



BENVENUTI
WELCOME



**PER
iniziare**

TO
start

Calamari alla brace, salsa al pomodoro piccante e rucola selvatica <i>Grilled calamari, spicy tomato sauce and wild rocket</i>	€ 16
Battuto di gambero rosso di Mazara, yogurt di bufala, verdure croccanti e nero di seppia <i>Mazara red prawn tartare, buffalo yogurt, crispy vegetables and squid ink</i>	€ 22
Fiore di zucca ripieno di ricotta e caciocavallo di bufala, gazpacho di pomodoro e basilico <i>Courgette flower stuffed with ricotta and buffalo caciocavallo, tomato gazpacho and basil</i>	€ 12
Carpaccio di bufala, scaglie al nero di Amaseno, maionese alle erbe e misticanza dolce-amara <i>Buffalo carpaccio, Amaseno cheese black shavings, herb mayonnaise and bittersweet mixed leaves</i>	€ 14
Selezione di salumi e formaggi della Ciociaria <i>Selection of local cold cuts and cheeses</i>	€ 20

**QUANDO
l'acqua bolle**

WHEN
the water boils

Fagottelli homemade ripieni di stracciatella, salsa al datterino giallo, scampi, lime e pepe rosa <i>Homemade fagottelli filled with stracciatella, yellow datterino tomato sauce, scampi, lime and pink pepper</i>	€ 20
Linguine pastificio Mancini, bottarga di muggine, lupini e limone fermentato <i>Mancini linguine, grey mullet bottarga, lupini beans and fermented lemon</i>	€ 19
Pappardelle ai cardoncelli, ragù di agnello, pecorino di picinisco e mentuccia <i>Pappardelle with cardoncelli mushrooms, lamb ragù, Picinisco pecorino cheese and wild mint</i>	€ 15
Fini fini homemade di farro monococco, salsa di pomodoro arrosto ed estratto di basilico <i>Homemade einkorn fini fini, roasted tomato sauce and basil extract</i>	€ 14

**TRA TERRA
e mare**

BETWEEN
land and sea

Trancio di pescato, zucchine, menta e chips di patate viola <i>Catch of the day fillet, courgettes, mint and purple potato crisps</i>	€ 25
Polpo alla brace, crema di patate affumicata, cipolla all'agro e pomodori confit <i>Grilled octopus, smoked potato cream, pickled onion and confit tomatoes</i>	€ 23
Tagliata di scottona 300g <i>Scottona beef tagliata 300g</i>	€ 30
Rollè di coniglio, guanciale, limone, finocchietto con peperoni alla brace e olive nere <i>Rabbit roulade, guanciale, lemon and fennel fronds with grilled peppers and black olives</i>	€ 22

**PER
accompagnare**

TO
accompany

Patate speziate <i>Spiced Potatoes</i>	€ 5
Scarola uvetta, pinoli e olive nere <i>Escarole with raisins, pine nuts and black olives</i>	€ 6
Peperoni alla brace, capperi e croccante alle erbe <i>Grilled peppers, capers and herb brittle</i>	€ 6
Verdure di stagione <i>Seasonal Vegetables</i>	€ 6

**PER
deliziare**

TO
delight

Brulè alla vaniglia, croccante al cacao e cremoso al 70% <i>Vanilla brûlée, cocoa brittle and 70% chocolate cream</i>	€ 8
Pesca verbena e mandorle <i>Peach, verbena and almonds</i>	€ 8
Bavarese al limone, mora selvatica e crumble al farro monococco <i>Lemon bavarois, wild blackberry and einkorn crumble</i>	€ 8
Crostata di visciole e fior di latte di bufala <i>Morello cherry tart with buffalo fior di latte</i>	€ 8

MENU DEGUSTAZIONE dei Monti Ausoni

*tasting menu of
the Ausoni mountains*

Fiore di zucca ripieno di ricotta e caciocavallo di
bufala, gazpacho di pomodoro e basilico
*Courgette flower stuffed with ricotta and buffalo
caciocavallo, tomato gazpacho and basil*

