

IL VINO È UN VIAGGIO.

LA NOSTRA CARTA DEI VINI CELEBRA LA RICCHEZZA DEI VIGNETI ITALIANI, RIUNENDO UNA SELEZIONE ACCURATA DI ETICHETTE SCELTE PER ACCOMPAGNARE OGNI PIATTO CON EQUILIBRIO E ARMONIA.

DALLE CANTINE PIÙ RINOMATE ALLE PICCOLE ECCELLENZE, OGNI BOTTIGLIA RACCONTA UNA STORIA DI TERRITORIO, TRADIZIONE E PASSIONE.

GODETEVI IL MOMENTO, UN CALICE ALLA VOLTA.



WINE IS A JOURNEY.

OUR WINE LIST CELEBRATES THE RICHNESS OF ITALIAN VINEYARDS, BRINGING TOGETHER A CURATED SELECTION OF LABELS CHOSEN TO ACCOMPANY EACH DISH WITH BALANCE AND HARMONY.

FROM RENOWNED WINERIES TO HIDDEN GEMS, EVERY BOTTLE TELLS A STORY OF LAND, TRADITION AND PASSION.

ENJOY THE MOMENT, ONE GLASS AT A TIME.

LA PUNTA

VINI AL CALICE - WINE BY THE GLASS

BOLLICINE - SPARKLING (10cl)

Prosecco	8 €
Champagne "Pannier"	18 €

BIANCHI - WHITE (10cl)

Lugana "Masi" - Lombardia	8 €
Pinot Grigio "Attems" - Trentino Alto Adige	8,5 €
Opera "Prevostini" (Local Wine) - Lombardia	9 €
Premium white wine	16 €

ROSSI - RED (10cl)

Chianti Classico Riserva Il Grigio "San Felice" - Toscana	9 €
Sassella Sommarovina "Prevostini" (Local Wine) - Lombardia	11,5 €
Amarone Costasera "Masi" - Veneto	16,5 €
Brunello di Montalcino Campogiovanni "San Felice" - Toscana	16,5 €
Premium Red wine	19 €

ROSATI - ROSÉ (10cl)

Scalabrone "Antinori" - Toscana	9 €
A. Rosato Toscana IGT "Antinori" - Toscana	16 €

MEZZE BOTTIGLIE - HALF BOTTLES

BIANCHI - WHITE (0,375l)

Pinot Grigio "Alois Lageder"	22 €
Opera "Mamete Prevostini" (Local Wine)	25 €
Chardonnay Ciampagnis Vieris "Vie di Romans"	38 €
Chardonnay Rossy Bass "Gaja"	90 €

ROSSI - RED (0,375l)

Chianti Classico Riserva Il Grigio "San Felice"	24 €
Sassella Sommarovina "Prevostini" (Local Wine)	32 €
Brunello di Montalcino Campogiovanni "San Felice"	45 €
Tignanello "Antinori"	170 €
Barbaresco "Gaja"	220 €

VINI DA DESSERT - DESSERT WINE

	GLASS (6cl)	BOTTLE
Moscato d'Asti (0,75l)	8 €	38 €
Dindarello "Maculan" (0,75l)	10 €	45 €
Ben Rye "Donna Fugata" (0,375l)	18 €	60 €
Occhio di Pernice Vin Santo "Avignonesi" (0,375l)		450 €

SPUMANTI

Prosecco	35 €
Franciacorta Blanc de Blancs "Monterossa"	48 €
Trento Doc "Letrari"	52 €
Franciacorta Saten "B. Pizzini"	58 €
Franciacorta Brut Saten Millesimato "Villa"	62 €
Franciacorta Grande Cuvée Alma "Bellavista"	68 €
Franciacorta Extra Brut - Etra Blu "Villa"	68 €
Franciacorta Dosaggio Zero Naturae "Pizzini"	75 €
Franciacorta Brut Cabochon "Monterossa"	105 €
Franciacorta Vittorio Moretti "Bellavista"	160 €
Franciacorta Annamaria Clementi "Cà del Bosco"	210 €
Trento Doc Giulio Ferrari "Ferrari"	300 €
Franciacorta Cabochon Stellato "Monterossa"	350 €
Franciacorta Brut Cabochon "Monterossa" (1,5l)	220 €
Franciacorta Meraviglioso "Bellavista" (1,5l)	1500 €

