

LA CARTA DEI VINI E DELLE BIRRE

Spinti dalla grande passione per il mondo del vino siamo sempre alla ricerca di nuove etichette per dar modo alla nostra clientela di conoscere quei vini che provengono da piccole realtà dove la qualità prevale sulla quantità, dandovi l'occasione di conoscere i sapori e la storia dei territori.

Lasciatevi guidare in

enogastronomica, perché un buon piatto e un buon vino ben abbinati sanno regalare grandi sensazioni.

NUOVE CHICCHE

BOLLICINE - TICINO

Ronco Grande Extra Brut Millesimato 75.00

Bianco di Merlot

Il Ronco Grande Extra Brut di Valsangiaco è un merlot vinificato in bianco, un spumante metodo classico elegante e raffinato, espressione autentica del territorio ticinese. Dal perlage fine e persistente, sprigiona note fresche e delicate di agrumi, fiori bianchi e leggere sfumature minerali. Al palato è secco, armonioso e vivace, con una piacevole freschezza che invita al sorso.

BIANCHI - FRANCIA

Aligoté Bouzeron – Maison Gautheron d'Anost 52.00

100 % Aligoté

Bianco elegante e vibrante, espressione autentica dell'Aligoté di Bouzeron. Al naso sprigiona note di agrumi freschi, mela verde e delicati sentori floreali.

Al palato è fresco e minerale, con acidità vivace, trama fine e un finale lungo e sapido che invita al sorso successivo.

Perfetto per occasioni esclusive, abbinamenti gourmet e momenti da celebrare.

ROSSI - FRANCIA

Cotes du Rhone, Franck Balthazar 39.00

Shyrah e Grenache

Rosso elegante e autentico della Valle del Rodano. Profumi intensi di mora, ciliegia matura e piccoli frutti rossi, con delicate note speziate di pepe nero e leggere sfumature floreali.

Al palato è armonioso, con trama setosa, buona struttura e finale persistente, fresco e lievemente speziato.

Ideale in abbinamento a carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

ROSSI - ITALIA

Sodale, Lazio Igp Tenuta Montiano, Cotarella 52.00

Merlot

Rosso elegante e complesso, con profumi intensi di frutti rossi e neri maturi, note speziate e delicate sfumature balsamiche.

Al palato è equilibrato e armonioso, con tannini morbidi, buona struttura e finale persistente.

Perfetto in abbinamento a carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

LE BIRRE

GIULIA RIBÒ Italian Grape Ale 8.00

Birra artigianale friulana, ad alta fermentazione, non filtrata e non pastorizzata, con aggiunta di mosto di Ribolla Gialla.

Colore giallo carico con un profumo di fiori di campo e note minerali. Al palato svela la sua freschezza e sapidità che evocano la corrispondenza alla Ribolla Gialla

GIULIA EST Weizen 7.50

Birra di frumento prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata e non pastorizzata. Profumi intensi, con particolarità aromatiche dovute alla miscela di malti d'orzo e di frumento. Gusto pieno e appagante

GIULIA IPA Italia Pale Ale 7.50

Birra chiara prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata e non pastorizzata. Profumo deciso con sentori agrumati, note di pompelmo e resina. Di discreta corposità, lascia la bocca fresca.

CHAMPAGNE & CREMANT

Bott.

<i>Chantemerle Blanc de Noir, Extra Brut, Julien Prelat</i>	<i>94.00</i>
<i>Pinot Nero</i>	
<i>Héritage Blanc de Meunier, André Heucq</i>	<i>71.00</i>
<i>Meunier 100%</i>	
<i>Grande Reserve, Mareuil le Port, Dehours e Fils</i>	<i>71.00</i>
<i>Petit Meunier, Chardonnay, Pinot Nero</i>	
<i>Veuve Clicquot Brut</i>	<i>110.00</i>
<i>Chardonnay, Pinot nero, Petit Meunier</i>	
<i>Louis Roederer Cristal 2006</i>	<i>400.00</i>
<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	
<i>Perrier Jouet Belle Epoque 2013</i>	<i>300.00</i>
<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	
<i>Cremant de Bourgnogne Brut, Famille Vincent</i>	<i>59.00</i>
<i>Chardonnay</i>	

CHAMPAGNE ROSE

<i>Ruinart Rosé</i>	<i>190.00</i>
<i>Chardonnay, Pinot nero</i>	
<i>Dom Perignon Rosé</i>	<i>600.00</i>
<i>Chardonnay, Pinot nero</i>	

SPUMANTI

Bott.

