VINI AL CALICE WINE BY THE GLASS

BOLLICINE *sparkling wines*

Senza pensieri	*Adagio (VI) · Extra-Brut · 100% Garganega · Metodo Charmat lungo · 3 mesi in autoclave*	6
Crèmant de Bourgogne	*Baron Auguste · Brut · Chardonnay · Pinot Noir · Gamay · Aligoté · 18 mesi sui lieviti*	8
Verde Riserva	*Fongaro (VR) · Pas Dosè · 100% Durella 44 mesi sui lieviti*	9

BIANCHI *white wines*

Schiava rosato	*Francesco Poli (TN) · 100% Schiava*	6
Greco	*Pietracupa (AV) · 100% Greco*	7
Mihael Belo Goriska Brda	*Tomaz Princic (Dobrovo, Slovenia) 12 mesi di affinamento in botti di rovere 50 % Ribolla Gialla · 25 % Sauvignon · 25% Chardonnay*	8

ROSSI *red wines*

Nebbiolo Orbello Coste della Sesia	*Tenuta Sella (BI) · 100% Nebbiolo*	6
Chianti Colli Aretini DOCG	*Paterna (AR) · 90% Sangiovese · 10% Canaiolo · Ciliegiolo · Colorino Valdarno*	7
P!geno 2022	*Stroblhof (BZ) · 100% Pinot Nero · 12 mesi in barrique · 6 mesi in botti grandi*	10

Carta dei vini

La nostra carta nasce dalla ricerca di produttori che condividono valori di qualità, autenticità e rispetto del territorio.
Dalle grandi etichette ai piccoli vignaioli, ogni vino è pensato per creare un dialogo armonioso con i nostri piatti e rendere speciale ogni momento a tavola.

Paola e Marco

LE ANDRIANELLE
RISTORANTE & HOTEL

SPUMANTI *italiani*

VALLE D'AOSTA

XT Blanc de Morgex et de la Salle *(100% Prié Blanc)*	*Cave Mont Blanc (AO) Extra-Brut, 24 mesi sui lieviti*	34
Blanc de Morgex et de la Salle *(100% Prié Blanc)*	*Ermes Pavese (AO) Pas Dosé, 24 mesi sui lieviti*	52

PIEMONTE

Rosanna rosè *(100% Nebbiolo)*	*Ettore Germano (CN) Extra-Brut, 18 mesi sui lieviti*	38
Erpacrife dosaggio zero *(Erbaluce, Timorasso, Cortese e Moscato)*	*Erpacrife (AT) Pas Dosé, 24 mesi sui lieviti*	42
Altalanga *(70% Pinot Nero, 30% Chardonnay)*	*Ettore Germano (CN) Extra-Brut* *30 mesi sui lieviti*	44
Nebolè *(100% Nebbiolo)*	*Travaglino (VC), 48 mesi sui lieviti*	54

LOMBARDIA

Le Stelle *(100% Pinot Nero)*	*Alberto Fiori (PV) Extra-Brut, 36 mesi sui lieviti*	36
Leonardo *(100% Turbiana)*	*Cascina Maddalena (BS) Pas Dosé* *24 mesi sui lieviti*	36
Franciacorta Satèn *(100% Chardonnay)*	*Camossi (BS) Satèn-Brut* *24 mesi sui lieviti*	40
Franciacorta Rosè *(100% Pinot Nero)*	*Camossi (BS) Extra-Brut* *24 mesi sui lieviti*	40
Franciacorta *(60% Chardonnay, 20% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero)*	*Faccoli (BS) Extra-Brut* *24 mesi sui lieviti*	46

VENETO

Prosecco Valdobbiadene Docg *(100% Glera)*	*Fratelli Cavalier Gatto (TV) Extra-Dry*	26
Prosecco Valdobbiadene Docg *(100% Glera)*	*Le Bertole (TV) Brut*	26
Le Origini *(100% Durella)*	*Casarotto (VR) Extra-Brut*	26
Senza pensieri *(100% Garganega)*	*Adagio (VI) Extra-Brut*	26
Corallo *(75% Durella, 25% Incrocio Manzoni e Chardonnay)*	*Fongaro (VR) Extra-Brut* *30 mesi sui lieviti*	34
Verde Riserva *(100% Durella)*	*Fongaro (VR)Pas Dosè* *44 mesi sui lieviti*	40
Torque *(100% Durella)*	*Dalle Ore (VI) Pas Dosè* *48 mesi sui lieviti*	40
Zero *(70% Pinot Bianco, 30% Durella)*	*Bellaguardia (VI) Pas Dosè* *60 mesi sui lieviti*	42
Ca' Rovere Blu *(Chardonnay e Garganega)*	*Ca' Rovere (VI) Brut millesimato* *36 mesi sui lieviti*	42
Montecchi *(100% Durella)*	*Bellaguardia (VI) Pas Dosè* *66 mesi sui lieviti*	46
1920 *(100% Pinot Bianco)*	*Bellaguardia (VI) Pas Dosè* *40 mesi sui lieviti*	52

