



SI ACCETTANO PRE-ORDINAZIONI ALLO 06/64760475 DALLE H 17.00

O LA PIZZA

L'IMPASTO DI PIER LUIGI ROSCIOLI:

Per il nostro impasto usiamo solo farine biologiche di altissima qualità
 Composizione: miscela di farine biologiche *Molino Iacquone*, farro bianco Bio del *Molino Vecchino*, sale grigio grezzo di Bretagna Bio "La Guerandais", lievito fresco (0,6 gr per kg di farina), olio toscano Castello di Monsanto, acqua di Roma, tempo.
 Grazie a Pierluigi Roscioli per la sua prestigiosa firma

LA TRADIZIONE

MARGHERITA 8.00
 Pomodoro Pomilia, mozzarella fior di latte Terra Roma

MARGHERITA VACCHE ROSSE 10.00
 Pomodoro Pomilia, mozzarella fior di latte Terra Roma e Parmigiano Reggiano
 Vacche Rosse 30 mesi

MARINARA 7.50
 Pomodoro Pomilia, aglio rosso di Sulmona, origano di Eraclito Napoli

NAPOLI 10.00
 Pomodoro San Marzano Pomilia, mozzarella fior di latte Terra Roma, alici di Sicilia

QUATTRO STAGIONI 12.50
 Pomodoro Pomilia, mozzarella fior di latte Terra Roma, carciofi Bio Agnoni,
 funghi champignon, prosciutto cotto di San Giovanni,
 uovo Bio di San Bartolomeo, olive di Itri Antonio De Luca

LE BIANCHE

POMODORI E RUGHETTA 12.00
 Pomodoro Pomilia, mozzarella fior di latte Terra Roma

FIORI DI ZUCCA 9.00
 Pomodoro Pomilia, mozzarella fior di latte Terra Roma e
 Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 30 mesi

FIORI DI ZUCCA E ALICI 11.00
 Pomodoro Pomilia, aglio rosso di Sulmona, origano di Eraclito Napoli

VEGETARIANA 11.00
 Pomodoro San Marzano Pomilia, mozzarella fior di latte Terra Roma, alici di Sicilia

SCAROLA E ALICI 12.00
 Mozzarella Vaccina Terra Roma, scarola ripassata con olive Taggiasche e alici di Sicilia

LE ROSSE

MARGHERITA DI BUFALA 10.00
 Pomodoro Pomilia, mozzarella di bufala Dop di Paestum, basilico

MARGHERITA E BUFALA CRUDA 12.50
 Pomodoro Pomilia, mozzarella di bufala Dop di Paestum sfilacciata a mano, basilico

NAPOLI E BUFALA 13.00
 Pomodoro Pomilia, mozzarella di bufala Dop di Paestum, alici di Sicilia

FUNGHI 9.00
 Pomodoro Pomilia, mozzarella Terra Roma, funghi champignon

PROSCIUTTO 12.50
 Pomodoro Pomilia, mozzarella Terra Roma,
 prosciutto di Parma Ghirardi 24 mesi / S. Ilario 24 mesi

ZIBELLO 14.00
 Pomodoro Pomilia, mozzarella Terra Roma, culatello di Zibello Podere Cadassa

I F.LLI SALVO 13.00
 Pomodoro a Piennolo Casa Barone, pancetta arrotolata di Cinta e Caciocavallo Podolico, olio extravergine a crudo Castello di Monsanto

BUFALA

BUFALA E ALICI 11.50
 Mozzarella di bufala Dop di Paestum, pepe del Sarawak (a richiesta), alici di Sicilia e olio a crudo della sabina Colle Bello (RI)

BUFALA E DATTERINI 11.00
 Datterini freschi di Sicilia scottati, mozzarella di bufala Dop di Paestum

BUFALA E POMODORINI SEMISECCHI 12.50
 Mozzarella di bufala Dop di Paestum e pomodorini semi-secchi De Carlo

BUFALA E PROSCIUTTO 13.00
 Mozzarella di bufala Dop di Paestum e prosciutto di Parma Ghirardi 24 mesi

IL MONTE DELLA FARINA LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

SUPERBIO 12.00

Mozzarella di bufala Dop di *Paestum*, pomodoro a *piennolo* del Vesuvio Casa Barone, olio *Castello di Monsanto* e basilico

NAPOLI E CANTABRICO 14.00

Pomodoro a *piennolo* del Vesuvio *Officina Vesuviana*, pomodoro di Corbara "Sua Eccellenza", alici del Cantabrico di *Ramon Pena*, olio extra vergine toscano *Castello di Monsanto*

