

I VINI AL BICCHIERE

A

The Wine By The Glass

Vino Spumante - *Sparkling Wine*

Valdobbiadene, Prosecco Sup, Brut, F.lli Bortolin	€ 8,00
Franciacorta, brut, Az. Ag. San Cristoforo	€ 11,00
Moët & Chandon, Imperial, Brut	€ 19,00

Vino Bianco – *White Wine*

Friuli Venezia Giulia, Terčič, 20	€ 11,00
Veneto, Custoza, Az. Le Tende, 20	€ 8,00
"Bianco della Castellada" doc, collio, La Castellada, 20	€ 15,00
Friuli colli orientali, Le Vigne di Zamò, 20	€ 9,00

Vino Rosè – *Rosè Wine*

Bardolino Chiaretto, Az. Le Tende, 20	€ 8,00
---------------------------------------	--------

Vino Rosso – *Red Wine*

Valpolicella Classico Superiore ripasso, 20	€ 12,00
Raboso, Piave, Cecchetto, 20	€ 10,00
Amarone della Valpolicella, Valpantena, Tezza, 20	€ 17,00
Ruchè, Soc Agr Montalbera, 20	€ 11,00

Vini Dolci e da Meditazione - *Dessert Wine: 80 ml*

Barolo Chinato, G. Cappellano	€ 8,00
Fior d'Arancio, Passito, C. Euganei, Zanovello, 20	€ 11,00
Ramandolo, Dri, 20	€ 11,00
Recioto della Valpolicella, Brigaldara, 20	€ 12,00

 VINO SPUMANTE - SPARKLING WINE

	Chardonnay, Terre di San Rocco	€ 45,00
	Prosecco, Asolo, Col Fondo, brut nature, Case Paolin	€ 38,00
	Cartizze Bisol 2020	€ 45,00
	Prosecco, Treviso, Extra Dry, Masottina	€ 30,00
	Valdobbiadene, Prosecco Sup, Brut, F.lli Bortolin	€ 38,00
L 1,5	Valdobbiadene, Prosecco Sup, Brut, F.lli Bortolin	€ 60,00
	Valdobbiadene, Prosecco Sup, Brut, Angelo Bortolin 20	€ 38,00
	Valdobbiadene, Prosecco Sup, "Crede", Brut, Bisol, 20	€ 40,00
L 1,5	Valdobbiadene, Prosecco Sup, "Crede", Brut, Bisol, 20	€ 70,00
	Franciacorta, Brut "Pas Opéré", Bellavista, 20	€ 80,00
	Franciacorta, Brut, Azienda Agricola San Cristoforo, 20	€ 47,00
	Franciacorta, Cuvée "Anna Maria Clementi", Ca' Del Bosco, 20	€ 170,00
	Franciacorta, "Dosage Zero", Ca' Del Bosco, 20	€ 82,00
	Trento, "Perlè", Ferrari, F.lli Lunelli	€ 70,00
	Trento, "Perlè Rosè", Ferrari, F.lli Lunelli	€ 85,00
	Trento, "Giulio Ferrari Riserva del Fondatore", F.lli Lunelli, 20	€ 180,00
	Ribolla Gialla, Dario Coos, brut	€ 40,00

LO CHAMPAGNE

Grand Cru, Brut, Blanc de Blancs, Michel Genet, 20	€ 88,00
Ernest Remy, Brut, Blanc de Noirs, Grand Cru	€ 90,00
Grande Dame, Veuve Cliquot, 20	€ 350,00
Première Cuvée, Bruno Paillard 20	€ 95,00
Grande Cuvée, Brut, Krug, 167 edition	€ 400,00
Cristal, Roederer Louis, 20	€ 600,00
Moët & Chandon, Imperial, Brut	€ 95,00
Rosé Imperiale Brut, Moët & Chandon	€ 115,00
Dom Perignon, Moët & Chandon, 20	€ 390,00

