

Vini della Liguria

Pigato

<i>Az..Ag.Terre Rosse "Apogeo"-Finale Ligure (SV)</i>	€34,00
<i>Az. Ag. Luca Deperi "Oro Castagno" - Ranzo (IM)</i>	€32,00
<i>Az.Ag. Massimo Alessandri "Vigna Veggie" Ranzo (IM)</i>	€30,00
<i>Az. Ag. Bio Vio "Bon in da Bon" - Bastia d'Albenga (SV)</i>	€28,00
<i>Az. Ag. Luca Deperi "Secagna" - Ranzo (IM)</i>	€26,00
<i>Az.Ag. Terre Rosse - Finale Ligure (SV)</i>	€26,00
<i>Az. Ag. Laura Aschero - Pontedassio (IM)</i>	€24,00
<i>Az. Ag. Maria Donata Bianchi - Diano Arentino (IM)</i>	€24,00
<i>Az.Ag. La Ginestraia -Poggio Cervo-Cervo (IM)</i>	€24,00
<i>Az.Ag. Terre Bianche –Dolceacqua (IM)</i>	€24,00
<i>Az.Ag. Massimo Alessandri "Costa de Vigne"-Ranzo(IM)</i>	€24,00
<i>Az. Ag. Massaretti, Pippo Parodi – Albenga (SV)</i>	€24,00
<i>Az. Ag. Durin Riserva "Le Braie" - Ortovero (SV)</i>	€24,00
<i>Az. Ag. Cascina Praiè "Il Canneto" – Colla Micheri (SV)</i>	€24,00
<i>Az. Ag. La Vecchia Cantina - Salea Albenga (SV)</i>	€24,00
<i>Az. Ag. Ramoino "Moie" - Sarola (IM)</i>	€24,00

Vermentino

<i>Az.Ag. Terenzuola - Colli di Luni (SP)</i>	€28,00
<i>Az. Ag. Cascina Terre Rosse - Finale L.(SV)</i>	€26,00
<i>Az. Ag. Bio Vio "Aimone" – Albenga (SV)</i>	€26,00
<i>Az. Ag. Maria Donata Bianchi - Diano Arentino (IM)</i>	€24,00
<i>Az. Ag. Laura Aschero - Pontedassio (IM)</i>	€24,00
<i>Az. Ag. Poggio ai Gorleri "Vigna Sorì" -Diano (IM)</i>	€24,00
<i>Az. Ag. Terre Bianche – Dolceacqua (IM)</i>	€24,00
<i>Az.Ag. La Ginestraia - Poggio Cervo-Cervo (IM)</i>	€24,00
<i>Az. Ag. La Vecchia Cantina - Salea Albenga (SV)</i>	€24,00
<i>Az.Ag. Podere Grecale Sanremo (IM)</i>	€24,00
<i>Az.Ag.Massimo Alessandri "Costa de Vigne" - Ranzo(IM)</i>	€24,00
<i>Az. Ag. Durin - Ortovero (SV)</i>	€24,00
<i>Az. Ag. Ramoino - "Montenero" - Sarola(IM)</i>	€24,00
<i>Az. Ag. Cascina Praiè - Colla Micheri</i>	€24,00

Bianchi Liguria

Az. Ag. Selvadolce "Rebosso" Bordighera (Vermentino 100% coltivazione biodinamica, non filtrato)	€32,00
Az. Ag. Selvadolce "Crescendo" Bordighera (Pigato 100% coltivazione biodinamica, non filtrato)	€34,00
Az. Ag. Terenzuola Ivan Giuliani "Cinque Terre" (Vermentino, Bosco, Albarola)	€34,00
Az. Ag. Bisson "Bianchetta Genovese"	€22,00
Az. Ag. Cascina Praiè "Lumassina vivace"	€22,00

Rossi Liguria

Rosso ...Se Az. Ag. Selvadolce Bordighera (Rossese 100% coltivazione biodinamica, non filtrato)	€42,00
Ligustico Az. Ag. Alessandri Massimo Ranzo (IM) (Syrah, Granaccia)	€35,00
Rossese Az. Ag. Dringenberg "Posau" Superiore Dolceacqua	€34,00
Ormeasco "superiore" Az. Ag. Guglierame Pornassio	€30,00
Rossese Az. Ag. Terre Bianche Dolceacqua	€24,00
Vermentino Nero Az. Ag. Terenzuola	€24,00
Granaccia Az. Ag. Massimo Alessandri Albenga	€24,00
Ormeasco Cascina Nirasca-Pieve di Teco (IM)	€22,00

Valle d'Aosta

Blanc de Morgex et de la Salle *Vevey Albert* €26,00

Piemonte

"Rossj Bass"
(Chardonnay) *Gaja* €60,00

"Monteriole"
(Chardonnay) *Coppo* €50,00

Timorasso "Pitasso" *Claudio Mariotto* €45,00

"Nudo"
(Chardonnay) *Montalbera* €35,00

"Blangé" *Ceretto* €26,00

Arneis *Damilano* €24,00

Gavi
(Cortese) *Villa Sparina* €24,00

Lombardia

Conv.SS Annunciata
(Chardonnay) *Az.Bellavista* €50,00

Brolettino "Cà dei Frati" *(affinato 5 anni in bottiglia)* €38,00
(Turbiana)

Lugana
(Trebiano di Lugana) *Cà dei Frati* €24,00

Veneto

Massifitti *Suavia* €26,00
(Trebbiano di soave)

Friuli

“Vintage Tunina” *Jermann* €55,00
(Sauvignon, Chardonnay, Ribolla, Malvasia, Picolit)

“Ronco delle Mele” *Venica & Venica* €50,00
(Sauvignon)

Sauvignon “Piere” *Vie De Romans* €42,00

“Flors Di Uis” *Vie De Romans* €38,00
(Malvasia, Tocai, Riesling)

“Vinnæ” *Jermann* €28,00
(Ribolla)

