





Richiedete la carta per vegetariani - vegani

Richiedete la carta per intolleranza al glutine - Celiachia

## PIATTI DELLO CHEF E CONSIGLI

**Albese di manzo alla gressonara** € 16,00

**Carne cruda alla Monferrina e nocciole** € 16,00

**“Piatto tipico” Bagna caoda con verdure** € 20,00

**Panissa alla vercellese** € 12,00

**Spaghettoni quadrati alle vongole\*\* veraci,  
bottarga di muggine, zeste di limone** € 18,00

**Linguine all’astice\*\* e pomodorini** € 22,00

**Lesso di manzo e testina con salse** € 14,00

**Stinco brasato al vino bianco** € 14,00

**Stracotto di manzo alla piemontese** € 14,00

**Piatto unico, Ossobuco alla milanese** € 22,00

**Super costata di manzo gr. 600** € 25,00

**Costoletta orecchia di elefante** € 22,00

**Tagliata rucola-grana verdure grill** € 25,00

\* congelato

\*\*\* da noi prodotti e congelati

\*\* prodotto fresco e abbattuto

## Menù Bufalo Bill € 34,00

### Albese di manzo alla gressonara, con bagna caoda

Bœuf Albese avec bagna caoda - Beef Albese with bagna caoda - Rindfleisch-Albese mit Bagna Caoda

\*\*\*\*\*

### Tagliata di manzo rucola grana e verdure grigliate

Bœuf grillé avec roquette au parmesan et légumes grillés - Grilled beef steak with parmesan rocket

\*\*\*\*\*

Acqua microfiltrata frizzante o naturale

### Ananas fresco

Ananas frais - Fresh pineapple - Frische Ananas

\*\*\*\*\*

### Caffè



## Menù Nettuno € 34,00

### Gamberetti su letto di insalata in olio e limone\*

Crevettes à l'huile et au citron - Shrimps in oil and lemon - Garnelen in Öl und Zitrone

\*\*\*\*\*

### Orata alla ligure con patate naturali \*\*

Dorade de Ligurie avec pommes de terre - Ligurian sea bream with potatoes - Ligurische Seebrasse mit Kartoffeln

\*\*\*\*\*

### Sorbetto al limone

Sorbet au citron - Lemon sorbet - Zitronensorbet

\*\*\*\*\*

\*congelati

### Caffè

\*\* prodotto fresco congelati

Acqua microfiltrata frizzante o naturale

## Menù Buongustaio € 34,00

### Tagliolini al brasato

Tagliolini à la sauce braisée - tagliolini in braised sauce - Tagliolini in Schmorsoße

\*\*\*\*\*

### Stinco al vino bianco

Jarret au vin blanc - White wine Shank - Weißweinschenkel

\*\*\*\*\*

### Semifreddo al torroncino

parfait au nougat - nougat parfait - nougat parfait

\*\*\*\*\*

Acqua microfiltrata frizzante o naturale

**Caffè**



## Menù Torino Mon Amour € 34,00

### Acciughe con bagnet verd - Tomino fresco piccante - Albese con bagna caoda

Anchois bagnet verd, Tomino frais épicé, Bœuf Albese avec bagna caoda - Anchovies bagnet verd, Spicy fresh Tomino, Beef Albese bagna caoda - Sardellen mit Bagnet Verd, Würziger frischer Tomino, Rindfleisch-Albese mit Bagna Caoda

\*\*\*\*\*

### Stracotto di manzo alla piemontese

Bœuf trop cuit à la piémontaise - Piedmontese-style overcooked beef

Verkochtes Rindfleisch nach piemontesischer Art

\*\*\*\*\*

### Bonet

Pudding au chocolat - Chocolate pudding - Schokoladenpudding

\*\*\*\*\*

**Caffè**

Acqua microfiltrata frizzante o naturale

\*\*prodotto fresco e congelato



*Mole Antonelliana*

# ANTIPASTI

## Coppa con gamberone e gamberetti in salsa cocktail\*

€ 18,00

Tasse de crevettes et crevettes en sauce cocktail - Cup with king prawns and prawns in cocktail sauce -

Tasse mit Garnelen und Garnelen in Cocktailsauce

## Albese di manzo alla gressonara, con bagna caoda

€ 16,00

Bœuf Albese avec bagna caoda - Beef Albese with bagna caoda - Rindfleisch-Albese mit Bagna Caoda

