

# RISTORANTE *Bergamo*

<i>bin</i>	<b>REDS - Italian</b>		<i>Bin</i>	<b>REDS - Italian</b>		
	<b>Lombardia</b>			<b>Toscana</b>		
<b>45</b>	Nebbiolo	<i>Nino Negri 'Mazer' 2020</i>	50	<b>R2</b>	Bolgheri <i>Levia Gravia 2016</i>	125
<b>30</b>	Nebbiolo	<i>Nino Negri 'Sfursat 5 Stelle' 2018</i>	150	<b>28</b>	Bolgheri <i>Ruit Hora 2018</i>	90
<b>48</b>	Nebbiolo	<i>Nino Negri Inferno 2019</i>	64	<b>9</b>	Brunello <i>Martoccia 2017</i>	96
<b>R1</b>	Nebbiolo	<i>Sforzato 'Black Edition' 2015</i>	95	<b>B5</b>	Brunello <i>Castello di Romitorio 2015</i>	900
<b>38</b>	Nebbiolo	<i>Plozza Rosso 2015</i>	55	<b>R7</b>	Brunello <i>Siro Pacenti Vecchi Vigne 2017</i>	210
<b>A1b</b>	Cabernet*	<i>Ca'del Bosco Zanella 2018</i>	180	<b>AA4</b>	Brunello <i>Banfi 2018 (demi)</i>	45
	<b>Piemonte</b>			<b>21</b>	Brunello <i>Fattoria dei Barbi 2018</i>	115
<b>A3</b>	Barbera	<i>Braida Montebruna 2017</i>	75	<b>27</b>	Cab Franc <i>Arcanum 2017</i>	140
<b>A7</b>	Barbera	<i>Braida La Monella 2019</i>	51			
<b>A5</b>	Barbera	<i>Braida Il Baciace</i>	63	<b>A14</b>	Chianti Riserva <i>Felsina 'Rancia' (1/2 bottle)</i>	45
<b>A4</b>	Barbera	<i>Braida Bricco dell'Uccellone 2017</i>	150	<b>42</b>	Chianti Riserva <i>Grati 2016</i>	45
<b>63</b>	Barolo	<i>Sordo 2013</i>	140	<b>12</b>	Chianti <i>Volpaia 2019</i>	68
<b>A12</b>	Barolo	<i>Gaja Dagromis 2019</i>	265	<b>24</b>	R. Montalcino <i>Il Poggione 2021</i>	55
<b>R9a</b>	Barolo	<i>Conterno Francia 2018</i>	390	<b>8</b>	R. Montalcino <i>Biondi Santi 2019</i>	165
<b>R3</b>	Barolo	<i>Mascarello 2018</i>	225	<b>R5</b>	R. Montalcino <i>Siro Pacenti 2020</i>	125
<b>2</b>	Barolo	<i>Vajra 'Bricco delle Viole' 2018</i>	150	<b>32</b>	Super Tuscan <i>Gaja Ca'Marcanda Promis 22</i>	90
<b>B4a</b>	Barolo	<i>Cordero di Montezemolo 2018</i>	350	<b>14</b>	Super Tuscan <i>Lucente Lavite 2020</i>	50
		<i>Monfaletto 1.5L</i>				
<b>R4c</b>	Barolo Mon	<i>Sordo – Monvigliero 2018</i>	165	<b>B1</b>	Super Tuscan <i>Ornellaia "Solare" 2017</i>	285
<b>GB1</b>	Barolo	<i>Batasiolo Boscareto 2013</i>	175	<b>B2</b>	Super Tuscan <i>Ornellaia "Il Vigore" 2019</i>	360
