

I Nostri Vini Bianchi

<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>"Borgo Magredo"</i>	DOC	<i>Friuli</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>"Jermann" IGT</i>	<u>2013</u>	<i>Friuli</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>35 €</i>
<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>"Jermann" IGT</i>	<u>2013</u>	<i>Friuli</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>36 €</i>
<i>Pinot Grigio</i>	<i>"Jermann" IGT</i>	<u>2013</u>	<i>Friuli</i>	<i>13,0% Vol.</i>	<i>34 €</i>
<i>Sauvignon Blanc "Lahn"</i>	<i>"St. Michael- Eppan" DOC</i>		<i>Südtirol</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>30 €</i>
<i>Bianco di Custoza</i>	<i>„Zenato“</i>	DOCG	<i>Veneto</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>21 €</i>
<i>Lugana i Frati</i>	<i>"Ca' dei Frati "DOC</i>	<u>2014</u>	<i>Veneto</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Gavi di Gavi</i>	<i>" La Scolca" DOCG</i>	<u>2013</u>	<i>Piemonte</i>	<i>11,5 % Vol.</i>	<i>34 €</i>
<i>Roero Arneis</i>	<i>"Fontanafredda"DOCG</i>	<u>2013</u>	<i>Piemonte</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>30 €</i>
<i>Vermentino Bolgheri</i>	<i>"Tenuta Guado al Tasso"</i>	DOC	<i>Toscana</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>35 €</i>
<i>Vernaccia di San Gim.</i>	<i>"Teruzzi & Putol"</i>	DOCG	<i>Toscana</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>23 €</i>
<i>Greco di Tufo</i>	<i>"Feudi San Gregorio"</i>	DOCG	<i>Campania</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Trabocchetto Pecorino</i>	<i>"Talamonti"</i>	IGT	<i>Abruzzo</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Pipoli</i>	<i>"Vigneti del Vulture"</i>	IGP	<i>Basilicata</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>21 €</i>
<i>La Segreta</i>	<i>"Planeta "</i>	IGT	<i>Sicilia</i>	<i>12,0 % Vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>Regaleali</i>	<i>"Tasca d'Almerita"</i>	IGT	<i>Sicilia</i>	<i>12,0 % Vol.</i>	<i>21 €</i>
<i>Vermentino di Sardegna</i>	<i>"Argiolas"</i>	DOC	<i>Sardegna</i>	<i>12,0 % Vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Collage Sauvignon Blanc</i>	<i>„Hammel & Cie"</i>	QbA	<i>Pfalz</i>	<i>12,0% Vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Riesling</i>	<i>"Schneider"</i>	QbA	<i>Pfalz</i>	<i>11,5 % Vol.</i>	<i>28 €</i>
<i>Sauvignon Blanc "Kaitui "</i>	<i>"Schneider "</i>	QbA	<i>Pfalz</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>31 €</i>
<i>Weißburgunder 350 N.N.</i>	<i>„Odinstal"</i>	Bio	<i>Pfalz</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>44 €</i>
<i>Riesling</i>	<i>"R. Weill "</i>	QbA	<i>Rheingau</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>35 €</i>
<i>Rieslin „Blauschiefer"</i>	<i>„Markus Molitor"</i>	QbA	<i>Mosel</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>24 €</i>

I Nostri Proseccchi

<i>Scavi & Ray</i>	<i>"Valdobbiadene"</i>	<i>Prosecco Superiore</i>	<i>DOCG</i>	<i>11,0 % Vol.</i>	<i>30 €</i>
<i>Scavi & Ray Ice Prestige</i>	<i>"Valdobbiadene"</i>		<i>Spumante</i>	<i>10,5 % Vol.</i>	<i>35 €</i>
<i>Prosecco "Galie" Spumante</i>	<i>"Astoria"</i>	<i>Veneto</i>	<i>DOC</i>	<i>11,0 % Vol.</i>	<i>23 €</i>
<i>Luxury Gold</i>	<i>"Astoria"</i>	<i>Veneto</i>	<i>Brut</i>	<i>11,0 % Vol.</i>	<i>35 €</i>
<i>Prosecco Nine dot Five</i>	<i>"Astoria"</i>	<i>Veneto</i>	<i>Brut</i>	<i>9,5 % Vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Prosecco Nine dot Five "Rosè"</i>	<i>"Asoria"</i>	<i>Veneto</i>	<i>Extra Dry</i>	<i>9,5 % Vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Casa Vittorino</i>	<i>"Astoria"</i>	<i>Veneto</i>	<i>DOCG Milles imato</i>	<i>Brut 11,5 % Vol.</i>	<i>29 €</i>
<i>Couvè Lounge</i>	<i>Magnum</i>	<i>"Astoria"</i>	<i>DOC</i>	<i>Brut 11,0 % Vol.</i>	<i>45 €</i>
<i>Prosecco Rosè</i>	<i>"Mionetto"</i>	<i>Veneto</i>	<i>DOC</i>	<i>Brut 11,0 % Vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Prosecco Sup.</i>	<i>"Mionetto"</i>	<i>Veneto</i>	<i>DOCG</i>	<i>Extra Dry 11,0 % Vol.</i>	<i>25 €</i>

