

Vini al bicchiere

Wine by the glass

<i>Franciacorta "Rosè" Brut</i> 100% Pinot Nero	<i>Barone Pizzini</i>	<i>(Biologico)</i> <i>(Organic Viticulture)</i>	14,00
<i>Prosecco Le Rive di San Pietro di Barbozza Val D'Oca</i> 100% Glera			9,00
<u>White</u>			
<i>Gavi</i> 100% Cortese di Gavi	<i>Villa Sparina 2017</i>		12,00
<i>Celebration Chardonnay</i> 100% Chardonnay	<i>Tenute Emerà 2017</i>		7,00
<i>Pinot Grigio</i> 100% Pinot Grigio	<i>Marco Felluga 2017</i>		9,00
<i>Brigante</i> Chardonnay, Verdesse (Antica Varietà del Lago di Como)	<i>Az Agricola La Costa 2016</i>		9,00
<u>Orange</u>			
<i>Natural Art</i> Ribolla Gialla	<i>Miklus 2012</i> (unfiltered)		15,00
<i>Pinot Grigio</i> Pinot Grigio	<i>Miklus 2011</i>		13,00
<u>Red</u>			
<i>Amarone Classico</i> 80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Oseleta	<i>Zenato 2013</i>		18,00
<i>Valpolicella Ripassa</i> 85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Oseleta	<i>Zenato 2014</i>		15,00
<i>San Giobbe</i> 100% Pinot Nero	<i>Az Agricola La Costa 2015</i> (from Lago di Como)		13,00
<i>Bardolino</i> 65% Corvina, 25% Rondinella, 10% Merlot	<i>Zenato 2017</i>		8,00
<i>Negroamaro</i> 100% Negroamaro	<i>Tenute Emerà 2016</i>		10,00
<u>Rosè</u>			
<i>Rosè</i> 100% Negroamaro	<i>Tenute di Emèra 2016</i>		7,00

*Tutti i vini possono contenere tracce d'uovo e solfiti

*All the Wines may contains derived from eggs and sulfites

Champagne:

<i>Comte de la Motaigue</i> 30% Chardonnay, 70% Pinot Nero	75,00
<i>Blanc de Blanc Comte de la Motaigue</i> 100% Chardonnay	95,00
<i>Brut, Gosset</i> 36% Chardonnay, 45% Pinot Nero, 19% Pinot Meunier	85,00
<i>Blanc des Blancs Brut, Gosset</i> 100% Chardonnay	122,00 MAGNUM 235,00
<i>Grand Rosè Brut, Gosset</i> 58% Chardonnay, 35% Pinot Nero, 7% Pinot Meunier	112,00

Bollicine

Sparkling wine

Veneto

Prosecco Le Rive di San Pietro di Barbozza Val D'Oca 34,00
100% Glera

Lombardia

2008 *Franciacorta "Cuvee Annamaria Clementi"* Ca' del Bosco 135,00
55% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero

Franciacorta "Cuvee Prestige" Brut Cà del Bosco 72,00
75% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco

2013 *Franciacorta " Mon Satèn"* Az. Agricola Villa 53,00
100% Chardonnay

2014 *Franciacorta "Satèn"* Barone Pizzini (Biologico) 48,00
100% Chardonnay (Organic Viticulture)

Franciacorta Nature Barone Pizzini (Biologico) 49,00
100% Chardonnay (Organic Viticulture)

Franciacorta "Animante" Brut Barone Pizzini (Biologico) 44,00
78% Chardonnay, 18% Pinot Nero, 4% Pinot Bianco (Organic Viticulture)

Friuli Venezia Giulia

Blanc de Blanc Brut Marco Felluga 44,00
95% Chardonnay, 5% Pinot grigio

Rosè
Sparkling wine

Lombardia

<i>2008 Franciacorta "Cuvee Annamaria Clementi Rosè</i> <i>100% Pinot Nero</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	<i>165,00</i>
<i>Franciacorta "Cuvee Prestige" Rosè</i> <i>75% Chardonnay, 15% Pinot Nero</i>	<i>Cà del Bosco</i>	<i>85,00</i>
<i>Franciacorta "Rosè"</i> <i>100% Pinot Nero</i>	<i>Gatti</i>	<i>68,00</i>
<i>Franciacorta "Rosè" Brut</i> <i>100% Pinot Nero</i>	<i>Barone Pizzini (Biologico)</i> <i>(Organic Viticulture)</i>	<i>49,00</i>

