

CAFFETTERIA

Coffee & Co.

Espresso.....	€ 1,10
Espresso Specialty.....	€ 1,50
Decaffeinato.....	€ 1,30
Caffè Orzo.....	€ 1,60 / € 2,20
Caffè Ginseng.....	€ 1,60 / € 2,20
Caffè Corretto.....	€ 1,50
Caffè Shakerato.....	€ 1,80
Caffè Shakerato baileys.....	€ 2,50
Cappuccino.....	€ 1,30
Cappuccino di soia.....	€ 1,70
Cappuccino di avena.....	€ 2,00
Cappuccino di riso.....	€ 2,00
Latte macchiato.....	€ 1,30
Crema al caffè.....	€ 2,50 / € 3,50

Succhi & Frutta

Succhi yoga.....	€ 2,00
Succo mirtillo yoga.....	€ 2,50
Spremuta arancia.....	€ 3,00
Frappè.....	€ 3,50 / + panna.. € 4,00
Frozen Yogurt.....	€ 2,50

Croissants

Cornetto vuoto.....	€ 1,20
Cornetto farcito.....	€ 1,30
Cornetto Nutella.....	€ 1,60
Cornetto Pistacchio.....	€ 1,60
Bombe e Ciambelle.....	€ 1,60
Mini vuoto.....	€ 0,60
Mini Farcito.....	€ 0,80

The, Tisane & Infusi

n°01 English Breakfast	€1,50
n°02 Tisana Camomilla Bio	€1,50
n°03 Tisana Drenante Bio	€3,00
n°04 Tisana Camilla	€3,00
n°05 Tisana Sweet e Cherry	€3,00
n°06 The Nero Passione al Cioccolato	€3,00
n°07 The Neve di Primavera	€3,00
n°08 The Verde Zenzero e Agrumi	€3,00
n°09 Tisana Digestiva	€3,00
n°10 The Bianco Vellutato Bio	€3,00
n°11 The Bianco Luna d'Argento	€3,00
n°12 Tisana Yuzu Love Bio	€3,00
n°13 Tisana Antistaminica	€3,00
n°14 Tisana della Luna	€3,00
n°15 Tisana Giardino Fiorito	€3,00
n°16 Tisana Frutti Rossi	€3,00
n°17 The Verde Sakura	€3,00
n°18 The Montagna Greca	€3,00
n°19 The Nero Marco Polo	€3,00
n°20 Tisana Rilassante Bio	€3,00

American Breakfast

Muffin.....	€ 2,00
Donuts.....	€ 2,50
Pancake.....	€ 2,00
Pancake nutella,pistacchio,nocciola.....	€ 3,00
Waffle.....	€ 2,00
Waffle nutella,pistacchio,nocciola.....	€ 3,00



time restore →

Apericocktail

Cocktail

White Russian.....	€ 7,00
Vodka,liquore al caffè,panna	
Black Daiquiri.....	€ 7,00
Rum bianco,succo di lime,passion fruit,gum nero	
White Sensation.....	€ 7,00
Gin,succo di limone,flori di sambuco,lychee	
Lampo Sour.....	€ 7,00
Iovem, succo di limone, zucchero bianco, albumina	
Iovem Mule.....	€ 8,00
Iovem, ginger beer, succo di lime	
Sambucata.....	€ 7,00
Sambuca Molinari,gin,vermouth bianco,bitter arancia	
Jungle bird.....	€ 7,00
Rum,campari,succo ananas,,zucchero,succo di lime	
Tiki scorpion.....	€ 7,00
Rum bianco,cognac Martell,arancia,succo di lime,orzata	
The one hundred thirty.....	€ 7,00
Zucchero di canna,lime,montenegro,acqua tonica	
Thunder Tonic	€ 7,00
Iovem, tonic water	
Vodka sour HOT.....	€ 7,00
Vodka, triple sec, succo di limone, white sugar, peperoncino	
Margarita HOT.....	€ 8,00
Tequila, triple sec, succo di lime, peperoncino	

