

LISTA VINI

---

WINE LIST



Sommelier Professionista Monica Capurro

# NO-LO

WineZero Bianco 🍷 € 27, 🍷 € 9.

WineZero Rosso 🍷 € 27, 🍷 € 9.

Bollicina “*Steinbock*” (Hofstätter) 🍷 € 32, 🍷 € 12.

Sidro Baladin (4,7°) € 10

Birra Poretti analcolica 33cl € 5

# BOLLICINE

## LIGURIA

"Andalora" Spumante Brut - Cascina Praiè 11% - Uve: Rossese 100% - € 36, € 10. Metodo Martinotti. Profumo di mare e sapidità.

"Axillo" - A. Bruzzone (IGT 2022) 12% - Uve: Vermentino e Bianchetta - € 37, € 11. Profumo è fine e con sentori di fiori bianchi. Frizzante in modo delicato.

"Principe Jacopo" - Possa (2024) 12% - Uve: Bosco e Albarola - € 42. TRIPLE "A", naturale, non filtrato, metodo ancestrale. Fresco, profumato e sapido. Un vino leggiadro e fruttato che si muove agile in bocca tra bollicine fini, sfumature mediterranee e un finale tutto marino.

## ALTRE REGIONI

"48" Ancestrale - Castello di Stefanago 12,5% - Uve: Pinot Nero 100% - Lombardia - € 49. Rifermentato in bottiglia sui lieviti per 48 mesi. Rosa e viola essiccati, frutto rosso in confettura.

"100" Ancestrale - Castello di Stefanago 12,5% - Uve: Pinot Nero 100% - Lombardia - € 65. Rifermentato in bottiglia sui lieviti per 100 mesi. Rosa e viola essiccati, frutto rosso in confettura, ricordi di forno e sentori minerali intensi.

"Animante" Franciacorta Dosaggio Zero - Barone Pizzini (sboccatura 1-2024) 12% - Uve Chardonnay 63%, Pinot Nero 18%, Pinot Bianco 12%, Erbatat 7% - Lombardia - € 54, € 13. Affinato in bottiglia per 20-30 mesi. Profumi floreali, agrumi e miele d'acacia, albicocca e frutta fresca. Avvolgente, fresco e ben strutturato, sapido in chiusura.

"Don Fausto" - Montepascolo (2022) 12% - Uve: Malvasia di Candia Aromatica, Chardonnay - Emilia-Romagna - € 46. Macerazione di 60 giorni, affinamento di 12 mesi in cemento ed altri 12 in bottiglia.

"Ossigeno" - Robb de Matt (2023) 11% - Uve: Falanghina 80%, Coda di Pecora 20% - Campania - € 39. Rifermentato in bottiglia, macerazione di 7 giorni. Non filtrato né chiarificato e senza solfiti aggiunti. Acidità audace, frutti, agrumi e salinità. Denso e complesso.

Pinot Nero Dosaggio Zero - Lusenti (2021, sboccatura 07-2025) 12,5% - Uve: Pinot Nero 100% - Emilia-Romagna - € 53. Rifermentato in bottiglia e successivamente affinato sui lieviti per almeno 48 mesi. Fiori bianchi con spiccata acidità. Bolla sottile, gusto fresco e sapido.

Prosecco "Radicale" Extra Brut - Bellenda (2018) 11% - Uve: Glera 100% - Veneto - € 44. Metodo ancestrale senza solfiti aggiunti e senza sboccatura, rifermentato in bottiglia. Fuori dagli schemi e senza compromessi. Mela e pera, ha sentori di lavanda, mora di gelso, kumquat e nocciola. In bocca è sapido, asciutto, lungo e pastoso.

"Tino 5" - Robb de Matt (2023) 12% - Uve: Trebbiano 70%, Coda di Pecora, Falerno, Moscato - Campania - € 42. 7 giorni di macerazione e 7 mesi di affinamento in acciaio. Rifermentato in bottiglia, non filtrato e senza solfiti aggiunti. Fiori bianchi e note fruttate, ottima sapidità.


"Zero Infinito" - Pojer e Sandri (2023) 12% - Uve: Solaris 100% - Trentino - € 39. Non filtrato, metodo ancestrale, rifermentato in bottiglia. Profumo floreale e leggermente aromatico. Fiori di sambuco, mela, pera, albicocca. Gusto succoso e fresco.


# BOLLICINE ROSÉ


## LIGURIA

"Axillo" Rosé - A. Bruzzone 12,5% - Uve: Cilieggiolo 100% -  € 39,  € 12. Profumi ampi e fruttati. Frizzante in modo delicato.


## ALTRE REGIONI


"60" Ancestrale - Castello di Stefanago 12,5% - Uve: Pinot Nero 100% - Lombardia -  € 57. Rifermentato in bottiglia sui lieviti per 100 mesi. Rosa e viola essiccati, frutto rosso in confettura, ricordi di forno e sentori minerali intensi.


"Big Bang" - Robb de Matt (2023) 11% - Uve: Falanghina 70%, Coda di Pecora 30% - Campania -  € 34. Rifermentato in bottiglia, macerazione di 7 giorni. Non filtrato né chiarificato. Senza solfiti aggiunti. Pesca, ginestra, lieviti ed erbe aromatiche.


Brut Rosé - Pojer e Sandri 12,5% - Uve: Pinot Nero 50% e Chardonnay 50% - Trentino -  € 52. Ciliegia marasca e lamponi del Pinot Nero si accostano alla mandorla e nocciola dello Chardonnay.

"Il Sole di Leo" Spumante Brut Rosé - UCCI Cantina Urbana (s.a.) 11% - Uve: Freisa 100% - Piemonte -  € 33. Lievissima macerazione, nessuna chiarifica né filtrazione. Fresco e fruttato, sapido e dissetante.

