



CARTA VINI

Abbiamo selezionato con cura una collezione di vini che racconta storie di territori, tradizioni e passione.

Ogni bottiglia è il frutto del lavoro di piccoli produttori e grandi etichette, che condividono con noi l'amore per la qualità e l'autenticità.

La nostra carta dei vini è pensata per accompagnare ogni piatto del nostro menù, creando abbinamenti che esaltano i sapori e offrono un'esperienza unica.



VINI BIANCHI – WHITE WINE'S

PUGLIA

Albiore	€ 28
<i>Centovignali – Fiano – Puglia igp</i>	
Rampone	€ 25
<i>I Pastini – Minutolo – Valle d'Itria Igp</i>	
Versante Chardonnay	€ 22
<i>Vallone - Chardonnay – Puglia IGP</i>	
Fiano Castel serranova	€ 24
<i>Vallone – Fiano 100% - Salento IGP</i>	
Vigne case alte	€ 35
<i>Leone De Castris – Sauvignon – Salento igt</i>	
Askos Verdeca	€ 35
<i>Masseria Li Veli – Verdeca – Salento Igt</i>	
Vermentino Salento	€ 18
<i>Borgo dei trulli – Vermentino – Puglia Igp</i>	
Gravara	€ 22
<i>Borgo dei trulli – Fiano – Puglia Igp</i>	
Mareto	€ 22
<i>Borgo dei Trulli – Chardonnay – Puglia Igp</i>	
Ficheto	€ 22
<i>Borgo dei trulli – Fiano 33% Malvasia 33% Sauvignon 34% - Puglia Igt</i>	
PIEMONTE	
Blangè – 13°	€ 32
<i>Ceretto – Arneis 100% - Langhe Arneis DOC</i>	



TRENTINO ALTO ADIGE

Joseph € 35
Hoffstatter – Gewurztraminer – Alto Adige/Sudtirolo doc

Dr. Fischer € 38
Hoffstatter – Riesling 100% - Riesling trocken

Pinot Grigio € 30
Hoffstatter – Pinot Grigio 100% - Alto Adige DOC

FRIULI VENEZIA GIULIA

Milo € 35
Piera – Chardonnay 75% Sauvignon 25% - Friuli DOC

Ribolla Gialla € 25
Bastianich – Ribolla gialla – Colli Orientali del Friuli DOC

TOSCANA

Batar €150
Querciabella – Chardonnay 50% Pinot Bianco 50% - Toscana Igt

EMILIA ROMAGNA

Bianco Reale € 35
Lungoparma – Malvasia – Emilia IGT

VENETO

Lugana “Oasi Mantellina” – 13° € 25
Allegrini – Turbiana 96% Cortese 4% - Lugana DOC

ABRUZZO

Spelt “Cerasuolo” – 13,5° € 24
La Valentina – Montepulciano 100% - Cerasuolo d’Abruzzo DOC



FRANCIA

Lampe de Meduse € 35
Sainte Roseline – Rollè e Semillon – Cotes de Provence

Pouilly Fumè € 50
Domaine Lebrun – Sauvignon 100% - Pouilly Fumè AOC

Baron de L € 150
Baron de Ladoucette – Sauvignon 100% - Pouilly Fumè

Pic 1er € 140
Albert Pic – Chardonnay – Chablis AOC

Chablis Louis Moreau € 29
Louis Moreau – Chardonnay 100% - Chablis AOC



VINI ROSATI – ROSE' WINES'

PUGLIA

<i>Primitivo Salento Rosato</i>	€ 18
Borgo dei Trulli – Primitivo – Puglia Igp	
<i>Anante</i>	€ 23
Borgo dei Trulli – Susumaniello – Puglia Igp	
<i>Archetipo Primitivo</i>	€24
<i>L'archetipo – Primitivo – Salento IGP</i>	
<i>Le Rotaie</i>	€ 25
<i>I Pastini – Susumaniello – Valle D'itria IGP</i>	
<i>Castel Serranova Susumaniello</i>	€ 25
<i>Vallone – Susumaniello – Salento IGP</i>	
<i>Monrose</i>	€ 24
<i>Casa Primis – Nero di Troia – Puglia Igp</i>	
<i>Sybar</i>	€ 32
<i>Masseria Li Veli – Negroamaro – Salento Igt</i>	
<i>Chakra Rosè</i>	€ 27
<i>Giovanni Aiello – Primitivo – Valle D'itria Igt</i>	
<i>Torrerorse</i>	€ 26
<i>Masseria Li Veli – Primitivo – Salento Igt</i>	
<i>Furia</i>	€ 40
Tormaresca – Negroamaro, cabernet franc, syrah – Salento igt	
<i>Calafuria</i>	€ 30
<i>Tormaresca – Negroamaro – Salento Igt</i>	
<i>Mjere</i>	€ 24
<i>Michele Calò – Negroamaro 90% Malvasia Nera 10% - Salento IGP</i>	



