

INDICE

<i>I Vini al Calice.....</i>	<i>2</i>
<i>Le Mezze 0,350 l.....</i>	<i>3</i>
<i>Spumanti Metodo Classico</i>	<i>4</i>
<i>Spumanti Metodo Charmat</i>	<i>5</i>
<i>Champagne.....</i>	<i>6</i>
<i>Vini Bianchi Frizzanti.....</i>	<i>7</i>
<i>Vini Bianchi Fermi.....</i>	<i>8</i>
<i>Vini Rossi Frizzanti.....</i>	<i>10</i>
<i>Vini Rossi Grandi Riserve.....</i>	<i>11</i>
<i>Vini Rossi Fermi.....</i>	<i>12</i>
<i>Vini da Dessert</i>	<i>15</i>

I Vini al Calice

I bianchi al Calice

Bianco fermo € 3,00

Spumante € 3,50

I Rossi al Calice

Chianti Classico, Gocce € 4,00

Lambrusco € 3,00

I Passiti

Passito DOC, Ventus € 4,00

Le Mezze 0,350 l

“I BIANCHI” 0,375 l

<i>Gewurtztraminer Aromatico DOC</i> <i>Tramin – Trentino</i>	€ 9,00
<i>Pinot Grigio Lison Pra Maggiore DOC</i> <i>Borgo Molino – Friuli Venezia Giulia</i>	€ 7,00
<i>Pinot Grigio DOC</i> <i>Forchir – Friuli Venezia Giulia</i>	€ 7,00
<i>Prosecco Treviso DOC Extra Dry</i> <i>Borgo Molino – Veneto</i>	€ 8,00

“I ROSSI” 0,375 l

<i>Cabernet Sauvignon</i> <i>Forchir – Friuli Venezia Giulia</i>	€ 7,00
<i>Morale Sangiovese di rom. Superiore DOC</i> <i>Pod. Morini – Emilia Romagna</i>	€ 7,00
<i>Morellino di Scansano Bella Marsilia DOCG</i> <i>Poggio Argentera – Emilia Romagna</i>	€ 8,00
<i>Lambrusco Grasparossa</i> <i>Fiorini – Emilia Romagna</i>	€ 7,00

Spumanti Metodo Classico

<i>Franciacorta Riserva DOCG</i> <i>Monte Rossa – Lombardia</i>	€ 45,00
<i>Franciacorta brut DOCG</i> <i>Monte Rossa – Lombardia</i>	€ 28,00
<i>Franciacorta Villa Crespia Miolo brut DOCG</i> <i>Az. Ag. Muratori – Lombardia</i>	€ 25,00
<i>Franciacorta Villa Crespia Cesonato brut DOCG</i> <i>Az. Ag. Muratori – Lombardia</i>	€ 30,00
<i>Franciacorta Villa Crespia Rose</i> <i>Az. Ag. Muratori – Lombardia</i>	€ 28,00
<i>Franciacorta Villa Crespia Riserva F. Iacono DOCG</i> <i>Az. Ag. Muratori – Lombardia</i>	€ 60,00

Spumanti Metodo Charmat

<i>Prosecco Sup. Valdobbiadene brut DOCG mill. cru'</i> <i>Borgo Molino – Veneto</i>	€ 22,00
<i>Prosecco DOCG Extra Dry</i> <i>Col Saliz – Veneto</i>	€ 20,00
<i>Servo Suo Valdobbiadene DOCG</i> <i>Col Saliz – Veneto</i>	€ 25,00
<i>Cartizze DOCG</i> <i>Col Saliz – Veneto</i>	€ 28,00
<i>Rose' Spumante Dry (Prosecco+Raboso) V.S.</i> <i>Borgo Molino – Friuli Venezia Giulia</i>	€ 18,00
<i>Rose' Chiarli (Grasparossa)</i> <i>Chiarli – Emilia Romagna</i>	€ 16,00
<i>Rose' Noi Due</i> <i>La Piana – Emilia Romagna</i>	€ 10,00

Champagne

<i>Champagne Ruinart brut Blance De Blance</i> <i>Ruinart – Francia</i>	€ 110,00
<i>Champagne Ruinart brut Cru Rosè</i> <i>Ruinart – Francia</i>	€ 110,00
<i>Riserva Speciale Selection Brut</i> <i>Prestige de Sacres – Francia</i>	€ 60,00
<i>Riserva Speciale Brut Rosè</i> <i>Prestige de Sacres – Francia</i>	€ 60,00

