

# VINI ALLA MESCITA

## Bolle in mescita

**Prosecco Millesimato - Stocco**  
*(Uvaggio: 100% Glera; grad alc. 11°)*

€ 5

**Opera Brut “Metodo Classico” - Le Marchesine**  
*(Uvaggio: 60% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero; grad alc. 12°)*

€ 7

**Franciacorta D.o.c.g. “Nitens” - Le Marchesine**  
*(Uvaggio: 60% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero; grad alc. 12,5°)*

€ 8

## Vini Bianchi in mescita

**Bolgheri D.o.c. Vermentino “Campo al Mare” - Tenute Campo al Mare**  
*(Uvaggio: 100% Vermentino; grad alc. 12°)*

€ 7

**Ribolla Gialla I.g.t. Venezia Giulia - La Tunella**  
*(Uvaggio: 100% Ribolla Gialla; grad alc. 12,5°)*

€ 6

**A.A. Gewurztraminer D.o.c. “Vom Lhem” - Castelfeder**  
*(Uvaggio: 100% Gewurztraminer; grad alc. 14,5°)*

€ 8

**Offida D.o.c.g. Pecorino “Colle Vecchio” - Tenuta Cocci Grifoni**  
*(Uvaggio: 100% Pecorino; grad alc. 13,5°)*

€ 6

**Chardonnay BIO “L’amica Tua” - La Mugilla**  
*(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)*

€ 6



GardenRistò

# VINI ALLA MESCITA

## Vini Bianchi in mescita

<b>Frascati Superiore D.o.c.g. - La Mugilla</b> <i>(Uvaggio: Malvasia, Trebbiano, Bonvino, Bellone; grad alc. 13,5°)</i>	€ 6
<b>“La Pietra” Chardonnay I.g.t. Toscana Supertuscan - Tenute del Cabreo</b> <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 14°)</i>	€ 10

## Vini Rossi in mescita

<b>Chianti Classico D.o.c.g. “Gallo Nero” - Tenuta di Nozzole</b> <i>(Uvaggio: 100% Sangiovese; grad alc. 14,5°)</i>	€ 7
<b>Roma D.o.c. Rosso - La Mugilla</b> <i>(Uvaggio: 50% Sangiovese, 50% Montepulciano; grad alc. 14°)</i>	€ 6
<b>Valpolicella Classico D.o.c. - Tenute Salvaterra</b> <i>(Uvaggio: 65% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone, 5% altre varietà; grad alc. 13°)</i>	€ 7
<b>Negramaro I.g.t. Puglia “I Muri” - Vigneti del Salento</b> <i>(Uvaggio: 100% Negramaro; grad alc. 13,5°)</i>	€ 6
<b>Bolgheri rosso D.o.c. “Campo al Mare” - Tenuta Campo al Mare</b> <i>(Uvaggio: 20% Merlot, 65% Cabernet S., 15% Syrah; grad alc. 14,5°)</i>	€ 8
<b>Cabreo “Il Borgo” I.g.t. Toscana Supertuscan - Tenuta del Cabreo</b> <i>(Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese; grad alc. 15°)</i>	€ 15

# VINI SPUMANTI

## Champagne

<b>Champagne brut AOC “Black Creation” - Lanson</b> <i>(Uvaggio: 50% Pinot Nero, 35% Chardonnay, 15% Meunier; grad alc. 12°)</i>	€ 70
<b>Champagne brut AOC “Black Réserve” - Lanson</b> <i>(Uvaggio: 50% Pinot Nero, 35% Chardonnay, 15% Meunier; grad alc. 12,5°)</i>	€ 85
<b>Champagne brut “Le Blanc de Blancs” - Lanson</b> <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</i>	€ 100
<b>Champagne Brut Imperial - Moët &amp; Chandon</b> <i>(Uvaggio: 40% Pinot Nero; 30% Chardonnay, 30% Meunier; grad alc. 12°)</i>	€ 90
<b>Champagne Dom Pérignon Vintage - Moët Chandon</b> <i>(Uvaggio: 51% Chardonnay, 49% Pinot Nero; grad alc. 12,5°)</i>	2013 € 330
<b>Champagne “Premier cru” brut “Heritage” - Louis Brochet</b> <i>(Uvaggio: 78% Pinot Nero, 15% Chardonnay, 7% Meunier; grad alc. 12°)</i>	€ 60
<b>Champagne AOC Brut Rosé - Louis Brochet</b> <i>(Uvaggio: 85% Pinot Nero, 10% P. Meunier, 5% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</i>	€ 70
<b>Champagne Cuvee Royale Brut - Joseph Perrier</b> <i>(Uvaggio: 35% Pinot Nero, 30% P. Meunier, 35% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</i>	€ 60
<b>Champagne Blanc de Blancs Premier Cru Brut - Marie Le Brun</b> <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</i>	€ 55
<b>Champagne Grande Cuvée 171 Ème Édition - Krug</b> <i>(Uvaggio: 45% Pinot Noir, 37% Chardonnay, 18% Meunier; grad alc. 12°)</i>	€ 350
<b>Champagne Cristal Vintage - Louis Roederer</b> <i>(Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay; grad alc. 12°)</i>	2015 € 400



GardenRistò

# VINI SPUMANTI

## Metodo Charmat

<b>Prosecco di Valdobbiadene D.o.c.g. Fagher Brut - Le Colture</b> <i>(Uvaggio: 100% Glera; grad alc. 11°)</i>	€ 28
<b>Prosecco di Valdobbiadene D.o.c.g. Cruner Dry - Le Colture</b> <i>(Uvaggio: 100% Glera; grad alc. 11°)</i>	€ 28
<b>Cartizze Superiore di Valdobbiadene D.o.c.g. Dry - Le Colture</b> <i>(Uvaggio: 100% Glera; grad alc. 11°)</i>	€ 38
<b>Prosecco Superiore di Valdobbiadene D.o.c.g. Extra Dry - Zago Gasperini</b> <i>(Uvaggio: 100% Glera; grad alc. 11°)</i>	€ 28
<b>Prosecco Superiore di Valdobbiadene D.o.c.g. Brut - Zago Gasperini</b> <i>(Uvaggio: 100% Glera; grad alc. 11°)</i>	€ 28
<b>Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene “Rive di Collalto” - D.o.c.g. Brut - Zago Gasperini</b> <i>(Uvaggio: 100% Glera; grad alc. 11°)</i>	€ 30
<b>Ribolla Gialla Brut Millesimata - Tenuta Luisa</b> <i>(Uvaggio: 100% Ribolla Gialla; grad alc. 12°)</i>	€ 28

