

# RESTAURANT MENU

*the*  
**Roof**

DEI CAVALIERI COLLECTION



## ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

### *Starters To Share*

Ostrica francese Gillardeau <i>Gillardeau French oyster (14)</i>	8
Gambero rosso di Mazara del Vallo <i>Red Mazara del Vallo prawn (2)</i>	8
Scampo di Mazara del Vallo <i>Mazara del Vallo scampo (2)</i>	8
Gran Tagliere di formaggi lombardi con noci, miele, confetture e pane di Altamura <i>Lombard cheese platter with walnuts, honey, jams, and Altamura bread (1, 5, 6, 7, 8, 10, 11)</i>	27
Paleta de Bellota Ibèrica Pata Negra <i>Pata Negra Iberian Acorn Paleta</i>	38
Pinsa al tartufo <i>Truffle pinsa (1, 6, 7, 10, 13)</i>	30

## ANTIPASTI *Starters*

### ***Carpaccio di ricciola***

28

Carpaccio di ricciola del Mediterraneo marinata in osmosi con insalatina di arance, finocchio, cremoso di avocado, alici del Mar Cantabrico e chips di riso soffiato

*Mediterranean amberjack carpaccio marinated in osmosis, with orange salad, fennel, avocado cream, Cantabrian anchovies, and puffed rice chips (4, 6, 8, 10)*

### ***Tentacolo di piovra***

25

Tentacolo di piovra di scoglio arrostito con insalatina di pomodori cuore di bue, olive taggiasche, basilico, salsa alla Luciana in diversi colori e foglie di capperi

*Roasted octopus tentacle with beefsteak tomato salad, Taggiasca olives, basil, Luciana sauce in different colors, and caper leaves (1, 6, 10, 14)*

### ***Cheek Rainbow Roll***

27

Pan brioche tostato nel burro chiaro con sfilacci di guancia di manzo affumicata e cotta a bassa temperatura, giardiniera fatta in casa e salsa tzatziki

*Toasted brioche bread in light butter with shredded smoked beef cheek cooked at low temperature, homemade giardiniera and tzatziki sauce (1, 3, 6, 7, 8, 9, 11)*

### ***Insalata Namasté***

24

Insalatina orientale con centrifuga di lampone e frutti di bosco, crudo di carciofo, carpaccio di rapa arcobaleno, tartufo nero e diverse tipologie di semi tostati

*Oriental salad with raspberry and berry juice, raw artichoke, rainbow turnip carpaccio, black truffle and various types of toasted seeds*

## PRIMI *First Courses*

### **Tagliatella**

28

Tagliatella ai funghi porcini e finferli  
con fonduta di Valtellina Casera

*Tagliatelle with porcini mushrooms, chanterelles,  
and Valtellina Casera cheese fondue (1, 3, 6, 7, 10)*

### **Risotto cacio e pepe**

30

Risotto Riserva San Massimo mantecato con cacio, pepe,  
lime e menta, con gioco di gambero rosso di Mazara

*Risotto creamed with cheese, pepper,  
lime, mint, and red Mazara prawns (2, 7)*

### **Granseola**

35

Spaghettone Monograno Felicetti  
mantecato al sugo di granchio e pomodorino fresco

*Spaghettone creamed with spider crab sauce  
and fresh cherry tomatoes (1, 2, 6, 7, 10)*

### **Risottin**

28

Risotto Riserva San Massimo alla milanese  
con salsa di parmigiano affumicata,  
salsa all'ossobuco e salsa gremolada

*Milanese-style risotto  
with smoked Parmesan sauce,  
ossobuco sauce, and gremolada sauce (7, 9)*

### **Raviolo quadrato**

30

Raviolo fatto a mano ripieno di bufala campana  
con salsa di pomodoro datterino al forno,  
salsa al basilico e basilico nano

*Handmade ravioli stuffed with Campania buffalo mozzarella,  
with baked datterino tomato sauce,  
basil sauce, and dwarf basil (1, 3, 7)*



