



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

<b>Percorsi Degustazione - Wine Tastings</b> .....	page 2
<b>Lista vini - Wine List</b> .....	page 3
<b>Bevande - Beverages</b> .....	page 13
<b>Menù - Food Menu</b> .....	page 14
<b>Allergeni - Allergens</b> .....	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" Brut S/A - Fangareggi 

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

Spumante Charmat Rosé "Boh" Brut S/A - La Lecciaccia 

€ 20,00

*Sangiovese* - **Montespertoli**



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

*Garganega, Durello* - **Ronca**

### **BIANCHI - WHITES**

Vermentino Colline Lucchesi DOC 2025 - Colle di Bordocheo 

*Vermentino, Chardonnay* - **Capannori**

Provincia di Pavia Bianco IGT 347 MSLM 2024 - Alberto Fiori  

€ 20,00

*Riesling* - **Santa Maria della Versa**


Trebbiano Toscana IGT "Cantagrillo" 2023 - La Leccia 

*Trebbiano* - **Montespertoli**

### **ROSSI - REDS**

Chianti Superiore DOCG 2023 - La Leccia 

*Sangiovese* - **Montespertoli**

Nebbiolo Langhe DOC 2020 - Tenuta Barac 


€ 20,00

*Nebbiolo* - **Alba**

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 2021 - Elia Palazzesi  

€ 35,00

*Sangiovese* - **Montalcino**

Brunello di Montalcino DOCG 2020 - Sesti 

*Sangiovese* - **Montalcino**

# Percorsi Degustazione

## Wine Tastings

### PERCORSO BIANCHI - WHITE JOURNEY

Passerina del Frusinate IGP "Con Te Lollo" 2023 - L'Avventura 

*Passerina del Frusinate* - **Piglio**

Vernaccia di San Gim. Ris. DOCG "Le Mandorle" 2023 - Poggio Alloro

*Vernaccia di San Gimignano* - **San Gimignano**

€ 30,00

Malvasia Colli Piac. DOC 2020 "Botrytis" - Torre Fornello **ORANGE** 

*Malvasia* - **Ziano Piacentino**

### PERCORSO NEBBIOLO - NEBBIOLO JOURNEY

Barbaresco DOCG "Rocche Massalupo" 2017 - Tenuta Barac 

*Nebbiolo* - **Alba**

Barolo DOCG 2020 - Conterno Diego

*Nebbiolo* - **Monforte d'Alba**

€ 35,00

Barbaresco Riserva DOCG 2016 - Tenuta Barac 

*Nebbiolo* - **Alba**

### PERCORSO ROSSI STRUTTURATI - BOLDED REDS JOURNEY

Rosso Toscana IGT "Intruso" 2023 - Cantina Dainelli  

*Sangiovese, Malvasia Nera* - **Cerreto Guidi**

Amarone Clas. della Valpol. DOCG 2022 "Le Bessole" - Iginio Accordini

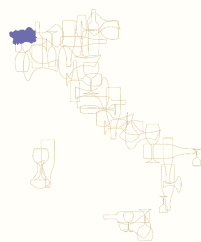
*Corvina, Corvinone, Rondinella, Osoleta* - **San Pietro in Cariano**

€ 35,00

Cabernet Franc Toscana IGT "Le Falene" 2019 - Le Falene

*Cabernet Franc* - **Gavorrano**

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



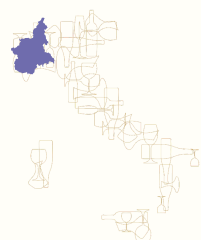
## **BOLLICINE - SPARKLING**

Bicchiere    Bottiglia  
Glass        Bottle

Vallée d'Aoste DOC Blanc de Morgex et de La Salle Metodo Classico Pas  
Dosé "Glacier" 2022 - Cave Mont Blanc  
*Prié Blanc - Morgex*

€ 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 2025 - Tenuta Barac   
*Arneis - Alba*

€ 8,00    € 38,00

Gavi DOCG "Nuvole sul Poggio" 2025 - Il Poggio di Gavi   
*Cortese - Gavi*

€ 7,00    € 35,00

Timorasso Colli Tortonesi DOC "Volo sul Poggio" 2023 - Il Poggio di Gavi   
*Timorasso - Gavi*

