

Proposte al bicchiere

120ml

Bianchi, Rossi e Bollicine

Chiedere al personale di sale le proposte del giorno

Ideale per due persone... il 1/2 Litro

€

Arneis Roero Docg Pradalupo Arneis 100%; affinamento 6 mesi in acciaio; 13,5% vol.	2016	Fontanafredda	14
Trento Doc Lagrein Rubino Fratte Alte Lagrein 100%; fermentazione in taniche di acciaio, evoluzione in botti di rovere; 13% vol	2016	Marco Donati	14
Teroldego Rotoliano Doc Marco Donati Teroldego 100%;fermentazione in taniche di acciaio, affinamento in bottiglia; 13% vol	2016	Marco Donati	14
Trentino Doc Gewürztraminer Tramonti Gewürztraminer 100%; maturazione in recipienti di acciaio fino all'imbottigliamento; 13,5% vol	2016	Marco Donati	15
Nebbiolo d'Alba Doc Marne Brune Nebbiolo 100%; affinamento in barriques di rovere per 12 mesi; 14,5% vol	2016	Fontanafredda	16
Barolo Serralunga d'Alba Docg Nebbiolo 100%; affinamento in barriques di rovere per 24 mesi; 13,5% vol	2011	Fontanafredda	22

Magnum 1,5 litri e Jeroboam 3litri

€

Lugana Doc Classico Turbiana; 13% vol. Affinamento in acciaio	2017	Olivini	38
Anna Botti Blanc de Blancs Chardonnay, Turbiana; 12,5%vol. Permanenza 18-24 mesi sui lieviti	s.a.	Tenuta La Vigna	42
Lugana Doc Brut Turbiana; 13%vol. Permanenza 30 mesi sui lieviti	2012	Olivini	50
Franciacorta Docg Brut Blanc de Blancs Chardonnay; 13% vol. Permanenza 24 mesi sui lieviti	s.a.	Cavalleri	65
Falanghina Irpinia Doc Via del Campo Falanghina; 13,5 % vol. In parte in acciaio e in parte in barrique di rovere francese	2018	Quintodecimo	89
Greco di Tufo Docg Giallo d'Arles Greco di Tufo; 14 % vol. In parte in acciaio e in parte in barrique di rovere francese	2018	Quintodecimo	89
Fiano di Avellino Docg Exultet Fiano; 13,5 % vol. In parte in acciaio e in parte in barrique di rovere francese	2018	Quintodecimo	89
Falanghina Irpinia Doc Via del Campo Falanghina; 13,5 % vol. In parte in acciaio e in parte in barrique di rovere francese	2017	Quintodecimo	95
Greco di Tufo Docg Giallo d'Arles Greco di Tufo; 14 % vol. In parte in acciaio e in parte in barrique di rovere francese	2017	Quintodecimo	95
Fiano di Avellino Docg Exultet Fiano; 13,5 % vol. In parte in acciaio e in parte in barrique di rovere francese	2017	Quintodecimo	95
Extra Brut Cuvée 743 Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero; 12% vol. Vificazione in grandi botti di legno con batonage ed affinamento sui lieviti per 36 mesi	s.a.	Jacquesson	149
Extra Brut Cuvée 743 Jeroboam 3 litri Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero; 12% vol. Vificazione in grandi botti di legno con batonage ed affinamento sui lieviti per 36 mesi	s.a.	Jacquesson	395