TOSCANA

Bonbonbio € 32
Croce di Febo – Sangiovese – Rosato di Toscana igt

Aliè **Magnum 1,5 l.** € 60
Frescobaldi – Syrah , Vermentino – Toscana Igt

TRENTINO ALTO ADIGE

Hoffstatter Rosè € 27
Hoffstatter – Lagrein 100% - Vigneti delle Dolomiti IGT

SICILIA

Damarete € 30
Pupillo – Nero d'Avola – Sicilia DOC

FRANCIA

The Pale € 35
Chateau D'Esclans – Cinsault, Syrah, Grenache – Cotes de Provence

Whispering angel € 50
Chateau D'Esclans – Grenache, cinsault, syrah, Carignan, vermentino – Cotes de Provence AOC

Rock Angel € 80
Chateau D'Esclans – Grenache, Rolle – Cotes de provence AOC

Domaines Ott € 60
Romassan – Mourvedre, cinsault, grenache – Bandol AOC

M di Minuty € 29
Chateau Minuty – Grenachè, Syrah Cinsault - Cotes de Provence AOC



VINI ROSSI – RED WINE'S

PUGLIA

Sessantanni	€ 40
<i>San Marzano – Primitivo – Primitivo di Manduria DOC</i>	
Nero di Troia	€ 25
<i>Casa Primis – Nero di Troia – Puglia IGP</i>	
Primitivo Salento	€ 18
<i>Borgo dei Trulli – Primitivo – Puglia IGP</i>	
Negroamaro Salento	€ 18
<i>Borgo dei Trulli – Negroamaro – Puglia IGP</i>	
Locone	€ 40
<i>Tormaresca – Cabernet Sauvignon – Castel del Monte DOC</i>	
Askos Susumaniello	€ 35
<i>Masseria Li Veli – Susumaniello – Salento IGT</i>	
Gratticiaia	€ 80
<i>Agricole Vallone – Negroamaro – Salento Rosso IGP</i>	
Serviano	€ 29
<i>Centovignali – Primitivo 100% - Puglia IGP</i>	
Pentimone Riserva	€ 40
<i>Centovignali – Primitivo 100% - Primitivo di Gioia del Colle DOC</i>	
Masca del Tacco Susumaniello	€ 40
<i>Masca del Tacco – Susumaniello – Puglia IGP</i>	
Chakra Rosso	€ 30
<i>Giovanni Aiello – Primitivo 100% - Gioia del Colle DOP</i>	
11 Filari	€ 25
<i>San Marzano – Primitivo 100% - Primitivo di Manduria Dolce Naruale DOCG</i>	
Arso	€ 180
<i>Tenuta Bocca di Lupo – Cabernet Franc 100% - Puglia IGT</i>	



Salice Salentino € 18
Borgo dei Trulli – Negroamaro 90% Malvasia 10% - Salice Salentino DOP

Anante € 23
Borgo dei Trulli – Susumaniello 100% - Puglia IGP

Pinio € 23
Borgo dei Trulli – Negroamaro 90% Malvasia 10% - Salice Salentino Riserva DOP

Roselle € 23
Borgo dei Trulli – Primitivo – Primitivo di Manduria DOP

Lucale € 22
Borgo dei Trulli – Primitivo – Puglia IGP

Saracena € 28
Borgo dei Trulli – Primitivo – Puglia IGP

Mirea € 36
Borgo dei Trulli – Primitivo – Primitivo di Manduria DOP

Liala € 36
Borgo dei Trulli – Negroamaro – Negroamaro DOP

Duna Mirante € 65
Borgo dei Trulli – Primitivo – Primitivo di Manduria DOP

Signor P € 32
Borgo dei Trulli – Primitivo – Primitivo di Manduria dolce Naturale DOCG



TOSCANA

Il Bruciato

€ 42

Guado al Tasso – Cabernet Sauvignon 37% Cabernet Franc 18% Syrah 17% Petit Verdot 4% - Bolgheri DOC

Sassicaia – 14°

€ 480

Tenute San Guido – Cabernet Sauvignon 85% Cabernet Franc 15% - Bolgheri Sassicaia DOC

Tignanello 2021 – 14,5°

€ 170

Antinori – Sangiovese 85% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc 5% - Toscana IGT

Tignanello 2011 – 14,5°

€ 270

Antinori – Sangiovese 85% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc 5% - Toscana IGT

PIEMONTE

Occhetti Langhe Nebbiolo

€ 45

Prunotto – Nebbiolo 100% - Langhe Nebbiolo 100%

Verticale Castello di Neve DOCG Riserva (3 bt.) € 350

Castello di Neve – Nebbiolo - DOCG

FRIULI VENEZIA GIULIA

Terre Magre

€ 30

Piera – Merlot – Friuli DOC

EMILIA ROMAGNA

Quota 16

€ 36

Lungoparma – Barbera e Merlot

Lambrusco Rinaldini

€ 30

Rinaldo Rinaldini – Lambrusco Salamino 45% Lambrusco Maestri 40% Ancellotta 15% - Emilia IGT



VENETO

Fumetto 08

€ 500

Secondo Marco – Corvina 55% Corvinone 35% Rondinella 10% - Amarone della Valpolicella DOC