Malvasia secca “Pètris” *Venica & Venica* €26,00

Pinot Grigio “Braide Grande” *Livon* €25,00

Sauvignon *Pecorari* €24,00

Friulano Tocai *Pecorari* €24,00

Ribolla gialla *Vidussi* €22,00

Trentino Alto Adige

<i>Gewürztraminer "Lunare"</i>	<i>Terlano</i>	<i>€55,00</i>
<i>Pinot Bianco "Vorberg"</i>	<i>Terlano</i>	<i>€40,00</i>
<i>Riesling</i>	<i>Köfererhof</i>	<i>€36,00</i>
<i>Veltliner</i>	<i>Köfererhof</i>	<i>€34,00</i>
<i>Chardonnay "Kreuth"</i>	<i>Terlano</i>	<i>€32,00</i>
<i>"Manna"</i> <i>(Riesling-Chardonnay)</i>	<i>Franz Haas</i>	<i>€30,00</i>
<i>Kerner</i>	<i>Manni Nossing</i>	<i>€30,00</i>
<i>Gewürztraminer</i>	<i>Elena Walch</i>	<i>€24,00</i>
<i>Müller Thurgau</i>	<i>Franz Haas</i>	<i>€22,00</i>

Toscana

<i>"Vistamare"</i> <i>(Chardonnay ,Vermentino ,Sauvignon,Viognier)</i>	<i>Ca'Marcanda Gaja</i>	<i>€44,00</i>
<i>"Il Templare"</i> <i>(Vernaccia,Trebbiano,Malvasia Bianca)</i>	<i>Montenidoli</i>	<i>€34,00</i>

Marche

<i>Verdicchio di Jesi</i> <i>Classico Superiore</i>	<i>Az.Bucci</i>	<i>€26,00</i>
--	-----------------	---------------

Abruzzo

<i>Marina Cvetic (Trebiano d'Abruzzo)</i>	<i>Az.Masciarelli</i>	<i>€38,00</i>
---	-----------------------	---------------

Umbria

<i>"Cervaro della Sala" (Chardonnay, Grechetto)</i>	<i>Castello della Sala</i>	<i>€55,00</i>
---	----------------------------	---------------

<i>"Grecante" (Grechetto)</i>	<i>Arnaldo Caprai</i>	<i>€24,00</i>
-----------------------------------	-----------------------	---------------

Lazio

<i>"Anthium" (Bellone)</i>	<i>Casale del Giglio</i>	<i>€25,00</i>
--------------------------------	--------------------------	---------------

Campania

<i>Greco di Tufo</i>	<i>Feudi di San.Gregorio</i>	<i>€24,00</i>
----------------------	------------------------------	---------------

<i>Fiano d'Avellino</i>	<i>Pietracupa</i>	<i>€24,00</i>
-------------------------	-------------------	---------------

<i>Falanghina</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>€24,00</i>
-------------------	------------------------------	---------------

Basilicata

<i>Re Manfredi (70% Müller, 30% Gewürztraminer)</i>	<i>Terre degli Svevi</i>	<i>€24,00</i>
---	--------------------------	---------------

Puglia

<i>Verdeca</i>	<i>Masseria Li Veli</i>	<i>€24,00</i>
----------------	-------------------------	---------------

Calabria

<i>"Critone"</i>	<i>Librandi</i>	<i>€20,00</i>
------------------	-----------------	---------------

(90% Chardonnay, 10% Sauvignon)

Sicilia

*Etna Bianco
(Carricante) Pietradolce €26,00*

*Sant'Agostino
(Catarratto ,Chardonnay) Firriato €25,00*

*"Vigna di Gabri"
(Ansonica e una piccola parte di altri vitigni) Donna Fugata €25,00*

Sardegna

Vermentino Classico Capichera €55,00

Vermentino Vigna'ngena Capichera €38,00

*Puistèris
(Semidano) Cantina Il Nuraghe €32,00*

Vermentino "Mattariga" Chessa €26,00

BIANCHI ESTERI

Francia

<i>Puligny-Montrachet (Chardonnay)</i>	<i>Vincent Girardin</i>	<i>?€130,00</i>
<i>Chablis St. Martin (Chardonnay)</i>	<i>Domaine Laroche</i>	<i>€38,00</i>
<i>Pouilly Fumé (Sauvignon)</i>	<i>“La Rambarde” Landrat & Guillot</i>	<i>€36,00</i>
<i>Gewürztraminer</i>	<i>“Gruss” Les Roches Joseph</i>	<i>€32,00</i>

Israele

<i>Yarden (Gewürztraminer)</i>		<i>€30,00</i>
------------------------------------	--	---------------

ROSATI

Francia

<i>Minuty Prestige</i>	<i>Cotes de Provence</i>	<i>€42,00</i>
------------------------	--------------------------	---------------

Toscana

<i>Aldobrandesca (Aleatico)</i>	<i>Antinori</i>	<i>€40,00</i>
-------------------------------------	-----------------	---------------

Liguria

<i>Ros'è (Granaccia, Mourvedre, Barbarossa)</i>	<i>Cascina Praiè</i>	<i>€24,00</i>
---	----------------------	---------------

Veneto

<i>Chiaretto</i>	<i>Cà dei Frati</i>	<i>€24,00</i>
------------------	---------------------	---------------

Campania

<i>Ros'aura (Aglianico)</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>€24,00</i>
---------------------------------	------------------------------	---------------

Puglia

<i>Prime Rose (Negroamaro)</i>	<i>Masseria Li Veli</i>	<i>€24,00</i>
------------------------------------	-------------------------	---------------

Trentino

<i>Lagrein</i>	<i>J.Hofstatter</i>	<i>€24,00</i>
	<i>I ROSSI (Italia)</i>	
	<i>Piemonte</i>	
<i>Barolo Riserva "Per Cristina"</i>	<i>Az.Clerico</i>	<i>€180,00</i>
<i>Barolo "Pajana"</i>	<i>Az.Clerico</i>	<i>€95,00</i>
<i>Barbaresco "Vigneto Bordini"</i>	<i>Az.La Spinetta</i>	<i>€85,00</i>
<i>Barbera d'Asti "Pomorosso"</i>	<i>Az. Coppo</i>	<i>€60,00</i>
<i>Nebbiolo "Arte"</i>	<i>Az.Clerico Langhe</i>	<i>€50,00</i>
<i>Le Grive</i> <i>(Barbera 80% Pinot Nero 20%)</i>	<i>Az.Forteto della Luja Monferrato</i>	<i>€30,00</i>
<i>Ruché "L'accento"</i>	<i>Az.Montalbera Monferrato</i>	<i>€28,00</i>
<i>Nebbiolo "Valmaggione"</i>	<i>Az.Orlando Abrigo Alba</i>	<i>€25,00</i>
<i>Nebbiolo "Marghe"</i>	<i>Az.Da Milano Langhe</i>	<i>€25,00</i>
<i>Barbera d'Asti "La Luna e I Falò"</i>	<i>Az. Vite Colte</i>	<i>€25,00</i>
<i>Mompertone</i> <i>(Barbera,Syrah)</i>	<i>Az.Prunotto Monferrato</i>	<i>€24,00</i>
<i>Barbera "Mon Ross"</i>	<i>Az.Forteto della Luja Asti</i>	<i>€20,00</i>
<i>Dolcetto "Visadi"</i>	<i>Az.Clerico Langhe</i>	<i>€20,00</i>