Champagne

€

Brut Réserve Vieilles Vignes Pinot Meunier; 12% vol. Assemblaggio con 50% vino d'annata e 50% vino riserva	s.a.	Francis Orban	39
Brut Rosé Pinot Meunier; 12% vol. Assemblaggio con 50% vino d'annata e 50% vino riserva	s.a.	Francis Orban	43
Brut Premier Cru <i>Secret de Famille</i> Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay; 12 % vol. Vinificazione in acciaio e permanenza sui lieviti per 24 mesi	s.a.	Monmarthe	44
Brut Premier Cru <i>Privilège</i> Pinot Nero, Chardonnay; 12 % vol. Vinificazione in acciaio e permanenza sui lieviti per 36 mesi	s.a.	Monmarthe	47
Brut Reserve <i>Black Label</i> Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier; 12,5% vol. Assemblato con 15% vini d'annata e maturazione 36 mesi sui lieviti	s.a.	Lanson	49
Brut Reserve Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier; 12,5% vol. Vasche di acciaio e barriques, maturazione dei vini di riserva in barriques e botti di rovere.	s.a.	R. Pouillon & Fils	49
Brut Tradition <i>Intuition</i> Chardonnay, Pinot Pinot Meunier; 12,5% vol. Vinificazione in acciaio e seconda fermentazione di 36 mesi	s.a.	Legras & Haas	50
Brut Tradition Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier; 12,5% vol. Vinificazione in acciaio e permanenza sui lieviti per 24 mesi	s.a.	Jean Pernet	53
Brut Tradition 1er Cru Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier; 12,5% vol. Fermentazione in acciaio,	s.a.	Gosset-Brabant	55
Brut Grand Cru <i>Blanc de Noirs</i> Pinot Nero; 12,5 % vol. Vinificazione in acciaio	s.a.	Michel Arnaud & Fils	56
Brut Reserve Grand Cru Pinot Nero, Chardonnay; 12,5% vol. Fermentazione in acciaio, malolattica svolta, 25% di vino di riserva	s.a.	Gosset-Brabant	57
Brut Grand Cru <i>Esprit Nature</i> Chardonnay, Pinot Nero; 12% vol. Fermentazione 12 mesi in botti di rovere e rifermentazione almeno 18 mesi sui lieviti	s.a.	Henri Giraud	58
Brut Reserve Chardonnay; 12,5% vol. Vinificazione in acciaio e permanenza sui lieviti per 30 mesi	s.a.	Jean Pernet	58
Brut Cuvée Léonie Pinot nero, Pinot Meunier, Chardonnay; 12% vol. Vinificazione in acciaio e permanenza sui lieviti per 36 mesi	s.a.	Canard-Duchêne	58
Brut Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier; 12% vol. 36 mesi sui lieviti e affinamento in bottiglia	s.a.	Ruinart	60
Brut Gabriel 2008 Pinot Nero, Chardonnay; 12,5% vol. Fermentazione in acciaio, malolattica svolta	2008	Gosset-Brabant	60
Brut Cuvée Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay; 12,5 % vol. Vinificazione in acciaio, assemblaggio con 45% di vino di riserva	s.a.	Thiénot	62
Brut Horizon <i>Blanc de Blancs</i> Chardonnay; 12,5 % vol. Vinificazione in acciaio, assemblaggio con vini di riserva	s.a.	Pascal Doquet	65
Extra Brut Cuvée 743 Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero; 12% vol. Vinificazione in grandi botti di legno con batonage ed affinamento sui lieviti per 36 mesi	s.a.	Jacquesson	65
Extra Brut Cuvée 742 Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero; 12% vol. Vinificazione in grandi botti di legno con batonage ed affinamento sui lieviti per 36 mesi	s.a.	Jacquesson	66
Extra Brut Cuvée 741 Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero; 12% vol. Vinificazione in grandi botti di legno con batonage ed affinamento sui lieviti per 36 mesi	s.a.	Jacquesson	67
Extra Brut Cuvée 740 Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero; 12% vol. Vinificazione in grandi botti di legno con batonage ed affinamento sui lieviti per 36 mesi	s.a.	Jacquesson	68

But Grande Reserve Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier; 12,5% vol. Fermentazione in barrique ed affinamento sui lieviti per almeno 48 mesi	s.a. Gosset	70
Brut Blanc de Blancs Chardonnay; 12,5% vol. 36 mesi sui lieviti e affinamento in bottiglia	s.a. Perrier-Jouet	79
Extra Brut Blanc de Blancs Chardonnay; 12,5% vol. 48 mesi sui lieviti e affinamento in bottiglia	s.a. Bruno Paillard	79
Brut Rosé Pinot Nero, Chardonnay; 12,5% vol. 48 mesi sui lieviti e affinamento in bottiglia	s.a. Ruinart	87
Brut Blanc de Blancs Chardonnay; 12,5% vol. 36 mesi sui lieviti e affinamento in bottiglia	s.a. Ruinart	90

