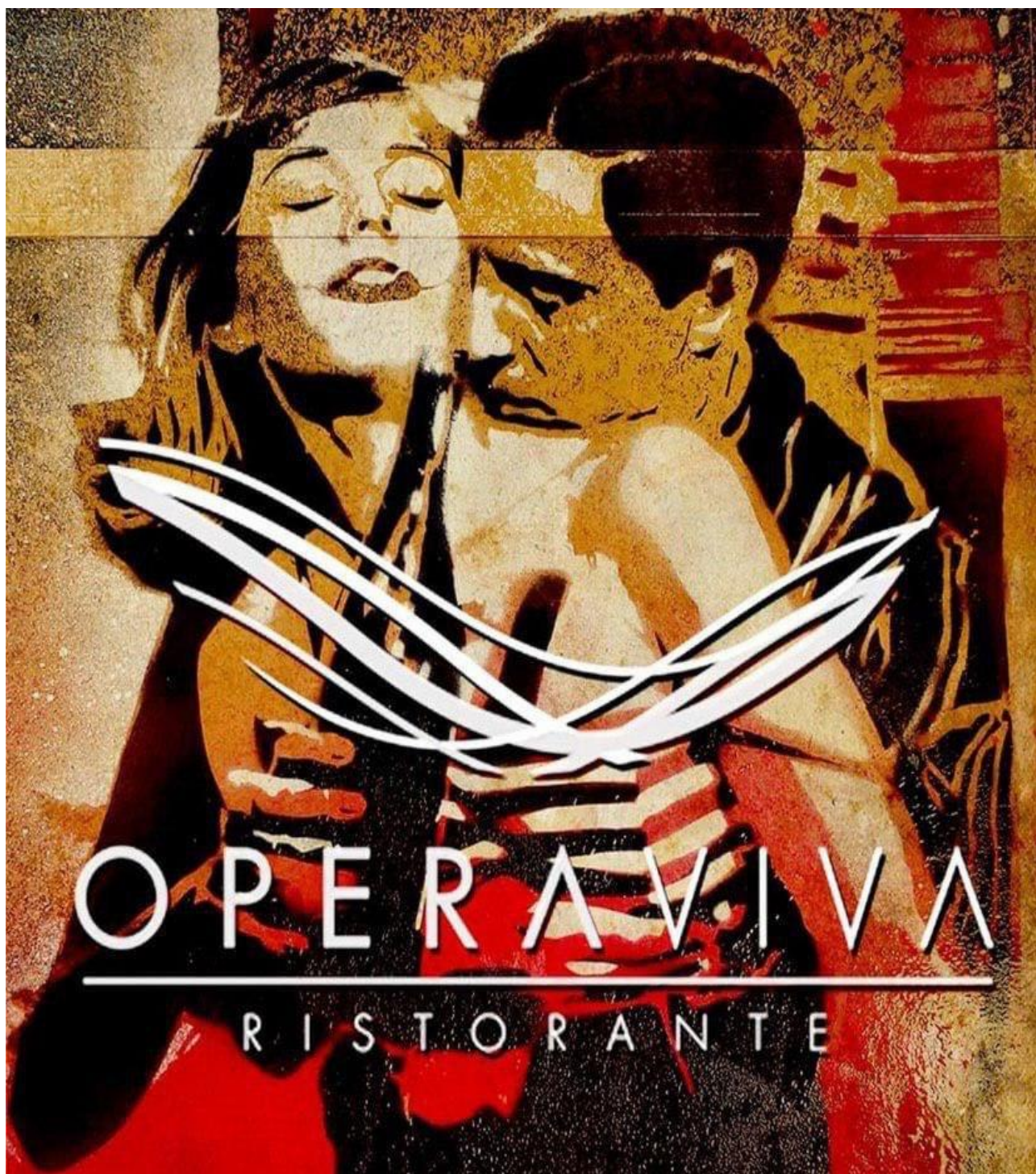




CUCINA DI MERCATO

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

MENU DEL MERCATO

Carpaccio di tonno alalunga con emulsione all' arancia e timo su insalatina di cetrioli baby e sedano marinati (GF,LF,4,9)	16
Tortino di alici con mozzarella di bufala su crema di datterini gialli confit e clorofilla al prezzemolo (1,4,7,10)	16
Tartare di fassona con crema e polvere di anacardi e scalogno caramellato (GF,LF,8)	16
Uovo croccante uovo bio cotto a 63° panato e fritto su brunoise di asparagi e fonduta di Parmigiano (V,1,3,7)	16

