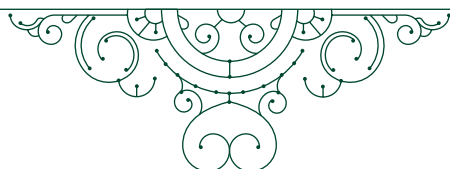




MENU À LA CARTE



ANTIPASTI - STARTER

Seppioline pugliesi alla brace con pomodorini e maggiorana
Grilled puglian Cuttlefish with cherry tomatoes and marjoram

€ 26,00

Quaglia dorata alle nocciole e funghi chiodini
Quail with hazelnuts and mushrooms

€ 26,00

Trippa, mentuccia e pecorino con parmigiana di zucchine
Tripe, mint and pecorino cheese with zucchini Parmigiana

€ 24,00

Fiore di zucca in tempura all'amatriciana
Courgette flowers with Amatriciana sauce

€ 24,00

Cremoso di topinambur, uovo pochè e tartufo nero
Creamy Jerusalem artichoke, poached egg and black Truffle

€ 25,00

Carciofo alla romana ripieno, spuma al pecorino e gel alla menta
Stuffed Roman artichoke, pecorino cheese foam and mint gel

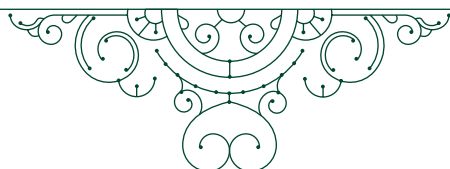
€ 24,00

**Alcuni prodotti ittici sono stati abbattuti direttamente a bordo dei pescherecci, gli altri negli abbattitori della nostra cucina*

**Some fish products have been blast chilled directly onboard fishing vessels, others in the blast chiller of our kitchen*



MENU À LA CARTE



PRIMI - FIRST COURSES

Tagliolino, granchio, basilico e pomodori Piccadilly

Tagliolino, crab, basil and Piccadilly tomatoes



€ 34,00

Spaghettone, Ostriche Le Mignon e Caviale

Spaghetti, Oysters Le Mignon and Caviar



€ 28,00

Caramelle alla carbonara e calamaretti spillo

Carbonara raviolo and little squid



€ 28,00

Risotto ai funghi di bosco e Blu Birraio

Risotto with wild mushrooms and Blu Birraio



€ 26,00

Tagliatelle al cacao, ragù di coniglio e tartufo nero

Tagliatelle with cocoa, rabbit ragù and black truffle



€ 26,00

Gnocco alla romana, stinco di vitello affumicato e fonduta di provolone DOP

Roman gnocchi, smoked veal shank and provolone fondue



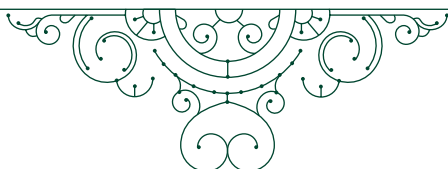
€ 26,00

**Alcuni prodotti ittici sono stati abbattuti direttamente a bordo dei pescherecci, gli altri negli abbattitori della nostra cucina*

**Some fish products have been blast chilled directly onboard fishing vessels, others in the blast chiller of our kitchen*



MENU À LA CARTE



SECONDI - SECOND COURSES

Rana pescatrice arrostita con pancetta stagionata, spuma di patate e tartufo nero pregiato

Roasted monkfish with seasoned bacon, potato foam and fine black truffle



€ 32,00

Polpo alla brace, salsa di peperoni e cipolline in agrodolce al balsamico

Grilled octopus, pepper sauce and sweet and sour onions with balsamic vinegar

€ 32,00

Zuppa di pesce del Mediterraneo e cipollotti alla brace

Mediterranean fish soup and grilled spring onion



€ 34,00

Carré d'agnello in crosta di sale alle erbe (consigliato per 2)

Rack of lamb in a salt crust with herbs (recommended for 2)



€ 64,00

Cuore di Reale di Manzo Canadese e pomme dauphine al pimentón

Royal Canadian Beef Heart and pomme dauphine with pimentón



€ 30,00

Maialino da latte, la sua coppa e indivia caramellata

Roast pig, its cup and caramelized endive

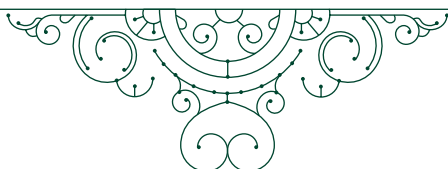
€ 30,00

**Alcuni prodotti ittici sono stati abbattuti direttamente a bordo dei pescherecci, gli altri negli abbattitori della nostra cucina*

**Some fish products have been blast chilled directly onboard fishing vessels, others in the blast chiller of our kitchen*



MENU À LA CARTE



DOLCI - DESSERT

Pasticciotto alle amarene, salsa al cioccolato e gelato fior di latte

Dark cherry pie, chocolate sauce and fior di latte ice cream



€ 14,00

La nostra cassata siciliana

Our Sicilian cassata



€ 14,00

Tiramisù della tradizione

Traditional tiramisu



€ 14,00

Lingotto al Guanaya e arancia amara

Guanaya and bitter orange ingot



€ 14,00

Mousse al cioccolato Ivoire, vaniglia, lamponi e lime

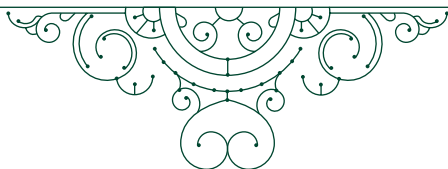
Ivory chocolate mousse, vanilla, raspberries and lime



€ 14,00



MENÙ DEGUSTAZIONE - TASTING MENÙ



BENVENUTO DELLO CHEF - CHEF WELCOME
(FRANCIACORTA CONTADI CASTALDI)

Cremoso di Topinambur, uovo poché e tartufo nero
Creamy Jerusalem artichoke, egg and black truffle
(MONTEPULCIANO ROSATO BIO VELENOSI)

Seppioline pugliesi alla brace con pomodorini e maggiorana
Grilled ed puglian cuttlefish with cherry tomato and majoran
(MONTEPULCIANO ROSATO BIO VELENOSI)

