

# CARTA VINI

## Metodo Charmat e Champenoise

Prosecco Valdobbiadene Extra dry Docg	Marsuret		Euro 20,00
Prosecco Valdobbiadene Brut Docg	Le Culture		Euro 20,00
Prosecco di Asolo Extra Brut Docg	Iaya		Euro 18,00
Prosecco di Asolo Extra Dry Docg	Iaya		Euro 18,00
Franciacorta Brut	Barone Pizzini		Euro 32,00
Franciacorta Alma Gran Cuvée	Bellavista		Euro 58,00
Franciacorta Satèn	Monterossa		Euro 50,00
Franciacorta Rosé	Uberti		Euro 36,00
Trento Doc Brut	Altemasi		Euro 34,00
Trento Doc Maximum	Ferrari		Euro 36,00
Trento Doc Perlè	Ferrari	anno 2014	Euro 45,00
Trento Doc Perlè Rosè	Ferrari	anno 2014	Euro 55,00
Alta Langa	Fontanafredda		Euro 35,00
Blanc de Blanc	Luretta		Euro 30,00
Cremant d'Alsace brut	A.Zirnhelt		Euro 33,00
Champagne Blanc de Blanc brut	H.Blind		Euro 52,00
Champagne Grand Cru	Bernard Gantois		Euro 60,00
Champagne Blanc de blancs	Perrier-Jouet		Euro 90,00
Champagne Royale réserve brut	Philipponnat		Euro 100,00

# Vini Bianchi

## Veneto

Chardonnay	Italo Cescon	anno 2017	Euro 14,00
Soave	Inama	anno 2018	Euro 20,00
Bidibi	Maculan	anno 2018	Euro 22,00
Incrocio Manzoni	Italo Cescon	anno 2016	Euro 23,00
San Vincenzo	Anselmi	anno 2018	Euro 26,00
Pinot Grigio "macerato"	Italo Cescon	anno 2016	Euro 28,00
Madre (Incrocio Manzoni)	Italo Cescon	anno 2016	Euro 32,00

## Friuli Venezia Giulia

Sharis	Livio Felluga	anno 2018	Euro 26,00
Ribolla gialla	Villa Russiz	anno 2018	Euro 35,00
Friulano	Livio Felluga	anno 2018	Euro 34,00
Illivio	Livio Felluga	anno 2016	Euro 52,00
Sauvignon	Miani	anno 2018	Euro 85,00

## Lombardia

Lugana	Ca'Maiol	anno 2018	Euro 21,00
--------	----------	-----------	------------

## Trentino Alto Adige

Moscato Giallo	St. Michael Eppan	anno 2018	Euro 23,00
Riesling	St. Michael Eppan	anno 2018	Euro 28,00
Pinot bianco	Cantina Tramin	anno 2019	Euro 30,00
Sauvignon Sanct Valentin	St. Michael Eppan	anno 2018	Euro 43,00
Gewurztraminer	J. Hofstatter	anno 2018	Euro 33,00

## Piemonte

Rocero Arneis	Angelo Negro	anno 2017	Euro 23,00
Ampelio "chardonnay"	Fontanafredda	anno 2018	Euro 28,00

## Emilia Romagna

Malvasia di Callas	Monte delle Vigne	anno 2014	Euro 34,00
Chardonnay "passaggio in botte"	Luretta	anno 2019	Euro 40,00

## Marche

Offida Pecorino	Ciu Ciu	anno 2014	Euro 24,00
Verdicchio Castelli di Jesi	Pievalta	anno 2014	Euro 24,00

## Abruzzo

Pecorino <i>Biologico</i>	Cantina Tollo	anno 2019	Euro 22,00
---------------------------	---------------	-----------	------------

## Puglia

Salento Bianco "vendemmia tardiva"	Vetrere	anno 2019	Euro 28,00
------------------------------------	---------	-----------	------------

## Sicilia

Etna Bianco	Nicosia	anno 2017	Euro 32,00
Anthilia	Donnafugata	anno 2020	Euro 25,00
Lighea ( zibibbo secco)	Donnafugata	anno 2020	Euro 25,00

## Vini Rosati

Rosé	Wilhelm Walch	anno 2017	Euro 30,00
Cerasuolo d'Abruzzo	Villa Gemma	anno 2018	Euro 28,00
Exhib Cotes de Thau	Cap d'agde ( Francia )	anno 2017	Euro 30,00

## *Vini bianchi esteri*

Riesling Mosella	Donnhoff ( Germania )	anno 2018	Euro 34,00
Chablis Borgogna	Emile Durand ( Francia )	anno 2018	Euro 40,00
Sauvignon blanc Marlborough	Cloudy bay ( Nuova Zelanda )	anno 2018	Euro 70,00

