

# *La nostra cantina*

Il nostro sommelier sarà lieto di proporvi  
vini in abbinamento al vostro menù

Our sommelier will be pleased to pair  
the perfect wine to your menu

*Camana Veglia*

A causa del continuo avvicinarsi delle annate si può verificare qualche inesattezza sulle stesse, ci scusiamo quindi anticipatamente e siamo a Vostra disposizione per consigli e chiarimenti, vi ricordiamo inoltre che, se non finite la bottiglia, la potete portare a casa per gustarla in un secondo momento, grazie.

*We apologize in advance if some wines are not always available, we are at your disposal for advice. Please note that, if you do not finish your bottle, you can take it home to enjoy it later, thank you.*

- Etichetta disponibile                      available
- Ultima bottiglia                                      last bottle
- Etichetta non disponibile    not available

## MESCITA

5,00 - 7,00 - 10,00

40,00 €

25,00 €

Vini al calice // Glass of wine

Grand wine pairing

Wine pairing

## VALTELLINA VINI BIANCHI

White Wines

28,00 € Opera	2018	Mamete Prevostini	○ ○
24,00 € Ghibellino	2018	Rainoldi	○ ○
32,00 € Cà Brione	2018	Nino Negri	○ ○

## VALTELLINA VINI ROSSI

Red Whines

21,00 € Rosso di Valtellina	2016	Ar.Pe.Pe.	○ ○
23,00 € Rosso di Valtellina	2016	Tenuta Scerscè	○ ○
20,00 € Rosso M. Bandello	2018	Luca Faccinelli	○ ○
42,00 € Rosso di Valtellina Lt. 1,5	2016	Ar.Pe.Pe.	○ ○

## DOCG VALTELLINA SUPERIORE

29,00 € Riserva Elisa	2013	La Perla	○ ○
28,00 € Mazer	2016	Nino Negri	○ ○
45,00 € Vigneto Fracia	2016	Nino Negri	○ ○
85,00 € Vigneto Fracia 1,5Lt	2016	Nino Negri	○ ○
30,00 € Il Crespino	2015	Aldo Rainoldi	○ ○
31,00 € Dirupi	2016	Dirupi	○ ○
45,00 € Dirupi Riserva	2014	Dirupi	○ ○
27,00 € Essenza	2016	Tenuta Scerscè	○ ○
27,00 € Ortensio Lando	2017	Luca Faccinelli	○ ○
58,00 € Ortensio Lando 1,5Lt.	2015	Luca Faccinelli	○ ○
27,00 € La Tèna	2014	Càbianche	○ ○
25,00 € Giupa	2011	Caven Camuna	○ ○
39,00 € Valgella Ca' Morei	2015	Sandro Fay	○ ○
29,00 € Pietrisco	2016	Boffalora	○ ○

## SOTTOZONA "SESSELLA"

29,00 €	Riserva	2015	Aldo Rainoldi	○ ○
28,00 €	Le Tense	2016	Nino Negri	○ ○
58,00 €	Ris. Rocce Rosse	2009	Ar.Pe.Pe	○ ○
34,00 €	Stella Retica	2015	Ar.Pe.Pe	○ ○
70,00 €	Ultimi Raggi	2009	Ar.Pe.Pe	○ ○
41,00 €	Riserva	2012	Walter Menegola	○ ○
28,00 €	Rupestre	2012 - 2013	Walter Menegola	○ ○
29,00 €	Grisone	2015	Alfio Mozzi	○ ○
45,00 €	Grisone Riserva	2015	Alfio Mozzi	○ ○
31,00 €	Terrazzi Alti	2016	Siro Buzzetti	○ ○
65,00 €	Nuova Regina	2013	Ar.Pe.Pe	○ ○
73,00 €	Sassella Riserva 1,5Lt.	2015	Aldo Rainoldi	● ○