SPUMANTI ROSÉ

Trento Doc Brut Rosé "Letrari"	65 €
Franciacorta Rosé Boké "Villa"	75 €
Franciacorta Rosé Millesimato "Bellavista"	95 €
Franciacorta Rosé Cabochon "Monterossa"	180 €

CHAMPAGNE

Pannier	85 €
Moët & Chandon	120 €
Perrier Joüet	130 €
Bollinger	140 €
Bollinger La Grande Année	300 €
Perrier Joüet Belle Epoque	350 €
Dom Pérignon	420 €
Krug	450 €
Louis Roederer Cristal	480 €
Salon	1900 €

CHAMPAGNE ROSÉ

Moët & Chandon Rosé	150 €
Perrier Joüet Rosé	170 €
Bollinger Rosé	190 €
Louis Roederer Cristal Rosé	1000 €

VINI BIANCHI - WHITE WINES

LOMBARDIA (Local wines):

Lugana "Masi"	35 €
Chiavennasca Alpi Retiche "Nino Negri"	40 €
Opera "Mamete Prevostini"	45 €
Ca' Brione "Negri"	68 €
Lugana Riserva "Sergio Zenato"	75 €
Chardonnay Santissima Annunciata "Bellavista"	90 €
Chardonnay Selva della Tesa "Cà del Bosco"	130 €

TRENTINO ALTO ADIGE:

Pinot Grigio "Alois Lageder"	42 €
Chardonnay "Alois Lageder"	42 €
Sauvignon "Alois Lageder"	42 €
Gewurztraminer Stoass "Pfitscher"	52 €
Sauvignon Praepositus "Abbazia di Novacella"	62 €
Kerner Praepositus "Abbazia di Novacella"	62 €
Sylvaner Praepositus "Abbazia di Novacella"	68 €
Riesling Praepositus "Abbazia di Novacella"	72 €
Chardonnay Löwengang "Alois Lageder"	110 €

PIEMONTE:

Arneis Blangé "Ceretto"	42 €
Gavi "Cà Bianca"	45 €
Gavi Etichetta Nera "La Scolca"	75 €
Gavi D'Antan "La Scolca"	140 €
Rosy Bass "Gaja"	160 €
Alteni di Brassica "Gaja"	320 €
Chardonnay Gaja e Rey "Gaja"	460 €

VENETO:

Venissa Bianco (0,5l)	180 €
-----------------------	-------

TOSCANA:

Vermentino "Tua Rita"	48 €
Vermentino Vista Mare "Gaja"	90 €
Chardonnay "Isole e Olena"	140 €
Gorgona "Frescobaldi"	150 €
Batar "Querciabella"	170 €
Chardonnay "Monteverro" Barrique	230 €
Ornellaia Bianco "Tenuta dell'Ornellaia"	480 €

VINI BIANCHI - WHITE WINES

UMBRIA:

Cervaro "Antinori"	145 €
Nibbio "Antinori"	380 €

MARCHE:

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Villa Bucci"	120 €
--	-------

CAMPANIA:

Greco "Cutizzi"	42 €
Falanghina "Serrocielo"	42 €

PUGLIA:

Fiano Bocca di Lupo "Antinori"	100 €
--------------------------------	-------

SARDEGNA:

Vermentino "Sella & Mosca"	45 €
----------------------------	------

SICILIA:

Etna Bianco "Giovinco"	55 €
Chardonnay "Planeta"	65 €

FRIULI VENEZIA GIULIA:

Ribolla Gialla "Le Vigne di Zamò"	40 €
Sauvignon Blanc "Attems"	40 €
Pinot Grigio "Attems"	40 €
Pinot Grigio "Jerman"	48 €
Pinot Grigio "Schiopetto"	60 €
Chardonnay Ciampagnis "Vie di Romans"	60 €
Sauvignon Blanc "Vie di Romans"	70 €
Pinot Grigio Dessimis "Vie di Romans"	70 €
Sauvignon Blanc Cicinis "Attems"	80 €
Dut'un "Vie di Romans"	105 €
Were Dreams "Jerman"	105 €
Capo Martino "Jerman"	105 €
Vintage Tunina "Jerman"	115 €

VINI BIANCHI MACERATI - ORANGE WINES

Ribolla Gialla "Damijan"	90 €
Pinot Grigio "Damijan"	90 €
Malvasia "Damijan"	90 €
Bianco Breg "Gravner"	220 €
Ribolla Gialla "Gravner"	220 €
Pinot Grigio "Gravner"	320 €

