



## LA NOSTRA CANTINA

### VINI ROSSI FRIZZANTI

- Lambrusco scuro Mantovano** € 12,00  
*100% Lambrusco*
- Lambrusco chiaro 'Vecchia Modena Premium' Cleto Chiarli** € 17,00  
*100% Lambrusco di Sorbara*
- Lambrusco scuro Emiliano Oinoe** € 15,00  
*80% Lambrusco Maestri 20% Ancellotta*
- Lambrusco Gasparossa 'Cialdini' Cleto Chiarli** € 14,00  
*100% Lambrusco Gasparossa di Castelvetro*
- Lambrusco riserva del fondatore Cleto Chiarli** € 19,00  
*100% Lambrusco di Sorbara*
- Gutturnio Borgo Imperiale** € 12,00  
*60% Barbera 40% Bonarda*
- Barbera Monferrato 'LaPomona' Bersano** € 15,00  
*100% Barbera*

### VINI ROSSI FERMI

- Montepulciano d'Abruzzo Pirovano** € 12,00  
*100% Montepulciano*



<b>Barbera d'Asti 'San Giacomo' Livio Soria</b> <i>100% Barbera</i>	€ 15,00
<b>Barbera d'Asti Superiore 'Rodotiglia' Livio Soria</b> <i>100% Barbera d'Asti</i>	€ 25,00
<b>Dolcetto del Monferrato Livio Soria</b> <i>100% Dolcetto</i>	€ 16,00
<b>Just Black Livio Soria</b> <i>Cabernet Sauv. Merlot, Syrah, Albarossa</i>	€ 20,00
<b>Soriale Livio Soria</b> <i>50% Nebbiolo da Barolo, 45% Barbera Rodotiglia, 5% Viognier</i>	€ 60,00
<b>Estremo Merlot Tenuta Campo Grande</b> <i>100% Merlot</i>	€ 22,00
<b>Lagrein Cantina Toblino</b> <i>100% Lagrein</i>	€ 15,00
<b>Warth Teroldego Moser</b> <i>100% Teroldego</i>	€ 25,00
<b>Chianti classico Castellare di Castellina</b> <i>Sangiovese, Canaiolo</i>	€ 25,00
<b>Sangiovese Superiore 'Le Grillaie' Celli</b> <i>100% Sangiovese</i>	€ 18,00



<b>Picotener Nebbiolo Enrico Serafino</b> 100% Nebbiolo	€ 30,00
<b>Picotener Nebbiolo Magnum Enrico Serafino</b> 100% Nebbiolo	€ 65,00
<b>Bricco di Neive Barbaresco Enrico Serafino</b> 100% Nebbiolo	€ 75,00
<b>Bricco di Neive Barbaresco Magnum Enrico Serafino</b> 100% Nebbiolo	€ 160,00
<b>Carapace Montefalco Sagrantino Tenute Lunelli</b> 100% Sagrantino	€ 38,00
<b>Lampante Montefalco rosso Riserva Tenute Lunelli</b> 70% Sangiovese 15% Sagrantino 15% Cabernet e Merlot	€ 30,00
<b>Teuto Costa Toscana I.G.T Tenute Lunelli</b> 65% Sangiovese 30% Merlot 5% Cabernet Sauvignon	€ 26,00
<b>Brunello di Montalcino FrescoBaldi</b> 100% Sangiovese	€ 60,00
<b>Brunello di Montalcino 2016 Biondi-Santi</b> 100% Sangiovese Grosso	€ 220,00
<b>Poggio ai Merli Castellare di Castellina</b> 100% Merlot in purezza	€ 90,00