Vini bianchi-White Wines

Trentino Alto Adige

<i>Beyond The Clouds</i> 100% Chardonnay	<i>Elena Walch 2016</i>	68,00 Magnum 146,00
<i>Gewurtztraminer,</i> 100% Gewurtztraminer	<i>Elena Walch 2017</i>	36,00

Friuli Venezia Giulia

<i>Sauvignon</i> 100% Sauvignon	<i>Marco Felluga 2017</i>	35,00
<i>Pinot Grigio</i> 100% Pinot Grigio	<i>Marco Felluga 2017</i>	37,00
<i>Pinot Grigio</i> 100% Pinot Grigio	<i>Russiz Superiore 2017</i>	42,00
<i>Sauvignon</i> 100% Sauvignon Blanc	<i>Russiz Superiore 2017</i>	46,00
<i>Friuliano</i> 100% Friuliano	<i>Russiz Superiore 2017</i>	38,00

Lombardia

<i>Polzina Curtefranca Bianco</i> 100% Chardonnay	<i>Barone Pizzini 2016</i> (Biologico) (Organic Viticulture)	27,00
<i>Brigante</i> Chardonnay,Verdese	<i>Az Agricola La Costa 2017</i> (from Lago di Como)	42,00
<i>Ca Brione</i> Sauvignon,Chardonnay,IncrocioManzoni,Nebbiolo	<i>Nino Negri 2016</i> (from North of Lago di Como)	54,00
<i>Opera</i> Sauvignon,Chardonnay	<i>Mamete Prevostini 2017</i> (from North of Lago di Como)	48,00
<i>Lugana</i> 100% Trebbiano	<i>Az Agricola Santa Cristina Massoni 2016</i>	36,00

Piemonte

<i>Gaja Rey</i> 100% Chardonnay	<i>Angelo Gaja 2016</i>	250,00
<i>Rossj Bass Langhe</i> 100% Chardonnay	<i>Angelo Gaja 2017</i>	85,00
<i>Alteni Di Brassica</i> Sauvignon, Riesling, Chardonnay, Traminer	<i>Angelo Gaja 2014</i>	140,00
<i>Langhe Chardonnay</i> 100% Chardonnay	<i>Massolino 2015</i>	33,00
<i>Gavi Monterotondo</i> 100% Cortese di Gavi	<i>Villa Sparina 2015</i>	60,00
<i>Gavi</i> 100% Cortese di Gavi	<i>Villa Sparina 2017</i>	42,00
<i>Gavi Lugarara</i> 100% Cortese di Gavi	<i>La Giustiniana 2017</i>	36,00

Umbria

<i>Bramito della Sala</i> 100% chardonnay	<i>Castello della Sala 2017</i>	44,00
<i>Conte della Vipera</i> 80% Sauvignon Blanc, 20% Semillon	<i>Castello della Sala 2016</i>	45,00 Magnum 120,00
<i>Cervaro della sala</i> 90% Chardonnay, 10% Grechetto	<i>Castello della Sala 2015</i>	95,00

Marche

<i>Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi</i> 100% Verdicchio	<i>Az. Agricola Villa Bucci 2014</i>	89,00
--	--------------------------------------	-------

Toscana

<i>Camarcanda Vistamare</i> Sauvignon Blanc, Viogner, Chardonnay, Vermentino	<i>Gaja 2017</i>	68,00
<i>Iriese Colli</i> 85% Vermentino, 15% grechetto	<i>Massari 2015</i>	34,00

Puglia

<i>Celebration Chardonnay</i> 100% Chardonnay	<i>Tenute di Emèra 2017</i>	35,00
--	-----------------------------	-------

