

## ***IN DEGUSTAZIONE AL BICCHIERE***

<i>Chianti Classico</i>	€ 5,00
<i>Morellino di Scansano</i>	€ 4,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	€ 6,00
<i>Nobile di Montepulciano</i>	€ 6,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	€ 10,00
<i>Rosato</i>	€ 4,00
<i>Bianco</i>	€ 4,00
<i>Bollicine</i>	€ 4,50
<i>Bollicine Metodo Classico</i>	€ 6,00

## ***I VINI ROSSI***

*Tenuta San Gimignano - Rosso di Toscana 12,5% Sangiovese, Merlot*

<i>Rosso della Casa 1 Litro</i>	€ 6,00
<i>Rosso della Casa ½ Litro</i>	€ 4,00
<i>Rosso della Casa ¼ Litro</i>	€ 3,00

### ***Chianti Classico***

<i>Isole e Olena</i> <i>Chianti Classico</i>	2016 14% 2017 14%	95% Sangiovese 5% Syrah	€ 34,00
<i>Villa del Cigliano - Cigliano</i> <i>Chianti Classico</i>	2016 13%	100% Sangiovese	€ 20,00
<i>Casina di Cornia</i> <i>Chianti Classico</i>	2016 15%	100% Sangiovese Biologico	€ 19,00
<i>Castell' in Villa</i> <i>Chianti Classico</i>	2017 14%	100% Sangiovese	€ 33,00
<i>Le Cincirole</i> <i>Chianti Classico</i>	2017 14%	100% Sangiovese Biologico	€ 24,00
<i>Barone Ricasoli - Brolio</i> <i>Chianti Classico</i>	2018 13,5%	80% Sangiovese, 15 % Merlot, 5% Cabernet Sauvignon	€ 20,00
<i>Vignamaggio - Terre Prenzano</i> <i>Chianti Classico</i>	2018 14,5%	100% Sangiovese Biologico	€ 18,00
<i>Felsina</i> <i>Chianti Classico</i>	2018 13,5%	100% Sangiovese	€ 20,00
<i>I Fabbri Terra di Lamole</i> <i>Chianti Classico</i>	2018 13,5%	Sangiovese Biologico	€ 26,00
<i>Vallone di Cecione</i> <i>Chianti Classico</i>	2018 14%	Sangiovese Canaiolo Biologico	€ 19,00
<i>Monteraponi</i> <i>Chianti Classico</i>	2019 13,5%	95% Sangiovese 5 % Canaiolo	€ 30,00

## **Chianti**

<i>Felsina</i> <i>Castello di Farnetella</i> <i>Chianti Colli Senesi</i>	2017 13%	90% Sangiovese, 5% Merlot 5% Cabernet	€ 15,00
<i>Tenuta San Gimignano</i> <i>Ghiade</i> <i>Chianti Colli Senesi Superiore</i>	2018 14%	Sangiovese	€ 14,00
<i>Mannucci Droandi</i> <i>Chianti Colli Aretini</i>	2018 14%	Sangiovese, Canaiolo Barsagliana Biologico	€ 14,00

## **Chianti Riserva**

<i>Buondonno</i> <i>Chianti Classico Riserva</i>	2013 14%	100% Sangiovese Biologico	€ 30,00
<i>Castell'in Villa</i> <i>Chianti Classico Riserva</i>	2013 14% 2015 13,5%	100% Sangiovese	€ 85,00
<i>Quercia al Poggio</i> <i>Chianti Classico Riserva</i>	2013 13,50%	100% Sangiovese Biologico	€ 30,00
<i>Terrabianca - Croce</i> <i>Chianti Classico Riserva</i>	2014 13,50%	Sangiovese, Canaiolo	€ 25,00
<i>Barone Ricasoli</i> <i>Castello di Brolio</i> <i>Chianti Classico Gran Selezione</i>	2015 14%	Sangiovese	€ 45,00
<i>Paolo Cianferoni - Caparsino</i> <i>Chianti Classico Riserva</i>	2015 14% 2016 13,5%	100% Sangiovese Biologico	€ 44,00 € 46,00
<i>Mannucci Droandi - Ceppeto</i> <i>Chianti Classico Riserva</i>	2015 14,5%	Sangiovese, Canaiolo, Barsagliana. Biologico	€ 46,00
<i>Fontodi - Vigna del Sorbo</i> <i>Chianti Classico Gran selezione</i>	2012 15%	100% Sangiovese	€ 55,00
<i>Capannelle</i> <i>Chianti Classico Riserva</i>	2016 13,5%	100% Sangiovese	€ 32,00