Tagliolino, granchio, basilico e pomodori Piccadilly
Tagliolino, crab, basil and piccadilly tomatoes
(ETNA BIANCO BARONE VILLAGRANDE)

Polpo alla brace, salsa di peperoni e cipolline in agrodolce al balsamico
Octopus by the grill with pepper sauce, sweet and sour onions with balsamic vinegar
(BARBERA D'ALBA MARCHESI DI BAROLO)

PREDESSERT

Mousse al cioccolato Ivoire, vaniglia, lamponi e lime
Chocolate mousse, vanilla, raspberries and lime
(BAROLO CHINATO)

€110,00 pp

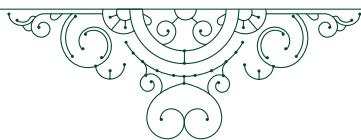
€155,00 pp

(VINI IN ABBINAMENTO / WINE PAIRING)

*Il menù verrà servito per l'intero tavolo. Il menù degustazione non si potrà scegliere dopo le ore 21:45.
Menu will be server for the whole table. The tasting menu will not be able to be chosen after 9:45 PM.*



ALLERGENI - ALLERGENS



 CEREALI / GLUTINE | CEREALS / GLUTEN

 CROSTACEI | CRUSTACEANS

 UOVA | EGG

 PESCE | FISH

 MOLLUSCHI | CLAMS

 SOIA | SOY

 LATTE E LATTOSIO | MILK AND LACTOS

 SEDANO | CELERY

 SENAPE | MUSTARD

 SEMI DI SESAMO | SESAME SEEDS

 ARACHIDI | PEANUTS

 FRUTTA SECCA (NOCI...) | DRIED FRUIT (NUTS...)

 SOLFITI E/O ANIDRIDE SOLFOROSA
SULPHITES AND / OR SULFUR DIOXIDE

 LUPINI | LUPINS

 VEGETARIAN | VEGETARIAN

 VEGAN | VEGAN

 GLUTEN FREE | GLUTEN FREE

* CONGELATO | FROZEN

Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attività sono presenti allergeni, pertanto si invitano le persone allergiche e/o intolleranti a chiedere informazioni al personale. Dear customers, allergens are present in our business, therefore allergic and / or intolerant people are invited to request information from the staff.

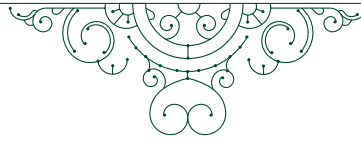
"Tutti i prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi sono stati sottoposti a trattamento bonifica preventiva secondo il reg. ce 853/04".
All fish products intended to be eaten raw have been subjected to preventive reclamation treatment according to ec reg. 853/04".

Attenzione, i vini che lavoriamo contengono solfiti. Per qualsiasi esigenza rivolgersi al personale di sala.
Attention please, the wines we work with contain sulphites. For any need, contact the dining room staff.

I garnish potrebbero differire dagli ingredienti dei drink, pertanto vi preghiamo di segnalare eventuali allergie.
Garnish could differ from drink ingredients, so please report any allergies.



CARTA DEI VINI



BOLLICINE - SPARKLING WINES C H A M P A G N E

Joseph Perrier Cuvée Royale Brut <i>(Pinot noir 30%, Chardonnay 35%, Meunier 40% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 130,00	Bernard Pitois Brut Blanche Premier cru <i>(Pinot nero 60%, Chardonnay 40% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 90,00
Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Blanc de Blanc <i>(Chardonnay 100% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 150,00	Bernard Pitois Brut Nature cru <i>(Pinot nero 75%, Pinot meunier 05%, Chardonnay 20% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 120,00
Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Rosé <i>(Pinot noir 40%, Chardonnay 40%, Meunier 20% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 150,00	Bollinger La grande année Brut 2014 <i>(Pinot nero, Chardonnay * Ay * Francia * 12°)</i>	€ 250,00
Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Nature <i>(Chardonnay 62%, Pinot noir 14%, Meunier 24% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 160,00	Bollinger La grande année Brut Rosé 2007 <i>(Pinot nero * Ay * Francia * 12°)</i>	€ 400,00
Joseph Perrier Josephine 2014 <i>(Chardonnay 60%, Pinot noir 40% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 220,00	Bollinger La grande année Brut Rosé 2014 <i>(Pinot nero * Ay * Francia * 12°)</i>	€ 270,00
Luis Roederer Brut Aoc <i>(Chardonnay 42%, Pinot noir 36%, Miognier 32% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 150,00	Armand de Brignac brut Gold <i>(Chardonnay, Pinot nero, Pinot meunier, Chigny-les-roses * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 450,00
Rsv 4.5 Brut Maison Mumm <i>(Chardonnay, Pinot noir * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 80,00	Dom Perignon Vintage 2012 <i>(Pinot nero/Chardonnay * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 400,00
Rsv 4.5 Brut Rosé Foujta Maison Mumm <i>(Chardonnay, Pinot noir * Aoc * Francia)</i>	€ 80,00	Dom Perignon Brut Vintage 2013 <i>(Pinot nero/Chardonnay * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 350,00
Luis Roederer Cristal Brut <i>(Chardonnay 45%, Pinot noir 55% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 320,00	Dom Perignon Plenitude P2 2004 <i>(Pinot nero/Chardonnay, Épernay * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 650,00
Laurant Perrier Brut <i>(Chardonnay 55%, Pinot noir 35%, Miognier 10% * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 110,00	Antech Blanquette Brut Cuvée Francoise mill.2019 <i>(Mauzac 90%, Chenin Blanca 05%, chardonnay 05% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 50,00
Laurant Perrier Brut Nature Blanc de Blanc <i>(Chardonnay 100% * Aoc * Francia)</i>	€ 200,00	Ruinart Blanc de Blancs <i>(Chardonnay 100% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 250,00
Laurant Perrier Cuvée Rosé <i>(Pinot noir 100% * Aoc * Francia)</i>	€ 180,00	Ruinart Rosé <i>(Pinot noir 55%, Chardonnay 45% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 250,00
Moët & Chandon "Réserve Impériale" <i>(Pinot nero 40%, Pinot meunier 30%, Chardonnay 30% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 140,00	Maison Burtin Brut <i>(Chardonnay 37%, Pinot nero 24%, pinot meunier 39% * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 110,00
Delong Ter Original Brut <i>(Pinot nero 15%, Pinot meunier 17%, Chardonnay 68% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 120,00	Maison Burtin Rosé <i>(Pinot nero 75%, Pinot meunier 25% * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 140,00
Delong Grande Réserve Brut <i>(Pinot nero 30%, Pinot meunier 20%, Chardonnay 50% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 135,00	Maison Burtin Blanc de blanc <i>(Chardonnay 100% * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 160,00
Delong Cuvée Rosée Brut <i>(Pinot nero 30%, Pinot meunier 20%, Chardonnay 50% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 125,00	Maison Burtin Vintage <i>(Chardonnay 39%, Pinot nero 48%, Pinot meunier 13% * Aoc * Francia * 12,5°)</i>	€ 170,00
Bernard Pitois Blanc de blanc 2018 <i>(Chardonnay 100% * Aoc * Francia * 12°)</i>	€ 160,00		

