



**IL FRANTOIO**  
RESTAURANT

**Antipasti**

<b><i>Fegatino, Pistacchio e Amarena.</i></b> <small>1,3,4,7,8,12</small>	<b>16.00</b>
<i>.Liver Pate, served with Pistachio and Candy Black Cherry.</i>	
<b><i>La “Gota Cotta”, Anguria, Misticanza, Salicornia e Maionese di Capperi.</i></b> <small>1,6,10</small>	<b>16.00</b>
<i>.Cured Pork Cheek, Watermelon, Mixed Salad, Sea Asparagus and Caper Mayo.</i>	
<b><i>Capesante, Bietola, Crema di Piselli e Mela Verde.</i></b> <small>7,14</small>	<b>19.00</b>
<i>.Sea Scallops served with Pea Cream, Chard and Fresh Green Apple.</i>	
<b><i>Melanzana, Scamorza, Olio di Levistico e Crumble di Pomodori Secchi.</i></b> <small>5,7,8</small>	<b>14.00</b>
<i>.Egg Plant Pie, Scamorza Cheese Cream, Lovage Oil and Dry Tomatoes.</i>	
<b><i>Selezione di Formaggi “Corzano e Paterno”, Miele e Mostarde.</i></b> <small>7</small>	<b>18.00</b>
<i>.Fine Selection of Tuscany Cheeses served with Honey and Preserves.</i>	

---

**Primi Piatti**

<b><i>Spaghetti Affumicato, Aglio Nero, Polvere di Capperi e Colatura di Alici.</i></b> <small>1,4,7</small>	<b>16.00</b>
<i>.Smoked Spaghetti style Pasta served with Black Garlic Cream, Dried Cappers and Anchovy Sauce.</i>	
<b><i>Cavatelli, alle Vongole Veraci, Zafferano, Gel di Scarola e Bottarga.</i></b> <small>1,3,7,14</small>	<b>18.00</b>
<i>.Cavatelli Style Pasta served with Clams, Saffron, Escarole Gel and Bottarga.</i>	
<b><i>Cappelletti Cacio e Pepe, Gambero Rosso di Mazara, Jus di Manzo e Agrumi.</i></b> <small>1,2,3,7</small>	<b>20.00</b>
<i>.Cappelletti Style Pasta stuffed with “Cacio e Pepe”, Red Prawns, Beef Juice and Agrums.</i>	
<b><i>Chitarra al Ragù di Agnello, Crema di Finocchio e Cipolla Croccante.</i></b> <small>1</small>	<b>16.00</b>
<i>.Spaghetti alla Chitarra Style Pasta served with Lamb Ragout, Fennel Cream and Crispy Onion.</i>	
<b><i>Tortello di Ricotta di Pecora, Pomodoro in Tre Consistenze e Basilico.</i></b> <small>1,7</small>	<b>15.00</b>
<i>.Tortello Style Pasta stuffed with Sheep Ricotta, Tomatoes and Basil Gel.</i>	

## Secondi Piatti

<b><i>Piccione, Albicocca e Gel di Mandorla.</i></b> 7,8,9	27.00
<i>.Pigeon Breast served with Apricot and Almond Gel.</i>	
<b><i>Filetto di Manzo, Chimichurri, Caponata e Fondo di Ortaggi.</i></b> 9	28.00
<i>.Beef Fillet, Chimichurri, Caponata and Vegetables Reduction.</i>	
<b><i>Coppa di Maialino, Millefoglie di Patate, Ribes e Friggitello.</i></b> 7,9	24.00
<i>..Slow Cooked Pork Shoulder, Potatoe Millefoglie, Green Peppers and Fresh Currant.</i>	
<b><i>Porro Brasato, Crema di Peperone Arrosto, Castelmagno e Menta.</i></b> 7	20.00
<i>.Braised Leeks, BBQ Peppers Cream, Castelmagno Cheese Sauce and Fresh Mint.</i>	
<b><i>Ricciola, Zucchina, Fichi e Beurre Blanc.</i></b> 4,7,12	25.00
<i>.Amberjack Fillet, Zucchini Cream, Fresh Figs and Fish Beurre Blanc.</i>	

---

## Dolci

<b><i>Mousse di Lamponi, Cremoso alle Spezie e Nocciole.</i></b> 3,6,7,8	10.00
<i>.Raspberry Mousse, Cinnamon and Clove Cream and Toasted Hazelnuts.</i>	
<b><i>Pesca e Melone: Riso Soffiato e Frutta Secca.</i></b> 6,8	10.00
<i>.Peach and Melon Gelée served with Puffed Rice and Dried Fruit.</i>	
<b><i>Cioccolato al Latte, Cocco e Composta di Passion Fruit .</i></b> 3,6,7,8	10.00
<i>.Milk Chocolate Bavarian Cream, Coconut Mousse and Passion Fruit Jam.</i>	
<b><i>Susine CBT, Rosa, Crema di Zenzero e Sbrisolona.</i></b> 3,6,7,8	10.00
<i>.Slow Cooked Plum, Rose Water, Ginger Cream and Almond Crumble.</i>	

*Il Frantoio Signature*

*Settanta Euro.*

*Benvenuto.  
Amuse-Bouche.*

---

*Fegatino, Pistacchio e Amarena.* <sup>1,5,4,7,8</sup>  
*Liver Pate, served with Pistachio and Black Cherry.*

---

*Spaghetto Affumicato, Aglio Nero, Polvere di Capperi e Colatura di Alici.* <sup>1,4,7</sup>  
*Smoked Spaghetti style Pasta served with Black Garlic Cream, Dried Cappers and Anchovy*

