

Carta Vini

Spumanti Italiani

Franciacorta "Cuvèe Prestige" Brut		Cà del Bosco	€ 42
Franciacorta "Cuvèe Prestige" Brut 0,375		Cà del Bosco	€ 20
Franciacorta "Anna Maria Clementi" Brut	'07	Cà del Bosco	€100
Franciacorta "Dosage Zero"		Cà del Bosco	€ 70
Franciacorta "Alma Gran Cuvèe" Brut		Bellavista	€ 45
Franciacorta "Nature" Pas Dosè		Enrico Gatti	€ 35
Franciacorta "Saten"	'10	Contadi Castaldi	€ 35
Trento D.O.C. "Brut"		Ferrari	€ 28
Trento D.O.C. "Giulio Ferrari"	'04	Ferrari	€ 110
Trento D.O.C. "Perlè"	'09	Ferrari	€ 40
Treviso D.O.C. "Amistà" Extra Dry		La Salute	€ 18
Metodo Classico "Cuvèe dei Frati"	'12	Cà dei Frati	€ 20
Metodo Classico "Cuvèe dei Frati" Rosè	'11-12	Cà dei Frati	€ 24
Metodo Classico "Nature"		Monsupello Boatti	€ 30
Metodo Classico "Gavi" Blanc de Blanc		Villa Sparina	€ 28
Metodo Classico "Brut"		Rocche dei Manzoni	€
Metodo Classico "Brut"		Coppo	€ 45
Prosecco Superiore Valdobbiadene "Prior"		Bortolomiol	€ 21

Spumanti Esteri

Champagne Vintage	'00	Dom Perignon	€200
Champagne "Brut Reserve"		Luis Costant	€ 70
Champagne "Carte Blanche" Brut Cuvèe		J. Lanaud	€ 40

Vini Lombardi

Bianchi

<i>Terre Lariane I.G.T. "Le Calderine"</i>	'15	<i>Cantine Angelinetta</i>	€ 20
<i>Terre Lariane I.G.T. "Domasino"</i>	'15	<i>Sorsasso</i>	€ 20
<i>Terrazze Retiche di Sondrio "Torre della Sirena" 0,375</i>		<i>Sertoli Salis</i>	€ 10
<i>Terrazze Retiche di Sondrio "Chiavennasca"</i>	'16	<i>Nino Negri</i>	€ 16
<i>Terrazze Retiche di Sondrio "Cà Brione"</i>	'15	<i>Nino Negri</i>	€ 30
<i>Terrazze Retiche di Sondrio "Ghibellino"</i>	'14	<i>Aldo Rainoldi</i>	€ 20
<i>Terrazze Retiche di Sondrio "Opera"</i>	'15	<i>Mamete Prevostini</i>	€ 24
<i>Terrazze Retiche di Sondrio "Ronco Valene"</i>	'14	<i>Sandro Fay</i>	€ 24
<i>Curtefranca D.O.C.</i>		<i>Bredasole</i>	€ 18
<i>Curtefranca D.O.C.</i>	'14-15	<i>Cà del Bosco</i>	€ 25
<i>Curtefranca D.O.C. Chardonnay</i>	'12	<i>Cà del Bosco</i>	€ 76
<i>Oltrepò Pavese "Germogli" (vivace)</i>	'15-16	<i>Monsupello Boatti</i>	€ 18
<i>Oltrepò Pavese "Riesling Italico" (vivace)</i>	'15-16	<i>Bruno Verdi</i>	€ 18
<i>Lugana D.O.C. "I Frati"</i>	'16	<i>Cà dei Frati</i>	€ 20
<i>Lugana D.O.C. "I Frati" 0,375</i>	'16	<i>Cà dei Frati</i>	€ 10
<i>Lugana D.O.C. "Brolettino"</i>	'15	<i>Cà dei Frati</i>	€ 25
<i>Pinot nero frizzante</i>		<i>Villa Gala</i>	€ 18

Vini Lombardi

Rosati

<i>Terrazze Retiche di Sondrio "Monrose"</i>	'15	<i>Mamete Prevostini</i>	€ 18
<i>Oltrepò Pavese "Germogli"</i>	'16	<i>Monsupello Boatti</i>	€ 18
<i>Riviera del Garda "Rosa dei Frati"</i>	'16	<i>Cà dei Frati</i>	€ 20
<i>Riviera del Garda "Rosa dei Frati" 0,375</i>	'16	<i>Cà dei Frati</i>	€ 10