## Tagliere di salumi all'italiana con frutta e riccioli di burro

€ 16,00

Charcuterie italienne avec copeaux de fruits et beurre - Italian cured meats with fruit and butter curls

- Italienische Wurstwaren mit Obst und Butterschmalz

## Carne cruda alla monferrina accompagnata da nocciole e crema di nocciole

€ 16,00

Viande crue façon Monferrato accompagnée de noisettes et de crème de noisettes

Raw meat Monferrato style with by hazelnuts and cream - Rohes Fleisch nach, von Haselnüssen und Haselnusscreme

## Magatello di vitello in salsa tonnata con capperi di Pantelleria

€ 16,00

Magatello de veau sauce au thon aux câpres de Pantelleria - Veal magatello in tuna sauce with Pantelleria capers

Kalbsmagatello in Thunfischsauce mit Pantelleria-Kapern

## "La Nostra Bagna Caoda", salsa alle acciughe, accompagnata da verdure, carne e uova

Bagna Caoda, sauce typique piémontaise aux anchois, accompagnée de légumes, de viande et d'œufs

Bagna Caoda, typical Piedmontese sauce with anchovies, accompanied by vegetables, meat and eggs

€ 20,00

Bagna Cauda, typische piemontesische Sauce mit Sardellen, begleitet von Gemüse, Fleisch und Eiern

# ANTIPASTI COMPOSTI

## PUCCINI

€ 18,00

## Vitello tonnato - bruschetta al pomodoro - carne cruda - salame casereccio - tomino

veau avec sauce au thon, bruschetta aux tomates, viande crue, salami maison, tomino

Veal with tuna, Bruschetta with tomato, Raw meat, Homemade salami, Tomino

Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Tomatenbruschetta, rohes Fleisch, hausgemachte Salami, Tomino

## MODÌ

€ 18,00

## Lardo di Arnad con miele e noci - carpaccio di vitello - acciughe al verde

Saindoux d'Arnad au miel et aux noix, carpaccio de veau, anchois à la sauce verte

Arnad lard with honey and walnuts, veal carpaccio, anchovies in green sauce

Arnad Schmalz mit Honig und Walnüssen, Kalbscarpaccio, Sardellen in grüner Soße

\* congelato

\*\* da noi prodotti e congelati

# PASTA

**Tajarin piemontesi in salsa di brasato di manzo alla Barbera d'Asti** € 12,00

tagliolini à la sauce braisée - tagliolini in braised sauce - Tagliolini in Schmorsoße

**Agnolotti caserecci\*\* con ripieno di carne di vitello, in salsa d'arrosto** € 12,00

Pâtes farcies à la viande avec sauce rôtie - meat-filled pasta with roast sauce - mit Fleisch gefüllte Nudeln mit Bratensoße

**Tortelloni verdi\*\*\* ripieni di ricotta e spinaci di "Nostra produzione"** € 12,00

Tortelloni à la ricotta et aux épinards - Tortelloni with ricotta and spinach - Tortelloni mit Ricotta und Spinat

**Spaghettoni quadrati alle vongole\*\* veraci, bottarga muggine, zeste di limone** € 18,00

Spaghetti carré aux palourdes, avec poutargue de mullet et zeste de citron - Square spaghetti with clams, with mullet bottarga and lemon zest - Quadratische Spaghetti mit Venusmuscheln, mit Meeräschen-Bottarga und Zitronenschale

**Linguine all'astice e pomodorini ciliegino (mezzo astice) \*\*** € 22,00

Linguine au homard et tomates cerises (un demi homard) - Linguine with lobster and cherry tomatoes (half a lobster)

Linguine mit Hummer und Kirschtomaten (halber Hummer)

# RISOTTI

**La Nostra "Panissa alla Vercellese",**

€ 12,00

**tipico risotto vercellese con salame, lardo, fagioli e vino rosso Barbera d'Asti**

Panissa, risotto au salami, saindoux, haricots et vin rouge - Panissa, risotto with salami, lard, beans and red wine -

Panissa, Risotto mit Salami, Schmalz, Bohnen und Rotwein

**Risotto alla toma Maccagno delle Alpi biellesi, mamellata di fichi e mandorle** € 12,00

Risotto au fromage toma Maccagno figues et amandes- Risotto with toma Maccagno cheese figs and almonds