## *Rosso di Montalcino*

<i>Centolani - Pietranera</i> <i>Rosso di Montalcino</i>	<i>2016</i> <i>13,5%</i>	<i>Sangiovese</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Collemattoni</i> <i>Rosso di Montalcino</i>	<i>2016</i> <i>14%</i>	<i>Sangiovese</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Collosorbo</i> <i>Rosso di Montalcino</i>	<i>2019</i> <i>15,0%</i>	<i>Sangiovese</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Casanova di Neri</i> <i>Rosso di Montalcino</i>	<i>2019</i> <i>14,5%</i>	<i>Sangiovese</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>Mastrojanni</i> <i>Rosso di Montalcino</i>	<i>2017</i> <i>14%</i>	<i>Sangiovese</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Agostina Pieri</i> <i>Rosso di Montalcino</i>	<i>2018</i> <i>14%</i>	<i>Sangiovese</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Talenti</i> <i>Rosso di Montalcino</i>	<i>2019</i> <i>14,5%</i>	<i>Sangiovese</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Fanti</i> <i>Rosso di Montalcino</i>	<i>2018</i> <i>13,5%</i>	<i>Sangiovese</i>	<i>€ 20,00</i>

## ***Brunello di Montalcino***

<i>Casanova di Neri</i> <i>Tenuta Nuova</i> <i>Brunello di Montalcino</i>	2006 14,5%	<i>Sangiovese</i>	€ 100,00
<i>Casanova di Neri</i> <i>Tenuta Nuova</i> <i>Brunello di Montalcino</i>	2010 15%	<i>Sangiovese</i>	€ 200,00
<i>Mastrojanni</i> <i>Brunello di Montalcino</i>	2015 14,5%	<i>Sangiovese</i>	€ 55,00
	2016 14%	<i>Sangiovese</i>	€ 65,00
<i>Casanova di Neri</i> <i>Tenuta Nuova</i> <i>Brunello di Montalcino</i>	2013 14,5%	<i>Sangiovese</i>	€ 95,00
<i>Collosorbo</i> <i>Brunello di Montalcino</i>	2013 14,5%	<i>Sangiovese</i>	€ 55,00
<i>Agostina Pieri</i> <i>Brunello di Montalcino</i>	2016 15,5%	<i>Sangiovese</i>	€ 58,00
<i>Talenti</i> <i>Brunello di Montalcino</i>	2015 14,5%	<i>Sangiovese</i>	€ 55,00
<i>Casanova di Neri</i> <i>Brunello di Montalcino</i>	2015 14,5%	<i>Sangiovese</i>	€ 58,00
<i>Casanova di Neri</i> <i>Tenuta Nuova</i> <i>Brunello di Montalcino</i>	2015 14,5%	<i>Sangiovese</i>	€ 85,00
<i>Maté</i> <i>Brunello di Montalcino</i>	2016 14,5%	<i>Sangiovese</i>	€ 55,00
<i>Casanova di Neri</i> <i>Brunello di Montalcino</i>	2016 14,5%	<i>Sangiovese</i>	€ 60,00
<i>Mocali- Ciacci Tiziano</i> <i>Brunello di Montalcino</i>	2016 14%	<i>Sangiovese</i>	€ 46,00

## ***Nobile di Montepulciano***

<b><i>Bindella - Vallocaia</i></b> <i>Nobile di Montepulciano Riserva</i>	2010 14%	90% Sangiovese, 15% colorino	€ 42,00
<b><i>Il Macchione</i></b> <i>Nobile di Montepulciano Riserva</i>	2014 14,5%	Sangiovese	€ 37,00
<b><i>Valdipiatta</i></b> <i>Nobile di Montepulciano</i>	2013 14%	Sangiovese , Canaiolo	€ 27,00
<b><i>Il Macchione</i></b> <i>Nobile di Montepulciano</i>	2015 14,5%	Sangiovese	€ 28,00
<b><i>Canneto</i></b> <i>Nobile di Montepulciano</i>	2016 14,5%	Sangiovese, Merlot Cabernet Sauvignon	€ 22,00
<b><i>Chiacchiera</i></b> <i>Nobile di Montepulciano</i>	2016 14%	Sangiovese	€ 22,00
<b><i>Bindella</i></b> <i>Nobile di Montepulciano</i>	2016 14%	Sangiovese Colorino , Canaiolo	€ 25,00