Trentino Alto Adige

<i>Pinot Nero "Mazzon"</i>	<i>Az. Gottardi</i>	<i>€46,00</i>
<i>Pinot Nero Mezzan</i>	<i>Az. J. Hofstätter</i>	<i>€32,00</i>
<i>Lagrein</i>	<i>Az. Elena Walch</i>	<i>€24,00</i>
<i>Pinot Nero</i>	<i>Az. Elena Walch</i>	<i>€24,00</i>
<i>Rossara</i>	<i>Az. Zeni</i>	<i>€24,00</i>

Veneto

<i>Amarone Riserva Sergio Zenato (Corvina, Rondilla, Corvinone)</i>	<i>Az. Zenato</i>	<i>€80,00</i>
<i>Merlot</i>	<i>Az. Sansonina</i>	<i>€48,00</i>
<i>Cresasso (Corvina)</i>	<i>Az. Zenato</i>	<i>€45,00</i>
<i>Ripassa Valpolicella Ripass (Corvina, Rondinella, Oseleto)</i>	<i>Az. Zenato</i>	<i>€28,00</i>

Emilia Romagna

<i>Lambrusco "Otello" (Varietà Maestri)</i>	<i>Az. Ceci</i>	<i>€20,00</i>
---	-----------------	---------------

Toscana

<i>Sassicaia (cabernet sauvignon, cabernet franc)</i>	<i>Az. Tenuta S. Guido</i>	<i>€280,00</i>
<i>Ornellaia (Cabernet Sauvignon 52%, Merlot 22%, Cabernet Franc 21%, Petit Verdot 5%)</i>	<i>Az. tenuta Ornellaia</i>	<i>€240,00</i>

<i>Tignanello</i> <i>(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)</i>	<i>Az. Antinori</i>	<i>€110,00</i>
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Az. Greppone Mazzi</i>	<i>€75,00</i>
<i>Chianti Classico "riserva ducale"</i> <i>(Sangiovese 80% minimo Cabernet S., Merlot)</i>	<i>Az. Ruffino</i>	<i>€45,00</i>
<i>Il Bruciato</i> <i>(Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah,)</i>	<i>Guado al Tasso</i>	<i>€35,00</i>
<i>Chianti Classico "Santedame"</i>	<i>Az. Ruffino</i>	<i>€32,00</i>
<i>Tageto</i> <i>(Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc)</i>	<i>Az. Donna Olimpia</i>	<i>€24,00</i>

Abruzzo

<i>Marina Cvetic</i> <i>(Montepulciano d'Abruzzo)</i>	<i>Az. Masciarelli</i>	<i>€45,00</i>
--	------------------------	---------------

Umbria

<i>Sagrantino di Montefalco (Collepiano)</i> <i>(Sagrantino)</i>	<i>Az. Arnaldo Caprai</i>	<i>€45,00</i>
<i>Rosso di Montefalco</i> <i>(Sangiovese, Sagrantino)</i>	<i>Az. Arnaldo Caprai</i>	<i>€24,00</i>

Puglia

<i>Aiace Riserva</i> <i>(Negroamaro, Malvasia nera)</i>	<i>Castello Monaci</i>	<i>€25,00</i>
<i>Primitivo di Manduria "Orion"</i>	<i>Masseria Li Veli</i>	<i>€24,00</i>

Sicilia

<i>Mille e Una Notte (Nero d'Avola)</i>	<i>Az. Donna Fugata</i>	<i>€70,00</i>
<i>Harmonium (Nero d'Avola)</i>	<i>Az. Firriato</i>	<i>€40,00</i>
<i>La Monaca (Syrah)</i>	<i>Sallier de la Tour (Tasca di Almerita)</i>	<i>€30,00</i>
<i>Etna rosso (Nerello cappuccio ,Nerello mescalese)</i>	<i>Az. Tenute delle Terre Nere</i>	<i>€26,00</i>

Champagne

<i>Dom Pérignon Oenothèque DP</i> <i>(Chardonnay 50%,Pinot Nero50%)</i>		€460,00
<i>Cristal</i>	<i>Louis Roederer</i>	€290,00
<i>(Chardonnay 55%,Pinot Nero45%)</i>		
<i>Dom Ruinart</i> <i>(Chardonnay)</i>		€260,00
<i>Dom Pérignon</i>	<i>Moet & Chandon</i>	€270,00
<i>(Chardonnay 50%,Pinot Nero50%)</i>		
<i>La Grande Dame</i>	<i>Veuve Clicquot</i>	€250,00
<i>(Chardonnay,Pinot nero)</i>		
<i>Jacques Selosse</i> <i>(Chardonnay)</i>	<i>“Initial Brut”</i>	€230,00
<i>Krug</i>	<i>Grande Cuvée</i>	€230,00
<i>(Chardonnay , Pinot Nero ,Pinot Meunier)</i>		
<i>Philipponnat</i> <i>(Pinot Nero,Chardonnay)</i>	<i>“Le Clos des Goisses”</i>	€220,00
<i>Laurent Perrier</i> <i>(Chardonnay,Pinot Nero)</i>	<i>“Grand Siècle”</i>	€220,00
<i>Perrier Jouet</i> <i>(Pinot Nero ,Pinot Meunier,Chardonnay)</i>	<i>“Belle Epoque”</i>	€200,00
<i>Egly-Ouriet</i> <i>(Pinot Nero 70%,Chardonnay30%)</i>	<i>“Traditionnel Grand Cru”</i>	€150,00