- Risotto mit Toma-Maccagno-Käse Feigen und Mandeln

**Risotto ai frutti di mare, con cozze vongole e gamberetti\*\*** € 18,00

Risotto aux fruits de mer - Risotto with seafood - Risotto mit Meeresfrüchten

\* congelato

\*\*\* da noi prodotti e congelati

\*\* prodotto fresco e abbattuto

## PESCE

**ORATA ALLA LIGURE, CON POMODORINI, OLIVE, PINOLI E BASILICO \*\*** € 16,00

Dorade de Ligurie, - Ligurian sea bream, - Ligurische Dorade,

**TRANCIO DI SALMONE SU LETTO DI INSALATA YOGURT POMODORINI \*\*** € 16,00

Saumon avec yogurt et salade de tomates - Salmon with yogurt and tomatoes salad - Lachs mit Joghurt und Tomatensalat

**TRANCIO DI PESCE SPADA AI FERRI CON VERDURE GRIGLiate** € 20,00

Espadon grillé, légumes grillés - Grilled swordfish, grilled vegetables - Gegrillter Schwertfisch, gegrilltem Gemüse

**POLIPO\* INTERO DA 500 GRAMMI, SU LETTO DI INSALATA VALERIANA** € 25,00

Poulpe grillé\* sur salade - Grilled octopus \* on salad - Gegrillter Oktopus\* auf Salat

**LUMACHE BOURGUIGNONNE \*\*, NEL LORO GUSCIO CON BURRO E AROMI** € 18,00

Escargots bourguignons - Bourguignonne snails - Bourguignonne-Schnecken

## CARNE

**“STEAK TARTARE” CONDITA AL TAVOLO** € 25,00

Tartare de bœuf assaisonné à table - Seasoned beef tartare at the table - Gewürztes Rindertatar am Tisch

**STINCO BRASATO AL VINO BIANCO** € 14,00

Jarret braisé au vin blanc - Shank braised in white wine - In Weißwein geschmorte Haxe

**STRACOTTO DI MANZO ALLA PIEMONTESE** € 14,00

Bœuf trop cuit à la piémontaise - Piedmontese style overcooked beef - Verkochtes Rindfleisch nach piemontesischer Art

**“PIATTO UNICO” OSSOBUCCO ALLA MILANESE E RISOTTO ALLO ZAFFERANO** € 22,00

Ossobuco milanese, risotto au safran - Ossobuco Milanese style, saffron risotto - Ossobuco Mailänder Art, Safranrisotto

**“ORECCHIA DI ELEFANTE” COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE** € 22,00

Escalope de veau à la milanaise - Veal cutlet served Milanese style - Kalbskotelett nach Mailänder Art serviert

**COSTOLETTA DI VITELLO 350 GR. ALLA GRIGLIA** € 20,00

Escalope de veau 350 gr. Grillé - Veal cutlet 350 gr. Grilled - Kalbskotelett 350 gr. Gegrillt

**SUPER COSTATA DI MANZO 600 GR. ALLA GRIGLIA** € 25,00

Côte de boeuf 600 gr. Grillé - rib of beef 600 gr. Grilled - Rinderrippe 600 gr. Gegrillt

**TAGLIATA DI MANZO RUCOLA GRANA E VERDURE GRIGLiate** € 25,00

Bœuf grillé avec roquette au parmesan et légumes grillés - Grilled beef steak with parmesan rocket

\* congelato

\*\* da noi prodotti e congelati



# Piatti su prenotazione

(Con 2 gg. di preavviso)

## Fritto misto alla piemontese

Tutti i festivi e sabato-domenica senza prenotazione

In settimana su prenotazione min. 6 porzioni €18,00 a porzione

## Bollito misto alla piemontese

Sempre su prenotazione min. 6 porzioni € 18,00 a persona

## Fonduta alla Bourguignonne

Sempre su prenotazione min. 4 porzioni € 18,00 a porzione

## Fritto misto di pesce

Sempre su prenotazione min. 4 porzioni € 18,00 a porzione

## CAVIALE CRU Caviar Royal Storione Bianco

Sempre su prenotazione min. 2 porzioni 50 gr. € 60,00 a persona

(preavviso di 5 giorni)

## OSTRICHE Fines De Claire Marennes Oleron

Sempre su prenotazione min. 2 porzioni, 12 pezzi 1 kg. € 12,00 a persona

(preavviso di 5 giorni)