## ***Rosso di Montepulciano***

<b><i>Boscarelli - Prugnolo</i></b> <i>Rosso di Montepulciano</i>	2017 13,5%	90% Sangiovese 10% Mammolo	€ 17,00
<b><i>Bindella - Fossolupaio</i></b> <i>Rosso di Montepulciano</i>	2018 13,5%	85% Sangiovese Syrah	€ 16,00
<b><i>Il Macchione</i></b> <i>Rosso di Montepulciano</i>	2018 13,5%	80% Sangiovese 20% Mammolo	€ 17,00
<b><i>Chiacchiera</i></b> <i>Rosso di Montepulciano</i>	2018 13,5%	90% Sangiovese, 10% Cigliegiolo Canaiolo, Mammolo	€ 15,00
<b><i>Podere la Bruciata - Ermete</i></b> <i>Rosso di Montepulciano</i>	2019 13,5%	Biologico Sangiovese	€ 19,00

## *Maremma*

<i>Mantellassi - Le Sentinelle</i> Morellino di Scansano Riserva	2015 14%	85% Sangiovese 15% Alicante	€ 23,00
<i>Mazzei - Bronzone</i> Morellino di Scansano Riserva	2016 13,5%	Biologico Sangiovese	€ 22,00
<i>Val di Toro - Rivieresco</i> Morellino di Scansano	2018 13,5%	Sangiovese	€ 16,00
<i>San Giuseppe - Mantellassi</i> Morellino di Scansano	2017 14%	85% Sangiovese 10% Sauvignon, 5% Cigliegiolo	€ 16,00
<i>Col di Bacche</i> Morellino di Scansano	2019 14%	85% Sangiovese	€ 16,00
<i>Le Torri del Falco</i> Morellino di Scansano	2019 14%	Sangiovese, Syrah Biologico	€ 15,00
<i>Poggioargentiera - Bellamarsilia</i> Morellino di Scansano	2019 14%	Sangiovese Biologico	€ 18,00
<i>Pierini e Brugi - Sugherettaio</i> Rosso di Montecucco Riserva	2013 14%	Biologico Sangiovese, Merlot Cabernet Sauvignon	€ 21,00
<i>Salustri - Marleo</i> Rosso di Montecucco	2018 14%	Biologico 90% Sangiovese, 10% Cigliegiolo	€ 14,00
<i>Collemassari Rigoletto</i> Rosso di Montecucco	2017 14%	Biologico 70% Sangiovese, 15% Cigliegiolo, 15% Montepulciano	€ 14,00

## *Rossi di Toscana*

<i>Carpineto La Fornace</i>	2009 13,5%	<i>Cabernet Sauvignon</i>	€ 43,00
<i>Villa di Negro Picol Rosso</i>	2016 13%	<i>Sangiovese</i>	€ 15,00
<i>Mannucci Droandi Foglia Tonda</i>	2015 14%	<i>Biologico</i>	€ 27,00
<i>Castello di Modanella Poggio L'Aiole</i>	2015 13%	<i>Canaiolo</i>	€ 30,00
<i>Vallone di Cecione Canaiolo</i>	2016 13%	<i>Canaiolo</i>	€ 28,00
<i>Barone Ricasoli Casalferro</i>	2015 14,5%	<i>100% Merlot</i>	€ 48,00
<i>Vallepiciola Guidarello</i>	2014 13,5%	<i>Sangiovese, Merlot Cabernet Sauvignon</i>	€ 28,00
<i>Fattoria di Felsina Fontalloro</i>	2016 13,5%	<i>Sangiovese</i>	€ 55,00
<i>Vignamaggio Cabernet Franc</i>	2016 12,5%	<i>Cabernet franc</i>	€ 49,00
<i>Isole e Olena Cepparello</i>	2017 15%	<i>Sangiovese</i>	€ 95,00
<i>Podere la Bruciata Tizzo</i>	2019 13%	<i>Biologico 60% Pugnitello , 40% Canaiolo</i>	€ 24,00
<i>Mastrojanni Cigliegiolo</i>	2018 15%	<i>Cigliegiolo</i>	€ 50,00
<i>Vallone di Cecione Malvasia Nera</i>	2020 13,5%	<i>Malvasia Nera</i>	€ 27,00
<i>Tua Rita - Giuisto di Notri Rosso di toscana</i>	2018 14,5%	<i>80% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Cabernet Franc</i>	€ 100,00



