



RADICI

L'OSTERIA
DI ACCURSIO

ANTIPASTI | STARTERS

Peperone arrosto, albicocca, salsa di acciuga e capperi°
Roasted pepper, apricot, anchovy sauce and capers
(3, 4, 10) € 18

Macco di fave con polpo arrosto e finocchietto selvatico°
Broad beans with roasted octopus and wild fennel
(14) € 18

Polpettine di pane, gazpacho e basilico°
Bread-balls, gazpacho and basil
(1, 7) € 18

Carpaccio di pesce, frutta ed erbe°
Fish carpaccio, fruit and salad
(4, 7, 10) € 18

**Melanzana affumicata, caprino fresco, frutta,
pomodori al forno e germogli°**
Smoked eggplant, goat cheese, fruit, baked tomato and sprouts
(1, 6, 7) € 18

**L'Hamburger di Radici° | Hamburger di maiale e manzo,
caciotta, cipolla caramellata, lattuga e salsa Radici**
*Pork and beef hamburger, cheese, caramelized onion,
lettuce and Radici sauce*
(1, 3, 7, 10) € 16

PASTA

Pasta Fritta | Spaghetti fritti al pomodoro, melanzana, basilico e ricotta salata
Fried spaghetti with tomato, eggplant, basil and aged ricotta
(1, 7) € 16

Busiate al pesto alla trapanese e pesce spada°
Busiate pasta with trapanese pesto and swordfish
(1, 4, 8) € 18

Pasta al ragù di tonno e bottarga°
Pasta, tuna ragout and tuna bottarga
(1, 4, 14) € 18

Pasta con formaggio ragusano, ceci croccanti, guanciale, spezie e capperi°
Pasta with ragusano cheese, crunchy chickpeas, pork cheek, spices and capers
(1, 6, 7) € 18

Tagliatelle al sugo di coniglio, timo e formaggio ragusano°
Tagliatelle with rabbit ragout, thyme and ragusano cheese
(1, 7, 9) € 18

SECONDI | MAIN COURSES

Involtini di pesce spatola, zucchine fritte e cipolla in agrodolce°

Paddlefish rolls, fried zucchini and sweet-and-sour onion

(1, 4, 8)

€ 22

Tagliata di tonno con caponata di ortaggi°

Tuna with vegetables caponata

(4, 8, 9)

€ 24

Noce di manzo alla pizzaiola, patate e origano°

Pizzaiola beef, potatoes and oregano

(7)

€ 22

Coniglio alla stimpirata con ortaggi e mentuccia°

Stimpirata rabbit with vegetables and mint

(9)

€ 22

Polpette di agnello in foglia di limone e lattuga arrosto°

Lamb-balls in lemon leaf and roasted lattuce

(1, 3, 7, 10)

€ 22

Pane e Cipolla° | Cipolla in agrodolce, formaggio Fiore Sicano, frutti di bosco e pane speziato

Sweet-and-sour onion, Fiore Sicano cheese, berries and spiced bread

(1, 7, 8)

€ 20

DESSERT

Cappuccino gelato° | Gelato al latte e caffè,
croccante al cioccolato e spuma di latte°
Milk and coffee ice cream, chocolate crunch and milk foam
(1, 7, 8) € 7

Uovo a la Coque | Biancomangiare di mandorla e frutta°
Almond and fruit blancmange
(1, 3, 7, 8) € 6

Crema alla carruba caramellata, mandorla e caffè°
Carob cream, almond and coffee
(1, 3, 7, 8) € 7

Pane, cacao, banana e olio extravergine°
Bread, cocoa, banana and extravergin olive oil
(1, 7, 8) € 7

Cannolo di ricotta°
(1, 3, 7) € 6

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.
We inform our dear customers that food and beverage prepared and administered here may contain ingredients or adjuvants considered allergenic.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.
The list of allergenic ingredients used in this restaurant and which are present in Annex II of the EU Reg. No: 1169/2011.

1. Cereali - *Cereals*
2. Crostacei - *Crustaceans*
3. Uova - *Egg*
4. Pesce - *Fish*
5. Arachidi - *Peanuts*
6. Soia - *Soy*
7. Latte - *Milk*
8. Frutta a guscio - *Fruit in shell*
9. Sedano - *Celery*
10. Senape - *Mustard*
11. Semi di sesamo - *Sesame seeds*
12. Anidride solforosa e solfiti - *Sulphur dioxide and sulphites*
13. Lupini - *Lupine*
14. Molluschi - *Molluscs*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.
The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can also consult the relevant documentation that will be given on request

Menu 4 portate (bevande e servizio esclusi)
4 Courses menu (service and beverage not included) € 55

° Il piatto contiene ingredienti che hanno subito un processo di abbattimento

° Foods that have undergone a process of abatement



RADICI

L'OSTERIA
DI ACCURSIO

Carta dei Vini

IL VINO DI RADICI

Non c'è osteria senza "vino della casa".

Il nostro è prodotto da **Luca Zumbo** sul versante nord dell'Etna, terroir di pregio dell'Etna Rosso e Bianco, in un vigneto centenario coltivato per generazioni dalla sua famiglia.

Lo abbiamo scelto per la qualità e perché è lavorato con metodi naturali, rispettando la biodiversità e la tradizione contadina. Perché dentro vi sentirete l'amore per la terra e per le proprie radici. Questa è la nostra versione contemporanea del vino della casa: imbottigliato ed etichettato per Radici.

Etna Bianco "Radici" 2024	<i>Carricante</i>	750 ml	€ 35
Etna Bianco "Radici" 2024	<i>Carricante</i>	1 litro	€ 45

CALICI

BOLLA - CHAMPAGNE	€ 10 - € 18
VINO BIANCO	€ 10 - € 15
VINO ROSSO	€ 10 - € 15
DEGUSTAZIONE VINO 4 CALICI <i>Wine Pairing 4 glasses</i>	€ 45

DIBALDO SIGNATURE COLLECTION

SPRITZ <i>Aperitivo BBB Spritz e spumante</i>	€ 12
PARACELSO GIN TONIC <i>Paracelso gin, acqua tonica</i>	€ 12
NOSTRADAMUS GIN TONIC <i>Nostradamus gin, tonica e limone</i>	€ 12
DIBALDO DRY GIN TONIC <i>Dry Gin e Tonica</i>	€ 12
AMERICANO <i>Bitter, Vermouth Rosso, Vermouth al caffè</i>	€ 12
NEGRONI <i>Vermouth rosso, Bitter, Nostradamus Gin</i>	€ 12
BOULEVARDIER <i>Whisky Bourbon, Vermouth Sando Chinato, Bitter</i>	€ 12

NO-LOW ALCOHOL COCKTAIL

MINT JAZZ <i>Limone, menta e gassosa</i>	€ 7
STRAWBERRY BREEZE <i>Fragola, tonica al pompelmo e basilico</i>	€ 7
BLOOMING IN GRAPE <i>Succo d'uva, gelsomino e acqua tonica</i>	€ 7
MEDITERRANEAN CITRUS EXTRACTION <i>Succo di agrumi e zenzero</i>	€ 7
ROOTS IN FLOWER <i>Carota, Arancia, Sambuco e Siero di Latte</i>	€ 7
COCKTAIL DEL GIORNO	€ 7
DEGUSTAZIONE 4 COCKTAIL ANALCOLICI <i>No Alcohol pairing 4 Cocktail</i>	€ 30
BALDO PEACH TONIC <i>Aperitivo BBB, pesca, limone e tonica</i>	€ 10
RED BALSAMIC <i>Fragola, bitter, limonata e aceto balsamico</i>	€ 10
BOMBETTA <i>Chartreuse, ginger beer, scorza di limone e aceto di riso</i>	€ 10
FUSETTONE <i>Bitter fusetti e tonica al pompelmo</i>	€ 10
ROOTS IN FLOWER <i>Carota, Arancia, Sambuco e Siero di Latte</i>	€ 10
VERMOUTHINO <i>Vermouth rosso, soda</i>	€ 10
DEGUSTAZIONE 4 COCKTAIL LOW ALCOHOL <i>Low Alcohol pairing 4 Cocktail</i>	€ 40