---

*Tortello di Ricotta di Pecora, Pomodoro in Tre Consistenze e Basilico.* <sup>1,7</sup>  
*Tortello Style Pasta stuffed with Sheep Ricotta, Tomatoes and Basil Gel.*

---

*Piccione, Albicocca e Gel di Mandorla.* <sup>7,8,9</sup>  
*Pigeon Breast served with Apricot and Almond Gel.*

---

*Susina, Zenzero e Sbrisolona.* <sup>3,7,8</sup>  
*Slow Cooked Plum, Ginger Cream and Dry Fruits Crumble.*

---

*Cioccolato al Latte, Cocco e Composta di Passion Fruit.* <sup>3,6,7,8</sup>  
*Milk Chocolate Bavarian Cream, Coconut Mousse and Passion Fruit Jam.*

*Wine Pairing: 3 Calici 25€ / 4 Calici 30€ / 5 Calici 35€ /*

*... I Vini Rossi Toscani*

- ***Chianti Classico 2021 -Capraia-***  
€ 27,00
- ***Chianti Classico Riserva 2018 -Capraia-***  
€ 41,00
- ***Chianti Classico Riserva 2010 -Agostino Petri-***  
€ 44,00
- ***Chianti Classico 2021 Castello di Ama***  
€ 36,00
- ***Chianti Classico 2019 "Rubiolo" -Gagliole-***  
€ 27,00
- ***Chianti Classico Riserva 2019 -Gagliole-***  
€ 58,00
- ***Chianti Classico Gran Selezione 2019 "Gallule" -Gagliole-***  
€ 69,00
- ***Chianti Classico Gran Selezione 2019 "Pecchia" -Gagliole-***  
€ 113,00
- ***Chianti Classico 2019 -Castello di Radda-***  
€ 28,00
- ***Chianti Classico Riserva 2018 -Castello di Radda-***  
€ 39,00
- ***Chianti Classico 2019 -Le Fioraie- Piemaggio***  
€ 29,00
- ***Chianti Classico Riserva 2016 -Le Fioraie- Piemaggio***  
€ 49,00
- ***C.C. Gran Selezione 2016 Castello di Ama "Vigneto Bellavista"***  
€ 220,00
- ***Chianti Classico 2020 Single Vineyard "Sant'Alfonso"***  
€ 51,00
- ***Chianti Classico Gran Selezione 2016 -Castello di Ama- "San Lorenzo"***  
€ 79,00
- ***Chianti Classico Gran Selezione 2019 "Vigna la Prima"***  
€ 52,00
- ***Chianti Classico Gran Selezione 2019 "Riserva Ducale Oro"***  
€ 46,00
- ***Chianti Classico Gran Selezione 2018 "Sergio Zingarelli"***  
€ 58,00
- ***Chianti Classico Gran Selezione 2020 "Riserva di Fizzano"***  
€ 46,00
- ***Chianti Classico Gran Selezione 2016 "Le Bolle" Vicchiomaggio***  
€ 52,00
- ***Chianti Classico Gran Selezione 2016 -Castello di Radda-***  
€ 64,00
- ***Chianti Classico Gran Selezione 2017 "Effe 55" -Capraia-***  
€ 52,00
- ***Chianti Classico Riserva 2018 -Castello di Albola-***  
€ 44,00

- ***Chianti Classico 2019 "Filetta di Lamole"-Fontodi-***  
€ 39,00
- ***Chianti Classico 2019 -Fontodi-***  
€ 41,00
- ***Chianti Classico Riserva 2018 -Villa a Sesta-***  
€ 40,00
- ***Chianti Colli Senesi 2021 "Al Canapo"-Bindi Sergardi-***  
€ 26,00
- ***Governo all'Uso Toscano 2021 "Nicolò" -Bindi Sergardi-***  
€ 25,00
- ***Orcia Sangiovese DOC 2020 "Sasso di Sole"***  
€ 24,00
- ***Rosso di Montalcino 2019 -Lambari-***  
€ 38,00
- ***Rosso di Montalcino 2019 -Le Ragnaie-***  
€ 36,00
- ***Brunello di Montalcino 2017 -Biondi Santi-***  
€ 189,00
- ***Brunello di Montalcino 2019 -Poggio di Sotto-***  
€ 220,00
- ***Brunello di Montalcino 2019 -Castello Tricerchi-***  
€ 66,00
- ***Brunello di Montalcino 2019 -Podere San Giacomo-***  
€ 64,00
- ***Brunello di Montalcino 2015 -Greppone Mazzi-***  
€ 79,00
- ***Brunello di Montalcino 2013 -Valdicava-***  
€ 110,00
- ***Brunello di Montalcino 2015 -Valdicava-***  
€ 130,00
- ***Brunello di Montalcino 2016 -Valdicava-***  
€ 132,00
- ***Brunello di Montalcino 2019 -Poggio Castellare-***  
€ 48,00
- ***Brunello di Montalcino 2018 -Le Ragnaie-***  
€ 72,00
- ***Brunello di Montalcino 2017 -Passo del Lume Spento-  
Le Ragnaie***  
€ 143,00
- ***Brunello di Montalcino 2017 -Ragnaie V.V- Le Ragnaie***  
€ 143,00
- ***Brunello di Montalcino 2017 -Casanovina Montosoli- Le Ragnaie***  
€ 143,00
- ***Brunello di Montalcino 2016 Riserva -Podere San Giacomo-***  
€ 91,00
- ***Brunello di Montalcino 2007 Riserva -Valdicava-***  
€ 190,00

