



le tasse e il servizio sono compresi
vat and service are included

Wine List

Opening Hours

Café - Cocktails

11am - midnight

Lunch

monday - friday

noon - 3.00 pm

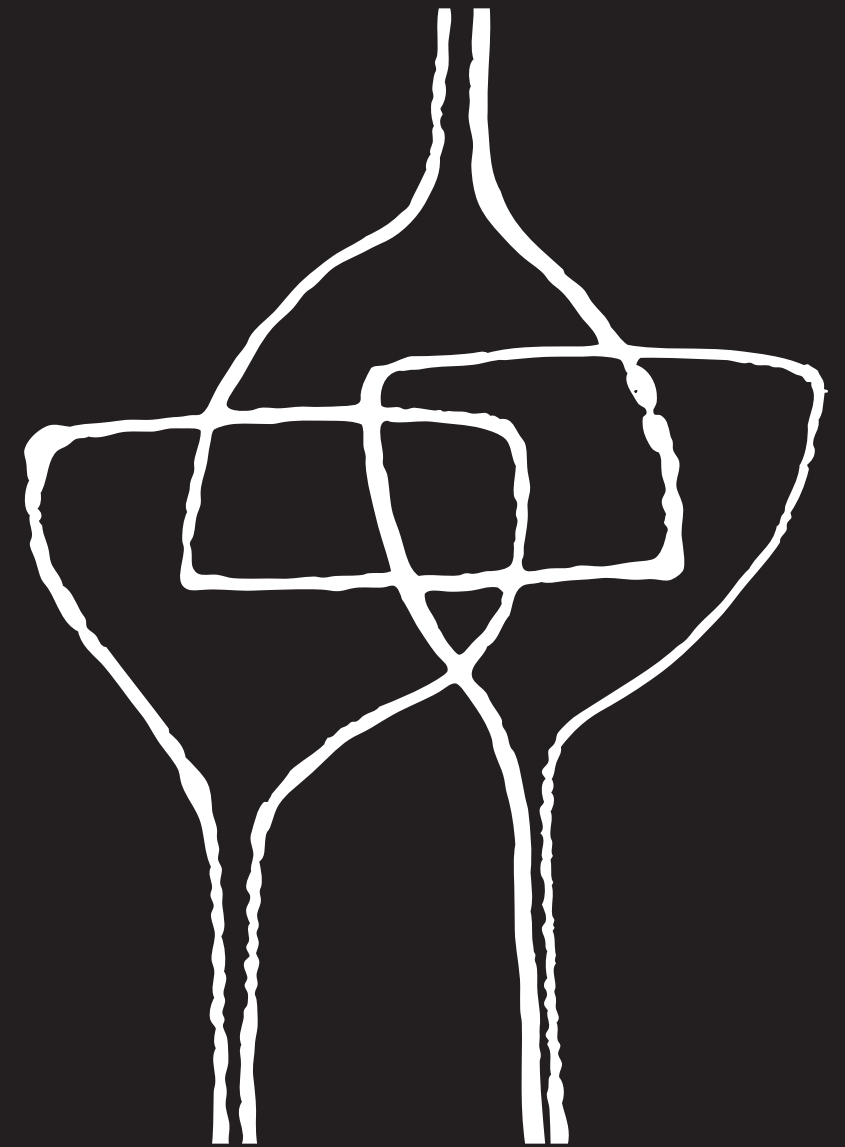
Brunch

saturday - sunday

noon - 5.00 pm

Dinner

7pm - midnight



10 corso como café
corso como 10, 20154 milano - tel. +39 02 29013581

**IL CALICE** €

il vino rosso	
dolcetto d'Alba mosesco "prunotto", 13° (Piemonte)	8
morellino di Scansano "poggio argenteria", 13,5° (Toscana)	8
bordeaux Baron de Rothschild "légende", 13° (Francia)	8
sancerre rouge "comte lafond", 12,5° (Francia)	12

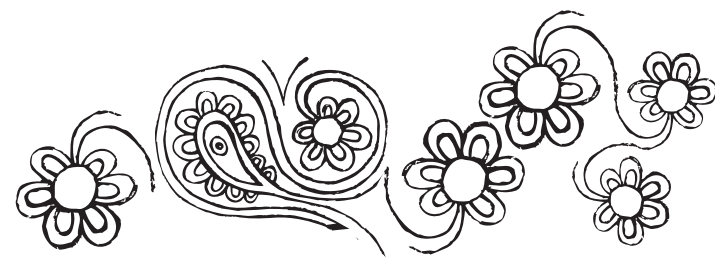
il vino bianco	
chardonnay "alois lageder", 12,5° (Alto Adige)	8
pinot grigio "alois lageder", 13° (Alto Adige)	8
fiano di Avellino "feudi di san gregorio", 12,5° (Campania)	8
vermentino costamolino "argiolas", 13,5° (Sardegna)	8
pouilly-fumé "de ladoucette", 12,5° (Francia)	12

lo champagne, lo spumante, il prosecco, il vino dolce	
brut bolis "bonnaire", 12°	17
brut "ruinart" s.a. , 12°	20
brut "ruinart" rosé s.a. , 12°	26

franciocorta cuvée brut "bellavista", 12,5° (Lombardia)	12
franciocorta gran cuvée brut "bellavista", 12,5° (Lombardia)	15

extra dry "col dei salici", 11,5° (Veneto)	10
rustico "nino franco", 11,5° (Veneto)	10
"pianer", 11° (Veneto)	10
"bisol", 11,5° (Veneto)	

moscato d'Asti "saracco", 5,5° (Piemonte)	8
passito di Pantelleria "ben ryè" 2005, 14,5° (Sicilia)	15
sauternes "château les justices" 2002, 14° (Francia)	15

