



“Il vino è il canto della terra verso il cielo.”

-Luigi Veronelli

Vi proponiamo il nostro servizio al calice: con cura vengono scelte delle bottiglie da mettere a vostra disposizione, per permettervi di variare durante la cena o per concedervi un bicchiere di vino senza l'impegno della bottiglia.

Servizio al calice | a partire da € 4
(il prezzo varia in base alla tipologia del vino scelto)

Per un'occasione importante potete gustare i nostri piatti con una bottiglia che portate dalla vostra cantina, noi ve la serviamo con cura!

Servizio tappo | € 10

Non preoccupatevi se non terminate la bottiglia, ve la tappiamo e potete portarla a casa

Desiderate iniziare la vostra cena con un aperitivo che non sia un calice di vino?
Possiamo servirvi un ottimo cocktail:

Americano | a partire da € 8
(vermouth, bitter, selz – il prezzo varia in base alla tipologia di vermouth e bitter)

Gin&Tonic | a partire da € 10
(gin, acqua tonica – il prezzo varia in base alla tipologia di gin)

/ significa che il vino non è momentaneamente disponibile



significa che il vino è biologico

Per qualsiasi informazione non esitate a chiedere al nostro personale di sala.



SERVIZIO AL CALICE

Spumanti

'Arya' Metodo Classico 2020 Brut (100% Catarratto msl 18 mesi) Caruso e Minini € 8

(Al naso si percepiscono note vegetali, agrumate e una leggera tostatura di pane. In bocca è persistente con una spiccata acidità)

Bianchi fermi

'Zal' Ribolla gialla Colli Orientali DOC 2024 La Viarte € 9

(Al naso è aromatico con cenni balsamici e note fruttate. Al palato si presenta morbida con note minerali, di mandorla e lievi tostature)

Grecanico DOC 2024  Caruso e Minini € 4

(Al naso è fresco con note di frutta bianca, fiori di zagara e salvia. Al palato è sapido, mediamente strutturato e di grande beva)

'Naked White' 2024  (Chardonnay-Pinot Bianco-Pinot Grigio-Gruner Veltliner-Riesling) Heinrich € 6

(Al naso si percepiscono sentori di erbe aromatiche e frutta esotica. Al palato è secco, complesso e con un finale sapido e agrumato)

Rossi

'Zore' 2023 (60% André - 40% Blaufränkisch) Naboso € 8

(Al naso aromi di ciliegia, mora e una piacevole nota di cuoio. Al palato è mediamente strutturato con un tannino leggero e una nota fresca nel finale)

"Oltre a questa selezione al calice, chiedi a Enrico: ha sempre qualche chicca da consigliarti."



BOLLICINE ITALIANE METODO CLASSICO

'1920' Pas-Dosé Millesimato 2019 (100% Pinot Bianco msl oltre 30 mesi) Montecchio Maggiore	Bellaguardia	€ 70
'Montecchi' Durello Pas-Dosé Millesimato 2018 (100% Durella msl 66 mesi) Montecchio Maggiore	Bellaguardia	€ 60
'Torque' Metodo Classico Pas-Dosé 2018 (100% Durella msl 30 mesi) Trissino	Dalle Ore	€ 42
'La Cuvée' Extra-Brut  (50% Chardonnay-50% Pinot Nero-10% Pinot Bianco msl 30 mesi) Verona	Dos de Caporai	€ 50
'Barricaia Noir' Brut Millesimato 1997 (70% Pinot Nero – 30% Corvina veronese msl 30 mesi) Veneto	Villa Rinaldi	€ 250
'Magnetite' Extra-Brut metodo Classico 2021 (100% Prie Blanc msl 40 mesi) Valle d'Aosta	Cave Mont Blanc	€ 48
'Quattrocento' Extra-Brut 40 Lune (70% Chardonnay-30% Pinot Nero msl 40 mesi) Gussago, Lombardia	Nicola Gatta	€ 60
Rosè de Noirs Nature 60 Lune (100% Pinot Nero msl 60 mesi) Gussago, Lombardia	Nicola Gatta	€ 82
Dosaggio Zero Rosè 'Nativus'  (Pinot Nero-Chardonnay msl 24 mesi) Povo, Trentino	Baldessari Michela	€ 48
Talento Brut 'Diamicton' 2020 (Chardonnay-Pinot Nero-Pinot Meunier msl 48 mesi) Lavis, Trentino	Piffer	€ 52
'Fuori schema' Dosaggio zero 2022  (100% Riesling msl 36 mesi) Trento	Giuliano Micheletti	€ 52
'Arya' Metodo Classico 2020 Brut (100% Catarratto msl 18 mesi) Marsala, Sicilia	Caruso e Minini	€ 40
'I Vigneri' Brut Nature Metodo Classico (100% Nerello Mascalese msl 24 mesi)	I Vigneri di Simone e Andrea	€ 65



