

LISTA VINI

WINE LIST



Così come scegliamo le materie prime da filiere virtuose, che lavorano in sinergia con l'ambiente, anche la nostra carta dei vini è stata realizzata seguendo gli stessi principi.

Vini locali e internazionali, con un unico filo conduttore: piccoli vignaioli che si adoperano per il territorio.

Persone vicine alla propria terra, il cui legame si riflette nel proprio vino.

Just as we choose the raw materials from virtuous supply chains, which work in synergy with the environment, our wine list has also been made following the same principles.

Local and international wines, with a single common thread: small winemakers working for the territory.

People close to their land, whose bond is reflected in their wine.

Vini dell'Isola

Local Wines

Vini Bianchi - White Wines

Vermentino 2019	Farkas	20,00
Ansonica 2019	Farkas	20,00
Elba Bianco 2019 (Procanico, Vermentino)	Farkas	20,00
"672 Terrazza Casella" 2018 (Procanico, Riminese, Moscato, Biancone, Ansonica)	Arrighi	27,00
"672 Terrazza Casella" 2018 MAGNUM (Procanico, Riminese, Moscato, Biancone, Ansonica)	Arrighi	50,00
"Zampicata nel palmento" 2019 (Ansonica)	Montefabbrello	30,00

Vini Rossi - Red Wines

"Tresse" (Sangiovese, Syrah, Sagrantino)	Arrighi	40,00
Elba Rosso 2017 (Sangiovese)	Farkas	26,00

Rosé

Rosè 2019 (Sangiovese, Aleatico)	Farkas	20,00
"Margotta" 2019 (Aleatico)	Agricola Piano B	21,00

Vini Frizzanti

Sparkling Wines

		Italia
Extra Brut Trento DOC "Terre Basaltiche" 2016 (Chardonnay)	Maso Bergamini <i>Trento - Trento</i>	40,00
"Particella 128" 2017 (Spergola)	Cinque Campi <i>Montecavolo - Reggio Emilia</i>	29,00
Prosecco "Frizzante...naturalmente" 2017 (Glera sui lieviti)	Casa Coste Piane <i>Valdobbiadene - Treviso</i>	20,00
Prosecco "Frizzante...naturalmente" 2017 MAGNUM (Glera sui lieviti)	Casa Coste Piane <i>Valdobbiadene - Treviso</i>	40,00
Franciacorta 2015 (Chardonnay)	Ravarini <i>Monticelli Brusati - Brescia</i>	45,00
Metodo Classico Brut Nature "Cuvée 36" (Chardonnay)	Casa Caterina <i>Monticelli Brusati - Brescia</i>	45,00
Metodo Classico Brut Nature "Cuvée 60" (Chardonnay)	Casa Caterina <i>Monticelli Brusati - Brescia</i>	60,00
Nature Blanc de Blancs 2015 MAGNUM (Chardonnay)	Divella <i>Gussago - Brescia</i>	90,00
Cuvée "Ombra 30 Lune" (80% Chardonnay, 20% Pinot Nero)	Nicola Gatta <i>Gussago - Brescia</i>	35,00
Blanc de Blancs Nature "50 Lune" (Chardonnay)	Nicola Gatta <i>Gussago - Brescia</i>	44,00
Rosé de Noir Nature "60 Lune" (Pinot Nero)	Nicola Gatta <i>Gussago - Brescia</i>	44,00
Brut Rosé "Oltre il classico T4" (Pinot Nero)	Ca' di Frara <i>Mornico Losana - Pavia</i>	45,00
Lambrusco di Castelvetro "A.R.D." 2017	Vittorio Graziano <i>Castelvetro di Modena - Modena</i>	20,00
Rosé "Ferrando" 2017 (Salamino)	Quarticello <i>Montecchio Emilia - Reggio Emilia</i>	20,00
"Il mio Ribelle" MAGNUM (Barbera)	Camillo Donati <i>Felino - Parma</i>	60,00
"Il mio Ribelle" 2018 (Barbera)	Camillo Donati <i>Felino - Parma</i>	22,00
"Il mio Malvasia" 2018	Camillo Donati <i>Felino - Parma</i>	24,00
"Il mio Trebbiano" 2019	Camillo Donati <i>Felino - Parma</i>	24,00

