

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 24/11/2020, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://milano.mymenu.it/ristoranti/particolare-milano>

Antipasti

Capesante scottate, crema di patate al cerfoglio, tapioca al nero di seppia e pomodorini confit	€ 14,00
Scallops, potatoes and chervil cream, tapioca and cherry tomato confit	
Carpaccio di wagyu, olio di semi di sesamo, brodo di finferli, cipollotto grigliato e songino	€ 22,00
Wagyu carpaccio, sesame seed oil, chanterelle broth, grilled spring onion and songino salad	
Ostriche alla griglia, salsa di ostriche, prezzemolo, tabasco e porri fritti	€ 13,00
Grilled oysters, oyster sauce, parsley, tabasco sauce, fried leeks	
Polpo tre cotture, zucca, liquirizia, guancia e carbone	€ 14,00
Octopus, pumpkin, licorice, pig cheek and charcoal	
Ravioli croccanti di cassoeula, salsa limone e finocchietto	€ 12,00
Crunchy ravioli, cassoeula, lemon and fennel sauce	
Uovo croccante, battuta di gambero, spinaci e sale Maldon affumicato	€ 14,00
Fried egg, shrimps tartare, spinach and Maldon salt	

Primi Piatti

Linguine di Gragnano, aglio olio e peperoncino, ricci di mare e salicornia	€ 18,00
Linguini, garlic oil and hot pepper, sea urchins and glasswort	
Risotto al parmigiano, pesto in polvere, carbone vegetale, crudo di gambero e creme fraiche	€ 18,00
Risotto with parmesan, dry pesto, charcoal, shrimps and creme fraiche	
Tagliolini all' uovo, zucca, guancia croccante, scamorza affumicata e cacao amaro	€ 14,00
Tagliolini, pumpkin, scamorza cheese, bacon, cocoa	
Tortelli di provola, cime di rapa e salsiccia a punta di coltello, vellutata di patate cipolla e lardo	€ 15,00
Tortelli, provola, turnip greens, sausages, cream of potatoes, onion and lardo	

Secondi Piatti

Baccalà mantecato, crema di scarola e patate, peperone rosso marinato, olive e polvere di capperi	€ 20,00
Creamed cod, potatoes and curly endive, cured red pepper, olives and cappers	
Calamaro ripieno di ricotta, carote e broccoli, nero di seppia, insalata di broccoli e bottarga	€ 20,00
Stuffed squid, ricotta cheese, carrots, broccoli, cuttlefish ink and bottarga	
Dentice alla plancia, vellutata di cannellini alla vaniglia, catalogna e limone	€ 22,00
Grilled red snapper, cannellini beans with vanilla, catalogna and lemon	
Guancia di manzo cotta a bassa temperatura, purea di patate e cavolo rosso in agrodolce	€ 18,00
Slow cooked beef cheek, mashed potatoes and sweet and sour red cabbage	
Preso di suino iberico con soia e miele, crema di lenticchie gialle al curry, indivia brasata	€ 19,00
Iberian pork, soia sauce and honey, yellow lentils with curry, braised endive	
Tagliata di galiziana "Vacum", friggirelli sale e pepe, salsa al Pedro Ximenez	€ 22,00
Galiziana cow "Vacum", friggirelli salt and pepper, Pedro Ximenez sauce	

Contorni

Dessert

Ganache di cioccolato fondente, yogurt, cachi e granella di nocciole	€ 8,00
Cioccolate ganache, yogurt, persimmon and chopped hazelnuts	
Gelato alla zucca, salsa di amaretti, crumble di mandorle e tartufo nero	€ 9,00
Pumpkin ice-cream, amaretti sauce, almonds crumble and black truffle	
Mezza sfera bianca, gelato al cioccolato e peperoncino, lamponi e crumble	€ 7,00
Half white chocolate sphere, chocolate and hot pepper ice cream, raspberries, crumble	
Tiramisù Particolare	€ 7,00
Our version of tiramisù	

Le nostre Bollicine

51.151 Brut Trento DOC - Moser	€ 44,00
Chardonnay 100%, affinamento in vasche di acciaio e botti grandi di rovere fino al momento del tiraggio	
Alta Langa Extra Brut 2015 - Brangero	€ 40,00
100% chardonnay	

