

VP
Villa Paganini
since 1990

Menù

Chef: Stefano Pauci

Pruditez di Mare

OSTRICHE

<i>Ostriche San Michele</i> (4 - 14)	€ 6,00 al pz
<i>Ostriche Special (6 pz)</i> (4 - 14)	€ 30,00

FRUTTI DI MARE

<i>Fasolari</i> (4)	€ 2,00 al pz
<i>Tartufi</i> (4)	€ 3,00 al pz
<i>Ricci</i> (4)	€ 4,00 al pz
<i>Descato del giorno (secondo disponibilità)</i> (4)	

CROSTACEI

<i>Scampi</i> ^(Ab) (2 - 4)	€ 4,00 al pz
<i>Gamberi rossi di Sicilia</i> ^(Ab) (2 - 4)	€ 6,00 al pz

GRAN CRUDO DI MARE

<i>Ricci, fasolari, ostriche, scampi</i> ^(Ab) , <i>gamberi</i> ^(Ab) (secondo disponibilità del giorno) (2 - 4 - 14)	€ 35,00
--	---------

TARTARE

<i>Tartare di tonno con geleè alle arance e maionese di basilico e cetriolo</i> ^(Ab) (4 - 7)	€ 18,00
--	---------

Antipasti Caldi

Gran sauté di cozze e vongole € 14,00
(2 - 4 - 9 - 10 - 11)

Frittura di totanetti con baccalà in pastella^(Ab) € 14,00
(1 - 5 - 4 - 14)

Dolpo grigliato con purea di fave e stracciatella di bufala^(S) € 16,00
(14 - 5)

Insalata di mare^(S) € 16,00
(9 - 14)

Carpaccio di branzino con olio ai fiori di finocchio e miscelanza di ravanelli e valeriana^(Ab) € 25,00
(4)

Primi piatti

Spaghettoni alle vongole € 14,00
(1 - 4 - 14)

Tagliolini al ragout di sgombro affumicato ^(Ab) € 14,00
(1 - 3 - 4 - 9)

Gnocchi ai frutti di mare e piselli € 16,00
(1 - 4 - 9 - 14)

Linguine ai ricci di mare € 20,00
(1 - 4 - 9)

Risotto con pistilli di zafferano, asparagi e gobbetti ^(Ab) € 20,00
(2 - 4 - 7 - 9)

Secondi piatti

Baccalà' con humus di ceci e cipolla di Tropea caramellata ^(Ab) € 18,00
(4 - 7)

Tagliata di tonno con rucola e riduzione di aceto balsamico ^(Ab) € 20,00
(4)

Gallinella al cartoccio ^(Ab) € 25,00
(2 - 4 - 14)

Grigliata mista ^(Ab) € 28,00
(2 - 4 - 14)

Il pescato del giorno, semplice ed essenziale, al forno € 8,00 l'etto
(4)

Branzino al sale (tempo di attesa ca. 30 min) € 8,00 l'etto
(4)

VP
Villa Paganini
since 1990

Pontorni

Patate al forno € 5,00

Picoria € 5,00

Agretti € 6,00

Verdure grigliate € 6,00

Desserts

Crema brulee al pistacchio € 6,50
(1 - 3 - 7)

Tiramisù € 6,50
(1 - 3 - 7)

Mousse di ricotta e pere alle amarene € 7,00
(1 - 7)

Savarèse alla nocciola, cioccolato bianco e frutti di bosco € 7,00
(1 - 3 - 7)

Tagliata di frutta di stagione € 7,00

Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere alcune sostanze considerate allergeni e di seguito indicate. Data la varietà di lavorazioni effettuate nello stesso ambiente, non si garantisce la completa assenza di tracce di allergeni.

Gli allergeni sono stati indicati di fianco a ciascuna pietanza con simboli numerici ai quali corrispondono le sostanze allergeniche riportate nella tabella seguente.