M E T O D O C L A S S I C O

Angelo Negro Roero Arneis non dosato Metodo classico € 65,00
(Arneis 100% * Docg * Piemonte * 12,5°)

Angelo Negro Nebbiolo d'Alba rosè "Maria Elisa" € 65,00
(Nebbiolo 100% * Doc * Piemonte * 12,5°)

Ca dei Frati Metodo classico € 60,00
(Turbinata 90%, Chardonnay 10% * Vsq * Lombardia * 13°)

Bellavista Franciacorta brut Gran Cuvèe "Alma" € 80,00
(Chardonnay 80%, Pinot nero e Pinot bianco 20% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Bellavista Franciacorta Dosaggio zero Gran Cuvèe "Alma" € 90,00
(Chardonnay 77%, Pinot nero 22%, Pinot bianco 1% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Bellavista Franciacorta Rosè € 110,00
(Chardonnay 62%, Pinot Nero 38% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Bellavista Franciacorta Satèn € 110,00
(Chardonnay 100% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Bellavista Franciacorta La Scala € 130,00
(Chardonnay 72%, Pinot nero 28% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Cà Del Bosco Franciacorta Extra Brut Cuvèe Prestige € 80,00
(Chardonnay 55%, Pinot bianco 25%, Pinot nero 20% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Cà Del Bosco Franciacorta dosaggio zero vintage € 120,00
(Chardonnay 65%, Pinot bianco 13%, Pinot nero 22% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Contadi Castaldi Franciacorta Brut € 75,00
(Chardonnay 80%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 10% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Contadi Castaldi Franciacorta Rosè € 75,00
(Chardonnay 65%, Pinot nero 35% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Contadi Castaldi Franciacorta Soul Satèn € 100,00
(Chardonnay 100% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Contadi Castaldi Franciacorta dosaggio zero € 88,00
(Chardonnay 50%, Pinot nero 50% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Monterossa Franciacorta Rosé "Flamingo" € 100,00
(Chardonnay 60%, Pinot nero 40% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Monterossa Franciacorta Satèn brut "Sansevé" € 95,00
(Chardonnay 100% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Monterossa Franciacorta Non dosato "Coupé" € 95,00
(Chardonnay 80%, Pinot nero 20% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Monterossa Franciacorta Blanc de blancs "P.R. Brut" € 90,00
(Chardonnay 100% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Monterossa Franciacorta "Salvadek 2016" € 130,00
(Chardonnay 95%, Vini Riserva 5% * Docg * Lombardia * 12,5°)

Latrari Trento Doc Brut € 85,00
(Chardonnay/Pinot nero/Pinot bianco * Doc * Trentino * 12,5°)

Latrari Trento Doc Brut Rosé € 85,00
(Pinot nero 80%, Chardonnay 20% * Doc * Trentino * 12,5°)

Strappo alla regola non dosato € 70,00
(Malvasia 50%, Sangiovese 50% * Lazio * 12,5°)

M E T O D O C H A R M A T

Gemin Valdobbiadene Prosecco Superiore € 50,00
Docg Extra Dry (Glera 100% * Docg * Veneto * 11°)

Gemin Valdobbiadene docg Rive € 55,00
di Santo Stefano Pioniere (Glera 100% * Docg * Veneto * 11°)

Gemin Vaddobbiadene superiore di Cartizze € 55,00
(Glera 100% * Docg * Veneto * 11,5°)

Cantine Benvenuto "Mare mosso Bio" € 40,00
(Zibibbo 100% * Igt * Calabria * 12°)

VINI DALL' ESTERO - WORLD'S WINE

Valter Sirk Chardonnay <i>(Chardonnay 100% * Brda * Slovenia * 13°)</i>	€ 58,00	Côtes de Provence Rosé "Whispering Angel" <i>(Grenache 72%, rolle 13%, syrah 7%, cinsault 4%, tibouren 4% * Provence Aoc * Francia * 13,5°)</i>	€ 65,00
Valter Sirk Pinot Bianco <i>(Pinot bianco 100% * Brda * Slovenia * 13°)</i>	€ 58,00	Cloudy Bay Marlborough Chardonnay <i>(Chardonnay 100% * Marlborough * Nuova Zelanda * 13,5°)</i>	€ 70,00
Valter Sirk Pinot grigio <i>(Pinot grigio 100% * Brda * Slovenia * 13°)</i>	€ 58,00	Cloudy Bay Marlborough Sauvignon Blanc <i>(Sauvignon Blanc 100% * Marlborough * Nuova Zelanda * 12,5°)</i>	€ 70,00
Valter Sirk Ribolla gialla <i>(Ribolla gialla 100% * Brda * Slovenia * 13°)</i>	€ 58,00	Terrazas de Los Andes Malbec <i>(Malbec 100% * Mendoza * Argentina * 14°)</i>	€ 75,00
Valter Sirk Sauvignon <i>(Sauvignon 100% * Brda * Slovenia * 13°)</i>	€ 60,00	Cape Mentelle Western Australia <i>(Sauvignon Blanc, Semillon 100% * Western Australia * 14,5°)</i>	€ 70,00
Valter Sirk Jacot <i>(Friulano) (Friulano 100% * Brda * Slovenia * 13°)</i>	€ 60,00	Domaine Laroche Fourchaumes Vieilles Vignes Chablis Premier Cru <i>(Borgogna, chardonnay 100% * 12°)</i>	€ 120,00
Weingut Meulenhof Erdener Treppchen Riesling Kabinett <i>(Riesling 100% * Germania * 12,5°)</i>	€ 50,00	Domaine Laroche Saint Martin Chablis <i>(Borgogna, chardonnay 100% * 12,5°)</i>	€ 75,00
Weingut Meulenhof Erdener Treppchen Alte Reben Riesling Spatlese <i>(Riesling 100% * Germania * 7,5°)</i>	€ 65,00	Francis Ford Coppola Winery Cabernet Sauvignon <i>(California, cabernet sauvignon 89%, petit verdot 7%, segalin 4% * 14°)</i>	€ 70,00
Weingut Meulenhof Erdener Treppchen Riesling Kabinett <i>(Riesling 100% * Germania * 8,5°)</i>	€ 65,00	Francis Ford Coppola Winery Zinfande <i>(California, zinfandel 79%, petit sirah 21% * 13,5°)</i>	€ 70,00

