

CUCINA DI MERCATO

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

IL MENU DEL MERCATO

ANTIPASTI

| | |
|---|----|
| Tentacoli di polpo* su crema di ceci, paprika affumicata e salsa tzaziki <i>(GF,7,15)</i> | 16 |
| Polpettine di alici fritte, con uvetta e mandorle, insalatina di puntarelle e crema di aglio nero <i>(1,3,4,7,8)</i> | 16 |
| Tartare di fassona* su pan carrè integrale tostato, crema di anacardi e fili di porro fritti <i>(LF,1,8)</i> | 16 |
| Flan di Parmigiano 24 mesi con pere in agrodolce e riduzione di aceto balsamico <i>(GF,V,3,7,13,16)</i> | 14 |

PRIMI

| | |
|--|----|
| Risotto con carciofi sardi, salsa allo squaquerone e chips di guanciale croccante <i>(GF,7,13)</i> | 18 |
| “Mare” spaghetti con burro acido, aringa affumicata, ostrica* e caviale d’aringa <i>(1,4,7,13,15)</i> | 18 |
| Scialatielli al ragout di tonno, pomodori, menta e katsuobushi <i>(LF,1,4,10)</i> | 18 |
| Tortelli di zucca* con soffritto, briciole di salsiccia e amaretti <i>(1,3,7,8)</i> | 18 |

SECONDI

| | |
|---|----|
| Filetto di manzo con funghi porcini e cavolo nero <i>(GF,7,13)</i> | 26 |
| Coscia di faraona* rollé ripiena di mele e frutta secca con carciofo sardo e salsa al Marsala <i>(1,3,7,8,13)</i> | 26 |
| Parmigiana di baccalà* , baccalà, melanzane fritte, pomodoro, fonduta di provolone e basilico vetrificato <i>(1,4,7)</i> | 24 |
| Filetto di orata* al forno su crema di patate dolci e bietole spadellate <i>(GF,4,13,15)</i> | 24 |

IL PIATTO DEL MESE

| | |
|--|----|
| Trippa alla Parmigiana* con fagioli borlotti servita in rosetta di Parma <i>(LF,1,9,10)</i> | 16 |
|--|----|

TRADIZIONE PARMIGIANA

| | |
|--|----|
| Tagliere di salumi , torta frita, giardiniera, Parmigiano 24 mesi, prosciutto, salame, coppa e culaccia (1,7) | 20 |
| Tagliere di culatello , brioches e riccioli di burro (1,7) | 18 |
| Tortelli d'erbetta* burro e Parmigiano (V,1,3,7) | 16 |
| Lasagne Verdi* con ragout bianco di cortile e besciamella allo zafferano (1,3,7) | 16 |
| Zuppa di cipolle gratinata al gruviera (V,1,7) | 16 |
| Guancialino di maiale brasato con polenta frita (LF,1,9,10,13) | 20 |

DESSERT

| | |
|---|---|
| Mini torta di mele Golden con zabaione sifonato al Rhum (V,1,3,7,13) | 8 |
| Mousse al caffè con salsa al caramello mou e crumble al cacao (V,GF,1,3,7) | 8 |
| Tortino di cioccolato con cuore fondente e arance caramellate (V,1,3,7,8) | 8 |
| Cheesecake al limone e basilico con biscotto alle nocciole (V,1,3,7,8) | 8 |

I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

prenotabili esclusivamente da tutto il tavolo

DEGUSTAZIONE DELLA TRADIZIONE

antipasto, primo e secondo dal menu della tradizione Parmigiana 40 €

DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA DELLO CHEF

Menu a quattro portate (antipasto, primo, secondo e dolce) selezionate dallo chef 50 €