BOLLICINE SICILIANE

MURGO BRUT 2023 Scammacca del Murgò <i>Catania</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 40
MURGO BRUT ROSE' 2022 Scammacca del Murgò <i>Catania</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 45
CUVEE BRUT 36 MESI 2021 Terrazze dell'Etna <i>Catania</i> <i>Chardonnay</i>	€ 50
ROSÈ BRUT 36 MESI 2020 Terrazze dell'Etna <i>Catania</i> <i>Pinot Nero, Nerello Mascalese</i>	€ 55
BRUT METODO CLASSICO Planeta <i>Catania</i> <i>Carricante</i>	€ 45
NOBLESSE 2021 Benanti <i>Catania</i> <i>Carricante</i>	€ 55
MIRA Porta del Vento <i>Palermo</i> <i>Catarratto</i>	€ 45
ALMERITA BRUT 2021 Tasca d'Almerita <i>Palermo</i> <i>Chardonnay</i>	€ 55
CONTESSA FRANCA 2015 Tasca d'Almerita <i>Palermo</i> <i>Chardonnay</i>	€ 110
TERZAVIA 2022 Marco De Bartoli <i>Trapani</i> <i>Grillo</i>	€ 55

BOLLICINE ITALIANE

RISERVA PERLÉ NERO EXTRA BRUT 2010 Ferrari <i>Trento</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 120
GIULIO FERRARI ROSÉ EXTRA BRUT 2008 Ferrari <i>Trento</i> <i>Pinot nero, Chardonnay</i>	€ 320
RISERVA BRUNO LUNELLI 2006 Ferrari <i>Trento</i> <i>Chardonnay</i>	€ 950
°GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE ANNATA DEL MITO 2009 Ferrari <i>Trento</i> <i>Chardonnay</i>	€ 200

BOLLICINE ITALIANE

°GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE ANNATA DEL MITO 2007 Ferrari <i>Trento</i> <i>Chardonnay</i>	€ 400
°GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE ANNATA DEL MITO 2006 Ferrari <i>Trento</i> <i>Chardonnay</i>	€ 410
°GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE ANNATA DEL MITO 2005 Ferrari <i>Trento</i> <i>Chardonnay</i>	€ 420
24 BLANC DE BLANCS ANCESTRALE Castello di Stefanago <i>Lombardia</i> <i>Chardonnay, Riesling</i>	€ 45
SUI GENERIS 36 MESI Cherubini <i>Lombardia</i> <i>Chardonnay</i>	€ 50
LEVIS ROSÈ Cherubini <i>Lombardia</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 70
DADY DOSAGGIO ZERO Alessandra Divella <i>Lombardia</i> <i>Chardonnay</i>	€ 100
NINÌ RISERVA DOSAGGIO ZERO Alessandra Divella <i>Lombardia</i> <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	€ 100
°CLO CLO DOSAGGIO ZERO ROSÈ Alessandra Divella <i>Lombardia</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 100
BLANC DE BLANCS 50 LUNE NATURE Nicola Gatta <i>Lombardia</i> <i>Chardonnay</i>	€ 65
BLANC DE NOIRS 70 LUNE NATURE Nicola Gatta <i>Lombardia</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 70
ANNAMARIA CLEMENTI DOSAGE ZÉRO 2014 Ca' del Bosco <i>Lombardia</i> <i>Chardonnay</i>	€ 180

CHAMPAGNE

CUVÉE 746 EXTRA BRUT 2018 Jacquesson <i>Dizy</i> <i>Chardonnay, Munier, Pinot Nero</i>	€ 130
CUVÉE 741 DEGORGEMENT TARDIF EXTRA BRUT Jacquesson <i>Dizy</i> <i>Chardonnay, Munier, Pinot Nero</i>	€ 220
BLANC DE BLANCS BRUT Ruinart <i>Reims</i> <i>Chardonnay</i>	€ 150
°CRISTAL BRUT 2014 Louis Roeder <i>Reims</i> <i>Chardonnay</i>	€ 380
°SPECIAL CLUB BRUT 2012 Nominé-Renard <i>Villevendard</i> <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	€ 150
BLANC DE BLANCS BRUT Delamotte <i>Le Mesnil-sur-Oger</i> <i>Chardonnay</i>	€ 115
BLANC DE BLANCS MILLÉSIME BRUT 2014 Delamotte <i>Le Mesnil-sur-Oger</i> <i>Chardonnay</i>	€ 200
°BLANC DE BLANCS MILLÉSIME BRUT 2000 Delamotte <i>Le Mesnil-sur-Oger</i> <i>Chardonnay</i>	€ 350
RÉSERVE PERPÉTUELLE EXTRA BRUT Maurice Grumier <i>Marna</i> <i>Chardonnay, Meunier, Pinot Nero</i>	€ 90
AMAND EXTRA BRUT 2015 Maurice Grumier <i>Venteuil</i> <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	€ 230
°LILIALE EXTRA BRUT Guenin <i>Cotes des Bar</i> <i>Chardonnay</i>	€ 95
MONTS DE VERTUS 2015 Fourny & Fils <i>Vertus</i> <i>Chardonnay</i>	€ 130
HORIZON BLANC DE BLANCS BRUT Pascal Doquet <i>Côtes de Blancs</i> <i>Chardonnay</i>	€ 100
ROSÈ BRUT 1ER CRU Gaston Chiquet <i>Dizy</i> <i>Meunier, Chardonnay, Pinot Nero</i>	€ 100
°ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT NATURE Lelarge-Pugeot <i>Reims</i> <i>Pinot Meunier</i>	€ 140

CHAMPAGNE

ROSÉ MILLESIMÉ 2005 Charles Heidsieck <i>Reims</i> <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	€ 170
PERLE NOIRE BRUT GRAND CRU Soutiran <i>Reims</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 120
LES MEUNIERS DE CLÉMENCE 2015 Lelarge-Pugeot <i>Reims</i> <i>Pinot Meunier</i>	€ 135
°LES CHARMES DE VRIGNY EB 1ER CRU Lelarge-Pugeot <i>Reims</i> <i>Meunier, Chardonnay, Pinot Nero</i>	€ 135
ROSÉ BRUT Krug <i>Reims</i> <i>Pinot Nero, Chardonnay, Meunier</i>	€ 370
BRUT RESERVE Jean Vesselle <i>Reims</i> <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	€ 70
ROSÉ BRUT GRAND CRU R. et L.Legras <i>Cote des Blancs</i> <i>Chardonnay, Pinot Nero, Meunier</i>	€ 130
LA LUTETIENNE PRESTIGE 2005 Tarlant <i>Oeuilly</i> <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	€ 210
LA VIGNE D'OR BLANC E.BRUT 2006 Tarlant <i>Oeuilly</i> <i>Pinot Meunier</i>	€ 250
°CUVÉE LOUIS BRUT NATURE 2006 Tarlant <i>Oeuilly</i> <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	€ 220
VINTAGE BRUT 2013 Dom Perignon <i>Epernay</i> <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	€ 480
GRAND VINTAGE BRUT 2012 Dom Perignon <i>Epernay</i> <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier</i>	€ 380
MILLÉSIME BRUT 2012 Cottet-Dubreil <i>Courteron</i> <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	€ 130
°BLANC DE BLANC BRUT 2012 Salon <i>Le Mesnil-sur-Oger</i> <i>Chardonnay</i>	€ 1500
LES CHEMINS D'AVIZE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT GRAND CRU 2015 Larmandier Bernier <i>Blancs-Coteaux</i> <i>Chardonnay</i>	€ 290

CHAMPAGNE

°MEUNIER LES CRAYÈRES DU LEVANT V18 BRUT NATURE 2018 Lurquin <i>Romery Meunier</i>	€ 310
°COMME AUTREFOIS BRUT 2004 Françoise Bedel <i>Crouttes-sur-Marne Meunier, Chardonnay, Pinot Nero</i>	€ 180
°TERRE DE VERTUS MILLÉSIME BLANC DE BLANS PAS DOSÉ 1ER CRU Larmandier Bernier <i>Blancs-Coteaux Chardonnay</i>	€ 200
°COTEAUX CHAMPENOIS BLANC CONFIANCE Frank Pascal <i>Baslieux-sous-Chatillon Chardonnay</i>	€ 100

