

TERRAZZA PALESTRO

Un menù ideato per esaltare i sapori tipici della gastronomia italiana. La nostra cucina privilegia le consistenze e i gusti netti e definiti e mette al centro la tradizione reinterpretata in chiave moderna e creativa.

La selezione dei piatti nasce da una ricerca attenta e tiene conto di stagionalità e freschezza valorizzando le materie prime del territorio e a filiera corta.

SIGNATURE MENU

ILLUSIONE - Crème brûlée® di Parmigiano Reggiano, riduzione di
Marzemino del Garda, erbe aromatiche 3,7,12
Parmesan crème brûlée®, *Marzemino wine sauce*, *gremolata*

PASTA IN BIANCO – Pappardelle® ai 40 tuorli, riduzione di vermut bianco,
burro Occei, Parmigiano 36 mesi 1,3,7,12
Pappardelle pasta® with 40 egg yolk dough, *white vermouth reduction*,
Occei butter, *36 months parmesan*

Brasato al profumo di nocciola e crema di patate montate 7,8,9,12
Braised beef flavored with hazelnut and whipped potato cream

Crostatina con cialde e crema al limone, curd al bergamotto, gelato
artigianale al pistacchio 1,3,6,7
Tart with waffles and lemon cream, *bergamot curd*, *artisanal pistachio ice-cream*

€ 70,00

Coperto, acqua e caffè inclusi
Cover charge, water and coffee included

Vini in abbinamento € 40,00

Wine pairing

Blangé Langhe Bio (Arneis), Ceretto, Piemonte
Fralibri Valpolicella Classico (bio), Elèva, Veneto
Su'Anima Cannonau, Su'Entu, Sardegna
Sauternes (Sémillon), Château Gravas, Francia

La scelta di questo menù si intende per tutto il tavolo
For the whole table



Per iniziare...

Verdure di stagione in più consistenze <i>Seasonal vegetables</i>	€ 16,00
“Patanegra italiano” dei Monti Nebrodi affinato a San Daniele, pane tostato, tartare di pomodoro 1,12 <i>“Italian Patanegra” from Nebrodi Mountains, toasted bread, tomatoes</i>	€ 22,00
Frittino veneziano: sarde 🍷, cipolla, salvia e maionese al rafano 1,3,4,12 <i>Venetian style fried dish: sardines 🍷, onion, sage and horseradish mayonnaise</i>	€ 20,00

Antipasti

<i>ILLUSIONE dello Chef Stefano Mocellin</i> Crème brûlée 🍷 di Parmigiano Reggiano, riduzione di Marzemino del Garda, erbe aromatiche 3,7,12 <i>Parmesan crème brûlée 🍷, Marzemino wine sauce, aromatic herbs</i>	€ 20,00
Uovo poché, crema di patate, ragù di fegatini di pollo 3,7,12 <i>Poached egg, potatoes cream, chicken liver ragout</i>	€ 21,00
Capesante” scottate, spinacino al limone, crema leggera di Pecorino, panure aromatica 1,4,12,14 <i>Seared scallops”, spinach with lemon, light Pecorino cheese cream, aromatic panure</i>	€ 23,00

Primi Piatti

Zuppa di cipolle, crostone di pane, Gruviera 1,6,7,9 <i>Onion soup, crusty bread, Gruyere cheese</i>	€ 20,00
PASTA IN BIANCO – Pappardelle® ai 40 tuorli, riduzione di vermut bianco, burro Occelli, Parmigiano 36 mesi 1,3,7,12 <i>Pappardelle pasta® with 40 egg yolk dough, white vermouth reduction, Occelli butter, 36 months parmesan</i>	€ 22,00
Tortelli® di brasato fatti in casa con burro, rosmarino e fondo bruno 1,3,7,9,12 <i>Homemade beef braised tortelli pasta® with butter, rosemary and brown sauce</i>	€ 24,00
Risotto Riserva San Massimo con caramello di radicchio al vino rosso, polvere di radicchio e radicchio in purezza 9,12 <i>San Massimo Riserva Risotto with red wine radicchio caramel, radicchio powder and pure radicchio</i>	€ 23,00
Gnocchi® al nero con carciofi e bottarga 1,3,4,9,12 <i>Ink gnocchi® pasta with artichokes and bottarga</i>	€ 24,00