Vini Lombardi

Rossi

<i>Rosso di Valtellina “Olè”</i>	‘15	<i>Dirupi</i>	€ 22
<i>Rosso di Valtellina “SantaRita”</i>	’14-15	<i>Mamete Prevostini</i>	€ 18
<i>Valtellina Superiore</i>	‘13	<i>Dirupi</i>	€ 28
<i>Valtellina Superiore “Riserva”</i>	‘12	<i>Mamete Prevostini</i>	€ 35
<i>Valtellina Superiore Sassella</i>	‘10	<i>Fondazione Fojanini</i>	€ 25
<i>Valtellina Superiore Sassella “Sommarovina”</i>	‘14	<i>Mamete Prevostini</i>	€ 32
<i>Valtellina Superiore Sassella “Sommarovina” 0,375</i>	‘07	<i>Mamete Prevostini</i>	€ 16
<i>Valtellina Superiore Sassella “Rocce Rosse”</i>	‘11	<i>AR.PE.PE.</i>	€ 58
<i>Valtellina Superiore Grumello “Sassorosso”</i>	‘13	<i>Pellizzatti</i>	€ 22
<i>Valtellina Superiore Valgella “Cà Morei”</i>	‘11	<i>Sandro Fay</i>	€ 28
<i>Valtellina Superiore Inferno</i>		<i>Nobili</i>	€ 25
<i>Valtellina Superiore Inferno “Riserva”</i>	‘13	<i>Aldo Rainoldi</i>	€ 38
<i>Valtellina Superiore Inferno “Carlo Negri”</i>	‘13	<i>Nino Negri</i>	€ 28
<i>Sforzato di Valtellina D.O.C.G. “Canua”</i>	‘08	<i>Sertoli Salis</i>	€ 45
<i>Sforzato di Valtellina D.O.C.G. “Fruttaiò Cà Rizzieri”</i>	‘08	<i>Aldo Rainoldi</i>	€ 58
<i>Sforzato di Valtellina D.O.C.G. “N°1”</i>	‘10	<i>Plozza</i>	€ 62
<i>Sforzato di Valtellina D.O.C.G. “Corte di Cama”</i>	’11-13	<i>Mamete Prevostini</i>	€ 44
<i>Sforzato di Valtellina D.O.C.G. “Albareda”</i>	’12-13	<i>Mamete Prevostini</i>	€ 58
<i>Sforzato di Valtellina D.O.C.G. “Cinque Stelle”</i>	‘13	<i>Nino Negri</i>	€ 75
<i>Terre Lariane I.G.T. “Cà del Mot”</i>	‘11	<i>Cantine Angelinetta</i>	€ 20
<i>Sebino I.G.T. “Maurizio Zanella”</i>	‘11	<i>Cà del Bosco</i>	€ 55
<i>Sebino I.G.T. “Pinero”</i>		<i>Cà del Bosco</i>	€ 70
<i>Curtefranca D.O.C.</i>		<i>Enrico Gatti</i>	€ 18
<i>Oltrepò Pavese Bonarda “Violet”</i>	‘15	<i>Monsupello Boatti</i>	€ 18
<i>Oltrepò Pavese I.G.P. “Oltrebon”</i>	‘13	<i>Stefano Banfi</i>	€ 28

