



WINE LIST

"Life is too short to drink bad wine"

Johann Wolfgang von Goethe

Wine by the Glass – Vino por copa

Champagne & Metodo Classico by the Glass

“Divici” (Botter) Prosecco DOC Extra Dry Agricoltura Biologica - Veneto – IT	€ 7
“Cuvée Gouttes d'Or” Brut (Père & Fils) – FR	€ 12

White Wine by the Glass

“Intramurs” (Monastir de Poblet) Chardonnay – Conca de Barberà DO – ES	€ 6
“Ayre” (Verdeal) Verdejo DO Rueda – ES	€ 7
Pinot Grigio (Jermann) Trentino Alto Adige – DOC - IT	€ 12
“Ossian” 2016 Verdejo 9 meses de barricas francesas - ES	€ 15
Albariño (Gran Vinum) DO Rias Baixas - ES	€ 15
“Winkl” 2017 (Terlan) Sauvignon Blanc – Trentino Alto Adige – DOC - IT	€ 15
“Etichetta Nera” 2017 (La Scolca) Gavi di Gavi – DOCG Piemonte - IT	€ 18
“Massipa” 2016 (Scala Dei) Garnacha blanca y Chenin	€ 18
“Cervaro della Sala” 2016 (Antinori) Blend Chardonnay Grechetto - IGT	€ 28
“Terre Alte” 2016 (Felluga) Sauvignon - Pinot Bianco - Friulano – IT	€ 30
“Genevrieres” 2010 (Frederic Magnien) App. 1re Cru Mersault C – FR	€ 45

Red Wine by the Glass

Sangiovese 2017 (Caparzo) – IGT Toscana - IT	€ 6
“Les Argeliers” 2017 (Marilyn Lasserre) Pinot Noir – Languedoc Roussillon- FR	€ 7
Marqués de Riscal 2015 – Reserva Rioja DOC - ES	€ 8
“La Morandina” 2017 (Pra) Metodo Ripasso Valpolicella Superiore DOC - IT	€ 15
“Tenuta La Volta” 2014 (Cabutto) –DOCG Barolo	€ 15
PSI 2016 (Dominio de Pingus) Tempranillo DO Ribera del Duero – ES	€ 20
“Korem” 2015 (Argiolas) Cannonau, Bovalettu, Carignano – IGT – Sardegna - IT	€ 25
Amarone della Valpolicella 2012 (Pra) DOCG Veneto – IT	€ 28
“5 Stelle” Sfursat 2016 (Nino Negri) Chiavennasca - DOCG Valtellina - IT	€ 48
“Pian delle Vigne” 2013 (Antinori) Brunello di Montalcino - DOCG - IT	€ 38
“Aalto PS” 2016 Tempranillo - Barrica 20 meses -DO Ribera del Duero - ES	€ 45
“Tignanello” 2016 (Antinori) Sangiovese, Cab. Sauv, Cab. Franc – Toscana IGT - IT	€ 45
“Flor de Pingus” 2014 (Dominio de Pingus) Tempranillo – DO Ribera del Duero – ES	€ 75
“Sassicaia” 2016 (Tenuta San Guido) Cab. Sauv., Cab. Franc – Bolgheri DOC - IT	€ 80
“Ornellaia” 2016 Cab. Sauv, Merlot, Cab. Franc y Petit Verdot - Bolgheri DOC – IT	€ 100

Rosè Wine by the Glass

“Naranjas Azules” - Garnacha - Do Cebreros - ES	€ 6
“Chateau Miraval” Côtes de Provence ACPC - FR	€ 15
“La Chapelle” (Domain La Gordonne) Grenache – Syrah - Côtes de Provence ACPC - FR	€ 25

Sweet Wine by the Glass

Zibibbo Vino Liquoroso IGT – Sicilia - IT	€ 7
“Tre Filer” 2013 (Ca Dei Frati) Passito - Lombardia - 375ml	€ 10
“Paruss” 2012 (Parusso) Nebbiolo da uve stramature – Piemonte – IT	€ 18
Chateau Les Justice 2006 ASC Sauv. Blanc – Seimillon - App. Sauternes Cont – FR	€ 25

Half Bottles

(375 ml)

