



Menu

Lista degli Allergeni (All. II Reg. Ue1169/2011)

1 CEREALI contenenti GLUTINE

Cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppilibridati e prodotti derivati tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2 CROSTACEI e prodotti a base di crostacei.

3 UOVA e prodotti a base di uova.

4 PESCE e prodotti a base di pesce tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o caroteinoidi;
- b) gelatine o colla di pesce utilizzata come nella birra e nel vino.

5 ARACHIDI e prodotti a base di arachidi.

6 SOIA e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocofeoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetali a base di soia.

7 LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio

8 FRUTTA a GUSCIO

vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. SEDANO e prodotti a base di sedano.

10. SENAPE e prodotti a base di senape.

11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo.

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. LUPINI e prodotti a base di lupini.

14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.

(1)E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Il numero relativo all'allergene sarà riportato accanto a ciascun alimento interessato.

Questo menù può essere eseguito, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine.

Coperto €3,00

Gli antipasti di Terra

I nostri buffet ¹

Bruschette Caprese di Bufala ⁷

Fiocco di Parma con Pecorino ⁷ Toscano

Gran Tagliere misto di Salumi con schiacciata croccante ¹
(Lardo di Colonnata, Salame Felino, Bresaola, la Coppa,
Prosciutto crudo dei Nebrodi, mortadella)

Prosciutto Patanegra Jamon Serrano al piatto

Vellutata di Fonduta ⁷ con crema di Patate e prosciutto dei Nebrodi

Bresaola con Rucola e Parmigiano⁷ 24 mesi

Burratina⁷ con verdure croccanti, Capperi, Olive e Acciughe

Fiori di Zucca in Pastella¹ con Mozzarella di Bufala

Insalata di Carciofi e Grana⁷

La Parmigiana di Melanzane⁷

Foie Gras con crostini caldi¹

Gli Antipasti di Mare

Mare caldo con Calamari⁴, Piovra, Scampi² e Gamberi²

Soutè di Vongole Veraci ¹⁻⁴

Soutè di Cozze

Catalana di Gamberi ²

Catalana di King Crab²

Gamberi² di Mazara del Vallo su lettoo di crema di Ceci

Insalata di Polpo mediterraneo con Patate e Olive Taggiasche

Insalata di Carciofi e Gamberi²

Frittura di Acciughe

**Questo menù può essere eseguito, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine.
Coperto €3,00**

Le Crudità

Tartare di Tonno⁴ con Pomodorini, Olive, Capperi e glassa di Aceto balsamico di Modena

Bis di Tartare di Gamberi Rossi² di Mazara del Vallo e Ricciola⁴ all'emulsione di Olio Extra Vergine e Limone

Tartare di Tonno⁴ al naturale e Bottarga⁴

Tartare di Salmone ¹⁻⁷ al profumo di Aneto e Limone di Sorrento

Tris di Tartare di Salmone ¹⁻⁷, Tonno⁴ e Gamberi²

Il gran Crudità di Pesce Misto

(Carpacci⁴, Scampi², Tartare di Gamberi² e Ostriche²

Carpaccio di Tonno⁴ con semi di Papavero, Olio extravergine e Limone

Carpaccio di Branzino ⁴ al naturale Olio extravergine e Limone)

**Questo menù può essere eseguito, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine.
Coperto €3,00**

I Primi Piatti

Paccheri¹ di Gragnano all'Astice

Paccheri¹ di Gragnano alla Norma

Spaghetti¹ di Gragnano Pomodorini e Cipollotto

Spaghetti¹ di Gragnano con Vongole 1-⁴ e Bottarga⁴

Spaghetti¹ di Gragnano con Calamaretti Spillo⁴ e Bottarga⁴

Spaghetti¹ di Gragnano con Scampi² e Pomodorino Datterino

Linguine¹ ai Frutti di Mare

Risotto ai Frutti di Mare

Risotto Scampi² e Fiori di Zucca

Risotto alla Milanese⁷

Riso al Salto⁷

Risotto al Nero di Seppia⁴

Passato di Verdure con Crostini di Pane¹

La Pasta Fresca

Gnocchi¹ di patate con Vongole¹⁻⁴ e Zucchine

Ravioli¹ di Branzino⁴ con Pomodori e Pachino

Ravioli¹ di Burrata⁷ ai Funghi Porcini

Ravioli¹ di Mozzarella di Bufala con pomodoro e basilico

Ravioli¹ di Zucca al burro e Salvia (stagionale)