- ***Brunello di Montalcino 2016 Riserva -Valdicava-***  
€ 185,00
- ***Brunello di Montalcino Riserva 2016 -Ciacci Piccolomini-***  
€ 156,00
- ***Tua Rita -Redigaffi 2021-***  
€ 305,00
- ***Tua Rita -Per Sempre Syrah 2021-***  
€ 220,00
- ***Tua Rita -Giusto di Notri 2021-***  
€ 98,00
- ***Montecucco 2022 -Rigoletto- Collemassari***  
€ 26,00
- ***Tignanello 2020 -Marchesi Antinori-***  
€ 175,00
- ***Montevertine -Pian Del Ciampolo 2022-***  
€ 45,00
- ***Montevertine -Montevertine 2021-***  
€ 86,00
- ***Montevertine -Le Pergole Torte 2021-***  
€ 198,00
- ***Siepi 2020 -Marchesi Mazzei-***  
€ 143,00
- ***Vecchie Terre di Montefili -Bruno di Rocca 2016-***  
€ 127,00
- ***Bolgheri Rosso 2021 "Moreccio" -Casa di Terra-***  
€ 30,00
- ***Bolgheri 2019 -I Montali- Santini***  
€ 34,00
- ***IGT Toscana "Le Difese" 2021 -Tenuta San Guido-***  
(70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese)  
€ 44,00
- ***IGT Toscana "Guidalberto" 2021 -Tenuta San Guido-***  
€ 65,00
- ***Bolgheri Superiore 2020 "Maronea" -Casa di Terra-***  
(85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc)  
€ 51,00
- ***Bolgheri Superiore 2020 "Il Superbo" -Podere Sette-***  
€ 67,00
- ***Bolgheri Superiore 2020 -Guado al Tasso- Marchesi Antinori***  
€ 182,00
- ***Bolgheri Superiore 2020 -L'alberello- Collemassari***  
€ 78,00
- ***Bolgheri Superiore 2019 -Grattamacco- Collemassari***  
€ 128,00
- ***Lupicaia 2018 -Castello del Terriccio-***  
€ 142,00
- ***Sassicaia 2016 -Tenuta San Guido-***  
€ 410,00

- **Massetino 2017 -Tenuta Masseto-**  
€ 720,00
- **Massetino 2018 -Tenuta Masseto-**  
€ 680,00
- **Aliotti -Pinot Nero 2022 -**  
€ 39,00
- **Podere la Civettaja -Pinot Nero 2021-**  
€ 78,00
- **Argena 2001/2003/2005/2006/2007/2009 -Tenuta il Santo-**  
€ 68,00
- **Poggio Del Crine 2016 “Pinot Nero Selezione” -Tenuta di Montauto-**  
€ 93,00
- **I.G.T Toscana 2019 VicchioMaggio ”Ripa delle More”**  
€ 51,00
- **I.G.T Toscana 2016 Castello di Ama “L’Apparita”(100%Merlot)**  
€ 220,00
- **I.G.T Toscana 2021 Castello di Ama “IL Chiuso” (Pinot Nero)**  
€ 37,00
- **I.G.T Toscana 2016 Castello di Radda “Guss”**  
€ 55,00
- **IGT Toscana 2019 “Acciaio” -Castello di Albola-**  
€ 83,00
- **IGT Toscana 2018 “Flaccianello della Pieve” -Fontodi-**  
€ 118,00
- **IGT Toscana 2016 “Buriano” -Rocca di Castagnoli- (100% Cabernet Sauvignon)**  
€ 52,00
- **IGT Toscana 2018 “Pratola” -Rocca di Castagnoli- (100% Colorino)**  
€ 52,00
- **IGT Toscana 2021 “Granbruno” Castello di Radda**  
€ 24,00
- **IGT Toscana Az. Gagliole “Gagliole”2020 (Sangiovese e Cabernet)**  
€ 48,00
- **IGT Toscana 2021 “Silio” Tenuta Montauto (Ciliegiolo)**  
€ 26,00
- **IGT Toscana 2021 Tenuta di Montauto (Pinot Nero)**  
€ 33,00
- **Morellino di Scansano 2022 -Santa Lucia- “A Luciano”**  
€ 26,00
- **Rosso di Montepulciano 2022 -Lombardo-**  
€ 24,00
- **Nobile di Montepulciano 2020 -Lombardo-**  
€ 30,00
- **Nobile di Montepulciano 2019 -Boscarelli-**  
€ 38,00
- **Nobile di Montepulciano Riserva 2018 “Sotto Casa” -Boscarelli-**  
€ 64,00

