



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 €. 14,00
(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

Spumante Brut “Nature” metodo classico Monsupello <i>Pinot Nero 90%, Chardonnay 10%</i> LOMBARDIA	€. 42,00
Prosecco Superiore Brut Bosco del Merlo Millesimato <i>Glera 100%</i> VENETO	€. 30,00
Prosecco Superiore Brut “Lamè” Valdobbiadene DOCG di Anna Fendi <i>Glera 100%</i> VENETO	€. 45,00
Cuvee “Prestige” Cà del Bosco Brut <i>Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i> LOMBARDIA	€. 60,00
Franciacorta Castello Bonomi Brut “Crù Perdù” <i>Chardonnay 60, Pinot Nero 40%</i> LOMBARDIA	€. 60,00
Franciacorta Castello Bonomi Rosè <i>Pinot Nero 100%</i> LOMBARDIA	€. 65,00
Franciacorta Uberti “Magnificentia Satèn” <i>Chardonnay 100%</i> LOMBARDIA	€. 100,00
Franciacorta Uberti “Comari del Salem” <i>Chardonnay 80% Pinot Bianco 20%</i> LOMBARDIA	€. 90,00
Ca’ del Bosco Anna Maria Clementi Rosé <i>Pinot Nero 100%</i> LOMBARDIA	€. 280,00

CHAMPAGNE

“Bollinger”

Pinot nero 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15% €. 110,00

Ruinart Brut

Pinot nero, Chardonnay, Pinot Meunier €. 100,00

Ruinart Rosè

Pinot Nero, Chardonnay €. 180,00

Dom Pérignon Vintage

Chardonnay 55% Pinot Noir 45% €. 480,00

Krug

Pinot Noir 45% Chardonnay 30% Pinot Meunier 25% €. 450,00

Perrier-Jouët Belle Epoque

Chardonnay 50% Pinot Noir 45% Pinot Meunier 5% €. 280,00

Pierre Arnould extra Brut Grand Grù

Chardonnay, Pinot Nero €. 95,00

Patrick Soutiran Grand Grù dosage zero

Pinot Noir 100% €. 95,00

Cristal Louis Roederer Brut

Pinot Noir, Chardonnay €. 620,00

Cristal Louis Roederer Rosé

Pinot Noir 55% Chardonnay 45% €.1.200,00

Vini bianchi

Jermann “Vintage Tunina”

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

FRIULI-VENEZIA GIULIA

€. 90,00

Chardonnay Jermann

Chardonnay

FRIULI-VENEZIA GIULIA

€. 50,00

Sauvignon Jermann

Sauvignon

FRIULI-VENEZIA GIULIA

€. 50,00

Pinot bianco “Barthenau” vigna San Michele J. Hofstätter

Pinot Bianco 100%

TRENTINO ALDO ADIGE

€. 70,00

Gewurztraminer “Kolbenof” J. Hofstätter Riserva

Gewurztraminer

TRENTINO ALDO ADIGE

€. 70,00

“Lunare” Terlano

Gewürztraminer 100%

TRENTINO ALDO ADIGE

€. 100,00

“Alcamo” Kerner di Anna Fendi

Kerner 100%

TRENTINO ALDO ADIGE

€. 42,00

“Gaia & Rey” di Gaja

Chardonnay 100%

PIEMONTE

€. 320,00

2011

€. 400,00

2006

€. 350,00

“Alteni di Brassica” Gaja

Sauvignon 100%

Piemonte

€. 220,00

“La Scolca Etichetta Nera” Gavi di Gavi

Cortese 100%

PIEMONTE

€. 60,00

Lugana Riserva Sergio Zenato <i>Trebbiano di Lugana</i> VENETO	€. 55,00
Soave Classico “Colombara” Sergio Zenato <i>Trebbiano di Soave, Garganega</i> VENETO	€. 32,00
“Tudajo” Pinot Grigio Bosco del Merlo <i>Pinot Grigio 100%</i> VENETO	€. 35,00
“Iside” Ribolla Gialla Bosco del Merlo <i>Ribolla gialla 100%</i> VENETO	€. 35,00
“Vistamare” Gaja <i>Vermentino, Viogner, Chardonnay, Sauvignon Blanc</i> TOSCANA	€. 92,00
“Codice V” Vermentino Toscano Marchesi Mazzei <i>Vermentino 100%</i> TOSCANA	€. 52,00
“Vivia” Le Mortelle Marchesi Antinori <i>Viogner e Vermentino e Ansonica</i> TOSCANA	€. 35,00
Le Vaglie di S. Antonucci <i>Verdicchio</i> MARCHE	€. 35,00
“Latour Civitella” di S. Mottura “Bio” <i>Grechetto 100%</i> LAZIO	€. 60,00
“Luna Mater” Frascati Superiore Fontana Candida DOCG <i>Malvasia 100%</i> LAZIO	€. 45,00
Pecorino Superiore Citra <i>Pecorino</i> ABRUZZO	€. 30,00

