

# DRINK LIST

## SIGNATURE DRINKS

<b>BLOODY SAVANNA</b> .....	10.00
Savanna Lontan rum, Spiced tomato juice	
<b>FLORENTIA</b> .....	10.00
Juniper infused bitter, Vermouth from Florence, Fentiman's soda water	
<b>DAIQUIRITA</b> .....	11.00
Duppy Share rum, Don julio blanco tequila, Maraschino, Agave, Lime, Salt, Grapefruit bitter	
<b>HERBS GIMLET</b> .....	10.00
Engine gin, rosmmary/savory/basil homemade cordial, Skinos mastiha, Lime	
<b>G.I.O</b> .....	10.00
Red vermouth, Skinos mastiha, Petrus amaro, Olive bitter	
<b>MAI TOM</b> .....	11.00
Winestillery Old tom gin, orange liquor, homemade hazelnut and rose orgeat, Lime, Bitter	
<b>ACID/DC</b> .....	12.00
Black tea infused Tanqueray, homemade maracuja cordial, Lime, Yuzu, Salicornia	
<b>SHI'SO GOOD</b> .....	12.00
Hendrick's, orange liquor, homemade shiso cordial, Lemon, Acquafaba	
<b>LORENA BOBBIT</b> .....	10.00
Scotch whisky house blend, Americano, Strega, Galliano, bitter mix	
<b>LA CROIX</b> .....	10.00
Kinahan's Irish whiskey, Cognac, Sugar, Absinth , Bitter mix	
<b>STINGERINO NAZIONALE</b> .....	10.00
Grappa, mint liquor, Formidabile amaro, cocoa bitter	

## SUPER MULE

<b>MOSCOW MULE (DEUS' WAY)</b> .....	10.00
Vodka, ginger extract, squeezed lime, sugar, fresh ginger, ginger beer J. Gasco	
<b>ALEXANDRA MULE</b> .....	10.00
Ketel One vodka infused with cinnamon and cardamon, Tanqueray gin, squeezed lemon, sugar, ginger ale and ginger beer J. Gasco	
<b>MILANO MULE</b> .....	10.00
Giass gin, italian bitter, bitter mint, ginger extract, squeezed lime, sugar, ginger beer J. Gasco	
<b>DARK 'N' STORMY (DEUS' WAY)</b> .....	10.00
Jamaican rum, sugar, ginger, peppercorns, squeezed lime, ginger beer J. Gasco	

## CLASSICS

<b>NEGRONI</b> .....	10.00
Milanese bitters, red vermouth, Tanqueray gin	
<b>SPRITZ APEROL</b> .....	10.00
Italian aperitif, prosecco, soda	
<b>SPRITZ CAMPARI</b> .....	10.00
Italian aperitif, prosecco, soda	
<b>MARGARITA</b> .....	10.00
Don Julio Blanco, lime juice, triple sec	
<b>FRENCH 75</b> .....	10.00
Tanqueray gin, lemon juice, deus syrup, champagne topping	
<b>AMERICANO</b> .....	10.00
Milanese bitters, red vermouth, soda	
<b>MANHATTAN</b> .....	10.00
Bulleit rye, red vermouth, angostura, bitters	
<b>BOULEVARDIER</b> .....	10.00
Bulleit Bourbon, red vermouth, Milanese bitter	
<b>TOMMY'S MARGARITA</b> .....	10.00
Tequila Don Julio Blanco, lime juice, agave nectar	
<b>DAIQUIRI</b> .....	10.00
Cuban rum, lime juice, sugar	

