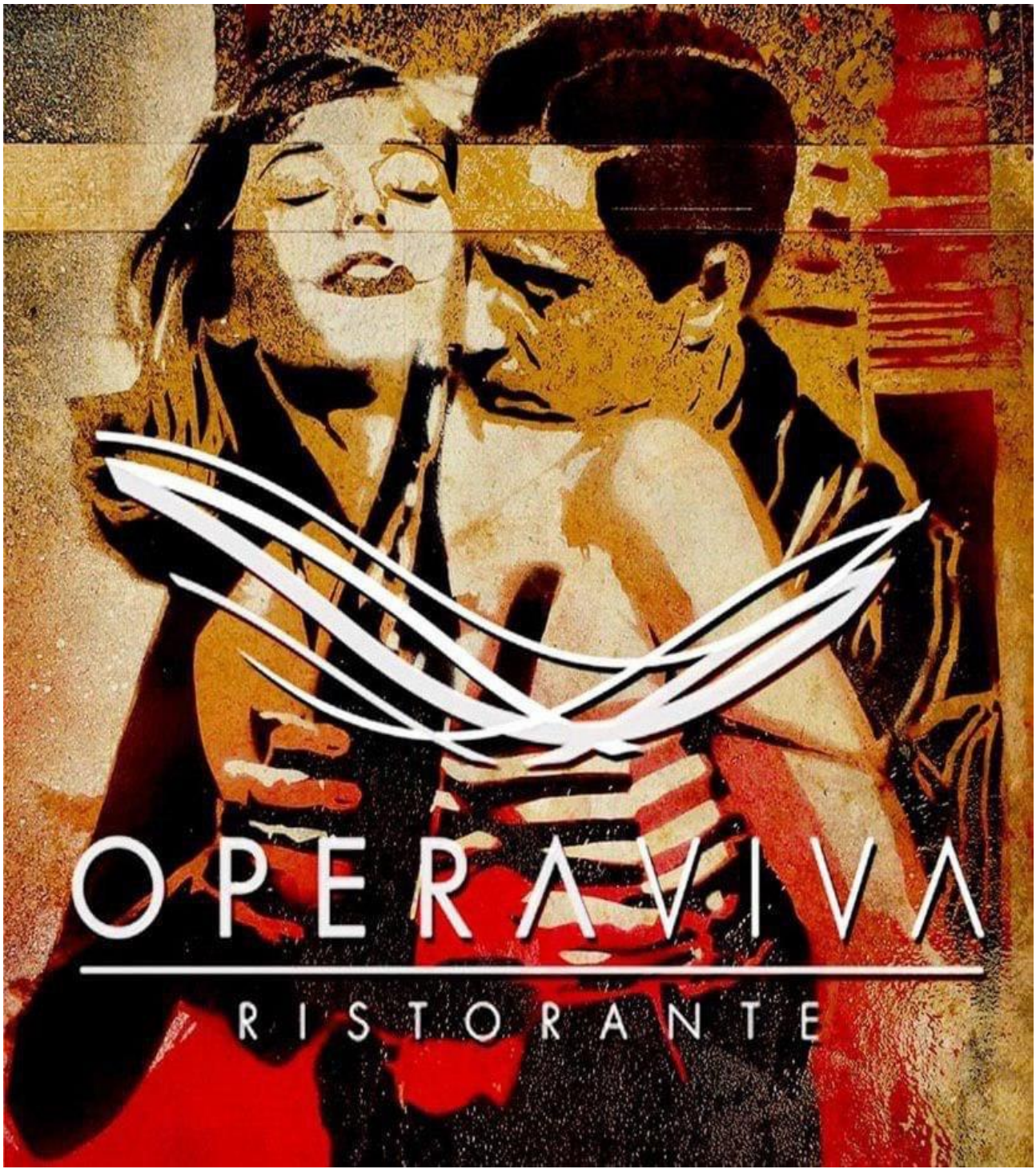


CUCINA DI MERCATO

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

IL MENU DEL MERCATO

ANTIPASTI

Insalata di polpo*, sedano, olive e patate *(GF,LF,9,15)* 16

Scorfano* alla Luciana, crostone di pane, pomodoro, aglio, olio, peperoncino, olive e capperi *(LF,1,4,10)* 16

Tartare di fassona* su pan carrè dorato al burro, cialda di Parmigiano e maio al rafano *(1,3,7)* 16

