

Carta dei vini

INDICE	Pag.	1
CHAMPAGNE	Pag.	2
VINI ESTERI	Pag.	3
BOLLICINE ITALIANE	Pag.	4 -5
VINI BIANCHI E ROSATI	Pag.	6-7-8
VINI ROSSI (FRIZZANTI E FERMI)	Pag.	9-10-11-12-13-14-15
VINI DOLCI	Pag.	16
LE BIRRE ARTIGIANALI	Pag.	17

★ Disponibilita' Limitata o Esauriti



CHAMPAGNE

CREMANT

Cremant de Bourgogne *J.F Coquard* € 40

CHAMPAGNE

Champagne Brut Le Premier Cru *Monmartre* € 60

Champagne Brut Blanc de Noir *Gonet-Medeville* € 70

Champagne Rosè Brut Grande Réserve *Pierre Mandois* € 80

Champagne Brut Blanc de Blancs Millesimato '16 *Pierre Mandois* € 80

Champagne Brut Royal Réserve *Philipponat* € 80

Champagne Brut Influence Pinot Munière *Miniere* € 100

Champagne Brut Special Cuvée *Bollinger* € 100

Champagne Extra Brut Première Cuvée *Bruno Paillard* € 120

Champagne Rosè Brut Cuvée Selection *Laurient Perrier* € 100

Champagne Brut Réserve Millesimato '08 *Laurient Perrier* € 100

Champagne Brut Réserve Mill. '12 Lt 1,5 Magnum *Laurient Perrier* € 220

Champagne Extra Brut Grand Vintage Collection *Mòet & Chandon* € 120

Champagne Grand Vintage Collection Rosè *Mòet & Chandon* € 130

Champagne Belle Époque Millesimato '13 *Perrier Jouet* € 180

Champagne Krug Grande Cuvée ème 169 Edition *Krug* € 250

Champagne Dom Pérignon Millesimato '08 *Dom Pérignon* € 300

VINI ESTERI

VINI BIANCHI SLOVENIA

<i>Chardonnay Riserva Opoka '17</i>	<i>Marjan-Simčič</i>	<i>Slovenia</i>	€ 60
-------------------------------------	----------------------	-----------------	------

VINI BIANCHI GERMANIA

<i>Riesling Lowenstein '20</i>	<i>Kirghberg</i>	<i>Mosella</i>	€ 60
--------------------------------	------------------	----------------	------

<i>Riesling Trocken Classic '18</i>	<i>Schloss Reinharsthausen</i>	<i>Rheingau</i>	€ 40
-------------------------------------	--------------------------------	-----------------	------

VINI BIANCHI FRANCIA

<i>Gewurztraminer '15</i>	<i>Marcel Deiss</i>	<i>Alsace</i>	€ 50
---------------------------	---------------------	---------------	------

<i>Gewurztraminer AOC '20 <u>BIO</u></i>	<i>Réveur</i>	<i>Alsace</i>	€ 50
--	---------------	---------------	------

<i>Gewurztraminer Reserve Alsace '19</i>	<i>Weinbach</i>	<i>Alsace</i>	€ 90
--	-----------------	---------------	------

<i>Gewurztraminer Vendage Tardive '05 0,375</i>	<i>Weinbach</i>	<i>Alsace</i>	€ 100
---	-----------------	---------------	-------

<i>Chablis Chardonnay Le Lys 1° Cru '21</i>	<i>Daniel Dampf</i>	<i>Bourgogne</i>	€ 70
---	---------------------	------------------	------

<i>Blanc de Bourgogne Meursault '19</i>	<i>Vincent Girardin</i>	<i>Bourgogne</i>	€ 60
---	-------------------------	------------------	------

VINI ROSSI FRANCIA

<i>Bordeaux Médoc '17</i>	<i>Chateau Chasse Spleen</i>	<i>Bordeaux</i>	€ 70
---------------------------	------------------------------	-----------------	------

<i>Bourgogne Santenay Vieilles Vignes '17</i>	<i>Vincent Girardin</i>	<i>Bourgogne</i>	€ 80
---	-------------------------	------------------	------

<i>Bourgogne Cotè de Beaune '15</i>	<i>Nicolas Rossignol</i>	<i>Bourgogne</i>	€ 90
-------------------------------------	--------------------------	------------------	------

