



DRINKS WITH A VIEW

THE ORIGINALS DRINKETTI

DEL LAGO



BRUNATE

Cordiale Piz
Lime and lemon
Herbal Tonic

12€



COLICO

Gin Campi
Amaro Taneda
Lime and lemon
Apple soda

12€



COMO

Parma Bitter
Soave Pieropan
Soda

12€



BELLAGIO

Limoncello Nazionale
Vodka
Basil cordial
Soda

12€



LEZZENO

Butter Tequila
Lime and lemon
Agave
Agone Crust

12€



VARENNA

Vermouth Dry Zanolari
Camomilla Composta
Elderflower syrup
Lime and lemon
Soda

12€



[ALCOHOL FREE]

MENAGGIO

Seedlip Groove 0.0%
Strawberry
Lime and lemon
Ginger Ale

10€



[ALCOHOL FREE]

LECCO

Basil Cordial
Lime and lemon
Cucumber Soda

10€

WHERE THE LAKE MEETS THE SHAKE

APERITIVI

APEROL SPRITZ [Prosecco, bitter Aperol, soda]	8€
SPRITZ BIANCO [Bianco Sarti, prosecco, soda]	8€
FUSETTONE [Bitter Fusetti, soda al pompelmo]	9€
AMERICANO [Vermut, bitter Campari, soda]	9€
NEGRONI [Gin Berto, bitter Campari, vermut]	9€
GARIBALDI [Bitter, spremuta d'arancia]	9€
PIMM'S CUP [Pimms n°1, lime, cedrata Tassoni]	9€

COCKTAILS

COCKTAIL MARTINI [Gin, vermut dry]	10€
PALOMA [Tequila, lime, sciroppo di agave, soda al pompelmo]	10€
MARGARITA [Tequila, lime, cointreau]	10€
MOJITO [Rum, lime, zucchero di canna, menta, soda]	10€
MOSCOW MULE [Vodka, lime, ginger beer]	10€
DARK'N'STORMY [Rum, lime, ginger beer]	10€
WHISKY SOUR [Bourbon, succo di limone, zucchero]	10€

GIN & TONICS

BERTO GIN - TANQUERAY GIN - BIG GINO	10€
TOM TIME - PORTOBELLO - POLI MARCONI - MALFY LEMON	12€
MALFY GRAPEFRUIT - GIN GINA - ELEPHANT GIN	
CANDEGIN - DR.MASON GIN - GIN PRIMO - TASSONI	
ENGINE - GIL - SABATINI - NIKKA COFFEE - HENDRICKS	14€
IMEA - IL GIN DEL PROFESSORE MADAME & MONSIEUR	
SIPSMITH - GINEPRAIO - BRIGOT 1212 - RIVO	
PORTOFINO - HOLYWATER GIN	

BIRRE ARTIGIANALI [CRAFT BEERS]

BIRRIFICIO "AQUADULZA" [LOCAL BEER FROM LAKE COMO]	
3MEZZINA Blonde Ale [33 cl]	7€
24SEI Indian Pale Ale (Gluten free) [33 cl]	7€
VIA REGIA Amber Ale [33 cl]	7€
FIUMELATTE Blanche [33 cl]	7€
	
BIRRIFICIO "DODICIDODICI" [FROM APRICA]	
PALABIONE Kolsch [50 cl]	8€
"MAGNOLTA" Weiss [50 cl]	8€
	
BIRRA ALLA SPINA [DRAUGHT BEER]	
PICCOLA "PORETTI" [20cl - small]	3,5€
MEDIA "PORETTI" [40cl - medium]	6€
PILINDRO "PORETTI" [0,9 Lt - large]	12€
BIRRA ALCHOOL FREE [33 cl]	5€

BEVANDE [SOFT DRINKS]

ACQUA NATURALE <i>Still Water</i> [700 ml]	3€
ACQUA FRIZZANTE <i>Sparkling Water</i> [700 ml]	3€
ACQUA NATURALE <i>Still Water</i> [500 ml]	2,5€
ACQUA FRIZZANTE <i>Sparkling Water</i> [500 ml]	2,5€
COCA COLA [Classic / Zero]	3,5€
ARANCIATA BIO [San Graziano]	4€
CHINOTTO BIO [San Graziano]	4€
GAZZOSA BIO [San Graziano]	4€
LIMONATA BIO [San Graziano]	4€
THE FREDDO BIO [San Graziano]	4€
SODA AL POMPELMO BIO <i>Grapefruit soda</i> [San Graziano]	4€
GINGER ALE / GINGER BEER [Goldberg]	3,5€
TONICA [Fàvola]	3,5€
SPREMUTA D'ARANCIA <i>Fresh orange juice</i>	4,5€
SUCCHI DI FRUTTA <i>Fruit juices</i>	3,5€



**WHITE
WINES**

BIANCO SFUSO [DRAUGHT WHITE WINES]

