

MESCITA*

Vini Bianchi

Prosecco Valdobbiadene Colsaliz D.O.C.G. 6.50 €
Veneto

Traminer Ca' Tullio D.O.C. 6.50 €
Trentino

Pecorino Zaccagnini D.O.C. 6.50 €
Abruzzo

Ribolla Gialla Ca' Tullio D.O.C. 6.50 €
Friuli-Venezia Giulia

Vini Rossi

Montepulciano d'Abruzzo "Zaccagnini" D.O.C. 6.50 €
Abruzzo

Syrah "Tenuta Sallier De La Tour" Tasca D'Almerita D.O.C. 6.50 €
Sicilia

Primitivo San Marzano I.G.P. 6.50 €
Puglia

Vini Rosè

Rosè di Primitivo "Tramari" San Marzano I.G.P. 6.50 €
Puglia

SPUMANTI*

Prosecco Valdobbiadene Cuveè di Boj D.O.C.G.	24,00€
Valdo (Glera) Veneto	Magnum 48,00€
“Calce” Metodo Classico Brut San Marzano (Chardonnay) Puglia	35,00€
Franciacorta Brut Francesco I D.O.C.G. Uberti (Chardonnay, P. Nero, P. Bianco) Lombardia	47,00€
Franciacorta Brut Saten Magnificentia D.O.C.G. Uberti (Chardonnay) Lombardia	75,00€
Franciacorta Brut Rosè Francesco I D.O.C.G. Uberti (Chardonnay, P. Nero) Lombardia	50,00€
Franciacorta “61” Extra Brut D.O.C.G. Berlucchi (Chardonnay, P. Nero) Lombardia	37,00€
Franciacorta “61” Saten D.O.C.G. Berlucchi (Chardonnay) Lombardia	42,00€
Franciacorta “61” Rosè D.O.C.G. Berlucchi (P. Nero, Chardonnay) Lombardia	44,00€
Franciacorta Millesimato Dosage Zero D.O.C.G. Monogram (Chardonnay, P. Bianco) Lombardia	40,00€
Franciacorta Blanc de Blancs D.O.C.G. Monogram (Chardonnay, P. Bianco) Lombardia	40,00€
Castelnau Brut Champagne (Chardonnay, P. Nero, P. Meunier) Francia	70,00€
Yellow Label Brut Champagne Veuve Clicquot Ponsardin (P. Nero, Chardonnay, P. Meunier) Francia	70,00€

*Tutti i vini in carta contengono solfiti

LE BOTTIGLIE*

Vini Bianchi

Kerner D.O.C. Abbazia di Novacella <i>Alto Adige</i>	28,00€
Müller Thurgau D.O.C. Abbazia di Novacella <i>Alto Adige</i>	24,00€
Riesling D.O.C. Abbazia di Novacella <i>Alto Adige</i>	30,00€
Gewürztraminer D.O.C. Abbazia di Novacella <i>Alto Adige</i>	30,00€
Sauvignon "Puntay" Riserva D.O.C. Erste Neue <i>Alto Adige</i>	28,00€
Pinot Bianco "Puntay" Riserva D.O.C. Erste Neue <i>Alto Adige</i>	28,00€
Curtefranca Bianco Maria Medici D.O.C. Uberti (Chardonnay) <i>Lombardia</i>	36,00€
Friulano del Collio D.O.C. Tunella <i>Friuli V.G.</i>	28,00€
Ribolla Gialla "Rjgialla" del Collio D.O.C. Tunella <i>Friuli V.G.</i>	28,00€
Pinot grigio del Collio D.O.C. Tunella <i>Friuli V.G.</i>	28,00€
Chardonnay de Collio D.O.C. Tunella <i>Friuli V.G.</i>	28,00€

**Tutti i vini in carta contengono solfiti*

Friulano del Collio “Primarûl” D.O.C. Venica & Venica <i>Friuli V.G.</i>	34,00€
Ribolla Gialla del Collio “L’Adelchi” D.O.C. Venica & Venica <i>Friuli V.G.</i>	42,00€
Ambrae del Poliziano I.G.T. Poliziano (Chardonnay, Roussanne) <i>Toscana</i>	23,00€
Verdicchio Castelli di Jesi “Vecchie Vigne” Umani Ronchi D.O.C. <i>Marche</i>	30,00€
Procanico “Valloresia” I.G.P. Villa Caviciana <i>Lazio</i>	18,00€
Moscato di Terracina “Oppidum” D.O.C. Sant’Andrea <i>Lazio</i>	21,00€
Malvasia Puntinata “Roma” D.O.C. Pallavicini <i>Lazio</i>	18,00€
Chardonnay “Edda” I.G.P. San Marzano <i>Puglia</i>	27,00€
Falanghina del Sannio D.O.C. Mustilli <i>Campani</i>	22,00€
Buonsenso D.O.C. Tasca d’Almerita (Catarratto) <i>Sicilia</i>	25,00€
Leone Terre Siciliane I.G.T. Tasca d’Almerita (Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon, Traminer aromatico) <i>Sicilia</i>	25,00€
Etna Bianco D.O.C. Alta Mora (Carricante) <i>Sicilia</i>	37,00€

