

### **Wine Pairing Innovazione**

2019 Tenuta la Viola, Il colombarone, Emilia-Romagna  
2024 Terre Normanne, Etna bianco, Sicilia  
2023 Gump Hof, mediaevum, weißburgunder, Trentino-alto-adige  
2017 Ellena, barolo, Ascheri, Piemonte  
NV Luigi giusti, visciola, Marche  
2023 Prunotto, moscato d'Asti, Piemonte  
900:-

### **Wine Pairing Tradizione**

2019 Tenuta la Viola, Il colombarone, Emilia-Romagna  
2024 Terre Normanne, Etna bianco, Sicilia  
2017 Ellena, barolo, Ascheri, Piemonte  
2023 Prunotto, moscato d'Asti, Piemonte  
700:-

### **Connoisseur pairing Innovazione**

2011 Michele Perillo, Taurasi, campania  
2019 Valentini, trebbiano, abruzzo  
2019 Federico Graziani, Mareneve, sicilia  
2018 Bressan, Schioppettino, friuli-venezia-giulia  
2012 Tabarrini, passito di sagrantino, umbria  
2021 Emilio Vada, Moscato d'asti, piemonte  
1700:-

### **Connoisseur pairing Tradizione**

2012 Roddolo, Barbera d'Alba, Piemonte  
2020 Valentini, trebbiano, Abruzzo  
2018 Bressan, Schioppettino, Friuli-Venezia-Giulia  
2021 Emilio Vada, Moscato d'asti, piemonte  
1300:-

### **Non-alcoholic pairing Innovazione**

Tomatoe & Fennel seeds  
Cherry & Lavender  
Rhubarb & Chilli  
Aronia & Thyme  
Apples  
550:-

### **Non-alcoholic pairing Tradizione**

Tomatoe & Fennel seeds  
Cherry & Lavender  
Aronia & Thyme  
Apples  
450:-