FRIULI VENEZIA GIULIA

Brut M.M. *(60% Sauvignon, 20% Pinot grigio, 20% Ribolla gialla)*	*Klanjscek (GO) Brut, Metodo Charmat* *12 mesi in botti di rovere, 5 mesi in vetro*	28
Ribolla gialla M.C. *(100% Ribolla gialla)*	*Draga (GO) Pas Dosè,* *18 mesi sui lieviti*	46

TRENTINO ALTO ADIGE

Trento doc *(100% Chardonnay)*	*Cenci (TN) Brut 30 mesi sui lieviti*	32
Trento doc nature *(100% Chardonnay)*	*Cenci (TN) Pas Dosè 30 mesi sui lieviti*	35
Fuorischema Rosè *(100% Merlot)*	*Limina (TN) Pas Dosè 24 mesi sui lieviti*	38
Fuorischema *(100% Riesling)*	*Limina (TN) Pas Dosè 24 mesi sui lieviti*	40
Diamicton Talento *(Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier)*	*Piffer (TN) Brut 36 mesi sui lieviti*	40
708 Trento doc *(100% Chardonnay)*	*Cembrani (TN) Extra-brut 40 mesi sui lieviti*	42
Trento doc rosè *(100% Pinot Nero)*	*Cenci (TN) Pas Dosè 30 mesi sui lieviti*	42

LAZIO

Pandatria *(100% Fiano)*	*Candidaterra (LT) Isola di Ventotene Brut Metodo Charmat*	26

PUGLIA

Vdb23 *(100% Verdeca)*	*Pierfabio Mastronardi (BA)Pas dosè 23 mesi sui lieviti*	34
Mavù *(100% Verdeca)*	*Weno - Cantina in Valle d'Itria (BA) Pas Dosè 36 mesi sui lieviti*	38
Maresco *(100% Maresco)*	*Weno - Cantina in Valle d'Itria (BA) Pas Dosè 24 mesi sui lieviti*	40

CAMPANIA

Extra Brut M.C. *(Falanghina, Fiano)*	*Monserrato 1973 (BN) Extra Brut* *24 mesi sui lieviti*	30
Altacosta *(Biancazita e Biancatenera)*	*Tenuta San Francesco (SA) Brut* *42 mesi sui lieviti*	40

SARDEGNA

Tabarkino *(100% Vermentino di Sardegna)*	*Tanca Gioia Carloforte, Isola di San Pietro (SU)* *Brut Metodo Charmat*	26
Q brut M.C. *(100% Vermentino di Sardegna)*	*Quartomoro (OR) Brut* *24 mesi sui lieviti*	34

SPUMANTI *francesi*

Blanquette de Limoux *(93% Mauzac , 4% Chenin, 3% Chardonnay)*	*Maison Vergnes, Brut 9 mesi sui lieviti*	28
Cuvèe Crochet Rosè *(90% Gamay, 10% Pinot Nero)*	*Maison Crochet, Extra-Brut, 12 mesi sui lieviti*	36

BORGOGNA

Crèmant de Bourgogne *(Chardonnay, Pinot Noir, Gamay e Aligoté)*	*Baron Auguste, Brut 18 mesi sui lieviti*	36
Crèmant de Bourgogne Rosè *(Chardonnay, Pinot Noir, Gamay e Aligoté*	*Baron Auguste, Brut 18 mesi sui lieviti*	36
Petillant Naturel *(100% Aligotè)*	*Chapuis & Chapuis, Pas Dosè Rifermentato*	38

JURA

Crèmant du Jura *(100% Chardonnay)*	*Domaine de Montbourgeau , Pas Dosè 18 mesi sui lieviti*	42

