



La Corniola
Ristorante

CHAMPAGNE

AUTREAU DE CHAMPILLON

BRUT PREMIER CRU 60.00

BRUT GRAND CRU BLANC DE BLANC 70.00

LECLERC BRIANT

BIODYNAMIE BRUT RESERVE 85.00

BIODIDYNAMIE PREMIER CRU EXTRA BRUT 115.00

CHARLES MIGNON

BRUT GRAND RESERVE PREMIER CRU 70.00

LOUIS ROEDERER

ROEDERER BRUT PREMIER 85.00

ROEDERER BLANC DE BLANC 130.00

LOUISE ROEDERER ET PHILIPPE STARK BRUT NATURE 130.00

EGLY OURIET

GRAND CRU V.P EXTRA BRUT 150.00

LECLAPART

LECLAPART ROSE ALCHEMISTE EXTRA BRUT 200.00

BOLLINGER

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT 95.00

BOLLINGER ROSÈ 130.00

BOLLINGER R.D. 2002 400.00

BOLLINGER R.D. 2004 350.00



La Corniola
Ristorante

LAURENT PERRIER

LAURENT PERRIER ULTRA BRUT 80.00

DELAMOTTE

DELAMOTTE BRUT 80.00

MARGUET

AMBONNAY 110.00

SHAMAN 17 ROSE' GRAND CRU 90.00

BOUZY GRAND CRU PINOT NOIR 130.00

BOURGEOIS DIAZ

BD'M 100% MEUNIER BRUT NATURE 100.00

PHILIPPE GILBERT

BLANC DE NOIRS CUVEE LES AMOUREUSES 90.00

BLANC DE BLANC PREMIER CRU 90.00

GOSSET

GOSSET BRUT GRANDE RESERVE 120.00

GOSSET GRANDE RESERVE MAGNUM 230.00

BRUNO PAILLARD

BLANC DE BLANC GRAND CRU 125.00

ROSES DE JEANNE

PINOT NOIR 130.00



La Corniola
Ristorante

POUILLON

BRUT RESERVE 75.00

PALMER

PALMER BRUT RESERVE 80.00

PALMER EXTRA RESERVE 90.00

MARGAINE

BRUT PREMIER CRU 55.00

ANDRE' BEAUFORT

BRUT RESERVE POLISY 70.00

FRANCOIS SECONDE

GRAND CRU BRUT 60.00

GRAND CRU ROSE' 70.00

MARIE COURTIN

EXTRA BRUT RESONANCE 80.00

PICONNET

EXTRA BRUT BLANC DE NOIRS 65.00



La Corniola
Ristorante

FRANCIACORTA

BELLAVISTA

BELLAVISTA ALMA GRAND CUVÈE	50.00
BELLAVISTA GRAN CUVÈE PAS OPERÈ	80.00
BELLAVISTA VITTORIO MORETTI	130.00
BELLAVISTA TEATRO ALLA SCALA	140.00

CÀ DEL BOSCO

FRANCIACORTA CUVÈE PRESTIGE	45.00
FRANCIACORTA BRUT CUVÈE ANNAMARIA CLEMENTI	120.00
FRANCIACORTA DOSAGE ZERO 2001	100.00
FRANCIACORTA DOSAGE ZERO 2004	100.00
FRANCIACORTA DOSAGE ZERO 2005	100.00
FRANCIACORTA EXTRA BRUT ROSE' 2005	200.00

LO SPARVIERE

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO	60.00
----------------------------	-------

CAMOSSI

FRANCIACORTA EXTRA BRUT	35.00
FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO	40.00



La Corniola
Ristorante

PROSECCO

“VIGNALE DI CECILIA” 20.00

TRENTO DOC

FERRARI

PERLÉ ROSÉ RISERVA 2014 75.00

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2007 180.00

VINO SPUMANTE

RECAREDO

CAVA BRUT NATURE RECAREDO 50.00

THIERRY GERMAIN

BULLES DE ROCHES 45.00

ALAIN ROBERT

VOUVRAY EXTRA BRUT 28.00

Metodo classico

“Cos ” 48.00



La Corniola
Ristorante

Cerasuolo d'Abruzzo

Valentini “Cerasuolo 2017”	70.00
“Cerasuolo 2018”	60.00

Tenuta Terraviva

“Giusi 2019” bio	18.00
------------------	-------

Cataldi Madonna

“Malandrino 2019” bio	22.00
“Piè delle vigne 2018”	30.00

Fattoria la valentina

“Spelt bio 2018”	20.00
------------------	-------

Sicilia

Marabino

“Rosanera 2019” Igt Terre Siciliane	20.00
-------------------------------------	-------