"Mu" - Robb de Matt (2023) 12% - Uve: Aglianico 100% - Campania -  € 39. Rifermentato in bottiglia. Follemente beverino con un'acidità elettrica e che in bocca sa di lampone ed arancia rossa.

"Rosa di Fognano" - Az. Agr. Paolo Foppiani 12% - Uve: Barbera 100% - Emilia-Romagna -  € 37. Metodo ancestrale con breve macerazione sulle bucce e rifermentazione in bottiglia dopo un affinamento di 6 mesi in acciaio. Salame liquido.

"Rosé" Franciacorta Extra Brut - Barone Pizzini (sboccatura 1-2024) 12% - Uve: Pinot Nero 70%, Chardonnay 30% - Lombardia -  € 65. Affinamento di 30-40 mesi sui lieviti. Rosa, ribes e mirtillo. Strutturato, sapido e persistente.

"Zero Infinito Cremisi" - Pojer e Sandri (2023) 12% - Uve: Vitigni PIWI - Trentino -  € 42. Non filtrato, metodo ancestrale, rifermentato in bottiglia. Rosa e fragola, lampone e melograno. Succoso, fragrante, acido, sapido.

# CHAMPAGNE

## A calice

**Etienne Oudart Brut Origine** - 12% (2019, deg. 7/2024) - Uve: Pinot Meunier 60%, Chardonnay 25%, Pinot Noir 15% - € 79, € 17. Matura sui lieviti per 60 mesi. Frutta bianca e mela verde, struttura leggera e fresca.

---

**Billecart-Salmon Brut Réserve** - 12% (s.a.) - Uve: Pinot Noir 30%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 30% - € 95. Matura sui lieviti per almeno 24 mesi. Perlage fine e persistente. Floreale, frutta fresca, pera matura e tanti fiori bianchi.

**Bollinger Special Cuvée** - 12% (s.a.) - Uve: Pinot Nero 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15% - € 105. Frutta matura e spezie. Note di pesca e sfumature di mela cotta e composta. Buona struttura, persistenza e vivacità.

**Fleury Blanc de Noirs** - 12% (2019, deg. 1/2024) - Uve: Pinot Nero 100% - € 90. Frutta e biscotti. La rotondità e la maturità del Pinot dell'Aube si esprimono al massimo in bocca con una struttura cremosa e raffinata.

**Jaquesson Cuvée 748** - 12,5% (2020, deg. 11/2024) - Uve: Pinot Noir e Meunier 75%, Chardonnay 25% - € 145. Dosaggio 2 gr/l. Base agrumata e leggermente candita, sentori di frutta secca e sfumature minerali e pietrose. In bocca un'effervescenza setosa e finissima si intreccia a un preciso ritorno olfattivo, per chiudere con pulizia, sapidità e accenni dolci.

**Philipponnat Royale Réserve Non Dosé** - 12,5% (2019, deg. 6/2023) - Uve: Pinot Noir 67%, Pinot Meunier 2%, Chardonnay 31% - € 110. Maturazione di 3 anni sui lieviti. Erbe aromatiche, pan brioche, nocciola e di frutti di bosco, Corpo generoso e buona freschezza, note di ribes rosso e di lampone. Finale lungo e minerale.

**Pinot-Chevauchet "Blanc de Noirs" Vieilles Vignes Extra Brut** - 12% - Uve: Pinot Meunier 100%, - € 99. Affinato per 36 mesi sui lieviti, proviene da vecchie vigne di oltre 70 anni. Prodotto in edizione limitata di 2500 bottiglie. Frutta bianca e frutta secca con note minerali. Bell'equilibrio tra vivacità e morbidezza con aromi di frutta e fiori bianchi. Il finale è elegante, minerale, quasi salino.

**Ruinart Brut** - 12,5% (s.a.) - Uve: Pinot Nero 57%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 3% - € 110. Frutti a polpa bianca, albicocca, nocciole e mandorle. Fresco ed elegante, finale di rara persistenza.

# CHAMPAGNE ROSÉ

## A calice

**Etienne Oudart Brut Rosé Référence** - 12% (2021, deg. 4/2024) - Uve: Pinot Meunier 50%, Chardonnay 20%, Pinot Noir 30% - € 95, € 20. Matura sui lieviti per 36 mesi. Ribes, cassis e fragoline di bosco. Grande freschezza.

---

**Bollinger Rosé** - 12,5% (s.a.) - Uve: Pinot Nero 67%, Chardonnay 33% - € 170. Agrumi e frutti rossi. Freschezza prolungata e cremosa.

**Bollinger "La Grande Année Rosé 2014"** - 12,5% (deg. 8/2021) - Uve: Pinot Nero 61%, Chardonnay 39% - € 270. Ciliegia, limone, mela cotogna e bergamotto con una sottile nota iodata. Sottile acidità e struttura delicata. Finale lungo e salino.

**Billecart-Salmon Rosé** - 12% (s.a.) - Uve: Pinot Nero 30%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 30% - € 140. Note di ribes, di lamponi e di bacche. Profumato, fresco ed elegante.

**Larmandier-Bernier Rosé de Saignée** - 12,5% (2013) - Uve: Pinot Noir 100% - € 180. Affinamento di 72 mesi sulle fecce fini. Note di torba delicatamente affumicate. Trama speziata, complessa e saporita.

**Pinot-Chevauchet "Elegante" Rosé Pas Dosé** - 12% (s.a.) - Uve: Chardonnay 50%, Meunier 30%, Pinot Nero 20%, - € 95. Affinato per almeno 6 anni sui lieviti, non filtrato. Frutti rossi e frutta fresca, ben strutturato e persistente.

**Ruinart Brut Rosé** - 12,5% (s.a.) - Uve: Pinot Nero 55%, Chardonnay 45% - € 165. Fresco e delicato al naso, con sentori di piccoli frutti rossi e note di melograno. Nitido e ricco in degustazione, con il frutto che si esprime pienamente e una finitura che richiama l'aggrumato del pompelmo rosa.

