

← **LE BOLLICINE DALL'ITALIA** →

METODO CLASSICO "PINUS LAETUS" 30 €

Az. Tenuta la Riva - Castelletto di Serravalle (BO)

Metodo classico da uve grechetto gentile vinificazione in acciaio sotto i lieviti 60 mesi

FRANCIACORTA BRUT NATURE MILLESIMATO DOCG 40 €

A. Bosio - Corte Franca (BS)

Metodo classico da uve 70% Chardonnay 50% pinot nero vinificazione in acciaio sotto i lieviti 40 mesi

FRANCIACORTA EXTRA BRUT MILLESIMATO DOCG "BOSCHEDOR" 45 €

A. Bosio - Corte Franca (BS)

Metodo classico 50% Chardonnay 50% pinot nero vinificazione in acciaio sotto i lieviti 40 mesi

Valdobbiadene prosecco millesimato superiore DOCG 30 €

Ferrari 40 €

Berlucchi 40 €

Bellavista 60 €

Bellavista Magnum 130 €

Cà del Bosco 40 €

Cà del Bosco Magnum 130 €

Foss Marai brut 35 €

Foss Marai extra-dry 35 €

Foss Marai extra-dry 37,5 cl 20 €

Foss Marai "MARAI de MARAI" 30 €

Passerina spumante brut 25 €

← **CHAMPAGNE** →

Moët & Chandon brut Imperial 110 €

Moët & Chandon brut Imperial Magnum 230 €

Veuve Clicquot 110 €

Dom Pérignon Vintage 75 cl (2006) 390 €

Dom Pérignon Vintage 75 cl (2008) 390 €

Dom Pérignon Vintage 75 cl (2013) 390 €

I BIANCHI

CAMPANIA

Falanghina	25 €
Greco di Tufo	25 €

EMILIA ROMAGNA

Pignoletto	20 €
------------	------

FRIULI VENEZIA GIULIA

RIBOLLA GIALLA DEL COLLIO DOC	25 €
Az. Komjane Alessio - San Floriano del Collio (GO)	
Vino bianco ottenuto da uve ribolla gialla effettua vinificazione e affinamento in acciaio	
Ribolla Gialla Fermo	25 €

MARCHE

Passerina	25 €
-----------	------

SICILIA

Donna Fugata	30 €
Etna bianco	30 €
Chardonnay	30 €

TRENTINO ALTO ADIGE

Muller thurgau	20 €
Moscato giallo	20 €
GEWÜRZTRAMINER DELL'ALTO ADIGE DOC	30 €
Az. Besserehof - Fiè allo Sciliar (BZ)	
Vino bianco ottenuto da uve gewürztraminer vinificazione e affinamento in acciaio	
PINOT BIANCO "FLOWERS"	30 €
Az. Von Blumen - Salorno (BZ)	
Vino bianco ottenuto da uve pinot bianco svolge fermentazione in botte grande poi bottiglia	
SAUVIGNON "FLOWERS"	30 €
Az. Von Blumen - Salorno (BZ)	
Vino bianco ottenuto da uve sauvignon vinificazione in acciaio e affinamento in botte grande e poi bottiglia	

VENETO

PINOT GRIGIO "RIVOLI" 25 €

Az. Roeno - Brentino Belluno (VR)

Vino bianco ottenuto da uve pinot grigio effettua vinificazione in legno e acciaio poi affina 12 mesi in acciaio e 12 in bottiglia

RIESLING RENANO "PRAECIPUUS" 35 €

Az. Roeno - Brentino Belluno (VR)

Vino bianco ottenuto da uve riesling renano effettua vinificazione e affinamento in acciaio

SARDEGNA

Karmis 30 €

LOMBARDIA

Luganà "Cà de Frati" 35 €

FRANCIA

JP. Chagnet Colombard - Chardonnay (25 cl) 8 €

I ROSATI



CAMPANIA

ROSATO "VETERE" 28 €

VENETO

Pinot Rosa 18 €

PORTOGALLO

Lancers rosè frizzante 20 €

I ROSSI

ABRUZZO

Vino Nobile di Montepulciano 30 €

CAMPANIA

Aglianico bio 25 €

AGLIANICO DOC "CELSI"

Az. Fiorentino - Paternopoli (AV)

Da uve aglianico effettuata vinificazione in acciaio poi affina in barriques 28 €

