

## I Nostri Vini Bianchi

<i>Sauvignon Blanc Lahn</i>	<i>"St. Michael- Eppan"</i>	DOC	<i>Südtirol</i>	13,5 % Vol.	30 €
<i>Chardonnay</i>	<i>"Pierpaolo Pecorari"</i>	IGT	<i>Friuli</i>	12,5 % Vol.	25 €
<i>Pinot Bianco</i>	<i>"Terre di San Rocco"</i>	IGT	<i>Veneto</i>	14,5 % Vol.	30 €
<i>Pinot Grigio</i>	<i>"Terre di San Rocco"</i>	IGT	<i>Veneto</i>	14,0 % Vol.	32 €
<i>Pinot Grigio Ramato</i>	<i>"Terre di San Rocco"</i>	IGT	<i>Veneto</i>	14,5 % Vol.	35 €
<i>Lugana i Frati</i>	<i>"Ca' dei Frati"</i>	DOC	<i>Lombardia</i>	13,0 % Vol.	32 €
<i>Gavi di Gavi</i>	<i>"Serre dei Roveri"</i>	DOCG	<i>Piemonte</i>	12,5 % Vol.	28 €
<i>Roero Arneis</i>	<i>"Serre dei Roveri"</i>	DOCG	<i>Piemonte</i>	13,5 % Vol.	28 €
<i>Vernaccia di San Gim.</i>	<i>"Teruzzi &amp; Putod"</i>	DOCG	<i>Toscana</i>	12,5 % Vol.	23 €
<i>Vermentino Bolgheri</i>	<i>"Guado al Tasso"</i>	DOC	<i>Toscana</i>	12,5 % Vol.	35 €
<i>Greco di Tufo</i>	<i>"Vesevo"</i>	DOCG	<i>Campania</i>	12,0 % Vol.	29 €
<i>Pecorino</i>	<i>"Velenosi Falerio"</i>	IGP	<i>Abruzzo</i>	12,5 % Vol.	25 €
<i>La Segreta</i>	<i>"Planeta "</i>	IGT	<i>Sicilia</i>	12,0 % Vol.	22 €
<i>Regaleali</i>	<i>"Tasca d'Almerita"</i>	IGT	<i>Sicilia</i>	12,0 % Vol.	24 €
<i>Vermentino di Sardegna Abidoru</i>	<i>"Sella &amp; Mosca"</i>	DOC	<i>Sardegna</i>	11,5 % Vol.	23 €
<i>Sauvignon Blanc "Kaitui"</i>	<i>"Schneider"</i>	QbA	<i>Pfalz</i>	12,5 % Vol.	32 €
<i>Riesling</i>	<i>"R. Weill "</i>	QbA	<i>Rheingau</i>	12,5 % Vol.	36 €
<i>Urgestein Riesling Edition MM</i>	<i>"Molitor"</i>	QbA	<i>Mosel</i>	11,5 % Vol.	28 €
<i>Sauvignon Blanc Gutswein</i>	<i>„Knewitz“</i>	QbA	<i>Appenheim</i>	12,5 % Vol.	26 €
<i>Weißburgunder Gutswein</i>	<i>„Knewitz“</i>	QbA	<i>Appenheim</i>	12,5 % Vol.	23 €
<i>Riesling Gutswein</i>	<i>„Knewitz“</i>	QbA	<i>Appenheim</i>	12,5 % Vol.	23 €
<i>VV Riesling Gutswein Feinherb</i>	<i>„Van Volxem“</i>	QbA	<i>Saar</i>	12,0 % Vol.	25 €
<i>Vol X Riesling Gutswein</i>	<i>„Van Volxem“</i>	QbA	<i>Saar</i>	12,0 % Vol.	29 €

## I Nostri Proseccchi e Cava

<i>Prosecco Frizzante</i>	<i>"Scavi &amp; Ray" DOC</i>	<i>Dry</i>	<i>10,5 % Vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Prosecco "Galie" Spumante</i>	<i>"Astoria" DOC</i>	<i>Extra Dry</i>	<i>11,0 % Vol.</i>	<i>26 €</i>
<i>Prosecco Rosé "Fashion Victim"</i>	<i>"Astoria" DOC</i>	<i>Extra Dry</i>	<i>11,0 % Vol.</i>	<i>26 €</i>
<i>Prosecco Nine dot Five</i>	<i>"Astoria" DOC</i>	<i>Brut</i>	<i>9,5 % Vol.</i>	<i>26 €</i>
<i>Couvé Lounge</i>	<i>Magnum</i>	<i>"Astoria" DOC</i>	<i>Brut</i>	<i>11,0 % Vol.</i>
<i>Cava Flama d'Or</i>	<i>"Castell D'Or"</i>	<i>Brut Nature Catalunya</i>	<i>11,5 % Vol.</i>	<i>23 €</i>
<i>Cava Francoli Rosé</i>	<i>"Castell D'Or"</i>	<i>Brut Nature Catalunya</i>	<i>11,5 % Vol.</i>	<i>23 €</i>

