



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***

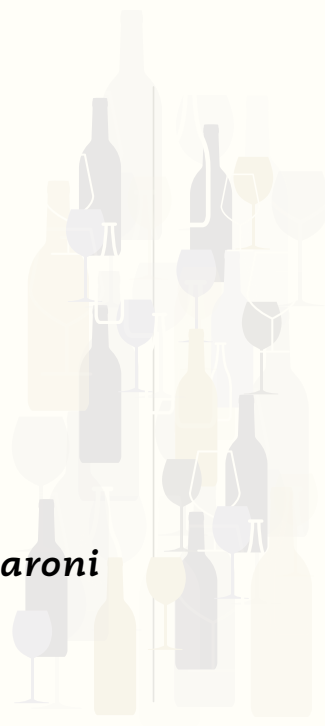
*At Oratio's we ship wines all over the world every day.
All the wines on the list are available for shipping - just ask one of our Wine
Gurus*

Percorsi Degustazione - Wine Tastings	page 2
Lista vini - Wine List	page 3
Bevande - Beverages	page 12
Menù - Food Menu	page 13
Allergeni - Allergens	page 14

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" Brut S/A - Fangareggi 

Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino - **Correggio**

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

Sangiovese - **Montespertoli**

€ 20,00


Spumante Metodo Classico Extra Brut "Durli" S/A - Dama del Rovere

Garganega - **Roncà**

BIANCHI - WHITES

Vermentino Colline Lucchesi DOC 2024 - Colle di Bordocheo 

Vermentino, Chardonnay - **Capannori**

Arneis Langhe DOC 2023 - Tenuta Barac 

Arneis - **Alba**

€ 20,00

Trebbiano Toscana IGT "Cantagrillo" 2022 - La Leccia 

Trebbiano - **Montespertoli**

ROSSI - REDS

Chianti Superiore DOCG 2023 - La Leccia 

Sangiovese - **Montespertoli**

Nebbiolo Langhe DOC 2020 - Tenuta Barac 

Nebbiolo - **Alba**

€ 20,00


Rosso di Montalcino DOC 2023 - Elia Palazzesi 

Sangiovese - **Montalcino**

PERCORSO MONTALCINO - MONTALCINO JOURNEY


Rosso di Montalcino DOC 2023 - Elia Palazzesi 

Sangiovese - **Montalcino**

Brunello di Montalcino DOCG 2019 - Elia Palazzesi 

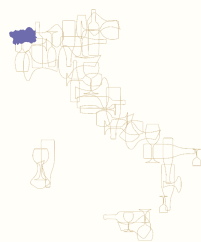
Sangiovese - **Montalcino**

€ 35,00

Brunello di Montalcino DOCG 2018 - Sesti 

Sangiovese - **Montalcino**

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



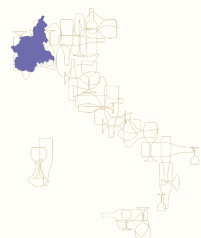
BOLLICINE - SPARKLING

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

Bicchiere Bottiglia
Glass Bottle

€ 65,00

P I E M O N T E



BOLLICINE - SPARKLING

Spumante VSQ Rosé "Faiv" Metodo Classico Pas Dosé 2014 - Marchisio
Nebbiolo - Castellinaldo d'Alba



€ 65,00

BIANCHI - WHITES

Arneis Langhe DOC 2024 - Tenuta Barac
Arneis - Alba



€ 7,50

€ 38,00

ROSATI - ROSÉ

Rosato Langhe DOC 2024 - Tenuta Barac
Nebbiolo - Alba



€ 8,00

€ 40,00

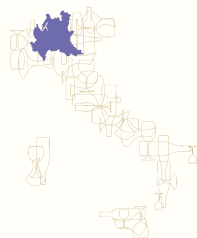
ROSSI - REDS

Nebbiolo Langhe DOC 2020 - Tenuta Barac 	€ 9,00	€ 50,00
<i>Nebbiolo - Alba</i>		
Barbaresco DOCG "Rocche Massalupo" 2017 - Tenuta Barac 	 € 16,00	€ 80,00
<i>Nebbiolo - Alba</i>		
Barolo DOCG "Cerviano Merli" 2017 - Tenuta Barac 	 € 20,00	€ 100,00
<i>Nebbiolo - Alba</i>		
Barbaresco Riserva DOCG 2016 - Tenuta Barac 	 € 22,00	€ 110,00
<i>Nebbiolo - Alba</i>		
Barolo DOCG 2020 - Conterno Diego	 € 22,00	€ 110,00
<i>Nebbiolo - Monforte d'Alba</i>		