Red

Nebbiolo 2017 (Parusso) DOC – Piemonte - IT - 375 ml	€ 24
“Etichetta Bianca” 2015 (Parusso) Barolo DOCG – Piemonte - IT - 375 ml	€ 56

Our Suggestions

Bubbles

“Cuvée Gouttes d'Or” Brut (Père & Fils) - FR	€ 68
Ars Collecta Gran Reserva 2012 (Codorniu) DO Cava - ES	€ 78
Champagne Ruinart Blanc de Blancs – 100% Chardonnay - FR	€ 130

White

Pinot Grigio (Tiare) IGT Collio - IT	€ 38
“Vette” (San Leonardo) Sauvignon Blanc – Alto adige DOC - IT	€ 38
“Venica” DOC Friulano Collio DOC - IT	€ 48
“Winkl” (Terlan) Sauvignon Blanc –Alto Adige DOC - IT	€ 52
Chardonnay (Vie di Romans) Collio DOC - IT	€ 58

Rosé

“Domain Montrose” Côtes de Thongue IGP - FR	€ 27
“Chateau Miraval” D.O. Côtes de Provence ACPC - FR	€ 55

Red

“Chianti Classico 2016 (Poggiopiano) DOCG - IT	€ 38
“Viola delle Viole” 2015 (GD Vajra) – Barbera d'Alba Sup. DOCG - Piemonte - IT	€ 65
“Tenuta La Volta” 2014 (Cabutto) –DOCG Barolo	€ 70
“Korem” 2015 (Argiolas) Cannonau, Bovaletdu, Carignano - IGT	€ 90
Amarone della Valpolicella 2012 (Pietro Zardini) DOCG – Veneto - IT	€ 95
“Albesani Borgese” 2013 (Piero Busso) Barbaresco – DOCG Neive – Piemonte – IT	€ 100
“Etichetta Bianca” 2013 (Parusso) –Barolo DOCG - Piemonte - IT	€ 110
“Roncaglie” 2013 (Socré) – Barbaresco DOCG - Piemonte - IT	€ 110
“Mariondino” 2015 (Parusso) -- DOCG Barolo - Piemonte - IT	€ 130
“Vie Erte” 2012 (Cigliutti) Barbaresco – DOCG - Piemonte - IT	€ 130
“5 Stelle” Sfursat 2016 (Nino Negri) Chiavennasca - DOCG Valtellina - IT	€ 148
“San Leonardo” 2014 Cabernet, Carménère, Merlot – Alto Adige DOCG - IT	€ 150
“Turriga” 2012 (Argiolas) Cannonau, Carignano, Bovaletdu, Malv. Nera – IGT - IT	€ 160

Bubbles

Champagne

"In victory, you deserve it. In defeat you need it."

Napoleone Bonaparte

"Cuvée Gouttes d'Or" Brut (Père & Fils) Chard. 50 % - Pinot Noir 40 % - Meunier 10 %	€ 68
"Cuvée Tradition" Brut (Père & Fils) Chard. 10 % - Pinot Noir 10 % - Meunier 80 %	€ 75
Francois Girard Millésime 2009 Reserve Grand Cru Blanc de Blancs	€ 80
Pommery Brut - Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	€ 85
Pommery Brut Rosé - Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	€ 95
Billecart-Salmon Brut Reserve - Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	€ 100
Ruinart Blanc de Blancs – 100% Chardonnay	€ 140
Billecart-Salmon Brut Rosè - 43% Chardonnay, 57% Pinot Noir & Pinot Meunier	€ 180
"La Belle Epoque" 2008 (Perrier-Jouet) Chardonnay, Pinot Noir	€ 290
"Cristal" 2008 (Roederer) Pinot Noir, Chardonnay	€ 420

Franciacorta

Brut 2011(Bellavista) 72% Chardonnay, 28% Pinot Nero - Franciacorta DOCG	€ 98
"Cuvée Annamaria Clementi" 2006 (Ca' del Bosco) Franciacorta DOCG	€ 150

Cava, Metodo Classico & Prosecco

"Divici" (Botter) Prosecco DOC Extra Dry Agricoltura Biologica - Veneto – IT	€ 30
Viña Pomal Blanc de Noirs 2014 Garnacha 100% – Rioja -ES	€ 36
"Drezza" Blanc de Blancs - Metodo Classico – Lombardia - IT	€ 38
"Mirgin" 2015 (Alta Alella) Cava Brut Nature Reserva - Biologica – DO - ES	€ 38
Ars Collecta Gran Reserva 2012 (Codorniu) DO Cava - ES	€ 78