Tagliatelle³ al ragù di Chianina*

Tonnarelli³ alla Carbonara*

Maccheroncini¹ alla Norma

Strozzapreti¹ Cime di Rapa e Scampi*

**Questo menù può essere eseguito, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine.
Coperto €3,00**

I Secondi di Mare

Spadellata di Calamaretti⁴ con Pomodoro Pachino

Branzino⁴ al forno sfilettato con Pomodorini, Capperi, Olive e Patate

Branzino⁴ sfilettato con Patate e Carciofi saltati

Frittura di Pesce con Calamari⁴, Gamberi, Scampi² e Zucchine

Il Gran Gratinato Misto¹⁻²

Gamberoni² al Curry e Riso Pilaf⁷

Scamponi² freschi alla griglia

Gamberoni² freschi alla griglia

Tagliata di Tonno⁴ in crosta di Pistacchio⁷⁻⁸ o Sesamo⁷⁻⁸⁻¹ con verdure saltate

Tagliata di Branzino⁴ con Olio Extravergine ed Erba Cipollina

Astice² alla Catalana (per 2 persone)

Per prevenire all'infezione dall'Anisakis, in nostro pesce crudo, preventivamente, viene abbattuto a -20°C per 24 ore.

I Secondi di Terra

Tagliata di Filetto di Manzo al Rosmarino

Tagliata di manzo con Carciofi

Tagliata di Manzo con Funghi Porcini

Filetto al Brunello di Montalcino con Patate Croccanti

Filetto con Fonduta⁷ Valdostana e Cipolla Rossa caramellata

Filetto ai Mirtilli, Aceto Balsamico e Lardo di Colonnata

Filetto al Pepe Nero con salsa Dimiglasse⁷

Filetto con Funghi Porcini

Piatto storico Milanese Le Foglie con Fonduta⁷ di Carciofi o di Funghi

La Cotoletta alla Milanese¹ con Patate Soutè

La Cotoletta Primavera con Rucola e Pomodorini

La Tartare di Fassona
(cipolla, acciughe, capperi, cognac, uovo, worcestershire sauce, olio extravergine)

Ossobuco con Risotto alla Milanese⁷

Ossobuco con Purè⁷

Chateaubriand e salsa Bernese⁷ con Patate Chips (per 2 persone)

Fiorentina (per 2 persone)

Costata di Manzo alla Griglia con Patate Soutè⁷

Coda alla Vaccinara

Le Insalate

Insalata Nisuase

(patate, uovo³, fagiolini, pomodorini, prezzemolo, acciughe⁴, olive nere, capperi e tonno⁴)

Insalata di Gamberi⁴

(carciofi, finocchi e songino)

Insalata di Gamberi⁴ di Mazara del Vallo

(appena scottati, Songino, Misticanza, Cipolla Rossa di Tropea e Avocado)

Caesar's Dalad ¹⁻³

(Lattuga Romana, Crostini di Pane¹, Parmigiano⁷, condita con una salsa al succo di limone, olio di oliva, uova³, aglio e salsa.)

Contorni

Purè di Patate⁷

Insalata Mista

Verdure cotte Miste

Verdure alla Griglia

Carciofi Trifolati

Carciofi in Tempura¹

Funghi Trifolati

Puntarelle (stagionali)

Broccoli saltati (aglio olio e peperoncino)

Patate Soutè

Patatine Fritte

Cime di Rapa

Spinaci al Burro⁷ o Saltati con aglio olio e peperoncino

Questo menù può essere eseguito, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine.

Coperto €3,00

Il Menù per Bambini

Tonnarelli Panna⁷ e Prosciutto

Pasta al Pomodoro

Risotto al Pomodoro

Risotto alla Parmigiana⁷

Suppli¹ di Riso con Mozzarella⁷ e pomodoro

Hamburger con Patatine Fritte

Polpettine infarinate¹ al forno con Purè⁷

Petto di Pollo alla griglia con Patate Chips

Paillard di Vitello con Spinaci

I Dolci di Nostra Produzione

Tiramisù ³⁻⁷

Crema Catalana ³

Tortino con cuore caldo di cioccolato⁷

Tartatin di Mele^{1-3 *}

Crostatina in crema Chantilly ¹⁻³⁻⁷ e fragoline di Bosco

Tunnel di Cioccolato⁷ con Musse di Lamponi

Cannoli Siciliani¹⁻⁷

Cannoncini Mignon Siciliani¹⁻⁷

Cannoncini Mignon con Crema Chantilly¹⁻⁷

Coppa di Gelati Misti

(nociola⁸, crema³, cioccolato, pistacchio⁸, fragola, limone)

