



*da Ilia*

*dal 1946*

# Vini al Calice

*By the glass*

€

## Bollicine

*Sparkling wines*

**Cuvée Surfine Foss Marai Brut**  
*Glera*

*Valdobbiadene*

**8**

## Vino Rosso

*Red wines*

**Chianti Classico Gallo Nero Rocca Delle Macie**  
*Sangiovese, Merlot*

*Toscana*

**7**

**Amarone Classico Domini Veneti**  
*Corvina, Corvinone, Rondinella*

*Veneto*

**10**

## Vino Bianco

*White wines*

**Vermentino di Gallura Funtanaliras**  
*Vermentino*

*Sardegna*

**7**

**Sauvignon Colli Orientali Cantarutti**  
*Sauvignon*

*Friuli*

**8**

## Vino Da Dessert

*Dessert wines*

**Vin Santo del Chianti Quaranta Altari Frescobaldi**  
*Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca Lunga*

*Toscana*

**6**

**Barolo Chinato DOCG**

*Italia*

**8**

# Champagne

		€
<b>Laurent-Perrier Brut La Cuvée</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	<i>Champagne</i>	<b>75</b>
<b>Bruno Paillard Rosé Première Cuvée</b> <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	<i>Champagne</i>	<b>140</b>
<b>Louis Roederer Blanc de Blancs Millesimé</b> <i>Chardonnay</i>	<i>Champagne</i>	<b>160</b>
<b>Dom Perignon Brut Millesimé</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	<i>Champagne</i>	<b>350</b>

# Bollicine

*Sparkling wine*

		€
<b>Cuvée Surfine Foss Marai Brut</b> <i>Glera</i>	<i>Valdobbiadene</i>	<b>33</b>
<b>Oltrenero Brut</b> <i>Pinot Nero</i>	<i>Oltrepò</i>	<b>38</b>
<b>Moser 51,151 Brut</b> <i>Pinot Nero</i>	<i>Trento</i>	<b>45</b>
<b>Majolini Brut</b> 🍷 <i>Bio</i> <i>Chardonnay, Pinot nero</i>	<i>Franciacorta</i>	<b>45</b>
<b>Majolini Satèn Millesimato</b> 🍷 <i>Bio</i> <i>Chardonnay</i>	<i>Franciacorta</i>	<b>52</b>
<b>Bellavista Teatro Alla Scala Millesimato</b> <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Franciacorta</i>	<b>70</b>
<b>Bellavista Rosè Millesimato</b> <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Franciacorta</i>	<b>85</b>

# Vini Rossi

*Red wine*

		€
<b>Dolcetto d'Alba Gigi Rosso</b> <i>Dolcetto</i>	<i>Piemonte</i>	<b>28</b>
<b>Barbera d'Asti Ca' di Pian La Spinetta</b> <i>Barbera</i>	<i>Piemonte</i>	<b>38</b>
<b>Nebbiolo Pio Cesare</b> <i>Nebbiolo</i>	<i>Piemonte</i>	<b>45</b>
<b>Nebbiolo Sandrone</b> <i>Nebbiolo</i>	<i>Piemonte</i>	<b>59</b>
<b>Barolo Bricco San Pietro Gigi Rosso</b> <i>Nebbiolo</i>	<i>Piemonte</i>	<b>70</b>
<b>Barbaresco Ceretto</b> <i>Nebbiolo</i>	<i>Piemonte</i>	<b>75</b>
<b>Sito Moresco Gaja</b> <i>Nebbiolo, Barbera, Merlot</i>	<i>Piemonte</i>	<b>85</b>
<b>Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone Braida</b> <i>Barbera</i>	<i>Piemonte</i>	<b>87</b>
<b>Barolo Pio Cesare</b> <i>Nebbiolo</i>	<i>Piemonte</i>	<b>100</b>
<b>Barbera d'Alba Conterno</b> <i>Barbera</i>	<i>Piemonte</i>	<b>120</b>
<b>Rosso di Valtellina Olè! Dirupi</b> <i>Nebbiolo Chiavennasca</i>	<i>Lombardia</i>	<b>34</b>
<b>Sassella Le Tense Valtellina Superiore Nino Negri</b> <i>Nebbiolo Chiavennasca</i>	<i>Lombardia</i>	<b>39</b>
<b>Curtefranca Corte del Lupo Ca' del Bosco</b> <i>Cabernet Al Carmenère, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	<i>Lombardia</i>	<b>43</b>
<b>Valgella Fracia Nino Negri</b> <i>Nebbiolo Chiavennasca</i>	<i>Lombardia</i>	<b>60</b>
<b>Sfursat 5 Stelle Nino Negri</b> <i>Nebbiolo Chiavennasca</i>	<i>Lombardia</i>	<b>125</b>

