

Cocktails & Drinks

After Midnight

Chips di mais e guacamole € 6

Toast di focaccia semintegrale con prosciutto e asiago mezzano € 8

DryMilano

Vintage & forgotten cocktail

Milano - Torino ■ € 10

Tra i più classici degli aperitivi milanesi, nato allo storico bar camparino nella seconda metà dell'ottocento, deve il suo nome alla provenienza dei due ingredienti che lo compongono: il milanese campari ed il torinese vermut rosso. // *Among the most classic of the milanese aperitif, born at the historic bar camparino in the second half of the nineteenth century, owes its name to the origin of the two ingredients that make it up: the milanese campari and turinese red vermouh.*
Campari Bitter, Cocchi Vermouth dopo teatro.
Bitter Campari, Cocchi sweet Vermouth dopo teatro.

Corpse Reviver #2 🍸 € 12

Cocktail creato al savoy hotel di Londra dal celebre barman Harry Craddock intorno agli anni '20. // *Cocktail created at the Savoy Hotel in London by renowned bartender Harry Craddock around the 20's.*
Tanqueray Gin, cointreau, americano Cocchi, limone.
Tanqueray Gin, cointreau, americano Cocchi, lemon.

Vintage Negroni 🍸 € 12

Oggi è considerato uno dei più famosi aperitivi italiani; Negli anni '20 al casoni bar di Firenze, gli avventori di questo aristocratico caffè, ordinavano "un americano alla moda del conte negroni" // *today is considered one of the most famous italian aperitif; in the '20s, at the casoni bar in Florence, the patrons of this noble coffee, soon started to ask for "one of count negroni's drink" and after a while the drink simply became known as a negroni.*

Tanqueray Gin, barolo chinato, Vermut rosso Cocchi, Bitter Campari, Bitter al mandarino. // *Tanqueray Gin, barolo chinato, vermouh Cocchi, Bitter Campari, mandarin Bitter.*

Boulevardry 🍸 € 15

Meno famoso del suo stretto parente negroni, il boulevardier, è un cocktail creato nella prima metà del novecento. Ve lo proponiamo in veste contemporanea, aggiungendovi lo shrub ai frutti rossi, che ne conferisce una meravigliosa complessità di sapori. // *Less famous of his close relative negroni, the boulevardier is a cocktail created in the first half of the twentieth century. We propose it in a contemporary dress, adding a shrub with red berries, which gives a wonderful complexity of flavors.*
Rye Whisky Bulleit, Bitter Campari, Vermouth Cocchi, shrub ai frutti rossi. // *Rye Whisky Bulleit, Bitter Campari, Vermouh Cocchi, Red berries shrub.*

From Mayfair to Solferino 🍸 € 12

Cocktail che prende il nome dal prestigioso quartiere di Londra sede dei più lussuosi alberghi e ristoranti della città. Viene pubblicato per la prima volta nel 1930 da Harry Craddock per celebrare un'antica fiera che si teneva a maggio (da qui may-fair) durante il regno di re Carlo. // *This cocktail takes its name from the prestigious London neighborhood, wherein you can find the more luxury and famous hotels and restaurants of the city. The first time, it was presented by Harry Craddock in the 1930 to celebrate an ancient fair occurring on May (this is the reason of May-fair definition) during the kingdom of Charles II King.*
Tanqueray Gin, chiodi di garofano, Apricot Brandy, lime, succo d'arancia. // *Tanqueray Gin, Cloves, Apricot Brandy, lime, orange juice.*

French 75 🍸 € 12

La ricetta originale prevedeva l'utilizzo del cognac; creato nei primi del novecento, prende il suo nome dal primo modello del cannone di artiglieria leggera 75mm utilizzato durante la prima guerra mondiale dall'armata francese. // *The original recipe calls for the use of Cognac, created in the early twentieth century, takes its name from the first model of the 75mm light artillery cannon used during the First World War by the French Army.*
Tanqueray gin, limone, zucchero, Champagne Brut.
Tanqueray gin, lemon, sugar, Champagne Brut.

