ORATIO

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

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" 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 - **Roncà**

BIANCHI - *WHITES*

Vermentino Colline Lucchesi DOC 2025 - Colle di Bordocheo
Vermentino, Chardonnay - **Capannori**

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC “Risveglio” 2024 - Mezzanotte — € 20,00
Verdicchio - **Senigallia**

Trebbiano Toscana IGT "Cantagrillo" 2023 - La Leccia
Trebbiano - **Montespertoli**

ROSSI - *REDS*

Chianti Superiore DOCG 2024 - 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**

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

€ 30,00

PERCORSO NEBBIOLO - *NEBBIOLO JOURNEY*

Barbaresco DOCG "Rocche Massalupo" 2018 - Tenuta Barac
Nebbiolo - **Alba**

Barolo DOCG 2021 - Conterno Diego
Nebbiolo - **Monforte d'Alba**

Barbaresco Riserva DOCG 2016 - Tenuta Barac
Nebbiolo - **Alba**

€ 35,00

PERCORSO ROSSI STRUTTURATI - *BOLDED REDS JOURNEY*

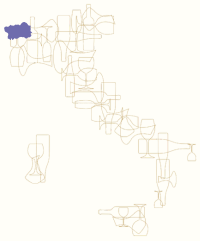
Bolgheri DOC "Grale" 2024 - Le Grascete
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot - **Castagneto Carducci**

Amarone Clas. della Valpol. DOCG 2023 "Le Bessole" - Iginio Accordini
Corvina, Corvinone, Rondinella, Osoleta - **San Pietro in Cariano**

Cabernet Franc Toscana IGT "Le Falene" 2021 - Le Falene
Cabernet Franc - **Gavorrano**

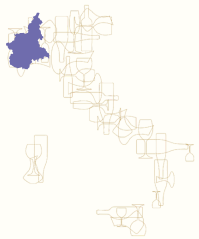
€ 35,00

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



	Bicchiere *Glass*	Bottiglia *Bottle*
BOLLICINE - *SPARKLING*		
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*		
Gavi di Gavi DOCG “Luna sul Poggio” 2024 - Il Poggio di Gavi *Cortese* - **Gavi**	€ 7,50	€ 35,00
Arneis Langhe DOC 2025 - Tenuta Barac *Arneis* - **Alba**	€ 8,00	€ 38,00
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
Nebbiolo - **Alba**

Barbaresco DOCG "Rocche Massalupo" 2018 - Tenuta Barac — € 16,00 — € 80,00
Nebbiolo - **Alba**

Barolo DOCG "Cerviano Merli" 2017 - Tenuta Barac — € 22,00 — € 100,00
Nebbiolo - **Alba**

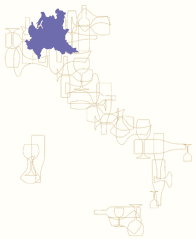
Barbaresco Riserva DOCG 2016 - Tenuta Barac — € 24,00 — € 110,00
Nebbiolo - **Alba**

Barolo DOCG 2021 - Conterno Diego — € 24,00 — € 110,00
Nebbiolo - **Monforte d'Alba**

DOLCI E PASSITI - *SWEET & FORTIFIED*

Moscato d'Asti DOCG 2025 - Tenuta Barac — € 35,00
Moscato Bianco - **Alba**

L O M B A R D I A



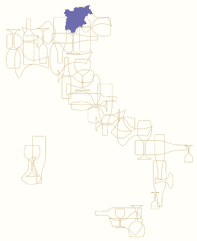
BOLLICINE - *SPARKLING*

Franciacorta DOCG Metodo Classico Pas Dosé 2020 - Gigi Ravarini — € 90,00
Pinot Nero - **Monticelli Brusati**

BIANCHI - *WHITES*

Provincia di Pavia Bianco IGT 347 MSLM 2024 - Alberto Fiori — € 8,00 — € 38,00
Riesling - **Santa Maria della Versa**

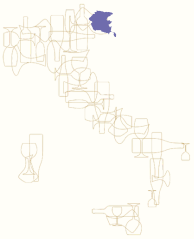
A L T O A D I G E



ROSSI - *REDS*

Blauburgunder Riserva Sudtiroler Alto Adige DOC 2022 - Prackfol € 24,00 € 110,00
Pinot Nero - **Fiè allo Sciliar**

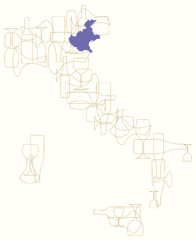
F R I U L I V E N E Z I A G I U L I A



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 *Glera* - **Asolo**	€ 6,50	€ 32,00
Spumante Metodo Classico Brut "Durlì" S/A - Dama del Rovere *Garganega, Durello* - **Roncà**	€ 8,50	€ 45,00
Breganze DOC "Anima" Metodo Classico Pas Dosé 2020 - Firmino Miotti *Vespaiolo* - **Breganze**		€ 55,00

