

I Nostri Vini Bianchi

<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>"St. Michael-Eppan"</i>	DOC	<i>Südtirol</i>	13,5 % Vol.	30 €
<i>Gewürztraminer</i>	<i>"St. Michael-Eppan"</i>	DOC	<i>Südtirol</i>	13,5 % Vol.	29 €
<i>Chardonnay Merol</i>	<i>"St. Michael-Eppan"</i>	DOC	<i>Südtirol</i>	13,0 % Vol.	32 €
<i>Chardonnay</i>	<i>"Maison Anselmet"</i>	DOC	<i>Valle D'Aosta</i>	13,0 % Vol.	35 €
<i>Pinot Grigio Lamis</i>	<i>"Forchir"</i>	DOC	<i>Friuli</i>	12,5 % Vol.	25 €
<i>Sauvignon Blanc Soresere</i>	<i>"Forchir"</i>	DOC	<i>Friuli</i>	12,5 % Vol.	25 €
<i>18:20</i>	<i>"Terre di San Rocco"</i>	IGT	<i>Veneto</i>	12,5 % Vol.	26 €
<i>Pinot Grigio</i>	<i>"Terre di San Rocco"</i>	IGT	<i>Veneto</i>	14,0 % Vol.	35 €
<i>Pinot Grigio Ramato</i>	<i>"Terre di San Rocco"</i>	IGT	<i>Veneto</i>	14,5 % Vol.	35 €
<i>Lugana</i>	<i>"Colli Valbó"</i>	DOC	<i>Lombardia</i>	13,0 % Vol.	28 €
<i>Gavi di Gavi Minaia</i>	<i>"N. Bergaglio"</i>	DOCG	<i>Piemonte</i>	13,5 % Vol.	30 €
<i>Langhe Arneis</i>	<i>"Cristina Ascheri"</i>	DOC	<i>Piemonte</i>	13,5 % Vol.	28 €
<i>Vernaccia di San Gim.</i>	<i>"Bertesca"</i>	DOCG	<i>Toscana</i>	13,0 % Vol.	23 €
<i>Vermentino Balbino</i>	<i>"Terenzi"</i>	DOC	<i>Toscana</i>	13,5 % Vol.	30 €
<i>Grillo Sciare di Est</i>	<i>"Antichi Vinai"</i>	IGT	<i>Sicilia</i>	12,0 % Vol.	24 €
<i>Regaleali</i>	<i>"Tasca d'Almerita"</i>	IGT	<i>Sicilia</i>	12,0 % Vol.	24 €
<i>Vermentino di Sardegna</i>	<i>"Jerzu"</i>	DOC	<i>Sardegna</i>	11,5 % Vol.	25 €
<i>Sauvignon Blanc Kaitui</i>	<i>"Schneider"</i>	QbA	<i>Pfalz</i>	12,5 % Vol.	35 €
<i>Weissburgnder 350 N. N.</i>	<i>"Odinstal"</i>	Bio	<i>Pfalz</i>	12,0% Vol.	54 €
<i>Riesling</i>	<i>"R. Weill"</i>	QbA	<i>Rheingau</i>	12,5 % Vol.	36 €
<i>Riesling Blauschiefer</i>	<i>"M. Molitor"</i>	QbA	<i>Mosel</i>	11,5 % Vol.	27 €
<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>"Jochen Uebel"</i>	QbA	<i>Pfalz</i>	12,5 % Vol.	27 €
<i>Riesling</i>	<i>"Jochen Uebel"</i>	QbA	<i>Pfalz</i>	13,0 % Vol.	27 €
<i>VV Riesling Gutswein Feinherb</i>	<i>"Van Volxem"</i>	QbA	<i>Saar</i>	12,0 % Vol.	29 €

I Nostri Proseccchi e Sekt

<i>Prosecco Spumante</i>	<i>"Forchir"</i>	DOC	<i>Extra Dry</i>	11,0 % Vol.	25 €
<i>Prosecco Galié Spumante</i>	<i>"Astoria"</i>	DOC	<i>Extra Dry</i>	11,0 % Vol.	26 €
<i>Prosecco Rosé Faschion Victim</i>	<i>"Astoria"</i>	DOC	<i>Brut</i>	11,0 % Vol.	26 €
<i>Prosecco Nine dot Five</i>	<i>"Astoria"</i>	DOC	<i>Brut</i>	9,5 % Vol.	26 €
<i>Couvé Lounge</i>	<i>Magnum</i>	<i>"Astoria"</i>	DOC	<i>Brut</i>	11,0 % Vol. 45 €
<i>Van Volxem</i>	<i>Pinot-Chardonnay</i>	<i>Sekt Mosel</i>	<i>Brut</i>	12,0 % Vol.	40 €