## I Nostri Champagne-Franciacorta-Metodo Classico

<i>Ca Del Bosco Cuvee Prestige</i>	<i>"Franciacorta" Lombardia</i>	<i>Brut</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>55 €</i>
<i>Chardonnay Metodo Classico</i>	<i>"Terre di San Rocco"</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>37 €</i>
<i>Pinot Bianco Metodo Classico</i>	<i>"Terre di San Rocco"</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>12,0 % Vol.</i>	<i>37 €</i>
<i>Champagne</i>	<i>"Louis Roederer"</i>	<i>Premier Brut</i>	<i>Reims</i>	<i>12,0 % Vol.</i>
<i>Champagne Rosé</i>	<i>"Cuvée Prestige Brut Millésime"</i>		<i>Reims</i>	<i>12,5 % Vol.</i>

## I Nostri Vini Rosè

<i>Alie' Ammiraglia Rose'</i>	<i>"Frescobaldi"</i>	<i>IGT</i>	<i>Toscana</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Regaleali</i>	<i>"Tasca D'Almerita"</i>	<i>IGT</i>	<i>Sicilia</i>	<i>12,0 % Vol.</i>	<i>23 €</i>
<i>Knewitz Rosé</i>	<i>"Weingut Knewitz"</i>		<i>Rheinhessen</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>Korrel Mahlzeit</i>	<i>"Weingut Korrel"</i>		<i>Nahe</i>	<i>11,5 % Vol.</i>	<i>23 €</i>
<i>Pinotage Rosé</i>	<i>"Delheim"</i>	<i>Ökologisch</i>	<i>South Africa</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>22 €</i>

## *I Nostri Vini Rossi*

<i>Lagrein</i>	<i>"Elena Walch"</i>	<i>DOC</i>	<i>Südtirol</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>30 €</i>
<i>Merlot Riserva</i>	<i>"Terre di San Rocco"</i>	<i>IGT</i>	<i>Veneto</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>33 €</i>
<i>Ripasso di Valpolicella</i>	<i>"Astoria"</i>	<i>DOC</i>	<i>Veneto</i>	<i>14,0 % Vol.</i>	<i>37 €</i>
<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>"Astoria"</i>	<i>DOCG</i>	<i>Veneto</i>	<i>15,0 % Vol.</i>	<i>76 €</i>
<i>Barbera d'Alba</i>	<i>"Tenuta Carretta"</i>	<i>DOC</i>	<i>Piemonte</i>	<i>14,0 % Vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Nebbiolo d'Alba</i>	<i>"Tenuta Carretta"</i>	<i>DOC</i>	<i>Piemonte</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>35 €</i>
<i>Barbaresco Garassino</i>	<i>"Tenuta Carretta"</i>	<i>DOCG</i>	<i>Piemonte</i>	<i>14,0 % Vol.</i>	<i>35 €</i>
<i>Barolo Torrato</i>	<i>"Cantina Rasore"</i>	<i>DOCG</i>	<i>Piemonte</i>	<i>14,0 % Vol.</i>	<i>59 €</i>
<i>Pian di Remole</i>	<i>"Frescobaldi"</i>	<i>IGT</i>	<i>Toscana</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>21 €</i>
<i>Chianti Castigioni</i>	<i>"Frescobaldi"</i>	<i>DOCG</i>	<i>Toscana</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>23 €</i>
<i>Nipozzano Ris. Chianti Rufina</i>	<i>"Frescobaldi"</i>	<i>DOCG</i>	<i>Toscana</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>40 €</i>
<i>Brunello di Montalcino CastelGiocondo</i>	<i>"Frescobaldi"</i>	<i>DOCG</i>	<i>Toscana</i>	<i>14,5 % Vol.</i>	<i>90 €</i>
<i>Morellino di Scansano La Mora</i>	<i>"Cecchi"</i>	<i>DOCG</i>	<i>Toscana</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>26 €</i>
<i>Le Volte</i>	<i>"Tenuta dell'Ornellaia"</i>	<i>IGT</i>	<i>Toscana</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>45 €</i>
<i>Primitivo del Salento</i>	<i>"Lifili"</i>	<i>IGP</i>	<i>Puglia</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>Primitivo 62 Ann. Ris.</i>	<i>"F.di San Marzano"</i>	<i>DOP</i>	<i>Puglia</i>	<i>14,5 % Vol.</i>	<i>45 €</i>
<i>Montepulciano D'Abruzzo 3 Saggi</i>	<i>"Talamonti"</i>	<i>DOC</i>	<i>Abruzzo</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Nero d'Avola</i>	<i>"Borgo San Leo"</i>	<i>DOC</i>	<i>Sicilia</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>21 €</i>
<i>Bonera</i>	<i>"Mandrarossa"</i>	<i>IGT</i>	<i>Sicilia</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Cannonau di Sardegna</i>	<i>"Santa Maria La Palma"</i>	<i>DOC</i>	<i>Sardegna</i>	<i>14,0 % Vol.</i>	<i>24 €</i>
<i>Ribera del Duero</i>	<i>"Cantaburras"</i>	<i>DOC</i>	<i>Spagna</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>Black Print</i>	<i>"Schneider"</i>		<i>Pfalz</i>	<i>14,0 % Vol.</i>	<i>35 €</i>

