



“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 naturale

 significa che il vino è biologico

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



SERVIZIO AL CALICE

Spumanti

'Altinum' Trento DOC Rosè Extra Brut (70% Pinot Nero 30% Chardonnay) Cantina Aldeno € 8
(Perlage particolarmente fine e persistente, sentori di nocciola, pera e buccia d'arancia. Al palato è equilibrato e persistente)

'Arya' Metodo Classico DOC Brut 2020 (100% Catarratto) Caruso e Minini € 8
(Al naso presenta note vegetali, di agrumi e una leggera tostatura di pane. Al palato è strutturato ed ha una spiccata acidità)

Bianchi fermi

Arancio 2023  (70% Malvasia 27% Trebbiano 3% Sangiovese) Cà Liptra € 5
(Orange wine ottenuto da 14 giorni di macerazione. Aromi di arance, frutta tropicale ed erbe mediterranee. Al palato è persistente con un finale sapido ed erbaceo)

Sauvignon IGT 2024 Jermann € 7
(Al naso esprime un profumo intenso, fruttato, caratterizzato da un piacevole sentore di fiori di sambuco. Al palato è asciutto, pieno ed equilibrato)

'Endogen' 2023 (Galizia, 100% Xarello) Fincas Mas Perdut € 7
(Al naso ha note di mela cotogna, zest di limone e timo.
Al palato ha un ingresso morbido seguito da una persistente acidità)

Riesling Trocken 2024 (Mosella) Dr. Fischer-Hofstätter € 5
(Al naso è minerale con delicate note di agrumi e fiori bianchi. Al palato è leggero con aromi di frutta ed una spiccata acidità)

Rossi

Kolbenhofer 2023 (100% Schiava) J. Hoffstätter € 5
(Vino beverino e fruttato, con note di viola, ciliegia e mandorla amara)

Montepulciano d'Abruzzo DOP 2019  Vignamadre € 5
(Note di violetta, liquirizia e vaniglia, al palato tannini morbidi e lunga persistenza)

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





BOLLICINE ITALIANE METODO CLASSICO

'Giulio Ferrari' Trento DOC Extra Brut Riserva 2012 <i>(100% Chardonnay msl 10 anni)</i>	Ferrari	€ 250
'Perlè Nero' Trento DOC Extra Brut Riserva 2015 <i>(100% Pinot Nero msl 6 anni)</i>	Ferrari	€ 150
'Junker' Alto Adige DOP Brut Rosè <i>(100% Pinot Nero msl 40 mesi)</i>	Elfenberg	€ 78
'Altinum' Trento DOC Rosè Extra Brut <i>(70% Pinot Nero – 30% Chardonnay msl 48 mesi)</i>	Cantine Aldeno	€ 45
'Porfido' Trento DOC Brut Nature <i>(100% Chardonnay msl 24-30 mesi)</i>	Zanotelli	€ 50
'Altinum' Trento DOC Pas Dosè 2021 <i>(Chardonnay – Pinot Nero msl 36 mesi)</i>	Cantine Aldeno	€ 45
'Altinum' Trento DOC Brut 2021 <i>(Chardonnay – Pinot Nero msl 36 mesi)</i>	Cantine Aldeno	€ 42
Trento Doc Extra Brut 'Blau Dorè' Millesimato 2019 <i>(100% Pinot Nero msl 30 mesi)</i>	Pravis	€ 48
'Barricaia Noir' Brut Millesimato 1997 <i>(70% Pinot Nero – 30% Corvina veronese msl 30 mesi)</i>	Villa Rinaldi	€ 250





BOLLICINE ITALIANE METODO CLASSICO

Franciacorta DOCG Rosè 

(100% Pinot Nero msl 24 mesi)

‘Alma’ Franciacorta DOCG Brut *magnum*..