Contemporary Classics

DRY® Penicillin ■ € 16

Johnnie Walker Black Label, Talisker Skye, liquore allo zenzero, limone, nettare di agave, zenzero fresco. // *Johnnie Walker Black Label, Talisker Skye, Ginger liquor, lemon, agave nectar, fresh ginger.*

Mar-Tea-Ni 🍸 € 10

Tanqueray London Dry Gin, succo di limone, zucchero, infuso di tè Earl Grey, bianco d'uovo. // *Tanqueray London Dry Gin, lemon juice, sugar, Earl Grey tea, egg white.*

Gin Gin Mule ■ € 12

Tanqueray Gin, menta, lime, zucchero, bitter, ginger beer. // *Tanqueray Gin, mint, lime, sugar, bitter, ginger beer.*

Breakfast Martini 🍸 € 14

Tanqueray Ten Gin, Cointreau, limone, marmellata arancia amara. // *Tanqueray Ten Gin, Cointreau, lemon, orange marmalade.*

Signature

Razzmatazz 🍸 € 15

Tanqueray Gin, pepe di Sichuan, lamponi e limone, vaniglia e Champagne. // *Tanqueray Gin, szchuan pepper, fresh raspberry and lemon juice, vanilla and Champagne.*

Love in Portofino ■ € 15

Hendrick's Gin, liquore al fiore di sambuco, limone e lime, basilico e cetriolo, nettare di agave e assenzio. // *Hendrick's Gin, elderflower liquor, fresh lemon and lime juice, basil and cucumber, sent of absinthe, agave.*

Brooklyn Reloaded 🍸 € 14

Rye Whisky Bulleit, Americano Cocchi, Amaro Lucano Anniversario, maraschino, arancia caramellata. // *Bulleit Rye Whisky, Americano Cocchi, Lucano Bitter Anniversary, Maraschino, caramelized orange.*

Monk 🍸 € 12

Don Julio Blanco Tequila alla cannella e pera, chartreuse gialla, lime, nettare di agave. // *Cinnamon & pear Don Julio blanco tequila, yellow chartreuse, lime, agave nectar.*

Funky Rooster Cobbler ■ € 12

Tanqueray Gin, Americano Cocchi Rosè, DRY® sherbet, bitter. // *Tanqueray Gin, Americano Cocchi, DRY® sherbet, bitter.*

M-ezcalation ■ € 16

Mezcal Nuestra Soledad, Don Julio Tequila Reposado, liquore allo zenzero, DRY® sherbet, lime, nettare di agave, zenzero. // *Mezcal Nuestra Soledad, Don Julio Tequila Reposado, ginger liquor, DRY® sherbet, lime, agave nectar, fresh ginger.*

Starlite 🍸 € 14

Rye Whisky Bulleit, Velvet Falernum, DRY® sherbet, lime, Dandelion & Burdock bitter, Amaro Nonino. // *Bulleit Rye Whiskey, Velvet Falernum, DRY® sherbet, lime, bitter Dandelion & Burdock, Amaro Nonino.*

Yellow Submarine 🍸 € 14

Mezcal sottovuoto con ananas e rosmarino, Chartreuse gialla, lime & limone. // *Vacuum Mezcal with pineapple and rosemary, Yellow Chartreuse, lime & lemon.*

French Gimlet 🍸 € 14

Ketel One vodka, liquore al fiore di sambuco, lime. // *Ketel One, Elderflower liquor, lime juice.*

Violet issue 🍸 € 15

Mezcal Nuestra Soledad, riduzione di barbabietola, lime, coriandolo, liquore allo zenzero, agave. // *Mezcal Nuestra Soledad, beetroot, lime, coriander, ginger liquor, agave.*

