



O R A T I O





Spedizioni Shippings

***Da Oratio ogni giorno spediamo vini in tutto il mondo.
Tutti i vini in lista sono disponibili per le spedizioni - Richiedi pure ad un
nostro Wine Guru***

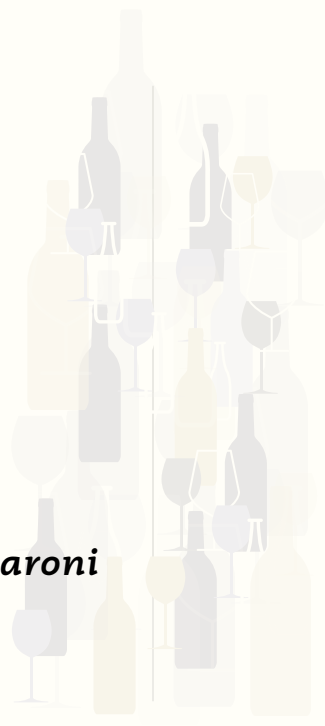
*At Oratio's we ship wines all over the world every day.
All the wines on the list are available for shipping - just ask one of our Wine
Gurus*

Percorsi Degustazione - Wine Tastings	page 2
Lista vini - Wine List	page 3
Bevande - Beverages	page 13
Menù - Food Menu	page 14
Allergeni - Allergens	page 15

Legenda Simboli - Key to Symbols

-  **Biologico - Organic**
-  **Naturale - Natural**
-  **Biodinamico - Biodynamic**
-  **Con Coravin - By Coravin**

La selezione editoriale di Oratio è curata da Chiara Lazzaroni



Percorsi Degustazione

Wine Tastings

BOLLICINE - SPARKLING

Lambrusco Bianco Emilia IGP "Biancospino" 2022 - Fangareggi 

Lambrusco di Sorbara, Chardonnay, Sauvignon - **Correggio**

Spumante Charmat Brut "Boh" S/A - La Leccia 

Sangiovese - **Montespertoli**

€ 20,00

Spumante Metodo Classico "Durli" 2021 - Dama del Rovere

Garganega - **Ronca**

BIANCHI - WHITES

Vermentino Colli Lucchesi DOC 2023 - Bordocheo 

Vermentino, Chardonnay - **Capannori**

Arneis Langhe DOC 2023 - Tenuta Barac 

Arneis - **Alba**

€ 20,00


Trebbiano Toscana IGT "Cantagrillo" 2020 - La Leccia 

Trebbiano - **Montespertoli**

ROSSI - REDS

Chianti Superiore DOCG 2022 - La Leccia 

Sangiovese - **Montespertoli**

Nebbiolo Langhe DOC 2018 - Tenuta Barac 

Nebbiolo - **Alba**

€ 20,00

Rosso di Montalcino DOC 2022 - Elia Palazzesi 

Sangiovese - **Montalcino**

PERCORSO MONTALCINO - MONTALCINO JOURNEY

Rosso di Montalcino DOC 2022 - Elia Palazzesi 

Sangiovese - **Montalcino**

Brunello di Montalcino DOCG 2018 - Elia Palazzesi 

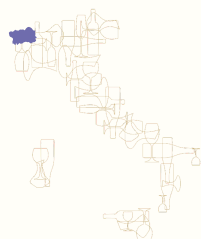
Sangiovese - **Montalcino**

€ 35,00

Brunello di Montalcino DOCG 2016 - Elia Palazzesi 

Sangiovese - **Montalcino**

V A L L E D ' A O S T A



BOLLICINE - SPARKLING

Bicchiere Bottiglia
Glass Bottle

Vallée d'Aoste DOC Blanc de Morgex et de La Salle Metodo Classico Pas
Dosé "Glacier" 2020 - Cave Mont Blanc
Prié Blanc - Morgex

€ 65,00

BIANCHI - WHITES

Petite Arvine Vallée d'Aoste DOP 2023 - Dino Bonin
Petite Arvine - Arnad

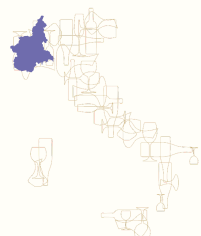
€ 8,50 € 45,00

ROSSI - REDS

Arnad - Montjovet Vallée d'Aoste DOP 2022 - Dino Bonin
Nebbiolo, Pinot Nero - Arnad

€ 8,50 € 45,00

P I E M O N T E



BOLLICINE - SPARKLING

Spumante VSQ Rosé "Faiv" Metodo Classico Pas Dosé 2013 - Marchisio
Nebbiolo - Castellinaldo d'Alba