La Corniola
Ristorante

I Rossi italiani

Abruzzo

La Valentina

Spoltore (Pe)

“Spelt 2016” Montepulciano d’Abruzzo	25.00
“Bellovedere 2015” Montepulciano d’Abruzzo	45.00
“Binomio 2015” Montepulciano d’Abruzzo	40.00

Valle Reale

S.Calisto Popoli (Pe)

“Sant Eusanio 2016 ” Montepulciano	30.00
“San Calisto 2015” Montepulciano d’Abruzzo	40.00
“San Calisto 2011”	50.00

Illuminati

“Zanna 2015” Montepulciano d’ Abruzzo	32.00
“Pieluni 2015” Montepulciano d’ Abruzzo	45.00

Enzo Pasquale

Prezza (Aq)

“Praesidium 2015”	30.00
“Praesidium 2014”	40.00
“Praesidium 2013”	50.00
“Praesidium 2012”	60.00
“Praesidium 2009”	75.00
“Praesidium 2001”	85.00
“Praesidium 1999”	90.00
“A Marianna	50.00



La Corniola
Ristorante

Masciarelli

S. Martino sulla Marrucina (Ch)

“Marina Cvetic 2017”	35.00
Montepulciano d’Abruzzo	
“Villa Gemma 2013”	80.00
“Villa Gemma 2012”	95.00
“Villa Gemma 1999”	170.00

Zaccagnini

Bolognano (Pe)

“Chronicon 2016”	18.00
Montepulciano d’Abruzzo	
“San Clemente 2014”	30.00
Montepulciano d’Abruzzo	
“Capsico Rosso 2010” Cabernet	35.00

Emidio Pepe

Torano Nuovo (Pe)

“Montepulciano d’Abruzzo 2018”	50.00
“Montepulciano d’Abruzzo 2017”	60.00
“Montepulciano d’Abruzzo 2008”	195.00
“Montepulciano d’Abruzzo 1997”	300.00
“Montepulciano d’Abruzzo 1995”	400.00
“Montepulciano d’Abruzzo 2000”	280.00
“Montepulciano d’Abruzzo 1980”	190.00

Torre dei Beati

Loreto Aprutino (Pe)

“Torre dei Beati 2018” Montepulciano d’Abruzzo	15.00
“Cocciapazza 2017”	25.00
“Mazzamurello 2017”	30.00

Valentini

Loreto Aprutino (Pe)

“Montepulciano d’Abruzzo 2015”	220.00
“Montepulciano d’Abruzzo 2013”	210.00
“Montepulciano d’Abruzzo 1995”	400.00

Cataldi Madonna

Ofena (Aq)

“Malandrino 2018” Montepulciano d’Abruzzo	20.00
“Tonì 2015” Montepulciano d’Abruzzo	35.00



La Corniola
Ristorante

Cirelli **Atri (Te)**
“Montepulciano d’Abruzzo Anfora 2017” 37.00

Podere la Brigata **Scerne di Pineto (Te)**
“La risposta n°3” 2017 Montepulciano d’Abruzzo 18.00
“Cinciario 2016” Montepulciano d’Abruzzo 20.00

Tenuta Terraviva **Tortoreto (Te)**
“Polifemo 2011” Montepulciano bio 35.00

Piemonte

Gaja **Barbaresco (Cn)**
“Cremes 2016” dolcetto 40.00
“Barbaresco 2016” 270.00
“Barbaresco 1995” 350.00
“Dagromis 2015” barolo 100.00
“Sperss 2001-2005” Nebbiolo, Barbera 200.00
“Sperss 1994” 220.00
“Darmagi 1991” 375ml cab.sauvignon 150.00

Iuli **Monferrato**
“Nino 2016” Pinot Nero del Monferrato 35.00
“Rossore 2016” Barbera del Monferrato superiore 27.00

Paolo Scavino **Castiglione Falletto (Cn)**
“Barolo 2011” 60.00

Roagna **Barbaresco (Cn)**
“Barbaresco Albesani 2014” 200.00

Vallana **Maggiora (No)**
“Boca 2013” Nebbiolo, Vespolina e Uva Rara 37.00
“Gattinara 2008” Nebbiolo 50.00
“Gattinara 2002” Nebbiolo 65.00



La Corniola
Ristorante

Produttori di Barbaresco	Barbaresco
“Barbaresco 2016”	46.00
“Barbaresco Pora Riserva 2014”	65.00
Marchesi di Barolo	Barolo
“Barolo Coste di Rose 2014”	45.00
Ceretto	Alba (Cn)
“Barbaresco 2016” bio	65.00
“Barolo 2014”	80.00