**I Sodi di S.Niccolò Castellare di Castellina** € 115,00  
85-90% Sangiovese, 15-10% Malvasia Nera

**Barbera d'Asti 'Pomorosso' Coppo** € 65,00  
100% Barbera

**Maurizio Zenella Ca' del Bosco** € 85,00  
50% Cabernet Sauvignon 25% Merlot 25% Cabernet Franc

**ReFosco Livio Felluga** € 30,00  
100% ReFosco del Penducolo rosso

**Pinot Nero 'La Maddalena' Livio Soria** € 25,00  
100% Pinot Nero

**Barbera d'Asti 'Curej' Braida** € 30,00  
100% Barbera

**Barbera d'asti 'Bricco dell'uccellone' Braida** € 90,00  
100% Barbera

**Monferrato Rosso 'Il Bacialè' Braida** € 30,00  
Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Nero

**Primitivo di Manduria 'Villa Santera' Leone de Castris** €   
100% Primitivo



<b>Negramaro 'Elo Veni' Leone de Castris</b> 100% Negramaro	€ 17,00
<b>L'insoglio del Cinghiale Tenuta di Biserno</b> 30% Syrah Cabernet Franc Merlot Petit Verdot	€ 20,00
<b>Valpolicella classico superiore Speri</b> 75% Corvina Veronese e Corvinone, 20% Rondinella 5% Molinara	€ 28,00
<b>Amarone della Valpolicella Speri</b> 70% Corvina Veronese e Corvinone, 25% Rondinella 5% Molinara	€ 70,00
<b>Amarone della Valpolicella Ca' dei Frati</b> corvina, corvinone, rondinella, croatina	€ 90,00
<b>Le volte dell'Ornellaia</b> 67% Merlot 13% Sangiovese 20% Cabernet Sauvignon	€ 27,00
<b>Le serre nuove dell'Ornellaia</b> 64% Merlot,17% Cabernet Sauvignon,10% Cabernet Franc,9% Petit Verdot	€ 60,00
<b>Ornellaia Bolgheri</b> 62%Carbenet Sauvignon 31% Merlot 4% Petit Verdot 3% Cabernet Franc	€ 230,00
<b>Guidoalberto Tenuta San Guido</b> Cabernet Sauvignon, Merlot	€ 60,00



<b>Sassicaia '2021' Tenuta San Guido</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	€ 350,00
<b>Brentino Maculan</b> <i>55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon</i>	€ 20,00
<b>Pinot Nero Maculan</b> <i>100% Pinot nero</i>	€ 20,00
<b>'Piana' Barbera d'Alba Ceretto</b> <i>100% Barbera</i>	€ 28,00
<b>'Bernardina' Nebbiolo d'Alba Ceretto</b> <i>100% Nebbiolo</i>	€ 32,00
<b>Barbaresco '2020' Ceretto</b> <i>100% Nebbiolo</i>	€ 60,00
<b>Barolo '2019' Ceretto</b> <i>100% Nebbiolo</i>	€ 74,00
<b>'Bussia' Barolo '2019' Ceretto</b> <i>100% Nebbiolo</i>	€ 130,00
<b>'Brunate' Barolo '2019' Ceretto</b> <i>100% Nebbiolo</i>	€ 134,00
<b>Bourgogne '2020' Domaine Alain Michelot</b> <i>100% Pinot Nero</i>	€ 45,00



## VINI BIANCHI E ROSE'

### **Malvasia Frizzante Oinoe**

100% Malvasia aromatica di Candia

€ 15,00

### **Cortese Livio Soria**

€ 12,00

### **La Casala Livio Soria**

100% Viognier

€ 15,00

### **'Il Gallo' Livio Soria**

100% Chardonnay

€ 15,00

### **Gewurtztraminer Cantina Toblino**

100% Gewurtztraminer

€ 20,00

### **Riesling Terre Bentivoglio**

100% Reasling Italico

€ 12,00

### **Tirsat Gurra di Mare**

50% Viognier, 50% Chardonnay

€ 22,00

### **Illivio Livio Felluga**

Chardonnay, Picolit, Pinot Bianco

€ 40,00

### **Gentil Hugel Famille Hugel**

Gewurztraminer 10%, Pinot Gris 16%, Reasling 23%

€ 16,00

### **Langhe bianco 'Il Fiore' Braida**

70% Chardonnay, 30% Nascetta

€ 18,00



**Rose' 'Whispering Angel' Chateau d'Esclans**

*Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan, Vermentino*

**€ 25,00**

**Pernard-Vergelesses Bourgogne Dubreuil**

**Fontaine**

*100% Chardonnay*

**€ 75,00**

**Franciacorta rose' brut Ferghettina**

*100% Pinot Nero*

**€ 60,00**





## BOLLICINE

<b>Prosecco brut 47 Annodomini</b> 100% Chardonnay	€ 15,00
<b>Brut Millesimato Arturo Bersano</b> 100% Pinot Nero	€ 25,00
<b>Brut Millesimato Magnum Arturo Bersano</b> 100% Pinot Nero	€ 50,00
<b>Pas dosè metodo classico Arturo Bersano</b> 100% Pinot Nero	€ 30,00
<b>Trento DOC Brut Madonna delle vittorie</b> 100% Chardonnay	€ 30,00
<b>Trento DOC 51,151 Moser</b> 100% Chardonnay	€ 35,00
<b>Trento DOC 51,151 Magnum Moser</b> 100% Chardonnay	€ 70,00
<b>Franciacorta brut Ferghettina</b> 85% Chardonnay 15% Pinot nero	€ 30,00
<b>Franciacorta satèn Ferghettina</b> 100% Chardonnay	€ 60,00
<b>Franciacorta Milledì brut Ferghettina</b> 100% Chardonnay	€ 60,00



