



## CARTA DEI VINI



*“La vita è troppo breve per bere vini mediocri”*

*Johann Wolfgang Goethe*

# BOLLICINE

Prosecco DOC Extra Dry <b>Cantina Reguta</b> <i>100% Glera</i>	€ 16.00
Prosecco DOCG Dry <b>Cantina Merotto</b> <i>100% Glera</i>	€ 25.00
Prosecco DOCG Superiore Brut <b>Cantina Merotto</b> <i>100% Glera</i>	€ 25.00
Spumante Brut Metodo Classico Blanc de Noirs “Terramosa 4” <b>Podere Palazzo</b> <i>Sangiovese - Barbera</i>	€ 30.00
Metodo Classico Trento DOC Brut <b>Cesarini Sforza</b> <i>100% Chardonnay</i>	€ 26.00
Metodo Classico Trento DOC Brut “Om De Fer” <b>Cantina Dorigati</b> <i>100% Chardonnay</i>	€ 35.00
Franciacorta DOCG Brut ‘Anteprima’ <b>Bersi Serlini</b> <i>80% Chardonnay – 20% Pinot Bianco</i>	€ 30.00
Franciacorta DOCG Brut Blanc de Blancs “Anniversario” <b>Bersi Serlini</b> <i>100% Chardonnay</i>	€ 30.00
Franciacorta DOCG Brut Millesimato “Cuvée N° 4” <b>Bersi Serlini</b> <i>100% Chardonnay</i>	€ 35.00
Franciacorta DOCG Brut Saten Millesimato <b>Contadi Castaldi</b> <i>100% Chardonnay</i>	€ 35.00
Alta Langa DOCG Millesimato Brut <b>Cantina Cuvage</b> <i>Pinot Nero - Chardonnay</i>	€ 35.00
Champagne AOC Réserve Brut <b>Louis Constant</b> <i>Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Meunier</i>	€ 45.00

Champagne AOC Premier Cru <b>Le Drappier</b> <i>60% Pinot Nero –30% Chardonnay - 10% Pinot Meunier</i>	€ 50.00
Champagne AOC Brut “Yellow Label” <b>Veuve Clicquot</b> <i>50% Pinot Nero –30% Chardonnay - 20% Pinot Meunier</i>	€ 55.00
Champagne AOC Extra Brut Blanc De Blancs “Prestige” <b>Diebolt - Vallois</b> <i>100% Chardonnay</i>	€ 60.00

## VINI ROSATI

Prosecco DOC Treviso Rosé Brut <b>Cantina Follador</b> <i>90% Glera – 10% Pinot Nero</i>	€ 20.00
Spumante Brut Rosé Metodo Classico “Vulcano 800” <b>Terra Dei Re</b> <i>100% Pinot Nero</i>	€ 32.00
Basilicata Rosato IGP ‘Lerà’ <b>Cantina Terra dei Re</b> <i>100% Aglianico</i>	€ 20.00

# VINI BIANCHI

## FRIULI VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla Collio DOC <b>Vigna Del Lauro</b> <i>100% Ribolla Gialla</i>	€ 22.00
Sauvignon Collio DOC <b>Ronco Dei Tassi</b> <i>100% Sauvignon</i>	€ 22.00

## TRENTINO ALTO ADIGE

Alto Adige Pinot Grigio DOC <b>Cantina Kossler</b> <i>100% Pinot Grigio</i>	€ 20.00
Alto Adige Pinot Bianco DOC <b>Cantina Kossler</b> <i>100% Pinot Bianco</i>	€ 20.00
Alto Adige Gewurztraminer DOC <b>Cantina Kossler</b> <i>100% Gewurztraminer</i>	€ 25.00
Alto Adige Riesling DOC <b>Cantina Ploner</b> <i>100% Riesling Renano</i>	€ 25.00
Alto Adige Riesling DOC <b>Cantina Himmelreich</b> <i>100% Riesling</i>	€ 30.00

## PIEMONTE

Roero Arneis DOCG "Cecu" <b>Monchiero Carbone</b> <i>100% Arneis</i>	€ 25.00
--	---------

## VENETO

Lugana DOC “La Musina” € 22.00  
**Casa Vinicola Sartori**  
*100% Turbiana*

## EMILIA ROMAGNA

Pignoletto DOC Reno € 16.00  
**Cantina Righi**  
*100% Pignoletto (Grechetto Gentile)*