## SECONDI *Second Courses*

- Capasanta** 40  
Capasanta alla plancia con cicoriotta ripassata,  
cremoso di zucca e zenzero e chips di topinambur  
*Grilled scallop with sautéed chicory,  
pumpkin and ginger cream, and Jerusalem artichoke chips (1, 8, 14)*
- A tutto tonno** 38  
Tonno rosso di Sicilia scottato con cavolo rosso  
in diverse consistenze, salsa i ricci della Galizia  
e chips di pane di Altamura  
*Sicilian red tuna seared with red cabbage  
in different consistencies, Galician sea urchin sauce,  
and Altamura bread chips (1, 4, 6, 7, 9, 10)*
- Zuppetta d'amare** 40  
Zuppetta di mare con dentice gibboso, calamari,  
gambero rosso di Mazara e salicornia  
*Seafood soup with sea bream, calamari,  
Mazara red prawns, and glasswort (2, 4, 14)*
- Filetto alla Rossini** 44  
Filetto di manzo scottato al burro con salsa al Porto,  
scaloppa di foie gras d'anatra, castagne,  
crostone di pane tostato e tartufo nero  
*Beef fillet seared in butter with Port wine sauce,  
duck foie gras escalope, chestnuts,  
toasted bread crust, and black truffle (1, 6, 7, 8, 10)*
- Cotoletta vestita** 36  
Cotoletta di vitello "Orecchio d'elefante"  
fritta nel burro chiarificato,  
servita con rucola e diverse tipologie di pomodoro  
*Milanese "Elephant Ear" veal cutlet  
fried in clarified butter,  
served with rocket and mixed tomatoes (1, 3, 6, 8, 10)*

## CONTORNI *Side Dishes*

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	10
Ortaggi di stagione ripassati e le loro chips <i>Sautéed seasonal vegetables and their chips (8)</i>	12
Carpaccio di carciofi con rughetta e la Raspadura lodigiana <i>Artichoke carpaccio with rocket and Raspadura cheese (7)</i>	15
Patate fritte al tartufo <i>Truffle fried potatoes (1, 7, 8)</i>	15
Patate novelle arrosto <i>Roasted baby potatoes</i>	12

## MENÙ BAMBINI *Kids Menu*

Prosciutto cotto e mozzarella <i>Prosciutto cotto and mozzarella (7)</i>	12
Pennette al pomodoro <i>Pennette pasta with tomato sauce (1, 6, 9, 10)</i>	10
Sedanini al pesto <i>Sedanini pasta with pesto sauce (1, 6, 7, 8, 10)</i>	12
Cotoletta di vitello con patate fritte <i>Veal cutlet with fried potatoes (1, 3, 6, 8, 10)</i>	16
Pesce del giorno al vapore con patate arrosto <i>Steamed fish of the day with roast potatoes (4)</i>	16

## DOLCI *Desserts*

**Crema Catalana** 12

*Catalan cream (3, 7)*

**Tiramisù** 12

Goccia di tiramisù, tiramisù liquido, limone al sale e liquirizia

*Tiramisù with salted lemon and licorice (1, 3, 6, 7, 8, 10)*

**Rubino Cheesecake** 12

Mousse di formaggio, lampone in tre consistenze, frutti di bosco e croccante alla mandorla

*Cheese mousse, raspberry in three consistencies, berries, and almond brittle (1, 3, 6, 7, 8, 10)*

**Fruit Art** 12

Crema Chantilly, gelato allo zenzero, frutti di bosco, spugna croccante di pistacchio e nocciola

*Chantilly cream, ginger ice cream, berries, crunchy pistachio and hazelnut sponge (1, 7, 8)*

