



*"Il vino è il canto della terra verso il cielo."*

*"Wine is the song of the earth to the sky ."*

*(Luigi Veronelli)*

---



## Vini alla mescita

*Wines by the glass*

## Spumanti italiani

*Italian sparkling wines*

Prosecco Valdobbiadene Col De Mez	Soligo	S.A.	Euro 5.00
Franciacorta Brut <b>BIOLOGICO</b> (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	Mosnel	S.A.	Euro 7.00
Champagne Folie Gourmande 1 <sup>er</sup> Cru (pinot nero, chardonnay)	Olivier Herbert	S.A.	Euro 12.00

## Vini bianchi

*White wines*

.Uno (incrocio manzoni)	Villa Domizia	'18	Euro 5.00
Vintage des Anges (sauvignon)	Santa Croce	'18	Euro 5.00

## Vini rossi

*Red wines*

.Zero (incrocio terzi)	Villa Domizia	'16	Euro 5.00
Rosso del caminone (merlot, pinot nero)	Santa Croce	'17	Euro 5.00

## Vini da dessert

*Dessert wines*

Dindarello (moscato)	Maculan	'18	Euro 5.00
Madeira Finest Full Rich 5 Years Old	H&H	S.A.	Euro 5.00
Porto Colheita Tawny	Nieport	'05	Euro 6.00

## Spumanti italiani

### *Italian sparkling wines*

Prosecco Valdobbiadene	Col De Mez Soligo	S.A.	25.00
Extra Dry (glera)			
Cartizze	Adami	S.A.	33.00
Dry (glera)			
Franciacorta Brut <b>BIOLOGICO</b>	Mosnel	S.A.	30.00
(chardonnay, pinot bianco, pinot nero)			
Franciacorta Pas Dosé <b>BIOLOGICO</b>	Mosnel	S.A.	35.00
(chardonnay, pinot bianco, pinot nero)			
Franciacorta Saten <b>BIOLOGICO</b>	Mosnel	'15	45.00
Brut (chardonnay)			
Franciacorta Nature Blanc de Noir	Monzio Compagnoni	'08	45.00
Brut Nature (pinot nero)			
Franciacorta Milledì Rosè	Ferghettina	'15	40.00
Brut (pinot nero)			
Perlè (chardonnay) <b>BIOLOGICO</b>	Ferrari	'14	40.00
Perlè Bianco Riserva (chardonnay)	Ferrari	'11	50.00
<b>BIOLOGICO</b>			
Nature Pas Dosé (pinot nero)	Monsupello	S.A.	30.00



## Champagne

<u>Folie Gourmande</u>	Olivier Herbert	S.A.	70.00
Brut, 1 <sup>er</sup> Cru (pinot noir, chardonnay)			
<u>Champagne Cuvée Tradition</u>	Gaston Chiquet	S.A.	55.00
Brut, 1 <sup>er</sup> Cru (pinot meunier, chardonnay, pinot nero)			
<u>Brut Réserve</u>	Paul Bara	S.A.	60.00
Grand Cru (pinot noir, chardonnay)			
<u>Premier Cuvée</u>	Bruno Paillard	S.A.	65.00
Extra Brut (pinot noir, chardonnay, pinot meunier)			
<u>Brut Nature</u>	Benoit Lahaye	S.A.	75.00
Grand Cru (pinot noir, chardonnay)			
<b>BIOLOGICO E BIODINAMICO</b>			
<u>Blanc de Noirs</u>	Benoit Lahaye	S.A.	85.00
Extra Brut, Grand Cru (pinot noir)			
<b>BIOLOGICO E BIODINAMICO</b>			
<u>Tradition</u>	Egly-Ouriet	S.A.	90.00
Extra Brut, Grand Cru (pinot noir, chardonnay)			

---



<u>Rosé des Ambassadeurs</u>	Comte Dampierre	S.A.	75.00
Brut, Premier Cru (pinot noir)			
<u>Extra Brut</u>	Comte Dampierre	S.A.	80.00
Blanc de Blancs, Grand Cru (chardonnay)			
<u>Special Cuvée</u>	Bollinger	S.A.	75.00
Brut (pinot noir, chardonnay, pinot meunier)			
<u>Rosé</u>	Bollinger	S.A.	85.00
Brut (pinot noir, chardonnay, pinot meunier)			
<u>La Grande Année</u>	Bollinger	'08	150.00
Brut (pinot noir, chardonnay)			

---

---



**ZAFFERANO**  
BISTROT

---

## Vini bianchi

### *White wines*

#### **Lombardia**

Vintage des Anges (sauvignon)	Santa Croce	'18	18.00
Lugana Molin	Ca' Maiol	'17	23.00
.Uno (incrocio manzoni)	Villa Domizia	'18	17.00