VINI NATURALI - NATURAL WINES

Le More Bianche Ironia <i>(Piemonte * Docg * roero arneis 100% * 13°)</i>	€ 65,00	Valli Unite Derthona Timorasso <i>(Piemonte * Doc * timorasso 100% * 14°)</i>	€ 60,00
La Biancara Sassaia <i>(Veneto * Igt * garganega 90%, trebbiano 10% * 12,5°)</i>	€ 55,00	La Cantina di Cunéaz Pantagruel <i>(Valle d'Aosta * Doc * gewurztraminer 100% * 13,5°)</i>	€ 50,00
Andreas Gsellmann Exempel Chardonnay <i>(Austria * chardonnay 100% * 12,5°)</i>	€ 75,00		

VINI BIANCHI - WHITE WINES

N O R D I T A L I A

Prà Soave classico "Staforte" <i>(Garganeca 100% * Doc * Veneto * 13°)</i>	€ 50,00	Travaglino Riesling Campo della Fojada <i>(Riesling 100% * Oltrepò Pavese * 12,5°)</i>	€ 55,00
Prà Soave classico "Monte grande" <i>(Garganeca 70%, Trebbiano di Soave 30% * Doc * Veneto * 13,5°)</i>	€ 55,00	Travaglino Lunano <i>(Pinot grigio 25%, Moscato 25%, Sauvignon 25%, Chardonnay 25% * Oltrepò Pavese * 12,5°)</i>	€ 50,00
Kellerey Bozen Chardonnay "Kleinsteiner" <i>(Chardonnay 100% * Doc * Alto Adige * 13,5°)</i>	€ 55,00	Travaglino Pinot grigio Ramato <i>(Pinot grigio 100% * Oltrepò Pavese * 12,5°)</i>	€ 50,00
Kellerei Bozen Gewurztraminer "Ceslar" <i>(Gewurztraminer 100% * Doc * Alto Adige * 15°)</i>	€ 50,00	Marchesi di Barolo Roero Arneis <i>(Roero 100% * DOCG * Piemonte * 13°)</i>	€ 50,00
Kellerei Bozen Riesling "Hochkofler" <i>(Riesling 100% * Doc * Alto Adige * 13°)</i>	€ 50,00	Marchesi di Barolo Gavi di Gavi <i>(Cortese 100% * DOCG * Piemonte * 12,5°)</i>	€ 50,00
Kellerey Bozen Moscato giallo <i>(Moscato Giallo 100% * Doc * Alto Adige * 13°)</i>	€ 45,00	Cordero di Montezemolo Chardonnay "Elorio" <i>(Chardonnay 100% * DOC * Piemonte * 13°)</i>	€ 85,00
Kellerei Bozen Pinot bianco "Dell'ago" <i>(Pinot bianco 100% * Doc * Alto Adige * 13,5°)</i>	€ 55,00	Brogli Gavi di gavi "Bruna Broglio" 2019 <i>(Cortese 100% * Piemonte * 12,5°)</i>	€ 65,00
Kellerei Bozen Kerner "Puntscheit" <i>(Kerner 100% * Doc * Alto Adige * 14°)</i>	€ 50,00	Brogli Gavi di gavi "Vecchia annata" 2015 <i>(Cortese 100% * Piemonte * 13,5°)</i>	€ 120,00
Colterenzio "Iafò" Sauvignon <i>(Sauvignon 100% * Doc * Alto Adige * 14°)</i>	€ 58,00	Angelo Negro "Perduadin" <i>(Arneis 100% * Doc * Piemonte * 13°)</i>	€ 45,00
Colterenzio "Iafò" Chardonnay <i>(Chardonnay 100% * Doc * Sud Tirolo * 14°)</i>	€ 58,00	Cà dei Frati Lugana "I Frati" <i>(Turbiana 100% * Doc * Lombardia * 13°)</i>	€ 45,00
Colterenzio "Iafò" Gewurztraminer <i>(Gewurztraminer 100% * Doc * Sud Tirolo * 15°)</i>	€ 60,00	Cà dei Frati Brolettino <i>(Turbiana 100% * Doc * Lombardia * 13,5°)</i>	€ 45,00
Gravner ribolla gialla 2016 <i>(Ribolla 100% * IGT * Venezia Giulia * 14°)</i>	€ 155,00	Cà dei Frati Pratto <i>(Turbiana, Chardonnay, Sauvignon blanc in barrique * Igt * Lombardia * 13,5°)</i>	€ 50,00
Torre Rosazza Ribolla gialla Colli orientali del Friuli <i>(Ribolla 100% * Friuli * 13°)</i>	€ 50,00	Poggio dei Gorleri Pigato Arveglio <i>(Riviera Ligure di Ponente Pigato * Doc * pigato 100% * 13,5°)</i>	€ 65,00
Torre Rosazza Friulano Colli orientali del Friuli <i>(Friulano 100% * Friuli * 13,5°)</i>	€ 55,00	Poggio dei Gorleri Vermentino Vigna Sorì <i>(Riviera Ligure di Ponente Vermentino * Doc * vermentino 100% * 13°)</i>	€ 65,00
Torre Rosazza Sauvignon Colli orientali del Friuli <i>(Sauvignon 100% * Friuli * 13°)</i>	€ 50,00	Sansteva Moscatello di Taggia <i>(Riviera Ligure di Ponente Pigato * Doc * moscatello di taggia 100% * 13°)</i>	€ 65,00
Torre Rosazza Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli <i>(Pinot grigio 100% * Friuli * 13,5°)</i>	€ 50,00		