## NON-ALCOHOLIC .....

### SHIRLEY TEMPLE

Grenadine, ginger ale

### GRAPEFRUIT DEUS

Lime, lemon and grapefruit squeezed, cranberry, tonic water

### JAZZIN' ISLAND

Pineapple, orange, grapefruit and lemon juice, grenadine, maracuja

### DREAMLAND VIRGIN COLADA

Pineapple pulp, coconut cream, pinch of salt, cinnamon

## BOTTLED BEERS .....

### CORONA

### LEFFE BLONDE

DAURA (GLUTEN FREE)..... 7.00

## **DRAFT BEERS** ..... 7.00

STELLA ARTOIS  
GOOSE ISLAND IPA  
FRANZISKANER WEISS  
LEFFE BLONDE  
LEFFE ROUGE  
LISA

## **WINES BY THE GLASS**

**ROSSI**  
Lagrein, Sangiovese, Pinot nero ..... 7.00

**BIANCHI**  
Pinot grigio, Chardonnay, Gewurztraminer ..... 7.00

**ROSATI**  
Tramonto d'estate - Decugnano dei Barbi ..... 8.00

## **SPARKLING**

PROSECCO ..... 7.00

FRANCIACORTA ..... 8.00

CHAMPAGNE ..... 10.00

## **SOFT DRINKS** ..... 5.00

GINGER ALE FENTIMAN'S  
GINGER BEER FENTIMAN'S  
TONICA FENTIMAN'S  
TONICA S. PELLEGRINO  
BIO LEMONADE S. PELLEGRINO  
CHINOTTO S. PELLEGRINO  
ARANCIATA AMARA S. PELLEGRINO  
RED BULL (Energy Drink, White Edition, Sugar Free)

# MENÙ CENA

## ANTIPASTI

BATTUTA DI FILETTO .....	15.00
con cialda di parmigiano, acciughe, olive riviera e salsa mimosa	
PAPPA AL POMODORO .....	10.00
con burrata e basilico	
INSALATINA DI CARCIOFI, PUNTARELLE E ACCIUGHE .....	12.00
POLPO* CROCCANTE .....	14.00
con crema di topinambur e cialda di paprika dolce	
SOUTE' DI COZZE E VONGOLE .....	11.00
CEVICHE DI TONNO* .....	14.00

## PRIMI PIATTI

BUCATINO CACIO E PEPE .....	11.00
MEZZO PACCHERO AL POMODORO .....	12.00
con basilico e stracciatella	
TAGLIATELLA CON SALSICCIA E CARCIOFI .....	14.00
SPAGHETTO CON VONGOLE E BOTTARGA .....	15.00
RISOTTO ALLO ZAFFERANO .....	16.00
con tartare di gamberi* e lime	

## SECONDI PIATTI

<b>FILETTO ALLA GRIGLIA</b> .....	<b>25.00</b>
con patate viola e friggirelli arrostiti	
<b>ORECCHIA D'ELEFANTE</b> .....	<b>20.00</b>
con rucola e pomodorini	
<b>COSTATA DI MANZO</b> .....	<b>26.00</b>
con verdure grigliate e patatine fritte tagliate a mano	
<b>TOMAHAWAK 1 KG (PER 2 PERSONE)</b> .....	<b>65.00</b>
con verdure grigliate e patatine fritte tagliate a mano	
<b>TONNO* IN CROSTA DI SESAMO</b> .....	<b>20.00</b>
con misticanza, edamame* e alghe wakame*	
<b>POLPO* DOPPIA COTTURA</b> .....	<b>24.00</b>
con crema di piselli*, stracciatella e pomodorini	
<b>SALMONE* SCOTTATO</b> .....	<b>18.00</b>
con pak choi e pomodorini datterini	

## SANDWICHES

<b>DEUS BURGER</b> .....	<b>15.00</b>
Carne di manzo, lattuga, pomodoro, cheddar, cipolla caramellata, uovo all'occhio di bue, guacamole piccante e bacon, servito con patatine fritte tagliate a mano.	
<b>CLUB SANDWICH</b> (a scelta con pane integrale o pane bianco) .....	<b>12.00</b>
Pane tostato, bacon, uovo sodo, lattuga, pomodoro, pollo, formaggio e salsa home made con curcuma, servito con patatine fritte tagliate a mano.	
<b>VEGGIE BURGER</b> .....	<b>13.00</b>
Hamburger di lenticchie e ceci, con quinoa, verdure alla griglia, farina di tapioca e tahini, servito con patatine fritte tagliate a mano	