BIANCHI SICILIANI

BLUES 2024 Paolo Calì <i>Vittoria Grillo</i>	€ 35
SM VINO DI CONTRADA 2023 Arianna Occhipinti <i>Vittoria Grillo</i>	€ 60
MEATERRA 2022 Barraco - Marino <i>Marsala Grillo</i>	€ 40
GRAPPOLI DEL GRILLO 2023 Marco de Bartoli <i>Marsala Grillo</i>	€ 60
GRILLO INTEGER 2023 Marco de Bartoli <i>Marsala Grillo</i>	€ 55
TURI BIANCO 2023 Salvatore Marino <i>Pachino Catarratto</i>	€ 35
CATARRATTO 2024 Barraco <i>Marsala Catarratto</i>	€ 40
VIA DEL GELSO 2023 Via del Gelso <i>Marsala Catarratto, Zibibbo</i>	€ 35
FIOR DI BIANCO 2023 Barraco <i>Marsala Catarratto, Zibibbo, Grillo</i>	€ 35

BIANCHI SICILIANI

SP 68 BIANCO 2024 Arianna Occhipinti <i>Vittoria Albanello, Moscato d'Alessandria</i>	€ 35
CUÈ 2023 Cantina Marilina <i>Noto Moscato</i>	€ 35
MUSCATEDDA 2024 Marabino <i>Noto Moscato Bianco</i>	€ 35
INFATATA 2024 Caravaglio <i>Salina Malvasia</i>	€ 45
Euxenos 2021 Tenuta di Castellaro <i>Lipari Malvasia delle Lipari</i>	€ 75
BIANCO POMICE 2023 Tenuta di Castellaro <i>Lipari Malvasia delle Lipari, Carricante</i>	€ 45
CASE BIANCHE 2024 Enza La Fauci <i>Mezzana Zibibbo</i>	€ 35
ZIBIBBO 2024 Barraco <i>Marsala Zibibbo</i>	€ 40
ZIBIBBO INTEGER 2023 Marco de Bartoli <i>Marsala Zibibbo</i>	€ 55
°ZIBIBBO SECCO HERITAGE 2022 Giotto Bini - Serragghia <i>Pantelleria Zibibbo</i>	€ 230
INZOLIA DEI FORNELLI 2024 Feudo Montoni <i>Cammarata Insolia</i>	€ 35
SALINA BIANCO 2024 Carlo Hauner <i>Salina Insolia, Catarratto</i>	€ 35
SKETTA 2024 Cantina Marilina <i>Noto Grecanico</i>	€ 35
TREBBÌ 2022 Porta del Vento <i>Camporeale Trebbiano</i>	€ 35
PASSOBIANCO 2023 Passopisciaro <i>Etna Chardonnay</i>	€ 45
VIGNA SAN FRANCESCO 2013 Tasca D'Almerita <i>Palermo Chardonnay</i>	€ 160

BIANCHI SICILIANI

°CHARDONNAY 2009 Tasca D'Almerita <i>Palermo</i> <i>Chardonnay</i>	€ 170
CHARDONNAY 2023 Planeta <i>Agrigento</i> <i>Chardonnay</i>	€ 45
EUREKA 2023 Marabino <i>Siracusa</i> <i>Chardonnay</i>	€ 35
VALCANZIRJA 202 Gulfi <i>Ragusa</i> <i>Carricante, Chardonnay</i>	€ 35
ETNA BIANCO PIRAO 2023 Crasà <i>Etna</i> <i>Carricante</i>	€ 65
ETNA BIANCO 2024 Benanti <i>Etna</i> <i>Carricante</i>	€ 40
ETNA BIANCO PUDDARA 2023 Tenuta di Fessina <i>Etna</i> <i>Carricante</i>	€ 65
ETNA BIANCO MARIA PAOLA CUVEE DELLE VIGNE NICHE 2018 Tenuta Paratore <i>Etna</i> <i>Carricante, Catarratto</i>	€ 95
ETNA BIANCO FRONTEBOSCO 2020 Maugeri <i>Etna</i> <i>Carricante</i>	€ 75
ETNA BIANCO PIANTA 2020 Ciro Biondi <i>Etna</i> <i>Carricante, Catarratto, Minnella</i>	€ 70
°ETNA BIANCO PIANTA 2018 Ciro Biondi <i>Etna</i> <i>Carricante, Catarratto, Minnella</i>	€ 75
ETNA BIANCO 2023 Tenuta delle Terre Nere <i>Etna</i> <i>Carricante, Catarratto e altre varietà</i>	€ 50
ETNA BIANCO 2024 Pietradolce <i>Etna</i> <i>Carricante</i>	€ 50
ETNA BIANCO 2022 Graci <i>Etna</i> <i>Carricante, Catarratto</i>	€ 50
°ETNA BIANCO SAN LORENZO 2020 Girolamo Russo <i>Etna</i> <i>Carricante, Catarratto</i>	€ 90

BIANCHI SICILIANI

ETNA BIANCO SUPERIORE 2022 Azienda di Rachele <i>Etna Carricante</i>	€ 60
ETNA BIANCO SUPERIORE PALMENTO CASELLE 2019 I Vigneri <i>Etna Carricante</i>	€ 200
AURORA 2024 I Vigneri <i>Etna Carricante, Minnella</i>	€ 55
UNA GIORNATA AL MARE 2024 Nuzzella <i>Etna Carricante, Catarratto</i>	€ 40
ARCHI BIANCO 2025 Greco Mirone <i>Etna Carricante, Catarratto</i>	€ 35
PRIMAVERA 2023 Simone e Andrea Foti <i>Etna Chenin, Carricante e a.v.</i>	€ 50
MUNJEBEL VIGNE ALTE 2021 Frank Cornelissen <i>Etna Grecanico Dorato, Coda di Volpe, Carricante</i>	€ 180

BIANCHI ITALIANI

COSTA DEL VENTO DERTHONA 2018 Vigneti Massa <i>Piemonte Timorasso</i>	€ 80
CHARDONNAY BUSSIADOR 2018 Aldo Conterno <i>Piemonte Chardonnay</i>	€ 90
°CHARDONNAY LOWENGANG 2018 Alois Lageder <i>Trentino Chardonnay</i>	€ 85
°PULSAR BLANC 2018 Roberto Ferrari <i>Trentino Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer</i>	€ 75
GEWURZTRAMINER RF SELECTION 2020 Roberto Ferrari <i>Trentino Gewurztraminer</i>	€ 70
U VECIU 2022 Possa <i>Liguria Rossese Bianco</i>	€ 40
°RIBOLLA GIALLA 2013 Damijan Podversic <i>Friuli Venezia Giulia Ribolla Gialla</i>	€ 90

BIANCHI ITALIANI

°MALVASIA 2017 Damijan Podversic <i>Friuli Venezia Giulia</i> <i>Ribolla Gialla</i>	€ 80
°JAKOT 2014 Dario Princic <i>Friuli Venezia Giulia</i> <i>Tocai Friulano</i>	€ 80
GRIGIO IN GRIGIO 2019 Bressan <i>Friuli Venezia Giulia</i> <i>Pinot Grigio</i>	€ 110
BIANCO DI GINO 2022 MAGNUM Fattoria San Lorenzo <i>Marche</i> <i>Verdicchio</i>	€ 80
BIANCO 2019 Podere Concori <i>Toscana</i> <i>Pinot Bianco, Chenin</i>	€ 40
TREBBIANO D'ABRUZZO "VIGNA DEL CONVENTO DI CAPESTRANO" 2019 Valle Reale <i>Abruzzo</i> <i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	€ 70
POGGIO DELLA COSTA 2019 Sergio Mottura <i>Lazio</i> <i>Grechetto</i>	€ 40
FIANO PARTICELLA 928 2019 Cantina del Barone <i>Campania</i> <i>Fiano</i>	€ 40

