

## Rossi di Medio Corpo (750 cl)

Pinot Nero Mezcan DOC <i>(Pinot Nero 100%)</i>	Hofstatter	13,0%	Alto Adige	€ 25,00
Lagrein DOC <i>(Lagrein 100%)</i>	San Michele Appiano	13,0%	Alto Adige	€ 22,00
Terre di San Lorenzo IGT <i>(Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Cabernet Franc 25%)</i>	Tenuta San Leonardo	13,5%	Trentino	€ 22,00
Valpolicella Classico DOC <i>(Corvina Veronese, Rondinella)</i>	Bertani	12,5%	Veneto	€ 18,00
Palazzo della Torre IGT <i>(Corvina 70%, Rondinella 25%, Sangiovese 25%)</i>	Allegrini	13,5%	Veneto	€ 30,00
Valtellina Sup. Inferno DOCG <i>(Nebbiolo - Chiavennasca, Pignola, Pinot Nero)</i>	Negri	13,0%	Lombardia	€ 25,00
Dolcetto d'Alba DOC <i>(Dolcetto 100%)</i>	Prunotto	13,0%	Piemonte	€ 18,00
Nebbiolo Langhe DOC <i>(Nebbiolo 100%)</i>	Ciabot Berton	13,5%	Piemonte	€ 24,00
Chianti Classico DOCG <i>(Sangiovese 90%, Canaiolo e Colorino 10%)</i>	Castello di Monsanto	13,5%	Toscana	€ 25,00
Chianti Colli Senesi DOCG <i>(Sangiovese 95%, Canaiolo, Malvasia Nera e Saragiolo 5%)</i>	Bindi Sergardi	13,5%	Toscana	€ 16,00
Toro Castello di Romitorio IGT <i>(Petit Verdot, Syrah)</i>	Castello Romitorio	14,0%	Toscana	€ 20,00
Morellino di Scansano Ghiaccioforte DOCG <i>(Sangiovese - Morellino 85%, Cilieggiolo 10%, Alicante 5%)</i>	Castello Romitorio	13,5%	Toscana	€ 18,00
Rosso di Montalcino DOC <i>(Sangiovese Grosso 100%)</i>	La Torre	13,5%	Toscana	€ 22,00
Bolgheri Rosso DOC <i>(Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 20%, Merlot 10%, Sangiovese 10%)</i>	Podere Grattamacco	13,5%	Toscana	€ 26,00
Rosso di Torgiano Rubesco DOC <i>(Sangiovese 70%, Canajolo 30%)</i>	Lungarotti	13,5%	Umbria	€ 18,00
Cecapecore <i>(Sagrantino, Montepulciano)</i>	Favaroni	13,5%	Umbria	€ 16,00
Shiraz IGT <i>(Syrah 100%)</i>	Casale del Giglio	13,0%	Lazio	€ 18,00

Cori Rosso Capolemole DOC <i>(Montepulciano, Nero Buono e Cesanese - <u>Agricoltura Biologica</u>)</i>	Carpineti	13,0%	Lazio	€ 18,00
Nero buono Polluce <i>(Nero buono 100%)</i>	Cincinnato	13,0%	Lazio	€ 16,00
Cesanese del Piglio Velobra DOC <i>(Cesanese d'Affile 90%, Sangiovese 10%)</i>	Terenzi	13,5%	Lazio	€ 15,00
Montepulciano d'Abruzzo Indio DOC <i>(Montepulciano d'Abruzzo 100%)</i>	Bove	14,0%	Abruzzo	€ 19,00
Gragnano Penisola Sorrentina DOC <i>(Piedirosso, Aglianico e Sciascinoso 60%, altri vitigni 40%)</i>	Sannino	11,5%	Campania	€ 18,00
Aglianico del Vulture Syntesi DOC <i>(Aglianico 100%)</i>	Paternoster	13,5%	Basilicata	€ 21,00
Cirò Rosso DOC <i>(Gaglioppo 100%)</i>	Librandi	13,5%	Calabria	€ 18,00
Cappello di Prete IGT <i>(Negroamaro 100%)</i>	Candido	13,5%	Puglia	€ 22,00
Primitivo di Manduria Riserva DOC <i>(Primitivo 100%)</i>	Soloperto	14,0%	Puglia	€ 19,00
Nero d'Avola <i>(Nero d'Avola 100%)</i>	Morgante	14,5%	Sicilia	€ 18,00

### **Rossi (375 cl)**

Shiraz IGT <i>(Syrah 100%)</i>	Casale del Giglio	13,0%	Lazio	€ 12,00
Vino Nobile di Montepulciano DOCG <i>(Sangiovese - Prugnolo Gentile 90%, Cabernet Sauvignon 5%, Canaiolo 5%)</i>	Lodola Nuova	14,0%	Toscana	€ 13,00
Amarone Classico Costasera DOC <i>(Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%)</i>	Masi	15,0%	Lazio	€ 29,00