Fini fini homemade di farro monococco, salsa di
pomodoro arrosto ed estratto di basilico
*Homemade einkorn fini fini, roasted tomato sauce and
basil extract*

Rollè di coniglio, guanciale, limone, finocchietto
con peperoni alla brace e olive nere
*Rabbit roulade, guanciale, lemon and fennel fronds
with grilled peppers and black olives*

Crostata di visciole e fior di latte di bufala
Morello cherry tart with buffalo fior di latte

50€

MENU DEGUSTAZIONE del Mar Mediterraneo

*tasting menu of
the Mediterranean Sea*

Calamari alla brace, salsa al pomodoro piccante e
rucola selvatica
Grilled calamari, spicy tomato sauce and wild rocket

Fagottelli homemade ripieni di stracciatella, salsa
al datterino giallo, scampi, lime e pepe rosa
*Homemade fagottelli filled with stracciatella, yellow
datterino tomato sauce, scampi, lime and pink pepper*

Polpo alla brace, crema di patate affumicata,
cipolla all'agro e pomodori confit
*Grilled octopus, smoked potato cream, pickled onion
and confit tomatoes*

Pesca verbena e mandorle
Peach, verbena and almonds

60€

MENU DEGUSTAZIONE “Affidati allo Chef”

*Tasting menu
“The kitchen takes care of it”*

Quattro portate a scelta dalla cucina
Four courses to choose from the kitchen
50€

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 - 4 Calici € 35
Tasting in combination with the recommended glass of wine - 4 Glasses € 35

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.



CARTA DEI VINI
WINE LIST



CHAMPAGNE

FRANCIA

MEHLINGER & FILS	€ 60
<i>Alcool: 12% Uve: Pinot Noir 100%</i>	
MEHLINGER & FILS CUVÉE MILLÉSIMÉE	€ 70
<i>Alcool: 12% Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier</i>	
MEHLINGER & FILS ROSÉ	€ 70
<i>Alcool: 12% Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier</i>	
BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE	€ 95
<i>Cantina: Billecart - Salmon</i>	
<i>Alcool: 12% Uve: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	
MOËT & CHANDON	€ 95
<i>Champagne · Aoc · Réserve Impérial Brut</i>	
<i>Alcool: 12% Uve: Pinot Nero 40% - Pinot Meunier 30% - Chardonnay 30%</i>	
CUVÉE DE RESERVE 	€ 80
<i>Cantina: Christophe Lefèvre · A.o.c.</i>	
<i>Alcool: 12% Uve: Pinot Meunier 80% - Pinot Noir 20%</i>	
LA CUVÉE ROSÉ	€ 110
<i>Cantina: Laurent - Perrier</i>	
<i>Alcool: 12% Uve: Pinot Noir 100%</i>	
GRAND SIÈCLE	€ 200
<i>Cantina: Laurent - Perrier</i>	
<i>Alcool: 12,5% Uve: Chardonnay 55% - Pinot Noir 45%</i>	
GRANDE VALLÉE	€ 110
<i>Cantina: R.Pouillon · Brut</i>	
<i>Alcool: 12% Uve: 65% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 20% Meunier</i>	
R. POUILLON ROSÉ	€ 120
<i>Cantina: R.Pouillon Brut</i>	
<i>Alcool: 12% Uve: 65% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 20% Meunier</i>	
ESPRIT NATURE	€ 95
<i>Cantina: Hengri Giraud</i>	
<i>Alcool: 12% Uve: Pinot Noir 80% - Chardonnay 20%</i>	
CUVÉE N°747	€ 145
<i>Champagne · Extra Brut</i>	
<i>Alcool: 12,5% Uve: Chardonnay 61% - Pinot Meunier 21% - Pinot Noir 18%</i>	
JACQUESSON DIZY 2015	€ 270
<i>Champagne · Extra Brut</i>	
<i>Alcool: 12% Uve: Pinot Noir 100%</i>	
BRUNO PAILLARD PREMIÈRE CUVÉE 	€ 110
<i>Cantina: Bruno Paillard · A.o.c.</i>	
<i>Alcool: 12% Uve: Pinot Noir - Chardonnay - Pinot Meunier</i>	

