

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

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

<b>FRANCIACORTA BRUT</b>	<b>Bersi Serlini</b>	<b>Lombardia</b>	<b>€ 40</b>
<b>FRANCIACORTA SATEN</b>	<b>Bersi Serlini</b>	<b>Lombardia</b>	<b>€ 45</b>
<b>FRANCIACORTA ROSE'</b>	<b>Bersi Serlini</b>	<b>Lombardia</b>	<b>€ 45</b>
<b>EXTRA Rose'</b> Extra Dry	<b>Finigeto</b>	<b>Lombardia</b>	<b>€ 30</b>
Pinot Nero Rose' Metodo Charmant			
<b>PROSECCO VALDOBBIADENE</b>	<b>Astoria</b>	<b>Veneto</b>	<b>€ 26</b>
Superiore DOCG Extra Dry			
<b>VALDOBBIADENE Superiore</b>	<b>Astoria</b>	<b>Veneto</b>	<b>€ 28</b>
Millesimato Extra Dry			
<b>"ARZANA" CARTIZZE DOCG</b>	<b>Astoria</b>	<b>Veneto</b>	<b>€ 35</b>
<b>EUPHORYA Rose' Frappato Brut <i>bio</i></b>	<b>Casa Grazia</b>	<b>Sicilia</b>	<b>€ 32</b>

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

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

<b>GEWURZTRAMINER</b>	<b>Tolloy</b>	<b>Alto Adige</b>	<b>€ 28</b>
<b>CHARDONNAY</b>	<b>Tolloy</b>	<b>Alto Adige</b>	<b>€ 28</b>
<b>PINOT GRIGIO</b>	<b>Tolloy</b>	<b>Alto Adige</b>	<b>€ 25</b>
<b>MUELLER THURGAU</b>	<b>Firmian</b>	<b>Trentino</b>	<b>€ 26</b>
<b>RIESLING</b>	<b>Finigeto</b>	<b>Lombardia</b>	<b>€ 28</b>
<b>TIMORASSO Derthona</b>	<b>Vigneti Letizia</b>	<b>Piemonte</b>	<b>€ 40</b>
<b>SAUVIGNON VULCAIA</b>	<b>Inama</b>	<b>Veneto</b>	<b>€ 35</b>
<b>FRIULANO</b>	<b>Tomasella</b>	<b>Friuli</b>	<b>€ 24</b>
<b>PASSERINA <i>Bio-Veg</i></b>	<b>CiùCiù</b>	<b>Marche</b>	<b>€ 25</b>
<b>PECORINO <i>Bio-Veg</i></b>	<b>CiùCiù</b>	<b>Marche</b>	<b>€ 28</b>
<b>SALE (50% Fiano 50 % Malvasia )</b>	<b>Menhir</b>	<b>Puglia</b>	<b>€ 28</b>
<b>VERDECA</b>	<b>Menhir</b>	<b>Puglia</b>	<b>€ 25</b>
<b>GRILLO</b>	<b>Orestiadi</b>	<b>Sicilia</b>	<b>€ 24</b>
<b>INZOLIA</b>	<b>Orestiadi</b>	<b>Sicilia</b>	<b>€ 22</b>
<b>DALILA (Grillo, Viogner)</b>	<b>Feudo Arancio</b>	<b>Sicilia</b>	<b>€ 30</b>
<b>KARMIS ( Vermentino / Vernaccia)</b>	<b>Contini</b>	<b>Sardegna</b>	<b>€ 28</b>

### ROSE'

LAGREIN ROSE'	Firmian	Trentino A.A.	€ 28
PIETRA Primitivo/Susumaniello	Menhir	Puglia	€ 28
NEGROAMARO ROSE'	Menhir	Puglia	€ 28