<i>Bourgogne Monthélier 1^{er} Cru '10</i>	<i>Domaine Comtès Lafon</i>	<i>Bourgogne</i>	€ 100
--	-----------------------------	------------------	-------

<i>Bourgogne Gevrey-Chambertin '19</i>	<i>David Dubant</i>	<i>Bourgogne</i>	€ 200
--	---------------------	------------------	-------

BOLLICINE ITALIANE

LOMBARDIA

<i>Metodo Classico Nature Pinot Nero Pas Dosè</i>	<i>Monsupello</i>	€ 38
<i>Franciacorta Brut 30 Lune "Ombra"</i>	<i>Nicola Gatta</i>	€ 38
<i>Franciacorta Brut Millesimato "Milledì"</i>	<i>Ferghettina</i>	€ 40
<i>Franciacorta Brut Rosè Millesimato</i>	<i>Ferghettina</i>	€ 45
<i>Metodo Classico Crèant Costaripa</i>	<i>Mattia Vezzola</i>	€ 38
<i>Metodo Classico Brut Rosè Costaripa</i>	<i>Mattia Vezzola</i>	€ 38
<i>Franciacorta Satèn "Sansèvè"</i>	<i>Monte Rossa</i>	€ 38
<i>Franciacorta Brut P.R. Blanc de Blancs</i>	<i>Monte Rossa</i>	€ 40
<i>Franciacorta Rosè Brut Flamingo</i>	<i>Monte Rossa</i>	€ 40
<i>Franciacorta Rosé Brut Flamingo (Lt 1,5) Magnum '14</i>	<i>Monte Rossa</i>	€ 100
<i>Franciacorta Brut Prestige 0,375</i>	<i>Ca Del Bosco</i>	€ 25
<i>Franciacorta Brut Prestige</i>	<i>Ca Del Bosco</i>	€ 50
<i>Franciacorta Extra Brut Rosé Prestige</i>	<i>Ca Del Bosco</i>	€ 60
<i>Franciacorta Vintage Collection Satèn '16</i>	<i>Ca Del Bosco</i>	€ 70
<i>Franciacorta Vintage Collection Dosage Zero '16</i>	<i>Ca Del Bosco</i>	€ 70
<i>Annamaria Clementi '14</i>	<i>Ca Del Bosco</i>	€ 180

BOLLICINE ITALIANE

VENETO

Prosecco Valdobbiadene Milles. Extra Dry Bortolomiol € 20

PIEMONTE

Metodo Classico Ex. Brut "Bussia" D'Alba Parusso € 40

ALTO ADIGE

La Cantina piu' Alta D'Europa

Talento Riserva Extra Brut Millesimato '15 Arunda € 50

Metodo Classico Rosè Brut "Excellor " Arunda € 50

TRENTINO TRENTO DOC

Ferrari Rosè Brut Maximum Ferrari € 50

Ferrari Perlè Riserva Rosè Millesimato '16 Ferrari € 70

Ferrari Perlè Millesimato '17 Ferrari € 60

Ferrari Perlè Dosaggio Zero Millesimato '12 Ferrari € 70

Ferrari Perlè Nero Riserva Millesimato '11 Ferrari € 100

Ferrari Riserva Lunelli' 12 Ferrari /Flli.Lunelli € 120

Ferrari Riserva Lunelli' 15 (Lt 1,5) Magnum Ferrari /Flli.Lunelli € 220

Ferrari Brut Maximum B/Blanc (Lt .3) Jeroboam Ferrari € 300

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore '09 Ferrari /Flli.Lunelli € 200

Giulio Ferrari Rosè Riserva del Fondatore '08 Ferrari/Flli.Lunelli € 300

VINI BIANCHI E ROSATI

LOMBARDIA

<i>Riesling Garda "Paroni" Dop</i>	<i>La Prendina</i>	€ 20
<i>Lugana Riserva Dop Madre Perla <u>BIO</u></i>	<i>La Perla del Garda</i>	€ 30
<i>Curtefranca Bianco "Corte del Lupo"</i>	<i>Ca del Bosco</i>	€ 40

VALLE D'AOSTA

<i>Petite Arvine Vitigno Autoctono</i>	<i>Elio Ottin</i>	€ 35
--	-------------------	------

