

Gli Antipasti di Mare / Seafood hors d'oeuvre

La crudità con Gambero di S.M.L., Scampi e Ostriche al dressing di Passion Fruit 32,00€
Santa Margherita Prawns, Scampi- and Oyster crudité with Passion Fruit dressing*

Il Carpaccio cotto di Spigola all'Arancia con Soncino, Bacche di Goji e Pinoli in cialda al Nero di Seppia 24,00€
Grey Snapper cooked carpaccio flavoured with Orange, Soncino Salad, Goji Berries, and Pine Nuts, in Black Squid Ink*

*La Tartare di Orata su crema di Avocado rifinita con Fragole alla Menta 24,00€
Sea Bream Tartar on Avocado Cream, garnished with Mint flavoured Strawberries*

Lo sformato freddo di Cappon Magro alla moda Camogliana 22,00€
Fish, Shellfish and Vegetable Flan, "Camogliana Style" with Italian Green Sauce (served cold)*

Il Collage di Marinati all'Olio Extra Vergine di Ponente 20,00€
Marinated Seafood Collage, with Extra Virgin Olive Oil*

*Il Baccalà al profumo di Agrumi e semi di Senape su Caponata alla Siciliana e Cialda Integrale al Finocchietto 18,00€
Cod fish flavoured with Citrus and Mustard Seed, on "Sicilian Vegetable Caponade", and Wholemeal Fennel flavoured Waffles*

*Il sauté di Coquillages leggermente piccante con Pachino e Crostino di Pane all'Aglio 18,00€
Sauté of Shellfish (lightly spicy) with Pachino Tomatoes and Garlic Croutons*

Gli Antipasti di Terra / Hors d'oeuvre from the land

*La tartare di Filetto di Manzo a coltello su crema di Castelmagno e Rucola 22,00€
Beef Fillet Tartare, on Castelmagno Cheese cream and Rucola*

*Il Prosciutto Crudo di Parma accompagnato con Frutta di Stagione 14,00€
Parma Ham with Season Fruit*

*La Bufala Campana con faldoni di Pomodoro e Basilico al sale Nero di Cipro 13,00€
Bufala Mozzarella Cheese with Wafer Thin Tomatoes and Basil, seasoned with Cyprus Black Salt*

I Primi di Mare / Seafood first course

<i>Il Risotto Carnaroli ai Frutti di Mare con Pomodoro fresco e Basilico*</i>	22,00€
<i>Carnaroli Risotto in Seafood Sauce with fresh Tomato and Basil</i>	(min. 2 pax.)
<i>Le Linguine di Grano Duro saltati con Pomodorini Ciliegia rifiniti con Bottarga di Tonno</i>	21,00€
<i>Durum Wheat Linguine sauteed with Cherry Tomatoes, and Tuna Roe</i>	
<i>I Ravioli al pieno di Ombrina con trito di Pinoli e Timo profumati al Limone verde</i>	16,00€
<i>Snapper filled Ravioli ,with chopped Pine nuts and Thyme, flavoured with Green Lemon</i>	
<i>Gli Spaghetti di Grano Duro saltati con Vongole Veraci al sentore di Aglio e Peperoncino</i>	16,00€
<i>Classic Durum wheat Spasgetti with Clams, Garlic and Red Pepper</i>	

I Primi di Terra / First course from the land

<i>Le Trofiette mantecate al Pesto di Prà con Patate e Fagiolini verdi</i>	15,00€
<i>Trofie Pasta with Prà Pesto, Green Beans and Potatoes</i>	
<i>I Pansotti artigianali conditi con Salsa alle Noci*</i>	15,00€
<i>Homemade Pansotti pasta , filled with Green Vegetables and Ricotta cheese , served with Walnut Sauce</i>	
<i>I Ravioli artigianali di Erbette al "Tocco"*</i>	14,00€
<i>Homemade Ravioli filled with Wild Green Herbs served with "Beef brass sauce with Pine nuts"</i>	
<i>Il Minestrone di Verdura all'antica Genova *</i>	14,00€
<i>Genoese Style Fresh Vegetable and Pasta Soup flavoured with Pesto</i>	

I Secondi di Mare / Seafood main course

- La gran Grigliata Mista di Pesce con Patate e Verdure in salsa Citronette** 45,00€
Grilled Seafood with Potato and Vegetable Platter, in Citron Sauce
- Lo Spiedino di Gamberi Mediterranei fritti su velluta di Zucchine con Spuma di Patate alla Polvere di Capperi di Pantelleria** 30,00€
Skewered deep fried Prawns on Courgette Veloutè with Potato Mousse and Caper Powder
- Il Pescato del giorno alla Ligure con Patate, Pinoli, Olivelle di Taggia e Pomodoro* 27,00€
Baked Catch of the day, Ligurian Style, with Potatoes, Taggia Olives, Pinenuts and fresh Tomatoes
- La Frittura mista del Golfo** 25,00€
Deep Fried Seafood from the Gulf
- Lo scottadito di Tonno in crosta di Sesamo su letto di Ruculetta con Pomodorini Ciliegia e Mirtilli all'Olio E.V.O. e Basilico di Prà* 24,00€
Pan seared Tuna in Sesame crust, on a bed of Rocket Salad with Cherry Tomatoes and Blue berries
- Il tentacolo di Totano grigliato al Timo con mousse di Patate, petali di Cipolle Bionde al Rossese e salsa in riduzione di Sambuca** 18,00€
Grilled Octopus Tentacles flavoured with Thyme, served with Potato Mousse, and Onion Petals in Rossese Wine and reduced Sambuca Sauce

