

VINI SPUMANTI

<i>Champagne Krug Gran Cuvèe</i>			
€.200,00			
Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot menier	Vinificazione: metodo champenois	Regione	Francia
<i>Champagne Moët e Chandon Brut Impèrial</i>			
€.65,00			
Vitigni: Pinot noir, Pinot meunier e Chardonnay	Vinificazione: metodo classico	Regione	Francia
<i>Champagne Brut Roederer</i>			
€.75,00			
Vitigni: Pinot noir, Chardonnay, Pinot menier	Vinificazione: metodo classico	Regione	Francia
<i>Champagne Pommery</i>			
€.65,00			
Vitigni: Pinot noir, Chardonnay	Vinificazione: metodo classico	Regione	Francia
<i>Champagne Veuve Clicquot Brut</i>			
€.75,00			
Vitigni: Pinot noir, Meunier e Chardonnay	Vinificazione: metodo classico	regione	Francia
<i>Berlucchi Brut</i>			
€.35,00			
Vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero	Vinificazione: metodo classico	Regione	Lombardia
<i>Ferrari Perlè Doc</i>			
€.40,00			
Vitigni: Chardonnay	Vinificazione: metodo classico	Regione	Trentino
<i>Almerita Brut Doc</i>			
€.30,00			
Vitigni: Chardonnay	Vinificazione: metodo classico	Regione	Sicilia
<i>Almerita Rosè Igt</i>			
€.35,00			
Vitigni: Pinot noir	Vinificazione: metodo classico	Regione	Sicilia
<i>Prosecco Superiore di Cartizze Doc</i>			
€.30,00			
Vitigni: prosecco	Vinificazione: metodo Charmat	Regione	Veneto
<i>Prosecco Extra Dry Vsq</i>			
€.20,00			
Vitigni: Prosecco	Vinificazione: metodo Charma	Regione	Veneto

VINI BIANCHI

<i>Gavi Doc</i>			
€.18,00			
Vitigni: cortese	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione	Piemonte
<i>Roero Arneis Doc</i>			
€.19,00			
Vitigni: Arneis	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione	Piemonte
<i>Erbaluce di Caluso Doc</i>			
€.16,00			
Vitigni: Erbaluce	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione	Piemonte
<i>Langhe Favorita Doc</i>			
€.18,00			
Vitigni: Favorita	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione	Piemonte
<i>Pigato della riviera Ligure di Ponente Doc</i>			
€.19,00			
Vitigni: Pigato	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione	Liguria
<i>Gewurztraminer Alto Adige Doc</i>			
€.20,00			
Vitigni: Gewurztraminer	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione	Alto Adige
<i>Muller Thurgau Alto Adige Doc</i>			
€.18,00			
Vitigni: Muller thurgau	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione	Alto Adige
<i>Chardonnay Alto Adige Doc</i>			
€.16,00			
Vitigni: Chardonnay	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione	Alto Adige

€.17,00	Vitigni: Sauvignon	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Alto Adige
	<i>Pinot Grigio "Garganega" Igt</i>		
€.15,00	Vitigni: Pinot grigio	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Veneto
	<i>Soave Classico Doc</i>		
€.16,00	Vitigni: Garganega, Trebbiano	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Veneto
	<i>Chardonnay frizzante Doc</i>		
€.17,00	Vitigni: Chardonnay	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Friuli.V.G.
	<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Sup. Doc</i>		
€.18,00	Vitigni: Verdicchio	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Marche
	<i>Greco di Tufo Doc</i>		
€.20,00	Vitigni: Greco di Tufo	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Campania
	<i>Fiano di Avellino Doc</i>		
€.21,00	Vitigni: Fiano	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Campania
	<i>Falanghina del Sannio</i>		
€.18,00	Vitigni: Falanghina	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Campania
	<i>Inzolia Doc</i>		
€.17,00	Vitigni: Inzolia	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Sicilia
	<i>Catarratto "Terre di Ginestra" Igt</i>		
€.19,00	Vitigni: Catarratto	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Sicilia
	<i>Vermentino di Gallura Doc</i>		
€.19,00	Vitigni: Vermentino	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Sardegna
	<i>Passerina Igt</i>		
€.16,00	Vitigni: passerina	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Marche-Abruzzo
	<i>Verdicchio Doc</i>		
€.17,00	Vitigni: Verdicchio	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Marche
	<i>Ribolla Giallo</i>		
€.18,00	Vitigni: Ribolla	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Friuli V.G.

