

MEZZE BOTTIGLIE

Vini momentaneamente non disponibili

VINI BIANCHI ml 375

La Tunella

Ribolla Gialla COF "Rjgialla" 15,00

Livio Felluga

Venezia Giulia IGT "Sharis" 14,00
(Ribolla Gialla, Sauvignon, Chardonnay)

Di Meo

Falanghina Campania IGT 15,00

VINI ROSSI ml 375

La Tunella

Refosco dal Peduncolo Rosso COF 15,00

Falesco

Syrah Lazio IGT "Tellus" 14,00

Pertinello

Sangiovese di Romagna "Il Bosco" 13,00

Caprari

Lambrusco Reggiano "Bollino Rosso" 10,00

BOLLICINE

EMILIA ROMAGNA

Cantina della volta

Metodo Classico Brut	35,00
“Il Mattaglio” (Chardonnay, Pinot Nero)	
Metodo classico dosaggio zero	35,00
“Il Mattaglio” (Chardonnay, Pinot Nero)	
Blanc de Blancs Brut Metodo Classico Riserva 2015	45,00
“Il Mattaglio” (Chardonnay)	
Blanc de Noir Brut Metodo Classico Riserva 2015	45,00
“Il Mattaglio” (Pinot Nero)	

TRENTINO ALTO ADIGE

Haderburg

Alto Adige Spumante Metodo Classico Brut (Chardonnay, Pinot Nero, 24 mesi sui lieviti)	40,00
Alto Adige Spumante Metodo Classico Pas Dosé 2017 (Chardonnay, Pinot Nero, minimo 36 mesi sui lieviti)	50,00

Pisoni

Trento DOC Brut Millesimato 2020 (Chardonnay, 28 mesi sui lieviti)	30,00
Trento DOC Brut Nature 2018 (Chardonnay, 28 mesi sui lieviti)	39,00
Trento DOC Brut Rosè 2018 (Pinot nero, 25 mesi sui lieviti)	40,00

Tenuta San Leonardo

Trento DOC Pas Dosé 2016	38,00
“Guerrieri Gonzaga”(Chardonnay, 36 mesi sui lieviti)	

Ferrari

“Perlé Nero” Trento DOC Extra Brut Riserva 2012 (Pinot Nero, 72 mesi sui lieviti)	90,00
“Perlé Zero” Trento DOC Brut Nature Cuvée Zero12 (Chardonnay, 72 mesi sui lieviti)	85,00
"Giulio Ferrari" Trento DOC Extra Brut Riserva del Fondatore (Chardonnay, 120 mesi sui lieviti)	160,00

VENETO

Bellenda

Prosecco Superiore Valdobbiadene Extra Dry	22,00
Prosecco Superiore Valdobbiadene Extra Brut “Sei Uno” Metodo Classico (12 mesi sui lieviti)	24,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Tenuta Le Favole

Metodo Classico Brut “Giallo di Roccia” 2016 (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero 60 mesi sui lieviti)	26,00
--	-------

PIEMONTE

Erbalù

“Dea” Erbaluce di Caluso Brut Metodo Classico	28,00
---	-------

LOMBARDIA

Derbusco Cives

Franciacorta Blanc de Noir Extra Brut “Crisalis” 2011 (Pinot Nero, 60 mesi sui lieviti)	60,00
--	-------

Tenuta Montenisa - Antinori

Franciacorta Brut Marchese Antinori "Cuvée Royale" (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco, 36 mesi sui lieviti)	35,00
Franciacorta Brut Rosè Marchese Antinori (Pinot Nero, 24 mesi sui lieviti)	42,00
Franciacorta Blanc de Blancs Brut Marchese Antinori (Chardonnay, Pinot Bianco, 24 mesi sui lieviti)	42,00
Franciacorta Saten 2016 Marchese Antinori "Donna Cora" (Chardonnay, 48 mesi sui lieviti)	50,00
Franciacorta Brut Riserva Marchese Antinori "Contessa Maggi" 2011 (Chardonnay, Pinot Nero, 40 mesi sui lieviti)	65,00