SVIZZERA - TICINO

Ronco Grande Extra Brut Millesimato 75.00

Bianco di Merlot

Blanc de Blanc Pas Dosé, Castello di Cantone 78.00

Chardonnay

SPAGNA

Conde de Haro Brut, Muga 55.00

Viura, Chardonnay

ITALIA – ALTO ADIGE

Extra Brut Cuvée Marianna Arunda 81.00

Pinot Nero, Chardonnay

Perpetuum, Dop Arunda 85.00

Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero

ITALIA – PIEMONTE

Alta Langa Metodo Classico, Alessandro Rivetto 78.00

Chardonnay

Spumante DOCG Millesimato, Cieck 55.00

Erbaluce

ITALIA – LOMBARDIA

Franciacorta Derbusco Cives Doppio Erre Di 64.00

Chardonnay e Pinot Nero

Franciacorta Ca del Bosco Cuvée Prestige 69.00

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Franciacorta Ca del Bosco Saten Docg 105.00

Chardonnay, Pinot Bianco

Franciacorta Ziliani Brut Noir, Ziliani 68.00

Pinot Nero

Franciacorta Cruperdu Millesimato, Castello Bonomi 65.00

Chardonnay, Pinot Nero

SPUMANTI

ITALIA- VENETO

<i>Docg Asolo Prosecco 500</i>	<i>39.00</i>
<i>Glera</i>	
<i>Durello Diverso, Le Guaite di Noemi</i>	<i>65.00</i>
<i>Durello</i>	

SPUMANTI ROSE

	<i>Bott.</i>
<u>ITALIA – LOMBARDIA</u>	
<i>Ca del Bosco Rosé Docg</i>	<i>95.00</i>
<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	
<i>Rosé, Castello Bonomi</i>	<i>72.00</i>
<i>Pinot Nero</i>	

**ANNI, AMORE E BICCHIERI DI VINO,
SONO COSE CHE
NON SI DOVREBBERO MAI CONTARE.**

VINI BIANCHI SVIZZERA

Bott.

TICINO

<i>Pinot Bianco Ticino Doc, Tenimento dell'Ör</i>	<i>51.00</i>
<i>100% Pinot Bianco</i>	
<i>Bianco Rovere, Brivio Vini, Ticino Doc</i>	<i>63.00</i>
<i>Merlot Vinificato in Bianco</i>	
<i>Castello Luigi Bianco Ticino Doc,</i>	
<i>Az. Agr. Castello Luigi 2010</i>	<i>245.00</i>
<i>Chardonnay</i>	
<i>Latte di Luna, Vini Monzeglio</i>	<i>48.00</i>
<i>Merlot, Chardonnay, Sauvignon Gris</i>	

VAUD

<i>Aigle Les Murailles, Chablais Aoc, Henry Badoux</i>	<i>48.00</i>
<i>Chasselas</i>	

GINEVRA

<i>Aligoté, Domaine des Bossons</i>	<i>39.00</i>
<i>Aligoté</i>	
<i>Sauvignon Gris, Domaine des Bossons</i>	<i>44.00</i>
<i>Sauvignon Gris</i>	

VINI BIANCHI ITALIA

Bott.