ALSAZIA

Crèmant D'Alsace *(80% Pinot Grigio, 10% Auxerrois, 10% Pinot Bianco)*	*Dirler - Cadé, Brut Nature, 18 mesi sui lieviti*	44

LOIRA

Crèmant de Loire - Le Founamble *(80% Chardonnay, 20% Chenin Blanc)*	*Alain Robert, Brut 36 mesi sui lieviti*	28
Vouvray *(100% Chenin Blanc)*	*Alain Robert, Extra- Brut 36 mesi sui lieviti*	28

CHAMPAGNE

Champagne Gran Reserve 1er Cru *(53% Pinot Meunier, 23% Chardonnay, 24% Pinot Nero)*	*Renald Pere et Fils, Brut Nature 5 anni sui lieviti*	56
Champagne Tradition *(60% Chardonnay, 35% Pinot Nero. 5% Pinot Meunier)*	*Alain Bernard, Brut 25 mesi sui lieviti*	62
Champagne extra brut de Meuniers *(100% Pinot Meunier)*	*David Couvreur, Extra-Brut, 36 mesi sui lieviti Malolattica svolta*	62
Champagne Blanc de Blancs 1er Cru *(100% Chardonnay)*	*Renald Pere et Fils, Extra-Brut 5 anni sui lieviti*	62
Champagne Intense *(20% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 45% Pinor Meunier)*	*ArLenoble, Extra-Brut 36 mesi sui lieviti*	68
Champagne Bragelogne *(100% Pinot Nero)*	*Erich Collinet, Extra-Brut 40 mesi sui lieviti*	75
Champagne Blanc de Noirs *(100% Pinot Nero)*	*Fleury, Brut 24 mesi sui lieviti*	82
Champagne Le Fruit de ma Passion *(55% Pinot Meunier, 25% Chardonnay, 20% Pinot Nero)*	*Vincent Charlot, Extra-Brut Millesimato 42 mesi sui lieviti*	86
Champagne Cuvee Perpetuelle 1er Cru *(30% Pinot Meunier, 40% Pinot Nero, 30% Chardonnay)*	*Bonnet - Ponson, Extra-Brut 4 anni sui lieviti*	88

Champagne Zero *(32% Chardonnay, 32% Pinot Meunier, 32% Pinot Noir, 4% (Petit Meslier, Arbanne e Pinot Blanc)*	*Tarlant Pas Dosè* *6 mesi in barrique e 6 anni sui lieviti*	90
Champagne Adn de Meunier *(100% Pinot Meunier)*	*Christophe Mignon, Brut Nature 24 mesi sui lieviti*	94
Champagne Rosè 1er Cru *(100% Pinot Nero)*	*Lacourte Godbillon, Extra-Brut 45 mesi sui lieviti* *malolattica svolta*	105
Champagne "Longitude" Blanc de Blancs 1er Cru *(100% Chardonnay*	*Larmandier-Bernier, Extra-Brut 24 mesi sui lieviti* *malolattica svolta*	120
Champagne Bolliger Rosè *(62% Pinot Nero, 24% Chardonnay, 14% Pinot Meunier, 5/6% vino rosso)*	*Bollinger, Brut 36 mesi sui lieviti*	140
Champagne Cuvèe Louis Tarlant 1996 *(50% Chardonnay,50% Pinot Nero)*	*Tarlant, Pas Dosè 6 mesi di barriques* *15 anni sui lieviti* *9 mesi di affinamento in bottiglia*	185
Champagne Bollinger La Grande Année 2014 *(60% Pinot Nero, 40% Chardonnay)*	*Bollinger, Brut Millesimato* *vinificato in barriques* *almeno 60 mesi sui lieviti*	290

BIANCHI *italiani*

VALLE D'AOSTA

Nathan *(100% Prié Blanc)*	*Ermes Pavese (AO) 12 mesi di affinamento in legno 12 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia*	40

PIEMONTE

Langhe Chardonnay *(100% Chardonnay)*	*Ettore Germano (CN)*	26
Nascetta *(100% Nascetta)*	*Conterno Diego (CN)*	26
Diletto Derthona *(100% Timorasso)*	*Pomodolce (AL)*	38

LOMBARDIA

Lugana Capotesta *(100% Turbiana)*	*Cascina Maddalena (BS)*	26
Lugana Clay *(100% Turbiana)*	*Cascina Maddalena (BS)* *12 mesi di affinamento in acciaio e 12 mesi in bottiglia*	44
Riesling Riserva "Campo Dottore" *(100% Riesling Renano)*	*Calatroni Mon Carul (PV)*	46

