

BOLLICINE METODO CLASSICO

Franciacorta

Contadi Castaldi

Blanc Extra Brut Millesimato — **38 €**

Monterossa

Sansevé Satèn — **47 €**

Cabochon Brut — **95 €**

Marchesi Antinori

Blanc de Blancs — **49 €**

Rosé — **49 €**

Bellavista

Alma Assemblage Extra Brut — **50 €**

Alma Assemblage Extra Brut 0,375 l — **30 €**

Alma Assemblage Extra Brut Magnum — **110 €**

Rosé Millesimato — **70 €**

Satèn Millesimato — **70 €**

Pas Operé Millesimato — **80 €**

Vittorio Moretti 2013 — **120 €**

Trento DOC

Moser

Brut — **43 €**

Nature — **59 €**

Ferrari

Perlé — **58 €**

Perlé Magnum — **130 €**

Giulio Ferrari

Brut — **190 €**

Magnum — **390 €**

Rosé — **250 €**

Bruno Lunelli

2006 — **900 €**

Alta Langa

Enrico Serafino

Zero — **70 €**

Rosé — **75 €**

Prosecco

Col Vetoraz

Valdobbiadene Brut — **32 €**

Superiore di Cartizze — **48 €**

Champagne

Dom Pérignon

Brut Vintage — **260 €**

P2 2002 — **650 €**

Rosé — **490 €**

Vintage Magnum — **780 €**

Cristal

Brut — **290 €**

Magnum 2008 — **980 €**

Magnum 2012 — **900 €**

Rosé 2012 — **600 €**

Rosé Magnum 2013 — **1.200 €**

Jeroboam 2008 3 l — **2.500 €**

Krug

Grande Cuvée — **290 €**

Rosé — **470 €**

Clos du Mesnil 2003 — **1.600 €**

Perrier-Jouët

Belle Époque — **240 €**

Belle Époque Magnum — **490 €**

Laurent-Perrier

Grand Siècle — **220 €**

Rosé — **110 €**

Grand Siècle Magnum — **490 €**

Louis Roederer

Collection 0,375 l — **55 €**

Collection — **95 €**

Collection Magnum — **200 €**

Philippe Starck Brut Nature — **130 €**

Ruinart

Blanc de Blancs 0,375 l — **90 €**

Blanc de Blancs — **130 €**

Blanc de Blancs Magnum — **320 €**

Rosé 0,375 l — **90 €**

Rosé — **130 €**

Rosé Magnum — **320 €**

Bollinger

Special Cuvée 0,375 l — **60 €**

Special Cuvée — **100 €**

Special Cuvée Magnum — **210 €**

La Grande Année 2014 — **210 €**

Rosé — **130 €**

Jacquesson

Cuvée 749 Extra Brut — **120 €**

Salon

2013 — **1.500 €**

Magnum 2013 — **3.500 €**

Montaudon

Brut Réserve — **55 €**

Brut Réserve Magnum — **115 €**

VINI BIANCHI FERMI ITALIANI

Trentino

Tenuta Fratelli Lunelli

Pietragrande Trentino Bianco — **28 €**

Alto Adige

San Michele Appiano

Sanct Valentin Pinot Grigio — **44 €**

Sanct Valentin Gewürztraminer — **44 €**

Fallwind Sauvignon — **32 €**

Fallwind Riesling — **32 €**

Sanct Valentin Sauvignon 0,375 l — **29 €**

Tiefenbrunner

Gewürztraminer — **32 €**

Friuli Venezia Giulia

Venica & Venica

Ronco delle Mele Sauvignon — **60 €**

Jermann

Vinnae Ribolla Gialla — **36 €**

Vinnae Ribolla Gialla 0,375 l — **20 €**

Vintage Tunina — **80 €**

Vie di Romans

Flors di Uis — **44 €**

Chardonnay — **44 €**

Chardonnay “Ciampagnis” 0,375 l — **28 €**

Livio Felluga
Terre Alte — **95 €**

Gravner
Ribolla Gialla — **110 €**

Inama
Vulcaia Fumé Sauvignon — **60 €**

Piemonte

Ceretto
Blangé — **35 €**
Blangé Magnum — **75 €**

Gaja
Rossj-Bass — **95 €**
Gaja & Rey Langhe DOC Chardonnay — **390 €**

Liguria

Il Monticello
Vermentino “Argille Grigie” — **50 €**

Emilia-Romagna

Franco Galli
Rebola Leal — **34 €**

Marche

Stefano Antonucci
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore — **38 €**
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOCG Riserva
“Tardivo ma non Tardo” — **44 €**