BIANCHI ESTERI

BOURGOGNE BLANC 2020 Domaine Leflaive <i>Borgogna</i> <i>Chardonnay</i>	€ 130
°CHASSAGNE-MONTRACHET 2020 Philippe Colin <i>Borgogna</i> <i>Chardonnay</i>	€ 120
°CHASSAGNE-MONTRACHET MORGEOT 1ER CRU 2021 Bruno Colin <i>Borgogna</i> <i>Chardonnay</i>	€ 250
PULIGNY-MONTRACHET RUE ROUSSEAU 2021 Philippe Chavy <i>Borgogna</i> <i>Chardonnay</i>	€ 200
°PULIGNY-MONTRACHET 2018 Domaine Leflaive <i>Borgogna</i> <i>Chardonnay</i>	€ 250

BIANCHI ESTERI

PULIGNY-MONTRACHET CLAVOILLON 1ER CRU 2018 Domaine Leflaive <i>Borgogna</i> <i>Chardonnay</i>	€ 350
PULIGNY-MONTRACHET CHAMP-CANET 1ER CRU 2022 Etienne Sauzet <i>Borgogna</i> <i>Chardonnay</i>	€ 400
BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE BLANC JARDIN DU CALVAIRE 2022 Etienne Sauzet <i>Borgogna</i> <i>Chardonnay</i>	€ 100
°MEURSAULT 2021 Philippe Chavy <i>Borgogna</i> <i>Chardonnay</i>	€ 160
°MEURSAULT GRANDS CHARRONS 2017 Domaine Michelot <i>Borgogna</i> <i>Chardonnay</i>	€ 120
°MEURSAULT PERRIERES 1ER CRU 2021 Thierry et Pascale Matrot <i>Borgogna</i> <i>Chardonnay</i>	€ 350
°PERNAND-VERGELESSES BLANC 2020 Dubreuil-Fontaine <i>Borgogna</i> <i>Chardonnay</i>	€ 100
SAINT-ROMAIN BLANC SOUS LE CHATEAU 2022 Alain Gras <i>Borgogna</i> <i>Chardonnay</i>	€ 120
SAINT-ROMAN BLANC LES CINQ CLIMATS 2022 Alain Gras <i>Borgogna</i> <i>Chardonnay</i>	€ 110
°SAINT AUBIN EN REMILY 1ER CRU 2020 Guy Amiot et Fils <i>Borgogna</i> <i>Chardonnay</i>	€ 200
VOUGEOT BLANC LE CLOS DU PRIEURÉ MONOPOLE 2021 Domaine de la Vougeraie <i>Borgogna</i> <i>Chardonnay</i>	€ 290
VOUGEOT BLANC LE CLOS DU PRIEURÉ MONOPOLE 2017 Domaine de la Vougeraie <i>Borgogna</i> <i>Chardonnay</i>	€ 150
CHABLIS CLOS BERU MONOPOLE 2019 Chateau de Beru <i>Borgogna</i> <i>Chardonnay</i>	€ 180
°CHABLIS VALMUR GRAND CRU 2010 Louis Moreau <i>Borgogna</i> <i>Chardonnay</i>	€ 200

BIANCHI ESTERI

MARSANNAY COLLECTION 2019 Huguenot <i>Borgogna</i> <i>Chardonnay</i>	€ 100
ARBOIS PUPILLIN COTE DE CAILLOT 2023 Domaine de la Borde <i>Borgogna</i> <i>Chardonnay</i>	€ 85
SAINT-VÉРАН 2021 Chateau Fuissé <i>Borgogna</i> <i>Chardonnay</i>	€ 70
°BOURGOGNE ALIGOTÈ LES CHAILLOTS 2019 Nicolas Morin <i>Borgogna</i> <i>Aligotè</i>	€ 65
°POUILLY-FUISSE LE CLOS MONOPOLE 2021 Chateau Fuissé <i>Borgogna</i> <i>Courbu</i>	€ 180
SANCERRE LES MONTS DAMNÉS 2022 Pascal Cotat <i>Loira</i> <i>Sauvignon</i>	€ 130
SANCERRE LA GRANDE CÔTE 2022 Pascal Cotat <i>Loira</i> <i>Sauvignon</i>	€ 130
SANCERRE 2020 Domaine Vacheron <i>Loira</i> <i>Sauvignon</i>	€ 90
°SANCERRE 2013 Domaine Vacheron <i>Loira</i> <i>Sauvignon</i>	€ 150
SANCERRE CUVÉE GALINOT SILEX 2018 Gitton Père et Fils <i>Loira</i> <i>Sauvignon</i>	€ 90
SANCERRE CUVÉE GALINOT SILEX 2015 Gitton Père et Fils <i>Loira</i> <i>Sauvignon</i>	€ 90
SILEX PAR LOUIS-BENJAMIN DAGUENEAU 2020 Didier Dagueneau <i>Loira</i> <i>Sauvignon</i>	€ 280
SILEX PAR LOUIS-BENJAMIN DAGUENEAU 2018 Didier Dagueneau <i>Loira</i> <i>Sauvignon</i>	€ 300
°RACINES BLANC 2015 Les Cailloux du Paradis <i>Loira</i> <i>Sauvignon, a.v.</i>	€ 95
°POUILLY-FUMÉ TRADITION 2022 Serge Dagueneau & Filles <i>Loira</i> <i>Sauvignon</i>	€ 60
POUILLY-FUMÉ LE CHAUDOUX 2021 Serge Dagueneau & Filles <i>Loira</i> <i>Sauvignon</i>	€ 80

BLANCHI ESTERI

POUILLY-FUMÉ LE LEONTINE 2019 Serge Dagueneau & Filles <i>Loira</i> <i>Sauvignon</i>	€ 110
°POUILLY-FUMÉ HAUTE DENSITÉ 2017 Chateau de Tracy <i>Loira</i> <i>Sauvignon</i>	€ 90
POUILLY-FUMÉ CUVÉE MAJORUM 2020 Michel Redde <i>Loira</i> <i>Sauvignon</i>	€ 140
BLANC FUMÉ DE POUILLY LES TOUPÉES 2019 Michel Redde <i>Loira</i> <i>Sauvignon</i>	€ 90
°BLANC ETC.. 2020 Didier Dagueneau <i>Loira</i> <i>Sauvignon</i>	€ 180
BUISSON RENARD PAR LOUIS-BENJAMIN 2020 Didier Dagueneau <i>Loira</i> <i>Sauvignon</i>	€ 260
SYLVANER BERGWEINGARTEN 2014 Pierre Frick <i>Alsazia</i> <i>Sylvaner</i>	€ 80
AUXERROIS CARRIÈRE 2014 Pierre Frick <i>Alsazia</i> <i>Sylvaner</i>	€ 75
°PINOT GRIS HEIMBOURG 2016 Zind Humbrecht <i>Alsazia</i> <i>Pinot Grigio</i>	€ 80
°CLOS DE LA COULÉE-DE-SERRANT 2021 Nicolas Joly <i>Loira</i> <i>Chenin Blanc</i>	€ 160
°COUR-CHEVERNY 2014 Pierre-Olivier Bonhomme <i>Loira</i> <i>Chenin Blanc</i>	€ 60
°CLOS DU BORG VOUVRAY 2023 Domaine Huet <i>Loira</i> <i>Chenin Blanc</i>	€ 75
SAUMUR BLANC LES SALLES MARTIN 2017 Antoine Sanzay <i>Loira</i> <i>Chenin Blanc</i>	€ 80
SAUMUR CLOS ROMANS 2018 Domaine des Roches-Neuves <i>Loira</i> <i>Chenin Blanc</i>	€ 180
°SAUMUR CLOS DE L'ECHELIER 2017 Domaine des Roches-Neuves <i>Loira</i> <i>Chenin Blanc</i>	€ 130
SAUMUR BREZE 2017 Clos Rougerard <i>Loira</i> <i>Chenin Blanc</i>	€ 320