€ 65,00

BIANCHI - WHITES



Arneis Langhe DOC 2023 - Tenuta Barac  € 7,50 € 38,00
Arneis - Alba



ROSATI - ROSÉ

Rosato Langhe DOC 2023- Tenuta Barac  € 8,00 € 40,00
Nebbiolo - Alba

ROSSI - REDS

Nebbiolo Langhe DOC 2018 - Tenuta Barac  € 8,50 € 45,00
Nebbiolo - Alba

Barbaresco DOCG "Rocche Massalupo" 2017 - Tenuta Barac   € 14,00 € 75,00
Nebbiolo - Alba

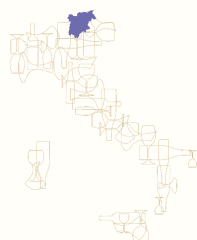
Barolo DOCG "Cerviano Merli" 2017 - Tenuta Barac   € 18,00 € 90,00
Nebbiolo - Alba

Barolo DOCG 2019 - Conterno Diego  € 20,00 € 100,00
Nebbiolo - Monforte d'Alba

DOLCI E PASSITI - SWEET & FORTIFIED

Moscato d'Asti DOCG 2022 - Tenuta Barac  € 35,00
Moscato Bianco - Alba

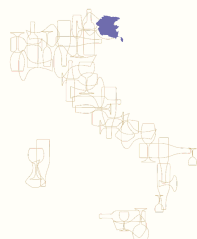
A L T O A D I G E



ROSSI - REDS

Blauburgunder Riserva Sudtiroler Alto Adige DOC 2021 - Prackfol  € 20,00 € 100,00
Pinot Nero - Fiè allo Sciliar

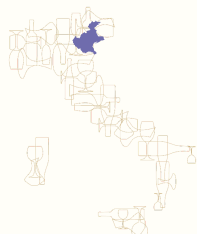
FRIULI VENEZIA GIULIA



BIANCHI - WHITES

Friulano Collio DOC 2023 - Korsic	€ 8,00	€ 40,00
<i>Tocai/Friulano - San Floriano del Collio</i>		
Bianco Collio DOC 2021 - Edi Keber  		€ 65,00
<i>Tocai/Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana - Zegla, Cormons</i>		

VENEZIA



BOLLICINE - SPARKLING

Prosecco Asolo Superiore Extra Brut DOCG "L'ardito" S/A - Vigna 5 Majo	€ 6,50	€ 32,00
<i>Glera - Asolo</i>		
Prosecco Asolo Superiore Brut DOCG S/A - Vigna 5 Majo		€ 32,00
<i>Glera - Asolo</i>		
Spumante Metodo Classico Brut "Durlì" S/A - Dama del Rovere	€ 8,50	€ 45,00
<i>Garganega - Roncà</i>		
Breganze DOC "Anima" Metodo Classico Pas Dosé 2018 - Firmino Miotti		€ 55,00
<i>Vespaiolo - Breganze</i>		

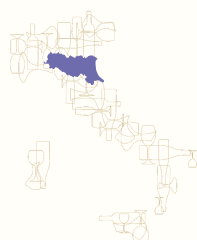
BIANCHI - WHITES

Soave Classico DOC "Bortolo" 2018 - Dama del Rovere		€ 45,00
<i>Garganega - Desenzano del Garda</i>		

ROSSI - REDS

Valpolicella Classico Superiore DOC 2019 - Accordini Igino <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola - San Pietro in Cariano</i>	€ 8,50	€ 45,00
Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2019 - Onepiò <i>Corvina, Corvinone, Rondinella - San Pietro in Cariano</i>		€ 60,00
Amarone Clas. della Valpol. D.O.C.G. 2019 "Le Bessole" - Iginio Accordini <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Osoleta - San Pietro in Cariano</i>	€ 20,00	€ 100,00

EMILIA ROMAGNA



BOLLICINE - SPARKLING

Lambrusco Bianco Emilia IGP "Biancospino" Brut S/A - Fangareggi <i>Lambrusco di Sorbara, Chardonnay, Sauvignon - Correggio</i>	€ 7,50	€ 38,00
Pignoletto Rifermentato Emilia IGP S/A - Tomisa <i>Grechetto Gentile/Pignoletto - San Lazzaro di Savena</i>		€ 38,00
Spumante Met. Classico Blanc de Noir Pas Dosé "Ilberte" 2010 - Torre Fornello <i>Pinot Nero - Ziano Piacentino</i>		€ 180,00