Dreamin' blue lagoon ■ € 14

Myers's Rum, Plantation 3 stars, Appleton signature blend, Grand Marnier, pompelmo rosa, lime, cordiale all'ananas, Dandelion & Burdock bitter. // *Myers's Rum, Plantation 3 stars, Appleton signature blend, Grand Marnier, pink grapefruit, lime, pineapple cordial, Dandelion & Burdock bitter.*

Aperitivi

Vermut Carpano Punt e Mes	ml 60	€ 5
Vermut Carpano Classico		€ 5
Vermut Carpano Antica Formula		€ 9
Vermut Martelletti		€ 5
Vermut Cocchi Storico		€ 6
Vermut Cocchi Dopo Teatro		€ 7
Americano Bianco		€ 6
Lillet rouge e rosè		€ 8
Vermuth del Professore		€ 7
Bitter Campari		€ 5
Aperol Barbieri		€ 5
Vermut Noilly Prat dry		€ 6
Dolin dry e rouge		€ 6

Vodka

Beluga	ml 50 / ml 25	€ 16 / € 8
Ciroc		€ 16 / € 8
Ketel one		€ 12 / € 8
Chopin		€ 15 / € 8
Potocki		€ 16 / € 8
Stolichnaya elite		€ 18 / € 9

Tequila, Mezcal, Sotol

Don Julio Blanco	ml 50 / ml 25	€ 12 / € 6
Don Julio Reposado		€ 14 / € 7
Don Julio Anejo		€ 16 / € 8
Calle 23 Blanco		€ 10 / € 5
Calle 23 Reposado		€ 12 / € 6
Calle 23 anejo		€ 14 / € 7
Espolon Blanco		€ 8 / € 4
Espolo Reposado		€ 10 / € 5
Mezcal Nuestra Soledad		€ 10 / € 5
Mezcal Del Maguey Vida		€ 14 / € 7
Mezcal Illegal Joven		€ 12 / € 6
Mezcal Illegal Reposado		€ 16 / € 8

Gin

Monkey	ml 50 / ml 25	€ 14 / € 7
Filliers		€ 14 / € 7
Mare		€ 14 / € 7
Sipsmith		€ 14 / € 7
Plymouth		€ 10 / € 5
Plymouth NS		€ 14 / € 7
Portobello		€ 12 / € 6
Tanqueray Ten		€ 14 / € 7
Tanqueray London Dry		€ 10 / € 5
Bombay		€ 10 / € 5
Hendriks		€ 12 / € 6
Elephant		€ 14 / € 7

American Whiskey

Bourbon	ml 50 / ml 25	
Bulleit Kentucky Straight		€ 8 / € 4,5
Buffalo Trace Kentucky Straight		€ 7 / € 4
Maker's Mark Kentucky Straight		€ 8 / € 4,5
Woodford Reserve Kentucky Straight		€ 10 / € 5,5
Knob Creek Kentucky Straight (abv 50%)		€ 10 / € 5,5
Jack Daniel's Single Barrel Tennessee		€ 10 / € 5,5
Wild Turkey 101		€ 7 / € 4
Wild Turkey Rare Breed		€ 8 / € 4,5

Rye

High West Double Rye		€ 14 / € 7,5
Bulleit 95 Rye		€ 10 / € 5,5

Canadian

Crown Royal		€ 8 / € 4,5
-------------	--	-------------

Whisky

Speyside	ml 50 / ml 25	
Glenlivet 18yo		€ 8 / € 4,5
Aberlour 10yo		€ 6 / € 3,5
Cardhu 12yo		€ 12 / € 6,5
Cardhu 15yo		€ 12 / € 6,5
Knockando 12yo		€ 7 / € 4
Cardhu 18yo		€ 14 / € 7,5
Glenfarclas 15yo		€ 9 / € 5
Macallan Ruby		€ 20 / € 11
Gragganmore 12yo		€ 8 / € 4,5
Glenfiddich 18yo		€ 12 / € 6,5
The Balvenie 12yo		€ 7 / € 4
Cragganmore Distillers Edition		€ 16