Belle Dosaggio Zero 2013 - Ca' Lojera	€ 40,00
100% turbiana. Almeno 36 mesi sui lieviti	
Blanc de Morgex et de la Salle Extra Brut 2016 - Cave Mont Blanc	€ 40,00
100% Prié Blanc biotipo. Il vino base svolge la prima fermentazione secondo il Protocollo Estremi. Tradizionale rifermentazione in bottiglia. Dégorgement non prima di 17 mesi	
Brut - D'Arapi	€ 34,00
Bombino bianco e pinot nero	
Brut Franciacorta DOCG - Antica Fratta	€ 40,00
90% chardonnay e 10% pinot nero. Piu' di 24 mesi sui lieviti	
Brut Franciacorta DOCG - Mosnel	€ 40,00
60% Chardonnay-30% Pinot Bianco-10% Pinot Nero. 24 mesi sui lieviti e almeno 2 mesi di riposo dopo la sboccatura	
Brut Rosè "Particolare" 2018 - Buonamico	€ 26,00
Sangiovese e Syrah	
Chiaror sul Masso Brut - I Carpini	€ 26,00
100% timorasso	
Contrada Granda 2019 - La Masottina	€ 26,00
Rive di Ogliano - Brut DOCG. Conegliano Valdobbiadene	
Cuvèe Brut - Terrazze dell'Etna	€ 40,00
100% chardonnay. 36 mesi sui lieviti. Sboccatura a mano. Sicilia	
Dalnero Pas Dosè - Strologo	€ 40,00
90% montepulciano e 10% sangiovese. 24/36 mesi sui lieviti e 2/3 mesi dopo la sboccatura	
Ebb Extra Brut Franciacorta DOCG 2014 - Mosnel	€ 60,00
100% chardonnay. 36 mesi sui lieviti e almeno 6 mesi di riposo dopo la sboccatura	
Essence Nature Franciacorta DOCG 2015 - Antica Fratta	€ 50,00
70% chardonnay e 30% pinot nero. 36 mesi sui lieviti Dopo la sboccatura le bottiglie riposano ancora in cantina per altri 6 mesi	
Essence Noir Franciacorta DOCG 2015 - Antica Fratta	€ 50,00
100% pinot nero. 36 mesi sui lieviti	
Essence Rosè Franciacorta DOCG 2015 - Antica Fratta	€ 50,00
60% pinot nero e 40% chardonnay. 30 mesi sui lieviti Dopo la sboccatura le bottiglie riposano ancora in cantina 6 mesi	
Essence Saten Franciacorta DOCG 2015 - Antica Fratta	€ 50,00

Etna Brut - Murgò	€ 35,00
100% nerello mascalese. Primo metodo classico prodotto con queste uve. 30/36 mesi sui lieviti. Sicilia	
Io per Te Brut Oltrepò Pavese - Prime Alture	€ 35,00
100% pinot nero, lungo affinamento in bottiglia	
Ischia Extra Brut - Tommasone	€ 40,00
La Riserva - Paltrinieri	€ 26,00
Lambrusco di Sorbara Brut DOC	
Luigi Coppo Brut - Coppo	€ 40,00
100% Pinot nero, affinamento in acciaio, 18/24 mesi sui lieviti	
Masilè Brut DOCG 2011 - La Masera	€ 45,00
100% Erbaluce. 60 mesi sui lieviti	
Masilè Brut DOCG 2014 - La Masera	€ 40,00
100% Erbaluce. 36 mesi sui lieviti	
Masilè Pas Dosè DOCG 2013 - La Masera	€ 40,00
100% Erbaluce. 36 mesi sui lieviti	
Nature Brut Trento DOC 2014 - Moser	€ 56,00
Oltre il Classico Extra Brut - Ca' di Frara	€ 40,00
100% pinot nero. Nasce dall'assemblaggio delle cuvèe. A seconda dell'annata, dal 70% al 80% delle uve dell'annata di riferimento e dal 20% al 30% di vini di riserva. 54 mesi sui lieviti	
Oltre il Classico Nature Noir - Ca' di Frara	€ 36,00
100% pinot nero. 36 mesi sui lieviti	
Parosè Rosè Pas Dosè Franciacorta DOC 2014 - Mosnel	€ 60,00
70% pinot nero e 30% chardonnay. 36 mesi sui lieviti e almeno 6 mesi di riposo dopo la sboccatura	
Pas Dosè Franciacorta DOCG - Mosnel	€ 44,00
60% Chardonnay, 30% Pinot Bianco e 10% Pinot Nero. 30 mesi sui lieviti e almeno 3 mesi di riposo dopo la sboccatura	
Prosecco Superiore di Valdobbiadene Extra Brut DOCG Rive di Cispesca - Bellenda	€ 30,00
Q Vermentino Brut - Quartomoro	€ 36,00
Quintessence Extra Brut Riserva DOCG 2015 - Antica Fratta	€ 80,00
80% Chardonnay e 20% Pinot nero. Oltre 100 mesi di permanenza sui lieviti	

Riserva Coppo Brut Alta Langa DOC 2011 - Coppo	€ 60,00
80% pinot nero e 20% chardonnay, affinamento 9 mesi in barriques sui lieviti con frequenti batonnages e 48/60 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti	
Rosè Autoctono Brut Dosaggio Zero 2014 - Erpacrife	€ 40,00
100% Nebbiolo	
Rosè Brut - D'Araprì	€ 38,00
Montepulciano e pinot nero	
Rosè Brut - Terrazze dell'Etna	€ 40,00
90% Pinot Nero e 10% Nerello Mascalese. 36 mesi sui lieviti. Sicilia	
Rosè Extra Brut Trento DOC 2014 - Moser	€ 50,00
Rossese di Dolceacqua Brut - Du Nemu	€ 30,00
Sant'Agata - Paltrinieri	€ 22,00
Lambrusco di Sorbara DOC	
Saten Franciacorta DOCG 2015 - Mosnel	€ 50,00
100% chardonnay. Almeno 36 mesi sui lieviti e almeno 3 mesi di riposo dopo la sboccatura	

