

PRANZO / LUNCH

PRIVÉ



CRUDO

RAW FISH & SEAFOOD

SELEZIONE DI PESCE CRUDO

120

Considerato per due persone

Selection of raw fish & seafood for two people

(crostacei/shellfish, pesce/fish, molluschi/molluscs)

FRESCHI E LEGGERI

FRESH & LIGHT

INSALATA CAPRESE

24

Mozzarella di bufala, cuore di bue e basilico

Buffalo mozzarella, heart of ox tomato and basil

(latticini/dairy)

POLPO IN INSALATA

30

Polpo in insalata con olive, patate, spinacino,
cipollotto e salsa aioli

*Octopus salad with olives, potatoes, baby spinach,
spring onion and aioli sauce*

(molluschi/mollusk, latticini/dairy, solfiti/sulphites)

ISO-SUSHI (SIGNATURE DISH) 30

Tartare di gamberi locali, insalata di pasta alla calamarata, ricotta di bufala e pomodori gialli

Local prawns tartare, calamarata pasta salad, buffalo ricotta cheese and yellow tomatoes

(glutine/gluten, crostacei/shellfish, latticini/dairy)

SEPPIA 28

Insalata di seppia con pomodori, rucola, carota e sedano

Cuttlefish salad with tomatoes, rocket, carrot and celery

(sedano/celery, pesce/fish, solfiti/sulphites)

TONNO 30

Tartare di tonno, hummus di edamame e verdure dell'orto

Tuna tartare, edamame hummus and garden vegetables

(pesce/fish, sesamo/sesame)

LA NOSTRA IDEA DI PANZANELLA 24

Classica insalata Toscana con pane e verdure

Traditional Tuscan salad with vegetables and bread

(glutine/gluten, solfiti/sulphites)

PRIMORDIALE

PRIMAL

DAL NOSTRO MARE

60

Selezione di pesce al barbecue

Selection of fish on the barbecue

(crostacei/shellfish, pesce/fish, molluschi/mollusk)

IL VEGETALE ALLA BRACE

30

Selezione di verdure di stagione grigliate

Selection of grilled seasonal vegetables

SPECIAL DEL GIORNO

SPECIAL OF THE DAY

PASTA DEL GIORNO

22

Pasta of the day

DOLCE

SWEET

DOLCE DEL GIORNO 12

Dessert of the day

(glutine/gluten, latticini/dairy, uova/egg, frutta secca/nuts)

MACEDONIA DI FRUTTA 10

Fruit salad

GELATO / ICE CREAM

1 Gusto Scoop 3

2 Gusti Scoops 5

3 Gusti Scoops 8

(latticini/dairy, uova/egg, frutta secca/nuts)

La nostra cucina privilegia prodotti freschi e di stagione.
Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile, alcuni ingredienti potrebbero essere utilizzati congelati o surgelati all'origine, nel rispetto delle normative vigenti

Per esigenze gluten free e vegane il Nostro Staff sarà lieto di assistervi /*For gluten free or vegan dietary requirements, our staff will be delighted to assist you*

Il nostro staff è pronto per supportarvi in caso di allergie e intolleranze /*Our team will be delighted to assist you with any allergies or dietary intolerances*

Tutti i prezzi sono espressi in euro, IVA inclusa.
All prices are mentioned in euro, VAT included.

APERITIVO

PRIVÉ

CRUDO

RAW FISH & SEAFOOD

SELEZIONE DI PESCE CRUDO 120

Considerato per due persone

Selection of raw fish & seafood for two people

(crostacei/shellfish, pesce/fish, molluschi/mollusk)

OSTRICHE / OYSTER 6 pz.