Highlands

Dalwhinnie 15yo		€ 8 / € 4,5
Glenmorangie 18yo		€ 14 / € 7,5
Oban 14yo		€ 8 / € 4,5
Clynelish Distillers Edition		€ 16

Lowlands

Auchentoshan 12yo		€ 6 / € 3,5
Glenkinchie Distillers Edition		€ 16

Cambeltown

Springbank 10yo		€ 10 / 5,5
-----------------	--	------------

Isle of Islay

Almbeg 10yo		€ 9 / € 5
Lagavulin 16yo		€ 9 / € 5
Lagavulin 12yo Special Release (abv 55,1%)		€ 13 / € 7
Laphroaig 10yo		€ 10 / € 5,5
Caol Ila 12yo		€ 9 / € 5
Caol Ila Unpeated Edition (abv 59,6%)		€ 12 / € 6,5

Isle of Jura

Jura Superstition		€ 8 / € 4,5
-------------------	--	-------------

Isle of Skye

Talisker 10yo		€ 8 / € 4,5
Talisker 57° North (abv 57%)		€ 14 / € 7,5
Talisker Distiller Edition 2013		€ 14 / € 7,5
Talisker Storm		€ 10 / € 5,5

Isle of Orkney

Highland Park 12yo		€ 9 / € 5
Scapa 16yo		€ 9 / € 5

The Art of Blending

Jhonnie Walker Black Label		€ 6 / € 3,5
Jhonnie Walker Gold Label		€ 8 / € 4,5
Jhonnie Walker Platinum Label		€ 10 / € 5,5
Jhonnie Walker Blue Label		€ 30 / € 15,5
The Famous Grouse		€ 6 / € 3,5
The Famous Grouse 12yo		€ 8 / € 4,5

Irish Whiskey

Bushmills 10yo	ml 50 / ml 25	€ 8 / € 4,5
Jameson		€ 6 / € 3,5
Tullamore Dew		€ 6 / € 3,5

Cognac

Louis xiii	ml 50 / ml 25	€ 180 / € 95
Remy Martin XO		€ 30 / € 16
Remy Martin VSOP		€ 8 / € 4,5
Courvoisier VS		€ 6 / € 3,5

Rum

Rhum Bally Pyramide 12yo	ml 50 / ml 25	€ 20 / € 10,5
Zacapa xo		€ 20 / € 10,5
Zacapa 23yo		€ 9 / € 5
Zacapa Etichetta Negra		€ 12 / € 6,5
Piantation Original Dark Over Proof (abv 73%)		€ 8 / € 4,5
Plantation Jamaica		€ 8 / € 4,5
Plantation Barbados		€ 8 / € 4,5
Plantation Guyana		€ 9 / € 5
Plantation 3 Stars White Rum		€ 6 / € 3,5
Mount Gay xo		€ 10 / € 5,5
Mount Gay 1703 Old Cask Selection		€ 15 / € 8
Mezan Grenada		€ 8 / € 4,5
Eldorado 12yo		€ 10 / € 5,5
Eldorado 15yo		€ 15 / € 8
Diplomatico Reserva Exclusiva		€ 10 / € 5,5
Doorly's XO		€ 8 / € 4,5

Amari e Digestivi

Amaro Lucano anniversario	€ 7
Amaro del capo	€ 7
Cynar	€ 7
Rabarbaro Zucca	€ 7
Braulio	€ 7
Fernet branca	€ 7
Brancamenta	€ 7
China "La Dispensa di Amerigo"	€ 7
Limone	€ 7

