

## CHAMPAGNE, SPUMANTI E METODO CLASSICO

– VEUVE CLICQUOT –  
Cuvée Saint Pétersbourg (12.0%)  
*p.nero, chardonnay, p. meunier*  
60

– BERLUCCHI –  
Brut Satèn (12.5%)  
*chardonnay*  
40

61 Brut Rosé (12.5%)  
*pinot nero, chardonnay*  
50

61 Brut Nature, 2010 (12.5%)  
*chardonnay, pinot nero*  
55

– CÀ DEL BOSCO –  
Cuvée Prestige (12.5%)  
*chardonnay, pinot nero, pinot  
bianco*  
45

– MIONETTO –  
Cuvée Sergio 1887 (11.5%) *glera,  
altri vitigni*  
25

– VEUVE CLICQUOT –  
Rosé (12.0%)  
*p. nero, chardonnay, p. meunier*  
80

## BIRRE

– BIRRIFICIO DEL FORTE –  
Cassa d'Amante (4.5%)  
*stile blonde ale, colore dorato chiaro*  
9

## BIANCHI

– ANTINORI –  
Vermentino di Bolgheri, 2016 (12.5%)  
*vermentino*  
30

Cervaro della Sala, 2016 (12.5%)  
*chardonnay, grechetto*  
70

– AZ. AGR. POGGI –  
Alberico, 2016 (13.0%)  
*vermentino*  
20

– CERETTO –  
Blangé, 2017 (13.0%)  
*roero arneis*  
30

– FATTORIA DI MAGLIANO –  
Pagliatura, 2017 (12.5%)  
*vermentino*  
20

– FELLUGA –  
Sharis, 2016 (12.5%)  
*chardonnay, ribolla gialla*  
25

Terre Alte, 2015 (13.5%)  
*friulano, pinot bianco, sauvignon*  
65

– HOFFSTATTER –  
Joseph, 2017 (12.5%)  
*gewürztraminer*  
25

Michei, 2017 (12.5%)  
*müller-thurgau*  
25

# FILIPPO

## CARTA DEI VINI

– PERUSINI –  
Pinot Grigio, 2017 (12.5%)  
*pinot grigio*  
25

Sauvignon, 2017 (12.5%)  
*sauvignon*  
25

Ribolla Gialla, 2017 (12.5%)  
*ribolla gialla*  
25

Friulano, 2017 (12.5%)  
*tocaj friulano*  
25

– PIETRA DEL FOCOLARE –  
Villa Linda, 2017 (14.0%)  
*vermentino*  
20

## ROSATI

– CASTELL'IN VILLA –  
La Gazzara, 2017 (12.0%)  
*sangiovese*  
25

– FRESCOBALDI –  
Aliè 2017 (12.5%)  
*syrah, vermentino*  
25

## ROSSI

– ANTINORI –  
Il Bruciato, 2016 (13.5%) *cabernet  
sauvignon, merlot, syrah*  
35

Tignanello, 2015 (13.5%)  
*sangiovese, cabernet sauvignon,  
cabernet franc*  
110

– CACCIA AL PIANO –  
Ruit Hora, 2015 (13.5%)  
*merlot, cabernet sauvignon, petit  
verdot, syrah*  
25

– CASTELL'IN VILLA –  
Chianti Classico, 2014 (14.0%)  
*sangiovese*  
35

– FATTORIA DI MAGLIANO –  
Heba, 2015 (13.0%)  
*sangiovese*  
25

Poggio Bestiale, 2013 (14.0%)  
*cabernet franc, cabernet sauvignon,  
merlot, petit verdot*  
40

– HOFFSTATTER –  
Meczan, 2017 (13.0%)  
*pinot nero*  
25

– LE POTAZZINE –  
Rosso di Montalcino, 2016 (13.5%)  
*sangiovese*  
25

Brunello di Montalcino, 2016 (14.0%)  
*sangiovese*  
85

– PERUSINI –  
Cabernet Sauvignon, 2015 (13.5%)  
*cabernet sauvignon*  
25

Rosso del Postiglione, 2015 (14.0%)  
*merlot, cabernet sauvignon, refosco*  
25

– TENUTA DELL'ORNELLAIA –  
Le Volte, 2015 (13.5%) *merlot,  
sangiovese, cabernet sauvignon*  
30

Le Serre Nuove,  
2015 (13.5%)  
*merlot, cab. sauv., cab. franc, syrah*  
70

– TENUTA SAN GUIDO –  
Le Difese, 2015 (13.0%)  
*cabernet sauvignon, sangiovese*  
30

Guidalberto, 2015 (13.0%)  
*cabernet sauvignon, merlot*  
65

– VANNUCCI –  
Il Sasso, 2015 (14.5%)  
*sangiovese, cabernet sauvignon,  
merlot*  
25

**AL CALICE 8-10**