



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 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*

<b>Percorsi Degustazione - Wine Tastings</b> .....	page 2
<b>Lista vini - Wine List</b> .....	page 3
<b>Bevande - Beverages</b> .....	page 12
<b>Menù - Food Menu</b> .....	page 13
<b>Allergeni - Allergens</b> .....	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* - **Ronca**

### **BIANCHI - WHITES**

Sauvignon Toscana IGT 2023 - Sesti 

*Sauvignon* - **Montalcino**

Arneis Langhe DOC 2023 - Tenuta Barac 

*Arneis* - **Alba**

Trebbiano Toscana IGT "Cantagrillo" 2022 - La Leccia 


*Trebbiano* - **Montespertoli**

€ 20,00

### **ROSSI - REDS**

Chianti Superiore DOCG 2023 - La Leccia 

*Sangiovese* - **Montespertoli**

Nebbiolo Langhe DOC 2020 - Tenuta Barac 

*Nebbiolo* - **Alba**

Rosso di Montalcino DOC 2023 - Elia Palazzesi 

*Sangiovese* - **Montalcino**

€ 20,00

### **PERCORSO MONTALCINO - MONTALCINO JOURNEY**

Rosso di Montalcino DOC 2022 - Elia Palazzesi 

*Sangiovese* - **Montalcino**

Brunello di Montalcino DOCG 2019 - Elia Palazzesi 

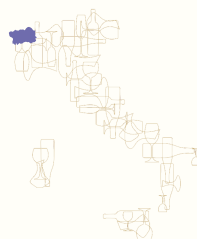
*Sangiovese* - **Montalcino**

Brunello di Montalcino DOCG 2018 - Sesti 

*Sangiovese* - **Montalcino**

€ 35,00

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



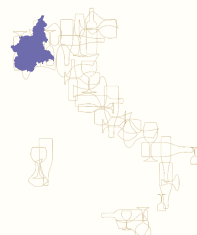
## **BOLLICINE - SPARKLING**

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 2023 - Tenuta Barac  
*Arneis - Alba*



€ 7,50

€ 38,00

## **ROSATI - ROSÉ**

Rosato Langhe DOC 2023- Tenuta Barac  
*Nebbiolo - Alba*



**SOLD OUT**

€ 8,00

€ 40,00

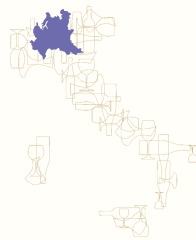
## ROSSI - REDS

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>		
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>		

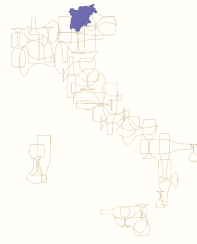
# L O M B A R D I A



## BIANCHI - WHITES

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

# ALTO ADIGE



## BIANCHI - WHITES

Kerner "Radoy" Vigneti delle Dolomiti IGT - Radoar



€ 50,00

*Kerner - Fiè allo Sciliar*

## ROSSI - REDS

Blauburgunder Riserva Sudtiroler Alto Adige DOC 2021 - Prackfol

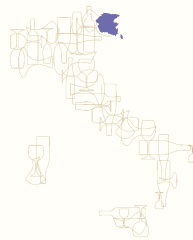


€ 22,00

€ 110,00

*Pinot Nero - Fiè allo Sciliar*

# FRIULI VENEZIA GIULIA



## BIANCHI - WHITES

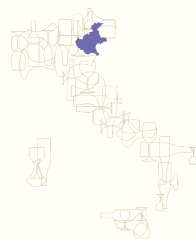
Bianco Collio DOC 2022 - Edi Keber



€ 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

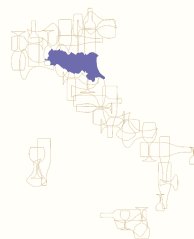
## **BIANCHI - WHITES**

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

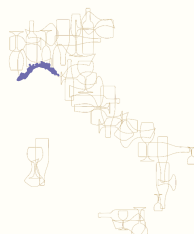
Romagna DOC "Famóus" 2023 - Tenuta Santa Lucia 🍷 🌿 € 8,00 € 40,00  
*Famoso/Mercato Saraceno - Mercato Saraceno*

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

## ROSATI - ROSÉ

Rosato Emilia IGP "Giulietto" 2023 - Tomisa 🍷 🏠 € 7,50 € 38,00  
*Barbera, Merlot - San Lazzaro di Savena*

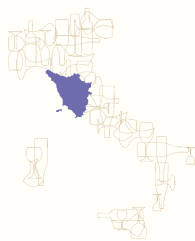
# LIGURIA



## 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> - <b>Montescudaio</b>	
Rosato Frizzante Rif. Costa Toscana IGT "Ceccotoccamì" 2023 - Le Lastre 	€ 35,00
<i>Sangiovese, Merlot</i> - <b>Montescudaio</b>	
Spumante Charmat Rosé "Boh" Brut S/A - La Leccia 	€ 7,50
<i>Sangiovese</i> - <b>Montespertoli</b>	€ 38,00
Spumante Metodo Classico Rosé Pas Dosé 2008 - Castello di Meleto 	€ 145,00
<i>Sangiovese</i> - <b>Gaiole in Chianti</b>	