## SOTTOZONA "GRUMELLO"

44,00 €	Riserva	2016	Luca faccinelli	○ ○
49,00 €	Buonconsiglio Riserva	2009	Ar.Pe.Pe	○ ○
59,00 €	Riserva San Antonio	2009	Ar.Pe.Pe.	○ ○
28,00 €	Sassorosso	2016	Nino Negri	○ ○
43,00 €	Riserva	2013	Rainoldi	○ ○

## SOTTOZONA "INFERNO"

28,00 €	Al Carmine	2013	Caven Camuna	○ ○
24,00 €	Nobili	2013	Nicola Nobili	○ ○
32,00 €	Carlo Negri	2016	Nino Negri	○ ○
32,00 €	Carlo Negri	2017	Nino Negri	○ ○
59,00 €	Riserva Sesto Canto	2009	Ar.Pe.Pe.	○ ○
33,00 €	Riserva	2016	Aldo Rainoldi	○ ○

## DOCG SFORZATO DI VALTELLINA

143,00 €	5 Stelle	2007	Nino Negri	○ ○
68,00 €	5 Stelle	2016	Nino Negri	○ ○
49,00 €	Runco de Onego	2016	Boffalora	○ ○
67,00 €	Il Vino Sbagliato	2016	Dirupi	○ ○
48,00 €	Alfio Mozzi	2013 - 2015	Alfio Mozzi	○ ○
50,00 €	L'Infinito	2013	Tenuta Scerscé	○ ○
48,00 €	Ronco del Picchio	2013	Sandro Fay	○ ○
52,00 €	Fruttaio Ca' Rizzieri	2015 - 2016	Aldo Rainoldi	○ ○
59,00 €	Albareda	2015	Mamete Prevostini	○ ○
50,00 €	Sfursat per Giulio	2012	Walter Menegola	○ ○
48,00 €	Sforzato Carlo Negri	2015 - 2016	Nino Negri	○ ○

## BOLLICINE

### Italian sparklings & Champane

20,00 €	Prosecco di Valdobbiadene		Drusian	○ ○
25,00 €	Cartizze Superiore		Drusian	○ ○
23,00 €	Asolo prosecco "Celeber"		Dal Bello	○ ○
28,00 €	Brut rosè metodo classico	2013	Rainoldi	○ ○
44,00 €	Clelia Coppo Rosè	2012	Coppo	○ ○
46,00 €	Riserva Coppo	2010 - 2013	Coppo	○ ○
122,00 €	Cuvèe Anna Maria Clementi	2010	Cà del Bosco	○ ○
63,00 €	Franciacorta Dosage Zero	2014	Cà del Bosco	○ ○
25,00 €	Franciacorta Brut		Antica Fratta	○ ○
30,00 €	Franciacorta Satèn		Villa	○ ○
37,00 €	Franciacorta Brut Millesimato		Debusco Cives	○ ○
41,00 €	Franciacorta Blanc de Blancs		Debusco Cives	○ ○
45,00 €	Perlè Bianco		Ferrari	○ ○
62,00 €	Riserva Lunelli	2008	Ferrari	● ○
27,00 €	Riesling Brut Metodo Ancestrale		La Palazzola	○ ○
45,00 €	Grande Réserve		Comte de Montaigne	○ ○
57,00 €	Grande Réserve Rosè		Comte de Montaigne	○ ○
90,00 €	Champagne Blanc de Blancs		Comte de Montaigne	○ ○
143,00 €	Champagne Lahaye		Grand Cru Nature	○ ○
145,00 €	Champagne Ruinart Blanc de Blancs		Ruinart	○ ○
250,00 €	Champagne Grand Cuvee		Krug	○ ○
260,00 €	Champagne Cristal	2007	Louis Roederer	○ ○
250,00 €	Champagne Dom Perignon	2008	Dom Perignon	● ○

## VINI ROSATI

### Rosé Wines

24,00 €	Rosato "Inciso"		Walter Menegola	○ ○
20,00 €	Chiaretto del Garda	2018	Ca' dei Frati	○ ○
22,00 €	Five Roses Salento	2018	Leone De Castris	○ ○
28,00 €	Rosato "Purple Rose"	2018	Castello Di Ama	○ ○