# Vini Rossi

Red wine

		€
<b>Valpolicella Ca' Fiui Corte Sant'Alda</b> 	Veneto	35
<i>Corvina Grossa, Corvina, Rondinella, Molinara</i>		
<b>Phigaia Serafini &amp; Vidotto</b>	Veneto	39
<i>Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>		
<b>Campofiorin Oro Masi</b>	Veneto	43
<i>Corvina, Rondinella, Oseleta</i>		
<b>Valpolicella Ripasso Superiore</b> 	Veneto	45
<b>Corte Sant'Alda</b>		
<i>Corvina Grossa, Corvina, Rondinella</i>		
<b>Amarone Classico Domini Veneti</b>	Veneto	60
<i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>		
<b>Amarone Classico Allegrini</b>	Veneto	120
<i>Corvina, Rondinella, Oseleta</i>		
<b>Valpolicella Superiore Dal Forno Romano</b>	Veneto	150
<i>Corvina, Rondinella, Croatina, Osleta</i>		
<b>Amarone Classico Mazzano Masi</b>	Veneto	200
<i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>		
<b>Teroldego Moser</b>	Trentino	29
<i>Teroldego</i>		
<b>Terre Di San Leonardo</b>	Trentino	32
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère</i>		
<b>Granato Teroldego Foradori</b> 	Trentino	95
<i>Teroldego</i>		
<b>Lagrein Turmhof Tiefenbrunner</b>	Alto Adige	32
<i>Lagrein</i>		
<b>Pinot Nero Mimuet Lageder</b> 	Alto Adige	40
<i>Pinot Nero</i>		
<b>Lagrein Lindeburg Lageder</b> 	Alto Adige	55
<i>Lagrein</i>		
<b>Cabernet Roncaccio Collavini</b>	Friuli	28
<i>Cabernet Sauvignon</i>		
<b>Merlot Colli Orientali Le Vigne Di Zamò</b>	Friuli	32
<i>Merlot</i>		
<b>Refosco Colli Orientali Le Vigne Di Zamò</b>	Friuli	34
<i>Refosco</i>		

# Vini Rossi

*Red wine*

			€
<b>Chianti Classico Fiasco Castelgreve</b> <i>Sangiovese, Merlot</i>	<i>Toscana</i>	<i>ml 500</i>	<b>15</b>
<b>Chianti Classico Gallo Nero Rocca Delle Macie</b> <i>Sangiovese, Merlot</i>	<i>Toscana</i>		<b>28</b>
<b>Morellino Di Scansano Fattoria Le Pupille</b> <i>Sangiovese, Alicante, Malvasia Nera</i>	<i>Toscana</i>		<b>30</b>
<b>Bolgheri Rosso Michele Satta</b> <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Teroldego</i>	<i>Toscana</i>		<b>35</b>
<b>Le Difese Tenuta San Guido</b> <i>Cabernet Sauvignon - Sangiovese</i>	<i>Toscana</i>		<b>45</b>
<b>Lucente Frescobaldi</b> <i>Sangiovese, Merlot</i>	<i>Toscana</i>		<b>47</b>
<b>Chianti Classico Gran Selezione Riserva Di Fizzano</b> <i>Sangiovese, Merlot</i>	<i>Toscana</i>		<b>50</b>
<b>Brunello Di Montalcino Col D'Orcia</b> 🍷 <i>Bio</i> <i>Sangiovese Grosso</i>	<i>Toscana</i>		<b>65</b>
<b>Tignanello Antinori</b> <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	<i>Toscana</i>		<b>180</b>
<b>Luce Frescobaldi</b> <i>Sangiovese, Merlot</i>	<i>Toscana</i>		<b>190</b>
<b>Brunello Di Montalcino Tenuta Il Greppo</b> <b>Biondi Santi</b> <i>Sangiovese Grosso</i>	<i>Toscana</i>		<b>240</b>
<b>Ornellaia Tenuta dell'Ornellaia</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot</i>	<i>Toscana</i>		<b>300</b>
<b>Lux Frescobaldi</b> <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i>	<i>Toscana</i>		<b>350</b>
<b>Sassicaia Tenuta San Guido</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	<i>Toscana</i>		<b>360</b>
<b>Massetino</b> <i>Merlot</i>	<i>Toscana</i>		<b>650</b>
<b>Masseto</b> <i>Merlot</i>	<i>Toscana</i>		<b>1.400</b>