## **Rossi Strutturati (750 cl)**

Amarone Classico Costasera DOC <i>(Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%)</i>	Masi	15,0%	Veneto	€ 55,00
Amarone Classico DOC <i>(Corvina 75%, Rondinella 25%)</i>	Santi	15,0%	Veneto	€ 35,00
Barbaresco Martinenga DOCG <i>(Nebbiolo 100%)</i>	Marchesi di Gresy	13,5%	Piemonte	€ 69,00
Barolo Bussia DOCG <i>(Nebbiolo 100%)</i>	Poderi Aldo Conterno	15,0%	Piemonte	€ 98,00
Barolo DOCG <i>(Nebbiolo 100%)</i>	Cordero di Montezemolo	14,5%	Piemonte	€ 55,00
Brunello di Montalcino DOCG <i>(Sangiovese Grosso 100%)</i>	La Torre	13,5%	Toscana	€ 43,00
Brunello di Montalcino DOCG <i>(Sangiovese Grosso 100%)</i>	Castello Romitorio	14,5%	Toscana	€ 49,00
Brunello di Montalcino DOCG <i>(Sangiovese Grosso 100%)</i>	Biondi - Santi	13,5%	Toscana	€ 155,00
Vino Nobile di Montepulciano DOCG <i>(Sangiovese - Prugnolo Gentile 90%, Cabernet Sauvignon 5%, Canaiolo 5%)</i>	Lodola Nuova	14,0%	Toscana	€ 24,00
Tignanello IGT <i>(Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%)</i>	Antinori	13,5%	Toscana	€ 120,00
Sagrantino di Montefalco DOCG <i>(Sagrantino 100%)</i>	Arnaldo Caprai	14,5%	Umbria	€ 45,00
Montiano IGT <i>(Merlot 100%)</i>	Falesco	14,0%	Lazio	€ 55,00
Baccarossa IGT <i>(Nero Buono 100%)</i>	Poggio le Volpi	13,5%	Lazio	€ 28,00
Mater Matuta IGT <i>(Syrah 85%, Petit Verdot 15%)</i>	Casale del Giglio	13,5%	Lazio	€ 50,00
Radici Taurasi DOCG <i>(Aglianico 100%)</i>	Mastroberardino	13,5%	Campania	€ 45,00
Etna Rosso Diciasettesalme DOC <i>(Nerello Mascarese 100%)</i>	Cottanera	13,5%	Sicilia	€ 28,00
Cannonau DOC <i>(Cannonau 100%)</i>	Argiolas	14,0%	Sardegna	€ 19,00

***Per le annate chiedere al cameriere***

*Eventuali piccole difformità sulla gradazione dei vini sono dipendenti dal cambio di annata*

## ***Bianchi di medio corpo (750 cl)***

Müller Thurgau DOC <i>(Müller Thurgau 100%)</i>	Tiefenbrunner	12,5%	Alto Adige	€ 18,00
448 slm <i>(Chardonnay, Pinot bianco, Sauvignon)</i>	Girlan	13,0%	Alto Adige	€ 18,00
Kerner DOC <i>(Kerner 100%)</i>	Abbazia di Novacella	13,5%	Alto Adige	€ 21,00
Gewurtztraminer <i>(Gewurtztraminer 100%)</i>	Hoffstatter	13,5%	Alto Adige	€ 25,00
Pinot Bianco DOC <i>(Pinot Bianco 100%)</i>	I feudi di Romans	12,5%	Friuli Venezia Giulia	€ 18,00
Pinot Grigio DOC <i>(Pinot Grigio 100%)</i>	I feudi di Romans	13,0%	Friuli Venezia Giulia	€ 18,00
Chardonnay IGT <i>(Chardonnay100%)</i>	Jermann	13,0%	Friuli Venezia Giulia	€ 28,00
Ribolla Gialla DOC <i>(Ribolla Gialla 100%)</i>	La Viarte	12,5%	Friuli Venezia Giulia	€ 22,00
Sauvignon Blanc <i>(sauvignon 100%)</i>	La Viarte	14,0%	Friuli Venezia Giulia	€ 22,00
Lugana DOC <i>(Turbiana 100%)</i>	Ca dei Frati	13,0%	Veneto	€ 20,00
Blangé Langhe Arneis DOCG <i>(Arneis 100%)</i>	Ceretto	12,5%	Piemonte	€ 28,00
Timorasso Derthona <i>(Timorasso 100%)</i>	Claudio Mariotto	13,0%	Piemonte	€ 28,00
Pecorino DOC <i>(Pecorino 100%)</i>	Bove	13,0%	Abruzzo	€ 16,00
Trebbiano d'Abruzzo DOC <i>(Trebbiano 100%)</i>	Tollo	12,5%	Abruzzo	€ 16,00
Passerina del Frusinate IGT <i>(Passerina 100%)</i>	Casale della Ioria	12,5%	Lazio	€ 18,00
Bellone di Cori Castore <i>(Bellone 100%)</i>	Cincinnati	13,0%	Lazio	€ 16,00
Grechetto da uve biologiche <i>(Grechetto 100% - <u>Agricoltura Biologica</u>)</i>	Giangirolami	13,5%	Lazio	€ 16,00
Frascati Superiore People DOCG <i>(Malvasia di Candia 70%, Trebbiano 20%, Sauvignon 10%)</i>	Poggio alle Volpi	13,0%	Lazio	€ 16,00