VINI ROSATI - ROSÉ

Alie " <i>Frescobaldi</i> "	40 €
Scalabrone " <i>Antinori</i> "	45 €
A. Rosato Toscana IGT " <i>Antinori</i> "	78 €
Château de Pibarnon	110 €

VINI ROSSI - RED WINES

LOMBARDIA (Valtellina Local Wine):

Chiavennasca Mazè " <i>Negri</i> "	45 €
Sassella Sommarovina " <i>Prevostini</i> "	55 €
Inferno La Cruus " <i>Prevostini</i> "	60 €
Inferno Cà Guicciardi " <i>Negri</i> "	70 €
Grumello Sasso Rosso " <i>Negri</i> "	70 €
Vigneto Fracia " <i>Negri</i> "	70 €
Sassella Riserva " <i>Cantina Menegola</i> "	100 €
Sforzato Corte di Cama " <i>Prevostini</i> "	100 €
Sforzato " <i>Menegola</i> "	120 €
Sforzato Albareda " <i>Prevostini</i> "	130 €
Sforzato 5 Stelle " <i>Negri</i> "	160 €
Rosso del Sebino Maurizio Zanella " <i>Cà del Bosco</i> "	120 €

TRENTINO ALTO ADIGE:

Pinot Nero Riserva Praepositus " <i>Abbazia di Novacella</i> "	80 €
Römigberg C.O.R. " <i>Alois Lageder</i> "	110 €
Merlot MCM " <i>Alois Lageder</i> "	110 €
Lowengang Cabernet " <i>Alois Lageder</i> "	140 €
San Leonardo " <i>Tenuta San Leonardo</i> "	160 €

UMBRIA:

Pinot Nero della Sala " <i>Antinori</i> "	110 €
---	-------

MARCHE:

Pelago " <i>Umani Ronchi</i> "	68 €
--------------------------------	------

ABRUZZO:

Montepulciano d'Abruzzo Riserva Marina " <i>Cvetic</i> "	65 €
--	------

LAZIO:

Montiano " <i>Famiglia Cotarella</i> "	130 €
Alberico " <i>Antinori</i> "	150 €

VINI ROSSI - RED WINES

TOSCANA:

Il Grigio Chianti Classico Riserva "San Felice"	42 €
Il Grigio Chianti Classico Gran Selezione "San Felice"	60 €
Le Pieve Chianti Classico Gran Selezione "San Felice"	65 €
Ducale Oro Chianti Classico Riserva Gran Selezione "Ruffino"	70 €
Poggio Rosso Chianti Classico Gran Selezione "San Felice"	82 €
Rialzi Chianti Classico Gran Selezione "Frescobaldi"	92 €
Romitorio Chianti Classico Gran Selezione "Ruffino"	115 €
Cigliano Chianti Classico Gran Selezione "Antinori"	160 €
Buiano Chianti Classico Gran Selezione "Antinori"	160 €
San Sano Chianti Classico Gran Selezione "Antinori"	300 €
Chianti Classico Gran Selezione "Querciabella"	350 €
Nobile di Montepulciano Lodola Nuova "Ruffino"	58 €
Nobile di Montepulciano Riserva "Bossona Dei"	105 €
Rosso di Montalcino "Biondi e Santi"	150 €
Brunello di Montalcino "Col d'Orcia"	85 €
Brunello di Montalcino Campo Giovanni "San Felice"	88 €
Brunello di Montalcino Greppone Mazzi "Ruffino"	110 €
Brunello di Montalcino "Le Macioche"	120 €
Brunello di Montalcino "Canalicchio di Sopra"	140 €
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne "Antinori"	150 €
Brunello di Montalcino Luce "Tenuta Luce"	180 €
Brunello di Montalcino "Argiano"	220 €
Brunello di Montalcino Tenuta Nuova "Casanova di Neri"	230 €
Brunello di Montalcino Vigna Montosoli "Canalicchio di Sopra"	280 €
Brunello di Montalcino Giovanni Neri "Casanova di Neri"	330 €
Brunello di Montalcino "Biondi e Santi"	340 €
Brunello di Montalcino "Poggio di Sotto"	390 €
Brunello di Montalcino Riserva "Caparzo"	180 €
Brunello di Montalcino Riserva Il Quercione "San Felice"	195 €
Brunello di Montalcino Riserva Poggio alle Mura "Castello Banfi"	210 €
Brunello di Montalcino Riserva "Poggio Al Vento"	250 €
Brunello di Montalcino Riserva Vigna la Ferrovia "Antinori"	320 €
Brunello di Montalcino Riserva Cerretalto "Casanova di Neri"	450 €
Brunello di Montalcino Riserva "Poggio di Sotto"	680 €
Brunello di Montalcino Riserva "Biondi e Santi"	730 €

