



Carta dei Vini



Enomatic

Il nostro Wine Bar col sistema Enomatic mette a disposizione 90 vini alla miscita tra Rossi, Rosè e Bianchi da abbinare ai nostri piatti. Sono presenti uvaggi autoctoni e piccole realtà viticole per proporre prodotti che rappresentino la straordinaria biodiversità italiana, oltre ai Must del nostro panorama enologico (SuperTuscan, Barolo, Brunello). La nostra selezione è alla continua ricerca di novità, fatevi guidare dai nostri Sommelier alla scoperta del vino italiano!

With the Enomatic Machine our Wine Bar proposes 90 wine by the glass between Red, Rosè and White for a wine pairing with ours dishes. There are small winemakers and Italian's grapes selection, them represent the incredible richness of the italian's biodiversity, with of course the Must of the Italian's wine scene (SuperTuscan, Barolo, Brunello). Our selection is continuously looking for news products, ask and follow our Sommelier for discover Italian's wine!

Coktails

Classici

Negroni €. 12,00
(Martini Rosso, Gin Tanqueray e Campari)

Americano €. 12,00
(Martini Rosso, Campari & Soda)

Negroni Sbagliato €. 12,00
(Martini Rosso, Campari & Prosecco)

Bellini €. 10,00
(Purea di Pesca & Prosecco)

Martini Cocktail €. 12,00
(Con Premium Gin/Vodka, scorza di limone ed oliva)

Aperol Spritz €. 10,00
(Aperol e spritz)

Campari Spritz €. 10,00
(Campari prosecco e soda)

Vodka Tonic €. 12,00
(Vodka Tonica)

Gin Tonic €. 12,00
(Gin Tonica)

A richiesta vasta selezione di super alcolici e distillati nazionali e internazionali
(Vast selection of Italian and Internazional liquors upun request)

BOLLICINE

Italiane e Champagne

Prosecco “Rustico” Nino Franco

Glera

VENETO

€. 30,00

Prosecco Superiore Brut Bosco del Merlo Millesimato

Glera

VENETO

€. 25,00

Franciacorta “Prestige” Cà del Bosco

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

LOMBARDIA

€. 55,00

Franciacorta Uberti “Magnificentia”

Chardonnay

LOMBARDIA

€. 100,00

Franciacorta Uberti “Comari del Salem”

Chardonnay, Pinot Bianco

LOMBARDIA

€. 90,00

Ca’ del Bosco Anna Maria Clementi Rosé

Pinot Nero

LOMBARDIA

€. 300,00

Ruinart brut

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

FRANCIA

€. 100,00

Dom Pérignon Vintage

Chardonnay, Pinot Noir

FRANCIA

€. 300,00

Perrier-Jouët Belle Epoque

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

FRANCIA

€. 250,00

Cristal Louis Roederer Rosé

Pinot Noir, Chardonnay

FRANCIA

€.1.100,00

Ruinart Rosé

Pinot Noir

FRANCIA

€ 180,00

Billecart Salmon Rosè Jearoboam

Pinot Noir

FRANCIA

€ 600,00

Vini bianchi

Jermann “Vintage Tunina”

Sauvignon e Chardonnay in maggior parte, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana e Picolit.

FRIULI-VENEZIA GIULIA

€. 100,00

“Terre Alte” Livio Felluga

Friulano Chardonnay, Pinot Bianco

FRIULI-VENEZIA GIULIA

€. 110,00

Sauvignon Jerman

Sauvignon

FRIULI-VENEZIA GIULIA

€. 45,00

Chardonnay Jerman

Chardonnay

FRIULI-VENEZIA GIULIA

€. 45,00

“Sanct Valentin” Pinot Bianco

Pinot Bianco

TRENTINO ALDO ADIGE

€. 45,00

“Lunare” Terlano

Gewürztraminer

TRENTINO ALDO ADIGE

€. 100,00

Arneis Vietti

Arneis

PIEMONTE

€. 30,00

“Gaia & Rey” di Gaja

Chardonnay

PIEMONTE

€. 300,00

2011

€. 380,00

2006

€. 450,00

“Lugana Riserva” Sergio Zenato

Trebbiano di Lugana

VENETO

€. 55,00

“Tudajo” Pinot Grigio Bosco del Merlo

Pinot Grigio

VENETO

€. 30,00

“Iside” Ribolla Gialla Bosco del Merlo <i>Ribolla gialla</i> FRIULI VENEZIA GIULIA	€. 30,00
“Vistamare” Gaja <i>Vermentino, Viogner, Chardonnay, Sauvignon Blanc</i> TOSCANA	€. 75,00
“Codice V” Vermentino Toscano Marchesi Mazzei <i>Vermentino</i> TOSCANA	€. 35,00
Pecorino Illuminati <i>Pecorino</i> ABRUZZO	€. 30,00
“Latour Civitella” di S. Mottura <i>Grechetto</i> LAZIO	€. 60,00
“Luna Mater” Frascati Superiore Fontana Candita <i>Malvasia</i> LAZIO	€. 45,00
“Cervaro della Sala” Castello della Sala Marchesi Antinori <i>Chardonnay, Grechetto</i> UMBRIA	€. 85,00
“Furore” Marisa Cuomo <i>Falanghina biancolella</i> CAMPANIA	€. 45,00
“Roycello” Fiano IGT del Salento Tormaresca <i>Fiano</i> PUGLIA	€. 35,00
“Pietrabilanca” Chardonnay Tormaresca <i>Chardonnay, Fiano</i> PUGLIA	€. 55,00
Tenuta delle Terre Nere Bianco <i>Carricante</i> SICILIA	€. 40,00

