



Vini Italiani

VENETO

Vini bianchi

Chardonnay "I Tratti" – Italo Cescon	32,00
Soave 2015 - Azienda Agricola Inama	35,00
Incrocio Manzoni "Svejo" – Italo Cescon	35,00
Mejo Sauvignon Veneto – Italo Cescon	35,00
I Frati Lugana DOC – Ca' dei Frati	36,00
Brolettino Lugana Superiore DOC – Ca' Dei Frati	39,00
Soave Calvarino 2015 BIO - Pieropan	45,00

Rosati

Bardolino Chiaretto – Cavalchina Torre d'Orti	28,00
---	-------

Vini rossi

Cabernet Veneto – Maculan 2015	32,00
Cabernet "I Tratti" – Italo Cescon	32,00
Merlot "I Tratti" – Italo Cescon	30,00
Valpolicella Sup. Doc Ruberpan 2014 - Pieropan	43,00
Brentino Veneto Rosso – Maculan 2014	35,00
Cabernet Sauvignon "Chieto" – Italo Cescon	35,00
Valpolicella Superiore Ripasso 2015 – Cavalchina Torre d'Orti	35,00
Carmenere Più 2013 – Inama	38,00
Rosso Riserva 2010 – Vignalta	39,00
Amarone della Valpolicella 2013 – Cavalchina Torre d'Orti	65,00
Amarone della Valpolicella 2010 – Allegrini	185,00
Gemola 2009 – Vignalta	90,00
Amarone Pietro Dal Cero 2008 – Ca' Dei Frati	200,00
Amarone 2004 – Quintarelli	572,00
Amarone 2006 – Quintarelli	650,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Vini bianchi

Ribolla Gialla Vinnæ - Jermann	45,00
Pinot Grigio - Jermann	43,00
Chardonnay- Jermann	45,00
“Rjgialla” Ribolla Gialla – La Tunella	32,00
Malvasia “Lalinda” – La Tunella	48,00
Biancosesto Friulano – La Tunella	50,00
Sauvignon 2015 - Felluga Russiz	59,00
Sauvignon - Borgo del Tiglio	65,00
Chardonnay Collio – Borgo del Tiglio	68,00

Vini rossi

Cabernet Franc 2013 - Felluga Russiz	59,00
Pinot Nero Re Angel - Jermann	45,00
Rosso- Miani 2010	160,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Vini bianchi

Muller Thurgau Doc 2016 - Tiefenbrunner	35,00
---	-------

Vini rossi

Granato Foradori 2010	114,00
Girland Jahrgang 1988	150,00
Lagrein Doc 2015 - Tiefenbrunner	40,00
Schiava 2015 – Tiefenbrunner	32,00
Pinot nero 2015 - Tiefenbrunner	39,00

PIEMONTE

Vini rossi

Barbaresco Staderi 2011 - La Spinetta	340,00
Barbaresco 2009 - Gaja	365,00
Barbaresco 2012 - Gaja	400,00
Barolo Villero 2012 – Oddero	120,00
Gavi - Gavi 8 Soldi	38,00

Vini bianchi

Alteni di Brassica - Gaja	160,00
---------------------------	--------

TOSCANA

Vini rossi

Brunello di Montalcino Castelgiocondo 20120 – Frescobaldi	110,00
Rosso di Montalcino Campo ai Sassi 2015 - Frescobaldi	42,00
Chianti Castiglioni 2016 – Frescobaldi	35,00
Nipozzano Riserva 2014 - Frescobaldi	45,00
Rosso di Montalcino 2014 – Piccolomini	42,00
Magari 2011 Ca' Marcanda - Gaja	270,00
Magari 2014 Ca Marcanda - Gaja	120,00
Le Volte dell'Ornellaia 2015 - Ornellaia	45,00
Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2015 - Ornellaia	105,00
Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2014 - Ornellaia	115,00
Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2012 - Ornellaia	119,00
Brunello Pian delle Vigne 2011 - Antinori	140,00
Tignanello 2013 - Antinori	198,00
Tignanello 2012 - Antinori	190,00
Guado al Tasso Antinori 2010 - Tenuta Guado al Tasso	224,00
Guado al Tasso Antinori 2011 - Tenuta Guado al Tasso	224,00
Luce 2013 “Luce della Vite”	265,00
Brunello di Montalcino Luce 2011 - Luce della Vite	265,00
Ornellaia 2007 - Tenuta dell'Ornellaia	325,00
Solaia 2010 - Antinori	400,00
Sassicaia 2012 - Bolgheri	415,00
Sassicaia 2013 - Tenuta San Guido	450,00
Masseto 2010 - Tenuta dell'Ornellaia	1.040,00
Masseto 2009 - Tenuta dell'Ornellaia	1.100,00