- **Cortona Doc 2017 “FossaGranaia” -Poggio Sorbello-**  
(100% Cabernet Sauvignon)  
€ 30,00
- **Cortona Doc 2017 “Donetto” -Poggio Sorbello-** (100% Merlot)  
€ 30,00
- **Cortona Doc 2017 “Gortinaia” -Poggio Sorbello-** (100% Syrah)  
€ 30,00
- **Pinot Nero 2023 -H.Lun-** (Trentino)  
€ 24,00
- **Pinot Nero 2021 “Patricia” -Girland-** (Trentino)  
€ 33,00
- **Pinot Nero Riserva “Sandbichler” -H.Lun- 2021** (Trentino)  
€ 30,00
- **Pinot Nero Riserva “Hirsch” -Steinhaus- 2019** (Trentino)  
€ 41,00
- **Pinot Nero Riserva 2020 Fallwind St. Michael Eppan** (Trentino)  
€ 42,00
- **Vigneti delle Dolomiti IGT -Terre del Fohn- Teroldego** (Trentino)  
€ 21,00
- **Pinot Nero 2023 “Red Angel” -Jermann-** (Friuli)  
€ 28,00
- **Verduno Pelaverga 2021 -Diego Morra-** (Piemonte)  
€ 29,00
- **Dolcetto D’Alba 2021 -Diego Morra-** (Piemonte)  
€ 27,00
- **Barbera D’Alba 2021 -Diego Morra-** (Piemonte)  
€ 28,00
- **Dolcetto D’Alba 2022 -Rizzi-** (Piemonte)  
€ 28,00
- **Barbera D’Alba 2022 -Ceretto-** (Piemonte)  
€ 34,00
- **Barbaresco 2020 -Rizzi-** (Piemonte)  
€ 47,00
- **Nebbiolo 2021 “Il Sarto” -Diego Morra-** (Piemonte)  
€ 32,00
- **Nebbiolo 2020 “Bernardina” -Ceretto-** (Piemonte)  
€ 54,00
- **Nebbiolo 2021 “Perbacco” -Vietti-** (Piemonte)  
€ 33,00
- **Barbaresco 2019 “Rabajà” -Giuseppe Cortese-** (Piemonte)  
€ 82,00
- **Barolo 2018 CRU “Brunate” -Vietti-** (Piemonte)  
€ 210,00
- **Barolo 2018 CRU “Lazzarito” -Vietti-** (Piemonte)  
€ 210,00
- **Barolo 2018 “Zinzasco” -Diego Morra-** (Piemonte)  
€ 48,00
- **Barolo 2018 “Monvigliero” -Diego Morra-** (Piemonte)



- € 69,00  
• **Barolo 2018 “Monprivato” -Mascarello-** (Piemonte)  
€ 274,00
- **Barolo 2019 “Monprivato” -Mascarello-** (Piemonte)  
€ 285,00
- **Barolo 2018 -Ceretto-** (Piemonte)  
€ 74,00
- **Barolo 2016 -Sordo-** (Piemonte)  
€ 57,00
- **Barolo 2016 - Sordo “Perno”-** (Piemonte)  
€ 69,00
- **Carmenere 2021 -Inama-** (Veneto)  
€ 34,00
- **IGT Veneto 2020 “Realda” -Anselmi-** (Veneto)  
(100% Cabernet Sauvignon)  
€ 32,00
- **Amarone della Valpolicella 2018 -Tommasi-** (Veneto)  
€ 67,00
- **Amarone della Valpolicella “Torre del Falasco” 2020** (Veneto)  
(Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella)  
€ 37,00
- **Valpolicella Superiore Ripasso Torre del Falasco 2021** (Veneto)  
€ 26,00
- **Pinot Nero 2022 “Carillo” -Frecciarossa-** (Lombardia)  
€ 27,00
- **IGT Marche 2020 “Kurni” -Oasi degli Angeli-** (Marche)  
€ 163,00
- **IGT Colli Aprutini 2015 “Colle Funaro” -Orlandi-** (Abruzzo)  
(Cabernet Sauvignon)  
€ 36,00
- **Montepulciano d’Abruzzo Riserva 2017 -Orlandi-** (Abruzzo)  
€ 39,00
- **Aglianico del Vulture 2021 “Gricos” -Grifalco-** (Basilicata)  
€ 34,00
- **Etna Rosso 2020 “Diciasettesalme” -Cottanera-** (Sicilia)  
€ 31,00
- **Mandrarossa - Nero d’Avola 2020 -** (Sicilia)  
€ 21,00
- **Mandrarossa - Syrah Desertico 2020 -** (Sicilia)  
€ 21,00

- *Côtes de Provence 2019 "Perigord" -Lou Payral- (Francia)*  
(100% Merlot)  
€ 46,00
- *Beaujolais Villages 2020 -G.Descombes- (Francia)*  
€ 38,00
- *Bourgogne 2021 - Seguin Manuel- Pinot Noir (Francia)*  
€ 51,00
- *Bourgogne AOC Mercurey 2020 -Domaine Belleville- (Francia)*  
€ 62,00
- *Bourgogne Côte d'Or 2021 "Gravel" -Maréchal- (Francia)*  
€ 53,00
- *Bourgogne 2021 "Les Lameroses" -Rougeot- (Francia)*  
€ 96,00
- *Bourgogne 2021 -David Duband- (Francia)*  
€ 43,00
- *Cote du Rhone 2021 -Les Cassagnes de la Nerthe- (Francia)*  
(55% Grenache Noir; 35% Syrah; 7% Cinsault; 3% Mourvèdre)  
€ 51,00
- *Jura. Domaine Rolet 2019 "Arbois Rouge Tradition" (Francia)*  
(Poulsard e Pinot Noir)  
€ 52,00
- *Châteauneuf-du-Pape 2019 " Clos de l'Oratoire" (Francia)*  
€ 82,00
- *Châteauneuf-du-Pape 2020 -André Brunel- (Francia)*  
€ 74,00
- *Gevrey - Chambertin 2019 "Les Evocelles" -De Saulx- (Francia)*  
€ 132,00
- *Gevrey - Chambertin 2021 "Roncevies" -Des Clos- (Francia)*  
€ 143,00
- *Chambolle-Musigny 1erCru 2018 "Les Sentiers" (Francia)*  
-Stephane Magniene-  
€ 154,00
- *Pessac Leognac Gran Cru 2011 Château Carbonnieux (Francia)*  
€ 105,00
- *Saint-Julien Gran Cru 2011 -Château Saint-Pierre- (Francia)*  
€ 98,00
- *Pomerol 2011 -Chateau du Domaine de l'Eglise- (Francia)*  
€ 103,00
- *Pauillac Gran Cru 2011 -Château Batailley- (Francia)*  
€ 107,00
- *Cru Bourgeois Pauillac 2014 -Château Monpelou- (Francia)*  
€ 96,00
- *Cru Bourgeois Saint Estèphe 2014 Château Beau Site (Francia)*  
€ 99,00
- *Saint-Emilion Grand Cru 2017 -Chateau Daugay- (Francia)*  
€ 52,00
- *Bourdeaux 2021 "N°1" -Dourthe- (Francia)*  
€ 33,00

