



“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

Crémant de Bourgogne Grande Cuvée Rosè AOC Veuve Ambal € 7

(Pinot Noir-Gamay-Chardonnay msl 12 mesi)

(Al naso si presenta con sentori di fragole, ribes e lamponi. Il sorso è elegante e fresco, con una trama di frutti rossi e una piacevole vena minerale)

'Altinum' Trento DOC Pas Dosè 2022 (Chardonnay - Pinot Nero 36 mesi) Cantina Aldeno € 8

(Al naso sentori di composta di mele, frutta secca e lieviti. Al palato è persistente e di buona struttura con un perlage fine)

Bianchi fermi

Piccolo Derthona Timorasso 2025 Vigneti Massa € 6

(Si presenta con profumi agrumati di limone, mandarino ed erbe aromatiche.

Al palato è persistente con una decisa mineralità)

'Magenta' IGT 2023 (100% Garganega) Filippi Nous € 6

(Al naso presenta sentori di fiori di camomilla, biancospino e frutta a polpa bianca. In bocca risulta pieno, di buona acidità e scorrevole)

'Terra F' Chardonnay 2023 (Rheinhessen) Eppelman € 8

(Al naso è complesso con aromi di pietra focaia, pesca e frutta secca. Al palato è cremoso, persistente e di grande potenza)

Bourgogne Aligoté 'Les Valendons' 2023 (Côte de Baune, Pommard) Antoine € 13

(Al naso si percepiscono note di sesamo, frutta secca e pera. Al palato è rotondo con una vena sapido minerale con un finale persistente e complesso)

Rossi

'Amistà' 2023 (100% Montepulciano) Cà Liptra € 6

(Al naso con note di frutti rossi, spezie leggere e grande beva. Un rosso che si beve come un rosato scuro con l'identità contemporanea del Montepulciano)

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



BOLLICINE ITALIANE METODO CLASSICO

'La Cuvée' Extra-Brut Metodo Classico  (50% Chardonnay – 40% Pinot nero – 10% Pinot Bianco msl 30 mesi) Veneto	Dos de Caporai	€ 50
Torque Durello Metodo Classico Pas Dosé 2018 (100% Durella msl 48 mesi) Veneto	Tenuta Dalle Ore	€ 42
'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	€ 62
Blanc de Noirs Nature 70 Lune 100% Pinot Nero msl 70 mesi) Gussago, Lombardia	Nicola Gatta	€ 85
Rosè de Noirs Nature 60 Lune (100% Pinot Nero msl 60 mesi) Gussago, Lombardia	Nicola Gatta	€ 80
'Arya' Metodo classico Brut 2020 (100% Catarratto msl minimo 18 mesi) Marsala, Sicilia	Caruso e Minini	€ 40
Trento DOC		
'Giulio Ferrari' Trento DOC Extra-Brut Riserva 2012 (100% Chardonnay msl 10 anni)	Ferrari	€ 250
'Altinum' Trento DOC Rosè Extra-Brut (70% Pinot Nero – 30% Chardonnay msl 48 mesi)	Cantina Aldeno	€ 48
'Altinum' Trento DOC Pas Dosè 2022 (Chardonnay – Pinot Nero msl 36 mesi)	Cantina Aldeno	€ 45
'Altinate' Trento DOC Blanc de Blanc Brut 2021  (100% Chardonnay msl 40 mesi)	Cantina Aldeno	€ 50
'Porfido' Trento DOC Brut Nature (100% Chardonnay msl 24-30 mesi)	Zanotelli	€ 48
Trento Doc Extra-Brut 'Blau Dorè' Millesimato 2020 (100% Pinot Nero msl 30 mesi)	Pravis	€ 48



BOLLICINE ITALIANE METODO CLASSICO

Monti Lessini DOC

Monti Lessini DOC Brut 2020
(100% Durella msl minimo 24 mesi)

Marcazzan € 55

'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)

Bellavista € 170

Franciacorta DOCG Brut 'Primum'
(75% Chardonnay-20%, Pinot Nero-5% Pinot Bianco msl 24 mesi)

La Valle € 48

Oltrepò Pavese DOCG

'Cuvèe Pinot 64' Oltrepò Pavese DOCG Brut 2021
(100% Pinot Nero msl 30 mesi)

Mon Carul € 48

'Sessanta' Oltrepò Pavese DOCG Dosaggio Zero
(100% Pinot Nero msl 60 mesi)

Luca Bellani € 45

'Centoventi' Rosè Oltrepò Pavese DOCG Dosaggio Zero
(100% Pinot Nero msl 120 mesi)

Luca Bellani € 60

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

GERMANIA

Riesling Sekt Extra-Brut  (100% Riesling msl 34 mesi) Eppelman € 46

FRANCIA

Crémant de Bourgogne Grande Cuvée Rosè AOC Veuve Ambal € 40
(80% Pinot Noir-10% Gamay-10% Chardonnay msl 12 mesi)

