

# Vini della Liguria

## Pigato

Az.Ag. Lupi "Vignamare" - Pieve di Teco (IM)	€42,00
Az.Ag. Terre Rosse "Apogeo" - Finale Ligure (SV)	€36,00
Az.Ag. Luca Deperi "Oro Castagno" - Ranzo (IM)	€34,00
Az.Ag. Massimo Alessandri "Vigne Veggio" - Ranzo (IM)	€30,00
Az.Ag. Bio Vio "Bon in da Bon" - Bastia d'Albenga (SV)	€28,00
Az.Ag. Lupi "Petraie" - Pieve di Teco (IM)	€28,00
Az.Ag. Luca Deperi "Secagna" - Ranzo (IM)	€26,00
Az.Ag. Terre Rosse - Finale Ligure (SV)	€26,00
Az.Ag. Laura Aschero - Pontedassio (IM)	€26,00
Az.Ag. Maria Donata Bianchi - Diano Arentino (IM)	€26,00
Az.Ag. La Ginestraia - Poggio Cervio (IM)	€24,00
Az.Ag. Terre Bianche - Dolceacqua (IM)	€24,00
Az.Ag. Massimo Alessandri "Costa de Vigne" - Ranzo (IM)	€24,00
Az.Ag. Massaretti, Pippo Parodi - Albenga (SV)	€24,00
Az.Ag. Durin Riserva "Le Braie" - Ortovero (SV)	€24,00
Az.Ag. Cascina Praiè "Il Canneto" - Colla Micheri (SV)	€24,00
Az.Ag. La Vecchia Cantina - Salea Albenga (SV)	€24,00
Az.Ag. Ramoino "Moie" - Sarola (IM)	€24,00

## Vermentino

Az.Ag. Lupi "Serre" - Pieve di Teco (IM)	€28,00
Az.Ag. Terenzuola - Colli di Luni (SP)	€28,00
Az.Ag. Cascina Terre Rosse - Finale Ligure (SV)	€26,00
Az.Ag. Bio Vio "Aimone" - Albenga (SV)	€26,00
Az.Ag. Maria Donata Bianchi - Diano Arentino (IM)	€26,00
Az.Ag. Laura Aschero - Pontedassio (IM)	€26,00
Az.Ag. Terre Bianche - Dolceacqua (IM)	€24,00
Az.Ag. La Ginestraia - Poggio Cervio (IM)	€24,00
Az.Ag. La Vecchia Cantina - Salea Albenga (SV)	€24,00
Az.Ag. Podere Grecale - Sanremo (IM)	€24,00

Az.Ag. Massimo Alessandri "Costa de Vigne" - Ranzo (IM)	€24,00
Az.Ag. Durin - Ortovero (SV)	€24,00
Az.Ag. Ramoino - "Montenero" - Sarola (IM)	€24,00
Az Ag. Cascina Praiè - Colla Micheri (SV)	€24,00

## Bianchi Liguria

Az.Ag. Selvadolce "Rebosso" - Bordighera (IM) (Vermentino 100% coltivazione biodinamica, non filtrato)	€36,00
Az Ag. Selvadolce "Crescendo" - Bordighera (IM) (Pigato 100% coltivazione biodinamica, non filtrato)	€36,00
Az Ag. Terenzuola "Cinque Terre" - Riomaggiore (SP) (Vermentino, Bosco, Albarola)	€34,00
Az.Ag. Selvadolce "Turbolento frizzante" Bordighera (IM) (Pigato 100% coltivazione biodinamica, non filtrato)	€30,00
Az.Ag. Bisson "Bianchetta Genovese" (SP)	€24,00
Az.Ag.Cascina Praiè "Lumassina frizzante" (IM)	€24,00

## Rossi Liguria

Az.Ag.Selvadolce "Rosso ...Se" - Bordighera (IM) (Rossese 100% coltivazione biodinamica, non filtrato)	€40,00
Az.Ag. Alessandri Massimo "Ligustico" - Ranzo (IM) (Syrah, Granaccia)	€40,00
Az.Ag. Dringenberg "Luvaira" - Dolceacqua (IM) (Rossese Superiore)	€35,00

Az. Ag. Gugliera "Ormeasco di Pornassio" (IM) €32,00

Az. Ag. Dringenberg "Rossese" - Dolceacqua (IM) €28,00

Az. Ag. Massimo Alessandri "Granaccia" - Albenga (SV) €28,00

Az. Ag. Terre Bianche "Rossese" - Dolceacqua (IM) €26,00

## Valle d'Aosta

Blanc de Morgex et de la Salle Vevey Albert €30,00

(Prié Blanc 100% autoctono e franco di piede. Vino di alta montagna, secco, acidulo, sapido, delicato)

## Piemonte

Rossj Bass Gaja - Barbaresco €60,00

(Chardonnay 100% fermenta in vasche di acciaio 4\5 sett., matura in barrique 6\7 mesi, un vino che seduce il palato con tonalità vellutate)

Monterio Coppo - Canelli AT €50,00

(Chardonnay 100% fermenta e matura in barrique per 9 mesi conferendo morbidezza e cremosità. Corposo, strutturato, caratterizzato da una fresca mineralità)

Timorasso "Pitasso" Claudio Mariotto - Colli Tortonesi €45,00

(Timorasso 100% Autoctono, affina su fecce nobili in vasche d'acciaio.