Vini Bianchi Frizzanti

<i>Pignoletto Frizzante DOC</i> <i>La Macina – Emilia Romagna</i>	€ 13,00
<i>Pignoletto Frizzante DOC</i> <i>Torre dei Nanni – Emilia Romagna</i>	€ 12,00
<i>Pinot Nero vinificato in Bianco</i> <i>Vanzini – Emilia Romagna</i>	€ 13,00

Vini Bianchi Fermi

<i>Gewurtztraminer Aromatico DOC</i> <i>Tramin - Trentino</i>	€ 25,00
<i>Muller Thurgau DOC</i> <i>Tramin - Trentino</i>	€ 21,00
<i>Pinot Grigio</i> <i>Forchir - Friuli Venezia Giulia</i>	€ 13,00
<i>Ribolla Gialla</i> <i>Forchir - Friuli Venezia Giulia</i>	€ 18,00
<i>Chardonnay</i> <i>Forchir - Friuli Venezia Giulia</i>	€ 13,00
<i>Sauvignon</i> <i>Forchir - Friuli Venezia Giulia</i>	€ 13,00
<i>Friulano</i> <i>Forchir - Friuli Venezia Giulia</i>	€ 13,00
<i>Resling</i> <i>Forchir - Friuli Venezia Giulia</i>	€ 13,00
<i>Vinnae (Ribolla Gialla) IGT</i> <i>Jerman - Friuli Venezia Giulia</i>	€ 25,00
<i>Vinnae (Ribolla Gialla) IGT</i> <i>Jerman - Friuli Venezia Giulia</i>	€ 25,00
<i>Vintage Tunina IGT</i> <i>Jerman - Friuli Venezia Giulia</i>	€ 50,00
<i>Chardonnay c.llo di Momeliano colli piacentini DOC</i> <i>Luretta - Emilia Romagna</i>	€ 18,00

<i>Castelli di Jesi Verdicchio Clas. Sup. Pallio S. Floriano</i> <i>Monte Schiavo – Marche</i>	€ 15,00
<i>Cervaro della Sala</i> <i>Antinori – Umbria</i>	€ 60,00
<i>Falanghina DOC Campi Flegrei</i> <i>Cantine Farro – Campagna</i>	€ 15,00
<i>Greco di Tufo DOCG</i> <i>Cantine Daione – Campagna</i>	€ 18,00
<i>Falanghina DOC Sannio</i> <i>Cantine Muratori – Campagna</i>	€ 15,00
<i>Greco DOC Sannio</i> <i>Cantine Muratori – Campagna</i>	€ 16,00
<i>La Segreta Bianco</i> <i>Planeta – Sicilia</i>	€ 18,00
<i>Vermentino di Sardegna Poetho DOC</i> <i>Villa Quartu – Sardegna</i>	€ 18,00

Vini Rossi Frizzanti

<i>Lambrusco Grasparossa Terre al Sole</i> <i>Az. Ag. Fiorini – Emilia Romagna</i>	€ 9,00
<i>Lambrusco Grasparossa D.O.P. Generale Cialdini</i> <i>Chiarli – Emilia Romagna</i>	€ 10,00
<i>Lambrusco Grasparossa La Piana</i> <i>La Piana – Emilia Romagna</i>	€ 7,00
<i>Lambrusco Grasparossa D.O.P. Bolla Rossa</i> <i>Manzini – Emilia Romagna</i>	€ 10,00
<i>Lambrusco Grasparossa D.O.C.</i> <i>Az. Ag. Fiorini – Emilia Romagna</i>	€ 7,00
<i>Lambrusco di Sorbara DOP Vecchia Modena Premium</i> <i>Chiarli – Emilia Romagna</i>	€ 10,00
<i>Lambrusco di Sorbara DOP Primevo</i> <i>Villa di Corlo – Emilia Romagna</i>	€ 9,00
<i>Lambrusco Sarti di Sorbara</i> <i>Az. Ag. Fiorini – Emilia Romagna</i>	€ 8,00
<i>Lambrusco Reggiano Stopai IGT Scuro</i> <i>Tirelli – Emilia Romagna</i>	€ 8,00

Vini Rossi Grandi Riserve

<i>Barolo Riserva Gran Bussia 2001</i> <i>Conterno – Piemonte</i>	€ 225,00
<i>Sperss Langhe Nebbiolo 2004</i> <i>Gaia – Piemonte</i>	€ 240,00
<i>Barbaresco 2005</i> <i>Gaia – Piemonte</i>	€ 160,00
<i>Guado al Tasso</i> <i>Antinori – Toscana</i>	€ 140,00
<i>Ornellaia Gran Cru</i> <i>Ornellaia – Toscana</i>	€ 200,00
<i>Tignanello</i> <i>Antinori – Umbria</i>	€ 100,00

