VINI DELLA BERGAMASCA

SPUMANTI

IL COLLETTO

Extra Brut Metodo Classico BdB “Il 27” *100% Chardonnay*	N.D.	35.00

PODERE CAVAGA

Metodo Classico Rosé Dosaggio Zero *100% Franconia*	N.D.	41.00

VINI BIANCHI E ROSATI

CAMINELLA

Incrocio Manzoni “Verde Luna” *100% Incrocio Manzoni*	2025	20.00

CANTINA SOCIALE BERGAMASCA

Valcalepio Bianco *Pinot Bianco, Pinot grigio, Chardonnay (%variabili in base all’annata)*	2023	18.00

LE CORNE

Chardonnay “Forte Terra” (Biologico) *100% Chardonnay*	2025	22.00
Pinot Grigio (Biologico) *100% Pinot Grigio*	2024	22.00

PODERE CAVAGA

Chardonnay Bergamasca *100% Chardonnay*	2022	25.00

TENUTA IRIS

Bergamasca IGT “Auravera” *Incrocio Manzoni, Chardonnay (% variabili in base all’annata)*	2025	21.00

my name IS Bigio Ristorante

VALBA

Rosato Della Bergamasca “Amnis” *100% Rebo*	2024	22.00

VINI ROSSI

CAMINELLA

Rosso della bergamasca “Prima Luna” *55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon*	2024	21.00
Rosso della Bergamasca “Luna Rossa” *50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Pinot Nero*	2022	33.00
Rosso della Bergamasca “Luna Nera” *100% Franconia*	2022	33.00

CANTINA SOCIALE BERGAMASCA

Valcalepio Rosso *60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon*	2022	18.00
Terre del Colleoni “Incrocio Terzi” *100% Incrocio Terzi*	2023	18.00
Valcalepio Rosso Riserva “Akros” *60% Merlot e 40% Cabernet Sauvignon*	2019	30.00

CASTELLO DEGLI ANGELI

Valcalepio Rosso “Barbariccia” *55% Cabernet Sauvignon, 45% merlot*	2018	53.00

LE CORNE

Valcalepio Rosso “Forte Terra” (Biologico) *Merlot, Cabernet Sauvignon (% variabili in base all’annata)*	2020	24.00
Merlot “Vento Fermo” (Biologico Senza Solfiti) *100% Merlot*	2023	25.00
Cabernet Franc “Vento Fermo” (Biologico Senza Solfiti) *100% Cabernet Franc*	2023	25.00
Bergamasca IGP “Il Corne” (Biologico) *Merlot, Cabernet Sauvignon (% variabili in base all’annata)*	2017	40.00

my name IS Bigio Ristorante

TENUTA IRIS

Bergamasca IGT “Rossorigo” *50%Merlot, 50% Cabernet Sauvignon*	2022	20.00
Bergamasca IGT “Mastrorigo” *50%Merlot, 50% Cabernet Sauvignon*	2021	29.00

VALBA

Rosso della Bergamasca “Lavinia” *100% Merlot*	2021	29.00
Rosso della Bergamasca “Uroboro” *Merlot, Cabernet Sauvignon (% variabili in base all’annata)*	2022	33.00

my name IS Bigio Ristorante

SPUMANTI ITALIANI

LOMBARDIA

CAVALLERI

Brut Nature BdB *100% Chardonnay*	N.D.	46.00
Brut Nature “Seradina” *100% Chardonnay*	2021	58.00
Brut Nature Sboccature Tardive “Costellazioni” *100% Chardonnay*	2019/2020/2021	65.00

FRANCESCO QUAQUARINI

Oltrepò Pavese Brut Millesimato *100% Pinot Nero*	2017	30.00

MONSUPELLO

Oltrepò Pavese Brut Nature *100% Pinot nero*	N.D.	40.00

MOSNEL

Franciacorta Brut *Chardonnay, pinot bianco, pinot nero (% variabili in base all’annata)*	N.D.	41.00
Franciacorta Brut Satén *100% Chardonnay*	2020	52.00
Franciacorta Brut Rosé *Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Bianco (% variabili in base all’annata)*	N.D.	46.00