Flan di zucca con fonduta di Parmigiano 24 mesi *(GF,V,3,7)* 16

PRIMI

Risotto, zucca, luganega e granella di semi di zucca e girasole tostati *(GF,7,13,15)* 18

"Mare" spaghettone con burro acido, aringa affumicata, ostrica* e caviale d'aringa *(1,4,7,13)* 18

Tonnarelli al ragout di polpo* *(LF,1,10,13,15)* 18

Lardiata ziti spezzati, lardo, pomodorini e Parmigiano *(1,7,10)* 18

SECONDI

Filetto di manzo alla Voronoff, patate arrosto *(GF,7,11,13)* 26

Coscia di faraona* rollé ripiena di mele e frutta secca e salsa al Marsala *(1,3,7,8,11,13)* 26

Orata*gratinata al forno con cipollotti brasati *(LF,1,4)* 24

Rana pescatrice* alla mediterranea con olive, capperi e doppio pomodorino *(GF,LF,4,10)* 24

IL PIATTO DEL MESE

Zuppa di cipolle servita nella rosetta, gratinata con gruviera *(V, 1,7)* 18

TRADIZIONE PARMIGIANA

Tagliere di salumi, torta fritta, 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

Tortelli di zucca* burro, salvia e Parmigiano *(V,1,3,7,8)* 16

Tagliatelle al ragout *(1,3,7,9,10,13)* 16

Guancialino di maiale brasato con purè *(1,7,9,10,13)* 20

DESSERT

Cremoso al cioccolato con salsa di caramello *(V,GF,7)* 8

Pastiera napoletana *(V,1,3,7)* 8

Torta di mele con gelato alla crema *(V,1,7)* 8

Tramisù fatto al momento *(V,1,3,7)* 8

Sorbetto del giorno *(GF,V,7)* 6

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

Un antipasto, un primo e un secondodi mare a vostra scelta 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 congeato/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.

ELENCO ALLERGENI:

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 salad*, celery, olives and potatoes *(GF,LF,9,15)* 16

Scorpion fish* Luciana-style, bread crouton, tomato, garlic, oil, chilli pepper, olives and capers *(LF,1,4,10)* 16

Fassona beef tartare* on butter-toasted white bread, Parmesan crisp and horseradish mayonnaise *(1,3,7)* 16

Pumpkin flan with 24-month-aged Parmesan fondue *(GF,V,3,7)* 16

FIRST COURSES

Risotto with pumpkin, luganega sausage, toasted pumpkin and sunflower seeds *(GF,7,13,15)* 18

"Sea" spaghettone with beurre blanc, smoked herring, oyster* and herring roe *(1,4,7,13)* 18

Tonnarelli with octopus* ragù *(LF,1,10,13,15)* 18

Broken ziti "Lardiata" with lardo, cherry tomatoes, and Parmesan *(1,7,10)* 18

MAIN COURSES

Beef fillet Voronoff-style, roast potatoes *(GF,7,11,13)* 26

Rolled guinea fowl leg* stuffed with apples and nuts, Marsala sauce *(1,3,7,8,11,13)* 26

Oven-gratinated sea bream* with braised spring onions *(LF,1,4)* 24

Mediterranean-style monkfish* with olives, capers and two varieties of cherry tomatoes *(GF,LF,4,10)* 24

DISH OF THE MONTH

Onion soup served in a crusty bread rosetta, gratinated with Gruyère cheese ***(1,7)*** 18

PARMESAN CLASSICS

Selection of cured meats, torta fritta, pickled vegetables, 24-month Parmesan, prosciutto, salame, coppa and culaccia *(1,7)* 20

Culatello, brioches and butter curls *(1,7)* 18

Herb and ricotta tortelli* with butter and Parmesan *(V,1,3,7)* 16

Pumpkin tortelli* with butter, sage and Parmesan *(V,1,3,7,8)* 16

Tagliatelle with meat ragù *(1,3,7,9,10,13)* 16

Braised pork cheek with mashed potatoes *(1,7,9,10,13)* 20

DESSERTS

Creamy chocolate with caramel sauce ***(V**,GF,7)* 8

Neapolitan Pastiera, a cake made with cooked wheat, ricotta, and eggs *(V,1,3,7)* 8

Freshly prepared tiramisù ***(V**,1,3,7)* 8

Apple cake with crème glacée *(V, 1, 7)* 8

Sorbet of the day *(GF,V,7)* 6

OUR TASTING MENUS

bookable exclusively by the entire table

Tradition Tasting

Starter, pasta course and main course from our Parmesan classics — €40

Chef's Freehand Tasting

Four courses selected by the chef (starter, pasta course, main course and dessert) — €50

Oh Sea Tasting

Your choice of seafood starter, pasta course and main course — €45

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

* 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.