<i>Bruno Paillard (Chardonnay)</i>	<i>“Blanc de Blancs”</i>	<i>€150,00</i>
<i>Louis Roederer (Chardonnay)</i>	<i>“Blanc de Blancs”</i>	<i>€120,00</i>
<i>Ruinart (Blend di 100% Premier Cru Chardonnay di diverse annate)</i>	<i>Blanc de Blancs</i>	<i>€130,00</i>
<i>Pol Roger (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)</i>	<i>“Pure”</i>	<i>€100,00</i>
<i>Jacquesson (Pinot Nero 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%)</i>	<i>“Cuvée Numero ...”</i>	<i>€100,00</i>
<i>Laurent-Perrier (52% chardonnay, 48% pinot noir)</i>	<i>“brut millésimé”</i>	<i>€90,00</i>
<i>Bollinger (Pinot Nero 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%)</i>	<i>“Special Cuvée”</i>	<i>€80,00</i>
<i>Grand Gosset (Pinot Nero 36%, Chardonnay 49%, Pinot Meunier 15%)</i>	<i>“Brut ”</i>	<i>€80,00</i>
<i>Deutz (Pinot Nero 1/3, Chardonnay 1/3, Pinot Meunier 1/3)</i>	<i>“Brut Classic”</i>	<i>€80,00</i>
<i>Pascal Doquet (Chardonnay 100%)</i>	<i>“Horizon”</i>	<i>€80,00</i>
<i>Louis Roederer (Pinot Noir 56% , Chardonnay 34%, Pinot Meunier 10%)</i>	<i>“Brut Premier”</i>	<i>€80,00</i>
<i>Billecart Salmon (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)</i>	<i>“Brut Réserve”</i>	<i>€80,00</i>
<i>Michel Arnould (Pinot Noir 100%)</i>	<i>“Brut Grand Cru”</i>	<i>€75,00</i>

<i>Canard Duchene</i>	<i>“Cuvée Léonie”</i>	<i>€75,00</i>
<i>(Chardonnay20%, Pinot Noir40%,Pinot Meunier40%)</i>		
<i>Thiénot</i>	<i>“Brut”</i>	<i>€75,00</i>
<i>(Chardonnay45%, Pinot Noir35%,Pinot Meunier20%)</i>		
<i>Perrier Jouet</i>	<i>“Gran Brut”</i>	<i>€75,00</i>
<i>(Pinot Nero 40%,Pinot Meunier 40%,Chardonnay 20%)</i>		
<i>R.Pouillon</i>	<i>“Cuvée de Réserve”</i>	<i>€75,00</i>
<i>(70% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier, 15%Chardonnay)</i>		
<i>Veuve Clicquot Ponsardin</i>	<i>“San Pietroburgo”</i>	<i>€75,00</i>
<i>(Pinot Nero 50%,Chardonnay 35%,Pinot Meunier 15%)</i>		
<i>Moet & Chandon</i>	<i>“Réserve Imperial”</i>	<i>€75,00</i>
<i>(Chardonnay, Pinot Noir,Pinot Meunier)</i>		
<i>Devaux</i>	<i>“Cuvée D”</i>	<i>€75,00</i>
<i>(Chardonnay 76% Pinot Nero 24%)</i>		

Champagne Rosé

<i>Louis Roederer</i>	<i>Rosé Millesimé</i>	<i>€130,00</i>
<i>(Pinot nero 70%,Chardonnay 30%)</i>		
<i>Ruinart</i>	<i>Rosé</i>	<i>€130,00</i>
<i>(45% di Chardonnay, il 55% di Pinot Noir di cui il 18% vinificato in rosso.)</i>		
<i>Laurent-Perrier</i>	<i>Rosé</i>	<i>€120,00</i>
<i>(Pinot Nero,chardonnay)</i>		
<i>Billecart Salmon</i>	<i>Rosé</i>	<i>€120,00</i>
<i>(Chardonnay, Pinot meunier, e Pinot noir vinificato rosso)</i>		
<i>Bollinger</i>	<i>Rosé</i>	<i>€120,00</i>
<i>(Pinot Nero,Chardonnay,Pinot Meunier)</i>		
<i>Grand Gosset</i>	<i>Rosé</i>	<i>€100,00</i>
<i>(Chardonnay 56% Pinot Nero 35% 9% di vino rosso)</i>		
<i>Perrier Jouet</i>	<i>Blason Rosé</i>	<i>€100,00</i>
<i>(Pinot Nero)</i>		
<i>Deutz</i>	<i>Brut Rosé</i>	<i>€100,00</i>
<i>(Pinot Nero)</i>		
<i>Devaux</i>	<i>Cuvée D</i>	<i>€90,00</i>
<i>(Chardonnay 27% Pinot Nero 73%)</i>		

Champagne Magnum

<i>Ruinart Rosé</i> (Chardonnay 45%,Pinot Nero 55%)		€280,00
<i>Ruinart Blanc de Blancs</i> (Chardonnay)		€280,00
<i>Laurent Perrier</i> (Pinot Nero,Chardonnay)	<i>Rosé</i>	€250,00
<i>Deutz</i> (Pinot Nero)	<i>Brut Rosé</i>	€220,00
<i>Laurent Perrier</i> (52% Chardonnay, 48% Pinot noir)	<i>brut millésimé</i>	€190,00
<i>Philipponnat brut</i> (Pinot Nero 80% Chardonnay 20%)	<i>“Royale Réserve”</i>	€180,00
<i>Louis Roederer</i> (Pinot Noir 56% ,Chardonnay 34%,Pinot Meunier 10%)	<i>“Brut Premier”</i>	€170,00
<i>Deutz</i> ((Pinot Nero 1/3,Chardonnay 1/3,Pinot Meunier 1/3)	<i>“Brut Classic”</i>	€170,00
<i>R.Pouillon</i> (70% Pinot noir, 15% Pinot meunier, 15% Chardonnay)	<i>Cuvée de Réserve</i>	€160,00
<i>Devaux</i> (Chardonnay 27% Pinot Nero 73%)	<i>“Cuvée D”</i>	€160,00

Metodo Charmat

<i>Cartizze “Valdobbiadene”</i>	<i>€26,00</i>
<i>Rosé</i>	<i>€24,00</i>
<i>Prosecco “Valdobbiadene”</i>	<i>€22,00</i>

Metodo Classico Talento

<i>Cà del Bosco Anna Maria Clementi Erbusco BS (Chardonnay 55%,Pinot Bianco25%,Pinot Nero 20%) 6mesi barrique,min 96 mesi sui lieviti</i>	<i>€130,00</i>
<i>Riserva Vittorio Moretti Bellavista Erbusco BS (Chardonnay 58,Pinot Nero 22%) 9 mesi barrique,minimo 84 mesi sui lieviti</i>	<i>€130,00</i>
<i>Riserva Giulio Ferrari Ravina TN (Chardonnay) 9 mesi barrique,120 mesi sui lieviti</i>	<i>€120,00</i>
<i>Piero Coppo Riserva del Fondatore Canelli AT (Pinot Nero,Chardonnay) 9 mesi barrique,90 mesi sui lieviti</i>	<i>€110,00</i>
<i>Monte Rossa “Cabochoch” Bornato di Cazzago BS (Chardonnay 70%,Pinot Nero 30%) 6 mesi barrique,40 mesi sui lieviti</i>	<i>€70,00</i>
<i>Marzaghe “Aureum” Erbusco Bs (Chardonnay70%,Pinot Nero 30%) 5 mesi barrique,72 mesi sui lieviti</i>	<i>€68,00</i>

