

*Porta a casa la tua bottiglia non finita, saremo lieti di confezionarla per te!*  
*Take home your unfinished wine, we'll be happy to prepare your bottle to go!*

## CARTA DEI VINI 2024

	I BIANCHI locali	€
10	Cinque Terre <i>doc</i> 2022 <i>Cantine Capellini, 5 Terre, 13°</i>	32
11	Cinque Terre <i>"Tramonti"</i> <i>doc</i> 2023 <i>Arrigoni, 5 Terre 13,5°</i>	24
12	Cinque Terre <i>"Costa dé Sèra"</i> <i>doc</i> 2022 <i>Cantine Litan, 5 Terre, 13,5°</i>	41
13	Vermentino <i>"Venanzio"</i> <i>doc</i> 2022 <i>Cantine I Castelli, Colli di Bolano, 12,5°</i>	25
14	Vermentino <i>"Pianacce"</i> <i>doc</i> 2023 <i>Az. Agricola Giacomelli, Colli di Luni, 13°</i>	27
15	Vermentino <i>"Groppolo"</i> <i>doc</i> 2023 <i>Az. Agr. Il Monticello, Colli di Luni, 13°</i>	26
16	Vermentino <i>"Groppolo"</i> <i>doc</i> 2023 ½ bott. <i>Az. Agr. Il Monticello, Colli di Luni, 13°</i>	17
17	Vermentino <i>"Luccicante"</i> <i>doc</i> 2023 <i>Az. Agr. Cà du Ferrà, Bonassola, 13°</i>	41
18	Vermentino <i>"Lagrà"</i> <i>doc</i> 2022 <i>Cantine Belmesseri, Lunigiana, 13°</i>	33
19	Vermentino Sup. <i>"Il Prefetto"</i> <i>doc</i> 2023 <i>Cantine Arrigoni, Colli di Luni, 14°</i>	30
20	Vermentino Sup. <i>"Il Prefetto"</i> <i>doc</i> 2023 ½ bott. <i>Cantine Arrigoni, Colli di Luni, 13,5°</i>	20
21	Vermentino <i>"Costa Marina"</i> <i>doc</i> 2023 <i>Ottaviano Lambruschi, Colli di Luni, 13,5°</i>	32
22	Vermentino <i>"Sarticola"</i> <i>doc</i> 2023 <i>Cantine Federici, Colli di Luni, 13°</i>	31
23	Vermentino <i>"Solaris"</i> <i>doc</i> 2023 <i>Cantine Federici, Colli di Luni, 13°</i>	24
24	Vermentino <i>"Etichetta Nera"</i> <i>doc</i> 2023 <i>Cantine Lunae P. Bosoni, 13°</i>	27
25	Vermentino <i>"Màcina"</i> <i>igt</i> 2021 <i>Luciano Baldiati, Marina di Carrara, 13°</i>	28
26	Pigato <i>doc</i> 2022 <i>"Certificato Bio Vegan"</i> <i>Vio Giobatta, Ponente Ligure, 13,5°</i>	37
27	Pigato <i>doc</i> 2023 <i>Laura Aschero, Ponente Ligure, 13°</i>	31
28	Pigato <i>doc</i> 2023 <i>Laura Aschero, Ponente Ligure, 13° ½ bott.</i>	19
29	Rosato <i>"Riviera di Ponente"</i> <i>doc</i> 2023 <i>Laura Aschero, Ponente Ligure, 13°</i>	27
30	Vermentino <i>"Colli di Luni"</i> <i>doc</i> 2020 <i>La Bettigna, Castelnuovo Magra, 13,5°</i>	26
	I ROSSI locali	€
31	Vermentino Nero <i>doc</i> 2023 <i>Cantine Lunae P. Bosoni, 13°</i>	24
32	Rossese <i>"Riviera di Ponente"</i> <i>doc</i> 2022 <i>Laura Aschero, Ponente Ligure, 12,5°</i>	28
33	Ciliegiolo <i>"Le Gruzze"</i> <i>igt</i> 2018 <i>Cantine Litàn, 5 Terre, 12,5°</i>	24
34	Colline di Levante rosso <i>"Ngilù"</i> <i>dop</i> 2022 <i>Cà du Ferrà, 13,5°</i>	38
35	Liguria di levante rosato <i>"Magia di Rosa"</i> <i>igt</i> 2022 <i>Cà du Ferrà, 13,5°</i>	37

*Porta a casa la tua bottiglia non finita, saremo lieti di confezionarla per te!*

*Take home your unfinished wine, we'll be happy to prepare your bottle to go!*

## CARTA DEI VINI 2024

### Nord e dintorni, BIANCHI

	€
41 Gewurtztraminer "Alto Adige" doc 2023 Elena Walch, 14°	33
42 Sauvignon "Alto Adige" doc 2023 Elena Walch, 13°	30
43 Muller Turgau "Vigneti delle Dolomiti" igt 2022 Elena Walch, 12,5°	26
44 Ribolla Gialla "Vinnæ" doc 2022 Jermann, 12,5°	32
45 Chardonnay "Venezia Giulia" doc 2022 Jermann, 13°	33
46 Chardonnay "Venezia Giulia" doc 2022 Jermann, ½ bott.	25
47 Pinot Grigio doc 2021 Jermann, 12,5°	31
48 Langhe Arneis doc 2022 Prunotto, 13°	25