## VINI BIANCHI

### White Wines

#### LOMBARDIA E VALLE D'AOSTA

75,00 €	Chardonnay	2014	Cà del Bosco	○ ○
39,00 €	Corte del Lupo	2017	Cà del Bosco	○ ○
22,00 €	Brolettino Lugana	2017	Cà dei Frati	○ ○
22,00 €	Pinot frizzante I Germogli	2015	Monsupello	○ ○
24,00 €	Petit Arvine	2018	Les Cretes	○ ○

#### TRENTINO E ALTO ADIGE

35,00 €	Gewürztram. "Kolbenhof"	2017	Hofstätter	○ ○
22,00 €	Gewürztram. "Joseph"	2018	Hofstätter	○ ○
29,00 €	Pinot Bianco "Barthenau"	2016	Hofstätter	○ ○
19,00 €	Müller Thurgau	2017	Hofstätter	○ ○
29,00 €	Sauvignon Winkl	2018	Terlan	○ ○
32,00 €	Preopositus Kelner	2018	Novacella	○ ○

#### VENETO E FRIULI

25,00 €	Ribolla Gialla	2018	Jermann	○ ○
19,00 €	Tai Biancone		Alla Costiera	○ ○
25,00 €	Chardonnay	2018	Jermann	○ ○
25,00 €	Pinot grigio	2018	Jermann	○ ○
37,00 €	Flor de uis	2017	Vie di Romans	○ ○
37,00 €	Piere Sauvignon	2014	Vie di Romans	○ ○
53,00 €	Malvasia	2011	Skerk	○ ○
19,00 €	Malvasia "Le Poje"	2015	Parovel	○ ○
28,00 €	Ribolla Gialla	2016	Doro Princic	○ ○

## MARCHE

53,00 €	Verdicchio Cast. di Jesi "Balciana"	2014	Sartarelli	○ ○
25,00 €	Verdicchio Cast. di Jesi "Tralivio"	2016	Sartarelli	○ ○

## SICILIA

25,00 €	Catarratto "Shiarà"	2017	Castellucci Miano	○ ○
37,00 €	Chardonnay "Chiarandà"	2016	Donnafugata	○ ○
22,00 €	Inzolia "La Masa"	2013	Castellucci Miano	○ ○

## SARDEGNA

25,00 €	Vermentino VT	2015	Canayli	○ ○
35,00 €	Vermentino "Capichera"	2018	Ragnedda	○ ○

## VINI ROSSI

### Red Wines

## LOMBARDIA

65,00 €	Maurizio Zanella	2015	Cà del Bosco	○ ○
65,00 €	Maurizio Zanella	2012	Cà del Bosco	● ○
38,00 €	Corte del Lupo Rosso	2016	Cà del Bosco	○ ○

## TRENTINO E ALTO ADIGE

34,00 €	Lagrein Steinraffler	2016	Hofstätter	○ ○
25,00 €	Pinot Nero Meczan	2017	Hofstätter	○ ○
64,00 €	Pinot Nero "Barthenau"	2015	Hofstätter	○ ○
26,00 €	Merlot Siebeneich	2016	Terlan	○ ○