Great Italian White Wine

Friuli Venezia Giulia

Pinot Grigio (Jermann) IGT Venezia Giulia	€ 48
“Venica” DOC Friulano	€ 48
Chardonnay (Vie di Romans) Collio DOC - IT	€ 58
“Ronco delle Mele” 2017 (Venica) Sauvignon Blanc	€ 85
“Abbazia di Rosazzo” 2013 (Felluga) Friu. - Pinot B. – Sauv. – Malv. – Rib. G.- DOCG	€ 95
“Terre Alte” 2016 (Felluga) Sauvignon - Pinot Bianco - Friulano	€ 110

Piemonte

“Etichetta Nera” 2017 (La Scolca) Gavi di Gavi – DOCG	€ 68
---	------

Trentino Alto Adige

“Joseph” (Hofstätter) Gewuertztraminer DOC	€ 58
“Winkl” (Terlan) Sauvignon Blanc – DOC	€ 52

Sicilia

“Tirsat” (Gurra di Mare) Chardonnay, Viogner Sicilia DOC - IT	€ 60
---	------

Umbria

“Cervaro della Sala” 2016 (Antinori) Blend Chardonnay Grechetto - IGT	€ 105
---	-------

Italian White Wine

Friuli Venezia Giulia

Pinot Grigio (Tiare) IGT Collio	€ 38
Ribolla Gialla (Tiare) IGT Collio	€ 38
“Sharìs” (Livio Felluga) Chardonnay Ribolla Gialla IGT	€ 38

Piemonte

Gavi di Gavi (Villa Sparina) DOCG	€ 42
-----------------------------------	------

Trentino Alto Adige

“Vette” (San Leonardo) Sauvignon Blanc DOC	€ 38
Müller-Thurgau (Hofstätter) DOC	€ 45

Lombardia

Lugana di Sirmione (Avanzi) DOC	€ 38
Lugana “Pievecroce” (Costaripa) DOC	€ 42

Campania

Falanghina (Feudo San Gregorio) DOC	€ 34
“Clarum” (I Capitani) Falanghina DOC	€ 34
“Serum” (I Capitani) Greco di Tufo DOC	€ 34

Sardegna

“Selezione Oro” (Funtanaliras) Vermentino DOCG	€ 32
“Stellato” (Pala) Vermentino DOCG	€ 44

Great Spanish White Wine

Rueda

Verdejo 2016 (Belontrade y Lurton) DO € 68

Riix Baixas

Albariño (Gran Vinum) DO € 50

Priorat

“Massipa” 2016 (Scala Dei) Garnacha blanca y Chenin € 72

Castilla y Leon

Ossian 2015 Verdejo 9 meses de barricas francesas € 65

Costers del Segre

“100” (Raimat) Xarel lo – Chardonnay € 72

Spanish White Wine

Rueda

“Ayre” (Verdeal) Verdejo DO Rueda – ES € 25

Alella

“Parvus” (Alta Alella) Chardonnay - Agricultura Ecologica DO € 24

Riix Baixas

Albariño (Fefiñanes) DO € 42

Monterrey

“Quintas de Tapias” (Tapias Mariñan) Treixadura 80% Godello 20% DO € 26

Conca de Barberà

“Intramurs” (Monastir de Poblet) Chardonnay - DO € 24

“Abadia de Poblet” (Monastir de Poblet) 2015 Macabeo y Parellada DO € 45

Tierra de Leon

Albariñ (Pardevalles) – DO € 30

Tarragona

“Blanc del Terror” (Vinyes del Terror) Macabeo € 30

French White Wine

Le Val de Loire

Sancerre 2016 (J. de Villebois) Sauvignon - App. D'Origen Controlée € 55

Bourgogne

“Terroir de la Chapelle” 2016 (Patrick Piuze) Chardonnay - App. Chablis Controlée € 55

