

Carta dei vini

METODO CHARMAT

Prosecco di Valdobbiadene Docg "Corderie" (Uvaggio: 100% Glera; grad. alc. 11°)	Astoria	€ 23
Ribolla Gialla brut Millesimata (Uvaggio: 100% Ribolla Gialla; grad. alc. 12,5°)	Tenuta Luisa	€ 25
Ziik rosè Extrabrut BIO (Uvaggio: 100% Sangiovese; grad. alc. 11,5°)	Tenuta Casenuove	€ 24

METODO CLASSICO

Franciacorta Docg Brut "Ninettes" (Uvaggio: 60% Chardonnay, 30% Pinot Nero, 10% P.bianco; grad alc.13°)	Le Marchesine	€ 30
Franciacorta Docg Brut "Saten" millesimato " BRIGANTIA" (Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 13°)	Le Marchesine	€ 37
Franciacorta Docg Rosè millesimato "ARTIO" (Uvaggio: 60% Chardonnay; 40% Pinot Nero; grad alc. 13°)	Le Marchesine	€ 37
Trento D.o.c. "Brut Nature" (Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 12,5°)	Pedrotti	€ 39
Trento D.o.c. "Brut Rosè millesimato" (Uvaggio: 60% Chardonnay; 30% Pinot Nero; grad alc. 12°)	Pedrotti	€ 42
Cremant de Bourgogne "Blanc de Blancs" (Uvaggio: 100% Chardonnay; grad alc. 12°)	Maison Peguet	€ 42
Champagne "Premier cru" brut "Heritage" (Uvaggio: 78% Pinot Nero; 15% Chardonnay ; 7% Meunier grad alc. 12°)	Louis Brochet	€ 58
Champagne AOC brut Rosè (Uvaggio: 85% Pinot Nero; 10% Meunier; 5% Chardonnay ; 10% grad alc. 12,5°)	Louis Brochet	€ 65



VINI BIANCHI

Alto Adige

Gewurtztraminer Doc "Vohn Lem"

(Uvaggio: 100% Gewurtztraminer; grad alc. 14,5°)

Castelfeder € 30

Muller Thurgau Vigneti delle Dolomiti igt "GASSNER"

(Uvaggio: 100% Muller Thurgau; grad alc. 13°)

Castelfeder € 25

Souvignon Vigneti delle Dolomiti "RAIF"

(Uvaggio: 100% Sauvignon; grad alc. 13,5°)

Castelfeder € 28

Kerner Vigneti delle Dolomiti

(Uvaggio: 100% Kerner; grad alc. 13,5°)

Castelfeder € 28

Friuli Venezia Giulia

Chardonnay Doc Isonzo del Friuli

(Uvaggio: Chardonnay; grad alc. 14°)

Tenuta Luisa € 24

Friulano Isonzo D.o.c. "I Ferretti" Barrique

(Uvaggio: Friulano; grad alc. 14°)

Tenuta Luisa € 32

Pinot Grigio Doc Isonzo

(Uvaggio: 100% Pinot Grigio; grad alc. 13,5°)

Tenuta Luisa € 24

Ribolla Gialla Doc Collio

(Uvaggio: 100% Ribolla Gialla; grad alc. 12,5°)

Ronco del Folo € 24

Sauvignon Doc Isonzo del Friuli

(Uvaggio: 100% Sauvignon; grad alc. 13,5°)

Tenuta Luisa € 25

Piemonte

Gavi di Gavi Docg La Meirana

(Uvaggio: 100% Cortese; grad alc. 13,5°)

Broglia € 25

Erbavoglio Colline Novaresi doc

(Uvaggio: 100% Erbaluce di Caluso; grad alc. 13,5°)

Torraccia del Piantavigna € 22

Roero Arneis Docg

(Uvaggio: 100% Arneis; grad alc. 13,5°)

Cornarea € 27

Monferrato doc "Timorasso" Solis Vis

(Uvaggio: 100% Timorasso; grad alc. 13,5°)