Rosè wines

<i>Rosè</i> 100% Negroamaro	Puglia <i>Tenute di Emèra 2017</i>	33,00
	Toscana	
<i>"A"</i> 100% Aleatico	<i>Antinori 2017</i>	65,00
<i>Bolgheri Rosato "Scalabrone"</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	<i>Antinori 2016</i>	45,00
<i>Bolgheri Rosato</i> <i>Sangiovese, Syrah, Merlot</i>	<i>Michele Satta 2017</i>	42,00
	Lombardia	
<i>Chiaretto DOC</i> <i>Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera</i>	<i>Olivini 2017</i>	38,00
	Trentino Alto Adige	
<i>20/26 Vigneti delle Dolomiti</i> <i>33%Lagrein, 33%Merolt, 33%Pinot nero</i>	<i>Elena Walch 2016</i>	32,00

Vini rossi-Red wines

Trentino Alto Adige

<p><i>Pinot Nero "Ludwig"</i> 100% Pinot Nero</p>	<p><i>Elena Walch 2015</i></p>	<p>69,00</p>
---	--------------------------------	--------------

<p><i>Pinot Nero</i> 100% Pinot Nero</p>	<p><i>Elena Walch 2017</i></p>	<p>35,00</p>
--	--------------------------------	--------------

Friuli

<p><i>Cabernet Franc</i> 100% Cabernet Franc</p>	<p><i>Russiz Superiore 2014</i></p>	<p>42,00 Magnum 89,00</p>
--	-------------------------------------	-------------------------------

<p><i>Merlot</i> 100% Merlot</p>	<p><i>Russiz Superiore 2014</i></p>	<p>46,00 Magnum 89,00</p>
--------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------

Lombardia

<p><i>San Giobbe</i> 100% Pinot Nero</p>	<p><i>Az Agricola La Costa 2016</i> (from Lago di Como)</p>	<p>54,00</p>
--	---	--------------

<p><i>Quadrio, Valtellina Sup.</i> 100% Nebbiolo-Chiavennasca</p>	<p><i>Nino Negri 2015</i> (from North of Lago di Como)</p>	<p>33,00</p>
---	--	--------------

<p><i>Vigneto Fracia, Valtellina Sup</i> 100% Nebbiolo-Chiavennasca</p>	<p><i>Nino Negri 2015</i> (from North of Lago di Como)</p>	<p>56,00</p>
---	--	--------------

<p><i>Albareda Sforzato</i> 100% Nebbiolo-Chiavennasca</p>	<p><i>Mamete Prevostini 2015</i> (from North of Lago di Como)</p>	<p>85,00</p>
--	---	--------------

<p><i>Sassella Rocce Rosse</i> 100% Nebbiolo-Chiavennasca</p>	<p><i>Arpepe 2009</i></p>	<p>90,00</p>
---	---------------------------	--------------

<p><i>Mazer, Valtellina Sup</i> 100% Nebbiolo-Chiavennasca</p>	<p><i>Nino Negri 2015</i> (from North of Lago di Como)</p>	<p>46,00</p>
--	--	--------------

<p><i>Sfursat</i> 100% Chiavennasca</p>	<p><i>Nino Negri 2015</i> (from North of Lago di Como)</p>	<p>67,00</p>
---	--	--------------

<p><i>Cinquestelle Sforzato</i> 100% Nebbiolo</p>	<p><i>Nino Negri</i> (from North of Lago di Como)</p>	<p>2015 93,00 2013 130,00</p>
---	---	-----------------------------------

Veneto

<p><i>Amarone Riserva Sergio Zenato</i> 80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Oseleta</p>	<p><i>Zenato 2011</i></p>	<p>150,00</p>
--	---------------------------	---------------

<p><i>Amarone Classico</i> 80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Oseleta</p>	<p><i>Zenato 2013</i></p>	<p>91,00</p>
---	---------------------------	--------------

<p><i>Valpolicella Ripassa</i> 85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Oseleta</p>	<p><i>Zenato 2015</i></p>	<p>47,00</p>
--	---------------------------	--------------

<p><i>Bardolino</i> 65% Corvina, 25% Rondinella, 10% Merlot</p>	<p><i>Zenato 2017</i></p>	<p>29,00</p>
---	---------------------------	--------------