BOLLICINE ITALIANE METODO CLASSICO

Trento DOC

Trento DOC Extra-Brut 2022

(100% Chardonnay msl 36 mesi)

‘Altinate’ Trento DOC Blanc de Blanc Brut 2021 

(100% Chardonnay msl 40 mesi)

Trento Doc Extra-brut Blanc de Blanc 2022

(100% Chardonnay msl 40 mesi)

‘Porfido’ Trento DOC Brut Nature

(100% Chardonnay msl 46 mesi)

Michele Sartori € 52

Cantina Aldeno € 50

Lona Ester € 50

Zanotelli € 48

Monti Lessini DOC

‘Dugale’ Monti Lessini DOC Riserva Pas-dosè

(100% Durella msl 48 mesi)

Verlè € 70

Franciacorta DOCG

‘Alma’ Franciacorta DOCG Brut *magnum*.

(80% Chardonnay– 19% Pinot Nero– 1% Pinot Bianco)

‘Emèa’ Franciacorta DOCG Extra-Brut

(100% Chardonnay msl 24 mesi)

Bellavista € 170

Gralò € 55

Oltrepò Pavese DOCG

‘Sessanta’ Oltrepò Pavese DOCG Dosaggio Zero

(100% Pinot Nero msl 60 mesi)

Luca Bellani € 46

METODO CHARMAT

‘Casa Vittorino’ Prosecco di Valdobbiadene DOCG Brut

100% Glera)

Astoria € 22

Prosecco DOCG Millesimato Extra Dry *magnum*

(100% Glera)

Astoria € 48



BOLLICINE DAL MONDO

FRANCIA

Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc Brut AOC (100% Chardonnay msl 18 mesi)	La Croix Tréchens	€ 42
'Elegance' Crémant du Jura AOC Brut Nature (50% Pinot Noir-50% Chardonnay msl 55 mesi)	Arnoux Jérôme	€ 58
Crémant de Loire 'Les Greffiers' Brut Nature 2022 	Bodet-Herold	€ 65
(100% Chenin Blanc msl 36 mesi)		
Vouvray Fines Bulles Brut 	Mathieu Cosme	€ 48
(100% Chenin Blanc msl 24 mesi)		

CHAMPAGNE

Champagne Grand Cru Signature Brut (70% Chardonnay-30% Pinot Noir msl 36 mesi) Ambonnay, Montagne de Reims Sud	Soutiran	€ 130
Champagne 'Vintage' Brut Nature 2009 Sillery, Montagne de Reims (70% Pinot Noir-20% Chardonnay-10% Pinot Meunier msl 120-144 mesi)	Virginie Taittinger	€ 150
Champagne 1er Cru 'Art Terre' Brut Nature 2022 (40% Pinot Noir-40% Pinot Muenier-20% Chardonnay msl 30 mesi) Chamery, Montagne de Reims	Thomas Perseval	€ 160
Champagne 'Tradition' Brut Charly-Sur-Marne, Vallée de la Marne (80% Pinot Meunier-15% Chardonnay-55 Pinot Noir msl 36 mesi)	Charpentier	€ 85
Champagne 'Terre d'Emotion Brut Verité' Charly-Sur-Marne, Vallée de la Marne (70% Chardonnay-15% Pinot Noir-15% Pinot Meunier msl 60 mesi)	Charpentier	€ 120
Champagne 1er Cru Blanc de Blancs Brut Nature (100% Chardonnay msl 48mesi) Bergères-Les-Vertus, Côte de Blancs	Perrot Batteaux	€ 130
Champagne Réserve Extra Brut Grand Cru (100% Chardonnay msl 36 mesi) Oger, Côte de Blanc	Désautels-Cuiwet	€ 100
Champagne Grand Réserve Brut (50% Chardonnay-30 Pinot Noir-20% Pinot Meunier msl 72 mesi) Allemant, Côte de Sézanne	Delong Marlène	€ 115
Champagne Vintage Brut 2010 (100% Chardonnay msl 132 mesi) Bligny, Côte de Bar	Château De Bligny	€ 120
Champagne 'Signature' Brut (100% Pinot Noir msl 30 mesi) Celles-sur-Ource, Côte de Bar	Huguenot-Tassin	€ 90