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

Arya Metodo Classico DOC Brut 2020

(100% Catarratto msl almeno 12 mesi)

‘Dugale’ Monte Lessini DOC Riserva pas-dosè

(100% Durella msl 48 mesi)

Lessini Durello Metodo classico pas-dosè 2019

(100% Durella msl 48 mesi)

METODO CAVAZZANI

Kalibro Cuvée Brut *(80% Chardonnay-20% Pinot nero)*

METODO CHARMAT

‘Casa Vittorino’ Prosecco di Valdobbiadene DOCG Brut

(100% Glera)

Prosecco DOCG Millesimato 2022 Extra Dry *magnum*

(100% Glera)

BOLLICINE DAL MONDO FRANCIA

Crémant de Bourgogne “Grand Cuvée” Brut

(Pinot Nero–Chardonnay–Aligoté–Gamay msl 12 mesi)

Crémant de Bourgogne “Grand Cuvée” Brut Rosè

(Pinot Nero–Chardonnay–Gamay msl 15 mesi)

Crémant de Loire ‘Les Greffiers’ 2021 Brut Nature

(100% Chenin blanc msl 24 mesi)

‘Cuvée Francoise’ Blanquette de Limoux Brut 2023

(90% Mauzac-5% Chardonnay-5% Chenin Blanc msl 18 mesi)

Crémant d’Alsace Extra Brut

(60% Auxerrois 25% Pinot Blanc 15% Pinot Gris msl 30 mesi)

Majolini	€ 62
Bellavista	€ 170
Caruso e Minini	€ 40
Verlè	€ 70
Marcazzan	€ 55
Astoria	€ 45
Astoria	€ 22
Astoria	€ 48
Veuve Ambal	€ 40
Veuve Ambal	€ 40
Bodet-Herold	€ 65
Antech	€ 30
Schoffit	€ 45





BOLLICINE DAL MONDO CHAMPAGNE

Champagne Blanc de Noirs Extra Brut <i>(80% Pinot Meunier 20% Pinot Nero msl 24 mesi) Vallée de la Marne</i>	Maurice Grumier	€ 90
Champagne 'Tradition' Brut <i>(80% Pinot Meunier 15% Chardonnay 5% Pinot Noir msl 36 mesi) Vallée de la Marne</i>	Charpentier	€ 78
Champagne 1er Cru Tradition Nature <i>(50% Pinot Meunier 40% Pinot Nero 10% Chardonnay msl 36 mesi) Montagne de Reims Nord</i>	Lelarge Pugeot	€ 125
Champagne Grand Cru Signature Brut <i>(70% Chardonnay 30% Pinot Nero msl 36 mesi) Montagne de Reims Sud</i>	Soutiran	€ 130
Champagne Grand Cru Blanc de Noirs Perlè Noire <i>(100% Pinot Nero msl 42 mesi) Montagne de Reims Sud</i>	Soutiran	€ 150
Champagne Nominè Brut <i>(40% Chardonnay 30% Pinot Nero 30% Pinot Meunier msl 30 mesi) Vallée du Petit Morin</i>	Nominé Renard	€ 88
Champagne 'Le M' <i>(100% Pinot Meunier msl 36 mesi) Vallée du Petit Morin</i>	Nominé Renard	€ 110
Champagne 1er Cru Blanc de Blancs nature <i>(100% Chardonnay msl 48 mesi) Côte de Blanc</i>	Perrot Batteux	€ 130
Champagne 'Signature' Brut <i>(100% Pinot Nero msl 24-36 mesi) Côte de Bar</i>	Huguenot-Tassin	€ 90
Champagne Vintage Brut 2010 <i>(100% Chardonnay msl 132 mesi) Côte de Bar</i>	Château De Bligny	€ 120
Champagne Grand Reserve Brut <i>(50% Chardonnay 50% Pinot nero msl 48mesi) Côte de Bar</i>	Château De Bligny	€ 85
Champagne Tradition <i>(70% Pinot nero 30% Chardonnay msl 60mesi) Côte de Bar</i>	Cottet Dubreuil	€ 95