VINI ROSSI - RED WINES

TOSCANA - SUPERTUSCAN:

Vigorello "San Felice"	85 €
Modus "Ruffino"	90 €
Guidalberto "Tenuta S. Guido"	100 €
Modus Primo "Ruffino"	120 €
Cabreo "Tenute del Cabreo"	140 €
Poggio alle Nane "Antinori"	150 €
Il Pareto "Tenuta di Nozzole"	155 €
Grattamacco Bolgheri "Collemassari"	165 €
Siepi "Mazzei"	170 €
Alauda "Ruffino"	180 €
Solengo "Argiano"	190 €
Cepparello "Isole Olena"	200 €
Paleo "Le Macchiole"	210 €
Camartina "Querciabella"	220 €
50&50 "Avignonesi & Capannelle"	230 €
Luce "Tenuta Luce"	240 €
Cà Marcanda "Gaja"	250 €
Palafreno "Querciabella"	290 €
Tignanello "Antinori"	310 €
Guado al Tasso "Antinori"	330 €
Ornellaia "Tenuta dell'Ornellaia"	390 €
Fratini "Tenuta Hortense"	420 €
San Walfredo "Antinori"	430 €
Redigaffi Merlot "Tau Rita"	450 €
Sassicaia "Tenuta S. Guido"	470 €
Solaia "Antinori"	600 €
Matarocchio "Antinori"	800 €
Masseto Merlot "Tenuta dell'Ornellaia"	1750 €
Bell'Aja Bolgheri "San Felice"	50 €
Insoglio del Cinghiale "Bibbona"	60 €
Il Bruciato Bolgheri "Antinori"	65 €
Pugnitello "San Felice"	72 €
Cont'Ugo Bolgheri "Antinori"	125 €

VINI ROSSI - RED WINES

PIEMONTE:

Barbera d'Asti Monte Bruna " <i>Braida</i> "	42 €
Barbera d'Asti La Bogliona " <i>Scarpa</i> "	62 €
Barbera d'Asti Costamiòle " <i>Prunotto</i> "	82 €
Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone " <i>Braida</i> "	110 €
Barbera d'Asti Ai Suma " <i>Braida</i> "	135 €
Sito Moresco " <i>Gaja</i> "	110 €
Barbaresco Tettineive " <i>Scarpa</i> "	82 €
Barbaresco " <i>Oddero</i> "	100 €
Barbaresco Secondine " <i>Prunotto</i> "	150 €
Barbaresco Bernardot " <i>Ceretto</i> "	200 €
Barbaresco Asili " <i>Ceretto</i> "	300 €
Barbaresco " <i>Gaja</i> "	400 €
Barbaresco Costa Russi " <i>Gaja</i> "	1400 €
Barbaresco Sori Tildin " <i>Gaja</i> "	1500 €
Barbaresco San Lorenzo " <i>Gaja</i> "	1600 €
Barolo Bussia " <i>Clerico</i> "	85 €
Barolo " <i>Cordero di Montezemolo</i> "	95 €
Barolo " <i>Oddero</i> "	105 €
Barolo DOCG " <i>Ceretto</i> "	130 €
Barolo Cannubi " <i>Borgogno</i> "	180 €
Barolo Brunate " <i>Ceretto</i> "	240 €
Barolo Prapò " <i>Ceretto</i> "	240 €
Barolo Bricco Rocche " <i>Ceretto</i> "	300 €
Barolo Riserva " <i>Giacomo Fenocchio</i> "	320 €
Barolo Contesia " <i>Gaja</i> "	400 €
Barolo Sperss " <i>Gaja</i> "	520 €
Barolo Francia " <i>Conterno</i> "	700 €
Barolo Riserva Monprivato Cà d'Morissio " <i>Mascarello</i> "	1200 €
Barolo Riserva Monfortino " <i>Giacomo Conterno</i> "	2000 €
Darmagi " <i>Gaja</i> "	400 €