Crémant de Loire 'Les Greffiers' Brut Nature 2021  Bodet Herold € 65
(100% Chenin Blanc msl 30 mesi)

Crémant de Limoux AOP 'Heritage' Millesimé 2021 Famille Antech € 50
(Chardonnay-Chenin Blanc- Pinot Noir msl 40 mesi)

'M' Blanquette de Limoux AOP Brut Nature 2022 Famille Antech € 35
(100% Mauzac msl 30 mesi)

CHAMPAGNE

Champagne 1er Cru 'Chapitre 2' Blanc de Noirs Extra-Brut 2018 Gondé-Rousseaux € 160
(80% Pinot Meunier-20% Pinot Noir msl 72 mesi) Taissy, Montagne de Reims

Champagne Grand Cru Signature Brut Soutiran € 130
(70% Chardonnay-30% Pinot Noir msl 36 mesi) Ambonnay, Montagne de Reims Sud

Champagne 1er Cru 'Art Terre' Brut Nature 2022 Thomas Perseval € 160
(40% Pinot Noir-40% Pinot Muenier-20% Chardonnay msl 30 mesi) Chamery, Montagne de Reims

Champagne 'Terre d'Emotion Brut Verité' Charly-Sur-Marne, Vallée de la Marne Charpentier € 120
(70% Chardonnay-15% Pinot Noir-15% Pinot Meunier msl 60 mesi)

Champagne 1er Cru Blanc de Blancs Brut Nature Perrot Batteaux € 130
(100% Chardonnay msl 48mesi) Bergères-Les-Vertus, Côte de Blancs

Champagne Réserve Extra Brut Grand Cru Désautels-Cuiret € 100
(100% Chardonnay msl 36 mesi) Oger, Côte de Blanc

Champagne 'Le M' Brut Nomine Renard € 110
(100% Pinot Meunier msl 36mesi) Villevenard, Vallée du Petit Morin

Champagne Grand Réserve Brut Delong Marlène € 115
(50% Chardonnay-30 Pinot Noir-20% Pinot Meunier msl 72 mesi) Allemant, Côte de Sézanne

Champagne Vintage Brut 2010 Château De Bligny € 120
(100% Chardonnay msl 132 mesi) Bligny, Côte de Bar

Champagne 'Signature' Brut Huguenot Tassin € 90
(100% Pinot Noir msl 24-36 mesi) Celles-Sur-Ource, Côte de Bar

/ non disponibile








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 12anni)</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 <i>(40% Pinot Meunier - 30% Chardonnay - 30% Pinot Nero msl 5/6 anni)</i>	<i>magnum</i> Billecart-Salmon	€ 270



ORANGE WINE

Garganega IGT 2022  Veneto	Quota 101	€ 25
'Acronia' IGT 2021  Veneto (100% Garganega, 30gg di macerazione)	Dalle Ore	€ 30
Ribolla gialla IGT 2021 Friuli Venezia Giulia	Damijan Podversic	€ 85
Vitovska IGT 2022 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
'Karamera' Ogliastro IGT (100% Cannonau Bianco) Sardegna	Pusole Bianco	€ 45
'Freyheit' Roter Traminer 2021 (100% Traminer rosso) Austria	Heinrich	€ 70
Cuvée 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 2024 (100% Prie Blanc)	Cave Mont Blanc	€ 30
Blanc de Morgex et de la Salle 'Le Piagne' DOC 2023	Cave Mont Blanc	€ 46
Chambave Muscat Valle d'Aosta 2023 (100% Muscat Petit Grain)	La Vrille	€ 35



BIANCHI

Lombardia

Lugana DOC 2023 (100% *Trebbiano di Lugana*) magnum Cà Lojera € 60

Piemonte

Timorasso Derthona Colli Tortonesi DOC 2024 La Colombera € 38

Liguria

Vermentino Colli di Luni DOC 2025 Taoma € 35

Friuli Venezia Giulia

Friulano 'Liende' Friuli Colli Orientali DOC 2023 La Viarte € 55

Ribolla gialla 'Eufem' Colli Orientali DOC 2024 La Viarte € 35

Pinot grigio Collio DOC 2023 Komjanc Simon € 24

Vitovska IGT 2023 Rado Kocjancic € 35





'Zija' Malvasia Friuli Colli Orientali DOC 2024 La Viarte € 55

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



BIANCHI

Trentino Alto Adige

Sauvignon 'Auswahl' Alto Adige DOC 2022	Josef Weger	€ 40
Chardonnay 'Muhlinger' Alto Adige DOC 2023 	Brunnenhof	€ 40
Gewurztraminer 'Dreiegg' Alto Adige DOC 2025 	Brunnenhof	€ 42
Goldmuskateller Alto Adige DOC 2023 (100% Moscato giallo)	Petruskellerei	€ 28
Kerner Trentino DOC 2025	Lona Ester	€ 32
Riesling 'Vives' IGT 2022 	Radoar	€ 45
Nosiola 2018 Vigneti delle Dolomiti IGT 	Salvetta	€ 40