Birre

Alla spina // Draft

Tipopils Birrificio Italiano (cl 40/15)	€ 7 / € 3
---	-----------

In bottiglia // Bottle

Bhoemia Regent Vok rossa - cl 33	€ 6
Brewdog King Pin - cl 33	€ 6
Bohemia Regent Premium Pils - cl 33	€ 6
Brewdog 5am Saint - cl 33	€ 6
St. Peter's G free - cl 50	€ 10
St. Peter's Grapefruit - cl 50	€ 8
St. Austell Proper Job IPA - cl 50	€ 8
Ticinensis Bionda Agricola - cl 75	€ 14
Bernard Bohemian Ale - cl 33	€ 7
Bernard Bezleokpovy <i>non pastorizzata senza glutine</i> - cl 50	€ 8

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure del Manuale di Autocontrollo Igienico ai sensi del Reg. CE n. 852/04. Il personale di sala è a disposizione per qualsiasi chiarimento. Per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'ELENCO DEI PRODOTTI CONTENENTI ALLERGENI. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

DryMilano

Le Pizze dello Chef

Calzone	€ 12
Cipolle stufate, olive al forno, burro all'acciuga, provola affumicata. <i>Braised onion, baked olives, anchovies butter, smoked mozzarella fior di latte.</i>	
Ventricina	€ 16
Scalognò al sale e fior di latte. <i>Spicy sausage, shallot and mozzarella fior di latte.</i>	
Barba dei frati	€ 14
Crema di acciughe, pepe Sarawak e fior di latte. <i>Italian agretti, anchovies cream, Sarawak pepper and mozzarella fior di latte.</i>	
Asparagi Verdi	€ 16
Uova poche, fontina valdostana, fior di latte. <i>Green asparagus, fontina valdostana, quail eggs, mozzarella fior di latte.</i>	
Verdure	€ 12
Fave saltate, datterino arrosto e Pecorino Romano. <i>Broad beans, roasted datterino tomatoes, Pecorino Romano.</i>	
Lardo Stagionato	€ 12
Basilico, Grana Padano, pepe di Sarawak. <i>Cured Lard grana Padano, mozzarella fior di latte.</i>	

Le Pizze Classiche

Marinara	€ 5
Margherita	€ 8
Margherita con bufala	€ 9
Bianca con mozzarella fior di latte	€ 8
Condimenti:	
Prosciutto crudo dolce d'Ostvaldo	€ 6
Prosciutto cotto arrosto // <i>Roasted ham</i>	€ 6
Mortadella	€ 5
Cipolla bianca stufata all'acciuga // <i>Onion stewed with anchovies</i>	€ 3
Buzzonaglia di tonno del mediterraneo // <i>Mediterranean tuna offal</i>	€ 6
Capperi di salina // <i>Capers</i>	€ 4
Olive denocciolate cotte al forno // <i>Baked pitted olives</i>	€ 5
Acciughe del mar cantabrico // <i>Cantabric sea anchovies</i>	€ 9

Cubotti

Cubi di focaccia semintegrale, servita con condimenti
Wholegrain focaccia cubes served with

Tapenade di olive leccino, guacamole e caprino.	€ 6
<i>Leccino olives tapenade, guacamole and goat cheese.</i>	

Focaccia Aperta

Stracciatella, datterino condito, olio al basilico.	€ 12
<i>Creamy mozzarella, datterino tomatoes, basil oil.</i>	

Le Focacce

small / regular

Prosciutto cotto, Asiago mezzano e salsa rosa.	€ 8 / 14
<i>Panino with ham, cheese and cocktail sauce.</i>	
Stracciatella e crudo dolce d'Ostvaldo.	€ 8 / 14
<i>Creamy mozzarella and prosciutto d'Ostvaldo.</i>	
Vitello tonnato con polvere di capperi.	€ 8 / 14
<i>Veal with tuna sauce and capers.</i>	
Squacquerone, mortadella e crescione.	€ 8 / 14
<i>Panino with cheese spread, mortadella and cress.</i>	
Rosmarino e cristalli di sale.	€ 6 / 10
<i>Sea salt flakes and rosemary.</i>	
Lardo stagionato, sale affumicato e cacao Criollo 70%.	€ 8 / 14
<i>Cured lard, smoked sea salt flakes and Criollo 70% cocoa.</i>	

