

CARTA
DEI VINI



SINNERS
MEAT RITUAL

BIANCHI

ALTO ADIGE

Gewürztraminer J. HÜTTE · 2024 38

Gewürztraminer «Selida» CANTINA TRAMIN · 2025 40

VENETO

Chardonnay «Ca' Povolta» TRE VENEZIE IGT · 2025 27

Soave «Retrò» BOLLA · 2024 30

FRIULI E COLLIO

Sauvignon Blanc FEUDI DI ROMANS · FRIULI ISONZO · 2025 34

Ribolla Gialla «Baloc» KLET BRDA · GORIŠKA BRDA · 2025 35

MARCHE E ABRUZZO

Pecorino «I Sassi» UMANI RONCHI · 2025 29

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico SARTARELLI · 2024 32



BIANCHI

CAMPANIA

Falanghina del Sannio CANTINA DEL TABURNO · 2025 32

Fiano di Avellino CIRO PICARIELLO · 2024 44

SICILIA

Grillo «Kebrilla» CANTINE FINA · MARSALA · 2025 33

SARDEGNA

Vermentino «Costamolino» ARGIOLAS · 2025 33

Vermentino di Gallura DOCG «Funtanaliras» 39

CANTINA DEL VERMENTINO · 2025

FRANCIA

Chablis DOMAINE BÈGUE-MATHIOT · BORGOGNA · 2024 50

ROSSI

PIEMONTE

<i>Nebbiolo d'Alba «Brumo»</i>	SAN SILVESTRO · 2024	32
<i>Gattinara</i>	TRAVAGLINI · ALTO PIEMONTE · 2022	62
<i>Barolo DOCG</i>	MASSOLINO · SERRALUNGA · 2021	80

VENETO

<i>Valpolicella Classico</i>	CESARI · 2024	33
<i>Valpolicella Ripasso «Monile»</i>	SALVALAI · 2021	36
<i>Amarone della Valpolicella Classico</i>	SALVALAI · 2021	50
<i>Amarone della Valpolicella Classico</i>	CESARI · 2021	64

ALTO ADIGE

<i>Lagrein</i>	J. HÜTTE · 2024	35
<i>Alto Adige St. Magdalener</i>	ABBZIA DI NOVACELLA · 2025	40
<i>Lagrein</i>	CANTINA TERLANO · 2025	48

TOSCANA

<i>Chianti</i>	POGGIO DEGLI UBERTI	29
<i>Morellino di Scansano DOCG «Marteto»</i>	BRUNI · 2024	32
<i>Rosso di Montalcino</i>	CASISANO · 2021	42

ROSSI

CENTRO ITALIA

<i>Montepulciano d'Abruzzo Bio «Humus»</i>	RUPICAPRA · 2024	28
<i>Cesanese del Piglio DOCG «Sapiens»</i>	FEDERICI · LAZIO · 2024	30
<i>Montefalco Rosso</i>	ANTONELLI SAN MARCO · UMBRIA · 2023	34
<i>Montepulciano d'Abruzzo Riserva «Dente del Lupo»</i>	RUPICAPRA · 2020	37
<i>Sagrantino di Montefalco DOCG</i>	TENUTA FONTECAIME · UMBRIA · 2021	44

SUD E ISOLE

<i>Solopaca Rosso del Sannio</i>	CANTINA DI SOLOPACA · CAMPANIA	26
<i>Nero d'Avola</i>	CUSUMANO · SICILIA · 2024	28
<i>Cannonau di Sardegna «Costera»</i>	ARGIOLAS · 2023	32
<i>Aglianico del Vulture «Teodosio»</i>	BASILISCO · BASILICATA · 2021	35
<i>Cabernet Sauvignon «Altavilla della Corte»</i>	FIRRIATO · SICILIA · 2023	35
<i>Primitivo di Manduria «Villa Santera»</i>	LEONE DE CASTRIS · 2023	40
<i>Cerasuolo di Vittoria DOCG «Floramundi»</i>	DONNAFUGATA · SICILIA · 2023	44

DAL MONDO

<i>Malbec «7 Treasures»</i>	ANTIGAL · MENDOZA, ARGENTINA · 2025	34
-----------------------------	-------------------------------------	----

ROSATI, BOLLICINE E CHAMPAGNE

ROSATI

<i>Frappato d'Azur Rosé</i>	VIGNERON ARDÈCHE · FRANCIA · 2025	30
<i>Kreos Negroamaro Rosato</i>	CASTELLO MONACI · SALENTO · 2025	34
<i>Rosato «Alie» Ammiraglia</i>	FRESCOBALDI · MAREMMA · 2025	40

BOLLICINE

<i>Spumante Brut Millesimato «Lunazzi»</i>	CONTRI SPUMANTI · VENETO · 2025	30
<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut</i>	SANTI · VENETO · 2025	42
<i>Franciacorta Satèn «Bibbi»</i>	LOMBARDIA · 2020	54

CHAMPAGNE

<i>Moët & Chandon Brut Impérial</i>	CHAMPAGNE AOC · ÉPERNAY	120
<i>Moët & Chandon Ice Impérial</i>	CHAMPAGNE AOC · DEMI-SEC	170
<i>Moët & Chandon Ice Impérial Rosé</i>	CHAMPAGNE AOC · DEMI-SEC	180
<i>Moët & Chandon N.I.R. Nectar Impérial Rosé</i>	CHAMPAGNE AOC · DRY	200
<i>Dom Pérignon Brut Vintage 2017</i>	CHAMPAGNE AOC · ÉPERNAY	450

LA MESCITA

BIANCHI

<i>Chardonnay «Ca' Povolta»</i>	TRE VENEZIE IGT	7
<i>Vermentino «Costamolino»</i>	ARGIOLAS · SARDEGNA	8
<i>Ribolla Gialla «Baloc»</i>	KLET BRDA · GORIŠKA BRDA	9

ROSSI

<i>Solopaca Rosso del Sannio</i>	CANTINA DI SOLOPACA · CAMPANIA	7
<i>Valpolicella Classico</i>	CESARI · VENETO	8
<i>Lagrein</i>	J. HÜTTE · ALTO ADIGE	9

ROSATO

<i>Frappato d'Azur Rosé</i>	VIGNERON ARDÈCHE · FRANCIA	8
-----------------------------	----------------------------	---

BOLLICINE

<i>Spumante Brut Millesimato «Lunazzi»</i>	CONTRI SPUMANTI · VENETO	7
<i>Franciacorta Satèn «Bibbi»</i>	LOMBARDIA · METODO CLASSICO	13



SINNERS

MEAT RITUAL



LA CARTA COMPLETA ONLINE

sinnersroma.com

NOTE DI SERVIZIO

Tutti i vini contengono solfiti. Le annate possono variare con il naturale esaurimento delle scorte: il personale di sala vi indicherà quella in servizio. Non serviamo alcolici ai minori di diciotto anni.

VIA PORTUENSE 82 · ROMA

TUTTI I GIORNI DALLE 19:30