DEGUSTAZIONE OH MARE

Polpettine di alici, "Mare", Parmigiana di baccalà 45 €

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

- prodotto che potrebbe essere congelato/surgelato

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

STARTERS

| | |
|--|----|
| Octopus tentacles* on chickpea cream, smoked paprika, and tzatziki sauce <i>(GF,7,15)</i> | 16 |
| Fried anchovy meatballs , raisins, almonds, chicory shoots and sweet garlic cream <i>(1,3,4,7,8)</i> | 16 |
| Fassona tartare* on toasted wholemeal bread, cashew cream and fried leek threads <i>(LF,1,8)</i> | 16 |
| 24-month Parmesan flan with sweet and sour pears and balsamic vinegar reduction <i>(GF,V,3,7,13,16)</i> | 14 |

FIRST COURSES

| | |
|---|----|
| Risotto with artichokes, squacquerone sauce and crispy bacon chips <i>(GF,7,13)</i> | 18 |
| “Sea” spaghettono with smoked herring beurre blanc,, oyster* and herring caviar <i>(1,4,7,13,15)</i> | 18 |
| Scialatielli with tuna ragout , tomatoes, mint and katsuobushi <i>(LF,1,4,10)</i> | 18 |
| Pumpkin tortelli* with soffritto, crumbled sausage and amaretti <i>(1,3,7,8)</i> | 18 |

MAIN COURSES

| | |
|---|----|
| Beef fillet with porcini mushrooms and black cabbage <i>(GF,7,13)</i> | 26 |
| Rolled guinea fowl leg* stuffed with apples and dried fruit with artichoke and Marsala sauce <i>(1,3,7,8,13)</i> | 26 |
| Cod Parmigiana* with cod and fried aubergines, tomato, provolone fondue and glazed basil <i>(1,4,7)</i> | 24 |
| Baked sea bream fillet* on sweet potato cream and sautéed chard <i>(GF,4,13,15)</i> | 24 |

DISH OF THE MONTH

| | |
|---|----|
| Tripe and borlotti beans* served in Parma rosetta bread <i>(LF,1,9,10)</i> | 16 |
|---|----|

PARMESAN CLASSICS

| | |
|--|----|
| Charcuterie board with fried bread, pickled vegetables and Parmesan ham, salame, coppa and culaccia (1,7) | 20 |
| Culatello , brioche and butter curls (1,7) | 18 |
| Herb tortelli* with butter and Parmesan (V,1,3,7) | 16 |
| Green lasagne* with farmhouse white ragout and saffron béchamel (1,3,7) | 16 |
| Onion soup au gratin with Gruyère (V,1,7) | 16 |
| Braised pork cheek with fried polenta (LF,1,9,10,13) | 20 |

DESSERTS

| | |
|---|---|
| Mini Golden apple tart with Rhum zabaglione siphon (V,1,3,7,13) | 8 |
| Coffee mousse with caramel sauce and cocoa crumble (V,GF,1,3,7) | 8 |
| Chocolate cake with dark chocolate heart and caramelized oranges (V,1,3,7,8) | 8 |
| Lemon and basil cheesecake with hazelnut biscuit (V,1,3,7,8) | 8 |

OUR TASTING MENUS

bookable exclusively by the entire table

Tradition Tasting

€40 per person (1 starter, 1 first course, 1 main course)

Chef's Freehand Tasting

€50 per person (1 starter, 1 first course, 1 main course, 1 dessert)

Oh Sea Tasting

€45 per person (1 starter, 1 first course, 1 main course of your choice)

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
* product that could be frozen/deep-frozen

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

ENTRÉES

| | |
|--|----|
| Tentacules de poulpe* sur crème de pois chiches, paprika fumé et sauce tzatziki <i>(GF,7,15)</i> | 16 |
| Boulettes d'anchois frites, raisins secs, amandes, chicorée de catalogue et crème d'ail doux <i>(1,3,4,7,8)</i> | 16 |
| Tartare de Fassona* sur pain complet grillé, crème de noix de cajou et pistils de poireaux frits <i>LF,1,8)</i> | 16 |
| Flan de Parmesan affiné 24 mois avec poires aigres-douces et réduction de vinaigre balsamique <i>(GF,V,3,7,13,16)</i> | 14 |