# VINI SPUMANTI

## Metodo Classico

<b>Monsupello Brut Nature - Monsupello</b> <i>(Uvaggio: 100% Pinot Nero; grad alc. 13°)</i>	€ 42
<b>Franciacorta D.o.c.g. “Nitens” - Le Marchesine</b> <i>(Uvaggio: 60% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero; grad alc. 12,5°)</i>	€ 36
<b>Franciacorta D.o.c.g. Brut “Saten” millesimato “Brigantia” - Le Marchesine</b> <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</i>	€ 40
<b>Franciacorta D.o.c.g. Extra Brut “Nodens” Blanc de Noir - Le Marchesine</b> <i>(Uvaggio: 100% Pinot Nero; grad alc. 12,5°)</i>	€ 45
<b>Franciacorta D.o.c.g. Rosè millesimato “Artio” - Le Marchesine</b> <i>(Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Nero; grad alc. 12,5°)</i>	€ 38
<b>Opera Brut “Metodo Classico di Franciacorta” - Le Marchesine</b> <i>(Uvaggio: 60% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero; grad alc. 12,5°)</i>	€ 30
<b>Franciacorta D.o.c.g. “Alma” Brut - Bellavista</b> <i>(Uvaggio: 60% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero; grad alc. 12,5°)</i>	€ 60
<b>Franciacorta D.o.c.g. Alma Non Dosato Assemblage 2 - Bellavista</b> <i>(Uvaggio: 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero; grad alc. 12,5°)</i>	€ 60
<b>Franciacorta D.o.c.g. Alma Rosè Assemblage 2 - Bellavista</b> <i>(Uvaggio: 56% Pinot nero, 44% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</i>	€ 75
<b>Franciacorta D.o.c.g. Brut “Saten” - Berlucchi</b> <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</i>	€ 45
<b>Trento D.o.c. Brut Nature - Pedrotti</b> <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</i>	€ 38



GardenRistò

# VINI SPUMANTI

## Metodo Classico

<b>Trento D.o.c. "Brut Rose" Millesimato - Pedrotti</b> <i>(Uvaggio: 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero; grad alc. 12,5°)</i>	€ 45
<b>Aladoro Brut - Vigne del Patrimonio</b> <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</i>	€ 42
<b>Alarosa Brut - Vigne del Patrimonio</b> <i>(Uvaggio: 90% Pinot Nero, 10% Chardonnay; grad alc. 12°)</i>	€ 45
<b>Alta Langa D.o.c.g - Luigi Coppo</b> <i>(Uvaggio: 100% Pinot Nero; grad alc. 13°)</i>	€ 48
<b>Alta Langa D.o.c.g. Riserva - Luigi Coppo</b> <i>(Uvaggio: 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay; grad alc. 13°)</i>	€ 70
<b>Alta Langa DOCG Brut Millesimato "Bianc 'd Bianc"- Cocchi</b> <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</i>	€ 50
<b>Alta Langa DOCG Extra Brut Millesimato Biologico - Cocchi</b> <i>(Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Nero; grad alc. 12,5°)</i>	€ 38

# VINI BIANCHI

## Alto Adige

<b>A.A. Chardonnay D.o.c. "Burgum Novum" - Castelfeder</b> <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 14,5°)</i>	€ 50
<b>A.A. Gewurztraminer D.o.c. "Vom Lhem" - Castelfeder</b> <i>(Uvaggio: 100% Gewurztraminer; grad alc. 14,5°)</i>	€ 38
<b>A.A. Pinot bianco D.o.c. "Vom Stein" - Castelfeder</b> <i>(Uvaggio: 100% Pinot Bianco; grad alc. 13,5°)</i>	€ 30
<b>Sauvignon Vigneti delle Dolomiti "Raif" - Castelfeder</b> <i>(Uvaggio: 100% Sauvignon; grad alc. 13,5°)</i>	€ 34
<b>A.A. Chardonnay D.o.c. "Festival" - Cantina di Merano</b> <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)</i>	€ 28
<b>A.A. Riesling D.o.c. "Graf" - Cantina di Merano</b> <i>(Uvaggio: 100% Riesling; grad alc. 13,5°)</i>	€ 36
<b>A.A. Gewurztraminer D.o.c. - Abbazia di Novacella</b> <i>(Uvaggio: 100% Gewurztraminer; grad alc. 14,5°)</i>	€ 34
<b>A.A. Gewürztraminer D.o.c. "Praepositus" - Abbazia di Novacella</b> <i>(Uvaggio: 100% Gewürztraminer; grad alc. 14,5°)</i>	€ 40
<b>A.A. Muller Thurgau D.o.c. - Abbazia di Novacella</b> <i>(Uvaggio: 100% Muller Thurgau; grad alc. 13°)</i>	€ 30
<b>A.A. Sylvaner D.o.c. - Abbazia di Novacella</b> <i>(Uvaggio: 100% Sylvaner; grad alc. 13,5°)</i>	€ 32



GardenRistò

# VINI BIANCHI

## Alto Adige

**A.A. Kerner D.o.c. - Abbazia di Novacella**

*(Uvaggio: 100% Kerner; grad alc. 13,5°)*

€ 34

**A.A. Kerner D.o.c. "Praepositus" - Abbazia di Novacella**

*(Uvaggio: 100% Kerner; grad alc. 14°)*

€ 45

## Friuli Venezia Giulia

**Friulano D.o.c Friuli Isonzo "I ferretti" - Tenuta Luisa**

*(Uvaggio: 100% Friulano; grad alc. 14°)*

€ 35

**Pinot Grigio D.o.c. Friuli Isonzo - Tenuta Luisa**

*(Uvaggio: 100% Pinot Grigio; grad alc. 13,5°)*

€ 28

**Ribolla Gialla I.g.t. Venezia Giulia - Tenuta Luisa**

*(Uvaggio: 100% Ribolla Gialla; grad alc. 12,5°)*

€ 30

**Ribolla Gialla D.o.c. Colli Orientali del Friuli - La Tunella**

*(Uvaggio: 100% Ribolla Gialla; grad alc. 13,5°)*

€ 34

**Pinot Grigio D.o.c. Ramato Colbajè - La Tunella**

*(Uvaggio: 100% Pinot Grigio; grad alc. 13,5°)*

€ 36

**Sauvignon D.o.c. Colli Orientali del Friuli - La Tunella**

*(Uvaggio: 100% Sauvignon; grad alc. 13,5°)*

€ 34

# VINI BIANCHI

## Lombardia

<b>Lugana DOC “Catulliano” - Pratello</b> <i>(Uvaggio: 100% Turbiana; grad alc. 12,5°)</i>	€ 28
<b>Lugana DOC 90+10 “Il Rivale” - Pratello</b> <i>(Uvaggio: 90% Turbiana, 10% Chardonnay; grad alc. 12,5°)</i>	€ 34
<b>Manzoni bianco “Khaos” - Pratello</b> <i>(Uvaggio: 100% Manzoni bianco; grad alc. 13°)</i>	€ 54
<b>Trebbianello “Khaos” - Pratello</b> <i>(Uvaggio: 100% Trebbiano; grad alc. 13°)</i>	€ 40