VINO BIANCO SFUSO <i>dry or sparkling draught wine</i> [1 litro]	15€
VINO BIANCO SFUSO <i>dry or sparkling draught wine</i> [½ litro]	8€
VINO BIANCO SFUSO <i>dry or sparkling draught wine</i> [¼ litro]	5€

LOCAL WHITE WINES

“LA SCIURA” TERRE LARIANE IGT
Sala Agricoltura [Chardonnay 100%]
29€

“LE CALDERINE” TERRE LARIANE IGT
Cantine Angelinetta [Sauvignon, Verdesa, Riesling Renano]
VITICULTURA EROICA
33€

“LOCOTOCCO” BIANCO TERRE LARIANE IGT
Az. Agricola Locotocco [Pinot bianco 70%, Chardonnay 30%]
36€

RIESLING TERRE LARIANE IGT
Az. Agr. Cascina Bellesina [Riesling Renano 100%]
38€

“INGANNA” TERRE LARIANE IGT
Tenuta Montecchio [Chardonnay 100%]
43€

“OCCHIBLU” TERRE LARIANE IGT
Cantine Angelinetta [Sauvignon 100%] VITICULTURA EROICA
56€

LOMBARDIA

“UVAGGIO BIANCO” ALPI RETICHE IGT Marcel Zanolari - Valtellina [Uvaggi Piwi] [Vino Artigianale] VITICULTURA EROICA	38€
“SOTCASTEL” CHARDONNAY ALPI RETICHE Sandro Fay - Valtellina [100% Chardonnay] VITICULTURA EROICA	47€
“ORANGE HERMAU” ALPI RETICHE IGT Az. Agricola Hermau - Valtellina VITICULTURA EROICA [Gewurstraminer, Piwi] [Vinificato in anfora] [Vino Artigianale]	64€
“MAIUSCOLO” OLTREPÒ PAVESE IGT Fausto Andi [Vino Artigianale] [Uve bianche autoctone]	45€
“MAT” VALCAMONICA BIANCO Az. Agricola Concarena [Vino Artigianale] [Riesling surmuffato 80%, Sauvignon 20%]	56€
“MONTONALE” LUGANA DOC Az. Agricola Montunal [Turbiana 100%]	33€

TRENTINO ALTO ADIGE

“PERELISE” GEWÜRZTRAMINER DOC Cantina Colterenzio [Gewürztraminer 100%]	35€
“VETTE” VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT Az. Agricola San Leonardo 1724 [Sauvignon Blanc 100%]	29€
PINOT BIANCO ALTO ADIGE DOC Kellerei Cantina Terlan [Pinot bianco 100%]	30€
OFFWEISS BIANCO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT Cantina 1048 [Vinificato in anfora] [Vino Artigianale] [Pinot Bianco e Grigio, Riesling, Sauvignon, Muscaris, Solaris]	58€
“LAFÒA” CHARDONNAY DOC Cantina Colterenzio [Chardonnay 100%]	49€
“SONNRAIN” Thomas Niedermayr Hof Gandberg [Vino Artigianale] [Uve bianche Piwi 100%]	47€

FRIULI VENEZIA GIULIA

FRIULANO COLLIO DOC Tenuta Stella [Tocai Friulano 100%]	42€
RIBOLLA GIALLA Rebula Rumena - Dolfo (Collio Sloveno) [Vino Artigianale] [Ribolla Gialla 100%]	34€
PINOT GRIGIO COLLIO DOC Az. Agricola Tercic [Pinot Grigio 100%]	39€
MARTISSIMA BIANCO COLLIO DOC Marta Venica [Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia]	56€
“STARE BRAJDE” COLLIO BIANCO DOC Az. Agricola Muzic [Tocai Friulano, Malvasia Istriana e Ribolla Gialla]	37€
“ZIDARICH” VENEZIA GIULIA IGT Zidarich [Vitovska 100%]	58€
“OGRADE” VENEZIA GIULI A IGT Skerk - 2018 - [ORANGE WINE] [Vino Artigianale] [Vitovska 25%, Malvasia 25%, Sauvignon 25%, Pinot Grigio 25%]	55€
“CARAT” BIANCO VENEZIA GIULIA IGT Mastri Vinai Bressan - 2018 - [ORANGE WINE] [Vino Artigianale] [Friulano, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla]	60€

VENETO

“PIEROPAN” SOAVE CLASSICO DOC Az. Agricola Pieropan [Vino Artigianale] [Garganega 85% - Trebbiano di Soave 15%]	29€
“TRACHITE” VENETO IGT Az. Agricola Alla Costiera [Vino Artigianale] [Moscato, Pinella, Garganega]	30€
BIANCO SECCO QUINTARELLI VENETO IGT Az. Agricola Giuseppe Quintarelli [Garganega, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Saorin]	60€

PIEMONTE

ROERO ARNEIS DOCG Matteo Correggia [Arneis 100%]	31€
“BARATUCIAT” Enrico Druetto [Vino Artigianale] [Baratuciat 100%]	48€
“STERPI” DERTHONA Vigneti Massa - 2021 - [Vino Artigianale] [Timorasso 100%]	64€