Sorbetto al Limone o Mela Verde

Tagliata Imperiale di Frutta

Misto Bosco

Ananas

Coppa di Fragole

Mango

Menù Degustazione

Menù1

Mare Caldo^{2 -4}

Risotto di Sarni e Fiori di Zucca ^{2 -7}

Branzino alla Mediterranea

(pomodorini, capperi ,olive Taggiasche)

Dessert della Casa

42 (bevande escluse)

Menù2

Insalata di Polpo Mediterraneo con Patate e Olive Taggiasche

Spaghetti alle Vongole ¹⁻¹⁴

Frittura di Pesce con Calamari⁴, Gamberi² e Zucchine

Dessert della Casa

42 (bevande escluse)

Menù3

Parmigiana di Melanzane⁷

Paccheri¹ di Gragnano alla Norma⁷

La Cotoletta alla Milanese con Patate Soutè⁷

Dessert della casa

40 (bevande escluse)

Menù4

Caprese di Bufala⁷

Tonnarelli alla Carbonara ³⁻⁷

Tagliata di Manzo con Rucola e Pomodorini

Dessert della casa

40 (bevande escluse)

Questo menù può essere eseguito, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine.

Coperto €3,00

Le Nostre Pizze

MARGHERITA

passata di pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico¹⁻⁷

POMODORINO

passata di pomodoro, Pomodorini freschi, mozzarella di Bufala Basilico¹⁻⁷

SAPORITA

mozzarella di bufala, rosmarino, pancetta¹⁻⁷

AI CARCIOFI

passata di pomodoro, mozzarella di Bufala, Carciofi¹⁻⁷

QUATTRO STAGIONI

passata di pomodoro, mozzarella di Bufala, funghi champignon, Carciofi freschi, prosciutto cotto, olive¹⁻⁷

FOCACCIA LIGURE

con stracchino ¹⁻⁷

CALZONE

passata di pomodoro, mozzarella di Bufala, prosciutto cotto ¹⁻⁷

CALZONE PRINCIPE

pomodoro, mozzarella di Bufala, scaglie di Grana e prosciutto crudo dei Nebrodi ¹⁻⁷

AI 4 FORMAGGI

passata di pomodoro, fonduta, mozzarella di Bufala, Gorgonzola e Grana ¹⁻⁷

PICCANTE

salsa di pomodoro Piccante¹⁻⁷

PROFUMATA

passata di pomodoro, mozzarella di Bufala a crudo, Origano, olive Taggiasche e basilico ¹⁻⁷

LA CONTADINA

passata di pomodoro, mozzarella di Bufala, Melanzane e Zucchine ¹⁻⁷

NERO DEI NEBRODI

passata di pomodoro, mozzarella di Bufala, prosciutto crudo nero dei Nebrodi ¹⁻⁷

GUSTOSA

mozzarella di Bufala, zucchine grigliate, scaglie di Grana e Prosciutto Crudo ¹⁻⁷

MARE

passata di pomodoro, gamberi, calamari, cozze e vongole¹⁻²

LEGGERA

passata di pomodoro, mozzarella di Bufala, Travisana, Rucola e Belga ¹⁻⁷

SFIZIOSA

¼ piccante, ¼ al carciofo, ¼ profumata, ¼ pomodorini

DELICATA

Mozzarella di Bufala, Fiori di Zucca e Acciughe ¹⁻⁴⁻⁷

SCHIACCIATA AL LARDO¹

MARINARA

passata di pomodoro, aglio, origano, olio extravergine di oliva

ALL'OCCHIO DI BUE

passata di pomodoro, mozzarella di Bufala, prosciutto cotto e uovo ¹⁻³⁻⁷

TONNO E CIPOLLA

REGINA

passata di pomodoro, mozzarella di Bufala, pomodorini, cipolla rossa di Tropea, aglio, tonno e peperoncino ¹⁻⁷