I Secondi di Terra / Main course from the land

- Il Tournedos di Filetto di Manzo ai Funghi Porcini e Gorgonzola con spuma di Patate* 25,00€
Beef fillet Tournedo with Porcini Mushrooms and Gorgonzola Cheese on Potato Mousse
- Gli Straccetti di Vitello alla Ligure sfumati al Vermentino* 20,00€
Veal slivers, with Pine nuts and Olives, flavoured with Vermentino White Wine
- Il Filetto di Maialino al profumo di Alloro e Limoncello con salsa Mele allo Zafferano rifinito con filetti di Mandorla croccante* 18,00€
Pork fillet flavoured with Laurel and Limoncino, served with Saffron and Apple sauce, finished with crunchy Almond flakes

I piatti Vegetariani

Vegetarian dishes

<i>Le Trofiette saltate con Porcini al Reggiano e crema al Tartufo Nero di Norcia</i>	<i>21,00€</i>
<i>Trofie Pasta ,sauteed with Porcini Mushroom ,Reggiano Cheese,and Norcia Black Truffle Cream</i>	
<i>Gli Gnocchi di Patate mantecati con Burro, Salvia e Parmigiano*</i>	<i>13,00€</i>
<i>Potato Gnocchi sauteed in Sage Butter e Parmesan Cheese</i>	
<i>Le Penne rigate saltate in salsa di Pomodoro fresco e Basilico</i>	<i>13,00€</i>
<i>Penne pasta sauteed with fresh Tomatoes Sauce, and Basil</i>	
<i>L'assortimento di Formaggi della Casa con le sue guarnizioni</i>	<i>14,00€</i>
<i>Assorted Cheese platter with different Garnishes</i>	
<i>Il Tofu piastrato alla Curcuma su crema di Ceci rifinito con riduzione d'Aceto Balsamico*</i>	<i>14,00€</i>
<i>Grilled Tofu flavoured with Tumeric, on Chick Pea Cream, finished with Reduced Balsamic Vinegar</i>	
<i>Il Poker di Verdure grigliate all'Olio E. V.O.</i>	<i>13,00€</i>
<i>Assorted Grilled Vegetables with extra Vergin Olive Oil</i>	
<i>La Panache di Verdure al Burro Nocciolato*</i>	<i>10,00€</i>
<i>Steamed Vegetables with Noisette Butter</i>	
<i>L'Insalata Mista di Stagione al Naturale</i>	<i>8,00€</i>
<i>Fresh Season Salad "Natur"</i>	
<i>La mousse di Patate all'Olio E. V.O.</i>	<i>7,00€</i>
<i>Potato Mousse with Extra Vergin Olive Oil</i>	
<i>L'assiette di Patate fritte*</i>	<i>7,00€</i>
<i>French Fries</i>	

.... DA NON PERDERE - Not to be Missed

*

I Lamponi affogati al Passito Rosso Cinqueterre € 16,00

Raspberries in Cinque Terre Red Passito

*

La Tavolozza in fantasia del Pasticcere € 14,00

Pastry Chef's fantasy Dessert selection

*

*Il flambé di Frutti di Bosco al Maraschino
con Briciole di Meringa e Gelato mantecato alla Crema € 14,00*

Wild Berries flambéed with Maraschino, finished with Meringue crumbs and Ice-Cream

.... LA FRUTTA FRESCA - Fresh Fruit

*

La coppa di Sottobosco al Naturale € 12,00

Wild Berry cup, natur

La Gran tagliata di Frutta Fresca € 12,00

Sliced fresh Fruit Platter

La Macedonia di Frutta fresca € 10,00

Fresh Fruit Salad

Il carpaccio d'Ananas al profumo di Moscato € 10,00

Ananas Carpaccio flavoured with Moscato Wine

La Coppa di Fragole con doppia Panna montata € 10,00

Strawberry Cup with Fresh Whipped Cream

.... I NOSTRI DESSERTI – Dessert - € 10,00

★

*Il tortino di “Pinoli” servito tiepido con Gelato alla Crema
Pine nut Cup Cake, served warm with Vanilla Ice Cream*

★

*Il tris di “Camogliesi” accompagnati con salsa al CioccoRhum
Chocolate and Rum bignè served with their own sauces*

★

*La coppa di “Tiramisù” al Caffè
Coffee flavoured “Tiramisù “*

★

*La variazione di “Millefoglie” con Chantilly, Crema e Fragole
Millefeuille layered with Chantilly Cream and fresh Strawberries*