PIEMONTE

<i>Langhe d.o.c Arneis Blangè <u>BIO</u></i>	<i>Ceretto</i>	€ 25
<i>Langhe d.o.c Arneis Blangè (Lt 1,5) Magnum <u>BIO</u></i>	<i>Ceretto</i>	€ 55
<i>Langhe Bianco d.o.c Monsordo <u>BIO</u></i>	<i>Ceretto</i>	€ 38
<i>Gattinara Nebbiolo Rosè</i>	<i>Giacomo Conterno</i>	€ 35
<i>Chardonnay "Lydia" Langhe Riserva</i>	<i>La Spinetta</i>	€ 60
<i>Chardonnay Rossj-Bass</i>	<i>Gaja</i>	€ 80

VENETO

<i>Soave DOC "Corte Giara"</i>	<i>Allegrini</i>	€ 20
<i>Soave DOC Monte Carbonare <u>BIO</u></i>	<i>Suavia</i>	€ 30
<i>Bianco di Custoza Superiore Amedeo</i>	<i>Cavalchina</i>	€ 20

VINI BIANCHI E ROSATI

TRENTINO

<i>Sauvignon Vette</i>	<i>Tenuta San Leonardo</i>	€ 30
<i>Lagrein Rosè</i>	<i>Alois Lageder</i>	€ 30

ALTO ADIGE

<i>Pinot Bianco</i>	<i>Terlan</i>	€ 25
<i>Pinot Bianco „Anna“</i>	<i>Tiefenbrunner</i>	€ 25
<i>Gewürztraminer</i>	<i>Alois Lageder</i>	€ 25
<i>Gewürztraminer 0,375</i>	<i>Alois Lageder</i>	€ 13
<i>Riesling</i>	<i>DR. Fischer</i>	€ 30
<i>Bianco delle Dolomiti „Manna „</i>	<i>Franz Haas</i>	€ 50
<i>Sauvignon La Fòda Cru '19</i>	<i>Colterenzio</i>	€ 60

FRJULI . V. GIULIA

<i>Ribolla Gialla</i>	<i>Tunella</i>	€ 25
<i>Ribolla Gialla 0,375</i>	<i>Tunella</i>	€ 13
<i>Chardonnay „Ciampagnis“</i>	<i>Vie di Romans</i>	€ 38
<i>Pinot Grigio Ramato „Dessimis“</i>	<i>Vie di Romans</i>	€ 40
<i>Isonzo Bianco „Flor de Vis“</i>	<i>Vie di Romans</i>	€ 38

TOSCANA

<i>Bianco Toscano Degeres Crù</i> <u>BIO</u>	<i>Montepepe</i>	€ 40
<i>Vermentino DOC Diaccio Maremma</i> <u>BIO</u>	<i>I Cavallini</i>	€ 30

VINI BIANCHI E ROSATI

MARCHE

<i>Verdicchio Stefano Antonucci Riserva</i>	<i>Santa Barbara</i>	€ 35
<i>Pecorino Vitigno Autoctono <u>BIO</u></i>	<i>Santa Barbara</i>	€ 25

ABRUZZO

<i>Cerasuolo D'Abruzzo Rosè</i>	<i>Villa Medoro</i>	€ 20
---------------------------------	---------------------	------

UMBRIA

<i>Grechetto Grecante</i>	<i>Arnaldo Caprai</i>	€ 25
<i>Orvieto della Sala "San Giovanni"</i>	<i>Antinori</i>	€ 40
<i>Cervaro della Sala '19</i>	<i>Antinori</i>	€ 80

CAMPANIA

<i>Bianco Irpinia Fiano Doc "Sequoia"</i>	<i>Fonzone</i>	€ 33
---	----------------	------

PUGLIA

<i>Bianco del Salento "Verdeca" AKOS</i>	<i>Masseria Li Veli</i>	€ 25
<i>Rosato Salento Negroamaro "Girofle"</i>	<i>Garofano</i>	€ 25

SICILIA

<i>Zibibbo di Sicilia Vitigno Autoctono</i>	<i>Enza Le Fauci</i>	€ 25
<i>Grillo di Sicilia DOC <u>BIO</u></i>	<i>Feudo Montoni</i>	€ 30
<i>Rosato di Nerello Mascalese DOC <u>BIO</u></i>	<i>Feudo Montoni</i>	€ 30
<i>Etna Bianco DOC</i>	<i>Pietradolce</i>	€ 35
<i>Chardonnay Chiaranda'Cru' '18</i>	<i>Donnafugata</i>	€ 50