Valentino “Brut Zero” (Chardonnay) 9 mesi barrique,120 mesi sui lieviti	Monforte D'Alba	CN	€68,00
Bellavista Saten (Chardonnay) 5 mesi barrique,60 mesi sui lieviti	Erbusco BS		€68,00
Vintage Collection “Cà del Bosco” Saten (Chardonnay85%,pinot bianco15%) 5 mesi barrique,48 mesi sui lieviti	Erbusco BS		€68,00
Abate Nero “Riserva Cuvée dell'Abate” (Pinot Nero) 80 mesi in bottiglia sui lieviti	Trento TN		€65,00
Vintage Collection “Cà del Bosco” Dosage Zéro (Chardonnay65%,Pinot Bianco15%,Pinot Nero22%) 5 mesi barrique,48 mesi sui lieviti	Erbusco BS		€68,00
Marzaghe “Millesimato” (Chardonnay 80%,Pinot Nero 20%) 5 mesi barrique50%, 36 mesi sui lieviti	Erbusco BS		€60,00
Bisson –“Abissi” Dosage Zéro (Bianchetta Genovese,Vermentino ,) 26 mesi sui lieviti	Sestri Levante GE		€60,00
Uberti “Saten Magnificentia” (Chardonnay) 5 mesi barrique70%,40 mesi sui lieviti	Erbusco BS		€55,00
Marzaghe Dosage Zéro (Chardonnay 90%,Pinot Nero 10%) 5 mesi barrique50%,30 mesi sui lieviti	Erbusco BS		€55,00

<i>Bàsura Obscura “Pas dosé” (Pigato) 5 mesi barrique50%,30 mesi sui lieviti</i>	<i>Albenga SV</i>	<i>€50,00</i>
<i>Abate Nero “Domini Nero” (Pinot Nero) 60 mesi in bottiglia sui lieviti</i>	<i>Trento TN</i>	<i>€50,00</i>
<i>Cocchi “Pas Dosé” (Pinot nero) 96 mesi sui lieviti</i>	<i>Cocconato d'Asti</i>	<i>€48,00</i>
<i>Bellavista Alma (Chardonnay77%,Pinot Nero22%,Pinot Bianco1%) 5 mesi barrique35%,40 mesi sui lieviti</i>	<i>Erbusco BS</i>	<i>€45,00</i>
<i>Contadi Castaldi “Saten” (87% Chardonnay, 13% Pinot bianco) 7 mesi barrique 50%,36 mesi sui lieviti</i>	<i>Adro BS</i>	<i>€45,00</i>
<i>Monte Rossa “Saten” (Chardonnay) 5 mesi barrique 15%,24 mesi sui lieviti</i>	<i>Erbusco BS</i>	<i>€45,00</i>
<i>Marzaghe “Saten” (Chardonnay 100%) 40 mesi sui lieviti</i>	<i>Erbusco BS</i>	<i>€45,00</i>
<i>Ferrari “Perlé” (Chardonnay) 60 mesi sui lieviti</i>	<i>Trento TN</i>	<i>€45,00</i>
<i>Cà del Bosco “Cuvée Prestige” (75% chardonnay, 15% pinot nero10%, pinot bianco) 25 mesi sui lieviti</i>	<i>Erbusco BS</i>	<i>€45,00</i>

<i>Barone Pizzini</i>	<i>“Animante” (25 Cru) Bio</i>	<i>Provaglio d'Iseo BS</i>	<i>€40,00</i>
<i>(Chardonnay 78%, Pinot Nero 18%, Pinot Bianco 4%)</i>			
<i>20/30 mesi sui lieviti</i>			
<i>Mosnel</i>	<i>Brut Nature Bio</i>	<i>Camignole BS</i>	<i>€40,00</i>
<i>(Chardonnay , Pinot Nero , Pinot Bianco)</i>			
<i>24 mesi sui lieviti</i>			
<i>Monte Rossa</i>	<i>“PR” “Brut”</i>	<i>Bornato di Cazzago B</i>	<i>€40,00</i>
<i>(65% Chardonnay, 35% vini di riserva)</i>			
<i>5 mesi barrique50%,24 mesi sui lieviti</i>			
<i>Zeni</i>	<i>“Maso Nero Riserva”</i>	<i>Trento TN</i>	<i>€40,00</i>
<i>(Chardonnay)</i>			
<i>40 mesi sui lieviti</i>			
<i>Coppo</i>	<i>“Brut-Luigi Coppo”</i>	<i>Canelli AT</i>	<i>€38,00</i>
<i>(Pinot Nero)</i>			
<i>24 mesi sui lieviti</i>			
<i>Valentino</i>	<i>“Brut-Riserva Elena”</i>	<i>Monforte D'Alba CN</i>	<i>€38,00</i>
<i>(Pinot Nero-Chardonnay)</i>			
<i>48 mesi sui lieviti</i>			
<i>Marzaghe</i>	<i>“Brut”</i>	<i>Erbusco BS</i>	<i>€38,00</i>
<i>(Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%)</i>			
<i>5 mesi barrique,48 mesi sui lieviti</i>			
<i>Cocchi</i>	<i>“TotoCorde Brut”</i>	<i>Cocconato d'Asti</i>	<i>€38,00</i>
<i>(30%Chardonnay e 70%pinot nero)</i>			
<i>48 mesi sui lieviti</i>			
<i>Montenisa</i>	<i>“Brut”</i>	<i>S.Stefano BS</i>	<i>€30,00</i>
<i>(Chardonnay, pinot bianco e una piccola percentuale pinot nero)</i>			
<i>36 mesi sui lieviti</i>			