**Degustazione di cioccolatini** 15

*Chocolate tasting (7, 8)*

**Panettone** 12

Panettone della tradizione con crema pasticcera alla vaniglia

*Traditional panettone with vanilla custard cream (1, 3, 6, 7, 10)*

---

(1) Cereali contenenti glutine • *Cereals containing gluten* / (2) Crostacei • *Crustaceans* / (3) Uova • *Eggs*  
(4) Pesce • *Fish* / (5) Arachidi • *Peanuts* / (6) Soia • *Soya* / (7) Latte, incluso lattosio • *Milk, including lactose*  
(8) Frutta a guscio • *Tree nuts* / (9) Sedano • *Celery* / (10) Senape • *Mustard* / (11) Sesamo • *Sesame seeds*  
(12) Anidride solforosa e solfiti • *Sulfur dioxide and sulphites* / (13) Lupini • *Lupin* / (14) Molluschi • *Molluscs*

**Coperto €4 per persona / Cover Charge €4 per person**

DRINK  
LIST

*the*  
**Roof**  
DEI CAVALIERI COLLECTION



## SIGNATURE COCKTAILS

### BULLDOG GIN TONIC 20

*Bulldog Premium Gin, Thomas Henry Tonic*  
Garnish: Lime

### GAMBLER'S DOWNFALL 24

*Wild Turkey, Aperol, Chartreuse, Lime Juice*  
Garnish: Lemon Zest

### MILANO STYLE 20

*Beluga, Passoa, Vanilla Liqueur,  
Maracuja Puree, Lime Juice, Sugar Syrup*  
Garnish: Passion Fruit

### RASPBERRY BREEZE 20

*Belvedere, Vanilla Liqueur, Raspberry Puree,  
Lemon Juice, Blueberry Juice*  
Garnish: Raspberries

### THE CAVALIER 22

*Mi Vida, Vanilla Liqueur, Chartreuse, Lime Juice*  
Garnish: Lemon Zest

### THE ROOF FASHION 24

*Macallan, Zacapa 23, Cacao Angostura,  
Sugar Syrup, Soda Water*  
Garnish: Chocolate and Orange Zest

### PORTOFINO DREAM 22

*Portofino, St. Germain, Lime Juice, Ginger Ale*  
Garnish: Mint

### POMPELMO ROYAL 20

*Campari, Cinzano, Grapefruit Soda Water*  
Garnish: Orange Zest

### MEDITERRANEAN ELIXIR 22

*Bulldog Gin, Italicus, Lime Juice,  
Honey, Angostura Bitter, Ginger Beer*  
Garnish: Rosemary

### PALOMITO 20

*Espolon Blanco, Montelobos, Lime Juice,  
Agave Syrup, Grapefruit Soda Water*  
Garnish: Lime

## NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

### CROW'S NEST 18

*Orange Juice, Cranberry, Lime*

### STRAWBERRY GINGER COOLER 18

*Strawberry, Ginger Beer, Cranberry*

### VIRGIN MOJITO 18

*Lime, Mint, Sugar, Ginger Ale*

### YELLOW JACKET 18

*Pineapple, Orange Juice, Passion Fruit*

### GIN TONIC ZERO 18

*Gin Zero, Tonic Water*

Cocktails Classici a 20 euro cada  
Classic Cocktails at 20 euros each

# BY THE GLASS

## CHAMPAGNE

Moët & Chandon Imperial	18
Pommery Brut 'Apanage'	22

## SPARKLING WINE

Cuvée Brut BelStar	14
Ca' del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige	17
Mosnel Franciacorta Brut	15
Ferrari Trento DOC "Perlé" Brut	17

## SPARKLING ROSÉ WINE

Borgoluce Rosariflesso Rosé Brut	14
----------------------------------	----

## WHITE WINE

Arneis Blangé Ceretto	14
Gewürztraminer Selida Cantina Tramin	14
Sauvignon Hofstätter	14
Pinot Grigio Livon	14

## ROSÉ WINE

Rosé Whispering Angel Caves d'Esclans	15
---------------------------------------	----

## RED WINE

Chianti Classico Tenuta Perano Frescobaldi	14
Langhe Nebbiolo Gillardi	15
Corte del Lupo Ca' del Bosco	16