Tenuta Montemagno € 26

Toscana

Ansonica i.g.t. Costa Toscana "Aurica"

(Uvaggio: 100% Ansonica ; grad alc. 12,5°)

Tenute A&G, Folonari € 22

Vermentino i.g.t. Costa Toscana

(Uvaggio: 100% Vermentino ; grad alc. 12,5°)

Tenute A&G, Folonari € 22

Viogner i.g.t. Costa Toscana "Aurica"

(Uvaggio: 100% Viogner; grad alc. 13°)

Tenute A&G, Folonari € 22

"La Pietra" Chardonnay i.g.t. Toscana Super Tuscan

(Uvaggio: 100% Chardonnay ; grad alc. 13,5°)

Tenute del Cabreo € 45

Marche

Offida D.o.c.g. Passerina "NOTTURNA"

(Uvaggio: 100% Passerina; grad alc. 14°)

Tenute Cocci Grifnoni € 21



Umbria

Trebbiano Spoletino d.o.c.

(Uvaggio: 100% Trebbiano Sopoletino; grad alc. 13,5°)

Perticaia € 24

Lazio

Cacchione Nettuno Dop

(Uvaggio: 100% Cacchione; grad alc. 13,5°)

Casa Divina Provvidenza € 24

Frascati Superiore Docg

(Uvaggio: Malvasia, Trebbiano, Bonvino, Bellone; grad alc. 13°)

Vinea Domini € 20

Abruzzo

Pecorino Igt terre di Chieti " Calalenta"

(Uvaggio: 100% Pecorino; grad alc. 13,5°)

Fantini € 20

Campania

Falanghina Irpinia D.o.c. "Campo della Luna"

(Uvaggio: 100% Falanghina; grad alc. 13,5°)

Passo delle Tortore € 22

Calabria

Greco e Malvasia Terre di Cosenza D.o.p. "Dolcemare"

(Uvaggio: Greco bianco e Malvasia; grad alc. 13°)

Spadafora 1915 € 22

Pecorello Calabria I.G.P. "Pandosia"

(Uvaggio: 100% Pecorello ; grad alc. 13,5°)

Spadafora 1915 € 28

Sicilia

Grillo D.o.c. Sicilia "Calanica"

(Uvaggio: 100% Grillo; grad alc. 13°)

Duca di Salaparuta € 20

Etna Bianco D.o.c. "Ceneris"

(Uvaggio: 100% Carricante; grad alc. 13°)

Tenuta Ferrata € 25

Zibibbo secco D.o.c. Sicilia "Suolo 5"

(Uvaggio: 100% Zibibbo; grad alc. 13°)

Duca di Salaparuta € 28

Sardegna

"Akenta Cuvee 71" Vermentino di Sardegna Doc

(Uvaggio: 100% Merlot; grad alc. 13,5°)

Cantina S.M. La Palma € 22

VINI ROSÈ

Toscana

Bolgheri Doc Rosato "Campo al mare"

(Uvaggio: 100% Sangiovese ; grad alc. 13,5°)

Tenuta Campo al Mare € 24

Rosato Costa Toscana Igt

(Uvaggio: 90% Sangiovese, 10% Syrah ; grad alc. 12,5°)

Tenute A&G, Folonari € 22

Calabria

Magliocco Rosa Terre di Cosenza D.o.p. "Arsura"

(Uvaggio: 100% Magliocco; grad alc. 13,5°)

Spadafora 1915 € 22



VINI ROSSI

Alto Adige

Lagrein Doc "Reider" Castelfeder € 24
(Uvaggio: 100% Lagrein; grad alc. 13,5°)

Pinot Nero Doc Mont Mes Castelfeder € 26
(Uvaggio: 100% Pinot Nero; grad alc. 14°)

Friuli Venezia Giulia

Cabernet Sauvignon doc Isonzo Tenuta Luisa € 24
(Uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon; grad alc. 13,5°)

Refosco dal Peduncolo rosso doc Isonzo Tenuta Luisa € 24
(Uvaggio: 100% Refosco; grad alc. 14,5°)