## Piemonte

<b>Erbavoglio Colline Novaresi D.o.c. - Torraccia del Piantavigna</b> <i>(Uvaggio: 100% Erbaluce di Caluso; grad alc. 13,5°)</i>	€ 28
<b>Gavi D.o.c.g. Riserva Vigna Madonnina - La Raia</b> <i>(Uvaggio: 100% Cortese; grad alc. 12,5°)</i>	€ 37
<b>Roero Arneis D.o.c.g. - Cornarea</b> <i>(Uvaggio: 100% Arneis; grad alc. 13,5°)</i>	€ 34
<b>Monferrato D.o.c. Timorasso “Solis Vis” - Tenuta Montemagno</b> <i>(Uvaggio: 100% Timorasso; grad alc. 15°)</i>	€ 30
<b>Colli Tortonesi Timorasso Doc “Derthona” - Vite Colte</b> <i>(Uvaggio: 100% Timorasso; grad alc. 14°)</i>	€ 38



GardenRistò

# VINI BIANCHI

## Piemonte

Piemonte Doc Chardonnay "Monteriolo" - Luigi Coppo € 68  
*(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)*

Gavi DOCG – Marchesi di Barolo € 30  
*(Uvaggio: 100% Cortese; grad alc. 12,5°)*

## Liguria

Vermentino della Valpocevera D.o.c. Egaleè - Villa Cambiasso € 28  
*(Uvaggio: 100% Vermentino; grad alc. 13,5°)*

## Toscana

Ansonica D.o.c. Costa dell'argentario - Mantellassi € 28  
*(Uvaggio: 100% Ansonica; grad alc. 12,5°)*

Bolgheri D.o.c. Vermentino "Campo al Mare" - Tenute Campo al Mare € 30  
*(Uvaggio: 100% Vermentino; grad alc. 12,5°)*

"La Pietra" Chardonnay I.g.t. Toscana Supertuscan - Tenute del Cabreo € 45  
*(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 14°)*

Trebbiano I.g.t. Toscana "Conti Contini Bonacossi" - Tenuta di Capezzana € 42  
*(Uvaggio: 100% Trebbiano; grad alc. 13,5°)*

## Umbria

Grechetto Colli Martani D.o.c. "Grecante" - Arnaldo Caprai € 38  
*(Uvaggio: 100% Grechetto; grad alc. 13,5°)*

# VINI BIANCHI

## Umbria

<b>Sauvignon Umbria I.g.t. - Arnaldo Caprai</b> <i>(Uvaggio: 100% Sauvignon; grad alc. 13,5°)</i>	€ 34
<b>Trebbiano del Posto - Cantina Perticaia</b> <i>(Uvaggio: 100% Trebbiano Spoletino; grad alc. 14°)</i>	€ 35
<b>Orvieto D.o.c. Classico Superiore BIO e Vegan “Luigi e Giovanna” - Barberani</b> <i>(Uvaggio: 90% Grechetto BIO, 10% Trebbiano BIO; grad alc. 12°)</i>	€ 42
<b>Umbria IGT “Marea” Riesling BIO e Vegan - Barberani</b> <i>(Uvaggio: 100% Riesling BIO; grad alc. 11,5 °)</i>	€ 42

## Marche

<b>Offida D.o.c.g. Pecorino “Colle Vecchio” - Tenute Cocci Grifoni</b> <i>(Uvaggio: 100% Pecorino; grad alc. 14°)</i>	€ 28
<b>Offida D.o.c.g. Passerina “Notturna” - Tenute Cocci Grifoni</b> <i>(Uvaggio: 100% Passerina; grad alc. 13,5°)</i>	€ 26
<b>Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore – Villa Bucci</b> <i>(Uvaggio: 100% Verdicchio; grad alc. 13°)</i>	€ 30
<b>Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG Classico BIO – Villa Bucci</b> <i>(Uvaggio: 100% Verdicchio; grad alc. 13,5°)</i>	€ 75

## Abruzzo

<b>Pecorino I.g.t. Terre di Chieti “Calalenta” - Fantini</b> <i>(Uvaggio: 100% Pecorino; grad alc. 13,5°)</i>	€ 26
--	------



GardenRistò

# VINI BIANCHI

## Abruzzo

**Passerina Abruzzo Doc - Barone di Valforte**  
*(Uvaggio: 100% Passerina; grad alc. 12,5°)*

€ 24

## Lazio

**Frascati Superiore Poggioverde - Principe Pallavicini**  
*(Uvaggio: 70% Malvasia del Lazio, 15% Greco, 15% Bombino; grad alc. 13,5°)*

€ 25

**Moscato di Terracina D.o.c. Secco Oppidum - Cantine Sant'Andrea**  
*(Uvaggio 100% Moscato; grad alc. 13°)*

€ 25

**Chardonnay BIO "L'amica Tua" - La Mugilla**  
*(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)*

€ 22

**Cori Doc Bellone "Signina" - La Mugilla**  
*(Uvaggio: 100% Bellone; grad alc. 13,5°)*

€ 25

**Frascati Superiore DOCG "SèLallero" - La Mugilla**  
*(Uvaggio: Malvasia Puntinata, Trebbiano, Bombino; grad alc. 13,5°)*

