

## CUCINA DI MERCATO

Non esiste una buona cucina o una cucina cattiva. Esiste solo quello che più ti piace.  
*(Ferran Adrià)*



## I NOSTRI MENU DI MERCATO

1 portata  
a scelta dalla carta del menu  
18€

2 portate  
a scelta dalla carta del menu  
35€

3 portate  
a scelta dalla carta del menu  
45€

## MENU A MANO LIBERA DELLO CHEF

5 portate selezionate dallo chef  
55€  
(per tutto il tavolo)

Abbinamento calici di vino  
*Su richiesta*

## LA CARTA DEL MERCATO

Tagliere di salumi, torta frita e giardiniera (GF,LF,9,13)

Éclair alla crema di Parmigiano e cipolla caramellata (V,1,3,7,13)

Canapè di pan brioche allo Zola e pesto di cavallo con vinaigrette senapata (1,3,7,11)

Filetto di trota marinato, finocchio e arancia (GF,4,7)

Raviolo alla ribollita, crema di cipolla dolce, olio di prezzemolo e aceto balsamico (V,1,3,13)

Riso al salto, polvere di alloro e ragù alla bolognese (GF,3,7,10)

Spaghettone, burro acido all'aringa affumicata, ostrica e caviale d'aringa (1,4,7,13,15)

Pennone al pollo arrosto e limone nero (1,7)

Tortelli d'erbetta (V,1,3,7)

Timballo di coda di bue e puntarelle (GF,LF,9,13)

Rollé di coniglio con pesto di acciughe e capperi, jus di pesce e purè di carote (GF,4,7,13)

Costine di maiale, torta di patate e polvere di funghi porcini (GL,LF)

Corba rossa, verza e panna acida (GF,7)

*1 portata 18€*

*2 portate 35€*

*3 portate 45€*

## DESSERT

Savarin dolce all'erba Luigia e crema chantilly alla vaniglia (V,1,3,7,13)

Crème Brûlée e cialda di sbrisolona (V,1,3,7,8)

Crema di agrumi, financier al pistacchio e meringhe (V,1,3,7,8)

O-Perà (V,7,8)

6€

# LEGENDA SIMBOLI

Alcuni alimenti potrebbero essere trattati con abbattimento rapido a -20° C per almeno 24 ore al fine di preservare le caratteristiche organolettiche del prodotto e mantenere la sicurezza alimentare, secondo quanto indicato nel Reg. Cee 404/11.