VEUVE CLIQUOT SAINT-PÉTERSBOURG

€ 120

Cantina: Veuve Clicquot

Alcool: 12% Uve: Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Meunier

HERITAGE CREMANT DE LIMOUX

€ 30

Cantina: Gerard Beltrand

Alcool: 12% Uve: Chardonnay - Chenin blanc - Pinot Noir

BOLLICINE

LAZIO

KIUS BRUT

€ 32

Cantina: Marco Carpineti • Spumante Metodo Classico

Alcool: 12,5% Uva: Bellone 100%

KIUS ROSÈ EXTRA BRUT

€ 38

Cantina: Marco Carpineti • Spumante Metodo Classico

Alcool: 13% Uve: Nero Buono 100%

VALLE D'AOSTA

EXTRÈME

€ 30

Cantina: Cave Mont Blanc • Doc

Alcool: 11,5% Uve: Prié Blanc 100%

PIEMONTE

FABIO PERRONE ALTA LANGA

€ 38

Cantina: Fabio Perrone DOCG

Alcool: 12,5% Uve: Pinot Noir 100%

VENETO

BLANC DE NOIR 1821

€ 22

Cantina: Zonin • Prosecco • Extra Dry

Alcool: 11% Uve: Pinot Noir 100%

ALICE CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

€ 25

Cantina: Le Vigne Di Alice • Prosecco • Extra Dry

Alcool: 11,5% Uve: Glera 100%

ALICE "DORO NATURE" VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG

€ 26

Cantina: Le Vigne Di Alice • Prosecco • Extra Brut

Alcool: 11,5% Uve: Glera 100%

LOMBARDIA

CAMILUCCI FRANCIACORTA BRUT

€ 40

Cantina: Camilucci • Docg

Alcool: 12,5% Uve: Chardonnay 75% - Pinot Nero 20% - Pinot Bianco 5%

CAMILUCCI FRANCIACORTA SATEN

€ 45

Cantina: Camilucci • Docg

Alcool: 12,5% Uve: Chardonnay 85% - Pinot Bianco 15%

CAMILUCCI FRANCIACORTA ROSÈ

€ 44

Cantina: Camilucci • Docg

Alcool: 12,5% Uve: Pinot Noir 100%

ALMA ASSEMBLAGE 1

€ 50

Cantina: Bellavista • Docg

Alcool: 12,5% Uve: Chardonnay 77% - Pinot Nero 22% - Pinot Bianco 1%.

ALMA ASSEMBLAGE 1 DOSAGGIO ZERO

€ 55

Cantina: Bellavista • Docg

Alcool: 12,5% Uve: Chardonnay 77% - Pinot Nero 22% - Pinot Bianco 1%.

