



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)
prosciutto crudo Callisto Pelacci, salame gentile, coppa piacentina e culaccia Salumificio La Rocca

Cheesecake Basco di Parmigiano con cipolle caramellate e rapanelli (GF,V,3,7,13)

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

Tinca/Anguilla (secondo disponibilità) in carpione con le sue verdure (LF,4,9,13)

Casoncelli CCCP (1,3,7,15)
cannellini, cozze sarde, cacio & pepe

Gnocchi verdi, consistenze di asparagi e tuorlo marinato (V,1,3,7)

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

Pennone al fondo di pollo arrosto, katsuobushi e limone nero (1,4,7)

Tortelli d'erbetta, burro e Parmigiano (V,1,3,7)

Diaframma di manzo, farinata di ceci, melanzana grigliata, tzaziki
e maionese all'aglio nero fermentato (GF,3,7)

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

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

Pescato del giorno, porro brasato e maionese al nero di seppia (GF,3,7)

1 portata 18€

2 portate 35€

3 portate 45€

DESSERT

Zuppa inglese (V,1,3,7,13)

M'ama non m'ama (V,1,3,7,8,16)
(biscotto alla frutta secca, panna cotta alla fragola ricoperta di cioccolato ruby, petali di meringa e crema pasticcera alla camonilla con polline)

O-Perà (V,7,8)
(pan di spagna e gelato al caffè, namelaka al cioccolato fondente e gelatina di pere)

8€

Sorbetto di stagione

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"

THE MENU

Cured meat with fried dumpling and pickled vegetables (GF,LF,9,13)
Callisto Pelacci raw ham, gentle salami, Piacenza coppa and culaccia Salumificio La Rocca

Basque Parmesan cheesecake with caramelized onions and radishes (GF,V,3,7,13)

Pan brioche canapé with Zola and horse pesto with mustard vinaigrette (1,3,7,11)

Tench/Eel (according to availability) marinated in carpione with its vegetables (LF,4,9,13)

Casoncelli CCCP (1,3,7,15)
Filled pasta with cannellini beans, Sardinian mussels, cacio & pepe

Green gnocchi, textures of asparagus and marinated yolk (V,1,3,7)

Spaghettone, sour butter with smoked herring, oyster and caviar herring (1,4,7,13,15)

Pennone with roasted chicken stock, katsuobushi and black lemon (1,4,7)

Herbs, ricotta and Parmesan dumplings (V,1,3,7)

Beef skirt steak, chickpea porridge, roasted aubergine, tzaziki and black garlic
mayonnaise (GF,3,7)

Rabbit roulade with anchovy and caper pesto, fish jus and carrot purée (GF,4,7,13)

Pork ribs, potato pie, porcini mushroom powder (GL,LF)

Umbrine, braised leek and squid ink mayonnaise (GF,3,7)

1 dish 18

2 dishes 35

3 dishes 45

DESSERTS

Zuppa inglese (V,1,3,7,13)
(sponge cake dipped in Alchermes and alternated layers of custard and chocolate cream)

He loves me he doesn't love me (V,1,3,7,8,16)
(dried fruit biscuit, strawberry panna cotta covered in ruby chocolate, meringue petals and chamonilla custard with pollen)

O-Però (V,7,8)
(sponge cake and coffee ice cream, dark chocolate namelaka and pear jelly)
8€

Seasonal sorbet
6€

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 ADMINISTRATED 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
BOLLCINE FRANCESI

Metodo classico

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

Rosé "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 XC Non Dosato Millesimato 2014 Metodo Classico (chardonnay) 34

BOLLICINE ITALIANE

Metodo Charmat e Rifermentati

Gino Zappavigna, Bassa Parmense

Malvasia 14

Casa Benna, Colli Piacentini

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

Saccomani, Colli Piacentini

Ortrugo **rifermentato** 2021 Colli Piacentini DOC (ortugo) 20

Monterosso **rifermentato** 2021 Colli Piacentini DOC (marsanne, ortugo, malvasia) 22


Distina Az. Agricola

"Ambra" 2020 **rifermentato** (malvasia di candia aromatica, moscato bianco, marsanne) 26