PREMIERS PLATS

| | |
|--|----|
| Risotto aux artichauts, sauce squacquerone et chips de bacon croustillantes <i>(GF,7,13)</i> | 18 |
| Spaghettonne « Mer » au beurre aigre au hareng fumé, huître* et caviar de hareng <i>(1,4,7,13,15)</i> | 18 |
| Scialatielli au ragoût de thon , tomates, menthe et katsuobushi <i>(LF,1,4,10)</i> | 18 |
| Tortelli à la citrouille* avec soffritto, chapelure de saucisse et amaretti <i>(1,3,7,8)</i> | 18 |

PLATS PRINCIPAUX

| | |
|---|----|
| Filet de bœuf avec des cèpes et du chou noir <i>(GF,7,13)</i> | 26 |
| Cuisse de pintade* roulée farcie aux pommes et aux fruits secs, avec d'artichauts et sauce Marsala <i>(1,3,7,8,13)</i> | 26 |
| Cabillaud Parmigiana* , cabillaud, aubergines frites, tomate, fondue au provolone et basilic glacé <i>(1,4,7)</i> | 24 |
| Filet de dorade* cuit au four sur crème de patate douce et blettes sautées <i>(GF,4,13,15)</i> | 24 |

PLAT DU MOIS

| | |
|---|----|
| Tripes et haricots borlotti* servis dans du pain rosetta de Parme <i>(LF,1,9,10)</i> | 16 |
|---|----|

LES CLASSIQUES PARMESANS

| | |
|--|----|
| Charcuterie avec pain frit, légumes au vinaigre, Parmesan, jambon cru, salame, coppa et culaccia (LF) | 20 |
| Plateau de culatello , brioches et copeaux de beurre (1,7) | 18 |
| Tortelli aux herbes* avec beurre et Parmesan (V,1,3,7) | 16 |
| Lasagnes vertes* au ragoût blanc fermier et béchamel au safran (1,3,7) | 16 |
| Soupe à l'oignon gratinée au Gruyère (V,1,7) | 16 |
| Joue de porc braisée avec polenta frite (LF,1,9,10,13) | 20 |

DESSERTS

| | |
|--|---|
| Mini tarte aux pommes Golden avec sabayon au rhum (V,1,3,7,13) | 8 |
| Mousse au café avec sauce caramel et crumble au cacao (V,GF,1,3,7) | 8 |
| Gâteau au chocolat avec cœur au chocolat noir et oranges caramélisées (V,1,3,7,8) | 8 |
| Cheesecake au citron et au basilic avec biscuit aux noisettes (V,1,3,7,8) | 8 |

NOS MENUS DEGUSTATION

réservable exclusivement par l'ensemble de la table

Menu Tradition

€40 par personne (1 entrée, 1 premier plat, 1 plat principal)

Menu Libre du Chef

€50 par personne (1 entrée, 1 premier plat, 1 plat principal, 1 dessert choisi par le chef)

Menu Oh Mer

€45 par personne (1 entrée, 1 premier plat, 1 plat principal de votre choix)

Accord mets-vins 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

* produit pouvant être congelé/surgelé

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

CHAMPAGNE

Alain Couvreur, Prouilly, Champagne

Champagne AOC Blanc de Noirs Brut S/A (pinot noir,pinot meunier) 65

Brigandat, Côte des Bar, Champagne

Champagne AOC Blanc de Noirs Brut S/A (pinot noir) 60

Pompon Champy, Festigny, Champagne

Champagne AOC Cuvée Tradition Brut S/A (chardonnay,pinot meunier,pinot noir) 55

Amis de Beauregard, Vallée de la Marne, Champagne

Champagne AOC Blanc de Noir S/A (pinot meunier 60,pinot noir 40) 55

Brisson Lahaye, Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Champagne

"L'Immutable" Champagne AOC S/A 1er Cru (chardonnay 60,pinot noir 40, riserva 80, annata 20) 55

