



## Nostri Calici - Our Glasses

### Vino Bianco - White Wine

- Gavi di Gavi DOCG** *Monchiero Carbone - Piemonte* € 8  
*elegante, morbido e piacevole, nota acida. Cortese*
- Chardonnay "Claps"** *Forchir - Friuli* € 7  
*vellutato, morbido, armonico. Chardonnay friuli*
- Sauvignon Blanc Colli Orientali** *Angoris - Friuli* € 8  
*colore giallo paglierino con riflessi verdi, delicato e aromatico. Sauvignon Blanc*
- Pinot Grigio "Lamis"** *Forchir - Friuli* € 7  
*asciutto, profumato e fruttato. Pinot grigio*
- IX Miglio Bianco IGT - BIO** *Riserva della Cascina - Lazio* € 7  
*note di frutta bianca, secco e fresco. Malvasia puntinata, Bombino bianco, Malvasia di Candia*
- Pecorino Colli Aprutini** *Tenute Barone di Valforte - Abruzzo* € 7  
*fresco, aromatico e di buona struttura. Pecorino*
- Branciforti - Catarratto** *Feudi Bordonaro - Sicilia* € 6  
*fresco e aromatico con sentori di fiori di pesco e note delicate di semi di anice. Catarratto*

### Vino Rosé

- Lagrein** *H.Lun - Alto Adige* € 7  
*intenso, leggermente tannico, fruttato e toni agrumati. Uve Lagrein.*

### Vino Rosso - Red Wine

- Barbera D'Alba - Pelisa** *Monchiero Carbone - Piemonte* € 8  
*rosso granato limpido, racchiude sapori e aromi tra ciliegia, viola, liquirizia e pepe bianco. Barbera*
- Cabernet Sauvignon C.F. DOC** *Mezzacorona - Trentino* € 7  
*profumato e speziato, secco, corposo e ben strutturato. Cabernet Sauvignon*
- Chianti Classico - Gallo Nero** *Bindi Sergardi - Toscana* € 8  
*rosso rubino intenso con bouquet ampio e complesso. Sangiovese*
- IX Miglio Rosso IGT - BIO** *Riserva della Cascina - Lazio* € 7  
*frutta secca, tabacco, liquirizia, secco, sapido di corpo. Merlot, Sangiovese, Montepulciano*
- Branciforti - Nero D'Avola IGT** *Feudi Bordonaro - Sicilia* € 6  
*rosso rubino intenso con riflessi purpurei, sentori decisi di frutti rossi e note balsamiche. Nero D'Avola*

### Bollicine - Sparkling Wine

- Magila Prosecco DOC Extra Dry Treviso** *Rosa Natale - Veneto* € 7  
*spumante estremamente piacevole con note di frutta fresca. Uve colbertaldo*

### Vino Dolce - Sweet Wine

- Moscato Dindarello** *Maculan - Veneto* € 8  
*sapore dolce e fresco con intensi sentori di miele, frutta e fiori bianchi. Moscato*
- Capitolium Moscato di Terracina DOC** *Cantina S. Andrea - Lazio* € 7  
*dolce, vellutato e di buona struttura. Moscato*
- Pantelleria Passito liquoroso** *Pellegrino - Sicilia* € 7  
*sapore dolce, caldo ed aromatico, con note di arancia candita, dattero, miele, uva passa e mirto. Zibibbo*



## La nostra Cantina - Our Cellar

### Vino Bianco - White Wine

- Gavi di Gavi DOCG** *Monchiero Carbone - Piemonte* € 24  
*elegante, morbido e piacevole, nota acida*
- Chardonnay "Claps"** *Forchir - Friuli* € 23  
*vellutato, morbido ed armonico. Chardonnay Friuli*
- Pinot Grigio "Lamis"** *Forchir - Friuli* € 23  
*asciutto, profumato e fruttato. Pinot grigio*
- Sauvignon Blanc** *Angoris - Friuli* € 26  
*colore giallo paglierino con riflessi verdi, delicato ed aromatico. Sauvignon*
- Ribolla Gialla DOC** *D'Attimis - Friuli* € 25  
*floreale, secco e minerale. Ribolla Gialla*
- Sereole Soave DOC** *Bertani - Veneto* € 22  
*sapido e minerale con note di agrumi e fiori bianchi. Garganega*
- Gewürztraminer DOC** *Colterenzio - Alto Adige* € 27  
*aromatico ed ampio con note di agrumi e pesche. Gewürztraminer*
- Vermentino Lunae Etichetta Grigia** *Bosoni - Liguria* € 24  
*colore giallo paglierino con profumo intenso, fresco ed equilibrato. Vermentino*
- IX Miglio Bianco IGT - BIO** *Riserva della Cascina - Lazio* € 22  
*note di frutta bianca, secco e fresco. Malvasia puntinata, Bombino bianco, Malvasia di Candia*
- Moscato secco - Oppidum** *Cantina S. Andrea - Lazio* € 24  
*fresco con intensi sentori aromatici e note floreali ed agrumate. Moscato*
- Malvasia puntinata Bio Cardito** *Donato Giangirolami - Lazio* € 23  
*armonioso, morbido e fruttato. Malvasia*
- Grechetto Poggio Della Costa Bio** *Sergio Mottura - Lazio* € 27  
*aromatico, fresco e persistente, lievemente tannico. Grechetto*
- Pecorino Colli Aprutini** *Tenute Barone di Valforte - Abruzzo* € 22  
*fresco, aromatico e di buona struttura. Pecorino*
- Greco di Tufo** *Feudi di San Gregorio - Campania* € 25  
*fresco e persistente con spiccata mineralità e morbide note balsamiche. Greco*
- Biancolella Ischia** *Casa D'Ambra - Campania* € 25  
*secco, pieno, mandorlato e delicato. Biancolella, Forastera, San Lunardo e uva Rilla*
- Branciforti - Catarratto** *Feudi dei Bordonaro - Sicilia* € 20  
*fresco ed aromatico con sentori di fiori di pesco e note delicate di semi di anice. Catarratto*