BOLLICINE DAL MONDO

Grandes Maisons CHAMPAGNE

Krug 2006 <i>(48% Pinot Nero - 35% Chardonnay - 7% Pinot Meunier msl 12 anni)</i>	Krug	€ 600
Champagne Grande Cuvée Brut 171ème Edition <i>(45% Pinot Nero - 37% Chardonnay - 18% Pinot Meunier msl 7 anni)</i>	Krug	€ 480
Assemblage extra-brut 2012 <i>(60% Chardonnay - 40% Pinot Nero)</i>	Bruno Paillard	€ 260
Cuvée Sir Winston Churchill Brut 2012 <i>(50% Chardonnay - 50% Pinot Nero)</i>	Pol Roger	€ 490
Dizy-Terres Rouges 2013 extra-brut <i>(100% Pinot Nero msl 7 anni)</i>	Jacquesson	€ 330
Blanc des Millénaires 2006 <i>(100% Chardonnay msl 12 anni)</i>	Charles Heidsieck	€ 400
Champagne Vintage Millesimè Brut 2008 <i>(Pinot Nero - Chardonnay)</i>	Dom Pérignon	€ 450
Champagne Vintage Millesimè Brut 2013 <i>(Pinot Nero - Chardonnay)</i>	Dom Pérignon	€ 390
Champagne Vintage Millesimè Brut 2015 <i>(Pinot Nero - Chardonnay)</i>	Dom Pérignon	€ 380
Champagne Brut Réserve <u>magnum</u> <i>(40% Pinot Meunier - 30% Chardonnay - 30% Pinot Nero msl 5/6 anni)</i>	Billecart-Salmon	€ 270



ORANGE WINE

Garganega IGT 2024  <i>Veneto</i>	Quota 101	€ 25
'Acronia' IGT 2022  <i>(100% Garganega) Veneto</i>	Dalle Ore	€ 32
'Brezanka' IGT 2022 <i>(15 varietà storiche di vigneto centenario) Friuli Venezia Giulia</i>	Rado Kocjančič	€ 48
Ribolla gialla IGT 2021 <i>Friuli Venezia Giulia</i>	Damijan Podversic	€ 85
Vitovska IGT 2023 <i>Friuli Venezia Giulia</i>	Skerk	€ 68
Kerner 'Pedrà' IGT 2022  <i>Alto Adige</i>	Radoar	€ 70
'Clandestino' Costa d'Amalfi Tramonti Bianco DOC <i>(Biancazita – Biancatenera vigne di 150 anni) Campania</i>	Caserosa Tenuta S. Francesco	€ 60
'Sin Pasion No Hay Gloria' Terre Siciliane IGT 2022 <i>(100% Catarratto) Sicilia</i>	Tre.Mi.La	€ 52
'Karamera' Ogliastro IGT <i>(100% Cannonau Bianco) Sardegna</i>	Pusole Bianco	€ 45
'Freyheit' Roter Traminer 2021 <i>(100% Traminer rosso) Austria</i>	Heinrich	€ 70
Cuvée Vincent 2019 <i>(Malvasia, Chardonnay, Sauvignon, Vitovska) Slovenia</i>	Rencel	€ 60
Sauvignon 2018 <i>Slovenia</i>	Rencel	€ 78

Bianchi

Valle d'Aosta

Blanc de Morgex et de la Salle DOC 2024 <i>(100% Prie Blanc)</i>	Cave Mont Blanc	€ 30
Blanc de Morgex et de la Salle 'Le Piagne' DOC 2024	Cave Mont Blanc	€ 46
Chambave Muscat Valle d'Aosta DOC 2024	La Vrille	€ 36
Petite Arvine Valle D'Aosta DOC 2025	La Vrille	€ 36