★

*Il Bon-Bon di Cioccolato al Latte con cuore al Cocco
e salsa al Caramello
Milk Chocolate Bon-Bon with Coconut Centre, and Caramel Sauce*

★

*Il dessert del Giorno
Dex of the day*

.... I GELATI e SORBETTI - Ice Cream and Sherbert

★

*Il mantecato alla “Vaniglia” o al Cioccolato Extra-Dark € 10,00
Vanilla or Dark Chocolate Ice Cream Cup*

★

*I “Sorbetti” di frutta fresca della Casa € 10,00
Home made Sherbert*

Champagne

<i>Louis Roederer Cristal</i>	€ 300,00
<i>Dom Perignon</i>	€ 280,00
<i>Krug Gran Cuveé</i>	€ 280,00
<i>Ruinart Rosé</i>	€ 160,00
<i>Moët & Chandon</i>	€ 100,00
<i>Veuve Clicquot</i>	€ 100,00
<i>Perrier-jouet</i>	€ 100,00
<i>Taittinger Brut Cuvée Prestige</i>	€ 100,00
<i>Billecart Salmon Brut Reserve</i>	€ 100,00
<i>Laherte Frères Blanc de Blancs Nature</i>	€ 90,00
<i>Laherte Frères Rosé Traditional</i>	€ 85,00
<i>A.R. Lenoble Cuvée Nature Dosage Zero</i>	€ 70,00
<i>Esterlin Brut Éclat</i>	€ 55,00

Spumanti & Prosecco / Sparklings Wines

<i>Abissi DOC Pas dosé Bisson (Lo Spumante Sommerso)</i>	€ 90,00
<i>Franciacorta DOCG Brut Bellavista Alma Gran Cuvée</i>	€ 60,00
<i>Franciacorta DOCG Cuvée Prestige Cà del Bosco</i>	€ 65,00
<i>Trento DOC Ferrari Perlè</i>	€ 60,00
<i>Prosecco di Valdobbiadene superiore Dry "Cartizze" DOCG Bortolomiol</i>	€ 55,00
<i>Franciacorta DOCG Lenza Saten</i>	€ 45,00
<i>Franciacorta DOCG "61 Rosé" Berlucchi</i>	€ 45,00
<i>Franciacorta DOCG Franca Contea Primus Brut</i>	€ 45,00
<i>"Janua" Bruzzone Spumante Metodo Classico DOC Valpolicvera</i>	€ 35,00
<i>ZB Zanotto Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG</i>	€ 35,00
<i>Prosecco Extra Dry Millesimato Paladin</i>	€ 30,00

Vini Bianchi / White Wines

Liguria

Pigato "u Bacan" Riviera ligure di ponente DOC Az Agr. Bruna 2018 (Pigato 100%) complesso, elegante e aromatico / complex, elegant and aromatic	€ 50,00
Pigato "Le Russeghine" Riviera ligure di ponente DOC AZ Agr. Bruna (Pigato 100%) fresco, fruttato e aromatico / fresh, fruity and aromatic	€ 35,00
Pigato Riviera ligure di ponente "La Palmetta" DOC .Feipù dei Massaretti (Pigato 100%) floreale e profumato / floral and scented	€ 30,00
Pigato Riviera ligure di ponente DOC Laura Aschero (Pigato 100%) intenso, corposo e secco / intense, medium body and dry	€ 30,00
Vermentino "Luccicante" Colline di Levante DOP Cà du Ferrà (Vermentino 100%) Fine, Floreale e Armonico / Fine, Floral and Balanced	€ 40,00
Vermentino Colli di Luni "Solarancio" DOC La Pietra del Focolare (Vermentino 100%) asciutto, intenso e fruttato / dry, intense and fruity	€ 38,00
Vermentino Riviera Ligure di ponente DOC Laura Aschero (Vermentino 100%) secco, fresco e persistente / dry, fresh and persistent	€ 30,00
Vermentino Colli di Luni "Etichetta nera" DOC Lunae Bosoni (Vermentino 100%) elegante, intenso e armonico / elegant, intense and armonic	€ 28,00
Cinqueterre DOC La Polenza (Bosco, Albarola, Vermentino) secco, profumi floreali, lungo finale / dry, floral, and long final	€ 30,00
Colline di Levante "Bonazoe" DOP Cà du Ferrà (Bosco, Albarola, Vermentino) Fruttato, profumi floreali, lungo finale / Fruity, floral, and long final	€ 32,00
Bianchetta Genovese "Bunassa" DOC Bruzzone (Bianchetta 100%) fine, profumo di renette e persistente / fine, persistent and fragant apple aroma	€ 21,00
Lumassina "MaRì" IGT Colline Savonesi (Frizzante, non filtrato) (Lumassina 100%) buona acidità e vivace / good acidity, light sparkling	€ 21,00

Toscana

Vermentino "Massovivo" IGT Marchesi de Frescobaldi (Vermentino 100%) fresco, fruttato e elegante / fresh, fruity and elegant	€ 22,00
Chardonnay "Albizzia" IGT Marchesi de Frescobaldi (Chardonnay 100%) fresco e morbido / fresh and soft	€ 20,00
Vernaccia di San Gimignano DOCG Podere San Lorenzo (Vernaccia 100%) fresco e minerale / fresh and mineral	€ 18,00

