

# ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

SERVIES POUR 2 PERS - PRIX PAR PERSONNE  
SERVED FOR 2 PERS - PRICE PER PERSON



**FRITTO MISTO** ..... 36€

*Calamars et Gamberoni, Émulsion à la Livèche  
Squids and Shrimps, Lovage Sauce*

**MORTADELLA CON LA FOCACCIA** ..... 30€

*Mortadelle de Bologne, Focaccia Maison à l'Origan  
Mortadella from Bologna, Homemade Oregano Focaccio*

**PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA** ..... 32€

*Jambon Cru de Parme Affiné 24 mois, Figues  
Parma Ham with Figs*

**TAGLIERE DI FORMAGGI ITALIANI** ..... 28€

*Sélection de Fromages Italiens, Moutarde de Crémone,  
Fruits du Mendiant Caramélisés  
Selection of Italian Cheeses, Cremona Mustard, Caramelized Fruits*

## ANTIPASTI ENTRÉES • STARTERS

**VITELLO TONNATO** ..... 34€

*Veau en Sauce Tonnato, Crème de Thon et Câpres  
Veal Scallops with Tuna Sauce and Sicilian Capers*

**BUFALA CON OLIVE** ..... 30€

*Mozzarella di Bufala, Olives Intenses  
Mozzarella di Bufala, Richly Flavoured Olives*

**INSALATA DI CESARE, GAMBERI ROSSI DI MAZARE DEL VALLO** . 38€

*Salade Romaine, Crevettes Rouges de Mazare Del Vallo,  
Parmesan, Sauce César et Croûtons*

*Romaine Salad, Red Prawns, Parmesan, Caesar Dressing and Croutons*

**ALICI DI CETARA** ..... 28€

*Anchois de Cetara, Beurre aux Herbes et Pain Grillé  
Cetara Anchovies, Herb Butter and Crunchy Bread*

**CAPPUCCINO DI PATATE ALLE BOLOGNESE** ..... 30€

*Cappuccino de Pomme de Terre à la Bolognese  
Cappuccino of Potatoes alla Bolognese*

**TERRINA DI PESCE ALLA PUGLIESE** ..... 32€

*Terrine de Poissons Frais, Émulsion à l'Huile d'Olive Extra Vierge et au Citron  
Fresh Fish Terrine with Extra Virgin Olive Oil and Lemon Emulsion*

# ZUPPE SOUPES SOUPS

**CACCIUCCO ALLA LIVORNESE . . . . . 34€**

*Soupe de Poissons à la Livournaise*  
*Livornese Fish Soup*

**PAPPA AL POMODORO . . . . . 30€**

*Soupe à la Tomate et au Pain*  
*Bread and Tomato Soup*

# CRUDI FRAÎCHEURS RAW

**TARTARE DI MANZO AL PEPERONCINO, . . . . . 45€**

**POLENTA CROCANTE**

*Tartare de Bœuf Épicé aux Piments Peperoncino,*  
*Polenta Croustillante*  
*Beef Tartare with Chili Pepper, Crispy Polenta*

**GAMBERO ROSSO DE MAZARA DEL VALLO A CRUDO, . . . . 50€**

**EMULSIONE DI ZAFFERANO**

*Gambero Rosso de Mazara del Vallo et Émulsion au Safran*  
*Red Prawns with a Saffron Emulsion*

**CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO . . . . . 45€**

*Fines Tranches de Bœuf Marinées,*  
*Éclats de Truffe Noire, Rocket et Parmesan*  
*Thin Slices of Marinated Beef,*  
*Black Truffle Shavings, Rocket and Parmesan*

# PRIMI PIATTI

## PÂTES ET RISOTTO

### PASTA AND RISOTTO

**PACCHERI CON LE SARDE . . . . . 38€**

*Pacherri à l'Encre de Seiche, Sardines Fraîches,  
Pignons de Pin, Aneth et Crumble de Pain Parfumé  
Linguine, Fresh Sardines, Pine Nuts,  
Dill and Fragrant Bread Crumble*

**LINGUINE ALLA CARBONARA DE DENNY IMBROISI . . . . . 39€**

*La Fameuse Recette du Chef Denny Imbroisi  
Spaghetti Carbonara by Chef Denny Imbroisi*