**Tutti i vini in carta contengono solfiti*

Vini Rossi

Pinot Nero D.O.C. Abbazia di Novacella <i>Alto Adige</i>	30,00€
Barbera d'Alba Superiore D.O.C. Pira <i>Piemonte</i>	30,00€
Langhe Nebbiolo D.O.C. Pira <i>Piemonte</i>	36,00€
Barolo "Serralunga d'Alba" D.O.C.G Pira (Nebbiolo) <i>Piemonte</i>	75,00€
Sfursat della Valtellina "5 Stelle" D.O.C.G. Nino Negri (Chiavennasca) <i>Lombardia</i>	100,00€
Sfursat della Valtellina D.O.C.G. Nino Negri (Chiavennasca) <i>Lombardia</i>	60,00€
Sassella "Le Tense" D.O.C.G Nino Negri (Chiavennasca) <i>Lombardia</i>	35,00€
Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. Begali (Corvina, Rondinella, Corvinona) <i>Veneto</i>	82,00€
Valpolicella Classico Superiore Ripasso D.O.C. Begali (Corvina, Rondinella, Corvinona) <i>Veneto</i>	28,00€
Nobile di Montepulciano D.O.C.G. Poliziano (Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Merlot) <i>Toscana</i>	38,00€

**Tutti i vini in carta contengono solfiti*

Morellino di Scansano "Lohsa" D.O.C.G. Poliziano (Sangiovese, Cilieggiolo) <i>Toscana</i>	20,00€
Bolgheri "Ruit Hora" D.O.C. Caccia al Piano (Merlot, Cab.Sauv., Merlot, Syrah) <i>Toscana</i>	38,00€
Chianti Classico Riserva Clemente VII D.O.C.G. Castelli del Grevepesa (Sangiovese) <i>Toscana</i>	32,00€
Rosso di Montalcino D.O.C.G. Sasso di Sole (Sangiovese) <i>Toscana</i>	33,00€
Brunello di Montalcino D.O.C.G. Frescobaldi (Sangiovese) <i>Toscana</i>	70,00€
Montefalco Rosso D.O.C. Tenuta Alzatura (Sangiovese, Merlot, Sagrantino) <i>Umbria</i>	20,00€
"Atlante" I.G.P. Paolo e Noemia D'Amico (Cabernet Franc) <i>Umbria</i>	45,00€
Rosso Conero Riserva "Cumaro" Umani Ronchi D.O.C.G. (Montepulciano) <i>Marche</i>	32,00€
"Montesenano" I.G.P. Villa Caviciana (Aleatico) <i>Lazio</i>	18,00€
"Tellus" I.G.P. Falesco (Syrah) <i>Lazio</i>	20,00€

**Tutti i vini in carta contengono solfiti*

“Amarasco” I.G.T. Pallavicini (Cesanese del Piglio) <i>Lazio</i>	25,00€
“Sogno” I.G.T. Sant’ Andrea (Merlot, Cesanese) <i>Lazio</i>	32,00€
“Villa Tirrena” I.G.P. Paolo e Noemia D’Amico (Merlot, Syrah) <i>Lazio</i>	20,00€
Aglianico del Sannio D.O.C. Mustilli <i>Campania</i>	22,00€
“Talò” D.O.P. San Marzano (Primitivo di Manduria) <i>Puglia</i>	23,00€
“Lamuri” D.O.C. Tasca d’Almerita (Nero d’Avola) <i>Sicilia</i>	24,00€
Etna Rosso D.O.C. Alta Mora (Nerello Mascalese) <i>Sicilia</i>	38,00€

**Tutti i vini in carta contengono solfiti*

Vini Rosati

Rosè "Black Peak" I.G.T. Erste Neue (Cabernet, Merlot, Pinot nero) <i>Alto Adige</i>	22,00€
"Tojena" I.G.P. Villa Caviciana (Aleatico) <i>Lazio</i>	18,00€
Rosè di Primitivo "Tramari" San Marzano I.G.P. <i>Puglia</i>	18,00€

VINI DA DESSERT

Brachetto d'Acqui D.O.C.G. Fontanafredda <i>Piemonte</i>	28,00€
Passito di Malvasia Puntinata "Stillato" I.G.T. Pallavicini <i>Lazio</i>	Bott. 36,00€ Calice 6,00€

**Tutti i vini in carta contengono solfiti*