€ 24

**Roma D.o.c. Malvasia Puntinata "Campo Le Socie" - La Mugilla**  
*(Uvaggio: 100% Malvasia Puntinata; grad alc. 13,5°)*

€ 22

**Chardonnay "Cicognina" - Vigne del Patrimonio**  
*(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)*

€ 25

**Bellone Igt - Federici**  
*(Uvaggio: 100% Bellone; grad alc. 13°)*

€ 26

**Vermentino Igt "Le Coste" - Federici**  
*(Uvaggio: 100% Vermentino; grad alc. 13°)*

€ 24

# VINI BIANCHI

## Campania

<b>Greco di Tufo D.o.c.g. - Vesevo</b> <i>(Uvaggio: 100% Falanghina; grad alc. 13,5°)</i>	€ 26
<b>Fiano di Avellino D.o.c.g. - Vesevo</b> <i>(Uvaggio: 100% Falanghina; grad alc. 13,5°)</i>	€ 26
<b>Greco di Tufo D.o.c.g. - Villa Raiano</b> <i>(Uvaggio: 100% Greco; grad alc. 13°)</i>	€ 28
<b>Falanghina Beneventana Igt - Villa Raiano</b> <i>(Uvaggio: 100% Falanghina; grad alc. 13,5°)</i>	€ 25
<b>Falanghina del Sannio D.o.c. "Anima Lavica" - Janare</b> <i>(Uvaggio: 100% Falanghina; grad alc. 13,5°)</i>	€ 30
<b>Fiano di Avellino D.o.c.g. "Bacio delle Tortore" - Passo delle Tortore</b> <i>(Uvaggio: 100% Fiano di Avellino; grad alc. 13,5°)</i>	€ 38

## Basilicata

<b>Moscato Dry I.g.t. Bianco Basilicata "Terre di Orazio" - Cantina di Venosa</b> <i>(Uvaggio: 100% Moscato; grad alc. 13°)</i>	€ 26
--	------

## Calabria

<b>Greco Bianco - Malvasia terre di Cosenza D.o.c. "Dolcemare" - Spadafora 1915</b> <i>(Uvaggio: 50% Greco Bianco, 50% Malvasia; grad alc. 13°)</i>	€ 24
<b>Pecorello Calabria Bianco I.g.t. "Pandosa" - Spadafora 1915</b> <i>(Uvaggio: 100% Carricante; grad alc. 13,5°)</i>	€ 30



GardenRistò

# VINI BIANCHI

## Sicilia

<b>Etna Bianco D.o.c. “Ceneris” - Tenuta Ferrata</b> <i>(Uvaggio: 100% Carricante; grad alc. 12,5°)</i>	€ 30
<b>Zibibbo Sicilia D.o.c. “Lighea” - Donnafugata</b> <i>(Uvaggio: 100% Zibibbo; grad alc. 13°)</i>	€ 28
<b>Bianca di Valguarnera Sicilia D.o.c. - Duca di Salaparuta</b> <i>(Uvaggio: 100% Inzolia; grad alc. 13,5°)</i>	€ 58
<b>Grillo Sicilia D.o.c. “Kàdos” - Duca di Salaparuta</b> <i>(Uvaggio: 100% Grillo; grad alc. 12,5°)</i>	€ 26

## Sardegna

<b>Vermentino di Gallura D.o.c.g. “Funtanaliras” - Cantina Monti</b> <i>(Uvaggio: 100% Vermentino di Gallura; grad alc. 13,5°)</i>	€ 32
<b>Vermentino di Gallura D.o.c.g. Superiore - Piero Mancini</b> <i>(Uvaggio: 100% Vermentino; grad alc. 13,5°)</i>	€ 28
<b>Vermentino di Sardegna D.o.c. “Akènta Cuvée 71” - Santa Maria La Palma</b> <i>(Uvaggio: 100% Vermentino; grad alc. 13°)</i>	€ 26

# VINI ROSATI

## Lombardia

Pavia Rosato I.g.t. "Piasa" - Cordero San Giorgio  
*(Uvaggio: 100% Croatina; grad alc. 13,5°)*

€ 28

## Lazio

Cesanese di Affile Rosato I.g.t. Lazio "Cybelle" - Vini Raimondo  
*(Uvaggio: 100% Cesanese di Affile; grad alc. 14°)*

€ 27

Pinot Grigio Ramato I.g.t. Lazio BIO "Rugginella" - La Mugilla  
*(Uvaggio: 100% Pinot Grigio ramato BIO; grad alc. 14°)*

€ 24

## Puglia

Negramaro Rosato "I Muri" - Vigneti del Salento  
*(Uvaggio: 100% Negramaro; grad alc. 13,5°)*

€ 26

## Calabria

Magliocco Rosa D.o.c "Arsura" - Spadafora 1915  
*(Uvaggio: 100% Magliocco; grad alc. 12,5°)*

€ 26

## Sicilia

Etna D.o.c Rosato - Tenuta Ferrata  
*(Uvaggio: 100% Nerello Mascalese; grad alc. 13,5°)*

€ 28



GardenRistò

# VINI ROSSI

## Alto Adige

<b>A.A. Lagrein D.o.c. “Rieder” - Castelfeder</b> <i>(Uvaggio: 100% Lagrein; grad alc. 13,5°)</i>	€ 30
<b>A.A. Lagrein Riserva D.o.c. “Borgum Novum” - Castelfeder</b> <i>(Uvaggio: 100% Lagrein; grad alc. 13,5°)</i>	€ 46
<b>A.A. Pinot Nero D.o.c. Selezione “Glen” - Castelfeder</b> <i>(Uvaggio: 100% Pinot Nero; grad alc. 13,5°)</i>	€ 40
<b>A.A. Santa Maddalena D.o.c. “Schalleroff” - Castelfeder</b> <i>(Uvaggio: 90% Schiava, 10% Lagrein; grad alc. 12,5°)</i>	€ 26
<b>A.A. Lagrein D.o.c. “Praepositus” - Abbazia di Novacella</b> <i>(Uvaggio: 100% Lagrein; grad alc. 14°)</i>	€ 52
<b>Terre di San Leonardo - Tenute San Leonardo</b> <i>(Uvaggio: 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Carmenere; grad alc. 13°)</i>	€ 30

## Friuli Venezia Giulia

<b>Cabernet Franc Isonzo D.o.c. - Tenuta Luisa</b> <i>(Uvaggio: 100% Cabernet Franc; grad alc. 13,5°)</i>	€ 25
<b>Refosco dal Peduncolo rosso Isonzo D.o.c. - Tenuta Luisa</b> <i>(Uvaggio: 100% Refosco; grad alc. 13,5°)</i>	€ 25
<b>Schioppettino Colli orientali del Friuli D.o.c. - La Tunella</b> <i>(Uvaggio: 100% Schioppettino; grad alc. 14°)</i>	€ 32

# VINI ROSSI

## Lombardia

<b>Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Doc "Tiamat" - Cordero San Giorgio</b> <i>(Uvaggio: 100% Pinot Nero; grad alc. 13°)</i>	€ 32
<b>Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Doc Riserva "Partù" - Cordero San Giorgio</b> <i>(Uvaggio: 100% Pinot Nero; grad alc. 14°)</i>	€ 45