DOLCI E PASSITI - SWEET & FORTIFIED

Moscato d'Asti DOCG 2023 - Tenuta Barac 		€ 35,00
<i>Moscato Bianco - Alba</i>		

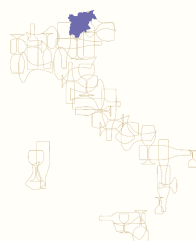
L O M B A R D I A



BIANCHI - WHITES

Bianco Provincia di Pavia IGT "347 M.S.L.M. 2023 - Alberto Fiori 	€ 8,00	€ 40,00
<i>Riesling Renano - Santa Maria della Versa</i>		

ALTO ADIGE



BIANCHI - WHITES

Kerner "Radoy" Vigneti delle Dolomiti IGT 2023 - Radoar



€ 50,00

Kerner - Fiè allo Sciliar

ROSSI - REDS

Blauburgunder Riserva Sudtiroler Alto Adige DOC 2021 - Prackfol

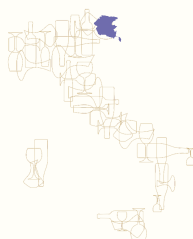


€ 22,00

€ 110,00

Pinot Nero - Fiè allo Sciliar

FRIULI VENEZIA GIULIA



BIANCHI - WHITES

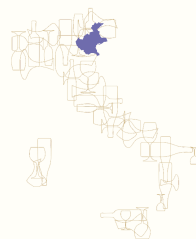
Bianco Collio DOC 2022 - Edi Keber



€ 65,00

Tocai/Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana - Zegla, Cormons

V E N E T O




BOLLICINE - SPARKLING

Prosecco Asolo Superiore Extra Brut DOCG "L'ardito" S/A - Vigna 5 Majo <i>Glera - Asolo</i>	€ 6,50	€ 32,00
Spumante Metodo Classico Extra Brut "Durlì" S/A - Dama del Rovere <i>Garganega - Roncà</i>	€ 8,50	€ 45,00
Breganze DOC "Anima" Metodo Classico Pas Dosé 2020 - Firmino Miotti <i>Vespaiolo - Breganze</i>		€ 55,00

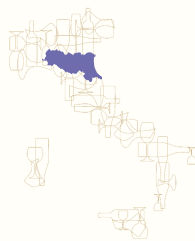
BIANCHI - WHITES

Soave Classico DOC "Bortolo" 2018 - Dama del Rovere <i>Garganega - Desenzano del Garda</i>		€ 50,00
---	--	---------

ROSSI - REDS

Valpolicella Classico Superiore DOC 2022 - Accordini Iginio <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola - San Pietro in Cariano</i>	€ 8,50	€ 45,00
Vino Rosso "Fameja" PIWI 2021 - Michele Bertuzzo  <i>Cabernet Cortis, Cabernet Carbon - Montecchio Maggiore</i>		€ 50,00
Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2021 - Accordini Iginio <i>Corvina, Corvinone, Rondinella - San Pietro in Cariano</i>		€ 65,00
Amarone Clas. della Valpol. DOCG 2019 "Le Bessole" - Iginio Accordini  <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Osoleta - San Pietro in Cariano</i>	€ 22,00	€ 110,00

EMILIA ROMAGNA



BOLLICINE - SPARKLING

Lambrusco Bianco Emilia IGP "Biancospino" Brut S/A - Fangareggi 🍷 🏠 € 7,50 € 38,00
Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino - Correggio

Pignoletto Rifermentato Emilia IGP S/A - Tomisa 🍷 🏠 € 38,00
Grechetto Gentile/Pignoletto - San Lazzaro di Savena

Spumante Met. Classico Blanc de Noir Pas Dosé "Ilberte" 2010 - Torre Fornello 🍷 € 180,00
Pinot Nero - Ziano Piacentino