LIGURIA

COLLI DI LUNI VERMENTINO DOC Tenuta La Ghiaia [Vino Artigianale] [Vermentino 100%]	29€
PIGATO RIVIERA LIGURE DI PONENTE Cantina Muragni [Vino Artigianale] [Pigato 100%]	49€
CINQUE TERRE DOC Forlini Cappellini [Viticoltura Eroica] [Vino Artigianale] [Bosco, Albarola, Vermentino]	68€

EMILIA ROMAGNA

“VIVI” REBOLA COLLI DI RIMINI DOC San Valentino Vini [Vino Artigianale] [Grechetto gentile 100%]	42€
---	------------

MARCHE

“CASE SPARSE” MARCHE BIANCO IGT Contrada Contro [Vino Artigianale] [Malvasia, Trebbiano, Pecorino]	34€
“CAMPO DELLE OCHE” RISERVA MARCHE IGT Fattoria San Lorenzo [Vino Artigianale] [Verdicchio 100%]	40€
“MARKE” MARCHE IGT Clara Marcelli [Vino Artigianale] [Pecorino 100%]	56€

ABRUZZO

“GIOCHEREMO COI FIORI” ABRUZZO DOC Torre dei beati [Vino Artigianale] [Pecorino 100%]	30€
“EMIDIO PEPE” TREBBIANO D’ABRUZZO DOC Emidio Pepe - 2021 - [Vino Artigianale] [Trebiano 100%]	70€

TOSCANA

“VERMIGNON” COLLINE LUCCHESI DOC Tenuta Lenzini [Vino Artigianale] [Vermentino 70% - Sauvignon blanc 30%]	38€
BIANCO “GORGONA” COSTA TOSCANA IGT Frescobaldi [Ansonica, Vermentino]	140€

CAMPANIA

FIANO DI AVELLINO DOCG Ciro Picariello [Vino Artigianale] [100% Fiano]	35€
“BACIO A SCANNISI” GRECO DI TUFO DOC Terre Diverse [Vino Artigianale] [100% Greco di Tufo]	46€

PUGLIA

“APRITI CIELO!” MURGIA BIANCO IGT Pietraventosa [Vino Artigianale] [Fiano Minutolo, Malvasia aromatica]	36€
“VERDE” VINO BIANCO Loco - Cisternino [Vino Artigianale] [Verdeca, Fiano Minutolo]	45€
“BIANCO” VINO BIANCO Loco - Cisternino [Vino Artigianale] [Verdeca, Fiano Minutolo]	45€

SICILIA

“CALAIANCU” TERRE SICILIANE IGP Il Mortellito [Vino Artigianale] [Grillo, Cataratto]	37€
“BIANCO DAMASCHINO” TERRE SICILIANE IGP Vite Ad Ovest - Angileri [Vino Artigianale] [ORANGE WINE] [Damaschino 100%] [Vinificato in anfora]	43€
“ZETA” TERRE SICILIANE IGT Istinto Naturale - Angileri [Vino Artigianale] [Zibibbo, Cataratto]	36€
VINO DI ANNA “BIANCO NAVE” Vino di Anna [Vino Artigianale] [Carricante, Riesling e Chenin blanc, Sauvignon]	56€
ETNA BIANCO DOC Tenuta delle Terre Nere [Vino Artigianale] [Carricante, Catarratto, Grecanico e Minella]	52€
“MARENEVE” TERRE SICILIANE IGT Federico Graziani [Vino Artigianale] [Carricante, Riesling Renano, Traminer, Chenin Blanc, Grecanico]	78€
“GRAPPOLI DEL GRILLO” TERRE SICILIANE IGT Marco De Bartoli [Vino Artigianale] [Grillo 100%]	50€
“MILLESULMARE” 1100 MT. Santa Maria la Nave [Vino Artigianale] [Grecanico Dorato 100%]	95€
CHARDONNAY “VIGNA SAN FRANCESCO” Contea Di Sclafani DOC - Tenuta Regaleali - Tasca d'Almerita [Chardonnay 100%]	70€
“SERRAGGHIA” ZIBIBBO TERRE SICILIANE IGT Giotto Bini [Vinificato in anfora] [ORANGE WINE] [Zibibbo 100%] [Vino Artigianale]	125€

SARDEGNA

“RENOSU” BIANCO Dettori [Vino Artigianale] [Vermentino, Moscato di Sennori]	29€
VERMENTINO DI GALLURA DOCG Cantina Murales [Vino Artigianale] [Vermentino 100%]	39€

LE “DEMI” - SMALL WHITES

“MONTONALE” LUGANA DOC - 375 ML Az. Agricola Montunal [Turbiana 100%]	19€
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC - 500 ML Mesa Giunco [Vermentino 100%]	21€

RED
WINES

LOCAL RED WINES

"CÀ DEL MOT" TERRE LARIANE IGT

Cantine Angelinetta - 2022

[Merlot e Marzemino] VITICULTURA EROICA

31€

"SAN GIOBBE" TERRE LARIANE IGT

Az. Agricola La Costa - 2022

[Pinot nero 100%]