## DESSERT WINE

Moscato d'Asti	10
I Vignaioli di Santo Stefano	
Ben Ryé Passito di Pantelleria Donnafugata	10
Sandeman Porto White	10
Sandeman Porto Ruby	10
Pedro Ximénez Solera 1927 Alvear	12

## BEER

La Portofinese	12
Menabrea	10
Corona	10
Heineken	10
Poretti 4 Luppoli	10
Non-Alcoholic Poretti	10

## SOFT DRINKS

Coca Cola 33cl	8
Fanta 33cl	8
Sprite 33cl	8
RedBull	8
Lemonsoda	8
Peach/Lemon Tea	8
Ginger Beer 20cl	6
Ginger Ale 20cl	6
Fresh Orange Juice	8
Fruit Juice	6
Soda Water	5
Still Water 0.25l	3
Still Water 0.75l	6
Sparkling Water 0.25l	3
Sparkling Water 0.75l	6

## COFFEE & TEA

Espresso	5
Double Espresso	6
Deca Espresso	5
American Coffee	5
Barley Coffee	5
Iced Coffee	10
Cappuccino	6
Latte Macchiato	6
Ginseng	5
Tea & Infusions	5

# AMARI

Limoncello	10
Amaro Del Capo	10
Jägermeister	10
Mirto	10
Jefferson	10
Sambuca	10
Liquore Liquirizia	10
Bayley's	10
Fernet Branca	10
Brancamenta	10
Ramazzotti	10
Braulio	10
Unicum	10
Frangelico	10
Amaro Lucano	10
Cynar	10
Rabarbaro Zucca	10
Pernod	10
Luxardo	10



# SPIRITS

## VODKA

	<i>Glass</i>	<i>Bottle 70cl</i>
Belvedere	20	400
Grey Goose	20	400
Beluga	20	400
Tito's	20	400

## GIN

	<i>Glass</i>	<i>Bottle 70cl</i>
Bulldog Gin	20	
Portofino	20	
Gin Mare Capri	25	
Hendrick's	20	400
Monkey 47	20	
The Botanist	20	400
Malfy Pompelmo	20	
Sabatini	20	
Brockmans	20	
Heavenly Gin Agrumato	20	
Tanqueray	20	400
Tanqueray Ten	25	450
Bombay	20	400
London N.1	20	
Martin Miller's	20	
Roku	20	
Jinzu	20	
Fishers	20	
Spirit of Abalone	20	

# SPIRITS

## RUM

	<i>Glass</i>	<i>Bottle 70cl</i>
Zacapa Royal	70	
Zacapa XO	40	
Zacapa 23	20	400
Diplomatico	20	400
Santa Teresa 1796	20	
El Dorado	20	
J Bally	20	
Don Papa Baroko	20	
Appleton Estate	15	
Captain Morgan	15	
Havana Club 7	15	

## TEQUILA

	<i>Glass</i>	<i>Bottle 70cl</i>
Don Julio 1942	50	750
Don Julio Anejo	20	400
Don Julio Reposado	20	400
Don Julio Blanco	15	
Patron Anejo	20	400
Patron Reposado	20	400
Patron Silver	20	400
Patron 70	30	
Patron Cafè XO	20	400

# SPIRITS

## JAPANESE WHISKY

	<i>Glass</i>	<i>Bottle 70cl</i>
Nikka From The Barrel	20	
Nikka Taketsuru	20	
Nikka Yoichi	20	

## SCOTTISH WHISKY

	<i>Glass</i>	<i>Bottle 70cl</i>
Macallan 12	30	500
Glenlivet 18	30	
Glenlivet 12	30	
Johnnie Walker Gold Label	25	450
Johnnie Walker Black Label	20	400
Johnnie Walker Red Label	15	
Oban 14	15	
Talisker Storm	15	
Laphroaig 10	15	
Lagavulin 16	20	
Chivas 12	15	
Ballantine's	15	