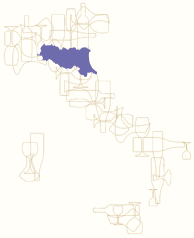
BIANCHI - *WHITES*

Soave Classico DOC "Bortolo" 2021 - Dama del Rovere *Garganega* - **Desenzano del Garda**		€ 50,00

ROSSI - *REDS*

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

E M I L I A R O M A G N A



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*

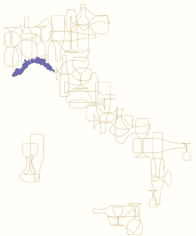
Romagna DOC “Famóus” 2025 - Tenuta Santa Lucia € 8,50 € 45,00
Famoso/Mercato Saraceno - **Mercato Saraceno**

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**

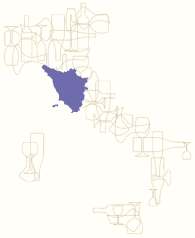
L I G U R I A



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**		
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	€ 8,50	€ 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 2025 - Grappoli Urbani	€ 8,00	€ 38,00
Syrah, Merlot - **Scandicci**		

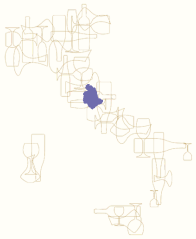
ROSSI - *REDS*

Chianti Superiore DOCG 2024 - La Leccia *Sangiovese* - **Montespertoli**	€ 7,00	€ 32,00
Rosso Toscana IGT "Glu Glu Glu" 2025 - Grappoli Urbani *Sangiovese* - **Vicchio**	€ 8,00	€ 38,00
Chianti Classico DOCG “Poggio ai Mori” 2022 - San Donatino *Sangiovese* - **Castellina in Chianti**	€ 8,50	€ 45,00
Chianti Classico DOCG “Retromarcia” 2024 - Monte Bernardi *Sangiovese* - **Panzano in Chianti**	€ 8,50	€ 45,00
Rosso di Montalcino DOC 2023 - Elia Palazzesi *Sangiovese* - **Montalcino**	€ 9,00	€ 50,00
Prima Fermata Vino da Tavola 2023 - Il Viaggio di Landò *Canaiolo* - **Palaia**		€ 50,00
Bolgheri DOC "Grale" 2024 - Le Grascete *Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot* - **Castagneto Carducci**	€ 9,50	€ 55,00
Rosso Toscana IGT “Indigeno Sul Legno” 2023 - Agricola Fortebrezza *Sangiovese, Canaiolo* - **Castel Focognano**		€ 55,00
Rosso Toscana IGT “Templare” 2022 - Poggio al Pino *Petit Merlot* - **Vinci**		€ 60,00
Foglia Tonda Toscana IGT 2022 - Sequerciani *Foglia Tonda* - **Gavorrano**		€ 60,00
Rosso Toscana IGT "Le Falene" 2020 - Le Falene *Cabernet Franc, Syrah* - **Gavorrano**		€ 65,00
Chianti Classico Riserva DOCG 2022 - Monte Bernardi *Sangiovese, Canaiolo Nero* - **Panzano in Chianti**		€ 65,00
Cabernet Franc Toscana IGT "Le Falene" 2021 - Le Falene *Cabernet Franc* - **Gavorrano**	€ 24,00	€ 110,00
Toscana IGT "Stravizzo" 2011 - Scheggiolla *Sangiovese, Merlot* - **Castelnuovo Berardenga**		€ 110,00
Brunello di Montalcino DOCG 2021 - Elia Palazzesi *Sangiovese* - **Montalcino**	€ 24,00	€ 110,00
Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2020 - Elia Palazzesi *Sangiovese* - **Montalcino**	€ 30,00	€ 145,00
Brunello di Montalcino DOCG 2020 - Sesti *Sangiovese* - **Montalcino**	€ 30,00	€ 145,00
Brunello di Montalcino Riserva DOCG “Phenomena” 2020 - Sesti *Sangiovese* - **Montalcino**	€ 40,00	€ 175,00
Brunello di Montalcino Riserva DOCG “Phenomena” 2019 - Sesti *Sangiovese* - **Montalcino**	€ 45,00	€ 195,00
Brunello di Montalcino DOCG 2015 - Elia Palazzesi *Sangiovese* - **Montalcino**		€ 250,00