Toscana

<i>Sassicaia</i> 85 % Cabernet Sauvignon 15 % Cabernet Franc	<i>Tenuta San Guido 2015</i>	<i>295,00</i>
<i>GuidAlberto</i> 60 % Cabernet Sauvignon 40 % Merlot	<i>Tenuta San Guido 2016</i>	<i>68,00</i>
<i>Le Difese</i> 70% Cabernet Sauvignon ,30% Sangiovese.	<i>Tenuta San Guido 2016</i>	<i>52,00</i>
<i>Il Bruciato</i> 60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Syrah	<i>Antinori 2016</i>	<i>42,00</i>
<i>Tignanello</i> 80% Sangiovese,15% Cabernet Sauvignon, 5%Cabernet Franc	<i>Antinori 2013</i>	<i>140,00</i>
<i>La Braccessa Nobile di Montepulciano</i> 90% Prugnolo gentile, 10% Merlot	<i>Antinori 2015</i>	<i>45,00</i>
<i>Nobile di Montepulciano</i> 90% Prugnolo gentile, 10% Merlot	<i>Poliziano 2015</i>	<i>48,00</i>
<i>Le stanze</i> 100%Cabernet Sauvignon	<i>Poliziano 2015</i>	<i>78,00</i>
<i>Asinone Nobile di Montepulciano Riserva</i> 100% Sangiovese prugnolo	<i>Poliziano 2011 (unfiltered)</i>	<i>120,00</i>
<i>Morellino di Scansano</i> 85%Sangiovese, 15% Cilieggiolo	<i>Lohsa 2015</i>	<i>33,00</i>
<i>Paleo Rosso</i> 100%Cabernet Franc	<i>Le Macchiole 2014</i>	<i>120,00</i>
<i>Brunello di Montalcino"PIEVE SANTA RESTITUITA"</i> 100%Sangiovese	<i>Angelo Gaja 2013</i>	<i>98,00</i>
<i>Brunello di Montalcino</i> 100%Sangiovese	<i>AZ. Agricola Capanna 2012</i>	<i>96,00</i>
<i>Rosso di Montalcino</i> 100%Sangiovese	<i>AZ. Agricola Capanna 2015</i>	<i>39,00</i>
<i>50&50</i> Sangiovese,Merlot	<i>Az Agricola Capannelle 2013</i>	<i>125,00</i>

Piemonte

<i>Barbaresco</i> 100%Nebbiolo	<i>Angelo Gaja 2013</i>	<i>260,00</i>
<i>Barolo "Dagromis"</i> 100%nebbiolo	<i>Angelo Gaja 2014</i>	<i>98,00</i>
<i>Sito Moresco Langhe</i> 85% Nebbiolo, 10% Barbera e 5% Merlot	<i>Angelo Gaja 2015</i>	<i>63,00</i>
<i>Cremes Langhe</i> 50% Dolcetto, 50% Pinot Nero	<i>AngeloGaja 2016</i>	<i>48,00</i>
<i>Barolo</i> 100% Nebbiolo	<i>Massolino 2014</i>	<i>78,00</i>
<i>Barolo "Parussi"</i> 100% Nebbiolo	<i>Massolino 2012</i>	<i>115,00</i>
<i>Barolo "Vigna Rionda"</i> 100% Nebbiolo	<i>Massolino 2011</i>	<i>135,00</i>

Puglia

<i>Oro di Emerà</i> Primitivo	<i>Claudio Quarta 2016</i>	<i>48,00</i>
----------------------------------	----------------------------	--------------

Bottiglie 0,375lt - Bottles 0,375lt

Bianchi / White

Chardonnay "Gaja & Rey"
100% Chardonnay

Angelo Gaja 2013

88,00

Gavi
100% Cortese di Gavi

Villa Sparina 2017

24,00

Lugana
100% Trebbiano

Az Agricola Santa Cristina 2016

20,00

Pinot Grigio
100% Pinot Grigio

Marco Felluga 2017

23,00

Gewurtztraminer,
100% Gewurtztraminer

Elena Walch 2017

22,00

Rossi / Red

Tignanello
80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Antinori 2013

70,00

Sito Moresco
85% Nebbiolo, 10% Barbera e 5% Merlot

Angelo Gaja 2015

41,00

Pinot Nero "Alto Adige"
100% Pinot Noir

Elena Walch 2017

21,00

Vini dolci-Sweet wines

Trentino

<i>Moscato Rosa</i> 100% Moscato	<i>Elena Walch 2016</i>	<i>34,00</i>
-------------------------------------	-------------------------	--------------