**SPAGHETTI ALL' AMATRICIANA . . . . . 38€**

*Guanciale, Sauce Tomate Maison, Pecorino et Piment Rouge  
Guanciale, Tomatoe Sauce, Pecorino et Piment Rouge*

**RISOTTO ALL'ARAGOSTA . . . . . 50€**

*Risotto de Fregola au Homard  
Lobster Fregola Risotto*



# SECONDI PIATTI

## PLATS – MAINS

- SALTIMBOCCA DI VITELLO** ..... 45€  
*Fines Escalopes de Veau Garnies de Prosciutto et de Feuilles de Sauge, Tombée d'Épinard Légèrement Citronnée et Gratin d'Aubergine*  
*Veal Escalopes with Prosciutto and Sage Leaves, Spinach and Eggplant Gratin*
- POLPETTE DE LA NONA** ..... 42€  
*Boulettes de Viande Juteuses, Mijotées à la Sauce Tomate Aromatique*  
*Juicy Meatballs Cooked in Aromatic Tomato Sauce*
- POLPO ALLA PESCATORA** ..... 45€  
*Poulpe Grillé, Ragù de Tomates aux Câpres, Pommes Grenailles et Olives Taggiasche*  
*Grilled Octopus, Tomatoes and Caspers Ragù, New Potatoes and Taggiasche Olives*

## SECONDI PIATTI DA CONDIVIDERE

### PLATS À PARTAGER - MAIN TO SHARE

SERVIS POUR 2 PERSONNES / PRIX PAR PERSONNE - SERVED FOR 2 PERS / PRICE PER PERSON

- SOGLIOLA PISTACCHIO-CAPPERI** ..... 65€  
*Sole aux Câpres et Pistaches / Sole with Pistachios and Capers*
- POLLO ALLA DIAVIOLA** ..... 45€  
*Poulet Entier, Fumé et Cuit en Crapaudine, Pommes de Terre Ecrasées au Pecorino*  
*Smoked Chicken Crapaudine, Smashed Potatoes with Pecorino Cheese*

## VEGETARIANI VEGETARIENS - VEGGIE

- PARMIGIANA DI MELANZANE** ..... 38€  
*Gratin d'Aubergines Rôties, Tomates, Mozzarella, Parmesan et Basil*  
*Eggplant Parmigiana with Tomatoes, Mozzarella, Parmesan and Basil*
- LASAGNA VERDE PIEMONTESE** ..... 38€  
*Lasagnes aux Épinards et au Fromage de Chèvre, Citron, et Noisettes du Piémont*  
*Spinach and Goat Cheese Lasagna, Lemon and Piedmont Hazelnuts*

# PIZZE LE TRADIZIONALI

**MARGHERITA DELLA CUCUCINA ..... 34€**

*Coulis de Tomates Fraîches, Stracciatella,  
Huile d'Olive, Basilic Frit  
Fresh Tomato Coulis and Sundried Tomatoes,  
Stracciatella and Fried Basil*

**PARMIGIANA ..... 36€**

*Coulis de Tomates Fraîches, Mozzarella di Bufala DOP,  
Basilic Frais, Aubergines, Grana Padano AOP  
Fresh Tomato Coulis, Fiordilatte Mozzarella,  
Fresh Basil, Eggplants, Grana Padano PDO*

**PIZZA ALLA MORTADELLA ..... 39€**

*Crème et Pesto de Pistache, Artichaut, Mortadelle  
à la Pistache, Stracciatella, Basilic et Pistaches  
Pistachio Pesto, Cream, Artichoke, Pistachio Mortadella,  
Stracciatella, Basil, and Pistachios*



# PIZZE GOURMET

**BLACK TARTUFFO ..... 45€**

*Éclats de Truffe Noire,  
Mozzarella di Bufala DOP, Œufs de Caille  
Black Truffle, Mozzarella di Bufala  
DOP, Quail Eggs*

*Nous vous prions de bien vouloir nous excuser.  
Cependant, nous ne sommes pas en mesure d'accepter de substitution ni d'ajout d'ingrédient.  
Nous vous remercions vivement de votre compréhension à cet égard.  
Sorry, no substitution or topping.*

