

*Se non hai ultimato la tua bottiglia puoi portarla a casa !*

### **BOLLICINE ( 75 cl )**

*DOCG Metodo classico di Franciacorta eleganti, freschi, sostenute da un perlage persistente e fine e Prosecco DOCG Valdobbiadene marcati dalla complessità olfattiva di fiori e frutta a polpa gialla e bianca, intense note agrumate e retrogusto ammandorlato.*

FRANCIACORTA BRUT	Bersi Serlini	Lombardia	€ 38
FRANCIACORTA SATEN	Bersi Serlini	Lombardia	€ 40
FRANCIACORTA ROSE'	Bersi Serlini	Lombardia	€ 40
PROSECCO VALDOBBIADENE Superiore DOCG Extra Dry	Astoria	Veneto	€ 26
VALDOBBIADENE Superiore Millesimato Extra Dry	Astoria	Veneto	€ 28
"ARZANA" CARTIZZE DOCG	Astoria	Veneto	€ 35

### **VINI BIANCHI ( 75cl )**

*Vini fragranti, connotati da intensi aromi floreali e fruttati di buona struttura dal sapore pieno e persistente*

GEWURZTRAMINER	Tolloy	Alto Adige	€ 28
CHARDONNAY	Tolloy	Alto Adige	€ 28
PINOT GRIGIO	Tolloy	Alto Adige	€ 25
MUELLER THURGAU	Firmian	Trentino	€ 26
SAUVIGNON VULCAIA	Inama	Veneto	€ 32
FRIULANO	Tomasella	Friuli	€ 24
PASSERINA <i>Bio-Veg</i>	CiùCiù	Marche	€ 25
PECORINO <i>Bio-Veg</i>	CiùCiù	Marche	€ 28
SALE ( 50% Fiano 50 %Malvasia)	Menhir	Puglia	€ 28
VERDECA	Menhir	Puglia	€ 25
GRILLO	Orestiadi	Sicilia	€ 24
INZOLIA	Orestiadi	Sicilia	€ 22
DALILA (Grillo, Viogner)	Feudo Arancio	Sicilia	€ 30

### **ROSE'**

PINOT GRIGIO ROSE'	Firmian	Trentino A.A.	€ 26
LAGREIN ROSE'	Firmian	Trentino A.A.	€ 28
PIETRA Primitivo/Susumaniello	Menhir	Puglia	€ 28



*Se non hai ultimato la tua bottiglia puoi portarla a casa !*

### **ROSSI FRAGRANTI**

*Vini giovani, dagli intensi aromi fruttati, leggermente tannici, succosi e mediamente persistenti*

BONARDA vivace	Finigeto	Lombardia	€ 22
MARZEMINO	Firmian	Trentino	€ 24
TEROLDEGO	Firmian	Trentino	€ 25
CABERNET FRANC	Tomasella	Friuli	€ 25
MERLO	Tomasella	Friuli	€ 24
GRIGNOLINO	Montalbera	Piemonte	€ 26
MORELLINO DI SCANSANO	Leonardo Da Vinci	Toscana	€ 24
CHIANTI	Leonardo Da Vinci	Toscana	€ 24
QUERCETTINO Sangiovese,Syrah,Merlot	Castello di Quercetto	Toscana	€ 26
BACCHUS ROSSO PICENO <i>bio</i>	Ciu Ciu	Marche	€ 24
"RICUPO" 100% Montepulciano	Angelo D'Uva	Molise	€ 25
"N.ZERO" NEGRAMARO	Menhir	Puglia	€ 26
"QUOTA 29" PRIMITIVO	Menhir	Puglia	€ 26
Quota 29" SUSUMANIELLO	Menhir	Puglia	€ 26
NERO D'AVOLA	Patri	Sicilia	€ 28
FRAPPATO	Patri	Sicilia	€ 28
NERELLO MASCALESE	Orestyadi	Sicilia	€ 25

### **ROSSI CORPOSI**

*Vini strutturati, fruttati e speziati, con acidità e tannini in evidenza*

BONARDA FERMO	Finigeto	Lombardia	€ 28
MAROGGIA Valtellina Sup. DOCG	Sesterzio	Lombardia	€ 35
LAGREIN	Firmian	Alto Adige	€ 28
PINOT NERO	Firmian	Alto Adige	€ 30
BARBERA D'ASTI	Montalbera	Piemonte	€ 28
RUCHE'	Montalbera	Piemonte	€ 30
VALPOLICELLA SUPERIORE	Villa San Carlo	Veneto	€ 30
RIPASSO SUPERIORE 2019	Villa San Carlo	Veneto	€ 36
RIGOLE REFOSCO/ MERLOT	Tomasella	Friuli	€ 28
CHIANTI CLASSICO RISERVA 2019	Castello Di Querceto	Toscana	€ 30
ROSSO DI MONTALCINO DOC 2019	Leonardo	Toscana	€ 30
MAREMMA TOSCANA	Il Chiurlo	Toscana	€ 32
MONNALISA Rosso Toscana (Merlot/Sangiovese/Syrah)	Cantine Leonardo	Toscana	€ 35
MONTEFALCO ROSSO RISERVA	Terre di Trinci	Umbria	€ 30
LACRIMA DI MORO D'ALBA <i>bio</i>	CiùCiù	Marche	€ 28
GOTICO 2018 Rosso Piceno Sup.	CiùCiù	Marche	€ 30
SAN CARRO 15° (Sangiovese/Merlot/Barbera)	CiùCiù	Marche	€ 30



***Se non hai ultimato la tua bottiglia puoi portarla a casa !***

<b>AGLIANICO " L'ATTO"</b>	<b>Il Notaio</b>	<b>Basilicata</b>	<b>€ 30</b>
<b>TINTILIA</b>	<b>Angelo D'Uva</b>	<b>Molise</b>	<b>€ 28</b>
<b>PIETRA Primitivo/Susumaniello</b>	<b>Menhir</b>	<b>Puglia</b>	<b>€ 30</b>
<b>ALBANEGRA</b>	<b>Menhir</b>	<b>Puglia</b>	<b>€ 30</b>
( Primitivo,Aleatico, Malvasia N.)			
<b>CERASUOLO DI VITTORIA DOCG</b>	<b>Patri</b>	<b>Sicilia</b>	<b>€ 30</b>

**ROSSI IMPORTANTI**

***Vini ampi negli aromi, morbidi, caldi di alcool e adatti all'invecchiamento***

<b>QUOTA 16 ( Barbera/Merlot) 16°</b>	<b>Lungoparma</b>	<b>Emilia Rom.</b>	<b>€ 45</b>
<b>BAROLO DOCG 2018 14,5°</b>	<b>Pertinace</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€ 65</b>
<b>BARBARESCO DOCG 2019 14,5°</b>	<b>Pertinace</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€ 60</b>
<b>AMARONE 2016 DOCG 15 °</b>	<b>Villa San Carlo</b>	<b>Veneto</b>	<b>€ 65</b>
<b>BRUNELLO 2017 DOCG 13,5°</b>	<b>Nannetti</b>	<b>Toscana</b>	<b>€ 60</b>