Lista degli allergeni indicata nell'allegato II del Regolamento UE 1169/2011

1. **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. **Crostacei e prodotti derivati.**
3. **Uova e prodotti derivati.**
4. **Pesce e prodotti derivati, tranne:**
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi e prodotti derivati.**
6. **Soia e prodotti derivati, tranne:**
 - a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:**
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - b) lattitolo.
8. **Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.**
9. **Sedano e prodotti derivati.**
10. **Senape e prodotti derivati.**
11. **Semi di sesamo e prodotti derivati.**
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. **Lupini e prodotti derivati.**
14. **Molluschi e prodotti derivati.**

Ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie ed intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

LEGENDA

Ab. : Prodotto sottoposto in loco ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, CE 853/04

S. : Prodotto surgelato all'origine

Il prezzo del pescato può subire oscillazioni in base al prezzo battuto all'asta



CARTA DEI VINI

AL CALICE

BOLLICINE

TRENTO BRUT <i>100% Chardonnay</i> Trento DOC	2017	LEVII Frazione Marazzone (TN) <i>Alc. 12,5%</i>	12
FRANCIACORTA BRUT <i>60% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 10% Pinot Nero</i> Franciacorta DOCG	Nv	RICCI CURBASTRO Capriolo (BS) <i>Alc. 12,5%</i>	12
FRANCIACORTA BRUT ROSE' <i>100% Pinot Nero</i> Franciacorta DOCG	Nv	ENRICO GATTI Erbusco (BS) <i>Alc. 12,5%</i>	14
CHAMPAGNE BRUT "GRAN CORDON" <i>45% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 25% Pinot Meunier</i> Champagne AOC	Nv	G.H. MUMM Reims (FR) <i>Alc. 12,5%</i>	14

BIANCHI

CHARDONNAY <i>100% Chardonnay</i> Sud Tirol Alto Adige DOC	2020	KLEINSTEIN Bolzano (BZ) <i>Alc. 13,5%</i>	10
GEWURZTRAMINER "SELIDA" <i>100% Gewurztraminer</i> SudTirol Alto Adige DOC	2021	TRAMIN Termeno (BZ) <i>Alc. 14%</i>	10
FRIULANO <i>100% Friulano</i> Collio DOC	2019	SCHIOPETTO Capriva del Friuli (GO) <i>Alc. 13%</i>	10
SAUVIGNON "PIERE" <i>100% Sauvignon Blanc</i> Friuli Isonzo DOC	2021	VIE DI ROMANS Mariano (GO) <i>Alc. 14,5%</i>	12
RIESLING "TROCKEN DER MINERALISCHE" <i>100% Riesling</i> Pradikatswein Kabinett Trocken	2019	WEINGUT WEEGMULLER Neustadt (Pfalz) - DE <i>Alc. 12,5%</i>	12
CHABLIS <i>100% Chardonnay</i> Appellation Chablis Control�e	2020	RAOUL GATHERINE & FILS Chablis (France) <i>Alc. 14%</i>	14

ROSSI

VILLA NIGRA RISERVA <i>100% Pinot Nero</i> SudTirol Alto Adige DOC	2020	COLTERENZIO Appiano (BZ) <i>Alc. 13,5%</i>	10
ETNA ROSSO <i>100% Nerello Mascalese</i> Etna DOC	2019	PLANETA Castiglione di Sicilia (CT) <i>Alc. 14%</i>	10

IN BOTTIGLIA

BOLLICINE - ITALIA

OLTREPO' PAVESE "GRAN CUVEE STORICA" <i>100% Pinot Nero</i> Oltrepò Pavese Metodo Classico Brut DOCG	<i>2017</i>	GIORGI 1870 Canneto Pavese (PV) <i>Alc. 12,5%</i>	45
FRANCIACORTA BRUT <i>60% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 10% Pinot Nero</i> Franciacorta DOCG	<i>Nv</i>	RICCI CURBASTRO Capriolo (BS) <i>Alc. 12,5%</i>	46
TRENTO BRUT RISERVA "METHIUS" <i>60% Chardonnay, 40% Pinot Nero</i> Trento DOC	<i>2015</i>	DORIGATI Mezzacorona (TN) <i>Alc. 13%</i>	72
FRANCIACORTA PAS DOSE' RISERVA <i>70% Pinot Nero, 30% Chardonnay</i> Franciacorta DOCG	<i>2017</i>	BOSIO Timoline di Corte Franca (BS) <i>Alc. 12,5%</i>	88
RISERVA "ANNAMARIA CLEMENTI" <i>65% Chardonnay, 20% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero</i> Franciacorta DOCG	<i>2011</i>	CA' del BOSCO Erbusco (BS) <i>Alc. 12,5%</i>	145

