



TRIPLE "A"



Soltanto chi coltiva direttamente il vigneto può instaurare un rapporto corretto tra uomo e vite, ed ottenere una sana e matura esclusivamente con interventi agronomici naturali. Occorrono metodi e capacità "artigianali" per attuare un processo produttivo viticolo ed enologico che modifichi la struttura originaria dell'uva e non alteri quella del vino. Solamente la sensibilità "artistica" di un produttore rispettoso del proprio lavoro e delle proprie idee può dar vita ad un grande vino dove vengano esaltati i caratteri del territorio e del vigneto.

Today's collection features an array of exciting wines that are the product of the small yet mighty "Farm Workers, Artisan, and Artist" Agricoltori, Artigiani e Artisti

These are Triple-A certified wines, a certification that designates the production of authentic true-to-territory organic wines. Today's wines don't fall prey to fleeting trends; they are true to themselves and don't forsake their own identity just to be "on trend"

AGRICOLTURA BIOLOGICA



Prevede secondo un disciplinare definito da regolamento CE 209/99 una limitazione dei trattamenti antiparassitari che autorizza esclusivamente l'uso di principi attivi di origine minerale (zolfo e rame) a basso dosaggio, vietando l'uso di ogni altro formulato chimico di sintesi.

According to a specification defined by the EC regulation 2092/99, it provides for a regulation of pesticide treatments which only authorizes the use of low-dose active ingredients of mineral origin (sulfur and copper), prohibiting the use of any other synthetic chemical formulation. Chemical herbicides cannot be used and used exclusively by physical weed control methods (fire weeding, mulching, cutting). Fertilizers used in reduced doses can only be of organic origin.



Slow Wine

La Filosofia di Slow Food crede che il vino, proprio come il cibo, debba essere buono, pulito e giusto, non solo buono. Il vino è un prodotto agricolo, proprio come tutti gli alimenti che mangiamo, e ha un impatto sulla vita delle persone che lo producono, così come sull'ambiente - attraverso pesticidi, erbicidi e consumo eccessivo di acqua che sono tutti comuni nel convenzionale produzione di vino.

Attraverso la nostra guida e tour internazionale, sosteniamo e promuoviamo piccoli viticoltori italiani che utilizzano tecniche tradizionali, lavorano nel rispetto dell'ambiente e del terroir e salvaguardano l'incredibile biodiversità dei vitigni che fanno parte del patrimonio italiano.

Slow Food philosophy believes that wine, just as with food, must be good, clean, and fair, not just good.

Wine is an agricultural product, just like any of the foods we eat, and has an impact on the lives of the people who produce it, as well as on the environment - through pesticides, herbicides and excessive water consumption which are all commonplace in conventional wine production.

Through our guide and international tour, we support and promote small-scale Italian winemakers who are using traditional techniques, working with respect for the environment and terroir, and safeguarding the incredible biodiversity of grape varieties that are part of Italy's heritage.

Bio Vegan



Il vino vegano non è una novità. Il derivato animale può nascondersi in molti modi e negli alimenti più insospettabili, soprattutto nella forma di quelli che sono detti in gergo tecnico "coadiuvanti tecnologici". Si tratta di prodotti che vengono utilizzati nell'industria alimentare per favorire o portare a termine un processo di lavorazione del prodotto e che spesso vengono eliminati alla fine del processo. Al di là del fatto che questa eliminazione non possa garantire l'assenza di tracce residue, il fatto che vengano utilizzate sostanze di origine animale nella lavorazione è in contraddizione con la scelta vegana o vegetariana, laddove sia fatta per motivi etici. I Vino Vegano: perché? spesso si utilizzano chiarificanti di origine animale come la colla di pesce o l'albume per togliere i residui proteici dal vino. Nel vino vegano questo processo non viene adottato o si utilizzano altri coadiuvanti di sintesi. Ma quali sono i coadiuvanti tecnologici utilizzati nel vino e a che cosa servono? I più diffusi sono i chiarificanti cioè i prodotti che servono a rendere il vino trasparente eliminando le sostanze in sospensione. Come fanno a fare questo? Si tratta di proteine che agiscono come delle reti finissime che trattengono le particelle più grosse filtrando il vino. L'industria si serve di differenti reti proteiche: albumina, caseina, colla di pesce, colla d'ossa, gelatina. Escludendo dalla lavorazione solo i prodotti che provengono direttamente dall'uccisione degli animali (colla di pesce, colla d'ossa, gelatina) avremo un vino vegetariano; se invece sono esclusi tutti i derivati animali, avremo un vino vegano. Il problema non sta però solo nella chiarificazione. Per fare un esempio, può essere che l'azienda utilizzi nella raccolta e nella lavorazione delle materie dei guanti in pelle o altri prodotti animali che non sono legati direttamente alla produzione. Per questo i marchi di certificazione prevedono diversi livelli di garanzia: il livello degli ingredienti, quello dei mezzi tecnologici (i coadiuvanti di cui abbiamo parlato) e quello degli accessori (i guanti utilizzati in azienda, per esempio).