TRENTINO ALTO ADIGE

Gewurtztraminer *(100% Gewurtztraminer)*	*Taschlerhof (BZ)*	32
Kerner *(100% Kerner)*	*Taschlerhof (BZ)*	32
Pinot Bianco *(100% Pinot Bianco)*	*Popphof (BZ)*	32
Moscato Giallo *(100% Moscato Giallo)*	*Popphof (BZ)*	34
Gewurtztraminer Dreigg *(100% Gewurtztraminer)*	*Brunnenhof (BZ)*	36
Blatterle *(100% Blatterle)*	*Nusserhof (BZ) 11 mesi in botti di legno*	36
Schwarzhaus *(100% Chardonnay)*	*Stroblhof (BZ)* *Fermentazione e affinamento di 7 mesi in botti di rovere*	38
Nico *(100% Sauvignon)*	*Stroblhof (BZ)* *Fermentazione malolattica non svolta* *6 mesi di affinamento in botti di rovere*	42

VENETO

Bianco Crestan *(100% Garganega)*	*Davide Spillare (VI)*	26
Motolo *(100% Pinot Grigio)*	*Cà Duso (VI)*	26
Ariò *(100% Manzoni Bianco)*	*Le Volpi (PD)*	26
Soave Battistelle **Viticoltura eroica** *(100% Garganega)*	*Le Battistelle (VR)*	26
Vesplicito *(100% Vespaiola)*	*MaterVi (VI)* *7 giorni di macerazione sulle bucce*	26

Mare Antico *(Chardonnay, Sauvignon)*	*Pialli (VI)* *7 giorni di macerazione sulle bucce* *9 mesi di affinamento in acciaio e legno*	30
Nan Vespaiolo IGT *(100% Vespaiola)*	*Thomas Conzato (VI)*	30
Ombre d'ambra *(100% Garganega)*	*Pialli (VI)* *Macerazione in acciaio di 2 settimane* *Affinamento di 15 mesi in barrique*	32
Soave Doc Classico Foscarino *(100% Garganega)*	*Inama (VI)*	36
Flor *(100% Garganega)*	*Pialli (VI)* *Macerazione in anfora di uve surmature* *Affinamento in botti scolme*	36
Tre vie *(Sauvignon varietà PIWI)* *(Maris, Rithos, Kretos)*	*Monte Cimo (VR)*	40
Bertilla *(100% Chardonnay)*	*Thomas Conzato (VI) 100% Chardonnay* *Affinamento del 40% in barriques*	40
Spontaneo *(Incrocio Manzoni, Solaris, Muscaris Varietà PIWI)*	*Monte Cimo (VR)* *Fermentazione spontanea in anfora* *12 mesi di affinamento in anfora*	46
Vulcaia Fumè *(100% Sauvignon)*	*Inama (VI)* *Fermentazione in barrique nuove al 30% a tostatura forte e 70% usate*	58

FRIULI VENEZIA GIULIA

Friulano *(100% Tocai Friulano)*	*Vigna Lenuzza (UD)*	26
Ribolla gialla *(100% Ribolla Gialla)*	*Draga (GO)*	30
Friulano *(100% Tocai Friulano)*	*Draga (GO)*	30
La Duline *(100% Tocai Ftriulano)*	*Vignai da Duline (UD)* *Fermentazione malolattica completata* *Affinamento di 12 mesi in botti di legno* *2024*	40
Chioma integrale *(100% Malvasia Istriana)*	*Vignai da Duline (UD)* *Affinamento di 7 mesi in botti di legno* *2023*	42
Ribolla gialla *(100% Ribolla Gialla)*	*Klanjscek (GO)* *5 giorni di macerazione sulle bucce* *Affinamento di 12 mesi in botti di legno* *2020*	44
Riesling italico *(100% Riesling italico)*	*Klanjscek (GO)* *5 giorni di macerazione sulle bucce* *12 mesi di affinamento in botti di rovere* *ulteriori 5 mesi di affinamento in vetro* *2017*	48
Vitovska *(100% Vitovska)*	*Skerk (TS)* *30 giorni di macerazione sulle bucce* *12 mesi di affinamento in botti grandi* *2022*	52
Ograde *(Vitovska, Malvasia, Sauvignon e Pinot grigio)*	*Skerk (TS)* *15 giorni di macerazione sulle bucce* *12 mesi di affinamento in botti grandi* *2022*	54
Nekaj *(100% Tocai Friulano)*	*Podversic (GO)* *90 giorni di macerazione sulle bucce* *3 anni di affinamento in botti di rovere* *2020*	65