Aperitivi

Aperol soda.....	€ 3,00
Bitter bianco.....	€ 2,50
Cocktail rosso/bianco.....	€ 2,50
Campari soda.....	€ 3,00
Crodino.....	€ 2,50
Ginger rosso Bio.....	€ 3,00
Crodino agrumi/frutti rossi..	€ 3,50
Calice Valdobbiadene V8...	€ 4,00
Calice Franciacorta.....	€ 5,00
Calice Franciacorta Saten..	€ 7,00
Spritz.....	€ 5,00
Spritz Campari.....	€ 6,00
Iovem Spritz.....	€ 6,00
Martini.....	€ 4,00
Hugo.....	€ 6,00

Soft Drink

Chinotto.....	€ 3,00
Coca cola.....	€ 2,50
Coca cola zero.....	€ 2,50
Cortese limonata bio.....	€ 3,00
Cortese cedrata bio.....	€ 3,00
Cortese tonica bio.....	€ 3,00
Cortese genger beer bio.....	€ 3,00
Estathe limone.....	€ 2,50
Estathe pesca.....	€ 2,50
Fanta.....	€ 2,50
Sprite.....	€ 2,50
RedBull.....	€ 3,50

Bistrot

Sfizi & Capricci

Tagliere salumi e Formaggi	€ 12,00
Tagliere salumi e formaggi x1	€ 8,00
Tagliere Verso Giusto1	€ 10,00
Tagliere Verso Giusto2.....	€ 18,00
Tagliere vegetariano1.....	€ 9,00
Tagliere vegetariano2.....	€ 15,00
Bruschette al pomodoro 2pz.	€ 3,00
Prosciutto crudo.....	€ 5,00
Misto fritto 6pz.....	€ 5,00
Mix pollo fritto 6pz.....	€ 7,00
Mix salato patatine,noccioline,olive.....	€ 4,00
Olive.....	€ 2,00
Patatine.....	€ 1,00
Noccioline.....	€ 1,50

Panini

Cotoletta e patatine rustic	€ 8,00
Hamburger e patatine rustic	€ 8,00
Vegetariano: tomino con melanzane, sott'olio, pomodori secchi e patatine rustic	€ 12,00
Fassona: burger da 150gr con provola, guanciale, pomodoro arrosto e patatine rustic	€ 13,00
Pesce spada affumicato, valeriana, burrata e pomodoro	€ 14,00

Verso Pokè

Cous Cous con pollo, verdure e scamorza affumicata	€ 10,00
Farro con ceci, sedano, pomodorini e fagiolini	€ 10,00
Riso venere con salmone, avocado, mais, pomodorini e sesamo nero	€ 12,00

Toast & Club sandwich

Tramezz. cotto e formaggio	€ 2,50
Tramezz. tonno e pomodoro	€ 2,50
Tramezz. salsiccia e formaggio	€ 4,00
Tramezz. salmone e rucola	€ 4,00
Tramezz. bresaola, rucola e scaglie parmigiano	€ 4,00

Club sandwich: petto di pollo, uova sode, insalata, pomodoro, bacon, salsa caesar, nachos

Club sandwich: pastrami, senape, insalata, cipolla all'agro, formaggio, nachos

Piadina da farcire € 1,50

Focaccia da farcire..... € 1,50

Scegli il panino, piadina o focaccia a tuo piacimento, € 1,00 per ogni ingrediente aggiunto

Verso pizza

Margherita	€ 3,00
Patate, mozzarella e salsiccia secca	€ 5,00
Zucchine (crema + fritte), basilico e provola	€ 5,00
Bresaola di tonno, straciatella e cipolle all'agro	€ 5,00
Gorgonzola, coppa e nocciole	€ 6,00