Trebbiano d'Abruzzo di C. Zaccagnini <i>Trebbiano</i> ABRUZZO	€. 45,00
“Cervaro della Sala” Castello della Sala Marchesi Antinori <i>Chardonnay 90% Grechetto 10%</i> UMBRIA	€. 95,00
“Animale Celeste” di S. Antonucci <i>Sauvignon Blanc</i> MARCHE	€. 45,00
“Furore” Marisa Cuomo <i>Falanghina 60% Biancolella 40%</i> CAMPANIA	€. 50,00
“Roycello” Fiano IGT del Salento Tormaresca <i>Fiano 100%</i> PUGLIA	€. 35,00
Fiano “Bocca di Lupo” Tormaresca “Bio” <i>Fiano 100%</i> PUGLIA	€. 90,00
“Pietrabilanca” Chardonnay Tormaresca “Bio” <i>Chardonnay 90%, Fiano 10%</i> PUGLIA	€. 50,00
Etna bianco “Contrada Calderara” Cottanera <i>Carricante 100%</i> SICILIA	€. 55,00
“Azisa” Marchesi Mazzei <i>Grillo 50%, Cataratto 50%</i> SICILIA	€. 35,00
“Family and Friends” Feudo Maccari “Bio” <i>Grillo 100%</i> SICILIA	€. 55,00
“Capichera” Classico <i>Vermentino 100%</i> SARDEGNA	€. 90,00

Vini rosè

Rosè IGT Belguardo Marchesi Mazzei

Syrha, Sangiovese

TOSCANA

€. 45,00

“Calafuria” Negroamaro Rosè Tormaresca

Negroamaro 100%

PUGLIA

€. 35,00

“Furia” Rosè Tormaresca

Negroamaro, Syrah

PUGLIA

€. 50,00

“Scalabrone” Tenuta Guado al Tasso Antinori

Cabernet, Sauvignon, Gabernet Franc, Merot, Syrah

TOSCANA

€. 50,00

Vini rossi

Pinot Nero “Mazon” Riserva J. Hofstätter

Pinot Nero 100%

TRENTINO ALTO ADIGE

€. 75,00

Pinot Nero “Barthenau” Riserva Vigna Sant’Urbano J. Hofstätter

Pinot Nero 100%

TRENTINO ALTO ADIGE

€. 135,00

Lagrein “Steinraffler” Riserva J. Hofstätter

Lagrein 100%

TRENTINO ALTO ADIGE

€. 75,00

Barolo “Boroli” di Achille Boroli

Nebbiolo 100%

PIEMONTE

€ 75,00

Nebbiolo “Boroli” di Achille Boroli

Nebbiolo 100%

PIEMONTE

€. 40,00

Barolo Riserva “Brunella” di Achille Boroli

Nebbiolo 100%

PIEMONTE

€. 220,00

Barolo “Lazzarito” Riserva Fontana Fredda

Nebbiolo

PIEMONTE

1998 €. 300,00

1999 €. 290,00

2000 €. 320,00

2001 €. 330,00

Barolo “Lazzarito” Riserva Vietti

Nebbiolo

PIEMONTE

€. 280,00

“Bric Turot” Barbaresco Prunotto

Nebbiolo Barbera

PIEMONTE

€. 95,00

“Sito Moresco” Gaja

Nebbiolo Barbera

PIEMONTE

€. 95,00

“Bricco dell’Uccellone” Barbera D’Asti Braida <i>Miglior Barbera d’Italia. Barbera d’Asti 100%</i> PIEMONTE	€. 125,00
“Sperss” Barolo Gaja <i>Nebbiolo 95% Barbera 5%</i> PIEMONTE	€. 480,00
“Barbaresco” Gaja <i>Nebbiolo 100%</i> PIEMONTE	€. 350,00 1995 €. 950,00
Barolo Coterno “Sori Ginestra” <i>Nebbiolo 95% Barbera 5%</i> PIEMONTE	€. 2.200,00
“Darmagi” Gaja <i>Cabernet Sauvignon</i> PIEMONTE	2012 €. 400,00 1998 €. 600,00
“San Lorenzo” Gaja <i>Nebbiolo 100%</i> PIEMONTE	2011 €. 700,00
“Campo Camino” Merlot Riserva Bosco del Merlo <i>Merlot</i> VENETO	€. 42,00
Amarone Casa Lupo <i>Corvina 65% Corvinone 15% Rondinella 10% altri vitigni 10%</i> VENETO	€. 85,00
Amarone della Valpolicella “Speri” Roserva <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i> VENETO	€. 140,00
Amarone Riserva Sergio Zenato <i>Corvina, Rondinella, Oseleda, Groatina</i> VENETO	€. 200,00
Ripasso Casa Lupo <i>Corvina 65%, Corvinone 15%, Rondinella 10% altri vitigni 10%.</i> VENETO	€. 45,00