CHORIZO 14.00

Pomodoro *Pomilia*, mozzarella *Terra Roma*, Chorizo di Pata Negra *Bellota Sanchez Romero / Julian Martin*

MATRIX 13.50

Pomodoro *Officina Vesuviana*, guanciale di *Amatrice*, fiordilatte *Terra Roma*, pecorino romano *Lopez* 12 mesi, peperoncino

SCOZZESE E BUFALA 16.00

Bianca con mozzarella di bufala Dop di *Paestum*, salmone scozzese Loch Fyne leggermente affumicato, finocchietto selvatico di *Valentano*, rughetta selvatica, (salmone senza conservanti, solo beta carotene)

PATA NEGRA E BUFALA 20.00

Pomodoro *Pomilia*, mozzarella di bufala Dop di *Paestum*, basilico e Pata Negra *Banega* 46 mesi tagliato a macchina

ZIBELLO E BUFALA 15.00

Pomodoro San Marzano *Pomilia*, mozzarella fior di latte *Terra Roma*, alici di Sicilia

BRUSCHETTE

Pane tipo Lariano semintegrale/bianco Forno Roscioli

OLIO, SALE E AGLIO DI SULMONA 4.00

Olio extravergine *Gallotti*, sale grigio di *Guerande bio*, aglio rosso di Sulmona

POMODORO 5.00

Datterini freschi, basilico, olio extravergine *Gallotti*, sale grigio di *Guerande bio*

POMODORO SECCO 5.00

Crema di pomodorini semiseccchi *De Carlo*

BURRATA E POMODORINI SECCHI 6.00

Burrata di bufala Dop di *Paestum* e pomodori secchi sott'olio

DATTERINI E ALICI 6.00

Datterini freschi, basilico, alici di Sicilia e olio extravergine *Gallotti*

FOCACCE

FOCACCIA SEMPLICE 6.00

Con olio extravergine *Gallotti*, rosmarino e sale grigio di Bretagna "La Guerandais" Bio

FOCACCIA VEG 9.00

Con verdure grigliate nel forno a legna e olio della Sabina *Colle Bello Focaccia* con Datterini freschi e Basilico

FOCACCIA DI CAPRI 13.50

Con datterini freschi, mozzarella di bufala Dop di *Paestum* a crudo, basilico e olio extravergine *Gallotti*

FOCACCIA PROSCIUTTO E BUFALA 14.00

Con mozzarella di bufala Dop di *Paestum* e prosciutto di Parma *Ghirardi* 24 mesi

FOCACCIA PATA NEGRA E

ACQUA DI POMODORO DATTERINO 18.00

Con Pata Negra *Banega* 46 mesi tagliato a macchina e acqua di pomodoro

FOCACCIA SALMONE E BUFALA CRUDA 17.00

Con salmone scozzese Loch Fyne al finocchietto selvatico, mozzarella di bufala Dop di *Paestum* a crudo e rughetta selvatica