- **Premier Grand Cru Classé 2011 -Chateau Haut-Brion-**  
€ 890,00
- **Premier Grand Cru Classé 2014 -Château Margaux-**  
€ 878,00
- **Grand Cru Classé 2009 Saint Julien -Ducru-Beaucaillou-**  
€ 475,00
- **Grand Cru Classé 2011 Pauillac -Chateau LynchBages-**  
€ 430,00
- **TerraAlta 2022 “Garnacha Negra” -Herència Altés- (Spagna)**  
€ 24,00
- **Vina Tondonia Reserva 2011 -Vinos Finos de Rioja- (Spagna)**  
€ 89,00
- **Ribera del Duero 2016 “Virtus” (Tempranillo) (Spagna)**  
€ 83,00
- **Heritage Sirenì “Heritage” -Zorab- (Armenia)**  
€ 93,00
- **Valle deUco 2020 “Clos de Los Siete” -Michel Roland- (Argentina)**  
€ 46,00
- **Sonoma Valley 2012 Single Vineyard -RavenoWood- (USA)**  
€ 65,00
- **Napa Valley 2021 “Pinot Noir” -Robert Mondavi- (USA)**  
€ 38,00
- **Napa Valley 2021 “Cabernet Sauvignon” Robert Mondavy (USA)**  
€ 39,00
- **Napa Valley 2021 “Malbec” -Robert Mondavy- (USA)**  
€ 39,00

*... I Vini Bianchi e Rosati Toscani*

- *Vernaccia di San Gimignano 2022 -Teruzzi- "Isola Bianca"*  
€ 25,00
- *Vernaccia di San Gimignano 2022 -Tenuta le Calcinaie-*  
€ 22,00
- *Vernaccia di San Gimignano Riserva 2021 -Tenuta le Calcinaie-*  
€ 32,00
- *Vernaccia di San Gimignano 2022 "Selvabianca" -Il Colombaio di Santa Chiara-*  
€ 27,00
- *Vernaccia di San Gimignano Riserva 2020 "L'Albereta"*  
*-Il Colombaio di Santa Chiara-*  
€ 44,00
- *Vernaccia di San Gimignano 2021 "Campo alla Pieve"*  
*-Il Colombaio di Santa Chiara-*  
€ 36,00
- *Vernaccia di San Gimignano 2021 -Il Palagione- "Hydra"*  
€ 24,00
- *Vernaccia di San Gimignano CRU 2020 -Il Palagione- "Lyra"*  
€ 28,00
- *Vernaccia di San Gimignano Riserva 2021 -Il Palagione- "Ori"*  
€ 31,00
- *I.G.T Toscana 2019 -Teruzzi- "Terre di Tufi"*  
€ 33,00
- *Vermentino di Bolgheri 2022 -Casa di Terra-*  
€ 25,00
- *Bolgheri Bianco 2023 "Campo alla Casa"-Santini-*  
€ 28,00
- *Bolgheri Vermentino 2021 "Grattamacco"-Collemassari-*  
€ 52,00
- *I.G.T Toscana 2020 -Gagliole- "Il Bianco" (Procanico, Malvasia Chardonnay)*  
€ 33,00
- *I.G.T Toscana Chardonnay 2023 -Castello di Albola-*  
€ 37,00
- *Costa Toscana Bianco 2021 -Tenuta Fertuna- "Droppello"*  
€ 31,00
- *I.G.T Toscana Bianco 2020 -Le Ragnaie-*  
€ 32,00
- *Vermentino di Toscana 2020 -Mazzei- "Codice V"*  
€ 32,00
- *Vermentino di Toscana 2022 -Tenuta Montauto-*  
€ 24,00
- *Maremma Toscana 2022 -Tenute Montauto- "Gessaia" (Sauvignon Blanc)*  
€ 27,00
- *Maremma Toscana 2020 -Tenute Montauto- "Enos I"*  
*(Sauvignon Blanc -Vigne Vecchie-)*  
€ 39,00
- *Poggio Del Crine 2018 "Sauvignon Selezione" -Tenuta di Montauto-*  
€ 74,00

- *Maremma Toscana Viognier 2019 -Michele Ranieri-*  
€ 27,00
- *Maremma Toscana Vermentino 2023 -Collemassari-*  
€ 29,00
- *Isola di Capraia Ansonica 2022 "Marum" -La Piana-*  
€ 33,00
- *Isola d' Elba Ansonica 2022 "Lazarus" -Stefano Farkas-*  
€ 35,00
- *Isola d' Elba Chardonnay 2022 "Lazarus" -Stefano Farkas-*  
€ 38,00
- *Rosato I.G.T Toscana 2022 Capraia (Sangiovese)*  
€ 24,00
- *Rosato I.G.T Toscana 2023 Castello di Ama (Sangiovese)*  
€ 28,00
- *Rosato I.G.T Toscana 2023 Casa di Terra "Allegra"*  
(Cabernet, Merlot e Syrah)  
€ 25,00
- *Rosato 2022 "Cremisi" -Il Colombaio di Santa Chiara- (Sangiovese)*  
€ 29,00
- *Isola d' Elba Rosato 2022 "Lazarus" -Stefano Farkas-*  
€ 33,00
- *Grechetto Rosato 2022 "Costa Ovest" -Podere 414-*  
€ 29,00