€ 50,00

## **ROSATI - ROSÉ**

Rosato Langhe DOC 2024 - Tenuta Barac   
*Nebbiolo - Alba*

€ 8,50    € 40,00

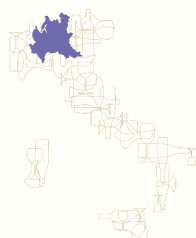
## ROSSI - REDS

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 	 € 22,00	€ 100,00
<i>Nebbiolo - Alba</i>		
Barbaresco Riserva DOCG 2016 - Tenuta Barac 	 € 24,00	€ 110,00
<i>Nebbiolo - Alba</i>		
Barolo DOCG 2020 - Conterno Diego	 € 24,00	€ 110,00
<i>Nebbiolo - Monforte d'Alba</i>		




## DOLCI E PASSITI - SWEET & FORTIFIED

Moscato d'Asti DOCG 2024 - Tenuta Barac 		€ 35,00
<i>Moscato Bianco - Alba</i>		



# L O M B A R D I A



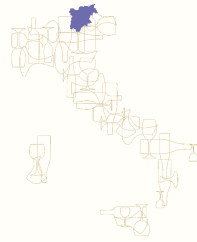
## BOLLICINE - SPARKLING

Franciacorta DOCG Metodo Classico Pas Dosé 2020 - Gigi Ravarini   		€ 90,00
<i>Pinot Nero - Monticelli Brusati</i>		

## BIANCHI - WHITES

Provincia di Pavia Bianco IGT 347 MSLM 2024 - Alberto Fiori  	€ 8,00	€ 38,00
<i>Riesling - 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 2022 - Prackfol

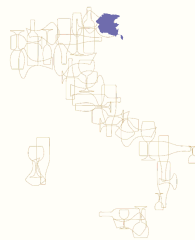


€ 24,00

€ 110,00

*Pinot Nero - Fiè allo Sciliar*

# FRIULI VENEZIA GIULIA



## BIANCHI - WHITES

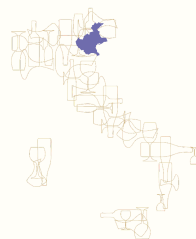
Bianco Collio DOC 2023 - Edi Keber



€ 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 Brut "Durlì" S/A - Dama del Rovere <i>Garganega, Durello - Roncà</i>	€ 8,50	€ 45,00
Breganze DOC "Anima" Metodo Classico Pas Dosé 2021 - Firmino Miotti <i>Vespaiolo - Breganze</i>		€ 55,00

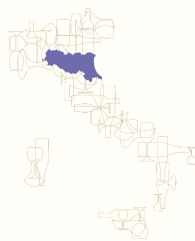
## **BIANCHI - WHITES**

Soave Classico DOC "Bortolo" 2021 - Dama del Rovere <i>Garganega - Desenzano del Garda</i>		€ 50,00
---	--	---------

## **ROSSI - REDS**

Valpolicella Classico Superiore DOC 2023 - Accordini Iginio <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola - San Pietro in Cariano</i>	€ 9,00	€ 50,00
Vino Rosso "Fameja" PIWI 2021 - Michele Bertuzzo  <i>Cabernet Cortis, Cabernet Carbon - Montecchio Maggiore</i>		€ 50,00
Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2023 - Accordini Iginio <i>Corvina, Corvinone, Rondinella - San Pietro in Cariano</i>		€ 65,00
Amarone Clas. della Valpol. DOCG 2022 "Le Bessole" - Iginio Accordini  <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Osoleta - San Pietro in Cariano</i>	€ 24,00	€ 110,00

# EMILIA ROMAGNA



## BOLLICINE - SPARKLING

Lambrusco Bianco Emilia IGP "Biancospino" Brut S/A - Fangareggi 🍷 🏠 € 8,00 € 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

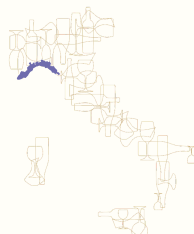
Romagna DOC "Famóus" 2024 - Tenuta Santa Lucia 🍷 🌿 € 8,50 € 45,00  
*Famoso/Mercato Saraceno - Mercato Saraceno*

Malvasia Colli Piac. DOC 2020 "Botrytis" - Torre Fornello ORANGE 🍷 🍷 € 24,00 € 110,00  
*Malvasia - Ziano Piacentino*

