

I Nostri Vini Bianchi

<i>Sauvignon Blanc Lahn</i>	<i>"St. Michael- Eppan"</i>	DOC	<i>Südtirol</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>30 €</i>	
<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>"Pierpaolo Pecorari"</i>	IGT	<i>Friuli</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>25 €</i>	
<i>Chardonnay</i>	<i>"Pierpaolo Pecorari"</i>	IGT	<i>Friuli</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>25 €</i>	
<i>Pinot Grigio</i>	<i>"Pierpaolo Pecorari"</i>	IGT	<i>Friuli</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>25 €</i>	
<i>Pinot Bianco</i>	<i>"Terre di San Rocco"</i>	IGT	<i>Veneto</i>	<i>14,5 % Vol.</i>	<i>31 €</i>	
<i>Lugana i Frati</i>	<i>"Ca' dei Frati"</i>	DOC	<i>Lombardia</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>32 €</i>	
<i>Gavi di Gavi</i>	<i>"Tenuta Carretta"</i>	DOCG	<i>Piemonte</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>28 €</i>	
<i>Rero Arneis Cayega</i>	<i>"Tenuta Carretta"</i>	DOCG	<i>Piemonte</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>28 €</i>	
<i>Vernaccia di San Gim.</i>	<i>"Teruzzi & Putod"</i>	DOCG	<i>Toscana</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>23 €</i>	
<i>Vermentino Bolgheri</i>	<i>"Guado al Tasso"</i>	DOC	<i>Toscana</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>35 €</i>	
<i>Greco di Tufo</i>	<i>"Vesevo"</i>	DOCG	<i>Campania</i>	<i>12,0 % Vol.</i>	<i>29 €</i>	
<i>Pecorino</i>	<i>"Velenosi Falerio"</i>	IGP	<i>Abruzzo</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>25 €</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>24 €</i>	
<i>Vermentino di Sardegna Abidoru</i>	<i>"Sella & Mosca"</i>	DOC	<i>Sardegna</i>	<i>11,5 % Vol.</i>	<i>23 €</i>	
<i>Sauvignon Blanc "Kaitui"</i>	<i>"Schneider"</i>	QbA	<i>Pfalz</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>32 €</i>	
<i>Riesling</i>	<i>"R. Weill"</i>	QbA	<i>Rheingau</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>35 €</i>	
<i>Weißburgunder</i>	<i>350 N.N. "Odinstal"</i>	Bio	<i>Pfalz</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>54 €</i>	
<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>„Weingut Uebel“ Gault & Millau 2018</i>		<i>Pfalz</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>26 €</i>	
<i>Grauerburgunder</i>	<i>„Weingut Uebel“ Gault & Millau 2018</i>		<i>Pfalz</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>23 €</i>	
<i>Riesling</i>	<i>„Weingut Uebel“ Gault & Millau 2018</i>		<i>Pfalz</i>	<i>12,5 % Vol.</i>	<i>23 €</i>	
<i>Pinyeres</i>	<i>„Celler Masroig“</i>	DdO	<i>Catalunia</i>	<i>España</i>	<i>13,5 % Vol.</i>	<i>26€</i>
<i>Nèkora</i>	<i>"By Diez Siglos"</i>	DdO	<i>Rueda</i>	<i>España</i>	<i>13,0 % Vol.</i>	<i>24 €</i>

I Nostri Proseccchi e Cava

Prosecco Frizzante	"Scavi & Ray"	DOC	Dry	11,0 % Vol.	25 €	
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

Ca Del Bosco Cuvee Prestige	"Franciacorta"	Lombardia	Brut	12,5 % Vol.	55 €	
Ca Del Bosco Cuvee Prestige Rosé	DOCG "Franciacorta"	Lombardia	Brut	12,5 % Vol.	72 €	
Chardonnay Metodo Classico	"Terre di San Rocco"		Brut Nature	12,5 % Vol.	45 €	
Pinot Bianco Metodo Classico	"Terre di San Marco"		Brut Nature	12,0 % Vol.	45 €	
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.	32 €
Regaleali	"Tasca D'Almerita"	IGT		Sicilia	12,0 % Vol.	23 €
Knewitz Rosé	"Weingut Knewitz"			Rheinhessen	12,5 % Vol.	22 €
Korrel Mahlzeit	"Weingut Korrel"			Nahé	11,5 % Vol.	23 €
Pinotage Rosé	"Delheim"	Ökologisch		South Africa	12,5 % Vol.	22 €

I Nostri Vini Rossi

<i>Buttafuoco Fiamberti</i>	<i>"Vigna Solenga"</i>	DOC	<i>Lombardia</i>	14,0 % Vol.	48 €
<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 Superiore di Valpolicella</i>	<i>"Zenato"</i>	DOC	<i>Veneto</i>	14,0 % Vol.	37 €
<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>"Benedetti"</i>	DOCG	<i>Veneto</i>	16,0 % Vol.	66 €
<i>Barbera d'Alba</i>	<i>"Tenuta Carretta"</i>	DOC	<i>Piemonte</i>	14,0 % Vol.	28 €
<i>Nebbiolo d'Alba</i>	<i>"Tenuta Carretta"</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 Cascina Ferrero</i>	<i>"Tenuta Carretta"</i>	DOCG	<i>Piemonte</i>	14,0 % Vol.	59 €
<i>Pian di Remole</i>	<i>"Frescobaldi"</i>	IGT	<i>Toscana</i>	12,5 % Vol.	21 €
<i>Chianti Castiglioni</i>	<i>"Frescobaldi"</i>	DOCG	<i>Toscana</i>	13,0 % Vol.	23 €
<i>Terre More Tenuta Ammiraglia</i>	<i>"Frescobaldi"</i>	DOC	<i>Toscana</i>	14,0 % Vol.	27 €
<i>Rosso di Montalcino Castelgiocondo</i>	<i>"Frescobaldi"</i>	DOC	<i>Toscana</i>	13,5 % Vol.	39 €
<i>Nipozzano Ris. Chianti Rufina</i>	<i>"Frescobaldi"</i>	DOCG	<i>Toscana</i>	13,0 % Vol.	40 €
<i>Brunello di Montalcino CastelGiocondo</i>	<i>"Frescobaldi"</i>	DOCG	<i>Toscana</i>	14,5% Vol.	90 €
<i>Morellino di Scansano La Mora</i>	<i>"Cecchi"</i>	DOCG	<i>Toscana</i>	13,0 % Vol.	26 €
<i>Le Volte</i>	<i>"Tenuta dell'Ornellaia"</i>	IGT	<i>Toscana</i>	13,5 % Vol.	45 €
<i>Primitivo del Salento</i>	<i>"Lifili"</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 Palio</i>	<i>"Citra"</i>	DOP	<i>Abruzzo</i>	13,5 % Vol.	25 €
<i>Nero d'Avola</i>	<i>"Borgo San Leo"</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>Tarapacá Riserva</i>	<i>"Tarapacá"</i>	Organic Wein DO	<i>Chile</i>	14,5 % Vol.	31 €
<i>Ribera del Duero</i>	<i>"Cantaburros"</i>	DOC	<i>Spagna</i>	13,5 % Vol.	22 €
<i>Black Print</i>	<i>"Schneider"</i>		<i>Pfalz</i>	14,0 % Vol.	35 €