Risotto con crema di zucchine e i suoi fiori, stracciatella di burrata e colatura di alici (GF,4,7)	18
Mare spaghettoni mantecati al burro acido all'aringa affumicata, ostrica e caviale d'aringa (1,4,7,13,15)	18
Scialatielli con crema di melanzane affumicate, menta, Tonno Alalunga e pomodorini confit (LF,1,4)	18
Ravioli con farcia di lepre e ragout di finferli (1,3,7)	20

Filetto di manzo al pepe di Timut con verdure filangé spadellate (GF,3,7)	26
Stinco d'agnello con cipolline borettane al Marsala e purea di fave novelle (GF,LF, 13)	26
Coppa di maiale in doppia cottura, il suo fondo e verdure filangé spadellate (GF,7)	24
Ricciola vestita con guancia di maiale, taccole all' olio e crema di ceci (GF,LF,4)	26

TRADIZIONE PARMIGIANA

Tagliere di salumi, torta frita, giardiniera e Parmigiano prosciutto crudo Pelacci, salame gentile Boschi, coppa di Zibello Negroni e culaccia Rossi (LF)	20
Tortelli d'erbetta burro e Parmigiano (V,1,3,7)	16
Anolini di magro in brodo di manzo (1,3,7)	16
Tagliatelle con ragout di cinghiale (1,3,7,9,10,13)	16
Guancialino di maiale brasato con polenta frita (LF,1,9,10,13)	20

IL PIATTO DEL MESE

Carpaccio di Wagyu "La Cigolina"

con insalatina di Asparagi marinati e petali di Parmigiano 40 mesi (GF,7)
20

DESSERT

Bavarese al limone verde

con crumble alla menta e salvia e sale di Maldon (V,1,3,7)

8

Tiramisù espresso (V,1,3,7)

8

Carpaccio di ananas

marinato al Rhum con sorbetto al cocco e polvere di menta (V,GF,LF)

8

Cheesecake al cioccolato e lamponi (V,1,3,7,13)

8

I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

DEGUSTAZIONE DELLA TRADIZIONE

Tre portate selezionate dalla "Tradizione Parmigiana" (per tutto il tavolo)

1 antipasto, 1 primo, 1 secondo

40 a persona

DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA DELLO CHEF

Quattro portate selezionate dallo chef (per tutto il tavolo)

1 antipasto, 1 primo, 1 secondo, 1 dolce

50 a persona

DEGUSTAZIONE OH MARE

Tre portate di pesce (per tutto il tavolo)

1 tortino di alici, 1 mare, 1 ricciola vestita

45 a persona

Abbinamento calici di vino
Su richiesta

LEGENDA SIMBOLI

Alcune materie prime all'origine potrebbero essere congelate

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 MARKET MENU

Albacore tuna carpaccio	
with orange and thyme emulsion on a baby cucumber and marinated celery salad (GF,LF,4,9)	16
Anchovy tart	
with buffalo mozzarella on a cream of yellow datterini confit and parsley chlorophyll (1,4,7,10)	16
Fassona tartare	
with cream and cashew powder and caramelized shallot (GF,LF,8)	16
Crispy egg	
organic egg cooked at 63° breaded and fried on asparagus brunoise and Parmesan fondue (V,1,3,7)	16
Risotto	
with cream of courgettes and their flowers, burrata stracciatella and anchovy sauce (GF,4,7)	18
Sea	
spaghettoni creamed with sour butter, smoked herring, oyster and herring caviar (1,4,7,13,15)	18
Scialatielli	
with cream of smoked aubergines, mint, Albacore tuna and confit cherry tomatoes (LF,1,4)	18
Ravioli	
with hare filling and chanterelle ragout (1,3,7)	20
Beef fillet	
with Timut pepper and sautéed filangé vegetables (GF,3,7)	26
Lamb shank	
with Borettane onions in Marsala and puree of new broad beans (GF,LF, 13)	26
Pork neck	
double cooked, its jus and sautéed filangé vegetables (GF,LF)	24
Dressed Amberjack	
with pork bacon, snow peas with oil and chickpea cream (GF,4,7)	26

