



## Spumanti Italiani

	Deg.	€	
		375ml	750ml
<u>PIEMONTE</u>			
<i>Alta Langa Brut Metodo Classico – 2015 Toto Corde Cocchi</i>	2021		46,00
<i>Alta Langa Brut Metodo Classico – 2014 Enrico Serafino</i>			55,00
<u>LOMBARDIA</u>			
<i>Oltrepò Pavese Riesling Italico Brut – Martini &amp; Rossi</i>			27,00
<i>Franciacorta Satèn '61 storica Berlucchi</i>	2021		50,00
<i>Franciacorta Alma Brut Bellavista</i>	2018		55,00
<i>Franciacorta Alma Brut Gran Cuvée Bellavista</i> MAGNUM (1,5 lt)	2018		110,00
<i>Franciacorta Brut '61 storica Berlucchi</i>	2021		45,00
<i>Franciacorta Brut rosè '61 storica Berlucchi</i>	2018		50,00
<i>Franciacorta Cuvée Prestige Rosè Brut Cà del Bosco</i>	2019		60,00
<i>Franciacorta Cuvée Prestige Brut Cà del Bosco</i> MAGNUM (1,5 lt)	2018		90,00
<i>Franciacorta Vintage Brut – 2016 Cà del Bosco</i>	2020		70,00
<i>Franciacorta Extra brut Riserva Vittorio Moretti 2008 Bellavista</i>	2016		120,00
<i>Franciacorta Pas Dosé – 2017 Andrea Arici, Colline della Stella</i>	2019		50,00
<u>VENETO</u>			
<i>Treviso Prosecco Rustico – Nino Franco</i>			29,00
<i>Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Costaruél – Le Dolcivive</i>			29,00
<i>Valdobbiadene Superiore di Cartizze 2017 – Nino Franco</i>			45,00
<u>TRENTINO</u>			
<i>Trento Maximum Brut – Blanc de Blanc – Ferrari</i>	2018		60,00
<i>Trento Brut Perlé – Ferrari</i>	2019		76,00
<u>Champagnes</u>			
<i>Moët &amp; Chandon Réserve Impériale</i>		55,00	85,00
<i>Veuve Cliquot Ponsardin Brut</i>			75,00
<i>Taittinger Brut Cuvée Prestige</i>			85,00
<i>Krug Grande Cuvée</i>			310,00
<i>Moët &amp; Chandon Cuvée Dom Pérignon 2010</i>			290,00
<i>Cristal Brut Louis Roederer 2008 - 2009</i>			340,00
<i>Blanc de blanc vieille vigne de Cramant grand cru</i>			
<i>extra-brut Larmandier Bernier –rm- 2010</i>			160,00
<i>Taittinger Prestige Rosé</i>			120,00
<i>Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut</i>			140,00



## Bianchi Italiani

	€	
	375ml	750ml
<u>VALLE D'AOSTA</u>		
<i>Vallée d'Aoste Petite Arvine Vigne Champorette 2018 – Les Crêtes</i>		35,00
<u>PIEMONTE</u>		
<i>Erbaluce di Caluso "La Rustia" 2018 – Orsolani</i>	18,00	32,00
<i>Gavi dei Gavi 2018 – La Scolca</i>		50,00
<i>Roero Arneis 2018 – Az. Agr. Pescaja</i>		29,00
<i>Langhe Arneis Blangé 2020 – Ceretto</i>		40,00
<i>Langhe Arneis Blangé 2018 – Ceretto</i>	MAGNUM	75,00
<i>Langhe Chardonnay "Piodilei" 2016 – Pio Cesare</i>		58,00
<i>Langhe Chardonnay "Bussiator" 2014 – Poderi Aldo Conterno</i>		85,00
<i>Colli Tortonesi Timorasso 2016 – La Colombera</i>		35,00
<u>LOMBARDIA</u>		
<i>Oltrepò Pavese Pinot Grigio "Levriere" 2018 – Az. Agr. Le Fracce</i>		29,00
<i>Terre di Franciacorta Chardonnay 2015 – Ca' del Bosco</i>		95,00
<u>VENETO</u>		
<i>Soave Classico 2017 – Bolla</i>	18,00	
<i>Soave Superiore Tufaie 2017 – Bolla</i>		29,00
<i>Lugana Sansonina 2018 – Az. Agr. La Sansonina</i>		32,00
<u>FRIULI VENEZIA GIULIA</u>		
<i>Colli Orientali del Friuli Pinot Grigio 2018 – Livio Felluga</i>		35,00
<i>Colli Orientali del Friuli "Friulano" 2017 – Livio Felluga</i>		35,00
<i>Colli Orientali del Friuli Ribolla Gialla 2017 – Le Vigne di Zamo</i>		32,00
<i>Isonzo Rive Alte Piere Sauvignon Blanc 2017 – Vie di Romans</i>		40,00
<i>Venezia Giulia "Vintage Tunina" – 2016 Jermann</i>		86,00
<u>TRENTINO ALTO ADIGE</u>		
<i>Alto Adige Gewürztraminer "Flora" 2017 – Kellerei Gírlan</i>		40,00
<i>Alto Adige Südtirol Sauvignon "Sanct Valentin" 2018 – St. Michael Eppan</i>		45,00
<i>Alto Adige Südtirol Sauvignon "Sanct Valentin" 2018 – St. Michael Eppan</i>	MAGNUM (1,5 lt)	95,00