Champagne

Blac de Blancs Brut Nature - Laurent Perrier	€ 90,00
Brut R�serve Grand Cru - Paul Bar�	€ 70,00
80% pinot noir e 20% chardonnay. Vigne 100% grand cru a Bouzy. 2/3 anni di affinamento	
Brut Sans Soufre Ajout� - Bernard Bijotat	€ 50,00
100% Chardonnay	
Cuv�e Ros� - Laurent Perrier	€ 90,00
Pinot Noir 100%. Uve provenienti da 10 diversi crus situati principalmente nelle aree del Sud e del Nord della Montagne de Reims, tra cui la famosa Côte de Bouzy. In particolare dai crus pi� belli di Ambonnay, Bouzy, Louvois e Tours-sur-Marne.	
Grand Si�cle - Laurent Perrier	€ 180,00
55% Chardonnay e 45% Pinot Nero. 100% da 17 Grand Crus	
La Cuv�e Brut - Laurent Perrier	€ 60,00
Una maggioranza di Chardonnay, oltre il 50%, oltre il 30% pinot noir e tra il 10% e il 20% Meunier. Pi� vini di riserva fino al 20-30% per garantire una perfetta consistenza nello stile. La miscela di Laurent-Perrier La Cuv�e � composta da oltre 100 crus	

Rosè Brut Grand Cru - Paul Barà € 80,00

Ultra Brut Nature - Laurent Perrier € 80,00

55% Chardonnay, 45% Pinot Nero circa. Uno o due vini di riserva, da un anno complementare. Sono usati 15 crus nella sua composizione. 6 anni di invecchiamento

Un po' di Francia

Bordeaux Superieur 2016 - Bordeaux € 45,00

Chateau Croix Mouton

Bourgogne Blanc 2017 - Borgogna € 54,00

Domaine Michelot di Meursault

Bourgogne Rouge Cuvée 2017 - Borgogna € 40,00

Louis Latour

Chablis 2015 - Borgogna € 50,00

Maison La Chablisienne

Fixin Vieilles Vignes 2016 - Borgogna € 70,00

Dominique Laurent

Pouilly-Fuissé 2017 - Borgogna € 80,00

Domaine Leflaive di Puligny-Montrachet

Riesling Turckheim (secco) 2018 - Bordeaux € 45,00

Domaine Zind-Humbrecht

I nostri Bianchi

Albana DOCG 2017 - Zavalloni € 24,00

Emilia Romagna

Anima Erbaluce di Caluso DOCG 2018 - La Masera € 26,00

Piemonte

Arneis Centofile 2019 - Brangero € 30,00

Piemonte

Batàr IGT 2016 - Querciabella € 80,00

50% Chardonnay e 50% Pinot Bianco. Affinamento di 9/12 mesi di barriques e 6 mesi in cemento e 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Toscana

Bianco Pomice IGT Lipari 2017 - Tenuta di Castellaro 60% Malvasia delle Lipari e 40% Carricante. Sicilia	€ 38,00
Bianco Porticello IGT Lipari 2017 - Tenuta di Castellaro Carricante, Moscato Bianco e Malvasia delle Lipari. Sicilia	€ 34,00
Biancolella Ischia DOC 2019 - Tommasone Campania	€ 30,00
C'D'C Bianco IGT 2019 - Baglio del Cristo di Campobello Sicilia	€ 26,00
Chardonnay "Laudari" IGT 2018 - Baglio del Cristo di Campobello Sicilia	€ 40,00
Chardonnay "Pietre al Vento" IGT 2019 - Terre di Bruca Sicilia	€ 24,00
Chardonnay 2015 - La Source Valle d'Aosta	€ 36,00
Chardonnay IGT 2019 - Inama Veneto	€ 26,00
Chardonnay IGT Dolomiti 2019 - Moser, Maso Warth Trentino	€ 28,00
Cirò Bianco DOC 2019 - Scala 100% Greco. Calabria	€ 26,00
Ciuri Blanc de Noir 2019 - Terrazze dell'Etna 100% Nerello Mascalese. Sicilia	€ 30,00
Costa d'Amalfi Bianco 2019 - Marisa Cuomo Campania	€ 30,00
Etna Bianco 2019 - Murgò 70% Carricante e 30% Cataratto	€ 26,00
Feldmarschall von Fenner DOC Vigna 2018 - Tiefenbrunner 100% Muller thurgau. Meta mosto viene fatto fermentare in botti grandi di legno e l'altra meta in acciaio, senza aggiunta di lieviti selezionati. Alto Adige	€ 60,00
Fiano d'Avellino "Vino della Stella" DOC 2017 - Joaquin Campania	€ 50,00

