

BIANCHI

ABRUZZO

- ° TREBBIANO-MASCIARELLI 20€
- ° PASSERINA-TENUTA GROSSI 20€
- ° SCELEBRO BIANCO -TENUTA GROSSI 30€
(TREBBIANO D'ABRUZZO)
- ° PECORINO-PASETTI 25€
- ° PECORINO-TENUTA GROSSI 20€
- ° TESTAROSSA BIANCO-PASETTI 35€
(TREBBIANO D'ABRUZZO, PECORINO)

CAMPANIA

- ° FALANGHINA -DI MEO 25€

FRIULI VENEZIA GIULIA

- ° RIBOLLA GIALLA-POLENCIC 30€
- ° PINOT BIANCO-VENICA 35€
- ° PINOT GRIGIO - MARCO FELLUGA 28 €
- ° SHARJS-LIVIO FELLUGA 28€
(RIBOLLA GIALLA , CHARDONNAY)
- ° IL LIVIO-LIVIO FELLUGA 45€
(PINOT BIANCO , CHARDONNAY, VINO DOLCE AUTOCTONO)
- ° VINTAGE TUNINA-JERMANN 78€
(SAUVIGNON , CHARDONNAY, RIBOLLA GIALLA, MALVASIA)
- ° FRIULANO LA VIARTE 30€

TRENTINO ALTO ADIGE

- ° GEWURZTRAMINER-LA VIS 22€
- ° GEWURZTRAMINER SANCT VALENTIN -ST. MICHAEL-EPPAN 50€
- ° PINOT BIANCO SANCT VALENTIN -ST. MICHAEL-EPPAN 48€
- ° PINOT GRIGIO SANCT VALENTIN -ST. MICHAEL-EPPAN 45€
- ° CHARDONNAY SANCT VALENTIN -ST. MICHAEL-EPPAN 48€
- ° KERNER-ABBAZIA DI NOVACELLA 30€
- ° RIESLING- H.LUN 30€
- ° MULLER THURGAU- ST.MICHAEL-EPPAN 26€
- ° PINOT BIANCO- KELLEREI BOZEN 25€

LAZIO

- ° VIOGNIER-CANTINA IMPERATORI 26 €
- ° OPPIDUM MOSCATO SECCO -CANTINA SANT'ANDREA 22€

SARDEGNA

- ° CALA REALE, VERMENTINO DI SARDEGNA -SELLA E MOSCA 25€
- ° TERRE BIANCHE-SELLA E MOSCA 28€
(ALGHERO TORBATO)

SICILIA

- ° ETNA BIANCO-FIRRIATO 23€
(CARRICANTE,CATARRATO)
- ° LA FUGA-DONNA FUGATA 28€
(CHARDONNAY)
- ° SUR SUR-DONNA FUGATA 28€
(GRILLO)

TOSCANA

- °BIANCO DELLA CONTESSA-CANTUCCI 22€
(MALVASIA DEL CHIANTI,TREBBIANO TOSCANO)

PIEMONTE

- ° GAVI DI GAVI ETICHETTA BIANCA-LA SCOLCA 28€
(CORTESE)
- ° ARDI BIANCO SECCO-AZIENDA AGRICOLA ADRIANO, MARCO E VITTORIO 25€
(VITIGNO AUTOCTONO)
- ° BASARICÒ -AZIENDA AGRICOLA ADRIANO, MARCO E VITTORIO 30€
(SAUVIGNON)
- ° ROERO ARNEIS -BATASIOLO 25€
(ARNEIS)
- ° CHARDONNAY -TENUTA SAN MAURO 25€

LOMBARDIA

- ° LUGANA-CA' DE FRATI 25€
(TREBBIANO DI LUGANA)
- ° BROLETTINO-CA' DE FRATI 30€
(TURBIANA)
- ° PRATTO-CA' DE FRATI 32€
(TURBIANA, CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC)

BOLLICINE ITALIANE

LOMBARDIA

- °SPUMANTE ROSÈ METODO CLASSICO-MONSUPELLO 35€
(PINOT NERO)
- °QUATTROCENTO EXTRA BRUT - NICOLA GATTA 50€
(CHARDONNAY 70%, PINOT NERO 30%)
- °FRANCIACORTA PRIMUS CUVÉE-FRANCA CONTEA 35€
(CHARDONNAY,PINOT NERO)
- °FRANCIACORTA VINTAGE ANNAMARIA CLEMENTI -CA' DEL BOSCO 160€
(CHARDONNAY,PINOT NERO, PINOT BIANCO)
- °FRANCIACORTA BRUT ALMA -BELLAVISTA 60€
(CHARDONNAY,PINOT NERO, PINOT BIANCO)
- ° MAGNUM FRANCIACORTA BRUT ALMA -BELLAVISTA 130€
(CHARDONNAY,PINOT NERO, PINOT BIANCO)
- °FRANCIACORTA EXTRA BRUT RISERVA VITTORIO MORETTI -BELLAVISTA 160€
(CHARDONNAY,PINOT NERO)