BOLLICINE - FRANCIA

<p>“GRAN CORDON” BRUT <i>45% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 25% Pinot Meunier</i> Champagne AOC</p>	<p><i>Nv</i></p>	<p>G.H. MUMM Reims <i>Alc. 12,5% (NM)</i></p>	<p>84</p>
<p>PREMIER CRU BRUT <i>70% Pinot Nero, 30% Chardonnay</i> Champagne AOC</p>	<p><i>Nv</i></p>	<p>DRAPPIER Reims <i>Alc. 12% (NM)</i></p>	<p>91</p>
<p>BRUT MILLESIME <i>50% Pinot Meunier, 50% Chardonnay</i> Champagne AOC</p>	<p><i>2011</i></p>	<p>H.BLIN Valle de la Marne <i>Alc. 12,5% (CM)</i></p>	<p>94</p>
<p>MILLESIME EXCEPTION <i>60% Pinot Nero, 40% Chardonnay</i> Champagne AOC</p>	<p><i>2013</i></p>	<p>DRAPPIER Urville <i>Alc. 12% (NM)</i></p>	<p>103</p>
<p>EXTRA BRUT CUVEE’ “744” <i>45% Chardonnay, 20% Pinot Meunier, 35% Pinot Nero</i> Champagne AOC</p>	<p><i>Nv</i></p>	<p>JACQUESSON Dizy <i>Alc. 12,5% (NM)</i></p>	<p>120</p>
<p>DOM PERIGNON VINTAGE <i>Chardonnay, Pinot Nero</i> Champagne AOC</p>	<p><i>2010</i></p>	<p>MOET èpernay <i>Alc. 12,5% (NM)</i></p>	<p>278</p>
<p>GRAND CUVEE’ “168eme Ed.” <i>52% Pinot Nero, 35% Chardonnay, 13% Pinot Meunier</i> Champagne AOC</p>	<p><i>Nv</i></p>	<p>KRUG Reims <i>Alc. 12,5% (NM)</i></p>	<p>284</p>
<p>CRISTAL <i>60% Pinot Nero, 40% Chardonnay</i> Champagne AOC</p>	<p><i>2012</i></p>	<p>L. ROEDERER Reims <i>Alc. 12% (NM)</i></p>	<p>318</p>

BOLLICINE – ROSE'

<p>FRANCIACORTA BRUT ROSE' <i>80% Pinot Nero; 20% Chardonnay</i> Franciacorta DOCG</p>	<i>Nv</i>	<p>RICCI CURBASTRO Capriolo (BS) <i>Alc. 12,5%</i></p>	55
<p>FRANCIACORTA BRUT ROSE' <i>100% Pinot Nero</i> Franciacorta DOCG</p>	<i>Nv</i>	<p>ENRICO GATTI Erbusco (BS) <i>Alc. 12,5%</i></p>	55
<p>EXTRA BRUT "BLIN'S ROSE' DE SAIGNEE" <i>100% Pinot Meunier</i> Champagne AOC</p>	<i>2011</i>	<p>H.BLINN Valle de la Marne - FR <i>Alc. 12,5% (CM)</i></p>	108
<p>"GRAND SENDREE" ROSE' <i>92% Pinot Nero, 8% Chardonnay</i> Champagne AOC</p>	<i>2006</i>	<p>DRAPPIER Urville - FR <i>Alc. 12% (NM)</i></p>	115
<p>BRUT ROSE' <i>40% Chardonnay, 30% Pinot Nero, 30% Pinot Meunier</i> Champagne AOC</p>	<i>Nv</i>	<p>BILLECART SALMON Mareuil-sur-Aÿ - FR <i>Alc. 12% (NM)</i></p>	135
<p>KRUG ROSE' "24eme Ed." <i>40% Pinot Nero, 32% Pinot Meunier, 28% Chardonnay</i> Champagne AOC</p>	<i>Nv</i>	<p>KRUG Reims - FR <i>Alc. 12% (NM)</i></p>	530

MAGNUM

<p>"CUVEE AURORA" <i>70% Pinot Nero, 30% Chardonnay</i> Alta Langa DOCG</p>	<i>2017</i>	<p>BANFI Montalcino (SI) - IT <i>Alc. 12,5%</i></p>	125
<p>"GRAND SENDREE" CUVEE' <i>55% Pinot Nero, 45% Chardonnay</i> Champagne AOC</p>	<i>2006</i>	<p>DRAPPIER Urville - FR <i>Alc. 12% (NM)</i></p>	180