TEATRO LA SCALA BRUT

€ 75

Cantina: Bellavista • Docg

Alcool: 12,5% Uve: Chardonnay 72% - Pinot Nero 28%

OLTRENERO OLTREPÒ PAVESE BRUT

€ 35

Cantina: Tenuta Il Bosco • Docg

Alcool: 12% Uve: Pinot Nero 100%

OLTRENERO OLTREPÒ PAVESE BRUT NATURE

€ 40

Cantina: Tenuta Il Bosco • Docg

Alcool: 12% Uve: Pinot Nero 100%

LIGURIA

ABISSI SPUMANTE PORTOFINO

€ 85

Cantina: Bisson • Doc

Alcool: 12,5% Uve: Bianchetta 80% - Vermentino 20%

TRENTINO

ETYSSA N° 10 TRENTO DOC

€ 42

Cantina: Etyssa

Alcool: 12,5% Uve: Chardonnay 100%

VINI BIANCHI

White Wines

LAZIO

RIFLESSI OPPIDUM

€ 20

Cantina: Sant'Andrea

Alcool: 13% Uve: Moscato Di Terracina 100%

PASSERINA DEL FRUSINATE

€ 20

Cantina: Pileum · Igt

Alcool: 12,5% Uve: Passerina 100%

SATRICO

€ 24

Cantina: Casale Del Giglio · Igt

Alcool: 13% Uve: Chardonnay 40% - Sauvignon 40% - Trebbiano Giallo 20%

FRASCATI SUPERIORE



€ 26

Cantina: De Sanctis · Docg · Bio

Alcool: 13% Uve: Malvasia Puntinata 80% - Bombino 20%

CAPOLEMOLE BIANCO



€ 22

Cantina: Marco Carpineti · Igt · Bio

Alcool: 13,5% Uve: Bellone 100%

EMOTIQ

€ 28

Cantina: Piero Ricciardi Lorella Reale · Igp

Alcool: 12% Uve: Malvasia Puntinata

ABRUZZO

PECORINO

€ 26

Cantina: Tenuta I Fauri · Doc

Alcool: 13,5% Uve: Pecorino 100%

TREBBIANO D'ABRUZZO EMIDIO PEPE



€ 65

Cantina: Emidio Pepe · Doc

Alcool: 13,5% Uve: Trebbiano 100%

PECORINO EMIDIO PEPE



€ 85

Cantina: Emidio Pepe · Igt

Alcool: 13% Uve: Pecorino 100%

CAMPANIA

GRECO DI TUFO

€ 28

Cantina: Benito ferrara · Docg

Alcool: 12,5% Uve: Greco Di Tufo 100%

GRECO DI TUFO "GIALLO D'ARLES"

€ 65

Cantina: Quintodecimo · Docg

Alcool: 13,5% Uve: Greco Di Tufo 100%

FIANO DI AVELLINO "EXULTET"

€ 55

Cantina: Quintodecimo · Docg

Alcool: 13,5% Uve: Fiano 100%

	FIORDUVA  <i>Cantina: Marisa Cuomo · Doc</i> <i>Alcool: 14,5% Uve: Ripoli 40% - Fenile 30% - Ginestra 30%</i>	€ 80
	COSTA D'AMALFI <i>Cantina: Marisa Cuomo · Doc</i> <i>Alcool: 13,5% Uve: Falanghina 60% - Biancolella 40%</i>	€ 30
	ISCHIA FALANGHINA <i>Cantina: Canatiempio · Doc</i> <i>Alcool: 12,5% Uve: Falanghina 100%</i>	€ 22
	BIANCOLELLA ISCHIA <i>Cantina: Canatiempio · Doc</i> <i>Alcool: 12,5% Uve: Biancolella 100%</i>	€ 30
SICILIA	GRILLO <i>Cantina: Principi Di Butera · Doc</i> <i>Alcool: 13,5% Uve: Grillo 100%</i>	€ 25
	ETNA BIANCO <i>Cantina: Graci · Doc</i> <i>Alcool: 12% Uve: Carricante 70% - Catarratto 30%</i>	€ 30
	EVRO <i>Cantina: Rallo</i> <i>Alcool: 13% Uve: Inzolia 100%</i>	€ 20
SARDEGNA	VERMENTINO CALA SILENTE <i>Cantina: Santadi</i> <i>Alcool: 13% Uve: Vermentino 100%</i>	€ 26
LIGURIA	CINQUETERRE <i>Cantina: Forlini Cappellini · Doc</i> <i>Alcool: 13,5% Uve: Bosco - Albarolo - Vermentino</i>	€ 50
VALLE D'AOSTA	BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE <i>Cantina: Cave Mont Blanc · Doc</i> <i>Alcool: 11,5% Uve: Prié Blanc 100%</i>	€ 26