VINI BIANCHI - WHITE WINES

CENTRO ITALIA

Monsanto Chardonnay <i>(Chardonnay 100% * Igt * Toscana * 14°)</i>	€ 50,00	Marina Cvetic Chardonnay <i>(Chardonnay 100% * Igt * Abruzzo * 14°)</i>	€ 65,00
Michele Satta Bolgheri bianco "Costa di Giulia" <i>(Vermentino 70%, Sauvignon 30% * Doc * Toscana * 13,5°)</i>	€ 48,00	Le Macchie Gewurztraminer Scarpe toste <i>(Gewurztraminer 100% * Lazio * 15°)</i>	€ 55,00
Michele Satta Viognier "Giovin re" <i>(Viognier 100% * Igt * Toscana * 13,5°)</i>	€ 90,00	Le Macchie Riesling Renano <i>(Riesling Renano 100% * Lazio * 14°)</i>	€ 55,00
Antinori Cervaro della Sala <i>(Chardonnay 90%, Grechetto 10% * Igt * Umbria * 12,5°)</i>	€ 120,00	Le Macchie Gewurztraminer macerato "Unplugged" <i>(Gewurztraminer 100% * Lazio * 15°)</i>	€ 70,00
Antinori "Conte della Vipera" <i>(Sauvignon Blanc 80%, Sémillon 20% * Igt * Umbria * 12,5°)</i>	€ 75,00	Benedetti Grigi Trebbiano Spoletino "Ermes" <i>(Trebbiano 100% * DOC * Umbria * 13°)</i>	€ 60,00
Antinori "Bramito della Sala" <i>(Chardonnay 100% * Igt * Umbria * 12,5°)</i>	€ 45,00	Casale Vallechiesa Heredio <i>(Malvasia puntinata 70%, Greco 15%, Bombino 15% * Docg * Lazio * 13,5°)</i>	€ 45,00
Cantina Belisario Verdicchio di Matelica Riserva <i>(Verdicchio Matelicese 100% * D OCG * 13°)</i>	€ 55,00	Casale Vallechiesa "Mia" <i>(Malvasia puntinata 100% * Igp * Lazio * 13,5°)</i>	€ 40,00
Velenosi Offida Passerina "Bio" <i>(Passerina 100% * Igt * Marche * 12,5°)</i>	€ 40,00	Casale Vallechiesa "Giovin re" <i>(Viognier 100% * Igp * Lazio * 13°)</i>	€ 40,00
Velenosi Offida Pecorino "Bio" <i>(Pecorino 100% * Docg * Marche * 13,5°)</i>	€ 40,00	Sant'Eufemia Vermentino "Mood" <i>(Vermentino 100% * Igt * Lazio * 12°)</i>	€ 37,00
Velenosi Offida Pecorino "Rêve" <i>(Pecorino 100% * Docg * Marche * 13,5°)</i>	€ 55,00	Sant'Eufemia Bellone "L'ultimo colle" <i>(Bellone 100% * Igt * Lazio * 12,5°)</i>	€ 37,00
Marina Cvetic Trebbiano Riserva <i>(Trebbiano 100% * Doc * Abruzzo * 14°)</i>	€ 65,00		

VINI BIANCHI - WHITE WINES

S U D I T A L I A

Di Meo Greco di tufo <i>(Greco 100% * Docg * Campania * 13,5°)</i>	€ 50,00	Capichera Isola dei Nuraghi Vermentino di Sardegna <i>(Vermentino 100% * Igt * Sardegna * 14,5°)</i>	€ 95,00
Di Meo Fiano di Avellino <i>(Fiano 100% * Docg * Campania * 13,5°)</i>	€ 50,00	Depperu Luris Vermentino di Gallura <i>(Vermentino 100% * DCCG * Sardegna * 13,5°)</i>	€ 60,00
Frisinò Verdeca <i>(Verdeca 100% * Igp * Puglia * 13°)</i>	€ 40,00	Depperu Ruinas Colli del Limbara <i>(Vermentino 100% * IGT * Sardegna * 14°)</i>	€ 70,00
Frisinò Minutolo Valle d'Itria <i>(Minutolo 100% * Doc * Puglia * 13°)</i>	€ 40,00	Contini I Giganti <i>(Vermentino 50%, vernaccia 50% * IGT * Sardegna * 13,5°)</i>	€ 55,00
Cantine Benvenuto "Mare Bio" <i>(Malvasia bianca 75%, Zibibbo 25% * Igt * Calabria * 13°)</i>	€ 45,00	Contini Karmis Vermentino di Sardegna <i>(Vermentino di Sardegna 100% * IGT * Sardegna * 13,5°)</i>	€ 50,00
Cantine Benvenuto "Benvenuto Bio" <i>(Zibibbo 100% * Igt * Calabria * 13,5°)</i>	€ 45,00	Contini Mamaioa Vermentino di Sardegna Bio <i>(Vermentino di Sardegna 100% * IGT * Sardegna * 13,5°)</i>	€ 50,00
Firriato Terre siciliane "Quater Vitis" Bianco <i>(Inzolia 25%, Catarratto 25%, Zibibbo 25%, Carricante 25% * Igt * Sicilia * 12,5°)</i>	€ 45,00	Contini Vernaccia di Oristano Flor <i>(Vernaccia di Oristano 100% * Sardegna * 15°)</i>	€ 65,00
Donna Fugata Etna Bianco "Sul Vulcano" <i>(Carricante 100% * Doc * Sicilia * 13°)</i>	€ 45,00	Schola Sarmenti Ambace <i>(fiano 60%, chardonnay 40% * IGT * Puglia * 12°)</i>	€ 45,00
Barone Villagrande Salina bianco <i>(Malvasia 100% * Doc * Sicilia * 13,5°)</i>	€ 60,00	Schola Sarmenti Cillenza Riserva <i>(Fiano 60%, chardonnay 40% * IGT * Puglia * 13,5°)</i>	€ 60,00

VINI ROSATI - ROSÈ WINES

Cà dei Frati Riviera del Garda Bresciano € 45,00
*(Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera * Doc * Lombardia * 12,5°)*