Seasonal Oyster cal. 2

48

(molluschi/mollusk)

PANE BURRO E ACCIUGHE 12

Pane croccante con ed acciughe di Cetara

Bruschetta with butter and Cetara anchovies

(glutine/gluten, pesce/fish, latticini/dairy)

Orari di apertura

Opening hours

18:00 - 20:00

6:00 PM - 8:00 PM

PINSE

PIZZA

MANGIAFUOCO

22

Stracciatella, salsa di pomodoro, datterino giallo, Ndjua di branzino, Pomodori ciliegini semi-essiccati e Basilico

Stracciatella cheese, Tomato Sauce, Yellow tomato, Sea Bass Ndjua, Semi-Dried Cherry Tomatoes and Basil

(glutine/gluten, latticini/dairy, pesce/fish)

TOSCANA

22

Mozzarella, provola affumicata, Basilico e Prosciutto Crudo Toscano

Mozzarella Cheese, smoked provola cheese, Basil and Tuscan Ham

(glutine/gluten, latticini/dairy)

REGINA MARGHERITA

18

Mozzarella, Salsa di pomodoro e Basilico

Mozzarella Cheese, Tomatoes Sauce and Basil

(glutine/gluten, latticini/dairy)

La nostra cucina privilegia prodotti freschi e di stagione. Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile, alcuni ingredienti potrebbero essere utilizzati congelati o surgelati all'origine, nel rispetto delle normative vigenti

Per esigenze gluten free e vegane il Nostro Staff sarà lieto di assistervi /*For gluten free or vegan dietary requirements, our staff will be delighted to assist you*

Il nostro staff è pronto per supportarvi in caso di allergie e intolleranze /*Our team will be delighted to assist you with any allergies or dietary intolerances*

Tutti i prezzi sono espressi in euro, IVA inclusa.
All prices are mentioned in euro, VAT included.





ISOLOTTO PRIVE - ON THE BEACH MENU

INSALATA CAPRESE 24

Mozzarella di bufala, cuore di bue e basilico
Buffalo mozzarella, heart of ox tomato and basil
(latticini / dairy)

POLPO IN INSALATA 30

Polpo in insalata con olive, patate, spinacino, cipollotto e salsa aioli
Octopus salad with olives, potatoes, baby spinach, spring onion and aioli sauce
(molluschi/molluscs, latticini/dairy, solfiti/sulphites)

TONNO 30

Tartare di tonno, hummus di edamame e verdure dell'orto
Tuna tartare, edamame hummus, and garden vegetables
(pesce/fish, sesamo/sesame)

LA NOSTRA IDEA DI PANZANELLA 24

Classica insalata toscana con pane e verdure
Traditional Tuscan salad with vegetables and bread
(glutine/gluten, solfiti/sulphites)

DOLCE DEL GIORNO 12

Dessert of the day
(glutine/gluten, latticini/dairy, uova/egg, frutta secca/nuts)

MACEDONIA DI FRUTTA 10

Fruit Salad

La nostra cucina privilegia prodotti freschi e di stagione. Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile, alcuni ingredienti potrebbero essere utilizzati congelati o surgelati all'origine, nel rispetto delle normative vigenti

*Per esigenze gluten free e vegane il Nostro Staff sarà lieto di assistervi /For gluten free or vegan dietary requirements, our staff will be delighted to assist you
Il nostro staff è pronto per supportarvi in caso di allergie e intolleranze /Our team will be delighted to assist you with any allergies or dietary intolerances*

BEVANDE / BEVERAGE LIST

PRIVÉ



CAFFETTERIA

Espresso	4
Espresso doppio	6
Decaffeinato	4
Cappuccino	5
Caffè latte	5
Latte macchiato	5
Orzo <i>Barley coffee</i>	4
Ginseng	4
Caffè americano	5
Caffè corretto	6
Caffè shakerato	7
Iced espresso	8

TÈ, TISANE E INFUSI

English Breakfast	7
Green Lemon	7
Tè Verde - <i>Green tè</i>	7

SOFT DRINKS

Campari Soda <i>10 cl</i>	7
Coca Cola <i>33 cl</i>	6
Coca Cola Zero <i>33 cl</i>	6
Crodino <i>10 cl</i>	6
Esta Thè <i>33 cl</i>	6
Fanta <i>33 cl</i>	6
Sprite <i>33 cl</i>	6