## VERDURE

VERDURE DEL GIORNO

€ 5,00

INSALATA MISTA PICCOLA

€ 5,00

INSALATA MISTA GRANDE

€ 8,00

PINZIMONIO DI VERDURE FRESCHE

€ 10,00

PATATE FRITTE € 6,00

€ 6,00

VERDURA ALLA GRIGLIA, PICCOLA O GRANDE

€ 8,00 / € 12,00



## FORMAGGI

FONTINA DOP

€ 4,50

GONGORZOLA DOP

€ 4,50

TOMA MACCAGNO

€ 4,50

GRANA PADANO

€ 4,50

TOMINO FRESCO

€ 4,50

MOZZARELLA VACCINA

€ 4,50

2 ASSAGGI € 8,00 - 3 ASSAGGI € 10,00 - 5 ASSAGGI € 15,00



## MENU' BIMBI

(riservato a bambini accompagnati dai genitori)

SPAGHETTINI AL POMODORO € 6,00

€ 6,00

PENNE AL RAGU' €6,00

€ 6,00

PICCOLA MILANESE CON PATATE FRITTE € 9,00

€ 9,00

BISTECCA DI TACCHINO CON PATATE FRITTE € 9,00

€ 9,00

# FRUTTA DOLCI E GELATI

SORBETTO AL LIMONE NEL FRUTTO

€ 6,00

TIRAMISÙ

€ 4,50

CREM CAMEL

€ 4,50

BONET

€ 4,50

SEMIFREDDO AL TORRONCINO

€ 5,50

MERINGATA

€ 4,50

TORTA DI MELE CALDA CON GELATO

€ 5,50

TARTUFO GELATO

€ 5,00

GELATO SCIOLTO CREMA O LIMONE

€ 4,50

AFFOGATO AL CAFFÈ

€ 5,50

GELATO CON AMARENE

€ 6,00

TAGLIO AL WHISKY O ALLA VODKA

€ 6,50

TAGLIO AL LIMONCELLO

€ 6,50

COPPA DI FRAGOLE

€ 4,50

COPPA DI MIRTILLI

€ 4,50

COPPA D'ANANAS

€ 4,50

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

€ 4,50

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO

€ 5,50

ANANAS CAMELLATO CON GELATO

€ 15,00

CIOCOLATA CALDA IN AGGIUNTA SUI DESSERT

€ 1,50

## VINI DA DESSERT A BICCHIERE

BAROLO CHINATO MARCHESI

€ 6,00

VIN SANTO FRESCOBALDI

€ 4,00

PASSITO PANTELLERIA PELLE.

€ 4,00

MARSALA VECCHIO FLORIO

€ 4,00

PORTO TAWNY OFFLEY

€ 4,00

PORTO RUBY SANDEMAN

€ 4,00

# Bevande



|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| Acqua microfiltrata naturale lt. 0,75         | € 2,00 |
| Acqua minerale naturale S.Bernardo lt. 1,000  | € 4,00 |
| Acqua microfiltrata gasato lt. 0,75           | € 2,00 |
| Acqua minerale gasata S.Pellegrino lt. 1,000  | € 4,00 |
| Coca cola - Oransoda - Lemonsoda - Thè freddo | € 3,00 |
| Birra Menabrea Bionda lt. 0,33                | € 3,00 |
| Birra Menabrea Ambrata lt. 0,33               | € 3,50 |
| Birra Menabrea 0,66                           | € 5,00 |
| Birra Ceres lt. 0,33                          | € 3,50 |
| Birra Beck's lt. 0,33                         | € 3,50 |
| Birra Pilsner Urquell                         | € 3,50 |
| Birra senza alcool Moretti lt. 0,33           | € 3,00 |
| Caffè Lavazza                                 | € 1,50 |
| Caffè d'orzo - Caffè ginseng - Caffè Dek      | € 2,00 |
| Capuccino                                     | € 2,00 |
| Caffè corretto                                | € 2,50 |
| Thè - Camomilla - Tisane                      | € 2,00 |