Secondi Piatti

Brasato al profumo di nocciola e crema di patate montate ^{7,8,9,12} <i>Braised beef flavored with hazelnut and whipped potato cream</i>	€ 29,00
Cotoletta di vitello alla milanese, con spinaci saltati all'aglio, olio, peperoncino e acciughe ^{1,3,4,7} <i>Milanese style veal cutlet, with spinach sautéed in garlic, oil, chilli pepper and anchovies</i>	€ 34,00
Filetto di vitello al pepe verde in salsa e lingotto croccante di patate ^{7,12} <i>Veal fillet with green pepper and potato rösti</i>	€ 34,00
Calamaro scottato in saor con cubi di polenta fritta e salsa di calamaro al latte di mandorla ^{4,8,9,12} <i>Seared squid in saor (seasoned with sweet and sour onions, pine nuts and raisins), fried polenta cubes and almond milk squid sauce</i>	€ 27,00
Trancio di ricciola ¹⁰ , patata schiacciata ai carciofi, maionese allo zafferano, carciofo croccante ^{3,4,9} <i>Slice of amberjack ¹⁰, smashed potato with artichokes, saffron mayonnaise, crunchy artichoke</i>	€ 34,00

Dessert

Frutta fresca di stagione <i>Fresh seasonal fruit</i>	€ 10,00
TIRAMISÙ 2.0 Pan di Spagna [Ⓢ] al caffè, crema al mascarpone profumata al Marsala, gel di caffè, salsa al cioccolato ^{1,3,6,7} <i>Coffee sponge cake [Ⓢ], mascarpone cream flavored with Marsala wine, coffee gel, chocolate sauce</i>	€ 11,00
NOCCIOLOSO Semifreddo alla nocciola [Ⓢ] , cremoso al gianduia, finanziaria [Ⓢ] alla nocciola ^{1,3,6,7,8} <i>Hazelnut semifreddo [Ⓢ], gianduia cream, hazelnut cake [Ⓢ]</i>	€ 11,00
SOGNO MEDITERRANEO Crostatina con cialde e crema al limone, curd al bergamotto, gelato artigianale al pistacchio ^{1,3,6,7} <i>Tart with waffles and lemon cream, bergamot curd, artisanal pistachio ice-cream</i>	€ 12,00

BAR

CAFFÈ, DECAFFEINATO, ORZO – servito con la nostra friandise <i>Coffee, Decaffeinated coffee, Barley coffee served with friandise</i>	€ 4,00
CAPPUCCINO – servito con la nostra friandise <i>Cappuccina served with friandise</i>	€ 5,00
TE e TISANE Selezione Damman Frères - serviti con la nostra friandise <i>Tea and herbal tea served with friandise</i>	€ 8,00
ACQUA NATURALE E FRIZZANTE SURGIVA 0,50 L <i>Still or sparkling water</i>	€ 5,00
SOFT DRINK	€ 8,00
BIRRE ARTIGIANALI <i>Beers</i>	€ 12,00
VINI AL CALICE <i>Wines by the glass</i>	da € 13,00

COPERTO € 5,00
Cover charge

I prodotti presenti in menù contrassegnati con (°) sono congelati all'origine dal produttore. Il simbolo (®) indica che i piatti/ingredienti sono freschi e/o preparati in casa e sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Dishes marked with (°) in the menu are prepared with raw ingredients which have been frozen by the manufacturer. The symbol (®) indicates that dishes/ingredients are fresh and/or home-cooked and submitted to blast chilling in order to ensure quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II.

During food preparation in the kitchen accidental cross-contamination can not be excluded, therefore our dishes can still contain the following allergenic substances, according to the Eu reg 1169/11 annex II.