FRATUS

Franciacorta Brut Satèn *100% Chardonnay*	N.D.	56.00

my name IS Bigio Ristorante

VENETO

COLESEL

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry *100% Glera*	2025	22.00
Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut *100% Glera*	2025	29.00
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut *100% Glera*	2025	44.00

PIEMONTE

ENRICO SERAFINO

Alta Langa Extra Brut Parcellare *95% Pinot Nero, 5% Chardonnay*	2020	49.00

MARCALBERTO

Alta Langa Brut Nature *100% Pinot Nero*	2021	58.00
Metodo Classico “Sansannée” *Pinot nero e Chardonnay (% variabili in base all’annata)*	N.D.	35.00
Alta Langa Brut Rosé *Pinot nero e Chardonnay (% variabili in base all’annata)*	N.D.	36.00

TRENTINO-ALTO ADIGE

MOSER

Trento Doc 51’151 Brut *100% Chardonnay*	N.D.	34.00
Trento Doc Brut Nature *100% Chardonnay*	2019	48.00

my name IS Bigio Ristorante

CHAMPAGNE

ALLOUCHERY-DEGUERNE – *Montagne de Reims*

Champagne Extra Brut Premiere Cru BdN *100% Pinot Nero*	N.D.	75.00
Champagne Extra Brut Premiere Cru BdB *100% Chardonnay*	N.D.	63.00

ANDRE FAYS – *Cote de Bar*

Champagne Tradition Extra Brut *85% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco, 5% pinot Meunier*	N.D.	59.00

JEAN-CLAUDE MAS – *Languedoc-Roussillon*

Blanquette de Limoux Brut *90% Mauzac, 5% Chenin, 5% Chardonnay*	N.D.	22.00

LA CAVE DU VIEIL ARMAND - *Alsace*

Crémant d'Alsazia Brut BdN *100% Pinot Nero*	N.D.	30.00

POL ROGER – *Montagne de Reims*

Champagne Brut Reserve *Chardonnay 33%, Pinot Meunier 33%, Pinot Noir 33%*	N.D.	96.00
Champagne Brut Rosè "Vintage" *Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%*	2015	180.00

REMY BERTIN – *Vallèe de la Marne*

Champagne Tradition Brut BdN *80% Pinot Meunier, 20% Chardonnay*	N.D.	54.00
Champagne Extra Brut BdN 100% *Pinot Meunier*	N.D.	66.00

TERRES SECRETES - *Bourgogne*

Crémant de Bourgogne Brut *100% Chardonnay*	N.D.	32.00

my name IS Bigio Ristorante

VINI BIANCHI E ROSATI

LOMBARDIA

MONTONALE

Lugana “Montunal” *100% Turbiana*	2025	24.00
Lugana “Orestilla” *100% Turbiana*	2021	47.00
Valtenesi Chiaretto “Rosa di Notte” *Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese (% Variabili in base all’annata)*	2025	26.00

VENETO

PIEROPAN

Soave Classico *90% Garganega, 10% Trebbiano di soave*	2025	22.00
Soave Classico Cru “Calvarino” *70% Garganega, 30% Trebbiano di soave*	2023	38.00
Soave Classico Cru “La Rocca” *100% Garganega*	2024	60.00

PIEMONTE

ENRICO SERAFINO

Gavi del comune di Gavi “Grifo del Quartaro” *100% Cortese*	2024	28.00

TENUTA GARETTO

Colli Tortonesi Timorasso *100% Timorasso*	2022	39.00

my name IS Bigio Ristorante

VIETTI

Roero Arneis *100% Arneis*	2024	24.00
Colli Tortonesi Timorasso *100% Timorasso*	2023	42.00