**LO CHAMPAGNE, LO SPUMANTE, IL PROSECCO**

brut bolis "bonnaire", 12°	85
brut "ruinart" s.a. , 12°	98
brut "bollinger" special cuvée s.a. , 12°	125
brut "ruinart" rosé s.a. , 12°	130
brut "bollinger" rosé s.a. , 12°	168
cristal "louis roederer", 12°	250
brut gran cuvée "krug", 12°	275
brut gran cuvée "krug" millesimé 1988, 12°	625

franciocorta cuvée brut "bellavista", 12,5° (Lombardia)	58
franciocorta gran cuvée brut "bellavista", 12,5° (Lombardia)	80

rustico "nino franco", 11,5° (Veneto)	25
"pianer", 12,5° (Veneto)	25
extra dry "col dei salici", 11,5° (Veneto)	27
"bisol", 11,5° (Veneto)	36

IL VINO ROSSO €

Piemonte	
barbera d'Alba pian romualdo "prunotto", 14°	23
barbera d'Asti ai suma "braida" 2001, 14,5°95	25
barbera d'Asti bricco dell'uccellone "braida" 2000, 14,5°	30
barberesco rombone "fiorenzo nada" 2009, 14°	35
barolo "prunotto", 14°	60
barolo bussia "prunotto", 14°	72
dolcetto d'Alba "vajra", 14,5°	95
dolcetto d'Alba mosesco "prunotto", 13°	90
nebbiolo occhetti "prunotto", 14°	95

Lombardia	
inferno mazer "nino negri", 13,5°	35
sfursat 5 stelle "nino negri" 2003, 15°	92

Veneto	
amarone della Valpolicella punta di villa "mazzi", 15,5°	90

Alto Adige	
merlot "alois lageder", 13°	28
pinot nero "sanct valentin", 14°	47
lagrein "sanct valentin", 13,5°	54
casòn "hirschprunn", 13°	65

Abruzzo	
montepulciano d'Abruzzo villagemma "cantina masciarelli" 2001, 14,5°	90

Campania	
taurasi "feudi di S. Gregorio", 14°	45
taurasi riserva "perillo" 2002, 14°	56

Toscana	
brunello di Montalcino poggio all'oro "banfi", 13,5°	23
brunello di Montalcino pian delle vigne "antinori", 12,5°	24
chianti classico riserva "antinori", 13,5°	36
chianti vigneto la casuccia "castello di ama" 2001, 13°	47
fontalloro "fattoria di felsina", 13,5°	47
le difese "tenute san guido bolgheri", 13°	70
le stanze "poliziano" 2004, 14°	80
morellino di Scansano "poggio argentiera", 13,5°	80
morellino di Scansano "capatosta, poggio argentiera", 14°	85
ornellaia "tenuta ornellaia" 2002, 14,5°	115
rosso di Montepulciano "valdipiatta", 14,5°	165
solaia "antinori" 2000/2001/2002, 13,5°	180
sassicaia "tenuta san guido" 2006, 13,5°	188
tignanello "antinori" 2008, 13,5°	190

Puglia	
primitivo torcicoda tormaresca "antinori", 14,5°	32

Sicilia	
tancredi "donnafugata", 14°	42
mille e una notte "donnafugata", 14°	60
faro "palari" 2005, 13,5°	85

Francia	
bordeaux Baron de Rothschild "légende", 13°	26
sancerre rouge "comte la fond" 2007, 12,5°	54

California	
zinfandel "beringer", 15°	36

IL VINO BIANCO €

Piemonte	
roero arneis renesio "malvira", 14°	27

Friuli	
pinot grigio "ronco del gelso", 14,5°	28
sauvignon "russiz superiore", 13,5°	36

Alto Adige	
chardonnay "st. michael", 13°	20
chardonnay "alois lageder", 12,5°	25
müller thurgau "st. michael", 13,5°	21
müller thurgau "alois lageder", 12,5°	25
pinot grigio "st. michael", 13°	21
pinot grigio "alois lageder", 13°	29
sauvignon lahn "st. michael", 13,5°	25
sauvignon "alois lageder", 13,5°	30
gewurztraminer "st. michael", 13,5°	25
gewurztraminer "alois lageder", 13°	33
moscato giallo "alois lageder", 13°	32

Campania	25
greco di tufo "feudi di san gregorio", 12,5°	
fiano di Avellino "feudi di san gregorio", 12,5°	

Marche	38
verdicchio dei castelli di Jesi classico superiore balciana "sartarelli", 15,5°	

Sardegna	21
vermentino costamolino "argiolas", 13,5°	

Francia	
château de tracy, 12,5°	54
sancerre blanc "comte la fond", 12,5°	54
pouilly-fumé "de ladoucette", 12,5°	59

IL VINO ROSÉ	20
ragrein rosé "tramin", 12,5°	

IL VINO DOLCE	
moscato d'Asti "saracco" 2007, 750 ml. (Piemonte)	
moscato di Pantelleria ballata dei turchi	32
"torre di Pantelleria" 2006, 500 ml. (Sicilia)	43
passito di Pantelleria "ben ryè" 2005 - 375 ml. (Sicilia)	30
passito di Pantelleria "ben ryè" 2005 - 750 ml. (Sicilia)	59
sauternes "château les justices" 2002 - 750 ml. (Francia)	81

**LA GRAPPA, L'AMARO, IL LIQUORE**

la grappa	12
poire williams - nebbiolo da Barolo - moscato d'Asti - barbera d'Asti	
l'amaro	

averno - montenegro - amaro del capo - china martini	10
braulio - fernet branca - amaro unicum - jägermeister	

il liquore	
amaretto di Saronno - grand marnier - banyuls - kahlua	10
porto sandeman rosso - baileys irish cream - sambuca	
cointreau - drambuie - limoncello	