



CUCINA DI MERCATO

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



I CLASSICI PARMIGIANI

Tagliere di salumi, torta frita e giardiniera (GF,LF,9,13)
prosciutto crudo Callisto Pelacci, salame gentile, coppa piacentina e culaccia

20

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

14

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

Baccalà mantecato, maio al prezzemolo, pelle croccante e chutney di frutti rossi (GF,3,4,7,16)	13
Vitello tonnato, sedano al ghiaccio, cucunci e polvere di capperi (GF,LF,3,4)	13
Trota in carpione, cetriolo, nocciole e mela verde (GF,LF,4,8,13)	13
Panzanella e tzatziki (V,1,7,9,10)	13

Risotto, gambero, lime e cioccolato fondente (GF,1,2,7,15)	15
Chitarra, camomilla, tartare del pescato del giorno e crema di zucchine (1,3,4,7)	15
Spaghettoni, burro acido all'aringa affumicata, ostrica e caviale d'aringa (1,4,7,13,15)	15
Raviolo di patate, funghi, tartufo estivo e squaquerone (V,1,3,7)	15

Lingua di manzo, il suo fondo, salsa verde, limone candito e bietola (GF,7)	18
Costine di maiale al BBQ e tortino di patate (GF,7,10,11)	18
Anguilla laccata al whisky torbato, miele e salsa teriaky, pak choi e salsa tapenade (GF,LF,4,6,13,16)	22
Pescato del giorno, verdura di stagione e gazpacho di peperone (GF,3,4)	22

DESSERT

Zuppa inglese scomposta (V,1,3,7,13)	7
Tiramisù "come una volta" (V,1,3,7)	7
Gelato fior di latte, arancia all'Aperol e crumble al limone (V,1,3,7,13)	5
Sorbetto di stagione (V,16)	5

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"



PARMESAN CLASSICS

Cold cuts, dumplings, pickles and Parmesan cheese (GF,LF,9,13)
Callisto Pelacci's Parma Ham, Traditional Salami, Cured Coppa from Piacenza and Culaccia Salumificio La Rocca

20

Mangold and ricotta ravolis (v,1,3,7)

14

CHEF'S FREEHAND MENU

5 courses selected by the chef

50€

(for the whole table)

Wine pairing

On request

THE MARKET MENU

Creamed cod, parsley mayo, crunchy skin and red fruit chutney (GF,3,4,7,16)	13
Vitel tonn�, celery in ice, caper flower and caper powder (GF,LF,3,4)	13
Marinated trout, cucumber, hazelnuts and green apple (GF,LF,4,8,13)	13
Panzanella (salad whit bread, red onions, tomatoes, olive oil, vinegar, salt, pepper, basil and cucumber) and tziziki (V,1,7,9,10)	13

Risotto, shrimp, lime and dark chocolate (GF,1,2,7,15)	15
Spaghetti alla chitarra, chamomile, fish of the day tartare and zuchinis cream (1,3,4,7)	15
Spaghettonne, smoked herring sour butter,oyster and herring caviar (1,4,7,13,15)	15
Potato ravioli, mushrooms, summer truffle and squacquerone cheese (V,1,3,7)	15

Beef tongue, stock, green sauce, candied lemon and chard (GF,7)	18
BBQ pork ribs and potato pie (GF,7,10,11)	18
Lacquered eel with peat whiskey, honey and teriyaki sauce, pak choi and tapenade sauce (GF,LF4,6,13,16)	22
Catch of the day, seasonal vegetables and red pepper gazpacho (GF,3,4)	22

DESSERT

Trifle decomposed (sponge cake in liquor, custard and chocolate cream) (V,1,3,7,13)	7
Tiramisù "once upon a time" (V,1,3,7)	7
Milk ice cream, Aperol orange and lemon crumble (V,1,3,7,13)	5
Seasonal sorbet (V,16)	5

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"



LES CLASSIQUES DU PARMESAN

Assiette de charcuterie, pain frit, pickles et Parmesan (GF,LF,9,13)
Jambon cru Callisto Pelacci, salami doux, coppa Piacenza et culaccia

20

Tortelli aux blettes, beurre et Parmesan (V,1,3,7)
(raviolis farcis à la ricotta, Parmigiano Reggiano et blettes, assaisonnés de beurre et de Parmesan)

14

MENU À LA MAIN DU CHEF

5 plats sélectionnés par le chef

50€

(pour l'ensemble de la table)

Accord verre à vin
sur demande

LA CARTE DU MARCHÉ

Brandade de morue, mayonnaise persillée, peau croquante et chutney de fruits rouges (GF,3,4,7,16)	13
Vitel tonné, céleri glacé, fleur de câpre et poudre de câpre (GF,LF,3,4)	13
Truite marinée sautée, concombre, noisettes et pomme verte (GF,LF,4,8,13)	13
Panzanella (salade de pain blanc, oignons rouges, tomates, huile d'olive, vinaigre, sel, poivre, basilic et concombre) et tzatziki (V,1,7,9,10)	13