Piemonte

Chardonnay "Rossj bass" DOC Gaja 2016	€ 90,00
<i>(Chardonnay 100%) elegante ,ampio e fresco / elegant, large and fresh</i>	
Chardonnay Langhe DOC Massolino	€ 27,00
<i>(Chardonnay 100%) fruttato fresco con lungo finale / fruity, fresh with long final</i>	
Langhe Arneis "Blangè" DOCG Ceretto	€ 34,00
<i>(Arneis 100%) fresco, intenso e lievemente mosso / fresh, intense and slightly sparkling</i>	
Langhe Bianco "Anfora" DOC Ronchi	€ 26,00
<i>(Cortese 100%) intenso con sentori di glicine e melissa, finale caldo di mandorla amara/tense with hints of wisteria and lemon balm, warm finish of bitter almond</i>	
Gavi DOCG Pio Cesare	€ 32,00
<i>(Cortese 100%) fresco, sapido e minerale, persistente / fresh, sapid and mineral persistent</i>	
Erbaluce di Caluso DOCG Giacometto Bruno	€ 20,00
<i>(Erbaluce 100%) secco e minerale / dry and mineral</i>	

Lombardia

Curtefranca bianco "Alma Terra" DOC Bellavista	€ 36,00
<i>(Chardonnay 100%) fresco, fruttato e leggero / fresh, fruity and light</i>	
Lugana DOC Cento Filari Cesare	€ 24,00
<i>(Turbiana 100%) fresco, fruttato e leggero / fresh, fruity and light</i>	

Trentino Alto Adige

Gewurztraminer "Sanct Valentin" DOC St Michael-Eppan	€ 36,00
<i>(Gewurztraminer 100%) aromatico e speziato /aromatic and spicy</i>	
Gewurztraminer DOC Hofstatter	€ 30,00
<i>(Gewurztraminer 100%) aromatico, speziato e fresco / aromatic, spicy and fresh</i>	
Sauvignon Blanc Alto Adige Bianco DOC Peter Zemmer	€ 34,00
<i>(Sauvignon 100%) complesso, fruttato e elegante / complex, fruity and elegant</i>	
Kerner Alto Adige DOC Unterhofer	€ 30,00
<i>(Kerner 100%) aromatico, fruttato, aroma di pesca bianca, persistente/ aromatic, fruity, aroma of white peach, persistent</i>	
Riesling "Montiggl" DOC St Michael-Eppan	€ 28,00
<i>(Riesling 100%) nobile, equilibrato, fruttato, sentori albicocca e pesca/ noble, balanced, fruity, hints of apricot and peach</i>	
Pinot Grigio Alto Adige DOC Franz Hass	€ 28,00
<i>(Pinot Grigio 100%) aromatico, floreale e morbido / aromatic, floral and soft</i>	
Muller Thurgau "Raetia" DOC Viticoltori Alto Adige Associati	€ 21,00
<i>(Muller Thurgau 100%) aromatico, fresco e delicato / aromatic, fresh and delicate</i>	

Friuli Venezia-Giulia

Breg Anfora Gravner Collio IGT Gravner 2010	€ 90,00
(Sauvignon 45%, Chardonnay 22%, Pinot grigio 18% e Riesling italoico 15%) intenso, aromatico e morbido / intense, aromatic and soft	
Vintage Tunina Collio IGT Jermann 2014	€ 80,00
(Sauvignon, Chardonnay, Ribolla gialla, Malvasia istriana e Picolit) intenso, elegante e molto corposo / intense, elegant and full body	
Sauvignon "Ronco delle Mele" Collio DOC Venica & Venica	€ 60,00
(Sauvignon blanc 100%) secco, equilibrato con finale lungo / dry, balance with long final	
Sauvignon Collio "Petrucci" DOC Ferruccio Sgubin	€ 30,00
(Sauvignon blanc 100%) fruttato, intenso e corposo / fruity, intense and full body	
Ribolla gialla "L'Adelchi" Collio DOC Venica & Venica	€ 40,00
(Ribolla gialla 100%) buona acidità e fruttato / good acidity and fruity	
Chardonnay 'Jurosa' Collio DOC Lis Neris	€ 35,00
(Chardonnay 100% buona acidità, ampio e complesso / good acidity, large and complex	
Pinot Grigio Collio DOC Livio Felluga	€ 32,00
(Pinot Grigio 100%) intenso, complesso e fruttato / intense, complex and fruity	

Veneto

Soave classico "Il Calvarino" DOC Pieropan	€ 36,00
(Garganega 70% Trebbiano di Soave 30%) profumato, fruttato e fresco / scented, fruity and fresh	