## Piemonte

<b>Barbaresco D.o.c.g. "Nubiola" - Pelissero</b> <i>(Uvaggio: 100% Nebbiolo; grad alc. 14°)</i>	€ 48
<b>Barbera d'Alba D.o.c. "Piani" - Pelissero</b> <i>(Uvaggio: 100% Barbera; grad alc. 14°)</i>	€ 28
<b>Dolcetto d'Alba D.o.c. "Augenta" - Pelissero</b> <i>(Uvaggio: 100% Dolcetto; grad alc. 14°)</i>	€ 30
<b>Nebbiolo D.o.c. Langhe - Pelissero</b> <i>(Uvaggio: 100% Nebbiolo; grad alc. 14,5°)</i>	€ 32
<b>Barolo D.o.c.g. "Serralunga d'Alba" - Giovanni Rosso</b> <i>(Uvaggio: 100% Nebbiolo; grad alc. 14°)</i>	€ 70
<b>Barolo D.o.c.g. "Cerretta" - Giovanni Rosso</b> <i>(Uvaggio: 100% Nebbiolo; grad alc. 14,5°)</i>	€ 125
<b>Barolo D.o.c.g. "Serra" - Giovanni Rosso</b> <i>(Uvaggio: 100% Nebbiolo; grad alc. 14°)</i>	€ 125



GardenRistò

# VINI ROSSI

## Piemonte

<b>Barolo D.o.c.g. Vignarionda “Ester Canale Rosso” - Giovanni Rosso</b> <i>(Uvaggio: 100% Nebbiolo; grad alc. 14,5°)</i>	2021 € 420
<b>Nebbiolo D.o.c. Langhe - Giovanni Rosso</b> <i>(Uvaggio: 100% Nebbiolo; grad alc. 13,5°)</i>	€ 38
<b>Nebbiolo D.o.c. Langhe “Ester Canale Rosso” - Giovanni Rosso</b> <i>(Uvaggio: 100% Nebbiolo; grad alc. 14,5°)</i>	2022 € 245
<b>Barolo D.o.c.g. - Marchesi di Barolo</b> <i>(Uvaggio: 100% Nebbiolo; grad alc. 14°)</i>	€ 70
<b>Barolo D.o.c.g. “Cannubi” - Marchesi di Barolo</b> <i>(Uvaggio: 100% Nebbiolo; grad alc. 14°)</i>	€ 90
<b>Barbaresco DOCG Tradizione – Marchesi di Barolo</b> <i>(Uvaggio: 100% nebbiolo; grad alc. 14,5°)</i>	€ 48
<b>Nebbiolo d’Alba DOCG Michet – Marchesi di Barolo</b> <i>(Uvaggio: 100% Nebbiolo; grad alc. 14,5°)</i>	€ 32
<b>Gattinara D.o.c.g. - Travaglini</b> <i>(Uvaggio: 100% Nebbiolo; grad alc. 13,5°)</i>	€ 44
<b>Ghemme D.o.c.g. - Torraccia del Piantavigna</b> <i>(Uvaggio: 90% Nebbiolo, 10% Vespolina; grad alc. 13,5°)</i>	€ 45
<b>Ruchè di Castagnole Monferrato D.o.c.g. “Nobilis” - Tenuta Montemagno</b> <i>(Uvaggio: 100% Ruchè di Castagnole Monferrato; grad alc. 14,5°)</i>	€ 27

# VINI ROSSI

## Veneto

<b>Amarone della Valpolicella classico D.o.c.g. “Costasera” - Masi</b> <i>(Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara; grad alc. 15°)</i>	€ 75
<b>Rosso Verona I.g.t. “Campofiorin” - Masi</b> <i>(Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara; grad alc. 13°)</i>	€ 28
<b>Amarone della Valpolicella Riserva D.o.c.g. “Cave di Prun” - Tenute di Salvaterra</b> <i>(Uvaggio: Corvina 65%, Corvinone 10%, Rondinella 25%; grad alc. 16°)</i>	€ 70
<b>Valpolicella D.o.c. Superiore Ripasso - Tenute Salvaterra</b> <i>(Uvaggio: 65% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone, 5% altre varietà; grad alc. 14,5°)</i>	€ 30
<b>Valpolicella Classico D.o.c. - Tenute Salvaterra</b> <i>(Uvaggio: 65% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone, 5% altre varietà; grad alc. 13,5°)</i>	€ 28

## Toscana

<b>Bolgheri rosso D.o.c. “Campo al Mare” - Tenuta Campo al Mare</b> <i>(Uvaggio: 20% Merlot, 65% Cabernet S., 15% Syrah; grad alc. 14°)</i>	€ 38
<b>Toscana IGT “Selvante”- Tenute Campo al mare</b> <i>(Uvaggio: 100% Cabernet Franc; grad alc. 15,5°)</i>	€ 95
<b>Bolgheri rosso D.o.c. “Bruciato” - Tenuta Guado al Tasso Antinori</b> <i>(Uvaggio: 50% Merlot, 50% Cabernet Franc; grad alc. 14,5°)</i>	€ 52
<b>Brunello di Montalcino D.o.c.g. - Tenuta di Caparzo</b> <i>(Uvaggio: 100% Sangiovese Grosso; grad alc. 14,5°)</i>	€ 50



GardenRistò

# VINI ROSSI

## Toscana

<b>Brunello di Montalcino D.o.c.g. - Tenuta La Fuga</b> <i>(Uvaggio: 100% Sangiovese Grosso; grad alc. 15°)</i>	€ 62
<b>Brunello di Montalcino Riserva D.o.c.g. "Le due sorelle" - Tenuta La Fuga</b> <i>(Uvaggio: 100% Sangiovese Grosso; grad alc. 15,5°)</i>	€ 95
<b>Brunello di Montalcino D.o.c.g. "Tenuta Greppo" - Biondi Santi</b> <i>(Uvaggio: 100% Sangiovese Grosso; grad alc. 13,5°)</i>	2018 € 260
<b>Rosso di Mantalcino D.o.c. "Tenuta Greppo" - Biondi Santi</b> <i>(Uvaggio: 100% Sangiovese Grosso; grad alc. 13,5°)</i>	2021 € 90
<b>Rosso di Montalcino - Castello Banfi</b> <i>(Uvaggio: 100% Sangiovese; grad alc. 14,5°)</i>	€ 30
<b>Chianti Classico D.o.c.g. "Gallo Nero" - Tenuta di Nozzole</b> <i>(Uvaggio: 100% Sangiovese; grad alc. 14°)</i>	€ 32
<b>Chianti Classico Riserva D.o.c.g. "La Forra" - Tenuta di Nozzole</b> <i>(Uvaggio: 100% Sangiovese; grad alc. 15°)</i>	€ 38
<b>Il Pareto" I.g.t Toscana Supertuscan - Tenuta di Nozzole</b> <i>(Uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon; grad alc. 14,5°)</i>	2020 € 98
<b>Cabreo "Il Borgo" I.g.t Toscana Supertuscan - Tenuta del Cabreo</b> <i>(Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese; grad alc. 15°)</i>	€ 65
<b>Cabreo "Il Borgo" I.g.t Toscana Supertuscan - Tenuta del Cabreo</b> <i>(Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese; grad alc. 15°)</i>	2008 € 160