Risotto, crevettes, citron vert et chocolat noir (GF,1,2,7,15)	15
Spaghetti alla chitarra, camomille, tartare de poisson du jour et crème de courgettes (1,3,4,7)	15
Spaghettonne, beurre blanc de hareng fumé, caviar d'huîtres et de hareng (1,4,7,13,15)	15
Raviolis de pommes de terre, champignons, truffe d'été et squacquerone (V,1,3,7)	15

Langue de boeuf avec son jus, sauce verte, citron confit et blette (GF,7)	18
Côtes de porc au barbecue et tourte de pommes de terre (GF,7,10,11)	18
Anguille laquée au whisky tourbé, miel et sauce teriyaki, pak choi et sauce tapenade (GF,LF4,6,13,16)	22
Pêche du jour, légumes de saison et gaspacho de poivrons (GF,3,4)	22

DESSERTS

Diplomate à l'anglais décomposée (crème pâtissière, chocolat et génoise imbibés de liqueurs Alkermès) (V,1,3,7,13)	7
Tiramisù "comme autrefois" (V,1,3,7)	7
Glace au lait, crumble Aperol orange et citron (V,1,3,7,13)	5
Sorbet de saison (V,16)	5

LÉGENDE DES SYMBOLES

Certains aliments peuvent être traités par refroidissement rapide à -20°C pendant au moins 24 heures afin de préserver les caractéristiques organoleptiques du produit et de maintenir la sécurité alimentaire, conformément à ce qui est indiqué dans le règlement CEE 404/11.

LF sans lactose | **GF** sans gluten | **V** végétarien

NOTE

référence est faite exclusivement aux ingrédients utilisés, toute responsabilité y afférente est exclue contamination possible; pour plus d'informations, demandez au personnel de la salle à manger.

DANS LES ALIMENTS VENDUS OU ADMINISTRÉS DANS CET EXERCICE
LA PRÉSENCE DES SUBSTANCES SUIVANTES NE PEUT PAS ÊTRE EXCLUE :

1. céréales contenant du gluten, à savoir : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits dérivés
2. coquillages et produits de coquillages
3. œufs et ovoproduits
4. poisson et produits de la pêche
5. arachides et produits à base d'arachides
6. soja et produits à base de soja
7. lait et produits à base de lait (y compris lactose)
8. Noix, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou noix du Queensland
9. céleri et produits à base de céleri
10. tomates et produits à base de tomates
11. moutarde et produits à base de moutarde
12. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
13. anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/l
14. Lupins et produits à base de lupins
15. coquillages et produits de coquillages
16. fruits : fraises, ananas, pêches, kiwis et autres fruits potentiellement allergisants

De la liste des allergènes de l'annexe II du règlement UE 1169/2011 : "substances et produits provoquant des allergies ou des intolérances"

CARTA DEI VINI

BOLLICINE 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, Trentino	
Trento Metodo Classico Brut (chardonnay)	26
Tenuta Stella, Collio	
Ribolla Gialla Brut Metodo Classico Collio DOC S/A	28
Chardonnay "Tanni" Pas Dosè Metodo Classico Collio DOC S/A	32
La Tollara, Colli Piacentini	
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, ortrugo)	16
Sacomani, Colli Piacentini	
Ortrugo rifermentato 2021 Colli Piacentini DOC (ortrugo)	20
Monterosso rifermentato 2021 Colli Piacentini DOC (marsanne, ortrugo, malvasia)	22
Distina Az. Agricola, Colli Piacentini 🇮🇹	
"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, Vicenza	
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
Az Agricola Emilio Montesissa, Colli Piacentini	
“Rosissima”. Rosé frizzante rifermentato (bonarda e barbera) 2022	25
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, ancillotta)	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 Loubéron 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 🇮🇹 “Linzera” Chardonnay delle Dolomiti IGT 2020 “Arlevo” Chardonnay delle Dolomiti IGT	28 28
Tenuta Stella, Collio Friulano 🇮🇹 Friulano Collio DOC 2020 Malvasia Collio DOC 2020 Ribolla Gialla Collio DOC 2020	28 28 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, Umbria “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, Colli Piacentini 🇪🇺	
"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, Toscana 🇪🇺	
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, Cote de Gascogne	
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, Languedoc	
"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
Az Agricola Emilio Montesissa, Colli Piacentini	
”Rio Fratta” Colli Piacentini 2020 (syrah)	32
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
Terre della Luna, Levante Ligure	
Grenache “Caligrè Ros” Liguria di Levante IGT 2015/2017	34
Podere Fedespina, Montefalco Umbria	
“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, Sardegna	
“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