

## *Vini Bianchi*

<b>Müller Thurgau</b>	15,00
<b>Bianco di Custoza</b>	15,00
<b>Pinot Grigio Pavese</b>	15,00
<b>Falanghina</b>	16,00
<b>Ribolla gialla <i>Collio</i></b>	18,00
<b>Sauvignon <i>Collio</i></b>	18,00
<b>Pinot Grigio <i>Collio</i></b>	18,00
<b>Greco di Tufo <i>Feudi di San Gregorio</i></b>	18,00
<b>Gewürztraminer <i>Alto Adige Aromatico</i></b>	18,00
<b>Sauvignon <i>Collio</i></b>	18,00
<b>Blangé <i>Ceretto</i></b>	25,00
<b>Vintage Tunina <i>Jermann</i></b>	38,00

## *Mezze Bottiglie*

<b>Un Calice di Pinot Grigio</b> ( <i>bianco</i> )	4,00
<b>Un Calice di Bardolino Classico</b>	4,00
<b>Un Calice di Barolo</b> <i>Tenimenti Cà Bianca</i>	10,00
<b>Grignolino d'Asti</b> <i>cl. 37,5</i>	8,00
<b>Dolcetto d'Alba</b> <i>cl. 37,5</i>	8,00
<b>Chianti Classico</b> <i>cl. 37,5</i>	9,00

## *Vini Rossi*

### *Lombardia*

---

<b>Bonarda</b> <i>Oltrepo Pavese frizzante</i>	15,00
<b>Bonarda Boiseè</b> <i>Cabanon</i>	18,00
<b>La Botte n°18</b> <i>Cabernet Sauvignon Cabanon</i>	18,00
<b>Le Tense Sassella</b> <i>Nino Negri</i>	22,00
<b>5 Stelle Sfursat</b> <i>Valtellina Nino Negri</i>	55,00

## *Piemonte*

---

<b>Grignolino d'Asti</b>	15,00
<b>Dolcetto d'Alba</b>	18,00
<b>Barbera d'Alba</b>	18,00
<b>Nebbiolo d'Alba</b>	20,00
<b>Per cento</b> <i>Monferrato</i>	22,00
<b>Barbera d'Asti</b> <i>Superiore</i>	25,00
<b>Gattinara</b> <i>Travaglini</i>	25,00
<b>Barolo</b> <i>Tenimenti Cà Bianca</i>	35,00
<b>Barbaresco</b> <i>Fontanafredda</i>	40,00
<b>Barolo</b> <i>Cordero di Montezemolo</i>	40,00
<b>Nebbiolo Sito Moresco</b> <i>Langhe Gaja</i>	45,00
<b>Bricco Dell'Uccellone</b> <i>Giacomo Braida</i>	55,00

## *Veneto*

---

<b>Valpolicella</b>	15,00
<b>Bardolino</b>	14,00
<b>Ripasso</b> <i>Valpolicella Classico Superiore</i>	19,00
<b>Proemio</b> <i>Amarone della Valpolicella Santi</i>	45,00

## *Toscana*

---

<b>Morellino di Scansano</b>	15,00
<b>Chianti Classico</b>	16,00
<b>Vino Nobile di Montepulciano</b>	24,00
<b>Poggio ai Chiari</b> <i>Sangiovese</i>	35,00
<b>Brunello di Montalcino</b> <i>Belpoggio</i>	40,00
<b>Tignanello</b> <i>Antinori</i>	80,00
<b>Sassicaia</b> <i>Tenuta San Guido</i>	150,00

## *Trentino Alto Adige*

---

<b>Lago di Caldaro</b> <i>Südtirol</i>	15,00
<b>Marzemino</b> <i>Trentino</i>	16,00
<b>Pinot Nero</b> <i>Alto Adige</i>	18,00
<b>Teroldego Rotaliano</b>	16,00

## *Friuli Venezia Giulia*

---

<b>Refosco Peduncolo Rosso</b>	18,00
<b>Merlot del Collio</b>	18,00
<b>Cabernet Franc del Collio</b>	18,00
<b>Schioppettino</b> <i>Colli orientali del Friuli</i>	18,00

## *Emilia Romagna*

---

<b>Gutturnio</b> <i>Colli Piacentini</i>	15,00
<b>Lambrusco Metodo Classico</b> <i>Dall'Asta</i>	16,00

## *Isole*

---

<b>Nero d'Avola</b> <i>(sicilia)</i>	15,00
<b>Moro Rosso</b> <i>Cannonau (sardegna)</i>	18,00

## *Vini da Dessert*

**Brachetto d'Acqui** *Viticoltori dell'Acquese* 18,00

**Moscato d'Asti** *750ml* 18,00

**Vin Santo** *Poggio Bonelli 500ml* 22,00

*Degustazione 5,00*

**Moscato di Siracusa** *750ml* 25,00

*Degustazione 4,00*

**Picolit** *375ml* 28,00

*Degustazione 7,00*

**Barolo Chinato** *Fontanafredda 375ml* 30,00

**Muffato Della Sala** *Antinori 500ml* 40,00

*Chiedere riguardo la riserva dei vini*

## *Spumanti*

<b>Prosecco di Valdobbiadene</b>	15,00
<b>Franciacorta Brut</b>	28,00
<b>Rosè Brut <i>Uberti</i></b>	28,00
<b>Franciacorta Satèn <i>Uberti</i></b>	33,00

## *Liquori*

<b>Grappa di Barolo <i>Distilleria Altavilla "Invecchiata"</i></b>	4,50
<b>Grappa Brunello di Montalcino</b>	5,00
<b>Rum Pampero Aniversario Riserva</b>	5,00
<b>Rum Matusalem Solera 7 anni</b>	5,00
<b>Laphroaig 10 anni</b>	6,00
<b>The Macallan 12 anni</b>	7,00
<b>Lagavulin 16 anni</b>	8,00
<b>Grappa cru Monovitigno Picolit <i>Nonino</i></b>	9,00