**Perlè d'Oro Livio Soria**

40% Chardonnay, 40% Barbera vinificata in bianco,  
20% Viognier

€ 25,00

**Perlè Zero Riserva '2015' Ferrari**

100% Chardonnay

€ 95,00

**Perlè Nero Riserva '2015' Ferrari**

100% Pinot Nero

€ 110,00

**Perlè Ferrari**

100% Chardonnay

€ 50,00

**Perlè Magnum Ferrari**

100% Chardonnay

€ 100,00

**Maximum Blanc the blancs Ferrari**

100% Chardonnay

€ 35,00

**Maximum Magnum Blanc the blancs Ferrari**

100% Chardonnay

€ 70,00

**Riserva Lunelli '2015' Ferrari**

100% Chardonnay

€ 95,00

**Giulio Ferrari Riserva del Fondatore**

100% Chardonnay

€ 200,00

**Crémant de Bourgogne Veuve Ambal**

50% Chardonnay 30% Pinot Nero 10% Aligotè 10%  
Gamay

€ 30,00



**'Aquila reale' Cesarini Sforza**

100% Chardonnay

€ 65,00

**Trento DOC Extra Brut Riserva Cesarini Sforza**

100% Chardonnay

€ 

**Trento DOC Extra Brut Riserva Magnum Cesarini Sforza**

100% Chardonnay

€ 75,00

**'Porcellaire' metodo classico extra brut Enrico Serafino**

95% Pinot nero 5% Chardonnay

€ 45,00

**'Porcellaire' metodo classico extra brut Magnum Enrico Serafino**

95% Pinot nero 5% Chardonnay

€ 90,00

**'Zero' metodo classico pas dosé blanc de noirs Enrico Serafino**

100% Pinot Nero

€ 54,00

**Dosage Zéro Ca' del Bosco**

65% Chardonnay 22% Pinot nero 13% Pinot bianco

€ 70,00

**Dosage Zéro Magnum Ca' del bosco**

65% Chardonnay 22% Pinot nero 13% Pinot bianco

€ 150,00



- Annamaria Clementi '2013' Ca' del bosco** € 170,00  
*75% Chardonnay 15% Pinot nero 10% Pinot bianco*
- Champagne Special cuvée Bollinger** € 95,00  
*60% Pinot nero 25% Chardonnay 15% Meunier*
- Champagne Special cuvée Magnum  
Bollinger** € 190,00  
*60% Pinot nero 25% Chardonnay 15% Meunier*
- Champagne Blanc de Blancs Ruinart** € 120,00  
*100% Chardonnay*
- Champagne Brut Ruinart** €   
*40% di Chardonnay, dal 49% di Pinot Noir e dal 11% di Meunier*
- Champagne Brut Magnum Ruinart** €   
*40% di Chardonnay, dal 49% di Pinot Noir e dal 11% di Meunier*
- Champagne Lallier** € 60,00  
*56% Pinot nero 44% Chardonnay*
- Champagne Réserve Brut Pol Roger** € 90,00  
*33% Chardonnay 33% Pinot Meunier 33% Pinot nero*
- Champagne Réserve Brut Magnum Pol  
Roger** € 180,00  
*33% Chardonnay 33% Pinot Meunier 33% Pinot nero*



**Champagne 'Sir Wiston Churchill' Pol  
Roger**

**€ 350,00**

*50% Pinot nero, 50% Chardonnay*

**Champagne Krug**

**€ 290,00**

*65% Chardonnay 22% Pinot nero 13% Pinot bianco*

**Champagne Dom Perignon 2012**

**€ 270,00**

*65% Chardonnay 22% Pinot nero 13% Pinot bianco*



## VINI DA DESSERT

### **Torcolato Maculan**

100% *Vespaiola*

€ 28,00

### **Picolit Dario Coos**

100% *Picolit*

€ 45,00

### **'Domus Aurea' Passito Ferrucci**

100% *Albana della Serra*

€ 30,00