Az. Agr. Giovannini, Romagna

"Oppalà" Trebbiano **rifermentato** Romagna IGT 2021 26

Nevio Scala, Colli Euganei

"Gargànte" **rifermentato** Veneto IGT 2021 (garganega)  26

Dario Zordan

Vino Bianco **rifermentato** Veneto IGT 2021 (merlot, garganega) 26

Terre della Luna, Liguria di Levante

"Vinacciolo di Luna" **rifermentato** 2020 (vermentino) 30

Cantina San Giacomo, Chieti

Pecorino Brut **charmat** 25

BOLLICINE ROSSE E ROSATE

Metodo Charmat e Rifermentati

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

BIANCHI FERMI

FRANCESI E SPAGNOLI

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

Domaine L'Ancienne Cure, Sud-Ouest 🇫🇷	
Bergerac Sec "Jour de Fruit" 2018 (sauvignon, semillon)	30
Monbazillac "Jour de Fruit" 2017 (semillon, muscadelle)	36
Domaine Pellehaut, Sud-Ouest	
"Harmonie de Gascogne" Cote de Gascogne IGP 2021 (Ugni blanc, Colombard, Sauvignon, Gros Manseng, Petit Manseng)	28
Alan Brumont, Sud-Ouest	
"LA" Côtes de Gascogne IGP 2019 (gros manseng, sauvignon)	25
Domaine Horgelus, Sud-Ouest	
Côtes de Gascogne IGP 2021 (colombard sauvignon)	25
Domaine Paul Mas, Languedoc	
"Cote Mas Blanc" IGP Pays d'Oc 2018 (chardonnay, sauvignon, grenache blanc, vermentino)	25
Domaine Gayda, Languedoc	
"Flying Solo" Blanc IGP Pays d'Oc 2019 (viognier, grenache blanc)	25
Aegerter, Languedoc	
Chardonnay "Les Enfants Terribles" IGP Pays d'Oc 2019	25
Jeff Carrel, Languedoc	
Sauvignon Blanc "Villa des Anges" IGP Pays d'Oc 2019	25
"Morillon banc" , chardonnay, 2021	28
Chardonnay "Pas Vu, Pas Pris" 2019	30
"Les Mamettes" IGP Cotes Catalanes 2018 (carignan blanc, grenache gris)	28
"Ultimes Recoltes" IGP Cotes Catalanes 2018 vendemmia tardiva(moscato d'alessandria e petit grain)	30
Domaine Marcel Cabelier, Jura	
Chardonnay Vieilles Vignes 2018 Côtes Du Jura IGP 2018 (chardonnay)	32
La Sasteria, Aragona	
Garnacha Blanca DOP Carignan 2021	24
Vina Real, Rioja	
Blanco fermentation en barrique 2020 (viura)	25
Hans Baer, Germania	
Riesling 2020	25
Peter & Peter	
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 🇮🇹	
“Linzerà” 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
Favaroni	
“Cecapecore ramato” Pinot grigio IGT Umbria 2022	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
Distina Az. Agricola 🇪🇺	
"Ida" 2021 (malvasia di candia aromatica, moscato bianco, marsanne)	28
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

Chateau Bellevue Favereau, Bordeaux	
"Bordeaux Superieur", Cabernet sauvignon, franc, merlot, AOC 2019	28
Domaine Crucheandeu, Borgogna	
Cruchandeu Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC "Les Cabottes" 2018 (pinot noir)	39
Alan Brumont, Sud-Ouest	
"LA" Côtes de Gascogne IGP 2018 (merlot, tannat)	28
Jean-Luc Colombo, Rodano	
"Les Abeilles" Grenache, Syrah, Mourvedre, Cote du Rhone 2018	28
Xavier Vignon, Rodano	
Ventoux AOC 2019 (syrah, guarnaccia Bianca, mourvèdre)	28
La Vieille Ferme, Rodano	
Ventoux AOC 2021(Guarnaccia bianca, Syrah, Carignano, Ottaviano)	24