- *Lagrein Rosato -H.Lun- 2023* (Trentino)  
€ 23,00
- *Pinot Bianco -H.Lun- 2022* (Trentino)  
€ 24,00
- *Moscato Giallo -H.Lun- 2022* (Trentino)  
€ 23,00
- *Gewürztraminer -H.Lun- 2022* (Trentino)  
€ 22,00
- *Müller Thurgau D.O.C 2021* (Trentino)  
€ 18,00
- *Dolomiti bianco 2021 -Windhund-* (Trentino)  
€ 33,00
- *Riesling 2021 -St. Michael Eppan- "Fallwind"* (Trentino)  
€ 34,00
- *Vigneti delle Dolomiti 2021 -Franz Haas-* (Trentino)  
€ 36,00
- *Pinot Bianco 2021 -Franz Haas-* (Trentino)  
€ 28,00
- *Schiava Rosato 2021 -Franz Haas-* (Trentino)  
€ 26,00

- ***Gewüztraminer Vendemmia Tradiva 2020*** (Trentino)  
*“Tardus” -Tiefenbrunner-*  
€ 47,00
- ***Pinot Grigio Ramato 2020 -Corte Giacobbe- \**** (Veneto)  
€ 26,00
- ***Soave Classico 2021 -Torre del Falasco-*** (Veneto)  
€ 19,00
- ***Sauvignon 2021 “Vulcaia Fumé” -Inama-*** (Veneto)  
€ 52,00
- ***Chardonnay 2022 -Inama-*** (Veneto)  
€ 26,00
- ***Soave Classico 2021 “Foscarino” -Inama-*** (Veneto)  
€ 32,00
- ***Garganega 2020 “Naked” -Garganuda-*** (Veneto)  
€ 24,00
- ***Garganega Veronese 2021 -Torre delle Falasco-*** (Veneto)  
€ 19,00
- ***Pinot Grigio delle Venezie 2021 -Torre delle Falasco-*** (Veneto)  
€ 19,00
- ***Verduzzo Friulano 2017 -Specogna- \**** (Friuli)  
€ 27,00
- ***Souvignon 2022 -Reguta-*** (Friuli)  
€ 24,00
- ***Pinot Grigio 2022 -Reguta-*** (Friuli)  
€ 24,00
- ***Ribolla Gialla 2021 -Tenuta Stella-*** (Friuli)  
€ 33,00
- ***Malvasia Istriana 2021 -Tenuta Stella-*** (Friuli)  
€ 34,00
- ***Friulano 2021 -Tenuta Stella-*** (Friuli)  
€ 33,00
- ***Friuli Isonzo 2020 -Lis Neris- “Picol” (Sauvignon Blanc)*** (Friuli)  
€ 34,00
- ***Friuli Isonzo 2020 -Lis Neris- “Jurosa” (Chardonnay)*** (Friuli)  
€ 34,00
- ***Friuli Isonzo 2020 -Lis Neris- “Gris” (Pinot Grigio)*** (Friuli)  
€ 34,00
- ***Friuli Isonzo 2019 -Lis Neris- “Lis”*** (Friuli)  
€ 48,00
- ***Vitovska 2020 -Skerk-*** (Friuli)  
€ 44,00
- ***Pinot Grigio 2020 -Specogna-*** (Friuli)  
€ 29,00
- ***Sauvignon Blanc 2020 -Specogna- “Duality”*** (Friuli)  
€ 69,00
- ***Afix Riesling 2021 -Jermann-*** (Friuli)  
€ 34,00

- **Chardonnay 2022 -Jermann-** (Friuli)  
€ 29,00
- **Sauvignon 2022 -Jermann-** (Friuli)  
€ 29,00
- **Pinot Grigio 2022 -Jermann-** (Friuli)  
€ 27,00
- **Vintage Tunina 2020 -Jermann-** (Friuli)  
€ 56,00
- **Erbaluce di Caluso 2021 "Vigna Misobolo" -Cieck-** (Piemonte)  
€ 31,00
- **Langhe Arneis "Blange" -Ceretto-** (Piemonte)  
€ 29,00
- **Colli Tortonesi Timorasso 2021 "Derthona" -Vietti-** (Piemonte)  
€ 34,00
- **Derthona 2022 -Vigneti Massa-** (Piemonte)  
€ 39,00
- **Langhe Rosato Nebbiolo 2021 -Diego Morra-** (Piemonte)  
€ 24,00
- **Pinot Nero dell'Oltrepo Pavese 2022 -Frecciarossa-(Lombardia)**  
€ 28,00
- **Lugana 2022 "Capotesta" -Cascina Maddalena-** (Lombardia)  
€ 28,00
- **Orvieto Classico 2020 -Villa Barbi-** (Umbria)  
€ 23,00
- **Verdicchio di Matelica 2021 -Colle Stefano-** (Marche)  
€ 19,00
- **Trebbiano d'Abruzzo 2019 -Valentini-** (Abruzzo)  
€ 147,00
- **Fiano 2023 "Genius Loci" -Terre Stregate-** (Campania)  
€ 31,00
- **Greco Del Sannio 2023 "Aurora" -Terre Stregate-** (Campania)  
€ 31,00
- **Falanghina 2023 "Svelato" -Terre Stregate-** (Campania)  
€ 31,00
- **Catalanesca 2022 "Katà" -Cantine Olivella-** (Campania)  
€ 32,00
- **Lacryma Christi 2022 -Cantine Olivella-** (Campania)  
€ 26,00
- **"Urra di Mare" 2021 -Mandrarossa- (Sauvignon Blanc) (Sicilia)**  
€ 27,00
- **I.G.P Sicilia Cataratto 2021 -Gaetano di Carlo-** (Sicilia)  
€ 29,00
- **D.O.P Sicilia Zibibbo 2021 -Mannirà-** (Sicilia)  
€ 28,00
- **D.O.P Sicilia Grillo 2021 -Mannirà-** (Sicilia)  
€ 28,00
- **Catarratto 2022 "Terre Rosse di Giabbascio" -CentoPassi-**  
€ 27,00

