



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*

Percorsi Degustazione - Wine Tastings	page 2
Lista vini - Wine List	page 3
Bevande - Beverages	page 14
Menù - Food Menu	page 15
Allergeni - Allergens	page 16

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 

Sangiovese - **Montespertoli**

€ 20,00

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

Garganega, Durello - **Ronca**

BIANCHI - WHITES

Vermentino Colline Lucchesi DOC 2025 - Colle di Bordocheo 

Vermentino, Chardonnay - **Capannori**

Gavi di Gavi DOCG "Luna sul Poggio" 2024 - Il Poggio di Gavi 

Cortese - **Gavi**

€ 20,00

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 

Nebbiolo - **Alba**

€ 20,00

Rosso di Montalcino DOC 2023 - Elia Palazzesi  

Sangiovese - **Montalcino**

PERCORSO MONTALCINO - MONTALCINO JOURNEY

Rosso di Montalcino DOC 2024 - Elia Palazzesi  

Sangiovese - **Montalcino**

Brunello di Montalcino DOCG 2021 - Elia Palazzesi  

Sangiovese - **Montalcino**

€ 35,00

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" 2024 - 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" 2018 - Tenuta Barac 

Nebbiolo - **Alba**

Barolo DOCG "Cerviano Merli" 2017 - Tenuta Barac 

Nebbiolo - **Alba**

€ 35,00

Barolo DOCG 2021 - Conterno Diego

Nebbiolo - **Monforte d'Alba**

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

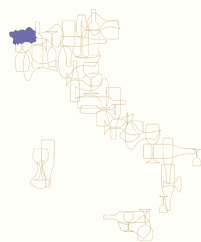
Corvina, Corvinone, Rondinella, Osoleta - **San Pietro in Cariano**

€ 35,00

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

Cabernet Franc - **Gavorrano**

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



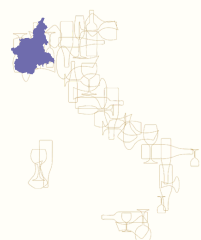
BOLLICINE - SPARKLING

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

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

Roero Arneis DOCG 2025 - Lagobava
Arneis - Vignale Monferrato



€ 8,50

€ 45,00

ROSATI - ROSÉ

Rosato Langhe DOC 2024 - Tenuta Barac  € 8,50 € 45,00
Nebbiolo - Alba

ROSSI - REDS

Barbera Piemonte DOC 2021 - Lagobava  € 8,00 € 38,00
Barbera - Vignale Monferrato

Nebbiolo Langhe DOC 2020 - Tenuta Barac  € 9,00 € 50,00
Nebbiolo - Alba

Monferrato Rosso DOC "L'Amo" 2017 - Lagobava   € 12,50 € 65,00
Pinot Nero, Merlot - Vignale Monferrato

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

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

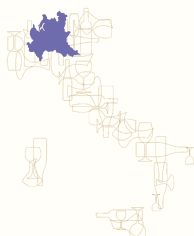
Monferrato Rosso DOC "Lagobava 20°" 2011 - Lagobava   € 40,00 € 145,00
Barbera, Cabernet Sauvignon - Vignale Monferrato

DOLCI E PASSITI - SWEET & FORTIFIED

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

Malvasia di Casorzo DOC "Dolce di Lago" 2025 - Lagobava  € 45,00
Malvasia di Casorzo - Vignale Monferrato

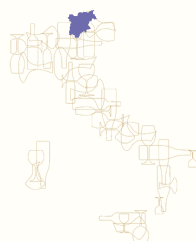
L O M B A R D I A



BIANCHI - WHITES

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

ALTO ADIGE



ROSSI - REDS

Blauburgunder Riserva Sudtiroler Alto Adige DOC 2022 - Prackfol

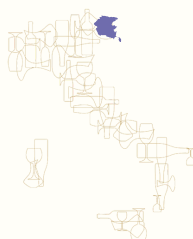
Pinot Nero - **Fiè allo Sciliar**



€ 24,00

€ 110,00

FRIULI VENEZIA GIULIA



BIANCHI - WHITES

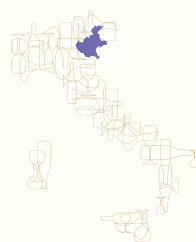
Bianco Collio DOC 2023 - Edi Keber



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

€ 65,00

VENETO



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 2020 - Firmino Miotti <i>Vespaiole - Breganze</i>		€ 55,00

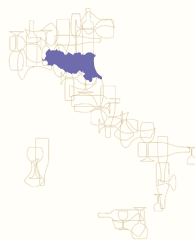
BIANCHI - WHITES

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 2023 - 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 2023 "Le Bessole" - Iginio Accordini 	€ 24,00	€ 110,00
<i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Osoleta - San Pietro in Cariano</i>		

