

Vini Bianchi del Lazio

Falesia	€ 29.00
<i>Chardonnay – Paolo e Noemi D'Amico</i>	
Antinoo	€ 30.00
<i>Chardonnay – Casale del Giglio</i>	
Latour a Civitella	€ 36.00
<i>Grechetto – Sergio Mottura</i>	
Frascati Superiore - Santa Teresa	€ 20.00
<i>Malvasia, Trebbiano e Greco – Fontana Candida</i>	
Frascati Superiore	€ 27.00
<i>Malvasia, Bombino Bianco e Trebbiano – Castel de Paolis</i>	
Lilium	€ 27.00
<i>Chardonnay – Gelso della Valchetta</i>	
Est! Est!! Est!!! di Montefiascone – Poggio dei Gelsi	€ 20.00
<i>Trebbiano, Malvasia e Roscetto – Azienda Vinicola Falesco</i>	
Capolemole – Bianco (Agricoltura biologica)	€ 19.00
<i>Bellone e Greco Moro – Marco Carpineti</i>	
Passerina del Frusinate	€ 20.00
<i>Passerina – Casale della Ioria</i>	
Propizio (Agricoltura biologica)	€ 19.00
<i>Grechetto – Donato Giangirolami</i>	
Cardito (Agricoltura biologica)	€ 18.00
<i>Malvasia Puntinata – Donato Giangirolami</i>	
Orchidea	€ 26.00
<i>Malvasia Puntinata – Tenuta Le Quinte</i>	
Canestraro	€ 26.00
<i>Grechetto – Tenuta Le Quinte</i>	
Beatrice	€ 17.00
<i>Sauvignon – Cantine Silvestri</i>	
Donna Livia	€ 17.00
<i>Chardonnay – Cantine Silvestri</i>	
Satrico	€ 15.00
<i>Trebbiano, Chardonnay e Sauvignon – Casale del Giglio</i>	
Cervinara – Bianco (Agricoltura biologica)	€ 16.00
<i>Malvasia e Bellone – Marco Carpineti</i>	

Vini Rosati del Lazio

Albiola € 18.00
Syrah e Sangiovese – Casale del giglio

Vini Rossi del Lazio

Cabernet Sauvignon € 36.00
Cabernet Sauvignon – Casale del Gigli

I Quattro Mori € 53.00
Shiraz, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot – Castel de Paoli

Merlot € 19.00
Merlot – Casale del Giglio

Petit Verdot € 24.00
Petit Verdot – Casale del Giglio

Dithyrambus (Agricoltura biologica) € 46.00
Montepulciano e Nero Buono – Marco Carpineti

Shiraz € 21.00
Syrah – Casale del Giglio

Montiano € 68.00
Merlot – Azienda Vinicola Falesco

Cesanese del Piglio – Campo Novo € 26.00
Cesanese Comune e Cesanese d’Affile – Casale della Ioria

Peschio (Agricoltura biologica) € 29.00
Cabernet Sauvignon e Petit Verdot – Donato Giangirolami

Il Gelso € 27.00
Merlot e Cabernet Franc – Gelso della Valchetta

Nasyr € 26.00
Syrah – Tenuta Le Quinte

Primula Lucis € 26.00
Cesanese – Tenuta le Quinte

Prodigo (Agricoltura biologica) € 20.00
Syrah – Donato Giangirolami

Merlot € 18.00
Merlot – Cantine Silvestri

Syrah € 19.00
Syrah – Cantine Silvestri

Vini Bianchi

Abruzzo

Pecorino – Colli Aprutini	€ 20.00
<i>Pecorino – Villamedoro</i>	
Passerina - Terre di Chieti	€ 18.00
<i>Passerina – Villamedoro</i>	
Trebbiano d' Abruzzo	€ 19.00
<i>Trebbiano d' Abruzzo – Villamedoro</i>	

Campania

Falanghina	€ 23.00
<i>Falanghina – Terredora</i>	
Fiano d'Avellino - Terre di Dora	€ 27.00
<i>Fiano – Terredora</i>	
Greco di Tufo – Terre degli Angeli	€ 25.00
<i>Greco – Terredora</i>	
Lacryma Christi	€ 17.00
<i>Coda di Volpe – Terredora</i>	

