





## WINE LIST





### CHAMPAGNE

					
Vergnon - Murmure - Brut Nature - BdB	78,00		Krug - Grand Cuvée - 168eme - Brut - Ch/Pn/Pm	198,00	40,00
Doyard - Vendémiaire - Extra Brut - BdB	72,00		Dom Pérignon 2008 - Brut - Ch/Pn/Pm	250,00	
André Robert - Les Jardins du Mesnil - Brut Nature - BdB	65,00	15,00	Tarlant - BAM 2010 - Brut Nature	240,00	
André Clouet - Silver - Brut Nature - BdN	58,00	15,00	Marguet - Bouzy 2013 - Extra Brut - Pn/Ch	136,00	
Yves Ruffin - Extra Brut 80%Ch / 20%Pn	70,00		Mouzon Leroux - L'Atavique - Extra Brut - Pn/Ch	78,00	
Remé Leroy - Extra Brut - Ch/Pn/Pm	65,00		André Robert - Rosè de Vignes - Brut - 90%Ch/10%Pm	65,00	
Francis Orban - Brut prestige - Pm/Ch	68,00		André Beaufort - Rosè - Brut - Pinot Noir	85,00	

### BOLLICINE ITALIANA

					
Rocche dei Manzoni - Valentino Brut - Elena Pn/Ch 2017 - Piemonte	30,00	7,00	Camillucci - Anthologie - Noir - Extra Brut - Lombardia	48,00	
Rocche dei Manzoni - Valentino Brut 0 pn/ ch 2008 - Piemonte	65,00		San Simone - Prosecco Perlae Naonis - Brut - Friuli Venezia Giulia	22,00	6,00
Castel Faglia - Monogram Brut - Blanc de Blanc - Lombardia	35,00	8,00	San Simone - Prosecco Rosè - Brut - Friuli Venezia Giulia	22,00	6,00

### VINI BIANCHI

					
Anselmet - Chardonnay 2019 - Valle d'Aosta	27,00		Antinori - Castello della Sala - Cervaro 2017 - Ch/ Grechetto - Umbria	80,00	
Manni Nossig - Kerner 2019 - T.Alto Adige	31,00		Vigna degli Estensi - Fiano 2019 - Marche	22,00	
Baron Widman - Sauvignon 2019 - T.Alto Adige	30,00		Vigna degli Estensi - Verdicchio 2019 - Marche	20,00	
Baron Widman - Incr. Manzoni 2019 - T.Alto Adige	29,00		Masciarelli - Castello di Semivicoli - Pecorino 2019 - Abruzzo	24,00	7,00
Alessandri - Costa de Vigne 2019 - Vermentino - Liguria	23,00		Torre dei Beati - Trebbiano 2018 - Abruzzo	26,00	
Castello di Neive - Riesling - Piemonte	25,00		Di Prisco - Greco di Tufo 2018 - Campania	24,00	
Orsolani - Erbaluce 2019 - Piemonte	26,00		Di Prisco - Falanghina 2019 - Campania	24,00	
Mariotto - Derthona - Timorasso 2018 - Piemonte	24,00		M. Cuomo - Furore - 60% Falangh. 40% Biancolella 2019 - Campania	35,00	
Bruno Rocca - Chardonnay 2018 - Piemonte	28,00		Cenatiempo - Kalimera 2019 - Biancolella - Campania	35,00	
Allegrini - Lugana 2019 - Lombardia	26,00	7,00	Frisino - Verdeca 2019 - Puglia	22,00	6,00
Gini - La Frosca 2016 - Soave - Veneto	30,00		Graci - Etna Bianco 2019 - 70% Carricante 30% Catarratto - Sicilia	32,00	
San Simone - Chardonnay 2019 - Friuli Venezia Giulia	19,00		Cherchi - Tuvaes 2019 - Vermentino - Sardegna	25,00	7,00
San Simone - Sauvignon 2019 - Friuli Venezia Giulia	19,00	6,00	Delas - Viognier 2019 - Côtes du Rhône - Francia	36,00	8,00
Ronchi di Cialla - Ribolla Gialla 2019 - Friuli Venezia Giulia	26,00	7,00	Albert Pic - Chablis 2019 - St. Pierre - Francia	45,00	10,00

### VINI ROSSI

					
Produttori di Barbaresco - Nebbiolo 2019 - Piemonte	26,00		Antinori - Guado al Tasso 2016 - Toscana	125,00	
Plozza - Sassella - Nebbiolo 2016 - Lombardia	32,00		Capannelle - Solare 2012 - Sangiovese/Malvasia Nera - Toscana	90,00	
Girilan - Patricia - Pinot Nero 2018 - Trentino Alto Adige	30,00	8,00	Aldo Conterno - Conca tre Pile 2017 - Barbera - Piemonte	39,00	
Terre del fohn - Lagrein 2019 - Trentino Alto Adige	22,00		Gaja - Barbaresco 2016 - Piemonte	240,00	
Donna Laura - Chianti Classico 2017 - Toscana	22,00	6,00	Montevertine - Montevertine 2017 - Toscana	65,00	
Le Macchiole - Bolgheri Mg 2012 - Merlot/Cabernet/Syrah - Toscana	115,00		Nervi / G. Conterno - Gattinara 2016 - Piemonte	58,00	
Frisino - Primitivo 2018 - Puglia	20,00		Thibault Liger-Belair - Pinot Noir 2017 - Bourgogne - Francia	45,00	10,00
Tenuta delle Terre Nere - Etna Rosso - N. Cappuccio/N. Mascalese - Sicilia	35,00		Delas - St. Esprit - Syrah/Grenache 2019 - Côtes du Rhône - Francia	36,00	8,00

## BITES

Mini Burger di Manzo, pomodoro, cipolla, insalata e maionese fatta in casa (Mini Burger, beef, tomato, onion, lettuce and home made mayo)	15,00	Crostone con paté di carciofi e guanciale (Croutons with Artichokes Patè and Bacon)	8,00
Prosciutto crudo della macelleria Dorth di Aviano e Stracciatella (Ham from Dorth butcher and Stracciatella cheese)	10,00	Crostini con acciuga del cantabrigo alga nori e burro salato (Croutons with Cantabrico Anchovies, Nori Seaweed and Salted butter)	9,00

## SELEZIONE CRUDI / CRUDITÉS

Gambero Rosso * (Red Shrimp)	4,00	Ostriche (Oyster)	5,00
Scampo * (Langoustine)	4,50		