"La Sentimentale" Champagne 1er Cru Blanc de Blanc AOC S/A (chardonnay, riserva 50,annata 50) 60

"La Distinguée" Champagne Extra-Brut AOC S/A (chardonnay 60, p.noir 40, riserva 25,annata 75) 65

Neret Vely, Barzy sur Marne, Champagne

"Ode a la Vie" Champagne AOC Blanc de Noir S/A (pinot meunier 98,pinot noir 2) 55

Pierre Lascaut, Champagne

Champagne Brut Tradition AOC S/A (chardonnay,pinot noir,pinot meunier) 38

CREMANT

Dopff & Irion, Alsazia

Crement D'Alsace Extra Brut "Zero Dosage" (Auxerrois,Pinot Bianco) 34

Allimant Laugner, Alsazia

Rosé Crémant d'Alsace AOC Extra Brut S/A (pinot noir) 34

Philippe Michel, Alsazia

Rosé Crémant d'Alsace AOC Brut S/A (pinot noir) 30

Bestheim, Alsazia

Crémant d'Alsace AOC "Cuvée Anne de K" (pinot blanc,pinot auxerrois) 30

Maison du Vigneron, Jura

Crement du Jura "Brut Dargent" Blanc de Blancs Extra Brut Traditionnelle (chardonnay) 30

Veuve Ambal, Borgogna

Crement 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

André Delorme, Borgogna

Methode Traditionelle Blanc de Blanc Crémant de Bourgogne (chardonnay) 32

Luis Vallon, Bordeaux

Brut Crement de Bordeaux "L'Instant" (semillon,cabernet franc,muscadelle) 30

La Vieille Ferme, Rodano

Reserve Brut (chardonnay,trebbiano) 28


CAVA

U Mes U, Catalogna

"Cygnus Sador" Cava Organic Réserve Brut Nature (xarel-lo,macabeu,parellada) 30





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 |
| Castel Faglia, Franciacorta | |
| Extra Brut Franciacorta Cazzago San Martino DOCG S/A (chardonnay,pinot nero) | 32 |
| Satèn Blanc de Blanc Franciacorta Cazzago San Martino DOCG S/A (chardonnay) | 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 |
| Rosé "Le Premier" Brut Metodo Classico Trento DOC (chardonnay,p.nero) | 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 2024 (malvasia, moscato,trebbiano, ortrugo) | 20 |
| Ortrugo 2024 Colli Piacentini DOC (ortrugo) | 20 |
| Sacomani, Colli Piacentini  | |
| Ortrugo rifermentato 2023 Colli Piacentini DOC (ortrugo) | 20 |
| Monterosso rifermentato 2023 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 2023 | 26 |
| Nevio Scala, Colli Euganei | |
| "Gargànte" rifermentato Veneto IGT 2021 (garganega)  | 26 |

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 2024 charmat | 20 |
| Gutturnio frizz. "Il Garrito" Colli Piacentini DOC 2024 charmat | 20 |
| 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 2023 Colli Piacentini DOC (croatina, barbera) | 22 |
| Rio Torto frizz. Rifermentato, amabile 2023 Colli Piacentini DOC (croatina, barbera) | 22 |
| Gino Zappavigna, Bassa Parmense | |
| Vino frizzante rosso scuro 2024 (lambrusco maestri, ancellotta) | 14 |
| Vino frizzante rosso amabile 2024 (fortana) | 14 |
| Vino frizzante Rosé 2024 lambrusco maestri, ancellotta) | 14 |
| Terre della Luna, Liguria di Levante 🇮🇹 | |
| "Osé di Luna" Rosé rifermentato 2023 (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 |
| La Chablisienne, Borgogna | |
| Petit Chablis Cuvée Speciale AOC 2020 (chardonnay) | 34 |
| Doudet-Naudin, Borgogna | |
| Hautes Côtes de Beaune Blanc 2022 AOC Borgogna | 38 |
| Domaine Crucheandeu, Borgogna | |
| Bourgogne Bouzeron AOC "Massale" 2018 (aligotè) | 42 |