I Nostri Champagne-Franciacorta-Metodo Classico

<i>Ca Del Bosco Cuvee Prestige</i>	<i>"Franciacorta"</i>	<i>Brut</i>	12,5 % Vol.	60 €
<i>Chardonnay Metodo Classico</i>	<i>"Terre di San Rocco"</i>	<i>Brut Nature</i>	12,5 % Vol.	45 €
<i>Champagne Grand Brut</i>	<i>"Perrier Jouet"</i>	<i>Reims</i>	12,0 % Vol.	85 €
<i>Champagne Rosè Mosaique</i>	<i>"Jacquart"</i>	<i>Reims</i>	12,5 % Vol.	85 €

I Nostri Vini Rosè

<i>Miraval Cotes de Provence</i>	<i>"Joli Pitt Perrin"</i>	AOP	<i>France</i>	13,0 % Vol.	39 €
<i>Bardolino di Charetto</i>	<i>"Zeni"</i>	DOC	<i>Veneto</i>	12,5 % Vol.	22 €
<i>18:20</i>	<i>"Terre di San Rocco"</i>	IGT	<i>Veneto</i>	12,5 % Vol.	26 €
<i>Rosa del Golfo</i>	<i>"Rosa del Golfo"</i>	IGT	<i>Puglia</i>	12,5 % Vol.	24 €

I Nostri Vini Rossi

<i>Lagrein</i>	<i>"St Micheal -Eppan"</i>	DOC	<i>Südtirol</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>30 €</i>
<i>Pinot Noir</i>	<i>"Andrian"</i>	DOC	<i>Südtirol</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>30 €</i>
<i>Buttafuoco</i>	<i>"Fiamberti"</i>	DOC	<i>Lombardia</i>	<i>14,5 % Vol.</i>	<i>45 €</i>
<i>Lambrusco Secco</i>	<i>"Medici Ermete"</i>	DOC	<i>Emilia Romagna</i>	<i>11,0 % Vol.</i>	<i>18 €</i>
<i>Merlot Riserva</i>	<i>"Terre di San Rocco"</i>	IGT	<i>Veneto</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>35 €</i>
<i>Ripasso di Valpolicella</i>	<i>"Zeni"</i>	DOC	<i>Veneto</i>	<i>14,0 % Vol.</i>	<i>37 €</i>
<i>Amarone della Valpolicella Classico</i>	<i>"Zeni"</i>	DOCG	<i>Veneto</i>	<i>15,0 % Vol.</i>	<i>65 €</i>
<i>Barbera d'Alba Fontanelle</i>	<i>"Cantina Ascheri"</i>	DOC	<i>Piemonte</i>	<i>14,0 % Vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Dolcetto d'Alba San Rocco</i>	<i>"Cantina Ascheri"</i>	DOC	<i>Piemonte</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>27 €</i>
<i>Langhe Nebbiolo San Giacomo</i>	<i>"Cantina Ascheri"</i>	DOC	<i>Piemonte</i>	<i>14,0 % Vol.</i>	<i>30 €</i>
<i>Nebbiolo 3 Vigne</i>	<i>"Travaglini"</i>	DOCG	<i>Piemonte</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>65 €</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>"Moccagatta"</i>	DOCG	<i>Piemonte</i>	<i>14,0 % Vol.</i>	<i>65 €</i>
<i>Barolo Blue</i>	<i>"Cantina Ascheri"</i>	DOCG	<i>Piemonte</i>	<i>14,0 % Vol.</i>	<i>65 €</i>
<i>Chianti Superiore Bio</i>	<i>"Castello del Trebbio"</i>	DOCG	<i>Toscana</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Armonia (M.C.S.S.Y.) Bio</i>	<i>"Casadei"</i>	IGT	<i>Toscana</i>	<i>13,8 % Vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Sogno Mediterraneo</i>	<i>"Med. Blend" "Casadei"</i>	IGT	<i>Toscana</i>	<i>14,0% Vol.</i>	<i>38 €</i>
<i>Nipozzano Ris. Chianti Rufina</i>	<i>"Frescobaldi"</i>	DOCG	<i>Toscana</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>45 €</i>
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>"Caparzo" 2014</i>	DOCG	<i>Toscana</i>	<i>13,5% Vol.</i>	<i>90 €</i>
<i>Morellino di Scansano Solatro</i>	<i>"Cast.del Grevepesa"</i>	DOCG	<i>Toscana</i>	<i>14,0 % Vol.</i>	<i>26 €</i>
<i>Le Volte</i>	<i>"Tenuta dell' Ornellaia"</i>	IGT	<i>Toscana</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>50 €</i>
<i>Primitivo</i>	<i>"Del Noce"</i>	IGT	<i>Puglia</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>26 €</i>
<i>Appassimento</i>	<i>"Masseria Cervi"</i>	IGT	<i>Puglia</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>26 €</i>
<i>Primitivo 62 Ann. Ris.</i>	<i>"F.di San Marzano"</i>	DOF	<i>Puglia</i>	<i>14,5 % Vol.</i>	<i>45 €</i>
<i>Montepulciano D'Abruzzo</i>	<i>"De Santis"</i>	DOC	<i>Abruzzo</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>24 €</i>
<i>Nero d'Avola</i>	<i>"Ida Madre"</i>	DOC	<i>Sicilia</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>24 €</i>
<i>Cannonau di Sardegna</i>	<i>"Jerzu"</i>	DOC	<i>Sardegna</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>25 €</i>