FOCACCIA BRESAOLA RUGHETTA 16.00

Con scaglie di Parmigiano Reggiano *Vacche Rosse* e battuto di olio e limone

FOCACCIA MORTADELLA AL TARTUFO NERO 13.00

Con mortadella al tartufo nero di Norcia

FOCACCIA MORTADELLA 12.00

E granella di pistacchio

CALZONE

CALZONE PROSCIUTTO E MOZZARELLA 10.00

Prosciutto di Parma *Ghirardi*, mozzarella *Terra Roma*

CALZONE FUNGHI E PROSCIUTTO COTTO 11.00

Mozzarella *Terra Roma*, champignon, prosciutto cotto di S. Giovanni

CALZONE PATA NEGRA E FIORDILATTE 14.50

Fiordilatte *Terra Roma*, prosciutto Iberico *Bellota "Pata Negra"* 40 mesi

LE NOSTRE SELEZIONI DAL BANCONE DELLA GASTRONOMIA

NORCIA	12.00
Prosciutto di Norcia 24 mesi minimo tagliato a mano	
PARMA	14.00
Prosciutto di Parma 24/30 mesi <i>Ghirardi</i> / <i>S. Ilario</i> 24/30 mesi (S.D.)	
NORCIA E BUFALA	16.00
Prosciutto di Norcia 24 mesi minimo tagliato a mano e mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> 300 gr	
PARMA E BUFALA	18.00
Prosciutto di Parma 24/30 mesi <i>Ghirardi</i> / <i>S. Ilario</i> (S.D.) tagliato a macchina e mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> 300gr	
BRESAOLA E RUGHETTA	16.00
con scaglie di parmigiano <i>Vacche Rosse</i> 30 mesi e battuto di olio e limone	
CULATELLO DI ZIBELLO DOP. PODERE	
CADASSA PRESIDIO SLOW FOOD (100 GR)	24.00
Pomodoro <i>Pomilia</i> , mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> , basilico e <i>Pata Negra</i> Banega 46 mesi tagliato a macchina	
MORTADELLA AL TARTUFO BIDINELLI	13.00
Secondo disponibilità	
MORTADELLA A SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO	
30 MESI VACCHE ROSSE	12.00
Pomodoro <i>San Marzano Pomilia</i> , mozzarella fior di latte <i>Terra Roma</i> , alici di <i>Sicilia</i>	
PATA NEGRA	30.00
Prosciutto <i>Pata Negra Bellota</i> 40/46 mesi <i>Alba Real</i> / <i>Banega</i> tagliato a mano 100gr	
PATA NEGRA E BUFALA	30.00
<i>Bellota</i> 40 mesi <i>Alba Real</i> / <i>Banega</i> tagliato a mano e mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> 300gr	
SELEZIONE DI SALUMI ITALIANI	18.00
<i>Mortadella al Tartufo Bidinelli</i> , <i>Salame Stronghino</i> , <i>Lonza di Cinta senese</i> , <i>Prosciutto di Parma Ghirardi</i> , <i>Fiocco di culatello Spigaroli</i> , <i>Culatello di Zibello Dop Podere Cadassa</i> (S.D e Rotazione)	

CROSTINI

Pane di Kamut K. Bio/tipo Lariano Bianco Forno Roscioli

CROSTINO DI MOZZARELLA E ALICI	11.00
Con mozzarella vaccina <i>Terra Roma</i> e alici di <i>Sicilia</i>	
CROSTINO CON BUFALA E ALICI DEL CANTABRICO	14.00
Con mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> e alici del <i>Cantabrico Ramon Pena</i>	
CROSTINO PROSCIUTTO E MOZZARELLA	13.00
Con mozzarella <i>Terra Roma</i> e prosciutto di <i>Parma Ghirardi</i>	

BUFALA DOP DI PAESTUM 300 GR

BUFALA NATURE	14.00
BUFALA OLIVE E POMODORINI	16.00
Con olive taggiasche e pomodorini semi-secchi <i>De Carlo</i>	
BUFALA BOTTARGA	19.00
Con bottarga di muggine di <i>Cabras</i> grattugiata	
BUFALA E ALICI	18.00
Con alici del <i>Cantabrico</i>	
TRIS DI BUFALA E POMODORINI	12.00
Tris di ovoline di mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> con pomodorini semiseccchi e olive taggiasche	
TRIS DI BUFALA E BOTTARGA	15.00
Tris di ovoline di mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> spolverate di bottarga di <i>Cabras</i> , pomodorini semiseccchi e olive taggiasche	
TRIS DI BUFALE E ALICI DI CANTABRICO	14.00
Tris di ovoline di mozzarella di <i>Bufala Dop</i> di <i>Paestum</i> con <i>Alici del Cantabrico</i>	
BURRATA DI ANDRIA E POMODORINI SEMI-SECCHI - 300GR	16.00
Con pomodorini semi-secchi e olive taggiasche	
BURRATA DI ANDRIA E BOTTARGA - 300 GR	19.00
Con bottarga di muggine di <i>Cabras</i> grattugiata	
BURRATA DI ANDRIA E ALICI DEL CANTABRICO - 300 GR	18.00

○ DALLA CUCINA

I nostri fritti sono tutti fatti in casa con ingredienti freschi e pastella montata al momento

I FRITTI

IL NOSTRO SUPPLÌ AL TELEFONO 3.00

Supplì fatto in casa con risotto Carnaroli invecchiato del Principato Laucedio, pomodoro cigliegino Pomilia, basilico, mozzarella Terra Roma e Parmigiano Vacche Rosse 30 mesi

CROCCHETTA DI PATATE 3.00

Con patate di Grotte di Castro, mozzarella Terra Roma e provola affumicata

FIORE DI ZUCCA CON ALICI DI SICILIA 4.00

FIORE DI ZUCCA SOLO MOZZARELLA 4.00

ANTIPASTI

COLONNA DI PARMIGIANA DI MELANZANE 12.00

Con mozzarella di bufala di *Paestum*, crema di datterini freschi e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse

CAPONATINA SICILIANA TRADIZIONALE 12.00

"LA VIGNAROLA" 12.00

Carciofi cimaroli, fave, piselli freschi, asparagi e scarola

PRIMI (COTTURA AL DENTE)