#### **Piemonte**

Gavi Le Marne	Michele Chiarlo	'18	20.00
Riesling	Ca' Viola	'17	28.00

#### **Friuli Venezia Giulia**

Pinot Grigio	Livon	'18	20.00
Ribolla Gialla Vinnæ	Jermann	'18	26.00
Così Sia (Ribolla Gialla, Malvasia e altre uve bianche autoctone)	Jermann	'15	45.00
Vintage Tunina (Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia)	Jermann	'17	55.00

---



### **Trentino Alto Adige**

Sauvignon Blanc Floreado	Andrian	'18	22.00
Chardonnay Somereto	Andrian	'18	18.00
Muller Thurgau San Thomà	Pravis	'18	18.00
Gewürztraminer	Elena Walch	'19	23.00

### **Valle d'Aosta**

Chambave Muscat (moscato bianco)	La Crotta di Vegneron	'17	22.00
----------------------------------	-----------------------	-----	-------

### **Liguria**

Vermentino Riviera Ligure di Ponente	Podere Grecale	'18	21.00
Fosso di Corsano Colli di Luni	Terenzuola	'16	21.00
Vermentino Superiore			

### **Toscana**

Vermentino	Tenuta Le Colonne	'17	17.00
Vernaccia di San Gimignano	Panizzi	'15	21.00
Villa Santa Margherita			

---





## Marche

Cretico Malvasia (malvasia di Candia)	Cantina Bastianelli	`17	18.00
Chamaeleon Marche Bianco	Cantina Bastianelli	`15	27.00
(malvasia di Candia, passerina, pecorino)			

## ORANGE WINE

Gaiospino Verdicchio dei Castelli di Jesi	Fattoria Coroncino	`15	32.00
Classico Superiore			

## Campania

Falanghina Beneventano	Vinosia	`18	17.00
Greco di Tufo L'Ariella	Vinosia	`17	20.00

## Puglia

Edda Bianco (chardonnay, moscatello selvatico, fiano)	San Marzano	`17	23.00
--	-------------	-----	-------

## Sicilia

Salisire Etna Bianco (carricante)	Vivera	`15	30.00
-----------------------------------	--------	-----	-------

BIOLOGICO

---



## **Sardegna**

Elibaria Vermentino di Gallura	Contini	'17	23.00
--------------------------------	---------	-----	-------

## **Vini rosé**

*Rosé wine*

Nieddera	Contini	'18	20.00
----------	---------	-----	-------

---

## Vini rossi

### Red wines

#### Lombardia

Rosso del Caminone (merlot, pinot nero)	Santa Croce	'17	18.00
Seriz (merlot, syrah) <b>BIOLOGICO</b>	La Costa	'16	25.00
San Giobbe (pinot nero) <b>BIOLOGICO</b>	La Costa	'16	30.00
.Zero (incrocio terzi)	Villa Domizia	'16	17.00
Grumello (nebbiolo)	Rainoldi	'11	24.00
Grumello Red Edition (nebbiolo)	Plozza	'14	22.00
Sassella Rocce Rosse Riserva (nebbiolo)	Ar.Pe.Pe	'05	55.00
Sassella Vigna Regina Riserva (nebbiolo)	Ar.Pe.Pe	'09	65.00
Sassella Vigna Regina Riserva (nebbiolo)	Ar.Pe.Pe	'07	70.00
Sassella Ultimi Raggi Riserva (nebbiolo)	Ar.Pe.Pe	'09	65.00
Sassella Ultimi Raggi Riserva (nebbiolo)	Ar.Pe.Pe	'07	70.00

---



**ZAFFERANO**  
BISTROT

Inferno Sesto Canto Riserva (nebbiolo)	Ar.Pe.Pe	'09	65.00
Inferno Red Edition (nebbiolo)	Plozza	'15	25.00
Sforzato Quattro Soli (nebbiolo)	Marco Triacca	'10	57.00
Sforzato Messere (nebbiolo)	Caven	'09	57.00
Sforzato Albareda (nebbiolo)	Mamete Prevostini	'11	57.00
Sforzato Cinque Stelle (nebbiolo)	Nino Negri	'15	90.00
Maurizio Zanella (Rosso del Sebino: cabernet s., cabernet franc, merlot)	Cà del Bosco	'09	75.00
Camenero (carmenère)	Cà del Bosco	'04	65.00
Pinero (pinot nero)	Cà del Bosco	'07	70.00
Vaiiolet Bonarda frizzante	Monsupello	'17	17.00