VENETO

- °PROSECCO VALDOBBIADENE BRUT -DE FAVERI 25€

PIEMONTE

- °MARCALBERTO NATURE SENZ SOLFITI- MARCALBERO 40€
(CHARDONNAY,PINOT NERO)

TRENTINO-ALTO ADIGE

- °ALTEMASI BRUT TRENTO DOC 1,5L 70€
(CHARDONNAY)
- °FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANC TRENTO DOC 1,5L 70€
(CHARDONNAY)
- °FERRARI BRUT TRENTO DOC 3L 170€
(CHARDONNAY)
- °FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANC TRENTO DOC 35€
(CHARDONNAY)
- °FERRARI MAXIMUM ROSÈ TRENTO DOC 40€
(PINOT NERO , CHARDONNAY)
- °FERRARI PERLÈ 2014 TRENTO DOC 48€
(CHARDONNAY)
- °FERRARI PERLÈ BIANCO RISERVA 2010 TRENTO DOC 55€
(CHARDONNAY)
- °RISERVA LUNELLI BRUT TRENTO DOC 75€
(CHARDONNAY)
- °RISERVA DEL FONDATORE GIULIO FERRARI BRUT TRENTO DOC 140€
(CHARDONNAY)

CHAMPAGNE

°CHAMPAGNE BRUT- NOMINE RENARD 60€
(CHARDONNAY 40%, PINOT MEUNIER 30%, PINOT NOIR 30%)

°CHAMPAGNE BRUT NATURE - CRISTOPHE MIGNON 80€
(PINOT MEUNIER 100%)

°CHAMPAGNE EXTRA BRUT CUVÉE “ ENTRE CIEL ET TERRE”-FRANCOISE
BEDEL 130€
(CHARDONNAY, PINOT MEUNIER, PINOT NOIR)

°CHAMPAGNE MOET BRUT IMPERIAL - MOET&CHANDON 70€
(CHARDONNAY 20-30%, PINOT MEUNIER 30-40%, PINOT NOIR 30-40%)

°CHAMPAGNE MOET ICE IMPERIAL - MOET&CHANDON 90€
(CHARDONNAY 20-30%, PINOT MEUNIER 30-40%, PINOT NOIR 30-40%)

°CHAMPAGNE LA CUVÉE - LAURENT PERRIER 80€
(CHARDONNAY 50%, PINOT MEUNIER 15%, PINOT NOIR 35%)

°CHAMPAGNE BRUT NATURE DOSAGE ZERO - DRAPPIER 60€
(PINOT NOIR 100%)

°CHAMPAGNE VINTAGE- VEUVE CLICQUOT 120€
(CHARDONNAY 33%, PINOT MEUNIER 7%, PINOT NOIR 60%)

°CHAMPAGNE MILLESIME BRUT NATURE - LEGRET & FILS 120€
(CHARDONNAY 1/3, PINOT MEUNIER 1/3, PINOT NOIR 1/3)

°CHAMPAGNE BRUT PREMIER - LOUIS ROEDERER 80€
(CHARDONNAY 40%, PINOT MEUNIER 20%, PINOT NOIR 40%)

°CHAMPAGNE BRUT MILLESIME CRISTAL - LOUIS ROEDERER 230€
(CHARDONNAY 45%, PINOT NOIR 55%)

°CHAMPAGNE EXTRA BRUT, PREMIÈRE CUVÉE- BRUNO PAILLARD 90€
(CHARDONNAY 33%, PINOT MEUNIER 22%, PINOT NOIR 45%)

°CHAMPAGNE BRUT- RUINART 85€
(CHARDONNAY 40%, PINOT MEUNIER 3%, PINOT NOIR 57%)

°CHAMPAGNE DOM RUINART 1983 - RUINART 400€
(CHARDONNAY 40%, PINOT MEUNIER 3%, PINOT NOIR 57%)

°CHAMPAGNE BELLE EPOQUE BRUT- PERRIER-JOÛET 185€
(CHARDONNAY 50%, PINOT MEUNIER 5%, PINOT NOIR 45%)