| | |
|---|----|
| Domaine des Remparts, Borgogna | |
| Bourgogne Aligoté 2023 AOC Borgogna | 30 |
| 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 |
| Alexander Jansen, Germania | |
| Riesling Trocken 2020 | 25 |
| Peter & Peter, Germania | |
| Riesling Steillage Trocken 2021 | 25 |

BIANCHI FERMI ITALIANI

| | |
|--|----|
| Taschlerhof – Peter Wachtler, Alto Adige | |
| Gewürtztraminer Valle d’Israco Alto Adige DOC 2018 | 38 |
| Colterenzio, Alto Adige³⁴ | |
| Sauvignon “Prail” Alto Adige DOC 2023 | 34 |
| Endrizzi, Trentino | |
| Gewürtztraminer Trentino DOC 2023 | 34 |
| “Dalis bianco” Vigneti delle dolomiti IGP (sauvignon blanc, chardonnay, nosiola) | 30 |
| I Magredi, Grave del Friuli | |
| Ribolla Venezia Giulia IGT 2022 | 28 |
| Friulano del Grave DOC 2022 | 28 |
| Ca Modeano, Friuli | |
| Ribolla Venezia Giulia IGT 2024 | 28 |
| Friulano del Grave DOC 2024 | 28 |
| Malvasi Istriana Friuli DOC 2024 | 28 |
| Luca Canevaro, Piemonte Colli Tortonesi 🇮🇹 | |
| Piccolo Derthona Colli Tortonesi DOC 2024 (timorasso) | 32 |
| Patrone, Piemonte Langhe 🇮🇹 | |
| Langhe bianco DOC 2023 (chardonnay,sauvignon) | 24 |
| Chardonnay Langhe DOC 2023 | 24 |
| Az. Agr. Balducci, Romagna 🇮🇹 | |
| Albana Secco di Romagna DOCG 2023 | 28 |
| Vivaldi | |
| Soave DOC 2023 | 24 |
| Piersanti Vini, Marche | |
| "L'Agreste" Verdicchio Classico Superiore DOC 2020 | 24 |
| I Lauri, Marche | |
| "Equi" Chardonnay Colline Pescaresi IGP 2022 | 24 |
| “Avalos” Pecorino Abruzzo DOC 2024 | 26 |
| Cantina Offida, Marche 🇮🇹 | |
| Passerina Bio Vegan Offida Passerina IGT 2024 | 24 |
| Mucci, Abruzzo | |
| "Centoanelli" Pecorino Terre di Chieti IGT 2023 | 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 |
| Cantine Teanum, Puglia | |
| "Favugnè" Puglia IGP Falanghina | 26 |
| 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

| | |
|---|----|
| Nevio Scala, Colli Euganei 🇮🇹 | |
| "Còntame" Veneto IGT 2017 (garganega) | 30 |
| Distina Az. Agricola, Colli Piacentini 🇮🇹 | |
| "Ida" 2021 (malvasia di candia aromatica, moscato bianco, marsanne) | 28 |
| Terre della Luna, Levante Ligure 🇮🇹 | |
| Vermentino "Plinio" Liguria di Levante IGT 2019 | 32 |
| Vermentino "Lun'Antica" Liguria di Levante IGT 2018 | 36 |
| Nino Barraco, Sicilia Occidentale 🇮🇹 | |
| Biancammare Terre Siciliane IGT 2023 (grillo) | 36 |
| 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 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) "L'Artisan" Pinot Noir 2023 IGP Pays d'Oc | 25 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 Cabernet Sauvignon "Villa des Anges" IGP Pays d'Herault 2021 "La Tire" Fitou Languedoc AOP 2019 (grenache, syrah) "Domaine Sous La Montagne" Vin d'Altitudine IGP Cotes du Roussillon 2016 (carignan, syrah, grenache, lledoner pelut) <i>avec Sébastien Calduch</i> "La remontada" 2021 Vin de France (cannonau, syrah, carignano) | 30 26 25 32 30 |
| Les Javelles, Languedoc "Minimalist" senza solfiti aggiunti IGP 2021 (syrah, grenache gris) | 26 |
| Vignobles Vellas, Languedoc "Le Coq" IGP Pays d'Oc 2010 Malbec 2020 "Nice Angel" IGP Pays d'Oc 2010 Merlot 2021 | 28 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 |