Marche

<i>Passito "Verdicchio dei Castelli di Jesi"</i> 100%Verdicchio	<i>Pievalta 2015</i>	<i>35,00</i>
--	----------------------	--------------

Lombardia

<i>Calido'</i> 100% Moscato rosso	<i>Az. Agricola La Costa</i> (from Lago di Como)	<i>45,00</i>
--------------------------------------	---	--------------

<i>Vertemate</i> 60%Traminer Aromatico,40% Riesling	<i>Mamete Prevostini</i> (from North Lago di Como)	<i>65,00</i>
--	---	--------------

Vini al bicchiere-Wine by the glass

<i>Calidò</i> 100% Moscato Rosso	<i>Az Agricola La Costa</i> (from Lago di Como)	<i>14,00</i>
-------------------------------------	--	--------------

<i>Moscato Rosa "Alto Adige"</i> 100% Moscato	<i>Elena Walch 2016</i>	<i>10,00</i>
--	-------------------------	--------------

<i>Passito "Verdicchio dei Castelli di Jesi"</i> 100%Verdicchio	<i>Pievalta 2015</i>	<i>10,00</i>
--	----------------------	--------------

<i>Vertemate</i> 60%Traminer Aromatico,40% Riesling	<i>Mamete Prevostini</i> (from North Lago di Como)	<i>15,00</i>
--	---	--------------

Distillati / Spirits

Italian:

Grappa Poli Moscato	8,00
Grappa Poli Barrique	10,00
Grappa di Sfursat	12,00
Grappa Cappannelle	14,00

Mexican:

Tequila Juervo C. Especial	10,00
Tequila Juervo C. Blanco	10,00
Tequila Casamigos Blanco	12,00
Tequila Casamigos Reposado	12,00

Rhum:

Rum Matusalem 15y <i>gran reserva, Dominica Republic</i>	10,00
Ron Zacapa 23y <i>Guatemala</i>	16,00

Vodka:

Stolichnaya, <i>Latvia</i>	10,00
Belvedere, <i>Poland</i>	12,00
Grey Goose, <i>France</i>	12,00

Cointreau, <i>France</i>	7,00
--------------------------	------

Perè Magloire, <i>Calvados Vsop, Pays d'Ange, France</i>	10,00
--	-------

Cognac

Delamain, <i>Gran Champagne, France</i>	18,00
---	-------

Whisky

Canadian Club, <i>blended Canadian whisky</i>	8,00
Chivas Regal 12y, <i>blended scotch whisky</i>	10,00
Jonny Walker Red Label 12y, <i>blended scotch whisky</i>	10,00
Jonny Walker Black Label, <i>blended scotch whisky</i>	14,00
Glenfiddich 12y, <i>single malt scotch whisky</i>	10,00
Macallan amber , <i>Highland single malt scotch whisky</i>	12,00
Oban 14y, <i>Higland single malt scotch whisky</i>	12,00
Lagavulin 16y, <i>Islay single malt whisky</i>	14,00
Laphroaig 10y, <i>Islay single malt whisky</i>	14,00
Hibiki Suuntory, <i>Japan</i>	16,00
<i>Nikka from the barrel,Japan</i>	15,00
Wild Turkey, <i>Kentucky bourbon</i>	8,00
Jack Daniel's , <i>Tennessee whiskey</i>	10,00
Woodford Reserve, <i>Kentucky bourboun</i>	14,00
<i>Glenmorangie 18 extreme rare</i>	18,00
<i>Benromach,speysidesingle malt</i>	20,00

Amari / Liquors

<i>Italian digestives:</i>	6,00
From North of Lago di Como: Amaro Braulio; Taneda; Genepy dello Stelvio	
Mirto Zedda Piras; Fior di Mirto; Amaro Montenegro; Anima Nera	
Averna; Sambuca Molinari; Amaretto Lazzaroni; Cynar;Limoncello di Capri	
Jagermeister, <i>German</i>	
Kalhua, <i>Mexico</i>	
Bayles, <i>Irish</i>	