## **Piemonte**

Barbera d'Asti Sup. Roccanera	Cascina Radice	'16	17.00
Barbera d'Asti La Ribelle	Montalbera	'11	22.00
Barbera d'Asti Bricco della Bigotta	Braida	'15	60.00
Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone	Braida	'13	60.00
Dolcetto d'Alba Bricco Bastia	Conterno Fantino	'15	20.00
Nebbiolo Ginestrino	Conterno Fantino	'18	33.00
Nebbiolo Ginestrino	Conterno Fantino	'17	35.00
Monprà (nebbiolo, barbera)	Conterno Fantino	'16	50.00

---



**ZAFFERANO**  
BISTROT

Barbaresco (nebbiolo)	Albino Rocca	'15	43.00
Barbaresco Reyna (nebbiolo)	Michele Chiarlo	'13	45.00
Barbaresco (nebbiolo)	Gaja	'99	220.00
Barbaresco (nebbiolo)	Gaja	'01	210.00
Sperss (nebbiolo)	Gaja	'98	230.00
Barolo Ravera (nebbiolo)	Cogno	'04	120.00
Barolo Sorì Ginestra (nebbiolo)	Conterno Fantino	'04	150.00
Barolo Brunate (nebbiolo)	Ceretto	'11	95.00
Barolo Zonchera (nebbiolo)	Ceretto	'04	150.00
Barolo Gavarini Chiniera (nebbiolo)	Elio Grasso	'04	150.00
Barolo Vigna Cappella S. Stefano (nebbiolo)	Rocche dei Manzoni	'04	150.00
Barolo Riserva Vigna d'la Roul Ris. (nebbiolo)	Rocche dei Manzoni	'98	160.00
Barolo (nebbiolo)	Michele Chiarlo	'98	160.00
Barolo Bussia (nebbiolo)	Aldo Conterno	'98	200.00

**Valle d'Aosta**

Fumin Esprit Follet	La Crotta di Vegneron	'12	40.00
Fumin Esprit Follet	La Crotta di Vegneron	'14	35.00

---



## Veneto

Valpolicella Ca' Fiui (corvina grossa, Corte Sant'Alda '17 20.00

corvina, rondinella, molinara)

**BIOLOGICO E BIODINAMICO**

Valpolicella Ripasso Superiore Corte Sant'Alda '16 33.00

(corvina grossa, corvina, rondinella)

**BIOLOGICO E BIODINAMICO**

Amarone della Valpolicella Delibori '14 42.00

(corvina, rondinella, molinara, rosignola,  
negrara)

Amarone della Valpolicella Ruvaln Adalia '14 45.00

(corvina, corvina grossa, rondinella)

Amarone della Valpolicella Cecilia Beretta '12 80.00

Riserva Terre di Cariano (corvina,  
rondinella, corvinone, croatina, oseleta)

Amarone della Valpolicella (corvina, Corte Sant'Alda '11 80.00

corvina grossa, rondinella) **BIOLOGICO E BIODINAMICO**

## Friuli Venezia Giulia

Tiareblù (merlot, cabernet s.) Livon '13 35.00

Schioppettino Picotis Livon '16 30.00

Sossò Riserva (refosco, merlot, pignolo) Livio Felluga '04 65.00



## **Alto Adige**

Lagrein Rubeno	Andrian	`18	20.00
Pinot Nero Meczan	Hofstätter	`18	24.00
Pinot Nero Riserva Mazon	Hofstätter	`16	45.00
Pinot Nero Barthenau	Hofstätter	`14	80.00
Vigna Sant'Urbano			
Blauburgender Zeno Selection (pinot nero)	Meran	`14	45.00
Merlot Freiherr Selection	Meran	`12	40.00
Cabernet La Foa	Colterenzio	`02	65.00
Istante (cabernet s., petit verdot, cabernet franc, merlot)	Franz Haas	`15	38.00

## **Toscana**

Chianti Classico (sangiovese, altre uve)	Dievole	`15	22.00
Chianti Classico Riserva	Dievole	`15	40.00
Novecento (sangiovese, altre uve)			
Chianti Classico Riserva (sangiovese, canaiolo, altre uve)	Castellare	`15	35.00

