

## **Piemonte**

**Roero Arneis d.o.c.g. 2020** € 13.00  
*Cantine Priocca*  
*Vitigno arneis ge. 13*  
*Fresco con sentori di fiori e mele*

## **Lombardia**

**Pinot nero Vinificato bianco i.g.t. friz. 2020** € 14.00  
*Soc.. Agricola L. Brega Montù Beccaria*  
*Vitigno pinot nero gr. 11.5*  
*Profumato delicato, fruttato e leggermente frizzante*

**Pinot nero vinificato b. i.g.t. 1/2 bt. 2020** € 8.00  
*Soc. Agricola L. Brega Montù Beccaria*  
*Vitigno pinot nero gr. 11.5*  
*Profumato delicato, fruttato e leggermente frizzante*

## **Veneto**

**Prosecco d.o.c. Treviso brut 2020** € 18.00  
*Az. Agr. Mansuret Guia di Valdobbiadene*  
*Vitigno prosecco gr.11.5*  
*Sapore secco e armonico perlage fine e persistente*

**Prosecco superiore doc.g. brut 2020** € 23.00  
*Az. Agr. Mansuret Guia di Valdobbiadene*  
*Vitigno prosecco gr. 11.5*  
*Gusto intenso e asciutto, punta di acerbo per il brut*

**Gran cuvèe extra dry 2020** € 12.00  
*Az.V.O Altavilla Vicentina gr. 11.5*

## **Friuli Venezia Giulia**

- Ribolla Gialla d.o.p. 2018* € 19.00  
*Soc. Ag. Colmello di Grotta Farra d'Isonzo*  
*Vitigno ribolla gialla gr.12*  
*Profumo intenso e floreale, sapore fresco e asciutto*
- Sauvignon Collio d.o.p 2018* € 19.00  
*Soc. Ag. Colmello di Grotta Farra d'Isonzo*  
*Vitigno Sauvignon gr.12*  
*Sapore asciutto, profumo intenso, ricco di corpo*

## **Trentino Alto Adige**

- Muller Thurgau d.o.c. 2020* € 18.00  
*Cantina d'Isera Isera*  
*Vitigno muller thurgau gr. 12*  
*Aromatico, fruttato con sentori di salvia, fresco e sapido*
- Pinot bianco. 2020* € 18.00  
*Az. Vinicola Gaierhof Rovere della Luna*  
*Vitigno nosiola gr. 12*  
*Delicato, lievemente fruttato, secco aromatico  
leggermente amarognolo*
- Nosiola Trentino d.o.c. 2020* € 20.00  
*Az. Vinicola Gaierhof Rovere della Luna*  
*Vitigno nosiola gr. 12*  
*Fresco e fruttato con sentore di nocciola, secco, fresco e fruttato*
- Gewurztraminer Trento d.o.c. 2020* € 25.00  
*Cantina d'Isera Isera*  
*Vitigno gewurztraminer gr. 13.5*  
*Fruttato-floreale tropicale, pieno avvolgente armonico*

## **Toscana**

- Vermentino Elba i.g.p. 2020* € 19.00  
*Soc. Agricola La Chiusa Portoferraio*  
*Vitigno vermentino gr. 12,5*  
*Sentori floreali di acacia, secco fresco e di buona persistenza*

## **Marche**

*Passerina i.g.t. 2020 € 15.00*

*Cantina dei colli Ripani AP*

*Vitigno passerina gr. 12.5*

*profumo floreale e fruttato con note di mela verde, secco, morbido e di buon corpo.*

*Falerio d.o.c. 2020 € 11.00*

*Cantina dei colli Ripani AP*

*Vitigno, trebbiano, passerina e pecorino*

*complesso con sentori di frutta esotica e fiori bianchi.*

*Buona mineralità ed acidità.*

## **Campania**

*Fiano di Avellino Pietrafusa d.o.c.g. 2020 € 26.00*

*Villa Matilde Cellole Ce*

*Vitigno fiano gr.13,5*

*profumo intenso e persistente con note floreali e fruttate di frutti gialli. Gusto di spiccata tipicità, persistente ed equilibrato dà vita ad un vino elegante, fine e longevo.*