## ***Bolgheri***

<i>Tenuta Argentiera</i> <i>Bolgheri Superiore</i>	2012 14,5%	<i>Cabernet sauvignon</i> <i>Merlot , Cabernet Franc</i>	€ 70,00
<i>Collemassari - Grattamacco</i>	2015 14,5%	<i>Biologico</i> <i>Cabernet Sauvignon</i> <i>Merlot, Sangiovese</i>	€ 65,00
<i>Di Vaira - Bolgherese</i> <i>Bolgheri Superiore</i>	2016 14,5%	<i>Cabernet Sauvignon</i> <i>Merlot, Syrah</i>	€ 48,00
<i>Le Macchiole</i> <i>Bolgheri</i>	2019 14,5%	<i>Merlot, Cabernet Franc e</i> <i>Syrah</i>	€ 29,00
<i>Campo alla Sughera - Adèò</i>	2016 14,5%	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	€ 26,00
<i>Tenuta Di Vaira</i> <i>Caccia al Palazzo</i> <i>Bolgheri</i>	2017 14%	<i>Cabernet sauvignon , Merlot</i>	€ 20,00
<i>Collemassari</i> <i>Bolgheri</i>	2018 14%	<i>20% Cabernet Franc, 60%</i>	€ 24,00
<i>Varvàra - Castello di Bolgheri</i> <i>Bolgheri</i>	2019 14,5%	<i>Cabernet Sauvignin, Merlot,</i> <i>Syrah, petit Verdot</i>	€ 29,00
<i>I Tirreni - Beccaia</i> <i>Bolgheri</i>	2019 14%	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot,</i> <i>Cabernet franc, Petit verdot</i>	€ 27,00

## ***Piemonte***

<i>Montalbera - Lequilibrio</i> <i>Barbera d'Asti</i>	2012 14,5%	<i>Barbera</i>	€ 18,00
<i>Ceretto - Rossana</i> <i>Dolcetto d'Alba</i>	2017 14%	<i>Biologico</i> <i>Dolcetto</i>	€ 19,00
<i>Conterno Fantino</i> <i>Vigna Sorì Ginestra</i> <i>Barolo</i>	2017 15,0%	<i>Nebbiolo</i>	€ 98,00
<i>Conterno Fantino</i> <i>Ginestrino</i> <i>Nebbiolo Langhe</i>	2019 14%	<i>Nebbiolo</i>	€ 28,00

## ***Veneto***

<i>Mazzi - Punta di Villa</i> <i>Amarone della Valpolicella</i>	2013 16%	60% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone, 10% Molinara	€ 60,00
<i>Fumanelli</i> <i>Amarone della Valpolicella</i>	2015 16%	<i>Corvina, Corvinone,</i> <i>Rondinella</i>	€ 60,00
<i>Vaona Pegrandi</i> <i>Amarone della Valpolicella</i>	2015 16%	<i>Corvina, Rondinella,</i> <i>Molinara</i>	€ 50,00

## ***Emilia Romagna***

<i>Venturini Baldini</i> <i>Lambrusco Reggiano</i>	12%	<i>Biologico</i> <i>Lambrusco: Marani, Maestri,</i> <i>Salamino e Grasparossa</i>	€ 14,00
---	-----	---	---------

## ***Sicilia***

<i>Firriato - Le sabbie dell'Etna</i>	2016 14%	<i>Nerello Mascalese, nerello</i> <i>Cappuccio</i>	€ 17,00
<i>Piante Faro - Pietradolce</i> <i>Etna Rosso</i>	2017 14,5%	<i>Nerello Mascalese</i>	€ 23,00
<i>Firriato - Harmonium</i> <i>Nero d'Avola</i>	2013 14,5%	<i>Nero d'Avola</i>	€ 32,00

## ***Campania***

<i>Quarta Generazione</i> <i>Aglianico del Vulture</i>	2015 14,5%	<i>Aglianico</i>	€ 32,00
---	---------------	------------------	---------