Monsanto Sangiovese Rosato € 50,00
*(Sangiovese 100% * Igt * Toscana * 13,5°)*

Sant'Eufemia Syrah "Nuvola" € 40,00
*(Syrah 100% * Igt * Lazio * 12°)*

Cantina Velenosi "Rosa" € 45,00
*(Montepulciano 100% * Igt * Marche * 12,5°)*

Saraja Isola dei Nuraghi rosato "Istade" € 45,00
*(Carignano 100% * Igt * Sardegna * 12,5°)*

Donna Fugata Etna rosato "Sul Vulcano" € 55,00
*(Nero mescalese 100% * Doc * Sicilia * 12,5°)*

Donna Fugata "Rosa Sicilia Doc Dolce e Gabbana" € 70,00
*(Nerello Mescalese 50%, Nocera 50% * Doc * Sicilia * 12,5°)*

Frisinò Rosato della Puglia € 40,00
*(Primitivo 100% * Igp * Puglia * 12,5°)*

Azienda agr. Benvenuto "Celeste Rosato IGP" € 45,00
*(Calabrese 100% * Igp * Calabria * 13,5°)*

Azienda agr. Benvenuto "Benvenuto Orange" non filtrato € 55,00
*(Zibibbo 100% * Igp * Calabria * 14°)*

Côtes de Provence Rosé "Whispering Angel" € 65,00
*(Grenache 72%, Rolle 13%, Syrah 7%, Cinsault 4%, Tibouren 4% * Provence Aoc * Francia * 13,5°)*

Contini I Giganti Rosato € 50,00
*(Cannonau 60%, Nieddera 40% * IGT * Sardegna * 13,5°)*

Schola Sarmenti Opra € 50,00
*(Negroamaro 100% * DOC * Puglia * 13°)*

Schola Sarmenti Antieri € 50,00
*(Susumaniello 100% * IGT * Puglia * 13°)*

VINI ROSSI - RED WINES

N O R D I T A L I A

Colterenzio Pinot nero Riserva "St. Daniel"	€ 70,00	Michele Chiarlo Nizza	€ 50,00
<i>(Pinot nero 100% * Doc * Sud Tirolo * 13,5°)</i>		<i>(Barbera 100% * Docg * Piemonte * 14°)</i>	
Kellerei Bozen Lagrein "Perl"	€ 50,00	Angelo Negro Nebbiolo "Angelin"	€ 45,00
<i>(Lagrein 100% * Doc * Sud Tirolo * 13°)</i>		<i>(Nebbiolo 100% * Doc * Piemonte * 14°)</i>	
Kellerei Bozen St.Magdalener "Huck am bach "	€ 50,00	Angelo Negro Nebbiolo "Angelin"	€ 45,00
<i>(Lagrein 50% , Schiava 50% * Doc * Sud Tirolo * 13°)</i>		<i>(Nebbiolo 100% * Doc * Piemonte * 14°)</i>	
Marchesi di Barolo "Barolo Coste di rose"	€ 140,00	Angelo Negro Barbera d'Alba	€ 45,00
<i>(Nebbiolo 100% * DOCG * Piemonte * 14°)</i>		<i>(Barbera 100% * Doc * Piemonte * 14,5°)</i>	
Marchesi di Barolo "Barolo Cannubi"	€ 180,00	Angelo Negro Roero riserva "Sudisfà"	€ 80,00
<i>(Nebbiolo 100% * DOCG * Piemonte * 14°)</i>		<i>(Nebbiolo 100% * Docg * Piemonte * 14,5°)</i>	
Marchesi di Barolo Barbaresco Serragrilli	€ 100,00	Cà dei Frati Amarone della Valpolicella "Pietro dal Cero"	€ 150,00
<i>(Nebbiolo 100% * DOCG * Piemonte * 14°)</i>		<i>(Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina * Docg * Lombardia * 16°)</i>	
Marchesi di Barolo Nebbiolo d'Alba Roccheri	€ 80,00	Cà dei Frati Ronchedone	€ 45,00
<i>(Nebbiolo 100% * DOC * Piemonte * 14°)</i>		<i>(Lugana, Chiacretto * Vdt * Lombardia 14,5°)</i>	
Marchesi di Barolo Barbera d'Alba Peiragal	€ 65,00	Pra Valpolicella "Morandina"	€ 45,00
<i>(Barbera 100% * DOC * Piemonte * 13,5°)</i>		<i>(Corvina, Rondinella, Molinara, Oseleta * Doc * Veneto * 13°)</i>	
Marchesi di Barolo Dolcetto d'Alba Bosset	€ 60,00	Pra Valpolicella superiore Ripasso	€ 55,00
<i>(Dolcetto 100% * DOC * Piemonte * 13°)</i>		<i>(Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta * Doc * Veneto * 15,5°)</i>	
Cordero di Montezemolo Barbera d'Alba Sup."Funtani"	€ 85,00	Pra Amarone della Valpolicella	€ 105,00
<i>(Barbera d'Alba 100% * DOC * Piemonte * 14,5°)</i>		<i>(Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta * Doc * Veneto * 17°)</i>	
Chiarlo Barolo Tortoniano	€ 100,00	Travaglino Pernero Pinot nero dell'Oltrepo Pavese	€ 55,00
<i>(Nebbiolo 100% * Docg * Piemonte * 14°)</i>		<i>(Pinot nero 100% * Oltrepo Pavese * Doc * 12,5°)</i>	
Michele Chiarlo Nebbiolo Langhe	€ 55,00	Torre Rosazza Altro Merlot	€ 70,00
<i>(Nebbiolo 100% * Doc * Piemonte * 13,5°)</i>		<i>(Merlot 100% * Friuli * 15°)</i>	