TRENTINO-ALTO ADIGE

COLTERENZIO

Chardonnay *100% Chardonnay*	2025	19.00
Muller Thurgau *100% Muller Thurgau*	2025	20.00
Gewurztraminer *100% Gewurztraminer*	2025	24.00
Gewurztraminer Selezione “Lafoa" *100% Gewurztraminer*	2022	46.00
Sauvignon Selezione “Lafoa” *100% Sauvignon*	2023	46.00

DE VESCOVI ULZBACH

Vigneti delle dolomiti Sauvignon Blanc *100% Sauvignon Blanc*	2024	25.00

DIPOLI

Sauvignon Blanc “Voglar” *100% Sauvignon Blanc*	2021	33.00

FRIULI-VENEZIA GIULIA

DORO PRINCIC

Sauvignon del Collio *100% Sauvignon*	2023	38.00
Malvasia del Collio *100% Malvasia*	2024	38.00
Pinot Bianco del Collio *100% Pinot Bianco*	2024	38.00
Ribolla Gialla del Collio *100% Ribolla Gialla*	2024	38.00
Friulano del Collio *100% Friulano*	2024	38.00

LA CASTELLADA

Ribolla Gialla del Collio Macerata *100% Ribolla Gialla*	2018	56.00

CENTRO ITALIA

ANCARANI – *Emilia-Romagna*

Ravenna Bianco “Per la Gioia” *100% Albana*	2024	24.00
Trebbiano di Romagna “Fuori Strada” *100% Trebbiano Romagnolo*	2024	22.00

CA’ LIPTRA - *Marche*

Verdicchio dei Castelli di Jesi (Biologico) *100% Verdicchio*	2024	25.00

CIAVOLICH – *Abruzzo*

Pecorino Colline Pescaresi *100% Pecorino*	2021	56.00

my name IS Bigio Ristorante

TUA RITA - ***Toscana***

Toscana Vermentino “Perlato del Bosco”	2025	24.00
100% Vermentino		

SUD ITALIA E ISOLE

FONZONE – ***Campania***

Greco di tufo	2024	31.00
100% Greco		
Irpinia Falanghina	2022	38.00
100% Falanghina		
Fiano di Avellino	2023	31.00
100% Fiano		

MICHELE CALÒ & FIGLI – ***Puglia***

Rosato del Salento “Mjere”	2024	22.00
90% Negroamaro, 10% Malvasia Nera Leccese		

EDUARDO TORRES ACOSTA - ***Sicilia***

Terre Siciliane Bianco “Versante Nord”	2025	38.00
50% Minnella, 50% altre varietà autoctone (Carricante, Catarratto, Inzolia, Grecanico)		

TORNATORE - ***Sicilia***

Etna Bianco	2025	28.00
100% Carricante		

CHESSA - ***Sardegna***

Vermentino di Sardegna “Mattariga”	2024	22.00
100% Vermentino		

my name IS Bigio Ristorante

VINI ROSSI

LOMBARDIA

DIRUPI

Rosso di Valtellina “Olè” *100% Nebbiolo (Chiavennasca)*	2024	33.00
Valtellina Superiore “Dirupi” *100% Nebbiolo (Chiavennasca)*	2022	41.00
Grumello Riserva Valtellina Superiore “Dossi Salati” *100% Nebbiolo (Chiavennasca)*	2018	75.00

FRANCESCO QUAQUARINI

Bonarda frizzante dell’Oltrepo Pavese *100% Croatina*	2024	18.00
Pinot Nero dell’Oltrepo Pavese “Blau” *100% Pinot Nero*	2019	20.00
Buttafuoco dell’Oltrepo Pavese “Vigna Pregana” *50% Croatina, 35% Barbera, 15% Ughetta di Canneto*	2018	34.00

SANDRO FAY

Sassella Valtellina Superiore “Il Glicine” *100% Nebbiolo (Chiavennasca)*	2021	46.00
Valgella Valtellina Superiore *100% Nebbiolo (Chiavennasca)*	2021	46.00
Sforzato di Valtellina “Ronco del Picchio” *100% Nebbiolo (Chiavennasca)*	2021	59.00

