

Carta dei vini





metodo italiano

Prosecco DOC € 25,00
Veneto, Balbinot

Verdicchio Brut € 25,00
Marche, Garofoli

metodo ancestrale

Confondo, rifermentato in bottiglia € 28,00
Toscana, Buccia Nera

metodo classico

Cuvè Prestige, Franciacorta Brut DOCG € 55,00
Lombardia, Ca' del Bosco

Donna Elisabetta, Franciacorta Brut DOCG € 40,00
Lombardia, Moraschi

Franciacorta Satèn DOCG € 45,00
Lombardia, Moraschi

Farfalla, Metodo Classico Extra Brut, Oltrepò Pavese € 50,00
Lombardia, Ballabio

Farfalla, Metodo Classico, Dosaggio Zero, Oltrepò Pavese € 50,00
Lombardia, Ballabio

Sansanne, Alta Langa Metodo Classico € 45,00
Piemonte, Marcalberto

Cuvè Nature 30 Lune € 50,00
Lombardia, Nicola Gatta

Quattrocento Extra Brut 40 Lune € 60,00
Lombardia, Nicola Gatta

Rosè De Noirs Nature 60 Lune € 60,00
Gussago, Nicola Gatta

Trento Rosè Piancastello Millesimato € 40,00
Trentino, Endrizzi

San Mauro, Trento Doc Brut € 45,00
Trentino, Cantina di Mori

Classese, Oltrepò Pavese Brut € 40,00
Lombardia, Monterucco

Cuvè Blanche, Trento Doc Brut € 40,00
Trentino, Letrari



CHAMPAGNE

Champagne Tradition Brut <i>Charpentier</i>	€ 65,00
Champagne Brut Rosè De Saignèe <i>Drappier</i>	€ 90,00
Champagne Grand Cru Blanc De Blancs <i>Bonnet - Gilmert</i>	€ 65,00
Champagne Reserve Brut <i>Béreche et fils</i>	€ 90,00
Champagne Tradition Brut <i>Pierre Brigandart & Filles</i>	€ 60,00
Champagne, Brut, Blanc de Noirs, Millesimato 2016 <i>Pierre Brigandart & Filles</i>	€ 65,00
Champagne Extra Brut, Blanc De Meunier <i>Eric Tillet</i>	€ 80,00
Champagne Special Cuvèe <i>Bollinger</i>	€ 100,00
Champagne Premier Cru Cuvee Brut S.A <i>Maxime Ponson</i>	€ 60,00
Champagne Grand Cru extra brut, Blanc de Blancs <i>Bonnet Gilmer</i>	€ 65,00
Champagne Blanc De Blancs, Burt Nature <i>Laherte Frères</i>	€ 80,00

"Il suono morbido di un sughero che viene stappato dalla bottiglia ha il suono di un uomo che sta aprendo il suo cuore"

William S. Benwell



Ciliegiolo <i>Toscana, Antonio Camillo</i>	€ 25,00
Roero DOCG Riserva <i>Piemonte, Del Tetto</i>	€ 30,00
Valtellina Inferno Superiore DOCG <i>Lombardia, Federico Piliago</i>	€ 40,00
Corte Del Lupo, Curtefranca Rosso DOC <i>Lombardia, Ca' Del Bosco</i>	€ 40,00
Toscana IGT Gazzariva <i>Toscana, Castell' In Villa</i>	€ 27,00
Romagna DOC Sangiovese <i>Emilia Romagna, Mutiliana</i>	€ 33,00

VINI ROSATI

Lagrein Kretzer <i>Trentino, Egger-Ramer</i>	€ 27,00
Cerasuolo d'Abruzzo <i>Abruzzo, Terra d'Aligi</i>	€ 22,00
Rosè Colle Ventano <i>Abruzzo, Savini</i>	€ 21,00

LE MEZZE BOTTIGLIE

VINI BIANCHI

Finis Chardonnay <i>Puglia, Vetrère</i>	€ 14,00
Falanghina <i>Campania, Tenuta Cavalier Pepe</i>	€ 14,00