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

	AQUILEIA PINOT GRIGIO		€ 26
	<i>Cantina: Tenuta Cà Bolani • Doc</i>		
	<i>Alcool: 12,5% Uve: Pinot Grigio 100%</i>		
	CHARDONNAY COLLIO		€ 35
	<i>Cantina: Tercic • Doc</i>		
	<i>Alcool: 13,5% Uve: Chardonnay 100%</i>		
	FRIULANO		€28
	<i>Cantina: Stroppolatini</i>		
	<i>Alcool: 14% Uve: Tocai Friulano 100%</i>		
TOSCANA	VIOGNIER		€ 26
	<i>Cantina: Belvento</i>		
	<i>Alcool:13% Uve: Viognier 100%</i>		
MARCHE	VERDICCHIO CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE		€ 28
	<i>Cantina: Fattoria Nannì • Doc</i>		
	<i>Alcool: 12,5% Uve: Verdicchio 100%</i>		
UMBRIA	MONTORSOLO GRECHETTO DI TODI		€ 25
	<i>Cantina: Peppucci • Doc</i>		
	<i>Alcool: 14,5% Uve: Grechetto Di Todi 100%</i>		
FRANCIA	CHARDONNAY CUVÉE FLAVIE 2019		€ 45
	<i>Cantina: Domaine Amiot Guy & Fils • Bourgogne Aoc</i>		
	<i>Alcool: 13,5% Uve: Chardonnay 100%</i>		
	CHABLIS		€ 48
	<i>Cantina: Bernard Defaix • Appellation Chablis Contrôlée</i>		
	<i>Alcool: 12,5% Uve: Chardonnay 100%</i>		
	DUTTEMBERG GEWÜRZTRAMINER		€ 48
	<i>Cantina: Gresser • Aoc</i>		
	<i>Alcool: 12,5% Uve: Gewürztraminer 100%</i>		
GERMANIA	DEIDESHEIMER RIESLING		€ 38
	<i>Cantina: Dr Bürklin-Wolf</i>		
	<i>Alcool: 12% Uve: Riesling 100%.</i>		
	RISLING KOBERNER		€ 42
	<i>Cantina: Materne & Schmitt</i>		
	<i>Alcool: 12,5% Uve: Riesling 100%</i>		

VINI ROSATI

Rosé Wines

LOMBARDIA	CHIARETTO RIVIERA DEL GARDA CLASSICO <i>Cantina: Ca' Lojera</i> <i>Alcool: 13,5% Uve: Marzemino - Groppello - Sangiovese - Barbera</i>	€ 25
TOSCANA	GISELLE ROSE <i>Cantina: Corte Alla Flora</i> <i>Alcool: 13% Uve: Sangiovese 90% - Merlot 10%</i>	€ 27
ABRUZZO	CERASUOLO D'ABRUZZO  <i>Cantina: Tenuta Morganti - Doc</i> <i>Alcool: 14,5% Uve: Montepulciano 100%</i>	€ 30
LAZIO	DIVAGO FRIZZANTE  <i>Cantina: Piero Riccardi Lorella Reale</i> <i>Alcool: 12,5% Uve: Cesanese Di Affile 100%</i>	€ 26
PUGLIA	ZINZULA ROSÈ <i>Cantina: Masseria Altamura · Igt</i> <i>Alcool: 12% Uve: Negroamaro 100%</i>	€ 26

VINI PASSITI

Raisan Wines

TOSCANA	LA BELLA ESTATE <i>Cantina: Vite Colte</i> <i>Alcool: 12,5% Uve: Moscato 100%</i>	CALICE 10CL € 6	€ 28
SICILIA	PASSITO TERRE SICILIANE <i>Cantina: Colosi</i> <i>Alcool: 13% Uve: Moscato Giallo 100%</i>	CALICE 10CL € 7	€ 30