BIANCHI

Lombardia

Lugana DOC 2023 (100% <i>Trebbiano di Lugana</i>) magnum	Cà Lojera	€ 60
---	-----------	------

Piemonte

Derthona 2024 (100% <i>Timorasso</i>)	Vigneti Massa	€ 46
--	---------------	------

Liguria

Vermentino Colli di Luni DOC 2025	Taoma	€ 35
-----------------------------------	-------	------

Friuli Venezia Giulia

Friulano 'Liende' Friuli Colli Orientali DOC 2023	La Viarte	€ 45
---	-----------	------

'Zal' Ribolla gialla Colli Orientali DOC 2024	La Viarte	€ 55
---	-----------	------

Ribolla gialla Collio DOC 2025	Korsič	€ 30
--------------------------------	--------	------

Collio da uve autoctone DOC 2023 (<i>Friulano-Malvasia-Ribolla Gialla</i>)	Korsič	€ 40
--	--------	------

Malvasia Carso DOC 2024	Rado Kocjančič	€ 35
-------------------------	----------------	------

Vitovska Carso DOC 2023	Rado Kocjančič	€35
-------------------------	----------------	-----



BIANCHI

Trentino Alto Adige

Chardonnay 'Muhlinger' Alto Adige DOC 2023 	Brunnenhof	€ 40
Chardonnay Trentino DOC Riserva 'Terre Bianche' 2024	De Vigili	€ 42
Gewurztraminer 'Dreiegg' Alto Adige DOC 2025 	Brunnenhof	€ 42
Riesling 'Vives' IGT 2022 	Radoar	€ 46
Pinot Grigio Vigneti delle Dolomiti IGT 2024 	Baldessari Michela	€ 35
Kerner Alto Adige Valle Isarco DOC 2024 	Villscheider	€ 34
Nosiola IGT 2022 	Castel Noarna	€ 35
Nosiola 2018 Vigneti delle Dolomiti IGT 	Salvetta	€ 40



Bianchi Veneto

Garganega 'ioEos' IGT 2022	Tonello	€ 25
Durella 'ioCloe' Monti Lessini DOC 2022	Tonello	€ 25
Monti Lessini Durello DOC 2023	Marcazzan	€ 28
'Bianco Pietra' 2017 (100% Pinot Bianco)	Bellaguardia	€ 42
Soave Classico DOC 'Battistelle' 2024 (100% Garganega)	Le Battistelle	€ 26
Fior d'Arancio Colli Euganei secco DOCG 2022  (100% Moscato)	Quota 101	€ 32

Marche

'Origini' Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Riserva 2023 	Fattoria Nanni	€ 36
'Anfora V' 2024 (100% Verdicchio)	Gagliardi	€ 35
'Il Gentile' Marche Igt 2024  (100% Verdicchio)	Di Giulia	€ 40

Toscana

Vermentino 'Cocciopesto' Maremma Toscana DOC 2022	La Biagiola	€ 40
---	-------------	------



Bianchi

Abruzzo

'Di-Verto' Trebbiano d'Abruzzo DOC 2023 	Torre dei Beati	€ 38
'Bianchi grilli per la testa' Trebbiano d'Abruzzo DOC 2023 	Torre dei Beati	€ 36
Pecorino d'Abruzzo DOP 'Giocheremo con i fiori' 2025 	Torre dei Beati	€ 30
'Machaon' Pecorino D'Abruzzo DOP 2023 	Ausonia	€ 30
Cococciola IGT Colline Pescaresi 2024	Cingilia	€ 26

Campania

Coda di Pecora 'Shèeèp'2022 	Il Verro	€ 40
Ognostro bianco IGT 2024 (100% Fiano)	Marco Tinessa	€ 55
Falanghina IGT 2025	Vadiaperti	€ 25
Greco di Tufo DOCG 2024	Vadiaperti	€ 30
Furore Bianco Costa Amalfi DOC 2025 (60%Falanghina-40% Biancolella)	Marisa Cuomo	€ 48

Puglia

'Càla' Verdeca del Salento IGP 2022	Feudi Salentini	€ 20
-------------------------------------	-----------------	------