Il risultato è un vino ben strutturato, elegante, fresco, raffinato e di buona longevità)

Blangé Ceretto - Vezza D'Alba €26,00

(Arneis..Vagamente pétillant con un gradevolissimo finale fruttato)

Arneis Damilano - Langhe €24,00

(Arneis 100% Delicato, fresco, fruttato)

Gavi Villa Sparina - Monforte d'Alba €24,00

(Cortese 100% Vino piacevole ben equilibrato)

## Lombardia

**Convento SS. Annunciata Bellavista** - Monte Orfano €55,00  
(Chardonnay 100% Cuvèe di due parcelle, matura in barrique per 12 mesi e 2 anni in bottiglia un ampio bouquet, una lunga persistenza e una sorprendente mineralità caratterizza questo vino)

**Brolettino "Cà dei Frati" (Riserva)** - Sud Lago di Garda €38,00  
(Turbiana 100%, fermentazione in acciaio, matura 10 mesi barrique+ 5 anni in bottiglia. Un vino elegante, pieno e persistente)

**Lugana Cà dei Frati** €24,00  
(Trebiano di Lugana 100% Fruttato e floreale da giovane, con il passare del tempo si fa apprezzare per le sue note minerali)

## Veneto

**Massifitti Suavia** €30,00  
(Trebiano di soave 100%, matura in acciaio sulle fecce nobili per 15 mesi e 12 in bottiglia. Fresco avvolgente, di equilibrata tensione aromatica)

## Friuli

**Vintage Tunina Jermann** - Collio €60,00  
(Sauvignon, Chardonnay, Ribolla, Malvasia, raccolta uve leggermente tardiva, fermentazione in acciaio, affinamento in botte da 60\80hl. Corposo, lo spettro aromatico è ricco, variegato e complesso)

**Ronco delle Mele Venica & Venica** - Collio €55,00  
(Sauvignon 100% fermentazione 20% in botti grandi, 80% in acciaio per 5 mesi. Raccolta delle uve diversificata. Impeccabile per precisione e rigore stilistico, erbaceo, fruttato e note affumicate)

**Sauvignon "Piere" Vie De Romans** - Isonzo €42,00  
(Sauvignon 100% affina 8 mesi sui lieviti in acciaio e ulteriore affinamento 10 mesi in bottiglia. I molteplici sentori inebrianti al naso e persistenti al gusto. Sensuale e cremoso)

**Flors Di Uis Vie De Romans** - Isonzo €38,00  
(Malvasia 57% ,Tocai 8% e Riesling 35% affina 8 mesi sui lieviti in acciaio:Vino di buona ricchezza olfattiva e intensità, aromatico e avvolgente)

**Vinnae Jermann** - Collio €30,00  
(Ribolla 100%, vinificata in acciaio la ribolla è uno dei vini più ricchi di acidità e di medio corpo. asciutto, sapido, fruttato e minerale)

**Malvasia secca "Pètris" Venica & Venica - Collio** €30,00

(Malvasia 100% fermentazione 60% in botti grandi da 25hl,40% in acciaio per 5 mesi.  
Un vitigno semiaromatico con ampio bouquet, caldo e morbido per la generosa presenza della glicerina, io lo berrei con il fritto della Prua)

**Pinot Grigio "Braide Grande" Livon - Collio** €25,00

(Pinot Grigio 100% fermentazione 30% in barrique, 70% in acciaio. Affinamento 8 mesi in acciaio per il 70% e 30% in barrique. Asciutto, pieno, quasi selvatico, sentori di spezie e fiori)

**Sauvignon Pecorari - Isonzo** €24,00

(Sauvignon 100% Vinificato in acciaio, in grado di esaltare e valorizzare gli aromi più tipici del vitigno)

**Ribolla gialla Pecorari - Isonzo** €24,00

(Ribolla 100% Vinificato in acciaio, leggermente fruttato, al gusto deciso, citrico)

**Friulano Tocai Vidussi - Collio** €22,00

(Friulano 100% Vinificato in acciaio, leggermente fruttato, al sorso è fresco, saporito, lungo e leggermente ammandorlato)

## Trentino Alto Adige

**Gewurztraminer "Lunare" Terlan - Terlan** €55,00

(Gewurztraminer 100% affina 9 mesi sui lieviti 50% acciaio e 50% in botti grandi. Molto elegante con profumi complessi di grande armonia, una grande gioia per chi lo beve)

**Pinot Bianco "Vorberg" Terlan - Terlan** €40,00

(Pinot Bianco 100% fermentazione in botti grandi e affina 12 mesi sui lieviti in botti grandi. Questo Pinot Bianco emozionante, sostanzioso e complesso, colpisce in modo particolare per la sua mineralità)

**Riesling Kofererhof - Valle Isarco** €38,00

(Riesling 100%. Il segreto di questo vino sta nella vendemmia. La metà delle uve è raccolta appena pronta l'altra metà a raccolta tardiva. Vinificato in acciaio viene assemblato.  
Elegante, esotico e minerale)

**Veltliner Kofererhof - Valle Isarco** €36,00

(Veltliner 100% Vitigno autoctono vinificato in acciaio, fresco, aromatico con sentori speziati al palato. Da provare con i nostri spaghetti aglio, olio, peperoncino e tartare di tonno)

**Chardonnay "Kreuth" Terlan - Terlan** €36,00

(Chardonnay 100% affina 10 mesi sui lieviti 50% acciaio e 50% in botti grandi. Sentori di frutta ed erbe aromatiche si integrano a note speziate in un assaggio fresco, denso e coinvolgente)

**Manna Franz Haas - Montagna BZ** €32,00

nza che insieme al gewurz e il kerner fermentano in acciaio, chardonnay e sauvignon ferm. In barrique, la cuvée affina per 10 mesi sui lieviti )

**Kerner Manni Nossing - Valle Isarco** €32,00

(Kerner 100% vitigno resistente al gelo coltivato ad alte quote. Con le sue doti di pienezza e aromaticità, nel bicchiere narra poesia, soprattutto quando emergono le note di noce moscata)

