



I vini bianchi



Veneto

Soave classico "Pieropan" – Garganega e Trebbiano di Soave	€. 19.00
Pol frizzante "Monteci" – Bianco delle Venezie I.g.t.	€. 15.00
Lugana doc "Monteci" – Trebbiano	€. 17.00
Pinot grigio "Transit Farm"	€. 17.00



Friuli Venezia Giulia

Sauvignon "Ciani"	€. 18.00
Chardonnay "Ciani"	€. 18.00
Fiore di Campo Lis Neris "Pecorari" – Friulano, Sauvignon, Riesling	€. 29.00
Chardonnay "Jermann"	€. 38.00



Trentino

Gewürztraminer "Abazia Novacella"	€. 25.00
Silvaner "Eisacktaler Kellerei"	€. 25.00
Riesling "Schloss Englar"	€. 30.00
Pinot bianco "Schloss Englar"	€. 30.00



Lazio

Sauvignon "Casale del Giglio"	€. 21.00
Chardonnay "Casale del Giglio"	€. 20.00
Viogner bianco "Casale del Giglio"	€. 22.00
Anthium "Casale del Giglio" - Bellone	€. 23.00



I vini bianchi



Francia

Chateau Bonnet Bordeaux "Lurton" - Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle

€. 24.00

Chablis Vieilles Vignes "Seguinot Bordet"

€. 42.00



Nuova Zelanda

Sauvignon Blanc "Mount Nelson"

€. 24.00

Rosè



Veneto

Bardolino chiaretto "Monteci" - Corvina e Rondinella

€. 18.00

Belle Bolle brut rosè "Monteci" - Corvina e Rondinella (met. Charmat)

€. 17.00



Lombardia

Franciacorta Rosè "Montedelma" - Chardonnay, Pinot Nero

€. 36.00



Le Bollicine



Veneto

Cion "Transit Farm" - Pinot Nero, Vespaiola (met. Charnat)	€. 18.00
Metodo Classico 100 mesi "Transit Farm" – Vespaiola, Pinot Nero	€. 38.00
Belle Bolle brut rosè "Monteci" - Corvina e Rondinella (met. Charnat)	€. 18.00



Lombardia

Franciacorta mill. Pas. Dosè Blanc de Blanc "Biondelli" - Chardonnay	€. 42.00
Franciacorta brut "Contadi Castaldi" – Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	€. 37.00
Franciacorta brut d.o.c.g. "Cà Del Bosco" Prestige - Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	€. 60.00
Franciacorta Rosè "Montedelma" - Chardonnay, Pinot Nero	€. 36.00



Trentino

Trento doc "Ferrari" Perlè brut metodo classico - Chardonnay	€. 55.00
--	----------



Francia

Champagne brut Emblematis "Trudon" - Pinot Meunier, Pinot Noir	€. 60.00
Champagne Dom Pérignon Vintage - Chardonnay, Pinot Noir	€. 360.00
Champagne Michel Furdyna La Desirè Brut – Chardonnay, Pinot Blanc	€. 75.00
Champagne Couvee Rosè "Laurent-Perrier" – Pinot Noir	€. 120.00
Champagne Ultra brut Nature "Laurent-Perrier" – Chardonnay, Pinot Noir	€. 100.00
Champagne brut Millésimé "Laurent-Perrier" – Chardonnay, Pinot Noir	€. 100.00



I vini rossi



Veneto

Botacin "Transit Farm" - Merlot e Cabernet Sauvignon	€. 29.00
Pinot Nero "Transit Farm"	€. 21.00
Cabernet Sauvignon "Transit Farm"	€. 17.00
Brentino "Maculan" – Cabernet Sauvignon, Merlot	€. 18.00
Palazzotto "Maculan" - Cabernet Sauvignon	€. 33.00
Fratta "Maculan" - Cabernet Sauvignon, Merlot	€. 89.00
Valpolicella Classico "Monteci" – Corvina, Corvinone, Rondinella	€. 16.00
Ripasso Valpolicella "Monteci" - Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta	€. 21.00
Amarone della Valpolicella. "Monteci" - Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta	€. 46.00
Roveiago "Monteci" - Rondinella, Corvina, Merlot	€. 16.00



Friuli Venezia Giulia

Cabernet franc "Ciani"	€. 18.00
Merlot "Ciani"	€. 18.00
Cabernet Sauvignon "Villa Russiz" Collio	€. 36.00



Trentino

Pinot Nero "Eisacktaler Kellerei"	€. 22.00
Teroldego rotaliano "Gaiertshof"	€. 17.00
Pinot nero "Schloss Englar"	€. 36.00



I vini rossi



Lazio

Petit Verdot i.g.t. "Casale del Giglio"	€. 20.00
Madre Selva i.g.t. "Casale del Giglio" - Merlot, Cabernet-Sauvignon e Petit Verdot	€. 33.00
Shiraz i.g.t. "Casale del Giglio"	€. 20.00
Mater Matuta "Casale del Giglio" - Syrah e Petit Verdot	€. 61.00



Toscana

Il Pino di Biserno, Toscana i.g.t. "Biserno" – Cab. franc, Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	€. 85.00
Brunello di Montalcino "Col d'Orcia" – Sangiovese	€. 65.00
Chianti classico. "Villa S. Andrea" docg – Sangiovese	€. 21.00
Insoglio del Cinghiale "Biserno" - Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	€. 32.00



Piemonte

Barbera Montebruna "Braida G. Bologna"	€. 30.00
Barbaresco Vallegrande "Cà del Baio" - Nebbiolo	€. 58.00
Dolcetto d'Alba d.o.c. "Cascina Fonda" – Dolcetto	€. 18.00
Nebbiolo delle Langhe "Pio Cesare"	€. 38.00
Nebbiolo BricdelBaio "Cà del Baio"	€. 29.00



I vini rossi



Umbria

Sagrantino di Montefalco "Caprai" docg

€ 59.00



Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo rosso "Masciarelli"

€ 19.00



Sicilia

Etna Rosso d.o.c. Erse "Rosso Tenuta di Fessina" - Nerello Mascalese, 8% Nerello Cappuccio

€ 30.00



Francia

Bordeaux rosso riserva speciale "Barons de Rothschild" – Merlot, Cabernet Sauvignon

€ 26.00

Bourgogne Pinot Noir "Bernard Moreau"

€ 32.00



I vini da Dessert



Veneto

Torcolato "Transit Farm" 0,375 l - Vespaiola	€. 28.00
Dindarello "Maculan" 0,375 l - Moscato	€. 18.00
Dindarello "Maculan" 0,750 l - Moscato	€. 31.00
Recioto della Valpolicella classico "Monteci" 0,500 l – Corvina, Rondinella, Molinara	€. 32.00



Friuli Venezia Giulia

Verduzzo Friulano "Ciani"	€. 20.00
---------------------------	----------



Piemonte

Moscato d'Asti "Cascina Fonda"	€. 18.00
--------------------------------	----------



Francia

"Chateau S. Amand" Sauterns – Sauvignon Blanc, Semillon	€. 56.00
"Chateau Simon" Sauterns 0,375 l - Semillon, Sauvignon blanc, Muscadelle	€. 30.00