

VINI DA BRINDISI

ITALIA

<i>Moscato d'Asti Vigna Senza Nome</i>	2020	<i>Giacomo Bologna</i>	25.00
<i>Brachetto d' Acqui</i>	2020	<i>Braida</i>	25.00
<i>Franciacorta Saten</i>	<i>Sbocca- tura 2019</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	48.00
<i>Franciacorta rosè</i>	<i>Sbocca- tura 201- 7</i>	<i>Cavalleri</i>	50.00
<i>Bonaldi Metodo Classico Brut</i>	<i>Sbocc. 2021</i>	<i>Bonaldi</i>	35.00
<i>Bonaldi Brut Metodo Classico Magnum</i>	<i>Sbocc.20 21</i>	<i>Bonaldi</i>	70.00
<i>Rosé cuvèe brut dei Frati</i>	<i>Soccatu- ra 2020</i>	<i>Ca' Dei Frati</i>	36.00
<i>Valdobbiadene Superiore Cartizze</i>	2019	<i>Col Vetoraz</i>	32.00
<i>Col Vetoraz (Valdobbiadene)</i>	2020	<i>Col Vetoraz</i>	25.00

FRANCIA

Champagne

<i>Gosset Grand Reserve</i>			88.00
<i>Jacquesson brut</i>			85.00
<i>Cordon Rouge</i>		<i>Mumm</i>	55.00
<i>De Saint Gall premier cru</i>			55.00

I Magnum

<i>Nebbiolo Perbacco</i>	2014	<i>Vietti</i>	75.00
<i>Nebbiolo Perbacco</i>	2018	<i>Vietti</i>	70.00
<i>Nebbiolo Il Principe</i>	2018	<i>Michele Chiarlo</i>	75.00
<i>Nebbiolo Il Principe</i>	2019	<i>Michele Chiarlo</i>	70.00
<i>Refosco</i>	2018	<i>Tenimenti CIVA</i>	50.00
<i>Valcalepio</i>	2016	<i>Bonaldi</i>	50.00
<i>Ripasso</i>	2018	<i>Campagnola</i>	60.00
<i>Il Bosco (Syrah)</i>	2011	<i>Tenimenti D'Alessandro di Cortona</i>	90.00
<i>Amarone della Valpolicella</i>	2015	<i>Caterina Zardini</i>	100.00
	2011	<i>Poliziano</i>	80.00
<i>Chianti Classico</i>	2018	<i>Castello di Ama</i>	75.00
<i>Red Angel Pinot Nero</i>	2018	<i>Jermann</i>	78.00
<i>Morellino di Scansano</i>	2019	<i>Il Poderone</i>	50.00
<i>Morellino Di Scansano</i>	2013	<i>Il Grillesino</i>	70.00
<i>Cannonau Di Sardegna</i>	2018	<i>Tenute di Perdarubia</i>	68.00

VINI ROSSI

EMILIA, MARCHE, UMBRIA, PUGLIA E BASILICATA

<i>Primitivo MALBEK</i>	2015	<i>Morella</i>	28,00
<i>NERO</i>	2012	<i>Conti Zecca</i>	40.00
<i>ZERO</i>	2018	<i>Aglianico Senza solfiti</i>	26.00
<i>Lambrusco amabile</i>	2018	<i>Terre Verdiane</i>	20.00
<i>Lambrusco di Castelvetro</i>	2020	<i>Cleto Chiarli</i>	22.00

SICILIA E SARDEGNA

<i>Rosso delle Terre Nere</i>	2013	<i>Tenuta delle Terre Nere</i>	32.00
<i>Cannonau Moro</i>	2019	<i>Cantina Mesa</i>	30.00
<i>BUIO Carignano del Sulcis</i>	2019	<i>Cantina Mesa</i>	28.00

FRANCIA

<i>Pommard</i>	2017	<i>L.Jadot</i>	80,00
<i>Chateauneuf du pape rouge</i>	2017	<i>Guygal</i>	70,00

CALIFORNIA

<i>Cabernet Sauvignon</i>	2004	<i>Cartlidge</i>	34,00
---------------------------	------	------------------	-------