Umbria

Castello della Sala – Marchesi Antinori
Cervaro della Sala — **80 €**

Abruzzo

Valentini
Trebiano d’Abruzzo 2019 — **180 €**

Emidio Pepe
Trebiano d’Abruzzo — **75 €**
Pecorino — **120 €**

Campania

Guido Marsella
Falanghina Poggi Reali — **32 €**

Quintodecimo
Fiano Exultet — **55 €**

Sicilia

Tenuta di Fessina
A’ Puddara Etna Bianco — **60 €**

Sardegna

Sella & Mosca
Monteoro Vermentino di Gallura Superiore — **32 €**

Capichera
Vermentino Vendemmia Tardiva — **85 €**

VINI ROSATI

Tormaresca – Antinori
Calafuria Salento IGT – **32 €**

Domaines Ott
BY.OTT Rosé – **42 €**

VINI BIANCHI FERMI ESTERI

Francia

Domaine Baron de Ladoucette
Sancerre AOC Comte Lafond – **49 €**
Pouilly-Fumé Baron de L – **130 €**
Pouilly-Fumé Baron de L Magnum – **270 €**

Régnard
Chablis Grand Régnard 0,375 l – **35 €**
Chablis Grand Régnard – **60 €**
Chablis Grand Régnard Magnum – **130 €**

Austria

Salomon Undhof
Grüner Veltliner – **45 €**

VINI ROSSI

Emilia-Romagna

Castelluccio
Le More Sangiovese – **32 €**

Alto Adige

San Michele Appiano
Fallwind Pinot Noir – **39 €**

Castelfeder
Lagrein – **35 €**

Toscana

Marchesi Antinori
Pian delle Vigne Rosso di Montalcino – **39 €**
Pian delle Vigne Brunello di Montalcino – **70 €**
Tignanello 2022 – **130 €**
Solaia – **320 €**
Solaia Magnum 2018 – **850 €**

Tenuta Masseto
Masseto 2021 – **900 €**

Ornellaia
Ornellaia – **220 €**
Ornellaia Magnum 2021 – **500 €**

Tenuta San Guido
Sassicaia 2017 – **300 €**
Sassicaia 2018 – **290 €**
Sassicaia 2019 – **270 €**
Sassicaia Magnum 2019 – **600 €**
Sassicaia Magnum 2021 – **620 €**
Sassicaia 2019 3 l – **1.250 €**

VINI ROSSI FRANCESI

Borgogna

Joseph Faiveley

Pinot Noir — **48 €**

Domaine de la Romanée-Conti

Échézeaux 2020 — **1.200 €**

Grands Échézeaux 2021 — **1.500 €**

Romanée-Saint-Vivant 2022 — **1.800 €**

Bordeaux

Château Pétrus 2013 — **4.800 €**

VINI DOLCI

Sicilia

Donnafugata

Ben Ryé – Passito di Pantelleria 0,375 l — **65 €**

Francia

Bordeaux

Château Les Justices Sauternes 0,375 l — **45 €**

COCKTAIL

- **Americano — 10 €**
Bitter Campari, Vermouth rosso, soda
- **Caipiroska — 10 €**
alla fragola o al maracuja
- **Mojito — 10 €**
Rum, zucchero di canna, succo di lime, foglie di menta, soda
- **Moscow Mule — 10 €**
Vodka, Ginger Beer Galvanina, succo di lime
- **Martini Cocktail — 10 €**
Vermouth Extra Dry Carlo Alberto Riserva, Gin Tanqueray
- **Vodka Beluga — 12 €**
con Tonica Classic Galvanina o Bitter Lemon Galvanina
- **Margarita — 10 €**
Tequila, succo di lime, Cointreau
- **Hugo — 10 €**
Sambuco, Prosecco, menta