PIEMONTE

Matiré Langhe Arneis Doc, Alessandro Rivetto 45.00

Arneis

Derthona, Timorasso, Claudio Mariotto 49.00

Timorasso

VENETO

Lugana Otella 38.00

Turbiana

LOMBARDIA

Imperiale Lugana Doc, Monte Cicogna 39.00

Trebbiano di Lugana

Corte del Lupo Bianco Doc, Curtefranca, Cà del Bosco 52.00

Chardonnay, Pinot Bianco

FRIULI VENEZIA GIULIA

Vinnae Igt, Jermann 59.00

Ribolla Gialla

Vintage Tunina Igt, Jermann 100.00

Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana di Picolit

I Clivi Malvasia 80 anni, I Clivi 56.00

Malvasia Istriana

Pinot Grigio, Sturm 49.00

Pinot Grigio

Collio Bianco, Korsic 45.00

Friulano, Ribolla Gialla, Chardonnay

TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot Bianco Barthenau, Josef Joffstätter 71.00

Pinot Bianco

Gewürztraminer Lunare, Cantine Terlan 68.00

Gewürztraminer

Chardonnay St. Pauls Alto Adige Doc 39.00

Chardonnay

VINI BIANCHI ITALIA

Bott.

UMBRIA

<i>Cervaro della Sala Igt, Marchesi Antinori</i>	<i>98.00</i>
<i>Chardonnay, Grechetto</i>	
<i>Sauvignon Montemarte, Tenuta Morciano</i>	<i>41.00</i>
<i>Sauvignon</i>	

MARCHE

<i>Gaiospino, Fattoria Coroncino</i>	<i>51.00</i>
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore</i>	

ABRUZZO

<i>Mezzo Pieno, Colli Aprutini Trebbiano IGT</i>	<i>51.00</i>
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	

LAZIO

<i>Tellus Chardonnay, Bianco Lazio Igp, Tenuta Tellus</i>	<i>42.00</i>
<i>Chardonnay</i>	

CAMPANIA

<i>Ciro 906, Ciro Piccariello</i>	<i>68.00</i>
<i>Fiano</i>	

SARDEGNA

<i>Giba Bianco Vermentino di Sardegna, Cantina Giba</i>	<i>45.00</i>
<i>Vermentino</i>	

VINI BIANCHI FRANCIA

Bott.

BORGOGNA

<i>Mersault Aoc, Henri Delagrangé</i>	<i>110.00</i>
<i>Chardonnay</i>	
<i>Batard Montrachet Grand Cru, Louis Latour 2003</i>	<i>400.00</i>
<i>Chardonnay</i>	
<i>Chardonnay Eclat de Calcaire, Pierre Girardin</i>	<i>69.00</i>
<i>Chardonnay</i>	
<i>Bouzéron Aigoté, Maison Gautheron d'Anost</i>	<i>52.00</i>
<i>Aligoté</i>	

VINI BIANCHI MONDO

SLOVENIA

<i>Pinot Grigio Cru Selection Ramato, Marjan Simcic</i>	<i>46.00</i>
<i>Pinot Grigio</i>	

GERMANIA

<i>Riesling Winninger Trocken, Maximilian Knebel</i>	<i>51.00</i>
<i>Riesling</i>	

SPAGNA

<i>Quibia, Anima Negra</i>	<i>41.00</i>
<i>Prensal Blanc, Giro Ros</i>	

VINI ROSATI SVIZZERA

<i>Vispa Teresa, Agriloro</i>	45.00
<i>Galotta, Merlot, Sauvignon</i>	
<i>Oeil de Perdrix, Domaine Ch. d'Auvernier</i>	45.00
<i>Pinot Nero</i>	

VINI ROSATI ITALIA

LOMBARDIA

<i>Rosamara Valtenesi, Costaripa</i>	38.00
<i>Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera</i>	

TOSCANA

<i>Cappuccetto Rosa, Podere le Ripi</i>	41.00
<i>Sangiovese</i>	

SARDEGNA

<i>Anemone, Alghero Rosato Doc, Sella & Mosca</i>	45.00
<i>Cannonau</i>	

ORANGE WINE

ITALIA

<i>Conte Lucio Ramato, Pinot Grigio</i>	51.00
<i>Canna Torta, Igt Toscana Bianco</i>	51.00
<i>Trebbiano e Malvasia</i>	
<i>BackToSilence, Lugana Doc, Cantina Otella</i>	55.00
<i>Turbiana</i>	
<i>Imbevibile, Claudio Mariotto</i>	55.00
<i>Timorasso</i>	

