

Wine list

	Vini al calice By the glass		Vini al calice By the glass
Bollicine/Bubbles		Vini Rossi/Red Wines	
Millesimato DOCG Guia Brut, Foss Marai	12,00	TRENTINO	
Franciacorta Brut Saten, Cola	16,00	Pinot Nero Madruzzo 2018, Az. Agr. Pravis	12,00
Hostomme Tradition Brut	20,00		
		TOSCANA	
Vini Bianchi/White Wines		Morellino di Scansano 2019, Mantellasi	12,00
PIEMONTE			
Chardonnay, Massolino	12,00	LAZIO	
		Cesanese del Piglio 2019, Etichetta Rossa	9,00
FRIULI		Vini Rosè/Rosè Wines	
Pinot Grigio, Villanova	12,00	Cerasuolo d'Abruzzo, Castorani	12,00
		Vini da Dessert/Dessert Wines	
LAZIO		Malvasia delle Lipari, Fenech	15,00
Frascati Superiore, Casale Marchese	12,00		
	1/2 Bottiglie (0,375 cl.) Half bottle		1/2 Bottiglie (0,375 cl.) Half bottle
Bollicine/Bubbles		Vini Rossi/Red Wines	
Hostomme Blanc de Blanc	50,00	PIEMONTE	
		Barbera 2015, Deltetto	24,00
Vini Bianchi/White Wines			
PIEMONTE		TOSCANA	
Roero Arneis, Deltetto	19,00	Chianti 2019, Carpineto	20,00
		Brunello di Montalcino 2016, Nardi	50,00
LAZIO		LAZIO	
Frascati Superiore, Casale Marchese	18,00	Syrah Tellus 2018, Falesco	19,00
		Vini da Dessert/Dessert Wines	
SARDEGNA		Malvasia delle Lipari, Fenech (0,5 lt.)	45,00
Vermentino di Gallura, Vecchiacosta	14,00	Vin Santo, Loppiano (0,5 lt.)	50,00

Vini al bicchiere: (Allergeni: solfiti) - Wine by the glass: (Allergens: sulphites)

L'acqua che offriamo ai nostri ospiti è potabile naturale e frizzante trattata, microfiltrata ed addizionata di anidride carbonica.
The water we offer our guests is drinkable still and sparkling treated, microfiltered and with added carbon dioxide.

Wine list

	Bottiglie Bottle		Bottiglie Bottle
Bollicine/Bubbles		Vini Rossi/Red Wines	
Millesimato DOCG Guia Brut, Foss Marai	32,00	TRENTINO	
Franciacorta Brut Saten, Cola	48,00	Pinot Nero Madruzzo 2018, Az. Agr. Pravis	46,00
Franciacorta Rosè, Cola	52,00	Lagrein 2018, San Michele	42,00
Hostomme Tradition Brut	85,00	PIEMONTE	
Hostomme Rosè	95,00	Dolcetto 2017, Fr. Alessandria	38,00
Dom Perignon Vintage Brut	260,00	Barbera 2015, Deltetto	40,00
		Nebbiolo Prinsiol 2017, Fr. Alessandria	48,00
		Barbaresco 2017, Produttori del Barbaresco	80,00
		Barolo 2017, Fr. Alessandria	90,00
Vini Bianchi/White Wines		TOSCANA	
PIEMONTE		Chianti 2019, Carpineto	36,00
Gavi di Gavi, Deltetto	36,00	Nobile Riserva 2016, Carpineto	52,00
Roero Arneis, Deltetto	34,00	Le Volte dell'Ornellaia 2018, Bolgheri	48,00
Chardonnay, Massolino	38,00	Morellino di Scansano 2019, Mantellasi	35,00
		Brunello di Montalcino 2016, Nardi	90,00
TRENTINO		ABRUZZO	
Sauvignon Teramara, Az. Agr. Pravis	34,00	Montepulciano 2016, Castorani	36,00
Gewurtztraminer, San Michele	33,00	LAZIO	
		Cesanese del Piglio 2019, Etichetta Rossa	26,00
FRIULI		Syrah Tellus 2018, Falesco	34,00
Pinot Grigio, Villanova	30,00	Cabernet Sauvignon 2019, Casale del Giglio	45,00
Ribolla Gialla, Muzic	34,00	SICILIA	
Chardonnay, Muzic	32,00	Etna Rosso Erse 2015, Tenuta di Fessina	45,00
LAZIO		Vini Rosè/Rosè Wines	
Clemens, Casale Marchese	34,00	Cerasuolo d'Abruzzo, Castorani	28,00
Grechetto, Di Filippo	28,00		
Frascati Superiore, Casale Marchese	32,00		
SARDEGNA			
Vermentino di Gallura, Vecchiacosta	26,00		
SICILIA			
Etna Bianco, Cottanera	26,00		

Vini al bicchiere: (Allergeni: solfiti) - Wine by the glass: (Allergens: *sulphites*)

L'acqua che offriamo ai nostri ospiti è potabile naturale e frizzante trattata, microfiltrata ed addizionata di anidride carbonica.
The water we offer our guests is drinkable still and sparkling treated, microfiltered and with added carbon dioxide.