Vegan wine is not a matter of course. The animal derivative can hide in many ways and in the most unsuspected foods, especially in the form of what are called "technological adjuvants" in technical jargon. These are products that are used in the food industry to favor or complete a product processing process and which are often eliminated at the end of the process. Beyond the fact that this elimination cannot guarantee the absence of residual traces, the fact that it is used of animal origin in the processing is in contradiction with the vegan or vegetarian choice, where it is made for ethical reasons. Why? animal-based clarifiers such as isinglass or egg white are often used to remove protein residues from wine. In vegan wine this process is not adopted or other synthetic adjuvants are used. But what are the technological adjuvants used in wine and what are they used for? The most common are the clarifiers, that is the products that make the wine transparent by eliminating suspended substances. How do they do this? These are proteins that act like very fine nets that retain the largest particles by filtering the wine. The industry uses different protein nets: albumin, casein, isinglass, bone glue, gelatine, excluding from processing only products that come directly from the killing of animals (isinglass, bone glue, gelatine) we will have a vegetarian wine; if, on the other hand, all animal derivatives are excluded, we will have a vegan wine, but the problem is not only in clarification. To give an example, it may be that the company uses leather gloves or other animal products that are not directly linked to production in the collection and processing of materials. For this reason the certification marks and different levels of guarantee: the level of the ingredients, that of the technological means (the adjuvants we have talked about) and that of the accessories (the gloves used in the company, for example).


Vini al bicchiere/Wine by the glass

Franciacorta *Sommelier Selection from various Winemakers* 14,00

Prosecco Rive di San Pietro di Barbozza *Val D'Oca* 9,00

Vini Bianchi / White Wines

Lugana Riserva *Zenato 2019* 15,00
Trebbiano

Brigante *Az Agr. La Costa 2022*  10,00
Chardonnay,Verdese (Antica Varietà del Lago di Como)

Nathan *Pavese Emres 2020* 14,00
Prié Blanc

Gavi *Villa Sparina 2021*  12,00
Cortese di Gavi *European WINERY OF THE YEAR 2021*

Vino Bianco Macerato/Orange

Kaplja *Damijan 2018 (Coravin)* 15,00
Chardonnay,Friulano,Malvasia Istriana

Ribolla *Gravner 2014 (Coravin)* 20,00
Ribolla Gialla

Vini Rossi/Red Wines

N1 (Sforzato) *Plozza 2017 (Coravin)* 25,00
Nebbiolo-Chiavennasca *(from North of Lago di Como)*

Amarone *Zenato 2017* 20,00
80% Corvina,10%Rondinella, 10%Oseleta


Barolo *Sommelier Selection from various Winemakers* 20,00
Nebbiolo

Brunello di Montalcino *IL Poggione 2017* 20,00
Sangiovese

Ripassa *Zenato 2017* 15,00
Corvina, Rondinella, Oseleta

San Giobbe *Az Agr. La Costa 2019*  13,00
Pinot Nero *(from Lago di Como)*

Vini Rosati/ Rosè Wines

Il Rosé di Casanova *Casanova della La Spinetta 2022*  11,00
Sangiovese

Dolce

Camp Bianc *Emilio Vada 2020* 10,00
Moscato Dolce

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

*All the Wines may contains derived from eggs and sulfite

Riserve/Rarità

Special vintages/Rarity







We are pleased to offer a small selection of hidden gems for true wine lovers.
Many more bottles are available from our private family collection upon request.

<i>Piemonte</i>		
2014 Barolo Sperss	Angelo Gaja	690,00
1998 Barbaresco	Angelo Gaja	755,00
2016		550,00
<i>Toscana</i>		
1995 Sassicaia	Tenuta San Guido	960,00
1995 Brunello di Montalcino Riserva Case Basse	Soldera	1285,00
100% Sangiovese		
1998 Brunello di Montalcino Riserva Intestieti	Soldera	1350,00
100% Sangiovese		
1998 Carmignano Riserva Trefiano	Capezzana	340,00
70% Sangiovese,20% Cabernet Sauvignon,10% Merlot		



Orange Wine (Earthenware Amphora)

<i>Friuli Venezia Giulia</i>		
2014 Ribolla	Gravner	120,00
Ribolla Gialla		
Puro Brut	Movia	85,00
Chardonnay,Ribolla Gialla		
Metodo Ancestrale	Miklus	55,00
Ribolla Gialla		
2016 Lunar 8.	Movia	85,00
Ribolla		
2010 Ribolla Gialla	Damijan	275,00
2018 Ribolla Gialla		105,00
2018 Kaplja	Damijan	110,00
Chardonnay,Friulano,Malvasia Istriana		
2016 Ribolla Natural Art	Miklus	96,00
Ribolla	(unfiltered)	
<i>Alto Adige</i>		
2017 Dolomytos	Ansitz Dolomytos Sacker	95,00
Traminer aromatico,Souvignoner gris,Pinot grigio,Assyrtiko,Petit Manseng		
2017 Amphora	Ansitz Dolomytos Sacker	120,00
Traminer aromatico,Souvignoner gris,Pinot grigio,Assirtico,Petit Masneng		

Champagne:

Brut Nature 70% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 15% vini di riserva	RM Maxime Ponson		98,00
Brut Réserve 40% Meunier, 30% Chardonnay, 30% Pinot Nero	NM Billecart-Salmon		120,00
Extra Brut 36% Chardonnay, 45% Pinot Nero, 19% Pinot Meunier	NM Gosset		96,00 Magnum 190,00
744 57% Chardonnay, 22% Pinot Nero, 21% Pinot Meunier	NM Jaquesson		165,00
"R" Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier, vini di riserva	NM Ruinart		120,00 Magnum 259,00
Blanc des Blancs Brut 100% Chardonnay	NM Billecart-Salmon		180,00
Sous Bois Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier 30-35% Vini di Riserva	NM Billecart-Salmon		180,00
Nature Brut 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay	RM Benoit Lahaye		130,00
Brut Réserve Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	NM Bérêche & Fils		145,00
Particules Crayeuses Extra Brut 100% Chardonnay	RM Waris-Larmandier		155,00
Naturellement Extra Brut Pinot Meunier	RM Cazé-Thibaut		135,00
7 Crus Extra Brut 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir	RM Agrapart & Fils		150,00
Grande Vallée Extra Brut 65% Pinot Nero, 15% Chardonnay, 20% Pinot Meunier	R. Pouillon		140,00

Champagne Rosé:

Grand Rosé Brut 58% Chardonnay, 35% Pinot Nero, 7% Pinot Meunier	NM Gosset		135,00 Magnum 270,00
Brut Rosé Meunier, Chardonnay, Pinot Nero	NM Billecart-Salmon		159,00
Rosé de Saignée Extra Brut Pinot Noir	NM Leclerc Briant		175,00
Rosé de Meunier 100% Meunier bien mùr	NM Laherte Frères		150,00

Bollicine / Italian Sparkling Wines

Veneto

Prosecco Le Rive di San Pietro di Barbozza Val D'Oca 39,00
100% Glera

Bioldo Val D'Oca 38,00
100% Glera



Lombardia

2014 Annamaria Clemente Dosaggio Zero Cà del Bosco 220,00
76% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 9% Pinot Bianco

Franciacorta "Cuvee Prestige" Brut 44 edizione Cà del Bosco 89,00
75% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco
Magnum 180,00

Franciacorta Brut Nature 1701 60,00
85% Chardonnay, 15% Pinot Noir



2017 Franciacorta Satèn 1701 74,00
100% Chardonnay



2016 Franciacorta Riserva Dosaggio Zero 1701 125,00
90% Chardonnay, 10% Pinot Noir



2019 Emozione Brut Az. Agricola Villa 62,00
85% Chardonnay, 10% Pinot Nero, 5% Pinot Bianco



2016 Franciacorta "Mon Satèn" Az. Agricola Villa 64,00
100% Chardonnay



2018 Diamant Az. Agricola Villa 84,00
85% Chardonnay, 15% Pinot Noir



2011 Bagnadore Riserva Dosaggio Zero Barone Pizzini 95,00
60% Chardonnay, 40% Pinot Nero



Franciacorta Nature Barone Pizzini 61,00
Chardonnay



Cabochon Fuoriserie N 022 Monterossa 105,00
70% Chardonnay, 30% Pinot Nero

2017 Incrediboll La Costa 59,00
Riesling (from Lago di Como)



Trentino Alto Adige

2017 Pas Dosé Franz Haas 85,00
Pinot Nero

2016 Methius Brut Riserva Cantina Dorigati 120,00
60% Chardonnay, 40% Pinot Nero

Liguria

Abissi Riserva Marina Bisson 90,00
Vermentino, Cimixia (Baia del Silenzio)

2018 Cuvée Lunae Brut Lunae 70,00
Albarola, Vermentino





Collio Sloveno

Puro Brut Movia 85,00
Chardonnay, Ribolla Gialla



Bollicine Rosate / Italian Sparkling Wines Rosé

Lombardia

<i>2011 Cuvee Annamaria Clementi</i> <i>100% Pinot Nero</i>	<i>Cà del Bosco</i>		<i>195,00</i>
<i>Cuvee Prestige /2018</i> <i>75% Chardonnay, 15% Pinot Nero</i>	<i>Cà del Bosco</i>		<i>130,00</i>
<i>Cabochon Fuoriserie N 06</i> <i>100% Pinot Nero</i>	<i>Monterossa</i>		<i>145,00</i>
<i>2018 Bokè</i> <i>100% Pinot Nero</i>	<i>Az. Agricola Villa</i>		<i>90,00</i>
<i>Franciacorta Brut 2014/2017</i> <i>100% Pinot Nero</i>	<i>Barone Pizzini</i>		<i>59,00</i>
<i>2018 Franciacorta Rosé Brut Nature</i> <i>100% Pinot Nero</i>	<i>1701</i>	 <small>eco-dynamic</small> 	<i>82,00</i>

Emilia-Romagna

<i>In Purezza</i> <i>100% Lambrusco di Sorbara</i>	<i>Silvia Zucchi 2021</i>		<i>48,00</i>
---	---------------------------	--	--------------

Liguria

<i>Abissi "Dosage Zero" 2016/2018</i> <i>Granaccia, Ciliegiole</i>	<i>Bisson</i>		<i>95,00</i>
---	---------------	--	--------------

Vini bianchi-White Wines

Valle d'Aosta

Nathan Pavese Emres 2020 65,00
Prié Blanc

Trentino Alto Adige

Beyond The Clouds Elena Walch 2021 125,00
Selection of white grape, Predominantly Chardonnay