### LIGURIA

<i>Colli di Luni Vermentino 2018 – Lunae</i>	18,00	35,00
<i>Colli di Luni Vermentino “Numero Chiuso” 2015 – Lunae</i>		45,00
<i>Colli di Luni Vermentino “Numero Chiuso” 2017 – Lunae</i>		60,00

### TOSCANA

<i>Bugia 2016 / 2018 – Testamatta di Bibi Gaetz</i>		63,00
<i>Vermentino 2018 – Sator</i>		27,00

### UMBRIA

<i>Orvieto Classico Campogrande 2018 – Santa Cristina</i>	18,00	27,00
<i>Cervaro della Sala 2016 / 2017 – Marchesi Antinori</i>		85,00
<i>Cervaro della Sala 2014 – Marchesi Antinori</i>	MAGNUM (1,5 lt)	200,00

### MARCHE

<i>Verdicchio di Matelica “Mirum” Riserva 2016 – La Monacesca</i>		40,00
---	--	-------

### CAMPANIA

<i>Greco di Tufo 2018 – Mastroberardino</i>		35,00
<i>Costa d’Amalfi Furore bianco Fiorduva 2019 – Marisa Cuomo</i>		95,00

### CALABRIA

<i>Critone Bianco “Val di Neto IGT” 2017 – Librandi</i>		29,00
<i>Efeso “Val di Neto IGT” 2017 – Librandi</i>		35,00

### SARDEGNA

<i>Alghero Torbato “Terre Bianche” 2018 – Sella &amp; Mosca</i>		32,00
<i>Vermentino di Gallura Superiore – Canayli 2018 – Tempio Pausania</i>		29,00

### SICILIA

<i>Valcanzjria 2018 - Gulfi</i>		32,00
---------------------------------	--	-------



## Bianchi Francesi

	€	
	375ml	750ml
<i>Petit Chablis 2017 – Albert Pic</i>		45,00
<i>Pouilly Fumé – Barone de Ladoucette (Loire) 2017 – (sauvignon blanc)</i>		55,00
<i>Pouilly Fuissé Clos des Prouges – Louis Jadot – Maconnais 2017 – (chardonnay)</i>		65,00
<i>Puligny Montrachet – Louis Latour 2017</i>		135,00

## Rosati Italiani

### TOSCANA

<i>Rosatello – Ruffino</i>	18,00	27,00
----------------------------	-------	-------