Rosé

<i>Bellavista</i>	<i>Rosé</i>	<i>Erbusco BS</i>	<i>€70,00</i>
<i>(Pinot Nero38%,Chardonnay 62%)</i>			
<i>6 mesi in barrique30%,60 mesi in bottiglia sui lieviti</i>			
<i>Valentino</i>	<i>“Brut Zero”</i>	<i>Monforte D'Alba CN</i>	<i>€70,00</i>
<i>(Pinot Nero)</i>			
<i>60 mesi in bottiglia sui lieviti</i>			
<i>Cà del Bosco</i>	<i>Rosé</i>	<i>Erbusco BS</i>	<i>€70,00</i>
<i>(Chardonnay 20%,pinot Nero80%)</i>			
<i>8 mesi in barrique 20%,30 mesi in bottiglia sui lieviti</i>			
<i>Mosnel</i>	<i>“Parosé”</i>	<i>Passirano BS</i>	<i>€55,00</i>
<i>(Pinot Nero70%,Chardonnay30%)</i>			
<i>6 mesi in barrique,36 mesi in bottiglia sui lieviti</i>			
<i>Cocchi</i>	<i>“Rosa”</i>	<i>Cocconato d'Asti</i>	<i>€48,00</i>
<i>(Pinot nero)</i>			
<i>36 mesi sui lieviti</i>			
<i>Marzaghe</i>	<i>Rosé</i>	<i>Erbusco BS</i>	<i>€45,00</i>
<i>(Chardonnay 60%,Pinot Nero 40%)</i>			
<i>30 mesi sui lieviti</i>			
<i>Monte Rossa</i>	<i>Rosé</i>	<i>Bornato di Cazzago BS</i>	<i>€45,00</i>
<i>(Chardonnay60%,Pinot Nero40%)</i>			
<i>5 mesi in barrique40%,24 mesi in bottiglia sui lieviti</i>			
<i>Uberti</i>	<i>Rosé “Francesco 1</i>	<i>Erbusco BS</i>	<i>€45,00</i>
<i>(Chardonnay60%,Pinot Nero40%)</i>			
<i>30 mesi in bottiglia sui lieviti</i>			

Magnum

Mosnel	"Rosé"	€90,00
<i>(Pinot Nero40%,Chardonnay40%,Pinot Bianco20%)</i>		
<i>7 mesi barrique20% ,24 mesi sui lieviti</i>		
Castello Bonomi	"Saten"	€90,00
<i>(Chardonnay)</i>		
<i>8 mesi barrique50% ,30 mesi sui lieviti</i>		
Cà bel Bosco	Cuvée Prestige	€90,00
<i>(75% chardonnay, 15% pinot nero ,10% pinot bianco)</i>		
<i>25 mesi sui lieviti</i>		
Conti Ducco	"Millesimato"	€70,00
<i>(Chardonnay)</i>		
<i>6 mesi barrique50% ,36 mesi sui lieviti</i>		
Montenisa	"Brut"	€60,00
<i>(Chardonnay, pinot bianco e una piccola percentuale pinot nero)</i>		
<i>36 mesi sui lieviti</i>		

Vini da Meditazione

	<i>Bottiglia</i>	<i>Bicchiere</i>
<i>Barolo chinato DaMilano</i>		€8,00
<i>Porto 10 anni Quinta De La Rosa</i>		€8,00
<i>Sherry Don PX Pedro Ximenez (750ml)</i>	€60,00	€6,00
<i>Sauternes Chateau Bastor-Lamontagne</i>		€8,00
<i>Passito di Pantelleria "Ben Ryé" D.Fugata (375 ml)</i>	€42,00	€6,00
<i>Brachetto passito Forteto della Luja (375ml)</i>	€38,00	€6,00
<i>Moscato passito Forteto della Luja (375ml)</i>	€38,00	€6,00
<i>Moscato di Trani "Kaloro" (375ml)</i>	€34,00	€6,00
<i>Pigato Passito</i>	€34,00	€6,00

I nostri rum a bicchiere

“Forte, indiavolato e terribile “.... così era definito il liquore che accompagnava i momenti di riposo di marinai e pirati sulle rotte dei mari dei Caraibi. Il rum è probabilmente il più antico alcolico distillato e la sua epoca d’oro risale alla Cuba degli anni venti. Un detto giamaicano recita:

*“Dio fece sì, che gli uomini
si alzassero in piedi,
il rum che si rimettessero distesi.”*

Dictador Insolent XO (Colombia)

I rum Dictador vengono prodotti seguendo rigidi controlli sulla qualità tanto che i barili vengono riempiti fino all'orlo, per ridurre il fenomeno dell'evaporazione. L'intero concept di Dictador è straordinario e davvero internazionale poiché il suo stile unisce la tradizione colombiana delle distillerie di rum con l'innovativo design europeo e l'arte delle bottiglie Giapponesi. L'Insolent XO è l'ennesimo cavallo di razza di una scuderia vincente, realizzato dalla fermentazione di miele vergine di canna da zucchero, poi distillato in un moderno alambicco in acciaio inox e quindi invecchiato in botti di rovere usate provenienti da Jerez e Porto. L'affinamento in botte gli garantisce il distintivo aroma forte e dolce allo stesso tempo, dando al prodotto finale un'estrema qualità. Mogano brillante, ha un colore indimenticabile nel bicchiere. Quando la bottiglia viene aperta rilascia un profumo ipnotico di miele di castagno, stecca di vaniglia, caramella mou e caramello, con un sottofondo di legna bruciata. In bocca è estremamente liscio e scorrevole, con una gamma di sapori squisiti che iniziano con le spezie dolci e proseguono con il caffè colombiano, in una perfetta amalgama tra dolcezza e forza. Finale infinito. Vol 40%

€20,00

Millionario XO (Perù)

Il rum Millionario xo è un distillato molto elegante del Perù, dagli aromi intensi, caldi e tropicali, maturato in botti di rovere per oltre 20 anni. Si esprime in un bouquet delicato e sottile di frutta secca, cannella e fine pasticceria. Il gusto è morbido e vellutato, armonico e molto elegante. vol.40%

€18,00

Demerara Rum 1998 15y(Guyana)

I rum imbottigliati sotto la collezione "Painting Caribe" appartengono ai migliori Rum Demerara, prodotti con il metodo discontinuo "Pot Still". Rum pregiati, invecchiati per lunghi anni e prodotti in quantità limitata. Le etichette raffigurano momenti di vita Caraibica. Dal bellissimo colore aranciato e dalle note floreali e dolci di zucchero grezzo, emerge questo rum fine ed elegante, non aggressivo. Al naso emergono note dolci di marzapane, zucchero a velo, panna, cioccolato bianco e leggere note fruttate e fresche di arancia e mandarino. In bocca è potente al punto giusto, con corpo medio e finale asciutto e pulito, lungo e mai aggressivo. Selezione speciale di 752 bottiglie. (Ultimi due anni invecchiato in botti di sherry). vol.46%