BIANCHI - WHITES

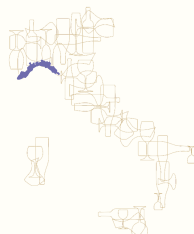
Romagna DOC "Famóus" 2023 - Tenuta Santa Lucia 🍷 🌿 € 8,00 € 40,00
Famoso/Mercato Saraceno - Mercato Saraceno

Malvasia Colli Piac. DOC 2020 "Botrytis" - Torre Fornello ORANGE 🍷 🍷 € 22,00 € 110,00
Malvasia - Ziano Piacentino

ROSATI - ROSÉ

Rosato Emilia IGP "Giulietto" 2022 - Tomisa 🍷 🏠 € 7,50 € 38,00
Barbera - San Lazzaro di Savena

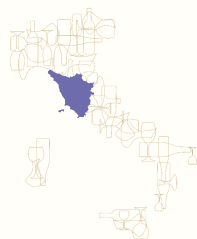
LIGURIA






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" 2023 - Le Lastre 	€ 35,00
<i>Vermentino</i> - Montescudaio	
Rosato Frizzante Rif. Costa Toscana IGT "Ceccotoccamì" 2023 - Le Lastre 	€ 35,00
<i>Sangiovese, Merlot</i> - Montescudaio	
Spumante Charmat Rosé "Boh" Brut S/A - La Leccia 	€ 7,50
<i>Sangiovese</i> - Montespertoli	€ 38,00





















BIANCHI - WHITES

Vermentino Colline Lucchesi DOC 2024 - Colle di Bordocheo 	€ 7,50	€ 38,00
<i>Vermentino, Chardonnay</i> - Capannori		
Sauvignon Toscana IGT 2024 - Sesti 	€ 8,50	€ 45,00
<i>Sauvignon</i> - Montalcino		
Trebbiano Toscana IGT "Cantagrillo" 2022 - La Leccia 	€ 9,50	€ 55,00
<i>Trebbiano</i> - Montespertoli		
Vernaccia di San Gim. Ris. DOCG "Le Mandorle" 2022 - Poggio Alloro  	€ 12,00	€ 65,00
<i>Vernaccia di San Gimignano</i> - San Gimignano		

ROSATI - ROSÉ

Rosato Toscana IGT 2024 - Grappoli Urbani 	€ 8,00	€ 40,00
<i>Syrah, Merlot</i> - Scandicci		

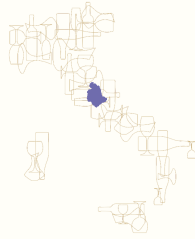
ROSSI - REDS

Chianti Superiore DOCG 2023 - La Leccia 	€ 6,50	€ 32,00
<i>Sangiovese</i> - Montespertoli		
Rosso Toscana IGT "Libello" 2023 - Sequerciani   	€ 8,00	€ 40,00
<i>Ciliegiolo, Sangiovese, Foglia Tonda</i> - Gavorrano		
Chianti Classico DOCG "Retromarcia" 2022 - Monte Bernardi 	€ 8,50	€ 45,00
<i>Sangiovese</i> - Panzano in Chianti		
Rosso di Montalcino DOC 2023 - Elia Palazzesi 	€ 9,00	€ 50,00
<i>Sangiovese</i> - Montalcino		
Bolgheri DOC "Grale" 2023 - Le Grascete 	€ 9,00	€ 50,00
<i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot</i> - Castagneto Carducci		
Prima Fermata Vino da Tavola 2023 - Il Viaggio di Landò 		€ 50,00
<i>Canaiolo</i> - Palaia		
Rosso Toscana IGT "Intruso" 2022 - Cantina Dainelli  		€ 55,00
<i>Sangiovese, Malvasia Nera</i> - Cerreto Guidi		
Foglia Tonda Toscana IGT 2021 - Sequerciani   		€ 60,00
<i>Foglia Tonda</i> - Gavorrano		
Rosso Toscana IGT "Le Falene" 2020 - Le Falene		€ 65,00
<i>Cabernet Franc, Syrah</i> - Gavorrano		
Chianti Classico Riserva DOCG 2022 - Monte Bernardi 		€ 65,00
<i>Sangiovese, Canaiolo Nero</i> - Panzano in Chianti		
Brunello di Montalcino DOCG 2019 - Elia Palazzesi 	 € 22,00	€ 110,00
<i>Sangiovese</i> - Montalcino		
Cabernet Franc Toscana IGT "Le Falene" 2019 - Le Falene	 € 22,00	€ 110,00
<i>Cabernet Franc</i> - Gavorrano		
Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2018 - Elia Palazzesi 	 € 30,00	€ 145,00
<i>Sangiovese</i> - Montalcino		
Brunello di Montalcino DOCG 2018 - Sesti 	 € 30,00	€ 145,00
<i>Sangiovese</i> - Montalcino		
Brunello di Montalcino DOCG 2015 - Sesti 	 € 35,00	€ 175,00
<i>Sangiovese</i> - Montalcino		
Brunello di Montalcino Riserva DOCG "Phenomena" 2018 - Sesti 	 € 40,00	€ 185,00
<i>Sangiovese</i> - Montalcino		