Calabria

Greco Bianco 'Rèfulu' IGP 2023 	Casa Comerci	€ 35
--	--------------	------



Bianchi Sicilia

'Primavera' bianco 2025 (Carricante-Pinot Bianco-Savagnin-Chenin Blanc-Riesling-Gewurztraminer)	I Vigneri Simone e Andrea	€ 60
'Vigna di Milo' Etna Bianco Superiore 2023 (100% Carricante)	I Vigneri Salvo Foti	€ 80
Etna Bianco Superiore DOC 'Imbris' 2021 (100% Carricante)	I Custodi delle vigne dell'Etna	€ 78
Etna Bianco 'Monte Arse' 2024 (90% Carricante 10% vitigni autoctoni etnei)	Barone di Villagrande	€ 45
Nerello Mascalese bianco IGT 2023	Agricola Ayunta	€ 35
Grecanico DOC 2024	Caruso e Minini	€ 20
Grillo DOC 2025 	Caruso e Minini	€ 22
Catarratto DOC 2024 	Caruso e Minini	€ 22
Viognier IGP 2022	Colosi	€ 20

Sardegna

Vermentino di Sardegna DOC '1 anno dopo' 2024	Quartomoro	€ 28
---	------------	------



BIANCHI DAL MONDO

FRANCIA

Borgogna

Aligoté 'Amaltée' 2024 (Yonne, Saint-Fargeau)	Raphäelle Guyot	€ 58
Bourgogne Aligoté 'Les Valendons' 2023 (Côte de Baune, Pommard)	Antoine Petitprez	€ 80
Bourgogne Blanc "La Combe" 2023 (Côte de Baune, Pommard 100% Chardonnay)	Antoine Petitprez	€ 88
Bourgogne Blanc 'Le Haut de la Combe' 2022 (Côte de Baune, Saint-Aubin 100% Chardonnay)	Joseph Colin	€ 105
Saint-Aubin 'Compendium' 2022 (Côte de Baune, Saint-Aubin 100% Chardonnay)	Joseph Colin	€ 130
Hautes-Côtes-de-Nuits "La Montagne" 2023 (Côte de Nuits, Premeaux-Prissey 100% Chardonnay)	Domaine Truchetet	€ 95
Saint-Romain "Au Bas de Poillange" 2024 (Côte de Beaune, Saint-Roman 100% Chardonnay)	Vignoble de Pauline	€ 105
Meursault Charmes 1er Cru 2023 (Côte de Beaune, Meursault 100% Chardonnay)	Fabien Coche	€ 260
Chassagne-Montrachet 'La Maltroire' 1er Cru 2022 (Côte de Beaune, Chassagne-Montrachet 100% Chardonnay)	Armand Heitz	€ 240
Puligny-Montrachet 'Le Cailleret' 1er Cru 2023 (Côte de Baune, Volnay 100% Chardonnay)	Domaine de la Pousse d'Or	€ 200
Puligny-Montrachet 'Champs Gain' 1er Cru 2022 (Côte de Beaune, Puligny Montrachet 100% Chardonnay)	Pernot Belicard	€ 250
Hautes-Côte-de-Nuits 'Haut Les Grains' 2023 (Côte de Beaune, Bligny-les Grains 100% Chardonnay)	Le Grain du Vin- Mélanie e Vincent Zuber	€ 110
Beaune 1er Cru 'Les Coucheraies' 2023 (Côte de Baune, Beaune 100% Chardonnay)	Jean-Claude Rateu	€ 105
Meursault Clos Des Corvées De Citeau MONOPOLE 2022 (Côte de Baune, Meursault 100% Chardonnay)	Chavy-Chouet	€ 170
Rully Blanc 2022 (Côte CAallonnaise, Rully 100% Chardonnay)	Dureuil Janthial	€ 125
Pouilly-Fuissé 'Le Haut de la Roche' 2024 (Mâconnais, Sologny 100% Chardonnay)	Verget	€ 88



BIANCHI DAL MONDO

FRANCIA

Grenache Blanc 2023 IGP  *Languedoc-Roussillon*

Savagnin Arbois 'Ouillé Prémambule' 2021 *Jura*

Arbois Reserve AOC 2022 *Jura*
(Chardonnay - Savagnin)

Chablis

Chablis AOC 2023 (100% Chardonnay)