Marche

Verdicchio Castelli di Jesi "Riserva" DOCG Villa Bucci 2015	€ 65,00
(Verdicchio 100%) pieno, armonico, equilibrato, persistente e speziato / full body, harmonic, balanced, persistent and spicy	
Pecorino "Il Montanaro" DOCG Offida	€ 28,00
(Pecorino 100%) Acidulo, note tropicali, finale di miele e vaniglia / acidulous, tropical note, honey and vanilla finish	
Passerina Marche IGT Colonnara	€ 19,00
(Passerina 100%) Fruttato agli agrumi, acidulo di corpo snello / fruity with citrus, scidulous with a slender body	

Campania

- Greco di Tufo Cutizzi DOCG Mastroberardino** € 28,00
(Greco 100%) intenso e minerale / intense and mineral
- Fiano di Avellino DOCG Mastroberardino** € 28,00
(Fiano 100%) fresco con buona acidità / fresh with good acidity
- Falanghina Sannio "Serrocielo" DOCG Mastroberardino** € 22,00
(Falanghina 100%) fresco e equilibrato / fresh and balanced

Umbria

- Cervaro della Sala IGT Castello della Sala Antinori 2017 (5 mesi in Barrique)** € 85,00
(Chardonnay 90% Grechetto 10%)
fruttato con grande corpo e equilibrio / fruity with great body and balance
- Chardonnay "Bramito del Cervo" IGT Castello della Sala Antinori** € 28,00
(Chardonnay 100%) fresco, complesso e minerale / fresh, complex and mineral

Puglia

- Chardonnay IGT Tormaresca** € 21,00
(Chardonnay 100%) intenso, fruttato e fresco / intense, fruity and fresh
- Fiano Salento "Talò" IGP San Marzano** € 21,00
(Fiano 100%) fragrante, floreale, armonica sapidità e spalla acida / fragrant, floral, harmonious flavor and acidity

Sicilia

- Chardonnay Sicilia Menfi DOC Planeta** € 36,00
(Chardonnay 100%) morbido con vena acida, equilibrato e potente finale / soft with acid vein, balanced, peaty with powerful finish
- Grillo Terebinto Menfi DOC Planeta** € 22,00
(Grillo 100%) aromatico, profumo di lichies, fresco e vibrante / aromatic, sent of lichies, fresh and vibrant
- Salina Bianco IGP Colosi** € 21,00
(Inzolia 50% Catarratto 50%) fresco, succoso, sentori di pesca e frutta matura / fresh juicy, hints of peach and ripe fruit

Sardegna

- Capichera IGT Isola dei Nuraghi** € 65,00
(Vermentino 100%) fresco, fine e minerale // fresh, fine and mineral
- Vermentino di Gallura "Funtanafiras" DOCG Cantina del Vermentino Monti** € 24,00
(Vermentino di Gallura 100%)
asciutto, morbido, bouquet elegante alla mandorla amara / dry, soft, elegant bitter almond bouquet

Vini Rossi / Red Wines

Liguria

Rossese di Dolceacqua "Bricco Arcagna" DOC Terre Bianche 2016 (barricato) (Rossese 100%) fisicità ,purezza di frutta, finale lungo / physicality,purità of fruit,long final	€ 52,00
Rossese di Dolceacqua Superiore "Luvaria" DOC Maccario-Dringerberg (Rossese 100%) morbido ,speziato con finale molto lungo/ soft,spicy with a long final	€ 32,00
Rossese di Dolceacqua DOC Terre Bianche (Rossese 100%) intenso, fresco con finale amarognolo ai frutti rossi / intense, fresh with a bitterish finish with red fruits	€ 25,00
Colline di Levante rosso "Ngilù" DOP Cà du Ferrà.... (Sangiovese, Melot e Ciliegiole) Fresco, Fruttato, , lungo finale / Fres, Fruity, and long final	€ 38,00
Ormeasco di Pornassio DOC Cascina Nirasca (Ormeasco (Dolcetto) 100%) secco, caldo fruttato e persistente / dry, warm, fruity and persistent	€ 30,00
Granaccia Riviera Ligure di Ponente DOC Innocenzo Turco (Granaccia 100%) caldo, balsamico con sentori di ciliegia / warm, balsamic with hints of cherry	€ 26,00
Colli di Luni "Niccolo V" DOC Lunae Bosoni (Sangiovese,Merlot,Pollera nera) intenso e elegante / intense and elegant	€ 26,00
Colli di Luni "Auxo" DOC Lunae Bosoni (Sangiovese,Cannaiolo, Ciliegiole) secco e armonico / dry and armonic	€ 21,00
Valpolcevera Rosso "Treipaexi" Doc Bruzzone (Ciliegiole 60%, Dolcetto 20%, Barbera 20%) secco, vena tannica e frutti rossi / dry tannic vein and red fruits	€ 21,00