IL VINO BIANCO ITALIANO

VENETO

	Custoza, Az. Le Tende, 20	€ 32,00
	Garganega "Masieri", Igt, Angiolino Maule, 20	€ 29,00
	"Olmera", Igt, Az. De Stefani, 20	€ 66,00
	Pinot Grigio, Igt, Terre di San Rocco, 20	€ 36,00
	Sauvignon "Vulcaia", Igt, Az. Agricola Inama, 20	€ 40,00
	Soave Classico, " Monte Fiorentina", Cà Rugate, 20	€ 35,00
	Soave Classico, L. Pieropan, 20	€ 35,00
	Soave Classico "La Rocca", L. Pieropan, 20	€ 58,00
	Soave Classico, "Vigneti di Foscario", Az. Agricola Inama, 20	€ 41,00
L1,5	Soave Classico, "Vigneti di Foscario", Az. Agricola Inama, 2014	€ 88,00
L1,5	Soave Classico, "Vigneti di Foscario", Az. Agricola Inama, 2016	€ 80,00
L1,5	Soave Classico, "Vigneti di Foscario", Az. Agricola Inama, 2017	€ 78,00
L1,5	Soave Classico, "Vigneti di Foscario", Az. Agricola Inama, 2018	€ 75,00
	Lugana,"Broletino",Ca Dei Frati,20	€ 40,00
	Riesling Renano,Roero,20	€ 45,00

TRENTINO-ALTO ADIGE



	Chardonnay"St.Valentin",Alto Adige,S.Michele Appiano, 2021	€ 59,00
	Gewürztraminer,"St.Valentin"Alto Adige,S.Michele Appiano, 2020	€ 59,00
	Sauvignon,"St.Valentin"Alto Adige,S.Michele Appiano, 2020	€ 59,00
	Nosiola,"Fontanasanta",Foradori,2020	€ 66,00

IL VINO BIANCO ITALIANO
FRIULI-VENEZIA GIULIA

	Bianco Breg "Oslavia", Igt, Gravner, 2011 *	€ 99,00
	Bianco Breg "Oslavia", Igt, Gravner, 2008 *	€ 105,00
	Bianco della Castellada "Oslavia", Collio, La Castellada, 20 *	€ 60,00
	Chardonnay di "Oslavia", Igt, Az. Il Carpino, 20 *	€ 49,00
	Chardonnay, Collio, Terčič , 20	€ 42,00
	Chardonnay, Isonzo del Friuli, Vie di Romàns, 20	€ 52,00
	Friulano, "Rassauer" Collio, Castello di Spessa, 20	€ 42,00
	Friulano, Colli Orientali del Friuli, Ronco Severo, 20 *	€ 48,00
L1,5	Friulano, Colli Orientali del Friuli, Ronco Severo, 2009 *	€ 110,00
L1,5	Friulano, Colli Orientali del Friuli, Ronco Severo, 2015 *	€ 90,00
	Friulano, Isonzo , B. Conventi, 20	€ 35,00
	Malvasia, Igt, Az. Simon di Brazzan, 20	€ 36,00
	Pinot Grigio, Colli Orientali del Friuli, Ronco Severo, 20 *	€ 48,00
	Pinot Grigio, "Joy" Collio, Castello di Spessa, 20	€ 42,00
	Pinot Grigio, Le Vigne di Zamò, 20	€ 35,00
	Ribolla Anfora "Oslavia", Igt, Gravner, 20 *	€ 100,00
	Ribolla Gialla, Colli Orientali del Friuli, Ronco Severo, 20 *	€ 45,00
	Ribolla Gialla, Le Vigne di Zamò, 20	€ 36,00
	Ribolla Gialla di "Oslavia", Collio, La Castellada, 20 *	€ 60,00
	Sauvignon, Collio, Terčič , 20	€ 42,00
	Sauvignon "Piere", Isonzo del Friuli, Vie di Romàns, 20	€ 52,00
	Traminer aromatico, Le Vigne di Zamò, 20	€ 36,00
	Vino degli Orti, Igt, Terčič , 20	€ 42,00