Spumanti Metodo Classico

Trentino Alto Adige		€
Trento Doc Brut Chardonnay, Pinot nero; 12,5% vol. Maturazione 18-24 mesi sui lieviti	s.a. Maso Martis	32
Trento Doc Brut Riserva del Fondatore Chardonnay; 12,5% vol. Affinamento 10 anni sui lieviti	2008 Ferrari	140
Friuli Venezia Giulia		€
Ribolla Gialla Brut Ribolla Gialla; 12% vol. Rifermentazione in bottiglia con Metodo Classico per 9 mesi	2017 Di Lenardo	20
Lombardia		€
Anna Botti Blanc de Blancs Chardonnay, Turbiana; 12,5%vol. Permanenza 18-24 mesi sui lieviti	s.a. Tenuta La Vigna	21
Lugana Doc Brut Turbiana; 13%vol. Permanenza 30 mesi sui lieviti	2017 Olivini	25
Oltrepo' Pavese Met. Classico Docg Rosé Montecresino Pinot Nero; 12,5% vol. Permanenza almeno 24 mesi sui lieviti	2013 Travaglino	29
Franciacorta Docg Brut Chardonnay, Pinot Bianco; 12% vol. Permanenza 48 mesi sui lieviti	s.a. Lenza	30
Franciacorta Docg Brut Padrón & C. Chardonnay, Pinot Nero; 12% vol. Permanenza più di 36 mesi sui lieviti	s.a. Carla Vittoria	30
Franciacorta Docg Brut Primum Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero; 12,5 % vol. Permanenza di 24 mesi sui lieviti ed affinamento di 6 mesi in bottiglia	s.a. La Valle	30
Ugo Botti Nature Chardonnay; 12%vol. Permanenza 50 mesi sui lieviti	s.a. Tenuta La Vigna	30
Oltrepò Pavese Doc Gran Cuvée Blanc de Noir Pinot Nero; 12,5%vol. Permanenza 42mesi sui lieviti	s.a. Travaglino	32
Franciacorta Docg Extra Brut Naturalis Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco; 12,5 % vol Permanenza di 30 mesi sui lieviti	2010 La Valle	33
Franciacorta Docg Brut Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco; 12,5 % vol Permanenza di 24 mesi sui lieviti	s.a. Stefano Camillucci	35
Franciacorta Docg Brut Blanc de Blancs Chardonnay; 13% vol. Permanenza 24 mesi sui lieviti	s.a. Cavalleri	35
Cuvée 36 Brut Nature Chardonnay; 12,5 % vol Affinamento 36 mesi sui lieviti naturali, 6000 bottiglie prodotte	2013 Casa Caterina	37
Franciacorta Docg Satèn Chardonnay, Pinot Bianco; 12,5 % vol Permanenza di 36 mesi sui lieviti	2016 Stefano Camillucci	38

Lugana Doc Brut Rosé Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino; 12,5%vol. Permanenza 36 mesi sui lieviti	2017	Olivini	38
Franciacorta Docg Brut Rosé Pinot Nero; 12,5 % vol Permanenza di 36 mesi sui lieviti	2016	Stefano Camillucci	38
Franciacorta Docg Brut Satèn Chardonnay; 12% vol. Fermentazione ed affinamento in acciaio, botte grande di rovere e barrique vecchie	2016	Cavalleri	40
Franciacorta Docg Extra Brut Anthologie Blanc Chardonnay; 12,5 % vol Permanenza di 42 mesi sui lieviti	2012	Stefano Camillucci	40
Franciacorta Docg Pas Dosé Chardonnay; 12,5% vol. Fermentazione ed affinamento in acciaio, botte grande di rovere e barrique vecchie	2013	Cavalleri	42
Franciacorta Docg Extra Brut Anthologie Noir Pinot Nero; 12,5 % vol Permanenza di 42 mesi sui lieviti	2014	Stefano Camillucci	43
Franciacorta Docg Brut Rosé Pinot Nero; 12,5 % vol Permanenza 42 mesi sui lieviti	2015	Cavalleri	45
Franciacorta Docg Pas Dosé Riserva Se... Chardonnay, Pinot Nero; 13% vol. Permanenza 60 mesi sui lieviti	2013	Cavalleri	47
Franciacorta Docg Extra Brut Millesimato EBB Chardonnay; 13% vol. Fermentazione primaria in piccole botti di rovere e affinamento sui lieviti per 36 mesi	2013	Il Mosnel	47
Franciacorta Docg Extra Brut Millesimato EBB Chardonnay; 13% vol. Fermentazione primaria in piccole botti di rovere e affinamento sui lieviti per 36 mesi	2012	Il Mosnel	50
Franciacorta Docg Extra Brut Millesimato EBB Chardonnay; 13% vol. Fermentazione primaria in piccole botti di rovere e affinamento sui lieviti per 36 mesi	2011	Il Mosnel	53