VINI ROSSI

Red Wines

LAZIO

CESANESE DEL PIGLIO	€ 22
<i>Cantina: Pileum • Docg</i>	
<i>Alcool: 13,5% Uve: Cesanese Di Affile 100%</i>	
MASSITIUM SUPERIORE	€ 28
<i>Cantina: Pileum • Docg</i>	
<i>Alcool: 14,5% Uve: Cesanese Di Affile 100%</i>	
BOLLA DI URBANO	€ 34
<i>Cantina: Pileum • Docg</i>	
<i>Alcool: 15,5% Uve: Casanese Di Affile 100%</i>	
PILAROCCHA 2016	€ 45
<i>Cantina: Pileum</i>	
<i>Alcool: 15,5% Uve: Cesanese Del Piglio 100%</i>	
COLLEPAZZO 	€ 26
<i>Cantina: Piero Ricciardi Lorella Reale • Dop</i>	
<i>Alcool: 13,5% Uve: Cesanese Di Affile 100%</i>	
CAPOLEMOLE 	€ 22
<i>Cantina: Marco Carpineti • Igt • Bio</i>	
<i>Alcool: 14% Uve: Nero Buono - Montepulciano - Cesanese</i>	

ABRUZZO

"CAFONE" MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 	€ 26
<i>Cantina: Poderesan Biagio • Doc</i>	
<i>Alcool: 14,5% Uve: Montepulciano D'Abruzzo 100%</i>	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 	€ 80
<i>Cantina: Emidio Pepe • Docg</i>	
<i>Alcool: 14% Uve: Montepulciano 100%</i>	

CAMPANIA

FURORE ROSSO	€ 32
<i>Cantina: Marisa Cuomo • Doc</i>	
<i>Alcool: 13,5% Uve: Piediroso 50% - Aglianico 50%</i>	
FURORE RISERVA	€ 55
<i>Cantina: Marisa Cuomo • Doc</i>	
<i>Alcool: 14% Uve: Piediroso 50% - Aglianico 50%</i>	
TAURASI	€ 45
<i>Cantina: Principe Legonessa • Docg</i>	
<i>Alcool: 15,5% Uve: Aglianico 100%</i>	

BASILICATA

AGLIANICO DEL VULTURE "PIAN DEL MORO" 	€ 38
<i>Cantina: Musto Carmelitano • Doc • Bio</i>	
<i>Alcool: 13% Uve: Aglianico 100%</i>	

PUGLIA

PRIMITIVO DI MANDURIA	€ 28
<i>Cantina: Feudi Salentini · Dop</i>	
<i>Alcool: 14% Uve: Primitivo 100%</i>	
PRIMITIVO	€ 30
<i>Cantina: Marco Ludovico</i>	
<i>Alcool: 15% Uve: Primitivo 100%</i>	

SICILIA

SYRAH	€ 28
<i>Cantina: Feudo Principi Di Butera · Igp</i>	
<i>Alcool: 14% Uve: Syrah 100%</i>	
NERO D'AVOLA	€ 26
<i>Cantina: Feudo Principi Di Butera · Doc</i>	
<i>Alcool: 13% Uve: Nero D'Avola 100%</i>	
ETNA ROSSO	€ 35
<i>Cantina: Graci · Doc</i>	
<i>Alcool: 14% Uve: Nerello Mascalese 100%</i>	

PIEMONTE

GATTINARA TRE VIGNE	€ 50
<i>Cantina: Travaglini · Docg</i>	
<i>Alcool: 13,5% Uve: Nebbiolo 100%</i>	
BARBERA D'ASTI	€ 30
<i>Cantina: Castello di Perno</i>	
<i>Alcool: 13,5% Uve: Barbera 100%</i>	
BARBERA D'ALBA "FERRIONE"	€ 30
<i>Cantina: Conterno Diego · Doc</i>	
<i>Alcool: 13,5% Uve: Barbera 100%</i>	
BAROLO	€ 60
<i>Cantina: Castsello di Perno · Docg</i>	
<i>Alcool: 14,5% Uve: Nebbiolo 100%</i>	
NEBIULIN	€ 28
<i>Cantina: Le More Bianche · Langhe</i>	
<i>Alcool: 14% Uve: Nebbiolo 100%</i>	
BARBARESCO	€ 68
<i>Cantina: Bruno Rocca</i>	
<i>Alcool: 14,5% Uve: Nebbiolo 100%</i>	

