

Ristorante Porta Nova

Proposta di Tonino

Un menù all'insegna della tradizione

Il benvenuto;

L'Entrée;

Carpaccio di pescato* locale; ⁽⁴⁾

Local fish carpaccio; ⁽⁴⁾

Nasello in tempura e cipollotto; (creato anno 2018) ^(1,4,7)

Cod fish in tempura with spring onion; ^(1,4,7)

Tubettini rigati con pescatrice*; (creato anno 2008) ^(1,4)

Tubettini pasta with monkfish ragout;* ^(1,4)

Risotto al gambero rosso*; (creato anno 2020) ^(1,4,7,14)

Risotto with red shrimp;* ^(1,4,7,14)

Trancio di pesce bianco locale* con verdure; (creato nel 2019) ⁽⁴⁾

Local white fish slice with vegetables; ⁽⁴⁾

Portamisù*. (creato anno 2022) ^(3,7,8)

Tiramisù.* ^(3,7,8)

100,00 (a persona)

*Alimenti regolarmente abbattuti.

*Regularly blast chilling and frozen food.

Il menù degustazione è solo ordinabile per l'intero tavolo.

The tasting menu is only ordered for the whole table.

Per soggetti allergici, l'elenco degli allergeni presenti li trovate in fondo al menù

Ristorante
Porta Nova

Piatti della Tradizione

Traditional Dishes

Barchetta di melanzana* ripiena; ^(1,3,7)

*Stuffed aubergine**; ^(1,3,7)

15,00

Orecchiette al pomodoro, basilico e cacio ricotta; ^(1,7)

Orecchiette with tomato sauce, basil and cacio ricotta cheese; ^(1,7)

15,00

Orecchiette con rape* dell'orto di Tonino, soffritto di acciughe e mollica di pane fritto; ^(1,4)

*Orecchiette with turnip tops**, anchovies and bread crumb; ^(1,4)

15,00

Involtino di manzo* con passatina di pomodoro; ⁽⁷⁾

*Beef roll** with tomato sauce; ⁽⁷⁾

18,00

*Alimenti regolarmente abbattuti.

*Regularly blast chilling and frozen food.

Per soggetti allergici, l'elenco degli allergeni presenti li trovate in fondo al menù

I Nostri Crudi*

*Sea raw**

Battuta di tonno rosso* con cipolla caramellata di Acquaviva; ^(4,6)

Red tuna tartare with red onion;* ^(4,6)

18,00

Carpaccio di pescato* locale; ⁽⁴⁾

Local fish carpaccio; ⁽⁴⁾

18,00

Tartare di gambero rosa con riduzione di soia e sesamo nero; ^(2,3,6,11)

Pink shrimp tartare with soy reduction and black sesame; ^(2,3,6,11)

18,00

Scampo*, ⁽²⁾

*Scampo**, ⁽²⁾

12,00 (cad.)

Ostrica Special Divine (misura 3). ⁽¹⁴⁾

Special Divine Oyster (size 3). ⁽¹⁴⁾

6,00 (cad.)

*Alimenti regolarmente abbattuti.

*Regularly blast chilling and frozen food.

Per soggetti allergici, l'elenco degli allergeni presenti li trovate in fondo al menù

Gli Antipasti

Zuppetta di gamberi✂; (creato anno 2007) ^(1,2)

Shrimp✂ soup; ^(1,2)

15,00

Polpo✂ e patate in pignata; (creato anno 2015) ^(7,14)

Octopus✂ and potatoes; ^(7,14)

15,00

Nasello in tempura e cipollotto; (creato anno 2018) ^(1,4,7)

Cod fish in tempura with spring onion; ^(1,4,7)

15,00

Frittura di calamari✂; ^(1,14)

Fried calamari✂; ^(1,14)

15,00

Insalata di mare tiepida✂. ^(2,14)

Warm seafood salad✂. ^(2,14)

18,00

✂Alimenti regolarmente abbattuti.

✂Regularly blast chilling and frozen food.