Quadra Franciacorta

Franciacorta Dosaggio Zero 2013 "Eretiq" (Pinot bianco, pinot nero, 53 mesi sui lieviti)	60,00
---	-------

SICILIA

MURGO

Nerello Mascalese 2019	30,00
Terre Siciliane IGT Metodo Classico (30/36 mesi sui lieviti)	

FRANCIA

Martial Richard

Blanquette de Limoux 23,00
(Chardonnay, Chenin Blanc, 18 mesi sui lieviti)

Castelnau

Champagne Extra Brut 60,00
(Chardonnay, 84 mesi sui lieviti)

Arnould de Beaufort

Champagne Grand Cru Extra Brut 55,00
(Chardonnay, Pinot Nero, 24 mesi sui lieviti)

Domaine Nowack

Champagne "S.A." Extra Brut 75,00
(Pinot Meunier, Chardonnay, 24 mesi sui lieviti)

Henriet-Bazin

Champagne Grand Cru Blanc de Noirs Extra Brut 65,00
(Pinot Nero, 36 mesi sui lieviti)

VINI BIANCHI

VALLE D'AOSTA

Lo Triolet

Valle d'Aosta Muscat Petit Grain 29,00

Ottin

Valle d'Aosta Petite Arvine 40,00

PIEMONTE

Giovanni Almondo

Roero Arneis "Bricco delle Ciliegie" 27,00

Nicola Bergaglio

Gavi "Minaia" 20,00

Prunotto - Antinori

Langhe "Arveja" (Sauvignon Blanc, Erbaluce) 26,00

Erbalù

Erbaluce di Caluso 20,00

LIGURIA

Colombiera

Vermentino Colli di Luni 18,00

TRENTINO

Tenuta San Leonardo

"Vette di San Leonardo" 22,00

Sauvignon Blanc Vigneti delle Dolomiti IGT

Toblino

“Foll” Chardonnay Trentino DOC
(affinato in Barrique) 36,00

Haderburg

Chardonnay Alto Adige “Hausmannhof” 25,00

“Obermairlhof” Sylvaner Valle d’Isarco 25,00

Gewürztraminer Alto Adige “Hausmannhof” 30,00

Pinot Grigio Alto Adige “Hausmannhof” 30,00

Nals Margreid

“Leiten” Gewürztraminer Alto Adige 25,00

“Fels” Kerner Alto Adige 24,00

“Lyra” Gewürztraminer Alto Adige 34,00

“Sirmian” Pinot bianco Alto Adige 42,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

La Tunella

Ribolla Gialla COF 25,00

“Colmatiss” Sauvignon COF 33,00

“Biancosesto” COF 35,00
(Friulano, Ribolla Gialla)

Tenuta Le Favole

Malvasia Friuli “Vigneti Bosco Bando” 22,00

“Picavèlt” Friuli Bianco 25,00
(Riesling, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc)

Sauvignon COF 22,00

Livio Felluga

“Sharis” Venezia Giulia IGT (Ribolla Gialla, Sauvignon, Chardonnay)	20,00
Sauvignon COF	30,00
Friulano COF	30,00
“Terre Alte” Rosazzo DOCG (Sauvignon, Pinot Bianco , Friulano)	73,00

VENETO

Suavia

“Monte Carbonare” Soave Classico	27,00
----------------------------------	-------

Patrizia Cadore

Lugana	18,00
--------	-------

TOSCANA

Guado al Melo

“Criseo” Bolgheri Bianco (Vermentino, Fiano, Verdicchio, Incrocio Manzoni, Petit Manseng)	33,00
---	-------

Antinori

Vermentino Bolgheri Tenuta Guado al Tasso	24,00
---	-------

MARCHE

Garofoli

“Podium”Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore	30,00
---	-------