MEZZA COTTO E MEZZA CRUDO

passata di pomodoro, mozzarella di Bufala, prosciutto cotto e prosciutto crudo¹

BRESAOLA

passata di pomodoro, stracchino, rucola, bresaola e scaglie di grana ¹⁻⁷

MAESTOSA

mozzarella di Bufala, pomodorini freschi, rucola, prosciutto crudo ¹⁻⁷

LA PUNTARELLA

mozzarella di Bufala, puntarelle e acciughe ¹⁻⁴⁻⁷

ANANASSO

mozzarella di Bufala, Gorgonzola DOP, ananas ¹

GORGONZOLA E CULATELLO

passata di pomodoro, mozzarella di Bufala, Gorgonzola e culatello ¹

Questo menù può essere eseguito, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine.

Coperto €3,00

Le Bevande

ANALCOLICI

Sant'Antonio Naturale/Mossa 0,70l
Sant'Antonio Naturale/Mossa 0,40l
Coca Cola 0,33l
Fanta 0,33l
Sprite 0,33l
Coca Cola Zero 0,33l
Schewppes Tonic
Schewppes Lemon
Schewppes premium
Tonica Fever Tree
Tonica Thomas Henry
Ginger Beer Fever Tree
Ginger Beer Thomas Henry

BIRRE ALLA SPINA

Nastro Azzurro
Peroni Rossa Gran Riserva

BIRRA ARTIGIANALE

Morgana 0,5lt
Morgana 0,75lt
Morgana 1,5 lt

GRAPPE

Gewurz Aromatica Poli
Le 18 Lune
Prime Uve Bianche Maschio
903 Maschio Barrique
Trentina Marzadro
Amarone Bottega

LIQUORI

Jagermeister
Sambuca Molinari
Averna
Montenegro
Limoncello Villa Massa
Amaro Del Capo
Baileys cream Iris
Fernet Branca
Mirto Rosso Zedda Piras
Amaro Braulium
Amaro Unicum

CAFFETTERIA

Caffè
Decaffeinato
Caffè Americano
Orzo piccolo
Orzo grande
Ginseng piccolo
Ginseng grande
Camomilla
Thè caldo
Canarino

J Distillati

RUM

Havana Club 3Y
Mount Gay XO
El Dorado 12Y
Diplomático Reserva
Matusalem 23Y
Bally Pyramid Agricole 12Y
Zacapa XO

VODKA

Moskowskáya
Beluga
Belvedere
Grey Goose
Elite Stolichnaya

WHISKY e WHISKEY

Four Roses
Woodford Reserve
Laphroaig
Lagavulin 16Y
Oban 14Y
Nikk From The Barrell
Hardbag Uigedail
Johnnie Walker Blue Label

GIN

Bombay
Hendrick's
Tanqueray Ten
Playmuth Navy
Gin Mare
Monkey 47

TEQUILA e MEZCAL

Cuervo Especial
Don Julio
Patron Anejo
Maguei Vida
Mezcal n° 1

COGNAC e BRANDY

Brandy Stravecchio Branca
Cognac Hennessy Fine De Cognac
Remy Martin
Riserva Vecchia Romagna
Cognac Hennessy XO



Carta

dei

Vini



CHAMPAGNE

Bollinger Spacial Cuvée Brut
Bollinger 'La Grande Année' Brut 2004
Bretagne Coates e Seely Blanc de Blanc
La Closerie Extra Brut
Egly Ouriet Les Vignes de Vrigny Premier Cru Brut
Agrapart e Fils Terroirs Extra Brut Blanc de Blanc Magnum
Moët&Chardon Reserve Imperiale
Veuve Clicquot Brut
Veuve Clicquot "La Grande Dame" 2006
Ruinart "R" De Ruinart
Ruinart Blanc de Blanc
Ruinart Rosè
Krug Grand Cuveè Brut
Krug Rosè Brut
Dom Ruinart 2004 Blanc de Blanc
Dom Perignon 2006 Vintage
Dom Perignon Rosè

FRANCIACORTA

Ca del Bosco Dosage Zero Vintage Collection 2008
Ca del Bosco Saten Vintage Collection 2009
Franciacorta Montedelma Saten
Monsupello Rosè
Monsupello Nature Pinot Nero Pas Dose
Cuvee Tradizione Orsolari Brut Vintage 2010
Ciro Picariello Brut Contadino

