 100%</i>
	<b>DERTHONA</b> € 30 <i>Cantina: Vigneti Massa · Doc</i> <i>Alcool: 13,5% Uve: Timorasso 100%</i>
	<b>MOSCATO D'ASTI</b> € 20 <i>Cantina: Castello Del Poggio · Docg</i> <i>Alcool: 5% Uve: Moscato Bianco 100%</i>
<b>LOMBARDIA</b>	<b>LUGANA RISERVA DEL LUPO</b> € 28 <i>Cantina: Ca' Lojera · Doc</i> <i>Alcool: 13% Uve: Turbina 100%</i>
<b>TRENTINO</b>	<b>MULLER THURGAU</b> € 28 <i>Cantina: Borgo Dei Posseri</i> <i>Alcool: 12,% Uve: Muller Thurgau 100%</i>
<b>ALTO ADIGE</b>	<b>RIESLING FALKENSTEIN</b> € 30 <i>Cantina: Falkenstein · Doc</i> <i>Alcool: 13,5% Uve: Risling Renano 100%</i>
	<b>GEWÜRZTRAMINER</b> € 28 <i>Cantina: Maso Cantanghel · Doc · Bio</i> <i>Alcool: 14,5% Uve: Gewürztraminer 100%</i>
	<b>SOTSÀS CUVÈE</b> € 26 <i>Cantina: Maso Cantanghel · Igt · Bio</i> <i>Alcool: 13,5% Uve: Chardonnay 40% - Pinot Bianco 40% - Sauvigno Blanc 20%</i>
<b>FRIULI VENEZIA GIULIA</b>	<b>PIERROT</b> € 40 <i>Cantina: Reyter</i> <i>Alcool: 13% Uve: Muscaris 100%</i>
	<b>RIBOLLA GIALLA COMEMIVUOI</b> € 25 <i>Cantina: Di Lenardo · Igp</i> <i>Alcool: 12% Uve: Ribolla Gialla 100%</i>
	<b>AQUILEIA SAUVIGNON</b> € 26 <i>Cantina: Tenuta Cà Bolani · Doc</i> <i>Alcool: 13% Uve: Sauvignon Blanc 100%</i>

	<b>AQUILEIA PINOT GRIGIO</b> € 26 <i>Cantina: Tenuta Cà Bolani · Doc</i> <i>Alcool: 12,5% Uve: Pinot Grigio 100%</i>
	<b>CHARDONNAY COLLIO</b> € 35 <i>Cantina: Tercic · Doc</i> <i>Alcool: 13,5% Uve: Chardonnay 100%</i>
<b>VENETO</b>	<b>GRISELA SOAVE CLASSICO</b> € 25 <i>Cantina: T.e.s.s.a.r.i · Doc · Bio</i> <i>Alcool: 12% Uve: Garganega 100%</i>
<b>EMILIA ROMAGNA</b>	<b>IL MIO MALVASIA</b> € 28 <i>Cantina: Camillo Donati · Igt</i> <i>Alcool: 11,5% Uve: Malvasia Di Candia 100%</i>
<b>TOSCANA</b>	<b>PODERE DEL GIUGGIOLO BIANCO</b> € 26 <i>Cantina: Corte Alla Flora · Igt</i> <i>Alcool: 12,5% Uve: Chardonnay 50% - Sauvignon Blanc 50%</i>
<b>MARCHE</b>	<b>VERDICCHIO CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE</b> € 28 <i>Cantina: Fattoria Nannì · Doc</i> <i>Alcool: 12,5% Uve: Verdicchio 100%</i>
<b>UMBRIA</b>	<b>MONTORSOLO GRECHETTO DI TODI</b> € 25 <i>Cantina: Peppucci · Doc</i> <i>Alcool: 14,5% Uve: Greghetto Di Todi 100%</i>
<b>FRANCIA</b>	<b>CHARDONNAY CUVÉE FLAVIE 2019</b> € 40 <i>Cantina: Domaine Amiot Guy &amp; Fils · Bourgogne Aoc</i> <i>Alcool: 13,5% Uve: Chardonnay 100%</i>
	<b>CHABLIS</b> € 45 <i>Cantina: Bernard Defaix · Appellation Chablis Contrôlée</i> <i>Alcool: 12,5% Uve: Chardonnay 100%</i>
	<b>DUTTEMBERG GEWÜRZTRAMINER</b> € 48 <i>Cantina: Gresser · Aoc</i> <i>Alcool: 12,5% Uve: Gewürztraminer 100%</i>

## GERMANIA

### DEIDESHEIMER RIESLING

Cantina: Dr Bürklin-Wolf  
Alcool: 12% Uve: Riesling 100%

€ 38

### RIESLING KOBERNER

Cantina: Materne & Schmitt  
Alcool: 12,5% Uve: Riesling 100%

€ 42

## VINI ROSATI

Rosé Wines

## LOMBARDIA

### CHIARETTO RIVIERA DEL GARDA CLASSICO

Cantina: Ca' Lojera  
Alcool: 13,5% Uve: Marzemino - Gropello - Sangiovese - Barbera