## ***Sardegna***

<i>Surrau - Naracau</i> <i>Cannonau di Sardegna</i>	2019 13,5%	<i>Cannonau</i>	€ 18,00
--	---------------	-----------------	---------

### ***Friuli Venezia Giulia***

<i>Livio Felluga Vertigo</i> <i>Rosso delle Venezie</i>	2015 13%	<i>Merlot , Cabernet Sauvignon</i>	€ 16,00
--	-------------	------------------------------------	---------

### ***Valle d'Aosta***

<i>Lo Triolet - Fumin</i>	2017 13,5%	<i>90% Fumin, 10% Gamaret</i>	€ 30,00
---------------------------	---------------	-------------------------------	---------

<i>Lo Triolet - Pinot Noir</i>	2018 13%	<i>Pinot Nero</i>	€ 20,00
--------------------------------	-------------	-------------------	---------

<i>Ottin - Fumin</i>	2018 13,5%	<i>Fumin</i>	€ 35,00
----------------------	---------------	--------------	---------

### ***Trentino Alto Adige***

<i>Tiefenbrunner Turmhof</i> <i>Pinot Nero</i>	2019 13,5%	<i>Pinot Nero</i>	€ 25,00
---	---------------	-------------------	---------

## ***I VINI BIANCHI***

<i>Tenuta di Frassineto, Bianco di toscana, 12,5%, Chardonnay e Pinot Bianco</i>			
<i>Bianco della Casa 1 Litro</i>			€ 6,00
<i>Bianco della Casa ½ Litro</i>			€ 4,00
<i>Bianco della Casa ¾ Litro</i>			€ 3,00

### ***Toscana***

<i>Barone Ricasoli - Torricella</i>	2017 13%	<i>Chardonnay</i>	€ 20,00
<i>Isole e Olena</i> <i>Collezione Privata</i>	2018 14%	<i>Chardonnay</i>	€ 50,00
<i>Panizzi - Santa Margherita</i> <i>Vernaccia di San Gimignano</i>	2017 14%	<i>Vernaccia</i>	€ 20,00
<i>Palagetto - Santa Chiara</i> <i>Vernaccia di San Gimignano</i>	2019 13%	<i>Biologico</i>	€ 16,00
<i>Di Vaira - Ciaccia al Palazzo</i> <i>Vermentino di Bolgheri</i>	2017 14%	<i>Vermentino</i>	€ 17,00
<i>Mantellassi</i> <i>Vermentino Scalandrino</i>	2020 13%	<i>Vermentino</i>	€ 17,00
<i>Mantellassi - Vegoia</i> <i>Ansonica</i>	2020 13%	<i>Ansonica</i>	€ 15,00
<i>Casanova di Neri</i> <i>Ibbianco</i>	2020 12,0%	<i>Vermentino, Grechetto</i>	€ 20,00
<i>Mannucci Droandi</i> <i>Campigliole</i>	2019 13,5%	<i>Biologico</i> <i>Malvasia, Trebbiano</i>	€ 15,00
<i>Podere della Bruciata</i> <i>Bruggina</i>	2020 13%	<i>Biologico</i> <i>Trebbiano Malvasia, Grechetto</i>	€ 19,00
<i>Azienda Agricola Trequanda</i> <i>Bianco frizzante Poderino</i>	12%	<i>Chardonnay, Muller turgau,</i> <i>Sauvignon Bianco</i>	€ 12,00

## ***Sicilia***

<i>Benanti</i> <i>Etna Bianco</i>	2018 12%	<i>Carricante</i>	€ 21,00
<i>Feudo Luparello</i>	2018 13%	<i>Biologico</i> 70% Grillo , 30% Viognier	€ 15,00

## ***Campania***

<i>Romano Clelia - Colli di Lapio</i> <i>Fiano di Avellino</i>	2017 13,5%	<i>Fiano di Avellino</i>	€ 22,00
<i>Guido Marsella - Poggi Reali</i> <i>Greco di Tufo</i>	2017 13%	<i>Greco</i>	€ 23,00
<i>Contrada Michele</i> <i>Falanghina Campania</i>	2018 12,5%	<i>Falanghina</i>	€ 14,00
<i>Fattoria la Rivolta - Taburno</i> <i>Falanghina del Sannio</i>	2020 13,5%	<i>Falanghina</i>	€ 18,00