Biancolella d'Ischia DOC <i>(Biancolella 85%,Forastera, San Lunardo e Uva Rilla 15%)</i>	Casa d'Ambra	12,0%	Campania	€ 18,00
Falanghina Roccamonfina IGT <i>(Falanghina 100%)</i>	Villa Matilde	12,5%	Campania	€ 18,00
Greco di Tufo DOC <i>(Greco di Tufo 100%)</i>	Mastroberardino	12,5%	Campania	€ 20,00
Salina Bianco IGT <i>(Insolia, Catarratto)</i>	Hauner	12,0%	Sicilia	€ 21,00
<i>Leone d'Almerita IGT</i> <i>(Catarratto, Sauvignon e Chardonnay)</i>	Tasca d'Almerita	13,0%	Sicilia	€ 20,00
Vermentino di Gallura DOCG <i>(Vermentino 100%)</i>	Mancini	13,0%	Sardegna	€ 18,00

### ***Bianchi Strutturati (750 cl)***

Manna IGT <i>(Chardonnay, Gewurtztraminer, Sauvignon Blanc)</i>	Franz Haas	13,5%	Alto Adige	€ 35,00
Sauvignon <i>(Sauvignon 100%)</i>	Jermann	13,0%	Friuli Venezia Giulia	€ 28,00
Vintage Tunina IGT <i>(Sauvignon Blanc, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana e Picolit)</i>	Jermann	13,5%	Friuli Venezia Giulia	€ 59,00
Vinnae IGT <i>(Ribolla Gialla 100%)</i>	Jermann	13,0%	Friuli Venezia Giulia	€ 28,00
Verdicchio di Matelica DOC <i>(Verdicchio 100%)</i>	La Monacesca	13,5%	Marche	€ 18,00
Fiano d'Avellino DOCG <i>(Fiano 100%)</i>	Antonio Gaggiano	13,0%	Campania	€ 22,00
Vermentino di Sardegna Tuvaes DOCG <i>(Vermentino 100%)</i>	Cherchi	13,5%	Sardegna	€ 25,00
Vermentino Ruinas <i>(Vermentino 100%)</i>	Depperu	14,5%	Sardegna	€ 29,00

### ***Bianchi (375 cl)***

Vermentino di Gallura DOCG <i>(Vermentino 100%)</i>	Mancini	13,0%	Sardegna	€ 10,00
Gewurtztraminer DOC <i>(Gewurtztraminer 100%)</i>	San Michele Appiano	13,5%	Alto Adige	€ 14,00
Vinnae IGT <i>(Ribolla Gialla 100%)</i>	Jermann	13,0%	Alto Adige	€ 16,00

## ***Vini Rosati (750 cl)***

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo DOC <i>(Montepulciano d'Abruzzo 100%)</i>	Masciarelli	13,5%	Abruzzo	€ 19,00
Five Roses IGT <i>(Negroamaro 90%, Malvasia Nera di Lecce 10%)</i>	Leone De Castris	12,5%	Puglia	€ 18,00

## ***Selezione di vini al calice***

Bianchi				€ 5,00
Rossi				€ 5,00

## ***Spumanti e Champagne (750 cl)***

Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry <i>(Prosecco 100%)</i>	De Faveri	11,0%	Veneto	€ 18,00
<i>Franciacorta Dosage Zero</i> <i>(Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%)</i>	<i>Colline della Stella</i>	12,5%	<i>Lombardia</i>	€ 35,00
Franciacorta Cuvée Brut DOCG <i>(Chardonnay 100%)</i>	Francacontea	13,0%	<i>Lombardia</i>	€ 28,00
Franciacorta Satén DOCG <i>(Chardonnay 100%)</i>	Francacontea	13,0%	<i>Lombardia</i>	€ 35,00
Metodo Classico Perlè <i>(Chardonnay 100%)</i>	Ferrari	12,5%	Trentino	€ 38,00
Champagne Brut AOC <i>(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)</i>	Veuve Cliquot	12,0%	Francia	€ 70,00
Champagne Brut Reserve AOC <i>(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)</i>	Billecart-Salmon	12,0%	Francia	€ 70,00