POMODORO E BASILICO (16/18 MINUTI DI COTTURA) 12.00

Bombolotto/spaghetto artigianale *Verrigni*, pomodorino fresco datterino di Sicilia e basilico genovese

AMATRICIANA (16/18 MINUTI DI COTTURA) 13.00

Bombolotti artigianali *Verrigni*, pomodoro Corbara "Sua eccellenza", guanciale di *Amatrice* e Pecorino romano

CARBONARA (16/18 MINUTI DI COTTURA) 14.00

Spaghettoni *Verrigni Oro*, "l'uovo" di Paolo Parisi, guanciale di *Amatrice*, pepe del *Sarawak* leggermente tostato e Pecorino romano

LA CARNE

POLLO "SAN BARTOLOMEO" DELL'AZIENDA BIOLOGICA SAN BARTOLOMEO 18.00

Petto di pollo grigliato e servito con verdure grigliate di stagione

BIO & VEG

SEITAN BIO FUMÉ 14.00

Scottato con verdure grigliate e patate al forno (Glutine di frumento - alimento altamente proteico adatto a vegani)

INSALATE E VERDURE

VERDURE GRIGLIATE 8.00

SCAROLA RIPASSATA CON OLIVE DI TRI DE LUCA E PINOLI 7.00

CICORIA RIPASSATA 7.00

Cicoria di campo dell' *Agro Romano* ripassata, peperoncino e aglio rosso di *Sulmona* in camicia

○ LE NOSTRE BIRRE

25 CL 5.00

CUVÉE DES LACS BIO SILENRIEUX Senza glutine (Lager 5,2%, Belgio)

BLANCHE DE NAMUR (Bianca, 4,5%, Belgio)

33 CL 5.00

MENABREA (Lager 5,5%, Italia - Biella)

STAR SHIP Birrifico Olmaia Siena (Bitter Chiara, ai 5 luppoli inglesi, Vol. 4,5%)

GRUNGE IPA

Birrifico indipendente Elav Bergamo (American Ipa Rossa, Vol. 6,5%)

SAISON DUPONT (Saison 6,5%, Belgio)

PIETRA (Bock, 6,5%, Corsica - Fr)

PUNKS DO IT BETTER Birrifico Elav (Best Bitter 4,3%, Bergamo)

CLAUSTHALER ANALCOLICA (Lager, Germania)

50 CL 6.00

PERONI GRAN RISERVA (Bock Doppio Malto 6,6%, Italia)

AUGUSTIENER WEISS ORIGINAL (Weiss 5,4%, Germania)

75 CL 12.00

SAISON DUPONT BIOLOGIQUE (Saison 5,5%, Belgio)

OLMAIA LA5 (Bianca, 4,5%, Belgio)

LA RULLES SAISON XIII (Saison 5,3%, Belgio)

RULLES BLONDE (Ale 7%, Belgio)

BLANCHE DE NAMUR (Bianca, 4,5%, Belgio)

PIETRA (Bock, 6,5%, Corsica - Fr)

PUNKS DO IT BETTER Birrifico Elav (Best Bitter 4,3%, Bergamo)

MALHEUR DARK BRUT (Metodo classico, Scura, Vol. 12%)

MALHEUR BRUT (Metodo classico, Bionda, Vol. 11%)

○ SOFT DRINK

COCA COLA 2.50

FANTA 2.50

SPRITE 2.50

○ DOLCI

TIRAMISÙ ESPRESSO 8.00

Con caffè Concerto N. 3 Lelli e granella di pistacchio

SCOMPOSTA DI CANNOLO SICILIANO 8.00

Al cucchiaino con ricotta di bufala, scorza di arancia tarocco candita e scaglie di cioccolato 70% Domori

O SOMMARIO

BOLLICINE ITALIANE

VALDOBBIADENE, TREVISO, TRENTO OLTREPÒ FRANCIACORTA
ROSÉ

CHAMPAGNE

SANS ANNÉE MILLESIMATI ROSÉ

VINI BIANCHI

ITALIA

IL RIESLING

MOSELLA, GERMANIA WACHAU, AUSTRIA ALSAZIA, FRANCIA

SELEZIONE DI CHARDONNAY DI BORGOGNA CHABLIS

BLANC DE BOURGOGNE

VINI ROSSI

ITALIA

FRANCIA

SELEZIONE DI VINI DA DESSERT E DA MEDITAZIONE

*Considerato il numero delle referenze le annate riportate in carta possono subire variazioni secondo disponibilità.
Per i vini base è in entrata l'annata 2017, in uscita la 2016*

