

La Carta dei Vini...

Champagne

<i>Veuve Clicquot</i>	<i>S.Petersbourgs</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Perrier-Jouet</i>	<i>Grand Brut</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Philipponnat</i>	<i>Brut</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Jean Vesselle</i>	<i>Rèserve Brut</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Bruno Michel</i>	<i>Cuvée Blanche Brut</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Pannier</i>	<i>Brut</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Marguerite Guyot</i>	<i>Cuvée Desire Brut</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Jean Vesselle</i>	<i>Rosè de Saigrè Brut</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Pierre Gerbaïs</i>	<i>Grains de Celles Rosè ExtraBrut</i>	<i>€ 70,00</i>

Spumantí

<i>Ferrari</i> <i>Trento</i>	<i>Maximum Brut</i> <i>Trento Doc</i>	€ 40,00
<i>Ferrari</i> <i>Trento</i>	<i>Perlè Millesimato</i>	€ 55,00
<i>Ca' del Bosco</i> <i>Erbrusco</i>	<i>Franciacorta Cuvèe</i> <i>Prestige Brut</i>	€ 50,00
<i>I Barisei</i> <i>Erbusco</i>	<i>Franciacorta</i> <i>"SEMPITERRE"</i> <i>Cuvèe Brut</i>	€ 30,00
<i>I Barisei</i> <i>Erbusco</i>	<i>Franciacorta</i> <i>Saten Brut</i>	€ 40,00
<i>Santus</i> <i>Paderno</i>	<i>Franciacorta Brut</i>	€ 30,00
<i>Santus</i> <i>Paderno</i>	<i>Franciacorta Satèn</i> <i>Millesimato</i>	€ 40,00
<i>Monte Rossa</i> <i>Bornato</i>	<i>Franciacorta</i> <i>Sanseve' Saten</i>	€ 40,00
<i>Monte Rossa</i> <i>Bornato</i>	<i>Franciacorta</i> <i>Prime Cuvèe Brut</i>	€ 35,00
<i>Contadi Castaldi</i> <i>Adro</i>	<i>Franciacorta Satèn</i>	€ 40,00
<i>Contadi Castaldi</i> <i>Adro</i>	<i>Franciacorta Brut</i>	€ 30,00
<i>Podere Selva</i> <i>Capuzza</i> <i>Desenzano del Garda</i>	<i>Hirundo Lugana Brut</i> <i>Metodo Martinotti</i>	€ 30,00

<i>Buvoli</i> <i>Gambugliano</i>	<i>Pinot Noir</i> <i>Metodo Classico Brut</i>	€ 50,00
<i>Bogana</i> <i>Pederobba</i>	<i>Prosecco DOCG</i> <i>EXTRA BRUT</i>	€ 15,00
<i>Bogana</i> <i>Pederobba</i>	<i>Prosecco</i> <i>SUPERIORE DOCG</i> <i>BRUT Millesimato</i>	€ 15,00
<i>Ardenghi</i> <i>Conegliano</i>	<i>Agata Cuvèe</i> <i>Millesimato Brut</i>	€ 15,00
<i>Foss Marai</i> <i>Valdobbiadene</i>	<i>Valdobbiadene Brut</i> <i>Strada di Guia 109</i>	€ 20,00
<i>Col Vetoraz</i> <i>Valdobbiadene</i>	<i>Valdobbiadene Brut</i>	€ 25,00
<i>Col Vetoraz</i> <i>Valdobbiadene</i>	<i>Valdobbiadene Dry</i> <i>Millesimato</i>	€ 25,00
<i>Nino Franco</i> <i>Valdobbiadene</i>	<i>Grave di Stecca Brut</i>	€ 35,00
<i>Nino Franco</i> <i>Valdobbiadene</i>	<i>Valdobbiadene</i> <i>Brut docg</i>	€ 25,00
<i>Canevel</i> <i>Valdobbiadene</i>	<i>Valdobbiadene</i> <i>Brut docg</i>	€ 25,00
<i>Canevel</i> <i>Valdobbiadene</i>	<i>Valdobbiadene</i> <i>Millesimato Extra Dry</i>	€ 35,00
<i>Astoria</i> <i>Refrontolo</i>	<i>Valdobbiadene Docg</i> <i>Millesiamto Extra Dry</i>	€ 20,00
<i>Astoria</i> <i>Refrontolo</i>	<i>Rive del Refrontolo</i> <i>Valdobbiadene Brut</i> <i>Prosecco Superiore</i> <i>Docg Millesimato</i>	€ 15,00

Rosè

Borgo Molino
Ormelle

Rabosin Rosè

€ 10,00

Ardenghi
Conegliano

Amistà Cuvèe Rosè
Extra Dry

€ 10,00

Monterossa
Bornato

Franciacorta
Flamìngo Rosè Brut

€ 40,00

Contadi Castaldi
Adro

Franciacorta
Brut ROSE'

€ 40,00

I Barisei
Erbusco

Franciacorta
Brut ROSATO

€ 40,00

VINI BIANCHI:

<i>Antinori</i> <i>Ficulle</i>	<i>Bramito della Sala</i> <i>Chardonnay</i> <i>Umbria IGT affinato</i>	€ 30,00
<i>Antinori</i>	<i>Conte della Vipera</i> <i>Sauvignon Blanc 100%</i> <i>Umbria</i>	€ 40,00
<i>Casale dello</i> <i>Sparviero</i> <i>Castellina in Chianti</i>	<i>Bianco di Toscana</i> <i>Vermentino 50%,</i> <i>Malvasia 30% e</i> <i>Trebbiano 20%</i>	€ 15,00
<i>Alturis</i> <i>Cividale del Friuli</i>	<i>Chardonnay</i>	€ 18,00
<i>Monteverza</i> <i>Vò Euganeo</i>	<i>VERSAVO' BIANCO</i> <i>Garganega, Manzoni</i> <i>Bianco, Chardonnay,</i> <i>Moscato Giallo</i>	€ 20,00
<i>Monteverza</i> <i>Vò Euganeo</i>	<i>ANIMAVERSA</i> <i>Chardonnay</i>	€ 20,00
<i>Monteverza</i> <i>Vò Euganeo</i>	<i>ANIMAVERSA</i> <i>Manzoni Bianco</i>	€ 20,00
<i>Alturis</i> <i>Cividale del Friuli</i>	<i>Ribolla Gialla Venezia</i> <i>Giulia</i>	€ 20,00
<i>Petrussa</i> <i>Prepotto</i>	<i>Ribolla Gialla Colli</i> <i>Orientali</i>	€ 25,00
<i>Venica</i> <i>Dolegna del Collio</i>	<i>Ribolla Gialla</i> <i>L'Adelchi Collio DOC</i>	€ 35,00

<i>Alturís</i> <i>Cividale del Friuli</i>	<i>Pinot Grigio Friuli</i>	€ 15,00
<i>Mosole</i> <i>San Sisto di Livinza</i>	<i>Pinot Grigio Venezia</i>	€ 18,00
<i>Livio Felluga</i> <i>Brazzano di Cormons</i>	<i>Pinot Grigio</i>	€ 30,00
<i>Venica</i> <i>Dolegna del Collio</i>	<i>Pinot Grigio Jesera Collio DOC</i>	€ 30,00
<i>Lis Neris</i> <i>San Lorenzo Isontino</i>	<i>Pinot Grigio Grís</i>	€ 35,00
<i>Russiz Superiore</i> <i>Capriva del Friuli</i>	<i>Pinot Grigio Collio DOC</i>	€ 35,00
<i>Alturís</i> <i>Cividale del Friuli</i>	<i>Friulano Friuli Colli orientali</i>	€ 15,00
<i>Petrussa</i> <i>Prepotto</i>	<i>Friulano Colli Orientali</i>	€ 20,00
<i>Venica</i> <i>Dolegna del Collio</i>	<i>Friulano Collio DOC</i>	€ 25,00
<i>Russiz Superiore</i> <i>Capriva del Friuli</i>	<i>Friulano Collio</i>	€ 35,00
<i>Bracco</i> <i>Brazzano</i>	<i>Friulano Ultimo D.O.C. Friuli Isonzo Rive Alte</i>	€ 25,00
<i>Bracco</i> <i>Brazzano</i>	<i>La Mont-Brach Collio Bianco Friulano, Malvasia Istriano e Sauvignon</i>	€ 25,00

<i>Mosole</i> <i>San Sisto di Livenza</i>	<i>Sauvignon Trevenezie</i>	€ 15,00
<i>Alturís</i> <i>Cividale del Friuli</i>	<i>Sauvignon</i>	€ 15,00
<i>Petrussa</i> <i>Prepotto</i>	<i>Sauvignon</i>	€ 25,00
<i>Lívio Felluga</i> <i>Brazzano di Cormons</i>	<i>Sauvignon Doc</i>	€ 30,00
<i>Venica</i> <i>Dolegna del Collio</i>	<i>Sauvignon Collio DOC</i> <i>Ronco del Cerò</i>	€ 30,00
<i>Russiz Superiore</i> <i>Capriva del Friuli</i>	<i>Sauvignon Collio</i>	€ 35,00
<i>Ca' dei Fratí</i> <i>Sirmione</i>	<i>Lugana I Fratí</i>	€ 25,00
<i>Ca' dei Fratí</i> <i>Sirmione</i>	<i>Lugana Brolettino</i>	€ 30,00
<i>Podere Selva Capuzza</i> <i>Desenzano del Garda</i>	<i>Lugana</i>	€ 20,00
<i>Casa Vinicola Bennati</i> <i>Cazzano di Tramigna</i>	<i>Lugana Soraighe</i>	€ 20,00
<i>Zenato</i> <i>Peschiera del Garda</i>	<i>Lugana Santa Cristina</i> <i>Massoni</i>	€ 25,00