€16,00

Neisson vieux (Martinica) Rum agricolo: *piccola distilleria all'entrata di un villaggio di pescatori, l'unica di proprietà di una donna, è oggi reputata la miglior distilleria della Martinica e la famosa bottiglia rettangolare "zepol kare" ha una domanda nettamente superiore all'offerta. La Neisson utilizza varietà di canna da zucchero coltivate nelle piantagioni di proprietà a bassa resa ma estremamente profumate. La lenta fermentazione, 72 ore, la più lunga delle Antille, sviluppa una complessità aromatica unica. La distillazione è effettuata nella mitica colonna di rame Savalle del 1938 a 73°: una distillazione a basso grado alcolico nello spirito di produrre un rhum di grande struttura.*

vol. 45% €14,00

Don Papa 10 anni (Filippine): *invecchiato 10 anni sull'isola delle Filippine di Negros. è un distillato molto ricco e concentrato, invecchiato in botti di quercia americana tostate nel clima tropicale delle Filippine. Ha un colore ambrato molto profondo dovuto al lavoro degli artigiani del rum, che non reintegrano i fusti dopo l'evaporazione.*

In bocca ha un ingresso discreto per poi allargarsi in un bouquet intenso di vaniglia, frutta tropicale, cacao, liquirizia e cioccolato.

Il sorso corposo, dolce, articolato e di grande impatto vol.43%

€14,00

Zacapa Centenario 23 anni (Guatemala): invecchiato di produzione limitata. È il risultato ultimo di una speciale miscela di rum "anejos". Per il suo bouquet è considerato il "cognac" dei rum. Colore rame. Ricco morbido e sontuoso. Distillato esclusivamente da miele vergine di canna.

vol. 40%

€11,00

Brugal 1888 Doblemente Anejado (Rep. Dominicana) agricolo:

Il rum Gran Riserva 1888 di Brugal è un rum originario della Repubblica Dominicana che porta nel nome l'anno dell'inaugurazione aziendale, oggi riproposto in una veste rinnovata. La selezione dei cask che compongono il rum finale è infatti affidata ai maestros roneros della quinta generazione di Brugal. Doppia invecchiato, questo rum affina per 10 anni in botti di rovere americano che in precedenza contenevano il bourbon e per ulteriori 4-6 anni in botti di rovere rosso spagnolo ex-sherry oloroso. Di colore ambra scuro all'vista, questo rum si apre al naso con intense sensazioni di frutta secca accompagnate da delicate note legnose al palato risulta dolce e lungo, con toni burrosi e zuccherati, con un finale appena sapido e caramellato.

Vol.40%

€10,00

Matusalem 23 anni (Repubblica Dominicana) : Questo rum è un blend di rum ottenuto con metodo solera, che consiste nell'ordinare le botti destinate all'invecchiamento in quattro o cinque file sovrapposte, riempite a partire da quella più alta. Dopo un periodo di tempo stabilito, il contenuto delle botti superiori viene travasato nelle botti sottostanti. Le botti rimaste in parte vuote vengono rabboccate con del rum più giovane. Ripetuto per diverse volte durante il periodo dell'invecchiamento. Questo periodo permette al rum di assorbire e mescolare sapori distinti e unici. Anche se è prodotto in Repubblica Dominicana, i fondatori della distilleria erano spagnoli esperti nel metodo solera. Il nome deriva dal modo di dire "più vecchio di Matusalemme". Rum apprezzato da Ernest Hemingway.

Vol.40%

€10,00

Good Spirits 13 anni (Jamaica)-rum agricolo: La Long Pond Distillery è una delle poche distillerie sopravvissuta alle 148 che operavano un centinaio di anni addietro. Questo rum con un intenso bouquet, di grande qualità è prodotto nelle Trelawny. vol.46% €10,00

Clement vieux XO (Martinica) rum agricolo: Questo rum viene fatto invecchiare un minimo di 6 anni in fusti di quercia. Ha così acquistato una bella maturità e prende la sua grande complessità dall'uso alternativo di fusti nuovi e di fusti che hanno contenuto Bourbon. Il produttore, Homere Clement, è considerato il padre dei rum agricoli. Vol.42% €9,00

Botran 19 anni Solera (Guatemala): rappresenta il culmine della linea Botran. È invecchiato per diciannove anni in barrique selezionate. Il metodo Solera consente di dare grande omogeneità al prodotto. Morbido ed equilibrato, con un finale lungo ed elegante. Vol. 40% €8,00

Flor de Caña 7 anni (Nicaragua): color ambra, aromi di cacao, sciroppo d'acero, lampone/fragola, frutto della passione e complesse note di legno di quercia. Al palato ricco e dolce ma con un carattere legnoso equilibrato con un lungo finale. Vol.40% €8,00

Ron Dos Maderas 5+5 (Caraibi)

in un primo momento riposa nel suo luogo di origine del Caraibo (Guyana e Barbados) in botti di rovere Americano per 5 anni. Successivamente viene trasferito negli stabilimenti di Williams & Humbert a Jerez, Andalusia, Spagna, dove passerà l'ultima fase del suo processo d'invecchiamento, 5 anni in botti che previamente hanno conservato l'internazionale premiato Vino di Jerez Don Cortado. Questo processo in due fasi, fa diventare il Dos Maderas, un rum stagionato speciale e unico al mondo con bouquet, sapori e aromi, incomparabili. Deve sottolinearsi la sua singolare morbidezza vol.37,5%

€8,00

Dzama 3 anni (Madagascar): I grandi miscelatori della distilleria Dzama producono i migliori rum del continente africano. Il 3 y.o., nonostante il breve invecchiamento, ha un palato incredibilmente completo di buccia di arancia candita, caffè e vaniglia. Molto gustoso