SLOVENIA

<i>Rebula White Label, Movia</i>	51.00
<i>Ribolla Gialla</i>	

VINI ROSSI SVIZZERA

<u>TICINO</u>	Bott.
<i>Sottobosco Rosso del Ticino Doc, Tenimento dell'Ör</i> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot</i>	68.00
<i>Negramante, Castello di Cantone</i> <i>Sirah, Cabernet Franc, Merlot</i>	77.00
<i>Nabumba, Trapletti Vini</i> <i>Nebbiolo, Cabernet Franc, Arinarnoa, Ancillotta.</i>	148.00
<i>Ungulus, Castello di Cantone</i> <i>Cabernet Franc</i>	160.00
<i>Castello Luigi Rosso Ticino Doc, Az. Agr. Castello Luigi 2013</i> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>	230.00
<i>Vinattieri Rosso Ticino Doc, Zanini Vini 2013</i> <i>Merlot</i>	230.00
<i>Il Bouquet di Chiara, Ticino Merlot, Paolo Basso</i> <i>Merlot</i>	41.00
<i>Quattro Mani Ticino Doc, Brivio Vini, Delea, Tamborini, Gialdi</i> <i>Merlot</i>	88.00
<i>Sinfonia Barrique Ticino Doc</i> <i>Merlot</i>	66.00
<i>Riflessi d'Epoca Ticino Doc, Brivio Vini</i> <i>Merlot</i>	81.00
<i>Alinda, Agriloro</i> <i>Merlot</i>	39.00
<i>Gemma dell'Est, Az. Agr. Luigina</i> <i>Merlot</i>	111.00
<i>Oro Rosso, Agriloro</i> <i>Merlot</i>	45.00
<i>Racconti Riserva, Cantina Sociale Mendrisio</i> <i>Merlot</i>	60.00
<i>Filari della Luna, Monzeglio Taverne</i> <i>Merlot</i>	55.00
<i>Merlot, Tamborini Vini</i> <i>Merlot</i>	79.00

VINI ROSSI ITALIA

Bott.

PIEMONTE

Dolcetto d'Alba Doc, Alessandro Rivetto 45.00

Dolcetto

Nizza Docg "Gavelli", Garesio 51.00

Barbera

Nebbiolo Langhe, Crissante 41.00

Nebbiolo

Barbera del Monferrato Superiore Docg, Angelini 55.00

Barbera

Barbaresco Tre Stelle, Cascina delle Rose 110.00

Nebbiolo

Barbaresco Autinbej Doc, Ca del Baio 49.00

Nebbiolo

Barbera d'Alba Doc, Luciano Sandrone 52.00

Barbera

Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone Docg, Braida 95.00

Barbera

Gattinara Docg, Travaglini 52.00

Nebbiolo

Barolo Serralunga d'Alba Docg, Alessandro Rivetto 81.00

Nebbiolo

Barolo Brunate, Ceretto 170.00

Nebbiolo

Barolo Serralunga Docg, Ferdinando Principiano 68.00

Nebbiolo

VALLE D'AOSTA

Gamay, Lo Triolet 42.00

Gamay

EMILIA ROMAGNA

Cecco, Il Poggiarello 45.00

Barbera, Bonarda, C. Sauvignon

VINI ROSSI ITALIA

Bott.

LOMBARDIA

<i>Corte del Lupo, Rosso Curtefranca Doc, Cà del Bosco</i>	58.00
<i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere</i>	
<i>Sassella Valtellina Sup. Docg, Rainoldi</i>	48.00
<i>Chiavennasca</i>	
<i>Inferno Valtellina Sup. Docg, Rainoldi</i>	48.00
<i>Chiavennasca</i>	
<i>Sfursat 5 Stelle Docg, Nino Negri</i>	105.00
<i>Chiavennasca</i>	
<i>Grumello Red Edition, Valtellina Superiore, Plozza</i>	46.00
<i>Chiavennasca</i>	