“Genevrieres” 2010 (Frederic Magnien) Chard.- App. 1re Cru Mersault C. € 160

Rosé Wine

Italy

“Rosachiara” (La Scolca) Pinot Noir – Cortese – Piemonte € 38

Spain

“Naranjas Azules” - Garnacha - Do Cebreros € 24

“La Rosa” (Raventos y Blanc) Pinot Noir - Penedes - Bio en transicion a Biodinamico € 32

France

“Domain Montrose” 65% gren., 25% cab. sauv., 10% syrah - Côtes de Thongue IGP € 27

“Caprice de Clementine” D.O. Côtes de Provence ACPC € 32

“Chateau Miraval” D.O. Côtes de Provence ACPC € 55

“La Chapelle” (Domain La Gironne) Grenache – Syrah – Côtes de Provence ACPC € 68

Great Italian Red Wine

"The discovery of a good wine is increasingly better for mankind than the discovery of a new star."

Leonardo da Vinci

Piemonte

"Albesani Borgese" 2013 (Piero Busso) Barbaresco – DOCG Neive	€ 100
"Etichetta Bianca" 2013 (Parusso) –Barolo DOCG	€ 110
"Roncaglie" 2013 (Socré) – Barbaresco DOCG	€ 110
"Mariondino" 2013 (Parusso) -- DOCG Barolo – 2 bot	€ 130
"Vie Erte" '12 / '15 (Cigliutti) Barbaresco – DOCG	€ 160 / € 130
"Vanotu" 2013 (Pelissero) Barbaresco – DOCG	€ 150
Barbaresco 2012 (Gaja) – DOCG	€ 450

Toscana

"Badia a Passignano" Riserva 2015 (Antinori) Chianti Classico – DOCG	€ 80
"La Pineta" 2017 (Podere Monastero) Pinot Nero - IGT	€ 90
"Brunello di Montalcino" 2009 (Le Maciocche) DOCG	€ 135
"Pian delle Vigne" 2014 (Antinori) Brunello di Montalcino - DOCG	€ 145
"Tignanello" '15/'16 (Antinori) Sangiovese, Cab. Sauv, Cab. Franc – IGT	€ 210 / € 190
"Guado al Tasso" '13/'15 (Antinori) Merlot, Cab. Sauv, Cab. Franc – DOC	€ 250 / € 210
"Sassicaia" 2016 (Tenuta San Guido) Cab. Sauv, Cab. Franc – Bolgheri DOC	€ 380
"Ornellaia" '15/'16 Cab Sauv., Merlot, Cab Franc y Petit Verdot - Bolgheri DOC	€ 450/€ 420
"Solaia" 2010 <u>1 bot.</u> (Antinori) Cab. Sauv, Cab. Franc, Sangiovese – IGT	€ 550
"Masseto" 2009 (Tenuta dell'Ornellaia) Merlot 100% – Bolgheri IGT	€ 1850

Lombardia

“5 Stelle” Sfursat 2013 (Nino Negri) Chiavennasca - DOCG Valtellina - IT € 148

Veneto

Amarone della Valpolicella 2012 (Pietro Zardini) DOCG € 95

Amarone della Valpolicella 2012 (Pra) DOCG € 105

Trentino Alto Adige

“San Leonardo” 2014 Cab.Sauv., Cab Franc, Carménère, Merlot– Alto Adige DOCG € 150

Sardegna

“Korem” 2015 (Argiolas) Cannonau, Bovaleddu, Carignano - IGT € 90

“Turriga” 2014 (Argiolas) Cannonau, Carignano, Bovaleddu, Malv. Nera - IGT € 160

Italian Red Wine

Toscana

Sangiovese 2018 (Caparzo) – IGT	€ 24
Rosso di Montalcino 2015 (Caparzo) – DOC	€ 36
Morellino di Scansano 2016 “Doga delle Clavule” - DOCG	€ 38
Chianti Classico 2016 (Poggiopiano) DOCG	€ 38
“Il Bruciato” 2017 (Tenuta Guado al Tasso) Cab. Sauv. - Merlot - Bolgheri DOC	€ 54
“Le Volte dell’Ornellaia” 2016 -Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon - IGT	€ 58
Brunello di Montalcino 2013 (Caparzo) – DOCG	€ 75