Drink

Distillati

Grappa Segnana bianca...	€ 3,00
Grappa Maschio bianca....	€ 3,00
Grappa 18 lune.....	€ 4,00
Grappa Maschio barrique..	€ 4,00
Grappa Mito Berta.....	€ 6,00
Grappa Prime Uve nere.....	€ 5,00
Grappa Bonollo Amarone...	€ 6,00
Grappa Berta.....	€ 6,00
Grappa Nardini Special....	€ 3,00
Grappa Nardini Barrique..	€ 3,00
Grappa Nardini Ris. 3 anni..	€ 6,00
Grappa Nardini Ris. 7 anni.	€ 8,00
Grappa Nardini Ris. 22 anni	€ 10,00
Grappa Mezcal Montelobos	€ 8,00
Rum Kraken.....	€ 4,00
Rum Zacapa.....	€ 6,00
Rum Don papa.....	€ 6,00
Rum Diplomatico riserva....	€ 7,00
Rum Clement.....	€ 8,00
Rum Dos Maderas.....	€ 8,00
Rum Kirk and Sweeney.....	€ 8,00
Rum Longuetau.....	€ 10,00
Whisky Jack Daniel's.....	€ 4,00
Whisky Wild Turkey.....	€ 5,00
Whisky Rebel Yell.....	€ 6,00
Whisky Miyagikyo.....	€ 10,00
Whisky Benromach.....	€ 8,00
Cognac Martell.....	€ 6,00
Cognac Peyrot Poire.....	€ 5,00
Cognac Armagnac Sam.....	€ 5,00
Cognac Francois Peyrot.....	€ 5,00
Tequila Don Julio Blanco.....	€ 8,00

Birre alla spina

Warsteiner Premium pils	20cl	€ 2,50
	40cl	€ 4,50
Konig Ludwing Weiss	30cl	€ 4,00
	50cl	€ 6,50
Thwaites Gold Extra	20cl	€ 3,50
	40cl	€ 5,50

Birre in bottiglia 33cl

Menabrea Bionda	€ 3,50
Corona	€ 4,00
Tennent's	€ 4,00

Amari e liquori

Amaro Averna.....	€ 3,00
Amaro Braulio.....	€ 4,00
Amaro del capo.....	€ 3,00
Fernet Branca.....	€ 3,00
Jagermeister.....	€ 3,00
Montenegro.....	€ 3,00
Unicum.....	€ 3,00
Amaro Berta.....	€ 4,00
Anima Nera.....	€ 3,00
Caffè Borghetti.....	€ 3,00
Limoncello.....	€ 3,00
Baileys.....	€ 4,00
Amaretto.....	€ 3,00
Jefferson.....	€ 4,00
Rupes.....	€ 4,00
Sambuca.....	€ 3,00
Unicum.....	€ 4,00

APERITIVO

Tre proposte di mare a discrezione dello chef con abbinamento al calice € 20,00 a persona

MENÙ DEGUSTAZIONI

(I menù degustazioni vengono preparati per minimo 2 ospiti)

Percezione

*Tre portate salate, a scelta del nostro chef per un assaggio della nostra idea di cucina.
€ 35,00 a persona*

Emozione

Quattro portate, dall' antipasto al dolce, per farvi vivere un'esperienza culinaria semplice ma inaspettata.

€ 45,00 a persona

Sintonia

*Sei portate ad occhi chiusi in cui ogni piatto svela la nostra filosofia di cucina.
L'obiettivo è la sintonia tra l'ospite e lo Chef.*

€ 60,00 a persona

Il Tartufaio

Cinque portate a base di carne e tartufo.

€ 60,00 a persona

ANTIPASTI

<i>Pan bagnato con burrata pugliese e variazione di verdure all'agro</i> (1-6-13)	12,00
<i>Tartare di fassona piemontese battuta a coltello con salsa tonnata</i> (1-3-10-13-14)	15,00
<i>Tartare di tonno rosso con mela verde, crema di avocado e lime</i> (2-7) 	15,00
<i>Salmone marinata alla rapa rossa, ricotta agli agrumi, estratto di lattuga e cetrioli</i> (2-13) 	15,00
<i>Polpo cotto a bassa temperatura con insalata di fagiolini, patate e pesto di basilico</i> (11-14) 	16,00
<i>La nostra selezione di salumi e formaggi italiani ed esteri con frutta fresca e composte homemade.</i> (13)	16,00
<i>Plateau royale: crostacei, tartare di tonno e salmone, ostriche e frutta fresca</i> (2-5-7-10-12) 	28,00

PRIMI

<i>Lasagnetta con verdure di stagione</i> (1-3-13)	15,00
<i>Plin ripieno di asparagi cremosi e salsa carbonara</i> (1-3)	16,00
<i>Cappellacci ripieni di fave con moscardini al vino rosso e pecorino romano</i> (1-3-11-13)	16,00
<i>Linguine con gamberi gobetti, crema di zucchine e fiori di zucca</i> (1-5-6) 	16,00
<i>Tonnarelli al nero di seppia burro e acciughe con pil pil di baccalà e pane all'anice stellato</i> (1-2-3-12-13) 	17,00