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
Belle Epoque 2013 <i>(50% Chardonnay - 45% Pinot Nero - 5% Pinot Meunier msl 6 anni)</i>	Perrier-Jouet	€ 380
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 Millesimé Brut 2008 <i>(Pinot Nero - Chardonnay)</i>	Dom Pérignon	€ 450
Champagne Vintage Millesimé Brut 2015 <i>(Pinot Nero - Chardonnay)</i>	Dom Pérignon	€ 380
Champagne Vintage Millesimé Brut 2009 <i>(Pinot Nero - Chardonnay)</i>	Dom Pérignon	€ 400
Champagne Brut Réserve <i>(40% Pinot Meunier - 30% Chardonnay - 30% Pinot Nero msl 5/6 anni)</i>	Billecart-Salmon	€ 270
Champagne Brut blanc de blanc grand cru AOC <u>magnum</u> <i>(100% Chardonnay msl 30 mesi) Côte de Blanc</i>	Pierre Legras	€ 220





BIANCHI

Valle d'Aosta

Blanc de Morgex et de la Salle DOP 2023 <i>(100% Prie Blanc)</i>	Cave Mont Blanc	€ 30
Petite Arvine DOP 2024	La Source	€ 38
Chardonnay DOP 2023	La Source	€ 26
'Mon Blanc' <i>(vitigni autoctoni ed internazionali)</i>	Les Crêtes	€ 20
Chambave Muscat Valle d'Aosta 2022 <i>(100% Muscat Petit Grain)</i>	La Vrille	€ 35

Piemonte

'Blangè' Langhe DOC 2024 <i>(100% Arneis)</i>	Ceretto	€ 40
Colli Tortonesi Timorasso Derthona Doc 2023	La Colombera	€ 40

Lombardia

Lugana DOC 2024 <i>(100% Trebbiano di Lugana)</i>	Cà Lojera	€ 28
Lugana DOC 2023 <i>(100% Trebbiano di Lugana) magnum</i>	Cà Lojera	€ 60

Liguria

Vermentino Colli di Luni DOC 2024	Taoma	€ 35
-----------------------------------	-------	------

Toscana

Vermentino toscano IGT 2022	Belvento	€ 28
-----------------------------	----------	------





BIANCHI

Friuli Venezia Giulia

Sauvignon Ronco del Cerò Collio DOC	Venica	€ 60
'Erba Alta' Friuli Colli Orientali DOC 2022 (100% Friulano)	Marco Sara	€ 42
Pinot bianco 'Liende' Friuli Colli Orientali DOC 2023	La Viarte	€ 48
Friulano 'Liende' Friuli Colli Orientali DOC 2023	La Viarte	€ 48
Ribolla gialla Friuli Colli Orientali DOC 2024	La Viarte	€ 35
'Vinnæ' IGT 2024 (100% Ribolla gialla)	Jermann	€ 40
Malvasia Friuli Colli Orientali DOC 2024	La Viarte	€ 35
'Zija' Malvasia Friuli Colli Orientali DOC 2024	La Viarte	€ 65
Pinot Grigio Isonzo DOC 2024	Vosca	€ 32
Sauvignon IGT 2024	Jermann	€ 42
Chardonnay IGT 2024	Jermann	€ 40
Ribolla gialla IGT 2021	Damijan Podversic	€ 85
Vitovska IGT 2023	Rado Kocjancic	€ 35





BIANCHI

Trentino Alto Adige

Sauvignon Riserva 'Edler' DOC 2021 <i>magnum</i>	Elfenberg	€ 120
Kerner IGT 2024	Lona Ester	€ 32
Weißburgunder Alto Adige DOC 2024 <i>(100% Pinot bianco)</i>	J. Hoffstätter	€ 26
Chardonnay 'Muhlinger' Alto Adige DOC 2023 	Brunnenhof	€ 40
Gewürztraminer Alto Adige DOC 2024	Rottensteiner	€ 30
Gewurztraminer 'Joseph' Alto Adige DOC 2024	J. Hoffstätter	€ 32
'Feldmarschall' Riserva Alto Adige DOC 2019 <i>(100% Müller Thurgau)</i>	Tiefenbrunner	€ 75
Sauvignon 'Aushwal' Alto Adige DOC 2022	Josef Weger	€ 40
Goldmuskateller Alto Adige DOC 2023 <i>(100% Moscato Giallo)</i>	Petruskellerei	€ 28
Nosiola 2018 Vigneti delle Dolomiti IGT 	Salvetta	€ 40



