

I Nostri Vini Bianchi

<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>"Borgo Magredo"</i>	<i>DOC Friuli</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>"Borgo Magredo"</i>	<i>DOC Friuli</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Pinot Grigio</i>	<i>"Ponte del Diavolo"</i>	<i>DOC Friuli</i>	<i>12,5% Vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Sauvignon Blanc "Lahn"</i>	<i>"St. Michael- Eppan"</i>	<i>DOC Südtirol</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>30 €</i>
<i>Pinot Grigio</i>	<i>"Castel Firmian "</i>	<i>DOC Trentino</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>Lugana Pievecroce</i>	<i>"Costaripa"</i>	<i>DOC Lombardia</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Lugana i Frati</i>	<i>"Ca' dei Frati "DOC</i>	<i><u>2015</u> Lombardia</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>30 €</i>
<i>Gavi di Gavi</i>	<i>"Tenuta Carretta"DOCG</i>	<i><u>2015</u> Piemonte</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Roero Arneis Cayega</i>	<i>"Tenuta Carretta "DOCG</i>	<i><u>2016</u> Piemonte</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Vermentino Bolgheri</i>	<i>"Tenuta Guado al Tasso"</i>	<i>DOC Toscana</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>35 €</i>
<i>Greco di Tufo</i>	<i>"Vesevo"</i>	<i>DOCG Campania</i>	<i>12,0 % Vol.</i>	<i>29 €</i>
<i>Vernaccia di San Gim.</i>	<i>"Teruzzi & Putod"</i>	<i>DOCG Toscana</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>23 €</i>
<i>Pecorino Terre di Chieti</i>	<i>"Cantina Tollo"</i>	<i>IGP Abruzzo</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Pipoli</i>	<i>"Vigneti del Vulture"</i>	<i>IGP Basilicata</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>22 €</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>"Sanremy"</i>	<i>DOC Sardegna</i>	<i>12,05% Vol.</i>	<i>24 €</i>
<i>Sauvignon Blanc "Kaitui"</i>	<i>"Schneider"</i>	<i>QbA Pfalz</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>33 €</i>
<i>Riesling</i>	<i>"R. Weill "</i>	<i>QbA Rheingau</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>35 €</i>
<i>Riesling „Blauschiefer“</i>	<i>"Markus Molitor"</i>	<i>QbA Mosel</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>24 €</i>
<i>Riesling Fass 9</i>	<i>„Thörle“</i>	<i>Rheinhessen</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Sauvignon Blanc Gutswein</i>	<i>„Knewitz“</i>	<i>Rheinhessen</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>26 €</i>
<i>Weißburgunder Gutswein</i>	<i>„Knewitz“</i>	<i>Rheinhessen</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>22 €</i>

I Nostri Proseccchi

Prosecco "Galie" Spumante	"Astoria"	DOC	Extra Dry	11,0 % Vol.	23 €
Prosecco Rosé "Fashion Victim"	"Astoria"	DOC	Extra Dry	11,0 % Vol.	25 €
Prosecco Nine dot Five	"Astoria"	DOC	Brut	9,5 % Vol.	25 €
Couvé Lounge	<u>Magnum</u>	"Astoria"	DOC	Brut	11,0 % Vol. 45 €

I Nostri Champagne & Franciacorta

Contadi Castaldi	"Franciacorta"	Brut	DOCG	13,0 % Vol.	50 €
Bellavista	"Franciacorta"	Brut	DOCG	12,5 % Vol.	65 €
Champagne "Pommery" Royal Blue Sky	Sur Glage	Demi-Sec	Reims	12,0 % Vol.	85 €
Champagne	"Louis Roederer"	Brut Premier	Brut	Reims	12,0 % Vol. 80 €
Champagne Rosé	"Cuvée Prestige	Brut Millésime"	Reims	12,5 % Vol.	85 €

I Nostri Vini Rosè

Rosa dei Frati	"Cà dei Frati"	DOC	Veneto	12,0 % Vol.	30 €
Regaleali "Le Rose"	"Tasca D'Almerita"	IGT	Sicilia	12,0 % Vol.	24 €
Pinotage Rosé	"Delheim"	Ökologisch	South Africa	12,5 % Vol.	22 €