## Vini in caraffa:

|                                                              |         |         |
|--------------------------------------------------------------|---------|---------|
| Vino rosso vivace o fermo                                    | 1 lt.   | € 10,00 |
| Barbera del Piemonte - Casa vin. Ferrero lt. 1 - 1/2 - 1/4   | 1/2 lt. | € 5,50  |
|                                                              | 1/4 lt. | € 3,50  |
| Vino bianco vivace                                           |         |         |
| Ortrugo Colli Piacentini - cant. Valtidone lt. 1 - 1/2 - 1/4 | 1 lt.   | € 10,00 |
|                                                              | 1/2 lt. | € 5,50  |
|                                                              | 1/4 lt. | € 3,50  |
| Vino bianco fermo                                            |         |         |
| Cortese del piemonte-cant.Vinchio Vaglio..lt. 1 - 1/2 - 1/4  | 1 lt.   | € 10,00 |
|                                                              | 1/2 lt. | € 5,50  |
|                                                              | 1/4 lt. | € 3,50  |

# LA CANTINA

## FRANCIA

### SUPER OFFERTA

**Chateauneuf du Pape - Clos de l'Oratoire des Papes 2014 € 45,00**

#### Mezze bottiglie (0,375 cl)

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| Prosecco - Mionetto                  | € 10,00 |
| Pinot Grigio Valdadige-S.Margherita  | € 12,00 |
| Barbera Asti - Cant. Vinchio Vaglio  | € 12,00 |
| Dolcetto d'Alba - Marchesi di Barolo | € 14,00 |
| Nebbiolo d'Alba - Marchesi di Barolo | € 16,00 |
| Ferrari Rorè Trento doc              | € 16,00 |

#### Vini da dessert

|                                     |                     |
|-------------------------------------|---------------------|
| Asti Spumante - Santero bott. 0,75  | € 14,00             |
| Barolo chinato-Marchesi Barolo      | al bicchiere € 6,00 |
| Passito di Pantelleria-Pellegrino   | al bicchiere € 4,00 |
| Vin Santo Toscano - Frescobaldi     | al bicchiere € 4,00 |
| Marsala Superiore Secco 2009-Florio | al bicchiere € 4,00 |
| Porto Tawny-Offley                  | al bicchiere € 4,00 |
| Porto Ruby-Sandeman                 | al bicchiere € 4,00 |

#### Vini rosati

|                                         |         |
|-----------------------------------------|---------|
| Ferrari Rorè Trento doc Mezza bottiglia | € 16,00 |
| Ros'Aura - Feudi S. Gregorio            | € 18,00 |
| Bardolino Chiaretto - Cantina di Negrar | € 14,00 |
| Bataclan - Nuova Cappelletta            | € 14,00 |
| Alta Langa Rosè Spumante - Contratto    | € 45,00 |

## VINI BIANCHI E SPUMANTI

### **Piemonte**

|                                            |         |
|--------------------------------------------|---------|
| Erbaluce di Caluso - Orsolani              | € 12,00 |
| Arneis Roero - Vinchio Vaglio              | € 18,00 |
| Arneis Langhe Blangè (biologico) - Ceretto | € 28,00 |
| Gavi Villa Scolca - La Scolca              | € 18,00 |
| Alta Langa - Contratto                     | € 35,00 |
| Alta langa rosè - Contratto                | € 45,00 |
| Alta langa Blanc de Blancs - Contratto     | € 45,00 |

### **Lombardia**

|                                             |         |
|---------------------------------------------|---------|
| Franciacorta Alma - Bellavista              | € 45,00 |
| Franciacorta Alma Cuveè Magnum - Bellavista | € 80,00 |

### **Trentino / Alto Adige**

|                                           |         |
|-------------------------------------------|---------|
| Pinot Bianco - Cantina Terlaner Caldaro   | € 20,00 |
| Pinot Grigio Valdadige - Santa Margherita | € 16,00 |
| Traminer aromatico - Cantina Bolzano      | € 22,00 |
| Muller Thurgau (Frizzante) -S. Margherita | € 16,00 |

### **Friuli**

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| Chardonnay Collio- Puiatti          | € 20,00 |
| Ribolla Gialla - Volpe Pasini       | € 23,00 |
| Sauvignon Collio - Russiz Superiore | € 30,00 |

|                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Liguria</b> Vermentino Riviera Ponente - Vitic. Antonio Basso | € 20,00 |
|------------------------------------------------------------------|---------|

|                                            |         |
|--------------------------------------------|---------|
| <b>Toscana</b> Pomino Bianco - Frescobaldi | € 20,00 |
|--------------------------------------------|---------|