### CAMPANIA

<i>Costa d'Amalfi rosato 2020 – Marisa Cuomo</i>		35,00
--	--	-------

### BASILICATA

<i>Il Manfredi Rosa 2018 – Cantine Terre degli Svevi</i>		32,00
--	--	-------

### PUGLIA

<i>Five Roses 2018 – Leone de Castris</i>		32,00
---	--	-------



## Rossi Italiani

	€	
	375ml	750ml
<u>VALLE D'AOSTA</u>		
Vallée d'Aoste Fumin 2015 – Les Crêtes		35,00
Vallée d'Aoste Gamay 2017 – Le Triolet		32,00
<u>PIEMONTE (VALDOSSOLA, COLLINE NOVARESI e VERCELLESI)</u>		
Ghemme "Torraccia del Piantavigna" 2013 – Francoli Luigi		42,00
Cantalupo Anno Primo 2011 – Antichi Vigneti di Cantalupo		35,00
Gattinara vigneto Osso San Grato 2013 – Az. Agr. Antoniolo		95,00
Gattinara vigneto Osso San Grato 2014 – Az. Agr. Antoniolo		75,00
Gattinara "Tre vigne" 2013 / 2014 – Az. Agr. Travaglini		84,00
Gattinara "Tre vigne" 2013 – Az. Agr. Travaglini	MAGNUM (1,5 lt)	116,00
Lessona "Omaggio a Quintino Sella" 2009 / 2010 – Tenute Sella		80,00
Gattinara 2016 – Az. Agr. Travaglini		42,00
Gattinara 2017 – Az. Agr. Travaglini (500ml)	35,00	
<u>PIEMONTE</u>		
Dolcetto d'Alba "Madonna del Dono" 2019 – Marchesi di Barolo	19,00	29,00
Dolcetto d'Alba "Rossana" 2020 – Ceretto		35,00
Grignolino del Monferrato Casalese 2018 – Tenuta La Tenaglia		29,00
Verduno Pelaverga 2018 – Fratelli Alessandria		32,00
Nebbiolo d'Alba 2018 – Pio Cesare	23,00	40,00
Nebbiolo d'Alba 2015 – Pio Cesare	MAGNUM (1,5 lt)	75,00
Langhe Nebbiolo Sperss 2011 – Gaja		220,00
Barbera d'Alba "Fides" 2016 / 2017 – Pio Cesare		50,00
Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone" 2016 – G. Bologna		68,00
Barbaresco 2014 – Gaja		450,00
Barbaresco 2016 – Gaja		350,00
Barbaresco 2017 – Gaja		240,00
Barbaresco 2015 / 2016 Cole – Moccagatta		77,00
Barolo 2014 – Marchesi di Barolo	35,00	50,00
Barolo Monvigliero di Verduno 2015 – Fratelli Alessandria		65,00
Barolo Brunate 2016 – Ceretto		175,00
Barolo Brunate 2017 – Ceretto		154,00
Barolo "Bussia" 2014 – Prunotto	MAGNUM (1,5 lt)	200,00
Barolo Sperss 2014 – Gaja		295,00
Barolo Bussia 2015 – Poderi Aldo Conterno		95,00

	€	
	375ml	750ml
<u>LOMBARDIA</u>		
<i>Sfurzat di Valtellina 5 Stelle 2016 – Cantine Nino Negri</i>		110,00
<i>Valtellina Superiore “Vigneto Fracia” 2015 – Cantine Nino Negri</i>		55,00
<u>TRENTINO ALTO ADIGE</u>		
<i>Alto Adige Lagrein Riserva 2016 – Kellerei Girlan</i>		35,00
<i>Alto Adige Pinot Noir Riserva Trattmann 2015 – Kellerei Girlan</i>		53,00
<i>Pinot Nero Riserva “Mazon” 2015 – Hofstätter</i>		59,00
<u>VENETO</u>		
<i>Bardolino “Le Nogare” 2015 – 2017 – Bertani</i>		29,00
<i>Valpolicella Classico “Bonacosta” 2018 – Masi</i>	19,00	29,00
<i>Amarone della Valpolicella Classico 2004 – Bertani</i>		185,00
<i>Amarone della Valpolicella Classico 2008 – Bertani</i>		155,00
<i>Amarone della Valpolicella Classico Costasera 2013 – Masi</i>	MAGNUM (1,5 lt)	160,00
<i>Il rosso dell’Abazia – 2012 Serafini &amp; Vidotto</i>		60,00
<u>FRIULI VENEZIA GIULIA</u>		
<i>Colli Orientali del Friuli Refosco dal peduncolo rosso 2016 – Conte D’Attimis</i>		32,00
<i>Colli Orientali del Friuli Schioppettino 2015 – Conte D’Attimis</i>		40,00
<u>TOSCANA</u>		
<i>Chianti Classico “Riserva Ducale” 2015 – Ruffino</i>		35,00
<i>Vino Nobile di Montepulciano “Luteraia” 2013</i>		38,00
<i>Soffocone di Vincigliata 2015 – Testamatta di Bibi Graez</i>		45,00
<i>Brunello di Montalcino Tenuta Greppo 2012 – Biondi Santi</i>		200,00
<i>Brunello di Montalcino Tenuta Greppo 2013 – Biondi Santi</i>		380,00
<i>Tignanello 2016 – Marchesi Antinori</i>		160,00
<i>Tignanello 2018 – Marchesi Antinori</i>		130,00
<i>Tignanello 2011 – Marchesi Antinori</i>	MAGNUM (1,5 lt)	350,00
<i>Tignanello 2015 – 2016 – Marchesi Antinori</i>	MAGNUM (1,5 lt)	280,00
<i>Bolgheri Sassicaia 2016 – Tenuta San Guido</i>		430,00
<i>Bolgheri Sassicaia 2018 – Tenuta San Guido</i>		350,00
<i>Bolgheri Superiore Ornellaia 2015 – Tenuta dell’Ornellaia</i>		320,00
<i>Bolgheri Superiore Ornellaia 2016 – Tenuta dell’Ornellaia</i>		290,00
<i>Bolgheri Rosso Le Serre nuove dell’Ornellaia 2016 – Tenuta dell’Ornellaia</i>		70,00
<i>Sileno Ciliogiolo 2016 – Sator</i>		35,00
<i>Operaundici 2015 – Sator</i>		56,00
<i>Operaundici 2015 – Sator</i>	MAGNUM (1,5 lt)	115,00