**Tarlant Zero Brut Nature Rosé** - 12% (vendemmia 2017, deg. 1/2023) - Uve: Chardonnay 50%, Pinot Nero 44%, Pinot Meunier 6% - € 110. Affinato 6 mesi in barrique e poi almeno 5 anni sui lieviti, non filtrato. Ricco, avvolgente e fruttato, asciutto e verticale nella chiusa finale.

# VINI BIANCHI

## LIGURIA DI LEVANTE

**Albarola** - Cantine Lunae Bosoni (DOC 2023) 13% - Uve: Albarola 100% - € 37,1 € 10. Note di agrumi ed erbe secche. Gusto equilibrato, intenso, minerale.

**"Bamboo Road"** - Stefano Legnani - Uve: Trebbiano, Malvasia di Candia, Albana, Vermentino - Macerazione di 5 giorni sulle bucce, uve provenienti da vigne di 50/80 anni. Nessuna filtrazione. Frutta matura, fiori, note aggrumate e minerali. Al palato è secco, avvolgente, polposo con buona acidità e un persistente finale. Ogni annata evolve in maniera "personale".

Annata 2020 11% - € 69

Annata 2022 12% - € 59

Annata 2023 13,5% - € 49

**"Beppin"** - Mulino di Barry (DOC 2024) 12% - Uve: Bianchetta, Vermentino, Bosco - € 44. Macerazione di 2 mesi sulle bucce. Mela verde e fiori bianchi. Grande finezza ed eleganza, gusto fresco e asciutto con un finale sapido.

**Bianchetta "Ninte de Ninte"** - La Ricolla (IGT 2021) 12,5% - Uve: Bianchetta 100% - € 49. Senza solfiti aggiunti. Fermentazione sulle bucce per 5 giorni, 6 mesi di affinamento in anfora. Fresco, agile e accattivante. In apparenza esile, si muove su profumi che spaziano dai fiori, alla frutta, fino a sfumature salmastre e terrose.

**"Bonazolae"** - Cà du Ferrà (DOP 2023) 13% - Uve: Vermentino 65%, Albarola 30%, Bosco 5% - € 39,1 € 11. Richiami fruttati e di erbe spontanee, sorso avvolgente, profondo e soddisfacente. Il sole, il vento, la pietra mai doma caratterizzano un vino dagli accenti profondamente ligustici.

**Cimixà "Giamin"** - Az. Agricola U Cantin (2020) 13% - Uve: Cimixà 100% - € 46. Macerato non filtrato, 27 mesi di acciaio e 6 di bottiglia. Sapido, fruttato e molto minerale.

**Cimixà "Sentè"** - Az. Agricola U Cantin (2022) 13,5% - Uve: Cimixà 100% - € 42. Non filtrato, 48 ore di macerazione, 6 mesi di acciaio e 2/3 anni di bottiglia. Minerale con buona acidità, sapido e fruttato.

**"Con-tatto"** - Cian Cianin (IGT 2023) 12,5% - Uve: Vermentino, Bosco, Albarola - € 49. Lunga macerazione sulle bucce, in parte poi maturato in barrique ed infine affinato in bottiglia per 9 mesi. Sapidità, macchia mediterranea e frutti maturi. Lunga persistenza.

**"Erbaspada"** - Mònte d'Arvì (2024) 14,5% - Uve: Vermentino, Bosco, Albarola - € 46. Fiori selvatici e miele salmastro.

**"Fortezza"** - Luna Mater (IGT) 13% - Uve: Albarola, Trebbiano e Malvasia. Macerazione di 5 giorni in acciaio. Vino volutamente non acido, austero.

Annata 2021 - € 49

Annata 2022 - € 45

**"Lissa"** - Mònte d'Arvì (2020) 13,5% - Uve: Vermentino, Bosco, Albarola - € 59. Affinato 10 mesi in botte. Sapido con una leggera nota di smalto ed affumicatura.

"Loup Garou" - Stefano Legnani (2020) 13% - Uve: vitigni autoctoni - € 94. Macerato, non filtrato. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione di 5 giorni sulle bucce. Legnani preleva 1/3 del contenuto della vasca di Ponte Di Toi e poi lo lascia sulle fecce fini fino ad agosto. Affinamento in acciaio.

"Particella 906" - Luna Mater (IGT 2021) 13,5% - Uve: Vermentino 60%, Albarola Trebbiano Malvasia 40% - € 42. Vermentino macerato per 18 ore, gli altri per 5 giorni. Acido, fresco e terrosamente corposo.

"Pentesilea" - Cerrolungo (2018) 13,5% - Uve: Vermentino, Albarola, Bosco - € 42. Non filtrato e macerato per 6/10 giorni, Note floreali e minerali, miele e rosmarino. Cremoso e materico.

"Tatan" - Cerrolungo (2021) 13% - Uve: Vermentino 100% - € 47. Profumato e persistente. Dolce ed aspro.

"Ponte di Toi" - Stefano Legnani 12,5 - Uve: vitigni autoctoni. Macerato, non filtrato. Fermentazione spontanea con macerazione di 7 giorni, sosta in acciaio per l'inverno prima dell'imbottigliamento. Sapido, lungo e croccante con note balsamiche.

Annata 2021 11% - € 69

Annata 2023 13% - € 49

"Raixe" - Giorgia Grande (2022) 12,5% - € 44. Uve: Vermentino, Bosco, Albarola. Macerazione di 3 giorni sulle bucce ed affinamento in acciaio per 6 mesi. Fiori bianchi, frutti maturi e note sapide e minerali.

Vermentino "A Posa" - Az. Agricola U Cantin (2022) 13% - Uve: Vermentino 100% - € 39. Non filtrato, 6 mesi di acciaio e 6 di bottiglia. Sapido, fresco e beverino.