Bianchi Veneto

Foscarino Soave Classico DOC 2022 (100% Garganega)	Inama	€ 48
‘Capitel Foscarino’ IGT 2023 (Blend di vitigni tradizionali, internazionali e resistenti “Piwi”)	Anselmi	€ 40
Bianco Costiera  (vitigni veneti)	Alla Costiera	€ 22
‘Acronia’ IGT 2021 Orange Wine  (100% Garganega, 30gg di macerazione)	Dalle Ore	€ 30
Garganega IGT 2021 	Tenuta La Ca’	€ 48
‘Vulcaia’ Sauvignon IGT 2023	Inama	€ 28

Marche

‘L’Apiro’ Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC 2022	Mariotti	€ 28
Arancio 2023  (70% Malvasia-27% Trebbiano-3% Sangiovese, 14gg di macerazione)	Cà Liptra	€ 32

Lazio

Orvieto DOC 2019  (45% Procanico – 25% Verdello – 20% Grechetto – 10% Rupeccio)	Sergio Mottura	€ 26
---	----------------	------



Bianchi

Abruzzo

‘Cocciopesto’ Trebbiano d’Abruzzo DOC 2020 

Fattoria Nicodemi € 35

‘Le Murate’ Pecorino Colli Aprutini IGT 2022

Fattoria Nicodemi € 26

Campania

‘Clandestino’ Costa d’Amalfi Tramonti Bianco DOC 

(Biancazita – Biancatenera vigne di 150 anni)

Caserosa Tenuta € 60

S. Francesco

Pallagrello Bianco IGP 2021 

Il Verro € 28

Falanghina Campi Flegrei DOC 2024

La Sibilla € 25

Bianco Costa D’Amalfi DOC 2024

Marisa Cuomo € 40

(60% Falanghina 40% Biancolella)

Vite Maritata 2023 *(100% Aprinio di Aversa)*

I Borboni € 32

Greco di Tufo DOCG 2023

Vadiaperti € 30

Calabria

‘Réfulu’ IGT 2022  *(100% Greco Bianco)*

Casa Comerci € 26

Puglia

‘Càla’ Verdeca del Salento I.G.P. 2022

Feudi Salentini € 20



Bianchi Sicilia

'Primavera' bianco 2024 (Carricante-Pinot Bianco- Savagnin-Chenin Blanc-Gewurztraminer)	I Vigneri	€ 60
'Arsura' IGP 2020 (80% Grillo – 20% Zibibbo)	Agricola Giammalvo	€ 30
Catarratto DOC 2023 	Caruso e Minini	€ 22
Grecanico IGT 2023	Caruso e Minini	€ 20
'Piante Sparse' Etna DOC 2022	Ayunta	€ 46
Nerello Mascalese bianco vulcanico IGT 2023	Ayunta	€ 34
'Sciantonè' DOC2022 (100% Chardonnay)	Caruso e Minini	€ 18
Grillo acacia DOC 2023 (affinato 4 mesi in botti di acacia)	Colosi	€ 20
Viognier IGP 2022	Colosi	€ 18

Sardegna

'Kintari' Vermentino di Gallura Superiore DOCG 2024	Saraja	€ 28
'Karamera' Ogliastra IGT (100% Cannonau Bianco) (7gg di macerazione, 8 mesi di affinamento ½ in tonneau e ½ in barrique)	Pusole Bianco	€ 45