## IRISH WHISKEY

	<i>Glass</i>	<i>Bottle 70cl</i>
Tullamore	15	
Bushmills	15	

# SPIRITS

## BOURBON WHISKY

	<i>Glass</i>	<i>Bottle 70cl</i>
Bulleit Bourbon	15	
Bulleit Rye	15	
Maker's Mark	15	
Wild Turkey	15	
Jack Daniel's	15	
Buffalo Trace	15	
Longbranch	15	
Four Roses	15	
Canadian Club	10	

## MEZCAL

	<i>Glass</i>	<i>Bottle 70cl</i>
Del Maguey Vida	20	
Montelobos	15	
Illegal Reposado	15	
Illegal Joven	15	

## COGNAC

	<i>Glass</i>	<i>Bottle 70cl</i>
Hennessy XO	70	
Hennessy VS	20	400
Remy Martin VSOP	20	
Courvoisier	15	



# SPIRITS

## ARMAGNAC

	<i>Glass</i>	<i>Bottle 70cl</i>
Dartigalongue	15	
Janneau	15	

## BRANDY

	<i>Glass</i>	<i>Bottle 70cl</i>
Lepanto	15	
Carlos I	15	
Cardenal Mendoza	15	

## VERMOUTH

	<i>Glass</i>	<i>Bottle 70cl</i>
Punt e Mes	15	
Cinzano	15	
Carpano Antica Formula	15	
Vermouth del Professore	15	

## GRAPPE

	<i>Glass</i>	<i>Bottle 70cl</i>
PO' di Poli	10	
Sarpa Barrique Poli	10	
Nonino	15	

WINE  
MENU

*the*  
**Roof**  
DEI CAVALIERI COLLECTION

# CHAMPAGNE

---

2013	Dom Perignon Vintage Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		400
2010	Dom Perignon Vintage Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	Magnum	800
S.A.	Jacquesson Cuvée 746 <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		250
S.A.	Krug Grand Cuvée <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		450
S.A.	Krug Grand Cuvée <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	Magnum	900
S.A.	Laurent-Perrier Cuvée Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		150
S.A.	Louis Roederer Blanc De Blancs Vintage <i>Chardonnay</i>		210
2013	Louis Roederer Cristal <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		515
S.A.	Moët & Chandon Imperial <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		150
S.A.	Moët & Chandon Imperial <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	Magnum	300
S.A.	Moët & Chandon Ice Imperial <i>Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		170
S.A.	Moët & Chandon Ice Imperial <i>Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	Magnum	340
S.A.	Ruinart Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>		190
S.A.	Ruinart Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>	Magnum	390
S.A.	Veuve Clicquot Cuvée Saint Pétersbourg <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		150
2018	Delamotte Blanc De Blancs Millésimé <i>Chardonnay</i>		270
S.A.	Champagne Nominé Renard Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		130
S.A.	Champagne Soutiran Blanc de Noirs Grand Cru <i>Pinot Noir</i>		180
S.A.	Champagne Château de Bligny Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>		140

# CHAMPAGNE ROSÉ

---

2006	Dom Pérignon Rosé Vintage <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	600
S.A.	Krug Grand Cuvée Rosé <i>Chardonnay, Pinot Noir (Rouge-Blanc), Pinot Meunier</i>	500
S.A.	Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	140
2016	Louis Roederer Premier Brut Rosé Millésimé <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	195
S.A.	Ruinart Rosé <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	220
S.A.	Ruinart Rosé <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	Magnum 420



## SPARKLING ITALIAN WINES

---

S.A.	Bellavista Franciacorta Alma Cuvée Brut <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir</i>		75
S.A.	Bellavista Franciacorta Alma Cuvée Brut <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir</i>	Magnum	165
2018	Bellavista Franciacorta "Teatro alla Scala" <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir</i>		120
S.A.	Cuvée Brut BelStar <i>Glera</i>		40
S.A.	Borgoluce Valdobbiadene Prosecco Superiore <i>Glera</i>		50
S.A.	Ca' del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir</i>		80
S.A.	Ca' del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir</i>	Magnum	180
2013	Ca' del Bosco Annamaria Clementi <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir</i>		250
2018	Ca' del Bosco Vintage Collection Dosage Zéro <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir</i>		120
2008	Ca' del Bosco Vintage Collection Dosage Zéro R.S. <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir</i>		250
2017	Ca' del Bosco Vintage Collection Extra Brut <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir</i>		120
2018	Ca' del Bosco Vintage Collection Satèn <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir</i>		120
2018	Ferrari Trento DOC "Perlé" Brut <i>Chardonnay</i>		85
2010	Giulio Ferrari Riserva del Fondatore <i>Chardonnay</i>		270
S.A.	Mosnel Franciacorta Brut <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir</i>		60