### Vino Rosé

- Lagrein** *H.Lun - Alto Adige* € 24  
*intenso, leggermente tannico, fruttato e toni agrumati. Uve Lagrein.*



L'ULIVETO  
ROOF GARDEN  
RISTORANTE

## Vini Rossi - Red Wine

- Barbera D'Alba - Pelisa**      *Monchiero Carbone - Piemonte*      € 25  
*fresco e fruttato con note di amarena e ciliegia, buona persistenza*
- Barolo DOCG**      *Beni di Batasiolo - Piemonte*      € 36  
*rosso granato limpido, racchiude sapori e aromi tra ciliegia, viola, liquirizia e pepe bianco.*
- Nebbiolo Dolcetto d'Alba DOC "Colombè"**      *Renato Ratti - Piemonte*      € 25  
*equilibrato, fresco e tannico, fragrante e vinoso dal retrogusto amarognolo. Nebbiolo*
- Cabernet Sauvignon Castel Firmian DOC**      *Mezzacorona - Trentino*      € 22  
*profumato e speziato, secco, corposo e ben strutturato. Cabernet Sauvignon*
- Pinot Nero Ritratti**      *La Vis - Trentino*      € 25  
*invitante con profumi floreali, fruttati e terrosi. Pinot Nero*
- Valpolicella Classico DOC**      *Allegrini - Veneto*      € 24  
*rosso rubino con sfumature violacee, note fruttate alla ciliegia. Corvina Veronese e Rondinella*
- Amarone della Valpolicella DOC**      *Santi - Veneto*      € 40  
*rosso rubino, riflessi violacei, intenso e complesso, note dalle visciole al fondente alle spezie. Corvina e Rondinella*
- Chianti Classico - Gallo Nero**      *Bindi Sergardi - Toscana*      € 27  
*rosso rubino intenso, con bouquet ampio e complesso. Sangiovese*
- Morellino di Scansano DOCG**      *Moris Farm - Toscana*      € 23  
*fresco con intensi sentori aromatici, note di fiori e agrumi. Moscato*
- Merlot**      *Casale del Giglio - Lazio*      € 22  
*rosso rubino intenso con profumo di frutti rossi e ciliegia. Merlot in purezza*
- IX Miglio Rosso IGT - BIO**      *Riserva della Cascina - Lazio*      € 22  
*frutta secca, tabacco, liquirizia, secco, sapido di corpo. Merlot, Sangiovese, Montepulciano*
- Primitivo di Manduria DOC**      *Felline - Puglia*      € 24  
*caldo e avvolgente, persistente al palato con nota macchia mediterranea. Primitivo*
- Branciforti - Nero D'Avola IGT**      *Feudi dei Bordonaro - Sicilia*      € 20  
*rosso rubino intenso con riflessi purpurei, sentori decisi di frutti rossi e note balsamiche. Nero D'Avola*
- Sedàra Donnafugata DOC**      *Donnafugata - Sicilia*      € 24  
*fragrante e piacevole, riflessi floreali e frutti rossi. Nero D'Avola*





## Bollicine - Sparkling Wine

- Spumante Maximum Brut** *Ferrari - Trentino* € 35  
*luminoso giallo paglierino e resistente perlage, note fruttate. Chardonnay*
- Franciacorta Brut** *Berlucchi '61 - Lombardia* € 30  
*profumi ampi e gradevole acidità. Chardonnay, Pinot nero*
- Franciacorta Brut Rosé** *Berlucchi '61 - Lombardia* € 33  
*rosa intenso, note di frutti di bosco e di frutti maturi. Pinot nero, Chardonnay*
- Magila Prosecco DOC Extra Dry Treviso** *Rosa Natale - Veneto* € 20  
*spumante estremamente piacevole con note di frutta fresca. Uve colbertaldo*
- Valdobbiadene Prosecco Sup. DOCG Brut** *Rosa Natale - Veneto* € 22  
*secco con note floreali e fruttate di mela verde, aromatico ed equilibrato. Glera*
- Valdobbiadene Sup. Cartizze DOCG Dry** *De Faveri - Veneto* € 32  
*fine, intenso, fruttato ed aromatico. Glera*
- Champagne Pommery Noir Brut** *Pommery - Francia* € 52  
*fine ed equilibrato, armonioso con sentore di lime e pompelmo rosa. Chardonnay, Pinot nero, Pinot meunier*
- Champagne Brut Réserve** *Taittinger - Francia* € 67  
*fresco, armonico ed equilibrato, intenso al primo assaggio. Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier*

## Bollicine Dolci - Sweet Sparkling Wine

- Moscato d'Asti DOCG Zagara** *Marchesi di Barolo - Piemonte* € 24  
*perlage fine ed abbondante, colore giallo paglierino con riflessi dorati. Moscato*

## Liquori

- Limoncello** € 6
- Montenegro, Averna, Ramazzotti** € 6
- Antico Amaro del Capo** € 6
- Jagermeister** € 7
- Fernet Branca** € 7
- Baileys** € 7
- Sambuca Molinari** € 7
- Pernod** € 7
- Kahlúa** € 7
- Martini bianco** € 7
- Martini rosso** € 7
- Amaretto di Saronno** € 7
- Porto Sandeman** € 7
- Gran Marnier** € 7
- Tequila Silver Jose Cuervo** € 7
- Grappa Frattina Chardonnay** € 7
- Grappa Barrique 903** € 8
- Grappa Berta Bric del Gaian** € 13