## ***Marche***

<i>Versiano - Vignamato</i> <i>Castelli di Jesi</i>	2016 13,5%	<i>Verdicchio</i>	€ 16,00
<i>Velenosi - Villa Angela</i> <i>Passerina</i>	2019 12,5%	<i>Passerina</i>	€ 16,00
<i>Velenosi - Villa Angela</i> <i>Pecorino del Falerio</i>	2019 12,5%	<i>Pecorino</i>	€ 16,00

## ***Sardegna***

<i>Surrau - Sciala</i> <i>Vermentino di Gallura</i>	2020 14%	<i>Vermentino</i>	€ 22,00
--	-------------	-------------------	---------

## **Liguria**

<i>Ottaviano Lambruschi Colli di Luni</i>	2020 13%	<i>Vermentino</i>	€ 19,00
<i>Arrigoni Rosadimaggio Cinqueterre</i>	2019 13,5%	<i>Bosco, Albarola e Vermentino</i>	€ 25,00

## **Lombardia**

<i>Patrizia Cadore Lugana</i>	2017 13,5%	<i>Turbiana (Trebbiano di Lugana)</i>	€ 16,00
<i>Az. Agr. Montonale Lugana Orestilla</i>	2017 13%	<i>Turbiana</i>	€ 29,00
<i>Az. Agr. Montonale Lugana Montunal</i>	2018 13,5%	<i>Turbiana</i>	€ 17,00

## **Piemonte**

<i>Canevaro Luca - Ca' degli Olmi Derthona</i>	2019 14,5%	<i>Timorasso Biologico</i>	€ 22,00
--	---------------	--------------------------------	---------

## **Valle D'Aosta**

<i>Lo Triolet Muscat Petit Grain</i>	2018 14%	<i>100% moscato bianco</i>	€ 20,00
<i>Lo Triolet Pinot Grigio</i>	2016 13,5%	<i>Pinot Grigio</i>	€ 21,00
<i>Ottin - Petit Arvine</i>	2016 14,5%	<i>100% Petit Arvine</i>	€ 22,00

## **Veneto**

<i>Pieropan Calvarino Soave Classico</i>	2017 12,5%	<i>Biologico 70% Garganega, 30%</i>	€ 22,00
<i>Pieropan Soave Classico</i>	2019 12%	<i>85% Garganega, 15%</i>	€ 17,00

## *Friuli Venezia Giulia*

<i>Schiopetto</i> <i>Collio Sauvignon</i>	2019 13%	100% Sauvignon blanc	€ 26,00
<i>Damian Princic - Colle Duga</i> <i>Collio Sauvignon</i>	2019 14%	25% Sauvignon , 25% Friulano	€ 23,00
<i>Torre Rosazza</i> <i>Colli Orientali Del Friuli</i>	2017 13%	100 % Pinot Grigio	€ 18,00
<i>Doro Princic</i> <i>Collio Pinot Grigio</i>	2017 14%	100 % Pinot Grigio	€ 26,00
<i>Vigna Petrusa</i> <i>Colli Orientali Del Friuli</i>	2016 13,5%	Friulano	€ 16,00
<i>Livio Felluga</i> <i>Colli Orientali del Friuli</i>	2015 13%	Friulano	€ 23,00
<i>Schiopetto</i> <i>Ribolla Gialla del Collio</i>	2020 13%	100% Ribolla gialla	€ 19,00
<i>Pierpaolo Pecorari</i> <i>Venezia</i> <i>Ribolla Gialla</i>	2020 13%	100% Ribolla gialla	€ 22,00
<i>Princic Damian - Colle Duga</i> <i>Friulano</i>	2018 14%	Friulano	€ 25,00
<i>Borgo San Daniele</i> <i>Friuli Isonzo Rive Alte</i>	2016 14%	100 % Malvasia	€ 22,00



