



## **Vini Bianchi**

- Gewurztraminer D.O.C. (Kossler) € 33,00
- Collio Ribolla gialla “ Vigna Runc” I.G.T. (Il Carpino) € 28,00
- Collio Sauvignon “ Vigna Runc” D.O.C. (Il Carpino) € 28,00
- Isonzo Friulano D.O.C. (Az. Agricola Feresin Davide) € 22,00
- Lugana “Corte Anna” D.O.C. (Palvarini) € 20,00
- Malvasia dei colli piacentini (frizzante) I.G.T. (Il Negrese ) € 16,00
- Verdicchio di Matelica D.O.C. (Collestefano) € 19,00
- Falanghina di bonea D.O.C. (Masseria Frattasi) € 25,00
- Grillo “ Antiche vie “ I.G.T ( Puleo ) € 15,00

## **Vini Rosati**

- Salento Rosato “Fregi Barocchi “2009 I.G.T. (Palama) € 16,00
- Mont. Cerasuolo “Anthea rosa” I.G.T. (La cantina del colle ) € 16,00





## Vini Rossi

- Pinot Nero D.O.C. (Kossler) € 30,00
- Lagrein ris. "Fliederhof" D.O.C. (Ramoser) € 52,00
- Lago di Caldaro D.O.C. (Kossler) € 24,00
- Marzemino "Vigna del gelso" D.O.P. ( Cantina Mori ) € 23,00
- Teroldego Rotaliano D.O.C. (De Vescovi Ulzbach) € 32,00
- Valpolicella Superiore Ripasso "Cicilio" D.O.C. (Degani) € 26,00
- Amarone della Valpolicella D.O.C. (Aldrighetti) € 45,00
- Barbera d'Alba sup. D.O.C. (Az.Agr. Rossotto) € 26,00
- Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. (Gianni Doglia) € 28,00
- Barbaresco "Pajorè" D.O.C.G. (Rizzi) € 55,00
- Dolcetto d'Alba "Magna" D.O.C. (Paolo Manzone) € 18,00
- Gattinara D.O.C.G. (Mauro Franchino) € 45,00
- Ghemme "Leblanque" D.O.C.G. (Valle Roncati) € 55,00
- Langhe Nebbiolo "Cavagnè" D.O.C. (Cascina Trifulera) € 26,00
- Barolo " Serralunga" D.O.C (Paolo Manzone) € 52,00
- Valtellina superiore "Il vino del Prevosto" D.O.C.G. (Rupi del Nebbiolo) € 32,00
- Rosso di Valtellina D.O.C. (Gianatti Giorgio) € 28,00





- Gutturnio “ Il Negrese” D.O.C. (Il Negrese) € 15,00
- Nobile di Montepulciano D.O.C.G. (Le Berne) € 40,00
- Rosso di Montepulciano D.O.C. (Le Berne) € 24,00
- Rosso di Montalcino D.O.C. (Caprili) € 28,00
- Brunello di Montalcino D.O.C.G. (Il Valentiano) € 50,00
- Chianti classico D.O.C.G. (Ormanni) € 26,00
- Morellino di Scansano D.O.C.G. (Podere Casina) € 22,00
- Pinot Nero “ Coldaia “ I.G.T ( Fortuni ) € 40,00
- Rosso di Montefalco D.O.C. (Miziade Antano) € 30,00
- Sangiovese di Romagna sup. “Bartimeo” D.O.C. (Berti) € 18,00
- Lambrusco Grasparossa "Picchio" D.O.P. (Stufanello) € 17,00
- Lacrima di Morro d’Alba D.O.C. (Marconi Vini) € 19,00
- Rosso Conero D.O.C. (Piantate Lunghe) € 25,00
- Montepulciano d’Abruzzo D.O.C. (Ducaminimo) € 16,00
- Aglianico del Vulture D.O.C. ( Tenuta i gelsi) € 28,00
- Negramaro “Norie” I.G.T. (Vigneti Reale) € 20,00
- Primitivo "Quota 29" I.G.T. (Menhir Salento) € 19,00
- Nero d’Avola Sicilia I.G.P. (Funaro) € 21,00
- (Cannonau -Bovale –Monica) “Nalboni “ I.G.T. (Li duni) € 25,00





## **Bollicine e Vini da Dessert**

- Prosecco spum. extra dry D.O.C.G. (San Venanzio) € 27,00
- Franciacorta Brut D.O.C.G. (Bosio) € 40,00
- Moscato d’Asti D.O.C.G. (Rizzi) € 24,00
- Zibibbo passito I.G.T. (cl 50) (Funaro) € 28,00
- Malvasia passita D.O.C. (cl 50) (il Negrese) € 35,00
- Passito di Pantelleria D.O.C. (cl 37,5) (Salvatore Murana) € 38,00

## **Mezze bottiglie**

- Collio Sauvignon “ Vigna Runc” D.O.C. ( Il Carpino ) € 15,00
- Falanghina di Bonea D.O.C. (Masseria Frattasi) € 14,00
- Verdicchio di Matelica D.O.C. (Collestefano) € 11,00
- Montepulciano d’Abruzzo “Ducaminimo” D.O.C. € 9,00
- Aglianico Beneventano “Caudium” I.G.P. ( Masseria Frattasi) € 15,00
- Morellino di Scansano D.O.C.G. (S.Felo) € 13,00