"Il mio Sauvignon" 2019	Camillo Donati <i>Felino - Parma</i>	24,00
Extra Brut Rosè "1759" 2012 (Pinot Nero)	Az. Ag. Valturio <i>Macerata Feltria - Pesaro e Urbino</i>	40,00
Metodo Classico "NumeroDue" 2016 Dosaggio Zero (Verdicchio)	La Marca di San Michele <i>Cupramontana- Ancona</i>	38,00
"Rosè di Luna" (Grenache)	Terra della Luna <i>Fosdinovo - Massa Carrara</i>	25,00
Metodo Classico Brut "Terzavia" 2017 (Grillo)	Marco De Bartoli <i>Marsala - Trapani</i>	38,00
	<u>Francia - Spagna</u>	
Metodo classico "Atmosphères" (80% Folle Blanche, 20% Pinot Noir)	Domaine Landron <i>La Haie-Fouassière - Loira</i>	30,00
Cremant d'Alsazia 2017 (Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling)	Pierre Frick <i>Pfaffenheim</i>	45,00
Cava Brut Nature "Maller" 2016 (Macabeu)	Celler de les Aus <i>Alella - Barcellona</i>	40,00

Champagne

Extra Brut Rosé de Saignée (Pinot Meunier)	Jeuniaux Robin <i>Talus-Saint-Prix - Côte des Blancs</i>	80,00
Extra Brut "Bulles de Comptoir #8 - stilleben" (60% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 10% Pinot Blanc)	Charles Dufour <i>Landreville- Aube</i>	70,00
Brut Nature Blanc de Noirs "Goustan" (Pinot Noir)	Val Frison <i>Ville sur Arce -Côte des Bar</i>	70,00
Extra Brut "Les Gouttes d'Or" 2014 (25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier, 50% Chardonnay)	Charlot Tanneux <i>Mardeuil - Marne</i>	70,00
Brut Blanc de Blancs (Chardonnay)	Alain Couvreur <i>Prouilly - Marne</i>	60,00
Brut "Cuvee Trianon" (60% Pinot Noir, 40% Chardonnay)	Roger-Constant Lemaire <i>Villers-sous-Châtillon - Vallée de la Marne</i>	70,00
Brut Nature "Violaine" (50% Pinot Noir, 50% Chardonnay)	Benoit Lahaye <i>Bouzy - Montagne de Reims</i>	160,00
Brut Nature Grand Cru (90% Pinot Noir, 10% Chardonnay)	Benoit Lahaye <i>Bouzy - Montagne de Reims</i>	75,00
Brut Grand Cru "Tradition" (Pinot Noir)	Michel Arnould & Fils <i>Verzenay - Reims</i>	65,00

Vini Bianchi Italiani

Italian White Wines

		Piemonte
"Filagnotti" 2014 (Cortese)	Cascina degli Ulivi	35,00
"San Vito" 2015 (Timorasso)	Valli Unite	29,00
		Friuli Venezia-Giulia
"Jakot" 2016 (Friulano)	Dario Princic	45,00
"Ronco Pitotti" 2018 (Pinot Grigio)	Vignai da Duline	35,00
"Chioma Integrale" 2018 (Malvasia istriana)	Vignai da Duline	35,00
"La Duline" 2018 (Friulano)	Vignai da Duline	35,00
"Morus Alba" 2017 (65% Malvasia Istriana, 35% Sauvignon)	Vignai da Duline	45,00
"Galea" 2015 (Friulano colli friulani)	I Clivi	40,00
Verduzzo 2016	I Clivi	35,00
		Veneto
"Monteseroni" 2017 (Garganega)	Cantina Filippi	30,00
		Liguria
Cinque Terre Bianco 2018 (Bosco, Albarola, Vermentino)	Terenzuola	32,00
		Marche
"Capovolto" 2018 (Verdicchio)	La Marca di San Michele	26,00
		Toscana
"Marittimo" 2019 (Vermentino)	Antonio Camillo	20,00
"3BBIANO" 2018 (Trebbiano Rosa, Malvasia Toscana, Vermentino)	Quasi 1Ettaro	25,00
"Vigna di Mario" 2019 (Trebbiano Rosa)	Quasi 1Ettaro	30,00
Vermentino 2019	I Mandorli	35,00