Amos Kurtatsch 2020 72,00
Chardonnay, Pinot bianco, Pinot Grigio plus 30% (Sauvignon Blanc, Kerner e Muller Thurgau)

Réserve della Contessa Manincor 2021 64,00
60% Pinot Bianco, 30% Chardonnay, Sauvignon Blanc 10%



Manna Franz Haas 2021 86,00
Riesling Renano, Chardonnay, gewurtztraminer, Kerner, Sauvignon

Friuli Venezia Giulia

Saurint Miani 2020 160,00
Sauvignon

Buri Miani 2020 150,00
Friulano

Pinot Grigio Marco Felluga 2021 49,00
Pinot Grigio

Sauvignon Russiz Superiore 2021 59,00
Sauvignon Blanc

Friuliano Russiz Superiore 2021 48,00
Friuliano

Where dreams Have no End Jermann 2019 96,00
Chardonnay

Vintage Tunina Jermann 2018 98,00
Chardonnay, Sauvignon, Ribolla, Malvasia

Magnum 190,00

Lombardia

Brigante Az Agr. La Costa 2022 49,00
Chardonnay, Verdesè

(from Lago di Como) Magnum 98,00



Solesta Az Agr. La Costa 2020 69,00
Riesling Renano



Ca Brione Nino Negri 2019 95,00
Sauvignon, Chardonnay, Incrocio Manzoni, Nebbiolo

(from North of Lago di Como)






Opera Mamete Prevostini 2021 58,00
Sauvignon, Chardonnay

Veneto

Lugana Az Ag Santa Cristina 2021 49,00
Trebiano di Lugana

Lugana Riserva Zenato 2018 86,00
Trebiano di Lugana

Bianco Secco Quintarelli 2020 84,00
Garganega, Trebbiano Toscano, Sauvignon, Chardonnay, Soarin

<i>Hey French (you could made this but you didn't)</i> <i>Garganega , Pinot Bianco ,Sauvignon</i>	<i>Pasqua multivint. 2015/18</i>		90,00
<i>Parmaea</i> <i>Vermentino, Albarola, Trebbiano</i>	<i>Liguria "Isola di Palmaria"</i> <i>Azienda Agr Possa 2021</i> <i>(unfiltered)</i>		65,00
<i>Gaja & Rey</i> <i>Chardonnay</i>	<i>Piemonte</i> <i>Angelo Gaja 2019</i>		360,00
<i>Rossj Bass Langhe</i> <i>Chardonnay</i>	<i>Angelo Gaja 2018</i>		120,00
<i>Langhe Bianco</i> <i>95% Chardonnay, 5% Nebbiolo</i>	<i>Roagna 2020</i>		94,00
<i>Langhe Chardonnay</i> <i>Chardonnay</i>	<i>Massolino 2019</i>		58,00
<i>Gavi</i> <i>Cortese di Gavi</i>	<i>Villa Sparina 2021</i> <i>European WINERY OF THE YEAR 2021</i>		59,00
<i>Blangè</i> <i>Arneis</i>	<i>Ceretto 2021</i>		65,00
<i>Rebelle</i> <i>Viognier</i>	<i>Agricola Brandini 2018</i>		86,00
<i>Cervaro della Sala</i> <i>Chardonnay, Grechetto</i>	<i>Umbria</i> <i>Castello della Sala 2020</i>		180,00
<i>Bramito della Sala</i> <i>Chardonnay</i>	<i>Castello della Sala 2017</i>		54,00
<i>Conte della Vipera</i> <i>80% Sauvignon Blanc,20% Semillon</i>	<i>Castello della Sala 2020</i>		64,00
<i>Chardonnay</i> <i>Chardonnay</i>	<i>Toscana</i> <i>Monteverro 2015</i>		185,00
<i>Collezione Privata</i> <i>Chardonnay</i>	<i>Isole Olena 2020</i>		100,00
<i>Paleo Bianco</i> <i>Chardonnay,Sauvignon</i>	<i>Macchiole 2020</i>		140,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i> <i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	<i>Abruzzo</i> <i>Az. Agr. Valentini 2014</i>		250,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i> <i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	<i>Emidio Pepe 2019</i>		98,00
<i>Joaquin dall'Isola</i> <i>Greco,Falanghina,Biancolella,Chiunchesa</i>	<i>Campania</i> <i>Joaquin 2018</i> <i>(from Capri Island)</i>		85,00
<i>Vino della Stella</i> <i>Fiano d'Avellino</i>	<i>Joaquin 2017</i>		82,00

<i>Donnalaura</i> Falanghina	<i>Masseria Frattasi 2017</i>	78,00
<i>Furore Bianco Fiorduva</i> 40%Ripoli ,30%Ginestra, 30% Fenile	<i>Marisa Cuomo 2020</i>	 125,00
<i>Costa d'Amalfi</i> 60% Falanghina , 40% Biancolella	<i>Marisa Cuomo 2021</i>	54,00
<i>Sicilia</i>		
<i>Chiaranda'</i> Chardonnay	<i>Donnafugata 2016</i>	95,00
<i>Mozia</i> Grillo	<i>Tasca d'Almerita 2021</i> (from Mozia Island)	52,00
<i>Sardegna</i>		
<i>VT (late harvest)</i> Vermentino	<i>Capichera 2016</i>	96,00