VINI ROSSI - RED WINES

VENETO:

Campofiorin "Masi"	40 €
Valpolicella Superiore "Dal Forno"	200 €
Fratta "Maculan"	110 €
Shiraz 100% "Punto Zero"	110 €
Kairo's "Zymè"	140 €
La Poja "Allegrini"	230 €
Harlequin (15 uve) "Zymè"	540 €
Amarone Costasera "Masi"	85 €
Amarone "Zenato"	95 €
Amarone Riserva Costasera "Masi"	135 €
Amarone Classico "Zymè"	165 €
Amarone Amarun Serego Alighieri "Masi"	185 €
Amarone Campolongo "Masi"	200 €
Amarone Mazzano "Masi"	200 €
Amarone Riserva "Zenato"	220 €
Amarone "Dal Forno"	490 €
Amarone "Quintarelli"	490 €
Amarone DE BVRIS "Tommasi"	490 €
Amarone Riserva La Mattonara "Zymè"	540 €
Amarone Riserva "Quintarelli"	950 €

PUGLIA:

Primitivo E.S. "Gianfranco Fino"	115 €
----------------------------------	-------

SICILIA:

Nero D'Avola Passo Delle Mule "Duca di Salaparuta"	42 €
Etna Rosso c.da San Lorenzo "Giovinco"	68 €
Mille e una notte "Donnafugata"	105 €
Duca Enrico "Duca di Salaparuta"	105 €

GRANDI FORMATI - LARGE FORMATS

MAGNUM (1,5l)

VINI BIANCHI MACERATI - ORANGE WINE

Ribolla Gialla "Damijan"	180 €
Malvasia "Damijan"	180 €

VINI ROSSI - RED WINES

Chianti Classico Riserva Gran Selezione Il Grigio "San Felice"	130 €
Brunello di Montalcino Campogiovanni "San Felice"	180 €
Vigorello "San Felice"	180 €
Amarone Costasera "Masi"	180 €
Chianti Classico Riserva Gran Selezione Rialzi "Frescobaldi"	190 €
Sforzato Corte di Cama "Prevostini"	220 €
Cabernet Lowengan "Alois Lageder"	280 €
Kayro's "Zymé"	300 €
Sforzato Albareda "Prevostini"	300 €
Grattamacco Bolgheri "Collemassari"	330 €
Sfurzat 5 Stelle "Nino Negri"	330 €
Brunello di Montalcino Luce "Tenuta Luce"	400 €
Brunello di Montalcino Tenuta Nuova "Casanova di Neri"	500 €
Guado al Tasso "Antinori"	750 €
Brunello di Montalcino "Poggio di Sotto"	800 €
Brunello di Montalcino "Biondi e Santi"	850 €
Brunello di Montalcino Riserva Cerretalto "Casanova di Neri"	1000 €
Ornellaia "Tenuta dell'Ornellaia"	1000 €
Barolo San Lorenzo "Ceretto"	1200 €
Sassicaia 2022 "Tenuta S. Guido"	1250 €
Amarone "Romano dal Forno"	1600 €
Sassicaia 2007 "Tenuta S. Guido"	2000 €
Masseto 2021 "Tenuta dell'Ornellaia"	4200 €

JEROBOAM (3l)

Chianti Classico Riserva Gran Selezione Il Grigio "San Felice"	260 €
Brunello di Montalcino "Castel Giocondo"	400 €
Sforzato Corte di Cama "Prevostini"	500 €
Luce "Tenuta Luce"	1100 €
Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2019 "Casanova di Neri"	1300 €

RÉHOBOAM (5l)

Brunello di Montalcino "Castel Giocondo"	650 €
--	-------

BEVANDE - BEVERAGE

Acqua minerale naturale "Panna" / Still mineral water "Panna"	5 €
Acqua minerale frizzante "San Pellegrino" / Sparkling mineral water "San Pellegrino"	5 €
Bibite / Soft Drinks	6 €
Succhi / Juices	6 €
Birra / Beer	7 €
Calice di Prosecco / Glass of Prosecco	8 €
Aperol Spritz	14 €
Amari	7 €
Espresso	3 €
Caffè Americano / American coffee	6 €
Cappuccino	6 €
Latte macchiato	6 €
Caffè doppio / Double espresso	6 €
Tè caldo / Hot tea	6 €

www.ristorantelapunta.it

follow us