VINI ROSSI - RED WINES

CENTRO ITALIA

Tenuta San Guido "Le Difese"	€ 90,00	Marchesi Antinori Il Bruciato	€ 65,00
<i>(Cabernet Sauvignon 70%, Sangiovese 30% * Igt * Toscana * 14°)</i>		<i>(Cabernet 37%, Merlot 24%, Cabernet-franc 18%, Sirah 17%, Petit 4% * Doc * Toscana * 14°)</i>	
Banfi Chianti Classico "Fonte alla Selva"	€ 45,00	Castello di Ama Il Chiuso	€ 80,00
<i>(Sangiovese 100% * Docg * Toscana * 14°)</i>		<i>(Pinot nero 100% * Toscana * 13,5°)</i>	
Banfi Brunello di Montalcino "Poggio alle Mura"	€ 90,00	Mastrojanni Cabernet Sauvignon San Pio	€ 85,00
<i>(Sangiovese grosso 100% * Docg * Toscana * 14,5°)</i>		<i>(Cabernet 70% Sangiovese 30% * IGT * Toscana * 14°)</i>	
Monsanto Chianti Classico	€ 50,00	Mastrojanni Rosso di Montalcino	€ 75,00
<i>(Sangiovese 90%, Canaiolo, Colorino 10% * Docg * Toscana * 14°)</i>		<i>(Sangiovese 100% * DOC * Toscana * 13,5°)</i>	
Monsanto Cabernet Sauvignon "Nemo"	€ 80,00	Mastrojanni Rosso di Montalcino	€ 95,00
<i>(Cabernet Sauvignon 100% * Igt * Toscana * 14°)</i>		<i>(Ciliegiolo 100% * IGT * Toscana * 13,5°)</i>	
Michele Satta Bolgheri rosso	€ 55,00	Velenosi Ninfa	€ 80,00
<i>(Sangiovese 30%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 20%, Sirah 10%, Teroldego 10% * Doc * Toscana * 13,5°)</i>		<i>(Cabernet Sangiovese, Merlot, Sirah * Igt * Marche * 14,5°)</i>	
Michele Satta Bolgheri superiore "Piastraia"	€ 95,00	Velenosi Ludi	€ 50,00
<i>(Cabernet Sauvignon, Merlot, Sarah, Sangiovese * Igt * Toscana * 14°)</i>		<i>(Montepulciano 85%, Cabernet 8%, Merlot 7% * Offida Docg * Marche * 14,5°)</i>	
Michele Satta Sirah	€ 90,00	Velenosi Queciantica Lacrima di Morro	€ 50,00
<i>(Sirah 100% * Igt * Toscana * 14°)</i>		<i>(Lacrima di Morro d'Alba 100% * Doc * Marche * 13°)</i>	
La Gerla Rosso di Montalcino	€ 48,00	Velenosi Roggio del Filare	€ 80,00
<i>(Sangiovese 100% * Docg * Toscana * 14°)</i>		<i>(Montepulciano 70%, Sangiovese 30% * Rosso Piceno Doc Sup. * Marche * 14,5°)</i>	
La Gerla Poggio gli Angeli	€ 40,00	Velenosi Verso Sera Montepulciano d'Abruzzo	€ 100,00
<i>(Sangiovese 100% * Igt * Toscana * 14°)</i>		<i>(Montepulciano 100% * Docg * Abruzzo * 14,5°)</i>	
La Gerla Birba	€ 60,00	Marina Cvetic Montepulciano d'Abruzzo	€ 65,00
<i>(Sangiovese 100% * Igt * Toscana * 14°)</i>		<i>(Montepulciano 100% * Doc * Abruzzo * 13°)</i>	
La Gerla Brunello di Montalcino	€ 90,00	Benedetti Grigi Montefalco rosso "Attunis"	€ 70,00
<i>(Sangiovese grosso 100% * Docg * Toscana * 14°)</i>		<i>(Sangiovese, Nobile e Merlot * Doc * 14,5°)</i>	
Frescobaldi Rosso di Montalcino	€ 50,00	Benedetti Grigi Sagrantino di Montefalco "Dioniso"	€ 80,00
<i>(Sangiovese 100% * Docg * Toscana * 14°)</i>		<i>(Sagrantino 100% * DDCG * 15,5°)</i>	
Tolaini Al Passo "Bio"	€ 55,00	Casale Vallechiesa "Soraya"	€ 45,00
<i>(Sangiovese 34%, Merlot 33%, Cabernet 33% * IGT * Toscana * 13,5°)</i>		<i>(Syrah 100% * Igp * Lazio * 14°)</i>	
Tolaini Val di Santi "Bio"	€ 75,00	Sant'Eufemia Cabernet Franc Petit Verdot "Terra"	€ 37,00
<i>(Cabernet sauvignon 50%, Cabernet franc 50% * Igt * Toscana * 14°)</i>		<i>(Cabernet Franc 50%, Petit Verdot 50% * Igt * Lazio * 13°)</i>	
Tolaini Mello "Bio"	€ 130,00	Casale la Ioria Cesanese del Piglio	€ 50,00
<i>(Sangiovese 100% * IGT * Toscana * 13,5°)</i>		<i>(Cesanese del Piglio 100% * Igt * Lazio * 15°)</i>	
Tolaini Perlui "Bio"	€ 210,00	Cantina San Giovenale Habemus "Etichetta rossa"	€ 90,00
<i>(Cabernet Franc 100% * IGT * Toscana * 14°)</i>		<i>(Cabernet franc 100% * Igt * Lazio * 15°)</i>	
Tolaini Legit "Bio"	€ 80,00	Cantina San Giovenale Habemus "Etichetta Bianca"	€ 100,00
<i>(Cabernet Sauvignon 100%, IGT * Toscana * 14,5°)</i>		<i>(Grenache 40%, Sirah 30%, Carignano 20%, Tempranillo 10% * Igt * Lazio * 15°)</i>	

