

~~CIBO~~

VINO

A

RIBELLIONE NATURALE

faak

FAAK IL VINO

AL CALICE
By the glass

La selezione cambia con la cantina, la stagione
e le bottiglie che abbiamo voglia di aprire

Chiedi al nostro personale di sala
oppure guarda la lavagna del giorno

Alcuni vini speciali vengono serviti anche al Coravin

CLASSICI & RIBELLI

CLASSICI *territori riconoscibili e produttori che non possono mancare.*

RIBELLI *vignaioli indipendenti, interpretazioni libere e vini fuori dagli schemi.*

Ogni mese entra almeno una novità.

Alcuni vini restano, altri finiscono. È parte del gioco.

BOTTIGLIA
Bottle

LE BOLLICINE
Sparkling wines

CLASSICHE

OPERA · MARCHESINE · Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero · Lombardia
48 €

VINTAGE EXTRA BRUT 2021 · CA DEL BOSCO · Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero · Lombardia
120 €

BRUT TRADITION · SOURET DIOT · Pinot Meunier, Chardonnay · Champagne
78 €

CUVEE DE RESERVE · SOURET DIOT · Pinot Meunier, Chardonnay · Champagne
82 €

CUVEE PRESTIGE · SOURET DIOT · Pinot Meunier, Chardonnay · Champagne
82 €

ROSE BRUT · SOURET DIOT · Pinot Meunier · Champagne
88 €

TRADITION · S.MATHIEU · Pinot Nero · Champagne
110 €

ROSÉ BRUT · S.MATHIEU · Pinot Nero · Champagne
120 €

CUVÉE PRESTIGE BRUT · S.MATHIEU · Pinot Nero, Chardonnay · Champagne
110 €

BRUT RESERVE · PALMER E CO · Chardonnay · Champagne
130 €

ROSÉ · PALMER E CO · Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero · Champagne
130 €

ROSE · RUINART · Pinot Nero, Chardonnay · Champagne
202 €

LA GRANDE DAME 2012 · VEUVE CLICQUOT · Pinot Nero, Chardonnay · Champagne
250 €

ZÉRO DOSAGE 1ER CRU S.A. · F.BERGERONNEAU MARION ·
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero · Champagne
120 €

ZÉRO DOSAGE 1ER CRU GRAND RÉSERVE S.A. ·
F.BERGERONNEAU MARION
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero · Champagne
120 €

RIBELLI

EXTRA BRUT · PICCHI · Pinot Nero · Lombardia
43 €

EXTRA BRUT ROSE' · PICCHI · Pinot Nero · Lombardia
43 €

BULLICINE FRIZZANTE ANCESTRALE 2022 · TENUTA FORNACE ·
Pinot Nero e Moscato macerato · Lombardia
40 €

FESTAJOLE FRIZZANTE ANCESTRALE ROSE 2021
TENUTA FORNACE ANCESTRALE · Pinot grigio macerato ·
Lombardia
38 €

MARASCO BRUT NATURE 2024 · ARCHETIPO· Marasco · Sicilia
45

I BIANCHI
White wines

CLASSICI

SOAVE CAPITOLI 2024 · PASQUA · Garganega · Veneto
28 €

CHIARALUCE 2023 · CRESPAIA · Bianchello del Metauro · Marche
37 €

BONEE 2024 · MASSERIA FRATTASI · Falanghina · Campania
36 €

ILIOS 2023 · SOLIDEA · Zibibbo · Sicilia
40 €

FILICI 2023 · GUMINA · Carricante · Sicilia
55 €

ETNA BIANCO 2024 · BENANTI · Carricante · Sicilia
60 €

RULLY 1ER CRU 2021 · DOMAINE JACQUES DURY · Chardonnay · Borgogna
75 €

BOURGOGNE BLANC COUVENT DES JACOBINS 2022 ·
LOUIS JADOT · Chardonnay · Borgogna
65 €

RIESLING 2022 · MAISON SAILLET · Riesling · Champagne
65 €

GOLAN 2021 · GOLAN WINERY· Sauvignon · Israele
46 €

RUJ 2025 · KOVAC · Vitovska · Friuli
30 €

COLLIO BIANCO 2023 · ZUANI VIGNE · Friulano, Chardonnay,
Pinot grigio, Sauvignon · Friuli
52 €

COLLIO RIBOLLA GIALLA 2025 · BUZZINELLI · Ribolla Gialla · Friuli
26 €

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
SANTA MARIA D'ARCO CECI · Verdicchio · Marche
28 €