Piemonte

“I Piani” 2016 (Pelissero) DOC – Barbera d’Asti	€ 38
Nebbiolo 2017 (Parusso) DOC Langhe	€ 42
Gattinara 2013 (Travaglini) – DOCG	€ 55
“Viola delle Viole” 2015 (GD Vajra) – Barbera d’Alba Sup. DOCG	€ 65
“Canova” 2013 (Ressia) – DOCG Barbaresco	€ 68
“Bricco San Giuliano” 2014 (Pelissero) – DOCG Barbaresco	€ 68
“Tenuta La Volta” 2014 (Cabutto) –DOCG Barolo	€ 70
Barbaresco ‘13/’15 (Socré) – Barbaresco DOCG	€ 85 / € 72

Trentino Alto Adige

Pinot Nero 2015 (Maso Thaler) DOC	€ 40
Pinot Nero 2015 (Franz Haas) DOC	€ 50

Veneto

Ripasso 2017 (Remo Farina) Valpolicella Superiore Metodo Ripasso DOC	€ 40
Ripasso 2016 (Pala) Valpolicella Superiore Metodo Ripasso DOC	€ 55
“La Morandina” 2017 (Pra) Valpolicella Superiore Metodo Ripasso DOC	€ 65

Sicilia

“Zisola” 2016 (Mazzei) Nero d’Avola – IGT	€ 38
---	------

Sardegna

“Cannonau” 2014 /2015 (Pala) Riserva DOCG	€ 55 / € 50
“Tamara” 2016 (Monti) Cannonau DOCG	€ 58

Puglia

“Torcicoda” 2017 (Tormaresca) Primitivo del Salento - IGT	€ 44
---	------

Great Spanish Red Wine

Ribera del Duero

"Pago Carraovejas" 2016 Crianza Tempranillo -DO	€ 68
"Aalto " 2016 Tempranillo -DO	€ 75
"PSI" 2016 (Dominio de Pingus) Tempranillo – DO	€ 80
"Aalto PS" 2016 Tempranillo - Barrica 20 meses -DO	€ 160
"Flor de Pingus" 2014 (Dominio de Pingus) Tempranillo – DO	€ 300

Rioja

"Señorio San Vicente" 2015 (Sierra Cantabria) Tempranillo peludo – DOC	€ 90
"Roda I" Reserva 2012 Rioja Blend – DOC	€ 90
"Remírez de Ganuza" 2012 Reserva – Blend Tempranillo Graciano DOC	€ 130
"Cirsion" 2010 (Roda) Rioja Blend – DOC	€ 320

Castilla y Leon

"Mauro" 2017 – Tempranillo y Syrah 16 meses en barricas DO	€ 65
"Mauro VS" 2015 – Tempranillo 32 meses DO	€ 140

Toro

"Epitafio" 2014 (Legado de Orniz) Tinto de Toro – DO	€ 68
--	------

Sierras de Malaga

"Sedella" 2014 Romé – Garnacha - DO	€ 78
-------------------------------------	------

Spanish Red Wine

Rioja

“Sierra de Toroño” 2018 Tempranillo – DO	€ 35
Marqués de Riscal 2015 – Reserva DOC	€ 35
“Ad Libitum” 2017 (Juan Carlos Sancha) Maturana Tinta	€ 38
“Sela” 2014 (Roda) Tempranillo - Graciano – DOC	€ 42
“Viña Pomal 106 Barricas” (Bilbainas) 2014 Tempranillo Reserva – DOC	€ 42

Ribera del Duero

“Adaro” 2015 (Pradorey) – DOC	€ 45
“Emilio Moro” 2016 Tempranillo – DO	€ 48
“Pago de los Capellanes” 2016 Tempranillo Crianza – DO	€ 52

Bierzo

“Cepas Viejas” 2015 (Dominio de Tares) Mencía DO	€ 36
--	------

Priorat

“Camins del Priorat” 2017 (Alvaro Palacio) Cariñera - Garn. - Syrah - Cab. S.- DOC	€ 40
“Prior” 2016 (Scala Dei) Garnacha – DOC	€ 40

Toro

“Almirez” 2016 <u>1 bot</u> (Teso la Monja) - Tinta de Toro – DO	€ 42
--	------

Penedes

“Vinya Palau” 2014 (Jean Leon) Merlot	€ 48
---------------------------------------	------