Chablis 'Bas Chapelot' AOC 2022

Alsazia

Riesling 'Les Hospices' 2023 

Sylvaner 'Generations' 2022 

Loira

'Les Yonnières' Muscadet Sèvre et Maine AOC 2022 
(100% Melon de Bourgogne)

'Gwin Evan' Muscadet 2021 
(100% Melon de Bourgogne)

'Chateau-Thèbaud' Muscadet AOP 2021
(100% Melon de Bourgogne)

Chenin blanc VDF 2025 

Sauvignon Touraine ATBC 2025 

Petit Prince AOC Anjou Blanc Sec 2018 
(100% Chenin Blanc)

Ricome Vignerons € 32

Jérôme Arnoux € 68

Domaine Jean-Louis
Tissot € 45

Chaude Ecuelle € 52

Eleni et Eleni Vocoret € 105

Domaine Neumeyer € 45

Domaine Neumeyer € 45

Domaine
Du Haut-Planty € 40

Domaine
Du Haut-Planty € 35

Famille Lieubeau € 64

Les Esthetes du Vin € 36

Les Esthetes du Vin € 36

Domaine de Bablut € 54



Bianchi

GERMANIA

Elsheimer 'Blume' Chardonnay 2023  (Rheinessen)	Eppelman	€ 88
Weinheim Riesling 'Melaphyr' 2023  (Rheinessen)	Heilingenblut	€ 52
Riesling Trocken Iphöfer 2023 (Mosella)	Ruck Johann	€ 42

AUSTRIA

'Leithaberg' Chardonnay DAC 2023 	Heinrich	€ 48
'Naked White' 2024  (Chardonnay-Pinot Bianco-Pinot Grigio-Gruner Veltliner-Riesling)	Heinrich	€ 35

SLOVENIA

'Rebula' 2023 (100% Ribolla Gialla)	Valter Sirk	€ 40
'Sivi Pinot' 2023 (100% Pinot Grigio)	Valter Sirk	€ 40

SPAGNA

'Endogen' 2023 (Galizia, 100% Xarello)	Fincas Mas Perdut	€ 40
'Tiet Jan' 2024 (100% Xarello)	Mas Gomà	€ 40
'Tiet Pere' 2024 (Xarello - Malvasia de Sitges)	Mas Gomà	€ 48

SUDAFRICA

Sauvignon Blanc 'Clara' 2021 (Città del Capo)	Klein Constantia	€ 70
---	------------------	------



Rosati

'Ratatouille' 2023 (Borgogna Maconnais, Chardonnay, Gamay, Pinot noir, Savagnin)	Domaine Le Vigne Muton	€ 55
Syrah Rosato IGT 2022 	Villarom	€ 48
'Rosa-ae' Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2025 	Torre dei Beati	€ 30
Pinot grigio ramato DOC 2022 (Friuli, 100% Pinot Grigio)	Conte d'Attimis	€ 34
Rosato Costa d'Amalfi DOC 2025 (Campania, 50% Piediroso 50% Aglianico)	Marisa Cuomo	€ 40
'Frappo' Frappato Rosè IGP 2023  (Sicilia)	Caruso e Minini	€ 20
'Alnus' Etna Rosato DOC 2025 (Sicilia, 50% Nerello Mascalese-50%Nerello Cappuccio)	I Custodi delle Vigne dell'Etna	€ 38

Rossi

Valle d'Aosta

Pinot nero Valle d'Aosta DOC 2020	La Vrille	€ 40
-----------------------------------	-----------	------

Piemonte

'Piana' DOC 2022  (100% Barbera d'Alba)	Ceretto	€ 36
Langhe Nebbiolo DOC 2024	Trediberri	€ 40

Trentino Alto Adige

'Vassal' Lagrein DOC 2021	Elfenberg	€ 46
Schiava Alto Adige DOC 2024	Rottensteiner	€ 28
Blauburgunder Alto Adige DOC 2025 (100% Pinot nero)	Petruskellerei	€ 32
Pinot nero 'Johan' Sudtirol Alto Adige DOC 2024	Brunnenhof	€ 42