# VINI ROSSI

## Toscana

<b>Cabreo “Il Borgo” I.g.t Toscana Supertuscan Magnum - Tenuta del Cabreo</b> <i>(Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese; grad alc. 15°)</i>	2010	€ 320
<b>Cabreo “Mytho” I.g.t Toscana Supertuscan - Tenuta del Cabreo</b> <i>(Uvaggio: 100% Sangiovese; grad alc. 14,5°)</i>	2019	€ 190
<b>Pinot Nero Toscana I.g.t “Black” - Tenuta del Cabreo</b> <i>(Uvaggio: 100% Pinot Nero; grad alc. 14,5°)</i>		€ 40
<b>Morellino di Scansano D.o.c.g. “Mago di Oz” Senza Solfiti Aggiunti - Mantellassi</b> <i>(Uvaggio: 100% Sangiovese; grad alc. 14,5°)</i>		€ 28
<b>Morellino di Scansano D.o.c.g. Riserva “Le Sentinelle” - Mantellassi</b> <i>(Uvaggio: 85% Sangiovese, 15% Alicante; grad alc. 14,5°)</i>		€ 34
<b>Carmignano D.o.c.g. Villa di Capezzana - Capezzana</b> <i>(Uvaggio: 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon; grad alc. 14,5°)</i>	2020	€ 42
<b>Carmignano D.o.c.g. Villa di Capezzana “10 Anni” - Capezzana</b> <i>(Uvaggio: 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon; grad alc. 14,5°)</i>	2014	€ 65
<b>Vino nobile di Montepulciano Riserva D.o.c.g. - Fattoria Tor Calvano</b> <i>(Uvaggio: 70% Sangiovese, 30% Canaiolo; grad alc. 13,5°)</i>		€ 38
<b>Brunello di Montalcino D.o.c.g “Il Marroneto”- Il Marroneto</b> <i>(Uvaggio: 100% Sangiovese; grad alc. 14,5°)</i>	2020	€ 180
<b>Brunello di Montalcino D.o.c.g “Madonna delle Grazie”- Il Marroneto</b> <i>(Uvaggio: 100% Sangiovese; grad alc. 15°)</i>	2018	€ 520



GardenRistò

# VINI ROSSI

## Toscana

<b>Brunello di Montalcino D.o.c.g “Il Marroneto”- Il Marroneto</b>	2021	€ 160
<i>(Uvaggio: 100% Sangiovese; grad alc. 14,5°)</i>		
<b>Brunello di Montalcino D.o.c.g “Madonna delle Grazie”- Il Marroneto</b>	2020	€ 460
<i>(Uvaggio: 100% Sangiovese; grad alc. 15°)</i>		
<b>Rosso di Montalcino DOC “Poggio alle Mura”- Castello Banfi</b>		€ 32
<i>(Uvaggio: 100% Sangiovese; grad alc. 14,5°)</i>		
<b>Brunello di Montalcino DOCG – Castello Banfi</b>		€ 55
<i>(Uvaggio: 100% Sangiovese; grad alc. 14,5°)</i>		

## Umbria

<b>Sagrantino di Montefalco D.o.c.g. “Collepiano” - Arnaldo Caprai</b>		€ 45
<i>(Uvaggio: 100% Sagrantino; grad alc. 15,5°)</i>		
<b>Sagrantino di Montefalco D.o.c.g. “25 Anni” - Arnaldo Caprai”</b>	2014	€ 95
<i>(Uvaggio: 100% Sagrantino; grad alc. 15°)</i>		
<b>Montefalco rosso D.o.c. - Arnaldo Caprai</b>		€ 30
<i>(Uvaggio: 70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Merlot; grad alc. 14,5°)</i>		
<b>Sagrantino di Montefalco D.o.c.g. - Perticaia</b>		€ 40
<i>(Uvaggio: 100% Sagrantino; grad alc. 15,5°)</i>		

# VINI ROSSI

## Abruzzo

<b>“Casale Vecchio” Montepulciano d’Abruzzo D.o.c. - Fantini</b> <i>(Uvaggio: 100% Montepulciano; grad alc. 14,5°)</i>	€ 28
<b>“OPI” Montepulciano D.o.c.g. Riserva Colline Teramane - Fantini</b> <i>(Uvaggio: 100% Montepulciano; grad alc. 14°)</i>	€ 45
<b>Edizione 5 autoctoni - Fantini</b> <i>(Uvaggio: Primitivo, Negramaro, Malvasia Nera, Montepulciano, Sangiovese; grad alc. 14°)</i>	€ 45

## Marche

<b>Rosso Piceno D.o.c. Superiore “Vigna Messieri” - Cocci Grifoni</b> <i>(Uvaggio: 70% Montepulciano, 30% Sangiovese; grad alc. 14°)</i>	€ 28
---	------

## Lazio

<b>Cesanese di Affile D.o.c. “Nemora” - Vini Raimondo</b> <i>(Uvaggio: 100% Cesanese di Affile; grad alc. 14°)</i>	€ 27
<b>Cesanese del Piglio D.o.c.g. “Tufoli” - La Mugilla</b> <i>(Uvaggio: 100% Cesanese; grad alc. 14°)</i>	€ 25
<b>Roma D.o.c. Rosso “Campo Barbarico” - La Mugilla</b> <i>(Uvaggio: 50% Sangiovese, 50% Montepulciano; grad alc. 14°)</i>	€ 22
<b>Madreselva I.g.t. Lazio - Casale del Giglio</b> <i>(Uvaggio: 34% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 33% Petit Verdot; grad alc. 14°)</i>	€ 38



GardenRistò

# VINI ROSSI

## Lazio

<b>Mater Matuta I.g.t. Lazio - Casale del Giglio</b>		€ 75
<i>(Uvaggio: 85% Syrah, 15% Petit Verdot; grad alc. 14,5°)</i>		
<b>Mater Matuta I.g.t. Lazio Magnum - Casale del Giglio</b>	2017	€ 150
<i>(Uvaggio: 85% Syrah, 15% Petit Verdot; grad alc. 14°)</i>		
<b>Petit Verdot I.g.t. Lazio - Casale del Giglio</b>		€ 30
<i>(Uvaggio: 100% Petit Verdot; grad alc. 14°)</i>		