TRENTINO ALTO ADIGE

<i>Lagrein Steinraffler Doc, Hoffstätter</i>	66.00
<i>Lagrein</i>	
<i>Abraham Art, Weingut Abraham</i>	130.00
<i>Pinot Nero</i>	
<i>San Leonardo, Tenuta San Leonardo</i>	119.00
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere</i>	
<i>Pinot Nero Riserva Matan, Pfitscher</i>	75.00
<i>Pinot Nero</i>	
<i>A.A. Valle Venosta Pinot Nero Doc, Cantina Merano</i>	55.00
<i>Pinot Nero</i>	

**E la ragione se ne andò
nella corrente del vino...**

VINI ROSSI ITALIA

Bott.

TOSCANA

<i>Biserno Toscana Igt</i>	<i>161.00</i>
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	
<i>Luce Igt, Tenuta Luce della Vite</i>	<i>190.00</i>
<i>Sangiovese, Merlot</i>	
<i>Cà Marcanda Bolgheri Doc, Gaja</i>	<i>225.00</i>
<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot Sirah</i>	
<i>Il Bruciato, Bolgheri, Tenuta Guado al Tasso</i>	<i>49.00</i>
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sirah, Cabernet Franc e Petit Verdot</i>	
<i>Poggio ai Ginepri, Rosso Bolgheri, Argentiera</i>	<i>45.00</i>
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Caberbet Franc e Petit Verdot</i>	
<i>Scapestrato, Imperiale</i>	<i>51.00</i>
<i>Merlot, Cabernet</i>	
<i>Brunello di Montalcino Docg, Biondi Santi</i>	<i>170.00</i>
<i>Sangiovese Grosso</i>	
<i>Tignanello Toscana Igt, Tenuta Tignanello Antinori</i>	<i>157.00</i>
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	
<i>Insoglio del Cinghiale, Toscana Igt, Tenuta Biserno</i>	<i>45.00</i>
<i>Cabernet, Sirah, Merlot, Petit Verdot</i>	
<i>Masseto Igt, Tenuta dell'Ornellaia 2017</i>	<i>900.00</i>
<i>Merlot</i>	
<i>Ornellaia Bolgheri Doc Superiore Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>280.00</i>
<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot</i>	
<i>Le Serre Nuove Bolgheri Doc, Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>95.00</i>
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	
<i>Chianti Classico Docg, Gran Selezione Zingarelli</i>	<i>91.00</i>
<i>Sangiovese, Colorino</i>	
<i>Petit Sancaba Toscana Igt, Tenuta di Trinoro</i>	<i>51.00</i>
<i>Pinot Nero</i>	

VINI ROSSI ITALIA

Bott.

TOSCANA

<i>Sassicaia Bogheri Doc 2016, Tenuta San Guido</i>	<i>430.00</i>
<i>Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc</i>	
<i>Le Pergole Torte, Monteverdine</i>	<i>191.00</i>
<i>Sangiovese</i>	
<i>Il Pino di Biserno, Toscana Igt</i>	<i>85.00</i>
<i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	
<i>Brunello di Montalcino Docg, Ciacci Piccolomini d'Aragona</i>	<i>76.00</i>
<i>Sangiovese</i>	
<i>Chianti Classico Lamole Sonocosi Docg, Jurij Fiore e figlia</i>	<i>48.00</i>
<i>Sangiovese</i>	
<i>Le Cupole, Tenuta Trinoro</i>	<i>55.00</i>
<i>Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot</i>	
<i>Le Volte dell'Ornellaia, Tenuta Ornellaia</i>	<i>48.00</i>
<i>Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	
<i>Principe Bolgheri Podere Rosato</i>	<i>41.00</i>
<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>	