CHARDONNAY · TENUTA IL FALCHETTO · Chardonnay · Piemonte
24 €

RIBELLI

FELCEBIANCO 2025 · LA FELCE · Malvasia, Trebbiano, Vermentino · Liguria
30 €

MONTEMARINO 2010 · CASCINA DEGLI ULIVI · Cortese · Piemonte
86 €

BERA · ARCESE · Uve bianche · Piemonte
38 €

FONTANASANTA 2025 · FORADORI· Riesling renano, Pinot bianco · Trentino
45 €

STELLA FLORA 2021 · MARIA PIA CASTELLI · Pecorino, Passerina, Trebbiano, Malvasia Di Candia · Marche
70 €

CROCUS 2021 · CASA ALLE VACCHE · Vernaccia di San Gimignano Toscana
40 €

GRECO BIANCO 2025 · ARCHETIPO · Greco · Puglia
35 €

FIANO 2025 · ARCHETIPO · Fiano · Puglia
38 €

CATARRATTO 2024 · PORTA DEL VENTO · Catarratto · Sicilia
50 €

QUANTICO 2024 · QUANTICO · Carricante · Sicilia
55 €

BIANCO FAAK 2022 · ETERNA VIGNETI · Carricante · Sicilia
48 €

LES GRAVIERS 2021 · BÉNÉDICTE & STÉPHANE TISSOT · Chardonnay · Borgogna
140 €

ST. BRIS 2019 · CHÂTEAU DE BERÙ · Sauvignon · Borgogna
73 €

FLEUR DE SAVAGNIN 2020 · DOMAINE DE LA TOURNELLE · Sauvignon · Jura
85 €

TALPACA · CASTELLO DI STEFANAGO · Bronner · Lombardia
40

I ROSATI

Rosé wines

RIBELLI

ANFOROSA 2022 · FERDY WILD · Chiavennasca · Lombardia

60 €

NAKONE · LE SETTE AJE · Moscato, uve antiche · Sicilia (0.375ml)

45 €

SCAPIGLIATO 2025 · CALAFATA · Moscato d'Amburgo, Ciliegiolo, Aleatico, Sangiovese · Toscana

38 €

CIARET 2022 · TENUTA IL FALCHETTO · Monferrato Doc · Pinot nero · Piemonte

35 €

I ROSSI
Red wines

CLASSICI

ROSSO VENETO 2025 · PASQUA/CECILIA BERETTA · Corvina, Cabernet Sauvignon, Merlot · Veneto
28 €

VIGNA D'LA ROUL 2009 · ROCCHE DEI MANZONI · Nebbiolo · Piemonte
100 €

SOLARE 2016 · CAPANNELLE · Sangiovese, Malvasia Nera · Toscana
90 €

MAGARI 2020 · CA MARCANDA GAJA · Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc · Toscana
120 €

SONDRAIA 2018 BOLGHERI SUP. · POGGIO AL TESORO · Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc · Toscana
120 €

OGRA 2015 · COTARELLA · Syrah · Toscana
120 €

CONTRADA C 2021 · PASSOPISCIARO · Nerello Mascalese · Sicilia
120 €

NUITS SAINT GEORGERS VIELLES VIGNES ·
DOMAINE CHEVILLON CHEZEAUX · Pinot Noir · Borgogna
110 €

NUITS SAINT GEORGERS LES LIÈVRES 2018 · LOUIS MAX · Pinot Noir · Borgogna
110 €

LES VELENDONS 2022 · DOMAINE DEREY FRÈRES · Pinot Noir · Borgogna
75 €

INOPIA 2014 · ROTEM & MOUNIR SAOUMA · Cinsault, Counoise, Grenache, Mourvedre, Syrah · Borgogna
60 €

CABERNET SAUVIGNON · DAVIDE FERESINI · Cabernet Sauvignon Friuli
26€

RUJ 2025 · KOVAC · Merlot · Friuli
30 €

4 MANI · PASQUA CHARLES SMITH · Pinot Nero · Veneto
40 €

RIBELLI

NIURU MARU 2024 · ARCHETIPO · Negramaro · Puglia
40 €

GUIRY 2022 · TENUTA MARA · Sangiovese · Emilia Romagna
28 €

PURO SANGUE ROSSO 2018 · LUIGI TECCE · Aglianico · Campania
130 €

TROSSEAU DES CORVÉES 2022 · DOMAINE DE LA TOURNELLE · Trosseau · Jura
110 €

PEPARINO · TENUTA FORNACE · Pinot nero · Lombardia
45 €

CACCIALUPO · TENUTA FORNACE · Croatina, Uva Rara, Ughetta, Barbera · Lombardia
45 €

SP68 ROSSO · OCCHIPINTI · Frappato, Nero D'Avola · Sicilia
50 €

Il vino contiene solfiti.

Carta dei vini a cura di

Matilde Zucca