BLANCHI ESTERI

ANJOU LES GATS 2015 Patrick Baudouin <i>Loira</i> <i>Chenin Blanc</i>	€ 130
°ANJOU LE CORNILLARD 2018 Patrick Baudouin <i>Loira</i> <i>Chenin Blanc</i>	€ 100
°ANJOU BLANC EFFUSION 2020 Patrick Baudouin <i>Loira</i> <i>Chenin Blanc</i>	€ 60
°LES GAINS DE MALIGNÉ 2021 Cyril Le Moing <i>Loira</i> <i>Chenin Blanc</i>	€ 70
HERMITAGE BLANC LES ROCOULES 2007 Marc Sorrel <i>Rodano</i> <i>Roussanne, Marsanne</i>	€ 280
LE SAINT-PERAY 2021 Guillaume Gilles <i>Rodano</i> <i>Roussanne, Marsanne</i>	€ 110
JURANCON SEC "VINTAGE VIELH" 2020 Clos Laperyre <i>Jura</i> <i>Gros Manseng, Petit Manseng, a.v.</i>	€ 50
°ARBOIS PUPILLIN COTE DE CAILLOT 2023 Domaine de la Borde <i>Jura</i> <i>Chardonnay</i>	€ 85
ARBOIS PUPILLIN FOUDRE À CANON NATURE 2023 Domaine de la Borde <i>Jura</i> <i>Savagnin Blanc</i>	€ 85
°VIOGNIER MOULIN DE GASSAC 2022 Famille Guibert <i>Linguadoca</i> <i>Viognier</i>	€ 50
GRANGE DES PÈRES BLANC 2019 Dom. de la Grange Pères <i>Linguadoca</i> <i>Marsanne, Chardonnay, Roussanne</i>	€ 280
°SAVOIE 2015 Prieuré Saint-Christophe <i>Savoia</i> <i>Altesse</i>	€ 95
WEIBBURGUNDER MUSCHELKALC 2020 Enderle & Moll <i>Germania</i> <i>Pinot Bianco</i>	€ 50
°RIESLING TROCKEN MARIENBURG GG 2019 Clemens Busch <i>Germania</i> <i>Riesling</i>	€ 70
°RIESLING MARIENBURG FAHRLAY GG 2017 Clemens Busch <i>Germania</i> <i>Riesling</i>	€ 80
°RIESLING TROCKEN 2020 Bassermann-Jordan <i>Germania</i> <i>Riesling</i>	€ 55

BIANCHI ESTERI

°RIESLING TROCKEN 2017 Bassermann-Jordan <i>Germania</i> <i>Riesling</i>	€ 65
°RIESLING TROCKEN HALLGARTEN HENDELBERG 2019 Peter Jakob Kuhn <i>Germania</i> <i>Riesling</i>	€ 65
°RIESLING TROCKEN JACOBUS 2019 Peter Jakob Kuhn <i>Germania</i> <i>Riesling</i>	€ 45
RIESLING TROCKEN SCHIEFERGESTEIN 2017 Schefer-Frohlich <i>Germania</i> <i>Riesling</i>	€ 70
RIESLING TROCKEN DER HIRT 2019 Philip Lardot <i>Germania</i> <i>Riesling</i>	€ 70
RIESLING LAURENTIUSLAY ALTE REBEN 2017 Carl Loewen <i>Germania</i> <i>Riesling</i>	€ 70
RIESLING RIQUEWIHR 2018 Domaine Trapet <i>Alsazia</i> <i>Riesling</i>	€ 80
°RIESLING ROCHE GRANITIQUE 2017 Zind Humbrecht <i>Alsazia</i> <i>Riesling</i>	€ 75
°RIESLING RIBEAUVILLE 2017 André Kientzler <i>Alsazia</i> <i>Riesling</i>	€ 65
RIESLING URGESTEIN 2021 Weingut Nigl <i>Austria</i> <i>Riesling</i>	€ 70
°RIESLING FEDERSPIEL 2019 Rudi Pichler <i>Austria</i> <i>Riesling</i>	€ 55
°RIESLING SMARAGD ACHLEITEN 2019 Prager <i>Austria</i> <i>Riesling</i>	€ 100
GRUNER VELTLINER SMARAGD TERASSEN 2020 Rudi Pichler <i>Austria</i> <i>Gruner Veltliner</i>	€ 55
°GRUNER VELTLINER SMARAGD TERASSEN 2016 Rudi Pichler <i>Austria</i> <i>Gruner Veltliner</i>	€ 130
GRUNER VELTLINER DER OTT 2014 Bernhard Ott <i>Austria</i> <i>Gruner Veltliner</i>	€ 70
°GRUNER VELTLINER FEDERSPIEL 2015 Emmerich Knoll <i>Austria</i> <i>Gruner Veltliner</i>	€ 85

BIANCHI ESTERI

GRUNER VELTLINER SMARAGD ZWERITHALER KAMMERL 2019 Prager Austria <i>Gruner Veltliner</i>	€ 160
CONASBRANCAS BLANCO 2020 Fedellos do Couto Spagna <i>Aspro Potamisi, Rozaki</i>	€ 50
SAINTE-OBÉISSANCE 2021 Domaine Kalathas Grecia <i>Godello, Doña Blanca, Treixadura</i>	€ 115
SANTORINI AIDANI 2021 Hatzidakis Grecia <i>Aidani</i>	€ 85
°YARDEN CHARDONNAY 2021 Golan Heights Winery Israele <i>Chardonnay</i>	€ 50

ROSSI SICILIANI

CERASUOLO DI VITTORIA 2022 COS Ragusa <i>Nero d'Avola e Frappato</i>	€ 40
CERASUOLO DI VITTORIA 2010 COS Ragusa <i>Nero d'Avola e Frappato</i>	€ 85
CERASUOLO DI VITTORIA 2000 COS Ragusa <i>Nero d'Avola e Frappato</i>	€ 140
CERASUOLO DI VITTORIA 2024 Gulfi Ragusa <i>Nero d'Avola e Frappato</i>	€ 35
CERASUOLO DI VITTORIA GROTTA ALTE 2020 Arianna Occhipinti Ragusa <i>Nero d'Avola e Frappato</i>	€ 70
CERASUOLO DI VITTORIA FORFICE 2011 Paolo Calì Ragusa <i>Nero d'Avola e Frappato</i>	€ 80
ROSSO DI CONTRADA PARRINO 2019 Marabino Siracusa <i>Nero d'Avola</i>	€ 40
ROSSO IBLEO 2024 Gulfi Ragusa <i>Nero d'Avola</i>	€ 35
NERO IBLEO 2022 Gulfi Ragusa <i>Nero d'Avola</i>	€ 40

ROSSI SICILIANI

NEROMACCARJ 2019 Gulfi <i>Ragusa</i> Nero d'Avola	€ 55
NERO D'AVOLA CONTRADA 2011 COS <i>Ragusa</i> Nero d'Avola	€ 70
IL ROSSO DI FEDERICA 2010 Cantina Marilina <i>Siracusa</i> Nero d'Avola	€ 80
RUSSU 2020 Giovanni Sallemi <i>Catania</i> Nero d'Avola	€ 35
DUCA ENRICO 2004 Duca di Salaparuta <i>Palermo</i> Nero d'Avola	€ 200
DUCA ENRICO 1999 Duca di Salaparuta <i>Palermo</i> Nero d'Avola	€ 220
NERO CAPITANO 2024 Lamoiresca <i>Catania</i> Frappato	€ 35
NERO CAPITANO 2020 Lamoiresca <i>Catania</i> Frappato	€ 45
FRAPPATO 2023 Paolo Calì <i>Ragusa</i> Frappato	€ 35
VINO DI CONTRADA FRAPPATO 2023 Arianna Occhipinti <i>Ragusa</i> Frappato	€ 70
FRAPPATO CONTRADA PETTINEO PT 2019 Arianna Occhipinti <i>Ragusa</i> Frappato	€ 80
SP ROSSO 2024 Arianna Occhipinti <i>Ragusa</i> Frappato, Nero d'Avola	€ 35
LAMORESCA ROSSO 2023 Lamoiresca <i>Catania</i> Frappato, Grenache, Nero d'Avola	€ 40
ETNA ROSSO PASSOROSSO 2024 Passopisciaro <i>Etna</i> Nerello Mascalese	€ 45
ETNA ROSSO 2023 Tenuta delle Terre Nere <i>Etna</i> Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	€ 50
ETNA ROSSO SAN LORENZO VIGNE VECCHIE 2017 Tenuta delle Terre Nere <i>Etna</i> Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	€ 90