IL VINO ROSÉ ITALIANO

VENETO

Bardolino Chiaretto, Az. Le Tende, 2020	€ 32,00
Aganoor, C. Euganei, Zanovello, 20	€ 38,00
Rosa dei Frati, Cà dei Frati, 20	€ 38,00

TRENTINO

Merlot "Kotzner" , Sùdtiroler, Azienda Kobler, 20	€ 48,00
---	---------

FRIULI VENEZIA GIULIA

Pinot Grigio, Colli Orientali del Friuli, Ronco Severo, 20 *	€ 48,00
Pinot Grigio, "Joy" Collio, Castello di Spessa, 20	€ 42,00

TOSCANA

Scalabrone, Bolgheri, Antinori, 20	€ 42,00
------------------------------------	---------

PUGLIA

Negroamaro "Calafuria", Salento, Tormaresca Antinori, 20	€ 40,00
--	---------

IL VINO ROSSO ITALIANO
VENETO

Amarone della Valpolicella, Classico, Brigaldara, 20	€ 87,00
Amarone della Valpolicella,Classico,Az.Agricola Le Ragose,20	€ 89,00
Amarone della Valpolicella, Quintarelli, 20	€ 530,00
Amarone della Valpolicella, Valpantena, Tezza, 20	€ 72,00
Corvina "La Poja", Igt, Allegrini, 20	€ 110,00
Enantio,Cantina Roero,20	€ 45,00
"Gemola", Colli Euganei, Vignalta, 20	€ 78,00
Malbech,Ornella Bellia,20	€ 33,00
"Montesco", Colli di Conegliano, Masottina, 20	€ 57,00
Raboso, Piave, Cecchetto, 20	€ 38,00
Raboso,Piave Malanotte,Bonotto delle Tezze,20	€ 58,00
Rosso Masieri, Igt, Angiolino Maule, 20	€ 36,00
Carmenere "Barabane",Bonotto delle Tezze,20	€ 40,00
"Solèr", Igt, Az. De Stefani, 20	€ 50,00
Valpolicella Ripasso della Valpantena, Superiore, Tezza, 20	€ 40,00
Valpolicella Classico Superiore, Quintarelli, 20	€ 120,00
Valpolicella Ripasso Classico Superiore "I Progni",Az. Le Salette,20	€ 46,00
Valpolicella Classico Superiore "Le Sassine",Az. Le Ragose,20	€ 46,00

IL VINO ROSSO ITALIANO

FRIULI – VENEZIA GIULIA

Cabernet Franc, Igt, Az. Simon di Brazzan, 20	€ 38,00
Merlot, Igt, Az. Simon di Brazzan, 20	€ 42,00
Merlot "Artiùl", Colli Orientali del Friuli, Ronco Severo, Ris. 20	€ 80,00
Merlot "Artiùl", Colli Orientali del Friuli, Ronco Severo, Ris. 20	€ 58,00
Refosco d.p.r., Isonzo del Friuli, Borgo Conventi, 20	€ 35,00
Schioppettino, Colli Orientali del Friuli, Ronco Severo, Ris. 20	€ 65,00

TRENTINO - ALTO ADIGE

Teroldego " Rotaliano", Igt, Foradori, 20	€ 42,00
"Granato", Igt, Foradori, 20	€ 80,00
Merlot "Klausner", Sùdtiroler, Azienda Kobler, Riserva 20	€ 50,00
L1,5 Teroldego " Rotaliano", Igt, Foradori, 2008	€ 110,00
Pinot Nero, Franz-haas, 20	€ 60,00