**LF** senza lattosio | **GF** senza glutine | **V** vegetariano

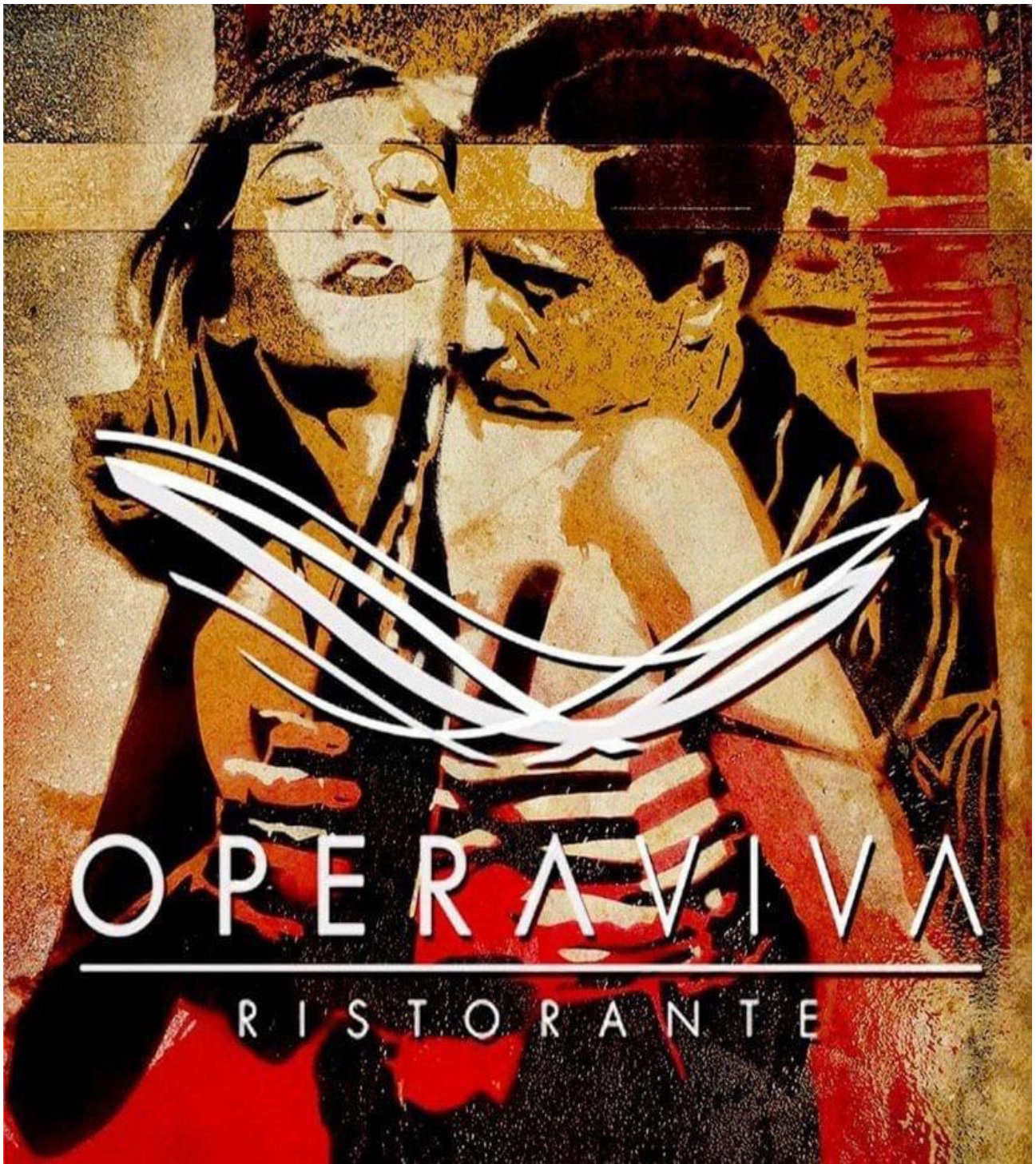
## NOTA

si fa riferimento esclusivamente agli ingredienti utilizzati, si esclude ogni responsabilità relative alle possibili contaminazioni; per maggiori informazioni chiedere al personale in sala.

NEGLI ALIMENTI VENDUTI O SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO  
NON SI PUÒ ESCLUDERE LA PRESENZA DELLE SEGUENTI SOSTANZE:

1. cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. crostacei e prodotti a base di crostacei
3. uova e prodotti a base di uova
4. pesce e prodotti a base di pesce
5. arachidi e prodotti a base di arachidi
6. soia e prodotti a base di soia
7. latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland
9. sedano e prodotti a base di sedano
10. pomodori e prodotti a base di pomodoro
11. senape e prodotti a base di senape
12. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
13. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/l
14. lupini e prodotti a base di lupini
15. molluschi e prodotti a base di molluschi
16. frutta: fragole, ananas, pesche, kiwi e altra frutta potenzialmente allergenica

Dalla lista degli allergeni presente nell'Allegato II del Regolamento UE 1169/2011: "sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze"



## MARKET KITCHEN

There is no good kitchen or bad kitchen. There is only what you like.  
(Ferran Adrià)



## OUR MENUS

1 dish

choice from the menu card

18€

2 dishes

choice from the menu card

35€

3 dishes

choice from the menu card

45€

## CHEF'S FREEHAND MENU

5 dishes selected by the chef

55€

(for the whole table)

Wine glass pairing

*On request*

## THE MENU

Cured meat with fried dumpling and pickled vegetables

Éclair with Parmesan cream and caramelized onion (V)

Pan brioche canapé with Zola and horse pesto with mustard vinaigrette

Marinated trout fillet, fennel and orange (GF, LF)

Ribollita ravioli, sweet onion cream, parsley oil and balsamic vinegar (V)

Stir fried rice, laurel powder and bolognese ragout (GF)

Spaghettoni, sour butter with smoked herring, oyster and caviar herring

Pennone with roasted chicken and black lemon

Herbs, ricotta and Parmesan dumplings (V)

Oxtail timbale and chicory (LF)

Rabbit roulade with anchovy and caper pesto, fish jus and carrot purée (GF)

