

I Nostri Vini Bianchi

<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>"Borgo Magredo"</i>	DOC	Friuli	12,5 % Vol.	25 €
<i>Chardonnay</i>	<i>"Pierpaolo Pecorari"</i>	IGP	Friuli	12,5 % Vol.	25 €
<i>Sauvignon Blanc "Lahn"</i>	<i>"St. Michael- Eppan"</i>	DOC	Südtirol	13,5 % Vol.	30 €
<i>Lugana</i>	<i>"Bulgarini"</i>	DOC	Veneto	12,5 % Vol.	27 €
<i>Lugana i Frati</i>	<i>"Ca' dei Frati "DOC</i>	<u>2015</u>	Veneto	13,0 % Vol.	32 €
<i>Gavi di Gavi</i>	<i>"Tenuta Carretta"DOCG</i>	<u>2015</u>	Piemonte	12,5 % Vol.	28 €
<i>Roero Arneis Cayega</i>	<i>"Tenuta Carretta "DOCG</i>	<u>2016</u>	Piemonte	13,5 % Vol.	28 €
<i>Roero Arneis</i>	<i>"Fontanafredda"DOCG</i>	<u>2015</u>	Piemonte	13,0 % Vol.	30 €
<i>Vermentino Bolgheri</i>	<i>"Tenuta Guado al Tasso"</i>	DOC	Toscana	13,0 % Vol.	35 €
<i>Greco di Tufo</i>	<i>"Feudi San Gregorio"</i>	DOCG	Campania	13,0 % Vol.	32 €
<i>Vernaccia di San Gim.</i>	<i>"Teruzzi & Putod"</i>	DOCG	Toscana	12,5 % Vol.	23 €
<i>Pecorino Terre di Chieti</i>	<i>"Cantina Tollo"</i>	IGP	Abruzzo	13,0 % Vol.	25 €
<i>Pipoli</i>	<i>"Vigneti del Vulture"</i>	IGP	Basilicata	12,5 % Vol.	22 €
<i>La Segreta</i>	<i>"Planeta "</i>	IGT	Sicilia	12,0 % Vol.	22 €
<i>Regaleali</i>	<i>"Tasca d'Almerita"</i>	IGT	Sicilia	12,0 % Vol.	24 €
<i>Vermentino di Sardegna</i>	<i>"Poderi di Jerzu"</i>	DOC	Sardegna	12,0 % Vol.	25 €
<i>Sauvignon Blanc "Kaitui"</i>	<i>"Schneider"</i>	QbA	Pfalz	12,5 % Vol.	33 €
<i>Collage Sauvignon Blanc</i>	<i>"Hammel & Cie"</i>	QbA	Pfalz	12,0 % Vol.	25 €
<i>Weißburgunder 350 N.N.</i>	<i>"Odinstal"</i>	Bio	Pfalz	13,5 % Vol.	54 €
<i>Riesling</i>	<i>"R. Weill "</i>	QbA	Rheingau	12,5 % Vol.	35 €
<i>Riesling „Blauschiefer“</i>	<i>"Markus Molitor"</i>	QbA	Mosel	12,5 % Vol.	24 €
<i>Nèkora 100% Sauvignon Blanc</i>	<i>"By Diez Siglos"</i>	DdO	Spagna	13,0 % Vol.	24 €
<i>Chardonnay</i>	<i>"Helter Skelter"</i>		California	13,5 % Vol.	25 €

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 €
Luxury Gold	"Astoria"		Spumante Brut	11,0 % Vol.	35 €
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.	32 €
Regaleali "Le Rose"	"Tasca D'Almerita"	IGT	Sicilia	12,0 % Vol.	24 €
Pinotage Rosé	"Delheim"	Ökologisch	South Africa	12,5 % Vol.	22 €

Vini Rossi Speciali

Ribera del Duero	"Cantaburras"	DOC	Spagna	13,5 % Vol.	22 €
Tarapaca' Plus Red Blend	"Tarapaca"	Organic Wein	Chile	14,5 % Vol.	29 €
Eenzaamheid	"Shiraz-Mourvedre-Cinsaut"		"South Africa"	14,5 % Vol.	33 €