J. Gasco Soda Rosa 20 cl	8
San Bitter Rosso 10 cl	7
Fever Tree <i>Ginger Ale, Ginger Beer, Indian Tonic, Lemon Tonic, Mediterranean Toni Soda</i> 20 cl	7
Succhi / Juices <i>Pomodoro / Tomato Juice</i> 20 cl	5
Succhi di Frutta Biobacche Bio / <i>Biobacche Organic Fruit Juice</i> <i>Albicocca / Mela / Pera / Pesca / Ribes Nero e Goji Biobacche Organic fruit juice - Apricot / Apple / Pear / Peach / Blackcurrant and Goji</i> 25 cl	13

ACQUA

Acqua Filette <i>Naturale/Frizzante</i> 47 cl	5
Acqua Filette <i>Naturale/Frizzante</i> 75 cl	7

SIGNATURE COCKTAILS

- AURUM SPICE** 20
Tequila Espolon Reposado, Ananas e zenzero, Lime, Amaro Jefferson, Soda
Espolon Reposado Tequila, Pineapple and ginger, Lime, Jefferson, Soda
- BIANCA MAREA** 20
Tanqueray Gin, Latte di mandorla, Doragrossa alla menta, Camomilla e limone, Succo di lime
Tanqueray Gin, Almond milk, Mint Doragrossa, Chamomile and lemon, Lime juice
- CALA ROSA** 20
Tanqueray Gin, Succo di limone, Anguria, Basilico, Doragrossa alla violetta
Tanqueray Gin, Lemon juice, Watermelon, Basil, Doragrossa violet
- ETESIA** 20
Vodka pepe rosa, Doragrossa alla menta, Italicus, Cocco, Pompelmo
Pink pepper vodka, Mint Doragrossa, Italicus, Coconut, Grapefruit
- OLEASTRO** 20
Vodka olio, Miele e rosmarino, Limone, Albume
Oil vodka, Honey and rosemary, Lemon, Egg white
- SOLSTICE** 20
Tequila Espolon Blanco, Poggio alla Volpe, Agave, Lime, Pompelmo rosa
Espolon Blanco Tequila, Poggio alla Volpe, Agave, Lime, Pink grapefruit

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

GOLDEN SPRITZ	16
Succo di ananas, miele e rosmarino, lime, ginger ale <i>Pineapple juice, honey and rosemary, lime, ginger ale</i>	
LIGHT GREEN	16
Succo di pompelmo, ginger beer, cetriolo e menta, limone <i>Grapefruit juice, ginger beer, cucumber and mint, lemon</i>	
BACIO ESOTICO	16
Cordiale anguria e basilico, passion fruit, lime, soda rosa <i>Cordial watermelon and basil, passion fruit, lime, soda rosa</i>	
VELVET PEAR	18
Memento Green, succo di pera, sciroppo di zenzero, succo di lime <i>Memento Green, pear juice, ginger, lime</i>	

CLASSIC COCKTAILS

Americano	18
Bloody Mary	18
Cosmopolitan	18
Daiquiri	18
Espresso Martini	18
Gin Fizz	18
Margarita	18
Mojito	18
Moscow Mule	20
Negroni	18
Negroni Sbagliato	18
Old Fashioned	20
Paloma	18
Pimm's Cup	18
Pina Colada	20

SPRITZ SELECTION

APEROL SPRITZ 18

CAMPARI SPRITZ 18

HUGO SPRITZ 20

LIMONCELLO SPRITZ 18

Limoncello “Jacobelli”, Vermouth Dry, Bollicina Italiana, Soda
“Jacobelli” Limoncello, Dry Vermouth, Italian sparkling wine, Soda Water

ROSES SPRITZ 20

Rosolio “Jacobelli”, Triple Sec, Bollicina Italiana, Soda al Pompelmo
“Jacobelli” Rosolio, Triple Sec, Italian sparkling wine, Grapefruit Soda Water

LEVANTE SPRITZ 18

Vermouth bianco, Fiori di sambuco, Bollicina Italiana, Soda
White Vermouth, Elderflower, Italian sparkling wine, Soda water