Bianchi Veneto

'Petalò Bianco' IGT (100 Chardonnay)	Rosa Porpurea	€ 35
Foscarino Soave Classico DOC 2022 (100% Garganega)	Inama	€ 48
Garganega 'ioEos' IGT 2022	Tonello	€ 25
Durella 'ioCloe' Monti Lessini DOC 2022	Tonello	€ 25
Monti Lessini Durello DOC 2023	Marcazzan	€ 28
'Magenta' IGT 2023 (100% Garganega)	Filippi Nous	€ 28
Soave Classico DOC 'Battistelle' 2024 (100% Garganega)	Le Battistelle	€ 25
Fior d'Arancio Colli Euganei secco DOCG 2022  (100% Moscato)	Quota 101	€ 28



Marche

'Origini' Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Riserva 2023 	Fattoria Nanni	€ 36
---	----------------	------




Bianchi

Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo 'Bianchi grilli per la testa' 2023 	Torre dei Beati	€ 36
Trebbiano IGT Colline Pescaresi 2024	Cingilia	€ 28
Pecorino d'Abruzzo 'Giocheremo con i fiori' 2025 	Torre dei Beati	€ 30
Pecorino IGT Colline Pescaresi 2024	Cingilia	€ 26
Cococciola IGT Colline Pescaresi 2024	Cingilia	€ 26

Campania

Coda di Pecora 'Shèèèp' 2022 	Il Verro	€ 40
Falanghina Campi Flegrei DOC 2024	La Sibilla	€ 25
Greco di Tufo DOCG 2023	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 2024 <i>(Carricante Pinot Bianco Savagnin Chenin Blanc Riesling Gewurztraminer)</i>	I Vigneri	€ 60
Etna Bianco Superiore DOC 'Imbris' 2021 <i>(100% Carricante)</i>	I Custodi delle vigne dell'Etna	€ 78
Etna Bianco 'Monte Arse' 2024 <i>(90% Carricante 10% vitigni autoctoni etnei)</i>	Barone di Villagrande	€ 45
Nerello Mascalese bianco IGT 2023	Agricola Ayunta	€ 35
Grecanico DOC 2024	Caruso e Minini	€ 20
Catarratto DOC 2024 	Caruso e Minini	€ 22
Grillo DOC 2024 	Caruso e Minini	€ 20
Viognier IGP 2022	Colosi	€ 20

Sardegna

Vermentino di Sardegna DOC '1 anno dopo' 2023	Quartomoro	€ 28
---	------------	------



BIANCHI DAL MONDO

FRANCIA

Borgogna

Aligoté 'Amaltée' 2024 (Yonne, Saint-Fargeau)	Raphäelle Guyot	€ 58
Bourgogne Aligoté 2024 (Côte de Nuits, Premeaux-Prissey)	Domaine Truchetet	€ 65
Bourgogne Aligoté 'Les Valendons' 2023 (Côte de Baune, Pommard)	Antoine Petitprez	€ 80
Bourgogne Aligoté 'Miex Pille' 2023 <i>magnum</i> (Côte de Baune, Corpeau)	Le Vins du Clair Obscur	€ 110
Bourgogne Blanc "La Combe" 2023 (Côte de Baune, Pommard 100% Chardonnay)	Antoine Petitprez	€ 88
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
Puligny-Montrachet 1er Cru 'Le Cailleret' 2023 (Côte de Baune, Volnay 100% Chardonnay)	Domaine de la Pousse d'Or	€ 200
Hautes-Côte-de-Nuits 'Haut Les Grains' 2023 (Côte de Beaune, Bligny-les Grains 100% Chardonnay)	Le Grain du Vin- Mélanie & Vincent Zuber	€ 110
Beaune 1er Cru 'Les Coucherais' 2023 (Côte de Baune, Beaune 100% Chardonnay)	Jean-Claude Rateu	€ 105
Puligny-Montrachet Les Einsegneres 2022 (Côte de Baune, Mersault 100% Chardonnay)	Domaine Chavy-Chouet	€ 160
Meursault Clos Des Corvées De Citeau MONOPOLE 2022 (Côte de Baune, Mersault 100% Chardonnay)	Domaine Chavy-Chouet	€ 170
Bourgogne Blanc Cuvée "Les Équinces" 2022 (Côte de Baune, Mersault 100% Chardonnay)	Domaine Berlancourt	€ 88
La Tour Saint-Hilaire Monopole 2021 (Côte de Chalonaise, 100% Chardonnay)	La Tour Saint-Hilaire	€ 82
Pouilly-Fuissé 'Le Haut de la Roche' 2024 (Mâconnais, Sologny 100% Chardonnay)	Verget	€ 88
Saint-Véran 'Vigne de saint-Claude' 2024 (Mâconnais, Sologny 100% Chardonnay)	Verget	€ 75