Per soggetti allergici, l'elenco degli allergeni presenti li trovate in fondo al menù

Le Paste

Trofie nera, seppia✂ e rape✂; (creato anno 2010) ^(1,4,7,8,14)
Black trofie pasta with turnip tops✂ and cuttlefish✂; ^(1,4,7,8,14)

16,00

Tubettini rigati con pescatrice✂; (creato anno 2008) ^(1,4)

Tubettini pasta with monkfish✂ ragout; ^(1,4)

18,00

Spaghetto allo scoglio✂ il ritorno; ^(1,2,4,14)

Spaghetto with seafood✂; ^(1,2,4,14)

18,00

Risotto al gambero rosso✂; (min. 2 ordini) (creato anno 2020) ^(1,2,4,7,14)

Risotto with red shrimp✂; ^(1,2,4,7,14) (min two orders)

25,00 (cad)

✂Alimenti regolarmente abbattuti.

✂Regularly blast chilling and frozen food.

Per soggetti allergici, l'elenco degli allergeni presenti li trovate in fondo al menù

I Secondi

Trancio di pesce bianco locale* con verdure; (creato nel 2019) ⁽⁴⁾

Local white fish slice with vegetables; ⁽⁴⁾

20,00

Code di mazzancolle* e carciofo; (creato anno 2022) ^(1,2)

Shrimp tails and artichoke;* ^(1,2)

20,00

Zuppa di pesce*; (min. 2 ordini) (creato 2008) ^(1,2,4,14)

*Fish soup**; (min two orders) ^(1,2,4,14)

25,00 (cad.)

Costato di Podolica e purea di patata; (creato anno 2016) ^(7,10)

Podolica beef ribs and mashed potatoes; ^(7,10)

20,00

*Alimenti regolarmente abbattuti.

*Regularly blast chilling and frozen food.

Per soggetti allergici, l'elenco degli allergeni presenti li trovate in fondo al menù

I Dolci

Sorbetto✂ artigianale al limone; ⁽⁷⁾

Artigianal lemon sorbet✂; ⁽⁷⁾

6,00

Portamisù✂; (creato anno 2022) ^(1,3,7,8)

Tiramisù; ^(3,7,8)

10,00

Cupeta croccante con ricotta di capra✂ e crumblé; (creato anno 2022) ^(1,3,7,8)

Crispy cupeta with goat ricotta cheese✂ and crumblé; ^(1,3,7,8)

10,00

Panna cotta ai frutti rossi. ⁽⁷⁾

Red fruit panna cotta. ⁽⁷⁾

10,00

Coperto	5,00
Acqua S. Pellegrino Frizzante 75 cl	5,00
Acqua Panna Naturale 75 cl	5,00
Soft Drink	5,00

✂Alimenti regolarmente abbattuti.

✂Regularly blast chilling and frozen food.

Per soggetti allergici, l'elenco degli allergeni presenti li trovate in fondo al menù

Ristorante
Porta Nuova

Voglio bere vini diversi per raccontare... versi divini...

Le Bollicine

Famiglia Ciaccia

Uva Ciaccia Valina (igp)

40,00

Uva Ciaccia Rosina Rosé (igp)

40,00

Colli della Murgia

Amore Protetto Brut (fiano minutolo) (igp)

50,00

De Bartoli

*Terzavia Brut (grillo) (doc) 2021

60,00

Boll Bellotti

*Le Pendu du Raisin (cortese, moscato) 2019

45,00

Frescolbaldi

Leonia Eternelle (chardonnay) (doc) 2014

195,00

Vite Colte

Oltrequota Cinquento (pinot nero, chardonnay) (docg) 2019

40,00

Collavini 1896

Ribolla Gialla 2016

40,00

Ribolla Gialla Dosaggio Zero

50,00

Fontanafredda

Alta Langa Limited Edition Brut (pinot nero, chardonnay) (docg) 2020

45,00

Alta Langa Contessa Rosa (pinot nero, chardonnay) (docg) 2018

55,00

Roeno di Fugatti

Roeno Extra Brut (chardonnay) (doc)

45,00

Dekatos Riserva Brut Nature (chardonnay) (doc) 2013

85,00

Casa Caterina

*Cuvée 60 Zero Blanc de Blancs (chardonnay) 2017

60,00

*Cuvée 60 Extra Brut Rosé (pinot noir)

65,00

*Le Vieux de la Maison (pinot gris, pinot blanc) 2002

120,00

*Vertical D.Z. Blanc de Blancs (chardonnay) 2010

125,00

*Argical Pas Dosé Blanc de Noir (pinot noir) 2011

135,00

Nicola Gatta

Molenér 90 Lune Rosè (chardonnay, pinot nero) 2023

170,00

Arcano Nature 180 Lune (chardonnay, pinot nero) 2022

250,00

Camossi

CR172 Riserva Dosaggio Zero (chardonnay, pinot nero) (docg) 2007

160,00

Uberti

Francesco I Rosé (pinot nero, chardonnay)