# PIZZE LE ROSSE

**MARINARA ..... 30€**

*Coulis de Tomates Fraîches, Origan, Huile d'Olive, Ail  
Fresh Tomato Coulis, Oregano, Olive Oil, Garlic*

**DIAVOLA ..... 39€**

*Coulis de Tomates Fraîches, Saucisse Très Piquante N'Duja,  
Oignons Confits, Mozzarella di Bufala DOP, Basilic Frais  
Fresh Tomato Coulis, Very Spicy N'Duja Sausage,  
Caramelized Onions, Mozzarella di Bufala DOP, Fresh Basil*

# PIZZE LE BIANCHE

**MONTANARA ..... 39€**

*Crème, Pommes de Terre, Confit d'ail et de Romarin,  
Lard de Colonnata DOP, Thym et Romarin Grillés  
Cream, Potatoes, Garlic and Rosemary Confit,  
"Lardo di Colonnata", Grilled Thyme and Rosemary*

**PIZZA D'AUTUNNO ..... 36€**

*Courges et Champignons Rôtis,  
Scamorza Fumée, Graines de Courge, Sauge  
Squash Cream, Roasted Squash and Mushrooms,  
Smoked Scamorza, Pumpkin Seeds, Sage*

**PERE DELICATE ..... 36€**

*Crème de Mascarpone, Poires en Tranches,  
Gorgonzola, Miel, Romarin et Noix  
Mascarpone Cream, Sliced Pears, Gorgonzola,  
Honey, Rosemary, and Walnuts*

**DOLCE VITA ..... 36 €**

*Ricotta Légèrement Sucrée, Mozzarella, Prosciutto et Figs  
Ricotta, Mozzarella, Prosciutto, and Figs*

*Nous vous prions de bien vouloir nous excuser.  
Cependant, nous ne sommes pas en mesure d'accepter de substitution ni d'ajout d'ingrédient.  
Nous vous remercions vivement de votre compréhension à cet égard.  
Sorry, no substitution or topping.*

# DOLCI DESSERTS

**SOUFFLE PISTACHIO-AMERENA** ..... 18€

*Soufflé à la Pistache et Cerises Amarena*

*Pistachio Soufflé Biscuit from Sicily with Amarena Cherries*

**AFFOGATO AL CAFFÈ** ..... 14€

*Café Espresso, Glace Vanille et Crème de Lait Mousseuse*

*Espresso Coffee, Vanilla Ice Cream, and Milk Cream*

**LIMONE SPECIALE** ..... 16€

*Citron Givré à la Crème Limoncello, Sablé au Citron et Origan*

*Frozen Lemon with Limoncello Cream,  
Lemon and Oregano Shortbread Fingers*

**PANETTONE "FRENCH TOAST" ALL'ARANCIO** ..... 16€

*Panettone Perdu à la Fleur d'Oranger, Crème à l'Orange*

*Panettone French Toast with Orange Blossom, Orange Cream*

**PROFITEROLE,** ..... 18€

**CARAMELLO AL BURRO SALATO E SALSA DI CIOCCOLATO**

*Profiterole, Crème diplomate et Glace Vanille*

*Caramel au Beurre Salé Coulant, Sauce Chocolat Noire*

*Profiterole, Vanilla Ice Cream and Diplomat Cream,*

*Salted Butter Caramel and Dark Chocolate Sauce*

## DOLCI DA CONDIVIDERE

**DESSERTS À PARTAGER - STARTERS TO SHARE**

SERVIS POUR 2 PERSONNES / PRIX PAR PERSONNE - SERVED FOR 2 PERS - PRICE PER PERSON

**GELATO ALLA NOCCIOLATA** ..... 18€

*Glace aux Noisettes du Piémont Caramélisées*

*Caramelized Hazelnut Ice Cream*

**TIRAMISU** ..... 16€

*La Fameuse Recette du Chef Denny Imbroisi*

*Tiramisu by Chef Denny Imbroisi*

**PIZZA NUTELLA TUTTI-FRUTTI** ..... 18€

*Crème de Nutella, Festival de Fruits*

*Nutella Cream, Fruit Extravaganza*



## COCKTAILS FOR YOU + 16cl +

- ALT. 4806M - MONTE BIANCO ..... 20€  
*St-Germain, Vodka Absolut, Mix fruits rouges, Double champagne*
- ALT. 8848M - EVEREST ..... 20€  
*Gin Beefeater, Jus de pamplemousse frais, Cordial de poivre de Timut, Soda au thé vert, Gentiane et cardamome*
- ALT. 6961M - ACONCAGUA Tequila Olmeca Blanco, ..... 20€  
*Chartreuse Jaune, Jus de citron frais, Mix hibiscus & orgeat*