Vermentino "Atys" - La Ghiaia (DOC 2022) 12,5% - Uve: Vermentino 100% - € 37, € 11. Erbetto aromatiche e leggere note di fiori bianchi. Acidità e sapidità sono equilibrate da una delicata morbidezza. Il finale è lungo e pieno su sentori leggermente balsamici e minerali.

Vermentino "Aut Aut" - Cian Cianin (IGT 2023) 13% - Uve: Vermentino 100% - € 49. Macerazione sulle bucce per 5 giorni, 9 mesi in barrique e quindi 9 mesi di affinamento in bottiglia. Persistente ed asciutto, caldo ed avvolgente. Pura macchia mediterranea.

Vermentino "Berette 2.0" - La Ricolla (IGT 2023) 13% - Uve: Vermentino 100% - € 46. Macerazione sulle bucce per 14 giorni, 6 mesi di affinamento in anfora. Sapido e materico, terroso e floreale.

Vermentino "Ithaa" - La Ghiaia (IGT 2021) 13% - Uve: Vermentino 100% - € 42. Vecchie vigne di 60 anni, macerazione di 2 mesi, non filtrato né chiarificato. Intense note agrumate e floreali quali bergamotto, pompelmo e fiori d'arancio. Strutturato, fresco, sapido con un buon corpo. Tannini lievemente morbidi e raffinati.

Vermentino "Luccicante" - Cà du Ferrà (DOP 2023) 13% - Uve: Vermentino 100% - € 49, € 14. Fiori di campo, camomilla, erbe aromatiche e sentori fruttati di pesca a polpa bianca, mandorla non tostata, mela golden. Vivace, sapido, armonico e di lunga persistenza.

Vermentino "Oua2" - La Ricolla (IGT 2023) 13% - Uve: Vermentino 100% - € 46. Macerazione sulle bucce per 150 giorni, 6 mesi di affinamento in anfora. Complesso e lungo. Agrumi, pesca, erbe mediterranee. Piacevolmente amarognolo.



## GENOVA

"Bumassa" – Andrea Bruzzone (IGT 2024) 11,5% – Uve: Bianchetta e Vermentino – 🍷 € 29, 🍷 € 9. Profumo fruttato con sentori di fiori di campo. Delicato e morbido.

Cimixà – Andrea Bruzzone (DOP 2023) 13% – Uve: Cimixà 100% – 🍷 € 29. Frutti tropicali e note vegetali. Vino fresco, sapido e minerale. Lunga persistenza.

Coronata "o Cônã" – Villa Cambiaso (DOC 2021) 13% – Uve: Bianchetta Genovese, Albarola e Vermentino – 🍷 € 33, 🍷 € 9. Profumo delicato, fruttato, persistente. Sentori di erbe e fiori di campo. Sapore secco, sapido e armonico.

"Patiscimile" – Andrea Bruzzone (2023) 12,5% – Uve: Bianchetta 100% – 🍷 € 37, 🍷 € 10. La vigna migliore invecchiata 6 mesi in botti di cemento. Profumo fruttato con sentori di fiori di campo. Delicato e morbido.

Vermentino "e Galêe" – Villa Cambiaso (DOC 2022) 13% – Uve: Vermentino 100% – 🍷 € 33, 🍷 € 9. Mela verde e fiori d'arancio. Sapido, caldo, fresco con un lieve fondo amarognolo.

## LIGURIA DI PONENTE

Pigato – Müragni (DOC 2024) 12% – Uve: Pigato 100% – 🍷 € 44, 🍷 € 13. Molto profumato di pesca e salvia. Al palato acidità e sapidità finale.

Pigato "Campolòu" – Berry&Berry (2022) 12,5% – Uve: Pigato 100% – 🍷 € 49. Frutta matura ed idrocarburi. Sapido, fresco ed equilibrato.

Pigato "Il Canneto" – Cascina Praié (DOC 2023) 13,5% – Uve: Pigato 100% – 🍷 € 39, 🍷 € 11. Profumo delicato e fruttato con sentori di mela. Sapore morbido, strutturato e sapido.

Pigato "Incanto" – La Casetta (IGT 2024) 13,5% – Uve: Pigato 100% – 🍷 € 32, 🍷 € 9. Breve macerazione senza aggiunta di solfiti. Fruttato e floreale, sapido con lieve retrogusto amarognolo

Pigato "Marené" – BioVio (DOC 2023) 13,5% – Uve: Pigato 100% – 🍷 € 39, 🍷 € 11. Muschio e sottobosco, ginestra e cedro. Gusto secco, abbastanza intenso e persistente con finale leggermente ammandorlato.

Pigato Superiore "Cremen" – Deperi (DOC 2022) 14% – Uve: Pigato 100% – 🍷 € 49. Affinato sulle fecce per 10 mesi in botti di rovere. Note tostate e di miele. Intenso, balsamico e minerale.

Pigato "P'gi" macerato – Deperi (2022) 13,5% – Uve: Pigato 100% – 🍷 € 39. Macerazione di 7 giorni con successiva svinatura in anfora e dopo altri 8 mesi sulle fecce. Non filtrato né chiarificato. Sentori di frutta e pietra focaia. In bocca è ricco ma allo stesso tempo di buona beva con un finale leggermente astringente.

Vermentino "Aimone" – BioVio (DOC 2023) 13,5% – Uve: Vermentino 100% – 🍷 € 39, 🍷 € 11. Cedro e pompelmo, timo, rosmarino e una lieve mineralità marina. Bella freschezza che richiama i toni olfattivi e agrumati a discapito di quelli vegetali con una bella nota minerale e sapida.

Vermentino "Giada" – La Casetta (IGT 2024) 13% – Uve: Vermentino 100% – 🍷 € 32, 🍷 € 9. Breve macerazione senza aggiunta di solfiti. Fruttato e floreale dal sapore sapido e fresco.