65,00

Monte Rossa

Flamingo Rosé Brut

60,00

Cabochon Brut Rosè 2008

150,00

Guido Berlucchi

Palazzo Lana Extreme (pinot nero) 2013

130,00

Laurent-Perrier

Maison Fondée Brut

90,00

Maison Fondée Rosé

130,00

Grand Siècle n.26

360,00

Grand Siècle n.25

380,00

Perrier-Jouet

Perrier-Jouet brut

130,00

Perrier-Jouet Blason rosè

170,00

Perrier-Jouet Belle Epoque brut 2014

330,00

Perrier-Jouet Belle Epoque brut 2013

350,00

Perrier-Jouet Belle Epoque rosè 2013

600,00

Delamotte

Brut (chardonnay, pinot noir, pinot meunier)

100,00

Magnum Brut (chardonnay, pinot noir, pinot meunier)

210,00

Rosé (pinot noir, chardonnay)

220,00

Château de Bligny

Grand Reserve Brut (chardonnay, pinot noir)

90,00

Blanc de Blancs (chardonnay)

105,00

Clos du Château de Bligny Brut Nature (pinot meunier, chardonnay, pinot noir, pinot blanc, arbane, petit meslier)

130,00

Louis Roederer

*Collection 243

120,00

*Cristal 2015

500,00

*Cristal 2014

600,00

*Cristal 2013

700,00

*Cristal 2008

1000,00

Pol Roger

Pol Roger Brut

130,00

Pol Roger Rosé

190,00

Pol Roger Blanc de Blancs

250,00

Magnum Pol Roger Brut

300,00

Sir Winston Churchill 2015

550,00

Sir Winston Churchill 2012

650,00

Magnum Sir Winston Churchill 2015

1400,00

David Léclapart

L'Aphrodisiaque

300,00

Jacquesson

Jacquesson 745

150,00

Jacquesson D.T. Cuvée 741

250,00

Jacquesson Dizy – Corne Bautray 2009

350,00

Jacquesson Avize – Champ Cain 2009

350,00

Ruinart

Dom Ruinart 2010

350,00

Charles Heidsieck

Rosé Réserve

150,00

Magnum Brut Réserve

260,00

Blancs Des Millénaires 2007

310,00

Blancs Des Millénaires 2006

390,00

Charlie Brut 2017

1300,00

Nominé-Renard

Le M (meunier)

110,00

Dom Pérignon

Dom Pérignon Brut Vintage 2012

350,00

Dom Pérignon Brut Vintage 2010

420,00

Dom Pérignon Rosé Vintage 2006

600,00

Dom Pérignon Rosé Vintage 2008

700,00

Dom Pérignon P2 Vintage 2004

740,00

Jacques Selosse

*Initial

450,00

Veuve Cliequot

La Grande Dame Brut Rosé 2008

500,00

La Grande Dame Brut Rosé 1998

700,00

Maurice Grumier

Coeur de Rosé (chardonnay, pinot meunier, pinot noir)

100,00

Solera sur Bois (chardonnay, pinot noir, pinot meunier)

250,00

Philipponnat

Clos des Goisses 2013

2000,00

Armand de Brignac

Armand de Brignac Gold Coffret

500,00

Krug

Grande Cuvée 169^{ème} Edition Brut

400,00

Krug Rosé 27^{ème} Edition Brut

700,00

Salon

Salon Le Mesnil 2013

1800,00

Salon Le Mesnil 2007

2500,00

Salon Le Mesnil 2006

2700,00

Magnum Salon Le Mesnil 2012

5000,00

*Vini non convenzionali

* Unconventional wines

Ristorante
Porta Nuova

ora viene la dolcezza della sera, riempite la coppa e passetela in tondo

William Shakespeare

Vini bianchi Pugliesi

Famiglia Ciaccia

Uva Ciaccia Vittò (verdeca, minutolo) (igt)

25,00

Cantine Torleanzi

Falanghina (igp)

30,00

Verdefian (verdeca, fiano minutolo) (igp)

30,00

Chardonnay (igp)

30,00

Sauvignon Blanc (igp)