Friuli Venezia Giulia

Chardonnay	€ 24.00
<i>Chardonnay – Gradis' Ciutta</i>	
Friulano	€ 24.00
<i>Tocai – Gradis' Ciutta</i>	
Ribolla Gialla	€ 24.00
<i>Ribolla – Gradis' Ciutta</i>	
Pinot Grigio	€ 24.00
<i>Pinot Grigio – Gradis' Ciutta</i>	
Sauvignon	€ 24.00
<i>Sauvignon – Gradis' Ciutta</i>	

Liguria

Cavagino – Vermentino dei Colli di Luni	€ 46.00
<i>Vermentino – Lunae Paolo Bosono</i>	

Molise

Ramì – Falanghina del Molise € 18.00
Falanghina e Fiano – Di Majo Norante

Piemonte

Gavi - Principessa Gavia Perlante (Mosso) € 20.00
Cortese – Vigne Regali

Gavi Principessa Gavia (Fermo) € 20.00
Cortese – Vigne Regali

Langhe Arneis € 30.00
Arneis – Pio Cesare

Sardegna

Arvali – Vermentino di Sardegna € 23.00
Vermentino – Vitivinicola Ferruccio Deiana

Sicilia

Anthilia € 21.00
Ansonica e Catarratto – Donnafugata

La Fuga – Contessa Entellina € 24.00
Chardonnay – Donnafugata

Santagostino Baglio Soria € 25.00
Catarratto e Chardonnay – Firriato

Chardonnay € 57.00
Chardonnay – Planeta

Toscana

La Pettegola € 21.00
Vermentino – Banfi

Trentino Alto Adige

Gewurtztraminer € 30.00
Traminer aromatico – J. Hofstätter

Müller Thurgau € 23.00
Müller Thurgau – J. Hofstätter

Pinot Bianco € 25.00
Pinot Bianco – Cantina Terlano

Umbria

Cervaro della Sala € 62.00
Chardonnay e Grechetto – Marchesi Antinori

Veneto

Vulcaia Fumé € 58.00
Sauvignon - Inama

Soave Classico – Brognoligo € 25.00
Garganega e Chardonnay – Cecilia Beretta

Vini Rossi

Abruzzo

Rosso del Duca € 30.00
Montepulciano d'Abruzzo – Villamedoro

Basilicata

Il Repertorio € 34.00
Aglianico del Vulture – Cantine del Notaio

La Firma € 55.00
Aglianico del Vulture – Cantine del Notaio

Campania

Taurasi – Pago dei Fusi € 49.00
Aglianico d'Irpinia – Terredora

Liguria

Niccolò V (Riserva) – Colli di Luni € 48.00
Sangiovese, Merlot e Pollera Nera – Lunae di Paolo Bosoni

Molise

Ramitello € 25.00
Montepulciano e Aglianico – Di Majo Norante

Sangiovese – Terra degli Osci € 18.00
Sangiovese – Di Majo Norante

Piemonte

Barolo (Riserva) € 105.00
Nebbiolo – Collina San Ponzio

Barolo € 98.00
Nebbiolo – Pio Cesare

Barolo – Monfalletto € 72.00
Nebbiolo – Cordero di Montezemolo

Barbaresco 43 (Riserva)	€ 95.00
<i>Barbaresco – Massimo Rattaliano</i>	
Barbera d'Alba	€ 38.00
<i>Barbera – ForteMasso</i>	
Dolcetto d'Alba	€ 27.00
<i>Dolcetto – Cordero di Montezemolo</i>	
Dolcetto d'Alba	€ 28.00
<i>Dolcetto – Pio Cesare</i>	
Nebbiolo Langhe	€ 30.00
<i>Nebbiolo – Pio Cesare</i>	

Puglia

Salice Salentino	€ 22.00
<i>Negroamaro e Malvasia Nera - Leone De Castris</i>	
Primitivo	€ 29.00
<i>Primitivo – Conti Zecca</i>	
Es	€ 80.00
<i>Primitivo – Gianfranco Fino</i>	