LIST OF ALLERGENS:

1. cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their hybrid varieties 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 mollusc 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

Salade de poulpe*, céleri, olives et pommes de terre *(GF,LF,9,15)* 16

Rascasse* à la Luciana, croûton de pain, tomate, ail, huile, piment, olives et câpres *(LF,1,4,10)* 16

Tartare de bœuf Fassona* sur pain de mie doré au beurre, tuile de parmesan et mayonnaise au raifort *(1,3,7)* 16

Flan de potiron et fondue de parmesan affiné 24 mois *(GF,V,3,7)* 16

PREMIERS PLATS

Risotto au potiron, saucisse luganega, graines de courge et de tournesol grillées *(GF,7,13,15)* 18

Spaghettone « Mer », beurre blanc, hareng fumé, huître* et œufs de hareng *(1,4,7,13)* 18

Tonnarelli au ragù de poulpe* *(LF,1,10,13,15)* 18

Ziti cassés à la lardiata, lard, tomates cerises et parmesan *(1,7,10)* 18

PLATS PRINCIPAUX

Filet de bœuf à la Voronoff, pommes de terre rôties *(GF,7,11,13)* 26

Cuisse de pintade* roulée, farcie aux pommes et aux fruits à coque, sauce au Marsala *(1,3,7,8,11,13)* 26

Dorade* gratinée au four, oignons nouveaux braisés *(LF,1,4)* 24

Lotte* à la méditerranéenne, olives, câpres et deux variétés de tomates cerises *(GF,LF,4,10)* 24

PLAT DU MOIS

Soupe à l'oignon servie dans un pain rosetta croustillant, gratinée au gruyère ***(1,7)*** 18

LES CLASSIQUES PARMESANS

Assortiment de charcuteries, torta fritta, légumes marinés, parmesan 24 mois, jambon cru, salame, coppa et culaccia *(1,7)* 20

Plateau de culatello, brioches et copeaux de beurre *(1,7)* 18

Tortelli de potiron* au beurre, à la sauge et au parmesan *(V,1,3,7,8)* 16

Tortelli aux herbes* et ricotta avec beurre et Parmesan *(V,1,3,7)* 16

Tagliatelles au ragù de viande *(1,3,7,9,10,13)* 16

Joue de porc braisée et purée de pommes de terre *(1,7,9,10,13)* 20

DESSERTS

Chocolat crémeux nappé de caramel *(V,GF,7)* 8

Pastiera napolitaine, gâteau à base de blé cuit, de ricotta et d'œufs. *(V,1,3,7)* 8

Gâteau aux pommes avec de la glace à la crème *(V,1,7)* 8

Tiramisù préparé à la minute *(V,1,3,7)* 8

Sorbet du jour *(GF,V,7)* 6

NOS MENUS DEGUSTATION

réservable exclusivement par l'ensemble de la table

Menu Tradition

Entrée, premier plat et plat principal de la tradition parmesane — 40 €

Menu Libre du Chef

Quatre plats choisis par le chef (entrée, premier plat, plat principal et dessert) — 50 €

Menu Oh Mer

Une entrée, un premier plat et un plat principal de la mer au choix — 45 €

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.

LISTE DES ALLERGÈNES:

1. céréales contenant du gluten, à savoir : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits dérivés
2. crustacés et produits à base de crustacés
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
13. dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/l
15. coquillages et produits de coquillages
15. mollusques et produits à base de mollusques

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
Cremant 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
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

André Delorme, Borgogna
Methode Traditionelle Blanc de Blanc Crémant de Bourgogne (chardonnay) 32

Luis Vallon, Bordeaux
Brut Cremant de Bordeaux "L'Instant" (semillon,cabernet franc,muscadelle) 30
Brut Nature Blanc de Noir Cremant de Bordeaux (semillon, cabernet franc, merlot) 34

