

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>"Attems"</i>	<i>IGT Friuli</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>24 €</i>
<i>Pinot Grigio</i>	<i>"Ponte del Diavolo"</i>	<i>DOC Friuli</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>22 €</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"</i>	<i>DOC Lombardia</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>30 €</i>
<i>Gavi di Gavi</i>	<i>"Tenuta Carretta" DOCG</i>	<i>Piemonte</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Roero Arneis Cayega</i>	<i>"Tenuta Carretta" DOCG</i>	<i>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 Abidoru</i>	<i>"Sella & Mosca"</i>	<i>DOC Sardegna</i>	<i>11,5 % Vol.</i>	<i>23 €</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>23 €</i>

I Nostri Proseccchi e Cava

Prosecco "Galie" Spumante	"Astoria"	DOC	Extra Dry	11,0 % Vol.	25 €	
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 €
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 €	

I Nostri Champagne & Franciacorta

Contadi Castaldi	"Franciacorta"	Brut	DOCG	13,0 % Vol.	50 €
Bellavista	"Franciacorta"	Brut	DOCG	12,5 % Vol.	65 €
Champagne	"Louis Roederer"	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	"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 €
Tarapacá Reserva		"Tarapacá"	Organic Wein DO	Chile	14,5 % Vol.	31 €

I Nostri Vini Rossi

<i>Buttafuoco Fiamberti</i>	<i>"Vigna Solenga"</i>	DOC	<i>Lombardia</i>	14,0 % Vol.	48 €
<i>Lambrusco Reggiano</i>	<i>"Medici Ermete"</i>	DOC	<i>Emilia Romagna</i>	12,5 % Vol.	22 €
<i>Lagrein</i>	<i>"Elena Walch"</i>	DOC	<i>Südtirol</i>	12,5 % Vol.	30 €
<i>Bussanoro Rosso</i>	<i>"Allegrini"</i>	IGT	<i>Veneto</i>	14,0 % Vol.	30 €
<i>Ripasso di Valpolicella</i>	<i>"Bertani"</i>	DOC	<i>Veneto</i>	13,5 % Vol.	35 €
<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>"Benedetti"</i>	DOCG	<i>Veneto</i>	16,0 % Vol.	66 €
<i>Barbera d'Alba Raimonda</i>	<i>"Fontanafredda"</i>	DOC	<i>Piemonte</i>	13,5 % Vol.	30 €
<i>Nebbiolo d'Alba</i>	<i>"Fontanafredda"</i>	DOC	<i>Piemonte</i>	13,5 % Vol.	35 €
<i>Barbaresco Garassino</i>	<i>"Tenuta Carretta"</i>	DOCG	<i>Piemonte</i>	14,0 % Vol.	35 €
<i>Barolo</i>	<i>"Enrico Serafino"</i>	DOCG	<i>Piemonte</i>	14,5 % Vol.	48 €
<i>Pian di Remole</i>	<i>"Frescobaldi"</i>	IGT	<i>Toscana</i>	12,5 % Vol.	21 €
<i>Morellino di Scansano La Mora</i>	<i>"Cecchi"</i>	DOCG	<i>Toscana</i>	13,0 % Vol.	26 €
<i>Palazzo Antinori</i>	<i>"Marchesi Antinori"</i>	IGT	<i>Toscana</i>	13,5 % Vol.	34 €
<i>Vino Nobile di Montepulciano</i>	<i>"La Braccesa"</i>	DOCG	<i>Toscana</i>	13,5 % Vol.	35 €
<i>Chianti Classico Péppoli</i>	<i>"Marchesi Antinori"</i>	DOCG	<i>Toscana</i>	13,0 % Vol.	39 €
<i>Le Volte</i>	<i>"Tenuta dell'Ornellaia"</i>	IGT	<i>Toscana</i>	13,5 % Vol.	45 €
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>"CastelGiocondo"</i>	DOCG	<i>Toscana</i>	14,5 % Vol.	90 €
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>"Caparzo"</i>	DOCG	<i>Toscana</i>	14,0 % Vol.	90 €
<i>Primitivo del Salento</i>	<i>"Lifuli"</i>	IGP	<i>Puglia</i>	13,5 % Vol.	22 €
<i>Primitivo 62 Ann. Ris.</i>	<i>"F.di San Marzano"</i>	DOP	<i>Puglia</i>	14,5 % Vol.	45 €
<i>Montepulciano D'Abruzzo 3 Saggi</i>	<i>"Talamonti"</i>	DOC	<i>Abruzzo</i>	13,5 % Vol.	25 €
<i>Nero d'Avola</i>	<i>"Trovati"</i>	DOC	<i>Sicilia</i>	13,0 % Vol.	21 €
<i>Bonera</i>	<i>"Mandrarossa"</i>	IGT	<i>Sicilia</i>	13,5 % Vol.	25 €
<i>Cannonau di Sardegna</i>	<i>"Santa Maria La Palma"</i>	DOC	<i>Sardegna</i>	14,0 % Vol.	24 €
<i>Turriga Isola Dei Nuraghi</i>	<i>"Argiolas"</i>	IGT	<i>Sardegna</i>	14,5 % Vol.	80 €