Sardegna

Karel – Monica di Sardegna	€ 19.00
<i>Monica di Sardegna – Vitivinicola Ferruccio Deiana</i>	
Sileno – Cannonau	€ 24.00
<i>Cannonau – Vitivinicola Ferruccio Deiana</i>	

Sicilia

Camelot	€ 59.00
<i>Cabernet Sauvignon e Merlot – Firriato</i>	
Harmonium	€ 48.00
<i>Nero D'Avola – Firriato</i>	
Sedara	€ 22.00
<i>Nero D'Avola – Donnafugata</i>	
Tancredi	€ 46.00
<i>Nero D'Avola e Cabernet Sauvignon – Donnafugata</i>	

Toscana

Brunello di Montalcino	€ 91.00
------------------------	---------

<i>Sangiovese – Banfi</i>	
Brunello di Montalcino – Tenuta il Poggione	€ 79.00
<i>Sangiovese– Franceschi</i>	
Rosso di Montalcino	€ 33.00
<i>Sangiovese - Banfi</i>	
Rosso di Montalcino – Campo ai Sassi	€ 32.00
<i>Sangiovese – Marchesi di Frescobaldi</i>	
Chianti Classico - (Riserva)	€ 30.00
<i>Sangiovese – Banfi</i>	
Chianti Rufina - Nipozzano (Riserva)	€ 32.00
<i>Sangiovese – Marchesi di Frescobaldi</i>	
Nobile di Montepulciano	€ 42.00
<i>Prugnolo Gentile - Avignonesi</i>	
Morellino di Scansano – Santa Maria	€ 24.00
<i>Sangiovese – Marchesi di Frescobaldi</i>	

Trentino Alto Adige

Merlot Siebeneich (Riserva)	€ 33.00
<i>Merlot – Cantina Terlano</i>	
Porphir	€ 85.00
<i>Lagrein – Cantina Terlano</i>	
Lagrein	€ 26.00
<i>Lagrein - J. Hofstätter</i>	
Pinot Nero	€ 28.00
<i>Pinot Nero - J. Hofstätter</i>	

Veneto

Amarone della Valpolicella - Classico	€ 98.00
<i>Corvina Veronese e Rondinella – Bertani</i>	
Amarone della Valpolicella Classico – Terre di Cariano	€ 86.00
<i>Corvina, Rondinella, Corvinone e Croatina – Cecilia Beretta</i>	
Amarone della Valpolicella Valpatena – Villa Arvedi	€ 70.00
<i>Corvina Veronese e Rondinella – Bertani</i>	
Amarone della Valpolicella – Classico	€ 91.00
<i>Corvina Veronese e Rondinella – Santi</i>	
Ripasso – Valpolicella Superiore	€ 28.00
<i>Corvina, Rondinella e Corvinone – Cecilia Beretta</i>	
Valpolicella	€ 23.00
<i>Corvina Veronese – Monte Zovo</i>	

Spumanti e Champagne

Spumanti

Berlucchi '61	€ 60.00
<i>Franciacorta - Brut - Berlucchi</i>	
Ferrari Perlé	€ 55.00
<i>Metodo Classico - Ferrari, Fratelli Lunelli</i>	
Franciacorta	€ 50.00
<i>Franciacorta - Brut Millesimato - Monzio Compagnoni</i>	
Tener - Brut	€ 30.00
<i>Metodo Classico - Banfi</i>	

Champagne

Dom Perignon - Brut Réserve	€ 180.00
<i>Metodo Champenoise - Mœt & Chandon</i>	
Taittinger - Brut Réserve	€ 95.00
<i>Metodo Champenoise - Taittinger</i>	
Mœt & Chandon - Brut Imperial	€ 80.00
<i>Metodo Champenoise - Mœt & Chandon</i>	
Veuve Clicquot Ponsardin - Brut Yellow Label	€ 70.00
<i>Metodo Champenoise - Veuve Clicquot</i>	
Veuve Clicquot Ponsardin - Brut Yellow Label - 375 cl	€ 40.00
<i>Metodo Champenoise - Veuve Clicquot</i>	