

## **PROSECCO**

<i>Soligo Col de Mez Prosecco di Valdobbiadene Brut</i>	8/39
<i>Prosecco Rose «Argeo» Valdobbiadene Brut, Ruggeri</i>	8/39

## **CREMANT**

<i>Michel Tissot &amp; Fils Cremant du Jura Brut</i>	49
<i>Antech Cremant de Limoux Eugenie Extra Brut</i>	55
<i>Gustave Lorentz Cremant d'Alsace Zero Dosage</i>	59
<i>Gustave Lorentz Cremant d'Alsace Rose Brut</i>	59

## **FRANCIACORTA**

<i>Ca`del Bosco Cuvee Prestige Brut</i>	69
---	----

## **CHAMPAGNE**

<i>Deutz Brut Classic</i>	0,375/0,75	51/99
<i>Perrier-Jouët Grand Brut</i>	0,375/0,75	59/99
<i>Philipponnat Royale Reserve Brut</i>		103
<i>Taittinger Brut Reserve</i>	0,375/0,75	56/107
<i>Perrier-Jouët Blanc de Blanc</i>		110
<i>Deutz Brut Rose Classic</i>	0,375/0,75	58/111
<i>Ruinart Brut</i>	0,375/0,75	72/134
<i>Bollinger Special Cuvee Brut</i>		129
<i>Ruinart Blanc de Blanc</i>		129
<i>Bollinger Rose Brut</i>		149
<i>Ruinart Rose</i>	0,375/0,75	88/157
<i>Billecart-Salmon Brut Rose</i>	0,375/0,75	88/157
<i>Dom Perignon</i>		329

## **WHITE WINE ITALY**

### **PIEMONTE**

<i>Fossili Gavi del Comune di Gavi, San Silvestro</i>	9/44
<i>Piemonte Chardonnay, Guasti Clemente</i>	9/44
<i>Terre del Prete Cortese Colli Tortonesi, Boveri Lugi</i>	9/44
<i>Rossj-Bass, Chardonnay, Langhe, Gaja</i>	119

### **FRIULI VENEZIA GIULIA**

<i>Pinot Grigio Friuli Il Tralcetto, Italo Cescon</i>	9/44
<i>Jesera Pinot Grigio, Venica &amp; Venica</i>	44
<i>Ronco Bernizza Chardonnay, Venica &amp; Venica</i>	44
<i>Primariúl Friulano, Venica &amp; Venica</i>	44

### **LOMBARDIA**

<i>Ca' dei Frati I Frati Lugana</i>	44
-------------------------------------	----

### **TOSCANA**

<i>Eco di Mare Vermentino, Argentiera</i>	9/44
<i>Viognier Costa, Aurica</i>	9/44
<i>Sauvignon, Aurica</i>	9/44
<i>Ca`Marcanda Vistamare, Gaja</i>	79
<i>Scenario, Vermentino, Argentiera</i>	80

### **BASILICATA**

<i>Pipoli Bianco Greco Fiano, Vigneti del Vulture</i>	9/44
---	------

### **SICILIA**

<i>IDDA, Bianco, Angelo Gaja &amp; Alberto Graci</i>	85
--	----

## **ROSE WINE ITALY**

### **TOSCANA**

<i>Rosato Bolgheri, Campo Al Mare</i>	44
<i>I Pianali Rosato, Argentiera</i>	44

### **BASILICATA**

<i>Pipoli Rosato, Vigneti del Vulture</i>	9/44
---	------

## **RED WINE ITALY**

### **PIEMONTE**

<i>Barbaresco, Magno, San Silvestro</i>	10/46
<i>Ceretto Barbaresco, Ceretto</i>	85
<i>Sito Moresco, Angelo Gaja</i>	89
<i>Barolo Dagromis, Gaja</i>	119
<i>Valpolicella Clasicco Superiore, Quantarelli Giuseppe</i>	149

### **VENETO**

<i>Valpolicella Ripasso Valplaneta, Bertani</i>	10/46
<i>Amarone della Valpolicella Valplaneta, Bertani</i>	79
<i>Veneto Primofiore Rosso, Quintarelli Giuseppe</i>	86