- ***Carricante 2022 “Teatro Cajo” -CentoPassi-*** (Sicilia)  
€ 27,00
- ***Grillo 2022 “Rocce di Pietra Longa” -CentoPassi-*** (Sicilia)  
€ 27,00
- ***Etna Bianco 2022 -Cottanera-*** (Sicilia)  
€ 33,00
- ***Malvasia di Lipari 2022 “Salina” -Caravaglio-*** (Sicilia)  
€ 31,00
- ***Moscato di Noto 2020 Graffetta-“Prasià”*** (Sicilia)  
€ 27,00
  
- ***Chablis 2020 -Domaine Billaud Simon-*** (Francia)  
€ 52,00
- ***Chablis 2020 -Domaine Laroche- “Saint Martin”*** (Francia)  
€ 43,00
- ***Jurancon Blanc Sec 2019 -La Peyree-*** (Francia)  
€ 35,00
- ***Bourgogne Aligoté 2020 -Jean Marie Bouzereau-*** (Francia)  
€ 39,00
- ***Bourgogne Rully 2019 -Domaine Belleville- “La Créé”*** (Francia)  
€ 52,00
- ***Bourgogne Côte-d’Or 2022 Chardonnay*** (Francia)  
***-Michel Bouzereau-***  
€ 73,00
- ***Alsace Pinot Blanc 2019 -Domaine Ostertag-*** (Francia)  
€ 50,00
- ***Alsace Riesling 2019 -Rolly Gassmann-*** (Francia)  
€ 34,00
- ***Alsace Pinot Gris 2016 -Rolly Gassmann-*** (Francia)  
€ 39,00
- ***Côtes Du Roussillon 2020 -M.Chapoutier- “Bila Haut”*** (Francia)  
(Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne e Macabeu)  
€ 27,00
- ***Sancerre 2021 Chavignol -Domaine Delaporte-*** (Francia)  
€ 51,00
- ***Sancerre 2022 “La Grande Côte” -Pascal Cotat-*** (Francia)  
€ 95,00
- ***Sancerre 2022 -François Crochet-*** (Francia)  
€ 57,00
- ***Pouilly-Fumé 2020 -Domaine de la Croisée- “Magma”*** (Francia)  
€ 37,00
- ***Pouilly Fume AOP 2022 “Petites Aubues”*** (Francia)  
***-Domain Taborde-***  
€ 95,00



- *Châteauneuf-Du-Pape 2019* (Francia)  
-Clos de L'Oratoire des Papes-  
€ 82,00
- *Côtes du Jura 2019 Chardonnay* (Francia)  
-Domaine Des Carlines-  
€ 49,00
- *Macon Blanc 2022 "Le Grand Bois" -Lafarge-* (Francia)  
€ 34,00
- *Meursault 2022 "Genevrières" -Michel Bouzereau-* (Francia)  
€ 219,00
- *Puligny-Montrachet 2022 "Les Champs Gains"* (Francia)  
-Michel Bouzereau-  
€ 223,00
- *Puligny-Montrachet 2020 "Les Boudrières"* (Francia)  
-Domaine Belleville-  
€ 169,00
- *Côtes Du Rhône 2022 "Parallèle 45"* (Francia)  
-Paul Jaboulet Ainé-  
€ 34,00
- *Côtes de Provence Rosato 2022 "Love by Lèoube"* (Francia)  
€ 36,00
- *Riesling 2021 -Birgit Eichinger- "Strass"* (Austria)  
€ 34,00
- *Sauvignon Blanc 2021 "Schist Happens"* (Austria)  
-Michi Lorenz-  
€ 48,00
- *Molitor Riesling 2019 Alte-Reben Trocken* (Germania)  
€ 38,00
- *Kvalitetno Vino 2021 Traminac -Iločki Podrumi-* (Croazia)  
€ 26,00
- *Castilla y León Verdeco 2021 -Finca Menade-* (Spagna)  
€ 29,00
- *La Sastreria Bianco -Bodegas Anadas- 2019* (Spagna)  
€ 17,00
- *Crianza Vina Gravonia 2016 -Vinos Finos de Rioja-* (Spagna)  
€ 57,00