ALTO
ADIGE

KOLLERHOF PINOT NOIR	€ 35
<i>Cantina: Kollerhof · Doc</i>	
<i>Alcool: 14,5% Uve: Pinot Noir 100%</i>	
LAKREZ 	€ 36
<i>Cantina: Reyter</i>	
<i>Alcool: 12% Uve: Lagrein 100%</i>	

	SCHIAVA  Cantina: Reyter Alcool: 12% Uve: Schiava 100%	€ 35
VENETO	VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE "IL VEGRO" Cantina: Brigaldara · Doc Alcool: 14% Uve: Corvina 50% - Rondinella 20% - Corvinone 30%	€ 30
	VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE Cantina: Villa Della Torre Alcool: 13,5% Uve: Corvinone, Corvina,  Rondinella	€ 45
	AMARONE DELLA VALPOLICELLA Cantina: Conte Gastone · Docg · Bio Alcool: 16% Uve: Corvina 70% - Corvinone 15% - Rondinella 15%	€ 65
	SCHIOPPETTINO Cantina: Stroppolatini Alcool: 13,5% Uve: Schioppettino 100%	€ 40
EMILIA ROMAGNA	LAMBRUSCO DI GRASPAROSSA "CAPRICCIO DI BACCO" Cantina: La Piana · Dop Alcool: 12% Uve: Lambrusco Di Grasparossa 100%	€ 24
TOSCANA	SANTA CATERINA CHIANTI GRAN SELEZIONE Cantina: Castello Di Albola · Docg Alcool: 13,5% Uve: Sangiovese 100%	€ 45
	CHIANTI Cantina: Corte alla Flora Alcool: 13,5% Uve: Sangiovese 100%	€ 26
	CHIANTI RUFINA  Cantina: Fascole · Docg Alcool: 14% Uve: Sangiovese 90% - Canaiolo 5% - Colorino 5%	€ 26
	VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO Cantina: Il Conventino · Docg Alcool: 14% Uve: Sangiovese 85% - Colorino, Canaiolo e Mammolo 15%	€ 35
	PETRA Cantina: Petra · Igt Alcool: 14% Uve: 60% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 10% Cabernet Franc	€ 60

	BRUNELLO DI MONTALCINO OFELIO	€ 65
	<i>Cantina: Patrizia Cencioni · Dog</i>	
	<i>Alcool: 14,5% Uve: Sangiovese 100%</i>	
	CILIEGIOLO	€28
	<i>Cantina: Belvento</i>	
	<i>Alcool: 13,5% Uve: Pugnitello 100%</i>	
FRANCIA	RONAN BY CLINET	€ 38
	<i>Cantina: Clinet · Aoc</i>	
	<i>Alcool: 14% Uve: Merlot 100%</i>	
	BOURGOGNE	€ 60
	<i>Cantina: La Maison Romaine · Aoc</i>	
	<i>Alcool: 12% Uve: Pinot Noir 100%</i>	
ARGENTINA	GRAN MALBEC	€ 50
	<i>Cantina: Damaine Bousquet · Organic Wine</i>	
	<i>Alcool: 14,5% Uve: Malbec 85% - Cabernet Sauvignon 5% - Merlot 5% - Syrah 5%</i>	
AMERICA	NAPA VALLEY MERLOT	€ 75
	<i>Cantina: Duckhorn</i>	
	<i>Alcool: 14,5% Uve: Merlot 85% - Cabernet Sauvignon 13% - Cabernet Franc 2%</i>	