### **PUGLIA**

<i>Passamante Negroamaro, Salentino, Masseria Li Veli</i>	10/46
<i>Primitivo, Mucchietto, Famiglia Pasqua</i>	10/46

### **TOSCANA**

<i>Chianti Classico San Jacopo, Castello Vicchiomaggio</i>	10/46
<i>Montecucco Rosso Riserva, ColleMassari</i>	10/46
<i>Le Cupole Le Rosso, Tenuta Di Trinoro</i>	55
<i>La Forra, Chianti Classico Riserva, Tenuta Di Nozzole</i>	59
<i>Le Volte, Dell'Ornellaia</i>	69
<i>Ugolforte Brunello di Montalcino, Tenuta San Giorgio</i>	72
<i>Brunello di Montalcino, La Fuga</i>	75
<i>Promis, Ca'Marcanda Gaja</i>	89
<i>Brunello di Montalcino Riserva, Le Due Sorelle</i>	94
<i>Ca`Marcanda Magari, Gaja</i>	97
<i>Argentiera, Tenuta Argentiera</i>	99
<i>L'Alberello, Grattamacco</i>	100
<i>Brunello di Montalcino, Pieve Santa Restituta, Gaja</i>	105
<i>Le Serre Nuove Dell'Ornellaia Bolgheri Rosso</i>	109
<i>Rosso di Montalcino, Poggio di Sotto</i>	110
<i>Toscana Campo di Magnacosta Rosso, Tenuta di Trinoro</i>	125
<i>Tignanello, Marchesi Antinori</i>	199
<i>Brunello di Montalcino, Poggio di Sotto</i>	249
<i>Ornellaia, Bolgheri Superiore, Ornellaia</i>	259
<i>Palazzi, Tenuta Di Trinoro</i>	280

<i>Ventaglio, Tenuta Argentiera</i>	339
<i>Sassicaia, Tenuta San Guido</i>	349
<i>Tenuta di Trinoro</i>	389
<i>Brunello di Montalcino Riserva, Poggio di Sotto</i>	399

## **WHITE WINE FRANCE**

### **ALSACE**

<i>Riesling Grand Cru „Altenberg de Bergheim“, Gustave Lorentz</i>	65
--	----

### **LOIRE**

<i>Pouilly Fumé „Arrêt-Bufferatte“, Domaine Tinel-Blondelet</i>	45
<i>Sancerre Blanc, Domaine de Terres Blanches</i>	55

### **BOURGOGNE**

<i>Chablis, Sebastien Dampt</i>	45
<i>Chablis 1er Cru „Mont de Milieu“, Garnier &amp; Fils</i>	69
<i>Chablis Grand Cru „Preuses“ Andre Goichot</i>	105
<i>Pouilly-Fuissé 1er Cru „Sur La Roche“, Jean-Claude Boisset</i>	110

## **RED WINE FRANCE**

### **BOURGOGNE**

<i>Beaune 1er Cru „Hommage à Françoise Potel“, Domaine de Bellène</i>	105
<i>Pommard 1er Cru „Les Arvelets“, Jean-Claude Boisset</i>	115

### **BORDEAUX**

<i>„Chapelle de Labrie“, Château Croix de Labrie, Saint - Emilion Grand Cru</i>	85
<i>Château Kirwan 3ème Cru Classé, Margaux</i>	95
<i>Château Grand-Puy-Lacoste 5ème Cru Classé, Pauillac</i>	165
<i>Château Clinet, Pomerol</i>	175
<i>Château Smith Haut-Lafitte Grand Cru Classé, Pessac-Léognan</i>	185
<i>Château Cos d'Estournel 2ème Grand Cru Classé, Saint-Estèphe</i>	225

## **RHONE**

<i>Chateauneuf-du-Pape Rouge „Le Grand Pontal“</i>	75
<i>Le Plain des Moines</i>	
<i>Côte Rôtie „Les Jumelles“, Paul Jaboulet Aîné</i>	95