La Vieille Ferme, Rodano
Reserve Brut (chardonnay,trebbiano) 28

CAVA

U Mes U, Catalogna
"Cygnus Sador" Cava Organic Réserva Brut Nature (xarel-lo,macabeu,parellada) 30

Baron Amarillo, Valenza
Cava Brut (xarel-lo,macabeu,parellada) 26

BOLLICINE ITALIANE

Metodo classico

Patrone, Piemonte Alta Langa
Brut Metodo Classico (pinot nero) 30
Brut "Preveiral" Metodo classico Rosé (pinot nero) 30

Andrea Pala, Alta Langa
“Alanus” Metodo Classico Extra Brut Blanc de Noir(pinot nero) 28

Piccoli Vignaioli, Romagna
“Albarosa” Brut Metodo Classico Rosé (sangio,lacrima di morro d’alba) 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 Brut
"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

Nina Nunić, Slovenia
Ribolla Gialla Metodo Classico Dosage Zéro 28

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

Saccomani, 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

Saccomani, 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

I Piccoli Vignaioli, Romagna
"Primalba" Rifermentato Rosé (sangio,lacrima di morro d'alba) 26

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 Crucheandeau, 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
Gewürztarminer Valle d'Isaco Alto Adige DOC 2018 38
Colterenzio, Alto Adige
Sauvignon "Prail" Alto Adige DOC 2023 34
Endrizzi, Trentino
Gewürztarminer Trentino DOC 2023 34
"Dalis bianco" Vigneti delle dolomiti IGP (sauvignon blanc, chardonnay, nosiola) 30
La Vis, Trentino
Magnum Chardonnay "Beccaluna" LeBoem DOC 2023 40
Nina Nunić, Slovenia
Ribolla Gialla 2023 28
Bucovaz, Friuli
Friulano Venezia Giulia IGT 2022 28
Toblar, Friuli
Ribolla Gialla IGT 2025 28
Ca Modeano, Friuli
Ribolla Venezia Giulia IGT 2024 28
Malvasia Istriana Fiuli 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
I Piccoli Vignaioli, Romagna
"Meriggio" rebola Rimini DOC 2025 (grechetto gentile) 26
Vivaldi
Soave DOC 2023 24
Marotti Campi, Marche
"Luzano" Verdicchio Classico Superiore dei Castelli di Jesi DOC 2025 26
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
Azienda Telaro, Campania
"Lucià" Falanghina Roccamonfina IGP 2025 28
Falanghina Roccamonfina da uve leggermente appassite IGP 2025 28
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
Casa Vinicola Tamponi, Sardegna Gallura
“Limosa” Vermentino Di Gallura Superiore DOC 2024 28
“Limosa” Vermentino Di Gallura Superiore Macerato Limosa DOC 2024 30

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

Tenuta Moraia, Toscana
Rosato Maremma Toscana DOC Bio (sangiovese syrah) 26

Talamonti, Abruzzo
“La Volpe” Cerasuolo d'Abruzzo DOP 2025 (montepulciano) 24

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 Crucheandeau, Borgogna
Cruchandeau 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
“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’Altidude IGP Cotes du Roussillon 2016 32
(carignan, syrah, grenache, lledoner pelut) *avec Sébastien Calduch*
"La remontada" 2021 Vin de France (cannonau, syrah, carignano) 30

Les Jamelles, Languedoc
“Minimalist” senza solfiti aggiunti IGP 2021(syrah, grenache gris) 26

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

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

Della Marmora, Piemonte Langhe
Barolo DOCG 2021 (nebbiolo) 45

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 Romagna
"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

Piccini, Toscana
"Sasso al Poggio" Toscana Rosso IGT 2022 (sangiovese, cabernet sauvignon, merlot) 28

Tenuta di Carleone, Toscana Chianti
“Il Randagio“ Toscana IGT 2019 (merlot, cabernet franc) 28
“Il Guercio“ Toscana IGT 2019 (sangiovese) 70
“Il Guercio“ Toscana IGT 2020 (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

I Palazzi, Toscana Montalcino
Brunello di Montalcino DOCG 2020 (sangiovese grosso) 45

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

Masseria Spaccafico, Puglia
"Balia Nera" Primitivo Biologico IGP 2024 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

Argiolas, Sardegna Costa sud
“Costera” Cannonau DOC 2023 28

Vini Naturali/Biologici/Artigianali