## CAMPANIA

**"Privo L'eretico 2023"** – Ale.P.A. (IGT 2023) 12,5% – Uve: Pallagrello 100% – € 49. Nessuna filtrazione o chiarifica. Macerazione di 8 giorni cui segue un affinamento di 12 mesi in acciaio e castagno. Albicocche essiccate, miele, arance, polpa di mela e spezie orientali. Fresco, ben sapido, dal persistente finale speziato.

**"Riccio Bianco"** – Ale.P.A. (IGT 2024) 13,5% – Uve: Pallagrello 100% – € 42. Uno dei pochi vitigni al mondo ad avere entrambe le varietà, bacca bianca e rossa. Affinato solo in acciaio. Frutta bianca, sale, noce moscata. Fresco e leggermente sapido con aromi di frutta gialla e agrumi.

## EMILIA-ROMAGNA (Val Trebbia)

**"Ageno"** – La Stoppa (2020) 12,5% – Uve: Malvasia di Candia 100% – € 59. 4 mesi di macerazione sulle bucce e seguente affinamento in botte. Miele e spezie, tannico e persistente.

**Bianco di Fognano** – Paolo Foppiani (2021) 11,5% – Uve: Malvasia di Candia e Ortrugo – € 34. 8 mesi di macerazione sulle bucce. Agrumi e pesca sorretti da una buona spalla acida.

**"Casè Bianco"** – Casè (2022) 11% – Uve: Malvasia di Candia Aromatica, Marsanne, Trebbiano, Moscato Bianco, Ortrugo – € 36. Macerazione di 40 giorni. Fresco e minerale con aromi fruttati. Buona struttura.

**"Catavela"** – Denavolo (2022) 10,5% – Uve: Malvasia di Candia 25%, Ortrugo 25%, Marsanne 25%, altre uve locali 25% – € 29. Macerazione di 7 giorni di uve da vigne giovani. Agile e fragrante, frutta matura, salvia e fiori freschi. Spiccata acidità.

**"Dinavolino"** – Denavolo (2021) 12% – Uve: Malvasia di Candia 25%, Ortrugo 25%, Marsanne 25%, altre uve locali 25% – € 34. 6 mesi di macerazione sulle bucce. Fruttato e floreale, con sentori balsamici e di erbe aromatiche e sfumature minerali. Molto fresco e dotato di una spiccata mineralità.

**"Dinavolo"** – Denavolo (2021) 12,5% – Uve: Malvasia di Candia 25%, Ortrugo 25%, Marsanne 25%, altre uve locali 25% – € 49. 8 mesi di macerazione sulle bucce. Tè bianco, pesca disidratata e rosmarino, genziana. Asciutto ed acido, tannino graffiante.

**"Jai Guru Deva"** – Shun Minowa – Uve: Ortrugo 60%, Malvasia di Candia, Marsanne, Sauvignon Blanc, Moscato. Macerazione di 2 mesi di uve da vigne vecchie, affinamento in cemento e botti di acacia. Agrumi, fiori bianchi, miele, cannella e spezie, Tannino, sapidità ed acidità.

Annata 2020 12,8% - € 49

Annata 2021 13,5% - € 44

**"Solata"** – Montepascolo (2022) 12% – Uve: Malvasia di Candia, Sauvignon, Moscato – € 36. Macerazione di 60 giorni, affinamento di 12 mesi in cemento ed altri 12 in bottiglia. Leggermente petillant.

## EMILIA-ROMAGNA

Malvasia "Vej" - Podere Pradarolo (IGT) - Uve: Malvasia di Candia Aromatica 100%. Macerazione sulle bucce in vasche di cemento. Nessuna filtrazione, chiarifica, aggiunta di lieviti. Rosa antica, corpo importante e tannini spiccati, floreale e fresco in bocca.

"Vej210" Annata 2020 12% - € 49

"Vej240" Annata 2022 12,5% - € 42

"Ripa di Sopravento" - Vittorio Graziano (2024) 12% - Uve: Trebbiano ed altri vitigni locali - € 42. Metodo ancestrale rifermentato in vetroresina. Fresco, sapido e minerale di buona struttura.

"Rorippa" - Lusenti (2021) 12% - Uve: Chardonnay 90%, Malvasia 10% - € 42. Non filtrato, macerato in anfora per 6 mesi. Mineralità e sapidità. Frutta, crema e cocco.

Trebbiano "ex Alba" - Podere Pradarolo (2022) 12% - Uve: Trebbiano d'Abruzzo 100% - € 36. giorni di macerazione sulle bucce in vasche di cemento. Nessuna filtrazione, chiarifica,

## FRIULI

Friulano - Zorzettig (DOC 2022) 13,5% - Uve: Tokaj Friulano 100% - € 44, € 12. Agrumato, elegante e ampio con note speziate di liquirizia e pera matura. Al gusto è fresco, morbido, sapido, pieno e persistente. Al retrogusto, una nota di mandorla dolce.

"I Fiori di Leonie" - Zorzettig (DOC 2020) 13,5% - Uve: Pinot Bianco, Friulano, Sauvignon - € 69. Leggera nota floreale e richiami fruttati di mela Golden e crema pasticceria. Equilibrato e avvolgente, di buona persistenza e struttura, con un finale balsamico.

Malvasia "Orange" - Le Vigne di Zamò (IGT 2022) 13% - Uve: Malvasia 100% - € 49, € 13. Macerazione di 6 mesi in anfora, non filtrato. Pompelmo, albicocca, pesca e muschio con tannini ben integrati.