“Diciotto Vino Temporaneo” 2019 (Procanico)	Macchion dei Lupi	27,00
“Odyssea” 2019 (Ansonica)	Macchion dei Lupi	28,00
“Vigna ai Sassi” 2011 (Vernaccia di San Gimignano)	Tenuta le Calcinaie	22,00
		Lazio
“Paino” 2013 (Procanico)	Le Coste	70,00
		Campania
“Monte di Grazia Bianco” (20% Pepella, 40% Ginestra, 40% Biancatenera)	Monte di Grazia	28,00
		Calabria
“Les Temps des Fleurs” 2016 (Guardavalle)	L’Acino	23,00
		Sicilia
“C” 2017 (Catarratto)	Francesco Guccione	35,00
“Vignammare” 2018 (Grillo)	Nino Barraco	28,00
Zibibbo 2018	Nino Barraco	35,00
Grillo 2018	Nino Barraco	35,00
Etna Bianco “Nerina” 2019 (Carricante; Catarratto, Minnella, Inzolia, Grecanico, Coda di Volpe)	Girolamo Russo	45,00

Vini Bianchi Francesi

French White Wines

Chablis "Vent d'Ange" 2015 (Chardonnay)	Thomas Pico <i>Courgis</i>	60,00
Bourgogne Hautes Cotes de Beaune 2017 (Chardonnay)	Domaine des Rouges Queues <i>Maranges</i>	46,00
Bourgogne Blanc "Mechalots" 2017 (Chardonnay)	Sylvain Pataille <i>Marsanany</i>	50,00
Bourgogne Aligoté 2018 (Aligoté)	Le Domaine d'Edouard <i>Vaux-Auxerre</i>	32,00
Mâcon-Verzé Blanc 2016 (Chardonnay)	Nicolas Maillet <i>Verzé</i>	37,00
Anjou Blanc "Attention Chenin Méchant" 2018 (Chenin Blanc)	Clos des Treilles <i>Montreuil</i>	30,00
Pouilly Fumé "L. D'Ange" 2015 (Sauvignon)	Alexandre Bain <i>Tracy-sur-Loire</i>	60,00
"Blanc Fumé de Pouilly" 2015 (Sauvignon)	Domaine Didier Dagueneau <i>Pouilly sur Loire</i>	130,00
"Pur Sang" 2015 (Sauvignon)	Domaine Didier Dagueneau <i>Pouilly sur Loire</i>	170,00
"Silex" 2015 (Sauvignon)	Domaine Didier Dagueneau <i>Pouilly sur Loire</i>	200,00
Sancerre Blanc "Quarterons" 2018 (Sauvignon)	Etienne et Sebastien Riffault <i>Sury-en-Vaux</i>	37,00
Fleur de Savagnin 2016	Domaine Labet <i>Rotalier - Jura</i>	53,00
"La Reine" 2017 (Chardonnay)	Domaine Labet <i>Rotalier - Jura</i>	70,00
"En Chalasse" 2016 (Chardonnay)	Domaine Labet <i>Rotalier - Jura</i>	60,00
Riesling 2015	Pierre Frick <i>Pfaffenheim</i>	37,00
Brézème "Vieille Roussette" 2014 (Roussanne)	Domaine de Pergaud <i>Côtes du Rhone</i>	60,00
Côtes Catalanes Blanc "Matassa" 2016 (70% Grenache Gris, 30% Maccabeu)	Matassa <i>Côtes du Roussillon</i>	60,00
Côtes Catalanes Blanc "Matassa" 2018 (70% Grenache Gris, 30% Maccabeu)	Matassa <i>Côtes du Roussillon</i>	60,00
Patrimonio "Cru des Agriate" 2019 Blanc (Vermentino)	Domaine Giacometti <i>Saint Florent</i>	30,00

