

I Nostri Vini Bianchi

<i>Sauvignon Blanc Lahn</i>	<i>"St. Michael- Eppan"</i>	<i>DOC Südtirol</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>30 €</i>
<i>Gewürztraminer</i>	<i>"Andrian"</i>	<i>DOC Südtirol</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Pinot Grigio Lamis</i>	<i>"Forchir"</i>	<i>DOC Friuli</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Sauvignon Blanc Soresere</i>	<i>"Forchir"</i>	<i>DOC Friuli</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>18:20</i>	<i>"Terre di San Rocco"</i>	<i>IGT Veneto</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>26 €</i>
<i>Pinot Grigio</i>	<i>"Terre di San Rocco"</i>	<i>IGT Veneto</i>	<i>14,0 % Vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Pinot Grigio Ramato</i>	<i>"Terre di San Rocco"</i>	<i>IGT Veneto</i>	<i>14,5 % Vol.</i>	<i>35 €</i>
<i>Lugana</i>	<i>"Colli Valbó"</i>	<i>DOC Lombardia</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Gavi di Gavi Minaia</i>	<i>"Bergaglio"</i>	<i>DOCG Piemonte</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>30 €</i>
<i>Roero Arneis</i>	<i>"Ascheri"</i>	<i>DOC Piemonte</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Vernaccia di San Gim.</i>	<i>"Bertesca"</i>	<i>DOCG Toscana</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>23 €</i>
<i>Vermentino Bolgheri</i>	<i>"Guado al Tasso"</i>	<i>DOC Toscana</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>35 €</i>
<i>Greco di Tufo</i>	<i>"Fontanavecchia"</i>	<i>DOP Campania</i>	<i>12,0 % Vol.</i>	<i>29 €</i>
<i>La Segreta</i>	<i>"Planeta"</i>	<i>IGT Sicilia</i>	<i>12,0 % Vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>Regaleali</i>	<i>"Tasca d'Almerita"</i>	<i>IGT Sicilia</i>	<i>12,0 % Vol.</i>	<i>24 €</i>
<i>Vermentino di Sardegna</i>	<i>"Jerzu"</i>	<i>DOC Sardegna</i>	<i>11,5 % Vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Sauvignon Blanc Kaitui</i>	<i>"Schneider"</i>	<i>QbA Pfalz</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Weissburgnder 350 N. N.</i>	<i>"Odinstal"</i>	<i>Bio Pfalz</i>	<i>12,0% Vol.</i>	<i>47 €</i>
<i>Riesling</i>	<i>"R. Weill "</i>	<i>QbA Rheingau</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>36 €</i>
<i>Riesling Blauschiefer</i>	<i>"Molitor"</i>	<i>QbA Mosel</i>	<i>11,5 % Vol.</i>	<i>26 €</i>
<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>"Jochen Uebel"</i>	<i>QbA Pfalz</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>26 €</i>
<i>Riesling</i>	<i>"Jochen Uebel"</i>	<i>QbA Pfalz</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>26 €</i>
<i>VV Riesling Gutswein Feinherb</i>	<i>"Van Volxem"</i>	<i>QbA Saar</i>	<i>12,0 % Vol.</i>	<i>29 €</i>

I Nostri Proseccchi e Cava & Sekt

Prosecco Spumante	"Forchir"	DOC	Extra Dry	11,0 % Vol.	25 €	
Prosecco Galié Spumante	"Astoria"	DOC	Extra Dry	11,0 % Vol.	26 €	
Prosecco Rosé "Fashion Victim"	"Astoria"	DOC	Extra Dry	11,0 % Vol.	26 €	
Prosecco Nine dot Five	"Astoria"	DOC	Brut	9,5 % Vol.	26 €	
Couvé Lounge	<u>Magnum</u>	"Astoria"	DOC	Brut	11,0 % Vol.	45 €
Cava Flama d'Or	"Castell D'Or		Brut Nature Catalunya	11,5 % Vol.	23 €	
Cava Francoli Rosé	"Castell D'Or"		Brut Nature Catalunya	11,5 % Vol.	23 €	
Van Volxem	Pinot-Chardonnay Sekt	Mosel	Brut	12,0 % Vol.	40 €	

I Nostri Champagne-Franciacorta-Metodo Classico

Ca Del Bosco Cuvee Prestige	"Franciacorta"		Brut	12,5 % Vol.	60 €	
Chardonnay Metodo Classico	"Terre di San Rocco"		Brut Nature	12,5 % Vol.	40 €	
Pinot Bianco Metodo Classico	"Terre di San Rocco"		Brut Nature	12,0 % Vol.	40 €	
Champagne	"Louis Roederer"		Premier Brut	Reims	12,0 % Vol.	80 €