Ribolla Gialla - Zorzettig (DOC 2022) 13% - Uve: Ribolla Gialla 100% - € 44, € 12. Naso floreale con note di camomilla e fiori di acacia, mela e albicocca. Grazie al buono stato di maturazione delle uve raccolte evidenza al palato la caratteristica nota acida smorzata e ben bilanciata da una ampia complessità di corpo. Buona sapidità che rende il finale lungo di grande piacevolezza.

## LOMBARDIA

Riesling "San Rocco" - Stefanago (IGP 2016) 13% - Uve: Riesling 100% - Lombardia - € 48. 12 mesi in botti di acacia e 12 mesi in bottiglia. Sapido, fresco, equilibrato e persistente.

Traminer "Arò" - Stefanago (IGP 2023) 13% - Uve: Traminer 100% - € 36. Arancia, fiori di rosa, litchi, zenzero e coriandolo. Succoso e aromatico, allo stesso tempo

## PIEMONTE

Chardonnay "Ada" – Simone Borsari 13% – Uve: Chardonnay 100% – 🍷 € 48, 🍷 € 13. 10 mesi di tonneau. Minerale, fruttato, floreale e sapido.

Riesling "Marin" – Fontanafredda (DOC 2021) 13% – Uve: Riesling 100% – 🍷 € 37, 🍷 € 10. Agrumi, pesca bianca, alloro e rosmarino uniti all'idrocarburo e all'acidità del Riesling. Retrogusto lungo e sapido.

Timorasso "C.C.C" – Az. Agr. Ricci 14% – Uve: Timorasso 100% – 🍷 € 79. Vino superorange. Macerazione di 3 giorni e lungo invecchiamento ossidativo in botte per 12 mesi. No filtrazioni né chiarifiche. Frutta gialla matura, miele, fiori di campo, camomilla, cenni salmastri e sfumature ossidative. Il sorso è ampio e lungo, con una prevalenza di sensazioni terziarie di particolare intensità espressiva. Il finale è leggermente tannico, fresco e salino.

Timorasso "lo Cammino da Solo" – Az. Agr. Ricci (2019) 13,5% – Uve: Timorasso 100% – 🍷 € 69. Macerazione di 100 giorni sulle bucce in anfore interrato e affinato di 12 mesi in legni di castagno. Da bere rigorosamente a temperatura ambiente.

## SICILIA

Catarratto "Aggiara" – Ferracane (IGP 2022) 12% – Uve: Catarratto 100% – 🍷 € 47. Non filtrato. 21 gg di macerazione sulle bucce e 12 mesi di affinamento sui lieviti, tutto in anfora. Sentori di lievito, bergamotto e mandorla nel finale. Buon corpo, molto fresco e sapido e un tannino non invasivo.

Catarratto "Macerato" – Ferracane (IGP 2023) 12% – Uve: Catarratto 100% – 🍷 € 42. 19 giorni di macerazione sulle bucce e 2 mesi di affinamento sui lieviti. Sentori di lievito, erba appena tagliata, chiusura con mandorla. Di medio corpo ma fresco, leggermente salato, tannino morbido.

"Fossa delle Triglie" – Badalucco (2024) 12,5% – Uve: varietà locali – 🍷 € 45. Non filtrato, macerato 6 mesi sulle fecce. Frutta gialla matura. Avvolgente, fresco, delicato e marino.

Grillo "Egesta" – Aldo Viola (IGP 2019) 13,5% – Uve: Grillo 100% – 🍷 € 49. Macerazione di 6 mesi. Agrumi ed erbe aromatiche. Minerale e salmastro, leggermente tannico.

Grillo "Magico Ariddu" – Ferracane (IGP 2023) 12% – Uve: Grillo 100% – 🍷 € 32. 2 giorni di macerazione sulle bucce. Fruttato con sentori di pesca e fiori d'arancio. Equilibrata morbidezza e buon corpo.

Grillo "Note di Bianco" – Alessandro Viola (IGP 2024) 12,5% – Uve: Grillo 100% – 🍷 € 35. Non filtrato, macerato 6 mesi sulle fecce. Frutta gialla matura. Avvolgente, fresco, delicato e marino.

Grillo "Pinzeri" – Funaro (DOC 2024) 13% – Uve: Grillo 100% – 🍷 € 32. Al naso sentori floreali e fruttati (melone giallo e pesca). Morbido e pieno con lunga persistenza.

## TOSCANA

Ansonaco (Isola del Giglio) - Vigneto Altura (IGT 2017) 13,5% - Uve: Ansonaco (Inzolia) 100% - 🍷 € 59. Macerazione di 4 giorni ed affinamento in acciaio.

"Aura Vanempo" - Poggio di Cicignano (IGT 2020) 13% - Uve: Trebbiano 45%, San Colombano 35%, Malvasia del Chianti 20% - 🍷 € 49. Vigne di oltre 50 anni. Macerazione di 5 giorni ed affinamento di 12 mesi in barrique. Agrumi canditi, nocciole, fiori di campo ed erbe spontanee. Struttura possente e ricca. Salinità e freschezza.

## TRENTINO - ALTO ADIGE

Gewürztraminer - Tramin (IGT 2024) 14% - Uve: Gewürztraminer 100% - 🍷 € 39, 🍷 € 12. Miele, frutta candita, rose e pesche sciroppate.

Gewürztraminer - In der Eben (IGT 2021) 13% - Uve: Gewürztraminer 100% - 🍷 € 59. Fermentazione spontanea in botte grande di legno. Invecchiamento in botte grande di rovere per 12 mesi. Imbottigliamento senza chiarifica e filtrazione. Litchi, mango e chiodi di garofano. Fresco, morbido e di grande carattere. Ottima la persistenza.

## VENETO



"Elio dei Zechi" - Torre dei Gaia (IGT 2019) 12,5% - Uve: Bianchetta Trevigiana 100% - 🍷 € 38, 🍷 € 11. Vigneti vecchi di 70 anni. Parte delle uve raccolte surmature, macerazione di 3 mesi sulle bucce e successivo affinamento in bottiglia per 2 anni. Zagara, gelso bianco e radici, acidità e sapidità terrosa. Ampio, strutturato e persistente.