UMBRIA

Bussoletti

"05035" Umbria IGT (Grechetto, Trebbiano) 18,00

Castello della Sala - Antinori

"Conte della Vipera" Umbria IGT (Sauvignon) 37,00

"Cervaro della Sala" Umbria IGT 2020
(Chardonnay, Grechetto) 67,00

LAZIO

Falesco

"Tellus" Lazio IGT Chardonnay 18,00

Viognier Lazio IGT "Soente" 22,00

CAMPANIA

Le Cantine dell'Averno

Falanghina Campi Flegrei 18,00

PUGLIA

Tormaresca - Antinori

"Pietrabilanca" Chardonnay Castel del Monte 26,00

Lu Spada

"Avocetta" Salento IGT (Minutolo) 22,00

CALABRIA

Spiriti Ebbri

"Neostòs" Calabria IGT (Pecorello) 36,00

SICILIA

Firriato

“Quater Vitis” Terre Siciliane IGT (Inzolia, Carricante, Catarratto, Zibibbo)	29,00
"Favinia la Muciara" Terre Siciliane IGT (Grillo, Catarratto, Zibibbo)	42,00

VINI ROSATI

EMILIA ROMAGNA

Cantina della Volta

Lambrusco di Sorbara "Rimosso" 22,00

PIEMONTE

Prunotto - Antinori

Langhe rosato "Granadiè" (nebbiolo) 26,00

PUGLIA

Tormaresca

"Calafuria" Salento Rosato IGT (Negroamaro) 20,00

VINI ROSSI

EMILIA ROMAGNA

Medici Ermete

Lambrusco Reggiano "Concerto" 15,00

Caprari

Lambrusco Reggiano "Bollino Rosso" 15,00

Casali

Lambrusco Reggiano "Pra di Bosso Storico" 15,00

Poderi Morini

Sangiovese di Romagna Terre di Oriolo 2020 18,00

Sangiovese di Romagna Riserva "Nonno Rico" 2016 25,00

Augusto Burson 2012 28,00
(Longanesi)

VALLE D'AOSTA

Lo Triolet

Valle d'Aosta Gamay 2019 25,00

Ottin

Valle d'Aosta Torrette Superieur 2019 35,00
(Petit Rouge, Fumin)

PIEMONTE

Giovanni Almondo

Roero 2019 32,00

Dante Rivetti

Barbera d'Alba Superiore "Vigna Boschi" 2016 22,00

Barbaresco Riserva "Bricco di Neive" 2013 45,00

Prunotto - Antinori

Barbera d'Asti DOCG "Fiulot" 2020	18,00
Dolcetto d'Alba 2020	20,00
Langhe Nebbiolo "Occhetti" 2019	25,00
Barolo "Bussia" 2014	80,00

Travaglini

Gattinara "Tre Vigne" 2017	54,00
----------------------------	-------

Pelissero

Barbaresco "Nubiola" 2016	48,00
---------------------------	-------

G.D. Vajra

Barolo "Bricco delle Viole" 2013	90,00
----------------------------------	-------

Luigi Pira

Barolo "Serralunga" 2017	54,00
--------------------------	-------

LOMBARDIA

Tenuta Scerscé

Valtellina Rosso "Nettare" 2018 (Nebbiolo)	22,00
Sforzato di Valtellina DOCG "Infinito" 2017	60,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Tenuta San Leonardo

"Terre di San Leonardo" Vigneti delle Dolomiti IGT 2017 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère)	22,00
"San Leonardo" Vigneti delle Dolomiti IGT 2015 (Cabernet Sauvignon, Carménère, Merlot)	95,00

Haderburg

Südtirol Blauburgunder "Hausmannhof" 2017 48,00

Nals Margreid

Alto Adige Südtirol Lagrein "Sand" 2020 24,00

Alto Adige Südtirol Pinot Noir "Angra" 2020 27,00

Tiefenbrunner

Südtirol Schiava "Merus" 2020 18,00

Südtirol Blauburgunder "Turmhof" 2019 30,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