PARMESAN CLASSICS

Cold cuts, fried bread, pickles and Parmesan cheese 24 months	
Callisto Pelacci's Parma Ham, Salami, Cured Coppa from Zibello and Culaccia Salumificio Rossi (LF)	20
Ricotta, Parmesan and chard dumplings	
seasoned with butter and Parmesan cheese (V,1,3,7)	16
Anolini	
pasta buttons filled with Parmesan in beef broth(1,3,7)	16
Tagliatelle with wild boar ragout (1,3,7,9,10,13)	16
Braised pork cheeks	
with fried polenta (LF,1,9,10,13)	20

DISH OF THE MONTH

Wagyu Carpaccio "La Cigolina"

with marinated asparagus salad and 40-month Parmesan flakes (GF,7)

20

DESSERT

Green lemon Bavarian

with mint and sage crumble and Maldon salt (V,1,3,7)

8

Tiramisu express (V,1,3,7)

8

Pineapple carpaccio

marinated in rum with coconut sorbet and mint powder (V,GF,LF)

8

Chocolate and Raspberry Cheesecake (V,1,3,7,13)

8

OUR TASTING MENUS

TASTING OF TRADITION

Three courses selected from the "Parmesan Classic" (for the whole table)

1 starter, 1 first course, 1 second course

40 per person

CHEF'S FREEHAND MENU

Four courses selected by the chef (for the whole table)

1 starter, 1 first course, 1 second course, 1 dessert

50 per person

OH SEA TASTING MENU

Three fish courses (for the whole table)

1 anchovy cake, 1 sea, 1 dressed amberjack

45 per person

Wine pairing

On request

EXPLANATION SYMBOLS

Some raw materials may be frozen at origin

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. 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"

LA CARTE DU MARCHÉ

Carpaccio de thon germon

avec émulsion d'orange et de thym sur une salade de concombres et céleri marinés (GF,LF,4,9) 16

Tarte aux anchois

avec mozzarella di bufala sur crème de tomates datterini jaunes confites et persil chlorophylle (1,4,7,10) 16

Tartare de boeuf Fassona

avec crème et poudre de cajou et échalotes caramélisées (GF,LF,8) 16

Œuf croustillant

œuf bio cuit à 63° pané et frit sur brunoise d'asperges et fondue de parmesan (V,1,3,7) 16

Risotto

avec crème de courgettes et leurs fleurs, burrata stracciatella et sauce aux anchois (GF,4,7) 18

Scialatielli

avec crème d'aubergines fumées, menthe, thon albacore et tomates cerises confites (LF,1,4) 18

Mare

Spaghettone, beurre blanc de hareng fumé, caviar d'huîtres et de hareng (1,4,7,13,15) 18

Ravioli

avec farce de lièvre et ragoût de girolles (1,3,7) 20

Filet de bœuf

au poivre de Timut et légumes filangés sautés (GF,3,7) 26

Jarret d'agneau

avec oignons Borettane au Marsala et purée de fèves nouvelles (GF,LF, 13) 26

Cou de porc

double cuisson, sa base et légumes filangés sautés (GF,7) 24

Séριοle habillée

avec joue de porc, pois mange-tout à l'huile et à la crème de pois chiches (GF,LF,4) 26

LES CLASSIQUES DU PARME

Assiette de charcuterie, pain frit, légumes aigre-doux et Parmesan fromage 24 mois

Jambon cru Callisto Pelacci, salami doux, coppa Piacenza et culaccia Rossi (LF) 20

Raviolis de blettes et Parmesan

assaisonnés au beurre e Parmesan (V,1,3,7) 16

Tagliatelles au ragù de sanglier (1,3,7,9,10,13)

16

Anolini

Boutons de pâtes fourrés au parmesan dans un bouillon de bœuf (1,3,7) 16

Joues de porc braisées

avec polenta frite (LF,1,9,10,13) 20

LE PLAT DU MOIS

Carpaccio de Wagyu "La Cigolina"

avec salade d'asperges marinées et flocons de Parmesan 40 mois (GF,7)

20

DESSERT

Crème bavaroise au citron vert

avec crumble à la menthe et à la sauge et sel de Maldon (V,1,3,7)

8

Tiramisu expresso (V,1,3,7)

8

Carpaccio d'ananas

mariné au rhum avec sorbet coco et poudre de menthe (V, GF, LF)

8

Cheesecake au chocolat et aux framboises (V,1,3,7,13)