Romagna DOC Pagadebit € 20.00  
**Poderi Dal Nespoli**  
*100% Pagadebit (Bombino Bianco)*

Rubicone IGP Famoso € 20.00  
**Poderi Dal Nespoli**  
*100% Famoso*

Romagna Albana DOCG Secco “Gioja” Biologico € 20.00  
**Azienda Agricola Giovannini**  
*100% Albana*

Romagna Albana DOCG “Belladama” Biologico € 20.00  
**Poggio Della Dogana**  
*100% Albana*

Romagna Trebbiano DOC “Nubivago” Biologico € 20.00  
**Poggio Della Dogana**  
*100% Trebbiano*

Colli di Rimini DOC Rebola “Isotta” € 20.00  
**Tenuta Santini**  
*100% Grechetto Gentile*

## MARCHE

Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Classico DOC “Villa Bianchi” € 20.00  
**Umani Ronchi**  
*100% Verdicchio*

## CAMPANIA

Campania Falanghina IGP ‘La Capranera’ € 20.00  
**Cantina San Salvatore**  
*100% Falanghina*

Campania Fiano IGP ‘La Capranera’ € 20.00  
**Cantina San Salvatore**  
*100% Fiano*

## BASILICATA

Malvasia Basilicata Bianco IGP ‘Lerà’ €20.00  
**Terra dei Re**  
*100% Malvasia*

## SICILIA

Sicilia Grillo DOC “Sur Sur” € 22.00  
**Donna Fugata**  
*100% Grillo*

Etna Bianco DOC “Mari Di Ripiddu” € 25.00  
**Azienda Agricola Filippo Grasso**  
*100% Carricante*

## SARDEGNA

Vermentino Di Sardegna DOC € 20.00  
**Cantina Audarya**  
*100% Vermentino*



# VINI ROSSI

## PIEMONTE

Barbera d'Alba DOC "Pelisa" <b>Monchiero Carbone</b> <i>100% Barbera</i>	€ 20.00
Langhe Nebbiolo DOC <b>Daide Fregonese</b> <i>100% Nebbiolo</i>	€ 25.00

## VENETO

Valpolicella Classico DOC "Brolo Di Sotto" <b>Casa Vinicola Sartori</b> <i>45%Corvina - 30%Corvinone - 20% Rondinella - 5%Croatina</i>	€ 20.00
Valpolicella Classico Superiore DOC "Montegradella" <b>Casa Vinicola Sartori</b> <i>45%Corvina - 30%Corvinone - 20% Rondinella - 5%Croatina</i>	€ 24.00
Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC "Regolo" <b>Casa Vinicola Sartori</b> <i>55%Corvina - 25%Corvinone - 15%Rondinella - 5%Croatina</i>	€ 26.00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG <b>Casa Vinicola Sartori</b> <i>50%Corvina - 30%Corvinone - 15%Rondinella - 5%Oseleta</i>	€ 48.00

## TRENTINO ALTO ADIGE

Sudtirol Alto Adige DOC Lagrein <b>Cantina Von Blumen</b> <i>100% Lagrein</i>	€ 25.00
Vigneti Delle Dolomiti IGT Pinot Nero "Mezcan" <b>Cantina J. Hofstatter</b> <i>100% Pinot Nero</i>	€ 25.00

## EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Di Sorbara DOC <b>Cantina Di Soliera</b> <i>100% Lambrusco Grasparossa</i>	€ 16.00
Romagna Sangiovese DOC ‘Goliardo’ <b>Villa Carolina</b> <i>100% Sangiovese</i>	€ 18.00
Romagna Sangiovese Superiore DOC <b>Villa Carolina</b> <i>100% Sangiovese</i>	€ 22.00
Romagna Sangiovese Superiore DOC “Prugneto” <b>Poderi Dal Nespoli</b> <i>100% Sangiovese</i>	€ 22.00
Rubicone IGP “Borgo dei Guidi” <b>Poderi Dal Nespoli</b> <i>Sangiovese – Cabernet – Sauvignon</i>	€ 35.00
Romagna Sangiovese Superiore DOC “Santa Reparata” Biologico <b>Poggio Della Dogana</b> <i>100% Sangiovese</i>	€ 20.00
Rosso Rubicone IGP “Castello” 24.00 <b>Podere Palazzo</b> <i>100% Merlot</i>	€
Romagna Sangiovese Superiore DOC “Don Pasquale” <b>Podere Palazzo</b> <i>100% Sangiovese</i>	€ 24.00
Romagna Sangiovese Superiore Riserva DOC “Augustus” <b>Podere Palazzo</b> <i>100% Sangiovese</i>	€ 28.00
Rosso Rubicone IGP “Battarreo” <b>Tenuta Santini</b> <i>40% Sangiovese – 40% Cabernet Sauvignon - 20% Merlot</i>	€ 25.00
Romagna Sangiovese Superiore DOC “I Mandorli” <b>Fattoria Nicolucci</b> <i>100% Sangiovese</i>	€ 20.00