Toscana

Tenuta Le Potazzine	Montalcino (Si)
“Parus 2017” Sangiovese	25.00
“Rosso di Montalcino 2017”	35.00
“Brunello di Montalcino 2014”	90.00
“Brunello di Montalcino Riserva 2011”	230.00
Tenuta San Guido	Bolgheri (Li)
“Sassicaia 1989”	500.00
Cabernet sauvignon, Cabernet Franc	
“Sassicaia 1991”	250.00
“Sassicaia 1994”	200.00
“Sassicaia 1995”	400.00
“Sassicaia 1997”	400.00
“Sassicaia 2016”	300.00
Tua Rita	Suvereto (Li)
“Redigaffi 2011” merlot	160.00
Duemani Azienda Vitivinicola	Riparbella (Pi)
“Duemani 2015” rosso biologico Cabernet Franc	160.00
“Suisassi 2015” rosso biologico Syrah	160.00



La Corniola
Ristorante

Gaja	Castagneto Carducci (Li)
“Promis 2015” Sangiovese, merlot, syrah	60.00
“Magari 2018”	80.00
“Cà Marcanda 2006 -2007”	100.00
Merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon	
Pieve Santa Restituta	Montalcino
“Pieve Santa Restituta Brunello di Montalcino 2012” ml375	30.00
Marchesi De’ Frescobaldi	Montalcino
“Lamaione 2004” Castel Giocondo Merlot	90.00
Antinori	S. Casciano V.P. (Fi)
“Solaia 1998”	250.00
Cabernet sauvignon, Cab.franc e sangiovese	
Il Paradiso di Manfredi	Montalcino (Si)
“Trentennale 2011” Brunello	140.00
La Gerla	Montalcino (Si)
“Aisna 2012” Brunello di Montalcino	95.00
Montevertine	Radda in Chianti (Si)
“Pian del Ciampolo 2016”	25.00
Sangiovese, Canaiolo e Colorino	
“Montevertine 2013”	55.00
Sangiovese, Canaiolo, Colorino “Montevertine 2011”	65.00
“Le Pergole Torte 2010” sangiovese	180.00
“Le Pergole Torte 2012”	180.00
“Le Pergole Torte 2013”	200.00
“Le Pergole Torte 2014”	180.00
“Le Pergole Torte 2015”	180.00
“Le Pergole Torte 2017”	200.00
Azienda Agricola Le Ragnaie	Montalcino (Si)
“Rosso di Montalcino 2015”	35.00
“Brunello di Montalcino 2013”	75.00
“Fornace 2013” riserva	160.00



La Corniola
Ristorante

Argiano “Ottantotto 1988”	Montalcino (Si) 200.00
Petra “Alto 2012” Sangiovese	San Lorenzo Alto Suvereto (Li) 40.00
Torrione “Fattorie Petrolo 2015” Sangiovese, Merlot, Cabernet sauvignon	35.00
Castello di Radda “Chianti classico 2015” sangiovese	Radda in Chianti (Si) 30.00
Tenuta Farneta “Selezione di Buongoverno 1996”	40.00
Coldibacche “Cupinero 2007”	Magliano in Toscana (Gr) 60.00
Biondi Santi “Brunello di Montalcino 1991” “Brunello di Montalcino 1997” “Brunello di Montalcino 1998”	Montalcino 215.00 230.00 180.00
La Rasina “Rosso di Montalcino 2016”	Montalcino (Si) 25.00
Castell’in Villa “Chianti classico 2015”	Castelnuovo Berardenga (Si) 35.00
Il Poggione “Rosso di Montalcino 2017” “Brunello di Montalcino 2013”	Montalcino (Si) 30.00 67.00
Poggio Scalette “Chianti classico 2018” “Capogatto 2015” Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	Greve in Chianti (Fi) 23.00 65.00



La Corniola
Ristorante

Le Chiuse

“Rosso di Montalcino 2014”
“Brunello di Montalcino 2013”

Montalcino(Si)

35.00
60.00

Veneto

Allegrini

“Amarone Valp.classico1993”
“LaPoja 1995”Corvino

Fumane di Valpolicella

200.00
150.00

Speri

“Valpolicella classico 2018”
“Amarone Sant’Urbano 2011”
“Amarone Sant’Urbano 2015”

Pedemonte di San Pietro in Cariano(Vr)

18.00
100.00
80.00

Monte dall’Ora

“Saseti 2018”Valpolicella classico
“Camporengo 2017” Valpolicella classico
“San Giorgio 2015” Valpolicella superiore
“Saustò 2016” valpolicella ripasso
“Stropa 2011” Amarone

