

# V I N I

## Bollicine

Prosecco "Col Fondo", Veneto	Nicos	18 euro
Franciacorta Brut Nature, Lombardia	Cherubini	34 euro
Franciacorta Rosé Brut Nature, Lombardia	Cherubini	42 euro
Metodo Classico Blanc de Blancs "Ancestrale", Lombardia	Castello di Stefanago	28 euro

## Bianchi

Roero Arneis, Piemonte	Rizieri	20 euro
Terlaner 448, Alto Adige (Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco)	Girlan	20 euro
Kerner, Alto Adige	Zanotelli	26 euro
Riesling, Alto Adige	San Michele Appiano	28 euro
Lugana, Veneto	Ottella	20 euro
Chardonnay, Veneto	Inama	22 euro
Sauvignon, Veneto	Inama	24 euro
Ribolla Gialla, Friuli Venezia Giulia	La Tunella	25 euro
Friulano, Friuli Venezia Giulia	Marco Felluga	26 euro
Capolemole, Lazio (Bellone)	Carpineti	22 euro
Pecorino "Giulia", Abruzzo	Cataldi Madonna	23 euro
Trebbiano d'Abruzzo "Fontecupa", Abruzzo	Montori	24 euro
Falanghina, Molise	Majo Norante	20 euro
Fiano del Sannio, Campania	Aia de Colombi	22 euro
Biancolella, Campania	Casa d' Ambra	23 euro
Furore, Campania	Marisa Cuomo	32 euro
Salina, Sicilia (Inzolia, Catarratto)	Colosi	18 euro

## Rosati

Primitivo di Manduria Rosé, Puglia	Tramari	20 euro
Salina Rosé, Sicilia (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio)	Colosi	18 euro

## Rossi

Dolcetto, Piemonte	Luigi Einaudi	20 euro
Nebbiolo, Piemonte	Luigi Einaudi	26 euro
Lagrein, Alto Adige	H. Lun	23 euro
Pinot Nero, Alto Adige	H. Lun	26 euro
"Gemei", Veneto (Corvina, Cabernet Sauvignon)	Ottella	20 euro
Valpolicella Ripasso, Veneto	Acinatico	26 euro
Refosco dal Peduncolo Rosso, Friuli Venezia Giulia	Le Monde	20 euro
Chianti Classico, Toscana	Aiola	22 euro
Bolgheri, Toscana	Moreccio	28 euro
Rosso di Montefalco "Arquata", Umbria	Adanti	22 euro
"Capolemole", Lazio (Nero Buono)	Carpineti	24 euro
Montepulciano d'Abruzzo, Abruzzo	Terra d'Aligi	22 euro
Aglianico "Contado", Molise	Majo Norante	23 euro
Primitivo di Manduria, Puglia	Quarta	23 euro
Salina, Sicilia (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio)	Colosi	18 euro

# V I N I

## Francia

- Champagne Brut Blanc de Blancs
- Champagne Brut Blanc de Noir
- Chablis "vieilles vignes", Borgogna
- Sancerre Blanc Silex, Loira
- Cotes du Rhone, valle del Rodano

<i>Maison Bernard</i>	64 euro
<i>Maison Gobillard</i>	66 euro
<i>Domaine Daniel-Etienne Defaix</i>	46 euro
<i>Domaine Reverdy Ducroux</i>	32 euro
<i>Chateau Gigognan</i>	30 euro

## Austria

- Gruner Veltliner "Urgestein", Kamptal
- Riesling "Tobel", Wagram
- Blauer Burgunder, Wagram

<i>Hager Matthias</i>	28 euro
<i>Fritz Salomon</i>	30 euro
<i>Fritz Salomon</i>	32 euro

*La selezione dei vini può cambiare periodicamente, chiedete pure al personale che vi illustrerà le proposte non presenti in carta. Ci piace ricercare e offrirvi etichette sempre nuove.*

*All' interno della carta sono inoltre presenti vini "naturali". Questa tipologia di vini seppur non certificata dal disciplinare biologico rappresenta un metodo di vinificazione attento al rispetto per la natura, senza l'uso di prodotti chimici né in vigna né in cantina.*