

VINI ROSSI

Castel San Michele - Ist. Agrario San Michele all'Adige <i>Provenienza: Faedo (Trento)</i> <i>Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	Trentino	22,00
Cabernet-Sauvignon / Merlot "Navicello" Istituto Agrario San Michele all'Adige <i>Provenienza: Rovereto (Trento)</i> <i>Uve: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%</i>	Trentino	17,00
Cabernet-Sauvignon Castel Firmian – Mezzacorona <i>Provenienza: Arco (Trento)</i> <i>Uve: Cabernet Sauvignon 100%</i>	Trentino	14,00
Lagrein Castel Firmian – Mezzacorona <i>Provenienza: Mezzacorona (Trento)</i> <i>Uve: Lagrein 100%</i>	Trentino	15,00
Lagrein Rosato Castel Firmian – Mezzacorona <i>Provenienza: Mezzacorona (Trento)</i> <i>Uve: Lagrein 100%</i>	Trentino	14,00
Pinot Nero Castel Firmian – Mezzacorona <i>Provenienza: Faedo e Pressano (Trento)</i> <i>Uve: Pinot Nero 100%</i>	Trentino	16,00
Teroldego Rotaliano RISERVA – Mezzacorona <i>Provenienza: Mezzacorona (Trento)</i> <i>Uve: Teroldego 100%</i>	Trentino	19,00
Teroldego Rotaliano – Foradori <i>Provenienza: Mezzolombardo (Trento)</i> <i>Uve: Teroldego 100%</i>	Trentino	23,00
Terre di San Leonardo – Tenuta San Leonardo <i>Provenienza: Avio (Trento)</i> <i>Uve: Merlot 85%, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	Trentino	23,00
Pinot Nero – Les Cretes <i>Provenienza: Aymavilles (Aosta)</i> <i>Uve: Chardonnay, Prié Blanc, Muller Thurgau, Pinot Grigio</i>	Val d'Aosta	18,00
Barbera d'Asti "L'avvocata" – Coppo <i>Provenienza: Canelli (Asti)</i> <i>Uve: Barbera 100%</i>	Piemonte	17,00
Barbera d'Asti "Camp du Rouss" – Coppo <i>Provenienza: Canelli (Asti)</i> <i>Uve: Barbera 100%</i>	Piemonte	19,00
Barbaresco 2009 – Albino Rocca <i>Provenienza: Barbaresco (Cuneo)</i> <i>Uve: Dolcetto 100%</i>	Piemonte	43,00

Gattinara – Travaglini <i>Provenienza: Gattinara (Vercelli)</i> <i>Uve: Nebbiolo 100%</i>	Piemonte	43,00
Amarone della Valpolicella 2007 – Zenato <i>Provenienza: Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona)</i> <i>Uve: Corvina Veronese 80%, Rondinella 15%, Sangiovese 5%</i>	Veneto	55,00
Valpolicella Classico Superiore – Zenato <i>Provenienza: Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona)</i> <i>Uve: Corvina Veronese 80%, Rondinella 10%, Sangiovese 10%</i>	Veneto	16,00
Valpolicella Superiore Ripassa – Zenato <i>Provenienza: Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona)</i> <i>Uve: Corvina Veronese 80%, Rondinella 15%, Sangiovese 5%</i>	Veneto	22,00
Lambrusco "Granarossa" – Alfredo Bertolani <i>Provenienza: Scandiano (Reggio Emilia)</i> <i>Uve: Lambrusco Salamino e Grasparossa</i>	Emilia	11,00
Lambrusco "Oro" – Alfredo Bertolani <i>Provenienza: Scandiano (Reggio Emilia)</i> <i>Uve: Lambrusco Salamino e Malbo Gentile</i>	Emilia	11,00
Lambrusco Rosé – Alfredo Bertolani <i>Provenienza: Scandiano (Reggio Emilia)</i> <i>Uve: Lambrusco Salamino e Marani</i>	Emilia	10,00
Gutturnio "Trebbiolo" (Frizzante) – La Stoppa <i>Provenienza: Rivergaro (Piacenza)</i> <i>Uve: Barbera 60%, Bonarda 40%</i>	Emilia	14,00
Gutturnio "Trebbiolo" (Fermo) – La Stoppa <i>Provenienza: Rivergaro (Piacenza)</i> <i>Uve: Barbera 60%, Bonarda 40%</i>	Emilia	15,00
Gutturnio "Creste al Sole" (Fermo) – Lusenti <i>Provenienza: Vicobarone (Piacenza)</i> <i>Uve: Barbera 60%, Bonarda 40%</i>	Emilia	15,00
Bonarda "La Picciona" (Fermo) – Lusenti <i>Provenienza: Vicobarone (Piacenza)</i> <i>Uve: Bonarda 100%</i>	Emilia	15,00
Rosso di Montepulciano – Le Casalte <i>Provenienza: Sant'Albino di Montepulciano (Siena)</i> <i>Uve: Prugnolo Gentile 90%, Canaiolo 10%</i>	Toscana	14,00
Nobile di Montepulciano – Le Casalte <i>Provenienza: Sant'Albino di Montepulciano (Siena)</i> <i>Uve: Prugnolo Gentile 80%, Canaiolo 15%, Mammolo 5%</i>	Toscana	19,00
Chianti Classico (Gallo Nero) – San Felice <i>Provenienza: Castelnuovo Berardenga</i> <i>Uve: Sangiovese 80%, Colorino 10%, Pugnitello 10%</i>	Toscana	18,00
Chianti Classico RISERVA "Il Grigio" – San Felice <i>Provenienza: Castelnuovo Berardenga</i> <i>Uve: Sangiovese 100%</i>	Toscana	22,00
Rosso di Montalcino – San Felice	Toscana	21,00