EMILIA ROMAGNA

ROSSO BOLOGNA RISERVA "CAMERLOT" 30 €

Az. Tenuta la Riva - Castelletto di Serravalle (BO)

Vino rosso ottenuto da 50%merlot e 50%cabernet sauvignon effettuata vinificazione e affinamento in acciaio

SANGIOVESE MODIGLIANA RISERVA "REDINOCE"

Az. Balia di Zola - Modigliana (FC)

25 €

Vino rosso ottenuto da uve sangioveseeffettua vinificazione in acciaio poi affina 24 mesi in botte e 12 mesi in bottiglia

SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA "DOMUS CAIA"

Az. Ferruci - Castelbolognese (RA)

35 €

Vino rosso ottenuto da uve sangioveseeffettua vinificazione in cemento poi affina 12mesi in botte e 18mesi in bottiglia

Sangiovese Superiore "La Segrestana" 20 €

Otello 25 €

Otellino 37,5 cl 15 €

Cabernet Sauvignon 18 €

Cabernet Sauvignon riserva 2018 "Cà Lunga" 30 €

FRIULI VENEZIA GIULIA

Refosco del Peduncolo Rosso 25 €

Cabernet 25 €

MARCHE

Rosso Piceno biologico 25 €

PIEMONTE

BAROLO DOCG "LE CINQUE VIGNE" 70 €

Az. Damilano - Barolo (CN)

Vino ottenuto da uve nebbiolo fermentazione in acciaio poi affina 24 mesi in legno

Barolo "Ricossa" 50 €

Barolo "Bovio" 80 €

PUGLIA

Primitivo di Manduria	25 €
Primitivo appassimento "RONCO DI SASSI"	35 €
Negroamaro Salento	25 €

SARDEGNA

Cannonau di Sardegna DOC	25 €
--------------------------	------

SICILIA

NERO D'AVOLA ed. limitata "PRINCIPI DI SPADAFORA" 2014	35 €
Az. Principi di Spadafora- Monreale (PA)	
Vino rosso ottenuto da uve nero d'Avola effettuata vinificazione in cemento poi affina 12 mesi in botte grande e poi bottiglia	

CABERNET SAUVIGNON ed. limitata "PRINCIPI DI SPADAFORA" 2014	30 €
Az. Principi di Spadafora- Monreale (PA)	

Vino rosso ottenuto da uve cabernet sauvignon effettuata vinificazione in cemento poi affina 12 mesi in botte grande poi in bottiglia

ETNA ROSSO	20 €
Nero d'Avola	25 €

TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2018	60 €
Az. Ventolaio - Montalcino (SI)	
Vino rosso ottenuto da uve sangiovese vinificazione in acciaio affinamento in legno per 48 mesi	

BRUNELLO DI MONTALCINO "ASTORRE NOTI" 2018	60 €
Ruffino Chianti Classico Riserva ducale	40 €
Ruffino Chianti Classico Riserva ducale 1,5 L	80 €
Ruffino Chianti Classico Riserva ducale oro	50 €
Ruffino Chianti Classico Riserva ducale oro 1,5 L	100 €
Chianti classico DOCG	30 €
Chianti classico Superiore	30 €
Chianti classico 37,5 cl	12 €
Morellino di Scansano	25 €

TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot nero	25 €
LAGREIN DUNKEL	28 €
Az. Dorigati - Mezzacorona (TN)	
Vino rosso da uve lagrein effettuata vinificazione in acciaio poi affina 12 mesi in botte e 6 in bottiglia	

VENETO

Amarone della Valpolicella "SARTORI DI VERONA"	40 €
Amarone della Valpolicella classico superiore "COLLEZIONE PRUVIANO"	45 €
Amarone della Valpolicella DOCG "SOPRA SASSO"	40 €
Amarone della Valpolicella classico DOCG 2019	80 €
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO	25 €
Az. Corte Rugolin - Marano di Valpolicella (VR)	
Vino rosso da uve corvina corvinone e rondinella fermenta sulle bucce dell'amarone poi affina 12 mesi in barrique	
Valpolicella classico superiore "SARTORI DI VERONA"	30 €
Valpolicella Ripasso classico superiore "COLLEZIONE PRUVIANO"	35 €
Valpolicella DOC "SOPRA SASSO"	35 €

LOMBARDIA

Bonarda	18 €
---------	------

FRANCIA

JP. Chenet Cabernet - Syrah 25 cl	8 €
-----------------------------------	-----