Pizza & Drinks

Insalate

Lattughino croccante, crema di nocciole, ricotta di bufala, mele verdi.
Crispy baby lettuce, hazelnuts, buffalo ricotta, green apple. €12

Insalata Scarola, crema di acciughe e limone.
Escarol salad, anchovies and lemon sauce. €10

Insalata di finocchi, crema di patate olio al prezzemolo e menta.
Fennel salad, potatoes cream with celery and mint oil. €10

Crema di carote all'arancio e liquirizia.
Crispy salad, spinach, pine nuts, sun-dried raisins, carrots and orange cream and liquorice. €10

Gelati

€ 2,5 a pallina

Fior di Latte // Milk-ice-cream
Caramello e sale di Maldon // Caramel and Maldon sea salt
Nocciola // Hazelnut

Sorbetti

€ 2,5 a pallina

Cacao // Cocoa
Fragola // Strawberry
Frutta di stagione // Seasonal fruit

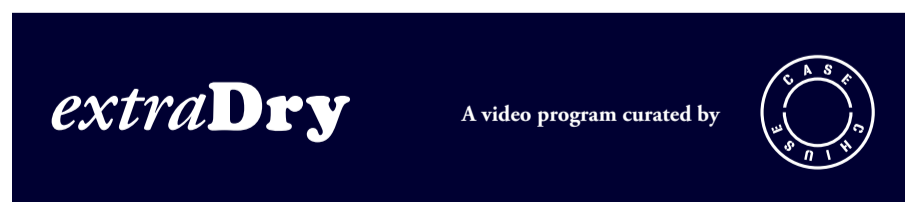
Gelati ai condimenti

Gelato fior di latte e balsamela.
Milk-ice-cream with apples balsamic vinegar. €5

Affogato crema mascarpone e marsala al caffè.
Mascarpone cream and marsala with espresso. €5

Gelato fior di latte con marasche.
Milk-ice-cream with marasca cherry. €5

Coming soon



ExtraDry is a program of video screenings curated by Case Chiuse in collaboration with Dry Milano which takes contemporary art out of its usual places.

Every three months we present a showcase of videos by invited artists, proposing a different way of experiencing artworks.

Birre

In bottiglia // Bottle

Brewdog King Pin - cl 33 €6
Bhoemia Regent Vok rossa - cl 33 €6
Bohemia Regent Premium Pils - cl 33 €6
Brewdog 5am Saint - cl 33 €6
St. Peter's G free - cl 50 €10
St. Peter's Grapefruit - cl 50 €8
St. Austell Proper Job IPA - cl 50 €8
Ticinensis Bionda Agricola - cl 75 €14
Bernard Bohemian Ale - cl 33 €7
Bernard Bezleokpovy non pastorizzata senza glutine - cl 50 €8

Alla spina // Draft

Tipopils Birrificio Italiano - cl 40 €7
Birrino Tipopils Birrificio Italiano - cl 15 €3

Bibite

Ginger Beer Fever-Tree €6
Ginger Ale Fever-Tree €5
Lemonade Fever-Tree €5
Acqua Tonica Fever-Tree €5
Bitter Lemon Fever-Tree €5
Coca-Cola €5
Coca-Cola Zero €5

Acqua

Acqua trattata naturale // Filtered tap water - cl 75 €2

Acqua trattata gasata // Filtered sparkling tap water - cl 75 €2

Caffè

Espressi di fresca macina de Il laboratorio Giamaica Caffè di Verona

Espresso Indian Nugget €1,5
Espresso doppio €3
Caffè all'americana €3
Decaffeinato €1,5