MARCHE

Verdicchio dei Castelli di Jesi **Il Bacco** *(100% Verdicchio)*	*Fattoria Coroncino (AN)*	26
Pecorino **Fiobbo** *(100% Pecorino)*	*Aurora (AP)* *Affinamento di 10 mesi in legno e acciaio*	30
Marche bianco Igt *(40% Pecorino, 20% incrocio bruni (Verdicchio e Sauvignon)* *20% Sangiovese (vinificato in bianco)*	*Vittorini (FM)* *Affinamento di 8 mesi in barriques usate* *2018*	36

ABRUZZO

Apollo *(100% Trebbiano D'Abruzzo)*	*Ausonia (TE)*	26

LAZIO

Fieno di Ponza (80% Biancolella, 20% Forestera)	*Antiche Cantine Migliaccio (LT), Isola di Ponza*	46

PUGLIA

Sulle Rocce - Valle d'Itria *(100% Verdeca)*	*Pierfabio Mastronardi (BA)* *90 giorni di macerazione sulle bucce* *2023*	36

CAMPANIA

Falanghina Igt Sabbia Vulcanica *(80% Falanghina, 20% uve autoctone miste)*	*Agnanum (NA)*	25
Fiano *(100% Fiano)*	*Pietracupa (AV)*	34
Greco *(100% Greco)*	*Pietracupa (AV)*	34
Don Chisciotte *(100% Fiano)*	*Pierluigi Zampaglione (AV)* *15 giorni di macerazione sulle bucce*	36

SICILIA

Nicuzza *(100% Grillo)*	*Fratelli Bertolino (TP)* *2 giorni di macerazione sulle bucce*	28
Moscato Bianco Cuè *(100% Moscato Bianco)*	*Cantina Marilina (SR)* *3 giorni di macerazione sulle bucce*	28
Grecanico Sketta *(100% Grecanico)*	*Cantina Marilina (SR)*	28
Salina Bianco - Praiola *(Catarratto, Insolia, Malvasia delle Lipari)*	*Salvatore d'Amico (ME) Isola di Salina* *Affinamento di 6 mesi in botti di legno* *2015*	38
Salina Bianco - Tenuta Valdichiesa *(Catarratto, Insolia, Malvasia delle Lipari)*	*Salvatore d'Amico (ME) Isola di Salina* *4 mesi di affinamento 50% in botti* *e 50% in acciaio* *2023*	40

Catarratto *(100% Catarratto)*	*Maugeri (CT)*	44
Etna Bianco Superiore- Contrada Volpare *(100% Carricante)*	*Maugeri (CT)*	44
Etna Bianco "Ante" *(100% Carricante)*	*I Custodi delle Vigne dell'Etna (CT)*	46

SARDEGNA

Vermentino di Sardegna *(100% Vermentino di Sardegna)*	*Cantina Gibadda (SU)*	26

BIANCHI *francesi*

BORGOGNA

Les Pierre leeves Macon-Bray *(100% Chardonnay)*	*Domaine de Thalie* *12 mesi di affinamento in botti di rovere e anfore*	38
Chazelles Viré-Clessè *(100% Chardonnay)*	*Jean Marie Chaland* *15 mesi di affinamento 30% in botti di rovere e 70% in acciaio*	40
Bouzeron *(100% Aligotè)*	*Chapuis & Chapuis*	42
La Mouille *(100% Aligotè)*	*Domaine Les Astrelles* *15 mesi di affinamento 80% in tini di ceramica e 20% in botti di rovere*	50
Chablis - Veilles Vignes *(100% Chardonnay)*	*Bessin Tremblay* *15 mesi di affinamento in acciaio e botti di rovere*	58
Chorey le Beaune *(100% Chardonnay)*	*Chapuis & Chapuis* *12 mesi di affinamento in botti di rovere*	60
Chablis 1er Cru - Vaillon *(100% Chardonnay)*	*Domaine Christian Moreau* *8 mesi di affinamento 55% in acciaio e 45% in botti di rovere*	78
Chablis Grand Cru - Valmur *(100% Chardonnay)*	*Bessin Tremblay* *Cuvée di cemento e barrique, malolattica completa, lieviti indigeni*	140