VINI ROSSI FRIZZANTI

LOMBARDIA

<i>Lambrusco Mantovano "Rays"</i>	<i>Virgili</i>	€ 18
<i>Lambrusco Mantovano Secco "Bisbetic"</i>	<i>Carnevali Wine</i>	€ 15
<i>Bonarda Frizzante "Vigneto Gallina" O.P.</i>	<i>Giorgi</i>	€ 20

EMILIA

<i>Il Trentasei Sorbara Brut Metodo Classico</i>	<i>Cantina della Volta</i>	€ 28
<i>Lambrusco Emilia Otello 1985</i>	<i>Ceci</i>	€ 18
<i>Lambrusco Emilia Otello 1985 0,375</i>	<i>Ceci</i>	€ 10

VINI ROSSI FERMI

LOMBARDIA

<i>Merlot Colli Mantovani</i>	<i>La Prendina</i>	€ 18
<i>Cabernet Colli Mantovani</i>	<i>La Prendina</i>	€ 18
<i>Cabernet Sauvignon Falcone</i>	<i>La Prendina</i>	€ 35
<i>Cabernet Sauvignon Falcone (Lt 1,5) Magnum</i>	<i>La Prendina</i>	€ 70
<i>Merlot "Faial" '19</i>	<i>La Prendina</i>	€ 38
<i>Rosso Curtefranca "Corte del Lupo" '18'</i>	<i>Ca' Del Bosco</i>	€ 40
<i>Maurizio Zanella Rosso Sebino '16</i>	<i>Cà Del Bosco</i>	€ 120
<i>Sfursat 5 Stelle '15 Riserva</i>	<i>Nino Negri</i>	€ 150

EMILIA ROMAGNA

<i>Sangiovese di Romagna Superiore "Tre Rocche"</i>	<i>Nicolucci</i>	€ 25
<i>Sangiovese di Romagna Superiore Riserva '19 "Vigna del Generale"</i>	<i>Nicolucci</i>	€ 50

VALLE D'AOSTA

<i>Rosso Fumin Vitigno Autoctono</i>	<i>Elio Ottin</i>	€ 35
--------------------------------------	-------------------	------

VINI ROSSI FERMI

PIEMONTE

<i>Dolcetto D'Alba</i>	<u>BIO</u>	<i>Ceretto</i>	€ 30
<i>Dolcetto D'Alba</i>		<i>Roberto Voerzio</i>	€ 40
<i>Rosso Langhe "Monsordo" 18</i>	<u>BIO</u>	<i>Ceretto</i>	€ 38
<i>Roero Arneis "Prachiosso" 19</i>		<i>Angelo Negro</i>	€ 38
<i>Barbera D'Alba "Nicolon" 20</i>		<i>Angelo Negro</i>	€ 30
<i>Barbera D'Asti "Ca' Di Pian" 19</i>		<i>La Spinetta</i>	€ 30
<i>Barbera D'Alba Vigneto "Gallina" '12 (L+1.5)Magnum</i>		<i>La Spinetta</i>	€ 120
<i>Nebbiolo Langhe "21</i>	<u>BIO</u>	<i>Ceretto</i>	€ 40
<i>Nebbiolo Langhe "17</i>		<i>Roberto Voerzio</i>	€ 60
<i>Nebbiolo Langhe "21</i>	<u>BIO</u>	<i>La Spinetta</i>	€ 40
<i>Nebbiolo Langhe "Rangone" 22</i>		<i>Ca' Viola</i>	€ 40
<i>Nebbiolo Langhe Serralunga D'Alba" 21</i>		<i>Massolino</i>	€ 30
<i>Nebbiolo Langhe Serralunga D'Alba'21(L+1,5)Magnum</i>		<i>Massolino</i>	€ 70
<i>Nebbiolo Gattinara "20</i>		<i>Nervi Giacomo Conterno</i>	€ 100
<i>Sito Moresco '15 Merlot-Nebbiolo-Cabernet</i>		<i>Gaja</i>	€ 90