## COCKTAILS CAMPARI + 16cl +

- NEGRONI SBAGLIATO Campari, Prosecco, Vermouth ..... 20€
- NEGRONI Campari, Gin, Vermouth ..... 20€

## SPRITZ + 16cl +

- SPRITZ APEROL ..... 18€  
*Apérol, Prosecco, Eau pétillante Bonneval*
- SPRITZ CAMPARI ..... 18€  
*Campari, Prosecco, Eau pétillante Bonneval*
- ST-GERMAIN SPRITZ ..... 18€  
*St-Germain, Prosecco, Eau pétillante Bonneval*
- CRODINO SPRITZ ..... 14€  
*Crodino, Eau pétillante Bonneval*
- BITTER SPRITZ ..... 14€  
*Bitter San Pellegrino, Eau pétillante Bonneval*

## MOCKTAILS FOR THEM + 16cl +

- ALT. 4884M - PUNCAK JAYA ..... 15€  
*Jus d'ananas, Jus de passion, Mix citronnelle & coco, Safran*
- ALT. 6190M - DEBALI ..... 15€  
*Jus de pomme à la menthe, Jus de citron, Infusion de sirop d'érable, Eau pétillante Bonneval*
- ALT. 5643M - ELBROUZ ..... 15€  
*Jus de myrtille, Jus de cranberry, Thé vert aux agrumes, Miel de clémentine*





# VINI AL CALICE

VINS AU VERRE  
WINES BY THE GLASS



## CHAMPAGNE E BOLLICINE + 15cl

Perrier-Jouët Grand Brut .....	18€
Perrier-Jouët Blanc de Blancs .....	24€
Perrier-Jouët Blason Rosé .....	28€
Prosecco DOC .....	16€
Lambrusco Emilia IGT (vin rouge pétillant) .....	12€

## FRENCH CANCAN / VINI DI FRANCIA FRIZZANTE VDF + 15cl

French Cancan Brut Nature, Brut Rosé, Brut Orange .....	16€
---	-----

## VINI ROSATO / VINS ROSÉS + 12cl

AOP LANGUEDOC CABRIÈRES Clos du Temple .....	40€
Élu meilleur Vin Rosé du monde	
AOP CÔTES DE PROVENCE Château Minuty Cuvée 281 .....	20€
AOP CÔTES DE PROVENCE Château Minuty Rosé et Or .....	15€
AOP CÔTES DE PROVENCE Château Peyrassol .....	15€

## VINI BIANCHI / VINS BLANCS + 12cl

TOSCANA Bianco Toscana IGT .....	14€
VENETO Soave Classico DOC .....	12€
CAMPANIA Falanghina Beneventano IGT .....	12€

## VINI ROSSI / VINS ROUGES + 12cl

VENETO Valpolicella Classico Superiore DOC .....	14€
TOSCANA Rosso Toscana IGT .....	15€
TOSCANA Chianti Classico DOCG .....	15€
ABRUZZO Montepulciano D'Abruzzo DOC .....	14€
LAZZIO Rosso Lazio IGP .....	12€

## VINO ARANCIONEI / VIN ORANGE + 12cl

VDF Orange Gold .....	14€
-----------------------	-----

# CHAMPAGNE

## CHAMPAGNES

### CHAMPAGNES PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE

Perrier-Jouët Belle Époque .....	+ 75cl	500€
Perrier-Jouët Belle Époque .....	+ 150cl	1000€
Perrier-Jouët Belle Époque .....	+ 300cl	2000€
Perrier-Jouët Belle Époque Blanc de Blancs .....	+ 75cl	650€
Perrier-Jouët Belle Époque Rosé .....	+ 75cl	650€
Perrier-Jouët Belle Époque Rosé .....	+ 150cl	1500€