30,00

Vallone

Castel Serranova (fiano) (igp)

25,00

San Marzano

Edda (chardonnay, fiano, moscatello selvatico) (igp)

40,00

Tormaresca

Pietrabilanca (chardonnay, fiano) (doc)

35,00

Colli della Murgia

Myor (fiano minutolo) (igp)

50,00

*Vini non convenzionali

* Unconventional wines

Come viandanti, lungamente possiamo bere, restiamo insieme a temere le campane dell'alba

Thai Shu lun

Vini bianchi Nazionali

Les Crêtes di Charrère (Valle d'Aosta)

Les Crêtes Cuvée Bois (chardonnay) (dop) 2021

60,00

Les Crêtes Neige D'Or (petite arvine, pinot gris) (dop) 2018

80,00

Gaja (Piemonte)

Alteni di Brassica (sauvignon) (doc) 2016

200,00

Angelo Negro

*Perdaudin (arneis) (docg) 2017

50,00

Ceretto

Blange (arneis) (doc) 2022

30,00

Magnum Blange (arneis) (doc) 2023

70,00

Mario Schiopetto (Friuli)

Malvasia (doc) 2017

45,00

M (friulano) (doc) 2017

100,00

Jermann

Pinot Grigio (doc)

35,00

Traminer Aromatico (igt)

35,00

Vintage Tunina (sauvignon, chardonnay, ribolla gialla, malvasia istriana, picolit) (igt) 2021

80,00

Capo Martino (picolit, ribolla gialla, friulano) (igt) 2019

90,00

Eugenio Collavini

T-Friulano (friulano) (doc) 2019

50,00

Villa Parens

Riserva Ivangelo (pinot nero) (igt) 2013

50,00

I Clivi

San Lorenzo (friulano) (dop) 2021

35,00

SunGiorgio

V SunGiorgio (sauvignon, ribolla gialla, friulano, riesling) (igt) 2020

50,00

Denis Montanar

Uis Blancis Dodòn (pinot bianco, sauvignon blanc, friulano, verduzzo) (igt) 2018 ●

45,00

Zidarich Beniamino

*Prulke (sauvignon, vitovska, malvasia) (igt) 2019 ●

40,00

*Kamen (vitovska) (igt) 2019 ●

70,00

*Lehte (malvasia) (igt) 2015 ●

90,00

St. Michael – Eppan (Trentino-Alto Adige)

Schulthauer (pinot bianco) (doc) 2021

30,00

Appius (chardonnay, pinot grigio, sauvignon, pinot bianco) (doc) 2017

170,00

Kurtatsch Kellerei

Penon (pinot grigio) (doc) 2021

35,00

Cantine Tramin

Selida (gewürztraminer) (doc) 2023

35,00

Magnum Selida (gewürztraminer) (doc) 2023

75,00

Pepi (sauvignon) (doc) 2023

40,00

Roeno di Fugatti (Veneto)

Collezione di Famiglia (riesling renano) (igt) 2018

50,00

Magnum Praecipuus (riesling renano) (igt) 2021

100,00

Antinori (Umbria)

Cervaro della Sala (chardonnay, grechetto) (igt) 2022

90,00

Cervaro della Sala (chardonnay, grechetto) (igt) 2021

100,00

Cervaro della Sala (chardonnay, grechetto) (igt) 2018

120,00

Frescobaldi (Toscana)

Pomino Benefizio (chardonnay) (doc) 2021

40,00

Cicinis (sauvignon blanc) (doc) 2022

50,00

Gorgogna Bianco (vermentino, ansonica) (igt) 2020

120,00

Tenuta di Biserno

Occhione (vermentino) (igt) 2023

30,00

Monteverro

Chardonnay (igt) 2018

140,00

Tenute Ornellaia

Ornellaia (sauvignon blanc, viognier) (igt) 2019

380,00

I Cacciagalli (Campania)

*Zagreo (fiano roccamanfina) (igt) 2018 ●

40,00

Quintodecimo

Grande Cuvée Luigi Moio (greco di tufo, fiano avellino, falanghina irpinia) (doc) 2021

110,00

Fina (Sicilia)

Vola Vola (viognier) (igp) 2018

28,00

Taif (zibibbo) (igp) 2018

28,00

Scirto

*Don Pippinu (carricante, catarratto, minnella, grecanico)