Castelrotto di San Pietro Incoronato (Vr)

20.00
28.00
42.00
40.00
110.00

Bertani

“Amarone della Valpolicella classico 1981”

Grezzana (Vr)

220.00

Maculan

“Cornorotto 2017” Marzemino

Breganze(Vi)

25.00

Friuli Venezia Giulia

Ronchi di Cialla

“Refosco dal peduncolo Rosso di cialla 2009”

Prepotto (Ud)

50.00



La Corniola
Ristorante

Trentino Alto Adige

Tenuta San Leonardo	San Leonardo (Tn)
“Terre di San Leonardo 2015”	20.00
“San Leonardo 2014” Cabernet Sauv., Merlot , Carmenère	75.00
Manincor	Caldaro (Tn)
“Castel Campano 2015”	85.00
Merlot, Cabernet Franc	
Pojer e Sandri	Faedo (Tn)
“Rodel Pianezzi 2015” Vigneti delle Dolomiti	50.00

Campania

Mastroberardino	Atripalda (Av)
“Radici 1998” Taurasi	50.00
Galardi	Sessa Aurunca
“Terre di lavoro 2017”	68.00
“Terre di lavoro 2015”	68.00
“Terre di lavoro 2014”	75.00
“Terre di lavoro 2013”	70.00
Montevetrano	
“Montevetrano 2009” merlot, cabernet sauvignon, aglianico	65.00

Basilicata

Cantine del Notaio	Rionero in Vulture (Pz)
“La Firma 2012” Aglianico del Vulture	50.00
“Il Sigillo 2011” Aglianico del Vulture	55.00



La Corniola
Ristorante

Sicilia

Palari "Rosso del Soprano 2010"	Santo Stefano Briga, Messina 30.00
Cos "Cerasuolo di Vittoria 2016"	Vittoria (Rg) 28.00
Occhipinti "Siccagno 2016" Nero d'avola da agricoltura bio	Vittoria (Rg) 40.00
Marabino "Rosso di Contrada 2016" IGT Terre siciliane	Noto 20.00
Bonavita "Faro 2016"	40.00

Sardegna

Argiolas "Korem 2014"	Perdiana (Ca) 50.00
Bovale ,carmignano, cannonau "Turriga 2015" Cannonau, carmignano, Bovale	110.00
"Turriga 2003"	120.00
"Turriga 1998"	150.00
"Turriga 1994"	160.00
"Turriga 1993"	160.00



La Corniola
Ristorante

il resto del mondo...i Rossi

Chateau Margau "Premier gran cru class 1988"	Francia 600.00
Tardieu Laurent "Cote du Rhone 2007" Vernaccia, shiraz "Chateauneuf du Pope 2006" Grenage, Syrah	Francia 40.00 100.00
Chateau du Domaine de L'Eglise "Pomerol 2011"	Francia 100.00
Chateau Batailley "Pauillac Grand Cru Classé 2011"	Francia 120.00
Paul Pillot Chassagne Montrachet Première Cru Clos Saint Jean 2009	Francia 100.00
Georges Glantenay Bourgogne Pinot Noir 2018	Francia 40.00
Moulin de Gassac "Syrah 2014"	Francia 20.00
Domaine Louis Lequin et Fils Bourgogne Pinot Noir 2015	Francia 35.00
Dominique Laurent Vosne Romanée 2009 Grand Vin de Bourgogne	Francia 180.00
Domaine Arlaud Roncevie 2015 Bourgogne	Francia 60.00



La Corniola
Ristorante

Wynns- Coonawarra Estate	Australia
“Coonawarra 1994”	140.00
Cabernet Sauvignon	
“Coonawarra 1994”	120.00
Cabernet Sauvignon e Merlot	
“Coonawarra 1995” Cabernet Sauvignon	120.00
Michelton	Australia
“Preece 1995” Cabernet Sauvignon	350.00
Petaluma	Australia
“Coonawarra Merlot 1990” Merlot	400.00
Beringer	California
“Cabernet Sauvignon 1992”	250.00
“Napa Valley 1993” Merlot	120.00
“Cabernet sauvignon 1996”	100.00
Ridge	California
“Santa Cruz Mauntains 1997”	350.00
Cabernet Sauvignon	
Santa Rita	Cile
“Casa Real 1996” Cabernet Sauvignon	100.00
Alvaro Palacios	Spagna
“ Las terrasses 1998”	200.00
Tintorera	Spagna
“Cien y pico 2007”	25.00
Garnacha tintorera	
Bodegas Roda	Spagna
“Rosa Sela 2012”	40.00
“Roda Reserva 2009”	60.00
Rust and Vrede	Sud Africa
“Landgoedwyn Cabernet sauvignon ‘93”	250.00