Fiorduva Furore Bianco 2017/2018 - Marisa Cuomo 30% Fenile, 30% Ginestra, 40% Ripoli. Campania	€ 80,00
Fosso di Corsano Colli di Luni DOC 2017 - Terenzuola 100% Vermentino. Toscana	€ 30,00
Furore Bianco 2019 - Marisa Cuomo 60% Falanghina, 40% Biancolella. Campania	€ 36,00
Gewurztraminer DOC 2019 - Kurtatsch Alto Adige	€ 30,00
Gewurztraminer IGT Dolomiti 2019 - Moser, Maso Warth Trentino	€ 30,00
Goldmuskateller DOC Turmhof 2018 - Tiefenbrunnen 100% Moscato giallo. Acciaio. Alto Adige	€ 30,00
Greco di Tufo "Due Chicchi" Campania IGP 2019 - Benito Ferrara Campania	€ 26,00
Greco di Tufo "Vigna Cicogna" DOCG 2018 - Benito Ferrara Campania	€ 36,00
Grillo "Laluci" IGT 2018 - Baglio del Cristo di Campobello Sicilia	€ 34,00
Grillo "Vezzo" IGT 2018 - Terre di Bruca Sicilia	€ 26,00
Inzolia "Il Velo" IGT 2019 - Terre di Bruca Sicilia	€ 26,00
Latimis 2018 - Ronco del Gelso-Isonzo Friulano, Riesling, Pinot bianco e una piccola percentuale di Traminer aromatico. Affinamento in acciaio sulla feccia fine fino all'imbottigliamento. Malolattica non svolta. Friuli Venezia Giulia	€ 30,00
Lugana Classico DOC 2019 - Cà Lojera Lombardia	€ 26,00
Lugana Riserva del Lupo DOC 2016 - Cà Lojera 100% Turbiana. Due anni di affinamento in vasca di acciaio e minimo 6 mesi in bottiglia. Lombardia	€ 36,00
Lugana Superiore DOC 2018 - Cà Lojera Lombardia	€ 34,00

Malvasia di Candia Colli Piacentini DOC 2017 - Santa Giustina Emilia Romagna	€ 24,00
Malvasia IGT 2017 - Zidarich-Carso Affinamento in botti medie e grandi di rovere di Slavonia per due anni. Friuli Venezia Giulia	€ 50,00
Monteriole DOC 2016 - Coppo 100% Chardonnay. Affinamento 9 mesi in barriques sui lieviti. Piemonte	€ 60,00
Moscato Bianco e Zibibbo "Chimirici" IGT 2019 - Terre di Bruca Sicilia	€ 26,00
Moscato Giallo IGT Dolomiti 2019 - Moser, Maso Warth Trentino	€ 30,00
Muller Thurgau DOC 2019 - Kurtatsch Alto Adige	€ 26,00
Muller Thurgau IGT Dolomiti 2019 - Moser, Maso Warth Trentino	€ 28,00
Oliva Riesling Riserva Oltrepò Pavese DOP 2017 - Cà di Frara 100% Riesling Renano. Affinamento di 2 anni in bottiglia. Lombardia	€ 30,00
Pecorino Torrei dei Beati DOC 2019 - Torre di Beati Abruzzo	€ 30,00
Petite Arvine 2016 - La Source Valle d'Aosta	€ 36,00
Pigato Le Marige 2019 - La Ginestraia Liguria	€ 34,00
Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC 2019 - Du Nemu Liguria	€ 26,00
Pinot Bianco DOC 2019 - Kurtatsch Alto Adige	€ 26,00
Pinot Bianco Vasario Toscana IGT 2019 - Tenuta del Buonamico Toscana	€ 30,00
Pinot Grigio Oltrepò Pavese DOP 2018 - Cà di Frara Lombardia	€ 30,00