SECONDI

<i>Cannolo di pasta fillo con caponata di melanzane, ricotta infornata e pomodoro arrosto</i> (1-3-6-11)	16,00
<i>Frittura di calamari, gamberi e alici</i> (1-5-11) 	16,00
<i>Tataki di tonno con salsa teriaki e insalata di verza rossa</i> (2) 	17,00
<i>Crocchette di ricciola con crema di piselli e nero di seppia</i> (1-2-3-11) 	19,00
<i>Gamberi rossi scottati con misticanza e passion fruit</i> (5) 	19,00
<i>Capocollo di maiale cotto a bassa temperatura con ketchup di zucca e spinaci</i>	17,00
<i>Rib eye: cuore di costata di manzo con fondo bruno e funghi</i> (1-6)	19,00

CONTORNI

<i>Patate al forno</i>	4,00
<i>Patate rustic fritte</i>	4,00
<i>Insalata mista</i>	4,00
<i>Verdure grigliate</i>	4,00
<i>Cicoria ripassata o all'agro</i>	5,00
<i>Bieta ripassata o all'agro</i>	5,00

DOLCI

<i>Tiramisù con spuma di zabaione e caffè con crumble al cacao</i> (1-3-13-14)	7,00
<i>Cannolo siciliano con mousse di ricotta di bufala, granella di pistacchio</i> (1-3-13-14)	7,00
<i>Cheese cake ai frutti rossi</i> (1-13-14)	7,00
<i>Semifreddo alla vaniglia con gelè alla mela verde e crumble alle mandorle</i> (1-3-13-14)	7,00



1 GLUTINE



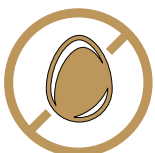
8 SESAMO



2 PESCE



9 LUPINI



3 UOVA



10 SENAPE



4 ARACHIDI



11 MOLLUSCHI



5 CROSTACEI



12 ANTRIDE SOLFOROSA



6 SEDANO



13 LATTOSIO



7 SOIA



14 FRUTTA A GUSCIO



I piatti contrassegnati con asterisco sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.



Prodotto acquistato fresco e sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza: Reg. 853/04/CE all. III sez VIII Cap 3 Lett D

Per qualsiasi altro tipo di allergia o intolleranza rivolgersi al personale di sala.

Franciacorta



Uberti

<u>Francesco I</u> (75% Chardonnay,15%Pinot Nero ,10% Pinot Bianco)Brut 12,5%	€ 38,00
<u>Francesco I</u> (75% Chardonnay,15%Pinot Nero ,10% Pinot Bianco)Extra Brut 12,5%	€ 38,00
<u>Francesco I Rosè</u> (60% Chardonnay , 40% Pinot Nero)Brut 12,5%	€ 42,00
<u>Magnificentia</u> (100% chardonnay)Brut Satèn 2016 12,5%	€ 50,00
<u>Sublimis Dosaggio Zero Riserva Millesimato</u> (100% chardonnay)	€ 59,00
<u>Comari del Salem Millesimato</u> (80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco)Extra Brut	€ 56,00
<u>Quinque Millesimato</u> (100% Chardonnay, di 5 vendemmie differenti) Extra Brut	€ 89,00

Antica Fratta

Essence Satèn (100% Chardonnay) Satèn 13%	€ 32,00
Essence Rosè (60%Pinoy Nero , 40%Chardonnay)Brut Millesemato 13%	€ 35,00

Ca' Del Bosco

Cuvée Prestige 43esima ed (81,5%Chardonnay,Pinot Bianco 1,5% ,Pinot Nero 17%) Extra Brut 12,5%	€ 46,00
Vintage Collection Extra Brut (Pinot Nero 100%) DOCG 2017 12,5%	€ 79,00
Vintage Collection Dosagè zèro (Chardonnay 69%,Pinot Nero 18%, PinotBianco 13%)DOCG 2017 12,5%	€ 79,00
AnnaMaria Clementi (Chardonnay 75%, Pinot Nero 15%, PinotBianco 10%) 2013 12,5%	€ 140,00