VINI ROSSI

TOSCANA

<i>Quattrocentenario</i>	2013	<i>Castello della Paneretta</i>	54.00
<i>Cabernet della Maremma Toscana</i>	2006	<i>Ferrero</i>	52.00
<i>Chianti Classico Riserva</i>	2016	<i>Castello della Paneretta</i>	44.00
<i>Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo</i>	2014	<i>Castello di Ama</i>	45.00
<i>Chianti Classico Villa Antinori</i>	2018	<i>Marchesi Antinori</i>	40.00
<i>Chianti Classico Riserva Badia a Passignano</i>	2012	<i>Marchesi Antinori</i>	48.00
<i>Tignanello(in arrivo)</i>	2016	<i>Marchesi Antinori</i>	
<i>Sassicaia</i>	2011	<i>Tenuta San Guido</i>	240.00
	2013	"	240.00
<i>Miticaia</i>	2013	<i>Batavigna</i>	80.00
<i>Guidalberto</i>	2014	<i>Tenuta S. Guido</i>	64.00
<i>Brunello di Montalcino Nastagio</i>	2012	<i>Col D'Orcia</i>	64.00
<i>Brunello di Montalcino</i>	2012	<i>Col d'Orcia</i>	62.00
<i>Brunello di Montalcino</i>	2014	<i>Col d'Orcia</i>	60.00
<i>Rosso di Montalcino</i>	2016	<i>Col D'Orcia</i>	32.00
<i>Hebo</i>	2017	<i>Petra</i>	36.00
<i>Nearco</i>	2014	<i>Col d'Orcia</i>	36.00
<i>Morellino di Scansano</i>	2017	<i>Roccapesta</i>	28.00
<i>Vino Nobile di Montepulciano</i>	2015	<i>Boscarelli</i>	38.00

VINI ROSSI

TRENTINO E ALTO ADIGE

<i>S. Maddalena</i>	<i>2019</i>	<i>Colterenzio</i>	<i>23.00</i>
<i>Lagrein</i>	<i>2019</i>	<i>Colterenzio</i>	<i>25.00</i>
<i>Pinot Nero</i>	<i>2019</i>	<i>Colterenzio</i>	<i>25.00</i>
<i>Lagrein</i>	<i>2018</i>	<i>Hofstaetter</i>	<i>28.00</i>

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Schioppettino</i>	<i>2011</i>	<i>Ronchi di Cialla</i>	<i>40.00</i>
<i>Refosco dal Peduncolo rosso</i>	<i>2018</i>	<i>Torre Rosazza</i>	<i>26.00</i>
<i>Refosco Grave del Friuli</i>	<i>2018</i>	<i>Borgo Magredo</i>	<i>23.00</i>
<i>Merlot Grave del Friuli</i>	<i>2019</i>	<i>Borgo Magredo</i>	<i>23.00</i>
<i>Cabernet Sauvignon Grave del Friuli</i>	<i>2019</i>	<i>Borgo Magredo</i>	<i>23.00</i>

VINI ROSSI

LOMBARDIA

<i>Inferno Il Carmine</i>	2013	<i>Caven</i>	30.00
<i>Sassella</i>	2017	<i>Nino Negri</i>	28.00
<i>Sassella</i>	2018	<i>Sandro Fay</i>	38.00
<i>Sfursat Messere</i>	2011	<i>Caven</i>	56.00
<i>Sorel</i>	2009	<i>Caven</i>	34.00
<i>Valcalepio riserva Canto Alto</i>	2015	<i>Bonaldi</i>	42.00
<i>Valcalepio Cascina del bosco</i>	2018	<i>Bonaldi</i>	23.00
<i>Controcanto</i>	2018	<i>Bonaldi</i>	23.00
<i>Maurizio Zanella</i>	1997	<i>Cà del Bosco</i>	80.00
<i>Rosso del Sebino (barrique)</i>			
<i>Bonarda dell'Oltrepo' Pavese</i>	2020	<i>Conti di Gambarana</i>	19.00
<i>Ronchedone</i>	2018	<i>Ca' dei Frati</i>	30.00
<i>Negresco</i>	2017	<i>Ca' Maiol</i>	30.00
<i>Seritz</i>	2015	<i>La Costa</i>	26.00