Quintarelli Amarone*Corvina, Rondinella, Molinara*

VENETO

2009 €. 750,00

“Twill” Valpolicella Superiore DOC Anna Fendi*Corvina, Molinara, Corvinone*

VENETO

€. 45,00

Amarone dal Forno*Corvina, rondinella, Croatina, Oseleta*

VENETO

2006 €. 600,00

“Ser Lapo” Chianti Classico Riserva Marchesi Mazzei*Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 5%, Merlot 10%*

TOSCANA

€. 60,00

“Lodolaio” DOCG Chianti classico riserva Castelvevchi*Sangiovese 100%*

TOSCANA

€. 55,00

Gaja Brunello di Montalcino Pieve Santa Restituta*Sangiovese Grosso 100%*

Toscana

€. 110,00

Rosso di Montalcino “Pian delle Vigne Marchesi Antinori*Sangiovese 100%*

Toscana

€. 48,00

Rosso di Montalcino “Campo ai Sassi” Marchesi Frescobaldi*Sangiovese 100%*

Toscana

€. 48,00

Brunello “Pian delle Vigne” Marchesi Antinori*Sangiovese Grosso 100%*

Toscana

€. 130,00

Brunello Gianfranco Soldera Case Basse*Sangiovese Grosso 100%*

Toscana

2006 €. 1.600,00 (Q.L.)

Brunello Biondi Santi*Sangiovese Grosso 100%*

Toscana

2008 €. 300,00

2004 €. 400,00

1987 €. 750,00

1988 €. 700,00

Brunello “Poggio All’oro” Brunello Banfi

Sangiovese grosso 100%

TOSCANA

2006 € 240,00

1993 € 230,00

“Bronzone” Morellino di Scansano Riserva DOCG Marchesi

Mazzei

Sangiovese 100%

Toscana

€ 45,00

“Philip” Marchesi Mazzei

Cabernet Sauvignon 100%

Toscana

€ 80,00

“Vicoregio 36” Marchesi Mazzei

Sangiovese 100%

Toscana

€ 130,00

“Tignanello” Marchesi Antinori

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

TOSCANA

€ 180,00

1988 € 650,00

“Ipsus” Tenuta Caggio Marchese Mazzei

Chianti Classico Gran Selezione

Sangiovese 100%

TOSCANA

2016 € 490,00

2015 € 510,00

Tenuta di Trinoro

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

TOSCANA

2008 € 500,00

“Guado al Tasso” Marchesi Antinori

Cabernet Sauvignon 60% Merlot 30% Syrah 10%

TOSCANA

€ 210,00

“Luce della Vite” Marchesi Frescobaldi

Merlot, Sangiovese

TOSCANA

€ 200,00

2017 € 250,00

“Magari Ca’Marcanda” Gaja

Merlot 50% Cabernet Sauvignon 25% Cabernet Franc 25%

TOSCANA

€ 95,00

“Passi di Orma” Bolgheri DOC Tenuta Sette Ponti

Merlot, Cabernet Sauvignon. Cabernet Franc

TOSCANA

€. 65,00

“Siepi” Marchesi Mazzei

Sangiovese 50%, Merlot 50%.