**Gewurztraminer Elena Walch - Termeno BZ** €26,00

(Gewurztraminer 100% vinificato in acciaio. Le caratteristiche di questo vitigno si rispecchiano nel suo bouquet dall'intensa aromaticità)

**Müller Thurgau Franz Haas - Montagna BZ** €24,00

( Müller Thurgau 100% con convincente semplicità seduce con il suo gusto elegante )

## Toscana

**Vistamare Ca' Marcanda Gaja - Bolgheri** €45,00

(Vermentino 60% fermenta in acciaio dove vi affina per 6 mesi, Viognier 40% fermenta in barrique dove vi affina per qualche mese. Evoca alla beva un senso di spensieratezza, rotondo, intense sensazioni di agrumi canditi su sfondo marino)

**Il Templare Montenidoli - San Gimignano** €40,00

(Coltivazione biologica. Vernaccia 80%, Trebbiano 15%, Malvasia Bianca 5%  
Affina 12 mesi in cemento vetrificato, 12 mesi in barrique e ulteriori 24 mesi in bottiglia.  
Complesso, intrigante, speziato con lungo retrogusto. Un vino che oltre alla storia ci regala un grande bianco.  
Leggere dietro l'etichetta il detto di San Bernardo)

## Marche

**Verdicchio di Jesi "Classico Superiore" Bucci - Montecarotto** €30,00  
(Verdicchio 100% affina 6 mesi in botte grande di rovere. Un bianco dal raffinato bouquet che spazia tra fiori, frutta bianca e finale mandorlato. Un grande classico, elevato ad eccellenza grazie alla speciale finezza propria del superiore)

## Abruzzo

**Marina Cvetic "Riserva" Masciarelli - Chieti** €45,00  
(Trebiano d'Abruzzo 100% fermenta in legno da 15 a 30 giorni dove matura per circa 22 mesi. Quello che ne risulta è un bianco morbido, vellutato ed elegante, nonostante l'impressionante consistenza. Frutta matura con sentori di miele e vaniglia)

## Umbria

**Cervaro della Sala Castello della Sala - Ficuli TR** €60,00  
(Chardonnay 85% che fermenta per 5 mesi in barrique, Grechetto 15% fermenta in acciaio. Assemblaggio finale in acciaio e affinamento in bottiglia per 10 mesi. Tra le più famose icone del vino Italiano, uno dei primi ad essere stato affinato in barrique anno 1985. Un vino intenso, complesso, fine e ben strutturato. Adatto all'invecchiamento, ma si fa apprezzare anche da giovane)

**Grecante Arnaldo Caprai - Colli Martani** €26,00  
(Grechetto 100% affina 3 mesi in acciaio e almeno 3 in bottiglia. Vino interessante, espressione di antiche tradizioni, piacevole di buona persistenza)

## Lazio

**Anthium Casale del Giglio - Anzio LT** €25,00  
(Bellone 100% Affina 6 mesi in acciaio. Antiche viti a piede franco di oltre 60 anni su terreni marini dove è trovato il suo habitat ideale. Vino solare, si distingue per la sua sapidità e mineralità)

## Campania

**Fiano d'Avellino Guido Marsella - Summonte AV** €34,00  
(Fiano 100% Matura 12 mesi sui lieviti in acciaio. È stato il primo produttore di Fiano a fare uscire sul mercato i vini un anno dopo la vendemmia, reinterpretandolo in chiave di complessità aromatica e longevità. Piacevole le sfumature di affumicato)

**Greco di Tufo Feudi di S.Gregorio** - S.Paolina AV €26,00  
(Greco 100% Matura 5 mesi sui lieviti in acciaio. Un vino di medio corpo, dagli aromi ricchi e fruttati)

**Falanghina Feudi di San Gregorio** - Sannio BN €24,00  
(Falanghina 100% Matura 5 mesi sui lieviti in acciaio. Bianco, giovane e leggero, di facile e pronta beva)

## Basilicata

**Re Manfredi Terre degli Svevi** - Venosa PZ €24,00  
(Müller70%, Gewürztraminer 30% Incuriosisce per il blend di uve utilizzate e coltivate in questa regione. Il suolo vulcanico e le forti escursioni termiche esaltano l'aromaticità delle uve. Accattivante il leggero tocco zuccherino nel finale)

## Puglia

**Verdeca "Askos" Masseria Li Veli** - Cellino San Marco €28,00  
(Verdeca 100% rientra nel progetto Askos di questa azienda, nato per selezionare e valorizzare i vitigni autoctoni pugliesi in via d'estinzione. Affina 3 mesi in acciaio. Un fruttato intenso, speziato)

## Calabria

**Grisara Ceraudo** - Strongoli €28,00  
(Pecorello 100% affinato in acciaio, Vitigno autoctono recuperato da Roberto Ceraudo. Erbaceo, speziato con un piacevolissimo finale di agrume amarognolo)

## Sicilia

**Etna Bianco Pietradolce** - Nord dell'Etna €30,00  
(Carricante 100% matura 5 mesi in acciaio. Coltivato su un terreno unico al mondo, produce un vino fresco e vibrante, sapido e agrumato, dal corpo snello. Lava e mare trovano una perfetta armonia nel bicchiere)

**Sant'Agostino "Baglio Soria" - Firriato** - Trapani €28,00  
(Catarratto vitigno autoctono che apporta corpo al vino, Chardonnay con breve fermentazione in barrique apporta eleganza e note di frutta esotica, fusione perfetta di carattere ed eleganza. Il tutto immerso nell'incredibile scenario della riserva naturale delle Saline di Trapani. Affina di 6 mesi sulle fecce e 4 in bottiglia)