### CHAMPAGNES PERRIER-JOUËT

Perrier-Jouët Grand Brut .....	+ 75cl	150€
Perrier-Jouët Grand Brut .....	+ 150cl	300€
Perrier-Jouët Blanc de Blancs .....	+ 75cl	200€
Perrier-Jouët Blanc de Blancs .....	+ 150cl	400€
Perrier-Jouët Blason Rosé .....	+ 75cl	200€
Perrier-Jouët Blason Rosé .....	+ 150cl	400€

### MAISON MUMM CHAMPAGNES RSRV

Maison Mumm Champagne RSRV Cuvée 4,5 .....	+ 75cl	150€
Maison Mumm Champagne RSRV Blanc de Blancs .....	+ 75cl	200€
Maison Mumm Champagne RSRV Blanc de Noirs .....	+ 75cl	250€
Maison Mumm Champagne RSRV Rosé Foujita .....	+ 75cl	200€

### GRANDE CUVÉES

Dom Pérignon .....	+ 75cl	600€
Dom Pérignon .....	+ 150cl	1600€
Dom Pérignon .....	+ 300cl	5000€
Cristal Louis Roederer .....	+ 75cl	600€
Cristal Louis Roederer .....	+ 150cl	1600€
Cristal Louis Roederer .....	+ 300cl	5000€
Cristal Louis Roederer Rosé .....	+ 75cl	900€
Armand de Brignac .....	+ 300cl	5000€

# FRENCH CANCAN

## VINI DI FRANCIA FRIZZANTE VDF

French Cancan Brut Nature .....	+	75cl	120€
French Cancan Brut Rosé .....	+	75cl	120€
French Cancan Brut Orange.....	+	75cl	120€

# LAMBRUSCO

Lambrusco Emilia IGT Otello Nero di Lambrusco.....	+	75cl	70€
--	---	------	-----

(vin rouge pétillant)

# FRANCIACORTA

DOCG Montenisa Marchese Antinori Cuvée Royale .....	+	75cl	120€
DOCG Montenisa Marchese Antinori Blanc de Blancs .....	+	75cl	140€
DOCG Montenisa Marchese Antinori Rosé .....	+	75cl	140€



# VINI ROSATI

## VINS ROSÉS + ROSÉ WINES



### AOP LANGUEDOC CABRIÈRES

**LE CLOS DU TEMPS** Élu meilleur Vin Rosé du monde

Clos du Temple, G. Bertrand DEMETER .....	+ 75cl	250€
Clos du Temple, G. Bertrand DEMETER .....	+ 150cl	500€
Clos du Temple, G. Bertrand DEMETER .....	+ 300cl	1000€

### AOP CÔTES DE PROVENCE

Château Minuty Cuvée 281 HVE 3 .....	+ 75cl	120€
Château Minuty Cuvée 281 HVE 3 .....	+ 150cl	250€
Château Minuty Cuvée 281 HVE 3 .....	+ 300cl	500€
Château Minuty Cuvée 281 HVE 3 .....	+ 600cl	1000€
Château Minuty Rosé et Or .....	+ 75cl	85€
Château Minuty Rosé et Or .....	+ 150cl	170€
Château Minuty Rosé et Or .....	+ 300cl	340€
Château Minuty Rosé et Or .....	+ 600cl	700€
Le Clos Peyrassol BIO .....	+ 75cl	100€
Le Clos Peyrassol BIO .....	+ 150cl	200€
Le Clos Peyrassol BIO .....	+ 300cl	400€
Château Peyrassol BIO .....	+ 75cl	80€
Château Peyrassol BIO .....	+ 150cl	160€
Château Peyrassol BIO .....	+ 300cl	320€
Château Peyrassol BIO .....		640€

# VINI BIANCHI • VINS BLANCS • WHITE WINES

## REGIONE SETTENTRIONALE

### PIEMONTE

Langhe Arneis DOC, Prunotto - 2023.....	90€
Moscato d'Asti DOCG, Prunotto - 2023.....	80€

### VENETO

Soave Classico DOC "Le Volpare", Tommasi - 2023.....	70€
Lugana DOC "Le Fornaci", Tommasi - 2023.....	80€