ORO MEDITERRANEO 20

“Italicus” Rosolio al Bergamotto, “Bacardi Carta Blanca”, Lime, Bollicina Italiana, Soda
“Italicus” Bergamot Rosolio, “Carta Blanca Bacardi” Rhum, Lime, Italian sparkling wine, Soda Water

ISOLOTTO SPRITZ 20

“Campari”, Rabarbaro “Zucca”, Menta, Bollicina Italiana, Soda
Bitter “Campari”, “Zucca” Rhubarb liqueur, Mint, Italian sparkling wine, Soda Water

Il nostro staff è pronto per supportarvi in caso di allergie e intolleranze
Our team will be delighted to assist you with any allergies or dietary intolerances

SPIRITS & MIXERS

GIN TONIC

Apium London Dry	20
Alkemist	24
Argintario	24
Argentum 925	28
Beefeater London dry Gin	18
Bobby's Schiedam Dry Gin	22
Gin 7PM	28
Gin Mare	26
Ginepraio Mediterranean	24
Ginepraio Navy Strenght	24
Ginepraio Tuscan Dry	24
Hendrick's	24
Only Ju London Dry	24
Peter in Florence London Dry	32
Rivo Gin	28
Tanqueray Tonic	20

VODKA TONIC / VODKA LEMON

Absolut	18
Altamura	22
Beluga	28
Belvedere	26
Grey Goose	28
Skyy	18
Tito's	20
VKA	28

BIRRE

Birra dell'Eremo (Umbria)	15
<i>Fiji Pale Ale</i>	
<i>Tuka IPAs</i>	
<i>Zoe Pils</i>	
Corona Extra	9
Heineken 00 (no alcohol)	8
Ichnusa	8
Ichnusa non filtrata	8

DISTILLATI & LIQUORI

5 CL

ACQUAVITE

Nannoni Acquavite Albicocca	16
Nannoni Acquavite di Mele Cotogne	16

AMARI

Amaro Averna - Sicilia	8
Amaretto Disaronno - Lombardia	8
Amaro Jefferson - Calabria	9
Amaro Lucano - Basilicata	9
Cynar - Veneto	8
Fernet Branca - Lombardia	9
Fernet Branca Menta - Lombardia	9
Jägermeister - Germania	9
Montenegro - Emilia-Romagna	9
Ryto Bargnolëin - Emilia-Romagna	15
Vecchio Amaro del Capo - Calabria	9

ARMAGNAC

Janneau VSOP - Francia	12
------------------------	----

BRANDY

Poli Brandy Italiano - Veneto	8
Stravecchio Branca - Lombardia	8

CACHACA

Cachaça 51 - Brasile	8
Velho Barreiro Gold - Brasile	9
Yaguara - Brasile	12

COGNAC

Courvoisier VS - Francia	15
--------------------------	----

GRAPPE

Nannoni Gente di Maremma - Toscana	10
Nannoni Gente di Maremma Riserva	12

LIQUORI

Baileys - Irlanda	9
Borghetti Liquore al Caffè - Marche	9
Borgetti Sambuca - Marche	5
Doragrossa Chinotto - Piemonte	10
Doragrossa Menta - Piemonte	10
Doragrossa Violetta - Piemonte	10
Grand Marnier - Francia	10
Italicus Rosolio al Bergamotto - Calabria	15
Jacobelli Mirto di Maremma - Toscana	8
Jacobelli Rosolio - Toscana	8
Jacobelli Ratafia - Toscana	10
Limoncello - Toscana	8

Malibu Liquore al Cocco – Barbados	9
Liquore eucalipto e menta - Piemonte	8
PeachTree Liquore alla Pesca – Paesi Bassi	10
T+ Liquore al Tè - Emilia-Romagna	10

MEZCAL

Alipus San Luis – Messico	12
Gusano Rojo – Messico	20

PISCO

Quebranta Tabernero Pisco Puro - Perù	12
---------------------------------------	----

RUM

Bacardi Carta Blanca – Porto Rico	8
Brugal Añejo - Repubblica Dominicana	9
Brugal Extra Viejo – Repubblica Dominicana	12
Eminente Ron 3y – Cuba	15
Eminente Ron Reserva 7y – Cuba	18