Toscana

Chianti Classico "Riserva" DOCG Castello di Volpaia 2017 (Sangiovese 100%) corposo, elegante e intenso / full body, elegant and intense	€ 60,00
Bolgheri "Il Bruciato" DOC Tenuta Guado al tasso Marchesi Antinori 2016 (Merlot, Syrah) note frutti rossi e neri, di corpo, rotondo / notes of red and black fruits, full bodies, round final	€ 40,00
Chianti Classico Clemente VII "Riserva" DOCG Castelli del Grevepesa 2013 (Sangiovese 100%) intenso ,elegante e rotondo / intense,elegant and round	€ 38,00
Chianti Classico Clemente VII DOCG Castelli del Grevepese (Sangiovese 100%) vellutato, armonico e speziato / velvety ,armonic an spicy	€ 25,00
Chianti Superiore "Santa Cristina" DOCG Antinori 2015 (Sangiovese 95 %,Merlot 5%) morbido e equilibrato / soft and balanced	€ 22,00
Vino Nobile di Montepulciano DOCG Dei (Sangiovese 90% Cannaiolo 10%) intenso e equilibrato / intense and balacend	€ 36,00
Vino Nobile di Montepulciano "Lodola nuova" DOCG Ruffino (Sangiovese 90% Merlot 10%) intenso ,fruttato con grande corpo / intense,fruity with great body	€ 30,00

Rosso di Montalcino DOC Argiano € 35,00
(Sangiovese 100%) morbido ,fresco e fruttato / soft,fresh and fruity

Rosso di Montepulciano DOC Dei € 22,00
(Sangiovese 90% Cannaio 10%) secco e fresco / dry and fresh

Terre More "Tenuta Magliana" DOC Frescobaldi € 22,00
(Cabernet Sauvignon 80%, Cabernet Franc, Merlot e Syrah)
aromi di bosco, anice di corpo e tannico / forest aromas , body anise and tannic

I Grandi Vini Toscani / Super Tuscany Wines

Masseto Toscana IGT Tenute dell'Ornellaia "annata 2013" € 600,00
(Merlot 100%) intenso, note balsamiche ,morbido e di grande corpo / intense, aromatic and balsamic note,soft and great body

Solaia IGT Antinori "in arrivo" € 400,00
(Cabernet Sauvignon 75% Sangiovese 20% Cabernet Franc 5%)
intenso, vellutato , elegante ,equilibrato con lungo finale / intense, velvety,elegant, balanced with a long final

Bolgheri Sassicaia DOC Tenute San Guido "annata 2017" € 370,00
(Cabernet Sauvignon 85%,Cabernet Franc 15%) corposo, elegante ,delicato ,speziato, lungo finale/full body,elegant,soft,spicy ,long final

Bolgheri Superiore Ornellaia DOC Tenute dell'Ornellaia "annata 2018" € 280,00
(Cabernet Sauvignon 52%,Merlot 22%,Cabernet franc 21% Petit Verdot 5%)
intenso, elegante ,rotondo ,dolce e di grande corpo/ intense,elegant ,round,soft a with great body

Tignanello Toscana IGT Antinori "annata 2016" € 140,00
(Sangiovese 80% Cabernet Sauvignon 15% Cabernet Franc 5%) armonico, elegante e fruttato /armonic,fresh,elegant and fruity

Brunello di Montalcino "Il Greppo" DOCG Biondi e Santi "annata 1999" € 350,00
(Sangiovese 100%)corposo ,intenso e armonico /full body, intense and armonic soft "annata 2000" € 230,00

Brunello di Montalcino Pieve S. Restituta DOCG Gaia "annata 2013" € 90,00
(Sangiovese 100%) corposo, elegante e armonico / full body ,elegant and armonic

Brunello di Montalcino "Pian delle Vigne" DOCG Antinori "annata 2015" € 70,00
(Sangiovese 100%) intenso, rotondo e armonico / intense, round and armonic

Brunello di Montalcino "Vigna Soccorso" DOCG Tiezzi "annata 2015" € 65,00
(Sangiovese 100%) intenso, corposo e bilanciato / intense,full body and balance

Vino Nobile di Montepulciano "Riserva Bossona" DOCG Dei "annata 2011" € 60,00
(Sangiovese 100%) complesso ,elegante con lungo finale / complex,elegant with long final

Sancta Catharina Toscana IGT Dei B.V. "annata 2012" € 50,00
(Sangiovese 30% Cabernet Sauvignon 30% Syrah 30% Petit Verdot 10%)
intenso, rotondo ,morbido con finale lungo e speziato/ intense,round,soft with long and spicy final

Modus Toscana IGT Ruffino "annata 2016" € 50,00
(Sangiovese 50% Merlot 25% Cabernet Sauvignon 25%)
complesso, armonico di pieno corpo / complex, armonic and full body

Le Volte dell' Ornellaia IGT Ornellaia "annata 2017" € 48,00
(merlot 50%, sangiovese 30%, cabernet sauvignon 20%) intenso, rotondo e armonico / intense, round and armonic