### FRIULI VENEZIA GIULIA

Venezia Giulia IGT "Vintage Tunina", Jermann - 2021.....	290€
Venezia Giulia IGT "Sauvignon", Jermann - 2022.....	150€
Pinot Grigio Friuli DOC, Jermann - 2023.....	140€

## REGIONE CENTRALE

### TOSCANA

Bolgheri DOC "Vermentino", Guado Al Tasso - 2023.....	90€
Bianco Toscana IGT "Villa Antinori", Villa Antinori - 2023.....	80€
Bianco Toscana IGT "Scabrezza", Tenuta Monteloro - 2021.....	90€

### UMBRIA

Bianco Umbria IGT "Cervaro della Sala", Castello della Sala - 2022	320€
Bianco Umbria IGT "Cervaro della Sala", Castello della Sala - 2021	320€
Bianco Umbria IGT "Conte della Vipera", Castello della Sala - 2023	140€
Orvieto Classico Superiore DOC "San Giovanni della Sala" - 2022..	90€
Chardonnay Umbria IGT "Bramito del Cervo", Castello della Sala - 2022	105€

### ABRUZZO

Trebbiano d'Abruzzo DOC, Caldora - 2023.....	70€
Malvasia Chardonnay Terre di Chieti IGT "Ortonese", Caldora - 2022	70€

## REGIONE MERIDIONALE

### CAMPANIA

Falanghina Beneventano IGT "Terre del Volcano", Lava - 2023....	70€
---	-----

### PUGLIA

Castel del Monte DOC "Pietrabilanca", Bocca di Lupo BIO - 2022..	120€
Castel del Monte DOC "Pietrabilanca", Bocca di Lupo BIO - 2023..	120€
Salento Fiano IGT "Roycello", Tormaresca - 2022.....	90€
Salento Fiano IGT "Roycello", Tormaresca - 2023.....	90€

## ISOLE TIRRENICHE

### SARDEGNA

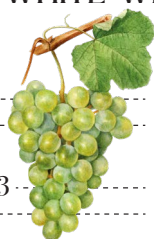
Vermentino di Sardegna DOC "Giunco", Mesa - 2023.....	90€
---	-----

### SICILIA

Sicilia Bianco DOC Serra Ferdinandea - 2019.....	90€
Grillo Sicilia DOC "Zabù", Vigneti Zabù - 2023.....	70€
Sauvignon Blanc Sicilia DOC "Vitesè", Colomba Bianca BIO - 2023	80€

### PANTELLERIA

Passito di Pantelleria DOC "Sangue d'Oro", Carole Bouquet ... (Muscat d'Alexandrie - vin doux et liqueureux) - 2021	160€
--	------



+ 75cl

# VINI ROSSI + 75cl

## VINS ROUGES + RED WINES



### REGIONE CENTRALE

#### EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Emilia IGT Otello Nero di Lambrusco (vin pétillant) 70€

#### TOSCANA

Toscana IGT "Solaia", Tenuta Tignanello - 2006 .....	1800€
Toscana IGT "Solaia", Tenuta Tignanello - 2011 .....	1400€
Toscana IGT "Solaia", Tenuta Tignanello - 2018 .....	1040€
Toscana IGT "Solaia", Tenuta Tignanello - 2019 .....	1120€
Toscana IGT "Ampio delle Mortelle, Le Mortelle - 2016 .....	760€
Toscana IGT "Tignanello", Tenuta Tignanello - 2021 .....	410€
Toscana IGT "Tignanello", Tenuta Tignanello - 2020 .....	410€
Toscana IGT, Tenuta Casenuove - 2019 .....	140€
Toscana IGT "Il Pino di Biserno", Tenuta di Biserno - 2018 .....	230€
Toscana IGT "Insoglio del Cinghiale", Tenuta di Biserno - 2023 ..	140€
Toscana IGT "Insoglio del Cinghiale", Tenuta di Biserno - 2022 ..	140€
Toscana IGT "Villa Antinori" - 2020 .....	90€
Toscana IGT "Villa Antinori" - 2022 .....	90€
Bolgheri DOC Superiore "Matarocchio", Guado al Tasso - 2017 ..	1800€
Bolgheri DOC Superiore "San Walfredo", Guado al Tasso - 2019 ..	1120€
Bolgheri DOC Superiore "Guado al Tasso" - 2019 .....	420€
Bolgheri DOC "Cont'ugo", Guado al Tasso - 2017 .....	140€
Bolgheri DOC "Cont'ugo", Guado al Tasso - 2020 .....	140€
Brunello di Montalcino DOCG "Pian delle Vigne" - 2019 .....	240€
Chianti Classico DOCG Gran Selezione "Badia a Passignano", Tenuta Tignanello - 2013 .....	145€
Chianti Classico DOCG "Annata", Tenuta Tignanello - 2018 .....	90€
Cortona DOC Syrah La Braccessa "Bramasole" - 2012 .....	180€
Maremma Toscana DOC "Botrosecco", Le Mortelle - 2017 .....	90€
Maremma Toscana DOC "Botrosecco", Le Mortelle - 2020 .....	90€
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG, La Braccessa - 2021 .....	90€
Rosso Di Montepulciano DOC "Sabazio", La Braccessa - 2021 .....	80€