(igt) 2016

40,00

De Bartoli

*Integer (grillo) (doc) 2021

50,00

Morgante

Bianco di Morgante (nero d'avola) 2021

30,00

Tenute Dettori (Sardegna)

Dettori Bianco (vermentino) (igp) 2019 ●

50,00

Vino Bianco Macerato ●

*Vini non convenzionali

* Unconventional wines

Francia Bianchi

Paul Prieur et Fils (Loire)

Monts Damnés - Sancerre (sauvignon blanc) (aoc) 2018

80,00

Clos de la Coulée de Serrant

Savennières Coulée de Serrant (chenin blanc) (aoc) 2018

160,00

Domaine Haute Févrie

Monnières – Saint Fiacre Muscadet Sèvre et Maine (melon de bourgogne) 2015

40,00

Baron de Ladoucette

Pouilly-Fumé (sauvignon) (aoc) 2022

60,00

Baron de L (sauvignon) 2018

120,00

Thierry Germain

*L'Échelier (chenin) (aoc) 2017

130,00

Famille Perrin (Bordeaux)

Chateau Carbonnieux (sauvignon, semillon) (aoc) 2019

100,00

Domaine Matassa (Languedoc)

*Olla Blanc (macabeu, muscat) 2023

50,00

Domaines Alain Brumont (Côtes de Gascogne)

La Gascogne d'Alain Brumont (gros manseng, sauvignon) 2020

35,00

Le Blanc (petit courbu, petit manseng) (aop) 2020

35,00

Clos Lapeyre (Jurançon)

Mantoulan (petit manseng, courbu, camaralet) 2015

80,00

Georges Vernay (Vallee du Rhone)

*Les Terrasses de L'Empire Blanc (viognier) 2016

175,00

*Les Chaillées de l'Enfer (viognier) (aop) 2016

300,00

Lamy-Pillot (Bourgogne)

Saint-Aubin 1^{er} cru en Créot (chardonnay) (aop) 2020

140,00

Grand Régnard

Magnum Chablis (chardonnay) (aoc) 2022

180,00

Fontaine Goby

*Saint-Bris (sauvignon) (aoc) 2017

70,00

Albert Pic

Magnum Saint Pierre Chablis (chardonnay) (aoc) 2022

120,00

Chablis 1^{er} Cru (chardonnay) (aoc) 2012

150,00

Domaine Jacques Prieur

Montrachet Grand Cru (chardonnay) (aoc) 2018

3000,00

Les Bariolés (Cotés d'Auvergne)

*Les Suquets (chardonnay) 2022

70,00

Château de Mérande (Savoie)

In Uva Veritas (roussanne) (aop) 2021

80,00

Domaine Fernand Engel (Alsace)

Pinot blanc Réserve 2017

50,00

Famille Hugel

Gentil "Hugel" (gewürztraminer, pinot grigio, riesling, pinot bianco, sylvaner, moscato bianco)

35,00

Riesling

45,00

Gewurztraminer

45,00

Pinot Gris

50,00

Schoelhammer (riesling) 2010

250,00

*Vini non convenzionali

* Unconventional wines

Francia Rossi

Chateau du Tertre (Bordeaux)

Chateau du Tertre (cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot) 2016

160,00

Chateau Léoville Barton

Chateau Léoville Barton (cabernet sauvignon, merlot) 2018

370,00

Chateau Les Carmes Haut-Brion

Chateau Les Carmes Haut-Brion (merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon) (aoc) 2018

500,00

Chateau Branas

Les Eclats (malbec, merlot, petit verdot, cabernet sauvignon, cabernet franc) (aoc) 2018

50,00

Chateau Branas Grand Poujeaux (cabernet sauvignon, merlot, petit verdot) (aoc) 2019

90,00

Chateau Jouvete

Chateau Jouvete Graves (merlot, cabernet sauvignon, petit verdot) (aop) 2018

50,00

Domaine Bouchard Père & Fils (Borgogna)

Bourgogne (pinot noir) (aoc) 2021

50,00

Beaune du Chateau (pinot noir) (aoc) 2019

105,00

Beaune du Chateau (pinot noir) (aoc) 2020

115,00

Beaune Clos de la Mousse (pinot noir) (aoc) 2018

160,00

Beaune Clos de la Mousse (pinot noir) (aoc) 2020

200,00

Le Corton (pinot noir) (aoc) 2019

450,00

Echézeaux (pinot noir) (aoc) 2017

800,00

Francia Rosè

MDCV (Cotes de Provence)