48€

"PIETREROSE" TERRE LARIANE IGT

Cantine Angelinetta - 2022

[Merlot surmaturato e Merlot] VITICULTURA EROICA

38€

"TANA DI VOLPE" TERRE LARIANE IGT

Tenuta Montecchio - Riserva 2022

[Merlot 100%]

43€

LOMBARDIA

"RISC" ROSSO DI VALTELLINA DOC	36€
Az. Agricola Colombo Sormani [Viticultura Eroica]	
[Nebbiolo Chiavennasca 100%] - 2022	
"IL PETTIROSSO" VALTELLINA SUPERIORE DOCG	46€
ARPEPE - 2022 - [Vino Artigianale][Viticultura Eroica]	
[Nebbiolo 100%]	
TERRAZZI ALTI SASSELLA DOCG	45€
Az. Agricola Terrazzi Alti - 2022 - [Viticultura Eroica]	
[Nebbiolo 100%]	
"PINOT NERO" ALPI RETICHE IGT	52€
Marcel Zanolari - 2018 - [Viticultura Eroica]	
[Pinot Nero 100%] [Vino Artigianale]	
"CARTERÌA" VALTELLINA SUPERIORE - RISERVA VALGELLA DOCG	55€
Soc. Agricola Sandro Fay - 2019 [Viticultura Eroica]	
[Nebbiolo 100%] [Vino Artigianale]	
STEFANO BELTRAMA VALTELLINA SUPERIORE DOCG	47€
Stefano Beltrama - 2019 [Viticultura Eroica]	
[Nebbiolo 100%] [Vino Artigianale]	
"VINO SBAGLIATO" SFORZATO DELLA VALTELLINA DOCG	85€
Dirupi - 2021 - [Viticultura Eroica] [Vino Artigianale]	
[Nebbiolo 100%]	
"RUNCO DE ONEGO" SFORZATO DELLA VALTELLINA DOCG	78€
Azienda Agricola Boffalora - 2021 - [Viticultura Eroica]	
[Nebbiolo 100%] [Vino Artigianale]	
"ASCARO" BARBERA IGT	41€
Fausto Andi - 2022 - [Vino Artigianale]	
[Barbera 100%]	
MONTEBUONO LINO MAGA PAVIA ROSSO IGT	98€
Barbacarlo - Lino Maga - 2018 - [Vino Artigianale]	
[Croatina, Uva Rara, Ughetta]	

PIEMONTE

“LE ORME” BARBERA D’ASTI SUPERIORE DOCG Michele Chiarlo - 2022 [Barbera 100%]	29€
“ZIO NANDO” BARBERA D’ALBA DOC Rivetto - 2022 - [Vino Artigianale] [Barbera 100%]	45€
“VAL MARTIN” NEBBIOLO D’ALBA DOC Hilberg Pasquero [Nebbiolo 100%]	50€
FREISA “ULTIMA LUNA” Fratelli Pagani - 2023 - [Vino Artigianale] [Freisa 100%]	48€
“ERCOLINO” DOLCETTO D’ALBA DOC Rivetto - 2023 - [Vino Artigianale] [Dolcetto 100%]	36€
“CIABOT” BARBARESCO DOCG Giuseppe Traversa e figli viticoltori - 2020 [Nebbiolo Palas 100%] [Vino Artigianale]	56€
BARBARESCO MERUZZANO RISERVA GREGORIO DOCG Azienda Agricola Runchét - 2018 [Nebbiolo 100%]	68€
BORGOGNO RIVATA BAROLO DOCG Cantina Borgogno Rivata - 2020 [Nebbiolo 100%]	78€
“VIA NUOVA” BAROLO DOCG Chiara Boschis - 2018 [Nebbiolo 100%]	150€
“BRUNO GIACOSA” BAROLO DOCG Az. Agricola Falletto - 2020 [Nebbiolo 100%]	320€

VENETO

“DUCA FEDELE”-VALPOLICELLA DOC Az. Agricola Massimago - 2022 - [Vino Artigianale] [Corvina 65%, Corvinone 25%, Rondinella 10%]	30€
“IL SASSO” VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC Soc. Agricola Il Sasso - 2020 [Corvina, Corvinone, Rondinella]	44€
VALPOLICELLA RIPASSO DOC Monte dei Ragni - 2019 [Corvina 55%, Rondinella 40%, Molinara 5 %]	95€
“CONTE GASTONE” AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG Az. Agricola Massimago - 2019 - [Vino Artigianale] [Corvina 65%, Corvinone 30%, Rondinella 5%]	64€
“CRESASSO” CORVINA VERONESE IGP Az. Vitivinicola Zenato - 2017 [Corvina Veronese 100%]	67€
“60-20-20” VENETO IGP Az. Agricola Zymé - 2020 - [Vino Artigianale] [Cabernet sauvignon 60%, Cabernet franc 20%, Merlot 20%]	58€
AMARONE CLASSICO QUINTARELLI DOC Riserva 2015 [Vino Artigianale] [Corvina 55%, Rondinella 25%, Cabernet sauvignon 15%, Nebbiolo, Croatina e Sangiovese 5%]	360€
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2008/2009 “Monte Lodoletta” Dal Forno Romano [Corvina 60%, Rondinella 20%, Oseleta 10%, Croatina 10%]	400€