Vini Bianchi, Rossi e Rosé Metodo Martinotti

Veneto			€
Lambrusco dell'Emilia Igt Foietà Lambrusco; 11% vol. Fermentazione in vasche d'acciaio	s.a.	Caprari	16
Bardolino Chiaretto Doc Spumante Corvina, Rondinella, Molinara; 12% vol. Breve macerazione sulle bucce e lenta fermentazione	s.a.	Villabella	19
Valdobbiadene Prosecco Sup. Docg Bandarossa Glera; 11,5% vol. Vinificazione in bianco e fermentazione sui lieviti	2018	Bortolomiol	20

Vini Bianchi e Rosé

Lombardia			€
Capriano del Colle Doc Fausto Trebiano di soave, Chardonnay; 13% vol. Affinamento in acciaio	2016	Lazzari	16
Capriano del Colle Doc Netto Trebiano di soave, Pinot Bianco, Chardonnay; 12,5% vol. Affinamento in acciaio	2018	San Michele	17
Garda Doc Classico Chiaretto Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera; 12,5% vol. Affinamento in acciaio	2019	Olivini	19
Lugana Doc Classico Turbiana; 13% vol. Affinamento in acciaio	2019	Olivini	19
Oltrepo' Pavese Doc Riesling Campo delal Fojada Riesling Renano; 13% vol. Affinamento in acciaio	2017	Travaglino	20

Veneto			€
Lugana classico Doc	2018	Villabella	17
Trebiano di Lugana; 13% vol. Macerazione a freddo ed affinamento in acciaio			
Soave Classico Doc	2018	Suavia	20
Garganega; 12,5% vol. Maturazione in acciaio a contatto con le fecce per 5 mesi			
Soave Classico Doc <i>Le Bine Longhe di Costalta</i>	2016	Tessari	23
Garganega; 13,5% vol. Affinamento in acciaio			
Trentino Alto Adige			€
Alto Adige Doc Valle Isarco Müller Thurgau	2018	Strasserhof	23
Müller Thurgau; 13% vol. Fermentazione ed affinamento in acciaio per 7 mesi			
Trentino Doc Sauvignon <i>Vigna Cantanghel</i>	2018	Maso Cantanghel	23
Sauvignon Blanc; 13,5%vol. Fermentazione temperatura controllata in acciaio e affinamento in bottiglia 3 mesi			
Trentino Doc Gewürztraminer <i>Vigna Caselle</i>	2019	Maso Cantanghel	25
Gewürztraminer; 14%vol. Fermentazione temperatura controllata e affinato in acciaio per 6 mesi			
Alto Adige Doc Pinot Bianco	2017	Weinberghof Bellutti	27
Pinot Bianco; 12% vol. Affinamento acciaio			
Alto Adige Doc Valle Isarco Riesling	2018	Strasserhof	28
Riesling; 12% vol. 50% acciaio e 50% botte grande di legno (rovere) per 8 mesi			
Alto Adige Doc Riesling	2018	Falkenstein	29
Riesling; 13%vol. Affinamento 7 mesi in botte di acacia			
Alto Adige Doc Riesling	2014	Falkenstein	30
Riesling; 13%vol. Affinamento 7 mesi in botte di acacia			
Alto Adige Doc Riesling	2012	Falkenstein	30
Riesling; 13%vol. Affinamento 7 mesi in botte di acacia			
Vigneti delle Dolomiti Igt Solaris <i>Cucol</i>	2018	Kollerhof	30
Solaris; 13,5% vol. Affinamento 8 mesi in vasche di acciaio			
Friuli Venezia Giulia			€
San Paziienza <i>Lis Maris</i>	2019	Di Lenardo	14
Pinot Bianco, Sauvignon; 12% vol. Fermentazione in acciaio			
Venezia Giulia Igt Chardonnay	2018	Di Lenardo	16
Chardonnay; 12,5% vol. Fermentazione in acciaio			
Venezia Giulia Igt Chardonnay <i>Father's Eyes</i>	2017	Di Lenardo	18
Chardonnay; 13% vol. Fermentazione e affinamento di 7 mesi in barrique			
Venezia Giulia Igt Chardonnay <i>Father's Eyes</i>	2018	Di Lenardo	19
Chardonnay; 13% vol. Fermentazione e affinamento di 7 mesi in barrique			
Venezia Giulia Igt Ribolla Gialla <i>Come mi Vuoi</i>	2018	Di Lenardo	19
Ribolla Gialla; 13% vol. Fermentazione in acciaio			
Collio Doc Ribolla Gialla	2019	Marco Sclaris	22
Ribolla Gialla; 13% vol. Fermentazione in acciaio			
Collio Doc Ribolla Gialla	2018	Masut da Rive	23
Ribolla Gialla; 12,5% vol. Fermentazione e maturazione in inox			
Collio Doc Friulano	2017	Marco Sclaris	24
Friulano; 13,5% vol. Fermentazione in acciaio			