Bodegas Burgo Viejo, Spagna
Rioja DOC 2023 (tempranillo) 28

Palacio del Burgo, Spagna
Rioja Reserva DOC 2021 (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 |
| Brovia, Piemonte Langhe | |
| Barolo DOCG 2017 (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 2021 | 28 |
| Cantina di Soave, Veneto Valpolicella | |
| Amarone della Valpolicella Classico DOCG "Rocca Alata" 2021 | 45 |
| Nevio Scala, Colli Euganei 🇮🇹 | |
| "999" Veneto IGT 2021 (cabernet franc, merlot) | 28 |
| Casa Roma, Veneto | |
| "Malanotte" Piave Malanotte DOCG (raboso di cui 15/30% da uve appassite) | 28 |
| 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) | 20 |
| Gutturnio Classico Riserva "Punctatum" 2019 (barbera e croatina) | 24 |
| Ferrucci, Romagna | |
| Sangiovese Superiore "Centurione" di Romagna DOC 2022 | 28 |
| Cantina San Marino, Romagna | |
| Sangiovese Superiore San Marino IGT 2022 | 28 |
| Tenuta Santodeno | |
| "Appassimento" Sangiovese Romagna Passito DOCG 2023 | 32 |
| Vigneti Romio, Romagna | |
| Sangiovese "Appassimento" Rubicone IGP 2022 | 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 DOC 2022 | 20 |
| Tenuta Ulisse, Abruzzo | |
| Montepulciano d'Abruzzo DOC 2022 | 28 |
| I Lauri, Abruzzo | |
| "Salto" Sangiovese Terre di Chieti IGP 2022 | 24 |
| Soc. Agr. Nativ, Campania | |
| Aglianico "Rue dell'inchiostro" IGP Campania 2023 | 28 |
| Cantine Teanum, Puglia | |
| "Otre" Primitivo Puglia IGT 2020 | 28 |
| Casa Vinicola Botter, Puglia | |
| "Tre di tre, lupo meraviglia" Puglia IGT 2022 (negramaro, nero di troia, malvasia nera) | 30 |
| Massimiliano Calabretta, Sicilia Etna | |
| "Elisir" Terre Siciliane IGT 2018 (nerello mascalese in macerazione semi carbonica) | 34 |
| Cantina Colosi, Sicilia Etna | |
| Nerello Mascalese IGP 2023 | 26 |
| Barone Montalto, Sicilia Etna | |
| Nerello Mascalese IGP 2023 | 26 |
| Marchese di Rudinì, Sicilia Pachino | |
| "Campanile" Nero d'Avola, DOC Sicilia 2024 | 24 |
| Manuela Rendina, Sicilia Trapani 🇮🇹 | |
| "Zahia" Rosso Terre Siciliane IGT 2022 (frappato) | 32 |
| Sa Defenza, Sardegna Donori 🇮🇹 | |
| "3/4 Rosso" vecchie vigne (cannonau, bovale, barbera, carignano, c. sauvignon montepulciano, sangiov.) | 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 |

 **Vini Naturali/Biologici/Artigianali**