Sauvignon "Sudigiri" - Villa Job (IGT 2022) 13% - Uve: Sauvignon 100% - 🍷 € 39, 🍷 € 11. Macerazione sulle bucce per 3 giorni e seguente affinamento di 6 mesi in cemento e 3 mesi in botte. Ortica e sambuco, pompelmo e frutto della passione. Bella struttura con spalla erbacea.

"Togo" - Il Ceo (2023) 11,5% - Uve: Vespaiola, Glera Lunga e Pedevenda - 🍷 € 38, 🍷 € 11. Nespola e tiglio. Sapido e croccante con una spiccata freschezza finale.



# VINI ROSATI


## LIGURIA

"Atys" rosato - La Ghiaia (DOC 2022) 12,5% - Uve: Sangiovese 100% -  € 26,  € 8. Erbette aromatiche e leggere note di fiori bianchi. Acidità e sapidità sono equilibrate da una delicata morbidezza. Il


"La Foce" - La Cornice (IGT 2022) 13% - Uve: Sangiovese, Canaiolo e Syrah -  € 32. Frutti di bosco e rosa canina, calendula e melissa. Buona acidità e tannino sfumato.


"La Poggia" - Luna Mater (IGT 2024) 14% - Uve: Syrah 100% -  € 44. Elegante ed equilibrato.


"Lappazucche" - Berry&Berry (2023) 11,5% - Uve: Barbarossa 80%, altri vitigni autoctoni 20% -  € 34,  € 10. Aromi fruttati e floreali con una piacevole nota speziata.


"Rosé d'Amour" - Possa (2024) 12% - Uve: Bonamico 80% e Moscato rosso 20% -  € 44. Profumi nitidi e schietti, molto eleganti di frutti di bosco, lampone, mirtillo e ribes. In bocca è molto morbido.

## ALTRE REGIONI

Cerasuolo d'Abruzzo "Suffonte" - Az. Agr. Ludovico (DOC 2020) 14% - Abruzzo - Uve: Montepulciano d'Abruzzo 100% -  € 39. Macerazione di 7 giorni ed affinamento in acciaio. Nessuna chiarifica o filtrazione. Frutto croccante, sapidità, freschezza e struttura.

"Il Sole di Leo" - UCCI Cantina Urbana (2023) 12,5% - Uve: Freisa 100% - Piemonte -  € 33. Lampone e rosa. Fresco, croccante, di buona sapidità.

"Il Sole di Leo" Botte Scolma - UCCI Cantina Urbana (2017) 14% - Uve: Freisa 100% - Piemonte -  € 46. Vinificato in legno ed affinato in botte scolma. Tabacco e cioccolato, leggermente ossidato e di buon corpo.

Pinot Grigio "Macerato" - Stefanago (IGP 2023) 13,5% - Uve: Pinot Grigio 100% - Lombardia -  € 36. Pera e frutta fresca. Vino giovane e non impegnativo, sapido ed asciutto.

# VINI ROSSI

## LIGURIA

"Bon Stress" - Luna Mater (2021) 13,5% - Uve: Vermentino Nero, Ciliegiolo, Massaretta - € 47. Vino volutamente non acido, austero, non per tutti.

Granaccia "Bricco dei Bambini" - Viarzo (DOC 2020) 14,5% - Uve: Granaccia 100% - € 57. Macerazione in cemento e seguente affinamento di 18 mesi in tonneau di rovere. Frutti rossi, note speziate, sentori di sottobosco e leggero tocco balsamico

Granaccia "Trexenda" - Viarzo (DOC 2020) 14,5% - Uve: Granaccia 100% - € 57. Macerazione in cemento e seguente affinamento di 18 mesi in tonneau di rovere. Frutti rossi, note

"Ngilù" - Cà du Ferrà (DOP 2020) 13,5% - Uve: Sangiovese, Merlot, Ciliegiolo - € 43, € 12. Melograno, lampone e ciliegia rossa. Vivace ed armonico, di buona struttura e lunga persistenza.

"Niccolò V" - Cantine Lunae Bosoni (DOC 2015) 14 % - Uve: Sangiovese, Merlot, Pollera Nera - € 49. 12 giorni di permanenza sulle bucce e successivo affinamento di 18 mesi in botte. Fragola matura e ciliegia, vaniglia e liquerizia. Trama tannica setosa e piacevolmente acida. Finale lungo e persistente.

"Poderino" - Luna Mater (IGT 2020) 14% - Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah e Sangiovese - € 39. Macerazione di almeno 10 giorni. Ogni uva vendemmiata e vinificata separatamente (parte in acciaio e parte in botte di terzo passaggio). Dopo l'inverno si passa all'assemblaggio.

Rossese di Dolceacqua - Cantina Muragni (DOC 2023) 13,5 % - Uve: Rossese 100% - € 39, € 12. Rosmarino, pepe nero ed un tannino morbido e maturo. Buona persistenza.

## EMILIA-ROMAGNA

**Barbera "Velius"** - Podere Pradarolo (IGT 2016) 14,5% - Uve: Barbera 100% - € 42. 90 giorni di macerazione sulle bucce, nessuna filtrazione, chiarifica o aggiunta di solfiti, Persistenti note fruttate, tannini ed acidità evidenti.

**"Dinavolo Rosso"** - Denavolo (2022) 12,5% - Uve: Bonarda, Barbera, Pinot Nero, Pinot Grigio - € 49. 8 mesi di macerazione sulle bucce. Morbido, note vegetali e frutti rossi.

**"Giulio"** - Montepascolo (2020) 14,5% - Uve: Barbera, Bonarda, Syrah - € 39, € 11. Affinato in botti di rovere per almeno 1 anno. Mirtilli sotto spirito, spezie e terra. Struttura poderosa con tannini "gentili".