### Nord e dintorni, ROSSI

	€
51 Barolo docg 2019 Prunotto, 13,5°	61
52 Barbera "Bansella Nizza" doc 2021 Prunotto, 13°	27
53 Pinot Nero "Alto Adige" doc 2022 Elena Walch, 13°	34

### Il centro, BIANCHI

	€
61 Vermentino di "Bolgheri" doc 2023 Marchesi Antinori, 12,5°	31
62 Bramito igt 2022 - Marchesi Antinori, 12,5°	35
63 Rosato "Scalabrone" doc 2023 Marchesi Antinori, 13°	28
63 Verdicchio dei Castelli di Jesi doc 2021 Andrea Felici, 13°	30

### Il centro, ROSSI

	€
71 Chianti classico "Peppoli" doc 2021 Marchesi Antinori, 13,5°	32
72 Chianti cl. "Peppoli" doc 2021 Marchesi Antinori, ½ bott.	22
73 Chianti cl. ris. "Villa Antinori" doc 2020 Marchesi Antinori, 14°	31
74 Chianti cl. ris. "Villa Antinori" doc 2020 Marchesi Antinori, ½ bott.	23
75 Il Bruciato doc 2021 Marchesi Antinori, 14°	38
76 Rosso di Montepulciano "Sabazio" doc 2022 Marchesi Antinori, 13,5°	23

## RISTORANTE DELLA BAIÀ

*Guizzi di mare*

*Porta a casa la tua bottiglia non finita, saremo lieti di confezionarla per te!*

*Take home your unfinished wine, we'll be happy to prepare your bottle to go!*

### CARTA DEI VINI 2024

	Il sud e le isole, BIANCHI	€
81	Vermentino "Tino" doc 2021 Mora & Memo, 12,5°	36
82	Greco di Tufo "Novaserra" docg 2023 Mastroberardino, 12,5°	23
83	Falanghina "Morabianca Irpinia" docg 2023 Mastroberardino, 12,5°	22
84	Fiano di Avellino "Radici" docg 2023 Mastroberardino, 12,5°	23
85	Chardonnay "Pietrabianca" 2022 bio Marchedi Antinori, 13°	37
86	Grillo "Passi Perduti" doc 2022 Donnafugata, 13,5°	34
87	Catarratto "Prio" doc 2022 Donnafugata, 13°	24
	Il sud e le isole, ROSSI	€
91	Cannonau doc 2021 Mora & Memo, 14,5°	33
92	Etna Rosso Sul Vulcano 2021 Donnafugata, 14°	33
	Resto del mondo, BIANCHI	€
101	Chablis 2022 Domain S. Damp, 12,5°	44
102	Chablis "1er cru Vaillons" 2021 Domain S. Damp, 13°	73
103	Sancerre "Les Caillottes" Jean Jaque Roger 2020, 14°	46
*	Riesling Cuveé Europe 2020 Dopff, 12,5°	35
105	Riesling "Mosel" dry 2021 Dr. Loosen, 12°	26
106	Gewurztraminer Terres Epicées 2020 Dopff, 14°	35
107	Pully Fumé Elisa 2022 Bio Domaine J. Pabiot, 12,5°	41
108	Chardonnay 2021 Las Condes, 12,5°	25
109	Sauvignon blanc Block 3 Saint Clair 2021, 13° Vegan	41
	Resto del mondo, ROSSI	€
111	Pinot nero Bourgogne 2020 Cuvée de maison Dieu, 14°	49

\* Vini in assortimento

*Porta a casa la tua bottiglia non finita, saremo lieti di confezionarla per te!*  
*Take home your unfinished wine, we'll be happy to prepare your bottle to go!*

## CARTA DEI VINI 2024

### Vini da meditazione

€

121	Vin Santo del Chianti classico doc <i>2018 Marchesi Antinori, 13,5°</i> bott. 375 ml	49
	Vin Santo del Chianti classico doc <i>2018 Marchesi Antinori, 13,5°</i> al calice	7
122	Sciacchetrà <i>Coop. Agr. Riomaggiore</i> bott. 375 ml	71
	Sciacchetrà <i>Coop. Agr. Riomaggiore</i> al calice	10
123	Passito di Levante " <i>L'intraprendente</i> " <i>Cà du Ferrà IGP 2022, 14°</i> bott. 375 ml	99
	Passito di Levante " <i>L'intraprendente</i> " <i>Cà du Ferrà IGP 2022, 14°</i> al calice	12

### Le bollicine

€

131	Metodo classico extra brut Giulio F.56 <i>Cantine Federici, 12,5°</i>	40
132	Prosecco Cuvee di Boj Qualità sostenibile <i>Valdo, 11,5°</i>	27
133	Prosecco Cuvee di Boj <i>Valdo</i> ½ bott.	19
134	Blanc de noirs Cremant d'Alsace <i>2018 Dopff, 12,5°</i>	36
135	Brut nature Bio Cremant d'Alsace <i>2019 Dopff, 12°</i>	41
136	Brut docg <i>2022 Contadi Castaldi, 12,5°</i>	33
137	Rosé docg <i>2022 Contadi Castaldi, 12,5°</i>	36
138	Saten docg <i>2018 Contadi Castaldi, 12,5°</i>	41
139	Brut docg ALMA Non dosato <i>Bellavista, 12,5°</i>	48
140	Pas Operé <i>2016 Bellavista, 12,5°</i>	65
141	Champagne Brut <i>Perrier-Jouët, 12,5°</i>	78
142	Champagne Brut Réserve Excl. <i>Nicholas Feuillatte, 12°</i>	48