

**Un pasto senza
vino e'
come un giorno
senza sole..**

Vini rossi

Carignano Meno Buio 500ml Azienda Mesa (Carignano 100%)	(Sardegna) 16€
Montepulciano d' Abruzzo Fontezoppa (Montepulciano d'Abruzzo 100%)	(Marche) 20€
Valpolicella Classico Cantina Bolla (Valpolicella 100%)	(Veneto) 26€
Nebbiolo d'Alba Vite Colte (Nebbiolo 100%)	(Piemonte) 30€
Barbera d'Alba Castello di Neive (Barbera 100%)	(Piemonte) 30€
Pepato Biologico Fontezoppa (Vernaccia Nera 100%)	(Marche) 30€
Primitivo del Salento Varvaglione (Primitivo del Salento 100%)	(Puglia) 30€
Cannonau Biologico Le Anfore (Cannonau 100%)	(Sardegna) 30€
Inkini Cannonau Saraja (Cannonau 100%)	(Sardegna) 32€
Ronchedone Ca' dei Frati (Marzemino, Sangiovese, Cabernet)	(Lombardia) 34€
Buttafuoco Fiamberti (Croatina 60%, Barbera 30%, Uva rara 5%, Ughetta di canneto 5%)	(Lombardia) 35€
Lagrein Elena Walch (Lagrein 100%)	(Trentino Alto Adige) 35€
Pinot Nero Tiefenbrunner "Turmhof" (Pinot Nero 100%)	(Trentino Alto Adige) 37€
Il Bruciato Bolgheri (Cabernet Sauvignon 37% Merlot 24% Cabernet Franc 18% Syrah 17% Petit Verdot 4%)	(Toscana) 45€
Chianti Classico Querciabella (Sangiovese 100%)	(Toscana) 60€
Barbaresco Castello di Neive (Nebbiolo 100%)	(Piemonte) 60€
Barolo 2017 Tenuta Rocca (Nebbiolo 100%)	(Piemonte) 65€
Amarone della Valpolicella Corte Rugolin (Corvina, Corvinone, Rondinella)	(Veneto) 60€
Cabernet Franc Poggioraso (Cabernet Franc 100%)	(Toscana) 65€
Brunello di Montalcino 2018 Tenuta San Giorgio (Sangiovese 100%)	(Toscana) 70€
Brunello di Montalcino 2018 Poggio di Sotto (Sangiovese 100%)	(Toscana) 250€

Vini bianchi francesi

Côtes-du-Rhône (Francia) 28€
(Grenache Blanc 50% Clairette 15% Bourboulenc 10% Viognier 10%)

Vini rose'

Calafuria (Puglia) 28€
(Negroamaro 100%) Salento IGT Tormaresca

Vini rossi francesi

Côtes-du-Rhône Delas (Francia) 28€
(Syrah 90%, Grenache 10%)

Châteauneuf-du-Pape Delas (Francia) (Francia) 80€
(Grenache 90%, Syrah 10%)

Bollicine

21 Cuvèe Millesimato extra dry (Veneto) 19€
(Garganega, Trebbiano)

Alnè Prosecco Extradry (Veneto) 22€
(Glera 75%, Chardonnay 25%)

Montedelma Brut Franciacorta Brut (Lombardia) 41€
(Chardonnay PinotBianco PinotNero)

Montedelma Rosè Franciacorta Brut (Lombardia) 49€
(Chardonnay PinotNero)

Blanc de Blancs Antinori Franciacorta Brut (Lombardia) 54€
(Chardonnay 85% PinotBianco 15%)

Alma Bellavista (Lombardia) 59€
(Pinot Nero 22% Chardonnay 77% Pinot Bianco 1%)

Cà del Bosco (Cuvèe prestige) (Lombardia) 65€
(Chardonnay 82% Pinot Nero 16,5% Pinot Bianco 1,5%)

Donna Cora Saten Antinori Franciacorta Brut (Lombardia) 65€
(Chardonnay 100%)

Champagne

Bollinger 375ml Champagne Brut Cuvèe (Pinot Nero 60%Chardonnay 25%Pinot Meunier 15%)	55€
Guichard Pichelin Champagne Brut (Pinot Meunier 80% Chardonnay16% PinotNero 4%)	65€
Chapuy Gran Cru Blanc de Blancs Brut Reserve (Pinot Meunier 80% Chardonnay16% PinotNero 4%)	70€
Deutz Champagne Brut Classic (Pinot Nero 33%, Pinot Meunier 33%, Chardonnay 33%)	90€
Louis Roederer Champagne Brut (Pinot Nero 40%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 20%)	90€
Bollinger 750ml Champagne Brut Cuvèe (Pinot Nero 60% Chardonnay 25%Pinot Meunier 15%)	100€
Blanc de Blancs Perrier Jouet Champagne Special Brut (100% Chardonnay)	130€
Magnum Duntze 1,5l Champagne Brut (Pinot Meunier 100%)	150€
Magnum Guichard Pichelin 1,5l Champagne Brut Collection (Pinot Meunier 55%, Chardonnay 28%, Pinot Nero 17%)	150€
Magnum Deutz 1,5l Champagne Brut Classic (Pinot Nero 33%, Pinot Meunier 33%, Chardonnay 33%)	180€
Cristal Louis Roederer 2014 Champagne Brut (Pinot Nero 55%, Chardonnay 45%)	390€
Dom Perignon Vintage 2012 (Chardonnay 51%, Pinot Nero 49%)	410€

Vini bianchi

Giunco Vermentino 500ml Mesa (Vermentino 100%)	(Sardegna) 16€
Falanghina Mastroberardino "Morabianca" (Falanghina 100%)	(Campania) 22€
Ribolla Gialla Igt Tenuta Mosole (Ribolla Gialla 100%)	(Veneto) 24€
Gewürztraminer Tiefenbrunner "Merus" (Gewürztraminer 100%)	(Trentino Alto Adige) 28€
Greco di Tufo Mastroberardino "Novaserra" (Greco di Tufo 100%)	(Campania) 29€
Fiano Mastroberardino "Radici" (Fiano 100%)	(Campania) 29€
Grillo della Timpa Feudo Montoni (Grillo Biologico 100%)	(Sicilia) 29€
Inzolia dei Fornelli Feudo Montoni (Inzolia 100%)	(Sicilia) 29€
Müller Thurgau Elena Walch (Müller 100%)	(Trentino Alto Adige) 30€
Vermentino Doc Bolgheri (Vermentino 100%)	(Toscana) 31€
Lugana Ca' dei Frati (Turbiana 100%)	(Lombardia) 34€
Bramito della Sala Antinori (Chardonnay 100%)	(Umbria) 36€
Hora Prima Igt Tenuta Mosole (Chardonnay 60%, Tocai Friulano 35%, Sauvignon 5%)	(Veneto) 36€
Vermentino "Kramori" Saraja (Vermentino 100%)	(Sardegna) 39€
Arneis Blangè Ceretto (Arneis 100%)	(Piemonte) 39€
Sauvignon Doro Princic (Sauvignon Blanc 100%)	(Friuli Venezia Giulia) 43€
Pinot Grigio Doro Princic (Pinot Grigio 100%)	(Friuli Venezia Giulia) 43€
Chardonnay Tiefenbrunner "Turmhof" (Chardonnay 100%)	(Trentino Alto Adige) 43€
Sauvignon Livio Felluga (Sauvignon 100%)	(Friuli Venezia Giulia) 47€
Fiano di Puglia Tenuta Bocca di Lupo (Fiano 100%)	(Puglia) 64€