Vini Bianchi Esteri

Foreign White Wines

		Austria
"Ein Quantum Dekonstruktion" 2018 (Grüner Veltliner)	Quantum Winery <i>Maissau,</i>	30,00
		Germania
Riesling Steffensberg Trocken 2009	Weingut Christian Klein <i>Mosella,</i>	60,00
Rielsing "Quer Kuss" 2016	Weingut Christian Klein <i>Mosella,</i>	60,00
		Slovenia
Vitovska 2017	Čotar <i>Brda</i>	40,00
		Georgia
Chinuri 2018	Pheasant's Tears <i>Kakheti</i>	35,00

Vini Rossi Italiani

Italian Red Wines

Trentino Alto Adige

“Elda” 2014 (Schiava grossa)	Nusserhof	45,00
“XX” 2015 riserva (Pinot Nero)	Tenuta Ansitz-Dornach	50,00

Liguria

Rossese di Dolceacqua 2017	Rosmarinus	38,00
----------------------------	------------	-------

Piemonte

Barolo “Paigallo” 2013	Giovanni Canonica	90,00
Barolo di Serralunga “La Cerreta” 2012	Ettore Germano	80,00
Barolo di Serralunga 2012 MAGNUM	Ferdinando Principiano	100,00
Dolcetto d’Alba 2017	Carlo Viglione	22,00
Dolcetto d’Alba 2017	Rivella Serafino	30,00
Barbaresco 2015	Rivella Serafino	70,00
Barbaresco 2015 MAGNUM	Rivella Serafino	140,00

“Asinoi” 2018 (Barbera d’Asti)	Carussin	20,00
-----------------------------------	----------	-------

Lombardia

Rosso di Valtellina 2016 (Chiavennasca)	AR.PE.PE	26,00
Valtellina Superiore “Il Pettirosso” 2016 (Chiavennasca)	AR.PE.PE	40,00

Toscana

Carmignano 2011 (80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon)	Capezzana	30,00
“2 Venti” 2015 (Pugnitello)	Podere Anima Mundi	32,00
“Mor di Roccia” 2015 (Foglia Tonda)	Podere Anima Mundi	38,00

Sangiovese 2012	I Mandorli	35,00
Sangiovese 2015	I Mandorli	35,00
Rosso 2018 (85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc)	I Mandorli	22,00
Sangiovese 2018	Quasi 1Ettaro	20,00
“QUASI1ETTARO” 2018 (Sangiovese)	Quasi 1Ettaro	35,00
“Secondo Pacina” 2013 (95% Sangiovese, Cannaiolo & Cilieggiolo)	Giovanna Tiezzi	16,00
Chianti 2013	Riecine	35,00
Chianti Classico 2018	Montesecondo	32,00
Rosso di Montepulciano 2018 (Sangiovese, Cannaiolo Nero, Mammolo)	Podere Sanguineto	26,00
Nobile di Montepulciano 2016 (Sangiovese, Cannaiolo Nero, Mammolo)	Podere Sanguineto	40,00
Brunello di Montalcino 2008	Il Marroneto	90,00
Brunello di Montalcino 2011	Il Marroneto	90,00
Brunello di Montalcino 2012	Il Marroneto	90,00
Brunello di Montalcino “Madonna delle Grazie” 2012	Il Marroneto	160,00
Syrah 2016	Stefano Amerighi	40,00
Syrah “Apice” 2011	Stefano Amerighi	48,00
“La Botte Secrète” 2016 (Sangiovese)	Vin des Potes	25,00
“Sempremai” 2013 (Uve abrostine)	Podere Santa Felicità	58,00
“Cuna” 2016 (Pinot Nero)	Podere Santa Felicità	60,00
Pinot Nero 2017	Podere Della Civettaja	50,00