ELENCO DEGLI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati <i>Gluten</i>	8. Frutta a guscio <i>Nuts</i>
2. Crostacei, prodotti a base di crostacei e derivati <i>Crustaceans</i>	9. Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery</i>
3. Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs</i>	10. Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard</i>
4. Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish</i>	11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame</i>
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts</i>	12. Anidride solforosa e solfiti derivati <i>Sulphur dioxide</i>
6. Soia e prodotti a base di soia <i>Soya</i>	13. Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupine</i>
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>Milk</i>	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Mollusca</i>

DALLA NOSTRA CANTINA...

Vini al calice

Wines by the glass

Di nostra selezione / Of our selection A partire da: € 13,00

Franciacorta Brut Mosnel Lombardia € 16,00
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Brut Cuvée S.A. Nominé Renard Villevenard € 20,00
Chardonnay, Pinot Nero, Meunier

Grandi vini al calice

Great wines by the glass

Grazie al sistema di conservazione CORAVIN abbiamo selezionato per voi grandi vini al bicchiere
With the system of conservation CORAVIN, we have selected for you great wines by the glass

Champagne Extra brut (Bio, agr. biodinamica) Le Large Pugeot Vrigny € 27,00
Chardonnay, Pinot Nero, Meunier

Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso agrumi, pesca, frutta bianca, miele e mandorle.
Bocca ampia, bollicina sottile dove freschezza e sapidità minerale spiccano. Ottima persistenza.

Franciacorta Cabochon Fuoriserie n. 025 Monte Rossa Lombardia € 23,00
Chardonnay, Pinot Nero

Giallo oro brillante, riflessi verdolini, perlage molto fine. Al naso, fiore bianco disidratato, zafferano e corbezzolo.
Gusto denso con bollicina piena, compatta e croccante.

Terre Alte Rosazzo Felluga Friuli € 28,00
Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon

Paglierino con riflessi dorati. Al naso, sentori di frutta esotica, bergamotto, agrumi canditi, fiori d'acacia, pesca.
Il gusto è corrispondente all'analisi olfattiva. Risulta dunque pieno, avvolgente, ricco e persistente.

Barolo Castellero 2018 Barale Piemonte € 25,00
Nebbiolo

Rosso granata con riflessi aranciati. Al naso, note di frutta rossa matura, rosa appassita e sottobosco.
Asciutto, sapido e vellutato. Ricco di nobili tannini di frutta matura che lasciano una delicata dolcezza finale.

Ladame Tenuta Liliana Puglia € 35,00
Cabernet Sauvignon

Rosso rubino, impenetrabile. Oltre al classico sentore di peperone verde, frutta rossa matura, note speziate.
Al palato è robusto, tannico, con una buona persistenza.

Grandi formati

Large bottles

Champagne

Brut Cuvée 1,5 L Chardonnay, Pinot Nero, Meunier	S.A.	Nominé Renard	Villevénard	€	200,00
Blanc de Blancs 1,5 L Chardonnay	S.A.	Delamotte	Le Mesnil-sur-Oger	€	280,00

Bollicine

Oro Rosso Ris. Dosaggio Zero Chardonnay (Viticoltura eroica)		Cembra	Trentino	€	140,00
Franciacorta Brut 1,5 L Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero		Mosnel	Lombardia	€	110,00

Bianchi

Winkl 1,5 L Sauvignon Blanc		Terlan	Alto Adige	€	100,00
Blangé Langhe (bio) 1,5 L Arneis		Ceretto	Piemonte	€	98,00
Chablis 1,5 L Chardonnay		Gilbert Picq	Borgogna	€	150,00

Rossi

Ripassa Valpolicella Ripasso 1,5 L Corvina, Rondinella, Oseleta		Zenato	Veneto	€	100,00
Ripassa Valpolicella Ripasso 3 L Corvina, Rondinella, Oseleta		Zenato	Veneto	€	200,00
Harys 1,5 L Syrah		Gillardì	Piemonte	€	160,00
Fontalloro 1,5 L Sangiovese		Fèlsina	Toscana	€	240,00
Fontalloro 3 L Sangiovese		Fèlsina	Toscana	€	440,00