TRENTINO ALTO ADIGE

“1048” BLAUBURGUNDER VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT	56€
Widum Baumann - Thomas Widmann - 2023	
[Pinot nero 100%]	
“SAN LEONARDO” VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT	100€
Az. Agricola San Leonardo 1724 - 2019	
[Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot]	

EMILIA ROMAGNA

“A” RUBICONE IGT	38€
Villa Venti - 2022 [Vinificato in anfora] [Vino Artigianale]	
[Centesimino 100%]	
“MASCARIN” SYRAH BIO IGT	62€
San Valentino Vini [Vino Artigianale]	
[Syrah 100%]	

TOSCANA

BOLGHERI DOC	47€
Az. Agricola Le Macchiole - 2023	
[Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah]	
“CARLEONE” CHIANTI CLASSICO DOCG	40€
Tenuta di Carleone - 2022 - [Vino Artigianale]	
[Sangiovese 100%]	
VAL DELLE CORTI CHIANTI RISERVA DOCG	63€
Val delle Corti - 2020 - [Vino Artigianale]	
[Sangiovese 100%]	
“ATTENTI AL LUPO” ROSSO TOSCANA IGT	40€
Podere Le Ripi - 2022 - [Vino Artigianale]	
[Sangiovese 100%]	
“PALEO” ROSSO IGT	140€
Le Macchiole - 2020	
[Cabernet Franc 100%]	
“SOGNI E FOLLIA” ROSSO DI MONTALCINO DOC	45€
Podere Le Ripi - 2019 - [Vino Artigianale]	
[Sangiovese 100%]	
TENUTA BUONTEMPO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	75€
Tenuta Buontempo - 2019 - [Vino Artigianale]	
[Sangiovese 100%]	
“VALDICAVA” BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	105€
Valdicava - 2013	
[Sangiovese 100%]	
“GORELLI” BRUNELLO DI MONTALCINO DOC	140€
Giuseppe Gorelli - 2019	
[Sangiovese 100%]	

ABRUZZO

“CARTA BIANCA” MONTEPULCIANO DOCG	36€
Pescara vini - 2022	
[Montepulciano Cordisco 100%]	

PUGLIA

“VOLERE VOLARE” - PRIMITIVO IGT

33€

Pietraventosa - 2022

[Primitivo 100%]

“ES” - PRIMITIVO DEL SALENTO IGT

87€

Gianfranco Fino - 2021

[Primitivo 100%]

“BLU” VINO ROSSO

55€

Loco | [Vino Artigianale]

[Montepulciano 100%]

SICILIA

ETNA ROSSO DOC

50€

Federico Graziani - 2021

[Nerello mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%]

ETNA ROSSO DOC “20TH ANNIVERSARY”

70€

Tenuta delle Terre Nere - 2022

[Nerello Mascalese 95%, Nerello Cappuccio 5%]

“PROFUMO DI VULCANO”

100€

Federico Graziani - 2022

[Nerello Mascalese 95%, Nerello Cappuccio 5%]

CYGNUS NERO D'AVOLA IGT

38€

Tasca d'Almerita Regaleali - 2020

[Nero d'Avola 60% - Cabernet Sauvignon 40%]

“SP68” - TERRE SICILIANE IGP

34€

Arianna Occhipinti - 2023 - [Vino Artigianale]

[Frappato 70%, Nero D'Avola 30%]

LE “DEMI”- SMALL REDS

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA - 375 ML

24€

Casa vinicola Plozza - Riserva 2020

[Nebbiolo 100%]

**In assenza dell'annata specificata verrà servita quella corrente
if the vintage specified isn't available the current one will be served*

ROSÈ WINES

“ROSELARIO” TERRE LARIANE IGT

Cantine Angelinetta | [Local Wine] [Viticoltura Eroica]
[Schiava 50% - Marzemino 50%]

29€

LOCOTOCO ROSATO TERRE LARIANE IGT

Az. Agricola Locotocco | [Local Wine]
[Pinot nero 100%]

33€

“ANFOROSA” - ALPI RETICHE IGT

Giuseppe Boffalora - Valtellina | [Vinificato in anfora]
[Nebbiolo 100%] [Vino Artigianale]

45€

“SPACASASS” - ALPI RETICHE IGT

Colombo Sormani - Valtellina
[Nebbiolo 100%]

37€

“DIKA” VERONA IGT

San Dionigi
[Corvina 100%]

45€

“VIVI ROSA” SYRAH BIO IGT

San Valentino Vini | [Vino Artigianale]
[Syrah 100%]