8

NOS MENU DEGUSTATION

MENU TRADITIONNEL

Trois plats au choix parmi "Le Classiques de Parme" (pour toute la table)

40 par personne

1 entrée, 1 premier plat, 1 deuxième plat

MENU À LA MAIN DU CHEF

Quatre plats sélectionnés par le chef (pour toute la table)

50 par personne

1 entrée, 1 premier plat, 1 deuxième plat, 1 dessert

MENU DE POISSON

Trois plats de poisson (pour toute la table)

45 par personne

1 tarte aux'anchois, 1 mare, 1 sériole habillée

Accord verre à vin
sur demande

LÉGENDE DES SYMBOLES

Certaines matières premières peuvent être congelées à l'origine

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
Pierre Lascaut, Champagne Champagne Brut Tradition AOC S/A (chardonnay, pinot noir, pinot meunier)	38
Dopff & Irion, Alsazia Cremant D'Alsace Extra Brut "Zero Dosage" (Auxerrois, Pinot Bianco)	32
Allimant Laugner, Alsazia Rosé Crémant d'Alsace AOC Extra Brut S/A (pinot noir)	34
Bestheim, Alsazia Crémant d'Alsace AOC "Cuvée Anne de K" (pinot blanc, pinot auxerrois)	30
Maison du Vigneron, Jura Cremant du Jura "Brut Dargent" Blanc de Blancs Extra Brut Traditionnelle (chardonnay)	30
Veuve Ambal, Borgogna Cremant de Bourgogne Brut "Cuvee Signature" (chardonnay, aligoté, pinot noir)	30
Luis Bouillot, Borgogna Rosé "Perle d'Aurore" Crémant de Bourgogne (chardonnay, pinot noir, gamay, aligoté)	32
Luis Vallon, Bordeaux Brut Cremant de Bordeaux "L'Instant" (semillon, cabernet franc, muscadelle)	30
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

Patrone, Piemonte Langhe 	
Brut Metodo Classico (pinot nero)	30
Al Rocol, Franciacorta	
"Ca del Luf" Brut Franciacorta Ome DOCG S/A (chardonnay)	32
"Martignac" Satèn Franciacorta Ome DOCG S/A (chardonnay)	36
Rosé "Le Rive" Millesimato Franciacorta Ome 2016 DOCG (pinot nero)	34
Soc. Agr. Franciacorta	
"Magnificum" Brut Franciacorta DOCG 2022 (chardonnay, pinot nero)	30
Rocca Savina, Trentino	
Brut Metodo Classico Trento DOC (chardonnay)	26
Cesarini Sforza, Trentino	
"Le Premier" Brut Metodo Classico Trento DOC (chardonnay)	30

BOLLICINE ITALIANE

Metodo Charmat e Rifermentati

Gino Zappavigna, Bassa Parmense	
Vino frizzante bianco (malvasia)	14
Az, Agricola Daturi Colli Piacentini	
"Parsutèr" Malvasia DOC agitata, selezione Turas	18
"Pèss Gàt" Ortrugo DOP agitato, selezione Turas	18
"Cavalär" Riesling IGP agitato, selezione Turas	18
Casa Benna, Colli Piacentini	
Monterosso Colli Piacentini DOC 2021 (malvasia, moscato, trebbiano, ortrugo)	18
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

BOLLICINE ROSSE E ROSATE

Metodo Charmat e Rifermentati

Patrone, Piemonte Langhe 🇪🇺	
Rosé metodo charmat extra-dry	24
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 Daturi Colli Piacentini 🇪🇺	
"Vècia" Barbera frizz. IGP agitata, selezione Turas	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	
Vino frizzante rosso scuro 2021 (lambrusco maestri, ancellotta)	14
Vino frizzante rosso amabile 2021 (fortana)	14
Terre della Luna, Liguria di Levante 🇪🇺	
"Osé di Luna" Rosé rifermentato 2020 (grenache)	30