## INSALATE

**SALMON\* BOWL** ..... 12.00  
Riso venere, avocado, germogli di soia, semi di sesamo, semi di girasole,  
alghe wakame\*, salmone\* e salsa di soia

**VEGGIE** ..... 12.00  
Misticanza, carote e zucchine a julienne, uvetta gialla, noci, germogli di soia, barbabietola

**FILETTO** ..... 14.00  
Misticanza, bocconcini di filetto, germogli di soia, pomodorini e scaglie di grana

## SMALL BITES

**HUMMUS** ..... 5.00  
con pane pita\*

**NACHOS** ..... 6.00  
con salsa cheddar, guacamole, paprika dolce, jalapeno

## DOLCI

**TIRAMISU'** ..... 7.00

**TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE E SALE MALDON** ..... 6.00  
con crema inglese alla vaniglia

**GELATO AL PISTACCHIO DI BRONTE SALATO** ..... 6.00

**CROSTATINA DI MELE E ALBICOCCHHE** ..... 7.00  
con gelato alla crema

**SOFT DRINKS** ..... 5.00

GINGER ALE FENTIMAN'S  
GINGER BEER FENTIMAN'S  
TONICA FENTIMAN'S  
TONICA S. PELLEGRINO  
BIO LEMONADE S. PELLEGRINO  
CHINOTTO S. PELLEGRINO  
ARANCIATA AMARA S. PELLEGRINO  
RED BULL (Energy Drink, White Edition, Sugar Free)

**BIRRA IN BOTTIGLIA** ..... 6.00

CORONA  
LEFFE BLONDE  
DAURA (GLUTEN FREE) ..... 7.00

**BIRRE ALLA SPINA** ..... 4.00/7.00

STELLA ARTOIS  
GOOSE ISLAND IPA  
FRANZISKANER WEISS  
LEFFE BLONDE  
LEFFE ROUGE  
LISA

**VINI**

ROSSI  
Lagrein, Sangiovese, Pinot nero ..... 7.00

BIANCHI  
Pinot grigio, Chardonnay, Gewurztraminer ..... 7.00

ROSATI  
Tramonto d'estate - Decugnano dei Barbi ..... 8.00

## **BOLLICINE**

FRANCIACORTA .....	8.00
CHAMPAGNE.....	10.00
PROSECCO.....	7.00

## **ACQUA**

PANNA/SAN PELLEGRINO 0,75 cl .....	2.50
PERRIER 0,33 cl .....	3.00

<b>AMARI E GRAPPE</b> .....	6.00
-----------------------------	------

<b>COPERTO</b> .....	3.00
----------------------	------

\*ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ DI MERCATO.

IL PESCE DESTINATO A ESSERE CONSUMATO CRUDO E' STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO PREVENTIVO CONFORMEMENTE ALLE PRESCRIZIONI DI LEGGE.

I NOSTRI PIATTI SU RICHIESTA POSSONO ESSERE REALIZZATI ANCHE PER CELIACI CON APPOSITI PRODOTTI E DOVUTA CURA DA PARTE DEL NOSTRO STAFF.

ALMENO UNO DI QUESTI INGREDIENTI POTREBBE ESSERE PRESENTE NEI NOSTRI PIATTI: CEREALI, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI.

SE AVETE DELLE INTOLLERANZE VI PREGHIAMO DI COMUNICARLO AL NOSTRO STAFF.