VINI ROSSI

Primitivo Livruni <i>Puglia, Vetrère</i>	€ 14,00
Montepulciano <i>Abruzzo, Terra d'Aligi</i>	€ 14,00

VINI BIANCHI

Roero Arneis <i>Piemonte, Silvano Nizza</i>	€ 25,00
Lugana Montelupo <i>Lombardia, Colli Valbo</i>	€ 23,00
Corte Del Lupo, Curtefranca Bianco DOC <i>Lombardia, Ca' Del Bosco</i>	€ 40,00
Gewurztraminer <i>Trentino, Egger Ramer</i>	€ 32,00
Chardonnay Serico <i>Trentino, Mori Colli Zugna</i>	€ 30,00
Sauvignon <i>Trentino Alto Adige, Ploner</i>	€ 30,00
Sauvignon <i>Friuli Venezia Giulia, Cadibon</i>	€ 32,00
Ribolla Gialla <i>Friuli Venezia Giulia, Cadibon</i>	€ 28,00
Soave Classico Superiore Bucciato <i>Veneto, Ca Rugate</i>	€ 33,00
Gambellara <i>Veneto, Dal Maso</i>	€ 32,00
Pigato <i>Liguria, Durin</i>	€ 25,00
Parò, Orange <i>Toscana, Buccia Nera</i>	€ 25,00
Vernaccia San Gimignano <i>Toscana, La Lastra</i>	€ 25,00
Pecorino Zite <i>Abruzzo, Terra d'Aligi</i>	€ 24,00
Passerina <i>Abruzzo, Tera d'Aligi</i>	€ 22,00
Greco di Tufo <i>Campania, Cavalier Pepe</i>	€ 28,00
Fiano di Avellino <i>Campania, Cavalier Pepe</i>	€ 28,00
Falanghina "Sanframondi" <i>Campania, Aia dei Colombi</i>	€ 26,00



Edda Bianco Salento € 36,00
Puglia S. Marzano

Cre Fiano Minutolo € 28,00
Puglia, Vetrere

Inzolia € 22,00
Sicilia, Caruso & Minini

Grillo "Naturalmente Bio" € 28,00
Sicilia, Caruso & Minini

Etna Bianco € 30,00
Sicilia, Fragonese Davide

Vermentino localia € 24,00
Sardegna, Melis

Roero Arneis € 26,00
Piemonte, Nino Costa

Etna Bianco € 40,00
Sicilia, Tenuta delle Terre Nere

Fiano, Salento IGT € 22,00
Puglia, Masseria Cuturi

Verdicchio Dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC € 27,00
Marche, Andrea Felici

Vermentino di Sardegna € 32,00
Sardegna, Mario Bagella

VINI STRANIERI

Riesling (Troocken) € 30,00
Mosel, Germania, Markus Molitor

Sancerre € 50,00
Francia, Jean Max Roger

VINI ROSSI

Dolcetto di Diano d'Alba € 22,00
Piemonte, Cascina Massara

Barbera d'Asti € 24,00
Piemonte, Franco Mondo

Nebbiolo d'Alba € 26,00
Piemonte, Silvano Nizza

Barolo € 60,00
Piemonte, Cascina Massara

Valpolicella Classico Le Filagne € 20,00
Veneto, Le Bertarole

Cabernet Sauvignon € 19,00
Veneto, Dal Maso

Teroldego "Solteri" € 25,00
Trentino Alto Adige, Cantina Mori

Refosco "Dal Peduncolo Rosso" € 28,00
Friuli Venezia Giulia, Ca di Bon

Chianti Classico € 25,00
Toscana, Poggio al Sole

Rosso di Montalcino € 35,00
Toscana, Az. Agricola Pieri Agostina

Morellino di Scansano Capato € 24,00
Toscana, Fattoria di Magliano

Aglianico del Sannio € 19,00
Campania, Aia dei Colombi

Primitivo € 24,00
Puglia, Vetrère

Nero d'Avola € 19,00
Sicilia, Caruso & Minini

Frappato - Nerello Mascalese € 20,00
Sicilia, Caruso & Minini