BIANCHI - WHITES

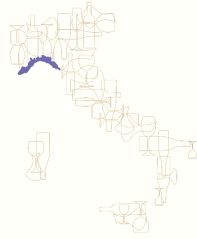
Romagna DOC "Famóus" 2022 - Tenuta Santa Lucia <i>Famoso/Mercato Saraceno - Mercato Saraceno</i>	€ 8,00	€ 40,00
Malvasia Colli Piac. DOC 2018 "Botrytis" - Torre Fornello <i>Malvasia - Ziano Piacentino</i>	€ 20,00	€ 100,00

ROSATI - ROSÉ

Rosato Emilia IGP "Giulietto" 2022 - Tomisa <i>Barbera, Merlot - San Lazzaro di Savena</i>	€ 7,50	€ 38,00
---	--------	---------

SOLD OUT

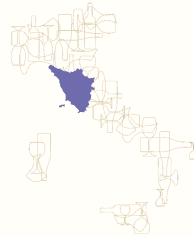
L I G U R I A



BOLLICINE - SPARKLING

Spumante Metodo Classico "F 56 Underwater" Brut Nature S/A - Baia del Sole € 300,00
Vermentino Nero - Ortonovo

T O S C A N A



BOLLICINE - SPARKLING

Vermentino Frizzante Rif. Costa Toscana IGT "Bubbolo" 2022 - Le Lastre  € 35,00
Vermentino - Montescudaio

Rosato Frizzante Rif. Costa Toscana IGT "Ceccotoccamì" 2022 - Le Lastre  € 35,00
Sangiovese, Merlot - Montescudaio

Spumante Charmat Rosé "Boh" Brut S/A - La Leccia  € 7,50 € 38,00
Sangiovese - Montespertoli

Spumante Metodo Classico Rosé Pas Dosé 2008 - Castello di Meleto  € 145,00
Sangiovese - Gaiole in Chianti




BIANCHI - WHITES

Bianco Toscana IGT "Le Falene" 2021 - Le Falene <i>Vermentino - Gavorrano</i>		€ 38,00
Vermentino Colli Lucchesi DOC 2023 - Bordocheo 	€ 7,50	€ 38,00
<i>Vermentino, Chardonnay - Capannori</i>		
Trebbiano Toscana IGT "Cantagrillo" 2020 - La Leccia 	€ 9,50	€ 55,00
<i>Trebbiano - Montespertoli</i>		
Vernaccia di San Gim. Ris. DOCG "Le Mandorle" - Poggio Alloro 	 € 12,00	€ 65,00
<i>Vernaccia di San Gimignano - San Gimignano</i>		

ROSSI - REDS

Chianti Superiore DOCG 2022 - La Leccia 	€ 6,50	€ 32,00
<i>Sangiovese - Montespertoli</i>		
Rosso Toscana IGT "Libello" 2022 - Sequerciani   	€ 8,00	€ 40,00
<i>Ciliegiolo, Sangiovese, Foglia Tonda - Gavorrano</i>		
Chianti Classico DOCG 2022 - Monte Bernardi 	€ 8,50	€ 45,00
<i>Sangiovese - Panzano in Chianti</i>		
Rosso di Montalcino DOC 2022 - Elia Palazzesi 	€ 8,50	€ 45,00
<i>Sangiovese - Montalcino</i>		
Bolgheri DOC "Grale" 2022 - Le Grascete 	€ 9,00	€ 50,00
<i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot - Castagneto Carducci</i>		
Prima Fermata Vino da Tavola 2021 - Il Viaggio di Landò 		€ 50,00
<i>Canaiolo - Palaia</i>		
Rosso Toscana IGT "Le Falene" 2019 - Le Falene		€ 60,00
<i>Cabernet Franc, Syrah - Gavorrano</i>		
Foglia Tonda Toscana IGT 2020 - Sequerciani   		€ 60,00
<i>Foglia Tonda - Gavorrano</i>		
Chianti Classico Riserva DOCG 2020 - Monte Bernardi 		€ 65,00
<i>Sangiovese, Canaiolo Nero - Panzano in Chianti</i>		
Brunello di Montalcino DOCG 2018 - Elia Palazzesi 	 € 18,00	€ 90,00
<i>Sangiovese - Montalcino</i>		
Brunello di Montalcino DOCG 2016 - Elia Palazzesi 	 € 20,00	€ 100,00
<i>Sangiovese - Montalcino</i>		
Cabernet Franc Toscana IGT "Le Falene" 2017 - Le Falene	 € 20,00	€ 100,00
<i>Cabernet Franc - Gavorrano</i>		
Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2015 - Elia Palazzesi 	 € 25,00	€ 135,00
<i>Sangiovese - Montalcino</i>		
Brunello di Montalcino DOCG 2018 - Sesti 	 € 25,00	€ 135,00
<i>Sangiovese - Montalcino</i>		
Brunello di Montalcino DOCG 2015 - Sesti 	 € 30,00	€ 145,00
<i>Sangiovese - Montalcino</i>		
Brunello di Montalcino Riserva DOCG "Phenomena" 2018 - Sesti 	 € 35,00	€ 170,00
<i>Sangiovese - Montalcino</i>		