Valdobbiadene



<u>Andreola Cartizze</u> (Glera 100%) Dry 11,5%	€ 18,00
--	---------

Metodo Martinotti



<u>Candidaterra Pandataria</u> (Falanghina, Fiano, Greco) BRUT 13%	€ 29,00
<u>Baia Villa Matilde</u> (Falanghina 100%) 12,5%	€ 20,00

Metodo classico



Lazio

<u>Marco Carpineti Kius</u> (Bellone 100%) Brut 12,5%	€ 23,00
<u>Marco Carpineti Kius Rosè</u> (Nero Buono 100%) Extra Brut 13%	€ 35,00
<u>Brut Nature Sergio Mottura</u> (Chardonnay 100%) 2011 13%	€ 39,00

Lombardia

<u>Organza Brut Marchesi Di Montalto</u> (Pinot Nero e Riesling) S.A. 12%	€ 24,00
--	---------

Trento DOC



Cantine Ferrari

<u>Riserva del Fondatore Giulio Ferrari</u> (Chardonnay 100%) Brut	2009	12,5%	€178,00
<u>Ferrari Perlè</u> (Chardonnay 100%) Brut Millesimato	2015	12,5%	€ 42,00
	2016	12,5%	€ 42,00
<u>Ferrari Perlè Bianco</u> (Chardonnay 100%) Riserva	2013		€ 49,00

Champagne



Montagne de Reims

<u>Krug</u> (Pinot Nero 47% , 36% Chardonnay , 17% Pinot Meunier) Brut 167esima ediz.	12%	€290,00
<u>Barbier-Louvet</u> Heritage de Serge (Pinot Nero 100%) Brut Premier Cru	12%	€ 39,00

Ay

<u>Bollinger</u> Special Cuvée (Pinot Nero 60% , Chardonnay 25% , Pinot Meunier 15%) Brut	12%	€ 88,00
<u>Henri Giraud</u> Espirit (Pinot Nero 80% , 20% Chardonnay) Brut	12%	€ 69,00

Valée della Marne

<u>Dom Perignon</u> (Pinot Nero , Chardonnay) Brut Vintage 2010	12%	€220,00
---	-----	---------

-

-

FRANCIA



Bourgogne / Cotes D' Auxerre

Domaine Grande Roche Chablis Saint Bris (Sauvignon Blanc 100%) 2019 12% € 32,00

Bordeaux /Chateau Sainte-Marie

Bordeaux Blanc (Sauvignon Blanc 70%, Semillon 25%, Muscadell 5%) AOC 2020 12% € 22,00

TRENTINO ALTO ADIGE

St.Michael-Eppan Montiggel Riesling (Riesling 100%) 2019 13% € 22,00

St.Michael-Eppan Merol Chardonnay (Chardonnay 100%) 2020 13,5% € 19,00

St.Michael-Eppan Schulthausen Pinot Bianco (Pinot Bianco 100%) 2020 13,5% € 19,00

St.Michel-Eppan Gewurztraminer Gewurztraminer (Gewurztraminer 100%) 2020 14% € 19,00

J.Hofstatter Lagrein Lagrein (Lagrein 100%) 2019 13% € 21,00

LOMBARDIA

Derthona Vigneti Massa (Timorasso 100%) 2019 14% € 23,00

Monleale Vigneti Massa (Barbera D'Asti 100%) 2015 14% € 23,00

Libertà Vigneti Massa (Barbera,Cortese,Freisa) 2020 13% € 17,00

Lugana della Lupa Tenuta Tiraboschi (Trebiano di Lugana100%) 2020 13% € 17,00

FRIULI

Venica L'Adelchi Ribolla gialla (Ribolla gialla 100%) Collio DOC 2019 12,5% € 32,00

VENETO

Zenato Valpolicella Ripassa (Corvina 85%,Rondinella 10%,Oseleta 5%) 2017 14% € 23,00

Zenato Valpolicella Classico Sup.(Corvina 80%,Rondinella 10%, Oseleta 10%)2018 13,5% € 16,00

Zenato Amarone Classico (Corvina 80%,Rondinella 10%,Oseleta e Coratina 10%) 2017 16,5% € 55,00