Provenienza: Montalcino
Uve: Sangiovese Grosso 100%

Brunello di Montalcino 2007 – Lisini **Toscana** 52,00
Provenienza: Montalcino
Uve: Sangiovese Grosso 100%

Morellino di Scansano – Poggio Argentiera **Toscana** 15,00
Provenienza: Banditella di Alberese (Grosseto)
Uve: Sangiovese 85%, Ciliegiolo 15%

Sagrantino di Montefalco – Arnaldo Caprai **Umbria** 15,00
Provenienza: Montefalco (Perugia)
Uve: Sagrantino 100%

Montefalco Rosso – Arnaldo Caprai **Umbria** 15,00
Provenienza: Montefalco (Perugia)
Uve: Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Merlot 15%

Biferno Rosso "Ramitello" – Di Majo Norante **Molise** 17,00
Provenienza: Contrada Camarda di Guardialfiera (Campobasso)
Uve: Montepulciano 80%, Aglianico 20%

Aglianico del Molise "Contado" – Di Majo Norante **Molise** 18,00
Provenienza: Contrada Camarda di Guardialfiera (Campobasso)
Uve: Aglianico 100%

La Segreta Rosso – Planeta **Sicilia** 13,00
Provenienza: Menfi (Agrigento)
Uve: Nero d'Avola 50%, Merlot 25%, Syrah 20%, Cabernet Franc 5%

Nero Jbleo – Gulfi **Sicilia** 14,00
Provenienza: Chiaramonte Gulfi (Ragusa)
Uve: Nero d'Avola 100%

Rosso Jbleo – Gulfi **Sicilia** 14,00
Provenienza: Chiaramonte Gulfi (Ragusa)
Uve: Nero d'Avola 100%