°CHAMPAGNE BELLE EPOQUE BRUT MAGNUM- PERRIER-JOÛET 350€
(CHARDONNAY 50%, PINOT MEUNIER 5%, PINOT NOIR 45%)

°CHAMPAGNE VINTAGE - DOM PERIGNON 195€
(CHARDONNAY, PINOT NOIR)

°CHAMPAGNE VINTAGE 1990 - DOM PERIGNON 450€
(CHARDONNAY, PINOT NOIR)

°CHAMPAGNE GRANDE CUVÉE BRUT-KRUG 210€
(CHARDONNAY, PINOT MEUNIER, PINOT NOIR)

°CHAMPAGNE WINSTON CHURCHILL -POL ROGER 290€
(CHARDONNAY, PINOT NOIR)

°CHAMPAGNE 2011 LIMITED EDITION 007 -BOLLINGER 350€
(PINOT NOIR 100%)

ROSÈ

LOMBARDIA

ROSA DEI FRATI-CA' DEI FRATI 28€
(GROPPELLO, MARZEMINO, SANGIOVESE, BARBERA)

ABRUZZO

HEDOS-CANTINA TOLLO 25€
(CERASUOLO D'ABBRUZZO)

BASILICATA

IL ROGITO-CANTINE DEL NOTAIO 30€
(AGLIANICO)

VINI DOLCI

TOSCANA

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO 2006 - CONTUCCI 14€
(malvasia bianca, trebbiano toscano, grechetto bianco)



SICILIA

PASSITO DI PANTELLERIA - CANTINE PELLEGRINO 6€
(Zibibbo)



BIRRE

°BIRRA MENABREA 4.8% 5€

Birra normale chiara di bassa fermentazione, Premium Lager. Prodotta con malto, mais, luppolo, acqua. Le migliori materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Prealpi biellesi conferiscono, sin dal 1846, un gusto pieno e raffinato.

°BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE 5% 5€

Colore giallo dorato luminoso con una naturale opalescenza, ha schiuma compatta e persistente. Al naso lascia emergere dolci note agrumate di arancia e cedro, accenni verdi di luppolo e sentori floreali di zagara, mentre all'assaggio, fin dal primo sorso, lascia emergere una sinfonia di sensazioni delicate e piacevolissime che conferiscono un corpo morbido, pieno e saporito che lascia una punta di sale sul finale.

°BIRRA LEFFE RITUEL (AMBRATA DOPPIO MALTO 9%) 6€

Leffe Rituel 9° si presenta nel suo nobile colore ramato. I suoi sapori eleganti e profondi di cereali, spezie amare e banane non cesseranno mai di sedurvi. Ha un gusto pronunciato, grazie alla sua composizione ricca di luppolo, caratterizzato dall'equilibrio tra aromi e spezie, tra l'amaro e il fruttato.

ROSSI

ABRUZZO

- ° MONTEPULCIANO **2016**-MASCIARELLI 20€
- ° MONTEPULCIANO **2017**-TENUTA GROSSI 19€
- °SCELEBRO (MONTEPULCIANO D'ABRUZZO) **2014**-TENUTA GROSSI 30€
- °HARIMANN (MONTEPULCIANO D'ABRUZZO) **2007**-PASETTI 65€
- °TESTAROSSA (MONTEPULCIANO D'ABRUZZO) **2013**-PASETTI 35€
- °DIECI COPPE (MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CABERNET) **2016** -PASETTI 20€

UMBRIA

- °VITIANO **2015**-FALESCO 20€
(MERLOT,CABERNET SAUVIGNON,SANGIOVESE)
- °ROSSO DI MONTEFALCO **2015** -CANTINA NAPOLINI 22€
(SANGIOVESE,SAGRANTINO,MERLOT,MONTEPULCIANO)
- °SAGRANTINO DI MONTEFALCO **2013** -TENUTA ROCCA DI FABBRI 30€