VENETO- FRIULI VENEZIA GIULIA TRENINO

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG "Brunei Brut" Todera
Prosecco Cartizze DOCG Ruggeri
Maso Martis Brut Riserva Dosaggio Zero
Ferrari Maximum Brut DOC

Vini Rossi

TOSCANA

Brunello di Montalcino 2010 Riserva Canalicchio di Sopra
Chianti Classico 2011 Castell'in cilla
Il Bruciato 2015 Bolgheri Guado Tasso
Torrione 2012 Petrolo 25 anniversario
Brunello di Montalcino 2005 Pian dell'Ornio
Morellino di Scansano DOCG "Le Pupille"
Chianti Classico DOCG Banfi
Rosso di Montalcino IGT Banfi
Bruunello di Montalcino DOCG Caparzo
Brunello di Montalcino DOCG Biondisanti
Chianti Classico 2013 Monsanto

VENETO

Amarone della Valpolicella 2006 Le Ragose
Nosiola Salvetta 2012 Vigneti delle Dolomiti
Merlot delle Venezie IGT Perlage
Cabernet Franc DOC Mosele
Valpolicella Classico Superiore DOC Zenato
"Ripassa" Valpolicella Ripasso DOC Zenato
Sfurzat di Valtellina 5 stelle DOCG Negri
Amarone Valpolicella DOCG Zenato

LOMBARDIA

Valtellina Superiore Sassatella Ultimi Raggi 2006 Arpepe
Valtellina Superiore Sassatella Ultimi Raggi 2005 Arpepe
Sforzato di Valtellina 2013 Dirupi
Valtellina Superiore Sassatella Roccerosse 2002 Arpepe
Valtellina Superiore Sassatella Roccerosse 2001 Arpepe
Sassella La Tense DOCG Negri

PUGLIA

Oblivio Nero di Troia 2011 Catine Ferri
Negroamaro IGT Varvaglione
Primitivo di Manduria DOC "Papale" Varvaglione

PIEMONTE

Crema 2007 Ferrando
Boca DOC 2007 Le Piane
Gattinara Rosso San Grato 2007 Antoniolo
Gattinara Tre Vigne 2010 Travaglini
L'Avvelenata 2011 Vigneti Massa
Monleale 2009 Vigneti Massa
Barbaresco Rabaja 2010 Castello Verduno
Roagna Barbaresco 2010 Paje
Dolcetto d'Alba DOC Batasiolo
Barolo "Olo" DOCG Calvesana
Barolo DOCG Prunotto

SARDEGNA

Badde Nigolosu Renosu 2006 Romagna
Badde Nigolosu 2006 Tuderi
Badde Nigolosu 2005 Chimbanta
Mamuthone Cannonau 2014 Giuseppe Sedilesu
Cannonau Nuraghe DOC Crabioni

SICILIA

Passo Pisciaro 2008 Franchetti
Passo Pisciaro 2013 Contrada
Duca di Salaparuta 2004 Duca Enrico
Rovittello Etna Rosso 2011 Benanti
Nero D'Avola Il Drappo 2008 Benanti
Etna Rosso Vinupetra 2006 I Vigneri
Etna Rosso 2014 Benanti
Etna Rosso "Vulkà" DOC Nicosia

LAZIO

Agape Cesanese del Piglio Superiore 2013 Petrucca e Vela
Capitancelli 2013 Piana dei Castelli

FRIULI VENEZIA GIULIA

Le Due Terre 2012 Sacrisassi

LIGURIA

Rossese di Dolce Acqua Superiore 2012 Maixei

CAMPANIA

Irpinia Aglianico 4 Confini 2014 Benito Ferrara

ABRUZZO

Montepulciano D'Abruzzo 2014 Torre dei Beati

VALLE D'AOSTA

Grosjean Valleè Petite Arvine 2013 Vigne Rovettaz

UMBRIA

Sagrantino di Montefalco 'Il Domenico 2005 Adanti

TRENTINO ALTO ADIGE

Lagrein DOC Giran
Pinot Nero "Mazon Riserva" DOC Hofstatter

Vini Bianchi

TRENTINO ALTO ADIGE

Falkenstein Riesling 2012
Sanct Valentin Sauvignon DOC 2016 St Micheal Eppan
Chardonnay Hofstatter
Souvignon "Indra" DOC Giralan
Pinot Bianco Giralan
Muller Thurgau Giralan
Muller Thurgau Hofstatter
Gewurstraminer DOC Giralan
Gewustraminer DOC Hofstatter