Vini Rosati/Rosè wines

<i>Lombardia</i>		
<i>Rosato Terre Lariane</i> Merlot, Syrah , Pinot nero	<i>La Costa 2020</i> (from Lago di Como)	 49,00
<i>Trentino Alto Adige</i>		
<i>20/26 Vigneti delle Dolomiti</i> Lagrein, Merlot, Pinot nero	<i>Elena Walch 2020</i>	45,00
<i>Pinosé</i> Pinot nero	<i>Kurtasch 2020</i>	43,00
<i>La Rose de Manincor</i> Merlot , Pinot Nero, Cabernet,Lagrain	<i>Manincor 2021</i>	 53,00
<i>Piemonte</i>		
<i>Langhe Rosato</i> Nebbiolo	<i>Az.Ag.Rabajà Bruno Rocca</i>	55,00
<i>Toscana</i>		
<i>Purple Rose</i> Sangiovese	<i>Castello d'Ama 2021</i>	60,00
<i>Scalabrone Bolgheri</i> Cabernet Sauvignon,Merlot ,Syrah	<i>Antinori 2020</i>	48,00
<i>Isola d'Elba</i>		
<i>Costa Toscana Rosato</i> Aleatico	<i>Tenuta Ripalte 2021</i>	47,00
<i>Abruzzo</i>		
<i>Cerasuolo d'Abruzzo</i> Montepulciano d'Abruzzo	<i>Emidio Pepe 2019</i>	  92,00
<i>"Riseis" Cerasuolo d'Abruzzo</i> Montepulciano d'Abruzzo	<i>Agriverde 2021</i>	  39,00
<i>Sicilia</i>		
<i>Rosa by Dolce & Gabbana</i> Nerello Mascalese , Nocera	<i>Donnafugata 2021</i>	58,00

Vini rossi/Red Wines

Trentino Alto Adige

<i>Brenntal</i> 100% Merlot	<i>Kurtatsch 2017</i>	88,00
<i>Soma</i> Merlot,Cabernet	<i>Kurtatsch 2017</i>	65,00
<i>Sgarzon</i> Teroldego	<i>Fortadori 2020</i>	68,00
<i>Lagrein</i> Lagrein	<i>Elena Walch 2017</i>	46,00
<i>Kermesse</i> Syrah,Petit Verdot, Lagrein, Merlot, Cabernet Sauvignon	<i>Elena Walch 2017</i>	93,00

Lombardia

<i>San Giobbe</i> 100% Pinot Nero	<i>Az. Agr. La Costa 2019</i> (from Lago di Como)	 62,00
<i>Sommarovina</i> 100% Nebbiolo	<i>Mamete Prevostini 2018</i>	68,00
<i>Rocce Rosse</i> 100%Nebbiolo-Chiavennasca	<i>Arpepe 2016</i>	160,00
<i>Rosso di Valtellina</i> 100%Nebbiolo-Chiavennasca	<i>Arpepe 2020</i>	49,00
<i>Pettirosso</i> 100%Nebbiolo-Chiavennasca	<i>Arpepe 2019</i>	69,00
<i>Vigneto Fracia,Valtellina Sup</i> 100%Nebbiolo-Chiavennasca	<i>Nino Negri 2019</i>	79,00
<i>Mazer,Valtellina Sup</i> 100%Nebbiolo-Chiavennasca	<i>Nino Negri 2018</i>	64,00

SFORZATI

<i>Sfursat</i> 100% Nebbiolo-Chiavennasca	<i>Nino Negri 2019</i> (from North of Lago di Como)	88,00
<i>Cinquestelle Sforzato</i> 100% Nebbiolo	<i>Nino Negri 2017</i> (from North of Lago di Como)	125,00
<i>Vino Sbagliato</i> 100% Nebbiolo	<i>Dirupi 2015</i> (from North of Lago di Como)	 150,00
<i>N1</i> 100%Nebbiolo-Chiavennasca	<i>Plozza 2017</i> (from North of Lago di Como)	130,00
<i>Albareda</i> 100% Nebbiolo	<i>Mamete Prevostini 2018</i> (from North of Lago di Como)	82,00

Emilia-Romagna

<i>Le Lucciole Riserva</i> 100% Sangiovese	<i>Chiara Condello 2018</i>	82,00
---	-----------------------------	-------

Veneto

<i>Amarone Classico</i> <i>Corvina,Corvinone,Rondinella, Oseleta</i>	<i>Quintarelli 2013</i>	<i>410,00</i>
<i>Valpolicella Classico Superiore</i> <i>Corvina,Corvinone,Rondinella, Oseleta</i>	<i>Quintarelli 2014</i>	<i>145,00</i>
<i>Amarone Riserva Sergio Zenato</i> <i>80% Corvina,10%Rondinella, 10%Oseleta</i>	<i>Zenato 2011</i>	<i>180,00</i>
<i>Amarone Classico</i> <i>80% Corvina,10%Rondinella, 10%Oseleta</i>	<i>Zenato 2015</i>	<i>125,00</i>
<i>Valpolicella Classico Superiore</i> <i>Corvina,Molinara ,Rondinella</i>	<i>Monte dei Ragni 2017</i>	<i>105,00</i>
<i>Valpolicella Ripassa</i> <i>85% Corvina,10%Rondinella, 5%Oseleta</i>	<i>Zenato 2018</i>	<i>65,00</i>
<i>Amarone Classico</i> <i>45% Corvina Veronese,45% Corvinone,5% Rondinella,5% Oseleta</i>	<i>Allegrini 2019</i>	<i>145,00</i>
<i>La Poja</i> <i>100% Corvina Veronese</i>	<i>Allegrini 2017</i>	<i>165,00</i>