*Falanghina Roccamonfina I.G.P. 2020 € 21.00*

*Villa Matilde Cellole Ce*

*Vitigno falanghina 12.5*

*equilibrato e piacevole, aggiunge all'esperienza olfattiva sensazioni delicatamente ammandorlato fruttato e floreale: sentori di ananas ,*

*Code di volpe d.o.p. 2019 vino biologico € 29.00*

*Cantina Serradensita Sturno Av*

*Vitigno code di volpe gr.12.5*

## **Puglia**

*“ Talò “ Verdeca 2020 € 19.00*

*Cantine San Marzano San Marzano di s.g. Ta*

*Vitigno verdeca gr.12.5*

*al naso rivela sorprendenti profumi di fiori bianchi e vaniglia; al palato è fresco e giustamente minerale con una buona persistenza sapida*

*Timo vermentino del Salento i.g.p. 2020 € 17.00*

*Cantine San Marzano San Marzano s.g. Ta*

*Vitigno vermentino gr 12.5*

*Vermentino in purezza, combina un bouquet delicato di fiori bianchi ad una distinta nota salina.*

## *Sicilia*

|  |   |
|--|---|
| <i>Grillo Sicilia d.o.c. 2020</i>  | € |
| <i>Tenute Orestiade</i>  |   |
| <i>Vitigno grillo gr. 12.5</i>   |   |
| <i>Complesso bouquet di frutti tropicali e agrumi mediterranei Fresco e di buona acidità, con sentori di melone giallo e frutti tropicali</i>                            |   |
| <i>Ligorio Terre Siciliane i.g.t.</i>  | € |
| <i>Az. Miceli Sciacca</i>  |   |
| <i>Vitigni vari autoctoni gr.12,5</i>  |   |
| <i>Inzolia Terre Siciliane i.g.t 2020</i>  | € |
| <i>Tenute Orestiadi</i>  |   |
| <i>Vitigno inzolia gr.12.5</i>   |   |
| <i>Aromi intensi che spaziano dai profumi fruttati di mela verde al floreale dell'acacia ,Ben strutturato dal sapore fresco e sapido, con finale lungo e persistente</i> |   |

## *Rosati*

|             |  |   |
|-------------|--|---|
| <i>2020</i> | <i>Tramari</i>                               | € |
| <i>2020</i> | <i>Schiava vigneti delle Dolomiti i.g.t.</i> | € |
|             | <i>Az. Vinicola Gaierhof gr. 12</i>          |   |
|             | <i>Uve schiava gentile</i>                   |   |

## **Piemonte**

- 2011 *Barbera d'Alba d.o.c. "Valdisera"* € 18.00  
*Cantina Terre del Barolo gr. 14,5*  
*Uve barbera*
- 2015 *Grignolino d'Asti d.o.c.* € 16.00  
*Enrico Serafino soc. agricola gr. 12,5*  
*Uve grignolino*

## **Lombardia**

- 2015 *Ca' Barnaba i.g.t.* € 32.00  
*Az. Agricola Bel-Sit gr. 15,5*  
*Uve croatina e barbera*
- 2017 *Bonarda dell'Oltrepò d.o.c.* € 13.00  
*Az. Agricola Luciano Brega gr. 12*  
*Uve croatina*
- 2015 *Exordium i.g.t.* € 32.00  
*Az. Agricola Bel-Sit gr. 14,5*  
*Uve croatina e barbera*
- 2015 *Cabernet Sauvignon i.g.t.* € 15.00  
*Az. Agricola Luciano Brega gr. 13*  
*Uve Cabernet sauvignon*
- 2018 *Gutturnio d.o.c. Vino frizzante* € 14.00  
*Azienda Agricola La Quercia gr. 12*  
*Uve barbera e bonarda*
- 2013 *Lambrusco "Grasparossa". D.o.p. secco* € 14.00  
*Az. Agricola Zanasi gr. 11.5*  
*Uve lambrusco grasparossa*

## **Friuli Venezia Giulia**

- 2016 *Meni neri d.o.c.* € 14.00  
*Tenuta Villanova gr.12,5*  
*Uve cabernet sauvig. merlot e cabernet franc*