# Vini Rossi

## Veneto

Merlot	Italo Cescon	anno 2015	Euro 14,00
Chieto	Italo Cescon	anno 2012	Euro 23,00
Vapolicella Classico	Masi	anno 2018	Euro 26,00
Valpolicella Classico	Allegrini	anno 2018	Euro 26,00
Campofiorin	Masi	anno 2015	Euro 32,00
Ripasso della Valpolicella	Secondo Marco	anno 2014	Euro 42,00
Ripassa	Zenato	anno 2016	Euro 40,00
Venegazzù	Loredan Gasparini	anno 2016	Euro 45,00
Kairos	Zymē	anno 2015	Euro 75,00
Amarone Costa Sera	Masi	anno 2012	Euro 75,00
Amarone	Secondo Marco	anno 2011	Euro 85,00

## Piemonte

Dolcetto D' Alba	Medaina	anno 2018	Euro 28,00
Nebbiolo D' Alba	Medaina	anno 2016	Euro 30,00
Diano D' Alba	Fontanafredda	anno 2019	Euro 28,00
Barbera D' Alba	Borgogno	anno 2018	Euro 30,00
Barbaresco	Angelo Negro	anno 2015	Euro 48,00
Roero Riserva	Angelo Negro	anno 2015	Euro 45,00
Barolo	Marchesi di Barolo	anno 2015	Euro 60,00
Barolo	Borgogno	anno 2014	Euro 70,00
Barolo	Angelo Negro	anno 2014	Euro 68,00

## Trentino - Alto Adige

Pinot Nero	St. Michael Eppan	anno 2018	Euro 25,00
St. Magdalener	St. Michael Eppan	anno 2018	Euro 24,00
Pinot Nero Meczan	J. Hofstatter	anno 2018	Euro 30,00
Pinot Nero Maso Montalto	Lunelli	anno 2016	Euro 50,00

## Umbria

Sagrantino di Montefalco	Arnaldo Caprai	anno 2012	Euro 45,00
Rosso di Montefalco	Tenute Lunelli	anno 2017	Euro 26,00

## Toscana

Le volte dell'Ornellaia	Ornellaia	anno 2017	Euro 50,00
Brunello di Montalcino	Banfi	anno 2014	Euro 65,00
Brunello di Montalcino	Biondi Santi	anno 1994	Euro 250,00

## Abruzzo

Montepulciano Riserva	Marina Cvetic	anno 2016	Euro 28,00
-----------------------	---------------	-----------	------------

## Puglia

Malvasia Nera "Passaturo"	Vetere	anno 2018	Euro 20,00
Primitivo "Barone pazzo"	Vetere	anno 2018	Euro 28,00

## Sicilia

Dea Vulcano Etna rosso	Donnafugata	anno 2018	Euro 30,00
------------------------	-------------	-----------	------------

## *Vini Rossi Esteri*

Pinot Nero Borgogna (Francia)	Chanson	anno 2018	Euro 45,00
Hermitage (Francia)	Laurent Combier	anno 2016	Euro 40,00
Saint Emilion Bordeaux (Francia)	Grand Barrail Larose	anno 2017	Euro 30,00
Pomerol (Francia)	Chateau Beaugard	anno 2006	Euro 75,00

Savigny Les Beaune Rouge ( Francia )	Domaine Arnoux Père et Fils	anno 2017	Euro 70,00
Malbec Mendoza ( Argentina )	Tinto Negro	anno 2018	Euro 30,00
Cabernet S. Gran Reserva ( Cile)	Hussonet	anno 2016	Euro 32,00

## I nostri vini al calice

### Vini bianchi

Chardonnay	Italo Cescon	anno 2017	Euro 4,00
Pecorino	Tollo	anno 2017	Euro 4,00
Ribolla Gialla	Villa Russiz	anno 2017	Euro 4,00
Illivio <i>Sistema Coravin</i>	Livio Felluga	anno 2016	Euro 7,00
Chablis <i>Sistema Coravin</i>	Emile Duran	anno 2018	Euro 7,00

### Vini Rossi

Merlot ( Veneto )	Italo Cescon	anno 2016	Euro 4,00
Cabernet Sauvignon	Italo Cescon	anno .....	Euro 5,00
Ventu ( Sicilia ) – Merlot e Syrah	Baglio di Grisi	anno 2017	Euro 4,00
Barolo ( Piemonte ) <i>Sistema Coravin</i>	Borgogno	anno 2014	Euro 9,00
Barbaresco ( Piemonte ) <i>Sistema Coravin</i>	Prunotto	anno 2014	Euro 7,00

### Bollicine

Metodo Classico	Luretta		Euro 4,00
Franciacorta	Barone Pizzini		Euro 7,00