GIN SELECTION

- **Elephant — 14 €**
Origine: Germania — 45°
Tonica consigliata: Classic Galvanina
- **Malfy Pink Grapefruit — 12 €**
Origine: Italia — 41°
Tonica consigliata: Mediterranean Galvanina
- **Gin Mare — 12 €**
Origine: Spagna — 42,7°
Tonica consigliata: Mediterranean Galvanina
- **Citadelle — 14 €**
Origine: Francia — 44°
Tonica consigliata: Classic Galvanina
- **Fifty Pounds — 12 €**
Origine: Inghilterra — 43,5°
Tonica consigliata: Classic Galvanina
- **Cubical — 12 €**
Origine: Spagna — 40°
Tonica consigliata: Classic Galvanina
- **Hendrick's — 12 €**
Origine: Regno Unito — 41,4°
Tonica consigliata: Classic Galvanina
- **Gin Monkey 47 — 14 €**
Origine: Germania — 47°
Tonica consigliata: Classic Galvanina
- **Gin Porcelain — 14 €**
Origine: Cina — 43°
Tonica consigliata: Mediterranean Galvanina
- **Tanqueray No. Ten — 14 €**
Origine: Inghilterra — 43,7°
Tonica consigliata: Classic Galvanina
- **Tanqueray Bloomsbury — 18 €**
Origine: Inghilterra — 47,3°
Tonica consigliata: Classic Galvanina

VODKA



- Beluga **90 € 7 €**

TEQUILA

- Patrón Reposado **80 € 7 €**
Origine: Messico — 40°
- Patrón Silver **80 € 7 €**
Origine: Messico — 40°
- Clase Azul Reposado 70 cl **390 € 38 €**
Origine: Messico — 40°
- Clase Azul Reposado 20 cl **150 €**
Origine: Messico — 40°

DIGESTIVI



- Formidabile **60 € 7 €**
- Vecchio Amaro del Capo **7 €**
- Italicus **60 € 7 €**
- Jefferson 30° **60 € 7 €**
- St. Hubertus **60 € 7 €**
- Chartreuse Jaune 55° **60 € 7 €**
- Fireball 33° 1 l **60 € 7 €**
- Ballor **60 € 7 €**

GRAPPE



- Jermann Bianca 45° **40 € 7 €**
- Amarone “OF” 42° **60 € 7 €**
- Berta Villa Prato Bianca 40° **50 € 7 €**
- Berta Villa Prato Invecchiata 40° **55 € 7 €**
- Paolo Berta 43° **160 € 14 €**
- Berta Magia **145 € 12 €**
- Evo Smoke Enoglam 42° **75 € 8 €**
- Grappa della Donna
Selvatica Paglierina **160 € 14 €**

COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS E BRANDY



- Calvados Christian Drouin XO **160 € 14 €**
Origine: Francia — 42°
- Delamain XO Grande Champagne **210 € 20 €**
Origine: Francia — 42°
- Rémy Martin **8 €**
Origine: Francia — 40°
- François Voyer XO **120 € 12 €**
Origine: Francia — 40°
- Castarède Bas-Armagnac VSOP **95 € 8 €**
Origine: Francia — 40°

WHISKY



- **Nikka From the Barrel** **60 € 8 €**
Origine: Giappone – 51,4°
- **Ole Smoky Tennessee** **65 € 8 €**
Harley-Davidson Moonshine
Origine: Stati Uniti – 51,5°
- **The Balvenie 12** **68 € 9 €**
Origine: Scozia – 46°
- **Port Askaig Islay 8** **59 € 8 €**
Origine: Scozia – 45,8°
- **Nikka Single Malt Yoichi** **90 € 10 €**
Origine: Giappone – 43°
- **Signatory Vintage Caol Ila 2009** **70 € 9 €**
Origine: Scozia – 46°
- **Macallan 12** **90 € 10 €**
Origine: Scozia – 40°
- **Lagavulin 16** **80 € 8 €**
Origine: Scozia – 43°
- **Michter's Small Batch Bourbon** **90 € 10 €**
Origine: America – 45,7°

RUM



- **Diplomatico Reserva Exclusiva** **55 € 6 €**
Origine: Venezuela – 40°
- **Depaz Rhum Vieux Martinique** **80 € 8 €**
Origine: Martinica – 58°

SELEZIONE RUM SPECIAL EDITION

La Petite Langoustine

HAMPDEN ESTATE – GIAMAICA

Il tempio mondiale dei rum ad alta intensità aromatica.



- **Hampden DOK 4 Years Old** **20 €**
Uno dei rum più intensi al mondo, ottenuto da fermentazioni lunghissime e naturali che sviluppano un profilo aromatico unico e fuori scala. Un'esperienza sensoriale potente e memorabile.
Note degustative: banana matura, ananas fermentato, scorza di agrumi, spezie, note resinose e leggere sfumature saline.
- **Hampden 7 Years Old** **30 €**
Maggiore maturità ed equilibrio, mantenendo il carattere autentico della distilleria. Perfetto per chi cerca intensità con eleganza.
Note degustative: banana, mango, agrumi canditi, pepe nero, accenni di vaniglia e legno leggero.
- **Hampden 8 Years Old** **35 €**
Rum più profondo e strutturato, con maggiore integrazione del legno. Complesso, rotondo e persistente.
Note degustative: ananas grigliato, scorza d'arancia, cacao, spezie dolci, legno tostato.
- **Hampden 9 Years Old** **35 €**
Versione evoluta, con maggiore concentrazione e finezza. Rum da meditazione, intenso ma raffinato.
Note degustative: frutta tropicale matura, miele, tabacco, spezie, cacao e finale lungo e avvolgente.