RUM AGRICOLI

Alamea Spiced Rum – Italia	10
Alamea Coconut Rum – Italia	10
Saint Aubin XO – Martinica	24

TEQUILA

Messico

Don Julio Reposado	22
Espolon Blanco	12
Espolon Reposado	14
Jose Cuervo Blanco	9
Jose Cuervo Reposado	10
Volcan de mi Tierra Blanco	24
Volcan de mi Tierra Reposado	24

VERMOUTH

Martini – Piemonte	8
<i>(Bianco, Extra Dry, Rosso)</i>	
Vermouth del Professore Bianco – Piemonte	14

VODKA

Absolut - Svezia	12
Altamura - Puglia	13
Beluga - Russia	18
Belvedere - Polonia	16
Grey Goose – Francia	18
Skyy – Stati Uniti	10
Tito's - Stati Uniti	12
VKA – Toscana	20

VINI LIQUOROSI

Fortified Wines

Pedro Ximenez Cherry – Spagna	16
-------------------------------	----

WHISKY

Buffalo Trace – Stati Uniti	14
Jack Daniel's N.07 – Stati Uniti	14
Macallan 15y – Scozia	50
Poli Segretario di Stato – Veneto	18
Wild Turkey Bourbon – Stati Uniti	16
Wild Turkey Rye – Stati Uniti	16

NON-ALCOHOLIC

Memento Green Infuso Analcolico – Lombardia	12
Venti Amaro Analcolico – Lombardia	12
Volo – Piemonte (Gin, Bitter, Vermouth)	10

Tutti i prezzi sono espressi in euro, IVA inclusa.
All prices are mentioned in euro, VAT included.

CARTA DEI VINI / WINE LIST

PRIVÉ



SPUMANTI

SPARKLING

ANTONELLI SAN MARCO

Metodo Classico” Brut Umbria 2020

Trebbiano Spoletino

70

CASTELLO DI BOSSI

“Barbaione” Pas Dosé Metodo Classico Toscana

Sangiovese

90

FOSCARO

“Prima Cuvée” Metodo Charmat Extra Dry

Uve Bianche Trevigiane

12 / 35

NINO FRANCO

“Superiore di Cartizze” Dry Valdobbiadene Prosecco Superiore

DOCG 2023

Glera

80

ALTA LANGA

CONTRATTO

“For England” Blanc de Noirs Metodo Classico Alta Langa

DOCG 2018

Pinot Nero

115

LUIGI COPPO

“Pas Dosé” Metodo Classico Alta Langa DOCG 2021

Pinot Nero, Chardonnay

85

FRANCIACORTA

CA' DEL BOSCO

“Cuvée Prestige 47.ma ED.” Metodo Classico Franciacorta DOCG
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
90

CA' DEL BOSCO

“Dosaggio Zero” Metodo Classico Franciacorta DOCG 2019
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
145

CA' DEL BOSCO

“Satèn” Metodo Classico Franciacorta DOCG 2019
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
145

CAVALLERI

“Giove in Acquario” Metodo Classico Franciacorta Blanc
de Blancs
Chardonnay
85

FRATELLI BERLUCCHI

“Freccianera Brut 25” Metodo Classico Franciacorta Blanc
de Blancs DOCG
Chardonnay, Pinot Nero
18/55

GUIDO BERLUCCHI

“61” Nature Metodo Classico Franciacorta DOCG 2017
Chardonnay, Pinot Nero
85

MARCHESE ANTINORI - TENUTA MONTENISA

“Cuvée Royale” Brut Metodo Classico Franciacorta DOCG
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco
65

MONTEROSSA

“Cabochon Fuoriserie N.024” Brut Metodo Classico
Franciacorta DOCG
Chardonnay, Pinot Nero
180

TRENTO

FERRARI

“Perlé Zero” Metodo Classico Trento DOC 2017
Chardonnay
175

FERRARI

“Riserva Lunelli” Metodo Classico Trento DOC 2016
Chardonnay
170

MOSER

“51. 151” Brut Metodo Classico Trento DOC
Chardonnay
80

SPUMANTI ROSÉ

SPARKLING ROSÉ

BANFI

Cuvée “Aurora” Rosé Extra Brut 2019
Pinot Nero
75

CA' DEL BOSCO

“Cuvée Prestige 47.ma ED.” Rosé Metodo Classico
Franciacorta DOCG
Pinot Nero, Chardonnay
130