## **RED WINE SPAIN**

### **CASTILLA Y LEON**

<i>Mauro, Bodegas Mauro</i>	55
-----------------------------	----

### **PRIORAT**

<i>Morlanda „Vi de Guarda“ Crianza Tinto,</i>	65
<i>Viticultors del Priorat</i>	

### **RIOJA**

<i>Roda I Reserva, Bodegas Roda</i>	85
<i>Baynos Tinto, Bodegas Mauro</i>	95

### **RIBERA DEL DUERO**

<i>Protos 27, Protos</i>	55
<i>Corimbo, Bodegas La Horra</i>	65

## **GRAPPA**

4cl

<i>Grappa Tradizione, Nonino</i>	7
<i>Due Barili Grapa Barrique, Jacopo Poli</i>	10
<i>Grappa di Bolgheri Sassicaia, Jacopo Poli</i>	16

## **CALVADOS**

4cl

<i>Calvados Pere Magloire vsop</i>	8
<i>Berneroy Calvados Pomme Captive</i>	9

## **RUM**

4cl

<i>Angostura Reserva Rum</i>	6
<i>Angostura 7yo Rum</i>	7
<i>Ron Zacapa Centenario, Solera Gran Reserva 23yo</i>	12

## **COGNAC**

*4cl*

<i>Martell vs / Hennessy vs</i>	<i>7</i>
<i>Hennessy vsop / Remy Martin vsop</i>	<i>10</i>
<i>Martell vsop</i>	<i>11</i>
<i>Martell Cordon Bleu</i>	<i>15</i>
<i>Ragnaud Sabourin Cognac Reserve Speciale №20</i>	<i>15</i>
<i>Hennessy xo</i>	<i>18</i>
<i>Ragnaud Sabourin Cognac Grande Champagne fontvieille №35</i>	<i>20</i>

## **WHISKY**

*4cl*

<i>Jack Daniels / Jameson</i>	<i>6</i>
<i>Glenfiddich 12yo</i>	<i>7</i>
<i>Chivas regal 12yo / Maker's Mark</i>	<i>8</i>
<i>Laphroaig 10yo</i>	<i>9</i>
<i>Chivas regal 18yo</i>	<i>11</i>
<i>Macallan 12yo</i>	<i>12</i>

## **VODKA**

*4cl*

<i>Moe</i>	<i>6</i>
<i>Belvedere</i>	<i>8</i>
<i>Grey Goose</i>	<i>9</i>

## **TEQUILA**

*4cl*

<i>Don Julio Blanco</i>	<i>8</i>
<i>Don Julio Reposado</i>	<i>10</i>

## **GIN**

*4cl*

<i>Tanqueray London Dry Gin</i>	<i>7</i>
<i>Hendrick's</i>	<i>9</i>

## **LIQUOR**

*4cl*

<i>Jägermeister / Limoncello / Amaretto Disaronno</i>	<i>6</i>
<i>Baileys / Vana Tallinn / Averna</i>	<i>6</i>

## **COCKTAIL**

<i>Gin Tonic / Passion Martini / Mojito</i>		12
<i>Negroni / Bellini / Mimosa / Aperol Spritz</i>		12

## **MOCKTAIL**

<i>Mojito / Spritz</i>		11
------------------------	--	----

## **APERITIF**

*4cl*

<i>Aperol / Martini bianco / Martini rosso / Campari</i>		6
--	--	---

## **BEER**

<i>Menabrea lager</i>	<i>0,33l</i>	5,9
<i>Menabrea Zero Zero</i>	<i>0,33l</i>	5,9
<i>Guinness</i>	<i>0,33l</i>	6,5

## **WATER**

<i>Still or carbonated</i>	<i>0,5l</i>	5
----------------------------	-------------	---

## **JUICE**

<i>Tomato / Orange / Apple</i>	<i>0,2l</i>	4,5
--------------------------------	-------------	-----

## **FRESH JUICE**

<i>Orange / Grapefruit</i>	<i>0,25l</i>	6,5
----------------------------	--------------	-----

## **CARBONATED DRINKS**

<i>Fever tree ginger ale / Tonic water</i>		4,5
<i>Coca Cola / Zero / Rose limonade</i>		4,5

## **TEA**

<i>Black classic / Black earl grey / Rooibos</i>		4,9
<i>Green classic / Green jasmine / Mint</i>		4,9

## **COFFEE**

<i>Espresso</i>		2,9
<i>Coffe americano / Cappuccino / Cafe latte</i>		3,9
<i>Double espresso</i>		4,9