JURA

L'Etoile *(95% Chardonnay, 5% Savagnin)*	*Domaine de Montbourgeau* *Affinamento di 24 mesi parte in barrique e parte demi-muid, vin de voile*	45
Chardonnay - En quatre vis *(100% Chardonnay)*	*Domaine de Marne Blancs* *22 mesi di affinamento in botti di rovere*	52
Vin de Voile *(100% Savagnin)*	*Domaine Grand* *Affinato con metodo Ossidativo*	86

LOIRA

Sancerre Blanc *(100% Sauvignon)*	*Domaine du Carrou*	46
Sancerre Blanc - Le mont damnes *(100% Savagnin)*	*Pascal Cotat 8 mesi di affinamento in legno*	115

ALSAZIA

Guet-Apens *(40% Sylvaner , 30% Muscat Ottonel, 10% Riesling, 10% Pinot Gris, 10% Gewurztraminer)*	*Du Vin Aux Liens* *12 mesi di affinamento in botti grandi di rovere*	34
A l'horizon *(100% Riesling)*	*Du Vin Aux Liens* *12 mesi di affinamento in botti grandi di rovere*	40
Le temps au temps 2017 *(100% Riesling)*	*Du Vin Aux Liens* *12 mesi di affinamento in botti grandi di rovere*	42

BIANCHI *europei*

AUSTRIA

Gruner Veltliner *(100% Grüner Veltliner)*	*Johannes Trapl*	26

SLOVENIA

Rebula Goriska Brda *(100% Ribolla Gialla)*	*Tomaz Princic*	26
Mihael Belo Goriska Brda *(50 % Ribolla Gialla, 25 % Sauvignon, 25% Chardonnay)*	*Tomaz Princic* *12 mesi di affinamento in botti di rovere*	36
Malvazija istriana *(100% Malvasia Istriana)*	*Marko Fon* *2 giorni di macerazione sulle bucce* *12 mesi di affinamento in acciaio*	46
Vitoska *(100% Vitoska)*	*Marko Fon* *Breve macerazione sulle bucce* *2 anni di affinamento in botti di legno grandi*	52

GERMANIA

Riesling Graacher Himmelreich Kabinett Trocken 2022 *(100% Riesling)*	*Kerpen*	30
Riesling Wehlener Sonnehur Spatlese 2019 *(100% Riesling)*	*Kerpen*	34

GRECIA

Assyrtiko *(100% Assyrtiko)*	*Volcania - Isola di Kos*	38

ROSATI

TRENTINO ALTO ADIGE

Schiava *(100% Schiava)*	*Francesco Poli (TN)*	28

SICILIA

Tuttovaben *(100% Nocera)*	*Centopassi (PA)*	26
Etna rosato Doc *(100% Nerello Mascalese)*	*Maugeri (CT)*	42

GERMANIA

Pinot noir rosè *(100% Pinot Nero)*	*Koehler-Ruprecht*	28

ROSSI *italiani*

PIEMONTE

Nebbiolo Orbello Coste della Sesia *(100% Nebbiolo)*	*Tenuta Sella (BI)*	26
Barbera d'Alba *(100% Barbera)*	*Figli Luigi Oddero (CN)*	30
Langhe Nebbiolo - Cua Rusa *(100% Nebbiolo)*	*Emilio Vada (CN)*	34
Langhe Nebbiolo *(100% Nebbiolo)*	*Figli Luigi Oddero (CN)*	36
Langhe Nebbiolo *(100% Nebbiolo)*	*Brovia (CN)*	46
Barbaresco 2019 *(100% Nebbiolo)*	*Renato Fenocchio (CN)*	65
Barolo del comune di Serralunga d'Alba 2019 *(100% Nebbiolo)*	*Rocca Giovanni (CN)*	78

LOMBARDIA

Buttafuoco - Solingo *(Croatina, Barbera, Ughetta)*	*Picchioni (PV)*	26
Rosso di Valtellina *(100% Nebbiolo)*	*Ascesa (SO)*	28
Rosso D'Asia 2021 *(100% Croatina)*	*Picchioni (PV)*	28
Il Pettirosso *(100% Nebbiolo Chiavennasca)*	*AR.PE.PE. (SO)*	50