BIANCHI

NORD - ITALIA

TISTIN <i>100% Arneis</i> Roero Arneis DOCG	2021	MARZIANO ABBONA Dogliani (CN) <i>Alc. 14%</i>	27
ROERO ARNEIS "SAN MICHELE" <i>100% Arneis</i> Roero Arneis DOCG	2020	DELTETTO Canale (Cn) <i>Alc. 13%</i>	35
GEWURZTRAMINER "SELIDA" <i>100% Gewurztraminer</i> Sudtirolo Alto Adige DOC	2021	TRAMIN Termeno (BZ) <i>Alc. 14%</i>	35
VERMENTINO "ETICHETTA NERA" <i>100% Vermentino</i> Colli di Luni DOC	2021	LUNAE Ortonovo (SP) <i>Alc. 13%</i>	36
PINOT GRIGIO <i>100% Pinot Grigio</i> Friuli DOC	2019	LE VIGNE DI ZAMO' Manzano (UD) <i>Alc. 12,5%</i>	37
LUGANA "MOLIN" <i>100% Trebbiano di Lugana</i> Lugana DOP	2020	CA' MAIOL Desenzano del Garda (BS) <i>Alc. 13,5%</i>	37
FRIULANO <i>100% Friulano</i> Collio DOC	2019	SCHIOPETTO Capriva del Friuli (GO) <i>Alc. 13%</i>	45
PINOT BIANCO "QUINTESENZ" <i>100% Pinot Bianco</i> SudTirolo Alto Adige DOC	2019	KALTERN KELLEREI BOZEN Caldaro (BZ) <i>Alc. 14%</i>	48
COLLI TORTONESI "DERTHONA" <i>100% Timorasso</i> Colli Tortonesi DOC	2019	VIGNETI MASSA Monleale (AL) <i>Alc. 14%</i>	48

CIALLA BIANCO <i>60% Ribolla Gialla, 30% Verduzzo Friulano, 10% Picolit</i> Friuli Colli Orientali DOC	2017	RONCHI DI CIALLA Prepotto (UD) <i>Alc. 12,5%</i>	49
SAUVIGNON "PIERE" <i>100% Sauvignon Blanc</i> Friuli Isonzo DOC	2020	VIE DI ROMANS Mariano del Friuli (GO) <i>Alc. 13%</i>	50
SAUVIGNON "LAFOA" <i>100% Sauvignon</i> Alto Adige DOC	2019	COLTERENZIO Cornaiano (BZ) <i>Alc. 13,5%</i>	55
VITOVSKA "SKERK" <i>100% Vitovska</i> Venezia Giulia IGT	2019	PROIZVAJA IN POLNI Prepotto (UD) <i>Alc. 13%</i>	60
CHARDONNAY "CUVEE' BOIS" <i>100% Chardonnay</i> Valle d'Aosta DOP	2019	LES CRETES Aymaville (AO) <i>Alc. 13,5%</i>	75
CHARDONNAY "CURTEFRANCA" <i>100% Chardonnay</i> Curtefranca DOC	2015	CA' DEL BOSCO Erbusco (BS) <i>Alc. 13%</i>	120

CENTRO - ITALIA

VERDICCHIO CLASSICO SUP. "YLICE" <i>100% Verdicchio</i> Verdicchio dei castelli di Jesi DOC	2019	PODERI MATTIOLI Serra De' Conti (AN) <i>Alc. 13%</i>	27
ORVIETO CLASSICO SUP. "MARE ANTICO" <i>Grechetto, Vermentino, Procanico, Chardonnay</i> Orvieto Classico Superiore DOC	2019	DEGUGNANO DEI BARBI Orvieto (TR) <i>Alc. 13,5%</i>	32
VERDICCHIO DI MATELICA <i>100% Verdicchio</i> Verdicchio di Matelica DOC	2020	LA MONACESCA Matelica (MC) <i>Alc. 13,5%</i>	32
VERDICCHIO "CAMPO DELLE OCHE" <i>100% Verdicchio</i> Marche IGT	2018	FATTORIA SAN LORENZO Montecarotto (AN) <i>Alc. 14,5%</i>	45
PECORINO "REVE" <i>100% Pecorino</i> Offida DOCG	2019	VELENOSI Ascoli Piceno (AP) <i>Alc. 13,5%</i>	55
TREBBIANO "MARINA CVETIC" <i>100% Trebbiano</i> Trebbiano d'Abruzzo DOC	2018	MASCIARELLI San Martino sulla Marrucina (CH) <i>Alc. 14,5%</i>	75
TREBBIANO <i>100% Trebbiano</i> Trebbiano d' Abruzzo DOC	2018	EMIDIO PEPE Torano Nuovo (TE) <i>Alc. 13%</i>	78
FIANO DI AVELLINO "EXULTET" <i>100% Fiano</i> Fiano di Avellino DOCG	2020	QUINTODECIMO Mirabella Eclano (AV) <i>Alc. 14%</i>	80
CERVARO DELLA SALA <i>90% Chardonnay, 10% Grechetto</i> Umbria IGT	2019	CASTELLO DELLA SALA ANTINORI Ficulle (TR) <i>Alc. 12,5%</i>	95