Piemonte

Barolo "Cascina Francia" DOCG G. Conterno 2006 <i>(Nebbiolo 100%) corposo, intenso, profondo e ricco / full body, intense, deep and rich</i>	€ 300,00
Barolo "Falletto" DOCG Bruno Giacosa 2012 <i>(Nebbiolo 100%) corposo, vellutato, elegante armonico / full body, velvety, elegant and armonic</i>	€ 180,00
Barolo "Cerequio" DOCG Michele Chiarlo 2012 <i>(Nebbiolo 100%) elegante, ricco con tannini vellutati / elegant, rich with velvety tannins</i>	€ 130,00
Barolo DOCG Massolino 2015 <i>(Nebbiolo 100%) corposo, ampio con note speziate e floreali / full body, large with spicy and floral note</i>	€ 50,00
Barbaresco DOCG Gaja 2008 <i>(Nebbiolo 100%) elegante, profumo di frutti rossi con finale molto lungo e complesso / elegant, red berries flavors with complex and long final</i>	€ 260,00
Barbaresco "Asili" DOCG Michele Chiarlo 2013 <i>(Nebbiolo 100%) elegante, corposo, ampio e persistente / elegant, full body, large and long final</i>	€ 90,00
Barbaresco "Starderi" DOCG Traversa 2015 <i>(Nebbiolo 100%) corposo, intenso, asciutto e vellutato / full body, intense, dry and velvety</i>	€ 60,00
Langhe "Cremes" DOC Gaja 2018 <i>(Dolcetto 50%/Pinot Nero 50%) fresco, fruttato e delicato / fresh, fruity and soft</i>	€ 45,00
Langhe Nebbiolo DOC Traversa <i>(Nebbiolo 100%) buon corpo, delicato e armonico / good body, soft and armonic</i>	€ 32,00
Barbera d' Asti "Superiore" DOCG Balmè Caldera <i>(Barbera 100%) strutturato, corposo, sentori di anice e cacao / structured, full-bodied, hints of anise and cocoa</i>	€ 32,00
Dolcetto d'Alba DOC Pio Cesare <i>(Dolcetto 100%) fresco, fruttato buona rotondità / fresh, fruity, good roundness</i>	€ 28,00

Trentino Alto Adige

San Leonardo Tenuta San Leonardo 2010 <i>(Cabaret Sauvignon, Carmenère e Merlot) Sensazioni balsamiche, tabacco e pepe, pieno e caldo, persistente, sensazioni balsamiche, tabacco e pepe, pieno e caldo, persistente / balsamic sensations, tobacco and peppers, full and warm, persistent</i>	€ 90,00
Pinot nero "Meczan" DOC Hofstatter <i>(Pinot nero 100%) morbido e fruttato / soft and fruity</i>	€ 28,00
Teroldego Rotaliano IGT Isera <i>(Teroldego 100%) fruttato e floreale / fruity and floral</i>	€ 21,00

Valle D'Aosta

- Fumin Valle D'Aosta DOP Le Clocher** € 30,00
(Fumin 100%) Intenso, Speziato e Elegante / Intense, elegant and Spicy
- Pinot nero Valle D'Aosta DOP Le Clocher** € 22,00
(Pinot nero 100%) Buona persistenza e finezza / Good Persistence and Fine

Lombardia

- Sfursat 5 Stelle Sforzato di Valtellina DOCG Nino Negri 2016** € 85,00
(Chiavennasca (Nebbiolo 100%)
molto persistente, super espansivo, imponente e meditativo / very persistent, limitlessly expansive, imposing and meditative
- Inferno Valtellina Superiore DOCG Carlo Negri** € 24,00
(Nebbiolo 90% Chiavennasca 10%) di corpo, molto ambio a frutti rossi /
Full-bodied, very amble and red fruits
- Bonarda DOC "Morgana" Scarpa Colombi (Frizzante)** € 18,00
(Croatina 100%) morbido e vivace / soft and sparkling

Veneto

- Amarone della Valpolicella DOCG Quintarelli 2009** € 400,00
(Corvina 55% Rondinella 30% Cabernet, Nebbiolo, Croatina e Sangiovese 15%)
complesse note aromatiche, intenso, elegante con finale lungo / complex aromatic note, intense, elegant with long final
- Amarone della Valpolicella DOC Allegrini** € 100,00
(Corvina 50% Rondinella 30% Molinara 20%)
complesso, intenso, elegante con lungo finale / complex, intense, elegant with long final
- Amarone della Valpolicella Costasera DOC Masi** € 75,00
(Corvina 80% Rondinella 15% Molinara 5%)
complesso, intenso, elegante, vellutato e speziato / complex, intense, elegant, velvety and spicy
- Rosso del Veronese "Campofiorin" IGT Masi** € 36,00
(Corvina 70% Rondinella 25% Molinara 5%) intenso e elegante / intense and elegant

Friuli Venezia-Giulia

- Cabernet Sauvignon "Quarnerie" DOC Forchir** € 22,00
(Cabernet Sauvignon 100%) intenso e equilibrato / intense and balanced
- Merlot Friuli Isonzo DOC Carlo di Pradis** € 21,00
(Merlot 100%) corposo e intenso / full body and intense
- Refosco del Peduncolo Rosso IGT S. Helena** € 21,00
(Refosco 100%) secco, tannico e corposo / dry, tannic and full body

Campania

Taurasi "Radici" DOG Mastroberardino 2014 € 45,00
(Aglianico 100%) grande corpo ,intenso e speziato / great body,intense and spicy