€

**375ml 750ml**UMBRIA

*Sagrantino di Montefalco 2012 – Rocca di Fabbri* 50,00

CAMPANIA

*Costa d'Amalfi Furore rosso riserva 2012 – Marisa Cuomo* 65,00

*Casavecchia Centomoggia 2015 – Terre del Principe* 50,00

SICILIA

*Nerobaronj Terre siciliane 2015 - Gulfi* 38,00

*Contessa Entellina Mille e una notte – Nero D'Avola 2016 – Donnafugata* 78,00

*Tenuta Tascante 2015 – Tasca d'Almerita* 53,00

SARDEGNA

*Isola dei Nuraghi "Assajé" 2016 - Capichera* 65,00

*Turriga 2013 / 2015 – Argiolas* 105,00

**Rossi Francesi**

*Nuits St Georges 2013 – Domaine Faiveley – pinot noir* 98,00

*Beaujolais Village 2017 – Pierre Ferraud (Bourgogne)* 35,00



## Vini da Dessert

		€		
		375ml	500ml	750ml
<u>PIEMONTE</u>				
<i>Vino Passito da uve stramature Valdenrico 2015 /2016 – Cantine Rovellotti</i>			50,00	
<i>Moscato d’Asti 2018 – I Vignaioli di Santo Stefano</i>				32,00
<i>Brachetto d’Acqui 2018 – Braida</i>				32,00
<u>ALTO ADIGE</u>				
<i>Alto Adige Gewürztraminer passito 2017 – Rottensteiner</i>	60,00			
<u>UMBRIA</u>				
<i>Muffato Della Sala 2013 – Marchesi Antinori</i>			60,00	
<u>FRIULI VENEZIA GIULIA</u>				
<i>Colli Orientali del Friuli Picolit 2012 – Conte d’Attimis</i>			65,00	
<u>SARDEGNA</u>				
<i>Ammentu Passito 2012 – Masone Mannu</i>	50,00			
<u>SICILIA</u>				
<i>Passito di Pantelleria Ben Rye’ 2016 – Donnafugata</i>	50,00			
<u>FRANCIA</u>				
<i>Sauternes 2015 – Château Les Justices</i>	50,00			
<u>GERMANIA</u>				
<i>Wehlener Sonnenuhr Trockenbeerenauslese 2003 – Kerpen</i>	220,00			



## ACQUE MINERALI – BIBITE – BIRRE

		€
	1/2	1/1
<u>ACQUE MINERALI</u>		
<i>San Benedetto (naturale e gassata)</i>		7,00
<i>Ferrarelle</i>		8,00
<i>San Pellegrino</i>	6,00	7,00
<u>BIBITE</u>		
<i>Aranciata San Pellegrino</i>		7,00
<i>Coca Cola</i>		7,00
<i>Coca Cola Light</i>		7,00
<i>Sprite</i>		7,00
<i>Schweppes (Tonic-Ginger Ale- Lemon)</i>		7,00
<u>BIRRE</u>		
<i>Peroni Nastro Azzurro</i>		8,00
<i>Beck's</i>		8,00
<i>Ceres</i>		8,00