VINI ROSATI

	<i>Rosato Vivace</i>		
€.16,00	Vitigni: Merlot	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Veneto
	<i>Irpinia Rosato Doc</i>		
€.18,00	Vitigni: Aglianico	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Campania
	<i>Sicilia Rosato Igt</i>		
€.17,00	Vitigni: Nero d'Avola	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Sicilia
	<i>Agar Igt Rosato Marche</i>		
€.17,00	Vitigni: Agar	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Marche

VINI ROSSI

	<i>Barolo Doc</i>		
€.40,00	Vitigni: Nebbiolo	Vinificazione: acciaio termocontrollato, in botte	Regione Piemonte

€ 20,00	Vitigni: Nebbiolo	Vinificazione: acciaio termocontrollato, in botte	Regione Piemonte
	<i>Gattinara Doc</i>		
€ 39,00	Vitigni: Nebbiolo	Vinificazione: acciaio termocontrollato, in botte	Regione Piemonte
	<i>Barbera Monferrato Superiore Doc</i>		
€ 20,00	Vitigni: Barbera	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Piemonte
	<i>Barbera d'Asti Doc</i>		
€ 16,00	Vitigni: Barbera	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Piemonte
	<i>Grignolino del Monferrato Casalese Doc</i>		
€ 17,00	Vitigni: Grignolino	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Piemonte
	<i>Dolcetto d'Alba Doc</i>		
€ 18,00	Vitigni: Dolcetto	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Piemonte
	<i>Bonarda d'Oltrepò Pavese Doc</i>		
€ 17,00	Vitigni: Croatina	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Lombardia
	<i>Merlot Igt</i>		
€ 16,00	Vitigni: Merlot	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Veneto
	<i>Amarone della Valpolicella Doc</i>		
€ 35,00	Vitigni: Corvina, rondinella	Vinificazione: acciaio termocontrollato, in botte	Regione Veneto
	<i>Valpolicella Classico Superiore Doc</i>		
€ 19,00	Vitigni: Corvina, rondinella	Vinificazione: acciaio termocontrollato, in botte	Regione Veneto
	<i>Refosco del Peduncolo Rosso Friuli Grave Doc</i>		
€ 17,00	Vitigni: Refosco del peduncolo	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Friuli V.G.
	<i>Pinot nero Doc</i>		
€ 16,00	Vitigni: Pinot nero	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Friuli V.G.
	<i>Cabernet Sauvignon Doc</i>		
€ 18,00	Vitigni: Cabernet Sauvignon	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Friuli V.G.
	<i>Teroldego Rotaliano Doc</i>		
€ 20,00	Vitigni: Teroldego	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Trentino
	<i>Gutturnio dei Colli Piacentini vivace Doc</i>		
€ 16,00	Vitigni: Bonarda, Barbera	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Emilia Romagna
	<i>Lambrusco Di Sorbara secco Doc</i>		
€ 16,00	Vitigni: Lambrusco di Sorbara	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Emilia Romagna
	<i>Lambrusco di Castelvetro Doc</i>		
€ 16,00	Vitigni: lambrusco grasparossa	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione Emilia Romagna
	<i>"Ornellaia" Bolgheri Superiore Doc</i>		
€ 150,00	Vitigni: cabernet sauvignon, Merlot	Vinificazione: acciaio termocontrollato, barrique	Regione Toscana
	<i>"Sassicaia" Bolgheri Sassicaia Doc</i>		
€ 150,00	Vitigni: cabernet sauvignon, Franc	Vinificazione: acciaio termocontrollato, barrique	Regione Toscana
	<i>"50&50" Vdt</i>		
€ 120,00	Vitigni: Sangiovese, Merlot	Vinificazione: acciaio termocontrollato, barrique	Regione Toscana
	<i>Brunello di Montalcino Doc</i>		
€ 50,00	Vitigni: Sangiovese grosso	Vinificazione: acciaio termocontrollato, legno grande	Regione Toscana
	<i>Nobile di Montepulciano Doc</i>		
€ 30,00			