VENETO

Valpolicella Classico *(Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella)*	*Villa Spinosa (VR)*	26
Carmenere più *(100% Carmenere)*	*Inama (VI)*	26
Anonimo *(Groppella e Pinot Nero Vanderville)*	*MaterVi (VI)*	26
Legami *(100% Tai Rosso)*	*Adagio (VI)*	26
Cabernet Sauvignon *(100% Cabernet Sauvignon)*	*Corte Scaletta (VI)*	30
Cio Bacaro - Colli Berici Doc *(100% Tai Rosso)*	*Pialli (VI)*	32
Valpolicella Superiore - Case Vecie *(29% Corvina, 30% Corvinone, 31% Rondinella)*	*Brigaldara (VR)*	32
Valpolicella Ripasso - Il Vegro *(55% Corvina, 25% Corvinone, 20% Rondinella)*	*Brigaldara (VR)*	34
Campo del Lago 2022 *(100% Merlot)*	*Inama (VI)*	36
Bradisismo 2021 *(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenere)*	*Inama (VI)*	58
Amarone della Valpolicella 2018 - Case Vecie *(29% Corvina, 30% Corvinone,31% Rondinella)*	*Brigaldara (VR)*	80
Kairos 2020 *(assemblaggio di 15 vitigni, di cui 11 a bacca rossa)*	*Zýmē (VR)*	88
Amarone della Valpolicella 2017 *(60% Corvina, 15% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Croatina)*	*Roccolo Grassi (VR)*	102

TRENTINO ALTO ADIGE

Blauburgunder *(100% Pinot Nero)*	*Muri - Gries (BZ)*	28
708 km Rosso *(60% Schiava, 40% Lagrein)*	*Cembrani (TN)*	28
Lagrein *(100% Lagrein)*	*Muri - Gries (BZ)*	30
Q500 *(100% Pinot Nero)*	*Baldessari Marco (TN)*	32
Rebo *(100% Rebo)*	*Francesco Poli (TN)*	32
Teroldego - Vigneti delle Dolomiti *(100% Teroldego)*	*Vindiman (TN)*	32
Cabernet Franc Pergola Secolare *(100% Cabernet Franc)*	*Venticinquedieci (TN)*	46
Blauburgunder - P!geno 2022 *(100% Pinot Nero)*	*Stroblhof (BZ)*	48

FRIULI VENEZIA GIULIA

Merlot *(100% Merlot)*	*Lenuzza (UD)*	25
Schioppettino Colli Orientali *(100% Schioppettino)*	*GriolloIole (UD)*	30
Refosco dal Peduncolo Rosso *(100% Refosco Dal Peduncolo Rosso)*	*Ronco Severo (UD)*	46

Teran 2021 *(100% Refosco)*	*Skerk (TS)*	52
Morus Nigra 2021 *(100% Refosco dal Peduncolo Rosso)*	*Vignai da Duline (UD)*	68

TOSCANA

Ciliegiolo *(100% Ciliegiolo)*	*Antonio Camillo (GR)*	26
Chianti *(90% Sangiovese, 10%(Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino Valdarno)*	*Paterna (AR)*	30
Non gettare la plastica nell'oceano *(100% Syrah)*	*Caravanserraglio (AR)*	30
Chianti Riserva "Il Priore" 2021 *(90% Sangiovese 10% Canaiolo)*	*Il Colombaio di Santa Chiara (SI)*	42
Bolgheri Rosso *(Merlot, Cabernet Franc. Cabernet Sauvignon e Syrah)*	*Le Macchiole (LI)*	42
Brunello di Montalcino 2018 *(100% Sangiovese)*	*Donatella Cinelli Colombini (SI)*	78

MARCHE

Cacciatore di sogni *(100% Montepulciano)*	*La Calcinara (AN)*	28
Rosso Piceno *(50% Montepulciano, 40% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon)*	*Aurora (AP)*	36