Pork ribs, potato pie, porcini mushroom powder (GF)

Umbrine, cabbage and sour cream (LF)

*2 dishes 35*

*3 dishes 45*

*1 dish 18*

## DESSERTS

Sweet savarin with Luigia grass and vanilla chantilly cream (V)

Crème Brûlée and sbrisolona wafer (V)

Citrus cream, pistachio financier and meringues (V)

O-Perà (V)

# EXPLANATION SYMBOLS

Foods treated with rapid blast chilling at -20 ° C for at least 24 hours in order to preserve the organoleptic characteristics of the product and maintain food safety, as indicated in Reg. Cee 404/11.

**LF** lactose free | **GF** gluten free | **V** vegetarian | **VEG** vegan

We refer exclusively to the ingredients used, any liability relating to possible contamination is excluded; for more information ask the staff.

IN FOOD SOLD OR ADMINISTARTED IN THIS PERIOD

THE PRESENCE OF THE FOLLOWING SUBSTANCES CANNOT BE EXCLUDED:

1. cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains and derivatives
2. crustaceans and crustacean products
3. eggs and egg products
4. fish and fish products
5. peanuts and peanut-based products
6. soy and soy products
7. milk and milk products (including lactose)
8. Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts
9. celery and celery-based products
10. tomatoes and tomato-based products
11. mustard and mustard-based products
12. sesame seeds and products based on sesame seeds
13. sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / l
14. lupins and lupine-based products
15. molluscs and shellfish-based products
16. cocoa and cocoa-based products
17. fruit: strawberries, pineapples, peaches, kiwis and other potentially allergenic fruit

From the list of allergens in Annex II of EU Regulation 1169/2011: "substances and products that cause allergies or intolerances"



# CARTA DEI VINI

## BOLLICINE FRANCESI

Metodo classico

<b>Alain Couvreur, Champagne</b> Champagne AOC Blanc de Noirs Brut S/A (pinot noir, pinot meunier)	58
<b>Brigandat, Champagne</b> Champagne AOC Blanc de Noirs Brut S/A (pinot noir)	50
<b>Alexandre Bonnet, Champagne</b> Champagne Grand Cru AOC Oger Blanc de Blancs Réserve E.B. S/A (chardonnay)	50
<b>Meyer-Fonné, Alsazia</b> Crémant d'Alsace AOC Extra Brut S/A (pinot auxerrois, chardonnay, pinot blanc, pinot noir)	32
<b>Allimant Laugner, Alsazia</b> <b>Rosé</b> Crémant d'Alsace AOC Extra Brut S/A (pinot noir)	30
<b>Bestheim, Alsazia</b> Crémant d'Alsace AOC "Cuvée Anne de K" (pinot blanc, pinot auxerrois)	30
<b>Pierre-Marie Chermette, Borgogna</b> Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs (chardonnay)	30
<b>Veuve Ambal, Borgogna</b> Crémant de Bourgogne Brut "Cuvee Tradition" (chardonnay, aligoté)	30
<b>Luis Bouillot, Borgogna</b> <b>Rosé</b> "Perle d'Aurore" Crémant de Bourgogne (chardonnay, pinot noir, gamay, aligoté)	30
<b>La Vieille Ferme, Rodano</b> Reserve Brut (chardonnay, trebbiano)	28
<b>U Mes U, Catalogna</b> "Cygnus Sador" Cava Organic Réserve Brut Nature (xarel-lo, macabeu, parellada)	30
<b>Fournier</b> Cidre Doux	20

## BOLLICINE ITALIANE

Metodo classico

### Al Rocol, Franciacorta

"Ca del Luf" Brut Franciacorta Ome DOCG S/A (chardonnay)	28
"Martignac" Satèn Franciacorta Ome DOCG S/A (chardonnay)	32
<b>Rosé</b> "Le Rive" Millesimato Franciacorta Ome 2016 DOCG (pinot nero)	32

### Le Vii, Trentino

Trento DOC Brut 2018 (chardonnay)	38
-----------------------------------	----

### Bacio della Luna

Trento Metodo Classico Brut (chardonnay)	26
--	----

### Tenuta Stella

Ribolla Gialla Brut Metodo Classico Collio DOC S/A	28
Chardonnay "Tanni" Pas Dosè Metodo Classico Collio DOC S/A	32

