

## RATING/ RICONOSCIMENTI



= GAMBERO ROSSO



= BIBENDA



GIALLO = HACHETTE



= JAMES SUCKLING



= VINOUS



= ROBERT PARKER



= WINE SPECTATOR



= XTRAWINE



= VITAE AIS 4 VITI



BLU = VERONELLI



= WINE SEARCHER



### 8) Vini rosé/Rosé wines \* Allergeni: solfiti

VINI

HOUSE



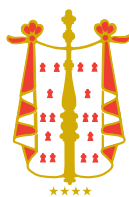
YEAR

<u>VINI</u>	<u>HOUSE</u>		<i>(Cabernet / Merlot / Syrac)</i>	<i>91 p.</i>	.....	€	30,00
Scalabrone Rosé	Antinori		<i>(Cabernet / Merlot / Syrac)</i>	<i>91 p.</i>	.....	€	30,00
Cà dei Frati	Cà dei Frati		<i>(Barbera / Marzem. /Sangio.)</i>	<i>90 p.</i>	.....	€	26,00
Cipressetto	Antinori		<i>(Sangiovese)</i>	<i>88 p.</i>	.....	€	24,00
Aldobrandesca "A"	Antinori		<i>(Aleatico 100%)</i>	<i>92 p.</i>	.....	€	50,00
Rosè	Caccia al Piano		<i>(Syrah/Petit Verdot)</i>	<i>90 p.</i>	.....	€	26,00

### 9) Vini bianchi/White wines \* Allergeni: solfiti

#### TOP WHITE:

Terre Alte	L. Felluga	4  5 	<i>(P. Bianco/Souv./Friul.)</i>	<i>95 p.</i>	.....	€	70,00
Fior d'Uva	Marisa Cuomo		<i>(Fenile/Ginest/Ripoli)</i>	<i>94 p.</i>	.....	€	85,00
Pinot Bianco Riserva	R. Superiore		<i>(Pinot Bianco)</i>	<i>95 p.</i>	.....	€	50,00
Ronco delle Acacie	V. di Zamò	★ ★ ★	<i>(Chardonnay/Tocai)</i>	<i>94 p.</i>	.....	€	50,00
Chardonnay	Ronco del Gnemiz		<i>(Chardonnay)</i>	<i>92 p.</i>	.....	€	44,00
Souignon	Ronco del Gnemiz		<i>(Souignon)</i>	<i>92 p.</i>	.....	€	40,00
No Name	V. Zamò	 ★ ★ ★	<i>(Friulano)</i>	<i>92 p.</i>	.....	€	42,00
Molamatta	M. Felluga	4 	<i>(Pinot. B./Friulano/Ribolla)</i>	<i>93 p.</i>	.....	€	34,00
Col Disore	R. Superiore	5  4 	<i>(P. Bianco/Rib./Friul./Souv.)</i>	<i>95 p.</i>	.....	€	55,00
Capichera V. T.	Ragnedda	★ ★ ★ 4 	<i>(Vermentino)</i>	<i>95 p.</i>	.....	€	90,00
Capichera Classico	Ragnedda	4 	<i>(Vermentino)</i>	<i>93 p.</i>	.....	€	60,00
Vintage Tunina	Jerman	5 	<i>(Souv./ Chard./Rib./Malv.)</i>	<i>96 p.</i>	.....	€	80,00
Confini	Lis Neris	4  4 	<i>(Gewur./P. Grigio/Riesl.)</i>	<i>94 p.</i>	.....	€	50,00
Lis	Lis Neris	5  4 	<i>(P. Grigio/Chard./Souv.)</i>	<i>94 p.</i>	.....	€	50,00
Segrè	Cast. di Spessa		<i>(Souignon)</i>	<i>91 p.</i>	.....	€	50,00
Conte della Vipera	Antinori		<i>(Souignon/Sémillon)</i>	<i>92 p.</i>	.....	€	40,00
Illivio	L. Felluga	4  3 	<i>(P. Bianco/Chard./Picolit)</i>	<i>92 p.</i>	.....	€	50,00
.....	.....	.....	.....	.....	.....	€	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	€	.....