### 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
GRIGNOLINO	Montalbera	Piemonte	€ 27
MORELLINO DI SCANSANO	Leonardo Da Vinci	Toscana	€ 26
CHIANTI	Leonardo Da Vinci	Toscana	€ 25
QUERCETINO (Sangiovese)	Castello di Querceto	Toscana	€ 26
BACCHUS ROSSO PICENO bio	Ciu Ciu	Marche	€ 24
"N.ZERO" NEGRAMARO	Menhir	Puglia	€ 25
"QUOTA 29" PRIMITIVO	Menhir	Puglia	€ 25
Quota 29" SUSUMANIELLO	Menhir	Puglia	€ 26
NERO D'AVOLA	Orestiadi	Sicilia	€ 28
NERELLO MASCALESE	Orestiadi	Sicilia	€ 25
LAETITYA FRAPPATO bio	Casa Grazia	Sicilia	€ 30

### ROSSI CORPOSI

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

BONARDA FERMO	Finigeto	Lombardia	€ 30
INFERNO Valtellina Sup. DOCG 2020	Nera	Lombardia	€ 40
SASSELLA Valtellina Sup.DOCG 2020	Nera	Lombardia	€ 38
LAGREIN	Firmian	Alto Adige	€ 30
PINOT NERO	Firmian	Alto Adige	€ 28
BARBERA D'ASTI	Montalbera	Piemonte	€ 28
RUCHE'	Montalbera	Piemonte	€ 30
VALPOLICELLA SUPERIORE	Villa San Carlo	Veneto	€ 30
RIPASSO SUPERIORE 2020	Villa San Carlo	Veneto	€ 40
RIGOLE REFOSCO/ MERLOT	Tomasella	Friuli	€ 30

CHIANTU CLASSICO <i>riserva 2019</i>	Castello di Querceto	Toscana	€ 35
ROSSO DI MONTALCINO DOC 2020	Leonardo da Vinci	Toscana	€ 30
MAREMMA TOSCANA <i>bio</i>	Il Chiurlo	Toscana	€ 32
MONTEFALCO ROSSO RISERVA	Terre di Trinci	Umbria	€ 30
LACRIMA DI MORRO D'ALBA <i>bio</i>	CiùCiù	Marche	€ 28
GOTICO 2018 Rosso Piceno Sup.	CiùCiù	Marche	€ 35
SAN CARRO 15° <i>(Sangiovese/Merlot/Barbera)</i>	CiùCiù	Marche	€ 30
MONNALISA 2022 15.5° <i>(100% Montepulciano D'Abruzzo )</i>	Leonardo da Vinci	Abruzzo	€ 32
AGLIANICO " L'ATTO"	Il Notaio	Basilicata	€ 30
TINTILIA	Angelo D'Uva	Molise	€ 28
PIETRA Primitivo/Susumaniello	Menhir	Puglia	€ 30
ALBANEGRA <i>( Primitivo,Aleatico, Malvasia N.)</i>	Menhir	Puglia	€ 30
CERASUOLO DI VITTORIA <i>bio</i> 2022 DOCG	Casa Grazia	Sicilia	€ 35
GRADIVA Nero D'Avola 2020 14°	Casa Grazia	Sicilia	€ 35
EMIRYAM 2020 DOC Syrah 14°	Casa Grazia	Sicilia	€ 40
CANTODORO <i>( Cabernet Sauv, Nero D'A.)</i>	Feudo Arancio	Sicilia	€ 35
CANNONAU DI SARDEGNA Riserva 2018	Conti	Sardegna	€ 32

### ROSSI IMPORTANTI

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

AMARONE 2017 DOCG 15°	Villa San Carlo	Veneto	€65
BAROLO DOCG 2018 14,5°	Pertinace	Piemonte	€68
BARBARESCO DOCG 2019 14,5°	Pertinace	Piemonte	€60
BRUNELLO 2017 DOCG 13.5 °	Nannetti	Toscana	€65
FILO NEGROAMARO DOC RISERVA 2021 15°	Menhir	Puglia	€52
VI VERI 2020 DOC Cabernet Sauvignon 14.5°	Casa Grazia	Sicilia	€50
BRUNETTI D'OPERA Cerasuolo 2019 DOCG 14°	Casa Grazia	Sicilia	€65



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