Romagna Sangiovese Superiore DOC “Tre Rocche” <b>Fattoria Nicolucci</b> <i>100% Sangiovese</i>	€ 22.00
Forlì Rosso IGP “Nero Di Predappio” <b>Fattoria Nicolucci</b> <i>80% Terrano - 20% Sangiovese</i>	€ 32.00
Romagna Sangiovese Superiore Riserva DOC “Vigna Del Generale” <b>Fattoria Nicolucci</b> <i>100% Sangiovese</i>	€ 45.00

## TOSCANA

Morellino di Scansano DOCG <b>Azienda agricola Terenzi</b> <i>100% Sangiovese</i>	€ 20.00
Chianti Classico DOCG “Lilliano” <b>Tenuta di Lilliano</b> <i>90% Sangiovese – 5% Colorino – 5% Merlot</i>	€ 22.00

## MARCHE

Rosso Piceno Superiore DOC “Paia” Biologico <b>Azienda Agricola Cameli Irene</b> <i>80% Montepulciano – 20% Sangiovese</i>	€ 20.00
Lacrima di Morro DOC “Fonte del Re” <b>Azienda vinicola Umami Ronchi</b> <i>100% Lacrima</i>	€ 20.00

## ABRUZZO

Montepulciano d’Abruzzo DOC “Jorio” <b>Azienda vinicola Umami Ronchi</b> <i>100% Montepulciano</i>	€ 20.00
--	---------

## CAMPANIA

Aglianico IGP ‘La Capranera’ <b>Cantina San Salvatore</b> <i>100% Aglianico</i>	€ 20.00
Taurasi DOCG “Roboris” <b>Cantina Giovanni Molettieri</b> <i>100% Aglianico</i>	€ 40.00

## PUGLIA

Salento Rosso IGT <b>Cantina Vallone</b> <i>100% Primitivo</i>	€ 20.00
Salento Rosso IGT <b>Cantina Vallone</b> <i>100% Susumaniello</i>	€ 20.00

## BASILICATA

Basilicata Rosso IGP “Lerà” <b>Cantina Terra dei Re</b> <i>100% Aglianico</i>	€ 20.00
Basilicata Rosso IGT “Calata delle Breccie” <b>Terra dei Re</b> <i>100% Pinot Nero</i>	€ 40.00

## SICILIA

Sicilia DOC Nero d’Avola “Sherazade” <b>Cantina Donnafugata</b> <i>100% Nero d’Avola</i>	€ 22.00
Etna Rosso DOC <b>Davide Fregonese</b> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 26.00

## VINI DA DESSERT

	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Piemonte Moscato DOC <b>Cantine Volpi</b> <i>100% Moscato Bianco</i>		€ 20.00
Zibibbo Terre Siciliane IGP <b>Cantina Martinez</b> <i>100% Moscato d'Alessandria</i>	€ 5.00	€ 25.00
Passito di Pantelleria DOC <b>Cantine Pellegrino</b> <i>100% Moscato d'Alessandria</i>	€ 5.00	€ 25.00
Passito Bianco "Dulcinea" Biologico <b>Poggio Della Dogana</b> <i>100%Albana</i>	€ 5.00	€ 30.00
Passito Bianco "Bradamante" <b>Poderi dal Nespoli</b> <i>60%Albana – 30%Chardonnay – 10% Sauvignon Blanc</i>	€ 5.00	€ 30.00
Passito Rosso "Stramat" <b>Azienda Biologica Maria Galassi</b> <i>100% Sangiovese</i>	€ 5.00	€ 30.00