/ non disponibile





BIANCHI DAL MONDO

FRANCIA

Grenache Blanc 2023 IGP  *Languedoc-Roussillon*

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

Chablis


Chablis AOC 2023 (*100% Chardonnay*)

Chablis AOC 2024 (*100% Chardonnay*)


Chalis 1er Cru Montmains 2023 (*100% Chardonnay*)

Alsazia

Riesling 'Les Hospices' 2023 


Sylvaner 'Generations' 2022 

Loira

'Confluent' Muscadet Sèvre et Maine AOP 2024 
(*100% Melon de Bourgogne*)

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

'L'Alliance' AOP Savennières 2023 
(*100% Chenin Blanc*)

Petit Princé AOC Anjou Blanc Sec 2018 
(*100% Chenin Blanc*)

Ricome Vignerons € 32

Domaine Jean-Louis € 45
Tissot

Chaude Ecuelle € 52

Domaine Besson € 55

Domaine Besson € 80

Domaine Neumeyer € 45

Domaine Neumeyer € 45

Famille Lieubeau € 38

Famille Lieubeau € 64

Domaine Laureau € 65

Domaine de Bablut € 54



Bianchi

GERMANIA

Elsheimer 'Blume' Chardonnay 2023  (Rheinessen)

Eppelman € 88

Riesling 'Melaphyr' 2022 (Rheinessen)

Weingut Heiligenblut € 52

SLOVENIA

'Rebula' 2023 (100% Ribolla Gialla)

Valter Sirk € 40

'Sivi Pinot' 2023 (100% Pinot Grigio)

Valter Sirk € 40

SPAGNA

'Conasbrancas' 2022 (Galizia, Ribeira Sacra)
(Godello - Doña Blanca - Treixadura - Albariño - Lado - Torrontés)

Fedellos do Couto € 55

'Endogen' 2023 (Galizia, 100% Xarello)

Fincas Mas Perdut € 40

SUDAFRICA

Sauvignon Blanc 'Clara' 2021 (Città del Capo)



Klein Constantia € 70

Sauvignon Blanc 2021 (Città del Capo)

Klein Constantia € 45



Rosati

'Ratatouille' 2023 <i>(Borgogna Maconnais, Chardonay, Gamay, Pinot noir, Savagnin)</i>	Domaine Le Vigne Muton	€ 55
Pinot Noir Frizzante IGT <i>(Veneto)</i>	Rosa Porpurea	€ 30
'Rosa-ae' Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2025 	Torre dei Beati	€ 28
Pinot grigio ramato DOC 2022 <i>(Friuli, 100% Pinot Grigio)</i>	Conte d'Attimis	€ 34
Rosato Costa d'Amalfi DOC 2024 <i>(Campania, 50% Piediroso 50% Aglianico)</i>	Marisa Cuomo	€ 40
'Frappo' Frappato Rosè IGP 2023  <i>(Sicilia)</i>	Caruso e Minini	€ 20

Rossi

Valle d'Aosta

Pinot nero Valle d'Aosta DOC 2019	La Vrille	€ 40
-----------------------------------	-----------	------

Piemonte

'Piana' DOC 2022  <i>(100% Barbera d'Alba)</i>	Ceretto	€ 36
---	---------	------

Trentino Alto Adige


'Vassal' Lagrein DOC 2021	Elfenberg	€ 46
Blauburgunder Alto Adige DOC 2023 <i>(100% Pinot nero)</i>	Petruskellerei	€ 32
Pinot nero 'Johan' Sudtirolo Alto Adige DOC 2024	Brunnenhof	€ 42



Rossi Veneto

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2013 <i>(80% Corvina Veronese – 15% Rondinella – 5% Oseleta)</i>	Allegrini	€ 120
Amarone della Valpolicella DOCG 2015 <i>(Corvina – Corvinone – Rondinella – Croatina)</i>	Ca' dei Frati	€ 110
Carmenere 'Più' Igt 2022	Inama	€ 30

Marche

'Amistà' 2023  <i>(100% Montepulciano)</i>	Ca' Liptra	€ 32
---	------------	------

Toscana

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

Abruzzo

'Le Murate' Montepulciano d'Abruzzo DOCG 2021 	Fattoria Nicodemi	€ 28
---	----------------------	------

Puglia

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

Sardegna

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



Rossi

Sicilia

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



VINI DA DESSERT

'Siùm' riserva 2013 DOC ½ bottiglia (Friuli Venezia 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](https://www.facebook.com/AlPozzoMason)

Interagisci con noi