DOLCI E PASSITI - SWEET & FORTIFIED

Aleatico Toscana IGT 2021 - Sequerciani   	€ 7,50	€ 38,00
<i>Aleatico</i> - Gavorrano		

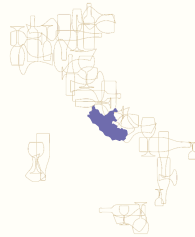
U M B R I A



BIANCHI - WHITES

Pinot Grigio IGT "Gocce di Stelle" 2023 - Roberto Lepri 🌿 🏠 € 7,50 € 38,00
Pinot Grigio - Perugia

L A Z I O



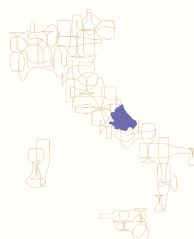
BIANCHI - WHITES

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

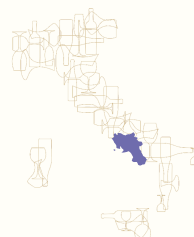


ROSSI - REDS


Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC "Nobu" 2019 - Di Carlo 
Montepulciano - Ortona

€ 9,00 € 50,00

C A M P A N I A



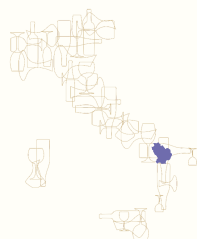
BIANCHI - WHITES

Coda di Volpe Benev. DOC "Covante" 2022 - Bosco Sant'Agnese 
Coda di Volpe - Calvi

ORANGE

€ 8,00 € 40,00

BASILICATA

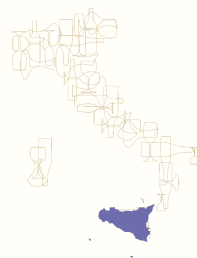


ROSSI - REDS

Aglianico del Vulture Superiore DOC "La Terrazza" 2020 - Casa Maschito
Aglianico - Maschito

€ 95,00

SICILIA



BIANCHI - WHITES

Catarratto-Zibibbo Terre Siciliane IGT 2024 - Al Feu **ORANGE**
Catarratto, Zibibbo - Trapani



€ 7,50 € 38,00

DOLCI E PASSITI - SWEET & FORTIFIED

Passito di Pantelleria DOC 2022 - Kufura
Moscato d'Alessandria - Pantelleria

€ 7,50 € 45,00

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*



€ 20,00

Cheese Selection Board

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

Selezione di Salumi Misti

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

€ 20,00

Charcutery Selection Board

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

Selezione di Tre Formaggi e Tre Salumi Misti

Three Mixed Cheese & Three Charcutery Selection Board

€ 20,00

Carpaccio di Black Angus marinato ai porcini con valeriana, pecorino sardo Iunco e Olio EVO Monocultivar La Leccia

*Porcini-marinated Black Angus carpaccio with valerian, Sardinian Iunco
pecorino and La Leccia Olio EVO Monocultivar*

€ 20,00

Caponata Siciliana con Pane Tostato

Sicilian Caponata with Toasted Bread



€ 15,00

Hummus di Ceci con Pinzimonio di Verdure del Contadino e Olio EVO Monocultivar La Leccia

Chickpea Hummus with Seasonal Crudités and e La Leccia Olio EVO Monocultivar



€ 15,00

Terrina di Fegatini con Pane Tostato

Liver Terrine with Toasted Bread

€ 12,00

Burro Isigny con Acciughe del Cantabrico e Frutto del Capperro

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		