ROSSI SICILIANI

°ETNA ROSSO PREPHYLLOXERA LA VIGNA DI DON PEPPINO 2019 Tenuta delle Terre Nere <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	€ 220
ETNA ROSSO 2023 Pietradolce <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 50
ETNA ROSSO 2023 Graci <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 50
ETNA ROSSO ARCURÌA 2018 Graci <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 80
ETNA ROSSO ARCURÌA SOPRA IL POZZO 2016 Graci <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 230
ETNA ROSSO CONTRADA SANTO SPIRITO 2017 Palmento Costanzo <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	€ 65
ETNA ROSSO ROVITTELLO 2014 Benanti <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	€ 80
°ETNA ROSSO MONTE SERRA 2021 Benanti <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 65
ETNA ROSSO SERRA DELLA CONTESSA PARTICELLA 587 2015 Benanti <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	€ 125
ETNA ROSSO MOSCAMENTO 1911 2023 Tenuta di Fessina <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 45
ETNA ROSSO IL MUSMECI 2011 Tenuta di Fessina <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 90
ETNA ROSSO "IL MUSMECI" 2007 Tenuta di Fessina <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 110
ETNA ROSSO BARONE DI BROCATO 2017 Tenuta Paratore <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	€ 60
ETNA ROSSO SAN LORENZO 2019 Girolamo Russo <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	€ 95
°ETNA ROSSO SAN LORENZO PIANO DELLE COLOMBE 2021 Girolamo Russo <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 260

ROSSI SICILIANI

ETNA ROSSO CARBONIO 2019 Monterosso <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 85
ETNA ROSSO NASCA ALBERELLO CENTENARIO 2020 Stanza Terrena <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 95
ETNA ROSSO VILLA SANTO SPIRITO 2022 Stanza Terrena <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 50
ETNA ROSSO CISTERNA FUORI 2014 Ciro Biondi <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	€ 80
ETNA ROSSO SAN NICOLÒ 2016 Ciro Biondi <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	€ 75
ETNA ROSSO VIGNA VICO PREPHYLLOXERA 2015 Tenute Bosco <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	€ 90
ETNA ROSSO CONTRADA SCIARANUOVA 2016 Tasca d'Almerita <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 130
°ETNA ROSSO RUMEX 2021 Monteleone <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 100
°ETNA ROSSO RUMEX 2020 Monteleone <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 110
ETNA ROSSO RUMEX 2019 Monteleone <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 120
°ETNA ROSSO VINUPETRA 2012 I Vigneri <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese, Alicante, Cappuccio</i>	€ 150
°ETNA ROSSO VINUPETRA 2006 I Vigneri <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese, Alicante, Cappuccio</i>	€ 180
RISERVA PREPHYLLOXERA LA VIGNA DI MARIA PAOLA PART. 219 2017 Tenuta Paratore <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	€ 220
°ETNA ROSSO CRUCIMONACI 2014 Alice Bonaccorsi <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	€ 70
ETNA ROSSO CRUCIMONACI 2008 Alice Bonaccorsi <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	€ 90

ROSSI SICILIANI

ETNA ROSSO QUOTA 1000 CONTRADA BARBABECCHI 2019 Graci <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	€ 230
MUNJEBEL ROSSO CS 2020 Frank Cornelissen <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 180
MUNJEBEL ROSSO CS 2018 Frank Cornelissen <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 130
°MUNJEBEL ROSSO CR 2020 Frank Cornelissen <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 135
MAGMA ROSSO 2020 Frank Cornelissen <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 650
LA CONTRADA DEI CENTENARI 2021 Calabretta <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 100
°PIEDE FRANCO ROSSO 2019 Calabretta <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 70
°BARBABECCHI 2019 Crasà <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 170
°ALBERELLO 2017 Crasà <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 160
PALMENTO E ANFORA 2025 I Vigneri <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 45
°CONTRADA C 2018 Franchetti <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 90
°CONTRADA G 2019 Franchetti <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 85
RIVAGGI 2020 Crasà <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese, Grenache</i>	€ 160
FRANCHETTI 2018 Franchetti <i>Etna</i> <i>Petit Verdot, Cesanese d'Affile</i>	€ 120
FRANCHETTI 2019 Franchetti <i>Etna</i> <i>Petit Verdot, Cesanese d'Affile</i>	€ 120
FRANCHETTI 2020 Franchetti <i>Etna</i> <i>Petit Verdot, Cesanese d'Affile</i>	€ 110

ROSSI SICILIANI

°DEI PINTI 2018 Nicolò Grippaldi <i>Enna</i> <i>Nerello Mascalese, Nero d'Avola</i>	€ 120
SALINA ROSSO 2022 Carlo Hauner <i>Salina</i> <i>Nero d'Avola e Nerello Mascalese</i>	€ 40
FARO OBLÌ 2021 Enza La Fauci <i>Messina</i> <i>Nerello Mascalese, Nocera, a.v.</i>	€ 50
FARO 2019 Palari <i>Messina</i> <i>Nerello Mascalese, Cappuccio, a.v.</i>	€ 80
RISERVA DEL CONTE 2016 Tasca d'Almerita <i>Palermo</i> <i>Perricone, Nero d'Avola</i>	€ 230
°ROSSO DEL CONTE 2003 Tasca d'Almerita <i>Palermo</i> <i>Perricone, Nero d'Avola</i>	€ 130
°ROSSO DEL CONTE 1999 Tasca d'Almerita <i>Palermo</i> <i>Perricone, Nero d'Avola</i>	€ 190
°DUCA ENRICO 2016 Duca di Salaparuta <i>Palermo</i> <i>Perricone, Nero d'Avola</i>	€ 130
SOLE DEI PADRI 2009 Principi di Spadafora <i>Palermo</i> <i>Syrah</i>	€ 120
°SYRAH GUARINI 2014 Aldo Viola <i>Trapani</i> <i>Syrah</i>	€ 70
MAROCCOLI 2002 Planeta <i>Agrigento</i> <i>Syrah</i>	€ 90
SCIARA 2016 Barone di Villagrande <i>Etna</i> <i>Merlot, Nerello Cappuccio</i>	€ 80
CATARRATTO E PIGNATELLO FANINO 2022 Giotto Bini - Serragghia <i>Pantelleria</i> <i>Catarratto, Perricone</i>	€ 170
°CABERNET SAUVIGNON 2008 Tasca d'Almerita <i>Palermo</i> <i>Cabernet Sauvignon</i>	€ 120
°CABERNET SAUVIGNON 2006 Tasca d'Almerita <i>Palermo</i> <i>Cabernet Sauvignon</i>	€ 120

ROSSI SICILIANI

VINO ROSSO 2023 Nino Graziano <i>Palermo</i> <i>Cabernet Sauvignon, Marselan</i>	€ 45
°ORO 2012 Palmeri <i>Siracusa</i> <i>Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot</i>	€ 130

ROSATI

PALMENTO DI SALINA 2023 Caravaglio <i>Salina</i> <i>Corinto Nero, Mascalese e a.v.</i>	€ 45
OSA 2024 Paolo Cali <i>Ragusa</i> <i>Frappato</i>	€ 35
ETNA ROSATO 2024 Barone di Villagrande <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese, Carricante</i>	€ 35
ETNA ROSATO 2018 Tenuta Paratore <i>Etna</i> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 55
VINUDILICE 2024 Il Vigneri <i>Etna</i> <i>Grenache, Minnella Nera, Grecanico, Minnella Bianca</i>	€ 85
Rosammare 2023 Barraco <i>Trapani</i> <i>Nero d'Avola</i>	€ 35
ZERO DI BADO 2021 Marco Merli <i>Umbria</i> <i>Uve rosse locali, Moscato Bianco</i>	€ 40