VINI  
**PINOT GRIGIO:**

<u>VINI</u>	<u>HOUSE</u>			<u>RATING</u>	<u>YEAR</u>		
Pinot Grigio	L. Felluga	4	(Pinot Grigio)	91 p.	.....	€	32,00
Pinot Gris	Lis Neris	4 <i>t</i> 4	„	92 p.	.....	€	34,00
Pinot Grigio	Cast. di Spessa		„	90 p.	.....	€	30,00
Pinot Grigio	Russiz Superiore		„	90 p.	.....	€	32,00
Pinot Grigio	Pecorari		„	88 p.	.....	€	28,00
Pinot Grigio Ramato	V. di Zamò	4	„	91 p.	.....	€	30,00
.....	.....	.....	.....	.....	.....	€	.....

**CHARDONNAY:**

Chardonnay	Pecorari		(Chardonnay)	88 p.	.....	€	28,00
Jurosa	Lis Neris	4 <i>t</i> 4	„	93 p.	.....	€	34,00
Chardonnay	Livio Felluga		„	91 p.	.....	€	32,00
Tirsat	F. di Pisciotto		„	93 p.	.....	€	28,00
Passobianco	P. Pisciaro	4	„	92 p.	.....	€	40,00
Chardonnay	Sordo		„	88 p.	.....	€	26,00
Bramito	Antinori	4  3 <i>t</i>	„	90 p.	.....	€	28,00
.....	.....	.....	.....	.....	.....	€	.....

**PINOT BIANCO:**

Pinot Bianco	S. Rosa C. Di Spessa	(Pinot B.)  4 <i>t</i>		95 p.	.....	€	30,00
Pinot Bianco	Russiz Superiore	„ 4  4 <i>t</i>		95 p.	.....	€	32,00
Pinot Bianco	Zorzettig	„		91 p.	.....	€	26,00
.....	.....	.....	.....	.....	.....	€	.....

**FRIULANO:**

Friulano	L. Felluga	4	„	90 p.	.....	€	32,00
Friulano	C. di Spessa		„	92 p.	.....	€	28,00
La Vila	Lis Neris		„	93 p.	.....	€	34,00
.....	.....	.....	.....	.....	.....	€	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	€	.....

**SAUVIGNON:**

Picol	Lis Neris	5	(Sauvignon)	94 p.	.....	€	34,00
Sauvignon	Jermann	5	„	90 p.	.....	€	34,00
Sauvignon	L. Felluga		„	90 p.	.....	€	32,00
Sauvignon	Russiz Superiore		„	94 p.	.....	€	32,00
Sauvignon	Vigne di Zamò		„	92 p.	.....	€	30,00
Urra di Mare	Mandarossa	4 <i>t</i>	„	90 p.	.....	€	26,00
Sauvignon	C. di Spessa		„	94 p.	.....	€	28,00
Sauvignon	Sordo		„	90 p.	.....	€	26,00
.....	.....	.....	.....	.....	.....	€	.....



VINI

HOUSE

YEAR

**RIBOLLA GIALLA:**

Ribolla	L. Felluga	<i>(Ribolla)</i>	91 p.	€ 32,00
Ribolla	Cast. di Spessa	”	91 p.	€ 28,00
Ribolla	Vigne di Zamò	”	93 p.	€ 30,00
Ribolla	Marco Felluga	”	91 p.	€ 28,00
.....	.....	.....	.....	€ .....

**LIGURI:**

Pigato	Ruffino	<i>(Pigato)</i>	88 p.	€ 24,00
Pigato Cycinus	Poggio dei Gorleri	”	94 p.	€ 28,00
Vermentino	Poggio dei Gorleri	”	92 p.	€ 28,00
Vermentino Ca' Duà	E. Primo	”	88 p.	€ 26,00
.....	.....	.....	.....	€ .....

**ALTRI:**

Roero Arneis	Sordo	<i>(Arneise)</i>	90 p.	€ 26,00
Gewürztraminer	F.lli Gruss Alsazia	<i>(Gewürztraminer)</i>	90 p.	€ 34,00
Pinot Gris	F.lli Gruss Alsazia	<i>(Pinot Grigio)</i>	90 p.	€ 34,00
Lugana	Ca dei Frati	<i>(Turbiana)</i>	90 p.	€ 26,00
Grillo	Mandrarossa	<i>(Grillo 100%)</i>	92 p.	€ 28,00
Furore	Marisa Cuomo	<i>(Biancolella/Falanghina)</i>	90 p.	€ 32,00
Ansonica	La Parrina	<i>(Ansonica)</i>	90 p.	€ 28,00
Lintori	Ragnedda	<i>(Vermentino)</i>	92 p.	€ 30,00
.....	.....	.....	.....	€ .....
.....	.....	.....	.....	€ .....
.....	.....	.....	.....	€ .....
.....	.....	.....	.....	€ .....

