

Bollicine

Valdizze Valdobbiadene € 17,00

Jeio Prosecco Valdobbiadene doc Bisol € 19,00

Cartizze Valdobbiadene Bisol € 26,00

“I Germogli” (pinot nero), Az. Monsupello € 17,00

“La Riserva”, vino spumante da lambrusco di Sorbara 100%, Az Paltrinieri € 19,00

Moscato d’Asti, Az. Bera, € 18,00

Saxanigra 2012 Etna metodo classico az. Destro € 28,00

Saxsanigra Rosè 2012 Etna metodo classico az. Destro € 28,00

D’Arapri, brut metodo classico da uve bombino bianco, € 33,00

Cascina Chicco, brut metodo classico da uve nebbiolo, € 28,00

Franciacorta Brut Ducato di Erbusco € 28,00

Franciacorta Rosé Mirabella € 29,00

Franciacorta Satén Ducato di Erbusco € 29,00

Nature az. Monsupello Rosé M.C Oltrepò Pavese € 33,00

Nature az. Monsupello Oltrepò Pavese (pinot nero) € 32,00

PURO bianco Movia € 40,00

PURO rosè Movia € 40,00

Bellavista € 45,00

Riserva Coppo brut metodo classico Piemonte € 42,00

Arunda, brut metodo classico pas dosé, € 30,00

Arunda brut rosé metodo classico € 33,00

Menegotti brut metodo classico da uva corvina, 27,00

Champagne Guy Thibaut, grand cru (80% pinot nero, 20% chardonnay) € 50,00

“Giulio Ferrari 2007”, € 110,00

Champagne Dom Perignon 2009, € 180,00

Champagne Bollinger special cuvee € € 70,00

Champagne Billecard-Salmon brut reserve € 60,00

I vini bianchi

Malvasia vivace secca € 13,00

Ortrugo Torre Fornello € 13,00

Ortrugo az. La Margherita € 13,00

Donna Luigia malvasia ferma Torre Fornello € 25,00

Ageno, Malvasia di Candia 2012, Az. La Macchiona € 28,00

Timorasso Colli Tortonesi Diletto Az. Pomodolce Piemonte € 22,00

“BianKo”, Az Le piane (da uva Erbaluce), € 23,00

Vermentino Colli di Luni, Az. La Pietra del Focolare € 20,00

Friulano Vigna Petrusa € 20,00

Richienza Bianco Cuvé Az.Vigna Petrusa Friuli € 20,00

Ribolla Gialla Collio Draga € 20,00

Pinot Bianco Schultausser San Michele Appiano Alto Adige € 20,00

Gewurztraminer S. Valentin, San Michele Appiano Alto Adige € 38,00

Muller Thurgau Cantine San Michele Appiano € 17,00

Gewurtztraminer Cantina San Michele Appiano € 20,00

Chardonnay “Merol”, Cantine San Michele Appiano € 20,00

Chardonnay Sanct Valentin S.M. Appiano € 38,00

Sauvignon Sanct Valentin S.M. Appiano e 38,00

Drago Bianco az. Musella uve Garganega € 20,00

Vernaccia di San Gimignano "Tradizionale" (macerata), Az. Montenedoli € 22,00

Vernaccia di San Gimignano "Fiore", Az Montenedoli, € 25,00

Vernaccia di San Gimignano "Carato", Az Montenedoli € 36,00

"Il Templare", IGT Toscana, Az Montenedoli, € 25,00

Grillo az. Baroni di Piano Grillo Sicilia € 18,00

Renosu Bianco az. Dettori Sardegna € 20,00 **naturale**

Furore Bianco Marisa Cuomo Salerno € 27,00

"Fiorduva" Az. Marisa Cuomo € 65,00

Isolanuda Etna bianco caricante e cataratto az. vitivinicola Destro € 23,00

Cometa Az.Planeta Sicilia € 33,00

Chardonnay Planeta € 33,00

Pouilly Fume de Ladoucette (Sauvignon) € 40,00

Riesling Meierer, Mosella 2014 Feinherb dry € 25,00

Sauvignon 2016, Walter Sirk Slovenia € 24,00

Rebula 2016, Walter Sirk Slovenia € 24,00

Chardonnay "Contea" 2011, Walter Sirk € 40,00

VINO ROSATO Cote de Provence "Corail", Chateau de Roquefort, € 23,00

Vini Rossi

Lambrusco scuro del Podere € 12,00