ROSSI ITALIANI

°TEROLDOGO 2014 Foradori <i>Trentino</i> <i>Teroldego</i>	€ 70
LAGREIN PROFIL 2016 Roberto Ferrari <i>Trentino</i> <i>Lagrein</i>	€ 70
SAN LEONARDO 2010 Tenuta San Leonardo <i>Trentino</i> <i>Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot</i>	€ 130
SAN LEONARDO 2008 Tenuta San Leonardo <i>Trentino</i> <i>Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot</i>	€ 150
VALPOLICELLA SUPERIORE VIGNA DI MONTE LODOLETTA 2017 Romano Dal Forno <i>Veneto</i> <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, a.v.</i>	€ 180
°VALPOLICELLA CS CASALVEGRI 2018 Ca' La Bionda <i>Veneto</i> <i>Corvina, Corvinone, a.v.</i>	€ 50
SO SAN 2020 Angiolino Maule <i>Veneto</i> <i>Tocai Rosso</i>	€ 60
°PRELIT 2018 Damijan Podversic <i>Friuli Venezia Giulia</i> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	€ 80
°PIGNOLI 2011 Radikon <i>Friuli Venezia Giulia</i> <i>Pignolo</i>	€ 90
°PIGNOL 2004 Bressan <i>Friuli Venezia Giulia</i> <i>Pignolo</i>	€ 180
SCHIOPPETTINO 2018 Bressan <i>Friuli Venezia Giulia</i> <i>Schioppettino</i>	€ 90
PINOT NERO 2016 Bressan <i>Friuli Venezia Giulia</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 90
PINOT NERO 2016 Le Due Terre <i>Friuli Venezia Giulia</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 70
°ROSSO CARPINO 2015 Il Carpino <i>Friuli Venezia Giulia</i> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	€ 70
°MONTEBUONO 2005 Barbacarlo di Lino Maga <i>Lombardia</i> <i>Croatina, Uva Rara, Vespolina</i>	€ 130
°SASSELLA ROCCE ROSSE 2016 ARPEPE <i>Lombardia</i> <i>Nebbiolo</i>	€ 130

ROSSI ITALIANI

VALTELLINA SUPERIORE RISERVA GRUMELLO SANT'ANTONIO 2016 ARPEPE <i>Lombardia</i> <i>Nebbiolo</i>	€ 130
°BAROLO BRUNATE 2019 Ceretto <i>Piemonte</i> <i>Nebbiolo</i>	€ 210
BAROLO RISERVA VIGNOLO 2015 Cavallotto <i>Piemonte</i> <i>Nebbiolo</i>	€ 200
°BAROLO GRAN BUSSIA 2009 Aldo Conterno <i>Piemonte</i> <i>Nebbiolo</i>	€ 980
BAROLO BUSSIA COLONNELLO 2018 Aldo Conterno <i>Piemonte</i> <i>Nebbiolo</i>	€ 280
BAROLO BUSSIA ROMIRASCO 2018 Aldo Conterno <i>Piemonte</i> <i>Nebbiolo</i>	€ 280
°BAROLO RAVERA 2017 Elvio Cagno <i>Piemonte</i> <i>Nebbiolo</i>	€ 120
°BAROLO VILLERO 2018 Brovia <i>Piemonte</i> <i>Nebbiolo</i>	€ 160
BAROLO FALLETTO 2020 Bruno Giacosa <i>Piemonte</i> <i>Nebbiolo</i>	€ 480
BAROLO BRICCO BOSCHIS 2020 Cavallotto <i>Piemonte</i> <i>Nebbiolo</i>	€ 180
BAROLO BRICCO BOSCHIS RISERVA 2018 Cavallotto <i>Piemonte</i> <i>Nebbiolo</i>	€ 300
BAROLO MONVIGLIERO 2020 Giacomo Burlotto <i>Piemonte</i> <i>Nebbiolo</i>	€ 180
BAROLO ACCLIVI 2019 Giacomo Burlotto <i>Piemonte</i> <i>Nebbiolo</i>	€ 150
BAROLO CASTELLETTO 2020 Giacomo Burlotto <i>Piemonte</i> <i>Nebbiolo</i>	€ 150
°BAROLO BRICCO ROCCHES 2019 Ceretto <i>Piemonte</i> <i>Nebbiolo</i>	€ 300
°BAROLO PRAPÒ 2019 Ceretto <i>Piemonte</i> <i>Nebbiolo</i>	€ 200

ROSSI ITALIANI

°LESSONA 2017 Proprietà Sperino <i>Piemonte</i> <i>Nebbiolo</i>	€ 120
°LESSONA 2013 Proprietà Sperino <i>Piemonte</i> <i>Nebbiolo</i>	€ 160
LESSONA 2011 Proprietà Sperino <i>Piemonte</i> <i>Nebbiolo</i>	€ 190
LESSONA 2010 Proprietà Sperino <i>Piemonte</i> <i>Nebbiolo</i>	€ 200
°GATTINARA OSSO SAN GRATO RISERVA 2018 Antoniolo <i>Piemonte</i> <i>Nebbiolo</i>	€ 130
GATTINARA OSSO SAN GRATO 2013 Antoniolo <i>Piemonte</i> <i>Nebbiolo</i>	€ 120
GATTINARA VIGNA MOLSINO 2020 Nervi-Conterno <i>Piemonte</i> <i>Nebbiolo</i>	€ 170
CABERNET FRANC 'L FRANC BANDIT 2013 Proprietà Sperino <i>Piemonte</i> <i>Cabernet Franc</i>	€ 210
°CABERNET FRANC 'L FRANC BANDIT 2010 Proprietà Sperino <i>Piemonte</i> <i>Cabernet Franc</i>	€ 250
°CABERNET FRANC 'L FRANC BANDIT 2007 Proprietà Sperino <i>Piemonte</i> <i>Cabernet Franc</i>	€ 280
°BARBARESCO RABAJÀ 2020 Giuseppe Cortese <i>Piemonte</i> <i>Barbaresco</i>	€ 100
BARBARESCO RABAJÀ 2020 Bruno Giacosa <i>Piemonte</i> <i>Barbaresco</i>	€ 400
°BARBARESCO PORA 2020 Ca' del Baio <i>Piemonte</i> <i>Barbaresco</i>	€ 130
°BARBARESCO ASILI 2019 Ceretto <i>Piemonte</i> <i>Barbaresco</i>	€ 250
°BARBARESCO BERNADOT 2019 Ceretto <i>Piemonte</i> <i>Barbaresco</i>	€ 170

ROSSI ITALIANI

°VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2017 Carpineto <i>Toscana</i> <i>Sangiovese, Canaiolo Nero</i>	€ 65
BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2015 Carpineto <i>Toscana</i> <i>Sangiovese</i>	€ 130
Brunello di Montalcino 2019 Il Marroneto <i>Toscana</i> <i>Sangiovese</i>	€ 200
°BRUNELLO DI MONTALCINO MADONNA DELLE GRAZIE 2019 Il Marroneto <i>Toscana</i> <i>Sangiovese</i>	€ 700
BARON'UGO 2018 Monteraponi <i>Toscana</i> <i>Sangiovese, Canaiolo Nero, Colorino</i>	€ 130
CHIANTI CLASSICO CAMPITELLO 2020 Monteraponi <i>Toscana</i> <i>Sangiovese, Canaiolo Nero, Colorino</i>	€ 90
°CHIANTI CLASSICO CAMPITELLO 2017 Monteraponi <i>Toscana</i> <i>Sangiovese, Canaiolo Nero, Colorino</i>	€ 100
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2015 Monteraponi <i>Toscana</i> <i>Sangiovese</i>	€ 90
TIGNANELLO 2018 Marchese Antinori <i>Toscana</i> <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc</i>	€ 220
BRUNELLO DI MONTALCINO 2016 Livio Sassetti Pertimali <i>Toscana</i> <i>Sangiovese</i>	€ 120
°BRUNELLO DI MONTALCINO 2014 Il Paradiso di Manfredi <i>Toscana</i> <i>Sangiovese</i>	€ 180
°BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNETI DEL VERSANTE 2015 Pian dell'Orino <i>Toscana</i> <i>Sangiovese</i>	€ 200
°UNO 2020 Tenuta Carleone <i>Toscana</i> <i>Sangiovese</i>	€ 100
NAMBROT 2016 Tenuta di Ghizzano <i>Toscana</i> <i>Sangiovese, Merlot</i>	€ 75

