VINĪ

VINI		
Bollicine		
Prosecco "Col Fondo", Veneto 🗣	Nicos	20 euro
Ancestrale, Lombardia 🗣	Castello di Stefanago	30 euro
Metodo Classico Alta Langa Millesimato, Piemonte	Serafino	42 euro
Metodo Classico Brut, Friuli Venezia Giulia	Parens	38 euro
Franciacorta rosè Brut, Lombardia	Monogram	45 euro
Ancestrale, Francia 🗣	Domaine Vincent Caille	· 40 euro
Bianchi		
Arneis, Piemonte	Punset	23 euro
Chardonnay, Piemonte	Brezza	25 euro
Timorasso, Piemonte	Vigneti Fassone	29 euro
Traminer, Lombardia 🗣	Castello di Stefanago	26 euro
Riesling, Repubblica Ceca 🕸	Plener	32 euro
Muller Thurgau, Repubblica Ceca (1 litro) 🕸	Plener	30 euro
Sauvignon, Friuli Venezia Giulia	Parens	28 euro
Tocaj, Slovenia	Pulec	25 euro
Ribolla gialla, Slovenia	Pulec	27 euro
Friulano, Friuli Venezia Giulia	Marco Felluga	28 euro
Trebbiano, Toscana 🗣	Anima Mundi	30 euro
Vernaccia di San Gimignano, Toscana 🕸	Il Palagione	26 euro
Pecorino "Giulia", Abruzzo	Cataldi Madonna	24 euro
Passerina riserva, Lazio 🛊	Rapillo	22 euro
Procanico, Lazio 🐞	Poggio Baranello	28 euro
Roscetto, Lazio 🗣	Poggio Baranello	28 euro
Fiano, Puglia	Produttori di Manduria	22 euro
Verdeca, Puglia	Produttori di Manduria	22 euro
Greco di tufo, Campania	Luciano Ercolino	26 euro

Catarratto, Sicilia	\$	
Salina, Sicilia		

Inzolia, Sicilia 🕸

Zibibbo, Sicilia 🌢

Rosati

Primitivo di Manduria, Puglia	Produttori di Manduria	22 euro
Nero d'Avola, Sicilia 🗣	Funaro	22 euro
Nebbiolo, Piemonte	Brezza	24 euro
Pinot nero, Austria 🛊	Beck	26 euro

Agricola Virà

Colosi

Funaro

Funaro

26 euro

20 euro

24 euro

28 euro

VINĪ

Rossi

Dolcetto, Piemonte	Luigi Einaudi	24 euro
Barbera Grignolino, Piemonte 🗣	Silvio Morando	25 euro
Nebbiolo, Piemonte 🗣	Sobrero	30 euro
* Schiava, Alto Adige	Peter Solva	24 euro
Lagrein, Alto Adige	H. Lun	25 euro
Pinot Nero "Sbarbatello", Lombardia 🕸	Castello di Stefanago	29 euro
🔪 Pinot Nero, Friuli Venezia Giulia	Parens	30 euro
Valpolicella Classico, Veneto	Corte Bravi	23 euro
Valpolicella Ripasso, Veneto	Cottini	26 euro
Cesanese Superiore, Lazio 🛊	Rapillo	22 euro
Montepulciano d'Abruzzo, Abruzzo	Pasetti	24 euro
Susumaniello, Puglia	Schola Sarmenti	28 euro
Perricone, Sicilia 🛊	Funaro	25 euro
Salina, Sicilia	Colosi	20 euro

La selezione dei vini può cambiare periodicamente, non dimenticate di chiedere al personale i fuori carta

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.