IL VINO ROSSO ITALIANO

PIEMONTE

Barbaresco "Bric Turot", Prunotto, 20	€ 87,00
Barbaresco Pora", Produttori Del Barbaresco, 20	€ 75,00
Barolo, Casa E. Mirafiore, 20	€ 75,00
Barolo, Soc Agr Montalbera, 20	€ 65,00
Barolo,Prunotto,20	€ 65,00
Dolcetto d' Alba, Prunotto, 20	€ 41,00
Ruchè, Soc Agr Montalbera, 20	€ 42,00

IL VINO ROSSO ITALIANO

TOSCANA

Brunello di Montalcino "Pian delle vigne" Antinori 20	€ 160,00
Brunello di Montalcino, CastelGiocondo, Frescobaldi, 20	€ 120,00
Brunello di Montalcino, Castello Banfi, 20	€ 110,00
Brunello di Montalcino, "Campogiovanni, San Felice, 20	€ 115,00
Rosso di Montalcino "Pian delle vigne" Antinori 20	€ 80,00
Chianti Classico "Rancia", Fattoria di Felsina, Ris. 20	€ 80,00
Chianti Classico "Rancia", Fattoria di Felsina, Ris. 20	€ 95,00
Chianti Classico, Marchese Antinori, Ris. 20	€ 62,00
Fontalloro, Fattoria di Felsina, 20	€ 95,00
Ornellaia, Bolgheri Superiore, Tenute dell'Ornellaia, 20	€ 400,00
"Tignanello", Igt, Antinori, 20	€ 200,00
Vino Nobile di Montepulciano, Avignonesi, 20	€ 50,00

IL VINO DA DESSERT
VENETO - FRIULI VENEZIA G.

Fior d'Arancio, Spumante, C. Euganei, Zanovello, 20		€ 35,00
Fior d'Arancio, Passito, C. Euganei, Zanovello, 20	cl.0,500	€ 40,00
Recioto di Soave "Le Colombare", L. Pieropan, 20	cl.0,500	€ 45,00
Recioto della Valpolicella, Brigaldara, 20	cl.0,375	€ 45,00
Ramandolo, Dri, 20		€ 45,00

PIEMONTE

Barolo Chinato, G.Cappellano	cl.0,500	€ 48,00
------------------------------	----------	---------

TOSCANA - UMBRIA

"Muffato" della Sala, Igt, Antinori, 20	cl. 0,500	€ 50,00
"Muffato" della Sala, Igt, Antinori, 20	cl. 0,500	€ 45,00
Vin Santo di Montepulciano, Avignonesi, 19	cl 0,375	€ 60,00
Vin Santo del Chianti "In Pincis", San Felice, 20	cl 0,375	€ 48,00

FRANCIA

Château De Malle Cru Classé, Sauternes, Riserva 1998		€ 100,00
--	--	----------

Vino Spumante - *Sparkling Wine*

Chardonnay Terre di San Rocco, 2016 € 42,00

Vino Bianco - *White Wine*

Chardonnay Tormaresca, Antinori, 20 € 33,00

Vermentino, Bolgheri, Antinori 20 € 38,00

Ageno, Igt, Az. Agricola La Stoppa, 20 * € 40,00

Verdicchio Castelli Jesi, Classico, "Villa Bucci", Riserva 2013 € 55,00

Verdicchio Castelli Jesi, Classico, "Villa Bucci", Riserva 2012 € 65,00

Greco di Tufo "Oro", D'Orta-De Conciliis, 20 € 37,00

Cervaro della sala, Antinori, 20 € 100,00

Chardonnay, Planeta € 65,00

Vino Rosso - *Red Wine*

"Maurizio Zanella", Igt, Ca' del Bosco, 2015 € 100,00

Macchiona, Igt, Az. Agricola La Stoppa, Ris. 2011 € 50,00

Aglianico "Naima", Paestum, Igt, Viticoltori De Conciliis, 2010 € 55,00

Nerello Mascalese, Etna, Az. Calabretta, Ris. 2010 € 50,00

Vino dolce - *dessert Wine*

Château De Malle Cru Classé, Sauternes, Riserva 1998 € 100,00