ROSSI ITALIANI

LE TRAME 2020 Podere Le Boncie <i>Toscana</i> <i>Sangiovese, Colorino, Foglia Tonda, Mammolo</i>	€ 110
SEMPRE MAI SORTE SORTIRÀ 2015 Cuna di Federico Staderini <i>Toscana</i> <i>Abrostine</i>	€ 70
GUADO AL TASSO 2018 Marchese Antinori <i>Toscana</i> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>	€ 250
SYRAH CORTONA 2020 Stefano Amerighi <i>Toscana</i> <i>Syrah</i>	€ 60
CUNA 2018 Cuna di Federico Staderini <i>Toscana</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 70
BOLGHERI ROSSI SUPERIORE 2017 Castello di Bolgheri <i>Toscana</i> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>	€ 120
°SAGRANTINO DI MONTEFALCO COLLEPIANO 2013 Arnaldo Caprai <i>Umbria</i> <i>Sagrantino</i>	€ 85
VI SECOLO 2017 Magna Graecia <i>Calabria</i> <i>Magliocco</i>	€ 80
CARIGNANO DEL SULCIS TERRE BRUNE 2017 Santadi <i>Sardegna</i> <i>Carignano, Bovale</i>	€ 80
°CANNONAU DI SARDEGNA BARROSU 2019 Giovanni Montisci <i>Sardegna</i> <i>Cannonau</i>	€ 80

ROSSI ESTERI

MARSANNAY HÉRITAGE 2019 Huguenot <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 110
CHAMBOLLE-MUSIGNY 2018 Domaine de la Vougeraie <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 190
CHAMBOLLE-MUSIGNY 2020 Comte Georges de Vogue <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 400
CHAMBOLLE-MUSIGNY LA COMBE-D'ORVEAUX VIEILLES VIGNES 1ER CRU 2017 Bruno Clavelier <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 450

ROSSI ESTERI

°CHAMBOLLE-MUSIGNY VIEILLES VIGNES 2021 Virgile Lignier-Michelot <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 140
CHAMBOLLE-MUSIGNY LES FEUSSELOTES 1ER CRU 2015 Méo-Camuzet <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 380
°NUITS-SAINT-GEORGES PROCÈS 2020 Joseph Drouhin <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 220
NUITS-SAINT-GEORGES AUX CHAMPS-PERDRIX 1ER CRU 2021 Domaine Alain Michelot <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 190
NUITS-SAINT-GEORGES LES VAUCRAINS 1ER CRU 2021 Domaine Alain Michelot <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 190
ILE DES VERGELESSES 1ER CRU 2017 Dubreuil-Fontaine <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 90
VOLNAY CHAMPANS 1ER CRU 2021 Marquis d'Angerville <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 340
VOLNAY FREMIET 1ER CRU 2021 Marquis d'Angerville <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 275
MONTHÉLIE LES RIOTTES ROUGE 1ER CRU 2017 Nicolas Morin <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 120
ECHÉZEAUX GRAND CRU 2022 Nicole Lamarche <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 420
LES PETITS VOUGEOTS 1ER CRU 2021 Hudelot-Noellat <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 485
°MOREY-SAINT-DENIS LES LOUPS 1ER CRU 2021 Domaine des Lambrays <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 280
°MOREY-SAINT-DENIS LES MILLANDES 1ER CRU 2017 Domaine Arlaud <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 170
MOREY-SAINT-DENIS 2017 Domaine Arlaud <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 160

ROSSI ESTERI

°MOREY-SAINT-DENIS 2016 Domaine Arlaud <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 160
SAVIGNY LES BEAUNE LES GOLLARDES 2018 Guy&Yvan Dufouleur <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 100
°CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU 2018 Armand Rousseau <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 530
°MAZY-CHAMBERTIN GRAND CRU 2018 Armand Rousseau <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 610
CHATEAU CORTON GRANCEY GRAND CRU 2019 Louis Latour <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 270
VOSNE-ROMANÉE LES SUCHOTS 1ER CRU 2021 Louis Latour <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 270
VOSNE-ROMANÉE 2016 Méo-Camuzet <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 280
°VOSNE-ROMANÉE LES CHAUMES 1ER CRU 2016 Méo-Camuzet <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 270
VOSNE-ROMANÉE LES CHAUMES 1ER CRU 2022 Nicole Lamarche <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 270
POMMARD LES VAUMURIENS 2018 Guy&Yvan Dufouleur <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 170
POMMARD PÉZEROLLES 1ER CRU 2017 Billard-Gonnet <i>Borgogna</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 130
SYRAH MOULIN DE GASSAC 2022 Famille Guibert <i>Linguadoca</i> <i>Syrah</i>	€ 50
°CORNAS GRANIT 30 2016 Vincent Paris <i>Rodano</i> <i>Syrah</i>	€ 90
CORNAS 2021 Auguste Clape <i>Rodano</i> <i>Syrah</i>	€ 260

ROSSI ESTERI

°CROZE-HERMITAGE ROUGE 2021 Alain Graillot <i>Rodano</i> <i>Syrah</i>	€ 75
SYRAH L'AME SOEUR 2014 Stephane Ogier <i>Rodano</i> <i>Syrah</i>	€ 100
°HERMITAGE 2020 Yann Chave <i>Rodano</i> <i>Syrah</i>	€ 220
°HERMITAGE ROUGE 2007 Marc Sorrel <i>Rodano</i> <i>Syrah</i>	€ 320
COTE-ROTIE MON VILLAGE 2019 Stephane Ogier <i>Rodano</i> <i>Syrah</i>	€ 130
GIGONDAS HOMINIS FIDES 2020 Château de Saint Cosme <i>Rodano</i> <i>Grenache</i>	€ 210
°GIGONDAS HOMINIS FIDES 2019 Château de Saint Cosme <i>Rodano</i> <i>Grenache</i>	€ 220
°GIGONDAS HOMINIS FIDES 2017 Château de Saint Cosme <i>Rodano</i> <i>Grenache</i>	€ 230
COTES DU RHONES ROUGE LE BOUQUET DES GARRIGUES 2016 Le Clos du Caillou <i>Rodano</i> <i>Grenache, Syrah, Carignano, Mourvedre</i>	€ 70
°COTES DU RHONES LE SAGESSE 2017 Gramenon <i>Rodano</i> <i>Grenache</i>	€ 75
°CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE LES QUARTZ 2021 Le Clos du Caillou <i>Rodano</i> <i>Grenache, Syrah</i>	€ 160
°CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE LES SAFRES 2021 Le Clos du Caillou <i>Rodano</i> <i>Grenache, Cinsaut, Mourvedre, Syrah</i>	€ 100
ROUGE 2019 Domaine de la Grange des Pères <i>Aniane</i> <i>Syrah, Mourvèdre, Grenache</i>	€ 200
°SAUMUR CHAMPIGNY 2017 Clos Rougeard <i>Loira</i> <i>Cabernet Franc</i>	€ 230
SAUMUR CHAMPIGNY LES POYEUX 2017 Clos Rougeard <i>Loira</i> <i>Cabernet Franc</i>	€ 300

ROSSI ESTERI

°SAUMUR CHAMPIGNY FRANC DE PIED 202 Domaine des Roches-Neuves <i>Loira</i> <i>Cabernet Franc</i>	€ 85
°SAUMUR LES MÉMOIRES 2021 Domaine des Roches-Neuves <i>Loira</i> <i>Cabernet Franc</i>	€ 110
BANDOL ROUGE 2019 Chateau de Pibarnon <i>Provenza</i> <i>Grenache, Mourvèdre</i>	€ 90
°SAVOIE MONDEUSE 2016 Prieuré Saint-Christophe <i>Savoia</i> <i>Mondeuse</i>	€ 95
°BASTARDA 2021 Fedellos de Couto <i>Spagna</i> <i>Trousseau</i>	€ 70
°VIGNES CENTENAIRES 2020 Clos de Gamot-Cahors <i>Prayssac</i> <i>Malbec</i>	€ 70
KAAMEN II 2021 Vinas Mora <i>Croazia</i> <i>Babic</i>	€ 65

SOFT DRINK -BIRRE – DOPO PASTO

BIBITE ANALCOLICHE - BIRRA ANALCOLICA	€ 3 - € 4
BIRRA ONEI	€ 6
BIRRA TARÌ	€ 7
BIRRA BRUNO RIBADI	€ 8
VINI DOLCI	€ 10 - € 15
AMARI - DISTILLATI	€ 10 - € 18
CAFFÈ ESPRESSO MOAK	€ 2,50
CAFFÈ MOKA Miscela Classica	€ 2,50
TISANE	€ 5
ACQUA	€ 3