<b>GB2</b>	Barolo	<i>Batasiolo Riserva 2012</i>	145	<b>B10</b>	Super Tuscan <i>Sassicaia 2020</i>	325
<b>GB4</b>	Barolo	<i>Batasiolo Briccolina 2013</i>	180	<b>B3</b>	Super Tuscan <i>Oreno 2020</i>	205
<b>GB5</b>	Barolo	<i>Batasiolo Bussia Vigneto 2013</i>	165	<b>B9</b>	Super Tuscan <i>Ripaforto 2018</i>	200
<b>GB6</b>	Barolo	<i>Batasiolo Cerequio 2013</i>	165	<b>13</b>	Super Tuscan <i>Antinori Tignanello 2019</i>	270
<b>R4b</b>	Barbaresco	<i>Sordo 2018</i>	120	<b>22</b>	Super Tuscan <i>Collosorbo 'Lulu' 2018</i>	130
<b>7</b>	Barbaresco	<i>Piazzo 2019</i>	63	<b>B12</b>	Super Tuscan <i>Prima Pietra 2015</i>	135
<b>29</b>	Barbaresco	<i>Sori Paitin 2020</i>	95			
<b>15</b>	Barbaresco	<i>Pio Cesare 2019</i>	150			
<b>18</b>	Barbaresco	<i>Rabaja 'Giuseppe Cortese' 2020</i>	75			
<b>3</b>	Dolcetto	<i>Francesco Boschis 2019</i>	45			
<b>56</b>	Dolcetto	<i>Papa Celso 2020</i>	55			
<b>40</b>	Dolcetto	<i>Pecchenino 'Siri Djermu' 2021</i>	50			
<b>44</b>	Freisa	<i>Fenocchio Langhe 2021</i>	50			
<b>1</b>	Freisa	<i>Vajra 'Kye' 2019</i>	60			
<b>A6</b>	Grignolino	<i>Braida Limonte 2019</i>	51			
<b>5</b>	Nebbiolo	<i>Cordero di Montezemolo 2021</i>	58			
<b>A15</b>	Nebbiolo	<i>Nervi-Conterno 2020</i>	135			
<b>41</b>	Nebbiolo	<i>Gattinara Travaglini</i>	60			
<b>55</b>	Nebbiolo	<i>Sordo 2018</i>	62			
<b>39</b>	Nebbiolo	<i>Longitudine Villa Guelpa 2019</i>	50			
<b>50</b>	Nebbiolo	<i>Giovanni Rosso 2021</i>	54			
<b>A12</b>	Nebbiolo	<i>Gaja Sito moresco 2021</i>	120			
<b>A1c</b>	Nebbiolo	<i>Gaja Sito moresco 1.5L</i>	215			
					<b>Veneto</b>	
				<b>35</b>	Amarone <i>La Giaretta 2020</i>	70
				<b>36</b>	Amarone <i>Zyme 2018</i>	140
				<b>R9</b>	Amarone <i>Zyme 2015</i>	395
				<b>31</b>	Cabernet* <i>Zyme 602020 2016</i>	150
				<b>B11</b>	Corvina <i>Allegrini 'La Poja' 2017</i>	350
				<b>34</b>	Ripasso <i>Zyme 2017</i>	72
				<b>23</b>	Valpolicella <i>Zyme 2019</i>	50
				<b>26</b>	Veronese <i>Palazzo della Torre Allegrini 2018</i>	50
				<b>R8</b>	Venetian* <i>Zyme Kairos 2018</i>	250
				<b>B6</b>	Venetian* <i>Zyme Harlequin 2015</i>	1000