Collio Doc Sauvignon Sauvignon; 12,5% vol. Fermentazione in acciaio	2019	Marco Sclaris	24
Campania			€
Falaghina Beneventano Igt Falaghina; 12% vol. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata	2018	Filadoro	17
Fiano di Avellino Docg Fiano; 13,5% vol. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata	2018	Filadoro	19
Greco di Tufo Docg Greco di tufo; 13% vol. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata	2018	Filadoro	21
Greco di Tufo Docg <i>Giallo d'Arles</i> Greco di Tufo; 14 % vol. In parte in acciaio e in parte in barrique di rovere francese	2017	Quintodecimo	39
Falaghina Irpinia Doc <i>Via del Campo</i> Falaghina; 13,5 % vol. In parte in acciaio e in parte in barrique di rovere francese	2017	Quintodecimo	39
Greco di Tufo Docg <i>Giallo d'Arles</i> Greco di Tufo; 14 % vol. In parte in acciaio e in parte in barrique di rovere francese	2016	Quintodecimo	43
Fiano di Avellino Docg <i>Exultet</i> Fiano; 13,5 % vol. In parte in acciaio e in parte in barrique di rovere francese	2017	Quintodecimo	43
Fiano di Avellino Docg <i>Exultet</i> Fiano; 13,5 % vol. In parte in acciaio e in parte in barrique di rovere francese	2016	Quintodecimo	45
Fiano di Avellino Docg <i>Exultet</i> Fiano; 13,5 % vol. In parte in acciaio e in parte in barrique di rovere francese	2015	Quintodecimo	47
Piemonte			€
Langhe Doc Arneis Arneis; 13% vol. Fermentazione e affinamento in acciaio	2017	Fratelli Barale	17
Sardegna			€
Vermentino di Sardegna Doc <i>Giba Bianco</i> Vermentino; 12,5% vol. Fermentazione e maturazione in vasche d'acciaio	2019	Giba	18
Sicilia			€
Terre Siciliane Igp Cataratto Caratto; 12% vol. Affinamento 4 mesi in vasca di acciaio	2016	Dei Principi di Spadafora	18
Terre Siciliane Igp <i>Grillo</i> Grillo; 13% vol. Affinamento 12 mesi in vasca di acciaio	2016	Dei Principi di Spadafora	22
Etna Bianco Doc Caricante, Cataratto; 12% vol. Affinamento in vasche di cemento per 8 mesi	2019	Graci	32
Francia			€
Ventoux Blanc <i>Les 3 Villages</i> Marsanne, Vermentino, Grenache Blanc, Roussanne; 13% vol. Affinato in acciaio	2018	Château la Croix des Pins	23
Gewürztraminer d'Alsace Gewürztraminer; 13,5% vol. Vinificato ed affinato in acciaio	2018	Gresser	27
Bourgogne Abc Chardonnay Chardonnay; 12,5% vol. Fermentazione in acciaio	2016	Bernard Defaix	30
Bourgogne Abc <i>Cuvee Saint-Vincent</i> Chardonnay; 13% vol. Affinamento 11 mesi in botti di rovere	2017	Vincent Girardin	32

