

# Carta dei vini





*metodo italiano*

**Prosecco DOC** € 25,00  
*Veneto, Balbinot*

**Verdicchio Brut** € 25,00  
*Marche, Garofoli*

*metodo ancestrale*

**Confondo, rifermentato in bottiglia** € 28,00  
*Toscana, Buccia Nera*

*metodo classico*

**Cuvè Prestige, Franciacorta Brut DOCG** € 55,00  
*Lombardia, Ca' del Bosco*

**Donna Elisabetta, Franciacorta Brut DOCG** € 40,00  
*Lombardia, Moraschi*

**Franciacorta Satèn DOCG** € 45,00  
*Lombardia, Moraschi*

**Farfalla, Metodo Classico Extra Brut, Oltrepò Pavese** € 50,00  
*Lombardia, Ballabio*

**Cuvè Nature 30 Lune** € 50,00  
*Lombardia, Nicola Gatta*

**Classese, Oltrepò Pavese Brut** € 40,00  
*Lombardia, Monterucco*

**Trento Rosè Piancastello Millesimato** € 40,00  
*Trentino, Endrizzi*

**San Mauro, Trento Doc Brut** € 45,00  
*Trentino, Cantina di Mori*

**Cuvè Blanche, Trento Doc Brut** € 40,00  
*Trentino, Letrari*

**Kettmeier Brut "Athesis"** € 40,00  
*Trentino, Kettmeier*

**Kettmeier Rosè "Athesis"** € 42,00  
*Trentino, Kettmeier*



## CHAMPAGNE


<b>Champagne Tradition Brut</b> <i>Charpentier</i>	€ 60,00
<b>Champagne Brut Rosè De Saignèe</b> <i>Drappier</i>	€ 90,00
<b>Champagne Grand Cru Blanc De Blancs</b> <i>Bonnet - Gilmert</i>	€ 65,00
<b>Champagne Reserve Brut</b> <i>Béreche et fils</i>	€ 90,00
<b>Champagne Tradition Brut</b> <i>Pierre Brigandart &amp; Filles</i>	€ 65,00
<b>Champagne, Brut, Blanc de Noirs, Millesimato</b> <i>Pierre Brigandart &amp; Filles</i>	€ 72,00
<b>Champagne Extra Brut, Blanc De Meunier</b> <i>Eric Tillet</i>	€ 80,00
<b>Champagne Special Cuvèe</b> <i>Bollinger</i>	€ 100,00
<b>Champagne Premier Cru Cuvee Brut S.A</b> <i>Maxime Ponson</i>	€ 65,00
<b>Champagne Grand Cru extra brut, Blanc de Blancs</b> <i>Bonnet Gilmer</i>	€ 65,00
<b>Champagne Blanc De Blancs, Burt Nature</b> <i>Laherte Frères</i>	€ 92,00

## VINI BIANCHI

<b>Roero Arneis</b> <i>Piemonte, Silvano Nizza</i>	€ 25,00
<b>Roero Arneis</b> <i>Piemonte, Nino Costa</i>	€ 26,00
<b>Erbaluce di Caluso DOCG</b> <i>Piemonte, Soc. Agricola Chiussuma</i>	€ 27,00
<b>Lugana Montelupo</b> <i>Lombardia, Colli Valbo</i>	€ 23,00
<b>Corte Del Lupo, Curtefranca Bianco DOC</b> <i>Lombardia, Ca' Del Bosco</i>	€ 40,00
<b>Gewurztraminer</b> <i>Trentino, Egger Ramer</i>	€ 32,00
<b>Gewurztraminer</b> <i>Trentino, Elena Walch</i>	€ 40,00
<b>Chardonnay Serico</b> <i>Trentino, Mori Colli Zugna</i>	€ 30,00
<b>Sauvignon</b> <i>Trentino Alto Adige, Ploner</i>	€ 30,00
<b>Sauvignon</b> <i>Friuli Venezia Giulia, Cadibon</i>	€ 32,00
<b>Ribolla Gialla</b> <i>Friuli Venezia Giulia, Cadibon</i>	€ 28,00
<b>Soave Classico Superiore Bucciato</b> <i>Veneto, Ca Rugate</i>	€ 33,00
<b>Gambellara</b> <i>Veneto, Dal Maso</i>	€ 32,00
<b>Pigato</b> <i>Liguria, Durin</i>	€ 25,00
<b>Parò, Orange</b> <i>Toscana, Buccia Nera</i>	€ 25,00
<b>Vernaccia San Gimignano</b> <i>Toscana, La Lastra</i>	€ 25,00
<b>Verdicchio Dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC</b> <i>Marche, Andrea Felici</i>	€ 27,00
<b>Pecorino Zite</b> <i>Abruzzo, Terra d'Aligi</i>	€ 24,00
<b>Passerina</b> <i>Abruzzo, Tera d'Aligi</i>	€ 22,00