Puglia

Puglia "Brandisio" IGP Oreste Tombolini 2010 (12 mesi in Barrique) € 65,00
(Primitivo 100%) potente, molto deciso ed intenso, lunghissima persistenza / powerful, very decisive and intense, very long persistence

Syrah 4.7.7. Puglia IGP Rosso Alberto Longo € 38,00
(Syrah 100%) fresco, piacevole, speziato, ampio e fruttato / enveloping and silky, powerful finish

Negroamaro del Salento IGP Vitti San Marzano € 18,00
(Negroamaro100%) avvolgente e setoso, finale potente / fresh, pleasant, spicy, broad and fruity

Sicilia

Cerasuolo di Vittoria DOCG Planeta € 26,00
(Nero d'Avola 60% Frappato 40%) fruttato e profumato / fruity and scented

Nerodavola "Plumbago" Sicilia DOC Planeta € 24,00
(Nero d'Avola 100 %) profumo di prugne mature , gesomino e tartufo nero, morbido e seducente / Scent of ripe plums, jasmine and black truffle, soft and seductive

Etna DOC Le sabbie dell'Etna Firriato € 24,00
(Nerello Mascalese 50% Nerello Cappuccio 50%) fruttato di prugna e ciliegia nera, lunga persistenza aromatica / Fruity plum and black cherry long aromatic persistenc

Sardegna

Syrah "Assaje" IGT Isola dei Nuraghi Capichera 2011 € 75,00
(Syrah 100 %) pieno, caldo di grande carattere, sentore di eucalipto e speziato / full, warm with great character, hint of eucalyptus and spicy

Cannonau di Sardegna "Tamara" DOC Cantina del Vermentino Monti € 24,00
(Cannonau 100%) fresco, piacevole, speziato, ampio e fruttato / fresh, pleasant, spicy, broad and fruity

Vini Rosati / Rosè Wines

Liguria

Granaccia "In Rosa" Colline Savonesi IGT Innocenzo Turco € 28,00
(Granaccia 100%) caldo, balsamico con sentori di ciliegia / warm, balsamic with hints of cherry

Ciliegiolo Golfo del Tigullio DOC Bisson € 21,00
(Ciliegiolo 100%) fruttato e fresco / fruity and fresh

Toscana

Scalabrone Bolgheri Rosato DOC Antinori € 30,00
(Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 30%, Sirah 30%) fresco, fruttato e persistente / fresh, fruity and persistent

Syrah Vermentino "Aliè" Toscana IGT Tenuta Magliana Frescobaldi € 26,00
(Syrah / Vermentino)
Aromi di Bosco, minerale setoso con deciso finale / aromas of forest, mineral, silky a long and decisive final

Rosè "Cipresseto" Toscana IGT Antinori € 24,00
(Sangiovese 85% Caninaiole 15%) fresco e fruttato / fresh and fruity

Abruzzo

Cerasuolo D'Abruzzo DOC Zaccagnini € 18,00
(Cerasuolo 100%) armonico, piacevole, fine e piacevolissimo / harmonious, pleasant, fine and very pleasant

Vini da Dessert / Dessert Wines

Passito bianco "Intraprendente" IGP Ca du Ferrà (37,5 cl) € 110,00 a bicchiere € 22,00

Cinqueterre DOC "Sciacchetrà" La Polenza (37,5 cl) € 50,00 a bicchiere € 13,00

Passito di Pantelleria DOC "Ben Rye" Donnafugata (37,5 cl) € 50,00 a bicchiere € 12,00

Passito Rosso "Golfo dei Poeti" Polenza (37,5 cl) € 45,00 a bicchiere € 12,00

Moscato d'Asti DOCG Ca et Balos (75,0 cl) € 30,00 a bicchiere € 7,00

Acque Minerali / Mineral Water

<i>San Benedetto</i>	€ 2,50 (50,0 cl)	€ 3,00 (75,0 cl)	
<i>Ferrarelle</i>			€ 5,00 (100,0 cl)
<i>San Pellegrino</i>	€ 3,00 (45,0 cl)		€ 5,00 (100,0 cl)

Birra / Beer & Soft Drink

<i>Birre Nazionali ed Estere / National and International Beers</i>	€ 7,00
<i>Bibite varie / Soft Drinks</i>	€ 5,00
<i>Spremute di Frutta Fresca / Fresh Juice</i>	€ 6,00

Caffetteria / Coffe Bar

<i>Caffè Espresso / Espresso Coffee</i>	€ 2,50
<i>Caffè Espresso corretto / Espresso Coffee corrected</i>	€ 4,50
<i>Caffè Americano / American Coffee</i>	€ 3,00
<i>Decaffeinato / Decaffeinated</i>	€ 3,00
<i>Orzo e Ginseng / Orzo e Ginseng</i>	€ 3,00
<i>Cappuccino / Cappuccino</i>	€ 4,50
<i>Latte macchiato / Milk with Coffee</i>	€ 4,50
<i>Caffè Americano con Latte / American Coffee with Milk</i>	€ 4,50
<i>Tè, Infusi e Tisane / Tea and Herbal Teas</i>	€ 5,00