<i>Chianti Classico Doc</i>			
<i>€ 20,00</i>			
Vitigni: Sangiovese, Canaiolo	Vinificazione: acciaio affin. in botte di rovere	Regione	Toscana
<i>Rosso di Montalcino Doc</i>			
<i>€ 30,00</i>			
Vitigni: Sangiovese grosso	Vinificazione: acciaio	Regione	Toscana
<i>Morellino di Scansano Doc</i>			
<i>€ 19,00</i>			
Vitigni: Sangiovese, cabernet	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione	Toscana
<i>Aglianico Doc</i>			
<i>€ 18,00</i>			
Vitigni: Aglianico	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione	Campania
<i>Primitivo di Manduria Doc</i>			
<i>€ 18,00</i>			
Vitigni: Primitivo	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione	Puglia
<i>Cirò rosso Doc</i>			
<i>€ 16,00</i>			
Vitigni: Gaglioppo	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione	Calabria
<i>Nero d'Avola Igt</i>			
<i>€ 18,50</i>			
Vitigni: nero d'avola	Vinificazione: acciaio termoc. affinam. in legno	Regione	Sicilia
<i>Syrah Igt</i>			
<i>€ 18,00</i>			
Vitigni: Syrah	Vinificazione: acciaio termoc. affinam. in legno	Regione	Sicilia
<i>Cannonau di Sardegna Doc</i>			
<i>€ 19,00</i>			
Vitigni: Cannonau	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione	Sardegna
<i>Vigna Monte Igt Marche rosso</i>			
<i>€ 16,00</i>			
Vitigni: Nebbiolo	Vinificazione: acciaio termocontrollato, in botte	Regione	Piemonte
<i>Sangiovese marche</i>			
<i>€ 16,00</i>			
Vitigni: sangiovese	Vinificazione: vasche di cemento, temp. controllata	Regione	Toscana
<i>Nerogoamaro</i>			
<i>€ 18,00</i>			
Vitigni: Negroamaro Salento	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione	Puglia

BOTTIGLIE CL. 375

<i>Roero Arneis Doc</i>			
<i>€ 12,50</i>			
Vitigni: Arneis	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione	Piemonte
<i>Chardonnay Alto Adige Doc</i>			
<i>€ 10,00</i>			
Vitigni: Chardonnay	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione	Alto Adige
<i>Falanghina del Sannio</i>			
<i>€ 12,00</i>			
Vitigni: Falanghina	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione	Campania
<i>Barbera D'asti Doc</i>			
<i>€ 11,00</i>			
Vitigni: Barbera	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione	Piemonte
<i>Bonarda dell'Oltrepò Pavese Doc</i>			
<i>€ 10,00</i>			
Vitigni: Croatina	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione	Lombardia
<i>Aglianico Doc</i>			
<i>€ 12,00</i>			
Vitigni: Aglianico	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione	Campania
<i>Greco</i>			
<i>€ 18,00</i>			
Vitigni: Greco	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione	Campania
<i>Chianti</i>			
<i>€ 12,50</i>			
Vitigni: Chianti classico	Vinificazione: acciaio termocontrollato	Regione	Toscana

VINI DA DESSERT

<i>Brachetto d'Acqui Spumante Doc</i>	
<u>€.20,00</u>	
Vitigni: Brachetto	
*€.3,00	
inificazione: acciaio termocontrollato	Regione Piemonte
<i>Asti Spumante Doc</i>	
<u>€.15,00</u>	
Vitigni: Moscato di Canelli	
inificazione: acciaio termocontrollato	Regione Piemonte
<i>Barolo Chinato</i>	€
<u>45,00</u>	
Vitigni: Nebbiolo	*€.
0,00	
inificazione: vino speciale	Regione Piemonte
<i>Moscato liquoroso Doc</i>	
<u>€.30,00</u>	
Vitigni: Moscato d'Alessandria	*€.
0,00	
inificazione: vino speciale	Regione Sicilia
<i>Passito di Pantelleria CI.500</i>	
<u>€.35,00</u>	
Vitigni: Moscato d'Alessandria	*€.
0,00	
inificazione: vino speciale	regione Sicilia
<i>Zabibbo liquoroso Doc</i>	
<u>€.30,00</u>	
Vitigni: Zabibbo	*€.
0,50	
inificazione: vino speciale	Regione Sicilia
<i>Vino rosso o bianco al balon</i>	
<u>€. 5,00</u>	

*PREZZO AL BICCHIERE