VENETO

CORTE LAVEL

Valpolicella superiore ripasso *70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinara*	2020	26.00

my name IS Bigio Ristorante

LE MAROGNOLE

Valpolicella Classico *80% Corvina e Corvinone, 20% Rondinella*	2023	18.00
Valpolicella Classico Superiore *80% Corvina e Corvinone, 20% Rondinella*	2022	23.00
Valpolicella Superiore Ripasso *80% Corvina e Corvinone, 20% Rondinella*	2020	26.00
Amarone della Valpolicella “Camporocco” *80% Corvina e Corvinone, 20% Rondinella*	2019	49.00

PIEROPAN

Valpolicella Superiore “Ruberpan” *Corvina Veronese 60%, Corvinone 30%, Rondinella 5%, Croatina Veronese 5%*	2022	29.00

STEFANO ACCORDINI

Valpolicella Classico *Corvina Veronese 75%, Corvinone 20%, Molinara 5%*	2024	18.00
Valpolicella Superiore Ripasso “Acinatico” *Corvina Veronese 75%, Corvinone 20%, Molinara 5%*	2024	28.00
Amarone della Valpolicella “Acinatico” *Corvina Veronese 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%*	2021	61.00

PIEMONTE

ALBINO ROCCA

Barbaresco *100% Nebbiolo*	2022	41.00

CLAUDIO ALARIO

Dolcetto di Diano d’Alba “Sorì Costa Fiore” *100% Dolcetto*	2023	20.00
Dolcetto “Sorí Montagrillo” *100% Dolcetto*	2024	20.00
Nebbiolo d’Alba “Cascinotto” *100% Nebbiolo*	2022	37.00

my name IS Bigio Ristorante

Barbera d'Alba "Valletta" *100% Barbera*	2023	37.00
Barolo "Riva Rocca" *100% Nebbiolo*	2020	73.00
Barolo "Sorano" *100% Nebbiolo*	2020	73.00

FRANCESCO RINALDI & FIGLI

Barbera d'Alba *100% Barbera*	2023	28.00
Barolo *100% Nebbiolo*	2022	88.00

GAJA

Barbaresco *100% Nebbiolo*	2019	250.00

LE PIANE

Mimmo *65% Nebbiolo, 30% Croatina, 5% Vespolina*	2020	35.00
Piane *100% Croatina*	2021	52.00
Boca *85% Nebbiolo, 15% Vespolina*	2020	81.00

PRODUTTORI DI BARBARESCO

Langhe Nebbiolo *100% Nebbiolo*	2024	30.00
Barbaresco *100% Nebbiolo*	2022	49.00

VIETTI

Langhe Nebbiolo “Perbacco” *100% Nebbiolo*	2023	32.00
Barbera d’Alba “Tre Vie” *100% Barbera*	2023	28.00

TRENTINO-ALTO ADIGE

CANTINA DI BOLZANO

Lagrein *100% Lagrein*	2025	23.00
Lagrein Riserva “Prestige” *100% Lagrein*	2021	47.00
Santa Maddalena “Moar” *Schiava, Lagrein (% variabili in base all’annata)*	2024	28.00

COLTERENZIO

Pinot Nero *100% Pinot Nero*	2025	22.00
Pinot Nero Riserva “San Daniel” *100% Pinot Nero*	2023	35.00

DE VESCOVI ULZBACH

Teroldego Rotaliano *100% Teroldego Rotaliano*	2023	26.00

DIPOLI

Cuvèe rosso “Iugum” *70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon*	2018	69.00

GOTTARDI

Pinot Nero “Weingut” *100% Pinot nero*	2021	46.00

MANINCOR

Vigneti delle dolomiti “Il Cassiano” *39% Merlot, 33% Cabernet franc, 8% Tempranillo, 8% Petit Verdot, 7% Cabernet Sauvignon, 5% syrah*	2022	51.00
Pinot Nero “Mason” *100% Pinot Nero*	2023	52.00
Pinot Nero “Mason di Mason” *100% Pinot Nero*	2022	110.00