O BOLLICINE ITALIANE

PROSECCO DOC, "MIOL" BORTOLOMIOL	11.90
PROSECCO DI VALDOBBIADENE GRAN CUVÉE RISERVA DEL FONDATORE DOSAGE ZERO BORTOLOMIOL	32.00

FRANCIACORTA

CONTADI CASTALDI BRUT	22.00
BELLA VISTA ALMA CUVÉE BRUT	34.00
BELLAVISTA SATEN 2013	47.00
BELLAVISTA PAS OPERÉ 2010	46.00
CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE	33.50
CA' DEL BOSCO DOSAGE ZERO VINTAGE SERIES 2014	45.00
CA' DEL BOSCO ANNAMARIA CLEMENTI 2009 DOSAGE ZERO	98.00

ROSÉ

MONSUPELLO ROSÉ OLTREPÒ PAVESE MONSUPELLO	23.00
FRANCIACORTA BERLUCCHI 61 ROSÉ	23.00
FRANCIACORTA BELLAVISTA GRAN CUVÉE ROSÉ 2009	48.00

O CUVÉE S.A.

(À MAREUIL-SUR-AY)

PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE PURE CUVÉE	40.00
--	-------

(À BOUZY)

BENOIT ET LAHAYE BLANC DE NOIR GRAND CRU BIO	80.00
--	-------

(À AY)

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT	54.00
------------------------------	-------

(À AMBONNAY)

EAGLY OURIET LES VIGNES DE VRIGNY PINOT MUNIER 1ER CRU	85.00
--	-------

EAGLY OURIET BRUT TRADITION GRAND CRU	115.00
---------------------------------------	--------

(À COURTERON)

FLEURY BLANC DE NOIR BIO	70.00
--------------------------	-------

(À CHOUILLY)

LARMANDIER-BERNIER "L'ATITUDE" BLANC DE BLANC BIO	70.00
---	-------

(À REIMS)

KRUG GRAND CUVÉE	210.00
------------------	--------

O ROSÉ

(À MAREUIL-SUR-AY)

PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE PURE CUVÉE	98.00
--	-------

O MILLESIMATI

(À MAREUIL-SUR-AY)

BLANC DE NOIR 2009, PHILIPPONNAT	99.00
----------------------------------	-------

(À EPERNAY)

DOM PERIGNON 2009	230.00
-------------------	--------

(À REIMS)

KRUG BRUT VINTAGE 2004	460.00
------------------------	--------

○ VINI BIANCHI

PIEMONTE

RIESLING PETRACINE LANGHE 2016, G.D. VAJRA	31.00
ROSSJ-BASS CHARDONNAY 2016, GAJA	115.00
CHARDONNAY 2007 RISERVA DI FAMIGLIA, COPPO	110.00

ALTO ADIGE

CHARDONNAY 2017, CANTINE TERLAN	16.50
SAUVIGNON WINKL 2017, CANTINE TERLAN	19.80
GEWURTZTRAMINER 2016/17, CANTINE TERLAN	18.50
PINOT BIANCO 2017, CANTINE TERLAN	18.50
PINOT BIANCO VOERBERG 2014/15, CANTINE TERLAN	30.00
SAUVIGNON QUARTZ 2015, CANTINE TERLAN	38.00
GEWURTZTRAMINER 2017, SAN MICHELE APPIANO	16.50
RIESLING MONTIGGL 2017 SAN MICHELE APPIANO	37.00
CHARDONNAY SANCT VALENTIN 2016, SAN MICHELE APPIANO	21.50
SAUVIGNON SANCT VALENTIN 2017, SAN MICHELE APPIANO	21.50
RIESLING 2015, FALKENSTEIN	26.80
SAUVIGNON VOGLAR 2014, PETER DIPOLI	28.00

FRIULI

CHARDONNAY 2017, JERMANN	18.90
PINOT GRIGIO 2017, JERMANN	18.90
SAUVIGNON 2017, JERMANN	18.90
VINTAGE TUNINA 2015, JERMANN	65.00
SAUVIGNON PIERE 2015/16, VIE DI ROMANS	38.00
PINOT GRIGIO 2016/17, VILLA RUSSIZ	19.90

TOSCANA

CA' MARCANDA VISTA MARE BOLGHERI 2015, GAJA	45.00
GRATTAMACCO 2016 BOLGHERI BIO	44.00
CHARDONNAY FABRIZIO BIANCHI 2016	23.00
ROSÉ FABRIZIO BIANCHI 2016, CASTELLO DI MONSANTO	16.80