Brunello di Montalcino DOCG Pian delle Vigne - 2018 +300cl .... 920€

#### ABRUZZO

Montepulciano D'Abruzzo DOC, Caldora - 2022 .....	80€
Sangiovese Terre Di Chieti IGT, Caldora - 2023 .....	70€
Sangiovese Terre Di Chieti IGT, Caldora - 2022 .....	70€

## REGIONE SETTENTRIONALE

### PIEMONTE

Barolo DOCG "Bussia", Prunotto - 2018.....	290€
Barolo DOCG "Rocche di Castelletto", Cascina Chico - 2020...	160€
Barbaresco DOCG "Bric Turot", Prunotto - 2020.....	190€
Barbera DOC, Cascina Chicco - 2019.....	140€
Barbera d'Alba DOC, Prunotto - 2022.....	90€
Barbera d'Asti DOCG "Fiulot", Prunotto - 2022.....	80€
Nizza DOCG Riserva "Costamiòle", Prunotto - 2021.....	140€

### VENETO

Della Valpolicella Classico DOCG "Amarone", Tommasi - 2018...	190€
Della Valpolicella Classico DOCG "Amarone", Tommasi - 2019...	190€
Valpolicella Classico Superiore DOC "Rafaèl", Tommasi - 2021...	80€
Bardolino DOC "Villa Fontana", Tommasi - 2021.....	70€

### FRIULI VENEZIA GIULIA

Venezia Giulia IGT "Red Angel", Jermann - 2020.....	130€
---	------

## REGIONE MERIDIONALE

### CAMPANIA

Aglianico Taurasi DOCG Lava, Fantini - 2013.....	95€
--	-----

### PUGLIA

Castel Del Monte DOC "Bocca di Lupo", Bocca di Lupo BIO - 2016	220€
Salento IGT "Masseria Maïme", Tormaresca- 2021.....	130€
Primitivo Puglia IGT "Nèprica", Tormaresca - 2022.....	80€
Negroamaro Puglia IGT "Luccarelli", Luccarelli- 2022.....	70€

## ISOLE TIRRENICHE

### SARDEGNA

Isola dei Nuraghi IGT "Malombra", Mesa- 2010.....	145€
Cannonau di Sardegna DOC "Primo Scuro", Mesa - 2022.....	80€
Carignano del Sulcis DOC "Buiò", Mesa - 2021.....	70€
Carignano del Sulcis DOC "Buiò", Mesa - 2020.....	70€

### SICILIA

Sicilia Rosso DOC Serra Ferdinandea - 2019.....	80€
Nero d'Avola Sicilia IGT "Impari", Vigneti Zabù - 2019.....	120€
Nerello Mascalese Sicilia IGT "Il Passo", Vigneti Zabù - 2022.....	80€
Nerello Mascalese Sicilia IGT "Il Passo", Vigneti Zabù - 2021.....	80€
Syrah Sicilia DOC "Vitese", Colomba Bianca - 2023.....	70€
Cabernet Sauvignon Sicilia DOC "Vitese", Colomba Bianca - 2022	70€