Vini Bianchi e Rossi Speciali

Weißburgunder	350 N.N.	"Odinstal"	Bio	Pfalz	13,5 % Vol.	54 €
Nèkora	Sauvignon Blanc	"By Diez Siglos"	DdO	Spagna	13,0 % Vol.	24 €
Black Print	"Schneider"			Pfalz	14,0 % Vol.	35 €
Ribera del Duero	"Cantaburros"	DOC		Spagna	13,5 % Vol.	22 €
Buttafuoco Fiamberti	"Vigna Solenga"	DOC	<u>2011</u>	Lombardia	14,0 % Vol.	48 €
Turriga Isola Dei Nuraghi	"Argiolas"	IGT	<u>2010</u>	Sardegna	14,5 % Vol.	80 €
Tarapacá Riserva	"Tarapacá"	Organic Wein	DO	Chile	14,5 % Vol.	31 €

I Nostri Vini Rossi

Lambrusco Reggiano	"Medici Ermete"	DOC	Emilia Romagna	12,5 % Vol.	22 €
Lagrein	"Kellerei Tramin"	DOC	Südtirol	12,5 % Vol.	26 €
Bussanoro Rosso	"Allegrini"	IGT	Veneto	14,0 % Vol.	30 €
Ripasso di Valpolicella Mara	"Cesari"	DOC	<u>2014</u> Veneto	13,5 % Vol.	35 €
Ripasso di Valpolicella	"Bertani"	DOC	<u>2014</u> Veneto	13,5 % Vol.	35 €
Amarone della Valpolicella	"Cesari"	DOCG	<u>2012</u> Veneto	15,0 % Vol.	65€
Amarone della Valpolicella	"Benedetti"	DOCG	<u>2010</u> Veneto	16,0 % Vol.	66 €
Barbera d'Alba Raimonda	"Fontanafredda"	DOC	<u>2015</u> Piemonte	13,5 % Vol.	30 €
Nebbiolo d'Alba	"Fontanafredda"	DOC	<u>2014</u> Piemonte	13,5 % Vol.	35 €
Barbaresco Garassino	"Tenuta Carretta"	DOCG	<u>2013</u> Piemonte	14,0 % Vol.	35 €
Barolo	"Enrico Serafino"	DOCG	<u>2013</u> Piemonte	14,5 % Vol.	48 €
Pian di Remole	"Frescobaldi"	IGT	Toscana	12,5 % Vol.	21 €
Morellino di Scansano La Mora	"Cecchi"	DOCG	Toscana	13,0 % Vol.	26 €
Palazzo Antinori	"Marchesi Antinori"	IGT	<u>2010</u> Toscana	13,5 % Vol.	34 €
Vino Nobile di Montepulciano	"La Braccessa"	DOCG	Toscana	13,5 % Vol.	35 €
Chianti Classico Péppoli	"Marchesi Antinori"	DOCG	<u>2013</u> Toscana	13,0 % Vol.	39 €
Le Volte	"Tenuta dell'Ornellaia"	IGT	<u>2015</u> Toscana	13,5 % Vol.	45 €
Brunello di Montalcino	"CastelGiocondo"	DOCG	<u>2010</u> Toscana	14,5% Vol.	90 €
Brunello di Montalcino	"Caparzo"	DOCG	<u>2011</u> Toscana	14,0 % Vol.	90 €
Primitivo del Salento	"Lifili"	IGP	Puglia	13,5 % Vol.	22 €
Primitivo 62 Ann. Rjs.	"F.di San Marzano"	DOP	Puglia	14,5 % Vol.	45 €
Montepulciano D'Abruzzo 3 Saggi	"Talamonti"	DOC	Abruzzo	13,5 % Vol.	25 €
Nero d'Avola	"Trovati"	DOC	Sicilia	13,0 % Vol.	21 €
Bonera	"Mandrarossa"	IGT	Sicilia	13,5 % Vol.	25 €
Cannonau di Sardegna	"Santa Maria La Palma"	DOC	Sardegna	14,0 % Vol.	24 €