# Vini Rossi

*Red wine*

		€
<b>Primitivo Di Manduria Talò S. Marzano</b> <i>Primitivo</i>	<i>Puglia</i>	<b>28</b>
<b>Negramaro Salice Salentino Riserva Cantele</b> <i>Negramano</i>	<i>Puglia</i>	<b>30</b>
<b>La Segreta Rosso Planeta</b> <i>Nero D'avola, Merlot, Syrah, Cabernet Franc</i>	<i>Sicilia</i>	<b>25</b>
<b>Etna Ghiaia Nera Tasca d'Almerita</b> <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Sicilia</i>	<b>35</b>
<b>Cabernet Sauvignon Tasca d'Almerita</b> <i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Sicilia</i>	<b>68</b>
<b>Buio Mesa</b> <i>Carignano</i>	<i>Sardegna</i>	<b>32</b>

# Vini Bianchi

*White wine*

		€
<b>Gavi Di Gavi Villa Sparina</b> <i>Cortese</i>	<i>Piemonte</i>	<b>28</b>
<b>Arneis Blangè Ceretto</b> <i>Arneis</i>	<i>Piemonte</i>	<b>40</b>
<b>Curtefranca Corte Del Lupo Ca' del Bosco</b> <i>Chardonnay, Pinot Bianco</i>	<i>Lombardia</i>	<b>45</b>
<b>Uccellanda Bellavista</b> <i>Chardonnay</i>	<i>Lombardia</i>	<b>72</b>
<b>Müller Thurgau Tiefenbrunner</b> <i>Müller-Thurgau</i>	<i>Alto Adige</i>	<b>28</b>
<b>Gewürztraminer Joseph Hofstätter</b> <i>Gewürztraminer</i>	<i>Alto Adige</i>	<b>35</b>
<b>Sauvignon Sanct Valentin St. Michael Eppan</b> <i>Sauvignon</i>	<i>Alto Adige</i>	<b>49</b>
<b>Pinot Bianco Vorberg Riserva Terzano</b> <i>Pinot Bianco</i>	<i>Alto Adige</i>	<b>55</b>
<b>Sauvignon Collio Collavini</b> <i>Sauvignon</i>	<i>Friuli</i>	<b>30</b>
<b>Sharis Livio Felluga</b> <i>Chardonnay, Ribolla Gialla</i>	<i>Friuli</i>	<b>34</b>
<b>Ribolla Gialla Turian Collavini</b> <i>Ribolla Gialla</i>	<i>Friuli</i>	<b>38</b>
<b>Pinot Grigio Schiopetto</b> <i>Pinot Grigio</i>	<i>Friuli</i>	<b>45</b>
<b>Chardonnay Jermann</b> <i>Chardonnay</i>	<i>Friuli</i>	<b>48</b>
<b>Sauvignon Ronco Del Cerò Venica</b> <i>Sauvignon</i>	<i>Friuli</i>	<b>68</b>
<b>Verdicchio Misco Classico Superiore Tenuta di Tavignano</b> <i>Verdicchio</i>	<i>Marche</i>	<b>30</b>



# Vini Bianchi

*White wine*

		€
<b>Cervaro Castello della Sala Antinori</b> <i>Chardonnay, Grechetto</i>	<i>Umbria</i>	<b>80</b>
<b>Fiano di Avellino Guido Marsella</b> <i>Fiano</i>	<i>Campania</i>	<b>42</b>
<b>Etna Buonora Tasca d'Almerita</b> <i>Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon, Traminer</i>	<i>Sicilia</i>	<b>38</b>
<b>Vermentino di Gallura Funtanaliras</b> <i>Vermentino</i>	<i>Sardegna</i>	<b>28</b>
<b>Capichera Classico Ragnedda</b> <i>Vermentino</i>	<i>Sardegna</i>	<b>65</b>

# Vini Rosati

*Italian Rosé Wine*

		€
<b>Chiaretto del Garda Villa Cordevigo</b>  <i>Bio</i> <i>Corvina</i>	<i>Veneto</i>	<b>28</b>
<b>Etna Rosè Tefra Tasca d'Almerita</b> <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Sicilia</i>	<b>38</b>