## ROSATI - ROSÉ

Rosato Emilia IGP "Giulietto" 2022 - Tomisa 🍷 🏠 € 8,00 € 38,00  
*Barbera - San Lazzaro di Savena*

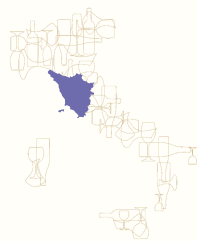
# LIGURIA




## 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



Spumante Charmat Rosé "Boh" Brut S/A - La Leccia  € 8,00 € 38,00  
*Sangiovese - Montespertoli*

## BIANCHI - WHITES

Vermentino Colline Lucchesi DOC 2025 - Colle di Bordocheo  € 7,50 € 35,00  
*Vermentino, Chardonnay - Capannori*

Sauvignon Toscana IGT 2025 - Sesti   € 45,00  
*Sauvignon - Montalcino*

Trebbiano Toscana IGT "Cantagrillo" 2023 - La Leccia  € 9,50 € 55,00  
*Trebbiano - Montespertoli*

Vernaccia di San Gim. Ris. DOCG "Le Mandorle" 2023 - Poggio Alloro   € 12,50 € 65,00  
*Vernaccia di San Gimignano - San Gimignano*

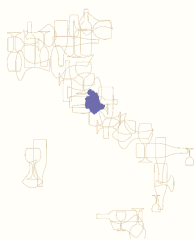
## ROSATI - ROSÉ

Rosato Toscana IGT 2024 - Grappoli Urbani   € 38,00  
*Syrah, Merlot - Scandicci*

## ROSSI - REDS

Chianti Superiore DOCG 2023 - La Leccia  <i>Sangiovese - Montespertoli</i>	€ 7,00	€ 35,00
Rosso Toscana IGT "Glu Glu Glu" 2024 - Grappoli Urbani  <i>Sangiovese - Vicchio</i>	€ 8,00	€ 38,00
Chianti Classico DOCG "Poggio ai Mori" 2022 - San Donatino  <i>Sangiovese - Castellina in Chianti</i>	€ 8,50	€ 45,00
Chianti Classico DOCG "Retromarcia" 2024 - Monte Bernardi  <i>Sangiovese - Panzano in Chianti</i>	€ 8,50	€ 45,00
Rosso di Montalcino DOC 2023 - Elia Palazzesi   <i>Sangiovese - Montalcino</i>	€ 9,00	€ 50,00
Prima Fermata Vino da Tavola 2023 - Il Viaggio di Landò  <i>Canaiolo - Palaia</i>		€ 50,00
Bolgheri DOC "Grale" 2024 - Le Grascete  <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot - Castagneto Carducci</i>	€ 9,50	€ 55,00
Rosso Toscana IGT "Intruso" 2023 - Cantina Dainelli   <i>Sangiovese, Malvasia Nera - Cerreto Guidi</i>		€ 55,00
Rosso Toscana IGT "Indigeno Sul Legno" 2023 - Agricola Fortebrezza    <i>Sangiovese, Canaiolo - Castel Focognano</i>		€ 55,00
Foglia Tonda Toscana IGT 2022 - Sequerciani    <i>Foglia Tonda - Gavorrano</i>		€ 60,00
Rosso Toscana IGT "Le Falene" 2020 - Le Falene <i>Cabernet Franc, Syrah - Gavorrano</i>		€ 65,00
Chianti Classico Riserva DOCG 2022 - Monte Bernardi  <i>Sangiovese, Canaiolo Nero - Panzano in Chianti</i>		€ 65,00
Cabernet Franc Toscana IGT "Le Falene" 2019 - Le Falene <i>Cabernet Franc - Gavorrano</i>	 € 24,00	€ 110,00
Toscana IGT "Stravizzo" 2011 - Scheggiolla <i>Sangiovese, Merlot - Castelnuovo Berardenga</i>		€ 110,00
Brunello di Montalcino DOCG 2021 - Elia Palazzesi   <i>Sangiovese - Montalcino</i>	 € 24,00	€ 110,00
Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2020 - Elia Palazzesi   <i>Sangiovese - Montalcino</i>	 € 30,00	€ 145,00
Brunello di Montalcino DOCG 2020 - Sesti  <i>Sangiovese - Montalcino</i>	 € 30,00	€ 145,00
Brunello di Montalcino Riserva DOCG "Phenomena" 2020 - Sesti  <i>Sangiovese - Montalcino</i>	 € 40,00	€ 175,00
Brunello di Montalcino Riserva DOCG "Phenomena" 2019 - Sesti  <i>Sangiovese - Montalcino</i>	 € 45,00	€ 195,00
Brunello di Montalcino DOCG 2015 - Elia Palazzesi   <i>Sangiovese - Montalcino</i>		€ 250,00