**10) Vini rossi/Red wines \*Allergeni: solfiti**

**TOP RED:**

Solaia	Antinori	4 <i>(Caber./Sang./Caber. Franc)</i>	100 p.	€ 300,00
Sassicaia	M. Incisa	5 <i>(Cabernet/Caber. Franc)</i>	100 p.	€ 240,00
Tignanello	Antinori	4 <i>(Sang./Cab. Franc/Cab. Sauv)</i>	98 p.	€ 140,00
Castello dei Rampolla	San Marco	4  5 <i>(Caber. Sauvig./Merlot/Sang.)</i>	98 p.	€ 180,00
Brunello Marroneto	S. M. Grazie	5  4 <i>(Sangiovese)</i>	100 p.	€ 180,00
Baffo Nero	Frassinello	5 <i>(Merlot 100%)</i>	98 p.	€ 210,00
Barolo T. Annunziata	Renato Ratti	4 <i>(Nebbiolo 100%)</i>	96 p.	€ 200,00
Brunello P. Al Vento	Col D'Orcia	5  4 <i>(Sangiovese)</i>	95 p.	€ 200,00
Guado al Tasso	Antinori	★★★★ <i>(Cab./Merlot/Cab. F.)</i>	97 p.	€ 190,00
Amarone	Villa Elena	★★★★ <i>(Corvina/Rond.)</i>	98 p.	€ 120,00



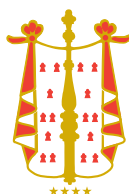
<u>VINI</u>	<u>HOUSE</u>		<u>RATING</u>	<u>YEAR</u>	
Giusto dei Nostri	Tua Rita	★★★	(Cabernet/Merlot)	97 p.	€ 130,00
Ornellaia	L'Ornellaia	4t	(Cab.Sauv./Merlot/Cabernet)	99 p.	€ 210,00
Giorgio Primo	La Massa		(Cab.Sauv./Merlot/P. Verdot)	95 p.	€ 90,00
Amaroneo	Bertani		(Corvina/Rondinella)	95 p.	€ 150,00
.....	.....	.....	.....	.....	€ .....
.....	.....	.....	.....	.....	€ .....

### ROSSI:

Radaia	La Parrina Merlot		(Merlot 100%)	94 p.	€ 100,00
Grattamacco	Collemassari	4t	(Cab.Sa./Cab.Fran/Merl./Sang.)	95 p.	€ 120,00
Barolo "50" Marcanasco	R. Ratti		(Nebbiolo 100%)	94 p.	€ 100,00
Barolo	Borgogno		(Nebbiolo 100%)	96 p.	€ 200,00
Barolo	Cerequio	5	(Nebbiolo 100%)	95 p.	€ 130,00
Barolo	Coppo		(Nebbiolo 100%)	92 p.	€ 90,00
Barolo	F.lli Ceretto B. Rocche		(Nebbiolo 100%)	95 p.	€ 100,00
Brunello	La Gerla	4t	(Sangiovese)	95 p.	€ 95,00
Brunello	Col D'Orcia		(Sangiovese)	90 p.	€ 80,00
Brunello Ugo Corte	Colle Massari		(Sangiovese)	94 p.	€ 75,00
Barbaresco B. Asili	M. Chiarlo	4	(Nebbiolo)	95 p.	€ 90,00
Barbaresco	F.lli Ceretto	5	(Nebbiolo)	93 p.	€ 90,00
Le Serre Nuove	Ornellaia		(Cab. Sauv./Merl./Cab. Franc)	94 p.	€ 90,00
Guido Alberto	M. Incisa	5	(Cab. Sauv./Merlot)	95 p.	€ 70,00
Rocca Frassinello	R. Frassinello		(Sang./Merlot/Cabernet)	95 p.	€ 80,00
Eterno	F. Pisciotto		(Pinot Nero)	91 p.	€ 80,00
Merlot	Torriani C.S.		(Merlot)	92 p.	€ 45,00
San Giorgio	Lungarotti	4	(Cabernet/Sangiov./Canajolo)	93 p.	€ 60,00
Rubesco V. Monticchio	Lungarotti	5	(Sangiovese)	94 p.	€ 70,00
Carthago	Mandrarossa		(Nero D'Avola)	95 p.	€ 33,00
Cavadiserpe	Mandrarossa		(Merlot/Alicante)	95 p.	€ 28,00
.....	.....	.....	.....	.....	€ .....
.....	.....	.....	.....	.....	€ .....
.....	.....	.....	.....	.....	€ .....