BIANCHI DAL MONDO

FRANCIA

Borgogna

Bourgogne Aligoté 'Les Valendons' 2023 (Côte de Baune, Pommard)	Domaine Uliz – Antoine Petitprez	€ 75
VDF 'Amaltée' 2024 (Yonne, Saint-Fargeau 100% Aligoté)	Raphaëlle Guyot	€ 60
IGP Yonne 'Le Robinettes' 18 mois d'élevage 2023 (Yonne, Saint-Fargeau 100% Chardonnay)	Raphaëlle Guyot	€ 80
Hautes Côte de Nuits 'La Montagne' 2023 (Côte de Nuits, Premeaux-Prissey 100% Chardonnay)	Domaine Truchetet	€ 100
Bourgogne Aligoté 2023 (Côte de Baune, Corpeau)	Le Vins du Clair Obscur	€ 60
'Incognito' 26 mois d'élevage 2022 (Côte de Baune, Corpeau 100% Savagnin)	Le Vins du Clair Obscur	€ 75
Bourgogne Blanc 'Le Chat Blanc' 2023 (Côte de Baune, Corpeau 100% Chardonnay)	Le Vins du Clair Obscur	€ 75
Puligny-Montrachet 1er Cru 'Le Cailleret' 2023 (Côte de Baune, Volnay 100% Chardonnay)	Domaine de la Pousse d'Or	€ 200
Puligny-Montrachet Les Einseignes 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 Équines' 2022 (Côte de Baune, Meursault 100% Chardonnay)	Domaine Berlancourt	€ 95
'Granit 35' Bourgogne Aligoté 2023 (Mâconnay, Chissey-Lès-Macon)	Domaine le Vigne Muton	€ 54
Mâcon Bray 'terre de Chazeux 2023 (Mâconnay, Chissey-Lès-Macon, 100% Chardonnay)	Domaine le Vigne Muton	€ 60
Montagny 1er Cru Vieilles Vignese 2022 (Côte Chalonnaise 100% Chardonnay)	Domaine Berthenet	€ 95





BIANCHI DAL MONDO

FRANCIA

'No Sex For Butterfly' blanc 2023 <i>Côtes du Rhone</i> (Roussanne, Grenache Blanc Viognier)	Ricome Vignerons	€ 35
Cuvée Flor 2022 <i>Jura</i> (100% Chardonnay)	Domaine Baud	€ 45
<u>Chablis</u>		
Chablis AOC 2023 (100% Chardonnay)	Domaine Besson	€ 58
Chablis 'Montmais' 1er Cru 2023 (100% Chardonnay)	Domaine Besson	€ 80
Chablis AOC 2024 (100% Chardonnay)	Louis Moreau	€ 58
<u>Alsazia</u>		
Riesling 'Les Hospices' 2023 	Domaine Neumeyer	€ 45
Sylvaner Générations 2021 	Domaine Neumayer	€ 42
<u>Loira</u>		
Pouilly-Fumé AOC 'Tradition' 2023 (100% Sauvignon Blanc)	Serge Dagueneau et Fils	€ 60
Sancerre 2024 (100% Sauvignon Blanc)	Domaine Vacheron	€ 85
'Confluent' Muscadet Sèvre et Maine AOP 2023 (100% Melon de Bourgogne)	Famille Lieubeau	€ 38
'Chateau-Thèbaud' Muscadet AOP 2021 (100% Melon de Bourgogne)	Famille Lieubeau	€ 64
Chenin blanc 2023	Les Pierres d'Aurelle	€ 35
Saumur Graippeaux Clos de la Durandière 2022 (100% Chenin Blanc)	Bodet Herold	€ 135
'L'Alliance' Savennières AOC 2020 (100% Chenin Blanc)	Damien Laureau	€ 62





Bianchi

Austria

'Freyheit' Roter Traminer 2021  (100% Traminer rosso)	Heinrich	€ 70
--	----------	------

Germania

Riesling Trocken 2024 (Mosella)	Dr. Fischer-Hofstätter	€ 30
---------------------------------	------------------------	------

Riesling 'Melaphyr' 2022 (Rheinessence)	Heiligenblut	€ 50
---	--------------	------

Riesling Trocken 2024 (Mosella)	Weingut Dr. Thanisch	€ 40
---------------------------------	----------------------	------