UMBRIA

CERVARO DELLA SALA 2016, ANTINORI	56.00
CERVARO DELLA SALA 2016, ANTINORI 1/2 BOTTIGLIA 0,375 CL	36.00

MARCHE

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI 2016, VILLA BUCCI	18.50
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI IL CORONCINO 2016, FATTORIA IL CORONCINO	16.50
VERDICCHIO DI MATELICA 2016, COLLE STEFANO BIO	17.50

LAZIO

PASSERINA COLLE BIANCO 2016/17 CASALE DELLA IORIA (PASSERINA)	9.80
FRASCATI 2016 SUPERIORE POGGIO VERDE, PRINCIPE PALLAVICINI (MALVASIA, GRECO)	9.90
EPOS 2016, POGGIO LE VOLPI (MALVASIA, TREBBIANO)	16.90
RUMON 2016, CONTI ZANDOTTI (MALVASIA PUNTINATA)	12.50
CALANCHI DI VAIANO 2016, PAOLO E NOEMIA D'AMICO (CHARDONNAY)	11.90
FIORANELLO 2015/16, TENUTA DI FIORANO BONCOMPAGNI LUDOVISI (GRECHETTO, VIOGNIER)	13.80
FIORANO BIANCO 2015, TENUTA DI FIORANO BONCOMPAGNI LUDOVISI (GRECHETTO, VIOGNIER)	24.50

ABRUZZO

PECORINO 2017, CONTROGUERRA, ILLUMINATI	9.90
PECORINO 2017, "GIULIA", CATALDI MADONNA	14.90

SARDEGNA

VERMENTINO COLLI DEL LIMBARA RUINAS 2016, DEPPELU	19.80
---	-------

SICILIA

SALINA BIANCO 2016, COLOSI	16.50
SP68 2015/16, OCCHIPINTI BIO	19.90

RIESLING

WACHAU - AUSTRIA

RIESLING FEDERSPIEL TERRASSEN 2015, DOMAINE WACHAU	17.60
GRUNER VELTLINER WEINGUT 2014, KNOLL	23.80
RIESLING SMARAGD 2014, KNOLL	70.00

ALSAZIA - FRANCIA

RIESLING CALCAIRE 2014, ZIND HUMBRECT BIO	32.00
---	-------

FRANCIA

LO CHARDONNAY DI BORGOGNA

CHABLIS

CHABLIS VILLAGE 2014, DOMAINE DES MALANDES	19.80
--	-------

COTE DE BEAUNE

BOURGOGNE CHARDONNAY 2014, DOMAINE MATROT BIO	18.50
BOURGOGNE CUVÉE ANTOINE 2014, CATHERINE ET CLAUDE MARECHAL	38.50
MACON VERZÉ 2014, DOMAINE LEFLAIVE BIO	42.00

POUILLY-FIUSSE'

POUILLY-FUISSÉ TERROIR 2013, DOMAINE ROGER LASSARAT	22.50
---	-------

MEURSAULT

MEURSAULT 2015, DOMAINE MATROT	65.00
--------------------------------	-------

MONTRACHET

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES REFERTS 2015, BUISSON-BATTAULT	80.00
---	-------

O VINI ROSSI

PIEMONTE

Per i vini fuori carta chiedere al personale.

For wines not included in the wine list please ask our personnel.

BAROLO

BAROLO 2013 SERRALUNGA D'ALBA, MASSOLINO	34.00
BAROLO PARAFADA 2012, PALLADINO	45.00
BAROLO RISERVA SAN BERNARDO 2010, PALLADINO	65.00
BAROLO 2012, COMMENDATOR BURLOTTO	42.00
BAROLO DA GROMIS 2014, GAJA	60.00
BAROLO BRICCO BOSCHIS 2013, CAVALLOTTO	68.00

BARBARESCO

BARBARESCO 2014, PRODUTTORI DEL BARBARESCO BARBARESCO	39.00
BARBARESCO COTTÀ 2014, SOTTIMANO	58.00
BARBARESCO 2013, SORI PAITIN	65.00
BARBARESCO 2016, BRUNO ROCCA	45.00

ANGELO GAJA A BARBARESCO

LANGHE CREMES 2014, GAJA	30.00
LANGHE SITO MORESCO 2014, GAJA	60.00

LANGHE E NEBBIOLO

GRIGNOLINO D'ASTI 2016, FRANCESCO RINALDI	12.50
VERDUNO PELAVERGA 2016, COMMENDATOR BURLOTTO	18.50
LANGHE NEBBIOLO 2016, COMMENDATOR BURLOTTO	26.00
NEBBIOLO D'ALBA 2015, CAVALLOTTO	21.90