<i>Hoftstatter</i> <i>Tramin Termeno</i>	<i>Muller Thurgau DOC</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Kellerei Bozen</i> <i>Bolzano</i>	<i>Muller Thurgau</i> <i>Valle Isarco</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Kellerei Terlano</i> <i>Terlano</i>	<i>Muller Thurgau</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Kellerei Terlano</i> <i>Terlano</i>	<i>Winkl</i> <i>Sauvignon Blanc 2018</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Kellerei Terlano</i> <i>Terlano</i>	<i>Quarz</i> <i>Sauvignon Blanc 2017</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>St. Michael-Eppan</i> <i>Appiano</i>	<i>San Valentin</i> <i>Gewurztraminer Doc</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>St. Michael-Eppan</i> <i>Appiano</i>	<i>Gewurztraminer Doc</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Kellerei Bozen</i> <i>Bolzano</i>	<i>Gewurztraminer Doc</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Kellerei Terlano</i> <i>Terlano</i>	<i>Gewurztraminer Doc</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Hoftstatter</i> <i>Tramin Termeno</i>	<i>Gewurztraminer Doc</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Harmann Donà</i> <i>Merano</i>	<i>Gewurztraminer Doc</i>	<i>€ 30,00</i>

<i>Gerard Fiou</i>	<i>SauvignonBlanc Sancerre</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>JeanClaude Daqueneau</i>	<i>SauvignonBlanc Domaine des Berthiers Pouilly-Fumè</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Règnard</i>	<i>Chardonnay BourgogneBlanc Retour des Flandres</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>225 Escoussans</i>	<i>Sauvignon Blanc 93% Semillon 7% 12 Vol</i>	<i>€ 30,00</i>

VINI DA

DESSERT:

<i>Moscato</i>		<i>€ 12,00</i>
<i>FIOR D'ARANCIO</i>		<i>€ 12,00</i>
<i>Zibibbo di Sicilia Passito Liguoroso Duca di Castelmonte</i>	<i>Calice € 2,00</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Casa Vinicola Bennati Cazzano di Tramigna</i>	<i>Soraighe Reciotto della Valpolicella docg</i>	<i>€ 25,00</i>

Vini Rossi

<i>Rocca Bastia</i> <i>Cazzano</i>	<i>Cabernet Veneto 12% vol</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>La Scagliara</i> <i>Galzignano Terme</i>	<i>Rosso MERIKA</i> <i>Rosso Invecchiato</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Monteverza</i> <i>Vò Euganeo</i>	<i>BIODIVERSA ROSSO</i> <i>Carmenere Merlot Colli</i> <i>Euganei</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Monteverza</i> <i>Vò Euganeo</i>	<i>VERSACINTO ROSSO</i> <i>Merlot, Cabernet</i> <i>Sauvignon, Cabernet Franc</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Monteverza</i> <i>Vò Euganeo</i> <i>Affinamento in Barrique</i>	<i>ANIMAVERSA</i> <i>ROSSOBIO</i> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Soraighe</i> <i>Cozzano di Tramigna</i>	<i>Valpolicella Ripasso DOC</i> <i>Superiore 14% vol</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Lis Neris</i> <i>San Lorenzo Isontino</i>	<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Lamole</i> <i>Greve in Chianti</i>	<i>Chianti Classico 2012</i> <i>13,5%vol</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>San Ferdinando</i> <i>Civitella in Val di Chiana</i>	<i>Chianti Podere Gamba</i> <i>2014 13,%vol</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Gineprone</i> <i>Montalcino</i>	<i>Chianti 2015 13,5%vol</i>	<i>€ 20,00</i>

<i>Hofstatter</i> <i>Termeno</i>	<i>Pinot Nero Meczan DOC</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Zebato</i> <i>Peschiera del Garda</i>	<i>Amarone</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Hauner</i> <i>Santa Marina Salina</i>	<i>Hierà 2006</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Marchese di Barolo</i> <i>Barolo</i>	<i>Barolo Cannubi 2014</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Hauner</i> <i>Santa Marina Salina</i>	<i>Rosso Antonello Salina</i> <i>2004</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Ruffino</i> <i>Pontassieve</i>	<i>Nero del Tondo 1996</i> <i>13,5% vol</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>CIACCI PICCOLOMIN</i> <i>d' ARAGONA</i>	<i>BRUNELLO DI</i> <i>MONTALCINO</i> <i>14%VOL 2002</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Antinori</i> <i>Castagneto Carducci</i>	<i>Guado al Tasso</i> <i>Bolgheri DOC Superiore</i> <i>2013 14.5% vol</i>	<i>€ 200,00</i>
<i>Ruffino</i> <i>Pontassieve</i>	<i>Cabreo 1996 13,5% vol</i>	<i>€ 220,00</i>
<i>Tenuta San Guido</i> <i>Bolgheri</i>	<i>Sassicaia 2017</i>	<i>€ 250,00</i>
<i>Tenuta</i> <i>Castagneto Carduccu</i>	<i>Ornellaia Ornellaia 2017</i>	<i>€ 250,00</i>
<i>ANTINORI</i> <i>San Casciano V.P.</i>	<i>TIGNANELLO 2008</i> <i>Vol. 13.5%</i>	<i>€ 350,00</i>