Champagne

Extra brut Blanc de Noirs Pinot Nero, Meunier	S.A.	Maurice Grumier	Venteuil	€	110,00
Brut Cuvée Chardonnay, Pinot Nero, Meunier	S.A.	Nominé Renard	Villevénard	€	100,00
Blanc de Blancs Chardonnay	S.A.	Nominé Renard	Villevénard	€	120,00
Brut Rosé Chardonnay, Meunier	S.A.	Nominé Renard	Villevénard	€	120,00
Premier Cru, Cuvée Alexandre Chardonnay, Pinot Nero, Meunier	S.A.	Soutiran	Ambonnay	€	120,00
Extra brut (Bio, agr. biodinamica) Chardonnay, Pinot Nero, Meunier	S.A.	Le Large Pugeot	Vrigny	€	130,00
Brut Réserve Pinot Nero, Meunier	S.A.	Pol Roger	Épernay	€	130,00
Sir Winston Churchill Pinot Nero, Chardonnay	2013	Pol Roger	Épernay	€	480,00
Brut Chardonnay, Pinot Nero	2012	Dom Pérignon	Épernay	€	350,00
Brut Chardonnay, Pinot Nero	2013	Dom Pérignon	Épernay	€	330,00
Blanc de Blancs Chardonnay	S.A.	Delamotte	Le Mesnil-sur-Oger	€	140,00
Salon Cuvée "S" Chardonnay	2012	Salon	Le Mesnil-sur-Oger	€	1.800,00
Salon Cuvée "S" Chardonnay	2013	Salon	Le Mesnil-sur-Oger	€	1.700,00
"R" de Ruinart Chardonnay, Pinot Nero, Meunier	S.A.	Ruinart	Reims	€	120,00
Cuvée Prestige Chardonnay, Pinot Nero	S.A.	Taittinger	Reims	€	120,00
Brut Prestige Rosé Chardonnay, Pinot Nero	S.A.	Taittinger	Reims	€	150,00
Comtes de Champagne Chardonnay	2012	Taittinger	Reims	€	350,00
Krug Grand Cuvée Pinot Nero, Chardonnay, Meunier	S.A.	Krug	Reims	€	390,00

Le Bollicine

Sparkling Wine

Oro Rosso Ris. Dosaggio Zero Chardonnay (Viticoltura eroica)		Cembra	Trentino	€	70,00
Perlé Chardonnay	2002	Ferrari	Trentino	€	190,00
Perlé Chardonnay	2004	Ferrari	Trentino	€	170,00
Perlé Chardonnay	2006	Ferrari	Trentino	€	150,00
Perlé Bianco Riserva Pinot Bianco		Ferrari	Trentino	€	80,00
Giulio Ferrari Riserva Chardonnay	2009	Ferrari	Trentino	€	260,00
Giulio Ferrari Riserva Chardonnay	2012	Ferrari	Trentino	€	230,00
Prosecco Superiore Brut Glera		Col de' Salici	Veneto	€	45,00
Créant Chardonnay		Costaripa	Lombardia	€	50,00
Mattia Vezzola Brut Rosé Chardonnay, Pinot Nero		Costaripa	Lombardia	€	55,00
Gran Cuvée Storica Brut 1870 Pinot Nero		Giorgi	Lombardia	€	50,00
Franciacorta Brut Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero		Mosnel	Lombardia	€	55,00
Franciacorta Brut Rosé Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero		Mosnel	Lombardia	€	57,00
Franciacorta P.R. Brut Blanc de Blancs Chardonnay		Monte Rossa	Lombardia	€	60,00
Franciacorta Cabochon Fuoriserie n. 025 Chardonnay, Pinot Nero		Monte Rossa	Lombardia	€	100,00
Franciacorta Satèn Magnificentia Chardonnay		Uberti	Lombardia	€	90,00
Franciacorta Brut Teatro alla Scala Chardonnay, Pinot Nero		Bellavista	Lombardia	€	90,00
Franciacorta Satèn Chardonnay		Bellavista	Lombardia	€	95,00
Franciacorta Dosage Zéro Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero		Ca' del Bosco	Lombardia	€	100,00