Tè

Tè cinesi // Chinese tea

Lung Ching 1st grade bio €5
Pu-Erh Bio €5

Tè indiani // Indian tea

Darjeeling Margaret's Hope ftgfp €5

Tè Giapponesi // Japanese tea

Genmaicha bio €5
Sencha €5

Infusi

Zenzero e menta // Ginger and mint €5

Basilico e buccia di limone // Basil and lemon peel €5

Timo e buccia di limone // Thyme and lemon peel €5

Fiori di camomilla bio €5

Lemongrass €5

Orzo // Barley €4

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure del Manuale di Autocontrollo Igienico ai sensi del Reg. CE n. 852/04. Il personale di sala è a disposizione per qualsiasi chiarimento. Per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'ELENCO DEI PRODOTTI CONTENENTI ALLERGENI. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

Wine List

TENUTA GRIMANI PROSECCO *Denominazione di Origine Controllata*

Evoluzione ragionata del classico: un Prosecco “bespoke” studiato da Dry Milano e Tenuta Grimani, dalla vigna alla bottiglia. Complemento ideale per pizza e focaccia.

Reasoned evolution of the classic: a “bespoke” Prosecco studied from Dry Milano and Tenuta Grimani, from the vineyard to the bottle. The ideal complement for pizza and focaccia.