**Vigna di Gabri Donna Fugata - Nord di Sciacca** €28,00

(Ansonica autoctono e una piccola parte di altri vitigni...85% affina in acciaio e 15% in barrique per 7 mesi, ulteriori 8 mesi in bottiglia. Un'etichetta ideata da Stefano Vitali ,racconta il legame tra Gabri la proprietaria e il suo cru. Un vino, fine ed elegante al gusto, intenso e complesso al palato, di buona longevità)

## Sardegna

**Vermentino Classico Capichera - Arzachena OT** €60,00

(Vermentino 100% fermenta in acciaio e matura in barrique per 5 mesi. Il nome Capichera dal latino, caput erat "era la capitale",antico nome della famiglia. Prodotto per la prima volta nel 1980  
La selezione delle uve e un terreno ricco di microelementi minerali conferiscono al vino sapidità, acidità, finezza e longevità)

**Vermentino Vign'angena Capichera - Arzachena OT** €45,00

(Vermentino 100% Il nome Vign'angena nel dialetto gallurese significa vigna d'altri. Vinificato per la prima volta nel 1994 ,profumatissimo, minerale, intenso. E' l'espressione del Vermentino di Gallura vinificato in in acciaio.

**Puistèris Il Nuraghe Mogoro - Mogoro OR** €38,00

(Semidano 100% autoctono si coltiva solo in questa zona della Sardegna. Affina per 3 mesi in botti da 500 lt, 9 mesi in acciaio e 2 in bottiglia. Uve raccolte tardivamente danno a questo vino una lunga vita, notevole struttura ed estratto)

**Vermentino "Mattariga" Chessa - Usini SS** €32,00

(Vermentino 100% fermenta e matura in acciaio per 5 mesi, forte richiamo alla macchia mediterranea)

## Francia

**Puligny-Montrachet - Vincent Girardin** €130,00  
(Chardonnay)

**Chablis St. Martin - Domaine Laroche** €42,00  
(Chardonnay)

**Pouilly Fumé - "La Rambarde" Landrat & Guillot** €38,00  
(Sauvignon)

**Gewürztraminer "Gruss" - Les Roches Joseph** €34,00

## Israele

Yarden

(Gewürztraminer)

€34,00

## ROSATI

### Francia

Minuty Prestige - Cotes de Provence

€42,00

### Toscana

Aldobrandesca - Antinori

(Aleatico)

€42,00

### Liguria

Ros'è - Cascina Praiè

(Granaccia, Mourvedre, Barbarossa)

€24,00

### Veneto

Chiaretto - Cà dei Frati

€24,00

### Campania

Ros'aura - Feudi di San Gregorio

(Aglianico)

€24,00

### Puglia

Prime Rose - Masseria Li Veli

(Negroamaro)

€24,00

### Trentino

Lagrein - J.Hofstatter

€24,00

## I ROSSI

### Piemonte

Barolo - "Pajana" Clerico - Monforte d'Alba

€140,00

Barbaresco "Vigneto Bordini" La Spinetta - Neive Langhe	€85,00
Barolo "Cannubi" - Marchesi di Barolo - Barolo	€80,00
Barbera d'Asti "Pomorosso" Coppo - Sud Astigiano	€60,00
Nebbiolo "Arte" Clerico - Monforte d'Alba	€50,00
Ruché "L'accento" Montalbera - Castagnole Monferrato (Affinamento in vasche d'acciaio)	€34,00
Nebbiolo d'Alba "Michet" Marchesi di Barolo - Barolo	€28,00
Nebbiolo "Marghe" Da Milano - La Morra Langhe	€28,00
Barbera La Luna e I Falò "Nizza" Vite Colte - Asti (12 mesi barriques)	€28,00
Barbera d'Alba "Ruvei" Marchesi di Barolo - Barolo (Barbera 85% Nebbiolo 15%)	€26,00
Mompertone Prunotto - Monferrato (Barbera, Syrah)	€26,00
<b>Trentino Alto Adige</b>	
Pinot Nero "Lintlarius riserva" - Tiefenbrunner	€55,00
Pinot Nero "Mezcan" - J.Hofstatter	€30,00
Pinot Nero - Az.Elena Walch	€28,00
Lagrein - Elena Walch	€26,00
Rossara - Zeni	€24,00
<b>Veneto</b>	
Amarone "Riserva S.Zenato" - Zenato (Corvina, rondilla, corvinone)	€110,00

<b>Merlot - Sansonina</b>	€48,00
<b>Cresasso - Zenato</b> (Corvina)	€45,00
<b>Ripassa Valpolicella Ripasso - Zenato</b> (Corvina, Rondinella, Oseleta)	€28,00

## Emilia Romagna

<b>Lambrusco "Otello" - Ceci</b> (Varietà Maestri)	€22,00
---	--------

## Toscana

<b>Sassicaia - Tenuta S. Guido</b> (Cabernet sauvignon, cabernet franc)	€250,00
<b>Ornellaia - Tenuta Ornellaia</b> (Cabernet Sauvignon 52%, Merlot 22%, Cabernet Franc 21%, Petit Verdot 5%)	€250,00
<b>Tignanello - Antinori</b> (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc)	€110,00
<b>Brunello di Montalcino - Greppone Mazzi</b>	€75,00
<b>Chianti Classico "Riserva Ducale" - Ruffino</b> (Sangiovese 80% minimo Cabernet S., Merlot)	€45,00
<b>Il Bruciato - Guado al Tasso</b> (Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah)	€38,00
<b>Rosso di Montalcino "Lo Scorno" - San Filippo</b> (Sangiovese Grosso)	€36,00
<b>Chianti Classico "Santedame" - Ruffino</b>	€36,00
<b>Tageto - Donna Olimpia</b> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc)	€26,00
<b>Vermentino Nero - Terenzuola</b>	€24,00

## Abruzzo

Marina Cvetic - Masciarelli €45,00  
(Montepulciano d'Abruzzo)