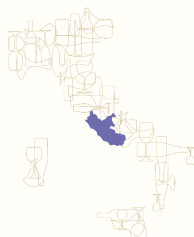
# U M B R I A



## BIANCHI - WHITES

Pinot Grigio IGT "Gocce di Stelle" 2024 - Roberto Lepri 🌿 🏠 € 8,00 € 38,00  
*Pinot Grigio - Perugia*

# L A Z I O



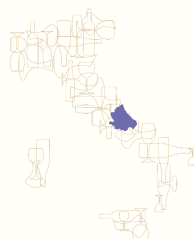
## BIANCHI - WHITES

Passerina del Frusinate IGP "Con Te Lollo" 2023 - L'Avventura 🌿 ⚔️ € 12,50 € 65,00  
*Passerina del Frusinate - Piglio*


## ROSSI - REDS

Cesanese del Piglio DOCG Ris."Camere Pinte" 2021 - L'Avventura 🌿 ⚔️ € 19,00 € 95,00  
*Cesanese d'Affile - Piglio*

# A B R U Z Z O

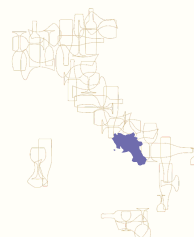


## ROSSI - REDS


Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC "Nobu" 2021 - Di Carlo   
*Montepulciano - Ortona*

€ 9,00 € 50,00

# C A M P A N I A



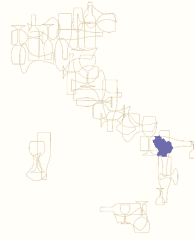
## BIANCHI - WHITES

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

ORANGE 

€ 8,50 € 45,00

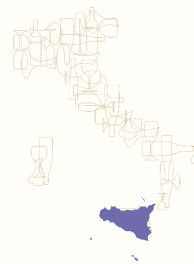
# BASILICATA



## ROSSI - REDS

Aglianico del Vulture Superiore DOC "La Bottai" 2022 - Casa Maschito <i>Aglianico - Maschito</i>	€ 9,00	€ 50,00
Aglianico del Vulture Superiore DOC "La Terrazza" 2022 - Casa Maschito <i>Aglianico - Maschito</i>		€ 95,00

# SICILIA



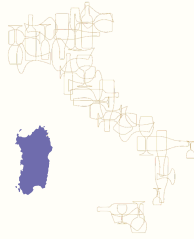
## BIANCHI - WHITES

Catarratto-Zibibbo Terre Siciliane IGT 2024 - Al Feu <b>ORANGE</b> 🍃 🏠 <i>Catarratto, Zibibbo - Trapani</i>	€ 8,00	€ 38,00
--	--------	---------

## DOLCI E PASSITI - SWEET & FORTIFIED

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


# SARDEGNA



## **BIANCHI - WHITES**

Semidano di Sardegna DOC "Tittia" 2024 - Pedra Niedda  € 50,00  
*Semidano - Sini*

## **ROSSI - REDS**

Cannonau di Sardegna DOC "Basca" 2023 - Pedra Niedda  € 9,50 € 55,00  
*Cannonau - Sini*

# 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

## Stracotto di Guancia con Pane Tostato

Traditional Beef Cheek Stew with Roasted Bread

€ 18,00

## Caponata Siciliana con Pane Tostato

Sicilian Caponata with Toasted Bread



€ 15,00

## Burro Isigny con Acciughe del Cantabrico e Frutto del Capperò

Isigny Butter with Cantabrian Anchovies and Caper Fruit

€ 14,00

## Terrina di Fegatini con Pane Tostato

Liver Terrine with Toasted Bread

€ 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 SO<sub>2</sub>.
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 SO<sub>2</sub>.
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		