## SPARKLING ITALIAN ROSÉ WINES

---

S.A.	Borgoluce Rosariflesso Rosé Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		50
S.A.	Ca' del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige Rosé <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		85

# ITALIAN WHITE WINES

---

## Trentino - Alto Adige

2023	Gewürztraminer Selida <i>Gewürztraminer</i>	<i>Tramin</i>	45
2022	Gewürztraminer Nussbaumer <i>Gewürztraminer</i>	<i>Tramin</i>	60
2023	Sauvignon Pepi <i>Sauvignon</i>	<i>Tramin</i>	45
2022	Beyond the Clouds <i>Chardonnay</i>	<i>Elena Walch</i>	115
2023	Chardonnay <i>Chardonnay</i>	<i>Elena Walch</i>	45
2023	Sauvignon <i>Sauvignon</i>	<i>Elena Walch</i>	45
2023	Sauvignon <i>Sauvignon</i>	<i>Hofstätter</i>	45
2023	Sauvignon Sanct Valentin <i>Sauvignon Blanc</i>	<i>St. Michael Eppan</i>	60
2022	Gewürztraminer Sanct Valentin <i>Gewürztraminer</i>	<i>St. Michael Eppan</i>	60

## Umbria

2022	Cervaro della Sala <i>Chardonnay, Grechetto</i>	<i>Castello della Sala</i>	95
------	--	----------------------------	----

## Abruzzo

2020	Trebbiano d'Abruzzo <i>Trebbiano</i>	<i>Valentini</i>	150
------	---	------------------	-----

## Piemonte

2023	Arneis Blangé <i>Arneis</i>	<i>Ceretto</i>	45
2023	Gavi <i>Cortese</i>	<i>Villa Sparina</i>	40
2021	Timorasso Fausto <i>Timorasso</i>	<i>Vigne Marina Coppi</i>	65

## Friuli - Venezia Giulia

2021	Capo Martino <i>Friulano, Picolit, Malvasia, Ribolla</i>	<i>Jermann</i>	105
2023	Chardonnay <i>Chardonnay</i>	<i>Jermann</i>	48
2021	W... Dreams <i>Chardonnay</i>	<i>Jermann</i>	90
2023	Ribolla Gialla Vinnæ <i>Ribolla Gialla, Friulano, Riesling Renano</i>	<i>Jermann</i>	48
2021	Vintage Tunina <i>Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia, Picolit</i>	<i>Jermann</i>	95
2023	Pinot Grigio <i>Pinot Grigio</i>	<i>Jermann</i>	48
2022	Sharis <i>Chardonnay Ribolla Gialla</i>	<i>Livio Felluga</i>	48
2023	Pinot Grigio <i>Pinot Grigio</i>	<i>Livon</i>	42
2023	Sauvignon Ronco delle Mele <i>Sauvignon</i>	<i>Venica</i>	85

## Toscana

2023	Vistamare <i>Vermentino, Viognier</i>	<i>Ca' Marcanda Gaja</i>	70
2021	Poggio alle Gazze <i>Sauvignon, Vermentino, Verdicchio, Viognier</i>	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	75

## Lombardia

2019	Selva della Tesa <i>Chardonnay</i>	<i>Ca' Del Bosco</i>	125
2023	Lugana I Frati <i>Turbiana</i>	<i>Ca' dei Frati</i>	45