Valpolicella Superiore Classico Ripasso

€ 60

Secondo Marco – Corvina 60% Corvinone 25% Rondinella 10% - Valpolicella Ripasso DOC



BOLLICINE – SPARKLING WINE'S

LOMBARDIA

- Animante Dosaggio Zero Franciacorta – 12°*** € 42
Barone Pizzini – Chardonnay 77% Pinot Nero 17% Pinot Bianco 3% Erbammat 3% - Franciacorta DOCG
- Pensiero Pas Operè 2018 – 12°*** € 62
Cà del Vent – Chardonnay 100%
- Brut Rosè Pas Operè 2016 – 12,5°*** € 58
Cà del Vent - Cabernet Sauvignon, Merlot
- Memoria Brut Pas Operè 2015 – 13°*** €70
Cà del Vent - Chardonnay 69% Pinot Nero 31%
- Conte Aymo 2020 – 12°*** € 78
Marchese Antinori – Pinot Nero 100% - Franciacorta DOCG
- Teatro alla Scala*** € 85
Bellavista – Chardonnay 73% Pinot Nero 27% - Franciacorta DOCG
- Artio Rosè*** € 45
Le Marchesine – Chardonnay , Pinot Neor – Franciacorta DOCG
- Alma Assemblage 1*** € 60
Bellavista – Chardonnay 86% Pinot Nero 13% Pinot Bianco 1% - Franciacorta DOCG

VENETO

- Superiore di Cartizze Dry*** € 30
Nino Franco – Glera 100% - Conegliano Valdobbiadene di Cartizze DOCG
- Blanc de Noir Bellussi*** € 38
Bellussi – Pinot Nero 100%



Blanc de Blancs Bellussi € 39
Bellussi – Chardonnay 100%

Rosè Brut Millesimato € 35
Bellussi – Glera 90% Pinot Nero 10% - Prosecco DOC

PUGLIA

Chakra Blu € 36
Giovanni Aiello – Verdeca – Valle d'Itria IGT

Metodo Classico Brut Bio € 30
Borgo dei Trulli – Chardonnay 100% - Millesimato

FRANCIA

Cristal – 12° € 400
Louis Roederer – Pinot nero 55% Chardonnay 45% - Champagne AOC

Cristal Rosè € 800
Louis Roederer – Pinot Noir 56% Chardonnay 44% - Champagne AOC

Dom Perignon Brut “Vintage” € 380
Dom Perignon – Pinot Noir, Chardonnay – Champagne AOC

Dom Perignon Brut “Luminous” € 500
Dom Perignon – Pinot Noir, Chardonnay – Champagne AOC

Dom Perignon Rosè Brut “Vintage” € 600
Dom Perignon – Pinot Noir 57% Chardonnay 43% - Champagne AOC

Rosè Brut Nature Philippe Starck € 170
Louis Roederer – Pinot Noir 50% Chardonnay 37% Pinot Meunier 10% - Champagne AOC

Blason Rosè Perrier Jouet € 170
Perrier Jouet – Chardonnay 25% Pinot Nero 50% Pinot Meunier 25% - Champagne AOC



Blanc de Blancs Perrier Jouet	€ 180
<i>Perrier Jouet – Chardonnay 100% - Champagne AOC</i>	
Brut Special Cuvée Bollinger	€ 150
<i>Bollinger – Pinot Noir 60% Chardonnay 25% - Pinot Meunier 15% - Champagne AOC</i>	
Blanc de Noirs VZ19 Bollinger	€ 220
<i>Bollinger – Pinot Noir 100% - Champagne AOC</i>	
Grand Brut Perrier Jouet	€ 130
<i>Perrier Jouet – Chardonnay 20% Pinot Noir 40% Pinot Meunier 40% - Champagne AOC</i>	
Champagne Brut Cuvée	€ 60
<i>Chassenay d'Arce – Pinot Noir 61% Chardonnay 39% - Champagne AOC</i>	
Dom Perignon P2	€ 660
<i>Dom Perignon – Chardonnay 52% Pinot Noir 40% - Champagne AOC</i>	
Belle Epoque	€ 350
<i>Perrier Jouet – Chardonnay 50% Pinot Noir 45% Pinot Meunier 5% - Champagne AOC</i>	
Cave de Marsigny Brut Rosè	€ 35
<i>Marsigny – Pinot Noir, Gamay – Cremant de Bourgogne AOC</i>	
Nectar Imperial Rosè	€ 200
<i>Moët & Chandon – Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Champagne AOC</i>	
Ruinart Brut "R"	€ 120
<i>Ruinart – Pinot Noir 57% Chardonnay 40% Pinot Meunier 3% - Champagne AOC</i>	
Rosè Sauvage Piper Heidsieck	€ 100
<i>Piper Heidsieck – Pinot Noir 50% Pinot Meunier 35% Chardonnay 15% - Champagne AOC</i>	



Imperial Golden Light Up Luminous Magnum 1,5 L. € 350
Moët & Chandon – Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier – Champagne AOC

Salon Blan de Blancs Brut Cuvée S 2013 € 2500
Salon – Chardonnay 100% - Champagne AOC