Vini Bianchi al Calice

<i>Pinot Grigio Lamis</i>	<i>"Forchir"</i>	DOC	Friuli	0,1 l. 4,50 € / 0,2 l. 8,50 €
<i>Sauvignon Blanc Soresere</i>	<i>"Forchir"</i>	DOC	Friuli	0,1 l. 4,50 € / 0,2 l. 8,50 €
<i>18:20</i>	<i>"Terre di San Rocco"</i>	IGT	Veneto	0,1 l. 4,50 € / 0,2 l. 8,50 €
<i>Langhe Arneis</i>	<i>"Cristina Ascheri"</i>	DOC	Piemonte	0,1 l. 4,50 € / 0,2 l. 8,50 €
<i>Vernaccia di San Gim.</i>	<i>"Bertesca"</i>	DOCG	Toscana	0,1 l. 4,50 € / 0,2 l. 8,50 €
<i>Grillo Sciare di Est</i>	<i>"Antichi Vinai"</i>	IGT	Sicilia	0,1 l. 4,50 € / 0,2 l. 8,50 €
<i>Vermentino di Sardegna</i>	<i>"Jerzu"</i>	DOC	Sardegna	0,1 l. 4,50 € / 0,2 l. 8,50 €

Vini Rose' al Calice

<i>Bardolino di Charetto</i>	<i>"Zeni"</i>	DOC	Veneto	0,1 l. 4,00 € / 0,2 l. 8,50 €
<i>18:20</i>	<i>"Terre di San Rocco"</i>	IGT	Veneto	0,1 l. 4,50 € / 0,2 l. 8,50 €

Vini Rossi al Calice

<i>Barbera d'Alba Fontanelle</i>	<i>"Cantina Ascheri"</i>	DOC	Piemonte	0,1 l. 4,50 € / 0,2 l. 8,50 €
<i>Dolcetto d'Alba San Rocco</i>	<i>"Cantina Ascheri"</i>	DOC	Piemonte	0,1 l. 4,50 € / 0,2 l. 8,50 €
<i>Chianti Superiore Bio</i>	<i>"Castello del Trebbio"</i>	DOCG	Toscana	0,1 l. 4,50 € / 0,2 l. 8,50 €
<i>Armonia (M.C.S.S.Y.) Bio</i>	<i>"Casadei"</i>	IGT	Toscana	0,1 l. 4,50 € / 0,2 l. 8,50 €
<i>Morellino di Scansano Solatro</i>	<i>"Cast. del Grevepesa"</i>	DOCG	Toscana	0,1 l. 4,50 € / 0,2 l. 8,50 €
<i>Primitivo</i>	<i>"Bel Noce"</i>	IGT	Puglia	0,1 l. 4,50 € / 0,2 l. 8,50 €
<i>Appassimento</i>	<i>"Masseria Cervi"</i>	IGT	Puglia	0,1 l. 4,50 € / 0,2 l. 8,50 €
<i>Montepulciano D'Abruzzo</i>	<i>"De Santis"</i>	DOC	Abruzzo	0,1 l. 4,50 € / 0,2 l. 8,50 €
<i>Nero d'Avola</i>	<i>"Ida Madre"</i>	DOC	Sicilia	0,1 l. 4,50 € / 0,2 l. 8,50 €
<i>Cannonau di Sardegna</i>	<i>"Jerzu"</i>	DOC	Sardegna	0,1 l. 4,50 € / 0,2 l. 8,50 €