TOSCANA

BRANCAIA

Rosso Toscana IGT “Il Tre” *70% Sangiovese, 15% merlot, 15% Cabernet sauvignon*	2023	27.00

CASTIGLIONE DEL BOSCO

Brunello di Montalcino *100% Sangiovese*	2020	71.00
Rosso di Montalcino “Gauggiole” *100% Sangiovese*	2022	36.00

FELSINA

Chianti Classico “Berardenga” *100% Sangiovese*	2022	31.00
Chianti Classico Riserva “Rancia” *100% Sangiovese*	2021	75.00

POGGIOARGENTIERA

Syrah “Podereadua” *100% Syrah*	2021	34.00

my name IS Bigio Ristorante

TUA RITA

IGT “Perlato del Bosco Rosso” *100% Sangiovese*	2024	42.00
IGT “Giusto di Notri” *80% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Cabernet Franc*	2022	100.00

CENTRO ITALIA

ARNALDO CAPRAI – *Umbria*

Sagrantino di Montefalco “Collepiano” *100% Sagrantino*	2020	49.00

CLETO CHIARLI – *Emilia-Romagna*

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro *100% Lambrusco Grasparossa*	2024	21.00

SUD E ISOLE

EDUARDO TORRES ACOSTA - *Sicilia*

Nerello Mascalese “Versante Nord” *85% Nerello Mascalese, 15% varietà locali*	2024	33.00

TENUTA REGALEALI – *Sicilia*

Nero d’Avola “Lamurì" *100% Nero d’avola*	2022	21.00

TORNATORE – *Sicilia*

Etna Rosso *Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio (% variabili in base all’annata)*	2022	29.00

CHESSA – *Sardegna*

Cagnulari “Isola dei Nuraghi” *100% Cagnulari*	2023	24.00
Cannonau di Sardegna “Gemmanera” *100% Cannonau*	2022	24.00

my name IS Bigio Ristorante

LE MEZZE BOTTIGLIE

VINI BIANCHI

COLTERENZIO – *Alto Adige*

Gewürztraminer *100% Gewurztraminer*	2024	13.00
Chardonnay *100% Chardonnay*	2024	13.00

MEDOLAGO ALBANI – *Lombardia*

Valcalepio Bianco *60% Chardonnay, 40% Pinot Grigio*	2024	11.00

MONTONALE – *Lombardia*

Lugana “Montunal” *100% Turbiana*	2025	16.00

PIEROPAN – *Veneto*

Soave *90% Garganega, 10% Trebbiano di soave*	2024	11.00

VINI ROSSI

CANTINA DI BOLZANO – *Alto Adige*

Lagrein *100% Lagrein*	2024	14.00

COLTERENZIO – *Alto Adige*

Pinot nero *100% Pinot Nero*	2025	14.00

DE VESCOVI ULZBACH – *Trentino*

Teroldego Rotaliano *100% Teroldego Rotaliano*	2023	11.00

MEDOLAGO ALBANI – *Lombardia*

Valcalepio Rosso *60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon*	2023	11.00

my name IS Bigio Ristorante

SPUMANTI

CAMILLUCCI – *Lombardia*

Franciacorta “Ammonites” Dosaggio Zero 26.00
100% Pinot Nero

MOSNEL – *Lombardia*

Franciacorta Brut 24.00
Chardonnay, pinot bianco, pinot nero (% variabili in base all’annata)

LE NOSTRE PROPOSTE ANALCOLICHE

ARENSBAK – *Danimarca*

Effervescent Non-Alcoholic wine 25.00
Speziato, uva spina e lemongrass

Red Non-Alcoholic wine 21.00
Note terrose, frutti di bosco e ginepro

my name IS Bigio Ristorante