Preja Baratuciàt 2017/2018 - Druetto 100% Baratuciat. Piemonte	€ 46,00
Ravello Bianco 2019 - Marisa Cuomo 60% Falanghina, 40% Biancolella. Campania	€ 36,00
Riesling Renano 2018 - Moser, Maso Warth Trentino	€ 30,00
Rugiada del Mattino Colli Tortonesi DOC 2018 - I Carpini 100% Timorasso. Piemonte	€ 26,00
Sauvignon Blanc DOC Turmhof 2017 - Tiefenbrunnen Alto Adige	€ 30,00
Schulz Riesling Delle Venezie IGT 2017 - Ronco del Gelso-Isonzo Friuli Venezia Giulia	€ 36,00
Sot Lis Rivis DOC 2018 - Ronco del Gelso-Isonzo 100% Pinot Grigio. Affinamento in botti di rovere da 25HI per un anno e successivamente imbottigliato. Non svolge la malolattica. Friuli Venezia Giulia	€ 36,00
Sottomonte DOC 2018 - Ronco del Gelso-Isonzo Friuli Venezia Giulia. 100% Sauvignon. Affinamento in botti di rovere da 25 HI per 12 mesi. Non svolge la malolattica	€ 36,00
Toc Bas DOC 2018 - Ronco del Gelso-Isonzo 100% Friulano. Affinamento in botti di rovere da 25HI per un anno e successivamente imbottigliato. Non svolge la malolattica. Friuli Venezia Giulia	€ 30,00
Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC 2018 - Lungarotti Umbria	€ 26,00
Trebbiano d'Abruzzo DOC 2018 - Torre di Beati	€ 30,00
Verdeca "Luna Nuova" IGP 2019 - Donna Viola Puglia	€ 26,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2017 - Tenute Tavignano Marche	€ 34,00
Vermentino Orriù "Un Anno Dopo" DOC 2018 - Quartomoro Sardegna	€ 30,00
Vermentino Toscana IGT 2019 - Tenuta del Buonamico Toscana	€ 26,00

Vernaccia Orriù "Valle del Tirso" IGT 2018 - Quartomoro € 26,00
Sardegna

Vigna della Permuta DOC 2018 - Ronco del Gelso-Isonzo € 34,00
100% Malvasia. Affinamento in acciaio sulla feccia fine fino all'imbottigliamento. Non svolge la malolattica. Friuli Venezia Giulia

Vigna il Pino Bianco di Torgiano DOC 2015 - Lungarotti € 40,00
Trebiano 50%, Vermentino 30% e Grechetto 20%. Umbria

Vigneti Foscari Soave Classico DOC 2017 - Inama € 36,00
100% Garganega. Affinamento di 6 mesi in barrique usate e 6 mesi in acciaio. Veneto

Vin Soave Classico DOC 2019 - Inama € 26,00
100% Garganega. Veneto

Viognier Toscana IGT 2019 - Tenuta del Buonamico € 26,00
Toscana

Vitovska IGP 2017 - Zidarich-Carso € 50,00
Affinamento in botti medie e grandi di rovere di Slavonia per due anni. Friuli Venezia Giulia

Vulcana Fumè IGT 2018 - Inama € 50,00
100% Sauvignon Blanc. Fermentazione in barrique. Veneto

Weissburgunder DOC Turmhof 2018 - Tiefenbrunnen € 30,00
100% Pinot Bianco. 50% rovere grande e 50% acciaio per 7 mesi

I nostri Rosati

"Rosedelmare" Rossese 2019 - La Ginestraia € 30,00

"Tramonto" Nero di Troia Puglia IGT 2019 - Donna Viola € 28,00

C'D'C Rosato 2019 - Baglio del Cristo di Campobello € 26,00
100% Nero d'Avola

Cerasuolo d'Abruzzo 2019 - Torre dei Beati € 26,00
100% Montepulciano

Costa d'Amalfi Rosato 2019 - Marisa Cuomo € 36,00
50% Piediroso e 50% Aglianico

Rosamonti 2019 - Tommasone € 30,00
80% Aglianico e 20% Piediroso

Rosato "Monte della Guardia" 2019 - Ca Lojera € 30,00
Merlot e Cabernet

Verdeca "Luna Nuova" IGP 2018 - Donna Viola € 26,00

I nostri Rossi

"Cà Fracia" Valtellina Superiore Vangella DOCG 2002 - Balgera € 50,00
100% Nebbiolo. Affina per un periodo complessivo di 4 anni all'interno di botti di legno e termina la sua maturazione con 12 mesi di sosta in bottiglia. Lombardia

"Furore Rosso" Costa d'Amalfi DOC 2017 - Marisa Cuomo € 36,00
50% Piediroso (Palummo) e 50% Aglianico. Affinamento di 6 mesi in barriques di secondo passaggio. Campania

"Per' e Palummo" Ischia DOC 2018 - Tommasone € 30,00
100% Piediroso. Campania

"Pomorosso" Nizza DOCG 2016 - Coppo € 70,00
100% Barbera. Affinamento 14 mesi in barriques. Piemonte

"Ravello Rosso Riserva" Costa d'Amalfi DOC 2014 - Marisa Cuomo € 56,00
70% Piediroso (Palummo) e 30 % Aglianico. Affinamento di 12 mesi in barriques nuove di rovere francese. Campania

"Rosa d'Inverno" VDT 2016 - Santa Giustina € 26,00
Cabernet Sauvignon e Merlot. Affinamento in botti di rovere per almeno 12 mesi. Emilia Romagna

Aglianico "L'Astore" Salento IGP 2014 - Masseria Astore € 36,00
Puglia

Aglianico "Vigna Quattro Confini" Iripinia DOC 2016 - Benito Ferrara € 30,00
Campania