Friuli Venezia Giulia

<i>Merlot</i> <i>Merlot</i>	<i>Russiz Superiore 2014</i>	<i>56,00</i>
		<i>Magnum 110,00</i>

Toscana

<i>Sassicaia</i> <i>85% Cabernet Sauvignon , 15% Cabernet Franc</i>	<i>Tenuta San Guido 2019</i>	<i>480,00</i>
	<i>2020</i>	<i>420,00</i>
	<i>1995</i>	<i>960,00</i>
<i>GuidAlberto</i> <i>60 % Cabernet Sauvignon 40 % Merlot</i>	<i>Tenuta San Guido 2021</i>	<i>85,00</i>
<i>Vie Cave</i> <i>Malbec</i>	<i>Fattoria Aldobrandesca 2017</i>	<i>78,00</i>
<i>Asinone Nobile di Montepulciano Riserva</i> <i>100% Sangiovese prugnolo</i>	<i>Poliziano 2016 (unfiltered)</i>	<i>110,00</i>
	<i>2011</i>	<i>140,00</i>
<i>Mandrone</i> <i>80%Cabernet sauvignon,10%Petit Verdot,10%Alicante</i>	<i>Lohsa 2016</i>	<i>98,00</i>
<i>Bolgheri Rosso</i> <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	<i>Le Macchiole 2020</i>	<i>56,00</i>
<i>Tignanello</i> <i>85%Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc</i>	<i>Antinori 2020</i>	<i>245,00</i>
<i>Brunello di Montalcino "Cerettalto"</i> <i>Sangiovese</i>	<i>Casanova di Neri 2015</i>	<i>490,00</i>
<i>Brunello di Montalcino</i> <i>Sangiovese</i>	<i>Paolo Magi 2015</i>	<i>98,00</i>
<i>Brunello di Montalcino</i> <i>Sangiovese</i>	<i>IL Poggione 2017</i>	<i>130,00</i>

<i>Brunello di Montalcino "Pieve Santa Restituita"</i> Sangiovese	<i>Angelo Gaja 2015</i>		145,00
<i>Brunello di Montalcino</i> Sangiovese	<i>IL Marroneto 2017</i>		160,00
<i>50&50</i> Sangiovese, Merlot	<i>Az Agricola Capannelle 2013</i>		165,00
<i>Carbonaione</i> Sangiovese	<i>Podere Poggio Scalette 2014</i>		120,00
<i>Piantonaia</i> Merlot	<i>Podere Poggio Scalette 2016</i>		250,00
<i>Chianti Classico</i> Sangiovese	<i>Castello d'Ama 2021</i>		58,00
<i>"San Lorenzo" Gran Selezione Chianti</i> Sangiovese	<i>Castello d'Ama 2018</i>		82,00
<i>Haiku</i> Sangiovese, Cabernet Franc, Merlot	<i>Castello d'Ama 2018</i>		125,00
<i>Petrucchino</i> 100% Sangiovese	<i>Podere Forte 2018</i>	 	84,00
<i>Testamatta</i> 100% Sangiovese	<i>Bibi Greatz 2019</i>		160,00
<i>Cepparello</i> 100% Sangiovese	<i>Isole Olena 2019</i>		165,00
<i>La Pineta</i> 100% Pinot Nero	<i>Podere Monastero 2021</i>		98,00
<i>Campanaio</i> Cabernet Sauvignon 50% Merlot	<i>Podere Monastero 2021</i>		90,00
Piemonte			
<i>Barolo "Rocche dell'Annunziata"</i> Nebbiolo	<i>Roberto Voerzio 2018</i>		440,00
<i>Barolo del Comune di La Morra</i> Nebbiolo	<i>Roberto Voerzio 2018</i>		150,00
<i>Barolo "Sperss"</i> Nebbiolo	<i>Angelo Gaja 2014</i>		690,00
<i>Barolo "Conteisa"</i> Nebbiolo	<i>Angelo Gaja 2014</i>		560,00
<i>Barolo "Vigna Rionda" Riserva</i> Nebbiolo	<i>Massolino 2014</i>		240,00
<i>Barolo "Bric del Fiasc"</i> Nebbiolo	<i>Paolo Scavino 2017</i>		165,00
<i>Barolo "Aeroplanservaj"</i> Nebbiolo	<i>Domenico Clerico 2017</i>		135,00