## Umbria

Sagrantino di Montefalco "Collepiano" Arnaldo Caprai €45,00  
(Sagrantino)

Rosso di Montefalco - Arnaldo Caprai €28,00  
(Sangiovese, sagrantino)

## Puglia

Aiace Riserva - Castello Monaci €26,00  
(Negroamaro, malvasia nera)

Primitivo di manduria "Orion" - Masseria Li Veli €26,00

## Sicilia

Mille e Una Notte - Donna Fugata €75,00  
(Nero d'Avola)

Harmonium - Firriato €45,00  
(Nero d'Avola)

Etna rosso - Tenute delle Terre Nere €26,00  
(Nerello cappuccio, Nerello mescalese)

La Monaca - Sallier de la Tour €30,00  
(Syrah) (Tasca di Almerita)

## Sardegna

Assaje - Capichera €50,00  
(Carignano 100%)

# Champagne

<b>Dom Pérignon Oenothèque - DP</b> (Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%)	€480,00
<b>Cristal - Louis Roederer</b> (Chardonnay 55%, Pinot Nero 45%)	€260,00
<b>Dom Ruinart</b> (Chardonnay)	€260,00
<b>Krug - Grande Cuvée</b> (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)	€250,00
<b>Philipponnat - "Le Clos des Goisses"</b> (Pinot Nero, Chardonnay)	€250,00
<b>Dom Pérignon - Moët &amp; Chandon</b> (Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%)	€240,00
<b>La Grande Dame - Veuve Clicquot</b> (Chardonnay, Pinot nero)	€230,00
<b>Jacques Selosse - "Initial Brut"</b> (Chardonnay)	€230,00
<b>Laurent Perrier - "Grand Siècle"</b> (Chardonnay, Pinot Nero)	€220,00
<b>Perrier Jouet - "Belle Epoque"</b> (Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay)	€220,00
<b>Egly-Ouriet - "Traditionnel Grand Cru"</b> (Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%)	€180,00
<b>Pol Roger - "Vintage"</b> (Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%)	€150,00

<b>Bruno Paillard - "Blanc de Blancs"</b> (Chardonnay)	€150,00
<b>Ruinart - Blanc de Blancs</b> (Blend di 100% Premier Cru Chardonnay di diverse annate)	€130,00
<b>Louis Roederer - "Blanc de Blancs"</b> (Chardonnay)	€120,00
<b>Phil Sublim - "Millesimato"</b> (Pinot Nero 75% Chardonnay 25%)	€120,00
<b>Pol Roger - "Pure extra brut"</b> (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)	€120,00
<b>Jacquesson - "Cuvée Numero ..."</b> (Pinot Nero 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%)	€110,00
<b>Phil Sublim - "Blanc de blanc"</b> (Chardonnay 100%)	€100,00
<b>Laurent-Perrier - "Brut Millésimé"</b> (Chardonnay 52%, 48% pinot noir)	€90,00
<b>Veuve Clicquot Ponsardin - "San Pietroburgo"</b> (Pinot Nero 50%, Chardonnay 35%, Pinot Meunier 15%)	€90,00
<b>Moët &amp; Chandon - "Réserve Imperial"</b> (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)	€90,00
<b>Bollinger - "Special Cuvée"</b> (Pinot Nero 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%)	€90,00
<b>Grand Gosset - "Brut"</b> (Pinot Nero 36%, Chardonnay 49%, Pinot Meunier 15%)	€80,00
<b>Deutz - "Brut Classic"</b> (Pinot Nero 1/3, Chardonnay 1/3, Pinot Meunier 1/3)	€80,00
<b>Pascal Doquet - "Horizon"</b>	€80,00

(Chardonnay 100%)

**Louis Roederer - "Brut Premier"** €80,00

(Pinot Noir 56%, Chardonnay 34%, Pinot Meunier 10%)

**Billecart Salmon - "Brut Réserve"** €80,00

(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)

**Perrier Jouet - "Gran Brut"** €80,00

(Pinot Nero 40%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 20%)

**Phil Sublim - "Brut"** €80,00

(Pinot Nero 25%, Chardonnay 75%)

**R.Pouillon - "Cuvée de Réserve"** €80,00

(Pinot Noir 70%, 15% Pinot Meunier, 15% Chardonnay)

**Michel Arnould - "Brut Grand Cru"** €75,00

(Pinot Nero 70% Chardonnay 30%)

**Canard Duchene - "Cuvée Léonie"** €75,00

(Chardonnay 20%, Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 40%)

**Thiénot - "Brut"** €75,00

(Chardonnay 45%, Pinot Noir 35%, Pinot Meunier 20%)

**Mailly - "Brut Réserve"** €75,00

(Pinot Nero 75%, Chardonnay 25%)

**Devaux - "Cuvée D"** €75,00

(Chardonnay 76%, Pinot Nero 24%)

**Devaux - "blanc de noir coeur de bar"** €75,00

(Pinot Nero 100%)

## Champagne Rosé

**Louis Roederer - Rosé Millesimé** €130,00



(Pinot nero 70%,Chardonnay 30%)