Vol.52% €6,00

Distillati

<i>Bas Armagnac Veuve Goudoulin "1980"</i>	€16,00
<i>Bas Armagnac Samalens 15 anni</i>	€14,00
<i>Bas Armagnac Castarède 10 anni</i>	€10,00
<i>Cognac Drouet "Cuvée Ulisse XO"</i>	€18,00
<i>Cognac Francois Peyrot xo</i>	€15,00
<i>Cognac Jean Fillioux Napoleon</i>	€14,00
<i>Cognac A.E.D'or VS Selection</i>	€ 6,00
<i>Calvados Chateau du Breuil 1998</i>	€15,00
<i>Calvados Sergie Desfrieches 10 Anni</i>	€ 9,00
<i>Calvados Christian Drouin 5 Anni</i>	€ 6,00
<i>Whisky Caol Ila Single malt Islay</i>	€12,00
<i>Whisky Strathisla Single malt Speyside</i>	€12,00
<i>Whisky Nikka Taketsuru vatted malt 40</i>	€10,00
<i>Whisky The Balvenie 12yo single malt</i>	€ 8,00
<i>Whisky Lagavulin 16 anni Single malt Islay</i>	€ 8,00
<i>Whisky Oban 14anni West Highlands</i>	€ 7,00
<i>Whisky Laphroaig 10 anni Single malt Islay</i>	€ 6,00
<i>Brandy Antinori 6 anni</i>	€ 5,00
<i>Acquavite "Primagioia" Berta (barrique)</i>	€ 7,00
<i>Grappa di Sassicaia (barrique)</i>	€14,00
<i>Grappa di Barbera "Roccanivo" Berta (barrique)</i>	€13,00
<i>Grappa Poli Barrique</i>	€11,00
<i>Grappa di Barolo e Barbaresco Carlo Bocchino</i>	€10,00
<i>Grappa di Moscato Carlo Bocchino (cask finish Sauternes)</i>	€ 9,00
<i>Grappa di Barbaresco Carlo Bocchino (cask finish Barbaresco)</i>	€ 9,00
<i>Grappa di Barolo Carlo Bocchino (cask finish Barolo)</i>	€ 9,00
<i>Grappa Marc de Champagne Moet & Chandon (servita fredda)</i>	€ 8,00
<i>Grappa Poli moscato</i>	€ 7,00
<i>Grappa Moscato "Valdavi" Berta</i>	€ 6,00
<i>Grappa Pigato Marolo</i>	€ 6,00
<i>Grappa Vermentino Marolo</i>	€ 6,00
<i>Grappa Gewurztraminer Marolo</i>	€ 6,00
<i>Grappa Barbaresco Marolo</i>	€ 6,00

1\2 bott. Bianchi da 375 ml

<i>Pigato Az. Ag. Laura Aschero - Pontedassio</i>		€14,00
<i>Pigato Az. Ag Terre Bianche- Dolceacqua</i>		€14,00
<i>Pigato Az.Ag. La Ginestra – Cervo</i>		€14,00
<i>Pigato Az.Ag. Maria Donata Bianchi -Diano (IM)</i>		€14,00
<i>Vermentino Az. Ag La Ginestra – Cervo</i>		€14,00
<i>Vermentino Az. Ag. Laura Aschero – Pontedassio</i>		€14,00
<i>Vermentino Az.Ag.Terre Bianche –Dolceacqua</i>		€14,00
<i>Vermentino Az.Ag. Maria Donata Bianchi -Diano (IM)</i>		€14,00
<i>Gewurztraminer</i>	<i>Elena Walch</i>	€14,00
<i>Lugana</i>	<i>“Cà dei Frati”</i>	€14,00
<i>Rosa dei Frati</i>	<i>“Lugana” Rosé</i>	€14,00
<i>Prosecco</i>	<i>“Valdobbiadene”</i>	€14,00
<i>Cà del Bosco</i>	<i>Cuvée Prestige</i>	€25,00
<i>Bellavista</i>	<i>Cuvée Alma</i>	€28,00
<i>Champagne Perrier Jouet</i>	<i>Grand Brut</i>	€40,00
<i>Champagne Deutz</i>	<i>“Brut”</i>	€40,00
<i>Champagne Deutz</i>	<i>“Rosé”</i>	€45,00
<i>Champagne Ruinart</i>	<i>“Rosé”</i>	€55,00
<i>Champagne Ruinart</i>	<i>“Blanc de Blancs”</i>	€55,00

1\2 bott. Rossi da 375 ml

<i>Amarone 1\2bott</i>	<i>Az. Zenato</i>	€36,00
<i>(Corvina ,Rondilla ,Corvinone)</i>		
<i>Barbera d’Asti “Pomorosso”</i>	<i>Az. Coppo</i>	€32,00
<i>Sagrantino “Collepiano”</i>	<i>Az.Arnaldo Caprai</i>	€28,00
<i>Ripasso</i>	<i>Az.Zenato</i>	€15,00
<i>(Veronese,Rondinella,Sangiovese)</i>		
<i>Le Grive</i>	<i>Az.Forteto della Luja</i>	€15,00
<i>(Barbera 80% Pinot Nero 20%)</i>		
<i>Lambrusco “Otello”</i>	<i>Az.Ceci</i>	€14,00
<i>(varietà maestri)</i>		
<i>Pinot nero</i>	<i>Az.Elena Walch</i>	€14,00
<i>Rosso di Montefalco</i>	<i>Az.Arnaldo-Caprai</i>	€14,00
<i>Ormeasco Cascina Nirasca-Pieve di Teco (IM)</i>		€14,00
<i>Rossese</i>	<i>Az.Ag.Terre Bianche Dolceacqua</i>	€14,00

*“...bevete il vino,
questa è la vita eterna,
questo è ciò che Vi darà la giovinezza.
Questa è la stagione del vino,
delle rose e
degli amici ubriachi.
Siate felici,
questo momento è la Vostra vita.”*

Proposte di vini al bicchiere

Bianchi

<i>Bollicine Metodo Classico</i>	<i>€7,00</i>
<i>Prosecco Valdobbiadene</i>	<i>€6,00</i>
<i>Pigato Liguria</i>	<i>€6,00</i>
<i>Vermentino Liguria</i>	<i>€6,00</i>
<i>Gewurztraminer</i>	<i>€6,00</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>€6,00</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>€6,00</i>

Rossi

<i>Rossese Dolceacqua</i>	<i>€6,00</i>
<i>Lagrein Alto Adige</i>	<i>€6,00</i>
<i>Barbera “Mon Ross”</i>	<i>€6,00</i>
<i>Nebbiolo</i>	<i>€6,00</i>

Birra

<i>Menabrea</i>	<i>0,33cl</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Scarambola n°8 (artigianale)</i>	<i>0,33 cl</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Scarambola n°8(artigianale)</i>	<i>0,75cl</i>	<i>€15,00</i>
<i>(birra bianca ,impresiosita con l’aggiunta del raro chinotto di Savona, dai profumi freschi e delicati)</i>		
<i>Birra di Parma (artigianale) bionda</i>	<i>0,50cl</i>	<i>€9,00</i>
<i>Birra di Parma (artigianale) ambrata</i>	<i>0,50cl</i>	<i>€9,00</i>