38€

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

Emidio Pepe
[Montepulciano 100%]

75€

“TRA LE NUVOLE” COLLI BERICI ROSATO

Tenuta Cà Oche
[Tai Rosso 100%]

34€

“VETERE” AGLIANICO ROSATO IGP

Az. Agricola San Salvatore - Campania
[Negroamaro 100%]

36€

LE “DEMI”- SMALL ROSÈ

“VETERE” AGLIANICO ROSATO IGP - 375ML

Az. Agricola San Salvatore - Campania
[Negroamaro 100%]

20€

SPARKLING WINES

METODO CLASSICO

“APNEA” [Local Sparkles - Refined underwater in Lezzeno] Az. Agricola Cà di Frara [Pinot Nero 100%]	62€
“GLI AMANTI” [Local Sparkles] [Viticoltura Eroica] Terre Lariane - Cantine Angelinetta [Trebbiano, Garganega, Riesling, Sauvignon]	44€
“ALESSANDRO VIOLA” BLANC DES BLANCS PAS DOSÉ Alessandro Viola - Avola - Sicilia [Vino Artigianale] [Cataratto 100%]	50€
“DIVELLA” DOSAGE ZERO BLANC DE BLANCS Alessandra Divella [Vino Artigianale] [Chardonnay 100%]	60€
“DADY” DOSAGE ZERO BLANC DE BLANCS Alessandra Divella [Vino Artigianale] [Chardonnay 100%]	72€
NICOLA GATTA CUVÉE NATURE Nicola Gatta [Vino Artigianale] [Chardonnay,Pinot Nero]	46€
NICOLA GATTA “QUATTROCENTO” EXTRA BRUT Nicola Gatta [Vino Artigianale] [Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%]	54€
NICOLA GATTA “ARCANO” 180 LUNE Nicola Gatta [Vino Artigianale] [Chardonnay, Pinot Nero]	140€
REVÌ TRENTO DOC BRUT Revi [Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%]	42€
“132 LUNE” PAS DOSÉ Meggiolaro Vini [Durella 100%]	60€
“RE DI REVI” TRENTO DOC BRUT RISERVA 2015 Revi [Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%]	98€
“SPIRITO” BRUT NATURE 2017 Dolfo (Collio Sloveno) [Vino Artigianale] [Chardonnay, Pinot Nero]	60€
FRANCIACORTA CORTE FUSIA BRUT DOCG Corte Fusia [Chardonnay 70%, Pinot Nero 20%, Pinot Bianco 10%]	44€
FRANCIACORTA LANTIERI SATÈN DOCG Az. Vitivinicola Lantieri De Paratico [Chardonnay 100%]	42€
FRANCIACORTA RISERVA “ANNA MARIA CLEMENTI” Cà Del Bosco - 2015 - [Chardonnay 75%, Pinot bianco 10%, Pinot nero 15%]	180€
SPUMANTE RISERVA LUNELLI 2015 EXTRA BRUT Cantine Ferrari [Chardonnay 100%]	110€
BRUNO LUNELLI EXTRA BRUT Riserva 2006 [Chardonnay 100%]	su richiesta on request

ROSÉ SPARKLING

LOCOTOCO BRUT ROSÉ MILLESIMATO 2022 Az. Agricola Locotocco [Local Sparkles] [Pinot nero 100%]	42€
“ROSA PER VOI” BRUT NATURE MUNI - Daniele Piccinin [Pinot Nero 90%, Durella 10%]	36€
LAMBRUSCO DI SORBARA SPUMANTE BRUT ROSÉ Cantina della Volta - Emilia Romagna [Lambrusco di Sorbara 100%]	40€
BRUT ROSÉ VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT Pojer e Sandri - Trentino [Vino Artigianale] [Pinot nero 50%, Chardonnay 50%]	46€
“CLOCLO” DOSAGE ZERO ROSÉ Alessandra Divella [Pinot Nero 100%]	90€
“MARTÌ CUNTRARE” DOSAGGIO ZERO Cantina Togni Rebaioli [Barbera, Erbanno]	47€
NICOLA GATTA “MOLENÈR 90 LUNE” Nicola Gatta - Lombardia [Vino Artigianale] [Chardonnay, Pinot nero]	110€

CHAMPAGNE

[mo' esce Antonio]