ISOLE

“LU” <i>100% Catarratto</i> Sicilia IGP	2020	GAETANO DI CARLO Corleone (PA) <i>Alc. 13,5%</i>	38
VERMENTINO “OPALE” <i>100% Vermentino</i> Vermentino di Sardegna DOC	2020	MESA S. Anna Arresi (SU) <i>Alc. 14%</i>	43
ETNA BIANCO “MOFETE” <i>70% Carricante, 30% Catarratto</i> Etna Bianco DOC	2020	PALMENTO COSTANZO Castiglione di Sicilia (CT) <i>Alc. 12%</i>	45
ZIBIBBO “PIETRANERA” <i>100% Zibibbo</i> Terre Siciliane IGP	2020	MARCO DE BARTOLI Pantelleria (TP) <i>Alc. 11,5%</i>	45
“COMETA” <i>100% Fiano</i> Menfi DOC	2019	PLANETA Menfi (AG) <i>Alc. 13%</i>	52
“CAPICHERA CLASSICO” <i>100% Vermentino</i> Isola dei Nuraghi IGT	2020	CAPICHERA Arzachena (SS) <i>Alc. 14%</i>	75

FRANCIA

MUSCADET SEVRE ET MAINE "GRANITE" <i>100% Melon de Bourgogne</i> Appellation Muscadet Sevre et Maine contrôlée	2019	DOMAINE DE L'ECU Le Landreau - FR <i>Alc. 13,5%</i>	40
GEWURZTRAMINER "INTUITION" <i>100% Gewurztraminer</i> Alsace AOC	2018	CHARLES SPARR Kaysersberg <i>Alc. 12%</i>	46
SANCERRE BLANC "COMTE LAFOND" <i>100% Sauvignon</i> Sancerre AOC	2019	BARON DE LADOUCETTE Pouilly-sur-Loire <i>Alc. 12,5%</i>	73
CHABLIS 1er CRU "MONTMAINS" <i>100% Chardonnay</i> Chablis AOC	2019	RAOUL GAUTHERIN & FILS Chablis <i>Alc. 13,5%</i>	74
CHASSAGNE-MONTRACHET "VIEILLES VIGNES" <i>100% Chardonnay</i> Chassagne-Montrachet AOC	2019	ARNAULD BAILLOT Beaune <i>Alc. 13,5%</i>	112
CHABLIS GRAND CRU "RESERVE "VAUDESIRS" <i>100% Chardonnay</i> Chablis Grand Cru	2018	RAOUL GAUTHERIN & FILS Chablis <i>Alc. 13%</i>	136
MERSAULT 1er CRU "GENEVRIERES DESSOUS" <i>100% Chardonnay</i> Mersault AOC	2017	BENJAMIN LEROUX Beaune <i>Alc. 13%</i>	174
CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU <i>100% Chardonnay</i> Corton-Charlemagne AOC	2019	ARNAULD BAILLOT Beaune <i>Alc. 13,5%</i>	275

GERMANIA E NUOVO MONDO

RIESLING TROCKEN DER MINERALISCHE <i>100% Riesling</i> Pradikatswein Kabinett Trocken	2019	WEINGUT WEEGMULLER Neustadt (Pfalz) <i>Alc. 12,5%</i>	47
RIESLING "120 N.N." <i>100% Riesling</i> Trocken	2019	WEINGUT ODINSTAL Wachenheim <i>Alc. 12%</i>	53
SAUVIGNON BLANC <i>100% Sauvignon Blanc</i> Malborough	2021	CLOUDY BAY Malborough (NZL) <i>Alc. 12,5%</i>	60