## Sardegna

2022	Capichera Classico <i>Vermentino</i>	<i>Capichera</i>	70
2023	Vign'Angena Capichera <i>Vermentino</i>	<i>Capichera</i>	55
2023	Giunco <i>Vermentino</i>	<i>Mesa</i>	40

## Sicilia

2023	La Segreta Bianco <i>Grecanico, Chardonnay, Viognier, Fiano</i>	<i>Planeta</i>	40
------	--	----------------	----

## Campania

2023	Falaghina Via del Campo <i>Falaghina</i>	<i>Quintodecimo</i>	65
2022	Fiano di Avellino Exultet <i>Fiano</i>	<i>Quintodecimo</i>	65

# FRENCH WHITE WINES

---

## Bourgogne

2022	Chablis Grand Régnard <i>Chardonnay</i>	<i>Régnard</i>	90
2022	Chablis <i>Chardonnay</i>	<i>Gilbert Picq &amp; Ses Fils</i>	65
2022	Chablis <i>Chardonnay</i>	<i>William Fèvre</i>	70
2021	Chablis 1er Cru Fourchaume <i>Chardonnay</i>	<i>William Fèvre</i>	135

## Loire

2020	Pouilly Fumé 'Baron de L' <i>Sauvignon Blanc</i>	<i>Baron de Ladoucette</i>	180
2023	Pouilly Fumé Tradition <i>Sauvignon Blanc</i>	<i>Serge Dagueneau &amp; Filles</i>	65
2022	Sancerre Blanc Comte Lafond <i>Sauvignon Blanc</i>	<i>Baron de Ladoucette</i>	65
2022	Pouilly Fumé 'Les Terres Blanches' <i>Sauvignon</i>	<i>Pascal Jolivet</i>	75
2022	Sancerre Blanc <i>Sauvignon</i>	<i>Pascal Jolivet</i>	65
2022	Sancerre <i>Sauvignon</i>	<i>Domaine Vacheron</i>	90

## INTERNATIONAL WHITE WINES

---

### Austria

2022	Grüner Veltliner Freiheit <i>Grüner Veltliner</i>	<i>Nigl</i>	48
2022	Riesling Urgestein <i>Riesling</i>	<i>Nigl</i>	65

## ITALIAN ROSÉ WINES

---

### Lombardia

2023	Rosa dei Frati <i>Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera</i>	<i>Ca' dei Frati</i>	45
------	--	----------------------	----

### Friuli - Venezia Giulia

2023	Rosé Livio Felluga ** <i>Merlot, Pinot Nero</i>	<i>Livio Felluga</i>	48
------	--	----------------------	----

## FRENCH ROSÉ WINES

---

### Côtes – De – Provence

2023	Rosé Whispering Angel <i>Grenache, Rolle, Syrah, Cinsault, Tibouren</i>	<i>Caves d'Esclans</i>	55
2022	Bandol Rosé "Cœur de Grain" <i>Mourvèdre, Cinsault, Grenache</i>	<i>Domaines Ott</i>	80
2021	Côtes de Provence Rosé <i>Grenache, Syrah, Cinsault, Monastrell, Tibouren</i>	<i>Domaine de l'Île</i>	60

### Loire

2022	Sancerre Rosé <i>Pinot Noir</i>	<i>Pascal Jolivet</i>	55
------	------------------------------------	-----------------------	----

\*\* Esaurito / Out of stock

# ITALIAN RED WINES

---

## Piemonte

2021	Barbaresco <i>Nebbiolo</i>	<i>Ceretto</i>	90
2020	Barolo <i>Nebbiolo</i>	<i>Ceretto</i>	100
2022	Nebbiolo Bernardina d'Alba <i>Nebbiolo</i>	<i>Ceretto</i>	45
2020	Barolo Dagromis <i>Nebbiolo</i>	<i>Gaja</i>	150
2021	Sito Moresco <i>Nebbiolo, Barbera, Merlot</i>	<i>Gaja</i>	85
2022	Langhe Nebbiolo <i>Nebbiolo</i>	<i>Gillardi</i>	43
2020	Barolo <i>Nebbiolo</i>	<i>Rocche dei Manzoni</i>	85
2022	Nebbiolo <i>Nebbiolo</i>	<i>Rocche dei Manzoni</i>	45
2022	Dolcetto d'Alba La Matinera <i>Dolcetto</i>	<i>Rocche dei Manzoni</i>	38