Vini Italiani

Bianchi

<i>Petites Arvine</i>	'16	<i>Les Cretes</i>	<i>Valle d'Aosta</i>	€ 25
<i>Chardonnay "Cuvèe Bois"</i>	'14	<i>Les Cretes</i>	<i>Valle d'Aosta</i>	€ 28
<i>Gavi "Lugarara"</i>	'14	<i>Giustiniana</i>	<i>Piemonte</i>	€ 20
<i>Gavi "Lugarara" 0,375</i>	'15	<i>Giustiniana</i>	<i>Piemonte</i>	€ 10
<i>Monferrato "Villa Guani"</i>	'13	<i>Rovero</i>	<i>Piemonte</i>	€ 21
<i>Arneis "Blange"</i>	'16	<i>Ceretto</i>	<i>Piemonte</i>	€ 25
<i>Vermentino "Etichetta Nera"</i>	'15	<i>Cantine Lunae</i>	<i>Liguria</i>	€ 25
<i>Pigato "Cascina Feipu"</i>	'15	<i>Massaretti</i>	<i>Liguria</i>	€ 22
<i>Muller Thurgau</i>	'15	<i>Hofstatter</i>	<i>Trentino A.A.</i>	€ 18
<i>Muller Thurgau</i>	'15	<i>Villar</i>	<i>Trentino A.A.</i>	€ 20
<i>Gewurztraminer</i>	'15	<i>Hoffkellerei</i>	<i>Trentino A.A.</i>	€ 25
<i>Gewurztraminer</i>	'15-16	<i>C. Terlano</i>	<i>Trentino A.A.</i>	€ 22
<i>Sauvignon "Winkl"</i>	'14-15	<i>C. Terlano</i>	<i>Trentino A.A.</i>	€ 24
<i>Pinot Bianco "Barthenau"</i>	'14	<i>Hofstatter</i>	<i>Trentino A.A.</i>	€ 35
<i>Gewurztraminer "S. Valentin"</i>	'15	<i>S. Michele Eppan</i>	<i>Trentino A.A.</i>	€ 38
<i>Chardonnay</i>	'16	<i>Jermann</i>	<i>Friuli V.G.</i>	€ 28
<i>Ribolla Gialla "Vinnæ"</i>	'15	<i>Jermann</i>	<i>Friuli V.G.</i>	€ 22
<i>Ribolla Gialla "Vinnæ" 0,375</i>	'15	<i>Jermann</i>	<i>Friuli V.G.</i>	€ 13
<i>Vintage Tunina</i>	'14	<i>Jermann</i>	<i>Friuli V.G.</i>	€ 55
<i>Pinot Grigio</i>	'15	<i>Livio Felluga</i>	<i>Friuli V.G.</i>	€ 22
<i>Sauvignon "Piere"</i>	'14	<i>Vie di Romans</i>	<i>Friuli V.G.</i>	€ 34
<i>Custoza</i>	'15	<i>Cavalchina</i>	<i>Veneto</i>	€ 18
<i>Soave Classico "Campo le Calle"</i>		<i>Ilatum Morini</i>	<i>Veneto</i>	€ 18
<i>S. Vincenzo</i>	'15-16	<i>Anselmi</i>	<i>Veneto</i>	€ 24
<i>"Breganze" di Breganze</i>	'16	<i>Maculan</i>	<i>Veneto</i>	€ 18
<i>Trebbiano Spoletino "Bocale"</i>	'15	<i>Valentini</i>	<i>Umbria</i>	€
<i>Bolgheri "Costa di Giulia"</i>	'15	<i>Michele Satta</i>	<i>Toscana</i>	€ 25

<i>Vernaccia San Gimignano</i>		<i>Teruzzi Puthod</i>	<i>Toscana</i>	€
<i>Cabreo “La Pietra”</i>	‘13	<i>Ruffino</i>	<i>Toscana</i>	€
<i>Cervaro della Sala</i>	‘14	<i>Marchesi Antinori</i>	<i>Toscana</i>	€ 60
<i>Orvieto</i>	‘15	<i>Bigi</i>	<i>Umbria</i>	€ 18
<i>Verdicchio “Mariana Salmarino”</i>	‘12	<i>Marotti Campi</i>	<i>Marche</i>	€ 18
<i>Passerina “Vigor”</i>	‘15	<i>Umani Ronchi</i>	<i>Marche</i>	€ 18
<i>Trebbiano “Marina Cvetic”</i>	‘09	<i>Masciarelli</i>	<i>Marche</i>	€ 40
<i>Falanghina</i>	‘15	<i>D’Aione</i>	<i>Campania</i>	€ 20
<i>Greco di Tufo</i>	‘15	<i>D’Aione</i>	<i>Campania</i>	€ 20
<i>Fiano di Avellino</i>	‘15	<i>D’Aione</i>	<i>Campania</i>	€ 20
<i>Critone</i>	‘16	<i>Librandi</i>	<i>Calabria</i>	€ 18
<i>Chardonnay “Battigia”</i>	‘15	<i>Paolo Leo</i>	<i>Puglia</i>	€ 18
<i>Inzolia “Baglio del Sole”</i>	‘16	<i>Feudi del Pisciotto</i>	<i>Sicilia</i>	€
<i>Anthilia</i>	‘15	<i>Donnafugata</i>	<i>Sicilia</i>	€ 18
<i>Etna Bianco</i>	‘16	<i>Cottanera</i>	<i>Sicilia</i>	€ 27
<i>Chardonnay</i>	‘15	<i>Planeta</i>	<i>Sicilia</i>	€ 35
<i>Vermentino “Cala Silente”</i>	‘15-16	<i>Santadi</i>	<i>Sardegna</i>	€ 18
<i>Vermentino “Vign’Angena”</i>	‘15	<i>Capichera</i>	<i>Sardegna</i>	€ 34
<i>Vermentino di Gallura “Katalà”</i>	‘15	<i>Tondini</i>	<i>Sardegna</i>	€ 30