Rossi Veneto

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2013 (80% Corvina Veronese – 15% Rondinella – 5% Oseleta)	Allegrini	€ 120
Amarone della Valpolicella DOCG 2015 (Corvina – Corvinone – Rondinella – Croatina)	Ca' dei Frati	€ 110
'Silvano' 2023  (100% Merlot)	Quota 101	€ 30
Carmenere 'Più' Igt 2022	Inama	€ 30

Marche

'Amistà' 2023  (100% Montepulciano)	Ca' Liptra	€ 32
--	------------	------

Toscana

Chianti Classico DOCG 2022 (100% Sangiovese)	Le Masse di Lamole	€ 36
--	--------------------	------

Abruzzo

'Le Murate' Montepulciano d'Abruzzo DOCG 2021 	Fattoria Nicodemi	€ 28
Montepulciano d'Abruzzo DOCG 2023 	Torre dei Beati	€ 30

Puglia

Primitivo di Manduria riserva DOP 2014	Varvaglione	€ 85
--	-------------	------

Sardegna

'Perdixi' Isola dei Nuraghi IGT 2018 	Olianas	€ 40
(70% Bovale-30% Carignano)		



Rossi

Sicilia

I Vigneri rosso 2025 <i>(Nerello Mascalese-Nerello Capuccio-Alicante)</i>	I Vigneri	€ 50
Nero d'Avola DOC 2022	Caruso e Minini	€ 22
'Frappello' IGP 2022 <i>(Frappato- Nerello Mascalese)</i>	Caruso e Minini	€ 22
'Terre Siciliane' Rosso IGP 2019 <i>(70% Syrah – 30% Nerello Mascalese)</i>	Cantine Colosi	€ 18

Rossi dal Mondo

Francia

Château Le Bergey Bordeaux Supérieur AOC 2022 <i>(Bordeaux, Pomerol 65% Merlot 20% Cabernet Sauvignon 15% Malbec)</i>	Jean Baptiste Audy	€ 40
Bourgogne 'Les Carrelles' 2022 <i>(Côte de Baune, Pommard 100% Pinot Nero)</i>	Antoine Petitprez	€ 110
VDF 'Ceres' 2024 <i>(Yonne, Saint-Fargeau 100% Pinot Nero)</i>	Raphaëlle Guyot	€ 70
Hautes Côte de Nuits 'La Montagne' 2023 <i>(Côte de Nuits, Premeaux-Prissey 100% Pinot Nero)</i>	Domaine Truchetet	€ 100

Slovacchia

'Zore' 2023 <i>(60% André - 40% Blaufränkisch)</i>	Naboso	€ 48
--	--------	------



VINI DA DESSERT

'Siùm' riserva 2013 DOC ½ bottiglia (Friuli Venexia Giulia, Picolit-Verduzzo)	La Viarte	€ 48
'Il Gelso di Lapo' Colli Euganei DOCG 2018 ½ bottiglia (Veneto, 100% Moscato)	Quota 101	€ 50
Ravel passito (½ bottiglia) (Veneto, Trebbiano di Lugana, Malvasia)	Cà Lojera	€ 35
Sangue di Giuda Oltrepò Pavese 'Fior del Vento' (Lombardia, Barbera-Creatina)	Picchioni Andrea	€ 40
'Praesepium' vendemmia tardiva 2023  (Alto Adige, Sauvignon-riesling)	Stachlburg	€ 50
'Tagòs' DOC 2019  (500ml) (Sicilia, 100% Grillo)	Caruso e Minini	€ 35
Passito di Sicilia 'Hira' 2020 (500 ml) (Sicilia, 100% Moscato di Alessandria)	Colosi Pietro	€ 40
AOC Sauternes 2022 Chateau Grillon (86% Sémillon 7% Sauvignon 7% Muscadelle)	Jean Baptiste Audy	€ 82



Giorno di chiusura

Lunedì	20-00
Martedì	Chiuso
Mercoledì	Chiuso
Giovedì	20-00
Venerdì	20-00
Sabato	12.30-14.00 20-00
Domenica	12.30-14.00 20-00

Contatti

- Telefono 0424 411816
- Cellulare e WhatsApp 351 7044755
- Mail alpozzomason@gmail.com
- Sito internet www.alpozzoilristorante.it

Seguici sui social

Instagram: [alpozzomason](https://www.instagram.com/alpozzomason)

Facebook: Al Pozzo Mason

Interagisci con noi