### 11) ALTRI ROSSI:

Bruciato	Antinori		(Cab. Sauv./Merl./Syrah)	93 p.	€ 38,00
Le Volte	Ornellaia		(Merl./Sang./Cab. Sauv.)	92 p.	€ 38,00
Le Difese	M. Incisa	4	(Cab. Sauv./Sangiovese)	93 p.	€ 36,00
Rosso di Notri	Tua Rita	4	(Sang./Cab. Sauv./Merlot.)	93 p.	€ 30,00
Nobile Montepulc.	Avignonesi		(Sangiovese)	92 p.	€ 50,00
Rosso Montalcino	La Gerla		(Sangiovese)	92 p.	€ 30,00
Ornello	T. Frassinello		(Sang./Merlot/Cabernet)	93 p.	€ 30,00



VINI

HOUSE

YEAR

Le Sughere	T. Frassinello	(Sang./Merlot/Cabernet Sauv.)	93 p.	.....	€ 34,00
Le Cupole	Trinoto	(Cab. Franc./Merlot/Cab. Sauv.)	92 p.	.....	€ 50,00
Passo Rosso	Passopisciaro 5	(Nerello Mascalese)	94 p.	.....	€ 45,00
Cerasuolo	F. Pisciotto	(Cerasuolo)	91 p.	.....	€ 32,00
Barco Reale	Ten. Capezzana	(Sang./Caber. Sauv./Cannaiolo)	92 p.	.....	€ 28,00
Rosso Montalcino	Pog. Al Vento	(Sang./Cabernet/ Merlot)	92 p.	.....	€ 45,00
Cabernet Sauvignon	Lis Neris	(Cabernet Sauvignon)	88 p.	.....	€ 28,00
Nebbiolo Il Principe	M. Chiarlo	(Nebbiolo)	90 p.	.....	€ 30,00
Maraccio Rosso	E. Primo	(Sang./Merlot)	88 p.	.....	€ 26,00
Dolcetto	Mazzaretti	(Dolcetto)	84 p.	.....	€ 22,00
Nobile La Braccasca	Antinori	(Sangiovese)	90 p.	.....	€ 30,00
Timperosse	Mandarossa	(Petit Verdot 100%)	97 p.	.....	€ 28,00
Bolgheri Rosso	Colle Massari 4  3 t	(Cab. S./Sang./Cabern./F.)	94 p.	.....	€ 33,00
Montecucco Riserva	Colle Massari 4  3 t	(Sang./Cabern./Cilie.)	92 p.	.....	€ 28,00
.....	.....	.....	.....	.....	€ .....
.....	.....	.....	.....	.....	€ .....
.....	.....	.....	.....	.....	€ .....
.....	.....	.....	.....	.....	€ .....
.....	.....	.....	.....	.....	€ .....

**12) Vini da dessert/Dessert wines** \* Allergeni: solfiti

Malvasia	Hauner	(Malvasia Pass.)	94 p.	.....	€ 12,00
Passito di Pantelleria	Tua Rita	(Zibibbo)	92 p.	.....	€ 12,00
Ben Ryé	Donnafugata	(Zibibbo)	95 p.	.....	€ 12,00
Sciacchetra	Polenza	(Bosco/ Albarola/Vermentino)	92 p.	.....	€ 13,00
Passito Rosso 5 Terre	Polenza	(Grenace/Rossese)	92 p.	.....	€ 12,00
Garôcc Vend. Tard	F.lli Picchio	(Barbera)	92 p.	.....	€ 9,00
Pedro Ximenez	Riserva "82"	(Montilla/Moriles)	92 p.	.....	€ 14,00
Pedro Ximenez	Riserva "96"	(Montilla/Moriles)	95 p.	.....	€ 9,00
Verduzzo	L. Felluga	(Picolit/Verduzzo)	93 p.	.....	€ 8,00
Perlé	Cast. di Spessa	(Verduzzo)	90 p.	.....	€ 8,00
Moscato	Mazzarello	(Moscato)	88 p.	.....	€ 7,00
Zibibbo	V. Cutolo	(Zibibbo)	90 p.	.....	€ 8,00
Passito di Pantelleria	Lago di Venere	(Moscato)	88 p.	.....	€ 8,00
.....	.....	.....	.....	.....	€ .....
.....	.....	.....	.....	.....	€ .....
.....	.....	.....	.....	.....	€ .....
.....	.....	.....	.....	.....	€ .....