**Laurent-Perrier - Rosé** €130,00  
(Pinot Nero, Chardonnay)

**Billecart Salmon - Rosé** €130,00  
(Chardonnay, pinot meunier, e pinot noir vinificato rosso)

**Bollinger - Rosé** €130,00  
( Pinot Nero,Chardonnay,Pinot Meunier)

**Ruinart - Rosé** €130,00  
(Chardonnay 45%, il 55% di Pinot Noir di cui il 18% vinificato in rosso)

**Grand Gosset - Rosé** €110,00  
(Chardonnay 56% Pinot Nero 35% 9% di vino rosso)

**Perrier Jouet - Blason Rosé** €110,00  
( Pinot Nero)

**Phil Sublim - "Rosè"** €110,00  
(Pinot Nero e piccola percentuale di vino rosso)

**Deutz - Brut Rosé** €100,00  
( Pinot Nero)

**Devaux - Cuvée D** €90,00  
(Chardonnay 27% Pinot Nero 73% )

## Champagne Magnum

**Ruinart - Rosé** €270,00  
(Chardonnay 45%,Pinot Nero 55%)

**Ruinart Blanc de Blancs** €270,00  
(Chardonnay)

**Laurent Perrier - Rosé** €250,00  
(Pinot Nero, Chardonnay)

<b>Deutz - Brut Rosé</b> ( Pinot Nero)	€200,00
<b>Laurent Perrier - Brut millésimé</b> (Chardonnay 52% , 48% pinot noir)	€190,00
<b>Philipponnat brut - “Royale Réserve”</b> (Pinot Nero 80% Chardonnay 20%)	€170,00
<b>Louis Roederer - “Brut Premier”</b> (Pinot Noir 56% , Chardonnay 34%, Pinot Meunier 10% )	€170,00
<b>R.Pouillon - Cuvée de Reserve</b> (70% Pinot noir, 15% pinot meunier, 15%chardonnay)	€160,00
<b>Deutz - “Brut Classic”</b> (Pinot Nero 1/3,Chardonnay 1/3,Pinot Meunier 1/3)	€150,00
<b>Devaux - “Cuvée D”</b> (Chardonnay 27% Pinot Nero 73% )	€150,00

## Metodo Charmat

<b>Cartizze - “Valdobbiadene”</b>	€28,00
<b>Rosé</b>	€26,00
<b>Prosecco - “Valdobbiadene”</b>	€24,00

## Metodo Classico Talento

<b>Cà del Bosco Anna Maria Clementi - Erbusco BS</b> (Chardonnay 55%, Pinot Bianco25%, Pinot Nero 20%) 6 mesi barrique, min 96 mesi sui lieviti	€140,00
<b>Riserva Vittorio Moretti Bellavista - Erbusco BS</b> (Chardonnay 58, Pinot Nero 22%) 9 mesi barrique, minimo 84 mesi sui lieviti	€130,00

<b>Riserva Giulio Ferrari - Ravina TN</b> (Chardonnay) 9 mesi barrique, 120 mesi sui lieviti	€110,00
<b>Piero Coppo Riserva del Fondatore - Canelli AT</b> (Pinot Nero, Chardonnay) 9 mesi barrique, 90 mesi sui lieviti	€110,00
<b>Bellavista Pas Opere</b> (Chardonnay 75%, Pinot Nero 5%) 5 mesi barrique, 60 mesi sui lieviti	€85,00
<b>Bellavista Saten - Erbusco BS</b> (Chardonnay) 45% barrique, 55% acciaio, 60 mesi sui lieviti	€80,00
<b>Vintage Collection "Cà del Bosco" Saten - Erbusco BS</b> (Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15%) 5 mesi barrique, 48 mesi sui lieviti	€80,00
<b>Vintage Collection "Cà del Bosco" Dosage Zéro - Erbusco BS</b> (Chardonnay 65%, Pinot Bianco 15%, Pinot Nero 22%) 5 mesi barrique, 48 mesi sui lieviti	€80,00
<b>Monte Rossa - "Cabocho" - Bornato di Cazzago BS</b> (Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%) 6 mesi barrique, 40 mesi sui lieviti	€70,00
<b>Marzaghe - "Aureum" - Erbusco Bs</b> (Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%) 5 mesi barrique, 72 mesi sui lieviti	€70,00
<b>Valentino - "Brut Zero" - Monforte D'Alba CN</b> (Chardonnay) 9 mesi barrique, 120 mesi sui lieviti	€70,00
<b>Abate Nero - "Riserva Cuvée dell'Abate" - Trento TN</b> (Pinot Nero) 80 mesi sui lieviti	€65,00
<b>Marzaghe - "Millesimato" - Erbusco BS</b> (Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%) 5 mesi barrique 50%, 36 mesi sui lieviti	€60,00
<b>Bisson - "Abissi" Dosage Zéro - Sestri Levante GE</b>	€70,00

(Bianchetta Genovese, Vermentino e Cimixia )

26 mesi sui lieviti, affinato sotto il livello del mare

**Uberti - "Saten Magnificentia" - Erbusco BS** €55,00

(Chardonnay)

5 mesi barrique 70%, 40 mesi sui lieviti

**Enrico Serafino - "Pas Dosé Millesimato" - AltaLanga** €55,00

(Pinot nero)

72 mesi sui lieviti

**Marzaghe - Dosage Zéro - Erbusco BS** €55,00

(Chardonnay 90%, Pinot Nero 10% )

5 mesi barrique 50%, 30 mesi sui lieviti

**Bàsura Obscura - "Pas dosé" - Albenga SV** €50,00

(Pigato)

5 mesi barrique 50%, 30 mesi sui lieviti

**Abate Nero "Domini Nero" - Trento TN** €50,00

(Pinot Nero)

60 mesi in bottiglia sui lieviti

**Cà del Bosco - "Cuvée Prestige" - Erbusco BS** €50,00

(Chardonnay 75% , 15% pinot nero 10%, pinot bianco)

25 mesi sui lieviti

**Bellavista Alma - Erbusco BS** €50,00

(Chardonnay 77%, Pinot Nero 22%, Pinot Bianco 1%)

5 mesi barrique 35%, 40 mesi sui lieviti

**Contadi Castaldi - "Saten" - Adro BS** €45,00

(87% chardonnay, 13% pinot bianco)

7 mesi barrique 50%, 36 mesi sui lieviti

**Monte Rossa - "Saten" - Erbusco BS** €45,00

(Chardonnay)