*... Le Bollicine Italiane.*

- **Contarini "Pinot Rosè Brut"**  
€ 19,00
- **Contarini "Blanc de Blancs" Millesimato Extra Dry**  
€ 19,00
- **Franciacorta Brut -Pietraluce-**  
€ 33,00
- **Franciacorta Satèn -Pietraluce-**  
€ 35,00
- **Franciacorta Rosè -Pietraluce-**  
€ 35,00
- **Franciacorta Brut -Mosnel-**  
€ 38,00
- **Franciacorta Satèn 2019 -Mosnel-**  
€ 44,00
- **Franciacorta Dosaggio Zero -Mosnel-**  
€ 41,00
- **Franciacorta Extra Brut 2016 -Mosnel-**  
€ 54,00
- **Franciacorta Millesimato Bellavista 2017 " Teatro alla Scala"**  
€ 60,00
- **Decugnano dei Barbi - Dosaggio Zero 2019 -Metodo Classico-**  
€ 29,00
- **Sussulto -Metodo Classico Dosaggio Zero- (Sangiovese e Pinot Nero)**  
€ 31,00
- **Sussulto Rosè -Metodo Classico Extra Brut- (Sangiovese e Pinot Nero)**  
€ 33,00
- **Ferrari Maximum Blanc de Blanc -Metodo Classico Trento Doc-**  
€ 34,00
- **Ferrari Perlè 2017 -Metodo Classico Trento Doc-**  
€ 42,00
- **Ferrari Perlè Nero Riserva 2016 -Metodo Classico Trento Doc-**  
€ 66,00
- **Ferrari Perlè Bianco Riserva 2016 -Metodo Classico Trento Doc-**  
€ 66,00
- **Ferrari Riserva Lunelli 2015 -Metodo Classico Trento Doc-**  
€ 75,00
- **Ferrari "Giulio Ferrari" 2010 -Metodo Classico Trento Doc-**  
€ 170,00
- **Cantine della Volta "Butrosso" -Lambrusco di Sorbara-**  
€ 26,00
- **Cantine della Volta "Maltaglio" 2016 -Blanc de Blancs-**  
€ 52,00
- **Cantine della Volta "Maltaglio" 2016 -Blanc de Noirs-**  
€ 52,00
- **Cantine della Volta "Maltaglio" -Dosaggio Zero-**  
€ 46,00

- *Cantine della Volta “Maltaglio” -Rosato-* € 44,00

*... Le Bollicine Francesi.*

- *Blanquette de Limoux Brut -Aimery-*  
€ 33,00
- *Champagne Jacquard “Brut Mosaïque”*  
(33% Chardonnay; 33% Pinot Noir; 33% Pinot Mounier)  
€ 60,00
- *Champagne Philippe Gilbert 1er Cru -Cuvée D.Blanche-* (Chardonnay)  
€ 85,00
- *Champagne Philippe Gilbert “Cuvée Les Amoreuses”* (Pinot Noir)  
€ 85,00
- *Champagne Philippe Gilbert Rosè “Cuvée la Bonne Nouvelle”*  
(Pinot Noir e Chardonnay)  
€ 85,00
- *Champagne Bruno Paillard -Rosè Première Cuvée-*  
€ 103,00
- *Champagne Bruno Paillard -Cuvée 72-*  
€ 112,00
- *Champagne Bruno Paillard -Assemblage 2008-*  
€ 249,00
- *Champagne Bruno Paillard -Nec Plus ultra 2008-*  
€ 295,00
- *Champagne Roulot-Fournier -Brut Nature-* (100% Pinot Meunier)  
€ 72,00
- *Champagne Paul Goerg Brut Blanc de Blancs.* (60% Chardonnay, 40% Pinot Noir)  
€ 59,00
- *Champagne Paul Goerg Premier Cru -Vintage 2012-*  
(85% Chardonnay, 15% Pinot Noir)  
€ 87,00
- *Champagne R.Pouillon -Solera- Premier Cru*  
(50% Pinot Noir, 50% Chardonnay)  
€ 95,00
- *Champagne Autréau -Premier Cru-*  
(20% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier)  
€ 64,00
- *Champagne Bollinger PN TX 17* (Pinot Noir)  
€ 154,00
- *Champagne Bollinger R.D 2007*  
€ 335,00
- *Champagne Bollinger R.D 2008*  
€ 365,00
- *Champagne Bonnaire -Grand Cru- “Tradition Esprit du Temps”*  
(50% Pinot Noir; 40% Chardonnay, 30% Pinot Meunier)  
€ 57,00

- **Champagne Michel Lorient “Apollonia” Cuvée Authentic Meunier**  
(100% Pinot Meunier)  
€ 59,00
- **Champagne Paul Clouet Brut Selection Grand Réserve**  
(40% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 30% Pinot Meunier)  
€ 64,00
- **Champagne Krug Grand Cuvée Brut -169ème Edition-**  
€ 278,00
- **Champagne Dom Perignon Vintage 2012** (Chardonnay e Pinot Noir)  
€ 290,00
- **Champagne Dom Perignon Vintage 2013** (Chardonnay e Pinot Noir)  
€ 283,00
- **Champagne Leclerc Briant Rosé** (95% Chardonnay, 7% Pinot Noir)  
€ 96,00
- **Champagne Extra Brut Leclerc Briant Millésime 2016**  
( 60%Pinot Noir, 20% Chardonnay, 20% Pinot Meunier)  
€ 106,00
- **Champagne Leclerc Briant 2017 “Abyss” -Brut Zero-**  
€ 276,00
- **Champagne Abelé 1757 -Brut Rosé-**  
€ 109,00
- **Champagne Abelé 1757 -Brut-**  
€ 93,00
- **Champagne Morel -Brut Réserve-**  
€ 69,00