Amarone Classico "Caloetto" DOC 2008/2009 - Le Ragose € 70,00
50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% altri vitigni autorizzati. Invecchiamento per 6/12 mesi in contenitori d'acciaio inossidabile, e 2-3 anni in botti di rovere francese da 5 Hl. Toscana

Arlecchino Bergamasca IGT 2013 - Tallarini € 24,00
Merlot e Cabernet Sauvignon. Lombardia

Barbera d'Alba DOC 2016/2017 - Luciano Sandrone € 45,00
Piemonte

Barbera d'Alba DOC 2018 - Renato Ratti € 30,00
Piemonte

Barbera d'Asti "Avvocata" DOCG 2018 - Coppo	€ 26,00
Piemonte	
Barbera d'Asti "Battaglione" DOC 2017/2018 - Renato Ratti	€ 30,00
Piemonte	
Barbera d'Asti "Camp du Ross" DOCG 2016 - Coppo	€ 30,00
Piemonte	
Barbera d'Asti Superiore "Balmet" DOCG 2016 - Caldera	€ 30,00
Piemonte	
Barbera d'Asti Superiore "Gaiet" DOCG 2016 - Stella	€ 30,00
Piemonte	
Barco Reale di Carmignano DOC 2017 - Fattoria Ambra	€ 26,00
75% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero, 10% Uva Francesca (Cabernet), 5% altri vitigni a bacca rossa approvati. Affinamento di 7 mesi in vasche di cemento vetrificate. Il 20% della massa affina in tonneau per 7 mesi (capacità 3,5 e 5 ettolitri). Toscana	
Barolo "Conca" DOCG 2015 - Renato Ratti	€ 110,00
Piemonte	
Barolo "Le Vigne" DOCG 2014/2015 - Luciano Sandrone	€ 120,00
Piemonte	
Barolo "Marcenasco" DOCG 2014 - Renato Ratti	€ 68,00
Piemonte	
Barolo "Rocche dell'Annunziata" DOCG 2015 - Renato Ratti	€ 110,00
Piemonte	
Bradisimo IGT 2015 - Inama	€ 48,00
70% Cabernet Sauvignon e 30% Carmenere. Affinamento di 15 mesi in barrique parzialmente nuove. Veneto	
Brunello di Montalcino DOCG 2013 - La Poderina	€ 60,00
Toscana	
C'D'C' IGP 2017 - Baglio del Cristo di Campobello	€ 26,00
Nero d'Avola, Merlot, Cabernet sauvignon e Syrah. Sicilia	
Cabernet Friuli Isonzo DOC 2016 - Ronco del Gelso	€ 26,00
Friuli Venezia Giulia	
Cabernet Riserva Kirchhùgel DOC 2016 - Kurtatsch	€ 40,00
Alto Adige	

Cabernet Sauvignon "Monte della Guardia" 2015 - Ca' Lojera	€ 26,00
Veneto	
Canaiolo Nero "La Merla della Miniera" Toscana IGT 2016 - Terenzuola	€ 34,00
Uva Merla (biotipi locali del Canaiolo nero) per il 95%, 5% Barsaglina. Macerazione e fermentazione in tini di cemento, svinature per gravità e seguente affinamento di un anno in botti di rovere da 20 hl. Riposa altri 8 mesi in bottiglia. Toscana	
Cannonau "Orriù" DOC 2017 - Quartomoro	€ 26,00
Sardegna	
Carmenere Più.. IGT 2016 - Inama	€ 26,00
Veneto	
Carmignano "Santa Cristina in Pilli" DOCG 2015 - Fattoria Ambra	€ 30,00
75% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero, 10% Uva Francesca (Cabernet), 5% altri vitigni a bacca rossa approvati. Affinamento di 12 mesi in botti grandi. Toscana	
Carminium Colli Berici DOC 2015 - Inama	€ 26,00
100% Carmenere. Veneto	
Carusu Etna DOC 2014 - Terrazze dell'Etna	€ 40,00
80% Nerello Mascalese e 20% Nerello Cappuccio. Affinamento di 6 mesi in legno e almeno 12 in bottiglia. Sicilia	
Cerasa Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese DOC 2017 - Picchioni	€ 26,00
Croatina, Barbera, Ughetta di Solinga. Lombardia	
Chianti Classico DOCG 2016 - Querciabella	€ 46,00
Toscana	
Cirneco Etna Rosso DOC 2011 - Terrazze dell'Etna	€ 50,00
100% Nerello Mascalese da vigne di oltre 60 anni. 12 mesi affinamento in tonneau di 2° e 3° passaggio e riposa minimo tre anni in bottiglia. Sicilia	
Cirò Rosso Classico DOC 2017 - Scala	€ 26,00
100% Gaglioppo. Calabria	
Cratere IGT 2012 - Terrazze dell'Etna	€ 40,00
80% Nerello Mascalese e 20% Petit Verdot. Affinamento di 6 mesi in legno e 24 mesi in bottiglia. Sicilia	
Dolcetto "Colombè" Langhe DOC 2017 - Renato Ratti	€ 24,00
Piemonte	
Dolcetto d'Alba DOC 2018 - Luciano Sandrone	€ 30,00
Piemonte	