## BOLLE

Prosecco di Valdobbiadene DOCG 2020 Bortolomiol "Prior" .....	30.00
<i>Glera</i>	
<i>Veneto</i>	
Franciacorta Cuvée Brut DOCG "Sampiterre" I Barisei.....	45.00
<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	
<i>Lombardia</i>	
Franciacorta Cuvée Millesimata DOCG 2015 "Natura" I Barisei.....	50.00
<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	
<i>Lombardia</i>	
Franciacorta Rosé Cuvée Millesimata DOCG 2015 I Barisei.....	50.00
<i>Pinot Nero</i>	
<i>Lombardia</i>	
Metodo Classico "Io per Te" Prime Altire.....	38.00
<i>Pinot Nero</i>	
<i>Lombardia</i>	
Spumante Brut Rosé "Vittoria" Capezzana.....	35.00
<i>Sangiovese</i>	
<i>Toscana</i>	
Trento DOC Brut 2017 Pisoni.....	45.00
<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	
Trento DOC Rosé Brut 2017 Pisoni.....	50.00
<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	
Trento DOC Blanc de Noir 2017 Pisoni.....	60.00
<i>Pinot Nero</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	

Brut d'Assemblage "Tradition" Brocard Pierre.....	55.00
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc</i>	
<i>Champagne-Francia</i>	
Extra Brut 2014 "Contrée Noire" Brocard Pierre.....	85.00
<i>Pinot Noir</i>	
<i>Champagne-Francia</i>	
Brut "Royal Réserve" Philipponnat.....	85.00
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	
<i>Champagne-Francia</i>	
Non Dosé "Royal Réserve" Philipponnat.....	85.00
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	
<i>Champagne-Francia</i>	
Brut Rosé "Royal Réserve" Philipponnat .....	90.00
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	
<i>Champagne-Francia</i>	
Brut Nature "Reliance" Franck Pascal  .....	90.00
<i>Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i>	
<i>Champagne-Francia</i>	
Brut Premier Louis Roederer.....	90.00
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	
<i>Champagne-Francia</i>	
Blanc de Blancs "Les Terres Fines" Dhondt Grellet.....	95.00
<i>Chardonnay</i>	
<i>Champagne-Francia</i>	
Extra Brut "Dans un Premier Temps..." Dhondt Grellet.....	85.00
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	
<i>Champagne-Francia</i>	
"Grand Cuvée" Krug.....	260.00
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	
<i>Champagne-Francia</i>	
Vintage 2010 Dom Pérignon.....	260.00
<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	
<i>Champagne-Francia</i>	

## BIANCHI

Fiano "Leukos" 2020 I Vini del Cavaliere .....	26.00
<i>Fiano Paestum IGP</i>	
<i>Campania</i>	
Falanghina "Eukkum" 2020 I Vini del Cavaliere .....	26.00
<i>Falanghina IGP</i>	
<i>Campania</i>	
Pinot Grigio 2020 Zorzettig .....	25.00
<i>Pinot Grigio</i>	
<i>Friuli</i>	
Sauvignon "Picol" 2017 Lis Neris .....	40.00
<i>Sauvignon Blanc</i>	
<i>Friuli</i>	
Chardonnay "Jurosa" 2017 Lis Neris .....	40.00
<i>Chardonnay</i>	
<i>Friuli</i>	
Riesling 2019 La Viarte .....	32.00
<i>Riesling</i>	
<i>Friuli</i>	
Pinot Grigio 2019 La Viarte .....	32.00
<i>Pinot Grigio</i>	
<i>Friuli</i>	
Ribolla Gialla 2019 La Viarte .....	32.00
<i>Ribolla Gialla</i>	
<i>Friuli</i>	
Friulano 2018 Meroi .....	40.00
<i>Friulano</i>	
<i>Friuli</i>	
Malvasia "Fatia" 2018 Palazzo Tronconi  .....	28.00
<i>Malvasia puntinata</i>	
<i>Lazio</i>	
Vermentino Colli di Luni "Ettichetta Grigia" 2020 Lvnae .....	28.00
<i>Vermentino</i>	
<i>Liguria</i>	
Cinqueterre "Campo Grande" 2020 I Cerri .....	28.00
<i>Albarola</i>	
<i>Liguria</i>	
Lugana DOC "Lacus" 2019 Cavaliere del Garda .....	30.00
<i>Lugana</i>	
<i>Lombardia</i>	
Chardonnay "Madame" 2019 Prime Altire .....	35.00
<i>Chardonnay</i>	
<i>Lombardia</i>	
Verdicchio "Terramonte" 2020 Provima .....	26.00
<i>Verdicchio di Matelica</i>	
<i>Marche</i>	