5 mesi barrique 15%, 24 mesi sui lieviti

**Marzaghe - "Saten" - Erbusco BS** €45,00

(Chardonnay 100% )

40 mesi sui lieviti

**Ferrari - "Perlé" - Trento TN** €45,00

(Chardonnay)

60 mesi sui lieviti

<b>Barone Pizzini - “Animante” (25 Cru) Bio</b> - Provaglio d'Iseo BS (Chardonnay 78%, Pinot Nero 18%, Pinot Bianco 4%) 20130 mesi sui lieviti	<b>€40,00</b>
<b>Mosnel - Brut Nature Bio</b> - Camignole BS (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco) 24 mesi sui lieviti	<b>€40,00</b>
<b>Monte Rossa - “PR” - “Brut”</b> - Bornato di Cazzago BS (65% Chardonnay, 35% vini di riserva) 5 mesi barrique 50%, 24 mesi sui lieviti	<b>€40,00</b>
<b>Zeni - “Maso Nero Riserva”</b> - Trento TN (Chardonnay) 40 mesi sui lieviti	<b>€40,00</b>
<b>Lantieri - “Arcadia Brut-Millesimato”</b> - Franciacorta (Chardonnay 80% e pinot nero 20%) 42 mesi sui lieviti	<b>€40,00</b>
<b>Coppo - “Brut-Luigi Coppo”</b> - Canelli AT (Pinot Nero) 24 mesi sui lieviti	<b>€35,00</b>
<b>Marzaghe - “Brut”</b> - Erbusco BS (Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%) 5 mesi barrique, 48 mesi sui lieviti	<b>€35,00</b>
<b>Enrico Serafino - “Oudeis Brut Millesimato”</b> - Alta Langa (Chardonnay 15%, Pinot Nero 85%) 6 mesi acciaio, 36 mesi sui lieviti	<b>€35,00</b>
<b>Valentino - “Brut-Riserva Elena”</b> - Monforte D'Alba CN (Pinot Nero-Chardonnay) 48 mesi sui lieviti	<b>€35,00</b>
<b>Montenisa - “Brut”</b> - S.Stefano BS (Chardonnay, pinot bianco e una piccola percentuale pinot nero) 36 mesi sui lieviti	<b>€35,00</b>

## Rosé

<b>Bellavista - Rosé</b> - Erbusco BS	<b>€70,00</b>
---------------------------------------	---------------

(Pinot Nero 38%, Chardonnay 62%)

6 mesi in barrique 30%, 60 mesi in bottiglia sui lieviti

**Valentino - "Brut Zero" - Monforte D'Alba CN**

€70,00

(Pinot Nero)

60 mesi in bottiglia sui lieviti

**Cà del Bosco - Rosé - Erbusco BS**

€65,00

(Chardonnay 20%, Pinot Nero 80%)

8 mesi in barrique 20%, 30 mesi in bottiglia sui lieviti

**Mosnel - "Parosé" - Passirano BS**

€65,00

(Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%)

6 mesi in barrique, 36 mesi in bottiglia sui lieviti

**Marzaghe - Rosé - Erbusco BS**

€45,00

(Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%)

30 mesi sui lieviti

**Monte Rossa - Rosé - Bornato di Cazzago BS**

€45,00

(Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%)

5 mesi in barrique 40%, 24 mesi in bottiglia sui lieviti

**Uberti - Rosé "Francesco I" - Erbusco BS**

€45,00

(Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%)

30 mesi in bottiglia sui lieviti

**Abate nero - "Rosè" - Trento TN**

€40,00

(Pinot nero)

18 mesi sui lieviti

# Magnum

<b>Bellavista - Rosè - Erbusco BS</b> (Pinot Nero 38%, Chardonnay 62%) 6 mesi in barrique e 30%, 60 mesi in bottiglia sui lieviti	€140,00
<b>Bellavista - Alma non dosato - Erbusco BS</b> (Pinot Nero 10%, Chardonnay 90%) 15% in barrique , 85% acciaio 60 mesi in bottiglia sui lieviti	€100,00
<b>Mosnel - "Rosé"</b> (Pinot Nero 40%, Chardonnay 40%, Pinot Bianco 20%) 7 mesi barrique 20% , 24 mesi sui lieviti	€90,00
<b>Castello Bonomi - "Saten"</b> (Chardonnay) 8 mesi barrique 50% , 30 mesi sui lieviti	€90,00
<b>Barone Pizzini - "Animante" (25 Cru) Bio - Provaglio d'Iseo BS</b> (Chardonnay 78%, Pinot Nero 18%, Pinot Bianco 4% ) 20/30 mesi sui lieviti	€90,00
<b>Cà bel Bosco - Cuvée Prestige</b> (Chardonnay 75%, 15% pinot nero, 10% pinot bianco) 25 mesi sui lieviti	€90,00
<b>Uberti - Rosé "Francesco I" - Erbusco BS</b> (Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%) 30 mesi in bottiglia sui lieviti	€90,00
<b>Conti Ducco - "Millesimato"</b> (Chardonnay) 6 mesi barrique 50% , 36 mesi sui lieviti	€70,00

## Montenisa - "Brut"

(Chardonnay, pinot bianco e una piccola percentuale pinot nero)

36 mesi sui lieviti

€65,00

## Vini da Meditazione

	Bottiglia	Bicchiere
Barolo chinato DaMilano		€8,00
Porto 10 anni Quinta De La Rosa		€8,00
Sherry Don PX Pedro Ximenez (750ml)	€60,00	€6,00
Sauternes Chateau Bastor-Lamontagne (375 ml)	€38,00	€8,00
Passito di Pantelleria "Ben Ryé" D.Fugata (375 ml)	€42,00	€6,00
Brachetto passito Forteto della Luja (375ml)	€38,00	€6,00
Moscato passito Forteto della Luja (375ml)	€38,00	€6,00
Moscato di Trani "Kaloro" (375ml)	€30,00	€6,00
Pigato Passito	€38,00	€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.”