€ 25

## TOSCANA

### GISELLE ROSÉ

Cantina: Corte Alla Flora  
Alcool: 13% Uve: Sangiovese 90% - Merlot 10%

€ 24

## LAZIO

### DIVAGO FRIZZANTE

Cantina: Piero Riccardi Lorella Reale  
Alcool: 12,5% Uve: Cesanese Di Affile 100%

€ 25

## PUGLIA

### ZINZULA ROSÉ

Cantina: Masseria Altamura · Igt  
Alcool: 12% Uve: Negroamaro 100%

€ 25

## VINI PASSITI

Raisan Wines

## VALLE D'AOSTA

### GARGAMELLE

Cantina: Cunéaz Nadir  
Alcool: 14,5% Uve: Moscato Giallo 100%

CALICE  
10CL € 9

€ 40

## VENETO

### RECIOTO DI SOAVE TRE COLLI

Cantina: T.e.s.a.r.i · Docg  
Alcool: 13,5% Uve: Garganega 100%



CALICE  
10CL € 8

€ 34

## VINI ROSSI

Red Wines

### LAZIO

<b>CESANESE DEL PIGLIO</b>	€ 20
<i>Cantina: Pileum · Docg</i>	
<i>Alcool: 13,5% Uve: Cesanese Di Affile 100%</i>	
<b>MASSITIUM SUPERIORE</b>	€ 26
<i>Cantina: Pileum · Docg</i>	
<i>Alcool: 14,5% Uve: Cesanese Di Affile 100%</i>	
<b>BOLLA DI URBANO</b>	€ 30
<i>Cantina: Pileum · Docg</i>	
<i>Alcool: 15,5% Uve: Cesanese Di Affile 100%</i>	
<b>PILAROCCA 2016</b>	€ 45
<i>Cantina: Pileum</i>	
<i>Alcool: 15,5% Uve: Cesanese Del Piglio 100%</i>	
<b>COLLEPAZZO</b> 	€ 26
<i>Cantina: Piero Ricciardi Lorella Reale · Dop</i>	
<i>Alcool: 13,5% Uve: Cesanese Di Affile 100%</i>	
<b>CAPOLEMOLE</b> 	€ 22
<i>Cantina: Marco Carpineti · Igt · Bio</i>	
<i>Alcool: 14% Uve: Nero Buono - Montepulciano - Cesanese</i>	

### ABRUZZO

<b>“CAFONE” MONTEPULCIANO D’ABRUZZO</b> 	€ 25
<i>Cantina: Podere San Biagio · Doc</i>	
<i>Alcool: 14,5% Uve: Montepulciano D’Abruzzo 100%</i>	
<b>MONTEPULCIANO D’ABRUZZO</b> 	€ 68
<i>Cantina: Emidio Pepe · Docg</i>	
<i>Alcool: 14% Uve: Montepulciano 100%</i>	

### CAMPANIA

<b>FURORE ROSSO</b>	€ 32
<i>Cantina: Marisa Cuomo · Doc</i>	
<i>Alcool: 13,5% Uve: Piediroso 50% - Aglianico 50%</i>	
<b>TAURASI</b>	€ 45
<i>Cantina: Principe Legonessa · Docg</i>	
<i>Alcool: 15,5% Uve: Aglianico 100%</i>	

### BASILICATA

<b>AGLIANICO DEL VULTURE “PIAN DEL MORO”</b> 	€ 38
<i>Cantina: Musto Carmelitano · Doc · Bio</i>	
<i>Alcool: 13% Uve: Aglianico 100%</i>	