Conca de Barberà

“Abadia de Poblet” ‘15 <u>1 bot</u> (Monastir de Poblet) Trepat, Garrut, Gran.. y Temp. DO	€ 48
--	------

French Red Wine

Bourgogne

"Les Suchots" 2014 (Confuron-Cotetidot) App. 1er Cru Vosne Romanée Controlée € 220

Languedoc Roussillon

"Les Argeliers" 2017 (Marilyn Lasserre) Pinot Noir € 26

Bordeaux

"Chateau Trimoulet" 2011 Bordeaux Blend App. Saint-Emilion Grand Cru Controlée € 75

Valleé du Rhone

"Clos de l'Oratoire des Papes" '14 1 bot Grenache. y Syrah – Chateauneuf-du-Pape . € 70

Organic & Biodinamic Wine

Bubbles

"Divici" (Botter) Prosecco DOC Extra Dry Agricoltura Biologica - Veneto – IT -	€ 30
"Mirgin "2015 (Alta Alella) Cava Brut Nature Reserva - Biologica – DO - ES	€ 40

White

"Parvus" (Alta Alella) Chardonnay Agricoltura Biologica – Alella DO - ES	€ 24
Ossian 2015 Verdejo 9 meses de barricas francesas - Castilla y Leon - ES	€ 65
"Genevrieres" 2010 (Frederic Magnien) App. 1re Cru Mersault C.Biodinamic – FR	€ 160

Rosé

"La Rosa" (Raventos y Blanc) Pinot N. - Penedes - Bio en trans. a Biodinamico - ES	€ 32
--	------

Red

"Ad Libitum" 2017 (Juan Carlos Sancha) Maturana Tinta	€ 38
"La Morandina" 2017 (Pra) Valpolicella Sup. Metodo Ripasso – Ecologico - DOC	€ 65
Amarone della Valpolicella 2012 (Pra) Ecologico DOCG	€ 105

Dessert Wine

Italy

Zibibbo (Martinez) IGT – Sicilia - 750ml	€ 38
"Tre Filer" 2013 (Ca Dei Frati) Passito - Lombardia - 375ml	€ 28
"Paruss" 2012 (Parusso) Nebbiolo da uve stramature – Piemonte - 375ml	€ 48

France

Chateau Les Justice 2006 ASC Sauv. Blanc – Seimillon - App. Sauternes Cont. 375ml	€ 55
---	------

From the Bar



APEROL SPRITZ

(Aperol, Prosecco, Soda, Orange Zest)

NEGRONI

(Gin, Martini Rosso, Campari)

AMERICANO

(Martini Rosso, Campari, soda)

- APERITIVO - (ALL FOR 10 EUROS)

BELLINI

(Prosecco, White Peach Puree, Syrup)

ROSSINI

(Prosecco, Strawberry Puree, Syrup)

HUGO "CAN DOMINGO"

(Prosecco, St. Germain, Mint, Soda)



KIR ROYALE

Creme de Cassis and Sparkling Wine

KIR

Creme de Cassis and White Wine

CAMPARI ORANGE

(Campari & Orange Juice)



CHERRY & BASIL SMASH

(Hendrik's gin, prosecco, lime juice, fresh cherries, home grown thai basil and sugar syrup)

THE GARDEN

(tequila reposado, home infused lavender gin, agave syrup, lime juice, Peychauds bitter)

APEROL JUNGLE BIRD

(aperol, rum, lime juice, pineapple juice, sugar syrup)



CLASSIC COCKTAILS AVAILABLE

- COCKTAILS - (ALL FOR 12 EUROS)

WATERMELON STAND

(Plymouth gin, Aperol, watermelon juice, lime juice, sugar syrup)

HIBISCUS SOUR

(hibiscus home infused Maker's Mark Bourbon, lemon juice and sugar syrup)

RITA & ROMERO

(tequila Jimador blanco, home made rosemary syrup, lime juice)

TOMMY'S MARGARITA

(tequila blanco, lime juice, agave syrup)



THE OLD PINE

(Havana 3 rum infused with roasted pine nuts, brown sugar, bitters)

SPICY COLADA

(malibù, batida de coco, home made ginger syrup, ginger beer, pineapple juice, basil)

PALOMA

(tequila, lime juice and sugar syrup, grapefruit juice, soda)



CLASSIC COCKTAILS AVAILABLE