VENETO

<i>Amarone Classico</i>	2008	<i>Cav.G.Bertani</i>	82.00
	2009		90.00
<i>Amarone classico</i>	2013	<i>Caterina Zardini</i>	65.00
<i>Valpolicella il Ripasso</i>	2018	<i>Campagnola</i>	28.00
<i>Valpolicella classico superiore</i>	2018	<i>Caterina Zardini</i>	23.00

VINI ROSSI

PIEMONTE e VALLE D'AOSTA

<i>Barbaresco</i>	1995 1997	<i>A.Gaja</i>	240.00
<i>Barbaresco</i>	2015	<i>Cantina Del Pino</i>	48.00
<i>Barbaresco</i>	2016	<i>Cantina del Pino</i>	44.00
<i>Barolo</i>	2015	<i>Corino</i>	60.00
<i>Barolo</i>	2010	<i>Paolo Scavino</i>	60.00
<i>Barolo Dagromis</i>	2014	<i>A.Gaja</i>	95.00
<i>Barolo DOCG</i>	2012	<i>Prunotto</i>	60.00
<i>Barolo Bussia</i>	2017	<i>Prunotto</i>	78.00
<i>Dolcetto D'Alba Le Coste</i>	2018	<i>Michele Chiarlo</i>	24.00
<i>Grignolino del Monferrato</i>	2020	<i>Ten.Accornero</i>	24.00
<i>Nebbiolo d'Alba Occhetti</i>	2019	<i>Prunotto</i>	32.00
		"	
<i>Nebbiolo d'Alba Il Principe</i>	2018	<i>Michele Chiarlo</i>	30.00
<i>Barbera d'Asti</i> <i>"Bricco dell'Uccellone"</i>	2015	<i>G.Bologna</i>	64.00
<i>Barbera d'Asti Montebruna</i>	2015	<i>G.Bologna</i>	30.00
<i>Barbera d'Alba</i>	2017	<i>Vietti</i>	28.00
<i>Il Bacialè</i> <i>(barbera, pinot nero, merlot, cabernet)</i>	2017	<i>G.Bologna</i>	30.00
<i>Fumin "Esprit Follet"</i>	2011	<i>La Crotta di Vigneron</i>	35.00
	2013	"	35.00
<i>El Teemp</i>	2017	<i>La Plantze</i>	35.00

VINI BIANCHI

CAMPANIA

<i>Falanghina del Sannio</i>	2020	<i>Feudi di S.Gregorio</i>	22.00
<i>Greco di Tufo</i>	2020	<i>Feudi di S.Gregorio</i>	24.00

MARCHE E UMBRIA

<i>Verdicchio di Matelica</i>	2019	<i>Cavalieri</i>	25.00
<i>Cervaro della Sala</i>	2015	<i>M.Antinori</i>	68.00
	2016	<i>M.Antinori</i>	72.00

SICILIA E SARDEGNA

<i>Etna Bianco)</i>	2019	<i>Tornatore</i>	32.00
<i>Vermentino di Sardegna Il Giunco</i>	2020	<i>Cantina Mesa</i>	24.00

FRANCIA

<i>Pouilly Fumè</i>	2018	<i>Langlois Chateau</i>	38.00
<i>Sancerre</i>	2017	<i>Pascal Jolivet</i>	45.00
<i>Chablis</i>	2020	<i>Jadot</i>	38.00
<i>Gewurztraminer Alsace</i>	2017	<i>Leon Beyer</i>	40.00
<i>Riesling Alsace</i>	2017	<i>Leon Beyer</i>	40.00

