

WHITE WINES

Cala Civetta – Vermentino (Scansano)	€ 16
Lugana – I Gelsi (Veneto)	€ 16
Muller Thurgau – Lavis (Trento)	€ 17
Roero Arneis – Angelo Nero (Piemonte)	€ 17
Chardonnay Torre Rosazza (Friuli)	€ 17
Anno Uno – Verdicchio (Ancona)	€ 18
Passerina (senza vandalismi) 2021 (Lazio)	€ 19
Le Calocchie – Vermentino – Az. agricola Camigliano (Lucca)	€ 19
Gagà – Garganega (Veneto)	€ 20
Vermentino di Luni – Terenzuola (Massa)	€ 20
Il Carica l'asino – Cortese Sauvignon (Umbria)	€ 22
La mala via – Santa Colomba – Malvasia istriana (Veneto)	€ 22
Gleris – Glera riesling (Colli trevigiani)	€ 25
Durer Weg – Gewurtztraminer (Trento)	€ 25
Kerner – Strasserhof (Trento)	€ 25
Sylvaner – Strasserhof (Trento)	€ 25
Muller Thurgau – Strasserhof (Trento)	€ 25
Gewurtztraminer Strasserhof (Trento)	€ 25
Riesling Strasserhof (Trento)	€ 25
Vermentino Tenuta Lenzini (Lucca)	€ 25
Chablis Oudin Domaine 2018 (Francia)	€ 30
Pinot bianco Elena Walch (Bolzano)	€ 32

BOLLICINE

Prosecco extra dry Corte delle Calli (Valdobbiadene)	€ 17
Gargante rifermentato in bottiglia naturale (Padova)	€ 18
Il Principiante – Naturale rifermentato (Veneto)	€ 20
Alpino – Furlani (Friuli)	€ 20
Macerato – Furlani (Friuli)	€ 22
Rosato – Furlani (Friuli)	€ 24
Contadi Castaldi – Franciacorta (Veneto)	€ 25
Cascina S. Pietro – Franciacorta (Veneto)	€ 27
Nature Docg – Enrico Gatti – Franciacorta (Veneto)	€ 32
Saten Docg – Enrico Gatti – Franciacorta (Veneto)	€ 33
Sussulto Metodo classico dosaggio zero (Siena)	€ 36
Patrick Soutiran – Blanc de blancs dosage zéro	€ 52
Cahumont – Champagne – Blanc de noirs grand cru	€ 56
Voirin Jumel Rosé Brut – Champagne	€ 56
Waris Hubert Lilyale – Champagne – Blanc de blancs dosage zéro	€ 60
Madois – Champagne – Brut zéro	€ 65

RED WINES

Alteo – Chianti Riserva Tolaini (Siena)	€ 16
Montescudaio Doc – Sator (Pisa)	€ 17
Lambrusco Podere Cipolla (Emilia)	€ 18
Casa e Chiesa – Merlot – Tenuta Lenzini (Lucca)	€ 18
Pinot nero – Lavis (Trento)	€ 18
Aldrighetti Valpolicella classico (Verona)	€ 18
Valpolicella Montenigo 2019 (Verona)	€ 20
Nero del Gobbo – Az. agricola Camigliano (Lucca)	€ 20
Mino Carbo – Furlani (Friuli)	€ 20
Barbera Mat Cascina Gentile (Piemonte)	€ 20
La Fiocca Pinot Nero (Pavia)	€ 20
Il Moro – Santa Colomba (Veneto)	€ 20
Grale Bolgheri doc Naturale (Livorno)	€ 22
Nebbiolo Le Piane (Piemonte)	€ 22
Valle Nuova – Chianti Classico – Tolaini (Siena)	€ 23
Ribero Morellino di Scansano (Siena)	€ 24
Nebbiolo Belcolle (Langhe)	€ 24
Buscè – Tenuta Lenzini (Lucca)	€ 25
Ripasso della Valpolicella – Aldrighetti (Verona)	€ 25
Sangiovese – Az. Agricola Camigliano (Lucca)	€ 25
Giubba – Syrah – Az. Agricola Camigliano (Lucca)	€ 25
Poggio dei Paoli – Cab. Sauvignon – Tenuta Lenzini (Lucca)	€ 25
Franco – Cabernet Franc. – Tenuta Lenzini (Lucca)	€ 27
Bolgheri Rute – Cantine Guado al Melo	€ 28
La vigna di Gioacchino – Etna Rosso 2018	€ 28
Macea – Pinot nero (Lucca)	€ 30
D'Eduard Auysterre – Pinot nero – Borgogna	€ 32
Rosso di Montalcino – Romitorio (Siena)	€ 32
Brunello di Montalcino – 375 cl – Romitorio (Siena)	€ 32
La Syrah – Tenuta Lenzini (Lucca)	€ 35
Sottosopra Carmenere – Sapaio (Isola del Giglio)	€ 36
Ludwig – Pinot nero – Elena Walch (Trento)	€ 38
Barolo Sobrero 2016 (Cuneo)	€ 52
Amarone della Valpolicella – Allegrini 2018 (Verona)	€ 52
Picco Nero – IGT Riserva – Tolaini 2015 (Siena)	€ 60
Brunello di Montalcino – Franco Pacenti 2016 (Siena)	€ 60

ROSÉ WINES

B-Side Tenuta Lenzini (Lucca)	€ 25
Lolì (Livorno)	€ 27
Giometti (Corsica)	€ 27