Magnum Ultimate Provence (syrah, cinsault, cannonau, rolle) (aop) 2023

130,00

*Vini non convenzionali

* Unconventional wines

Germania

Loosen-Erben (Mosella-Saar-Ruwer)

*Riesling Ürziger Würzgarten Spatlese 1977

250,00

Bernhard Jakoby

*Erdener Treppchen Riesling Spätlese 1981

200,00

Immich-Batterieberg

Escheburg (riesling) 2018

45,00

*Vini non convenzionali

* Unconventional wines

Spagna

Marques de Murrieta

Capellania (viura) 2016

70,00

Castillo Ygay Gran Reserva Especial (tempranillo, mazuelo) 2011

1000,00

Slovenia

Movia

*Sauvignon 2018

50,00

*Pinot Grigio 2017

50,00

*Lunar (ribolla gialla) (1L) 2016

65,00

*Vini non convenzionali

* Unconventional wines

Vini rossi pugliesi

Poderi Angelini

Susumaniello (igt)

40,00

Famiglia Ciaccia

Uva Ciaccia Tonì (primitivo, ottavianello) (igp)

40,00

Vallone

Castel Serranova (susumaniello) (igp)

30,00

Graticciaia (negroamaro) (igt) 2018

90,00

Graticciaia (negroamaro) (igt) 2017

110,00

Graticciaia (negroamaro) (igt) 2016

130,00

Graticciaia Magnum (negroamaro) (igt) 2018

210,00

Graticciaia Magnum (negroamaro) (igt) 2015

300,00

Accademia dei Racemi

Solaria Jonica (primitivo) 1959

400,00

Taurino

Patriglione (negroamaro) (doc) 1994

550,00

Patriglione (negroamaro) (doc) 1990

600,00

Masseria LiVeli

MLV Magnum (primitivo, cabernet sauvignon) (igt) 2018

120,00

MLV Magnum (negroamaro, cabernet sauvignon) (igt) 2016

160,00

Polvanera

Nero Cavaliere (nero di troia) (igt)

100,00

Tormaresca

Torcicoda (primitivo) (igt)

35,00

Maime (negroamaro) (igt)

50,00

Bocca di Lupo (aglianico) (doc) 2019

70,00

Arso (cabernet franc) (igt) 2020

150,00

Conti Zecca

Nero (negroamaro, cabernet sauvignon) (igp)

55,00

Cantina Torleanzi

Primitivo (igp)

40,00

Negroamaro (igp)

40,00

Susumaniello (igp)

40,00

Montepulciano d'Abruzzo (dop)

40,00

Tyrannus (primitivo di manduria) (dop) 2022

50,00

Despotes (susumaniello) (igp) 2021

55,00

San Marzano

F (negroamaro) (igp)

40,00

Collezione 50 (primitivo, negroamaro)

45,00

Sessantanni (primitivo di manduria) (dop)

50,00

Colli della Murgia

Symbol (primitivo) (igp) 2020

50,00

Tenuta Liliana

Ladame (cabernet sauvignon) (igp) 2021

160,00

Vini rossi nazionali

Ceretto (Piemonte)

Barbaresco (nebbiolo) (docg) 2020

75,00

Magnum Barolo (nebbiolo) (docg) 2016

180,00

Barolo Brunate (nebbiolo) (docg) 2018

175,00

Barolo Brunate (nebbiolo) (docg) 2016

300,00

Barolo Brunate (nebbiolo) (docg) 2010

390,00

Magnum Barolo Brunate (nebbiolo) (docg) 2013

680,00

Barbaresco Bernadot (nebbiolo) (docg) 2010

280,00

Barbaresco Bernadot (nebbiolo) (docg) 2008

300,00

Magnum Barbaresco Bernadot (nebbiolo) (docg) 2016

550,00

Jeroboam Barbaresco Bernadot (nebbiolo) (docg) 2015

700,00

Barolo Bussia (nebbiolo) (docg) 2018

150,00

Barolo Bussia (nebbiolo) (docg) 2017

175,00

Gaja

Barbaresco (docg) 1995

450,00

Barbaresco (docg) 1999

500,00

Sperss (nebbiolo) (doc) 2005

600,00

Prunotto

Cerretta Barolo (nebbiolo) (docg) 2018

100,00

Vigna Colonnello (nebbiolo) (docg) 2014

150,00

Vite Colte

Spezie Barbaresco (nebbiolo) (docg) 2015

60,00

Masi (Veneto)