Piemonte

Gattinara D.o.c.g. Torraccia del Piantavigna € 42
(Uvaggio: 100% Barbera; grad alc. 14°)

Nebbiolo Doc Langhe Pelissero € 27
(Uvaggio: 100% Nebbiolo ; grad alc. 13,5°)

Ruchè di Castagnole Monferrato Docg "Invictus " Tenuta Montemagno € 30
(Uvaggio: 100% Ruchè di Castagnole Monferrato ; grad alc. 15,5°)

Veneto

Amarone della Valpolicella classico Docg Salvaterra € 52
(Uvaggio: 55% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Oseleta; grad alc. 16°)

Valpolicella Doc Superiore Ripasso Salvaterra € 28
(Uvaggio: 50% Corvina Veronese, 10% Rondinella, 10% Croatina, 30% Corvinone; grad alc. 14,5°)

Valpolicella Doc Classico Superiore Salvaterra € 22
(Uvaggio: 50% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 30% Corvinone; grad alc. 13,5°)

Toscana

B.S.T. Toscana Igt "Baby" Super Tuscan Tenute A.G. Folonari € 22
(Uvaggio: 70% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon; grad. Alc. 14,5°)

Bolgheri rosso Doc "Campo Al mare" Tenuta Campo al Mare € 33
(Uvaggio: 60% Merlot, 20% Cabernet S., 15% Cabernet Franc 5% Petit verdot; grad alc. 15°)

Brunello di Montalcino Docg Tenuta La Fuga € 60
(Uvaggio: 100% Sangiovese Grosso ; grad alc. 14°)

Chianti Classico Docg Gallo Nero Tenuta Nozzole € 24
(Uvaggio: 100% Sangiovese ; grad alc. 14°)

Morellino di Scansano Docg S"Magò di Oz" Senza Solfiti Aggiunti Mantellassi € 22
(Uvaggio: 85% Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo; grad alc. 13°)

Vino nobile di Montepulciano Docg Fattoria Tor Calvano € 30
(Uvaggio: 70% Sangiovese, 30% Canaiolo; grad alc. 13,5°)

Montecucco Sangiovese doc Vigna a Porrone € 25
(Uvaggio: 100% Sangiovese ; grad alc. 13,5°)



Umbria

Sagrantino di Montefalco Docg

(Uvaggio: 100% Sagrantino; grad alc. 14,5°)

Perticaia € 38

Montefalco rosso Doc

(Uvaggio: 60% Sangiovese, 15% Sagrantino, 25% Merlot; grad alc. 14°)

Perticaia € 24

Abruzzo

"Casale Vecchio" Montepulciano d'Abruzzo Doc

(Uvaggio: 100% Montepulciano; grad alc. 13,5°)

Fantini € 24

Lazio

Cesanese del Piglio Docg Superiore

(Uvaggio: 100% Cesanese del Piglio; grad alc. 14°)

Vinea Domini € 24

Basilicata

Aglianico del Vulture Doc Pipoli

(Uvaggio: 100% Aglianico; grad alc. 13,5°)

Vigneti del Vulture € 22

Calabria

Neropaco Magliocco Rosso

(Uvaggio: 100% Magliocco; grad alc. 14°)

Spadafora 1915 € 24

Puglia

Negramaro Igt Puglia I Muri

(Uvaggio: 100% Negramaro; grad alc. 13,5°)

Vigneti del Salento € 20

Primitivo Igt Puglia I Muri

(Uvaggio: 100% Negramaro; grad alc. 14°)

Vigneti del Salento € 20

Primitivo di Manduria Doc "Zolla"

(Uvaggio: 100% Primitivo; grad alc. 15°)

Vigneti del Salento € 24

Sicilia

Etna Rosso Doc Punta del Drago

(Uvaggio: 100% Nerello Mascalese; grad alc. 13°)

Tenuta Ferrata € 27

Nero d'Avola Sicilia D.o.c. Passo delle Mule

(Uvaggio: 100% Nero d'Avola; grad alc. 13,5°)

Duca di Salaparuta € 24