Please understand that our wines are subject to change without notice. We keep our wine list as up-to-date as possible  
There is a \$45 corkage fee

# RISTORANTE *Bergamo*

## Bin **REDS - Italian**

### *Other Regions*

<b>A13</b>	Aglianico	<i>La Rivolta del Taburno 2018</i>	45
<b>A2b</b>	Alicante	<i>Cantina Barbera 'Ciautu' 2018</i>	45
<b>47</b>	Cab Sauv	<i>Masseria Frattasia 'KYLYX' '21</i>	75
<b>6</b>	Cannonau	<i>Costera 2020</i>	45
<b>46</b>	Isola dei Nuragli	<i>Parpinello 'Cagnulari' 2018</i>	35
<b>A11</b>	Magliocco	<i>Librandi 2019</i>	45
<b>49</b>	Negroamaro	<i>12 e Mezzo 2020</i>	35
<b>AA1</b>	PiediRosso	<i>La Rivolta Taburno Sannio '21</i>	45
<b>19</b>	Pinot Nero	<i>Kettmeier 2021</i>	45
<b>57</b>	Primitivo	<i>Maduria 'Electric Bee' 2021</i>	35
<b>A16</b>	Rosso	<i>Perticaia 2016</i>	60
<b>16</b>	Rosso	<i>Montessu 2020</i>	45
<b>37</b>	Susumaniello	<i>Salentino 2021</i>	45
<b>A2c</b>	Schiopettino	<i>Petrussa 2017</i>	80
<b>25</b>	Schiopettino	<i>Lenuzza 2021</i>	50

### **REDS – USA**

<b>R6a</b>	Cabernet	<i>Opus One 2019</i>	600
<b>54</b>	Cabernet	<i>Duckhorn 2020</i>	84
<b>A2g</b>	Pinot Noir	<i>Lando 2018</i>	125
<b>Z1</b>	Pinot Noir	<i>Lando 2021</i>	105
<b>52</b>	Pinot Noir	<i>Hirsch Bohan-Dillan 2021</i>	80
<b>Z1</b>	Pinot Noir	<i>Flowers 2021</i>	75

### **WHITE / ROSE WINES – USA / Other**

	Rose (F)	<i>Domaine Ott</i>	75
	Aligote (F)	<i>Jadot 2019</i>	50
	Chardonnay	<i>My Favorite Neighbor</i>	75
	Chardonnay	<i>Bravium 2021</i>	40
	Chardonnay	<i>Flowers 2022</i>	75
	Sauvignon Blanc	<i>Vinlands (NZ)</i>	35

## **Sparkling Wines / Champagne /Desserts**

White	<i>Berlucchi 61 Brut</i>	60
White	<i>Berlucchi 61 Nature</i>	120
White	<i>Antica Fratta Brut</i>	60
White	<i>Antica Fratta Brut – demi</i>	30
Rose	<i>Berlucchi 61 Rose</i>	70
Rose	<i>Antica Fratta Rose</i>	70
Rose	<i>Enrico Serafina</i>	40
Sweet white	<i>Zyme Tranaltri (375ml)</i>	80
Sweet red	<i>Braida Brachetto di Aquì</i>	35
Sweet red	<i>Rosso Fosco Lambrusco</i>	35
Valpolicella	<i>Tezza Recioto '17 500ml</i>	60
Vin Santo	<i>Donnafugata Ben Rye demi</i>	35
Vin Santo	<i>Felsina Chianti 2015</i>	80
Champagne	<i>Moet Imperial Brut – demi</i>	50
Champagne	<i>Henri Roit</i>	80
Champagne	<i>Nicholas Feuillatte</i>	55

### **WHITE / ROSE WINES – Italian**

Bianco	<i>TiVitti Inzolia Menfi 2022</i>	35
Chardonnay	<i>La Pietra</i>	50
Fruilano	<i>Livia Felluga</i>	55
Gewurztraminer	<i>Tramin Nussbaumer</i>	60
Lambrusco- red	<i>Rosso Fosco</i>	35
Lugana	<i>Perla del Garda</i>	50
Muller-Thurgau	<i>Kettmeir</i>	49
Pinot Grigio	<i>Jermann</i>	55
Pinot Grigio	<i>Russolo</i>	48
Ribolla Gialla	<i>Jermann Vinnæ</i>	48
Rodinello	<i>Zyme black to white</i>	75
Roero Arneis	<i>Bruno Giacosa</i>	75
Sauvignon Blanc	<i>Russolo</i>	48
Soave	<i>Pieropan</i>	52
Rose	<i>Sore Valtenesi</i>	40
Timorasso	<i>Viette Dorthona</i>	55
White Sangiovese	<i>Capanna</i>	35

\*blend

Please understand that our wines are subject to change without notice. We keep our wine list as up-to-date as possible  
There is a **\$45** corkage fee