VINI ROSSI FERMI

PIEMONTE

<i>Barbaresco Vigneto "Bordini" '20</i>		<i>La Spinetta</i>	€ 80
<i>Barbaresco Vigneto "Bordini" '19 0,375</i>		<i>La Spinetta</i>	€ 45
<i>Barbaresco "Starderi" '17</i>	<u>BIO</u>	<i>Icardi</i>	€ 80
<i>Barbaresco '16</i>	<u>BIO</u>	<i>Ceretto</i>	€ 90
<i>Barbaresco' 14</i>		<i>Gaja</i>	€ 280
<i>Barbaresco '16</i>		<i>Gaja</i>	€ 250
<i>Barolo La Morra '19</i>	<u>BIO</u>	<i>Roberto Voerzio</i>	€ 180
<i>Barolo "Caviot" '19</i>		<i>Ca' Viola</i>	€ 70
<i>Barolo Serralunga D'Alba '19</i>		<i>Massolino</i>	€ 60
<i>Barolo Dagromis '14</i>		<i>Gaja</i>	€ 120
<i>Barolo Per Armando '18</i>		<i>Parusso</i>	€ 100
<i>Barolo "Vigneto Garretti" '13</i>		<i>La Spinetta</i>	€ 120
<i>Barolo Brunate '13</i>		<i>Ceretto</i>	€ 170
<i>Barolo Brunate '15</i>		<i>Ceretto</i>	€ 160
<i>Barolo Campe' '14</i>		<i>La Spinetta</i>	€ 220

VINI ROSSI FERMI

VENETO

<i>Bardolino Classico 0,375</i>	<i>Cavalchina</i>	€ 10
<i>Bardolino Classico Superiore "Santa Lucia"</i>	<i>Cavalchina</i>	€ 20
<i>Rosso Verona "Brentino" Merlot-Cabernet</i>	<i>Maculan</i>	€ 22
<i>Valpolicella Classico</i>	<i>Villa Mazzi</i>	€ 22
<i>Valpolicella Ripasso</i>	<i>Torre D'Orti</i>	€ 25
<i>Valpolicella Ripasso (Lt 1,5) Magnum</i>	<i>Torre D'Orti</i>	€ 55
<i>Valpolicella Ripasso</i>	<i>Speri</i>	€ 38
<i>Valpolicella Classico Superiore '20</i>	<i>Villa Mazzi</i>	€ 30
<i>Valpolicella Classico Superiore '18</i>	<i>Allegrini</i>	€ 35
<i>Rosso Verona Palazzo Della Torre '18</i>	<i>Allegrini</i>	€ 40
<i>Rosso Primofiore '21</i>	<i>Quintarelli</i>	€ 80
<i>Rosso Primofiore '19 Lt 1,5) Magnum</i>	<i>Quintarelli</i>	€ 160
<i>Valpolicella Classico Superiore '14</i>	<i>Quintarelli</i>	€ 120
<i>Rosso del Bepi '08 rarita'</i>	<i>Quintarelli</i>	€ 180
<i>Rosso Verona Oseleta Osar '11 rarita'</i>	<i>Tenuta Boscaini & Masi</i>	€ 100
<i>Amarone Classico Punta di Villa '15</i>	<i>Villa Mazzi</i>	€ 80
<i>Amarone Classico Riserva Costasera '15</i>	<i>Masi</i>	€ 80
<i>Amarone Classico '18 0,375</i>	<i>Allegrini</i>	€ 50
<i>Amarone Classico Speri '16</i>	<i>Speri</i>	€ 90
<i>Amarone Classico Allegrini 17'</i>	<i>Allegrini</i>	€ 100
<i>Amarone Classico '09 rarita'</i>	<i>Quintarelli</i>	€ 350

MARCHE

<i>Rosso Piceno Maschio da Monte '18</i>	<i>Santa Barbara</i>	€ 50
--	----------------------	------

VINI ROSSI FERMI

TRENTINO

<i>Teroldego Rotaliano Riserva Mezzacorona '18</i>	<i>Castel Firmian</i>	€ 30
<i>Teroldego Rotaliano "Nos" Riserva '16</i>	<i>Nosio</i>	€ 50
<i>Terre di San Leonardo '19 Cab-Sauv, Merlot, Carmenère</i>	<i>Tenuta San Leonardo</i>	€ 30
<i>San Leonardo Cru' '15 Cab-Sauv, Carmenère, Merlot</i>	<i>Tenuta San Leonardo</i>	€ 120
<i>San Leonardo Cru '17 (Lt 1,5) Magnum</i>	<i>Tenuta San Leonardo</i>	€ 250