Dolcetto di Dogliani DOCG 2017 - Caldera Piemonte	€ 24,00
Etna Rosso 2017/2018 - Murgò 100% Nerello Mascalese. Sicilia	€ 26,00
Grignolino d'Asti DOCG 2018 - Caldera Piemonte	€ 26,00
Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2017 - Castello di Uviglie Piemonte	€ 24,00
Gutturnio Frizzante DOC 2018 - Santa Giustina Emilia Romagna	€ 22,00
Gutturnio Superiore 2017 - Santa Giustina Emilia Romagna	€ 24,00
L'altra Metà del Cuore Merlot IGP 2014 - Prime Alture Lombardia	€ 32,00
Lacrima di Morro d'Alba "Barbarossa" 2018 - Tenuta Tavignano Marche	€ 26,00
Lagrein Alto Adige DOC 2017 - Tiefenbrunnen Alto Adige	€ 40,00
Lagrein Trento DOC 2018 - Moser, Maso Warth Trentino	€ 30,00
Lu Patri DOC 2014/2015 - Baglio del Cristo di Campobello 100% Nero d'Avola. Sicilia	€ 45,00
Lusirà DOC 2014/2015 - Baglio del Cristo di Campobello 100% Syrah. Sicilia	€ 45,00
Matteo Bandello Rosso di Valtellina DOC 2017 - Faccinelli Lombardia	€ 30,00
Merlot "Campo del Lago" IGT 2015 - Inama 100% Merlot. Affinamento 12 mesi in barrique usate. Veneto	€ 36,00
Merlot "Monte della Guardia" 2016 - Ca' Lojera Veneto	€ 26,00

Merlot Lison Pramaggiore 2016 - La Frassina	€ 24,00
Friuli Venezia Giulia	
Mnc Memorie di Vite 2016 - Quartomoro	€ 36,00
100% Monica di Sardegna	
Mongrana Toscana IGT 2016 - Querciabella	€ 36,00
50% Sangiovese, 25% Merlot e 25% Cabernet Sauvignon. Toscana	
Montefalco Rosso DOC 2015/2016 - Lungarotti	€ 30,00
Sangiovese, Merlot e Sagrantino. Affinamento di 12 mesi in barriques e botti da hl 30, quindi 10 mesi in bottiglia, prima di uscire sul mercato. Umbria	
Montefalco Sagrantino DOCG 2015 - Lungarotti	€ 48,00
100% Sagrantino. Affina 12 mesi in barrique e sosta 2 anni in bottiglia prima della messa in commercio. Umbria	
Montepulciano d'Abruzzo "Cocciapazza" DOC 2016 - Torre dei Beati	€ 46,00
100% Montepulciano. Affinamento di 20 mesi in barrique nuove al 70%. Abruzzo	
Montepulciano d'Abruzzo DOC 2017 - Torre dei Beati	€ 26,00
Abruzzo	
Montepulciano d'Abruzzo DOC 2018 - Jasci e Marchesani	€ 24,00
Abruzzo	
Morej 2015/2016 - Druetto	€ 34,00
95% di uve Barbera da resa molto bassa e un 5% di altre 14 varietà fino all'Anzellotta e alla Lambrusca Alessandrina. Piemonte	
Morellino di Scansano DOCG 2018 - Fattoria le Pupille	€ 26,00
Toscana	
Morellino di Scansano Riserva DOCG 2015 - Fattoria le Pupille	€ 35,00
85% Sangiovese e 15% Cabernet Sauvignon. Affinamento 15 mesi in bottiglie da 10-20-40 hl. Toscana	
Mrs Memorie di Vite 2017 - Quartomoro	€ 36,00
Maristeddu-Bovale Sardo	
Nebbiolo "Ochetti" Langhe DOC 2018 - Renato Ratti	€ 34,00
Piemonte	
Nebbiolo d'Alba "Valmaggione" DOC 2016/2017 - Luciano Sandrone	€ 60,00
Piemonte	
Negroamaro "Filimei" Salento IGP 2017 - Masseria Astore	€ 24,00
Puglia	