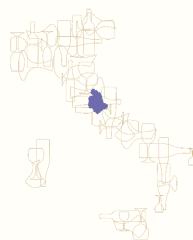
DOLCI E PASSITI - SWEET & FORTIFIED

Aleatico Toscana IGT 2021 - Sequerciani   



Aleatico - **Gavorrano**

€ 7,00 € 35,00

U M B R I A



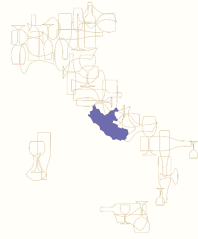
BIANCHI - WHITES

Pinot Grigio IGT "Gocce di Stelle" 2022 - Roberto Lepri **ORANGE**  



Pinot Grigio - **Perugia**

€ 7,50 € 38,00



L A Z I O



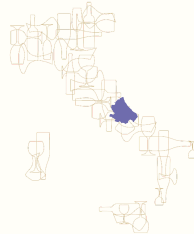
BIANCHI - WHITES

Passerina del Frusinate IGP "Con Te Lollo" 2022 - L'Avventura   € 12,00 € 65,00
Passerina del Frusinate - Piglio

ROSSI - REDS

Cesanese del Piglio DOCG Ris."Camere Pinte" 2020 - L'Avventura   € 19,00 € 95,00
Cesanese d'Affile - Piglio


A B R U Z Z O



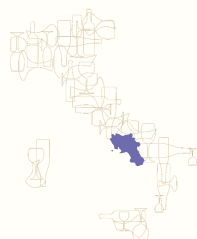
ROSATI - ROSÉ

Cerasuolo d'Abruzzo DOC "Gruè" 2022 - Cerulli Spinozzi  € 6,50 € 32,00
Montepulciano - Canzano

ROSSI - REDS

Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC "Nobu" 2019 - Di Carlo  € 9,00 € 50,00
Montepulciano - Ortona

CAMPANIA



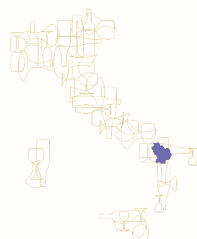
BIANCHI - WHITES

Lacryma Christi del Vesuvio Bianco DOC 2023

Coda di Volpe, Falanghina - Terzigno

€ 7,50 € 38,00

BASILICATA



ROSSI - REDS

Aglianico del Vulture DOC "La Bottai" 2019 - Casa Maschito

Aglianico - Maschito

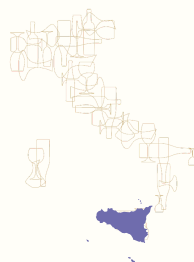
€ 9,00 € 50,00

Aglianico del Vulture Superiore DOC "La Terrazza" 2019 - Casa Maschito

Aglianico - Maschito

€ 95,00

SICILIA



BIANCHI - WHITES

Catarratto-Zibibbo Terre Siciliane IGT 2022 - Al Feu **ORANGE**   € 7,50 € 38,00
Catarratto, Zibibbo - Trapani

Salina Bianco IGT "Francangelo" 2022 - Punta Aria  € 60,00
Malvasia delle Lipari - Isola di Vulcano

DOLCI E PASSITI - SWEET & FORTIFIED

Passito di Pantelleria DOC 2022 - Kufura € 7,50 € 45,00
Moscato d'Alessandria - Pantelleria

B E V A N D E B E V E R A G E S

BIRRE - BEERS

Lager Gluten Free cl. 33 - Theresianer

Wit Non Filtrata cl. 33 - Theresianer

Indian Pale Ale cl. 33 - Theresianer

Bottiglia
Bottle

€ 5,00

€ 5,00

€ 5,00

ALTRO - OTHERS

Vermouth di Torino Rosso - Moveruth

Amaro del Ciclista - Casoni

Acquavite Bianca Grappa - Nardini

Acquavite Grappa Riserva - Nardini

Bicchiere
Glass

€ 4,00

€ 4,00

€ 3,00

€ 4,00

BEVANDE - SOFT DRINKS

Acqua Naturale cl 0.75 (vetro - glass)

