



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

Albiorè	€ 28
<i>Centovignali – Fiano – Puglia igp</i>	
Pietrabilanca	€ 40
<i>Tormaresca – Chardonnay 100% - Castel del Monte Doc</i>	
Fiano Castel serranova	€ 24
<i>Vallone – Fiano 100% - Salento IGP</i>	
Vigne case alte	€ 35
<i>Leone De Castris – Sauvignon – Salento IGT</i>	
Alice	€ 24
<i>Produttori di Manduria – Verdeca – Salento IGT</i>	
Askos Verdeca	€ 35
<i>Masseria Li Veli – Verdeca – Salento Igt</i>	
Vermentino Salento	€ 20
<i>Borgo dei trulli – Vermentino – Puglia Igp</i>	
Gravara	€ 23
<i>Borgo dei trulli – Fiano – Puglia Igp</i>	
Mareto	€ 23
<i>Borgo dei Trulli – Chardonnay – Puglia Igp</i>	
Ficheto	€ 23
<i>Borgo dei trulli – Fiano 33% Malvasia 33% Sauvignon 34% - Puglia Igt</i>	

FRIULI VENEZIA GIULIA

Pinot Grigio	€ 38
<i>Livio Felluga – Pinot Grigio – Colli Orientali del Friuli DOC</i>	
Pinot Grigio Attems	€ 26
<i>Attems – Pinot Grigio- Friuli DOCG</i>	



Sauvignon

€ 38

Livio Felluga – Sauvignon 100% - Colli Orientali del Friuli DOC

Sharis

€ 32

Livio Felluga – Chardonnay 70% Ribolla Gialla 30% - Delle Venezie IGT

Milo

€ 35

Piera – Chardonnay 75% Sauvignon 25% - Friuli DOC

TRENTINO ALTO ADIGE

Joseph

€ 35

Hoffstatter – Gewurztraminer – Alto Adige/Sudtirol doc

Fallwind

€ 35

St. Michael Eppan – Riesling – Alto Adige Sudtirol doc

FRANCIA

Lampe de Meduse

€ 35

Sainte Roseline – Rollè e Semillon – Cotes de Provence

Baron de L

€ 150

Baron de Ladoucette – Sauvignon 100% - Pouilly Fumè

Pic 1er

€ 140

Albert Pic – Chardonnay – Chablis AOC



VINI ROSATI – ROSE' WINES'

PUGLIA

Primitivo Salento Rosato € 22

Borgo dei Trulli – Primitivo – Puglia Igp

Anante € 25

Borgo dei Trulli – Susumaniello – Puglia Igp

Calafuria € 30

Tormaresca – Negroamaro 100% - Salento IGT

Pungirosa € 25

Rivera – Bombino nero 100% - Castel del Monte DOCG

Tramari € 25

San Marzano – Primitivo 100% - Salento IGP

Mjere € 24

Michele Calò – Negroamaro 90% Malvasia Nera 10% - Salento IGP

SARDEGNA

Arjola € 26

Argiolas – Cannonau 100% - Cannonau di Sardegna DOC

TOSCANA

Aliè € 25

Frescobaldi – Syrah 95% Vermentino 5% - Toscana IGT

Bonbonbio € 32

Croce di Febo – Sangiovese – Rosato di Toscana igt



ABRUZZO

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

TRENTINO ALTO ADIGE

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

Maculan – 12,5° **€ 22**
Costadolio – Merlot 100% - Veneto Rosato IGT

FRIULI VENEZIA GIULIA

Rosè **€ 35**
Livio Felluga – Pinot Nero e Merlot – Delle Venezie IGT

Attems **€ 26**
Attems – Pinot Grigio Ramato 100% - Friuli DOC

SICILIA

Damarete **€ 30**
Pupillo – Nero d’Avola – Sicilia DOC

FRANCIA

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

Rock Angel **€ 75**
Chatau D’Esclans – Grenache, Rolle – Cotes de provence AOC



VINI ROSSI – RED WINE'S

PUGLIA

Primitivo Salento € 22

Borgo dei Trulli – Primitivo – Puglia IGP

Negroamaro Salento € 22

Borgo dei Trulli – Negroamaro – Puglia IGP

Locone € 40

Tormaresca – Cabernet Sauvignon – Castel del Monte DOC

Gratticiaia € 80

Agricole Vallone – Negroamaro – Salento Rosso IGP

Serviano € 29

Centovignali – Primitivo 100% - Puglia IGP

Pentimone Riserva € 40

Centovignali – Primitivo 100% - Primitivo di Gioia del Colle DOC

Masca del Tacco Susumaniello € 40

Masca del Tacco – Susumaniello – Puglia IGP

Chakra Rosso € 30

Giovanni Aiello – Primitivo 100% - Gioia del Colle DOP

11 Filari € 25

San Marzano – Primitivo 100% - Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCG

Arso € 180

Tenuta Bocca di Lupo – Cabernet Franc 100% - Puglia IGT

Salice Salentino € 22

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

Anante € 25

Borgo dei Trulli – Susumaniello 100% - Puglia IGP

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

TOSCANA

Eliseo Rosso € 23

Guado del Re – Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese – Costa Toscana Rosso IGT

Bolgheri Rosso Superiore Guado al Tasso 2021 – 14,5° € 170

*Antinori – Cabernet Sauvignon 62% Merlot 18% Cabernet Franc 18% Petit Verdot 2%
- Bolgheri DOC*