Annamaria Clementi	2011	Ca' del Bosco	Lombardia	€	230,00
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero					
Annamaria Clementi	2014	Ca' del Bosco	Lombardia	€	210,00
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero					
Alta Langa Extra brut		Monsignore	Piemonte	€	55,00
Pinot Nero, Chardonnay					

Vini Bianchi

White Wine

Müller Thurgau		Cembra	Trentino	€	49,00
Müller Thurgau (Viticoltura eroica)					
Riesling		Cembra	Trentino	€	52,00
Riesling Renano (Viticoltura eroica)					
Winkl		Terlan	Alto Adige	€	50,00
Sauvignon Blanc					
Vorberg		Terlan	Alto Adige	€	70,00
Pinot Bianco					
Lunare		Terlan	Alto Adige	€	80,00
Gewürztraminer					
Pinot Grigio		Jermann	Friuli	€	50,00
Pinot Grigio					
Vintage Tunina		Jermann	Friuli	€	110,00
Sauvignon, Chardonnay, Ribolla, Malvasia					
Ribolla Gialla		Felluga	Friuli	€	48,00
Ribolla Gialla					
Terre Alte Rosazzo		Felluga	Friuli	€	140,00
Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon					
Lugana		Sansonina di Zenato	Veneto	€	45,00
Trebiano di Lugana					
L'Altro		Pio Cesare	Piemonte	€	39,00
Chardonnay, Sauvignon Blanc					
Gavi		Pio Cesare	Piemonte	€	45,00
Cortese					
Piodilei		Pio Cesare	Piemonte	€	80,00
Chardonnay					
Blangé Langhe (bio)		Ceretto	Piemonte	€	49,00
Arneis					
Derthona		Marchese D'Azeglio	Piemonte	€	65,00
Timorasso					

Petraia Pigato		Lupi	Liguria	€	50,00
Chardonnay Collezione Privata Chardonnay		Isole Olena	Toscana	€	160,00
Aurente Chardonnay		Lungarotti	Umbria	€	50,00
Vigna il Pino Vermentino, Grechetto, Trebbiano		Lungarotti	Umbria	€	52,00
Selezione Gioacchino Garofoli Verdicchio	2010	Garofoli	Marche	€	90,00
Selezione Gioacchino Garofoli Verdicchio	2016	Garofoli	Marche	€	100,00
Fiano di Avellino CampoRe Fiano		Terredora	Campania	€	65,00
Fiorduva Fenile, Ginestra, Ripoli		Marisa Cuomo	Campania	€	120,00
Vermentino di Gallura Vign'Angena Vermentino		Capichera	Sardegna	€	75,00
Grillo Mozia Grillo		Tasca d'Almerita	Sicilia	€	47,00
Nozze d'oro Inzolia, Sauvignon Tasca		Tasca d'Almerita	Sicilia	€	47,00
Chablis Chardonnay		Gilbert Picq	Borgogna	€	70,00
Meursault Chardonnay	2019	Bouchard Père & Fils	Borgogna	€	250,00
Meursault Chardonnay	2020	Bouchard Père & Fils	Borgogna	€	220,00
Corton Charlemagne Chardonnay	2018	Bouchard Père & Fils	Borgogna	€	530,00
Montrachet Grand Cru Chardonnay	2020	Bouchard Père & Fils	Borgogna	€	2.200,00
Chevalier Montrachet G. Cru Chardonnay	2021	Bouchard Père & Fils	Borgogna	€	1.300,00
Batard Montrachet Chardonnay	2020	Fontaine Gagnard	Borgogna	€	690,00
Chassagne Montrachet Chardonnay	2020	Fontaine Gagnard	Borgogna	€	260,00
Chassagne Montrachet Chardonnay	2021	Fontaine Gagnard	Borgogna	€	220,00
Puligny Montrachet Chardonnay	2022	Jean Chartron	Borgogna	€	250,00