---



**ZAFFERANO**  
BISTROT

Morellino Scansano San Giuseppe	Mantellassi	'17	18.00
(sangiovese , cabernet s., ciliegio)			
Nobile di Montepulciano	Salcheto	'14	25.00
(sangiovese prugnolo gentile)			
<b>BIOLOGICO E BIODINAMICO</b>			
Salco 2089 Rosso Toscano	Salcheto	'08-'09	80.00
(sangiovese) <b>BIOLOGICO E BIODINAMICO</b>			
Folgore San Gimignano Rosso	Panizzi	'12	32.00
(sangiovese, merlot, cabernet s.)			
Acciaio (sangiovese, cabernet s.)	Castello di Albola	'13	55.00
Guidalberto (cabernet s., merlot)	Tenuta S. Guido	'13	50.00
Brunello di Montalcino (sangiovese)	Poggio Landi	'13	50.00
Brunello di Montalcino (sangiovese)	Caparzo	'08	50.00
Brunello di Montalcino (sangiovese)	Podere Brizio	'10	70.00
Brunello di Montalcino (sangiovese)	Ciacci Piccolomini d'Aragona	'12	65.00
Brunello di Montalcino (sangiovese)	Ciacci Piccolomini d'Aragona	'10	70.00
Sassicaia (cabernet s., cabernet franc)	Tenuta S. Guido	'12	220.00
Sassicaia (cabernet s., cabernet franc)	Tenuta S. Guido	'05	260.00
Ornellaia	Ornellaia	'01	300.00
(cabernet s., merlot, cabernet franc)			
Ornellaia 20° anniversario (cabernet s.,	Ornellaia	'05	350.00
merlot, cabernet franc, petit verdot)			





## **Marche**

Rosso Conero (montepulciano)	Fattoria Le Terrazze	'14	20.00
------------------------------	----------------------	-----	-------

## **Umbria**

Sagrantino Montefalco Collepiano	Arnaldo Caprai	'04	65.00
----------------------------------	----------------	-----	-------

## **Abruzzo**

Montepulciano d'Abruzzo Dama	Marramiero	'17	17.00
------------------------------	------------	-----	-------

Montepulciano d'Abruzzo Riserva	Marramiero	'15	28.00
---------------------------------	------------	-----	-------

Inferi

## **Molise**

Don Luigi Riserva (montepulciano)	Di Majo Norante	'13	37.00
-----------------------------------	-----------------	-----	-------

## **Basilicata**

Synthesi Aglianico del Vulture <small>BIOLOGICO</small>	Paternoster	'12	20.00
---	-------------	-----	-------

Rotondo Aglianico del Vulture <small>BIOLOGICO</small>	Paternoster	'11	38.00
--	-------------	-----	-------

## **Puglia**

Orus Negroamaro	Vinosia	'16	17.00
-----------------	---------	-----	-------

---

## Sicilia

Syrah	Curatolo Arini	'16	19.00
Nero D'avola Ris. Sciarra	Curatolo Arini	'14	28.00
Harmonium (nero d'avola)	Firriato	'11	45.00
Camelot (cabernet s., merlot)	Firriato	'11	45.00
Duca Enrico (nero d'avola)	Duca di Salaparuta	'08	70.00
Contrada Chiappemacine (nerello mascalese)	Passopisciaro	'11	50.00
Mille e una notte (nero d'avola, altre uve)	Donnafugata	'08	80.00

## Calabria

Cirò (gaglioppo)	Tenuta Iuzzolini	'17	17.00
------------------	------------------	-----	-------

## Sardegna

Inu Cannonau Sardegna Riserva	Contini	'14	25.00
-------------------------------	---------	-----	-------

---



## **Mezze bottiglie—Vini bianchi**

*Half bottles—White wines*

Prosecco Valdobbiadene Extra Dry	Borgo Molino	S.A.	14.00
Gewurztraminer	Elena Walch	`17	15.00
Lugana Prestige	Ca' Maiol	`18	14.00

## **Mezze bottiglie—Vini rossi**

*Half bottles—Red wines*

Sassella Red Edition (nebbiolo)	Plozza	`15	15.00
Sforzato Black Edition (nebbiolo)	Plozza	`15	20.00
Chianti Classico	Dievole	`16	14.00
(sangiovese, altre uve)			
Pinot Nero	Elena Walch	`18	15.00

---



## Vini da dessert

### *Dessert wines*

Dindarello (moscato)	Maculan	'18	37.5 cl.	18.00
Torcolato (vespaiola)	Maculan	'12	37.5 cl.	26.00
Morsi di luce (zibibbo + distillato di vino)	Florio	'11	50 cl.	28.00
Ambar Moscato (zibibbo, moscato bianco + distillato di vino)	Florio	S.A.	75 cl.	20.00
Cinque Terre Sciacchetrà (bosco, albarola, vermentino)	Terenzuola	'16	37.5 cl.	60.00



## Grandi formati

*Big bottles*

Valpolicella Ca' Fiui (corvina grossa, corvina, rondinella, molinara)	Corte Sant'Alda	'14	1.5 lt	45.00
<b>BIOLOGICO E BIODINAMICO</b>				
Valpolicella Ripasso (corvina grossa, corvina veronese, rondinella)	Corte Sant'Alda	'14	1.5 lt	60.00
<b>BIOLOGICO E BIODINAMICO</b>				
Sfursat 5 Stelle (nebbiolo)	Nino Negri	'09	1.5 lt	210.00
Barolo Vigna del Gris (nebbiolo)	Conterno Fantino	'12	1.5 lt	160.00

---