

Le bollicine a metodo classico.

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		34,00
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
Il mattaglio, Cantina della Volta, Chardonnay – Bomborto	2018	30,00
Rosè Bernhard Huber, Malterfingen (Germania)	2010	42,00

I vini per tutti i giorni

Brò, Noelia Ricci, Trebbiano R. & Pagadebit	2017	20,00
S. Amalia, Divinja, Pignoletto Spumante – Sorbara 20\19	2018	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
Prosecco Surfine, Brut Foss Marai – Conegliano	sa	18,00
Ciro Rosato, Librandi, Cirò Marina Kr	2019	18,00
A albana di Romagna, Monticino Rosso	2019	18,00
Chardonnay, Les Crêtes	2018	25,00

I vini per noi speciali, di corpo. I vini con una identità marcata, dove è il territorio a parlare.

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
Pinot Grigio, Brulant, Les Crêtes	2018	32,00

Vini A spalla larga, morbidi e avvolgenti. Suadenti, a tratti da meditazione.

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
Trebbiano d’ Abruzzo Riserva, Marina Cvetic, Masciarelli – S. Martino	2016	45,00
Chardonnay, Cuvee di Bois, Les Crêtes, Aymaville	2018	65,00

Gli aromatici, e i loro grandi profumi.

Gewürztraminer, Graziano Fontana- Faedo	2016	18,00
Joseph, Hofstätter, Gewürztraminer – Termeno	2019	23,00
Donna Luigia, Torre Fornello – Ziano	2016	15,00

Vini dolci

Vino da uva stramatura, Pavese – Morgeax 0,5lt	sa	42,00
Tregenda R1 , Villa Papiano uve stramature – Modigliana	2015	15,00