VINI BIANCHI

Gewurztraminer – Istituto Agrario San Michele all'Adige <i>Provenienza: San Michele all'Adige (Trento)</i> <i>Uve: Gewurztraminer 100%</i>	Trentino	18,00
Chardonnay – Istituto Agrario San Michele all'Adige <i>Provenienza: Rovereto (Trento)</i> <i>Uve: Chardonnay</i>	Trentino	17,00
Pinot Bianco – Istituto Agrario San Michele all'Adige <i>Provenienza: Faedo (Trento)</i> <i>Uve: Pinot Bianco 100%</i>	Trentino	15,00
Chardonnay "Navicello Bianco" BIO – Istituto Agrario San Michele all'Adige <i>Provenienza: Rovereto (Trento)</i> <i>Uve: Chardonnay</i>	Trentino	17,00
Muller Thurgau – Istituto Agrario San Michele all'Adige <i>Provenienza: Faedo (Trento)</i> <i>Uve: Muller Thurgau 100%</i>	Trentino	15,00
Moscato Giallo (Fermo) – Castel Firmian <i>Provenienza: Arco (Trento)</i> <i>Uve: Moscato Giallo 100%</i>	Trentino	14,00
Pinot Grigio Riserva – Castel Firmian <i>Provenienza: Mezzocorona (Trento)</i> <i>Uve: Pinot Grigio 100%</i>	Trentino	18,00
Mon Blanc – Les Cretes <i>Provenienza: Aymavilles (Aosta)</i> <i>Uve: Chardonnay, Prié Blanc, Muller Thurgau, Pinot Grigio</i>	Val d'Aosta	18,00
Pinot Grigio – Di Lenardo <i>Provenienza: Gonars (Udine)</i> <i>Uve: Pinot Grigio 100%</i>	Friuli	14,00
Sauvignon (Fermo) – Di Lenardo <i>Provenienza: Gonars (Udine)</i> <i>Uve: Sauvignon 100%</i>	Friuli	14,00
Friulano "Toh!" – Di Lenardo <i>Provenienza: Gonars (Udine)</i> <i>Uve: Friulano 100%</i>	Friuli	15,00
Lugana – Santa Cristina Zenato <i>Provenienza: Peschiera del Garda</i> <i>Uve: Trebbiano di Lugana 100%</i>	Lombardia	15,00
Ortrugo "Cianò" (Frizzante) – Valtidone <i>Provenienza: Vicobarone (Piacenza)</i> <i>Uve: Ortrugo 100%</i>	Emilia	9,00
Sauvignon (Frizzante) – Lamoretti <i>Provenienza: Torrechiara (Parma)</i> <i>Uve: Sauvignon Balnc 100%</i>	Emilia	12,00

Malvasia (Frizzante) – Lamoretti <i>Provenienza: Torrechiara (Parma)</i> <i>Uve: Malvasia di Candia 100%</i>	Emilia	12,00
La Segreta Bianco – Planeta <i>Provenienza: Sambuca di Sicilia (Agrigento)</i> <i>Uve: Grecanico 50%, Chardonnay 30%, Fiano 10%, Viognier 10%</i>	Sicilia	13,00
Vermentino di Sardegna "Costamolino" – Argiolas <i>Provenienza: Serdiana (Cagliari)</i> <i>Uve: Vermentino 100%</i>	Sardegna	16,00
Nuragus – Argiolas <i>Provenienza: Serdiana (Cagliari)</i> <i>Uve: Nuragus 100%</i>	Sardegna	15,00

FRANCIACORTA E METODO CLASSICO

Cuvée Prestige – Cà del Bosco <i>Provenienza: Erbusco (Brescia)</i> <i>Uve: Chardonnay 75%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 10%</i>	Lombardia	32,00
Satèn "Vintage Collection" – Cà del Bosco <i>Provenienza: Erbusco (Brescia)</i> <i>Uve: Chardonnay 100%</i>	Lombardia	55,00
Dosage Zéro "Vintage Collection" – Cà del Bosco <i>Provenienza: Erbusco (Brescia)</i> <i>Uve: Chardonnay 75%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 10%</i>	Lombardia	55,00
Franciacorta Brut – Il Mosnel <i>Provenienza: Camignone di Passirano (Brescia)</i> <i>Uve: Chardonnay 60%, Pinot Bianco 20%, Pinot Nero 10%</i>	Lombardia	24,00
Franciacorta Rosé - Il Mosnel <i>Provenienza: Camignone di Passirano (Brescia)</i> <i>Uve: Chardonnay 40%, Pinot Nero 40%, Pinot Bianco 20%</i>	Lombardia	26,00
Franciacorta Satèn - Il Mosnel <i>Provenienza: Camignone di Passirano (Brescia)</i> <i>Uve: Chardonnay 100%</i>	Lombardia	29,00
Haderburg Brut – Haderburg <i>Provenienza: Salorno (Bolzano)</i> <i>Uve: Chardonnay 85%, Pinot Bianco 20%, Pinot Nero 15%</i>	Alto Adige	25,00

PROSECCO E METODO CHARMAT

Prosecco Brut "Jeio" – Bisol <i>Provenienza: Valdobbiadene (Treviso)</i> <i>Uve: Glera 90%, Pinot Bianco 6%, Verdiso 4%</i>	Veneto	16,00
Prosecco Extra Dry "Strada di Guia" – Foss Marai <i>Provenienza: Valdobbiadene (Treviso)</i> <i>Uve: Glera 100%</i>	Veneto	15,00
Prosecco Brut "Strada di Guia" – Foss Marai <i>Provenienza: Valdobbiadene (Treviso)</i> <i>Uve: Glera 100%</i>	Veneto	15,00