Nero D'Avola "Quaranta" IGT 2017 - Terre di Bruca Sicilia	€ 24,00
Nero Ossidiana IGT Lipari 2015 - Tenuta di Castellaro 90% Corinto Nero e 10% Nero D'avola. Sicilia	€ 36,00
Nord Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC 2017 - Prime Alture Lombardia	€ 22,00
Ovest Barbera IGP 2018 - Prime Alture Lombardia	€ 24,00
Pinot Nero Alto Adige DOC 2017 - Tiefenbrunnen Alto Adige	€ 40,00
Pinot Nero Centopercento IGP 2015 - Prime Alture Affinamento di 1 anno in barrique di rovere. Lombardia	€ 32,00
Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOP 2017 - Cà di Frara Lombardia	€ 26,00
Poggio Valente Toscana IGT 2016 - Fattoria le Pupille 100% Sangiovese. Affinamento 15 mesi in tonneaux. Toscana	€ 54,00
Primitivo "Jema" Salento IGTP 2017 - Masseria Astore Puglia	€ 24,00
Primitivo "Unica Via" IGP 2017 - Donna Viola Puglia	€ 28,00
Rossese di Dolceacqua DOC 2017 - Du Nemu Liguria	€ 26,00
Rossese di Dolceacqua Superiore Arcagna DOC 2017 - Du Nemu Liguria	€ 30,00
Rosso di Montalcino DOC 2016 - La Poderina Toscana	€ 30,00
Rosso Piceno "Libenter" DOC 2017 - Tenuta Tavignano 70% Montepulciano, 25% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon. Affinamento in piccoli fusti per 14 mesi. Marche	€ 32,00
Rubesco Riserva "Vigna Monticchio" DOCG 2012/2013 - Lungarotti 100% Sangiovese. Affinamento in botti e barrique di rovere a grana fine per circa 12 mesi e per 5 anni in bottiglia. Umbria	€ 68,00

Rubesco Rosso di Torgiano DOCG 2016 - Lungarotti Sangiovese e Colorino. Umbria	€ 24,00
Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2017/2018 - Caldera Piemonte	€ 26,00
Rudhir "Montepulciano d'Abruzzo" DOC 2015 - Jasci e Marchesani Affinamento di 18 mesi in botte di rovere e barriques e 2 anni in bottiglia. Abruzzo	€ 36,00
Saffredi Toscana IGT 2016 - Fattoria le Pupille 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot. Affinamento 18 mesi in barrique nuove al 75%. Toscana	€ 87,00
San Giovannino Valcalepio Rosso Riserva DOC 2009 - Tallarini Merlot e Cabernet Sauvignon. Lombardia	€ 30,00
Sangiovese Superiore "Solaris" DOC 2016 - Zavalloni Emilia Romagna	€ 26,00
Schiava Alto Adige DOC 2017 - Tiefenbrunnen Alto Adige	€ 30,00
Sintesi dei Capitoli Isonzo Rive Alte DOC 2015 - Ronco del Gelso 100% Merlot. Affinamento di 2 anni in barrique. Friuli Venezia Giulia	€ 38,00
Slarina "Rovej" 2016/2017 - Druetto 100% Slarina. Piemonte	€ 50,00
Susumaniello "Aurora" IGP 2017 - Donna Viola Puglia	€ 28,00
Syrah "Syrano" IGT 2017 - Terre di Bruca Sicilia	€ 24,00
Taurasi "Principe Lagonessa" DOCG 2008 - Amaranò 100% Aglianico. Affinamento di 24 mesi in barriques di rovere francese e tonneaux, 12 mesi in bottiglia. Campania	€ 56,00
Taurasi Riserva della Società DOCG 2010 - Joaquin Campania	€ 130,00
Teroldego IGT 2018 - Moser, Maso Warth Trentino	€ 28,00
Terrano Venezia Giulia IGT 2016 - Zidarich-Carso 100% Terrano. Affinamento di 2 anni in botte medie/grandi di rovere di slavia. Friuli Venezia Giulia	€ 44,00

Tintilia "Macchiarossa" DOC 2014 - Claudio Cipressi 100% Gaglioppo. Molise	€ 40,00
Torrette Superiore DOP 2014 - La Source Petit Rouge 85%, Fumin 10%, altri 5%.. Valle d'Aosta	€ 30,00
Turpino Toscana IGT 2015 - Querciabella 40% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah e 20% Merlot. Toscana	€ 60,00
Valpolicella Classico DOC 2017 - Le Ragose Veneto	€ 24,00
Valpolicella Classico Superiore "Marta Galli" DOC 2018 - Le Ragose Veneto	€ 46,00
Valpolicella Superiore Ripasso "Le Ragose" DOC 2016 - Le Ragose Veneto	€ 30,00

I nostri Vini Dolci

Chardonnay Passito "Sulif" 2016 - Mosnel 0.375 L	€ 36,00
Malvasia della Lipari DOC 2014 - Colosi	€ 40,00
Moscato d'Asti "Moncalvina" DOCG 2018 - Coppo	€ 26,00
Passito "Hira" Terre Siciliane IGP 2014 - Colosi 0.500 l	€ 36,00
Passito Ravel 2015 - Ca' Lojera 90% Turbiana e 10% Malvasia	€ 26,00
Recioto Classico DOCG 2015 - Le Ragose 0.500 l	€ 40,00
Traminer Passito "Aur" 2016 - Ronco del Gelso 0.375 l	€ 36,00
Zibibbo Vino Liquoroso - Angileri	€ 34,00