VINI ROSSI - RED WINES S U D I T A L I A

Di Meo Aglianico <i>(Aglianico 100% * Igt * Campania * 13,5°)</i>	€ 50,00	Contini Cannonau di Sardegna Riserva "Inu"2018 <i>(Cannonau 100%*DOC*Sardegna*14%)</i>	€ 55,00
Donna Fugata Tancredi <i>(Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola * Igp * Sicilia * 14°)</i>	€ 70,00	Contini Cannonau di Sardegna "Sartiglia" <i>(Cannonau 100%*DOC*Sardegna*14%)</i>	€ 50,00
Donna Fugata Mille e una Notte <i>(Nero D'Avola e altri * Igp * Sicilia * 14°)</i>	€ 140,00	Schola Sarmenti Nerio <i>(Negroamaro 80%,malvasia nera 20%*IGTPuglia*14%)</i>	€ 50,00
Barone Villagrande Etna Rosso <i>(Nerello Mescalese, Nerello Cappuccino * Doc * Sicilia * 13,5°)</i>	€ 60,00	Schola Sarmenti Nauna <i>(Negroamaro 60%,primitivo 40%*IGT*Puglia*15,5%)</i>	€ 55,00
Firriato Terre Siciliane "Quater vitis" Rosso <i>(Nero d'Avola 25%, Perricone 25%, Frappato 25%, Nerello cappuccio 25% * Igt * Sicilia * 14°)</i>	€ 55,00	Schola Sarmenti Antieri <i>(Susumaniello 100%*IGT*Puglia*15%)</i>	€ 55,00
Frisinò Primitivo della Puglia <i>(Primitivo 100% * Igp * Puglia * 13°)</i>	€ 45,00	Schola Sarmenti Cubardi <i>(Primitivo 100%*IGT*Puglia*15%)</i>	€ 50,00
Azienda agr.Benvenuto "Terra" <i>(Magliocco 85 %, Greco nero 35% * Igp * Calabria * 14°)</i>	€ 50,00	Schola Sarmenti Diciotto 2020 <i>(Primitivo 100% *IGT*Puglia*18%)</i>	€ 120,00
Saraja Carignano del Sulcis "Libaltai" <i>(Carignano 100% * Doc * Sardegna * 13°)</i>	€ 45,00	Schola Sarmenti Viginti <i>(Negroamaro 100%*IGT*Puglia*16,8%)</i>	€ 150,00

VINI ROSSI D'ANNATA - VINTAGE RED WINES

Castello del Terriccio Lupicaia 2006 <i>(Toscana * Igt * 85% cabernet sauvignon, 10% merlot, 5% petit verdot, * 14°)</i>	€ 450,00	Castello di Ama San Lorenzo 2015 <i>(Sangiovese 80%, Merlot 13%, malvasia nera 7% * Toscana * 13,5°)</i>	€ 130,00
Castello del Terriccio Lupicaia 2008 <i>(Toscana * Igt * 85% cabernet sauvignon, 10% merlot, 5% petit verdot, * 14,5°)</i>	€ 350,00	Castello di Ama Vigneto La Casuccia 2015 <i>(Sangiovese 80%, Merlot 20% * Toscana * 13,5°)</i>	€ 350,00
Castello del Terriccio Lupicaia 2010 <i>(Toscana * Igt * 85% cabernet sauvignon, 10% merlot, 5% petit verdot, * 14°)</i>	€ 300,00	Castello di Ama L'Apparita 2010 <i>(Merlot 100% * Toscana * 13,5°)</i>	€350,00
Castello del Terriccio Lupicaia 2017 <i>(Toscana * Igt * 85% cabernet sauvignon, 10% merlot, 5% petit verdot, * 14°)</i>	€ 275,00	Di Meo Taurasi riserva 2015 <i>(Aglianico 100% * Igt * Campania * 13,5°)</i>	€ 75,00
Banfi Excelsus Supertuscan 2018 <i>(Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50% * Igt* Toscana * 15°)</i>	€ 135,00	Baron de Rothschild Chateau Clarke Bordeaux 2012 <i>(Bordeaux * cabernet sauvignon 30%, merlot 70% * 13,5°)</i>	€ 110,00
Banfi Summus Supertuscan 2018 <i>(Sangiovese 40%, Cabernet Sauvignon 40%, Sirah 20% * Igt* Toscana * 14,5°)</i>	€ 120,00	Baron de Rothschild Chateau Clarke Bordeaux 2015 <i>(Bordeaux * cabernet sauvignon 30%, merlot 70% * 13°)</i>	€ 130,00
Tenuta San Guido Bolgheri Sassicaia 2020 <i>(Cabernet Sauvignon 85%, cabernet franc 15% * Igt * Toscana * 13,5°)</i>	€ 550,00	San Leonardo Vigneti delle Dolomiti 2018 <i>(Cabernet Sauvignon 60%, Carmenere 30% * IGT * A/Adige * 13°)</i>	€ 280,00
Marchesi Antinori Tignanello 2018 <i>(Sangiovese 80%, Cabernet-Sauvignon 13%, Cabernet-fran 7% * Igt * Toscana * 13°)</i>	€ 300,00	Cordero di Montezemolo Barolo Monfalletto <i>(Nebbiolo 100% * DOCG * Piemonte * 14°)</i>	€ 150,00

VINI AL CALICE - BY THE GLASS

BOLLICINE - SPARKLING

Champagne Rsrv 4.5 Brut Maison Mumm	€ 20,00	Bellavista Franciacorta rosè	€ 18,00
Champagne Rsrv Rosé Foujita	€ 20,00	Bortolotti Prosecco extra dry	€ 15,00
Bellavista Franciacorta brut	€ 18,00		

VINI BIANCHI - WHITE

San Michele Appiano Sauvignon	€ 15,00	Ribolla gialla Torre rosazza	€ 15,00
San Michele Appiano Chardonnay	€ 15,00	Pinot grigio Torre rosazza	€ 15,00
San Michele Appiano Gewurtztraminer	€ 15,00	Grillo passi perduti donna fugata	€ 15,00
San Michele Appiano Riesling	€ 15,00		

VINI ROSSI - RED

Costa Arente Ripasso della Valpolicella	€ 15,00	Sant'Eufemia Sirah	€ 15,00
Torre Rosazza Merlot	€ 15,00	Rosso di Montalcino la Gerla	€ 15,00
Casale della Ioria Cesanese del Piglio	€ 15,00		

VINI ROSATI - ROSÈ

Sant'Eufemia Sirah Rosato	€ 14,00	Cotes de Provence rosè	€ 15,00
Donna Fugata Etna Rosato "Sul Vulcano"	€ 14,00		

VINI PASSITI - SWEET WINES

Tramin Traminer Vendemmia Tardiva	€ 12,00	Riccardi Reale Vino aromatizzato Ratafià	€ 10,00
Michele Chiarlo Moscato d'Asti	€ 12,00	Donna Fugata Ben Rye Passito di Pantelleria	€ 14,00
Bozen Moscato giallo Vinalia	€ 10,00	Donna Fugata Kabir Moscato di Pantelleria	€ 12,00
Bozen Moscato Rosa Rosis	€ 10,00	Chateau de Malle Sauternes	€ 17,00
Cantina Santo Stefano Moscato d'Asti	€ 10,00	Malvasia Passito	€ 12,00
Di Maio Norante Moscato Apiana	€ 12,00		