La Tunella

Schioppettino COF 36,00

Pignolo COF 2013 39,00

"Arcione" Trevenezie IGT 2017 (Pignolo, Schioppettino) 40,00

Masùt da Rive

Cabernet Franc Isonzo 2018 22,00

Tenuta Le Favole

Refosco dal Peduncolo Rosso "Storiis" 2016 25,00

VENETO

Corte Sant'Alda

Valpolicella "Cà Fiui" 2020 23,00

Amarone della Valpolicella Classico "Valmezzane" 2013 86,00

Domini Veneti

Amarone della Valpolicella Classico 2017 50,00

Roberto Mazzi

Valpolicella Classico Superiore "Sanperetto" 2019 25,00

MARCHE

Garofali

Lacrima di Morro d'Alba "Kerria" 2020 20,00

TOSCANA

Monsanto

Chianti Classico 2019 28,00

Antinori

Chianti Classico Riserva DOCG "Villa Antinori" 30,00

Bolgheri rosso "Il Bruciato" Tenute Guado al Tasso 40,00

Brunello di Montalcino DOCG "Pian delle Vigne" 2016 70,00

"Tignanello" Toscana IGT 2018 130,00
(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

UMBRIA

Arnaldo Caprai

Montefalco Rosso "Vigna Flaminia Maremmana" 2018 30,00

Sagrantino di Montefalco DOCG "Valdimaggio" 2016 64,00

Sagrantino di Montefalco DOCG "25 anni" 2013 90,00

Bussoletti

Ciliegiolo di Narni IGT "05035" 2019 18,00

LAZIO

Falesco

“Tellus” Lazio IGT Syrah 2019 20,00

PUGLIA

Masseria li Veli

Salice Salentino “Passamante” 2019 (Negroamaro) 20,00

Susumaniello Salento IGT “Garrisa” 2018 22,00

Tormaresca - Antinori

“Torcicoda” Primitivo Salento IGT 2019 25,00

BASILICATA

Paternoster

Aglianico del Vulture “Synthesi” 2017 22,00

SICILIA

Gulfi

Terre Siciliane IGT “Nerojbleo” (Nero d’Avola) 2018 22,00

Firriato

Etna Rosso “Cavanera Rovo delle Coturnie” 2014 44,00

Nero d’Avola “Harmonium” 2014 45,00

FRANCIA

Fourthe (Bordeaux)

Bordeaux Superior	26,00
Château Pey La Tour Réserve du Château (Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot)	
Saint Emilion Grand Cru 2017	59,00
Château Grand Barrail L.Ile Figeac (Merlot, Cabernet Franc)	

David Duband (Bourgogne)

Gevrey-Chambertin 2017 (Pinot Noir)	80,00
-------------------------------------	-------

BIRRE ITALIANE

Moretti filtrata a freddo 6,00

(Grazie ad un processo di filtrazione a freddo, la birra risulta facile da bere e con un bilanciato grado di amarezza, inoltre è intensamente dissetante)

La Petrognola IPA 5,00

(Birra molto aromatica; profumata al naso con note spiccate di frutti tropicali e agrumi; il colore è ambrato. Alla beva l'amaro è prevalente, ma subito appare bilanciato dalle note dolci del malto)

BIRRE ESTERE

Kühbacher Pils 5,00

(Birra Pils di qualità Premium a bassa fermentazione, si presenta con un colore pallido e schiuma finissima, l'aroma floreale delicato e il gusto decisamente amaro grazie ai sette diversi luppoli utilizzati)

Kühbacher 1862 6,00

(Birra tradizionale bavarese a bassa fermentazione, di colore giallo paglierino chiaro, si presenta leggera e beverina, al palato è delicata e finemente maltata)

Kühbacher Hell 6,00

(Birra tradizionale bavarese a bassa fermentazione, una lager, di colore paglierino con una spuma fine e bianca caratterizzata dalla classica mineralità tipica delle birre tedesche)