I PICCOLI FORMATI *Small Sizes*

CHAMPAGNE

MEHLIJNGER
ET FILS € 35
POULLION € 40

VINO BIANCO

VERMENTINO € 14
ROERO ARNEIS € 12
GEWÜRZTRAMINER € 14

VINO ROSSO

SANGIOVESE € 12
VALPOLICELLA
CLASSICO € 14

BIRRA *Beer*

HELLMANN  € 7
Cantina: Birrificio Agricolo Sorio · Cl.50
Alcool: 5,6%

GARGAN-IGA  € 7
Cantina: Birrificio Agricolo Sorio · Cl. 50
Alcool: 5,8%

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

FRANCIACORTA GRAPPA € 4

ACQUAVITE € 5

LIQUORI € 4

RUM

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

CIHUATÁN RON ALUX € 8
Zona: El Salvador Alcool: 43,2%

WHISKY

ADELPHI PRIVATE STOCK BLEND € 6
Zona: Scozia Alcool: 40%

AD-Highland € 8
Zona: Scozia Alcool: 46,8%

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

COGNAC

MELINA COGNAC € 9
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%

PER FINIRE IN BELLEZZA

To end on a high note

GIN & TONIC

SANTA ANA - J. GASCO DRY BITTER TONIC

€ 12

Prodotto con ginepro e botaniche aromatiche, in particolare il fiore Ylang-Ylang, Alpina e due agrumi locali, il Calamansi e il Dalandan.

Made with juniper and aromatic botanicals, particularly Ylang-Ylang flowers, Alpina, and two local citrus fruits, Calamansi and Dalandan.

PORTOFINO - J. GASCO INDIAN TONIC

€ 12

Prodotto con 21 botaniche e bacche diverse: limone, ginepro, lavanda, rosmarino, maggiorana, salvia, idris e rosa, uniti ad altri ingredienti dell'area di Portofino.

Made with 21 different botanicals and berries: lemon, juniper, lavender, rosemary, marjoram, sage, iris, and rose, combined with other ingredients from the Portofino area.

EMPORIA GIN - J. GASCO MEDITERRANEA

€ 12

Prodotto da bacche di Ginepro Fenicio, grano e botaniche del mediterraneo, miscelate con l'acqua del Mar Tirreno.

Produced from Phoenician Juniper berries, wheat, and Mediterranean botanicals, blended with Tyrrhenian Sea water.

G'VINE NOUAISON - J. GASCO DRY BITTER TONIC

€ 13

Un super premium gin che esalta la purezza e l'eleganza dell'acquavite di uva attraverso una ricetta che contempera ben 14 botaniche.

A super premium gin that enhances the purity and elegance of grape spirit through a recipe that includes a blend of 14 botanicals.

GENEROUS - J. GASCO MEDITERRANEA

€ 12

Prodotto solo con ingredienti naturali: ginepro, agrumi, mandarino, pepe rosso, gelsomino e fiori di sambuco.

Produced solely with natural ingredients: juniper, citrus, mandarin, red pepper, jasmine, and elderflower.

MONOCHROME NERO - J. GASCO INDIAN TONIC

€ 13

Prodotto per il 55% con Acqua Filette, tre le più pure e incontaminate acqua al mondo, che sgorga dalla sorgente di Guarcino per essere distillata con 9 botaniche: ginepro, arancie, basilico, cardamomo verde, coriandolo, radice di angelica, semi di aneto, maggiorana, limone femminiello del parco del Gargano.

Produced with 55% Filette Water, one of the purest and most pristine waters in the world, which flows from the Guarcino spring and is distilled with 9 botanicals: juniper, oranges, basil, green cardamom, coriander, angelica root, dill seeds, marjoram, and Femminiello lemon from the Gargano Park.

GIN CAPRISIUS - J. GASCO INDIAN TONIC

€ 14

Prodotto con l'essenza di Capri: il mare con 5g di sale per litro, limone verdello, timo, maggiorana e ginepro fenicio.

Produced with the essence of Capri: the sea with 5g of salt per liter, Verdello lemon, thyme, marjoram, and Phoenician juniper.