Brolo Campofiorin Oro (corvina, rondinella, oseleta) (igt) 2018

40,00

Bertani

Catullo (corvina veronese, corvinone, rondinella) (doc) 2019

50,00

Amarone della Valpolicella (corvina veronese, rondinella) (docg) 2013

170,00

San Leonardo (Trentino-Alto Adige)

San Leonardo "Vigneti delle Dolomiti" (cabernet sauvignon, carmenère, merlot) (igt) 2017

120,00

Magnum San Leonardo "Vigneti delle Dolomiti" (cabernet sauvignon, carmenère, merlot)
(igt) 2017

270,00

Kurtatsch Kellerei

Freienfeld (cabernet sauvignon) (doc) 2020

95,00

Hofstatter

Barthenau (pinot nero) (doc) 2018

90,00

Cantine Tramin

Blauburgunder (pinot nero) (doc) 2023

40,00

Maglen (pinot nero) (doc) 2022

65,00

Val Di Suga (Toscana)

Vigna Spuntali Brunello di Montalcino (sangiovese) (docg) 2016

110,00

Antinori

Tignanello (sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc) (igt) 2020
140,00

Tignanello (sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc) (igt) 2019
160,00

Tignanello (sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc) (igt) 2018
180,00

Tignanello (sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc) (igt) 2016
200,00

Tignanello (sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc) (igt) 2012
250,00

Magnum Tignanello (sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc) (igt) 2021
420,00

Magnum Tignanello (sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc) (igt) 2018
550,00

Magnum Tignanello (sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc) (igt) 2016
600,00

Solaia (cabernet sauv, sangiovese, cabernet franc) (igt) 2019
450,00

Solaia (cabernet sauv, sangiovese, cabernet franc) (igt) 2017
540,00

Solaia (cabernet sauv, sangiovese, cabernet franc) (igt) 2013
650,00

Solaia (cabernet sauv, sangiovese, cabernet franc) (igt) 2010
700,00

Solaia (cabernet sauv, sangiovese, cabernet franc) (igt) 2006
750,00

Magnum Solaia (cabernet sauv, sangiovese, cabernet franc) (igt) 2011
1850,00

Tenuta Trerose

Simposio Riserva (prugnolo gentile) (docg) 2017
60,00

Tenuta SanGuido

Sassicaia (cabernet sauvignon, cabernet franc) (doc) 2019

430,00

Sassicaia (cabernet sauvignon, cabernet franc) (doc) 1997

830,00

Sassicaia (cabernet sauvignon, cabernet franc) (doc) 1999

980,00

Tenuta di Biserno

Il Pino di Biserno (cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon, petit verdot) (igt) 2021

90,00

Biserno Bibbona (cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot) (igt) 2019

250,00

Lodovico (cabernet franc, petit verdot) (igt) 2019

1000,00

Lodovico (cabernet franc, petit verdot) (igt) 2018

1100,00

Tenute dell'Ornellaia

Le Serre Nuove (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot) (doc) 2021

80,00

Mezza Bottiglia Ornellaia (cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot) (doc)
2017

160,00

Ornellaia (cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot) (doc) 2020

350,00

Ornellaia (cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot) (doc) 2011

650,00

Montevertine

*Pian del Ciampolo (sangiovetto, canaiolo, colorino) (igt) 2021

50,00

*Montevertine (sangiovetto, canaiolo, colorino) (igt) 2020

90,00

*Le Pergole Torte (sangiovetto) (igt) 2021

300,00

*Le Pergole Torte (sangiovetto) (igt) 2020

350,00

*Le Pergole Torte (sangiovetto) (igt) 2019

400,00

Tenuta Banfi

Excelsius (merlot, cabernet sauvignon) (igt) 1999

350,00

Excelsius (merlot, cabernet sauvignon) (igt) 1995

380,00

Summus (sangiovese, syrah, cabernet sauvignon) (doc) 1999

350,00

Summus (sangiovese, syrah, cabernet sauvignon) (doc) 1996

390,00

Poggio all'Oro Brunello di Moltalcino (sangiovese) (doc) 1997

550,00

Poggio all'Oro Brunello di Montacino (sangiovese) (doc) 1993

600,00

Frescobaldi

Rialzi Chianti Classico (sangiovese) (docg) 2018

65,00

Vigna Ripe al Convento CastelGiocondo Brunello di Montalcino (sangiovese) (docg) 2017