TOSCANA

€. 230,00

2000 €. 400,00

“Argirio” Podernuovo di G. Bulgari

Cabernet Franc 100%

TOSCANA

€. 75,00

“Sassicaia” Bolgheri DOCG Tenuta San Guido

Cabernet Sauvignon 85% Cabernet Franc 15%

TOSCANA

€. 360,00

1990 €. 2.000,00

1981 €. 2.200,00

“Matarocchio” Marchesi Antinori

Cabernet Franc 100%

TOSCANA

2011 €. 1.100,00

2015 €. 1.100,00

Magnum 2013 €. 2.500,00

“Ornellaia” Tenuta dell’Ornellaia

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

TOSCANA

€. 360,00

1993 €. 750,00

“Solaia” Marchesi Antinori

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Sangiovese

TOSCANA

€. 490,00

2003 €. 700,00

2000 €. 800,00

1987 €. 600,00

“Guidoalberto” Tenuta San Guido

Cabernet Sauvignon, Merlot

Abruzzo

€. 95,00

“Laus Vitae” Montepulciano d’Abruzzo Riserva Citra

Montepulciano d’Abruzzo

Abruzzo

€. 60,00

Pinot Nero Castello della Sala Marchesi Antinori <i>Pinot Nero 100%</i> UMBRIA	€. 85,00
“San Clemente” Montepulciano d’Abruzzo Riserva Zaccagnini <i>Montepulciano d’Abruzzo</i> Abruzzo	€. 60,00
“Sapiens” Federici <i>Cesanese del Piglio</i> LAZIO	€. 40,00
“NB” Federici <i>Nero Buono</i> LAZIO	€. 35,00
“Civitella Rosso” BIO Sergio Mottura <i>Merlot 80%, Montepulciano d’Abruzzo 20%</i> LAZIO	€. 42,00
“Montiano” Falesco <i>Merlot 100%</i> LAZIO	€. 110,00
“Ogrà” Falesco <i>Syrah 100%</i> LAZIO	€. 150,00
Don Luigi di Majo Norante <i>Montepulciano d’Abruzzo</i> MOLISE	€. 65,00
“Il Sigillo” Le Cantine del Notaio <i>Aglianico del Vulture 100%</i> BASILICATA	€. 95,00
“Torcicoda” Tormaresca Primitivo <i>Primitivo 100%</i> PUGLIA	€. 42,00
“Zisola” Nero D’Avola Marchesi Mazzei <i>Nero d’Avola 100%</i> SICILIA	€. 35,00
“Il Faro” Palari <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera, Galatema</i> SICILIA	€. 100,00

Etna rosso “Contrada Feudo di Mezzo” Cottanera

Nerello Mascalese 100%

SICILIA

€. 55,00

“Senes” Cannonau Riserva Argiolas

Cannonau 100%

SARDEGNA

€. 60,00

I GRANDI FORMATI

Hofstätter Vigna Sant'Urbano 2010 Magnum

(Pinot Nero 100%)

€. 300,00

Il Borro 2003 Jearoboam

(Merlot 50% Cabernet Sauvigno 35% Syraho 10% Petit Verdot 5%) €. 600,00

Chianti classico Castello di Fonterutoli

Gran Selezione 2015 Jearoboam Mazzei

(Sangiovese 92% Malvasia Nera Colorino 8%)

€. 600,00

“Concerto di Fonterutoli” Marchesi Mazzei Jearoboam

(Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 20%)

€. 600,00

“Tignanello” Marchese Antinori Magnum

(Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%)

€. 600,00

“Cervaro della Sala” Castello della Sala Antinori

(chardonnay 80%, Grechetto 20%)

€. 220,00

Brunello “Pian delle Vigne” Magnum Marchesi Antinori

(Sangiovese 100%)

€. 250,00

Dal Mondo

Château Haut-Brion

Cabernet Sauvignon 45% Merlot 45% Cabernet Franc 10%

FRANCIA

€. 750,00

Château Petrus

Merlot 95% Cabernet Franc 5%

FRANCIA

2009 €. 6.900,00

Château Cheval Blanc

Cabernet Sauvignon 60% Merlot 40%

FRANCIA

2012 €. 900,00

Château d'Yquem

Sauvignon 50% Sémillon 50%

FRANCIA

375 ml 1998 €. 600,00 (Q.L.)

750 ml 1978 €. 3.500,00

Château Gilette

FRANCIA

1981 €. 600,00

Domaine Perrot-Minot Nuits Saint Georges 1^{er} Cru La Richemone

Pinot Noir 100%

FRANCIA

€. 330,00

Opus One

Cabernet, Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

CALIFORINA USA

1997 €. 1.800,00

“Cloudy Bay”

Sauvigno Blanc

NUOVA ZELANDA

€. 60,00

Riesling Reserve Engel

Riesling

FRANCIA (ALSAZIA)

€. 55,00

Vini da Meditazione

(Dessert)

Sultana passito di Pantelleria Feudo Maccari

SICILIA

CALICE €. 12,00

Passito di Pantelleria “Bukkuram” M. de Bartoli

SICILIA

CALICE €. 14,00

Vin Santo “Castello di Pomino” Marchesi Frescobaldi

TOSCANA

CALICE €. 14,00

“Muffato Sala” Marchesi Antinori

UMBRIA

CALICE €. 14,00

“Apianae” Passito di Majo Morante

MOLISE

CALICE €. 9,00

Agricanto Paladin

VENETO

CALICE €. 8,00

“Moscato della Torre” Marabino

SICILIA

CALICE €. 8,00

Barolo Chinato “Cappellano”

PIEMONTE

CALICE €. 9,00

Le Grappe

“Il Moscato” di Nonino Monovitigno

€. 9,00

“Il Merlot” di Nonino Monovitigno

€. 9,00

“Lo Chardonnay” di Nonino Monovitigno

€. 9,00

“L’Antica Cuvée” di Nonino

€. 14,00

“Zip” Grappa di Amarone di Anna Fendi

€. 14,00

“Magia” Berta

€. 14,00

“La Trentina” Barrique riserva Mazadro

€. 10,00