## Campania

<b>Aglianico del Sannio D.o.c. "Anima Lavica" - La Guardiense</b>		€ 26
<i>(Uvaggio: 100% Aglianico; grad alc. 14°)</i>		
<b>Aglianico Taurasi D.o.c.g. - Villa Raiano</b>		€ 42
<i>(Uvaggio: 100% Aglianico; grad alc. 13,5°)</i>		
<b>Aglianico Taurasi D.o.c.g. "Sasso San Pietro" - Passo delle Tortore</b>		€ 55
<i>(Uvaggio: 100% Aglianico; grad alc. 14°)</i>		

# VINI ROSSI

## Puglia

<b>Negramaro I.g.t. Puglia “I Muri” - Vigneti del Salento</b> <i>(Uvaggio: 100% Negramaro; grad alc. 13,5°)</i>	€ 26
<b>Primitivo di Manduria D.o.c. “Zolla” - Vigneti del Salento</b> <i>(Uvaggio: 100% Primitivo; grad alc. 14°)</i>	€ 28
<b>Susumaniello I.g.t. Puglia “Zolla” - Vigneti del Salento</b> <i>(Uvaggio: 100% Susumaniello; grad alc. 14°)</i>	€ 26

## Basilicata

<b>Aglianico del Vulture D.o.c. “Terre d’Orazio” - Cantina di Venosa</b> <i>(Uvaggio: 100% Aglianico; grad alc. 13,5°)</i>	€ 27
---	------

## Calabria

<b>Magliocco D.o.c. “Neropaco” - Spadafora 1915</b> <i>(Uvaggio: 100% Magliocco; grad alc. 14°)</i>	€ 24
<b>Terre di Cosenza D.o.c. “Telesio” - Spadafora 1915</b> <i>(Uvaggio: 100% Magliocco; grad alc. 13,5°)</i>	€ 34



GardenRistò

# VINI ROSSI

## Sicilia

<b>Nero D'Avola Sicilia D.o.c. "Passo delle Mule" - Duca di Salaparuta</b>		€ 28
<i>(Uvaggio: 100% Nero D'Avola; grad alc. 13,5°)</i>		
<b>Nero d'Avola DOC "Duca Enrico" - Duca di Salaparuta</b>	2021	€ 80
<i>(Uvaggio: 100% Nero D'Avola; grad alc. 15°)</i>		
<b>Nero d'Avola DOC "Duca Enrico" - Duca di Salaparuta</b>	2004	€ 150
<i>(Uvaggio: 100% Nero D'Avola; grad alc. 15°)</i>		
<b>Nero D'Avola Sicilia D.o.c. "Sharazade" - Donnafugata</b>		€ 26
<i>(Uvaggio: 100% Nero D'Avola; grad alc. 13,5°)</i>		
<b>Etna Rosso D.o.c. - Giovanni Rosso</b>		€ 58
<i>(Uvaggio: 100% Nerello Mascalese; grad alc. 13°)</i>		

## Sardegna

<b>Cagnulari di Sardegna D.o.c. Riserva "Reconta" - Santa Maria la Palma</b>		€ 32
<i>(Uvaggio: 100% Cagnulari; grad alc. 15,5°)</i>		
<b>Cannonau di Sardegna D.o.c. Riserva "Redit" - Santa Maria la Palma</b>		€ 30
<i>(Uvaggio: 100% Cannonau; grad alc. 15°)</i>		

## VINI DOLCI

### Tarasco Passito di Arneis - Cornarea

*Un passito piemontese raro e raffinato, con profumi di albicocca secca, miele e fiori gialli.  
Dolcezza misurata e grande eleganza.*

Bottiglia - € 45 (0,375 l)

Calice - € 10

### Ben Ryé - Passito di Pantelleria DOC - Donnafugata

*Icona del Mediterraneo, da uve zibibbo appassite al sole.  
Intenso e complesso, con note di albicocca, datteri, scorza d'arancia e spezie dolci.*

Bottiglia - € 78 (0,75 l)

Calice - € 12

### Barolo Chinato - Cocchi

*Vino aromatizzato storico, elegante e speziato, con base Barolo e infusione di china e botaniche.  
Perfetto con cioccolato fondente o da solo.*

Bottiglia - € 68 (1 l)

Calice - € 6

### Vin Santo del Chianti Classico DOC - Tenuta Nozzole

*Classico toscano affinato in caratelli, dal colore ambrato e profumi di frutta secca, miele e spezie.  
Ideale con i cantucci o da meditazione.*

Bottiglia - € 58 (0,5 l)

Calice - € 9

### Vin Santo di Carmignano Riserva 2016 - Capezzana

*Un capolavoro antico: lunghissimo affinamento, struttura ricchissima, profumi di fico secco, mandorla,  
tabacco e caramello. Persistenza infinita.*

Bottiglia - € 90 (0,375 l)

Calice - € 15



GardenRistò

# MARSALA

## Marsala Superiore Riserva Semisecco “Oltre 4 ” - Florio

*Il palato è caldo, morbido e vellutato, accompagnato da un retrogusto di miele e liquirizia.*

Bottiglia - € 26 (0,75 l)

Calice - € 6

## Marsala Vergine Riserva 2011 - Florio

*Figlio del Mediterraneo, questo vino al palato si rivela vibrante, fresco e fortemente sapido, con un tannino asciutto. I profumi che si sprigionano nel calice sono un elegante equilibrio tra sentori agro-marini e note di zagara.*

Bottiglia - € 42 (0,75 l)

Calice - € 8

## Marsala Superiore Riserva Semisecco 2008 - Florio

*Più morbido, con dolcezza equilibrata. Profuma di frutta matura, spezie dolci e legno nobile.*

Bottiglia - € 48 (0,75 l)

Calice - € 9

## Marsala Superiore Riserva Semisecco 2001 - Florio

*Capolavoro d'invecchiamento. Il tannino asciutto e persistente, i sapori di liquirizia, torrone e cacao amaro, si accompagnano a profumi di frutta sotto spirito e castagna, a testimoniare un'evoluzione evidente e complessa, figlia di una lunga vita in legni di rovere.*

Bottiglia - € 115 (0,75 l)

Calice - € 14

# VINI DAL MONDO

## Francia

### Loira

Pouilly Fume “Villa Paulus” - Masson Blondelet  
*(Uvaggio: 100% Sauvignon Blanc; grad alc. 13°)*