Tenuta Grimani - Roncà - Verona

Prosecco Brut 2015 €25

Prosecco Brut Magnum 2016 €45 / €6

DryMilano

Champagne

Cuvée 301 CCCI Brut Nature s.a. € 112

Marc Augustin, Vallée de la Marne
Pinot Noir

Cuvée 291 CCXCI Brut s.a. € 85

Marc Augustin, Vallée de la Marne
Pinot Noir

Rue du Sorbier Brut Nature € 10 / 60

A. Levasseur, Cuchery, Francia
Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

Spumanti

Franciacorta Zero 2013 € 7 / 37

Az. Agr. Le Coste di Ome, Ome, (BS)
Chardonnay

Prosecco Valdobbiadene Brut Nature 2015 € 7 / 35

Follador, Veneto

Cremant d'Alsace extra brut 2012 € 34

Domaine Stoeffler, Barr, Alsace
Chardonnay, Pinot Blanc

Prosecco Brut € 6 / 25

Tenuta Grimani, Roncà, Verona

Rosé

Rosé 2015 € 32

Cantine Capecci, Acquaviva Picena, (AP)
Montepulciano

San Michele N°3 2015 € 6 / 30

Poggio L'Apparita, Civitella Paganico, Grosseto
Sangiovese

Regain Rosé 2014 € 6 / 25

Domaine Vindemio, Cotes deVentoux, Francia

Arancioni

Orthodox 2006 € 100

Klinec, Medana, Brda
Verduc, Malvasia, Jakot, Rebula

Vitovska € 88

Az. Agr. Josko Rencel, Carso, Slovenia

Malvasia Istriana Riserva 2013 € 10 / 59

Az. Ag. Uros Klabjan, Valle di Osp, Slovenia
Malvasia

Malvasia 2014 € 9 / 45

Az. Agr. Marko Fon, Carso, Slovenia

Pinot Gris Kefferberg 2013 € 7 / 30

Domaine Brand & Fils, Alsace

Bianchi

Premiere Rendez-Vous 2013 € 8 / 45

Lise e Bertrand Jousset, Montlouis sur Loire
Chenin

Pinot Gris Grand Cru 2013 € 8 / 42

Domaine Pierre Henry Ginglinger, Alsace

Riesling Grand Cru Kirchberg de Barr 2015 € 8 / 42

Domaine Stoeffler, Barr, Alsace

Les Amidyves Blanc 2014 € 7 / 38

Olivier B, Méthamis, Ventoux
Grenache Blanc e Roussanne

Weisser Burgunder qba Trocken 2015 € 7 / 36

Friedrick Becker, Germania

Donna Lina Offida Pecorino € 32

Cantine Capecci, Acquaviva Picena, (AP)
Pecorino

Aliseo 2015 € 6 / 20

Az. Agr. Maltese, Marsala (TP)
Inzolia, Grillo, Cataratto

Langhe Bianco Armonia 2015 € 6 / 22

Az. Agr. Giuseppe Nada, Piemonte
Arneis, Sauvignon, Favorita

Soave Farinaldo 2015 € 6 / 22

Tenuta Grimani, Roncà, Verona

Falerio Pecorino Erinni 2015 € 6 / 22

Cantine Capecci, Acquaviva Picena, (AP)
Pecorino

Marche Passerina Edoné 2015 € 6 / 22

Cantine Capecci, Acquaviva Picena, (AP)
Passerina

Pinot Grigio 2015 € 6 / 22

Tenuta Grimani, Roncà, Verona

Curtefranca Bianco 2014 € 6 / 22

La Costa di Ome, Ome, (BS)
Chardonnay

Muscat Cémélie 2011 € 6,5 / 30

Vignobles des 2 Lunes, Alsazia

Riesling 1lt € 6 / 25

Domaine Stoeffler, Barr, Alsace

Weisser Burgunder 2015 € 6 / 25

Friedrick Becker, Germania

Vinum Bianco 2014 € 6 / 25

Az. Agr. Gualandi, Toscana

Rossi

Perricone 2014 € 75

Az. Agr. Maltese, Marsala (TP)

Pommard 2014 € 60

Az. Agr. Bonnardot, Bourgogne

Brunello di Montalcino 2009 € 11 / 55

Az. Agr. Collemattoni, Montalcino, Toscana
Sangiovese Grosso

Rosso Piceno Superiore 2008 € 52

Cantine Capecci, Acquaviva Picena, (AP)
Montepulciano, Sangiovese

Accubitu 2010 € 39

Az. Agr. Capecci Acquaviva Picena (AP)
Cabernet Sauvignon

Les Amidyves Rouge 2014 € 7 / 38

Olivier B, Méthamis, Ventoux
Grenache Blanc e Roussanne

Nerocapitano 2015 € 30

Az. Agr. La Moresca, San Michele di Ganzaria (CT)
Frappato

Monferrato Rosso Neirò 2012 € 30

Az. Agr. Morando, S.Rocco (AL)
Pinot Nero

Pinot Noir Périgée 2012 € 6,5 / 29

Vignobles des 2 Lunes, Alsazia

Valtellina Sup. Valgella 2014 € 37

Az. Agr. Morando S.Rocco (AL)
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

La Danza del Fauno 2015 € 6 / 25

Az. Agr. Gualandi, Toscana
Colorino

Nerello Mascalese 2015 € 6 / 25

Az. Agr. Maltese, Marsala (TP)

Vinum rosso 2015 € 24

Az. Agr. Gualandi, Poppiano, Montespertoli (FI)

Dolcetto d'Alba Casot 2015 € 6 / 24

Az. Agr. Giuseppe Nada, Piemonte

“Zu” Emilia igt 2015 € 6 / 22

Torre Fornello, Ziano Piacentino (PC)
Cabernet Sauvignon, Merlot

Magnum

Rue du Sorbier Brut Nature s.a € 120

A. Levasseur, Cuchery, Francia
Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

Gualandus 2015 € 90

Az. Agr. Guido Gualandi, poppiano, montespertoli (FI)
Sangiovese

Prosecco Brut € 45

Tenuta Grimani, Roncà, Verona

Dolci

Porto Colehita 1989 € 60

Kopke, Porto

Refosa bio dop Moscato di Noto 2012 (cl50) € 35

Tenuta La Favola, Loc. Buonvini, Noto
Moscato Bianco

Passito del Veneto igt 2010 (cl50) € 6 / 30

Tenuta Grimani, Roncà, Verona
Garganegaù

Anima € 6 / 28

Az. Agr. Maltese, Sicilia
Zibibbo