### La Tollara

Blanc de Blancs Brut Millesimato 2013 Metodo Classico (chardonnay)	28
--	----

## BOLLICINE ITALIANE

Metodo Charmat e Rifermentati

### Gino Zappavigna, Bassa Parmense

Malvasia	14
----------	----

### Casa Benna, Colli Piacentini

Monterosso Colli Piacentini DOC 2021 (malvasia, moscato,trebbiano, ortrugo)	16
---	----


### Sacomani, Colli Piacentini

Ortrugo <b>rifermentato</b> 2021 Colli Piacentini DOC (ortrugo)	20
Monterosso <b>rifermentato</b> 2021 Colli Piacentini DOC (marsanne, ortrugo, malvasia)	22

### Az. Agr. Giovannini, Romagna

"Oppalà" Trebbiano <b>rifermentato</b> Romagna IGT 2021	26
---	----

### Nevio Scala, Colli Euganei

"Gargànte" <b>rifermentato</b> Veneto IGT 2021 (garganega) 	26
--	----

### Dario Zordan

Vino Bianco <b>rifermentato</b> Veneto IGT 2021 (merlot, garganega)	26
---	----

### Terre della Luna, Liguria di Levante

"Vinacciolo di Luna" <b>rifermentato</b> 2020 (vermentino)	30
--	----

### Cantina San Giacomo, Chieti

Pecorino Brut <b>charmat</b>	25
------------------------------	----

## BOLLICINE ROSSE E ROSATE

Metodo Charmat e Rifermentati

<b>Casa Benna, Colli Piacentini</b>	
<b>Bonarda frizz.</b> “Orma di Irma“ Colli Piacentini DOC 2021 charmat	18
<b>Gutturnio frizz.</b> “Il Garrito“ Colli Piacentini DOC 2021 charmat	18
<b>Saccomani, Colli Piacentini</b>	
<b>Gutturnio frizz.</b> rifermentato 2021 Colli Piacentini DOC (croatina, barbera)	22
<b>Rio Torto frizz.</b> Rifermentato, amabile 2021 Colli Piacentini DOC (croatina, barbera)	22
<b>Gino Zappavigna, Bassa Parmense</b>	
<b>Lambrusco</b> Scuro 2021 (lambrusco maestri, ancellotta)	14
<b>Fortana</b> amabile 2021 (fortana)	14
<b>Azienda Agricola Caslen’na, Colli di Parma</b>	
<b>Lambrusco</b> “Nero” rifermentato Emilia IGT 2021 (lambrusco maestri 85%, barbera 15%)	16
<b>Terre della Luna, Liguria di Levante</b>	
“Osé di Luna” <b>Rosé</b> rifermentato 2020 (grenache)	30
<b>Monsupello, Oltrepò Pavese</b>	
“I Germogli” <b>Rosé</b> Pinot Nero vinificato in rosa	25

## BIANCHI FERMI

### FRANCESI E SPAGNOLI

<b>Domaine Allimant-Laugner, Alsazia</b>	
Gewürztraminer Alsace AOC 2016	32
Riesling Alsace Grand Cru AOC Praelatenberg 2016	38
<b>Domaine Bouchié-Chantellier, Loira</b>	
Pouilly Fumé “Argile à Silex” AOC 2016 (sauvignon blanc)	38
<b>Pommier, Borgogna</b>	
Chablis AOC 2020 (chardonnay)	32
Petit Chablis AOC 2020	28
<b>Domaine Crucheandeu, Borgogna</b>	
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC “Vieilles Vignes” 2018 (chardonnay)	48
Bourgogne Bouzeron AOC “Massale” 2018 (aligotè)	42
<b>Domaine Perraud, Borgogna</b>	
Bourgogne Aligotè 2018 (aligotè)	39
<b>La Vieille Ferme Rodano</b>	
Blanc Loubéron AOC 2022 (Bourboulenc, Grenache blanc, Ugni blanc, Vermentino)	24