## *Trentino Alto Adige*

<i>Kellerei Bozen - Mock</i> <i>Sauvignon</i>	<i>2018</i> <i>14%</i>	<i>100% Sauvignon Blanc</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>St. Pauls</i> <i>Pinot Bianco</i>	<i>2018</i> <i>13,5%</i>	<i>Pinot Bianco</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Tiefenbrunner</i> <i>Alto Adige Muller Thurgau</i>	<i>2017</i> <i>13%</i>	<i>Muller Thurgau</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Pacher Hof</i> <i>Muller Thurgau</i>	<i>2019</i> <i>12,5%</i>	<i>Muller Thurgau</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Kofererhof</i> <i>Sylvaner</i>	<i>2016</i> <i>13%</i>	<i>Sylvaner</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Bellutti - Weinberghof</i> <i>Gewurztraminer Plon</i>	<i>2018</i> <i>15%</i>	<i>Gewurztraminer</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Tiefenbrunner Merus</i> <i>Gewurztraminer</i>	<i>2020</i> <i>14,0%</i>	<i>Gewurztraminer</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Strasserhof</i> <i>Kerner</i>	<i>2020</i> <i>13,5%</i>	<i>Kerner</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Kellerei Bozen</i> <i>Kerner</i>	<i>2018</i> <i>14%</i>	<i>Kerner</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>St. Pauls</i> <i>Riesling</i>	<i>2017</i> <i>12,5%</i>	<i>100 % Riesling</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Pacher Hof</i> <i>Riesling - Alto Adige Valle Isarco</i>	<i>2019</i> <i>12,5%</i>	<i>Riesling</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Kellerei Bozen</i> <i>Chardonnay Kleinstein</i>	<i>2018</i> <i>14%</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>€ 20,00</i>

## **I GRANDI FORMATI**

<i>Chianti Classico - 1,5L Berardenga</i> <i>Fattoria di Felsina</i>	2014 13,5%	€ 55,00
<i>Chianti classico 3 L</i> <i>Carpineto</i>	2015 13%	€ 62,00
<i>Chianti Classico Brolio 1,5L</i> <i>Barone Ricasoli</i>	2016 13,5%	€ 55,00
<i>Pugnitello Leopoldo 1,5L</i> <i>Fattoria di Santa Vittoria</i>	2012 13,5%	€ 45,00
<i>Bolgheri Villa Donoratico 1,5L</i> <i>Tenuta Argentiera</i>	2010 14%	€ 65,00
<i>Castello di Ama</i> <i>Chianti Classico Riserva</i>	2009 13,5%	€ 90,00
<i>Merlot del Piave 3L</i> <i>Casa Cornoer</i>	1999 12,5%	€ 95,00
<i>Oratorio di San Lorenzo 1,5L</i> <i>Inama</i>	2006 14%	€ 80,00
<i>Colli tortonesi Vho 1,5L</i> <i>Claudio Mariotto</i>	2006 14%	€ 52,00
<i>Metodo Classico 18 Mesi 1,5L</i> <i>Gancia Alta langa</i>	<i>Sboccatura</i> 2015 12%	€ 50,00
<i>Metodo Classico 60 Mesi 1,5L</i> <i>Gancia Alta langa Riserva</i>	2005 12,5%	€ 75,00
<i>Metodo Classico Brut 25 1,5L</i> <i>Az. Agricola F.lli Berlucci</i>	12,50%	€ 45,00
<i>Monterossa Franciacorta</i> <i>Brut Blanc Blanc 1,5L</i>	<i>Sboccatura</i> 9/17 12,5%	€ 68,00
<i>Ducato Franciacorta Brut 1,5L</i>	<i>Sboccatura</i> 2018 12,5%	€ 53,00

## **BOLLICINE**

<i>Masottina Extra Dry</i> <i>Prosecco Superiore di Valdobbiadene</i>	11,50%	100% Glera	€ 16,00
<i>Bianca Vigna</i> <i>Prosecco Superiore Brut</i>	Millesimato 2020 11,5%	100 % Glera Biologico	€ 16,00
<i>Villa Marcello</i> <i>Prosecco Trevisano Brut</i>	Millesimato 2017 11%	85% Glera , 15% Pinot bianco	€ 15,00
<i>Felsina</i> <i>Metodo Classico Brut</i>	Sboccatura 2021 12,50%	60% Sangiovese, 20% Pinot Nero , 20% Chardonnay	€ 23,00
<i>Biondelli</i> <i>Franciacorta Brut</i>	Sboccatura 2019 12,50%	100% Chardonnay Biologico	€ 27,00
<i>Monterossa Prima Cuvée</i> <i>Franciacorta Brut</i>	Sboccatura 2020 12,50%	Chardonnay, Pinot Nero	€ 30,00
<i>Monterossa</i> <i>Cabochon Fuoriserie N.021</i> <i>Franciacorta Brut</i>	Sboccatura 2019 12,50%	Chardonnay, Pinot Nero	€ 78,00
<i>Ricci Curbaastro</i> <i>Franciacorta Saten Brut</i> <i>Vendemmia 2015</i>	Sboccatura 2019 12,50%	Chardonnay	€ 28,00