Chablis 1er Cru <i>Les Lys</i> Chardonnay; 12,5% vol. Vinificato in parte in acciaio in parte in barriques	2017	Bernard Defaix	42
Meursault Amc <i>Les Narvaux</i> Chardonnay; 13% vol. Affinamento 16 mesi in botti di rovere	2017	Vincent Girardin	75

Vini Rossi

Lombardia			€
Capriano del Colle Doc <i>Adagio</i> Marzemino, Sangiovese, Merlot, Barbera; 13,5% vol. Maturazione 12 mesi in acciaio	2018	Lazzari	16
Garda Classico Doc <i>Groppello</i> Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera; 12,5% vol. Affinamento in grandi botti per 1 anno	2018	Avanzi	16
Benaco Bresciano Rosso Igt <i>Il Guardiano</i> Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera; 13% vol. Affinamento in acciaio	2017	Olivini	17
Pinot Nero Oltrepò Pavese Doc <i>Pernero</i> pinot Nero; 13% vol. Affinamento in acciaio	2018	Travaglini	19
Capriano del Colle Riserva Doc <i>Monte Bruciato</i> Sangiovese, Marzemino, Merlot; 14% vol. Affinamento in acciaio	2015	Tenuta La Vigna	23
Capriano del Colle Doc <i>Riserva degli Angeli</i> Marzemino, Sangiovese, Merlot, Barbera; 14,5% vol. Affinamento 12-15 mesi in barrique	2015	Lazzari	29
Valtellina Superiore Docg <i>Sassella</i> Nebbiolo; 13,5% vol. Maturazione 12 mesi in botti di rovere	2015	Mamete Prevostini	29
Benaco Bresciano Rosso Igt <i>Notte a San Martino</i> Merlot; 14% vol. Affinamento di 18 mesi in barrique	2016	Olivini	34
Benaco Bresciano Rosso Igt <i>Notte a San Martino</i> Merlot; 14% vol. Affinamento di 18 mesi in barrique	2015	Olivini	35
Benaco Bresciano Rosso Igt <i>Notte a San Martino</i> Merlot; 14% vol. Affinamento di 18 mesi in barrique	2014	Olivini	36
Trentino Alto Adige			€
Alto Adige Doc <i>Blauburgunder</i> Pinot Nero; 14% vol. Affinamento 1 anno in botti di legno; successivamente in acciaio fino all'imbottigliamento	2016	Kollerhof	34
Trentino Doc <i>Pinot Nero Vigna Cantanghel</i> Pinot Nero; 13,5% vol. Fermentazione in tini di rovere e sosta di 12 mesi in piccoli carati di legno francese	2015	Maso Cantanghel	36
Toscana			€
Chianti Colli Senesi Docg <i>Caspagnolo</i> Sangiovese, Merlot; 13,5% vol. Fermentazione in acciaio	2018	Poggio Salvi	19
Morellino di Scansano Docg <i>Roviccio</i> Sangiovese, Merlo, Cabernet Sauvignon, Cilieggiolo; 14% vol. Affinamento 4 mesi in acciaio e 4 mesi in barrique	2015	Boschetto di Montiano	22
Rosso di Montalcino Doc Sangiovese; 14,5% vol. Affinamento 12 mesi in acciaio e in botti di rovere	2018	Claudia Ferrero	28