<b>Domaine L'Ancienne Cure, Sud-Ouest</b> 🌿	
Bergerac Sec “Jour de Fruit” 2018 (sauvignon, semillon)	30
Monbazillac “Jour de Fruit” 2017 (semillon, muscadelle )	36
<b>Domaine Pellehaut, Sud-Ouest</b>	
“Harmonie de Gascogne” Cote de Gascogne IGP 2021 (Ugni blanc, Colombard, Sauvignon, Gros Manseng, Petit Manseng)	28
<b>Alan Brumont, Sud-Ouest</b>	
“LA” Côtes de Gascogne IGP 2019 (gros manseng, sauvignon)	25
<b>Domaine Horgelus, Sud-Ouest</b>	
Côtes de Gascogne IGP 2021 (colombard sauvignon)	25
<b>Domaine Paul Mas, Languedoc</b>	
“Cote Mas Blanc” IGP Pays d’Oc 2018 (chardonnay, sauvignon, grenache blanc, vermentino)	25
<b>Domaine Gayda, Languedoc</b>	
“Flying Solo” Blanc IGP Pays d’Oc 2019 (viognier, grenache blanc)	25
<b>Aegerter, Languedoc</b>	
Chardonnay “Les Enfants Terribles” IGP Pays d’Oc 2019	25
<b>Jeff Carrel, Languedoc</b>	
Sauvignon Blanc “Villa des Anges” IGP Pays d’Oc 2019	25
"Morillon banc" , chardonnay, 2021	28
Chardonnay “Pas Vu, Pas Pris” 2019	30
“Les Mamelles” IGP Cotes Catalanes 2018 (carignan blanc, grenache gris)	28
“Ultimes Recoltes” IGP Cotes Catalanes 2018 vendemmia tardiva(moscato d’alessandria e petit grain)	30
<b>Domaine Marcel Cabelier, Jura</b>	
Chardonnay Vieilles Vignes 2018 Côtes Du Jura IGP 2018 (chardonnay)	32
<b>Erik Thill, Jura</b>	
“De Marne et d’Argile” Côtes du Jura IGP 2019 (chardonnay)	30
<b>Vignerons Ardechois, Ardèche</b>	
“Amandier” Ardèche IGP 2018 (chardonnay)	28
<b>Vina Real, Rioja</b>	
Blanco fermentation en barrique 2020 (viura)	25
<b>Hans Baer, Germania</b>	
Riesling 2020	25
<b>Peter &amp; Peter</b>	
Riesling Steillage Trocken 2021	25