Vini Italiani

Rosati

<i>Rosato “Mea Rosa”</i>	‘12	<i>Lunae</i>	<i>Liguria</i>	€ 20
<i>Rosato “Bolgheri”</i>	‘15	<i>Michele Satta</i>	<i>Toscana</i>	€ 20

Vini Italiani

Rossi

<i>Nebbiolo</i>	'15	<i>Produttori Barbaresco</i>	<i>Piemonte</i>	€ 20
<i>Dolcetto</i>		<i>Elio Altare</i>	<i>Piemonte</i>	€ 18
<i>Barbaresco</i>	'10	<i>Bera</i>	<i>Piemonte</i>	€ 20
<i>Barbaresco 0,375</i>	'10	<i>Bera</i>	<i>Piemonte</i>	€ 10
<i>Barbaresco</i>	'13	<i>Produttori Barbaresco</i>	<i>Piemonte</i>	€ 30
<i>Barolo "Tradizione"</i>	'03	<i>Marchesi di Barolo</i>	<i>Piemonte</i>	€ 45
<i>Barolo</i>	'98	<i>Prunotto</i>	<i>Piemonte</i>	€ 45
<i>Barolo "Dagromis" Magnum</i>		<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	€150
<i>Barbera d'Alba "La Ginestra"</i>	'13	<i>Paolo Conterno</i>	<i>Piemonte</i>	€ 28
<i>Barbera d'Asti "Sanpansè"</i>	'10	<i>Rovero</i>	<i>Piemonte</i>	€ 18
<i>Bricco dell'Uccellone</i>	'14	<i>Braida</i>	<i>Piemonte</i>	€ 66
<i>Bramaterra</i>	'99	<i>Barni</i>	<i>Piemonte</i>	€ 25
<i>Torre Arsa</i>		<i>Bari</i>	<i>Piemonte</i>	€ 25
<i>Coste della Sesia "Mesolone"</i>	'00	<i>Barni</i>	<i>Piemonte</i>	€ 25
<i>Teroldego</i>	'15	<i>Zeni</i>	<i>Trentino A.A.</i>	€ 25
<i>Marzemino</i>	'12	<i>Vilar</i>	<i>Trentino A.A.</i>	€ 18
<i>Cabernet Sauvignon</i>	'06	<i>Vilar</i>	<i>Trentino A.A.</i>	€ 18
<i>Lagrein</i>	'15	<i>Hofstatter</i>	<i>Trentino A.A.</i>	€ 20
<i>Pinot Nero "Riserva Mazon"</i>	'12	<i>Hofstatter</i>	<i>Trentino A.A.</i>	€ 40
<i>Refosco "Peduncolo rosso"</i>	'10	<i>Rodaro</i>	<i>Friuli V.G.</i>	€ 20
<i>Schioppettino</i>		<i>Romain</i>	<i>Friuli V.G.</i>	€ 30
<i>Vertigo</i>	'15	<i>Livio Felluga</i>	<i>Friuli V.G.</i>	€ 25
<i>Sossò</i>	'12	<i>Livio Felluga</i>	<i>Friuli V.G.</i>	€ 18
<i>Valpolicella</i>	'13	<i>Speri</i>	<i>Veneto</i>	€ 26
<i>Rosso del Veronese "Campofiorin"</i>	'98	<i>Masi</i>	<i>Veneto</i>	€ 25
<i>Amarone "Costasera"</i>	'07	<i>Masi</i>	<i>Veneto</i>	€ 55
<i>Amarone "Bosan"</i>	'01	<i>Cesari</i>	<i>Veneto</i>	€ 55