<i>Barolo "Ciabot Mentin"</i> <i>Nebbiolo</i>	<i>Domenico Clerico 2017</i>		<i>130,00</i>
<i>Barolo "Dagromis"</i> <i>Nebbiolo</i>	<i>Angelo Gaja 2015</i>		<i>145,00</i>
<i>Barolo</i> <i>Nebbiolo</i>	<i>Massolino 2018</i>		<i>86,00</i>
<i>Barolo "Campé"</i> <i>Nebbiolo</i>	<i>La Spinetta 2014</i> <i>2019</i>	<i>(last bottle)</i>	<i>250,00</i> <i>195,00</i>
<i>Barolo "Bricco delle Viole"</i> <i>Nebbiolo</i>	<i>G.D Vajra 2018</i>		<i>150,00</i>
<i>Barolo "Albe"</i> <i>Nebbiolo</i>	<i>G.D Vajra 2018</i>		<i>80,00</i>
<i>Barolo "Pira"</i> <i>Nebbiolo</i>	<i>Roagna 2017</i>		<i>280,00</i>
<i>Barbaresco</i> <i>Nebbiolo</i>	<i>Angelo Gaja 1998</i> <i>2016</i>		<i>755,00</i> <i>550,00</i>
<i>Sito Moresco Langhe</i> <i>85% Nebbiolo, 10% Barbera e 5% Merlot</i>	<i>Angelo Gaja 2020</i>		<i>85,00</i>
<i>"Disanfrancesco" Langhe</i> <i>Nebbiolo</i>	<i>Roberto Voerzio 2019</i>		<i>66,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba "Priavino"</i> <i>Dolcetto</i>	<i>Roberto Voerzio 2017</i>		<i>56,00</i>
	<i>Basilicata</i>		
<i>Aglianico del Vulture</i> <i>100% Aglianico</i>	<i>Re Manfredi 2015</i>		<i>82,00</i>
	<i>Puglia</i>		
<i>Oro di Emerà</i> <i>Primitivo</i>	<i>Claudio Quarta 2017</i>		<i>58,00</i>
	<i>Sicilia</i>		
<i>Fragore</i> <i>Nerello Mascarese</i>	<i>Donnafugata 2016</i>		<i>75,00</i>

Nuovo Mondo/New World

Israel

Sparkling Wine

<i>2010 Blanc the Blanc</i> <i>100% Chardonnay</i>	<i>Golan Heights Winery</i>	<i>52,00</i>
---	-----------------------------	--------------

Red Wine

<i>Cabernet Sauvignon</i> <i>100% Cabernet Sauvignon</i>	<i>Golan Heights Winery 201</i>	<i>65,00</i>
---	---------------------------------	--------------

Bottiglie 0,375lt / Bottles 0,375lt

Bianchi / White

<i>Gaja & Rey</i> <i>Chardonnay</i>	<i>Angelo Gaja 2016</i>	<i>99,00</i>
--	-------------------------	--------------

<i>Gavi</i> <i>Cortese di Gavi</i>	<i>Villa Sparina 2018</i>	<i>24,00</i>
---------------------------------------	---------------------------	--------------

<i>Opera</i> <i>Sauvignon, Chardonnay</i>	<i>Mamete Prevostini</i> <i>(from North of Lago di Como)</i>	<i>34,00</i>
--	---	--------------

<i>Lugana</i> <i>Trebbiano</i>	<i>Az Agr Santa Cristina 2020</i>	<i>23,00</i>
-----------------------------------	-----------------------------------	--------------

<i>Pinot Grigio</i> <i>Pinot Grigio</i>	<i>Marco Felluga 2020</i>	<i>20,00</i>
--	---------------------------	--------------

Rossi / Red


<i>Tignanello</i> <i>80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc</i>	<i>Antinori 2018</i>	<i>120,00</i>
---	----------------------	---------------

<i>Brunello di Montalcino "Pieve Santa Restituited"</i> <i>Sangiovese</i>	<i>Angelo Gaja 2014</i>	<i>74,00</i>
--	-------------------------	--------------

<i>Sito Moresco</i> <i>85% Nebbiolo, 10% Barbera e 5% Merlot</i>	<i>Angelo Gaja 2020</i>	<i>48,00</i>
---	-------------------------	--------------

<i>Pinot Nero "Alto Adige"</i> <i>Pinot Nero</i>	<i>Elena Walch 2017</i>	<i>28,00</i>
---	-------------------------	--------------

Vini dolci-Sweet wines

<i>Ninive</i> <i>Prié Blanc</i>	<i>Valle d'Aosta</i> <i>Emres Pavese</i>		97,00
<i>Camp Bianc</i> <i>Moscato d'Asti</i>	<i>Piemonte</i> <i>Emilio Vada 2020</i>		55,00
<i>Barolo Chinato</i> <i>Barolo</i>	<i>G.D Vajra</i>		80,00
<i>Tal Luc cuvée 9</i> <i>Verduzzo, Riesling</i>	<i>Friuli Venezia Giulia</i> <i>Lis Neris</i>		92,00
<i>Curina "Verdicchio dei Castelli di Jesi"</i> <i>100% Chardonnay</i>	<i>Pievalta 2016</i>		45,00
<i>Calido'</i> <i>100% Moscato rosso</i>	<i>Lombardia</i> <i>Az. Agr. La Costa</i> <i>(from Lago di Como)</i>		55,00
<i>Vertemate</i> <i>60%Traminer Aromatico,40% Riesling</i>	<i>Mamete Prevostini 2018</i>		65,00
<i>Muffato della sala</i> <i>Sauvignon Blanc, Grechetto, Sèmillon, Traminer e Riesling</i>	<i>Umbria</i> <i>Castello della Sala 2013</i>		94,00
<i>Kabir</i> <i>Zibibbo (Moscatod'Alessandria)</i>	<i>Sicilia</i> <i>Donnafugata 2016</i>		40,00