## BIANCHI FERMI

### ITALIANI

#### Taschlerhof – Peter Wachtler, Alto Adige

Gewürtztraminer Valle d'Isarco Alto Adige DOC 2018 38

#### Eredi Cobelli, Trentino

"Linzera" Chardonnay delle Dolomiti IGT 2020 28

"Arlevo" Chardonnay delle Dolomiti IGT 28

#### Tenuta Stella, Collio Friulano

Friulano Collio DOC 2020 28

Malvasia Collio DOC 2020 28

Ribolla Gialla Collio DOC 2020 28

#### Vigneti Massa, Piemonte

"Sterpi" (timorasso) 45

#### Giuseppe Cortese, Piemonte

"Scapulin" Chardonnay Langhe DOC 2019 28

#### Az. Agr. Giovannini, Romagna

"GioJa" Albana Romagna DOCG 2021 24

#### Cantina San Giacomo, Abruzzo

Pecorino "Casino Murri 14" Terre di Chieti IGP 2018 24

#### Agnanum, Campania

Falanghina "Sabbia vulcanica" IGT 2020 28

## BIANCHI MACERATI

#### Calalta, Colli Euganei

Riesling "Davvero" Veneto IGT 2019 28

#### Nevio Scala, Colli Euganei

"Còntame" Veneto IGT 2017 (garganega) 30

"Monemvasia" Veneto IGT 2019 (malvasia istriana)  26

#### San Biagio Vecchio, Romagna

Albana "Sabbia Gialla" Ravenna IGT 2018 28

#### Az. Agr. Giovannini, Romagna

"GGG" Bianco del Sillaro, Albana macerata Romagna IGT 2020 28

"8000" Albana di Romagna in anfora DOCG 2020 Magnum 70

#### Terre della Luna, Levante Ligure

Vermentino "Plinio" Liguria di Levante IGT 2019 32

Vermentino "Lun'Antica" Liguria di Levante IGT 2018 36

#### Az. Agr. Casale

Trebbiano Toscano IGT 2020 28

#### Nino Barraco, Sicilia Occidentale

Zibibbo Terre Siciliane IGP 2016 35

Grillo Terre Siciliane IGP 2016 35

## ROSATI

#### Domaine de Miselle

Syrah Rosè 2020 28

## ROSSI FERMI FRANCESI E SPAGNOLI

<b>Chateau Bellevue Favereau, Bordeaux</b> "Bordeaux Superieur", Cabernet sauvignon, franc, merlot, AOC 2019	28
<b>Domaine Crucheandeu, Borgogna</b> Cruchandeu Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC "Les Cabottes" 2018 (pinot noir)	39
<b>Alan Brumont, Sud-Ouest</b> "LA" Côtes de Gascogne IGP 2018 (merlot, tannat)	28
<b>Jean-Luc Colombo, Rodano</b> "Les Abeilles" Grenache, Syrah, Mourvedre, Cote du Rhone 2018	28
<b>Xavier Vignon, Rodano</b> Ventoux AOC 2019 (syrah, guarnaccia Bianca, mourvèdre)	28
<b>La Vieille Ferme, Rodano</b> Ventoux AOC 2021(Guarnaccia bianca, Syrah, Carignano, Ottaviano)	24
<b>Domaine Fond Croze, Rodano</b> "Cuvée Confidence" Cotes du Rhone, bio 2020 (grenache, syrah)	30
<b>Domaine Paul Mas, Languedoc</b> "Cote Mas Rouge" IGP Pays d'Oc 2018 (grenache, syrah)	25
<b>Aegerter, Languedoc</b> "Les Enfants Terribles" IGP Pays d'Oc 2018 (pinot noir)	28
<b>Domaine Gayda, Languedoc</b> "Flying Solo" Rouge IGP Pays d'Oc 2019 (grenache, syrah)	25
<b>Jeff Carrel, Languedoc</b> Cabernet Sauvignon "Villa des Anges" Reserve IGP Pays d'Herault 2020	28
Cabernet Sauvignon "Villa des Anges" IGP Pays d'Herault 2021	25
"La Tire" Fitou Languedoc AOP 2019 (grenache, syrah)	25
"Domaine Sous La Montagne" Vin d'Altitude IGP Cotes du Roussillon 2016 (carignan, syrah, grenache, lledoner pelut) <i>avec Sébastien Calduch</i>	32
<b>Les Jamelles, Languedoc</b> "Minimalist" Sans sulfites Ajoutes IGP 2021(syrah, grenache gris)	25
<b>Domaine D'Eole, Languedoc</b> "Cuvée Léa" IGP Pays d'Oc 2010 (grenache, syrah)	50
<b>Vignobles Vellas</b> "Le Coq" IGP Pays d'Oc 2010 Malbec 2020	28
"Nice Angel" IGP Pays d'Oc 2010 Merlot 2021	26
<b>Alvarez de Toledo, Spagna</b> "Mencia" Bierzo DOC 2018 (mencia)	30
<b>Bodegas Burgo Viejo, Spagna</b> Rioja Crianza DOC 2019 (tempranillo)	28
<b>Palacio del Burgo, Spagna</b> Rioja Reserva DOC 2017 (tempranillo)	30