FERRARI

“Perlé Rosé” Riserva Metodo Classico Trento DOC 2018
Pinot Nero
120

GUIDO BERLUCCHI

“61” Rosé Brut Metodo Classico Franciacorta DOCG
Pinot Nero, Chardonnay
75

MARCHESE ANTINORI – TENUTA MONTENISA

“Rosé” Brut Metodo Classico Franciacorta DOCG
Pinot Nero
80

CHAMPAGNE AOC

AGRAPART

“Terroirs” Blanc de Blancs Extra Brut

Chardonnay

220

DOSNON

“Recolte Noir” Dosage Zero

Pinot Noir

250

GOSSET

“Grande Rèserve” Brut

Chardonnay, Pinot Noir

155

LOUIS ROEDERER

“Collection 244”

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

155

LOUIS ROEDERER

“Cristal” Brut 2014

Pinot Noir, Chardonnay

720

J. VIGNIER

“Ora Alba” Extra Brut

Chardonnay

150

KRUG

“Grande Cuvée” 171ème Édition Brut

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

680

LALLIER

“R.019” Brut

Chardonnay, Pinot Noir

95

LALLIER

“Blanc De Noirs” Brut

Pinot Noir

130

MÖET & CHANDON

“Dom Pérignon” Brut Vintage 2012

Pinot noir, Chardonnay

600

MÖET & CHANDON

“Dom Pérignon” Brut Vintage 2013

Pinot Noir, Chardonnay

650

PAUL BARA

“Brut Réserve” Grand Cru SA
Pinot Noir, Chardonnay

145

PERRIER-JOUËT

“Grand Brut”

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
195/420 (Magnum)

PERRIER-JOUËT

“Belle Epoque” 2014

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
520

PERRIER-JOUËT

“Belle Epoque” 2015

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
520

PERRIER-JOUËT

“Blanc De Blancs”

Chardonnay
285

PIPER - HEIDSIECK

“Essentiel” Extra Brut

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
28/115

PIPER - HEIDSIECK

“Rare” Brut 2013

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
570

PIPER - HEIDSIECK

“Vintage” Brut 2014

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
160

POL ROGER

“Brut Reserve”