VENETO

Orto di Venezia 2012
Castelcerino Soave Colli Scaligeri 2014 Filippi
Trebiano Turbiana Verona 2013 Filippi
Chardonnay DOC Mosele
Souvignon IGT Mosele
Muller Thurgau IGT Castelbert

TOSCANA

Vernaccia si San Gimignano Casanova 2014 Fontaleoni
Vernaccia si San Gimignano 2013 Fontaleoni
Mezzo Braccio Riesling 2013 Tenuta Monteloro
San Giovanni della Scala Classico Superiore 2016 Antinori
Castello Monsanto Chardonnay 2013 Fabrizio Biachi

PIEMONTE

La Rustia 2012 Erbaluce di Caluso Orsolani
La Rustia 2014 Erbaluce di Caluso Orsolani
Derthona Costa del veneto 2010 Vigneti Massa
Blangè "Langhe DOC Arneis"

MARCHE

Verdicchio dei Castelli di jesi 2014 San Lorenzo di Gino
Verdicchio di Matelica 2015 Colle Stefano
Verdicchio dei Castelli di jesi DOP Classico Superiore 2012 Vignamato
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2011 San Lorenzo
Verdicchio dei Castelli di jesi DOP Classico Superiore 2011 San Lorenzo
Verdicchio Forteto San Leo

CAMPANIA

Fiano d'Avellino 2013 Ciro Piacariello
Grecco di Tufo 2014 Vadiaperti
Pallagrello Riccio Bianco 2012 Alepa
Fiano di Avellino 2015 Ciro Piscariello
Furore Costa d'Amalfi furore 2012 Marisa Cuomo 2012
Fiano DOC Sannio Ducato Sannita
Falanghina "Del Sannio" DOC La Guardiense

SARDEGNA

Chardonnay IGT BIO "Perlage"
Vermentino Nuraghe DOC Crabioni
Vermentino di Gallura Superiore DOCG "Canayli"

LIGURIA- LAZIO – EMILIA ROMAGNA – FRIULI VENEZIA GIULIA

Cinqueterre 2014 Forlini Cappellini- Liguria
Cinqueterre 2012 Forlini Cappellini – Liguria
Vermentino Colli Luni Costa Marina 2015 Ottaviano Lambruvhi
Latoura Civitella 2010 Sergio Mottura – Lazio
Soavignon Colli Piacentini 2012 La Tosa – Emilia Romagna
Pinot Grigio DOC Isonzo Villanuova – Friuli Venezia Giulia

SICILIA

Etna Bianco Superiore Pietra Marina 2010 Benanti
Passobianco 2014 Terre Siciliane
Insolia “Viognier Falde” IFT Nicosia

Vini Rossi Francia

Gevrey Chambertin 1er cru 2008 aux Combottes Domine Rossignol tr
Gevrey Chambertin 2009 Vielliens vignes Domaine Rossignol Trapet
Vosne Romanée 2010 gros frere et Soeur
Otie 2009 Jean Mivhel Gerin
Morey Saint Denis Premier cru lignier michelot 2009
Chateau
Poujeaux moulis en medoc 2009
Chateau Gruaud Larose 2009 Saint Julien
Haras de Pirque 2012 Carmenere Reserva
Chateau Prieurè Lichine 2006 Margaux

Vini Bianchi Francesi

Heimbourg Riseling 2010 Domaine Zind Humbrecht
Chambolle Musigny Cuvèè des cigales 2009 Domaine Ponsot
Saint Joseph 2010 Jean Michel gerin
Capbeart Banylus
Dr Loosen Bros Riesling 2011
Valnay 2008 Domaine Joseph Voillot
La Moussiere Sancerre 2011
Luligny Montrachet 2010 Luis Latour
Chablis 1er cru 2013 Vaillon
Chablis Gran Cru les Clos 2012
Meurault 2010 en la Barre Antonine Jobard
Pouilly Fumè 2011
Alsace Domaine Zind Humbrecht Gewurstraminer 2012
Alsace Somaine Zind Humbrecht Riesling 2009 Clos Windsbuhl
Kerpen 2013 Riesling Classic
Markus Molitor 2010 Riesling Mosel
Dr Loosen 2011 Erdener Treppchen Riesling Kabinett