ABRUZZO

Rosso

Montepulciano d'Abruzzo 2014 - Masciarelli	30,00
--	-------

Bianchi

Trebbiano d'Abruzzo – Masciarelli	28,00
-----------------------------------	-------

Bollicine

Prosecco Brut DOC Bellussi – Enrico Bellussi	25,00
Prosecco Brut Bosco di Gica – Adami	30,00

Champagne

CUVÈES

Champagne Brut Blan de Noirs – Eric Rodez	89,00
Champagne Brut Classic – Deutz	130,00
Champagne Royale Réserve Brut - Philipponnat	145,00
Champagne – Aubry	140,00
Champagne Brut Premiere – Louis Roederer	145,00
Champagne Dom Pérignon – Vintage 2003	600,00
Champagne Dom Pérignon – Millesimè 2006	525,00
Champagne Krug-1989	750,00
Champagne Krug-1990	650,00
Champagne Krug-1995	1.550,00

Champagne Brut Privilege - Charlemagne	79,00
Champagne Brut Blanc de Blancs Millesimato 2008 – Josè Dhont	130,00
Champagne Blanc de Blancs – Ruinart	245,00

ROSÈ

Champagne Brut Grand Cru Rosé – Simon Selosse	98,00
Champagne Brut Rosé - Deutz	150,00
Champagne Brut Rosé Tolerance – Franck Pascal	235,00
Champagne Cuvée Rosé – Ruinart	245,00

ARBANE

Champagne Brut Vieilles Vignes – Moutard	164,00
--	--------

Vini Biodinamici

FRANCIA

Champagne Fidèle Extra Brut “Vouette & Sorbère” 12°	200,00
Champagne Initial Brut “Jacques Selosse” 12°	400,00

Vini dolci

ITALIA

Alpinae Fior d’Arancio Passito “Vignalta” (cl. 37,5)	65,00
Alvera Festival Pale Cream (cl 37,5)	70,00

Vini Francesi

BORDEAUX

Haut-Médoc - Château Sociando-Mallet	165,00
--------------------------------------	--------

BORGOGNA

Vieilles Vignes Bourgogne – Albert Bichot	44,00
Bourgogne Rouge Couvent Des Jacobins – Louis Jadot	58,00
Bourgogne Blanc Couvent Des Jacobins – Louis Jadot	59,00
Vosne-Romanée Les Beaux Monts – Louis Jadot	245,00
Chablis Grand Cru Les Clos – Alain Geoffroy	145,00



I nostri calici

BIANCHI

Chardonnay "I Trattii" – Italo Cescon	6,00
Soave Classico – Inama	7,00
Muller Thurgau - Tiefenbrunner	7,00
Chardonnay Brut 2011 – Terre di San Rocco (metodo classico)	8,00
Lugana – Ca' dei Frati	8,00

ROSSI

Cabernet "I Trattii" – Italo Cescon	6,50
Montepulciano d'Abruzzo 2013 Masciarelli	7,50
Lagrein - Tiefenbrunner	8,00
Rosso di Montalcino 2014 - Frescobaldi	10,00
Chianti Castiglioni 2016 - Frescobaldi	8,00

BOLLICINE

Prosecco Brut Bosco di Gica - Adami	6,00
Franciacorta Rosé dosage zero - Andrea Arici (metodo classico)	9,00



Le nostre mezzine d'autore (375 cl)

Lugana 2016 Ca' dei Frati	20,00
Muller Thurgau – Tiefenbrunner	18,00
Pinot nero 2015 - Tiefenbrunner	21,00
Montepulciano d'Abruzzo- Masciarelli	18,00
Brunello di Montalcino – Frescobaldi	65,00
Champagne Bru Rose – Deutz	70,00
Tignanello 2012– Antinori	120,00

Magnum da 150 cl

Montepulciano D'Abruzzo – Masciarelli	65,00
Riserva Manzon Pinot Nero 2009 – Hofstatter	165,00
Gewurztraminer Kolbenhof 2011 – Hofstatter	130,00
Luce 2012 “Luce della Vite”	536,00
Malvasia 2012 Tenuta Stella	80,00
Le Volte dell'Ornellaia – Ornellaia	100,00
Il Bruciato 2014 – Guado al Tasso	145,00
Champagne Brut Blanc de Noirs – Eric Rodez	180,00
Amarone della Valpolicella Classico 2010 – Allegrini	415,00
Ambrosan 2000 Amarone della Valpolicella Classico - Nicolis	600,00
Ornellaia 2008 – Bolgheri	729,00
Sauternes Saint Amand 1996 – Gaja	185,00
Cabernet Franc 2013– Felluga Russiz	149,00