Puligny Montrachet Chardonnay	2020	Jean Chartron	Borgogna	€	280,00
Pouilly-Fumé Sauvignon Blanc		Serge Daguenu	Loira	€	65,00
Muscadet Monnierès Saint Fiacre Melon de Bourgogne		Michel Delhommeau	Loira	€	70,00
Sancerre Sauvignon Blanc		Delaporte	Loira	€	75,00
Tokaji Furmint Furmint		Szepsy	Ungheria	€	90,00

Vini Rosé

Rosé Wine

Lagrein Lagrein		Terlan	Alto Adige	€	44,00
Valtènesi Molmenti Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera	2018	Costaripa	Lombardia	€	70,00
I Pianali Rosato Syrah, Cabernet Sauvignon		Tenuta Argentiera	Toscana	€	45,00
Hapton Water Grenache, Cinsault, Mourvedre		Gérard Bertrand	Occitanie	€	50,00
Clos du Temple Grenache, Cinsault, Syrah		Gérard Bertrand	Occitanie	€	280,00

Vini Rossi

Red Wine

Santa Maddalena Schiava, Lagrein		Terlan	Alto adige	€	39,00
Gries Lagrein Riserva Lagrein		Terlan	Alto adige	€	58,00
Monticol Riserva Pinot nero		Terlan	Alto adige	€	60,00
Refosco dal peduncolo rosso Refosco		Felluga	Friuli	€	50,00
Fralibri Valpolicella Classico (bio) Corvina, Corvinone, Rondinella		Elèva	Veneto	€	45,00

Cercastelle (bio) Merlot, Oseleta		Elèva	Veneto	€	65,00
Evaluna Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		Sansonina di Zenato	Veneto	€	45,00
Sansonina Merlot Merlot		Sansonina di Zenato	Veneto	€	75,00
Ripassa Valpolicella Ripasso Corvina, Rondinella, Oseleta		Zenato	Veneto	€	50,00
Amarone Corvina, Corvinone, Rondinella		Zenato	Veneto	€	95,00
Amarone Riserva Sergio Zenato Corvina, Corvinone, Rondinella	2017	Zenato	Veneto	€	130,00
Il Glicine Valtellina Superiore Sassella Nebbiolo (chiavennasca)		SandroFay	Lombardia	€	60,00
Ronco del Picchio Sforzato di Valtellina Nebbiolo (chiavennasca)		SandroFay	Lombardia	€	80,00
Nebbiolo Langhe Nebbiolo		Gillardardi	Piemonte	€	45,00
Quazzini Dolcetto	2019	Gillardardi	Piemonte	€	48,00
Fiore di Harys Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon		Gillardardi	Piemonte	€	48,00
Harys Syrah	2017	Gillardardi	Piemonte	€	80,00
Merlò Merlot	2019	Gillardardi	Piemonte	€	110,00
Barolo Nebbiolo		Gillardardi	Piemonte	€	90,00
Barolo Boiolo Patrigo Nebbiolo	2019	Gillardardi	Piemonte	€	190,00
Barbaresco (bio) Nebbiolo	2018	Ceretto	Piemonte	€	90,00
Barbera Barbera D'Alba		Ceretto	Piemonte	€	46,00
Bricco dell'Uccellone Barbera D'Asti		Braida	Piemonte	€	95,00
Nebbio Nebbiolo, Pinot Nero		Pio Cesare	Piemonte	€	38,00
Barolo Nebbiolo	2020	Pio Cesare	Piemonte	€	120,00
Barolo Nebbiolo	2019	Pio Cesare	Piemonte	€	130,00