ROSE'

COTES CATALANES "MIRAFLORS" <i>70% Mourvèdre, 30% Grenache gris</i> Cotes Catalanes IGP	2020	DOMAINE LAFAGE Perpignan <i>Alc. 12,5%</i>	29
ETNA ROSATO "TEFRA" <i>100% Nerello Mascalese</i> Etna DOC	2019	TASCA D' ALMERITA Castiglione di Sicilia (CT) <i>Alc. 13%</i>	54

ROSSI

ITALIA

NEBBIOLO <i>100% Nebbiolo</i> Langhe DOC	2017	CA' del BAIO Treiso (CN) <i>Alc. 14%</i>	30
"PROPE" <i>100% Montepulciano</i> Montepulciano d'Abruzzo DOC	2018	VELENOSI Ascoli Piceno (AP) <i>Alc. 13,5%</i>	37
"SILENE" <i>100% Cesanese di Affile</i> Cesanese di Olevano Romano DOC	2019	DAMIANO CIOLLI Olevano Romano (RM) <i>Alc. 14%</i>	40
ETNA ROSSO <i>100% Nerello Mascalese</i> Etna DOC	2019	PLANETA Menfi (AG) <i>Alc. 13%</i>	42
"GHIAIA NERA" <i>100% Nerello Mascalese</i> Etna DOC	2017	TASCA D' ALMERITA Castiglione di Sicilia (CT) <i>Alc. 13%</i>	45
"BUIO BUIO" <i>100% Carignano del Sulcis</i> Isola dei Nuraghi IGT	2017	MESA Sant'Anna Arresi (SU) <i>Alc. 14%</i>	55
LAGREIN "FRIEDBERG" <i>100% Lagrein</i> Lagrein IGT	2018	BARON LONGO Egna (BZ) <i>Alc. 12%</i>	65
BAROLO "CEREQUIO" <i>100% Nebbiolo</i> Barolo DOCG	2015	MICHELE CHIARLO La Morra (CN) <i>Alc. 14%</i>	105
TIGNANELLO <i>80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc</i> Toscana IGT	2017	ANTINORI San Casciano (FI) <i>Alc. 13,5%</i>	115
TURRIGA <i>85% Cannonau, 5% Carignano, 5% Bovale, 5% Malvasia Nera</i> Isola dei Nuraghi IGT	2016	ARGIOLAS Serdiana (CA) <i>Alc. 14,5%</i>	124
RIPE AL CONVENTO DI CASTELGIOCONDO <i>100% Sangiovese</i> Brunello di Montalcino DOCG	2014	FRESCOBALDI Montalcino (SI) <i>Alc. 14%</i>	130
"LUCE" <i>55% Merlot, 45% Sangiovese</i> Toscana Rosso IGT	2018	FRESCOBALDI Montalcino (SI) <i>Alc. 15%</i>	135

FRANCIA

BOURGOGNE ROUGE <i>100% Pinot Nero</i> Bourgogne AOC	<i>2018</i>	BENJAMIN LEROUX Beaune <i>Alc. 13%</i>	60
GEVREY-CHAMBERTAIN <i>100% Pinot Nero</i> Gevrey-Chambertain AOC	<i>2018</i>	BENJAMIN LEROUX Beaune <i>Alc. 13%</i>	120
VOSNE-ROMANEE 1er CRU "LES SUCHOTS" <i>100% Pinot Nero</i> Vosne-Romanée AOC	<i>2019</i>	ARNAUD BAILLOT Beaune <i>Alc. 13,5%</i>	220

DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI "CASA DI BIANCA" 2019 <i>100% Moscato Bianco</i> Moscato d' Asti DOCG	GIANNI DOGLIA Castagnole delle Lanze (AT) <i>Alc. 5,5%</i>	34
"BISAI" 2018 <i>100% Vermentino</i> Isola dei Nuraghi IGT	AUDARYA Serdiana (CA) <i>Alc. 13,5%</i>	36
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2018 <i>80% Corvina Veronese, 20% Rondinella</i> Recioto della Valpolicella Valpantena DOCG	BERTANI Castelplanio (AN) <i>Alc. 13%</i>	40
PASSITO "TENUTA CAPOFARO" 2018 <i>100% Malvasia</i> Salina IGT	TASCA D' ALMERITA Isole Eolie, Salina (ME) <i>Alc. 11,5%</i>	60