Il Bruciato € 42

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

Solaia 2021 – 15° € 390

Antinori – Cabernet Sauvignon 75% Sangiovese 20% Cabernet Franc 5% - Toscana IGT

Brunello di Montalcino 2018 – 13,5° € 260

Biondi Santi – Sangiovese grosso 100% - Brunello di Montalcino Docg

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

Battaglione Barbera d'Alba – 14,5°

€ 28

Renato Ratti – Barbera 100% - Barbera d'Alba DOC

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

SARDEGNA

Turriga – 14,5°

€ 140

Argiolas – Cannonau 85% Carignano 5% Bovale % Malvasia nera 5% - Isola dei Nuraghi IGT



BOLLICINE – SPARKLING WINE'S

LOMBARDIA

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

Cà del Bosco Cuvèe Prestige € 70
Cà del Bosco Chardonnay 75% Pinot Nero 22% Pinot Bianco % - Franciacorta DOCG

Contadi Castaldi Rosè € 48
Contadi Castaldi – Chardonnay 65% Pinot Nero 35% - Franciacorta DOCG

Contadi Castaldi Brut € 45
Contadi Castaldi – Chardonnay 80% Pinot Nero 10% Pinot Bianco 10% -

Marchese Antinori Cuvee Royale € 60
Tenuta Montinisia - Chardonnay 78% Pinot Nero 12% Pinot Bianco 10% - Franciacorta DOCG

Marchese Antinori Blanc de Blancs € 65
Tenuta Montinisia – Chardonnay 85% - Pinot Bianco 15% - Franciacorta DOCG

Marchese Antinori Rosè € 70
Tenua Montinisia -Pinot Nero 100% - Francacorta DOCG

Teatro alla Scala € 85
Bellavista – Chardonnay 73% Pinot Nero 27% - Franciacorta DOCG

Blanc de Noir € 38
Bellussì – Pinot Nero 100% - Brut

Rosè € 40
Bellussì – Glera 85% Pinot Nero 15% - Prosecco DOC



PUGLIA

Metodo Classico Pas Dosè € 42

D'Arapri – Bombino Bianco 70% Pinot Nero 30%

Metodo Classico Rosè € 50

D'Arapri – Montepulciano e Pinot Nero

Metodo Classico Brut Bio € 30

Borgo dei Trulli – Chardonnay 100% - Millesimato

Brut Nature Marasco € 35

L'Archetipo – Marasco 100% - Salento IGT

Galli Luminos White Edition 75 cl €70

Magnum 150 cl € 150

FRANCIA

Chassenay d'Arce Cuvée Brut € 80

Chassenay d'Arce – Chardonnay e Pinot Noir - Champagne AOC

Cristal – 12° € 700

Louis Roederer – Pinot nero 55% Chardonnay 45% - Champagne AOC

Cristal Rosè € 1000

Louis Roederer – Pinot Noir 56% Chardonnay 44% - Champagne AOC

Dom Perignon Brut “Vintage” € 700

Dom Perignon – Pinto Nor, Chardonnay – Champagne AOC

Dom Perignon Rosè Brut “Vintage” € 900

Dom Perignon – Pinot Noir 57% Chardonnay 43% - Champagne AOC

Dom Perignon P2 € 1000

Dom Perignon – Chardonnay 52% Pinot Noir 40% - Champagne AOC

Belle Epoque € 600

Perrier Jouet – Chardonnay 50% Pinot Noir 45% Pinot Meunier 5% - Champagne AOC



Rosè Brut Nature Philippe Starck

€ 170

Louis Roederer – Pinot Noir 50% Chardonnay 37% Pinot Meunier 10% - Champagne AOC

Blanc de Blancs Perrier Jouet

€ 300

Perrier Jouet – Chardonnay 100% - Champagne AOC

Extra Brut “R.D.” Bollinger 2008

€ 400

Bollinger – Pinot Noir 70% Chardonnay 30% - Champagne AOC

Brut “La Grand Année 2015” Bollinger

€250

Bollinger – Pinot Noir 60% Chardonnay 40% - Champagne AOC

Grand Brut Perrier Jouet

€ 130

Perrier Jouet – Chardonnay 20% Pinot Noir 40% Pinot Meunier 40% - Champagne AOC

Nectar Imperial Rosè

€ 200

Moët & Chandon – Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier- Champagne AOC

Rosè Sauvage Piper Heidsieck

€ 100

Piper Heidsieck – Pinot Noir 50% Pinot Meunier 35% Chardonnay 15% - Champagne AOC

Salon Blanc de Blancs Brut Cuvée S 2013

€ 2500

Salon – Chardonnay 100% - Champagne AOC



BOTTLE LIST

TEQUILA

<i>CLASE AZUL REPOSADO</i>	<i>€ 1000</i>
<i>DON JULIO 1942</i>	<i>€ 1000</i>
<i>PATRON EL ALTO</i>	<i>€ 600</i>
<i>PATRON EL CIELO</i>	<i>€ 400</i>
<i>PATRON REPOSADO</i>	<i>€ 250</i>
<i>PATRON SILVER</i>	<i>€ 200</i>

GIN

<i>HENDRICK'S</i>	<i>€ 200</i>
--------------------------	---------------------

VODKA

<i>BELUGA</i>	<i>€ 250</i>
<i>GREY GOOSE</i>	<i>€ 200</i>