Vini Rossi Fermi

<i>Dolcetto Langhe DOC</i> <i>Conterno – Piemonte</i>	€ 18,00
<i>Rosso Monferrato</i> <i>Prugnotto – Piemonte</i>	€ 18,00
<i>Barbera D'Alba Ars Vivendi DOC</i> <i>Seghesio – Piemonte</i>	€ 27,00
<i>Barbaresco Vigneto Cavanna DOCG</i> <i>Luigi Giordano – Piemonte</i>	€ 35,00
<i>Castelcosa Cabernet Collio IGT</i> <i>Furlan – Friuli Venezia Giulia</i>	€ 18,00
<i>Castelcosa Merlot Collio IGT</i> <i>Furlan – Friuli Venezia Giulia</i>	€ 20,00
<i>Castelcosa Refosco Collio IGT</i> <i>Furlan – Friuli Venezia Giulia</i>	€ 18,00
<i>Cabernet Sauvignon</i> <i>Forchir – Friuli Venezia Giulia</i>	€ 15,00
<i>Refosco</i> <i>Forchir – Friuli Venezia Giulia</i>	€ 15,00
<i>Merlot</i> <i>Forchir – Friuli Venezia Giulia</i>	€ 15,00
<i>Amarone della Valpolicella Classico DOC</i> <i>Campagnola G. – Veneto</i>	€ 40,00
<i>Valpolicella Classico Superiore C. Zardini Cru DOC</i> <i>Campagnola G. – Veneto</i>	€ 25,00

<i>Gelso Moro (100% Cabernet Sauvignon)</i> <i>Villa di Corlo – Emilia Romagna</i>	€ 15,00
<i>Ala Di Drago Gutturnio Superiore DOC</i> <i>Luretta – Emilia Romagna</i>	€ 22,00
<i>Sangiovese di Romagna</i> <i>Tre Re – Emilia Romagna</i>	€ 12,00
<i>Il Bruno Sangiovese di Rom. Superiore DOC</i> <i>Calonga – Emilia Romagna</i>	€ 14,00
<i>Chianti DOCG Riserva Poggio Rosso</i> <i>San Felice – Toscana</i>	€ 38,00
<i>Vigorello</i> <i>San Felice – Toscana</i>	€ 30,00
<i>Pugnitello</i> <i>San Felice – Toscana</i>	€ 35,00
<i>Chianti Colli Senesi</i> <i>Strozzi – Toscana</i>	€ 20,00
<i>Morellino</i> <i>Strozzi – Toscana</i>	€ 18,00
<i>Drumo</i> <i>Rubbia al Colle – Toscana</i>	€ 15,00
<i>Morellino di Scansano Lohsa DOCG</i> <i>Poliziano – Toscana</i>	€ 20,00
<i>ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC</i> <i>Poliziano – Toscana</i>	€ 22,00
<i>Brunello di Montalcino DOCG</i> <i>Canneta – Toscana</i>	€ 35,00
<i>Rosso di Montalcino DOC</i> <i>Canneta – Toscana</i>	€ 20,00

<i>Montepulciano d'Abruzzo Girone dei Folli DOC</i> <i>Villa Bizzarri – Abruzzo</i>	€ 18,00
<i>Sagrantino di Montefalco DOCG</i> <i>Antonelli – Umbria</i>	€ 37,00
<i>Petranera (Primitivo) IGT</i> <i>Alba – Puglia</i>	€ 20,00
<i>Nero d'Avola IGT T. Vetrog</i> <i>Cusumano – Sicilia</i>	€ 15,00
<i>Santa Cecilia (Nero D'avola) IGT</i> <i>Planeta – Sicilia</i>	€ 40,00
<i>Syrah Rosso Cru IGT</i> <i>Planeta – Sicilia</i>	€ 40,00

Vini da Dessert

<i>Moscato d'Asti Pitule' DOCG Tappo Raso</i> <i>Neirano – Piemonte</i>	€ 18,00
<i>Asti DOCG</i> <i>Neirano – Piemonte</i>	€ 17,00
<i>Picolit Colli Orientali del Friuli</i> <i>Furlan – Friuli Venezia Giulia</i>	€ 48,00
<i>Malvasia Le Rane Passito</i> <i>Luretta – Emilia Romagna</i>	€ 58,00
<i>Passito Strozzi</i> <i>Strozzi – Toscana</i>	€ 28,00
<i>Moscato di Pantelleria Lago di Venere</i> <i>Meregalli – Sicilia</i>	€ 35,00
<i>Zibibbo Liquoroso Dieci Grani</i> <i>Diecigrani – Sicilia</i>	€ 20,00