SELEZIONI SPECIALI



- **Hampden Great House** **170 € 17 €**
Blend annuale che rappresenta lo stile della distilleria, più accessibile ma sempre ricco di personalità. L'espressione più autentica di Hampden.
Note degustative: banana, ananas, scorza di limone, spezie, cacao leggero e finale fresco.
- **Hampden Pagos** **160 € 16 €**
Affinato in botti ex Sherry, che conferiscono rotondità e profondità. Perfetto equilibrio tra intensità e morbidezza.
Note degustative: frutta tropicale, uvetta, miele, spezie dolci, legno elegante.
- **Cambridge 2005 – Long Pond (Velier)** **400 € 45 €**
Espressione storica dello stile "Cambridge", proveniente da una delle più antiche distillerie giamaicane.
Raro, elegante e profondamente complesso.
Note degustative: agrumi maturi, ananas flambé, miele, spezie, cacao, leggere note minerali.

ELEGANZA – BARBADOS



- **Foursquare Patrimonio** **500 € 40 €**
Rum raffinato e preciso, espressione della scuola barbadosiana. Eleganza e pulizia aromatica.
Note degustative: vaniglia, frutta secca, caramello, spezie, legno delicato.



- **Foursquare Plenipotenziario** **450 € 35 €**
Versione più intensa e strutturata, con maggiore profondità. Potenza ed equilibrio in perfetta armonia.
Note degustative: cioccolato fondente, spezie, frutta secca, legno tostato.

RUM NAVY STYLE



- **Velier Royal Navy “Tiger Shark”** **350 € 30 €**
Blend in stile Navy Rum, potente e strutturato, ispirato alle antiche tradizioni della marina. Intenso, deciso e appagante.
Note degustative: melassa, liquirizia, spezie, legno, note balsamiche.

RARITÀ – CARONI (TRINIDAD)

Distilleria chiusa, oggi tra le più ricercate al mondo.



- **Caroni 110 Proof** **1.600 €**
Uno dei Caroni più iconici, potente e riconoscibile. Un viaggio nello stile industriale di Trinidad.
Note degustative: catrame, cuoio, caffè, cacao, spezie, finale lungo e intenso.
- **Caroni Tasting Gang** **2.600 €**
Blend selezionato da collezionisti tra le ultime botti disponibili. Perfetto equilibrio tra potenza e finezza.
Note degustative: frutta esotica, cacao, caffè, spezie, note balsamiche.



- **Caroni “The Last”** **3.200 €**
Blend realizzato con alcune delle ultime botti disponibili dopo la chiusura della distilleria. Rarità assoluta, elegante e profonda.
Note degustative: frutta secca, cacao, tabacco, spezie, legno nobile.
- **Caroni “Sonny Black”** **5.800 €**
Edizione dedicata a uno degli storici lavoratori della distilleria. Uno dei Caroni più rari e ricercati al mondo.
Note degustative: cioccolato, caffè, cuoio, spezie, note petrolifere e finale lunghissimo.

BIRRE

- Birra Viola Lager 5,6° artigianale bionda 375 ml — **7 €**
- Birra Viola Lager 5,6° artigianale bionda 750 ml — **15 €**
- Ichnusa Non Filtrata — **7 €**

ACQUE

- Acqua Minerale Naturale
Galvanina Century 750 ml — **3,5 €**
- Acqua Minerale Frizzante
Galvanina Century 750 ml — **3,5 €**

BIBITE

- Coca-Cola — **5 €**
- Coca-Cola Zero — **5 €**
- Succhi di frutta — **5 €**
- Ginger Beer Galvanina — **5 €**
- Tonica Classic Galvanina — **5 €**
- Tonica Mediterranean Galvanina — **5 €**
- Bitter Lemon Galvanina — **5 €**

CAFFETTERIA

- Caffè — **2 €**
- Cappuccino — **4 €**
- Decaffeinato — **2 €**
- Caffè doppio — **4 €**
- Caffè americano — **2 €**
- Tè — **5 €**
- Tisana — **5 €**
- Camomilla — **5 €**