

Bollicine

METODO CHARMAT

<i>Durello Le Lure (VI)</i>	€ 16
<i>Durello Calesio Tenuta Dalle Ore (VI)</i>	€ 19
<i>Tai Rosso Rosé Pegoraro (VI)</i>	€ 16
<i>Valdobbiadene Superiore DOCG Brut Bortolin (TV)</i>	€ 20

METODO CLASSICO

<i>Durello Nostrum 36 mesi Casa Cecchin (VI)</i>	€ 31
<i>Durello Riserva 60 mesi Casa Cecchin (VI)</i>	€ 42
<i>Durello Zero Bellaguarda (VI)</i>	€ 42
<i>Laisé Terre di Cerealto (VI)</i>	€ 33
<i>Durello Cuvée Extra Brut Fongaro (VR)</i>	€ 26
<i>Franciacorta Saten Bersi Serlini (BS)</i>	€ 32
<i>Trento Doc Brut Opera (TN)</i>	€ 30
<i>Casto Pinot Nero pas dosé Bosco Longhino (PV)</i>	€ 29
<i>Casto Pinot Nero Rosé Bosco Longhino (PV)</i>	€ 29
<i>Valsellera Chardonnay Francone (CN)</i>	€ 25
<i>Ancestre Pisan Battel (FG)</i>	€ 30
<i>Falanghina Pisan Battel (FG)</i>	€ 34
<i>Cremant d'Alsace Brut Allimant-Laugner (Alsazia)</i>	€ 30
<i>Cremant de Limoux Laurens (Limoux)</i>	€ 30
<i>Cremant de Loire Sabblonier (Loira)</i>	€ 32
<i>Campagne Blanc de Blanc Bonnet Gilmert (Oger)</i>	€ 58
<i>Campagne Les Meslaines Blanc de Noirs Lamiable (Reims)</i>	€ 75

Diritto di tappo

€ 5 a bottiglia da 0,75lt
€ 9 a bottiglia da 1,5 lt

Vini Bianchi fermi

<i>Cerealto Terre di Cerealto (VI)</i>	€ 23
<i>Bianco di Custoza Valpantena (VR)</i>	€ 12
<i>Lugana I campi (VR)</i>	€ 19
<i>Soave Campo Base I Campi (VR)</i>	€ 18
<i>Müller thurgau Viach Corvée (TN)</i>	€ 20
<i>Pinot grigio Corvaia Corvée (TN)</i>	€ 20
<i>Kerner Kofererhof (BZ)</i>	€ 26
<i>Gewürtztraminer Cortaccia (BZ)</i>	€ 20
<i>Rampicone Bosco Longhino (PV)</i>	€ 19
<i>Grechetto Roccafiore (PG)</i>	€ 18
<i>Pecorino Mida (AP)</i>	€ 20
<i>Château Rioublanc Bordeaux (FRANCIA)</i>	€ 19

Diritto di tappo

€ 5 a bottiglia da 0,75lt
€ 9 a bottiglia da 1,5 lt

Vini Rossi

<i>Tai rosso Pegoraro (VI)</i>	€ 16
<i>Sirah Pegoraro (VI)</i>	€ 19
<i>Cabernet Franc Tenuta Dalle Ore (VI)</i>	€ 24
<i>Cabernet Zonta (VI)</i>	€ 22
<i>Merlot Zonta (VI)</i>	€ 22
<i>Cabernet Due Santi Zonta (VI)</i>	€ 40
<i>Polveriera Piovene Porto Godi (VI)</i>	€ 17
<i>Thovara Piovene Porto Godi (VI)</i>	€ 28
<i>Carmenere Punto Zero (VI)</i>	€ 38
<i>Sirah Virgola Punto zero (VI)</i>	€ 66
<i>Due Gianni Tessari (VR)</i>	€ 18
<i>Ripasso Campo Ciotoli I Campi (VR)</i>	€ 29
<i>Ripasso Le Morette Manara (VR)</i>	€ 24
<i>Valpolicella Classico Zardini (VR)</i>	€ 18
<i>Austero Zardini (VR)</i>	€ 24
<i>Primofiore Quintarelli (VR)</i>	€ 68
<i>Amarone Manara (VR)</i>	€ 45
<i>Amarone Campi Lunghi I Campi (VR)</i>	€ 70
<i>Oseleta Zimè (VR)</i>	€ 68
<i>Kairos Zimè (VR)</i>	€ 95
<i>Cabernet Sutto (TV)</i>	€ 16
<i>Merlot Sutto (TV)</i>	€ 16
<i>Dogma Rosso Sutto (TV)</i>	€ 32
<i>Pinot Nero Cortaccia (BZ)</i>	€ 24
<i>Pinot Nero Riserva Glen Cortaccia (BZ)</i>	€ 40
<i>Buttafuoco Bosco Longhino (PV)</i>	€ 18
<i>Lambrusco Brut Cantina della Volta (MO)</i>	€ 20
<i>Dolcetto d'Alba Francone (CN)</i>	€ 18

Vini Rossi

<i>Barbera d'Alba Superiore Francone (CN)</i>	€ 24
<i>Barbaresco Vigneto Gallina Francone (CN)</i>	€ 44
<i>Nebbiolo Francone (CN)</i>	€ 24
<i>Nebbiolo Bricco Ravera Pecchenino (CN)</i>	€ 38
<i>Barolo Sarmassa Vigna Merenda Scarzello (CN)</i>	€ 90
<i>Barolo La Morra Enzo Boglietti (CN)</i>	€ 52
<i>Chianti Classico Molino di Grace (FI)</i>	€ 22
<i>Bolgheri Superiore "Renzo" Casa al Piano (LI)</i>	€ 50
<i>Rosso di Montalcino Pietroso (SI)</i>	€ 32
<i>Brunello di Montalcino Pietroso (SI)</i>	€ 68
<i>Rosso di Montepulciano Fossolupaio Bindella (SI)</i>	€ 18
<i>Nobile di Montepulciano I Quadri Bindella (SI)</i>	€ 40
<i>Rosso Piceno Valle del Sole (AP)</i>	€ 20

Vini Dolci

<i>Recioto Spumante Virgilio Vignato (VI)</i>	€ 16
<i>Moscato Passito 0,275 Lt. La Bella Estate (CN)</i>	€ 24
<i>Recioto Rosso della Valpolicella Manara (VR)</i>	€ 34
<i>Moscato Frizzante Bosco Longhino (PV)</i>	€ 16

Diritto di tappo

€ 5 a bottiglia da 0,75lt
€ 9 a bottiglia da 1,5 lt