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
160

POL ROGER

Cuvée “Sir Winston Churchill” Brut 2015

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
720

RUINART

“Blanc De Blancs” Brut

Chardonnay
285

CHAMPAGNE ROSÉ AOC

SPARKLING ROSÉ

BILLECART SALMON

“Rosé” Brut SA

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

240

GOSSET

Grande Rosé Brut

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

185

KRUG

“27ème édition Rosé” Brut

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

1000

LALLIER

“Brut” Rosé

Chardonnay, Pinot Noir

130

MÖET & CHANDON

Dom Pérignon” Brut Rosé Vintage 2008

Pinot Noir, Chardonnay

1000

PAUL BARA

“De Bouzy” Grand Rosé Brut Grand Cru

Chardonnay, Pinot Noir

175

PERRIER-JOUËT

“Blason” Rosé Brut

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

265

PIPER - HEIDSIECK

“Rare” Rosé Brut Vintage 2012

Pinot Noir, Chardonnay

1000

PIERRE LEBŒUF

“Grand Rosé” Brut SA

Pinot Noir

145

RUINART

“Rosé” Brut SA

Pinot Noir, Chardonnay

275

BIANCHI

WHITE

GAJA CA' MARCANDA

“Vistamare” Toscana IGT 2024

Vermentino, Viognier

100

LE COLONNE

“Vermentino” Toscana IGT 2024

Vermentino

12/40

MARIA VINCI

“Chardonnay” Toscana IGT 2023

Chardonnay

65

ORMA

“Bianco di Orma” Toscana IGT 2025

Vermentino

48

PROVVEDITORE

“La Madda” Maremma Toscana DOC 2023

Ansonica

45

TENUTA IL QUINTO

“Sterpeti” Toscana IGT 2023

Fiano

95

TENUTA MONTAUTO

“Gessaia” Maremma Toscana DOC 2024

Sauvignon Blanc

45

RASCIONI E CECCONELLO

“Osa” Toscana IGT 2024

Vermentino

45

RONCO DEL GELSO

“Sottomonte” Collio DOC 2023

Sauvignon Blanc

55

RONCO DEL GELSO

“Latimis” Collio DOC 2023

Pinot Bianco, Reisling

50

RONCO DEL GELSO

“Sot Lis Ravis” Collio DOC 2023

Pinot Grigio

55

LUIGI COPPO

“Tenuta La Rocca” Gavi DOCG 2024

Cortese

48

PIEROPAN

“Soave Classico” DOC 2024

Garganega, Trebbiano di Soave

40

PRIMOSIC

“Malvasia” Collio DOC 2022

Malvasia

50

PRIMOSIC

“Ribolla Gialla” Collio DOC 2022

Ribolla Gialla

45

ANTINORI

“Tormaresca” Puglia IGT 2024

Chardonnay

13/40

VILLA BUCCI

“Bucci Classico” Marche Verdicchio dei Castelli di Jesi

Classico DOC 2023

Verdicchio

50

KLOSTER NEUSTIFT

“Praepositus S.E” Alto Adige DOC 2023

Sylvaner

65

BIANCHI FRANCESI

FRENCH WHITES

ALBERT PIC

“Saint Pierre” Chablis AOC 2021

Chardonnay

80

CHÂTEAU LE PAYRAL

“Bergerac Sec” AOC 2024

Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadet

55

DOMAINES SCHLUMBERGER

“Saering” Alsace Grand Cru AOC 2020

Riesling

85

DOMAINE WEINBACH

“Schlossberg” 2020 Alsace Grand Cru AOC

Riesling

270

LADOUCETTE

“Pouilly Fumè de Ladoucette” AOC 2022

Sauvignon Blanc

95

MARC BREDIF

“Royal Oÿster” Muscadet Sèvre et Maine AOC 2023

Melon de Bourgogne

65

ROSATI

ROSÉ

STEFANO AMERIGHI

“Syrah Rosa” Toscana IGT 2024

Syrah

50

FEUDO MACCARI

“Oasi di Feudo” Rosè Sicilia IGT 2024

Nero d'Avola

15/50

VALLEPICCIOLA

“Pievasciata” Rosé Toscana IGT 2024

Pinot Nero

13/45

TENUTA LE COLONNE

“Rosato” Toscana IGT 2024

Merlot, Syrah

40

TENUTA MONTAUTO

“Staccione” Maremma Toscana DOC 2024

Sangiovese

50

ROSATI FRANCESI

FRENCH ROSÉ

CHÂTEAU PUYBARBE

“Annabel”- Côte de Bourg AOC 2024

Merlot, Cabernet Franc

55

ROSSI

RED

BRESSAN

“Pinot Nero” Friuli Isonzo IGT 2018

Pinot Nero

120

FATTORIA LA CAPITANA

Poggio alla Volpe Morellino di Scansano DOCG 2021

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

40

GIACOMO BARALDO

“18.5” K New Zealand Waipara Valley 2021

Pinot Nero

85

STEFANO AMERIGHI

“Syrah” Cortona DOC 2022

Syrah

75

TENUTA MONTAUTO

“Silio” Toscana IGT 2023

Ciliegiolo

14/50

MAZZEI - BELGUARDO

“Tirrenico” Maremma Toscana DOC 2019

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Alicante, Petit Verdot

55

TUA RITA

“Redigaffi” Toscana IGT 2022

Merlot

650

VINI DA DESSERT

DESSERT WINE

CAROLE BOUQUET

“Sangue d’oro” Passito di Pantelleria DOC 2021

155

FATTORIA LE PUPILLE

“Solalto” Toscana IGT 2020

Semillon, Sauvignon, Traminer

15/55