LA BARBERA

BARBERA D'ASTI CAMP DU ROUSS 2015, COPPO	18.00
BARBERA D'ASTI 2015, BRUNO ROCCA	23.00

DOLCETTO

DOLCETTO D'ALBA 2015, LUCIANO SANDRONE	17.90
DOLCETTO D'ALBA TRIFOLÉ 2016, BRUNO ROCCA	16.90

TRENTINO-ALTO ADIGE

PINOT NERO 2017, TERLANO	17.90
LAGREIN 2017, TERLANO	16.00

VENETO

VALPOLICELLA 2015, ZENATO	18.00
RIPASSA 2014, ZENATO	24.00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2013, ZENATO	42.00

TOSCANA

Per i vini fuori carta chiedere al personale.

For wines not included in the wine list please ask our personnel.

BRUNELLO

BRUNELLO DI MONTALCINO 2012, LA TORRE	30.00
BRUNELLO DI MONTALCINO 2012, CONTI COSTANTI	75.00
BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2010, CONTI COSTANTI	190.00
BRUNELLO DI MONTALCINO 2012, CAPRILI	40.00

ROSSO DI MONTALCINO

ROSSO DI MONTALCINO 2016, POGGIO CELSI	16.00
ROSSO DI MONTALCINO 2015, LA TORRE	25.00

CHIANTI CLASSICO

CHIANTI CLASSICO 2015, CASTELLO DI MONSANTO	19.00
CHIANTI CLASSICO 2015 RISERVA, CASTELLO DI MONSANTO	35.00
CHIANTI CLASSICO 2016, BADIA A COLTIBUONO BIO	19.50
CHIANTI CLASSICO RISERVA 2013, BADIA A COLTIBUONO BIO	32.00

BOLGHERI

LE VOLTE 2017 BOLGHERI, TENUTA DELL'ORNELLAIA	24.50
BOLGHERI ROSSO 2015, LE MACCHIOLE BIO	24.50
LE DIFESE 2016 BOLGHERI, TENUTA SAN GUIDO	22.00
IL BRUCIATO 2016, TENUTA GUADO AL TASSO	19.50
BOLGHERI ROSSO 2017, GRATTAMACCO BIO	19.90
GRATTAMACCO SUPERIORE 2014, GRATTAMACCO BIO	58.00
ORNELLAIA 2014, TENUTA DELL'ORNELLAIA	230.00

SUPERTUSCANS & TOSCANA IGT

BARCO REALE DI CARMIGNANO 2014, TENUTA DI CAPEZZANA	16.90
PIAN DEL CIAMPOLO 2015, MONTEVERTINE	19.50
MONTEVERTINE RISERVA 2014, MONTEVERTINE	42.00
AVVOLTORE 2012, MORIS FARMS	39.80
VENEROSO 2013, TENUTA DI GHIZZANO BIO	27.50
NAMBROT 2013/14, TENUTA DI GHIZZANO BIO	48.00
CEPPARELLO 2013, ISOLE E OLENA	68.00

MONTEPULCIANO

ROSSO DI MONTEPULCIANO 2016, POLIZIANO	13.80
NOBILE DI MONTEPULCIANO 2015, POLIZIANO	24.80
NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA ASINONE 2014, POLIZIANO	41.50

MARCHE

ROSSO CONERO 2015, FATTORIA LE TERRAZZE	11.00
"SASSI NERI" 2014 CONERO RISERVA, FATTORIA LE TERRAZZE	27.80

LAZIO

CESANESE DEL PIGLIO 2015, <i>TENUTA DELLA LORIA</i> (CESANESE)	16.50
BACCAROSSA, 2016 <i>POGGIO LE VOLPI</i> (NERO BUONO, CABERNET FRANC)	19.80
FIORANELLO ROSSO 2016, <i>TENUTA DI FIORANO BONCOMPAGNI LUDOVISI</i> (CABERNET SAUV., MERLOT)	21.50
FIORANO ROSSO 2011, <i>TENUTA DI FIORANO BONCOMPAGNI LUDOVISI</i> (CABERNET SAUV., MERLOT)	50.00

ABRUZZO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2016 "MALANDRINO", <i>CATALDI MADONNA</i>	18.70
---	-------

CAMPANIA

TAURASI 2011, <i>COLLI DI LAPIO</i>	30.00
-------------------------------------	-------

SICILIA

SALINA ROSSO 2016, <i>COLOSI</i>	23.00
SP68 2014, <i>OCCHIPINTI BIO</i>	18.90
NERO D'AVOLA SICCAGNO 2015, <i>OCCHIPINTI BIO</i>	29.00
ETNA ROSSO "ROVITELLO" 2014, <i>BENANTI</i>	42.00

FRANCIA

IL PINOT NOIR DI BORGOGNA

La lista e le annate sono in aggiornamento in base agli arrivi diretti dalla Francia.