## ROSSI FERMI ITALIANI

<b>Cascina Alberta, Piemonte Langhe</b>	
Barbera d'Alba DOC 2020	26
Nebbiolo Langhe DOC 2020	28
Barbaresco Giacone DOCG 2016 (nebbiolo)	70
<b>Marco Capra, Piemonte Asti</b>	
Barbera d'Asti "Doppia Di" DOC 2017	26
<b>Alberto Burzi, Piemonte Langhe</b>	
Barolo Capalot DOCG Vecchie Viti 2015 (nebbiolo)	65
<b>Brovia, Piemonte Langhe</b>	
Barolo Capalot DOCG Vecchie Viti 2015 (nebbiolo)	65
<b>Prunotto, Piemonte Langhe</b>	
Barbaresco "Bric Turot" DOCG 2017 (nebbiolo)	65
<b>Antolini, Veneto Valpolicella</b>	
Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2019	25
Amarone della Valpolicella Classico DOCG "Ca' Coato" 2012	60
<b>Calalta, Veneto Colli Euganei</b>	
Cabernet Franc "Onbria" Rosso Veneto IGT 2019	28
Cabernet Franc "Rivatonda" Rosso Veneto IGT 2016	32
<b>Nevio Scala, Colli Euganei</b>	
"999" Veneto IGT 2021 (cabernet franc, merlot) 	28
<b>Montresor, Veneto</b>	
Urban Park Appassimento 2018 (corvina)	28
<b>La Tollara, Colli Piacentini</b>	
"Il Giorgione" 2013 (croatina surmatura)	38
<b>Saccomani, Colli Piacentini</b>	
Rosso dei Baroni 2020 Colli Piacentini (barbera, croatina, merlot)	26
<b>Casa Benna, Colli Piacentini</b>	
Gutturnio Classico Superiore "Vidarò" 2020 (barbera e croatina)	18
Gutturnio Classico Riserva "Punctatum" 2019 (barbera e croatina)	20
<b>Az. Agr. Costa Archi</b>	
Sangiovese "Assiolo" di Romagna DOC 2019	26
<b>Az. Agr. Giovannini, Romagna </b>	
"GiòGiò" Sangiovese Rubicone IGT 2019	26
<b>Terre della Luna, Levante Ligure</b>	
Grenache "Caligrè Ros" Liguria di Levante IGT 2015/2017	34
<b>Podere Fedespina</b>	
"Cà" Rosso Toscano 2015 (merlot)	35

<b>Le Macchiole, Toscana Bolgheri</b>	
Bolgheri Rosso DOC 2020 (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah)	30
<b>Tenuta di Carleone, Toscana Chianti</b>	
“Il Randagio“ Toscana IGT 2019 (merlot, cabernet franc)	28
Chianti Classico DOCG 2018 (sangiovese 90%, canaiolo 10%)	35
“Il Guercio“ Toscana IGT 2019 (sangiovese)	68
<b>Fattoria Montanine, Toscana Chianti</b>	
Chianti Governato DOCG 2017 (sangiovese 95%, syrah 5%)	27
<b>Castello Tricerchi, Toscana Montalcino</b>	
Rosso di Montalcino DOC 2018 (sangiovese grosso)	30
Brunello di Montalcino DOCG 2016 (sangiovese grosso)	55
<b>Stefano Amerighi, Toscana Cortona</b>	
Syrah di Cortona DOC 2018 (syrah)	39
<b>Cantina San Giacomo, Abruzzo</b>	
<i>Montepulciano d'Abruzzo “Casino Murri14” DOC 2016</i>	24
<b>Massimiliano Calabretta, Sicilia Etna</b>	
<i>“Elisir” Terre Siciliane IGT 2018 (nerello mascalese in macerazione semi carbonica)</i>	30
<b>Sa Defenza</b>	
“3/4 Rosso” vecchie vigne di cannonau, bovale, barbera, carignano, cabernet sauvignon montepulciano, sangiovese	35



## VINI VECCHI

**Louis Roederer**

“Cristal” Champagne AOC Millesimé 2009 (pinot noir 60%, chardonnay 40%) 300

**Giuseppe Rinaldi, Piemonte Langhe**

Barolo Brunate Le Coste DOCG 2002 (nebbiolo) 320

**Pio Cesare, Piemonte Langhe**

Barolo DOCG 2006 (nebbiolo) 110

**Poderi Ruggeri Corsini, Piemonte Langhe**

Barolo San Pietro DOCG 2002 (nebbiolo) 110

**Marziano Abbona, Piemonte Langhe**

Barbaresco Faset DOCG 2003 (nebbiolo) 70

Barolo Prassenda DOCG 2003 (nebbiolo) 160

**Albino Rocca, Piemonte Langhe**

Barbaresco Vigneto Brich Ronchi DOCG 2000 (nebbiolo) 100

**Fattoria Montanine, Toscana Chianti**

Chianti Riserva DOCG 1997 / 1998 (sangiovese) 65

**Marchesi Antinori, Toscana**

Solaia IGT Toscana 1999 (sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc) 300

**Castello Banfi, Toscana Montalcino**

Brunello di Montalcino DOCG 1993 (sangiovese grosso) 85

Brunello di Montalcino DOCG 2002 (sangiovese grosso) 120

**Capanna, Toscana Montalcino**

Brunello di Montalcino DOCG 2000 (sangiovese grosso) 120

**Valentini, Abruzzo**

Montepulciano d’Abruzzo DOC 2000 320

Trebbiano d’Abruzzo DOC 2015 110