## Lombardia

2021	Corte del Lupo <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	60
------	---	----------------------	----

## Lazio

2022	Merlot Sodale <i>Merlot</i>	<i>Famiglia Cotarella</i>	45
------	--------------------------------	---------------------------	----

## Toscana

2021	Chianti Classico 'Ama' <i>Sangiovese</i>	<i>Castello di Ama</i>	50
2022	Promis <i>Merlot, Syrah, Sangiovese</i>	<i>Ca' Marcanda Gaja</i>	70
2018	Brunello di Montalcino Pieve Santa Restituta <i>Sangiovese</i>	<i>Gaja</i>	130
2022	Il Bruciato - Antinori <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	<i>Guado al Tasso</i>	60
2019	Brunello di Montalcino <i>Sangiovese</i>	<i>Poggio di Sotto</i>	335
2021	Rosso di Montalcino <i>Sangiovese</i>	<i>Poggio di Sotto</i>	110
2022	Le Serre Nuove <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	95
2021	Chianti Classico <i>Sangiovese</i>	<i>Tenuta Perano</i>	45
2022	Esperienza N.8 Rosso di Montalcino <i>Sangiovese</i>	<i>Rocca delle Macie</i>	42
2021	Bolgheri Sassicaia <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	405
2021	Tignanello <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	<i>Tignanello - Antinori</i>	250



## Trentino - Alto Adige

2021	Cabernet Sauvignon Castel Ringberg <i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Elena Walch</i>	80
2023	Lagrein <i>Lagrein</i>	<i>Elena Walch</i>	40
2022	Merlot <i>Merlot</i>	<i>Elena Walch</i>	40
2023	Pinot Nero <i>Pinot Nero</i>	<i>Elena Walch</i>	40

## Veneto

2019	Amarone Classico 'Costasera' <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	<i>Masi</i>	80
2017	Amarone Riserva 'Costasera' <i>Corvina, Rondinella, Oseleta, Molinara</i>	<i>Masi</i>	115

## Puglia

2018	Negroamaro 'Masseria Maime' <i>Negroamaro</i>	<i>Tormaresca - Antinori</i>	50
2022	Primitivo 'Torcicoda' <i>Primitivo</i>	<i>Tormaresca - Antinori</i>	42

## Sardegna

2021	Assajé <i>Carignano</i>	<i>Capichera</i>	65
------	----------------------------	------------------	----

## FRENCH RED WINES

---

### Bordeaux

2017	Château Sociando-Mallet <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	<i>Château Sociando-Mallet</i>	140
2020	Lalande-de-Pomerol <i>Cabernet Franc, Merlot</i>	<i>Château Yveline</i>	50
2018	Les Eclats de Branas Grand Poujeaux <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	<i>Château Branas</i>	50

### Bourgogne

2022	Bourgogne Rouge Pinot Noir <i>Pinot Noir</i>	<i>Louis Jadot</i>	60
2022	Bourgogne Rouge Pinot Noir <i>Pinot Noir</i>	<i>Alain Michelot</i>	70
2020	Nuits Saint Georges Vieilles <i>Pinot Noir</i>	<i>Alain Michelot</i>	150

## INTERNATIONAL RED WINES

---

### Israel

2020	Yarden Pinot Noir <i>Pinot Noir</i>	<i>Golan Heights Winery</i>	65
------	--	-----------------------------	----

## DESSERT WINES

---

### Piemonte

2023	Moscato d'Asti 0.375l <i>Moscato Bianco</i>	<i>I Vignaioli di Santo Stefano</i>	40
------	---	---	----

### Sicilia

2021	Ben Ryé Passito di Pantelleria 0.375l <i>Zibibbo</i>	<i>Donnafugata</i>	48
------	--	--------------------	----