**PUGLIA**

**PRIMITIVO DI MANDURIA** € 28  
*Cantina: Feudi Salentini · Dop*  
*Alcool: 14% Uve: Primitivo 100%*

---

**SICILIA**

**SYRAH** € 28  
*Cantina: Feudo Principi Di Butera · Igp*  
*Alcool: 14% Uve: Syrah 100%*

**NERO D'AVOLA** € 26  
*Cantina: Feudo Principi Di Butera · Doc*  
*Alcool: 13% Uve: Nero D'Avola 100%*

**ETNA ROSSO** € 30  
*Cantina: Graci · Doc*  
*Alcool: 14% Uve: Nerello Mascalese 100%*

---

**PIEMONTE**

**GATTINARA SELEZIONE** € 40  
*Cantina: Travaglini · Docg*  
*Alcool: 13,5% Uve: Nebbiolo 100%*

**BARBERA D'ASTI** € 30  
*Cantina: Cantina Povero · Docg*  
*Alcool: 13,5% Uve: Barbera 100% 2015*


**BARBERA D'ALBA "FERRIONE"** € 30  
*Cantina: Conterno Diego · Doc*  
*Alcool: 13,5% Uve: Barbera 100%*


**BAROLO** € 55  
*Cantina: Cantina Povero · Docg*  
*Alcool: 14,5% Uve: Nebbiolo 100% 2013*

---

**ALTO  
ADIGE**

**KOLLERHOF PINOT NOIR** € 35  
*Cantina: Kollerhof · Doc*  
*Alcool: 14,5% Uve: Pinot Noir 100%*

**LAKREZ**  € 36  
*Cantina: Reyter*  
*Alcool: 12% Uve: Lagrein 100%*

**SCHIAVA**  € 35  
*Cantina: Reyter*  
*Alcool: 12% Uve: Schiava 100%*

---

**VENETO**

**VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE "IL VEGRO"** € 30  
*Cantina: Brigaldara · Doc*  
*Alcool: 14% Uve: Corvina 50% - Rondinella 20% - Corvinone 30%*

**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE** € 45

*Cantina: Villa Della Torre*

*Alcool: 13,5% Uve: Corvinone, Corvina, Rondinella*

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA** € 55

*Cantina: Conte Gastone · Docg · Bio*

*Alcool: 16% Uve: Corvina 70% - Corvinone 15% - Rondinella 15%*

**EMILIA  
ROMAGNA**

**LAMBRUSCO DI GRASPAROSSA "CAPRICCIO DI BACCO"** € 22

*Cantina: La Piana · Dop*

*Alcool: 12% Uve: Lambrusco Di Grasparossa 100%*

**TOSCANA**

**CHIANTI CLASSICO** € 25

*Cantina: Castello Di Albola · Docg*

*Alcool: 13% Uve: 100% Sangiovese*

**CHIANTI RUFINA** € 26

*Cantina: Fascole · Docg*

*Alcool: 14% Uve: Sangiovese 90% - Canaiolo 5% - Colorino 5%*

**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO** € 35

*Cantina: Corte Alla Flora · Docg · 2015*

*Alcool: 14% Uve: Cabernet Sauvignon - Merlot - Prugnolo Gentile - Syrah*

**PETRA** € 60

*Cantina: Petra · Igt*

*Alcool: 14% Uve: 60% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 10% Cabernet Franc*

**BRUNELLO DI MONTALCINO OFELIO** € 65

*Cantina: Patrizia Cencioni · Docg*

*Alcool: 14,5% Uve: Sangiovese 100%*

**FRANCIA**

**RONAN BY CLINET 2015** € 35

*Cantina: Clinet · Aoc*

*Alcool: 14% Uve: Merlot 100%*

**BOURGOGNE** € 55

*Cantina: La Maison Romane · Aoc*

*Alcool: 12% Uve: Pinot Noir 100%*

**ARGENTINA**

**GRAN MALBEC** € 50

*Cantina: Domaine Bousquet · Organic Wine*

*Alcool: 14,5% Uve: Malbec 85% - Cabernet Sauvignon 5% - Merlot 5% - Syrah 5%*



I PICCOLI  
FORMATI  
*Small Sizes*

CHAMPAGNE

MEHLINGER  
ET FILS € 35  
POULLION € 40


VINO BIANCO


VERMENTINO € 14  
ROERO ARNEIS € 12  
GEWÜRZTRAMINER € 14

VINO ROSSO

SANGIOVESE € 10  
VALPOLICELLA  
CLASSICO € 14

BIRRA  
*Beer*

HELLMAN  € 8  
*Cantina: Birrificio Agricolo Sorio · Cl. 50*  
*Alcool: 4,7%*

GARGAN-IGA  € 8  
*Cantina: Birrificio Agricolo Sorio · Cl. 50*  
*Alcool: 5,8%*

LIQUORI E  
DISTILLATI  
AL CALICE  
*Liqueurs  
and spirits  
by the glass*

FRANCIACORTA GRAPPA € 3

ACQUAVITE € 4

LIQUORI € 3

RUM

KRAKEN BLACK SPICED € 5  
*Zona: Caraibi Alcool: 40%*

CIHUATÁN RON NIKTÉ € 8  
*Zona: El Salvador Alcool: 47,5%*

WHISKY

ADELPHI PRIVATE STOCK BLEND € 5  
*Zona: Scozia Alcool: 40%*

WELCHE'S WHISKY TOURBÉ € 9  
*Zona: Francia Alcool: 46%*

COGNAC

MELINA COGNAC € 8  
*Cantina: Drouet · Appellation Cognac Grande Champagne Controlée*  
*Alcool: 42% Uve: Colombard - Ugni Blanc*

ARMAGNAC

BAS ARMAGNAC 25 ANNI DELORD € 9  
*Cantina: Delord Armagnac*  
*Alcool: 40%*