125,00

Magnum CastelGiocondo ArtistiPer Frescobaldi (sangiovese) (docg) 2018

250,00

Gorgona Rosso (sangiovese, vermentino nero) (igt) 2020

250,00

Luce della Vite (sangiovese, merlot) (igt) 2021

175,00

Luce della Vite (sangiovese, merlot) (igt) 2020

190,00

Luce della Vite (sangiovese, merlot) (igt) 2019

210,00

Luce Brunello di Montalcino (sangiovese) (docg) 2019

175,00

Luce Brunello di Montalcino (sangiovese) (docg) 2018

200,00

Lux Vitis (cabernet sauvignon, sangiovese) (igt) 2021

240,00

Lux Vitis (cabernet sauvignon, sangiovese) (igt) 2019

280,00

Magnum La Vite Lucente (sangiovese, merlot) (igt) 2020

170,00

Monteverro

Monteverro (cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot) (igt) 2017

160,00

Tenuta Masseto

Massetino (merlot, cabernet franc) (igt) 2021

650,00

Masseto (merlot) (igt) 2020

2000,00

Masseto (merlot) (igt) 2019

2200,00

Biondi Santi

Brunello di Montalcino (docg) 1998

600,00

Brunello di Montalcino (docg) 1994

750,00

Antinori (Umbria)

Castello della Sala (pinot nero) (igt) 2021

70,00

Mastroberardino (Campania)

Villa dei misteri (pedirosso, sciascinoso) (igt) 2002

350,00

Tenute Dettori (Sardegna)

*Tenores (cannonau) (igp) 2016

60,00

*Vini non convenzionali

* Unconventional wines

Vini Rosati

Famiglia Ciaccia (Puglia)

Ereka (susumaniello) (igt)

25,00

Tormaresca

Magnum Calafuria (negroamaro) (igt)

65,00

Furia di Calafuria (negroamaro, syrah, cabernet franc) (igt)

50,00

Vallone

Castel Serranova (susumaniello) (igp)

25,00

Tenute Girolamo

Contessa Filomarino (syrah, primitivo) (igp)

25,00

San Marzano

Tramari (primitivo)

30,00

Sessantanni Rosè (primitivo) (igp)

45,00

Cantina Torleanzi

Negroamaro (igp)

30,00

<

Campo di Sasso (Toscana)

Rissoa (syrah) (igt) 2023

25,00

Terre Siciliane (Sicilia)

*Bonavita (nerello mascalese, nerello cappuccio, nocera) (igt) 2023

35,00

Donnafugata

Magnum Rosa (nerello mascalese, nocera) (doc) 2021

70,00

*Vini non convenzionali

* Unconventional wines

ALLERGENI / ALLERGENS

Ai sensi del regolamento Ue n. 1169/2011 in vigore dal 13 dicembre 2014 si avvisa la gentile clientela che i prodotti citati possono contenere i seguenti allergeni:

¹ Cereali contenenti glutine e relativi prodotti / *Cereals containing gluten and related products*

² Crostacei e relativi prodotti / *Crustaceans and related products*

³ Uova e relativi prodotti / *Eggs and related products*

⁴ Pesce e relativi prodotti / *Fish and related products*

⁵ Arachidi e relativi prodotti / *Peanuts and related products*

⁶ Semi di soia e relativi prodotti / *Soya beans and related products*

⁷ Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio) / *Milk and related products*

⁸ Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile e Queensland e relativi prodotti / *Nuts and related products*

⁹ Sedano e relativi prodotti / *Celery and related products*

¹⁰ Senape e relativi prodotti / *Mustard and related products*

¹¹ Semi di sesamo e relativi prodotti / *Sesame seeds and related products*

¹² Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/l riportati come SO₂ / *Sulfur dioxide and sulphites*

¹³ Lupino e relativi prodotti / *Lupine and related products*

¹⁴ Molluschi e relativi prodotti / *Shellfish and related products*

Per la sicurezza alimentare i nostri prodotti possono subire il processo di abbattimento termico o provenire da materie prime congelate a bordo ed essere conservati in congelatore.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

La direzione