### Dictator Insolent XO (Colombia)

Questo rum ha sede a Cartagena. Grazie alla privilegiata area geografica che garantisce raccolti di canna da zucchero di primissima qualità. Realizzato dalla distillazione di miele vergine della canna da zucchero, poi distillato in un moderno alambicco in acciaio inox e poi invecchiato in botti di rovere usate provenienti da Jerez e Porto. Profumo ipnotico di miele di castagno, vaniglia e caramella mou. Saperi che iniziano con spezie dolci e proseguono con caffè Colombiano. Una perfetta amalgama tra dolcezza e forza. Finale infinito. €22,00

### 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% €15,00

**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% €12,00

### **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 invecchiamento, 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

**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, Homère Clement, è considerato il padre dei rum agricoli. Vol.42% €10,00

**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, 5anni 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**

Bas Armagnac Veuve Goudoulin "1980"	€18,00
Bas Armagnac Samalens 15 anni	€12,00
Cognac Drouet - "Cuvée Ulisse XO"	€15,00
Cognac Francois Peyrot xo	€12,00

Cognac Jean Fillioux - Napoleon	€12,00
Cognac A.E.D'or - VSOP Selection	€ 9,00
Calvados Chateau du Breuil 2002	€14,00
Calvados Sergie Desfrieches 10 Anni	€9,00
Calvados Christian Drouin 5 Anni	€6,00
Whisky Strathisla - Single malt Speyside	€14,00
Whisky Caol Ila - Single malt Islay	€12,00
Whisky Nikka Taketsuru vatted malt - 40	€10,00
Whisky The Balvenie 12yo single malt	€8,00
Whisky Lagavulin 16 anni - Single malt - Islay	€8,00
Whisky Oban - 14anni - West Highlands	€8,00
Whisky Laphroaig 10 anni Single malt - Islay	€8,00
Acquavite "Primagioia" - Berta - (barrique)	€7,00
Grappa di Sassicaia (barrique)	€14,00
Grappa di Barbera "Roccanivo" Berta (barrique)	€12,00
Grappa di Moscato Carlo Bocchino (cask finish Sauternes)	€12,00
Grappa di Barbaresco Carlo Bocchino (cask finish Barbaresco)	€12,00
Grappa di Barolo Carlo Bocchino (cask finish Barolo)	€12,00
Grappa Poli Barrique	€10,00
Grappa Marc de Champagne - Moet & Chandon (servita fredda)	€ 8,00
Grappa Poli moscato	€7,00
Grappa Moscato "Valdavi" - Berta	€6,00
Grappa Pigato - Marolo	€6,00
Grappa Vermentino - Marolo	€6,00
Grappa Gewurztraminer - Marolo	€6,00
Grappa Barbaresco - Marolo	€6,00

## 1\2 bott. Bianchi da 375 ml

Pigato Az. Ag. Laura Aschero - Pontedassio	€14,00
Pigato Az. Ag Terre Bianche - Dolceacqua	€14,00
Pigato Az. Ag. La Ginestra - Cervo	€14,00
Pigato Az. Ag. Maria Donata Bianchi -Diano (IM)	€14,00
Vermentino Az. Ag La Ginestra - Cervo	€14,00
Vermentino Az. Ag. Laura Aschero - Pontedassio	€14,00
Vermentino Az. Ag. Terre Bianche - Dolceacqua	€14,00
Vermentino Az. Ag. Maria Donata Bianchi -Diano (IM)	€14,00
Gewurztraminer - Elena Walch	€14,00
Lugana - "Cà dei Frati"	€14,00
Rosa dei Frati - "Lugana" - Rosè	€14,00
Prosecco "Valdobbiadene"	€14,00
Cà del Bosco "Cuvée Prestige"	€25,00
Bellavista "Cuvée Alma"	€25,00
Champagne Perrier Jouet "Grand Brut"	€40,00
Champagne Deutz "Brut"	€45,00
Champagne Deutz "Rosé"	€50,00
Champagne Ruinart "Rosé"	€55,00
Champagne Ruinart "Blanc de Blancs"	€55,00

## 1\2 bott. Rossi da 375ml

Amarone 1\2bott - Az. Zenato (corvina, rondilla, corvinone)	€36,00
Barbera d'Asti - "Pomorosso" - Az. Coppo	€32,00
Sagrantino "Collepiano" - Az. Arnaldo Caprai	€28,00
Ripasso - Az. Zenato (Veronese, Rondinella, Sangiovese)	€16,00
Le Grive - Az. Forteto della Luja (Barbera 80% Pinot Nero 20%)	€15,00

Lambrusco "Otello" - Az.Ceci (varietà maestri)	€14,00
Pinot nero - Az.Elena Walch	€14,00
Rosso di Montefalco - Az.Arnaldo-Caprai	€14,00
Rossese - Az.Ag.Terre Bianche Dolceacqua	€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

Bollicine Metodo Classico	€7,00
Prosecco Valdobbiadene	€6,00
Pigato Liguria	€6,00
Vermentino Liguria	€6,00
Gewurztraminer	€6,00
Ribolla	€6,00
Tocai Friulano	€6,00

### Rossi

Rossese Dolceacqua	€6,00
Pinot Nero	€6,00
Barbera	€6,00
Nebbiolo	€6,00

## Birra

Menabrea - 0,33cl €4,00

Birra di Parma (artigianale) blanche - 0,50cl €9,00

Birra di Parma (artigianale) bionda - 0,50cl €9,00

Birra di Parma (artigianale) ambrata - 0,50cl €9,00