“Azisa” Marchesi Mazzei

Grillo, Cataratto

SICILIA

€. 30,00

“Capichera” Classico

Vermentino

SARDEGNA

€. 90,00

Vini rosè

Rosè IGT Belguardo Marchesi Mazzei

Syrha, Sangiovese

TOSCANA

€. 40,00

“Calafuria” Negroamaro Rosè Tormaresca

Negroamaro

PUGLIA

€. 30,00

“Kariasa” Cantine Murales

Carignano del Sulcis

SARDEGNA

€. 45,00

“Scalabrone” Marchesi Antinori

Merlot, Syrah, Cabernet, Sauvignon

TOSCANA

€. 50,00

Vini rossi

Franz Hass Pinot Nero

Pinot Nero

TRENTINO ALTO ADIGE

€. 45,00

“Campocamino” Merlot Bosco del Merlo

Merlot

VENETO

€. 35,00

Barolo Vietti Lazzarito

Nebbiolo

PIEMONTE

€. 280,00

Barolo Boroli

Nebbiolo

PIEMONTE

€. 65,00

“Cremes” Gaja

Dolcetto d’Alba, Pinot Nero

PIEMONTE

€. 55,00

Nebbiolo Perbacco Vietti

Nebbiolo

PIEMONTE

€. 30,00

“Bricco dell’Uccellone” Barbera D’Asti Braida

Barbera d’Asti

PIEMONTE

€. 110,00

Ripasso Casa Lupo

Corvina, Corvinone, Rondinella, altri vitigni

VENETO

€. 45,00

“Costasera Riserva” Amarone Masi

Corvina, Rondinella, Molinara

VENETO

€. 120,00

Amarone Riserva Sergio Zenato

Corvina, Rondinella, Oseleta

VENETO

€. 200,00

Amarone Casa Lupo

Corvina, Corvinone, Rondinella, altri vitigni

VENETO	€.	90,00
“Ser Lapo” Chianti Classico Riserva Marchesi Mazzei <i>Sangiovese, Merlot</i> TOSCANA	€.	60,00
“Lodolaio” DOCG Chianti classico riserva Castelvecchi <i>Sangiovese</i> TOSCANA	€.	45,00
“Vicoreggio36” Marchesi Mazzei <i>Sangiovese</i> Toscana	€.	130,00
“Philip” Marchesi Mazzei <i>Cabernet Sauvignon</i> Toscana	€.	75,00
“Tirrenico” Marchesi Mazzei <i>Carbenet Sauvignon, Alicante, Cabernet Franc, Petit Verdot.</i> Toscana	€.	35,00
Rosso di Montalcino “Pian delle Vigne” Marchesi Antinori <i>Sangiovese</i> Toscana	€.	40,00
“Bronzone” Morellino di Scansano Riserva Marchesi Mazzei <i>Sangiovese</i> Toscana	€.	40,00
Brunello di Montalcino Santa Restituta Gaja <i>Sangiovese Grosso</i> Toscana	€.	110,00
Brunello Biondi Santi <i>Sangiovese Grosso</i> Toscana	2008 €.	180,00
	2007 €.	180,00
	2004 €.	200,00
	1999 €.	230,00
	1997 €.	280,00
“Luce della Vite” Marchesi Frescobaldi		

Sangiovese, Merlot

TOSCANA

€. 200,00
1998 €. 320,00

“Magari Ca’Marcanda” Gaja

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

TOSCANA

€. 80,00

Montepulciano d’Abruzzo riserva “Zanna” Illuminati

Montepulciano d’Abruzzo

ABRUZZO

€. 55,00

“Civitella Rosso” BIO Sergio Mottura

Merlot, Montepulciano d’Abruzzo

LAZIO

€. 38,00

“Montiano” Falesco

Merlot

LAZIO

€. 130,00

Pinot Nero “Castello della Sala” Marchesi Antinori

Pinot Nero.

UMBRIA

€. 75,00

Don Luigi di Majo Normante

Montepulciano, Aglianico

MOLISE

€. 60,00

“Il Sigillo” Le Cantine del Notaio

Aglianico del Vulture

BASILICATA

€. 90,00

“Torcicoda” Tormaresca Primitivo

Primitivo

PUGLIA

€. 35,00

“Il Faro” Palari

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera, Galatema

SICILIA

€. 120,00

“Zisola” Nero D’Avola Marchesi Mazzei

Nero D’Avola

SICILIA

€. 30,00

“Barbaresco” Gaja

Nebbiolo

PIEMONTE

€. 350,00
1994 €. 750,00
1996 €. 750,00

Quintarelli Amarone

Corvina, Rondinella, Molinara

VENETO

€. 750,00

“Sassicaia” Bolgheri DOC Tenuta San Guido

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

TOSCANA

€ 350,00
2002 € 850,00
1981 € 2.500,00

“Ornellaia” Tenuta dell’Ornellaia

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

TOSCANA

2021 € 350,00
2001 € 580,00
1996 € 900,00
1993 € 900,00

“Solaia” Marchesi Antinori

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Sangiovese

TOSCANA

€ 480,00
2003 € 850,00
2001 € 900,00
2000 € 1.200,00
1987 € 3000,00

“Tignanello” Marchesi Antinori

Sangiovese, Carbenet Sauvignon, Cabernet Franc

TOSCANA

€ 145,00
1998 € 320,00

“Matarocchio” Marchesi Antonori

Cabernet Franc

TOSCANA

2015 € 1.000,00
2011 € 1.200,00
Magnum 2013 € 2.500,00

DAL MONDO

Riesling Engel Reserve

Riesling

FRANCIA

€. 50,00

Cloudy Bay Sauvignon

Sauvignon

NUOVA ZELANDA

€. 60,00

Opus One

Cabernet, Sauvignon, Merlot, Petit verdot, Cabernet Franc Malbec

USA CALIFORNIA

€1.500.00