

Le bollicine

Cuvèe Anna Maria Clementi, Ca del Bosco – Ebrusco		120,00
Ombra 30 lune , Cuvèe Brut, Nicola Gatta – Gussago	2019	30,00
Quattrocento, Cuvèe Brut, Nicola Gatta – Gussago		30,00
Blanc de Noir 70 lune, Nicola Gatta – Gussago	2019	38,00
Dolce di Cremè, Villa Rinaldi – Soave		65,00
Recioto Valpolicella, Villa Rinaldi Soave	1998	180,00
Brut, Hofstätter, cuevèe – Termeno	2018	26,00
Saten Franciacorta, Ferghettina – Ardo	2015	38,00
Brut Franciacorta, Ferghettina – Adro	2015	32,00
Rose Neblu, les Crêtes – Charrere	s.a.	28,00
Il mattaglio, Cantina della Volta, Chardonnay – Bomborto	2018	30,00

I vini PER TUTTI I GIORNI

Brò, Noelia Ricci, Trebbiano R. & Pagadebit	2017	20,00
S. Amalia, Divinja, Pignoletto Spumante – Sorbara	2019	15,00
Campi Flegrei, la Sibilla, Falanghina – Bacoli	2017	14,50
Pecorino d’Abruzzo, Marramiero – Rosciano	2018	18,00
Blanc de Morex, Pavese – Morex	2018	22,00
Furore, Cuomo, Amalfi Bianco – Furore	2018	22,00
Cervaro della Sala, Antinori	2012	35,00
Terra, Villa Papiano Albana di romagan – Modigliana	2018	18,00
Pignoletto Frizzante , Isola – Monte san Pietro	2018	18,00
Pignoletto Superiore, isola – Monte san Pietro	2018	22,00
S. Amalia, cantina Divijna – Sorbara	2019	15,00
Terra, Villa Papiano, Albana – Modigliana	2018	18,00

I vini per noi speciali

Don chisciotte, Zampaglione, Fiano di Avellino – Calitri	2018	25,00
Derthona Montecitorio, Vignieti Massa, Uve bianche Torinesi – Monleale	2012	38,00
	2013	38,00
	2017	42,00
Ribolla, Gravner - Gorizia	2011	59,00
Vitoska, Skerk – Duino Aurisina	2012	28,00
	2014	25,00
Carat, Bressan, Tocai Malvasia Ribolla – Farra D’Isonzo	2012	28,00
Manzoni bianco, Foradori – Mezzolombardo	2014	22,00

Ripa di Sopravento, Vittorio Graziano – Castelvetro	a.c.	18,00
Friulano, Bastianich - Cividale	2013	20,00
Stella Flora, M.Pia Catelli, Pecorino – Monte Urano	2009	32,00
	2013	32,00
Bianco Secco, Quintarelli G – Negrar	2013	33,00
Vigna il pino, Lungarotti, Trebbiano Grechetto – Torgiano	2011	24,00

A spalla larga, morbidi e avvolgenti

Plenio, Umani Ronchi, Verdicchio classico riserva – Osimo	2015	21,00
	2016	21,00
Fiorduva, Cuomo, Costa D'Amalfi – Furore	2017	43,00
	2013	53,00
Oslavje, Radikon, Chardonnay Pinot Grigio Sauvignon – Oslavia	2009	45,00
Batar, Querciabella, Pinot Chardonnay – Greve	2011	72,00
Funanbol, Poderi Sotto il Noce, Trebbiano – Castelvetro	2018	32,00

Gli aromatici

Gewürztraminer, Graziano Fontana- Faedo	2016	18,00
Joseph, Hofstätter, Gewürztraminer – Termeno	2018	32,00
Donna Luigia, Torre Fornello – Ziano	2016	15,00

Vini dolci

Vino da uva stramatura, Pavese – Morgeax 0,5lt	sa	42,00
--	----	-------

I dolci

Tregenda R1 , Villa Papiano uve stramature – Modigliana	2015	15,00
---	------	-------