I Nostri Vini Rossi

<i>Buttafuoco Fiamberti</i>	<i>"Vigna Solenga"</i>	<i>DOC</i>	<i><u>2011</u></i>	<i>Lombardia</i>	<i>14,0 % Vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>Lambrusco Reggiano</i>	<i>"Medici Ermete"</i>	<i>DOC</i>	<i>Emilia Romagna</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>22 €</i>	
<i>Lagrein</i>	<i>"Kellerei Tramin"</i>	<i>DOC</i>	<i>Südtirol</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>26 €</i>	
<i>Bussanoro Rosso</i>	<i>"Allegrini"</i>	<i>IGT</i>	<i>Veneto</i>	<i>14,0 % Vol.</i>	<i>30 €</i>	
<i>Ripasso di Valpolicella Mara</i>	<i>"Cesari"</i>	<i>DOC</i>	<i><u>2014</u></i>	<i>Veneto</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>35 €</i>
<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>"Cesari"</i>	<i>DOCG</i>	<i><u>2012</u></i>	<i>Veneto</i>	<i>15,0 % Vol.</i>	<i>59 €</i>
<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>"Benedetti"</i>	<i>DOCG</i>	<i><u>2010</u></i>	<i>Veneto</i>	<i>16,0 % Vol.</i>	<i>60 €</i>
<i>Barbera d'Alba Raimonda</i>	<i>"Fontanafredda"</i>	<i>DOC</i>	<i><u>2015</u></i>	<i>Piemonte</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>30 €</i>
<i>Nebbiolo d'Alba</i>	<i>"Fontanafredda"</i>	<i>DOC</i>	<i><u>2014</u></i>	<i>Piemonte</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>35 €</i>
<i>Barbaresco Garassino</i>	<i>"Tenuta Carretta"</i>	<i>DOCG</i>	<i><u>2013</u></i>	<i>Piemonte</i>	<i>14,0 % Vol.</i>	<i>35 €</i>
<i>Barolo</i>	<i>"Enrico Serafino"</i>	<i>DOCG</i>	<i><u>2013</u></i>	<i>Piemonte</i>	<i>14,5 % Vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>Pian di Remole</i>	<i>"Frescobaldi"</i>	<i>IGT</i>		<i>Toscana</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>21 €</i>
<i>Morellino di Scansano Riserva</i>	<i>"Roccapesta"</i>	<i>DOCG</i>		<i>Toscana</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>34 €</i>
<i>Palazzo Antinori</i>	<i>"Marchesi Antinori"</i>	<i>IGT</i>	<i><u>2010</u></i>	<i>Toscana</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>34 €</i>
<i>Vino Nobile di Montepulciano</i>	<i>"La Braccessa"</i>	<i>DOCG</i>		<i>Toscana</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>35 €</i>
<i>Chianti Classico Péppoli</i>	<i>"Marchesi Antinori"</i>	<i>DOCG</i>	<i><u>2013</u></i>	<i>Toscana</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>39 €</i>
<i>Le Volte</i>	<i>"Tenuta dell'Ornellaia"</i>	<i>IGT</i>	<i><u>2015</u></i>	<i>Toscana</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>45 €</i>
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>"CastelGiocondo"</i>	<i>DOCG</i>	<i><u>2010</u></i>	<i>Toscana</i>	<i>14,5 % Vol.</i>	<i>80 €</i>
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>"Caparzo"</i>	<i>DOCG</i>	<i><u>2011</u></i>	<i>Toscana</i>	<i>14,0 % Vol.</i>	<i>80 €</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>"Feudi dei Bordonaro"</i>	<i>IGT</i>		<i>Sicilia</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>21 €</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>Turriga Isola Dei Nuraghi</i>	<i>"Argiolas"</i>	<i>IGT</i>	<i><u>2010</u></i>	<i>Sardegna</i>	<i>14,5 % Vol.</i>	<i>80 €</i>