BIANCHI FERMI

FRANCESI E SPAGNOLI

Domaine Allimant-Laugner, Alsazia	
Gewürztraminer Alsace AOC 2016	32
Riesling Alsace Grand Cru AOC Praelatenberg 2016	38
Chateau Favray, Loira	
Pouilly Fumé AOC 2022 (sauvignon blanc)	35
Domaine les Chaumes, Loira	
Pouilly Fumé AOC 2023 (sauvignon blanc)	35
Domaine Colbois, Borgogna	
Chablis AOC 2022	34
Pommier, Borgogna	
Petit Chablis AOC 2020	28
Roman et Damien Bouchard, Borgogna 🇪🇺	
Petit Chablis, Domain de l'Enelos AOC 2020	28
Domaine Crucheandeu, Borgogna	
Bourgogne Bouzeron AOC "Massale" 2018 (aligoté)	42
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 Paul Mas, Languedoc	
“Cote Mas Blanc” IGP Pays d’Oc 2022 (chardonnay, sauvignon, grenache blanc, vermentino)	25
" Cuvée Secrète" senza solfiti aggiunti IGP Pays d'Oc 2023 (chardonnay) 	30
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 2023 vendemmia tardiva(moscato d’alessandria e petit grain)	30
Domaine Baud, Jura	
"Cuvée Flor" Côtes du Jura Chardonnay AOC 2021 (chardonnay)	32
Vina Real, Spagna Rioja	
Blanco fermentation en barrique 2020 (viura)	28
Hans Baer, Germania	
Riesling 2020	25
Peter & Peter, Germania	
Riesling Steillage Trocken 2021	25

BIANCHI FERMI ITALIANI

Taschlerhof – Peter Wachtler, Alto Adige	
Gewürtztraminer Valle d’Isarco Alto Adige DOC 2018	38
I Magredi	
Ribolla Venezia Giulia IGT 2022	28
Friulano del Grave DOC 2022	28
Patrone, Piemonte Langhe 🇮🇹	
Langhe bianco DOC 2023 (chardonnay,sauvignon)	24
Chardonnay Langhe DOC 2023	24
Az. Agr. Giovannini, Romagna 🇮🇹	
“GioJa” Albana Romagna DOCG 2021	24
Vivaldi	
Soave DOC 2023	24
Piersanti Vini, Marche	
"L'Agreste" Verdicchio Classico Superiore DOC 2020	24
Cantina Favaroni, Umbria	
“Cecapecore ramato” Pinot grigio IGT Umbria 2022	24
Soc. Agr. Nativ, Campania	
Falanghina "Vico Riviera 99" IGT 2023	28
“Suadens” (greco di tufo,fiano,falanghina) IGT 2023	32
Cantina Li Seddi, Sardegna Gallura	
"Lagrimedda" Vermentino di Gallura Superiore DOC 2022	28
Cantina Sa Raja, Sardegna Gallura	
"Tarra Noa" Vermentino di Gallura DOC 2023	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
Az. Agr. Giovannini, Romagna 🇪🇺	
"GGG" Bianco del Sillaro, Albana macerata Romagna IGT 2020	28
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
Manuela Rendina 🇪🇺	
"Midia" Bianco Terre Siciliane IGT 2022 (grillo)	32
Gerard Bertrand 🇪🇺	
"Orange gold" Vin Orange biologique 2021(chardonnay, grenache blanc, viognier, marsanne)	30

ROSATI

Domaine de Miselle, Cote de Gascogne	
Syrah Rosè 2020	28
Cantina Pierantonj, Abruzzo	
Cerasuolo d'Abruzzo DOP 2022	18
Cantina Tollo, Abruzzo	
"Colle Cavalieri" Cerasuolo d'Abruzzo DOP 2023	20

ROSSI FERMI FRANCESI E SPAGNOLI

Chateau Beaumont, Bordeaux	
Bordeaux "Les Perrières" AOC 2022 (cabernet sauvignon,merlot)	28
Chateau Graulet Bordeaux	
"Terre du Milieu" senza solfiti aggiunti (cabernet sauvignon,merlot) 2020	25
Trentel, Borgogna-Beaujolais	
"Morgon" Côtes du Py, Cru du Beaujolais AOP 2021 (beaujolais)	32
Domaine Crucheandau, Borgogna	
Cruchandau Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC "Les Cabottes" 2018 (pinot noir)	39