Langhe DOC Favorita "La Frea" 2020 Poderi Cellario 	26.00
<i>Favorita</i>	
<i>Piemonte</i>	
Gavi 2020 La Raia 	25.00
<i>Cortese</i>	
<i>Piemonte</i>	
Roero Arneis "Bricco delle Ciliegie" 2020 Giovanni Almondo	32.00
<i>Arneis</i>	
<i>Piemonte</i>	
Vermentino di Gallura "Terre e Mare" 2020 Un Mare di Vino..	28.00
<i>Vermentino</i>	
<i>Sardegna</i>	
Catarratto "Nostrale" 2020 Longarico 	28.00
<i>Catarratto non filtrato</i>	
<i>Sicilia</i>	
CatarGrillo "Note di Bianco" 2020 Alessandro Viola 	30.00
<i>Grillo</i>	
<i>Sicilia</i>	
Vermentino di Bolgheri DOC 2020 Tenuta Meraviglia 	28.00
<i>Vermentino</i>	
<i>Toscana</i>	
"Nicoleo" 2019 Podernuovo a Palazzone di Giovanni Bulgari	32.00
<i>Grechetto, Chardonnay</i>	
<i>Toscana</i>	
Chardonnay 2020 Capezzana 	25.00
<i>Chardonnay</i>	
<i>Toscana</i>	
Trebbiano 2019 Capezzana 	33.00
<i>Trebbiano Toscano IGT</i>	
<i>Toscana</i>	
Gewurztraminer 2020 Kaltern	27.00
<i>Gewurztraminer</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	
Pinot Grigio 2019 Girlan	26.00
<i>Pinot Grigio</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	
Pinot Bianco "Platt & Riegl" 2019 Girlan	28.00
<i>Pinot Bianco</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	
Gewurztraminer "Aimè" 2019 Girlan	30.00
<i>Gewurztraminer</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	
Suvinon Blanc "Kofl" 2019 Kurtasch	35.00
<i>Suvinon Blanc</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	
Chardonnay "Caliz" 2020 Kurtasch	28.00
<i>Chardonnay</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	
Chardonnay "Schwarzhaus" 2018 Stroblhof	33.00
<i>Chardonnay</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	

# DeusCafe®

ISOLA

Grecante 2020 Caprai .....	30.00
<i>Grecchetto</i> <i>Umbria</i>	
Grechetto "Ninfa del Nera" 2020 Annesanti .....	25.00
<i>Grechetto, Trebbiano Toscano, Malvasia</i> <i>Umbria</i>	
"Mare Antico" 2019 Decugnano dei Barbi .....	32.00
<i>Grechetto, Procanico, Chardonnay</i> <i>Umbria</i>	
Chardonnay 2019 Domaine Maillard Père & Fils .....	38.00
<i>Chardonnay</i> <i>Bourgogne-Francia</i>	
Chardonnay "Chorey-Les-Beaune" 2018 Domaine Maillard Père & Fils.....	45.00
<i>Chardonnay</i> <i>Bourgogne-Francia</i>	
Chablis "La Grande Vallée" 2018 Patrick Piuze.....	60.00
<i>Chardonnay</i> <i>Bourgogne-Francia</i>	
Sancerre 2019 Domaine Paul Cherrier.....	35.00
<i>Sauvignon Blanc</i> <i>Loira-Francia</i>	
"Les Clapas Blanc" 2019 Domaine du Pas de L'Escalette.....	46.00
<i>Grenache Blanc, Carignan Blanc, Terret Bourret</i> <i>Languedoc-Francia</i>	

