

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*

Crudo di ricciola

28

Tartare di ricciola del Mediterraneo marinata con carpaccio di avocado, finger lime, caviale Baikal e gazpacho di fragole

Marinated Mediterranean amberjack tartare with avocado carpaccio, finger lime, Baikal caviar, and strawberry gazpacho (4)

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, funghi porcini ripassati, carpaccio di rapa arcobaleno, tartufo nero estivo e diverse tipologie di semi tostati

Oriental salad with raspberry and berry juice, sautéed porcini mushrooms, rainbow turnip carpaccio, black summer truffle and various types of toasted seeds

PRIMI *First Courses*

Linguina

36

Linguina all'aglio, olio, peperoncino
con salsa cremosa ai ricci della Galizia,
caviale di storione Baikal e uva di mare

*Linguine with garlic, oil, chilli pepper,
creamy Galician sea urchin sauce,
Baikal sturgeon caviar, and sea grapes (1, 2, 4, 6, 10, 14)*

Risotto d'estate

30

Risotto Riserva San Massimo mantecato con crema di zucchine,
fiori di zucca e limone salato con crudo di gambero rosso
di Mazara del Vallo e chips di fiori di zucca

*Creamy risotto with courgette cream, courgette flowers,
salted lemon, raw red Mazara del Vallo prawns,
and courgette flower chips (1, 2, 7, 8)*

Granseola

35

Spaghettono Monograno Felicetti
mantecato al sugo di granchio e pomodorino fresco

*Spaghettono 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 baby taccole saltate, cremoso di carota e zenzero e chips di topinambur
Grilled scallop with sautéed baby snow peas, carrot and ginger cream, and Jerusalem artichoke chips (1, 8, 14)
- A tutto tonno** 38
Tonno rosso di Sicilia scottato con salsa della sua bottarga, pak choi arrostito e tonnetto katsuobushi
Seared Sicilian red tuna and its bottarga sauce with roasted pak choi and katsuobushi tuna (4, 7, 9)
- Grigliata d'amare** 42
Trancio di dentice del Mediterraneo con ristretto di mare, calamaro sfrangiato, polpo scottato e gambero rosso di Mazara, con gioco di cicorietta ripassata e lattuga di mare cristallizzata
Mediterranean snapper steak with seafood consommé, fringed squid, seared octopus., and red Mazara prawn, with sautéed chicory and crystallized sea lettuce (2, 4, 10, 14)
- Filetto alla Rossini** 44
Filetto di manzo scottato al burro con salsa al Porto, scaloppa di foie gras d'anatra, tartare di cardoncelli brasati, crostone di pane tostato e tartufo nero estivo
Beef fillet seared in butter with Port wine sauce, duck foie gras escalope, braised cardoncelli mushroom tartare, toasted bread crust, and black summer truffle (1, 6, 7, 8, 10)
- Cotoletta vestita** 36
Cotoletta di vitello "Orecchio d'elefante" frita 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 porcini con rucola e scaglie di parmigiano <i>Porcini carpaccio with rocket and parmesan flakes (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 <i>Catalan cream (3, 7)</i>	12
Tiramisù Goccia di tiramisù, tiramisù liquido, limone al sale e liquirizia <i>Tiramisù with salted lemon and licorice (1, 3, 6, 7, 8, 10)</i>	12
Rubino Cheesecake Mousse di formaggio, lampone in tre consistenze, frutti di bosco e croccante alla mandorla <i>Cheese mousse, raspberry in three consistencies, berries, and almond brittle (1, 3, 6, 7, 8, 10)</i>	12
Fruit Art Crema Chantilly, gelato allo zenzero, frutti di bosco, spugna croccante di pistacchio e nocciola <i>Chantilly cream, ginger ice cream, berries, crunchy pistachio and hazelnut sponge (1, 7, 8)</i>	12
Degustazione di cioccolatini <i>Chocolate tasting (7, 8)</i>	15

(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	
Ilegal Reposado	15	
Ilegal 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 & 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 & 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
------	--	--------------------	----