Sauvignon 2023 (Rheinessence)	Dr. Fischer-Hofstätter	€ 28
-------------------------------	------------------------	------

Slovenia

Cuvée Vincent orange wine 2019	Rencel	€ 60
--------------------------------	--------	------

(14 gg di macerazione)

(Malvasia, Chardonnay, Sauvignon, Vitovska)

Sauvignon orange wine 2018	Rencel	€ 78
----------------------------	--------	------

(3giorni di macerazione poi affinamento In botte)

'Rebula' 2023 (100% Ribolla Gialla)	Valter Sirk	€ 40
-------------------------------------	-------------	------

'Jakot' 2020 (100% Tocai Friulano)	Valter Sirk	€ 38
------------------------------------	-------------	------

'Sivi Pinot' 2023 (100% Pinot Grigio)	Valter Sirk	€ 40
---------------------------------------	-------------	------

SPAGNA

'Conasbrancas' 2022 (Galizia, Ribeira Sacra)	Fedellos do Couto	€ 55
---	-------------------	------

(Godello - Doña Blanca - Treixadura - Albariño - Lado - Torrontés)

'Endogen' 2023 (Galizia, 100% Xarello)	Fincas Mas Perdut	€ 40
--	-------------------	------

Sud Africa

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

Sauvignon Blanc 2021 (Città del Capo)	Klein Constantia	€ 45
---------------------------------------	------------------	------

/ non disponibile



biologico



naturale



Rosati

'Ratatouille' 2023 (Borgogna Maconnais, Chardonay, Gamay, Pinot noir, Savagnin)	Domaine Le Vigne	€ 55
	Muton	
Pg rosa IGT 2022  (Friuli, 100% Pinot Grigio)	Ferlat	€ 35
Pinot grigio ramato DOC 2022 (Friuli, 100% Pinot Grigio)	Conte d'Attimis	€ 34
Rosato Costa d'Amalfi DOC 2024 (Campania, 50% Piediroso 50% Aglianico)	Marisa Cuomo	€ 40
'Frappo' Frappato Rosè IGP 2023  (Sicilia)	Caruso e Minini	€ 20

Rossi

Valle d'Aosta

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

Piemonte

'Piana' DOC 2022  (100% Barbera d'Alba)	Ceretto	€ 36
--	---------	------

Trentino Alto Adige

'Vassal' Lagrein DOC 2021	Elfenberg	€ 46
Blauburgunder Alto Adige DOC 2024 (100% Pinot nero)	Tenuta Rottenstainer	€ 30
Schiava vigna Kristplonerhof Alto Adige DOC	Tenuta Rottenstainer	€ 25
Pinot nero 'Johan' Sudtirolo Alto Adige DOC 2023	Brunnenhof	€ 42
Kolbenhofer 2023 (100% Schiava)	J. Hoffstätter	€ 20



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
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
---	----------------------	------

Puglia

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

Sardegna

'Perdixi' Isola dei Nuraghi IGT 2018  (70% Bovale-30% Carignano)	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 Prestige Bordeaux Supérieur AOC 2022 (<i>Bordeaux, Pomerol 65% Merlot 20% Cabernet Sauvignon 15% Malbec</i>) 	Jean Baptiste Audy	€ 40
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
'Pàssito?' IGT 2020  (500ml) (Veneto, 100% Garganega)	Santa Colomba	€ 36
Torcolato DOC 2021 ½ bottiglia (Veneto, 100% Vespaiola)	Maculan	€ 36
'Tagòs' DOC 2019  (500ml) (Sicilia, 100% Grillo)	Caruso e Minini	€ 35
Passito Terre siciliane IGP 2020 (ml. 500) (Sicilia, 100% Moscato)	Cantine Colosi	€ 25
Eiswine veltliner 2020 ½ bottiglia (Austria 100% Gruner Veltliner)	Weingut Prechtel	€ 65
AOC Sauternes 2022 Chateau Grillon ù (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	12.30-14.30 20-00
Domenica	12.30-14.30 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