Vini al bicchiere-Wine by the glass

<i>Calidò</i> <i>100% Moscato Rosso</i>	<i>Az Agricola La Costa</i>		14,00
<i>Vertemate</i> <i>60%Traminer Aromatico,40% Riesling</i>	<i>Mamete Prevostini</i>		15,00
<i>Barolo Chinato</i> <i>Nebbiolo</i>	<i>G.D Vajra</i>		16,00

Distillati / Spirits

Italian:

Grappa Poli Moscato, morbida/smooth	Veneto	8,00
Grappa di Sfursat Cinquestelle	Lombardia	15,00
Grappa Cappannelle	Toscana	14,00
Grappa Stravecchio San Leonardo	Trentino Alto Adige	18,00
Love Sgrappa	Veneto	14,00

Tequila Espolon Blanco	Mexican	12,00
Tequila Espolon Reposado		14,00
Tequila Casamigos Blanco		12,00
Tequila Casamigos Reposado		19,00
Mexcal		13,00
		13,00

Rhum:

Matusalem Gran Riserva 15y	Dominica Republic	15,00
Zacapa XO	Guatemala	20,00
Ron Zacapa 23y		18,00
Eminente Riserva 7y	Cuba	18,00
Clément Rare Cask Sassicaia (Agricole)	Martinique	25,00

Vodka:

Stolichnaya Latvia		12,00
Belvedere Poland		14,00
Belvedere Lake Bartezek		15,00
Grey Goose France		15,00

Cointreau, France		14,00
Grand Marnier France		14,00
Perè Magloire, Calvados Vsop, Pays d'Ange, France		14,00

Brandy

Evo D Wine		20,00
Arzente		15,00

Whisky

<i>Chivas Regal 12y, blended Scotch whisky</i>	14,00
<i>Glenfiddich 12y, single malt Scotch whisky</i>	18,00
<i>Macallan amber ,Highland single malt Scotch whisky</i>	18,00
<i>The Belvenie 12y, single malt Scotch whisky</i>	20,00
<i>Oban 14y, Higland single malt Scotch whisky</i>	15,00
<i>Lagavulin 16y, Islay single malt whisky</i>	18,00
<i>Laphroaig 10y, Islay single malt whisky</i>	17,00
<i>Hibiki Suntory, Japan</i>	20,00
<i>Jack Daniel's, Tennessee whiskey</i>	12,00
<i>Woodford Reserve, Kentucky bourbon</i>	18,00
<i>Glenmorangie Nectar d'or 10y,Higland single malt</i>	18,00
<i>Benromach, Speyside single malt</i>	20,00
<i>Talisker 10,The Isle of Skye , single malt Scotch whisky</i>	15,00

Italian digestives: Amari / Liquors

<i>From North of Lago di Como: Amaro Braulio Riserva ; Taneda; Genepy dello Stelvio ;Camomilla</i>	9,00
<i>From Italy: Mirto; Anima Nera ; Frangelico ; la Miscela al 30 Averna; Sambuca Molinari;Limoncello di Capri;Amaretto di Saronno</i>	
<i>From Lago di Como: Amaro Venti</i>	10,00
<i>Jagermeister, German</i>	8,00
<i>Bayles, Irish</i>	8,00

Filo Signature cocktails 20.00

Purple Lake Purple Lake [2023]:

Italian Vodka Evo, Italian Tonic Water, Beetroot foam

Pink Italian 75 [2023]: 16.00

Pink Malfy Gin ,sugar syrup , fresh pressed pink grapefruit juice, prosecco

Red Hot Filo Pepper [2022]:

Italian Gin ,Miscela al 30 ,cherry nectar ,fresh pressed lime juice,salt ,black pepper,spiced ginger beer

Reverse Negroni [2019]:

Mezcal Amores, Carpano antica Formula, Campari, Aperol, Rosolio di Bergamotto

RivoAquarama [2018]:

Rivo gin from lake of Como, Rosolio di Bergamotto, Martini Bianco, Martini dry

Clooney Margarita [2017]:

Casamigos Anejo and Reposado tequila, Cointreau, agave syrup, fresh pressed orange juice, passion fruit puree

Virgin signature

Red Vermilion Mojito [2022]: 16.00

Pomgranate Juice, Fresh lime, sugar syrup , lemonade, mint leaves, ginger beer

Redpassion [2016]: 14.00

raspberry puree, blackberry fruit, mint leaves, lemonade

Virgin Colada: 12.00

pineapple juice, fresh lime juice, coconut

Italian Classic 15.00

Aperol Spritz : 13.00

Aperol bitter, Prosecco, Seltz

Campari Spritz :

Campari Bitter ,Prosecco, Seltz

Hugo:

Elderflower syrup, Prosecco, Seltz

Bellini [1948]:

Peach puree, Prosecco

Milano-Torino [1860]:

Red vermouth, Campari bitter

Americano [1915]:

Red vermouth, Campari bitter, Seltz

Negroni [1919]:

Red vermouth, Campari bitter, Gin

Sbagliato [1972]:

Red vermouth, Campari bitter, Prosecco