BOURGOGNE AOC - CÔTE DE NUITS

BOURGOGNE 2016, <i>DOMAINE PIERRE AMIOT ET FILS</i>	38.00
---	-------

GEVREY – CHAMBERTIN

GEVREY-CHAMBERTIN 2014, <i>DOMAINE PIERRE AMIOT ET FILS</i>	58.00
---	-------

MOREY SAINT DENIS

MOREY-SAINT DENIS 2008, <i>DOMAINE PIERRE AMIOT E FILS</i>	58.00
--	-------

BEAUNE - MARSANNAY - SAVIGNY

CHOREY LES BEAUNE 2014, <i>TOLLOT BEAUT</i>	36.00
---	-------

VOLNAY

VOLNAY 2014, <i>CATHERINE ET CLAUDE MARÉCHAL</i>	55.00
--	-------

○ VINI DA DESSERT E DA MEDITAZIONE

MOSSI

MOSCATO NATURALE D'ASTI MOSCATO D'AUTUNNO, SARACCO 75 CL. (PIEMONTE) 14.50

PASSITI

MALVASIA DELLE ISOLE LIPARI PASSITO NATURALE 2012, HAUNER 50 CL. (SICILIA) 45.00

MALVASIA DELLE ISOLE LIPARI PASSITO NATURALE 2009, COLOSI 75 CL. (SICILIA) 24.00

EISWEIN BEEREN AUSLESE 2011, KRACHER 37,5 CL. (AUSTRIA) 30.00

○ AMARI E LIQUORI

LIMONCELLO DI SORRENTO 25.90

AMARO ARTIGIANALE JEFFERSON 36.00

AMARO ARTIGIANALE "FORMIDABILE" 32.00

AMARO ARTIGIANALE "ROGER" 32.00

AMARO ARTIGIANALE "FRACK" 35.00

AMARO ARTIGIANALE "MILÙ" 45.00

○ GRAPPE, AQUAVITI, BRANDY

GRAPPA SELEZIONE POLI (MORBIDA) 33.00

GRAPPA DI BRUNELLO DI MONTALCINO, CAPRILI 32.00

GRAPPA JERMAN 39.00

GRAPPA DI TIGNANELLO, ANTINORI 48.00

GRAPPA DI BARBARESCO, GAJA 34.00

ACQUAVITE DI CHARDONNAY 2004 VILLA ZARRI 24.00

BRANDY 10 ANNI, VILLA ZARRI 49.00

BRANDY 16 ANNI, VILLA ZARRI 72.00

○ BERTA

GAPPA UNICA BIANCA 29.00

GRAPPA MONPRÀ, GRAPPA DI NEBBIOLO 34.00

PRIMAGIOIA AQUARDENS COMPOSITA DI ACQUAVITE DI FRUTTA, GRAPPE E BRANDY 55.00

○ BERTA - CRU MONOVITIGNO 30 ML

GRAPPA MONOVITIGNO NEBBIOLO TRESOLITRE 2007/2008 98.00

GRAPPA MONOVITIGNO MOSCATO BRIC DEL GAIAN 2007/2008 99.00

GRAPPA MONOVITIGNO BARBERA ROCCANIVO 2007/ 2008 99.00

○ DISTILLATI

BAS ARMAGNAC 1995, DARTIGALONGUE 62.00

CALVADOS AOC COMTE LOUIS DE LAURISTON 34.00

GIN JIL 48.00

○ SELEZIONI WHISKY 30 ML

WHISKY 10 ANNI ARDBERG

58.00

○ SELEZIONI RUM 30 ML

RUM ZACAPA ETICHETTA NEGRA

88.00

RUM 2003 JAMAICA, MONGIARDINO

95.00

RUM 2003 JAMAICA PAPPAGALLO, MANGIARDINO

95.00

○ SELEZIONE DI VODKA - IN BOTTIGLIA

VODKA GREY GOOSE 1 LT

39.80

VODKA BELVEDERE 700 CL

44.00

VODKA RUSSIAN IMPERIA 700 CL

200.00

○ MAROLO

GRAPPA DI NEBBIOLO

30.00

GRAPPA APRES DI MOSCATO

45.00

GRAPPA DI BAROLO

30.00

GRAPPA DI MOSCATO

30.00

GRAPPA DI BAROLO 1988

218.00

GRAPPA DI BAROLO 2008

78.00