DOLCI E PASSITI - *SWEET & FORTIFIED*

Aleatico Toscana IGT 2025 - Sequerciani € 7,00 € 35,00
Aleatico - **Gavorrano**

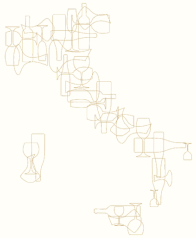
U M B R I A



BIANCHI - *WHITES*

Pinot Grigio IGT “Gocce di Stelle” 2024 - Roberto Lepri € 8,00 € 38,00
Pinot Grigio - **Perugia**

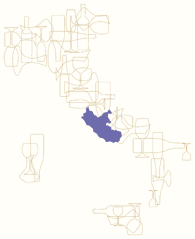
M A R C H E



BIANCHI - *WHITES*

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC “Risveglio” 2024 - Mezzanotte € 7,50 € 35,00
Verdicchio - **Senigallia**

L A Z I O



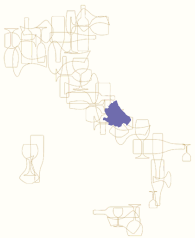
BIANCHI - *WHITES*

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" 2022 - L'Avventura € 19,00 € 95,00
Cesanese d'Affile - **Piglio**

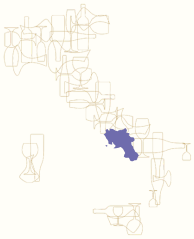
A B R U Z Z O



ROSSI - *REDS*

Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC "Nobu" 2021 - Di Carlo € 9,00 € 50,00
Montepulciano - **Ortona**

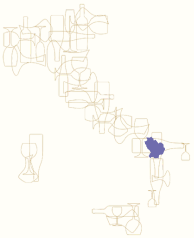
C A M P A N I A



BIANCHI - *WHITES*

Coda di Volpe Benev. DOC “Covante” 2023 - Bosco Sant’Agnese ORANGE € 8,50 € 45,00
Coda di Volpe - **Calvi**

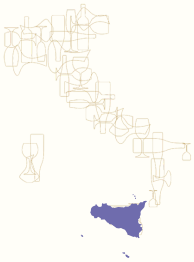
B A S I L I C A T A



ROSSI - *REDS*

Aglianico del Vulture Superiore DOC “La Terrazza” 2022 - Casa Maschito € 95,00
Aglianico - **Maschito**

S I C I L I A



BIANCHI - *WHITES*

Catarratto-Zibibbo Terre Siciliane IGT 2024 - Al Feu ORANGE € 8,00 € 38,00
Catarratto, Zibibbo - **Trapani**

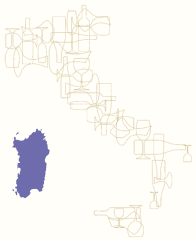
ROSSI - *REDS*

Etna Rosso DOC "I Turrizzi" 2020 - Tenute Tozzi € 12,50 € 65,00
Nerello Mascalese - **Contrada Moganazzi**

DOLCI E PASSITI - *SWEET & FORTIFIED*

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

S A R D E G N A



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**

BEVANDE
BEVERAGES

VERMOUTH	Bicchiere *Glass*
Vermouth Rosso di Torino - Moveruth *Moscato, Cortese* - **Torino**	€ 4,00
Vermouth Rosso “Bonaccia” - Il Turco *Sangiovese* - **Firenze**	€ 5,00

BIRRE - *BEERS*	Bottiglia *Bottle*
Lager Gluten Free cl. 33 - Theresianer	€ 5,00
Wit Non Filtrata cl. 33 - Theresianer	€ 5,00
Indian Pale Ale cl. 33 - Theresianer	€ 5,00

ALTRO - *OTHERS*	Bicchiere *Glass*
Amaro del Ciclista - Casoni	€ 4,00
Acquavite Bianca Grappa - Nardini	€ 3,00
Acquavite Grappa Riserva - Nardini	€ 4,00

BEVANDE - *SOFT DRINKS*	Bottiglia *Bottle*
Acqua Naturale cl 0.75 (vetro - glass)	€ 3,00
Acqua Frizzante cl 0.75 (vetro - glass)	€ 3,00
Coca Cola cl 0.33 (vetro - glass)	€ 3,00
Coca Cola zero cl 0.33 (vetro - glass)	€ 3,00
Succo Pesca cl 0.20	€ 3,00
Succo Arance Sicilia cl 0.20	€ 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

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

Selezione di Tre Formaggi e Tre Salumi Misti
Three Mixed Cheese & Three Charcutery Selection Board

€ 20,00

Hummus di Ceci con Pinzimonio di Verdure con Olio EVO La Leccia
Chickpeas Hummus with Pinzimonio of Farmer's Vegetables and La Leccia EVOO

€ 15,00

Caponata Siciliana con Pane Tostato
Sicilian Caponata with Toasted Bread

€ 15,00

Burro Isigny con Acciughe del Cantabrico e Frutto del Cappero
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, cioe` mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (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 occidentalis), pecans (Carya illinoiesis (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		