## ROSATI

Aglianico Rosato "Paistom" 2020 I Vini del Cavaliere .....	26.00
<i>Aglianico rosato Paestum IGP</i>	
<i>Campania</i>	
Rosato "Donnadele" 2020 Alberto Longo .....	26.00
<i>Negroamaro</i>	
<i>Puglia</i>	
Etna Rosato DOC 2020 Girolamo Russo .....	36.00
<i>Nerello Mascalese</i>	
<i>Sicilia</i>	
Rosé "10 Primavere" 2020 Fattoria Sardi  .....	26.00
<i>Sangiovese, Syrah, Vermentino</i>	
<i>Toscana</i>	
Rosato "Le Cicale" 2019 Fattoria Sardi  .....	36.00
<i>Sangiovese, Vermentino</i>	
<i>Toscana</i>	
Rosato "Tramonto d'Estate" 2019 Decugnano dei Barbi .....	26.00
<i>Grenache</i>	
<i>Umbria</i>	
Rosé "Magali" 2020 Saint André de Figuière .....	30.00
<i>Cinsault, Grenache, Syrah, Cabernet</i>	
<i>Provence-Francia</i>	
Rosè Cogolin 2019 Domaine Val d'Astier .....	32.00
<i>Syrah, Grenache, Cinsault</i>	
<i>Provence-Francia</i>	

## ROSSI


Aglianico "Granatum" 2018 I Vini del Cavaliere .....	26.00
<i>Aglianico Cilento IGP</i>	
<i>Campania</i>	
Cabernet Riserva 2016 La Viarte .....	40.00
<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	
<i>Friuli</i>	
"Nestri Rosso" 2017 Meroi .....	27.00
<i>Merlot</i>	
<i>Friuli</i>	
Pinot Nero "Monsieur" 2016 Prime Altire .....	38.00
<i>Pinot Nero IGP</i>	
<i>Lombardia</i>	
Pinot Nero "Bordo Bosco" 2019 Prime Altire .....	26.00
<i>Pinot Nero IGP</i>	
<i>Lombardia</i>	
Lecinaro "MòCeVò" 2016 Palazzo Tronconi  .....	32.00
<i>Lecinaro, Olivello Nero</i>	
<i>Lazio</i>	
"Vocabolo Rosso" 2018 Provima .....	28.00
<i>Sangiovese, Merlot, Petit Verdot</i>	
<i>Marche</i>	
Nebbiolo d'Alba "Cascinotto" 2018 Claudio Alario .....	38.00
<i>Nebbiolo d'Alba DOC</i>	
<i>Piemonte</i>	
Barolo "Sorano" 2016 Claudio Alario .....	60.00
<i>Nebbiolo-Barolo DOCG</i>	
<i>Piemonte</i>	
Barbera d'Alba "Valletta" 2018 Claudio Alario .....	38.00
<i>Barbera d'Alba</i>	
<i>Piemonte</i>	
Primitivo Salento 2019 Alberto Longo  .....	26.00
<i>Dolcetto d'Alba</i>	
<i>Piemonte</i>	
Rosso 2018 Paolo Scavino .....	25.00
<i>Nebbiolo, Barbera, Dolcetto</i>	
<i>Piemonte</i>	
Primitivo Salento 2019 Alberto Longo .....	25.00
<i>Primitivo</i>	
<i>Puglia</i>	