### **Veneto**

|                                                       |         |
|-------------------------------------------------------|---------|
| Prosecco Treviso - Mionetto                           | € 15,00 |
| Prosecco Sup. Valdobb. Spum. extra dry - S.Margherita | € 16,00 |
| Lugana - Ottella                                      | € 22,00 |

|                                                          |         |
|----------------------------------------------------------|---------|
| <b>Campania</b> Fiano di Avellino - Feudi di San Secondo | € 18,00 |
|----------------------------------------------------------|---------|

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| <b>Sicilia</b> Anthilia - Donnafugata | € 18,00 |
|---------------------------------------|---------|

## VINI ROSSI

### FRANCIA SUPER OFFERTA

Chateauneuf du Pape - Clos de l'Oratoire des Papes 2014 € 45,00

### **Piemonte**

|                                                                   |          |
|-------------------------------------------------------------------|----------|
| Barbera M.to <u>SENZA SOLFITI AGGIUNTI</u> La Nuova Cappelletta   | € 15,00  |
| Barbera d'Asti 3 Vescovi - cant. VinchioVaglio                    | € 18,00  |
| Barbera d'Asti Cà di Pian ( <u>barrique</u> ) - La Spinetta       | € 23,00  |
| Barbera M.to -La Nuova Cappelletta ( <u>biologico</u> )           | € 13,00  |
| Barbera M.to - Cantina Vinchio Vaglio                             | € 13,00  |
| Barbera Alba Peiragal -( <u>barrique</u> )-Marchesi Barolo        | € 25,00  |
| Ruchè di Castagnole Monf. - Morando                               | € 20,00  |
| Dolcetto di Dogliani - az. ag. Romana Carlo                       | € 12,00  |
| Dolcetto d'Alba - Marchesi Barolo                                 | € 20,00  |
| Dolcetto Alba Rossana - Ceretto ( <u>biologico</u> )              | € 22,00  |
| Grignolino M.to -La Nuova Cappelletta ( <u>biologico</u> )        | € 12,00  |
| Freisa Piemonte - Cantina Vinchio vaglio                          | € 12,00  |
| Alba (Nebbiolo e Barbera)- Marchesi di Barolo ( <u>barrique</u> ) | € 23,00  |
| Nebbiolo Langhe - Cantina Produttori Barbaresco                   | € 23,00  |
| Nebbiolo Langhe - Rivetti ( <u>barrique</u> )                     | € 28,00  |
| Gattinara - az. ag. Travaglini                                    | € 30,00  |
| Langhe Sito Moresco - Gaja                                        | € 42,00  |
| Barbaresco Cant. Produttori del Barbaresco                        | € 38,00  |
| Barolo - Marchesi di Barolo                                       | € 55,00  |
| Barolo Cannubi 2012 (riserva) - Marchesi di Barolo                | € 80,00  |
| Barolo - Ceretto                                                  | € 65,00  |
| Barolo Dagromis - Gaja                                            | € 75,00  |
| Barolo Cannubi 2011 Magnum (ris.) - Marchesi di Barolo            | € 110,00 |



## VINI ROSSI

### Valle d'Aosta

Torrette Superiore Les Cretes-Anselmet

€ 28,00

### Emilia Romagna

Bonarda colli piacentini - Cantina Valtidone

€ 13,00

Lambrusco Modena (**Biologico**)(Abboccato)

€ 13,00

### Veneto

Valpolicella Ripasso - Bolla

€ 20,00

Valpolicella Amarone - Rocca Alata

€ 32,00

### Toscana

Morellino di Scansano - Cecchi

€ 15,00

Chianti classico - Cecchi

€ 20,00

Chianti classico Peppoli - Antinori

€ 28,00

Rosso di Montepulciano - Poliziano

€ 20,00

Rosso di Montalcino - Frescobaldi

€ 20,00

Brunello di Montalcino - Castiglion del Bosco

€ 65,00

### Umbria

Sagrantino di Montefalco '04 - **barrique**- Ten. Alzatura

€ 28,00

### Sicilia

Shiraz '09 - '11 - Terreliaide

€ 18,00

Nero d'Avola - Regaleali

€ 16,00

### Francia - Super offerta

**Chateaufeuf du Pape - Clos de l'Oratoire des Papes 2014 € 45,00**