LAMIABLE GRAND CRU GRAINE D'ETOILES NATURE Lamiable [Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%]	64€
“ULLENS L.P.M” EXTRA BRUT Domaine de Marzilly [Pinot Meunier 100%]	100€
LAHERTE FRÈRES “ULTRADITION” EXTRA BRUT Laherte Frère [Vino Artigianale] [Pinot Meunier 60%, Chardonnay 30%, Pinot Noir 10%]	75€
“L'OUVERTURE” EXTRA BRUT PREMIER CRU Frederic Savart [Vino Artigianale] [Pinot Nero 100%]	110€
BERESCHE ET FILS BRUT RESERVE Bereche et Fils [Pinot Nero 35%, Chardonnay 35%]	105€
“ART TERRE” BRUT NATURE Thomas Perseval [Pinot nero 40%, 30% Pinot Meunier, 30% Chardonnay]	120€
“CHROMATIQUE” EXTRA BRUT GRAND CRU Stephane Resnault [Chardonnay 100%]	90€
JAQUESSON 747 EXTRA BRUT Jaquesson [Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier]	110€
FLEURY - BLANC DES NOIRS EXTRA BRUT [Pinot nero 100%] Champagne Fleury	95€
BRUNO PAILLARD ASSEMBLAGE CUVÉE 2015 Bruno Paillard - 2015 - [Chardonnay 33%, Pinot Nero 45%, Pinot Meunier 22%]	140€

INSU “LE NOYER DE L'ORME DU MIDI” 1ER CRU

145€

Champagne Insu
[Pinot Nero 100%]

“L'INSTANT ROSÉ”

80€

Dekeyne et fils
[Pinot Nero 100%]

METODO CHARMAT

“JEIO” PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY DOCG

26€

Bisol
[Glera 100%]

**DESSERT
WINES**

“VINO SANTO” DEL TRENTINO 2007

 **10€ / 62€**

Gino Pedrotti - 375 ml

VINO COTTO STRAVECCHIO RISERVA

 **8€ / 58€**

Occhio di Gallo 2013 - 500 ml

Az. Agricola David Tiberi [Vino Artigianale]

“CÀ NOVA” MOSCATO D'ASTI DOCG

 **6€ / 29€**

Cantine Traversa - 750 ml

“VECCHIO SAMPERI” VINO PERPETUO

 **12€ / 75€**

Marco De Bartoli - 750 ml

AFTER
DINNER

SOMETHING SPECIAL

AMARETTO ADRIATICO [made from Filippo Cea's handpicked almonds in Puglia]	5€
AMARO AMARA [liqueur made from red Sicilian oranges]	5€
AMARO DEL GHISALLO [local herbs liqueur]	5€
AMARO VERNELLI DELL'ERBORISTA [liqueur made by cooking on wood fire roots, herbs and barks]	5€
AMARO "DUE FORTI" [local liqueur made out of more than 30 botanics from Lecco mountains]	6,5€
AMARO DEL CICLISTA [the bikers liqueur, best reward after the fatigue]	4€
AMARO CAMATTI [flowers and botanical liqueur, Genova's sailors favorite]	5€
AMARO NONINO QUINTESSENTIA [oranges notes with acquavite barrique base]	5€
AMARO SANTA MARIA AL MONTE [historical herbal liqueur from Liguria's mountains]	5€
AMARO SANTONI [by Gabriello Santoni made of 34 herbs like citrus, rhubarb & olives]	6,5€
AMARO SETA [mulberry blackberries local liquor]	6€
CAMOMILLA COMPOSITA [chamomile local liquor made in Livigno]	6,5€
"DR. MASON" – ROSMARINO [amber-colored featuring prominent rosemary with 15 secret herbs]	5€
MARY MAIANS HIERBAS IBICENCAS [Ibizan herbs, unmistakable taste]	5€
"KINA" – LIQUORE ALLA CHINA CALISSAIA [deep amber color, balsamic aroma and licorice notes]	6€
"LA MISCELA AL 30" – [CARBURANTE PER BIPEDI] [balanced blend of sweet and bitter notes, herbs, orange, spices]	5€
LIMONCELLO NAZIONALE [with cold-brewed fresh lemon zests]	6€
YUNTAKO AMARO DI GOYA [Japanese inspired blending Italian traditions with Okinawa flavors]	6€
T+ "LIQUORE AL TÉ" [the new tea spirit made by 100% Italian leaves]	5€
VENTI "L'AMARO ITALIANO" [20 botanics, each one from the 20 regions of Italy]	5€
NERO DI COMO [licorice and honey liqueur made in Como]	6€
JEFFERSON L'AMARO IMPORTANTE [orange notes, made in a small distillery in Calabria]	6€

TRADITIONAL LIQUORS

AMARO DEL CAPO	4€
AVERNA	4,5€
BAILEY'S	4€
BRAULIO	4€
BRAULIO RISERVA 2016	5,5€
CYNAR	4€
FERNET BRANCA	4€
FERNET BRANCA MENTA	4,5€
FRANGELICO	4€
JAGERMEISTER	4,5€
LIMONCELLO	4€
LIQUORE STREGA	3,5€
MONTENEGRO	4,5€
PORTO BIANCO O ROSSO [WHITE OR RED PORTO]	4€
RAMAZZOTTI	4€
SAMBUCA	4€
SLOE GIN RIVO	8,5€
UNICUM	4,5€
ZEDDA PIRAS	3,5€
ZUCCA	3,5€