**"Macchiona"** - La Stoppa - Uve: Barbera, Croatina. Affinato in botti di rovere per almeno 1 anno. Mirtilli sotto spirito, spezie e terra. Struttura poderosa con tannini

Annata IGT 2009 11% - € 69

Annata IGT 2016 13% - € 59

**Pinot Nero "Riva del Ciliegio"** - Casè (IGT 2016) 13,5% - Uve: Pinot Nero 100% - € 44. Macerazione di 30 giorni in botte grande e successivo affinamento di 10 mesi in acciaio. Vino asciutto, tagliente e minerale. Speziato e balsamico.

**"Trebbiolo"** - La Stoppa (2023) 13,5% - Uve: Barbera, Croatina - € 32, € 9. Macerazione di 20 giorni ed affinamento di 10 mesi in cemento. Bacche rosse, fiori, humus e sentori vegetali. Buona persistenza.

## PIEMONTE

**"CRSTA"** - Az. Agr. Reichmuth (2018) 14% - Uve: uvaggi autoctoni a bacca rossa - € 42. Prodotto solamente nelle annate ricche di sole, senza chiarifiche, filtrazioni o correzioni chimiche. Matura per almeno 4 anni in botti di quercia. Frutti rossi maturi, spezie, sottobosco. Complesso, secco, corpo tannico ben marcato.

**Barbera "Dritto al Cuore"** - Az. Agr. Ricci (DOC 2020) 15% - Uve: Barbera 100% - € 36. Vinificate con fermentazione spontanea, affinano in acciaio per 12 mesi. Fresco e fruttato. Fiori di campo e sottobosco.

**Freisa "Poco Dopo un Ferragosto"** - Cà del Prete (DOC 2019) 14% - Uve: Barbera 100% - € 36. Affinato per 4 mesi sulle bucce. Intenso ed elegante, tannino avvolgente.

**Nebbiolo** - Andrea Ballarin (DOC 2024) 13,5% - Uve: Nebbiolo 100% - € 32. Rosa e viola, in bocca sapido, dolce e persistente.

## SARDEGNA

**"Case Sparse"** - Az. Agr. Pusole (IGT 2021) 15% - Uve: Cannonau 90% e Monica 10% - € 49. Raccolta tardiva e macerazione di 15 gg. Nessuna chimica né filtrazione. Piccoli frutti rossi, viola, pepe nero, ciliegia e macchia mediterranea. Vino scorrevole, estivo, persistente e dal tannino equilibrato.

**"Sa Scala"** - Az. Agr. Pusole (DOC 2019) 14% - Uve: Cannonau 100% - € 53. Affinato 18 mesi in botti di rovere. Amarene mature, frutti di bosco e more di gelso, spezie indiane e vaniglia. Corposo e morbido, attraversato da una bella sapidità e sorretto da un'equilibrata trama tannica.



## SICILIA

**"SP68"** - Arianna Occhipinti (IGT 2023) 12,5% - Uve: Frappato di Vittoria, Nero d'Avola - 🍷 € 37. Macerazione di 15 giorni sulle bucce e fermentazione spontanea in tini di cemento per 7 mesi. Vino giovane, polposo e diretto, piacevolmente fresco. Pepe nero, pietra focaia, tabacco e note mentolate.

## TRENTINO ALTO-ADIGE

**Pinot Nero** - Tramin (DOC 2022) 13,5% - Uve: Pinot Nero 100% - 🍷 € 34, 🍷 € 10. Fruttato, erbaceo, delicati sentori di legno. Mediamente strutturato, elegante, vivace e secco.

**Pinot Nero** - In der Eben (IGT 2020) 12% - Uve: Pinot Nero 100% - 🍷 € 65. Fermentazione spontanea ed affinamento in botti grandi di rovere per 22 mesi. Fresco e speziato. Frutti rossi, terra, sottobosco e corteccia. In bocca entra dritto, teso ed asciutto.

## VENETO

**Amarone della Valpolicella Classico** - Allegrini - Uve: Corvina 70%, Rondinella 15%, Oseleta 5%. Fiori passiti e di frutta rossa. China, vaniglia, pepe nero e cacao. Strutturato e vigoroso, morbido e vellutato. Chiude su note balsamiche di grande persistenza.

DOCG 2017 16% - 🍷 € 130

DOCG 2018 16% - 🍷 € 120

**"La Grola"** - Allegrini (IGT 2018) 14% - Uve: Corvina 90%, Oseleta 10% - 🍷 € 45, 🍷 € 12. Maturato per 16 mesi in barrique. Spezie dolci, frutta rossa, con sentori erbacei e balsamici. Corposo, fresco e intenso, elegante e piacevolmente tannico.

**"Trojan Horse"** - Cantina Martinelli (IGT 2022) 12,5% - Uve: Corvina, Corvinone, Merlot, Cabernet Franc, Garganega - 🍷 € 36. Fragola e ciliegia, corteccia e terra. Sanguigno, caratteriale ma godibile.

# BIRRE

Maltus Faber Bianca - 4,7%, bottiglia da 33 cl. € 10.

Birra di malto pils, frumento ed avena. Colore chiaro con schiuma candida e persistente. Aroma fine ed un po' agrumato. Una birra molto dissetante e piacevole.

Maltus Faber Blonde - 5,5%, bottiglia da 33 cl. € 10.

Bianca schiuma persistente. L'aroma è quasi esuberante, erbaceo e fruttato con una sfumatura delicata di pompelmo.

Maltus Faber Ambrata - 7%, bottiglia da 33 cl. € 10.

Nell'aroma pulito prevale il caramello. In bocca è morbida, piena, con sentori fruttati gentili e sfuma in un retrogusto più amarognolo e secco.