“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

‘Dosaggio Zero Rosè ‘Nativus’ *(Pinot Nero-Chardonnay msl 24 mesi)* ***(Al naso sentori di ribes, lampone, petali di rosa e spezie come il pepe. Al palato è secco con una buona sapidità e persistente)***	Baldessari Michela	€ 8

Bianchi fermi

‘Anfora V’ 2024 (100% Verdicchio) ***(Al naso sentori di erbe aromatiche, zafferano e frutta matura. In bocca risulta mediamente strutturato, secco e sapido)***	Gagliardi	€ 6
Falanghina IGT 2025 ***(Al naso presenta delicate note floreali e di frutta gialla.*** ***In bocca mostra freschezza e buona struttura)***	Vadiaperti	€ 5
Savagnin Arbois ‘Ouillé Préambule’ 2021 *Jura* (Al naso profumi di litchi, pesca bianca e mandorla amara che ci si ritrova poi al palato. Potente e persistenze con una spiccata acidità)	Jèrome Arnaux	€ 12

Rossi

Langhe Nebbiolo DOC 2025 (Al naso è fruttato con piccoli cenni di spezie dolci. Al palato è fresco, non troppo tannico e di grande beva)	Trediberri	€ 7

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

/ non disponibile

biologico

BOLLICINE ITALIANE
METODO CLASSICO

‘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 Cuvèe’ Extra-Brut ***(50% Chardonnay-40% 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 ‘Diamicton’ Brut 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
‘Fuori schema’ Dosaggio Zero Rosè 2020 ***(100% Merlot msl mesi)*** *Trento*	Giuliano Micheletti	€ 50
‘NonSense’ Rosè Metodo Ancestrale ***(100% Magliocco Canino)*** *Calabria*	Casa Comerci	€ 36
‘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

/ non disponibile

biologico

BOLLICINE ITALIANE
METODO CLASSICO

Trento DOC

Trento DOC Extra-Brut 2022 *(100% Chardonnay msl 36 mesi)*	Michele Sartori	€ 55
'Porfido' Trento DOC Brut Nature *(100% Chardonnay msl 46 mesi)*	Zanotelli	€ 48
Rosè Trento DOC Nature 2022 *(80% Pinot Nero-20% Chardonnay msl 30 mesi)*	Lona Ester	€ 55

Franciacorta DOCG

'Alma' Franciacorta DOCG Brut *magnum*. *(80% Chardonnay– 19% Pinot Nero– 1% Pinot Bianco)*	Bellavista	€ 170
'Emèa' Franciacorta DOCG Extra-Brut *(100% Chardonnay msl 24 mesi)*	Gralò	€ 55
Franciacorta Rosè DOCG Brut 2022 *(100% Pinot Nero msl 40 mesi)*	La Valle	€ 60

Oltrepò Pavese DOCG

'Sessanta' Oltrepò Pavese DOCG Dosaggio Zero *(100% Pinot Nero msl 60 mesi)*	Luca Bellani	€ 46
'Centoventi' Rosè Oltrepò Pavese DOCG Dosaggio Zero *(100% Pinot Nero msl 120 mesi)*	Luca Bellani	€ 55
'L'evoluzione' Extra-Brut Metodo Classico *(100% Pinot Nero msl 240 mesi)*	Luca Bellani	€ 90

METODO CHARMAT

'Casa Vittorino' Prosecco di Valdobbiadene DOCG Brut *100% Glera)*	Astoria	€ 22
Prosecco DOCG Millesimato Extra Dry *magnum* *(100% Glera)*	Astoria	€ 48

/ non disponibile

biologico

BOLLICINE DAL MONDO

FRANCIA

Crémant d'Alsace ACAC Extra-Brut *(60% Auxerrois-25% Pinot Blanc-15% Pinot Gris msl 30 mesi)*	Domaine Schoffit	€ 45
Crémant de Bourgogne Brut AOC *(50% Chardonnay-50% Pinot Noir msl 18 mesi)*	Les Gardes	€ 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 *(100% Chenin Blanc msl 36 mesi)*	Bodet-Herold	€ 65
Vouvray Fines Bulles Brut *(100% Chenin Blanc msl 24 mesi)*	Mathieu Cosme	€ 48
Crémant 'Cuvée Héritage' Extra-Brut Millesimé 2021 *(Chardonnay-Chenin Blanc-Pinot Noir msl 40 mesi)*	Famille Antech	€ 50
Crémant de Limoux 'Emotion' Rosè Extra-Brut 2024 AOP *(Chardonnay-Chenin Blanc-Pinot Noir msl 18 mesi)*	Famille Antech	€ 42