## PIEMONTE

25,00 €	Lessona	2013	Tenute Sella	○ ○
25,00 €	Lessona	2012	Tenute Sella	● ○
35,00 €	Bramaterra "I Porfidi"	2010	Tenute Sella	○ ○
19,00 €	Croatina "Pertichetta"	2011	Vigneti Massa	○ ○
19,00 €	Dolcetto d'Alba L'Alto	2017	P. Conterno	○ ○
26,00 €	Territorio da Uve Barbera	2015	Claudio Mariotto	○ ○
22,00 €	Barbera d'Asti Bricco	2017	P. Conterno	○ ○
60,00 €	Bricco dell'Uccellone	2016	Braida	○ ○
43,00 €	Barbaresco prod. Barbaresco	2016	Produttori Barbaresco	○ ○
167,00 €	Barbaresco Gallina	1996	Bruno Giacosa	○ ○
42,00 €	Barberesco "Rabajà"	2014	Cortese	○ ○
44,00 €	Barolo "Tradizione"	2015	Marchesi di Barolo	○ ○
40,00 €	Barolo "Ceretta"	2014	Schiavenza	○ ○
129,00 €	Barolo Arborina	1996	E. Altare	○ ○
139,00 €	Barolo "Colonnello"	1996	Bussia Soprana	○ ○
133,00 €	Barolo "Colonnello"	1997	Bussia Soprana	○ ○

## VENETO FRIULI VENEZIA E GIULIA

57,00 €	Amarone Costasera Classico	2012	Masi	○ ○
57,00 €	Amarone Costasera Classico	2015	Masi	○ ○
76,00 €	Amarone Costasera Riserva	2012	Masi	○ ○
19,00 €	Carmenere	2016	Alla Costiera	○ ○
23,00 €	Vò Vecchio	2015	Alla Costiera	○ ○
21,00 €	Refosco d'Istria "Ima"	2011	Parovel	○ ○
27,00 €	Valpolicella "S. Urbano"	2015	Speri	○ ○
72,00 €	Amarone S. Urbano	2010	Speri	○ ○
75,00 €	Amarone	2010 - 2014	Allegrini	○ ○
35,00 €	Campo Fiorilli 1,5Lt		Masi	○ ○

## ABRUZZO E UMBRIA

19,00 €	Montep. d'Abruzzo "Malandrino"	2015	Cataldi Madonna	○ ○
27,00 €	Umbria Rosso Igt "Rubino"	2012	La Palazzola	○ ○
73,00 €	Sagrantino di Montefalco	2013	Arnaldo Caprai	○ ○

## EMILIA ROMAGNA

33,00 €	Marziano	2008	Zerbina	○ ○
23,00 €	"A" Rosso in Anfora	2016	Villa Venti	○ ○

## TOSCANA

31,00 €	Syrah "Pitis"	2013	La Frallucca	○ ○
31,00 €	Sangiovese "Ciparisso"	2014	La Frallucca	○ ○
37,00 €	Cabernet Franc	2014	La Frallucca	○ ○
19,00 €	Morellino di Scansano	2016	Le Pupille	○ ○
36,00 €	Morellino "Poggio Valente"	2016	Le Pupille	○ ○
28,00 €	L'Ornello	2014	Rocca di Frassinello	○ ○
22,00 €	Rosso di Montepulciano	2017	Avignonesi	○ ○
34,00 €	Nobile di Montepulc. "Vallocaia"	2015	Bindella	○ ○
197,00 €	Ornellaia	2015	Tenuta dell'Ornellaia	○ ○
260,00 €	Ornellaia "Il Carisma"	2015	Tenuta dell'Ornellaia	○ ○
225,00 €	Ornellaia	1995	Tenuta dell'Ornellaia	○ ○
98,00 €	Saffredi	2017	Le Pupille	○ ○
225,00 €	Sassicaia	2016	Tenuta san Guido	○ ○
107,00 €	Tignanello	2016	Antinori	○ ○
73,00 €	Brunello Pian delle Vigne	2015	Antinori	○ ○
143,00 €	Guado al Tasso	2015	Antinori	○ ○
27,00 €	Chianti Classico	2017	Castellare	○ ○
78,00 €	I Sodi di S. Nicolò	2013	Castellare	● ○
78,00 €	I Sodi di S. Nicolò	2015	Castellare	○ ○
79,00 €	Poggio ai Merli	2015	Castellare	○ ○
23,00 €	Chianti Classico	2014	Istine	○ ○
29,00 €	Chianti "V.Cavarchione"	2014	Istine	○ ○
75,00 €	Brunello di montalcino Castelgiocondo	2010	Frescobaldi	○ ○
97,00 €	Brunello "Piaggione Riserva"	2011	Salicutti	○ ○
72,00 €	Brunello Lupi e Sirene	2009	Le Ripi	○ ○
95,00 €	Brunello Lupi e Sirene	2006	Le Ripi	● ○
39,00 €	R.Di Montalcino "Amore e Magia"	2010	Le Ripi	● ○
58,00 €	Miticaia	2013	Barbara Tamburini	○ ○
193,00 €	Vigna l'Apparita	2013	Castello di Ama	○ ○
240,00 €	Vigna l'Apparita	2001	Castello di Ama	● ○
67,00 €	Grattamacco	2015	Colle Massari	○ ○