Morellino di Scansano Ris. <i>Poggio alle Forche</i>	2011	Boschetto di Montiano	35
Sangiovese, Merlo, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo; 14,5% vol. Affinamento 4 mesi in acciaio e 18 mesi in botti di rovere			
<i>Piemonte</i>			€
Barbera d'Alba Doc	2017	Corino	20
Barbera; 14% vol. Fermentazione in acciaio			
Barbera d'Asti Superiore Docg <i>Bricco Paradiso</i>	2016	Tenuta Il Falchetto	22
Barbera; 15,5% vol. Affinamento in botti di rovere 14 mesi			
<i>Friuli Venezia Giulia</i>			€
Santa Paziienza <i>San Martin</i>	2018	Di Lenardo	19
Merlot; 12% vol. Affinato in vasche di acciaio			
<i>Ronco Nolé</i>	2014	Di Lenardo	19
Merlot, Refosco, Cabernet; 13% vol. Affinato 12 mesi in botte			
<i>Veneto</i>			€
Valpolicella classico superiore Ripasso Doc	s.a.	Villabella	22
Corvina, Rondinella, Molinara, a.v.; 14% vol. Affinamento in legno per 2 anni			
<i>Francia</i>			€
Rully Rouge	2014	Jaeger-Defaix	35
Pinot Noir; 12,5% vol. Affinato 15 mesi in botti di rovere			
<i>Vini da Dessert</i>		<i>60ml</i>	€
Zibibbo di Sicilia Vigna Moresca Igt ml.500	s.a.	Vinci Vini	15
Moscatellone; 16% vol. Fermentazione in acciaio ed aggiunta di acquavite di vino			
Moscato Natutale d'Asti Docg ml. 750	2018	Pietro Forno	15
Moscato; 5% vol. Fermentazione in acciaio			
Pass the Cookies 2013 ml.500	2017	Di Lenardo	19
Verduzzo Friulano; 12 % vol. 3 mesi di appassimento, fermentazione e affinamento in barrique			
Passito del Veneto <i>Fiordilej</i> ml. 375	2013	Villabella	20
Sauvignon Blanc, Garganega, incrocio manzoni; 13 % vol. 4 mesi di appassimento, fermentazione e affinamento in barrique			
<i>Amnesia</i> ml. 500	s.a.	Dei Principi di Spadafora	25
Cataratto, Grillo; 14 % vol. Ottenuto da uve stramature dimenticate in pianta			
<i>Condolcezza</i> ml. 500	s.a.	Olivini	25
Trebiano di Lugana; 14 % vol. Appassimento in solaio, parziale fermentazione in barrique ed affinamento per 18-24 mesi			

Distillati

Amari Nazionali	Italia
Zerotrenta Amaro Bresciano	Italia
Acqua di cedro Nardini	Italia
Grappa Cantine d'Autore Morbida, Secca, Barrique	Italia
Grappa Sarpa di Poli Marlot e Cabernet	Italia
Grappa Po' di Poli Moscato	Italia
Grappa Montanaro Riserva	Italia
Grappa Stravecchia Le Diciotto Lune	Italia
Cardinal Mendoza Brandy de Jerez	Spagna
Carlos I Brandy de Jerez	Spagna
François Peyrot Poire Williams (profumo di pere)	Francia
Remy Martin fine Champagne Cognac V.S.O.P.	Francia
Château de Montifaud Cognac V.S.O.P	Francia
Vieux Bas-Armagnac	Francia
Centenario Commemorativo 9 anni	Costa Rica
Ron Zacapa Etiqueta Negra 23 anni	Guatemala
Centenario Fundacion Reserva Especial 20 anni	Costa Rica
Ron Zacapa Gran Reserva XO	Guatemala
Glenfarclas Single Highland Malt 10 anni	Scozia
Laphroaig Islay Single Malt 10 anni (Torbato)	Scozia
Lagavulin Islay Single Malt 16 anni (Torbato)	Scozia
Macallan Fine Oak 12 anni (Raro)	Scozia
Port Charlotte Islay Single Malt 8 anni (Raro, Torbato)	Scozia

Scozia

Macallan Elegancia Sherry Oak 12 anni (Raro)

€ 2,50

€ 3,00

€ 3,00

€ 3,00

€ 4,00

€ 4,00

€ 4,50

€ 4,50

l € 4,00

l € 4,00

l € 4,00

l € 4,50

l € 5,00

l € 5,00

ca € 4,00

ila € 6,00

ca € 8,00

ila € 10,00

€ 4,50

€ 4,50

€ 5,00

€ 6,00

€ 10,00

€ 10,00