<b>Greco di Tufo</b> <i>Campania, Cavalier Pepe</i>	€ 28,00
<b>Fiano di Avellino</b> <i>Campania, Cavalier Pepe</i>	€ 28,00
<b>Falanghina "Sanframondi"</b> <i>Campania, Aia dei Colombi</i>	€ 26,00
<b>Edda Bianco Salento</b> <i>Puglia S. Marzano</i>	€ 36,00
<b>Cre Fiano Minutolo</b> <i>Puglia, Vetrere</i>	€ 28,00
<b>Fiano, Salento IGT</b> <i>Puglia, Masseria Cuturi</i>	€ 22,00
<b>Inzolia</b> <i>Sicilia, Caruso &amp; Minini</i>	€ 22,00
<b>Grillo "Naturalmente Bio"</b> <i>Sicilia, Caruso &amp; Minini</i>	€ 28,00
<b>Etna Bianco</b> <i>Sicilia, Fragonese Davide</i>	€ 30,00
<b>Etna Bianco</b> <i>Sicilia, Tenuta delle Terre Nere</i>	€ 40,00
<b>Vermentino localia</b> <i>Sardegna, Melis</i>	€ 24,00
<b>Vermentino di Sardegna</b> <i>Sardegna, Mario Bagella</i>	€ 32,00
<b>VINI BIANCHI STRANIERI</b>	
<b>Riesling (Trocken)</b> <i>Germania, Mosel, Markus Molitor</i>	€ 30,00
<b>Sancerre</b> <i>Francia, Jean Max Roger</i>	€ 50,00
<b>Pouilly Fumè</b> <i>Francia, B. De Ladoucette</i>	€ 60,00
<b>Bourgogne Aligotè</b> <i>Francia, Goisot</i>	€ 30,00
<b>Chablis "Grand Regnard"</b> <i>Francia, Regnard</i>	€ 82,00



*"Una bottiglia di vino implica la  
condivisione; non ho mai incontrato un  
amante del vino che fosse egoista"*

*Clifton Fadiman*

*"Il suono morbido di un sughero che viene  
stappato dalla bottiglia ha il suono di un  
uomo che sta aprendo il suo cuore"*

*William S. Benwell*



## VINI ROSSI



<b>Valtellina Inferno Superiore DOCG</b> <i>Lombardia, Federico Piliago</i>	€ 40,00
<b>Corte Del Lupo, Curtefranca Rosso DOC</b> <i>Lombardia, Ca' Del Bosco</i>	€ 40,00
<b>Dolcetto di Diano d'Alba</b> <i>Piemonte, Cascina Massara</i>	€ 22,00
<b>Barbera d'Asti</b> <i>Piemonte, Franco Mondo</i>	€ 24,00
<b>Nebbiolo d'Alba</b> <i>Piemonte, Silvano Nizza</i>	€ 26,00
<b>Nebbiolo Carema</b> <i>Piemonte, Soc. Agricola Chiussuma</i>	€ 22,00
<b>Roero DOCG Riserva</b> <i>Piemonte, Del Tetto</i>	€ 30,00
<b>Barolo</b> <i>Piemonte, Cascina Massara</i>	€ 60,00
<b>Carema Doc</b> <i>Piemonte, Soc. Agricola Chiussuma</i>	€ 70,00
<b>Valpolicella Classico Le Filagne</b> <i>Veneto, Le Bertarole</i>	€ 20,00
<b>Cabernet Sauvignon</b> <i>Veneto, Dal Maso</i>	€ 19,00
<b>Teroldego "Solteri"</b> <i>Trentino Alto Adige, Cantina Mori</i>	€ 25,00
<b>Pinot Nero, Ludwig</b> <i>Trentino, Elena Walch</i>	€ 60,00
<b>Refosco "Dal Peduncolo Rosso"</b> <i>Friuli Venezia Giulia, Ca di Bon</i>	€ 28,00
<b>Romagna DOC Sangiovese</b> <i>Emilia Romagna, Mutiliana</i>	€ 33,00
<b>Toscana IGT Gazzariva</b> <i>Toscana, Castell' In Villa</i>	€ 27,00

<b>Chianti Classico</b> <i>Toscana, Poggio al Sole</i>	€ 25,00
<b>Rosso di Montalcino</b> <i>Toscana, Az. Agricola Pieri Agostina</i>	€ 35,00
<b>Morellino di Scansano Capato</b> <i>Toscana, Fattoria di Magliano</i>	€ 24,00
<b>Ciliegiolo</b> <i>Toscana, Antonio Camillo</i>	€ 25,00
<b>Aglianico del Sannio</b> <i>Campania, Aia dei Colombi</i>	€ 19,00
<b>Primitivo</b> <i>Puglia, Vetrère</i>	€ 24,00
<b>Nero d'Avola</b> <i>Sicilia, Caruso &amp; Minini</i>	€ 19,00
<b>Frappato - Nerello Mascalese</b> <i>Sicilia, Caruso &amp; Minini</i>	€ 20,00

## VINI ROSATI

<b>Lagrein Kretzer</b> <i>Trentino, Egger-Ramer</i>	€ 27,00
<b>Cerasuolo d'Abruzzo</b> <i>Abruzzo, Terra d'Aligi</i>	€ 22,00

## LE MEZZE BOTTIGLIE

### VINI BIANCHI

<b>Finis Chardonnay</b> <i>Puglia, Vetrère</i>	€ 14,00
<b>Falanghina</b> <i>Campania, Tenuta Cavalier Pepe</i>	€ 14,00

### VINI ROSSI

<b>Primitivo Livruni</b> <i>Puglia, Vetrère</i>	€ 14,00
<b>Montepulciano</b> <i>Abruzzo, Terra d'Aligi</i>	€ 14,00