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

BIANCHI - WHITES

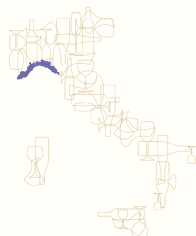
Romagna DOC "Famóus" 2025 - Tenuta Santa Lucia 🍷 🌿 € 8,50 € 45,00
Famoso/Mercato Saraceno - Mercato Saraceno

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

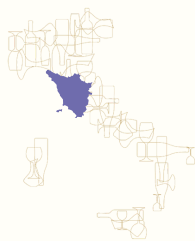
LIGURIA



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" 2022 - Le Lastre	 	€ 35,00
<i>Vermentino</i> - Montescudaio		
Spumante Charmat Rosé "Boh" Brut S/A - La Leccia		€ 8,00 € 38,00
<i>Sangiovese</i> - Montespertoli		

BIANCHI - WHITES

Vermentino Colline Lucchesi DOC 2025 - Colle di Bordocheo		€ 7,50 € 35,00
<i>Vermentino, Chardonnay</i> - Capannori		
Sauvignon Toscana IGT 2025 - Sesti		€ 8,50 € 45,00
<i>Sauvignon</i> - Montalcino		
Trebbiano Toscana IGT "Cantagrillo" 2023 - La Leccia		€ 9,50 € 55,00
<i>Trebbiano</i> - Montespertoli		
Vernaccia di San Gim. Ris. DOCG "Le Mandorle" 2024 - Poggio Alloro	 	€ 12,50 € 65,00
<i>Vernaccia di San Gimignano</i> - San Gimignano		

ROSATI - ROSÉ

Rosato Toscana IGT 2025 - Grappoli Urbani		€ 8,00 € 38,00
<i>Syrah, Merlot</i> - Scandicci		

ROSSI - REDS

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

DOLCI E PASSITI - SWEET & FORTIFIED

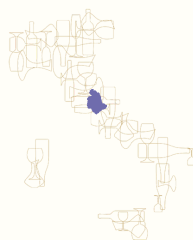
Aleatico Toscana IGT 2025 - Sequerciani



Aleatico - **Gavorrano**

€ 7,00 € 35,00

U M B R I A



BIANCHI - WHITES

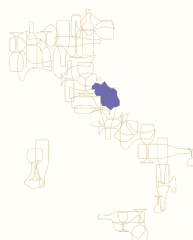
Pinot Grigio IGT "Gocce di Stelle" 2024 - Roberto Lepri



Pinot Grigio - **Perugia**

€ 8,00 € 38,00

M A R C H E



BIANCHI - WHITES

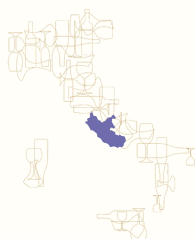
Verdicchio Cast. di Jesi Cl. Sup. DOC "Le Piaole" 2025 - Tenuta dell'Ugolino

€ 7,50 € 35,00

Verdicchio - **Castelplanio**



L A Z I O



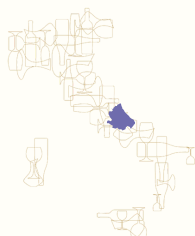
BIANCHI - WHITES

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**

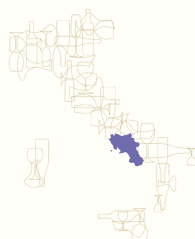
A B R U Z Z O



ROSSI - REDS

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

CAMPANIA



BIANCHI - WHITES

Coda di Volpe Benev. DOC "Covante" 2023 - Bosco Sant'Agnese
Coda di Volpe - Calvi

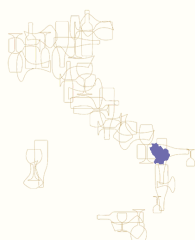
ORANGE



€ 8,50

€ 45,00

BASILICATA

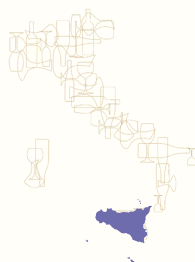


ROSSI - REDS

Aglianico del Vulture Superiore DOC "La Terrazza" 2022 - Casa Maschito
Aglianico - Maschito

€ 95,00

SICILIA



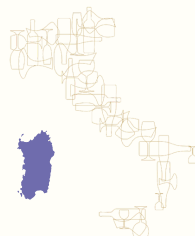
BIANCHI - WHITES

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

DOLCI E PASSITI - SWEET & FORTIFIED

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

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

VERMOUTH

Vermouth Rosso di Torino - Moveruth

Moscato, Cortese - Torino

Vermouth Rosso "Bonaccia" - Il Turco

Sangiovese - Firenze

Bicchiere

Glass

€ 4,00

€ 5,00

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

Amaro del Ciclista - Casoni

Acquavite Bianca Grappa - Nardini

Acquavite Grappa Riserva - Nardini

Bicchiere

Glass

€ 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

M E N Ù - F O O D M E N U

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

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

€ 20,00

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

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 Capperio

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 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		