I Nostri Vini Rosè

Alie'Ammiraglia Rose'	"Frescobaldi"	IGT	Toscana	12,5 % Vol.	32 €
Miraval Cotes de Provence	"Joli Pitt Perrin"	AOP	France	13,0 % Vol.	39 €
Bardolino di Charetto	"Zeni"	DOC	Veneto	12,5 % Vol.	22 €
18:20	"Terre di San Rocco"	IGT	Veneto	12,5 % Vol.	26 €
Regaleali	"Tasca D'Almerita"	IGT	Sicilia	12,0 % Vol.	24 €

I Nostri Vini Rossi

<i>Lagrein</i>	<i>"St Micheal -Eppan"</i>	DOC	<i>Südtirol</i>	12,5 % Vol.	30 €
<i>Pinot Noir</i>	<i>"Andrian"</i>	DOC	<i>Südtirol</i>	13,0 % Vol.	30 €
<i>Merlot Riserva</i>	<i>"Terre di San Rocco"</i>	IGT	<i>Veneto</i>	13,5 % Vol.	33 €
<i>Ripasso di Valpolicella</i>	<i>"Zeni"</i>	DOC	<i>Veneto</i>	14,0 % Vol.	37 €
<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>"Astoria"</i>	DOCG	<i>Veneto</i>	15,0 % Vol.	76 €
<i>Brivcco Magno Langhe</i>	<i>"Villadoro"</i>	DOC	<i>Piemonte</i>	13,0 % Vol.	29 €
<i>Barbera d'Alba</i>	<i>"Cantina Ascheri"</i>	DOC	<i>Piemonte</i>	14,0 % Vol.	28 €
<i>Nebbiolo d'Alba</i>	<i>"Cantina Ascheri"</i>	DOC	<i>Piemonte</i>	14,0 % Vol.	30 €
<i>Barbaresco</i>	<i>"Moccagatta"</i>	DOCG	<i>Piemonte</i>	14,0 % Vol.	50 €
<i>Barolo Torrato</i>	<i>"Cantina Rasore"</i>	DOCG	<i>Piemonte</i>	14,0 % Vol.	59 €
<i>Pian di Remole</i>	<i>"Frescobaldi"</i>	IGT	<i>Toscana</i>	12,5 % Vol.	21 €
<i>Chianti Castiglioni</i>	<i>"Frescobaldi"</i>	DOCG	<i>Toscana</i>	13,0 % Vol.	23 €
<i>Nipozzano Ris. Chianti Rufina</i>	<i>"Frescobaldi"</i>	DOCG	<i>Toscana</i>	13,0 % Vol.	40 €
<i>Brunello di Montalcino CastelGiocondo</i>	<i>"Frescobaldi"</i>	DOCG	<i>Toscana</i>	14,5% Vol.	90 €
<i>Morellino di Scansano La Mora</i>	<i>"Cecchi"</i>	DOCG	<i>Toscana</i>	13,0 % Vol.	26 €
<i>Le Volte</i>	<i>"Tenuta dell' Ornellaia"</i>	IGT	<i>Toscana</i>	13,5 % Vol.	45 €
<i>Primitivo i Tratturi</i>	<i>"F. di San Marzano"</i>	IGP	<i>Puglia</i>	13,5 % Vol.	21 €
<i>Primitivo 62 Ann. Ris.</i>	<i>"F.di San Marzano"</i>	DOF	<i>Puglia</i>	14,5 % Vol.	45 €
<i>Montepulciano D'Abruzzo</i>	<i>"Farnese"</i>	DOC	<i>Abruzzo</i>	13,0 % Vol.	21 €
<i>Nero d'Avola</i>	<i>"Borgo San Leo"</i>	DOC	<i>Sicilia</i>	13,0 % Vol.	21 €
<i>Cannonau di Sardegna</i>	<i>"Jerzu"</i>	DOC	<i>Sardegna</i>	13,0 % Vol.	25 €
<i>Ribera del Duero</i>	<i>"Cantaburras"</i>	DOC	<i>Spagna</i>	13,5 % Vol.	23 €
<i>Black Print</i>	<i>"Schneider"</i>		<i>Pfalz</i>	14,0 % Vol.	35 €