ABRUZZO

Apollo - Colli Aprutini Rosso *(100% Montepulciano)*	*Ausonia (TE)*	34

BASILICATA

Aglianico del Vulture - Grifalco *(100% Aglianico)*	*Grifalco (PZ)*	38

SICILIA

Nero D'Avola *(100% Nero D'Avola)*	*Cantine Marilina (SR)*	28
Nerello Cappuccio *(100% Nerello Cappuccio)*	*I Custodi delle Vigne dell'Etna (CT)*	32
Etna Rosso - Feudo Pignatone *(100% Nerello Mascalese)*	*Emiliano Falsini (CT)*	42
Salina Rosso -Tenuta Ruvoli 2019 *(70% Nerello Mascalese, 25% Nerello Cappuccio, 5% Corinto Nero)*	*Salvatore d'Amico (ME) Isola di Salina*	48

SARDEGNA

Murru Monica DOC *(100% Monica di Sardegna)*	*I Garagisti di Sorgono (NU)*	30

ROSSI *dal mondo*

FRANCIA

Cahors *(100% Malbec)*	*Clos de Gamot*	30
Les Ormeaux - Castillon Côte de Bordeaux 2021 *(75% Merlot, 25% Cabernet Franc)*	*Clos Puy Arnaud*	40
Sancerre Rouge 2022 *(100% Pinot Nero)*	*Domaine du Carrou*	45
Bourgogne Côte d'Or 2023 *(100% Pinot Nero)*	*Domaine Chicotot*	50
Savagny - Lès Beaune Vieilles Vignes 2021 *(100% Pinot Nero)*	*Domaine Viticole Catherine et Claude Maréchal*	66
Volnay - Femiets 1er Cru 2022 *(100% Pinot Nero)*	*Domaine Joseph Voillot*	145

AUSTRIA

Blaufrankisch *(100% Franconia Nero)*	*Johannes Trapl*	28

SUDAFRICA

Pinot Noir 2022 *(100% Pinot Nero)*	*Lenuzza (UD) Hemel en Aarde Ridge*	52

ZERO ALCOOL

Deserteur Sparkling *(100% Riesling)*	*Weingut Bibo Runge - spumante*	26
Riesling Rheingau *(100% Riesling)*	*Weingut Bibo Runge - bianco fermo*	26

GRANDI FORMATI *1,5 litri*

Cremant d'Alsace *(Pinot bianco, Pinot Auxerrois)*	*Wunsch et Mann Brut 24 mesi sui lieviti*	70
Trento Doc Rosè *(100% Pinot Nero)*	*Cenci (TN) Pas Dosè 36 mesi sui lieviti*	85
Champagne Tradition *(60% Chardonnay, 35% Pinot Nero. 5% Pinot Meunier)*	*Alain Bernard Brut 25 mesi sui lieviti*	120
Champagne Fine Fleur Blanc de Noir *(100% Pinot Nero)*	*Baron Dauvergne Brut 36 mesi sui lieviti*	150

PASSITI, DOLCI E DA MEDITAZIONE

ITALIA

Fior D'arancio Spumante - Fior D'Ape *(100% Moscato Giallo)* *0,750 l*	*Azienda Agricola Le Volpi (VI)*	30
Recioto di Soave *(97% Garganega, 3% Trebbiano di Soave)* *0,375 l*	*Casarotto (VR)*	32
Recioto della Valpolicella *(Corvina, Corvinone, Rondinella)* *0,375 l*	*Brigaldara (VR)*	35
Chinato *0,500 l*	*Adriano Marco e Vittorio (CN)*	36
Torcolato di Breganze *(100% Vespaiola)* *0,375 l*	*Maculan (VI)*	40
Malvasia delle Lipari *(100% Malvasia delle Lipari)* *0,375 l*	*Punta Aria, Isola di Vulcano (ME)*	42
Gocce D'Autunno *(100% Nero D'Avola)*	*Cantine Marilina (SR)*	52
Ninive *(100% Prè Blanc)* *0,500 l*	*Ermes Pavese (AO) Ice Wine*	54
Passito di Pantelleria - Ben Rye *(100% Zibibbo)* *0,375 l*	*Donna Fugata, Isola di Pantelleria (TP)*	54
Vino Santo Trentino *(100% Nosiola)* *0,375 l*	*Francesco Poli*	72

FRANCIA

Sauterns *(80% Sèmillon, 20% Sauvignon Blanc)* *0,750 l*	*Chateau du Haut Pick*	34

GERMANIA

Riesling Spatlese - Erdener Treppchen 2000 *(100% Riesling)* *0,750 l*	*Schwaab Kiebel*	54
Riesling Ürziger Wurzgarten Spatlese 1985 *(100% Riesling)* *0,750 l*	*Benedict Loosen*	70