## ***Bollicine Rosate***

<i>Felsina</i>	<i>sboccatura 2019</i>	<i>50% Sangiovese, 30% Pinot Nero, 20% Chardonnay</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Metodo Classico Brut Rosè</i>	<i>12,50%</i>		
<i>Ricci Curbaastro</i>	<i>sboccatura 2019</i>	<i>80% Pinot Nero, 20% Chardonnay</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Franciacorta Rosé Brut</i>	<i>12,5%</i>		

## ***Champagne***

<i>Taittinger</i>			<i>€ 65,00</i>
<i>Champagne Brut Rèserve</i>	<i>12,5%</i>		
<i>Guy Larmandier</i>			<i>€ 58,00</i>
<i>Champagne Cramant Gran Cru</i>	<i>12%</i>		
<i>Montmarthe</i>			<i>€ 42,00</i>
<i>Champagne Brut Premier Cru</i>	<i>12%</i>		

## ***I VINI ROSATI***

<i>Mannucci Droandi - Rossinello</i> <i>Toscana Rosato</i>	<i>2018</i> <i>12%</i>	<i>Biologico</i> <i>Sangiovese</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Casanova di Neri - Irrosè</i>	<i>2018</i> <i>13,5%</i>	<i>Sangiovese</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Val di Toro Anna's Secret</i> <i>Rosato Maremma Toscana</i>	<i>2019</i> <i>12,5%</i>	<i>Biologico</i> <i>Sangiovese</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>La Piana- Rosa della Piana</i>	<i>2019</i>	<i>Biologico</i> <i>Aleatico</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>La Spinetta</i> <i>Il Rosè di Casanova</i>	<i>2019</i> <i>12,5%</i>	<i>50% Sangiovese, 50%</i> <i>Prugnolo Gentile</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Montonale - Rosa di Notte</i> <i>Chiaretto del garda Classico</i>	<i>2020</i> <i>13%</i>	<i>Groppello, Marzemino,</i>	<i>€ 20,00</i>

## *I Vini da Dessert al bicchiere*

<i>Massina</i> <i>Vin Santo dolce</i>	2007 12%	<i>Trebbiano, Malvasia</i>	€ 4,00
<i>Fattoria di Santa Vittoria</i> <i>Vin Santo Valdichiana Toscana</i>	2004 15,5%	70% <i>Trebbiano Toscano</i> e 30% <i>Malvasia lunga del</i> <i>Chianti</i>	€ 6,00
<i>Guicciardini Strozzi</i> <i>San Gimignano Vin Santo</i>	2004 15,5%	<i>Trebbiano, Malvasia, San</i> <i>Colombano</i>	€ 6,00
<i>Ambra di Massina</i> <i>Vin Santo del Chianti</i>	2007 15,5%	<i>Biologico</i> <i>Trebbiano, Malvasia</i>	€ 6,00
<i>Vignamaggio</i> <i>Vin Santo del Chianti Classico</i>	2014 14,5%	<i>Malvasia, Trebbiano</i>	€ 6,00
<i>Sapereta</i> <i>Aleatico passito dell'Elba</i>	2017 13%	<i>Biologico</i> <i>Aleatico</i>	€ 6,00
<i>La Tunella</i> <i>Verduzzo Friulano</i>	2009 12,5%	<i>Verduzzo Friulano</i>	€ 5,00
<i>Solidea</i> <i>Passito di Pantelleria</i>	2014 14,5%	<i>Zibibbo</i>	€ 5,00
<i>Lo Triolet - Mistigrì</i> <i>Vino da uve appassite</i>	2014 14%	<i>Pinot Grigio</i>	€ 8,00
<i>Mola</i> <i>Aleatico passito dell'Elba</i>	2015 13%	<i>Aleatico</i>	€ 5,00
<i>Firriato - L'Ecrù'</i> <i>Passito siciliano</i>	2012 13%	<i>Zibibbo, Malvasia</i>	€ 5,00
<i>Salvatore Murana</i> <i>Passito di Pantelleria</i>	2010 14%	<i>Zibibbo</i>	€ 8,00