Grandes Maisons Champagne

Krug 2006 *(48% Pinot Nero -35% Chardonnay -7% Pinot Meunier msl 12 anni)*	Krug	€ 600
Champagne Grande Cuvèe Brut 171ème Edition *(45% Pinot Nero - 37% Chardonnay -18% Pinot Meunier msl 7 anni)*	Krug	€ 480
Assemblage Extra-Brut 2012 *(60% Chardonnay - 40% Pinot Nero)*	Bruno Paillard	€ 260
Cuvée Sir Winston Churchill Brut 2012 *(50% Chardonnay –50% Pinot Nero)*	Pol Roger	€ 490
Dizy-Terres Rouges 2013 Extra-Brut*(100% Pinot Nero msl 7 anni)*	Jacquesson	€ 330
Blanc des Millénaires 2006 *(100% Chardonnay msl 12anni)*	Charles Heidsieck	€ 400
Champagne Vintage Millesimè Brut 2008 *(Pinot Nero - Chardonnay)*	Dom Pèrignon	€ 450
Champagne Vintage Millesimè Brut 2013 *(Pinot Nero - Chardonnay)*	Dom Pèrignon	€ 390
Champagne Vintage Millesimè Brut 2015 *(Pinot Nero - Chardonnay)*	Dom Pèrignon	€ 380

/ non disponibile

biologico

BOLLICINE DAL MONDO
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 'Chapitre 2' Blanc de Noirs 2018 Extra-Brut ***(80% Pinot Meunier-20% Pinot Noir msl 72 mesi)*** *Taissy, Montagne de Reims*	Gondé-Rousseaux	€ 160
Champagne 1er Cru 'Art Terre' 2022 Brut Nature *Chamery, Montagne de Reims* ***(40% Pinot Noir-40% Pinot Meunier-20% Chardonnay msl minimo 48 mesi)***	Thomas Perseval	€ 155
Champagne 'Le Hazat' Millesimato 2021 Brut Nature ***(50% Pinot Noir- 50% Pinot Meunier msl minimo 36 mesi)*** *Chamery, Montagne de Reims*	Thomas Perseval	€ 185
Champagne 'Tradition' Brut *Charly-Sur-Marne, Vallée de la Marne* ***(80% Pinot Meunier-15% Chardonnay-5% 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 Réserve Extra-Brut Grand Cru ***(100% Chardonnay msl minimo 36 mesi)*** *Oger, Côte de Blancs*	Désaultels-Cuiret	€ 100
Champagne Grand Réserve Brut ***(50% Chardonnay-30 Pinot Noir-20% Pinot Meunier msl 72 mesi)*** *Allemant, Côte de Sézanne*	Delong Marléne	€ 110
Champagne Rosè Brut Nature 2022 ***(38% Pinot Meunier-29% Chardonnay-33% Pinot Noir msl 42 mesi)*** *Allemant, Côte de Sézanne*	Delong Marléne	€ 105
Champagne Vintage Brut 2010 ***(100% Chardonnay msl 132 mesi)*** *Bligny, Côte de Bar*	Château De Bligny	€ 120

/ non disponibile

biologico

ORANGE WINE

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

Bianchi
Valle d'Aosta

Blanc de Morgex et de la Salle DOC 2025 ***(100% Prie Blanc)***	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

/ non disponibile

biologico

BIANCHI

Piemonte

Derthona 2024 *(100% Timorasso)*	Vigneti Massa	€ 46

Liguria

Vermentino Colli di Luni DOC 2025	Taoma	€ 36

Friuli Venezia Giulia

Friulano 'Liende' Friuli Colli Orientali DOC 2023	La Viarte	€ 45
'Zal' Ribolla gialla Friuli Colli Orientali DOC 2024	La Viarte	€ 55
Chardonnay Friuli Colli Orientali DOC 2025	La Viarte	€ 38
Sauvignon Friuli Colli Orientali DOC 2025	La Viarte	€ 38
Ribolla gialla Collio DOC 2025	Korsič	€ 30
Collio da uve autoctone DOC 2023 *(Friulano-Malvasia-Ribolla Gialla)*	Korsič	€ 40
Malvasia Carso DOC 2024	Rado Kocjančič	€ 35
Vitovska Carso DOC 2023	Rado Kocjančič	€35

/ non disponibile

biologico

BIANCHI
Trentino Alto Adige

Chardonnay ‘Muhlanger’ Alto Adige DOC 2023	Brunnenhof	€ 40
Chardonnay Trentino DOC Riserva ‘Terre Bianche’ 2024	De Vigili	€ 40
Gewurztraminer Trentino DOC 2025	Lona Ester	€ 40
Gewurztraminer ‘Dreiegg’ Alto Adige DOC 2025	Brunnenhof	€ 42
Kerner Alto Adige Valle Isarco DOC 2024	Villscheider	€ 34
Kerner Trentino DOC 2025	Lona Ester	€ 32
Pinot Grigio Vigneti delle Dolomiti IGT 2024	Baldessari Michela	€ 33
Riesling ‘Vives’ IGT 2022	Radoar	€ 46
Nosiola 2018 Vigneti delle Dolomiti IGT	Salvetta	€ 40

/ non disponibile

biologico

Bianchi
Veneto

‘Bidibi’ IGT 2025 *(60% Tai-40% Sauvignon)*	Maculan	€ 24
Garganega ‘ioEos’ IGT 2022	Tonello	€ 25
Durella ‘ioCloe’ Monti Lessini DOC 2022	Tonello	€ 25
‘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 2024	Fattoria Nannì	€ 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