## **Trentino**

|      |  |         |
|------|--|---------|
| 2015 | <i>Marzemino d.o.c.</i><br><i>Cantina D'Isera gr. 12.5</i><br><i>Uve Marzemino</i>         | € 17.00 |
| 2014 | <i>Marzemino d.o.c.</i><br><i>Marco Tonini gr. 12.5</i><br><i>Uve marzemino</i>            | € 22.00 |
| 2016 | <i>Schiava Valdadige d.o.c.</i><br><i>Nosio spa gr. 11,5</i><br><i>Uve schiava gentile</i> | € 17.00 |
| 2016 | <i>Teroldego Rotaliano d.o.c.</i><br><i>Cavit gr. 13</i><br><i>Uve teroldego</i>           | € 19.00 |

## **Toscana**

|      |   |         |
|------|---|---------|
| 2016 | <i>Fred i.g.t. bevimi freddo</i><br><i>Az. Agricola Fratelli Muratori gr 12,5</i><br><i>Uve syrah e sangiovese</i>  | € 19.00 |
| 2016 | <i>Rabuccolo i.g.t.</i><br><i>Az. Agricola Fratelli Muratori gr 13,5</i><br><i>Uve Cabernet sauv. Syrah. Merlot affinato</i><br><i>in botte di rovere</i> | € 20.00 |
| 2017 | <i>Alberese i.g.t. vino biologico</i><br><i>Fattoria Sammontana gr 12,5</i><br><i>Uve sangiovese e trebbiano toscano</i>                                  | € 17.00 |
| 2016 | <i>Morellino di Scansano d.o.c.g.</i><br><i>Tenuta Pietramora gr. 14</i><br><i>Uve sangiovese</i>   | € 25.00 |

## **Marche**

|      |   |         |
|------|---|---------|
| 2017 | <i>Marzaiola d.o.c. Lacrima di morro d'alba</i><br><i>Tenute Pieralisi soc Agricola gr. 13,5</i><br><i>Uve lacrima di morro</i> | € 20.00 |
|------|---|---------|

## **Campania**

|      |  |         |
|------|--|---------|
| 2017 | <i>Sciascinoso d.o.p.</i><br><i>Terre dei Briganti soc agricola gr. 12</i><br><i>Vitigno sciascinoso</i> | € 32.00 |
|------|--|---------|

## *Sicilia*

|      |  |         |
|------|--|---------|
| 2016 | <i>Syriano i.g.p.</i><br><i>Az. Terre di Bruca gr. 13,5</i><br><i>Uve syrah</i>                | € 16.00 |
| 2017 | <i>Syrah d.o.c.</i><br><i>Az. Nosio s.p.a. gr. 13,5</i><br><i>Uve frappato</i>                 | € 17.00 |
| 2018 | <i>Fiammato d.o.c. (nero d'Avola)</i><br><i>Az. Miceli gr. 12,5</i><br><i>Uve nero d'avola</i> | € 16.00 |
| 2016 | <i>Ligorio i.g.t.</i><br><i>Miceli srl gr. 12,5</i>  | € 10.00 |

## *Vini Dolci*

|   |        |
|---|--------|
| <i>Martorana i.g.t. Moscato liquoroso</i><br><i>Az. Vinicole Miceli gr. 15</i> Al bicchiere | € 3.00 |
| <i>Moscato giallo d.o.c.</i><br><i>Az. Vinicola Gaierhof gr. 9.5</i> Al bicchiere           | € 2.70 |
| <i>Il Santo "vino liquoroso"</i> al bicchiere<br><i>Az. Pratesi gr. 16</i>                  | € 2.50 |

## *Spumanti*

*Trento d.o.c. Brut Sboccatura 2018* € 32.00  
*Cantina d'Isera gr.12,5*  
*Uve: chardonnay*

*Novalia Franciacorta brut* € 38.00  
*Sboccatura 2018*  
*Arcipelago Muratori gr.12,5*  
*Uve: chardonnay*

*Cisiolo Franciacorta dosaggio zero* € 40.00  
*Sboccatura 2018*  
*Arcipelago Muratori gr.13*  
*Uve: pinot nero*

*Liquori freddi* € 3.50

*Amari* € 3.50

*Cognac /Rum / whisky /Calvados* € 4.50

*Grappe bianche o barricate* € 4.00

*Grappe invecchiate* € 5.00

*Acqua microfiltrata* € 2.00

*Bibite analcoliche* € 3.00

*Birre* € 4.00