VINI BIANCHI

TRENTINO e ALTO ADIGE

<i>Gewurztraminer Joseph</i>	2021	<i>Hofstaetter</i>	34.00
<i>Gewurztraminer</i>	2021	<i>Colterenzio</i>	28,00
<i>Gewurztraminer Lafoai</i>	2019	<i>Colterenzio</i>	37,00
<i>Gewurztraminer Vigna Caselle</i>	2021	<i>Maso Cantanghel</i>	28.00
<i>Muller Thurgau</i>	2021	<i>Abbazia di Novacella</i>	26.00
<i>Sauvignon blanc Vigna Cantanghel</i>	2021	<i>Maso Cantanghel</i>	26.00
<i>Silvaner</i>	2020	<i>St Michael Eppan</i>	26.00
<i>Kerner</i>	2021	<i>Abb.Di Novacella</i>	28.00
<i>Moscato Giallo Sand</i>	2021	<i>Colterenzio</i>	30.00
<i>Chardonnay Altkirch</i>	2021	<i>Colterenzio</i>	28,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Pinot Grigio Grave del Friuli</i>	2021	<i>Torre Rosazza</i>	23.00
<i>Sauvignon Grave del Friuli</i>	2021	<i>Torre Rosazza</i>	23.00
<i>Traminer Aromatico</i>	2020	<i>Jermann</i>	35,00
<i>Vintage Tunina</i>	2017	<i>Jermann</i>	70,00
<i>Vinnae (Ribolla gialla)</i>	2021	<i>Jermann</i>	34,00
<i>Sauvignon</i>	2021	<i>Jermann</i>	34.00
<i>Pinot Grigio</i>	2021	<i>Jermann</i>	34.00

VINI BIANCHI

PIEMONTE e VALLE D'AOSTA

<i>Rossj-Bass Chardonnay 14°</i>	2016	<i>A. Gaja</i>	75,00
<i>Roero Arneis</i>	2020	<i>Michele Chiarlo</i>	30,00
<i>Al Mister (invecchiato in otri di terracotta)</i>	MMIXX	<i>La Plantze</i>	35,00

LIGURIA

<i>Pigato Riviera di Ponente (bio)</i>	2019	<i>A. Giobatta</i>	26,00
<i>Vermentino</i>	2019	<i>A. Giobatta</i>	26,00

LOMBARDIA

<i>Chardonnay (barrique)</i>	2012	<i>Ca' del Bosco</i>	66,00
<i>Valcalepio bianco Cascina del bosco</i>	2020	<i>Bonaldi</i>	23,00
<i>Bianco di Lugana Molin</i>	2020	<i>Ca' Maiol</i>	24,00
<i>Bianco di Lugana Il Brolettino</i>	2020	<i>Ca' Dei Frati</i>	26,00

VENETO

<i>Bianco di Custoza Doc</i>	2020	<i>Campagnola</i>	15,00
<i>Soave Classico</i>	2020	<i>Pieropan</i>	24,00

VINI ROSATI

<i>Portofino Ciliegiolo rosato</i>	2020	<i>Bisson</i>	20.00
<i>Rosa dei Frati</i>	2021	<i>Ca' Dei Frati</i>	24.00
<i>Roseri</i>	2021	<i>Ca' Maiol</i>	24.00

LE MEZZE MISURE (0,375 cc)

Bianchi

<i>Gewurztraminer</i>	2020	<i>Colterenzio</i>	15.00
<i>Chardonnay</i>	2020	<i>Colterenzio</i>	15.00
<i>Bianco di Lugana</i>	2021	<i>Ca' Maiol</i>	14.00
<i>Ribolla Gialla Vinnæ</i>	2021	<i>Jermann</i>	17.00
<i>Sauvignon</i>	2019	<i>Jermann</i>	16.00
<i>Prosecco Cuvée di Boj</i>		<i>Valdo</i>	15.00
<i>Birillo di Prosecco (200cc)</i>		<i>Valdo</i>	7.00

Rossi

<i>Rosso di Montefalco</i>	2018	<i>Arnaldo Caprai</i>	15.00
<i>Amarone della Valpolicella</i>	2016	<i>G.Campagnola</i>	28.00
<i>Teroldego Rotaliano</i>	2018	<i>DeVescovi Ulzbach</i>	14.00
<i>Santa Maddalena</i>	2019	<i>Colterenzio</i>	15.00

I VINI DELLA CASA SONO:

Il Bianco di Custoza da 750cc €16,00

Il Bardolino rosso da 750cc €16,00

Caraffa da 1/4 € 7,00

Caraffa da 1/2 € 13,00

BIRRE

<i>Weissbier</i>	0.50	<i>Birra bianca con lieviti</i>	5.50
<i>Birra Super (8°)</i>	0.75	<i>Balladin</i>	15.00
<i>Birra Isaac</i>	0,33	<i>Balladin</i>	5.50
<i>Birra chiara (Alc.4,8% vol.)</i>	0,66	<i>G.Menabrea</i>	5.50