		Lazio
“Le Coste Rosso” 2015 (Grechetto Rosso)	Le Coste	40,00
“Alea Jacta Est” 2015 (Aleatico)	Le Coste	40,00
		Campania
“Satyricon” 2013 (Aglianico)	Luigi Tecce	35,00
		Calabria
“tocomagliocco” 2013 (Magliocco)	L’Acino	32,00
		Sicilia
Pignatello 2013	Barraco	28,00
Faro 2017 (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera)	Bonavita	40,00
Etna Rosso “‘a Rina” 2017 (95% Nerello Mascalese, 5% Nerello Cappuccio)	Girolamo Russo	36,00

Vini Rossi Francesi

French Red Wines

Cotes du Rhone "Saint Julien et Saint Alban" 2013 (Syrah)	Domaine de Pergaud <i>Charnay</i>	45,00
Morgon 2016 (Gamay)	Domaine J.Chamonard <i>Villié-Morgon</i>	40,00
Pinot Noir Stein 2015	Pierre Frick <i>Pfaffenheim</i>	44,00

Vini Rosé

Rosè Wines

		Trentino Alto Adige
Lagrein Kretzer 2017	Nusserhof	32,00
		Toscana
"Aleato" 2019 (Aleatico)	I Mandorli	35,00
		Abruzzo
"Briscola e Tresette" 2018 (Cerasuolo)	Podere San Biagio	20,00
		Campania
"Monte di Grazia Rosato" (Tintore, Moscio)	Monte di Grazia	28,00
		Calabria
"Asor" 2017 (Magliocco)	L'Acino	20,00
		Sicilia
Rosato 2018 (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera)	Bonavita	27,00
"Rosammare" 2017 (Nero d'Avola)	Nino Barraco	27,00

Vini da dessert & Conversazione – Dessert & Fortified wines

		Bicch.	Bott.
Moscato di Asti 2016	Bera	4,00	18,00
Filet (Malvasia di Bosa)	Cantina Carta	6,00	45,00
Aleatico 2016	Arrighi	8,00	38,00
Aleatico 2016	La Galea	7,00	35,00
Passito 2018	Mazzarri	7,00	25,00
Altogrado	Nino Barraco	13,00	90,00
Vecchio Samperi	Marco de Bartoli	10,00	70,00
Rielsing Feinherb 2016	Christian Klein	9,00	60,00
Sherry Murillo	Lustau	9,00	65,00
Porto "Torga"	Roseira & Ricou	5,00	45,00

Liquori & Caffetteria – Liquor & Café

Real Bitter	5,00
Sambuca Vecchia	4,00
Elisir di China	5,00
Nebbiolo Chinato	5,00
Vermouth Bianco QOR Santafiora	4,00
Americano (Grignolino)	4,00
Birra dell'Elba 33 cl.	6,00
Infuso alcolico alla frutta az.Cavolo Nero	4,00
Caffé del Collettivo Malatesta	2,00
Cappuccino	4,00
Infusi	2,50

Distillati – Spirits

Whisky "Knob creek"	Kentucky Rye	5,00
Whisky "Whipper Snapper"	Oregon	6,00
Whisky "Edradour"	Scozia	7,00
Port Askaig 100% Proof Single Malt Whisky	Islay	10,00
Clarín Sayous II° Release	Haiti	5,00
Rhum "Gran Reserva 18 años" Vlgia	Cuba	11,00
Rhum "Rhum Liberation" 2017	Marie Galante	11,00
Rhum Demerara "El Dorado" 15 anni	Guyana	8,00
Rhum scuro agricolo "Par Neisson" Neisson	Martinica	8,00
Rhum bianco agricolo "L'Esprit BIO" Neisson	Martinica	11,00
Cognac "Frapin" VSOP	Segonzac	6,00
Calvados Bernard Amiot	Chembremer	7,00
Grappa di Barolo Capovilla	Italia	6,00
Grappa di Brunello Capovilla	Italia	6,00
Distillato di Frutta Capovilla	Italia	8,00
Brandy Montanaro Alto Grado 1974	Italia	6,00
Mezcal	Messico	4,00