La Corniola
Ristorante

I Bianchi italiani Abruzzo

Azienda Agricola Valentini	Loreto Aprutino (Pe)
“Trebbiano d’Abruzzo 2015”	85.00
“Trebbiano d’Abruzzo 1999”	170.00
“Trebbiano d’Abruzzo 1991”	200.00
Azienda Agricola Emidio Pepe	
“Trebbiano 2018”	45.00
“Pecorino 2018”	75.00
Masciarelli	San Martino sulla Marrucina (Ch)
“Trebbiano d’Abruzzo 2017”	35.00
La Valentina	Spoltore (Pe)
“Pecorino 2018”	18.00
“Spelt 2017” Trebbiano d’Abruzzo	20.00
“Fiano 2018”	20.00
Valle Reale	Popoli (Pe)
“Valle Reale 2018” Trebbiano	15.00
“Vigneto di Popoli 2015 Trebbiano”	40.00
Cataldi Madonna	Ofena (Aq)
“Pecorino Giulia 2019” bio Igt Terre Aquilane	22.00
“Pecorino Supergiulia 2017” IGT Terre Aquilane	35.00
Terraviva	Tortoreto (Te)
“Trebbiano d’Abruzzo bio 2017”	18.00
“Trebbiano d’Abruzzo bio 2018”	20.00
Torre dei Beati	Loreto Aprutino (Pe)
“Bianchi Grilli” Pecorino 2018	20.00
Podere la Brigata	
“La Risposta n.3 bianco”	18.00



La Corniola
Ristorante

Piemonte

Gaja	Barbaresco
“Rossj Bass 2014”	65.00
Langhe bianco	
“Gaja e Rey 2011”	300.00
Chardonnay	

Veneto

Bertani	Grezzana (Vr)
Soave Vintage 2013	20.00
Monte dall’Ora	Castelrotto di San Pietro Incoronato (Vr)
“vino da sete 2019”	25.00
Vino frizzante	

Campania

Guido Marsella	(Summonte Av)
“Poggi Reali Falanghina 2017”	20.00
“ Fiano d’Avellino 2016”	32.00
Svelato	
“Svelato 2018” Falanghina del Sannio Dop	25.00

Il resto del mondo... i Bianchi

Leon Beyer	Alsazia
Sylvaner 2016	20.00
Thierry Germain	Francia Loira
L’insolite 2018 Chenin	45.00
Gautheron	Francia Bourgogne
“Les Fourneaux Chablis Premier Cru 2018”	45.00



La Corniola
Ristorante

Magnum Abruzzo

Fattoria La Valentina

“Spelt 2016”	55.00
“Belovedere 2015”	90.00
“Binomio 2015”	80.00

Emidio Pepe

“Montepulciano d’Abruzzo 2013”	140.00
“Montepulciano d’Abruzzo 2016”	120.00
“Montepulciano d’Abruzzo 2017”	100.00

Torre dei Beati

“Mazzamurello”	65.00
----------------	-------

Masciarelli

“Marina Cvetic”	70.00
-----------------	-------

Piemonte

Iuli

“Nino 2014”	70.00
“Rossore 2013”	55.00

Produttori di Barbaresco

“Barbaresco Riserva Cru Ovello 2013”	110.00
--------------------------------------	--------

Toscana

Tenuta Le Potazzine

“Rosso di Montalcino 2017”	75.00
“Brunello di Montalcino 2014”	190.00

Tenuta San Guido

“Le difese 2016”	65.00
------------------	-------



La Corniola
Ristorante

Pieve Santa Restituta “Brunello di Montalcino 2012”	150.00
Le Ragnaie “Brunello di Montalcino 2013”	160.00
Argiano “Brunello di Montalcino 1997”	200.00
“Solengo 1998”	200.00
Fattoria Le Pupille “Poggio Valente 2007”	60.00

Veneto

Monte dall’Ora “Camporengo 2016”	65.00
“Saustò 2016”	85.00

Trentino Alto Adige

Tenuta San Leonardo “San Leonardo 2014”	150.00
Elisabetta Foradori “Morei 2012”	90.00

Basilicata

Cantine del Notaio “La firma 2009”	120.00
--	--------

Francia

Domaine Louis Lequin et Fils Bourgogne Pinot Noir 2014	75.00
Chateau Batailley “Pauillac Grand Cru Classè 2011”	230.00