Domaine Fond Croze, Rodano	
"Cuvée Confidence" Cotes du Rhone, bio 2020 (grenache, syrah)	30
Domaine Paul Mas, Languedoc	
"Cote Mas Rouge" IGP Pays d'Oc 2018 (grenache, syrah)	25
Aegerter, Languedoc	
"Les Enfants Terribles" IGP Pays d'Oc 2018 (pinot noir)	28
Domaine Gayda, Languedoc	
"Flying Solo" Rouge IGP Pays d'Oc 2019 (grenache, syrah)	25
Jeff Carrel, Languedoc	
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
Les Jamelles, Languedoc	
"Minimalist" Sans sulfites Ajoutes IGP 2021(syrah, grenache gris)	25
Domaine D'Eole, Languedoc	
"Cuvée Léa" IGP Pays d'Oc 2010 (grenache, syrah)	50
Vignobles Vellas	
"Le Coq" IGP Pays d'Oc 2010 Malbec 2020	28
"Nice Angel" IGP Pays d'Oc 2010 Merlot 2021	26
Alvarez de Toledo, Spagna	
"Mencia" Bierzo DOC 2018 (mencia)	30
Bodegas Burgo Viejo, Spagna	
Rioja Crianza DOC 2019 (tempranillo)	28
La Sasteria, Aragona	
Garnacha tinta DOP Carignan 2021	24
Palacio del Burgo, Spagna	
Rioja Reserva DOC 2017 (tempranillo)	30

ROSSI FERMI ITALIANI

Cascina Alberta, Piemonte Langhe	
Barbera d'Alba DOC 2020	26
Nebbiolo Langhe DOC 2020	28
Barbaresco Giacone DOCG 2016 (nebbiolo)	70
Marco Capra, Piemonte Asti	
Barbera d'Asti "Doppia Di" DOC 2017	26
Alberto Burzi, Piemonte Langhe	
Barolo Capalot DOCG Vecchie Viti 2015 (nebbiolo)	65
Brovia, Piemonte Langhe	
Barolo Capalot DOCG Vecchie Viti 2015 (nebbiolo)	65

Prunotto, Piemonte Langhe	
Barbaresco “Bric Turot” DOCG 2017 (nebbiolo)	65
Antolini, Veneto Valpolicella	
Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2019	28
Amarone della Valpolicella Classico DOCG “Ca’ Coato” 2012	60
Calalta, Veneto Colli Euganei	
Cabernet Franc “Onbria” Rosso Veneto IGT 2019	28
Nevio Scala, Colli Euganei	
“999” Veneto IGT 2021 (cabernet franc, merlot) 🇮🇹	28
La Tollara, Colli Piacentini	
“Il Giorgione” 2013 (croatina surmatura)	38
Saccomani, Colli Piacentini	
Rosso dei Baroni 2020 Colli Piacentini (barbera, croatina, merlot)	26
Casa Benna, Colli Piacentini	
Gutturnio Classico Superiore “Vidarò” 2020 (barbera e croatina)	18
Gutturnio Classico Riserva “Punctatum” 2019 (barbera e croatina)	20
Az. Agr. Costa Archi	
Sangiovese “Assiolo” di Romagna DOC 2019	26
Az. Agr. Giovannini, Romagna 🇮🇹	
“GiòGiò” Sangiovese Rubicone IGT 2019	26
Terre della Luna, Levante Ligure	
Grenache “Caligrè Ros” Liguria di Levante IGT 2015/2017	34
Podere Fedespina	
“Cà” Rosso Toscano 2015 (merlot)	35
Le Macchiole, Toscana Bolgheri	
Bolgheri Rosso DOC 2020 (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah)	30
Tenuta di Carleone, Toscana Chianti	
“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
Fattoria Montanine, Toscana Chianti	
Chianti Governato DOCG 2017 (sangiovese 95%, syrah 5%)	27
Castello Tricerchi, Toscana Montalcino	
Rosso di Montalcino DOC 2018 (sangiovese grosso)	30
Brunello di Montalcino DOCG 2016 (sangiovese grosso)	55
Stefano Amerighi, Toscana Cortona	
Syrah di Cortona DOC 2018 (syrah)	39
Favaroni	
“Cecapecore rosso” (montefalco, merlot, cabernet sauvignon) IGT Umbria 2022	24
Massimiliano Calabretta, Sicilia Etna	
“Elisir” Terre Siciliane IGT 2018 (nerello mascalese in macerazione semi carbonica)	30
Sa Defenza	
“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) Barolo Prassenda DOCG 2003 (nebbiolo)	70 160
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) Brunello di Montalcino DOCG 2002 (sangiovese grosso)	85 120
Capanna, Toscana Montalcino Brunello di Montalcino DOCG 2000 (sangiovese grosso)	120
Valentini, Abruzzo <i>Montepulciano d'Aruzzo DOC 2000</i> Trebiano d'Abruzzo DOC 2015	320 110