2020 € 50

Sancerre Thauvenay - Masson Blondelet  
*(Uvaggio: 100% Sauvignon Blanc; grad alc. 13°)*

€ 50

Chinon “Les Battereaux” Bio – Domaine Du Fossil  
*(Uvaggio: 100% Chenin Blanc; grad alc. 12°)*

2023 € 36

Chenin Blanc Biodinamico - Château de Plaisance  
*(Uvaggio: 100% Chenin Blanc; grad alc. 11°)*

2023 € 38

### Provenza

AOP Cotes de Provence Maur & More rosé - Chateau saint maur  
*(Uvaggio: 80% Grenache, 20% Cinsault; grad alc. 13,5°)*

€ 30

### Rodano

Côtes du Rhône "Bout d'Zan" Rouge Bio - Mas de Libian  
*(Uvaggio: Syrah e Granache; grad alc. 13°)*

2024 € 35

Côtes du Rhône “Khayyam” Rouge - Mas de Libian  
*(Uvaggio: 100 % Mourvedre; grad alc. 14,5°)*

2023 € 40



GardenRistò

# VINI DAL MONDO

## Borgogna - Bianchi

<b>Pouilly-fuisse “Trilogie de terroir” - Closeries des Alisiers</b> <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)</i>	2022	€ 50
<b>Mersault blagny 1er cru - Chateau de blagny</b> <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)</i>	2019	€ 150
<b>Macon village BIO - Closeries des Alisiers</b> <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)</i>	2020	€ 30
<b>Santenay Blanc 1er Cru 'Le Beaurepaire' - Jean-Marc Vincent</b> <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)</i>	2022	€ 120
<b>Hautes-Côtes de Beaune Blanc “Bellis Perennis” - Henri Naudin-Ferrand</b> <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)</i>	2023	€ 120
<b>Hautes-Côtes de Nuits Blanc “Clematis Vitalba” - Henri Naudin-Ferrand</b> <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)</i>	2023	€ 120
<b>Bourgogne Aligoté Vieilles Vignes - Domaine Trapet – Rochelandet</b> <i>(Uvaggio: 100% Aligoté; grad alc. 12°)</i>	2023	€ 36
<b>Chablis Vieilles Vignes – Domaine Cristophe et fils</b> <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13°)</i>	2021	€ 60
<b>Chablis 1er Cru Mont de Milieu - Domaine Christophe et Fils</b> <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13°)</i>	2021	€ 80
<b>Chablis 1er cru - Albert pic</b> <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)</i>	2012	€ 125

# VINI DAL MONDO

## Borgogna - Bianchi

<b>Chassagne-Montrachet – Domaine Vincent Bachelet</b> <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13°)</i>	2022 € 125
<b>Bourgogne Mercurey 1er Cru Les Champs Martin Carline BIO- Bruno Lorenzon</b> <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 14°)</i>	2022 € 160
<b>Chassagne Montrachet “Les vides bourses” - Domaine Jouard</b> <i>(Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13,5°)</i>	2017 € 180

## Borgogna - Rossi

<b>Haute Côtes de Nuits – Domaine Trapet-Rochelandet</b> <i>(Uvaggio: Pinot Noir; grad alc. 12,5°)</i>	€ 45
<b>“Nuits Saint Georges” Vielle Vigne - Domaine Louise Fleurot</b> <i>(Uvaggio: 100% Pinot Noir; grad alc. 13°)</i>	€ 110
<b>Bourgogne Rouge “Les Pince Vin” – Domaine Alain Burguet</b> <i>(Uvaggio: Pinot Noir; grad alc. 12,5°)</i>	2022 € 80
<b>Santenay Rouge Vieilles Vignes - Jean-Marc Vincent</b> <i>(Uvaggio: Pinot Noir; grad alc. 12,5°)</i>	2022 € 130
<b>Hautes-Côtes de Beaune Rouge “Orchis Mascula” - Henri Naudin-Ferrand</b> <i>(Uvaggio: Pinot Noir; grad alc. 12,5°)</i>	2023 € 120
<b>Hautes-Côtes de Beaune Rouge - Henri Naudin-Ferrand</b> <i>(Uvaggio: Pinot Noir; grad alc. 12,5°)</i>	2023 € 80



GardenRistò

## VINI DAL MONDO

### Borgogna - Rossi

<b>Gevrey-Chambertin “Symphonie” - Domaine Alain Burguet</b> <i>(Uvaggio: Pinot Noir; grad alc. 13,5°)</i>	2022 € 150
<b>Vosne -Romanée 1er Cru “Les Rouges du dessus” - Domaine Alain Burguet</b> <i>(Uvaggio: Pinot Noir; grad alc. 13°)</i>	2022 € 220
<b>Volnay 1er Cru 'Clos de la Rougeotte' Monopole - Domaine François Buffet</b> <i>(Uvaggio: Pinot Noir; grad alc. 13°)</i>	€ 150

### Nuova Zelanda

<b>Pouamu Sauvignon - Vinultra</b> <i>(Uvaggio: 100% Sauvignon Blanc; grad alc. 13°)</i>	€ 28
<b>Pouamu Pinot gris - Vinultra</b> <i>(Uvaggio: 100% Pinot Grigio; grad alc. 13°)</i>	€ 28
<b>Pouamu Pinot noir - Vinultra</b> <i>(Uvaggio: 100% Pinot Noir; grad alc. 13°)</i>	€ 30

# VINI DAL MONDO

## Spagna

### Galizia

**Albariño Blanco “Pedralonga” - Adega Pedralonga**

*(Uvaggio: 100% Albariña proveniente de cepas de 30 años; grad alc. 13°)*

2023 € 40

### Rioja

**“Costumbres” Rojo Rioja DOCa – Vinos en Voz Baja**

*(Uvaggio: 80% Garnacha, 10% Tinta Velasco, 10% Tempranillo; grad alc. 14°)*

2021 € 45

## Sud Africa

**Borealis Cuvee Brut - Krone**

*(Uvaggio: 79% Chardonnay, 21% Pinot Noir; grad alc. 12°)*

€ 35

**Florence chenin blanc - Aldering**

*(Uvaggio: 100% Chenin Blanc; grad alc. 13°)*

€ 28



GardenRistò

# BIRRE

**Birra Gjulia “Nord” Bionda**

*(33cl; grad alc. 5,5°)*

€ 8

**Birra Gjulia “Est” Weizen**

*(33cl; grad alc. 6°)*

€ 8

**Birra Gjulia “Ovest” Ambrata**

*(33cl; grad alc. 7°)*

€ 8

**Birra Gjulia “Ribò” Italian Grape Ale**

*(33cl; grad alc. 6,5°)*

€ 9