I Nostri Champagne "De Vilmont" Reims

<i>Bellavista</i>	<i>BRUT</i>	<i>"Franciacorta"</i>	<i>DOCG</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>75 €</i>
<i>Champagne</i>	<i>Gran Réserve Premier Cru</i>		<i>Reims</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>75 €</i>
<i>Champagne Rosé</i>	<i>Cuvée Prestige Brut Millésime</i>		<i>Reims</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>85 €</i>

I Nostri Vini Rosè

<i>Rosa dei Frati</i>	<i>"Cà dei Frati"</i>	<i>DOC</i>	<i>Veneto</i>	<i>12,0 % Vol.</i>	<i>32 €</i>
<i>Regaleali "Le Rose"</i>	<i>"Tasca D'Almerita" IGT</i>		<i>Sicilia</i>	<i>12,0 % Vol.</i>	<i>21 €</i>
<i>Rosè</i>	<i>"Anette Closheim"</i>	<i>QbA</i>	<i>Nahe</i>	<i>11,5 % Vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>Pinotage Rosè</i>	<i>"Delheim"</i>	<i>Ökologisch</i>	<i>South Africa</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>22 €</i>

I Nostri Vini Rossi

<i>Buttafuoco Fiamberti</i>	<i>"Vigna Solenga"</i>	DOC	<i>Lombardia</i>	<i>14,0 % Vol.</i>	<i>48 €</i>
<i>Lambrusco Reggiano</i>	<i>"Concerto"</i>	DOC	<i>Emilia Romagna</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>Lagrein</i>	<i>"Castell Salleg"</i>	DOC	<i>Trentino</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>26 €</i>
<i>Ripasso di Valpolicella</i>	<i>"Bertani"</i>	DOC	<u>2012</u> <i>Veneto</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>34 €</i>
<i>Ripasso di Valpolicella Mara</i>	<i>"Cesari"</i>	DOC	<i>Veneto</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>35 €</i>
<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>"Bertani"</i>	DOCG	<u>2012</u> <i>Veneto</i>	<i>15,5 % Vol.</i>	<i>57 €</i>
<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>"Cesari"</i>	DOCG	<i>Veneto</i>	<i>15,0 % Vol.</i>	<i>59 €</i>
<i>Barbera d'Alba Raimonda</i>	<i>"Fontanafredda"</i>	DOC	<u>2011</u> <i>Piemonte</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>30 €</i>
<i>Nebbiolo d'Alba</i>	<i>"Fontanafredda"</i>	DOC	<u>2008</u> <i>Piemonte</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>35 €</i>
<i>Barolo</i>	<i>"Benenti"</i>	DOCG	<u>2008</u> <i>Piemonte</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>46 €</i>
<i>Pian di Remole</i>	<i>"Frescobaldi"</i>	IGT	<i>Toscana</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>21 €</i>
<i>Chianti Classico Péppoli</i>	<i>"Marchesi Antinori"</i>	DOCG	<u>2011</u> <i>Toscana</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>39 €</i>
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>"CastelGiocondo"</i>	DOCG	<u>2007</u> <i>Toscana</i>	<i>14,5 % Vol.</i>	<i>80 €</i>
<i>Morellino di Scansano Riserva</i>	<i>"Roccapesta"</i>	DOCG	<i>Toscana</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>34 €</i>
<i>Primitivo del Salento</i>	<i>"Cantine de Falco"</i>	IGT	<i>Puglia</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>22 €</i>
<i>Primitivo 62 Ann. Ris.</i>	<i>"F.di San Marzano"</i>	DOP	<i>Puglia</i>	<i>14,5 % Vol.</i>	<i>45 €</i>
<i>Montepulciano D'Abruzzo 3 Saggi</i>	<i>"Talamonti"</i>	DOC	<i>Abruzzo</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>25 €</i>
<i>Nero d'Avola</i>	<i>"Feudi Arancio"</i>	DOC	<i>Sicilia</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>21 €</i>
<i>Rosso di Marco</i>	<i>"Marco di Bartoli"</i>	IGT	<u>2012</u> <i>Sicilia</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>34 €</i>
<i>Cannonau Costera</i>	<i>"Argiolas"</i>	DOC	<i>Sardegna</i>	<i>14,0 % Vol.</i>	<i>26 €</i>
<i>Tarapaca' Plus Red Blend</i>	<i>"Tarapaca"</i>	Organic Wein	<i>Chile</i>	<i>14,5 % Vol.</i>	<i>29 €</i>
<i>Anura Pinotage 4 * J.P.</i>	<i>"Vineyards"</i>		<i>South Africa</i>	<i>14,5 % Vol.</i>	<i>27 €</i>