Guilhem et Jean-Hugues Goisot, Borgogna 	
Bourgogne Côtes d'Auxerre AOC "Corps de Garde" 2015 (pinot noir)	50
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
"L'Artisan" Pinot Noir 2023 IGP Pays d'Oc	28
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	30
Cabernet Sauvignon "Villa des Anges" IGP Pays d'Herault 2021	26
"La Tire" Fitou Languedoc AOP 2019 (grenache, syrah)	25
"Domaine Sous La Montagne" Vin d'Altitude IGP Cotes du Roussillon 2016	32
(carignan, syrah, grenache, lledoner pelut) <i>avec Sébastien Calduch</i>	
"La remontada" 2021 Vin de France (cannonau, syrah, carignano)	30
Les Jamelles, Languedoc	
"Minimalist" senza solfiti aggiunti IGP 2021 (syrah, grenache gris)	26
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
Domaines Robert Vic, Languedoc	
"Petit pont rouge" Reserve Pays d'Oc 2022 (cannonau, cinsault, cab sauv)	26
Terres Plurielles, Languedoc	
"100% Carignan" senza solfiti aggiunti Côtes Catalanes AOP 2023	26
Domaine Marcel Cabelier, Jura	
Pinot Noir Vieilles Vignes Côtes Du Jura IGP 2022 (pinot noir)	34
Bodegas Burgo Viejo, Spagna	
Rioja Crianza DOC 2019 (tempranillo)	28
Palacio del Burgo, Spagna	
Rioja Reserva DOC 2017 (tempranillo)	30

ROSSI FERMI ITALIANI

Patrone, Piemonte Langhe

Dolcetto d'Alba DOC (presidio slow food) 2022	24
Nebbiolo Langhe DOC 2023	26
Barbera d'Alba DOC 2022	30

Cascina Alberta, Piemonte Langhe

Barbera d'Alba DOC 2020	26
Nebbiolo Langhe DOC 2020	28
Barbaresco Giacone DOCG 2016 (nebbiolo)	70

Alberto Burzi, Piemonte Langhe

Barolo Capalot DOCG Vecchie Viti 2015 (nebbiolo)	65
--	----

Brovia, Piemonte Langhe

Barolo Capalot DOCG Vecchie Viti 2015 (nebbiolo)	65
--	----

Fratelli Giacosa, Piemonte Langhe

Barolo DOCG 2018 (nebbiolo)	49
-----------------------------	----

Lino Maga, Lombardia, Oltrepò

Barbacarlo IGT 2021 (croatina, uva rara, ughetta)	140
---	-----

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
--	----

La Tosa, Colli Piacentini

"Trebbiolo" 2021 (barbera, croatina)	30
--------------------------------------	----

Az Agricola Emilio Montesissa, Colli Piacentini

"Rio Fratta" Colli Piacentini 2020 (syrah)	32
--	----

Sacomani, 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

Ferrucci, Romagna

Sangiovese Superiore "Centurione" di Romagna DOC 2022	28
---	----

Az. Agr. Giovannini, Romagna

"Gio Gio" Sangiovese Rubicone Bio IGP 2020	28
--	----

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)	34
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 2017 (sangiovese grosso)	55
Stefano Amerighi, Toscana Cortona	
Syrah di Cortona DOC 2018 (syrah)	39
Cantina Favaroni Umbria Montefalco	
“Cecapecore rosso” (montefalco, merlot, cabernet sauvignon) IGT Umbria 2022	24
Cantina Pierantonj, Abruzzo	
Montepulciano d'Abruzzo 2021	18
Cantavita, Campania	
Aglianico “Puro del Duca” IGP 2019	26
Cantine Teanum, Puglia	
“Otre” Primitivo Puglia IGT 2020	26
Casa Vinicola Botter, Puglia	
“Triplico multiplo” (negramaro, nero di troia, malvasia nera) Puglia IGT 2022	28
“Tre di tre, lupo meraviglia” (negramaro, nero di troia, malvasia nera) Puglia IGT 2022	30
Massimiliano Calabretta, Sicilia Etna	
“Elisir” Terre Siciliane IGT 2018 (nerello mascalese in macerazione semi carbonica)	34
Manuela Rendina 🇮🇹	
“Zahia” Rosso Terre Siciliane IGT 2022 (frappato)	32
Sa Defenza, Sardegna Donori 🇮🇹	
“3/4 Rosso” vecchie vigne (cannonau, bovale, barbera, carignano, cabernet sauvignon montepulciano, sangiovese)	34
Cantina Li Seddi, Sardegna Gallura	
“Maistrali” Cannonau di Gallura Riserva DOC 2019	28
Cantina Sa Raja, Sardegna Gallura	
“Inkibi” Cannonau di Sardegna DOC 2023	28