**Il vino non si beve soltanto, si annusa, si
osserva, si gusta, si sorseggia e...
se ne parla.**

VINI ROSSI ITALIA

VENETO

<i>Kairos, Cantina Zymé</i>	105.00
<i>Assemblaggio di 15 vitigni</i>	
<i>Valpolicella Superiore Doc, Le Guaite di Noemi</i>	55.00
<i>Corvina, Rondinella, Corvinone e altre uve</i>	
<i>Amarone della Valpolicella Docg, Le Guaite di Noemi</i>	91.00
<i>Corvina, Rondinella, Corvinone e altre uve</i>	
<i>Canova Amarone della Valpolicella Docg</i>	113.00
<i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara</i>	
<i>Amarone della Valpolicella Classico Docg, Quintarelli</i>	320.00
<i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	
<i>Amarone della Valpolicella Docg, Masi Costasera</i>	79.00
<i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	
<i>Valpolicella Superiore Mazzacana, Alessandro Benini</i>	45.00
<i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	

CAMPANIA

<i>Aglianico Irpinia, Bellaria</i>	44.00
<i>Aglianico</i>	
<i>Taurasi Radici Docg, Mastroberardino</i>	80.00
<i>Aglianico</i>	

CALABRIA

<i>160 Anni Igt, Ippolito</i>	56.00
<i>Gaglioppo</i>	
<i>Cirò Classico, Librandi</i>	40.00
<i>Gaglioppo</i>	

VINI ROSSI ITALIA

Bott.

LAZIO

Tellus Syrah, Lazio Igp, Tenuta Tellus

42.00

Syrah

Sodale, Lazio Igp Tenuta Montiano, Cotarella

52.00

Merlot

PUGLIA

Es Igt, Gianfranco Fino

98.00

Primitivo

SICILIA

Etna Rosso Contrade Nuove Doc, Giovanni Rosso

51.00

Nerello Mascalese

SARDEGNA

Turriga Igt, Argiolas

99.00

Cannonau, Bovale Sardo, Carignano, Malvasia Nera

Ghiranda Ocruarana, Teularju

63.00

Cannonau

**L'età è solo un numero. E' del tutto
irrilevante a meno che, naturalmente, non
vi capiti di essere una bottiglia di vino.**

VINI ROSSI FRANCIA

Bott.

BOURGOGNE

Pommard AOP Les Vignots, Pierre Girardin
Pinot Nero

94.00

Bourgogne Pinot Noir, "Le Croquambots"
Domaine Agnès Paquet
Pinot Nero

49.00

COTES DU RHONE

Cotes du Rhone, Franck Balthazar
Shyrah e Grenache

39.00

**Il bello del vino è che, per due ore, i tuoi
problemi sono di altri.**

VINI ROSSI MONDO

SLOVENIA

Pinot Noir Cru Selection, Marjan Simcic 59.00
Pinot Nero

AUSTRALIA

Clementine, Woodlands 65.00
Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot, Merlot, Cabernet Franc
Pinot Nero H. Valley Brokenwood 66.00
Pinot Nero

SUD AFRICA

Pinotage Kanonkop Wine Estate, Stellenbosch 69.00
Pinotage 100%

SPAGNA

Can Blau, Cantina Can Blue 46.00
Carinena, Syrah, Garnacha
Celeste Crianza, Pago del Cielo Fam. Torres 55.00
Tempranillo

**Una donna e un bicchiere di vino soddisfano
ogni bisogno; chi non beve e non bacia è
peggio che morto.**

Vini DA DESSERT

0.5 DL Bott.

ITALIA

Recioto della Valpolicella Docg, 9.00
Angelorum Masi

Corvina, Rondinella, Molinara

Vin Santo Santa Cristina Valdichiana Doc 10.00
Trebbiano e Malvasia

Muffato della Sala Umbria Igt, Marchesi Antinori 12.00
Sauvignon blanc, Grechetto, Gewürztraminer, Riesling

Erbaluce di Caluso Passito Alladium, Cieck 9.00
Sauvignon blanc, Grechetto, Gewürztraminer, Riesling

Moscato d'Asti, Saracco 7.50
Moscato

FRANCIA

Jurancon, Belle Garde Cuvee Thibault 11.00 81.00
Petit Manseng, Gros Manseng

Château Doisy – Védrines – 2°cru Classé 13.00
Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Chi beve solo acqua ha un segreto da nascondere.