Barolo Nebbiolo	2014	Pio Cesare	Piemonte	€	150,00
Barolo Castellero Nebbiolo	2018	Barale	Piemonte	€	120,00
Chianti classico Rancia Riserva Sangiovese		Fèlsina	Toscana	€	80,00
Fontalloro Sangiovese		Fèlsina	Toscana	€	120,00
Rosso di Montalcino Sangiovese		Biondi-Santi	Toscana	€	120,00
Brunello di Montalcino Sangiovese	2009	Biondi-Santi	Toscana	€	290,00
Brunello di Montalcino Ris. Sangiovese	2012	Biondi-Santi	Toscana	€	750,00
Brunello di Montalcino Sangiovese	2013	Biondi-Santi	Toscana	€	300,00
Brunello di Montalcino Sangiovese	2016	Biondi-Santi	Toscana	€	350,00
Brunello di Montalcino Ris. Sangiovese	2016	Biondi-Santi	Toscana	€	900,00
Brunello di Montalcino Sangiovese	2017	Biondi-Santi	Toscana	€	290,00
Villa Donoratico Bolgheri Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot		Tenuta Argentiera	Toscana	€	70,00
Argentiera Bolgheri Superiore Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		Tenuta Argentiera	Toscana	€	150,00
Sagrantino di Montefalco (bio) Sagrantino		Lungarotti	Umbria	€	65,00
Rubesco Vigna Monticchio Sangiovese		Lungarotti	Umbria	€	90,00
Kerria Lacrima di morro d'Alba		Garofoli	Marche	€	39,00
Furore Rosso Piedirosso, Aglianico		Marisa Cuomo	Campania	€	60,00
Taurasi CampoRe Aglianico	2009	Terredora	Campania	€	75,00
Taurasi CampoRe Aglianico	2008	Terredora	Campania	€	85,00
Amativo Primitivo, Negroamaro		Cantele	Puglia	€	45,00

Ladame Salento Cabernet Sauvignon	2021	Tenuta Liliana	Puglia	€	180,00
Su'Anima Cannonau Cannonau		Su'Entu	Sardegna	€	39,00
Su'Nico Bovale Bovale		Su'Entu	Sardegna	€	45,00
Lamùri Nero d'Avola		Tasca d'Almerita	Sicilia	€	45,00
Etna Rosso Chiaia Nera Nerello Mascalese		Tasca d'Almerita	Sicilia	€	47,00
Pinot Noir La Vignée Pinot Nero		Bouchard Père & Fils	Borgogna	€	70,00
Echezeaux Pinot Nero	2017	Bouchard Père & Fils	Borgogna	€	690,00
Clos Vougeot Grand Cru Pinot Nero	2020	Bouchard Père & Fils	Borgogna	€	900,00
Pommard Village Pinot Nero	2016	Billard - Gonnet	Borgogna	€	190,00
Nuits-Saint-Georges Pinot Nero	2018	Alain Michelot	Borgogna	€	180,00
Gevrey - Charbertin Pinot Nero	2020	Huguenot	Borgogna	€	230,00
Sancerre Rouge Pinot Nero		Delaporte	Loira	€	80,00
Baiocco Merlot		Brivio	Ticino	€	70,00

Vini da Dessert

Dessert Wine

Recioto Valpolicella Classico 500 ml Corvina, Rondinella, Oseleta	Zenato	Veneto	€ 12,00/60,00
PalmArgentina Rosé 500 ml Groppello, Marzemino, Moscato Rosa	Costaripa	Lombardia	€ 10,00/40,00
I Vignaioli di Santo Stefano (bio) Moscato D'Asti	Ceretto	Piemonte	€ 10,00/40,00
Barolo Chinato 500 ml Barolo + erbe aromatiche	Ceretto	Piemonte	€ 10,00/40,00
Tenuta Capofaro 500 ml Malvasia	Tasca D'Almerita	Sicilia	€ 12,00/60,00
Sauternes 375ml Sémillon	Château Gravas	Francia	€ 12,00/50,00
Nigl Eiswein 375 ml Grüner Veltliner	Weingut Nigl	Austria	€ 14,00/70,00