ALTO ADIGE

<i>Pinot Nero Riserva St, Daniel '19</i>	<i>Colterenzio</i>	€ 38
<i>Pinot Nero "Schweizer" 19</i>	<i>Franz-Haas</i>	€ 50
<i>Lagrein DOC</i>	<i>Tiefenbrunner</i>	€ 30
<i>Lagrein Riserva "Mantsch" '19</i>	<i>Colterenzio</i>	€ 40
<i>Lagrein Porphyry '16 Cru'</i>	<i>Terlan</i>	€ 80
<i>Cabernet Riserva '19</i>	<i>Alois Lageder</i>	€ 35
<i>Merlot XV Cru' '18</i>	<i>Alois Lageder</i>	€ 35
<i>Istante' 15 Cru' Cabernet-Petit Verdot-Merlot</i>	<i>Franz_Haas</i>	€ 60
<i>Cabernet Sauvignon La Foa '15 Crù</i>	<i>Colterenzio</i>	€ 80

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Refosco dal Peduncolo Rosso '19</i>	<i>Tunella</i>	€ 30
<i>Cabernet Sauvignon '20</i>	<i>Tunella</i>	€ 30
<i>Schioppettino '20</i>	<i>Tunella</i>	€ 40
<i>Rosso del Gnemiz '13 Merlot-Cabernet</i>	<i>Ronco del Gnemiz</i>	€ 50

VINI ROSSI FERMI

TOSCANA

Rosso di Montalcino "Rossofonte" '20	C. Piccolomini D'Aragona	€ 38
Rosso Bolgheri "Valpolo" '21	Podere Sapaio	€ 38
Rosso Bolgheri "Il Bruciato" '21	Antinori	€ 38
Chianti Classico '19 0,375	Badia a Coltibuono	€ 18
Chianti Classico Gallo Nero '20	I Fabbri	€ 35
Chianti Classico Gallo Nero '21	Castello Di Monsanto	€ 35
Chianti Classico Riserva '19 Lt 1,5Magnum	Castello Di Monsanto	€ 100
Chianti Classico Riserva '20	Antinori	€ 60
Chianti Classico Riserva '18 Lt 1,5Magnum	Tenuta Tignanello	€ 180
Morellino Di Scansano '20	Jacopo Biondi Santi	€ 30
Rosso Sassoalloro Oro '20 Sangiovese Grosso	Jacopo Biondi Santi	€ 50
Rosso Sassoalloro Oro '20 Sangiovese Grosso Lt 1,5 Magnum	Jacopo Biondi Santi	€ 130
Rosso Di Montepulciano '22 BIO	Poliziano	€ 30
Nobile di Montepulciano '19 0,375	Poliziano	€ 20
Nobile di Montepulciano '20	Poliziano	€ 40
Nobile di Montepulciano Asinone '19 Riserva	Poliziano	€ 70
Rosso Toscano "Torrione" '14 Sang-Cab-Mer	Petrolo	€ 60
Montevertine '15 Sangiovese, Canaiolo, Colorino	Montevertine	€ 80
Brunello di Montalcino Poggio Alle Mura '10	Castello Banfi	€ 100
Brunello di Montalcino "Pian Rosso" '17	Ciacci Piccolomini D'Aragona	€ 100
Brunello di Montalcino Pian Delle Vigne '17	Antinori	€ 130
Brunello di Montalcino Le Chiuse Riserva '07	Tenuta Le Chiuse	€ 150
Rosso Toscano Desiderio '10 Merlot 100%	Avignonesi	€ 130
Rosso Toscano La Gioia '13 Sangiovese 100%	Riecine	€ 80
Rosso Toscano Excelsus '15 Merlot- Cab-Sauv	Castello Banfi	€ 80
Rosso Bolgheri Superiore '17	Grattamacco	€ 100
Le Pergole Torte '15	Montevertine	€ 250
Tignanello '16	Antinori	€ 150
Camartina 13' Sangiovese- Cab-Sauv	Querciabella	€ 130
Picconero '11 Merlot 100 %	Tolaini	€ 90
Varramista '11 Syrah 100%	Varramista	€ 90
Brunello Poggio all'Oro Riserva '04	Castello Banfi	€ 250