# Vini da Dessert

*Dessert wine*

<b>Vin Santo del Chianti Quaranta Altari Frescobaldi</b> <i>Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca Lunga</i>	<i>Toscana</i>	<i>ml. 750</i>	<b>32</b>
<b>Moscato d'Asti La Spinetta</b>  <i>Bio</i> <i>Moscato</i>	<i>Piemonte</i>	<i>ml. 750</i>	<b>35</b>
<b>Passito di Pantelleria Nun Miceli</b> <i>Zibibbo</i>	<i>Sicilia</i>	<i>ml. 375</i>	<b>45</b>

# Gin & Tonic

servito con tonica premium - *served with premium tonic*

			€
<b>Hendrick's</b>	<i>Inghilterra</i>	<i>cl 6</i>	<b>14</b>
<b>Tanqueray 10</b>	<i>Inghilterra</i>	<i>cl 6</i>	<b>14</b>
<b>Gin Mare</b>	<i>Spagna</i>	<i>cl 6</i>	<b>14</b>
<b>Monkey 47</b>	<i>Germania</i>	<i>cl 6</i>	<b>16</b>

## Vodka

<b>Moskovskaya</b>	<i>Russia</i>	<i>cl 6</i>	<b>7</b>
<b>Belvedere</b>	<i>Polonia</i>	<i>cl 6</i>	<b>9</b>
<b>Grey Goose</b>	<i>Francia</i>	<i>cl 6</i>	<b>9</b>

## Tequila

<b>Don Julio Anejo</b>	<i>Messico</i>	<i>cl 6</i>	<b>12</b>
<b>Patron Anejo</b>	<i>Messico</i>	<i>cl 6</i>	<b>12</b>

## Rum

<b>Matusalem 23y</b>	<i>Rep. Dominicana</i>	<i>cl 6</i>	<b>13</b>
<b>Zacapa 23</b>	<i>Guatemala</i>	<i>cl 6</i>	<b>15</b>
<b>Zacapa XO</b>	<i>Guatemala</i>	<i>cl 6</i>	<b>22</b>
<b>Millonario XO</b>	<i>Perù</i>	<i>cl 6</i>	<b>31</b>

## Whisky

<b>Jamson</b>	<i>Irlanda</i>	<i>cl 6</i>	<b>8</b>
<b>Ardbeg 10y</b>	<i>Scozia</i>	<i>cl 6</i>	<b>12</b>
<b>The Glenlivet</b>	<i>Scozia</i>	<i>cl 6</i>	<b>14</b>
<b>Suntory Royal</b>	<i>Giappone</i>	<i>cl 6</i>	<b>16</b>

AGGIUNTA/ADDITION +3,00  
*Coca-Cola or tonic water*

## Cognac

		€
<b>Remy Martin VSOP</b>	<i>Cognac - Francia cl 6</i>	<b>9</b>
<b>Dalamein XO</b>	<i>Cognac - Francia cl 6</i>	<b>20</b>
<b>Courvoisier XO</b>	<i>Cognac - Francia cl 6</i>	<b>25</b>

## Grappe

<b>Poli Morbida Moscato</b>	<i>cl 6</i>	<b>8</b>
<b>Poli Sarpa Oro barricata</b>	<i>cl 6</i>	<b>8</b>
<b>Storica Nera</b>	<i>cl 6</i>	<b>10</b>
<b>Amarone Castagner</b>	<i>cl 6</i>	<b>12</b>

## Liquori

<b>Fernet Branca</b>	<i>cl 6</i>	<b>6</b>
<b>Branca Menta</b>	<i>cl 6</i>	<b>6</b>
<b>Amaro Lucano</b>	<i>cl 6</i>	<b>6</b>
<b>Montenegro</b>	<i>cl 6</i>	<b>6</b>
<b>Braulio</b>	<i>cl 6</i>	<b>6</b>
<b>Averna</b>	<i>cl 6</i>	<b>6</b>
<b>Amaro del Capo</b>	<i>cl 6</i>	<b>6</b>
<b>Jefferson</b>	<i>cl 6</i>	<b>6</b>
<b>Mirto</b>	<i>cl 6</i>	<b>6</b>
<b>Liquerizia</b>	<i>cl 6</i>	<b>6</b>
<b>Amaretto di Saronno</b>	<i>cl 6</i>	<b>6</b>

AGGIUNTA/ADDITION +3,00  
*Coca-Cola or tonic water*