/ non disponibile

biologico

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 2024	Casa Comerci	€ 35
Bianco Baronè IGP 2025 *(100% Pecorello)*	Magna Grecia	€ 45

/ non disponibile

biologico

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
‘Piante Sparse’ Etna DOC 2023 *(Carricante-Catarratto-Minnella-Grecanico-Zibibbo-Muscatedda)*	Agricola Ayunta	€ 48
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

/ non disponibile

biologico

BIANCHI DAL MONDO

FRANCIA

Borgogna

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, Meursaut 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 Coucherais' 2023 ***(Côte de Baune, Baune 100% Chardonnay)***	Jean-Claude Rateu	€ 105
Meursault Clos Des Corvèes De Citeau MONOPOLE 2022 ***(Côte de Baune, Meursault 100% Chardonnay)***	Chavy-Chouet	€ 170
Rully Blanc 2022 ***(Côte CAallonaise, Rully 100% Chardonnay)***	Dureuil Janthial	€ 125

/ non disponibile

biologico

BIANCHI DAL MONDO

FRANCIA

Grenache Blanc 2023 IGP *Languedoc-Roussillon*	Ricome Vignerons	€ 32
Savagnin Arbois 'Ouillé Préambule' 2021 *Jura*	Jèrome Arnaux	€ 68
Arbois Reserve AOC 2022 *Jura* ***(Chardonnay - Savagnin)***	Domaine Jean-Louis Tissot	€ 45

Chablis

Chablis AOC 2023 ***(100% Chardonnay)***	Chaude Ecuelle	€ 52
Chablis AOC 2024	Domaine Besson	€ 60
Chablis 'Bas Chapelot' AOC 2022	Eleni et Eleni Vocoret	€ 105

Alsazia

Riesling 'Les Hospices' 2023	Domaine Neumeyer	€ 45
Sylvaner 'Generations' 2022	Domaine Neumeyer	€ 45

Loira

'Les Yonnières' Muscadet Sèvre et Maine AOC 2022 ***(100% Melon de Bourgogne)***	Domaine Du Haut-Planty	€ 40
'Confluent' AOP 2025 ***(100% Melon de Bourgogne)***	Famille Lieubeau	€ 36
'Chateau-Thèbaud' Muscadet AOP 2021 ***(100% Melon de Bourgogne)***	Famille Lieubeau	€ 64
Chenin blanc VDF 2025	Les Esthetes du Vin	€ 36
Petit Princé AOC Anjou Blanc Sec 2018 ***(100% Chenin Blanc)***	Domaine de Bablut	€ 54

/ non disponibile

biologico

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

‘Naked White’ 2024	Heinrich	€ 35
(Chardonnay-Pinot Bianco-Pinot Grigio-Gruner Veltliner-Riesling)		

SLOVENIA

‘Sivi Pinot’ 2023 *(100% Pinot Grigio)*	Valter Sirk	€ 40
‘Rebula’ 2023 *(100% Ribolla Gialla)*	Valter Sirk	€ 40
‘Beli Pinot’ 2024 *(100% Pinot Bianco)*	Valter Sirk	€ 40

SPAGNA

‘Endogen’ 2023 *(Galizia, 100% Xarello)*	Fincas Mas Perdut	€ 40
‘Tiet Jan’ 2024 *(100% Xarello)*	Mas Gomà	€ 40

SUDAFRICA

Sauvignon Blanc ‘Clara’ 2021 *(Città del Capo)*	Klein Constantia	€ 70

/ non disponibile

biologico

Rosati

‘Ratatouille’ *2023* ***(Borgogna Maconnais, Chardonay, Gamay, Pinot noir, Savagnin)***	Domaine Le Vigne Muton	€ 55
Syrah Rosato IGT 2022	Villarom	€ 48
‘Rosa-ae’ Cerasuolo d’Abruzzo DOC 2025 ***(Abruzzo, 100% Montepulciano)***	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% Piedirosso 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 2025	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

/ non disponibile

biologico

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 Nauraghi IGT 2018  *(70% Bovale-30% Carignano)*	Olianas	€ 40

/ non disponibile

 biologico

Rossi

Sicilia

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

Rossi dal Mondo

Francia

Bourgogne 'Les Carrelles' 2022 *(Côte de Baune, Pommard 100% Pinot Nero)* *Borgogna*	Antoine Petitprez	€ 110
VDF 'Ceres' 2024 *(Yonne, Saint-Fargeau 100% Pinot Nero)* *Borgogna*	Raphaëlle Guyot	€ 70
'En Rougemont' Côtes du Jura Rouge 2023 *(100% Poulsard)* *Jura*	Domaine Baud	€ 46

Slovacchia

'Zore' 2023 *(60% André - 40% Blaufränkisch)*	Naboso	€ 48

/ non disponibile

biologico

VINI DA DESSERT

‘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
‘Santo’ Marche Passito IGT 2017 ***(Marche,Trebbiano-Sauvignon)***	La Montata	€ 50
‘Tagòs’ DOC 2019 (500ml) ***(Sicilia, 100% Grillo)***	Caruso e Minini	€ 35

/ non disponibile

biologico

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

Facebook: Al Pozzo Mason

Interagisci con noi