VINI ROSSI FERMI

ABRUZZO

Montepulciano D'Abruzzo	Villa Medoro	€ 20
Montepulciano D'Abruzzo (Lt .1,5) Magnum	Villa Medoro	€ 50
Montepulciano D'Abruzzo (Lt .3) Matusalem	Villa Medoro	€ 100
Montepulciano D'Abruzzo "Rosso Del Duca"	Villa Medoro	€ 40

UMBRIA

Rosso di Montefalco	Arnaldo Caprai	€ 25
Rosso di Montefalco (Lt .1,5) Magnum	Arnaldo Caprai	€ 60
Montefalco Sagrantino Collepiano 18'	Arnaldo Caprai	€ 60
Montefalco Sagrantino 25° Anniversario '12	Arnaldo Caprai	€ 100
Pinot Nero Della Sala '16	Castello Della Sala	€ 70

PUGLIA

Salice Salentino Riserva Pezzo Morgana	LiVeli	€ 35
Primitivo di Manduria	LiVeli	€ 35

CAMPANIA

Aglianico Irpinia Doc Paternopoli	Fonzone	€ 30
-----------------------------------	---------	------

SICILIA

Etna Rosso	Pietradolce	€ 30
Rosso Sicilia Faro Palari '13 Riserva	Salvatore Greci	€ 50
Tancredi Igt '17 Cru' Nero D'Avola, Cab-Sauv-Tannat	Donnafugata	€ 50
Mille e Una Notte Cru' '17 Nero D'avola rarita'	Donnafugata	€ 80

SARDEGNA

Rosso Sardo "Korem" '16	Argiolas	€ 30
Rosso Sardo "Turriga" '03 rarita'	Argiolas	€ 100
Cabernet Riserva Marchese di Villamarina '16	Sella & Mosca	€ 60

VINI DOLCI & MEDITAZIONE

LOMBARDIA

Passito "Le Cime" ' 0,500 Ricchi € 20

PIEMONTE

Moscato D'Asti Vignaioli di S'Stefano 0,750 Creretto BIO € 30

Barolo Chinato 0,500 Ceretto € 50

VENETO

Recioto Bianco Le Colombare 0,500 Pieropan € 40

Passito del Veneto 0,375 Cavalchina € 20

Recioto Rosso 0,500 Speri € 60

Moscato Dolce Dindarello 0,375 Maculan € 20

Moscato Dolce Dindarello 0,750 Maculan € 40

Torcolato Breganze 0,375 Maculan € 30

Torcolato Breganze 0,750 Maculan € 60

TRENTINO ALTO ADIGE

Moscato rosa Rosatum 0,500 Colterenzio € 40

TOSCANA

Vin Santo del Chianti Classico 0,375 BIO Badia a Coltibuono € 30

MOLISE

Moscato passito Apianae 0,500 Di Majo Norante € 30

SICILIA

Moscato di Pantelleria 0,375 Lago di venere € 20

Moscato di Pantelleria 0,750 Lago di venere € 40

Passito di Pantelleria Ben Ryè 0,375 Donnafugata € 48

SARDEGNA

Anghelu Ruju Alghero Riserva '06 0,750 Sella & Mosca € 60

FRANCIA

Sauternes 0,375 ' 17 Chateaux Roumieu € 50

Tramin Tardives Vin D'alsace '05 *Rarita'* Weinbach Cuvèe D'Or € 100

SPAGNA

Pedro Ximenez Metodo Solera 0,375 Alvear € 50

Le Birre Artigianali



LOMBARDIA

BIRRIFICIO 18.80 MAJOLINI HELLES **l.0.750** **alc.5,3%** **€ 15**
Birra Artigianale Bionda , leggera, intensa, Stile Helles, Non filtrata e Pastorizzata

UMBRIA

BIRRIFICIO FLEA BLANCHE **l.0,330** **alc. 5,0%** **€ 7**
Birra chiara, Gusto fresco, semplice, beverina, tutto pasto, moderatamente luppolata

BIRRIFICIO FLEA FEDERICO II **l.0,330** **alc. 5,9%** **€ 7**
Birra Bionda Golden Ale, Luppoli selezionati , Giallo intenso , Schiuma Compatta

BIRRIFICIO FLEA BLONDA ALE COSTANZA **l.0,750** **alc. 5,2%** **€ 14**
Birra Cruda Fermentata in Bottiglia , Bionda Chiara , Leggermente Fruttata