## **BIANCHI - WHITES**

Vermentino Colline Lucchesi DOC 2024 - Colle di Bordocheo 	€ 7,50	€ 38,00
<i>Vermentino, Chardonnay</i> - <b>Capannori</b>		
Sauvignon Toscana IGT 2023 - Sesti 	€ 8,50	€ 45,00
<i>Sauvignon</i> - <b>Montalcino</b>		
Trebbiano Toscana IGT "Cantagrillo" 2022 - La Leccia 	€ 9,50	€ 55,00
<i>Trebbiano</i> - <b>Montespertoli</b>		
Vernaccia di San Gim. Ris. DOCG "Le Mandorle" 2022 - Poggio Alloro  	€ 12,00	€ 65,00
<i>Vernaccia di San Gimignano</i> - <b>San Gimignano</b>		



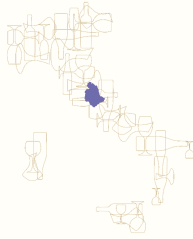
## ROSSI - REDS

Chianti Superiore DOCG 2023 - La Leccia 	€ 6,50	€ 32,00
<i>Sangiovese</i> - <b>Montespertoli</b>		
Rosso Toscana IGT "Libello" 2022 - Sequerciani   	€ 8,00	€ 40,00
<i>Ciliegiolo, Sangiovese, Foglia Tonda</i> - <b>Gavorrano</b>		
Chianti Classico DOCG "Retromarcia" 2022 - Monte Bernardi 	€ 8,50	€ 45,00
<i>Sangiovese</i> - <b>Panzano in Chianti</b>		
Rosso di Montalcino DOC 2023 - Elia Palazzesi 	€ 9,00	€ 50,00
<i>Sangiovese</i> - <b>Montalcino</b>		
Bolgheri DOC "Grale" 2022 - Le Grascete 	€ 9,00	€ 50,00
<i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot</i> - <b>Castagneto Carducci</b>		
Prima Fermata Vino da Tavola 2023 - Il Viaggio di Landò 		€ 50,00
<i>Canaiolo</i> - <b>Palaia</b>		
Rosso Toscana IGT "Intruso" 2022 - Cantina Dainelli  		€ 55,00
<i>Sangiovese, Malvasia Nera</i> - <b>Cerreto Guidi</b>		
Foglia Tonda Toscana IGT 2021 - Sequerciani   		€ 60,00
<i>Foglia Tonda</i> - <b>Gavorrano</b>		
Rosso Toscana IGT "Le Falene" 2020 - Le Falene		€ 65,00
<i>Cabernet Franc, Syrah</i> - <b>Gavorrano</b>		
Chianti Classico Riserva DOCG 2022 - Monte Bernardi 		€ 65,00
<i>Sangiovese, Canaiolo Nero</i> - <b>Panzano in Chianti</b>		
Brunello di Montalcino DOCG 2019 - Elia Palazzesi 	 € 20,00	€ 100,00
<i>Sangiovese</i> - <b>Montalcino</b>		
Cabernet Franc Toscana IGT "Le Falene" 2019 - Le Falene	 € 22,00	€ 110,00
<i>Cabernet Franc</i> - <b>Gavorrano</b>		
Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2018 - Elia Palazzesi 	 € 30,00	€ 145,00
<i>Sangiovese</i> - <b>Montalcino</b>		
Brunello di Montalcino DOCG 2018 - Sesti 	 € 30,00	€ 145,00
<i>Sangiovese</i> - <b>Montalcino</b>		
Brunello di Montalcino DOCG 2015 - Sesti 	 € 35,00	€ 175,00
<i>Sangiovese</i> - <b>Montalcino</b>		
Brunello di Montalcino Riserva DOCG "Phenomena" 2018 - Sesti 	 € 40,00	€ 185,00
<i>Sangiovese</i> - <b>Montalcino</b>		

## DOLCI E PASSITI - SWEET & FORTIFIED

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

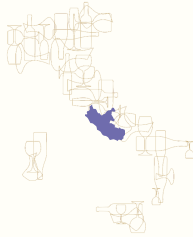
# U M B R I A



## BIANCHI - WHITES

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

# L A Z I O



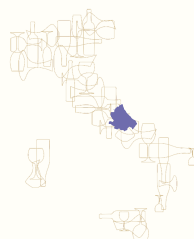
## BIANCHI - WHITES

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

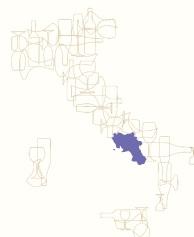


## ROSSI - REDS



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

€ 9,00 € 50,00

# C A M P A N I A

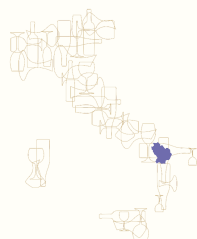


## BIANCHI - WHITES

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

€ 8,00 € 40,00

# BASILICATA

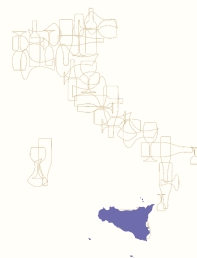


## ROSSI - REDS

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

€ 95,00

# SICILIA



## BIANCHI - WHITES

Catarratto-Zibibbo Terre Siciliane IGT 2023 - 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

# 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*

### 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 e Olio EVO Monocultivar de La Leccia

Sicilian Caponata with Toasted Bread and Monocultivar EVO Oil from La Leccia



€ 15,00

## Ribollita Tradizionale del Contadino con Olio EVO Monocultivar de La Leccia

Traditional Farmer's Ribollita Soup with Monocultivar EVO Oil from La Leccia



€ 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 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		