Lambrusco Migliolungo Cant. Arceto 20 varietà di uve autoctone € 15,00

Lambrusco senza fondo Lusvardi BIO Reggio E. € 15,00

Lambrusco mantovano "Cavalcabò", € 15,00

Fortana (vino frizzante abboccato) del Podere € 12,00

Gutturnio colli Piacentini vivace az. il Negrese € 13,00

Gutturnio superiore fermo az. il Negrese € 15,00

Gutturnio colli Piacentini vivace Az. Torre Fornello € 15,00

Gutturnio colli Piacentini VIVACE Adelmo Az. Loschi € 15,00

Gutturnio fermo colli Piacentini Az. La Margherita € 15,00

Gutturnio fermo superiore " Sinsal " Az. Torre Fornello € 19,00

Vignamorello Gutturnio superiore Az. La Tosa € 27,00

"Luna Selvatica" 2015, Cabernet Sauvignon, Az. La Tosa € 33,00

Sangiovese Scabi az. La Viola San Valentino € 18,00

"La Maggiorina", Az Le Piane, Boca - Piemonte, € 19,00

Dolcetto d'alba doc Aurelio Settimo la Morra € 19,00

Barbera D'Alba Az. Livia Fontana € 19,00

Barbera d'Asti "Camp du Rouss" 2014 - Az, Coppo € 21,00

Nebbiolo doc 2013 Aurelio Settimo La Morra € 21,00

Barbaresco Produttori del Barbaresco € 32,00

Barolo 2012 Rocche dell'Annunziata Aurelio Settimo La Morra € 50,00

Lagrein riserva az. Rottensteiner € 19,00

Merlot, Az Ronco Severo € 24,00

Pinot Nero "Sanct Valentin", az. S. Michele Appiano € 45,00

"Palazzo della Torre", Valpolicella, Az. Allegrini, € 30,00

Valpolicella classico, az. Antolini € 18,00 **BIO**

Valpolicella superiore ripasso, az. Antolini € 25,00 **BIO**

Valpolicella superiore ripasso il Vegro az. Brigaldara € € 27,00

Amarone Case Vecie az. Brigaldara 2011 € 57,00

Amarone Sant' Urbano Az. Speri 2012 € 68,00

Amarone "Moropio", az Antolini € 53,00 **BIO**

Amarone Az. Allergini, € 80,00

Schioppettino az. Vigna Petrusa € 20,00

Refosco colli orientali az. Vigna Petrusa € 20,00

Ribolla nera az. Vigna Petrusa € 20,00

Terraforte, merlot, Az Castello di Lispida € 25,00 **naturale**

VISTORTA Merlot, Az. Conte Brandolini d'Adda 2011 € 30,00 **BIO**

Morellino di Scansano az. Morrisfarm € 18,00

Chianti classico Castellare di Castellina € 22,00

SOLARE Capannelle MAGNUM € 120,00

Rosso di Montalcino Ciacci Piccolomini € 27,00

Rosso di Montepulciano, Az. Il Conventino € 17,00

Nobile di Montepulciano, Az. Il Conventino € 27,00

Carmignano Terre a mano € 35,00 **naturale**

Brunello di Montalcino Ciacci Piccolomini 2013 € 55,00

Sassicaia 2015 € 220,00

I Sodi di San Nicolò 2013 Castellare di Castellina € 85,00

Avvoltore az. Morisfarm € 44,00

Syrah "Tuttosole", az. Montellori, Toscana € 24,00

"Salamartano" Cab. sauvignon, Cab. franc, az. Montellori € 38,00

"Le Difese", Tenuta San Guido - € 27,00

Canonau "Renosu", az. Dettori € 22,00 **naturale**

Contado Aglianico az. Di Majo Norante, Molise € 22,00

Ramitello biferno rosso Di Mano Norante € 20,00

Tintilia, az. Settevigne, Molise € 24,00 **BIO**

Core Aglianico Az. Montevertrano € 24,00

Montevertrano cabernet s. merlot, aglianico az. Montevertrano € 58,00

Burdese az. Planeta € 34,00

Baie di Palmas Carignano del Sulcis Santadi Sardegna € 19,00

Carignano riserva Rocca Rubia Santadi Sardegna € 27,00

Terre brune Carignano Santadi Sardegna € 53,00

Chateau Musar cabernet S. Carignan 01-11 Libano G. Hochar € 58,00

CRU Montplaisir Bordeaux rouge Medeville € 28,00