Chianti Calssico DOCG "Fonterutoli" 2017 Mazzei.....	34.00
<i>Sangiovese</i>	
<i>Toscana</i>	
Rosso di Montalcino DOC 2018 Podere Brizio .....	32.00
<i>Sangiovese</i>	
<i>Toscana</i>	
Brunello di Montalcino DOCG 2015 Podere Brizio .....	65.00
<i>Sangiovese</i>	
<i>Toscana</i>	
"Barco Reale" Carmignano 2019 Capezzana .....	25.00
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Cabernet Franc</i>	
<i>Toscana</i>	
"Villa di Capezzana" Carmignano DOCG 2017 Capezzana .....	38.00
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	
<i>Toscana</i>	
"Trefiano" Riserva Carmignano DOCG 2016 Capezzana .....	55.00
<i>Sangiovese, Cabernet, Canaiolo</i>	
<i>Toscana</i>	
Bolgheri Rosso DOC 2019 Michele Satta .....	34.00
<i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Syrah, Teroldego</i>	
<i>Toscana</i>	
Bolgheri Superiore DOC "Pastraia" 2018 Michele Satta .....	60.00
<i>Cabernet, Merlot, Syrah, Sangiovese</i>	
<i>Toscana</i>	
"Therra" 2015 Podernuovo a Palazzone di Giovanni Bulgari.....	40.00
<i>Montepulciano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	
<i>Toscana</i>	
"Tignanello" 2013 Marchesi Antinori .....	140.00
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	
<i>Toscana</i>	
Lagrein 2020 Kaltern.....	27.00
<i>Lagrein 2020 Kaltern</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	
Pinot Nero "Pigeno" 2017 Stroblhof.....	48.00
<i>Pinot Nero</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	
Pinot Nero "Patrizia" 2018 Giralan.....	33.00
<i>Pinot Nero</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	
Pinot Nero Riserva "Trattman" 2017 Giralan .....	55.00
<i>Pinot Nero</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	
Pinot Nero "Glen" 2018 Kurtasch .....	43.00
<i>Pinot Nero</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	
Etna Rosso "A'Rina" 2018 Girolamo Russo .....	44.00
<i>Nerello Mascalese, Cappuccio</i>	
<i>Sicilia</i>	



Sagrantino di Montefalco Collepiano 2016 Caprai .....	58.00
<i>Sagrantino 100%</i>	
<i>Umbria</i>	
"AD1212" 2018 Decugnano dei Barbi.....	38.00
<i>Syrah, Cabernet Sauvignon, Montepulciano</i>	
<i>Umbria</i>	
Valpolicella Superiore (Ripasso) 2017 Zyme.....	40.00
<i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	
<i>Veneto</i>	
Amarone Classico della Valpolicella 2015 Bussola.....	90.00
<i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	
<i>Veneto</i>	
Saint-Emilion Grand Cru 2016 Pavillon de Taillefer .....	62.00
<i>Merlot</i>	
<i>Bordeaux-Francia</i>	
Bourgogne 2019 Domaine Maillard Père & Fils .....	38.00
<i>Pinot Noir</i>	
<i>Bourgogne-Francia</i>	
Bourgogne "Cote de Nuits Villages" 2017 Domaine Gerard Julien & Fils.....	60.00
<i>Pinot Noir</i>	
<i>Bourgogne-Francia</i>	
Bourgogne "Les Valozieres" Aloxe Corton 2017 Domaine Gerard Julien & Fils.....	88.00
<i>Pinot Noir</i>	
<i>Bourgogne-Francia</i>	
Bourgogne "Maranges" 2018 Domaine Bertrand Bachelet.....	48.00
<i>Pinot Noir</i>	
<i>Bourgogne-Francia</i>	
Bourgogne "Chassange-Montrachet" 2019 Domaine Bertrand Bachelet.....	70.00
<i>Pinot Noir</i>	
<i>Bourgogne-Francia</i>	

## TARDIVI

Vin Santo di Carmignano DOC Riserva 2012 (37,5cl)  .....	35.00
<i>Trebbiano, San Colombano</i>	
<i>Toscana</i>	