## CAMPAGNA E BASILICATA

37,00 €	Taurasi Radici	2008	Mastroberardino	○ ○
19,00 €	Pediroso "Plutone"	2015	Ocone	○ ○
21,00 €	Aglianico "L'Atto"	2018	Cantine del Notaio	○ ○
49,00 €	Aglianico "Il Sigillo"	2012	Cantine del Notaio	○ ○

## PUGLIA

19,00 €	Primitivo "Orion"	2018	Li Veli	○ ○
29,00 €	Maccone Rosso Secco	2017	Angiuli	○ ○
19,00 €	Negroamaro Riserva	2014	Vallone	○ ○
18,00 €	Nero di Troia	2016	Angiuli	● ○

## SICILIA

26,00 €	Cerasuolo "Valli"	2012	Feudi del Pisciotto	○ ○
27,00 €	Nero d'Avola "Versace"	2013	Feudi del Pisciotto	○ ○
59,00 €	Pinot Nero "Eterno"	2012	Feudi del Pisciotto	○ ○
19,00 €	Perricone	2014	Castellucci Miano	○ ○
29,00 €	Etna Rosso "Quantico"	2016	Giulemi	○ ○

## SARDEGNA

25,00 €	Rocca Rubia	2015	Santadi	○ ○
53,00 €	Terre Brune	2013	Santadi	○ ○
53,00 €	Terre Brune	2014	Santadi	○ ○
47,00 €	Malombra	2013	Mesa	○ ○
33,00 €	Riserva Cannonau "Ballu Tundu"	2014	Sedilesu	○ ○

## VINI DA DESSERT

### Dessert Wines

47,00 €	Vertemate 0,5l	2017	Prevostini	○ ○
57,00 €	Acini Nobili 0,375l	2011	Maculan	○ ○
33,00 €	Dindarello 0,375l	2014	Maculan	○ ○
36,00 €	Recioto di Soave "Le Sponde" 0,5l		Coffele	○ ○
51,00 €	Albana Passita "Scacco Matto" 0,375l	2007	Fattoria Zerbina	● ○
33,00 €	Rubacuori 0,5l		Poderi Morini	○ ○
28,00 €	Maximo 0,375l	2012	Umani Ronchi	● ○
32,00 €	Maximo 0,375l	2014	Umani Ronchi	○ ○
36,00 €	L'Autentica 0,5l	2008	Cant. del Notaio	○ ○
25,00 €	Moscato di Trani 0,5l		Franco Di Filippo	● ○
23,00 €	Brachetto d'Acqui 0,75l	2017	Braida	○ ○
23,00 €	Moscato Vigna senza nome 0,75l	2018	Braida	○ ○
30,00 €	Passito di Pantelleria 0,75l		Pellegrino	○ ○
35,00 €	Passito Gianfranco Ferrè 0,5l		Feudi del Pisciotto	○ ○
39,00 €	Dindarello 0,75l	2017	Maculan	○ ○

## LE BIRRE

### Monastero di San Biagio Nocera Umbra (PG)

- 16,00 € Gaudens Pils 0,75l
- 16,00 € Monasta Ambrata 0,75l
- 16,00 € Ambar Scura 0,75l

