PIEMONTE

<u>Enrico Serafino Dosso Dolcetto D'Alba</u> (Dolcetto 100%) 2020 12,5%	€ 15,00	
<u>Poderi Aldo Conterno Bussia Barolo</u> (Nebbiolo 100%) DOCG 2015 15%	€ 90,00	
<u>Cerreto Langhe Arneis Blangè</u> (Arneis 100%) DOC 13%	€ 22,00	
<u>Braida Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti</u> (Barbera 100%) DOCG 15,5%	€ 79,00	
<u>Braida Bricco della Bigotta Barbera d'Asti</u> (Barbera 100%) DOCG 15,5%	€ 79,00	

LIGURIA

<u>Sancio Vermentino</u> (Vermentino 100%) DOC 2020 13%	€ 19,00	
<u>Sancio Pigato</u> (Pigato 100%) DOC 2020 13%	€ 19,00	

EMILIA-ROMAGNA

<u>Eclisse Paltrinieri</u> (Lambrusco di Sorbara Frizzante 100%) 2021 11%	€ 16,00	
---	---------	---

TOSCANA

<u>Carpineto Dogajolo Rosso</u> (Sangiovese fino 70% resto Cabernet) IGT 2019 12,5% <u>Antinori</u>	€ 14,00	
<u>Chianti Pèppoli</u> (Sangiovese 90%, Merlot syrah 10%) DOCG 2019 13%	€ 22,00	
<u>Col d'Orcia Brunello di Montalcino</u> (Sangiovese 100%) DOCG Bio 2014 14,5%	€ 50,00	
<u>Tenuta Antinori Tignanello</u> (Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%)	€ 140,00	

MARCHE

<u>Cantine Santa Barbara Rosso Piceno Maschio da Monte</u> (Montepulciano 100%) DOC 2019 14,5%	€ 29,00	
<u>Velenosi Montepulciano d'Abbruzzo</u> (Montepulciano 100%) DOC 2020 13,5%	€ 14,00	
<u>Animale Celeste Stefano Antonucci</u> (Sauvignon 100%) DOC 2021 11,5%	€ 27,00	
<u>La staffa Verdicchio classico Sup.</u> (Verdicchio 100%) DOC 2020 13%	€ 15,00	

UMBRIA

<u>Antinori Bramito della Sala</u> (Chardonnay 100%) IGT 2019	12,5%	€ 24,00	
<u>Antinori Cervaro della Sala</u> (Chardonnay 90% , Grechetto 10%) IGT 2019	13%	€ 78,00	
<u>Decugnano dei Barbi Mare Antico Orvieto Bianco classico Sup</u> (Grechetto, Vermentino, Chardonnay, goccia di Porcanico) DOC 2019	13,5%	€ 26,00	
<u>Adanti Montefalco Rosso Riserva</u> (Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Merlot 15%) DOC 2015	15%	€ 24,00	

ABRUZZO

<u>Masciarelli Marina Cvetic Montepulciano d'Abruzzo</u> (Montepulciano 100%) 2018	14,5%	€ 35,00	
<u>Masciarelli Castello di Semivicoli</u> Pecorino (Pecorino 100%) 2020	13,5%	€ 17,00	

LAZIO

<u>Marco Carpineti Tufaliccio</u> (Montepulciano , Cesanese) IGT 2020	13,5%	€ 16,00	
<u>Marco Carpineti Capolemole</u> (Bellone 100%) IGT 2020	13,5%	€ 17,00	
<u>Tenuta le Quinte Onirico Rosso</u> (Merlot 100%) 2019	14,5%	€ 22,00	
<u>Tenuta le Quinte Virtu' Romane</u> (Malvasia puntinata ,Trebiano giallo e verde ,Toscano,Bellone e Bovino) 2020	13,5%	€ 18,00	
<u>Donato Giangirolami Propizio</u> (Grechetto 100%) IGT 2020	13,5%	€ 17,00	
<u>Poggio le volpi Baccarossa</u> (Nero buono 100%) DOCG 2019	13,5%	€ 24,00	
<u>Latour a Civitella Sergio Mottura</u> (Grechetto 100%) 2019	14%	€ 30,00	
<u>Poggio della Costa Sergio Mottura</u> (Grechetto 100%) 2020	14%	€ 20,00	
<u>Syracide Sergio Mottura</u> (Shyra 100%) 2015	13,5%	€ 26,00	
<u>Bianchi grilli per la testa Torre dei Beati</u> (Trebiano 100%) 2020	12,5%	€ 21,00	
<u>Duchessa Giacobbe Passerina</u> (Passerina 100% 2020	13,5%	€ 15,00	
<u>Cesanese di Olevano Romano Giacobbe</u> (Cesanese di Affile 100%) 2020	14%	€ 18,00	
<u>Marisa Taffuri Vino di Bianca - PONZA-</u> (Malvasia, Biancolella e Sauvignon) IGT	12,5%	€ 28,00	