Acqua Frizzante cl 0.75 (vetro - glass)

Coca Cola cl 0.33 (vetro - glass)

Coca Cola zero cl 0.33 (vetro - glass)

Succo Pesca cl 0.20

Succo Arance Sicilia cl 0.20

Bottiglia
Bottle

€ 3,00

€ 3,00

€ 3,00

€ 3,00

€ 3,00

€ 3,00

MENÙ - FOOD MENU

Selezione di Formaggi Misti

*Carboncino di Capra, Pecorino Giunco Sardegna, Erborinato Affumicato
Naturalmente con Legno di Faggio., Holzhofer Vaccino, Blu di Bufala*

Cheese Selection Board

*Goat soft ripened cheese, Sardegna's Pecorino, Blue cheese naturally smoked with beech wood,
Cow Holzhofer, Blu Buffalo Cheese*



€ 20,00

Selezione di Salumi Misti

*Capocollo del Casentino, Salame Toscano del Casentino, Prosciutto di Cervo, Speck di
Angus, Lardo di Patanegra*

Charcutery Selection Board

Casentino Capocollo, Tuscan Salami from Casentino, Venison Ham, Angus Speck, Patanegra Lard

€ 20,00

Selezione di Tre Formaggi e Tre Salumi Misti

Three Mixed Cheese & Three Charcutery Selection Board

€ 20,00

Caponata Siciliana con Pane Tostato e Olio EVO Monocultivar de La Leccia
Sicilian Caponata with Toasted Bread and Monocultivar EVO Oil from La Leccia



€ 15,00

Hummus di Ceci con Pinzimonio di Verdure del Contadino
Chickpeas Hummus with Pinzimonio of Farmer's Vegetables



€ 15,00

Terrina di Fegatini con Pane Tostato
Liver Terrine with Toasted Bread

€ 12,00

Burro Isigny con Acciughe del Cantabrico e Frutto del Capperò
Isigny Butter with Cantabrian Anchovies and Caper Fruit

€ 12,00

Pane Grani Antichi con Baccalà Mantecato e Cipolle Caramellate
Ancient Grains Bread with Creamed Cod and Caramelized Onions

€ 12,00

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
ORATIO WINE
INGREDIENT BOOK
ORATIO WINE

Allergeni alimentari e, quelli presenti
nei formulati dei nostri alimenti

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati,
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati,
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati»;

L'ATTIVITA' VIENE SVOLTA ALL'INTERNO DELLO STESSO
FABBRICATO PERTANTO E' IMPOSSIBILE EVITARE LA
POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA ANCHE SU
ALIMENTI CHE NON NE CONTENGONO IN FORMULAZIONE
E/O RICETTA.















PER QUALSIASI DUBBIO SI PREGA DI CHIEDERE AL CAMERIERE
PER POSSIBILI ALLERGENI PRESENTI NEL VOSTRO ALIMENTO

Food allergens and, those present
in our food formulations

1. Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derived products,
2. Crustaceans and derived products.
3. Eggs and derived products.
4. Fish and derived products
5. Peanuts and derived products.
6. Soy and derived products,
7. Milk and derived products, including lactose,
8. Nuts, i.e. almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), common walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch) , Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derived products
9. Celery and derived products.
10. Mustard and derived products.
11. Sesame seeds and derived products.
12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/Kg or 10 mg/l expressed as SO₂.
13. Lupins and derived products.
14. Molluscs and derived products';

THE ACTIVITY IS CARRIED OUT WITHIN THE SAME
MANUFACTURED THEREFORE IT IS IMPOSSIBLE TO AVOID THE
POTENTIAL CROSS-CONTAMINATION ALSO ON
FOODS THAT DO NOT CONTAIN IT IN THE FORMULATION
AND/OR RECIPE.

FOR ANY DOUBTS PLEASE ASK THE WAITER
FOR POSSIBLE ALLERGENS IN YOUR FOOD

PRODOTTI ALIMENTARI	CEREALI CONTENENTI GLUTINE	CROSTACEI	UOVA	PESCE	ARACHIDI	SOIA	LATTE E DERIVATI	FRUTTA A GUSCIO	SEDANO	SENAPE	SEMI DI SESAMO	ANIDRIDE SOLFOROSA (SOLFITI)	LUPINI	MOLLUSCHI
														
TAGLIERI VARI	X					X	X	X						
CROSTINI E PIATTI DI PESCE		X		X	X		X							
PIATTO VEGANO ED HUMMUS	x				x	x		x	x					
VINI												X		
BEVANDE VARIE												X		
STUZZICHINI VARI	X		X		X	X	X	X			X	X		