TOSCANA

- ° MORELLINO DI SCANSANO **2016**-GHIACCIO FORTE 25€
 - ° ROMITORO **2015**-CASTELLO ROMITORIO 20€
(CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, PETIT VERDOT)
 - ° LA BONCIA CHIANTI **2016** - BINDI SERGARDI 20€
(SANGIOVESE)
- ° IL BRUCIATO BOLGHERI DOC **2016**-TENUTA GUARDO AL TASSO MARCHESI ANTINORI 45€
(CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH)
 - ° LE DIFESE DOC **2015**-TENUTA SAN GUIDO 45€
(CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE)
 - ° TIGNANELLO **2016**-MARCHESI ANTINORI 100€
- ° BROLIO CHIANTI CLASSICO **2015** -BARONE RICASOLI 30€
(CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SANGIOVESE)
 - ° ROSSO DI MONTEPULCIANO **2018** -CONTUCCI 25€
(PRUGNOLO GENTILE, CANNAILOLO NERO, COLORINO)
 - ° VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO **2015**-CONTUCCI 35€
(PRUGNOLO GENTILE, CANNAILOLO NERO, COLORINO)
 - ° VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO MAGNUM **2014** -CONTUCCI 90€
(PRUGNOLO GENTILE, CANNAILOLO NERO, COLORINO)
- ° PIETRA ROSSA, VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO **2014** -CONTUCCI 40€
(PRUGNOLO GENTILE, CANNAILOLO NERO, COLORINO)
- ° PIETRA ROSSA MAGNUM , VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO **2014** -CONTUCCI 100€
(PRUGNOLO GENTILE, CANNAILOLO NERO, COLORINO)
- ° MULINVECCHIO , VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO **2014** -CONTUCCI 50€
(PRUGNOLO GENTILE, CANNAILOLO NERO, COLORINO)
- ° MULINVECCHIO MAGNUM , VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO **2015** -CONTUCCI 110€
(PRUGNOLO GENTILE, CANNAILOLO NERO, COLORINO)
 - ° VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO **2013** RISERVA-CONTUCCI 55€
(PRUGNOLO GENTILE, CANNAILOLO NERO, COLORINO)
 - ° VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO **2013** RISERVA MAGUM -CONTUCCI 120€
(PRUGNOLO GENTILE, CANNAILOLO NERO, COLORINO)
 - ° VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO **2014** PALAZZO CONTUCCI-CONTUCCI 100€
(PRUGNOLO GENTILE, CANNAILOLO NERO, COLORINO)
- ° ROSSO DI MONTALCINO (SANGIOVESE) **2015**-CASTELLO ROMITORIO 35€
- ° BRUNELLO DI MONTALCINO (SANGIOVESE) **2012** -CASTELLO ROMITORIO 70€
- ° BRUNELLO DI MONTALCINO PIEVE SANTA RESTITUITA (SANGIOVESE) **2014** -GAJA 100€

BASILICATA

°IL REPERTORIO (AGLIANICO DEL VULTURE) **2015**-CANTINE DEL NOTAIO 35€

°RE MANFREDI (AGLIANICO DEL VULTURE) **2013**-RE MANFREDI 45€

FRIULI VENEZIA GIULIA

°MERLOT **2015**-VENICA 35€

°PINOT NERO **2015**-POLENCIC 28€

°REFOSCO DEL PEDUNCOLO ROSSO **2013**-MARCO FELLUGA 35€

PIEMONTE

°DOGLIANI (DOLCETTO) **2017**-EINAUDI 20€

°SITO MORESCO (CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, NEBBIOLO, SAUVIGNON) **2017**-GAJA 70€

°CREMES (DOLCETTO, PINOT NERO) **2018**-GAJA 60€

°BARBERA **2016** -EINAUDI 35€

°BAROLO ROGGERI (NEBBIOLO) **2012**-CIABOT BERTON 70€

° FISETTA (BARBERA D'ALBA) **2017**-CIABOT BERTON 22€

°NEBBIOLO **2015**-CIABOT BERTON 35€

°GATTINARA **2016** (NEBBIOLO)-TRAVAGLINI 35€

LAZIO

- ° TELLUS (SYRAH) **2016** - FALESCO 20€
- ° INCONTRO (MERLOT,SANGIOVESE) **2015**- CANTINA SANT'ANDREA 20€
 - ° RIFLESSI (MERLOT) **2017**- CANTINA SANT'ANDREA 20€
 - ° POLLÙCE (NERO BUONO) **2016** - CINCINNATO 20€
 - ° ERCOLE (NERO BUONO) **2015** - CINCINNATO 25€
- ° ROMA ROSSO (MONTEPULCIANO,SYRAH,CESANESE) **2017** - POGGIO LE VOLPI 25€

PUGLIA

- °PRIMITIVO DI MANDURIA**2016** -FELLINE 25€
- °VERSANTE (NEGROAMARO) **2015**-VALLONE 20€

VENETO

- ° CAMPOFIORIN RIPASSO (CORVINA,RONDINELLA,MOLINARA) **2014**- MASI 35€
- ° COSTASERA AMARONE CLASSICO (CORVINA,RONDINELLA,MOLINARA) **2013**- MASI 65€