CAMPANIA

<u>Fattoria la rivolta Falanghina del Sannio</u> (Falanghina 100%) 2020	13,5%	€ 18,00	
<u>Lacryma Christi Gelsonero Rosso</u> (Piedirosso e Aglianico) 2014	14%	€ 24,00	
<u>Furore Rosso Marisa Cuomo</u> (Piedirosso 50%, Aglianico 50%) 2017	14%	€ 45,00	
<u>Falerno del massico Villa Matilde</u> (Falanghina 100% BIO tipo falerno) 2021	13%	€ 24,00	
<u>Luna Rossa Costaciolo</u> (Fiano 100%) DOC 2020	13%	€ 19,00	
<u>Stregamora Villa Matilde</u> (Piedirosso 100%) IGP 2021	12,5%	€ 15,00	

PUGLIA

<u>Sampietrana Salice Salentino Cinquantino</u> (Negroamaro 100%) IGP 2020 13,5%	€ 18,00	
<u>Sampietrana Salice Salentino Cinquantino Rosè</u> (Negroamaro 100%) IGP 2020 13,5%	€ 19,00	
<u>Sampietrana Carlone Primitivo di Manduria</u> (Primitivo 100%) 2019 14,5%	€ 19,00	
<u>Claudio Quarta Sud del Sud</u> (Primitivo 30%, Negroamaro 30%, Petit Verdot 20%, Merlot 15%, Cabernet Sauvignon 5%) IGP 2018 14,5%	€ 24,00	

SICILIA

<u>Firriato Le Sabbie dell'Etna Bianco</u> (Carricante e Cataratto) DOC 2018 12,5%	€ 19,00	
<u>Firriato Le Sabbie dell'Etna Rosso</u> (Nerello Mescalense e Cappuccio) DOC 2018 13,5%	€ 20,00	
<u>Firriato Harmonium</u> (Nero d'Avola 100%) DOC 2013 14,5%	€ 35,00	
<u>Cusumano Altamora Etna Bianco</u> (Carricante 100%) DOC 2019 12,5%	€ 20,00	
<u>Cusumano Altamora Etna Rosso</u> (Nerello Mescalense 100%) DOC 2018 14%	€ 26,00	
<u>Flaneur Baroni di Pianogrillo</u> (Grillo 100%) DOC 2020 12,5%	€ 22,00	

CALABRIA

<u>Cirò Bianco Scala Francesco</u> (Greco Bianco 100%) 2021 12,5%	€ 18,00	
---	---------	---

SARDEGNA

<u>Cantina Gallura Vermentino Canayli di Gallura</u> (Vermentino 100%) DOCG 2020 13,5%	€ 18,00	
--	---------	---

SPAGNA

<u>Cu'-Cu' Barco del Corneta Verdejo</u> (Verdejo 100%) Vino della Terra 2020 13,5%	€ 20,00
<u>Barco del Corneta Verdejo</u> (Verdejo 100%) 2018 14%	€ 36,00
<u>Calzadas Bodegas Aradon</u> (Graciano, Tempranillo, Garnacha) 2017 14,5%	€ 19,00
<u>Magallanes Munoz</u> (Tempranillo 100%) 2015 14,5%	€ 56,00
<u>Cienfuegos Munoz</u> (Verdejo, Godello, Albarin Blanco) 2019 13,5%	€ 40,00
<u>Desqualificado Requiem</u> (Tempranillo 100%) 2016 14,5%	€ 22,00