VODKA

STOLICHNAYA [LETTONIA]	5€
TITO'S HANDMADE VODKA [AUSTIN, TEXAS]	6€
BELVEDERE ORGANIC VODKA [100% RYE, POLAND]	10€

TEQUILA & MEZCAL

"ALIPUS" [Mezcal de Sant'Ana del Rio, Mexico]	8€
"CLASE AZUL" REPOSADO [100% agave azul weber, Mexico]	35€
"CASAMIGOS" REPOSADO [100% agave azul, Jalisco, Mexico]	8€
PALENQUE ESPADÍN ALBERTO ORTIZ [Pure Single Palenque, Mexico]	9€
PICAFLORES ESPADÍN JOVEN MEZCAL ARTESANAL [Oaxaca, Mexico]	9€
PICAFLORES MEZCAL ANCESTRAL [destilado en barro, Oaxaca, Mexico]	14€

COGNAC & BRANDY

BRANDY CARDINAL MENDOZA	7€
BAS ARMAGNAC DARTIGALONGUE HORS D'AGE	8€
CAMUS COGNAC VSOP	8€
LUSTAU SOLERA GRAN RESERVA BRANDY DE JEREZ	7€
COURVOISIER	6€
VECCHIA ROMAGNA	4€
TESSERON LOT 90 XO OVATION DECANter	12€
GROSPERRIN 18 ANS ÎLE D'OLÉRON	18€

RHUM

“VERITAS” [White blended rum with coffee and pot still, Barbados]	6€
“PARANUBES” [Agricole, Oaxaca, Mexico]	8€
“CLAIRIN COMMUNAL” [The Spirit of Haiti]	7€
CLEMENT AGRICOL COMUNAL [Martinique]	7€
PROVIDENCE AGED 3 Y.O. [Distilleria Port-au-Prince, Haiti]	12€
“REMEMBER” MOON IMPORT RUM [Barbados]	10€
“THE YOUNGER” HAMPDEN ESTATE [Pure Single Jamaican Rum]	7€
CIHUATÀN CINABRO 12 Y.O. [San Salvador]	8€
“ABUELO” 12 Y.O. [Panama]	7€
J.BALLY 7 Y.O. [Rum Vieux Agricole. Martinique]	14€
“ BRUGAL 1888” GRAN RESERVA FAMILIAR [Rep. Dominicana]	8€
RHUM RHUM LIBERATION 2020 [Rhum vieux agricole, Guadeloupe]	30€
ZACAPA XO CENTENARIO [Solera, Gran Reserva Especial. Guatemala]	25€

GRAPPE & ACQUAVITI

LE BRESSANE – Grappa di Chardonnay – Tenuta Montecchio [Local]	6,5€
TANA DI VOLPE – Grappa Riserva Merlot – Tenuta Montecchio [Local]	8€
NIBBIO – Grappa di Barbera – Distilleria Berta	5€
VALDAVI – Grappa di Moscato – Distilleria Berta	5€
ELISI – Grappa gialla invecchiata in legni diversi – Distilleria Berta	6€
TRE SOLI RE – Grappa di Nebbiolo invecchiata 8 anni in legno di essenze diverse – Distilleria Berta	9€
ROCCANIVO – Grappa di Barbera invecchiata 8 anni in legno di essenze diverse – Distilleria Berta	9€
VIVI – Grappa di Rebola – San Valentino Vini	7€
OCCHIPINTI – Grappa di Frappato – A. Occhipinti [Sicilia]	8€
COMPOSITA – Acquavite di frutta, acquavite di vino, grappa giovane e grappa invecchiata – Distilleria Berta	6€
BIMBA – Acquavite d'uva – Distilleria Berta	6€
ACQUAVITE CHARDONNAY BILLECART 2011 [Vittorio G. Capovilla]	9€
ACQUAVITE DI PERE WILLIAMS DI MONTAGNA [Vittorio G. Capovilla]	21€
ACQUAVITE DI ALBICOCCHIE DEL VESUVIO [Vittorio G. Capovilla]	18€

WHISKY

BULLEIT BOURBON Kentucky Straight Bourbon	5,5€
MITCHER'S US*1 small batch Bourbon	8€
JACK DANIEL'S Tennessee – Usa – Aged 7 y.o.	5€
GLEN GRANT Scotland Pure Single Malt - Aged 5 y.o	6€
GLENFARCLAS Highland Single Malt Scotch Whisky Aged 10 y.o.	9€
THE BALVENIE “THE WEEK OF PEAT” Aged 14 y.o	13€
THE MACALLAN Highland Single Malt Scotch Whisky Aged 15 y.o.	25€
JAMESON Triple Distilled Whisky Ireland	5,5€
LAGAVULIN Single Isle Malt - Isle of Islay – Aged 16 y.o	10€
OBAN Single Malt West Highland Scotch Whisky Aged 14 y.o.	8,5€
ARBEG ISLAY Single Malt Scotch Whisky Aged 10 y.o. – Scotland	10€
WATERFORD THE ARCADIAN BYODINAMIC LUNA 1.1 Irish Whisky	11€
NIKKA YOICHI Single Malt Japanese Whisky Aged 10 y.o.	25€



SALUTE.



AUORA