

# VINI

## BOLLE

<b>Naolta – Vino Frizzante Sur Lie</b> <b>Fiorin Silvia</b> – Veneto	100% Glera	<b>€ 18</b>
<b>Perlugo – Dosaggio Zero Metodo Classico VSQ</b> <b>Pievalta</b> – Marche	100% Verdicchio	<b>€ 24</b>
<b>Cremant d’Alsace – Rosè Brut</b> <b>Frey Solher</b> – Francia	100% Pinot Nero	<b>€ 30</b>
<b>Vulcanica</b> <b>Pivnica Cajkov</b> – Slovacchia	Pesecka, Pinot Grigio	<b>€ 35</b>
<b>Metodo Classico Ma Non Troppo – Pas Dosè</b> <b>Tenuta Belvedere</b> – Lombardia	100% Pinot Nero	<b>€ 40</b>
<b>Brut Tradition – Champagne</b> <b>Cordeuil P&amp;F</b> – Francia	Pinot Nero, Chardonay	<b>€ 45</b>
<b>Quattro – Spumante Metodo Classico</b> <b>Opificio del Pinot Nero</b> – Veneto	100% Pinot Nero	<b>€ 50</b>
<b>Pensiero 2013 – VSQ Brut Pas Operè</b> <b>Ca’ del Vent</b> – Lombardia	100% Chardonay	<b>€ 60</b>
<b>Brut Rosè Pas Operè 2014</b> <b>Ca’ del Vent</b> – Lombardia	100% Pinot Nero	<b>€ 65</b>
<b>Anima 2013 – VSQ Brut Pas Operè</b> <b>Ca’ del Vent</b> – Lombardia	100% Pinot Nero	<b>€ 65</b>
<b>Sette – Extra Brut Rosè</b> <b>Opificio del Pinot Nero</b> – Veneto	100% Pinot Nero	<b>€ 70</b>

## ROSATI

<b>Sant’Emiliano 2018 – Charetto Garda DOC</b> <b>Pratello</b> – Lombardia	Groppello, Syrah, Barbera, Marzemino	<b>€ 22</b>
<b>Sant’Isidoro 2017 – Marche IGT</b> <b>Maria Pia Castelli</b> – Marche	Sangiovese, Montepulciano	<b>€ 24</b>
<b>Cirò Rosè DOC 2017</b> <b>Cataldo Calabretta Viticoltore</b> – Calabria	100% Gaglioppo	<b>€ 26</b>

---

## BIANCO

---

<b>Giada – Terrazze dell’Imperiese IGT</b>	100%	<b>€ 22</b>
<b>La Casetta</b> – Liguria	Vermentino	
<b>Riesling</b>	100%	<b>€ 22</b>
<b>Calalta</b> – Veneto	Riesling	
<b>Cumalè 2018 – Fiano Cilento DOP</b>	100%	<b>€ 24</b>
<b>Casebianche</b> – Campania	Fiano	
<b>Dominè 2017 – Verdicchio dei castelli di Jesi DOC</b>	100%	<b>€ 24</b>
<b>Pievalta</b> – Marche	Verdicchio	
<b>Catulliano 2018 - Lugana DOC</b>	100%	<b>€ 26</b>
<b>Pratello</b> – Lombardia	Trebbiano di Lugana	
<b>Salipetrj</b>	100%	<b>€ 27</b>
<b>Tenuta Armosa</b> – Sicilia	Moscato Bianco	
<b>Plenus 2016 – Pecorino Colline Pescaresi IGP</b>	100%	<b>€ 29</b>
<b>Marina Palusci</b> – Abruzzo	Pecorino	
<b>BiancoViola</b>	Catarratto, Grillo, Grecanico	<b>€ 30</b>
<b>Aldo Viola</b> – Sicilia		
<b>Devin Volcanic 2017</b>	100%	<b>€ 33</b>
<b>Pivnica Cajkov</b> – Slovacchia	Devin	
<b>Mentelibera</b>	Bronner, Incrocio Manzoni, Riesling	<b>€ 40</b>
<b>Calalta</b> – Veneto		
<b>Wintricher Riesling 2001 - Spätlese Trocken</b>	100%	<b>€ 48</b>
<b>Weingut Molitor</b> – Germania	Riesling	
<b>Stella Flora 2010</b>	Pecorino, Passerina, Trebbiano, Malvasia	<b>€ 58</b>
<b>Maria Pia Castelli</b> – Marche		

---

---

## VINO DA DESSERT

---

<b>Anforghettabol – Bianco botritizzato</b>	Vitigno bianco autoctono macerato in anfora	<b>45</b>
<b>Cantina San Biagio Vecchio</b> – Emilia Romagna		

---

---

# ROSSI

---

<b>Dolcetto d'Alba 2017</b>	100%	<b>20</b>
<b>Gianfranco Alessandria</b> – Piemonte	Dolcetto	
<b>Valpollicella DOC 2018</b>	Corvina,	<b>20</b>
<b>Montenigo</b> - Veneto	Rondinella	
<b>Barbera d'Alba DOC 2018</b>	100%	<b>22</b>
<b>Mauro Veglio</b> – Piemonte	Barbera	
<b>Siclys 2010 – Nero d'Avola IGT</b>	100% Nero	<b>25</b>
<b>Az. Agr. Armosa</b> – Sicilia	d'Avola	
<b>Chiassobuio 2011 – Toscana Rosso IGT</b>	Sangiovese,	<b>35</b>
<b>Tunia</b> – Toscana	Colorino, Canaiolo	
<b>Nero per Sempre 2016 – Rebo IGT</b>	100%	<b>40</b>
<b>Pratello</b> – Lombardia	Rebo	
<b>Sforzato di Valtellina DOCG 2012</b>	100%	<b>60</b>
<b>Le Strie</b> – Lombardia	Chiavennasca (Nebbiolo)	
<b>Barolo DOCG 2012</b>	100%	
<b>Mauro Veglio</b> – Piemonte	Nebbiolo	
Gattera		<b>80</b>
Castelletto		<b>85</b>
Arborina		<b>90</b>
<b>Kurni</b>	100%	
<b>Oasi degli Angeli</b> – Marche	Montepulciano	
2016		<b>120</b>
2015		<b>160</b>

---