<i>Morellino di Scansano</i>	'14	<i>Fattoria Le Pupille</i>	<i>Toscana</i>	€ 18
<i>Bolgheri</i>	'13	<i>Michele Satta</i>	<i>Toscana</i>	€ 22
<i>Le Sughere</i>	'13	<i>Rocca di Frassinello</i>	<i>Toscana</i>	€ 35
<i>Promis</i>	'09	<i>Cà Marcanda - Gaja</i>	<i>Toscana</i>	€ 32
<i>Chianti Classico "Monsonaccio"</i>	'11	<i>Varramista</i>	<i>Toscana</i>	€ 22
<i>Chianti Classico</i>	'15	<i>Castellare</i>	<i>Toscana</i>	€ 22
<i>Chianti Classico Ris. Ducale</i>	'12	<i>Ruffino</i>	<i>Toscana</i>	€ 28
<i>Nero al Tondo</i>	'06	<i>Ruffino</i>	<i>Toscana</i>	€ 28
<i>Modus</i>	'09	<i>Ruffino</i>	<i>Toscana</i>	€ 30
<i>Vigorello</i>	'99	<i>San Felice</i>	<i>Toscana</i>	€ 50
<i>Tignanello</i>	'12	<i>Antinori</i>	<i>Toscana</i>	€ 75
<i>Brunello di Montalcino "campo giovani" 98</i>		<i>San Felice</i>	<i>Toscana</i>	€ 50
<i>Brunello di Montalcino "pieve santa restituta" 07</i>		<i>Gaja</i>	<i>Toscana</i>	€ 55
<i>Sassicaia</i>	'01	<i>Tenuta S. Guido</i>	<i>Toscana</i>	€200
<i>Luce</i>	'05	<i>Luce della Vite</i>	<i>Toscana</i>	€ 82
<i>Lucente</i>	'05	<i>Luce della Vite</i>	<i>Toscana</i>	€ 45
<i>Rosso di Montalcino</i>	'13	<i>Altesino</i>	<i>Toscana</i>	€ 22
<i>Brunello di Montalcino</i>	'11	<i>Argiano</i>	<i>Toscana</i>	€ 60
<i>Le Serre Nuove</i>	'14	<i>Tenuta Ornellaia</i>	<i>Toscana</i>	€ 60
<i>Fontalloro</i>	'99	<i>Fèlsina</i>	<i>Toscana</i>	€ 55
<i>Sassicaia</i>	'01	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>Toscana</i>	€200
<i>Sagrantino "Collepiano"</i>	'10	<i>Arnaldo Caprai</i>	<i>Umbria</i>	€ 40
<i>Montepulciano "Kurni"</i>		<i>Oasi degli Angeli</i>	<i>Marche</i>	€100
<i>Rosso Conero "San Lorenzo"</i>	'14	<i>Umani Ronchi</i>	<i>Marche</i>	€ 20
<i>Montepulciano "Marina Cvetic"</i>	'13	<i>Masciarelli</i>	<i>Marche</i>	€ 35
<i>Negramaro</i>	'11	<i>Vallone</i>	<i>Puglia</i>	€ 22
<i>Aglianico "L'Atto"</i>	'14	<i>Cantine del Notaio</i>	<i>Basilicata</i>	€ 22
<i>Cirò "Duca San Felice" Riserva</i>	'09	<i>Librandi</i>	<i>Calabria</i>	€ 20
<i>"Bacca Rossa"</i>	'10	<i>Conti Maurigi</i>	<i>Sicilia</i>	€ 22
<i>Etna Rosso</i>	'14	<i>Setteporte</i>	<i>Sicilia</i>	€ 25
<i>Cerasuolo di Vittoria</i>	'12	<i>Feudi del Pisciotto</i>	<i>Sicilia</i>	€ 28
<i>Nero d'Avola "Santa Cecilia"</i>	'11	<i>Planeta</i>	<i>Sicilia</i>	€ 35

<i>"Camelot"</i>	'01	<i>Firriato</i>	<i>Sicilia</i>	€ 45
<i>Mille e una notte</i>	'07/08	<i>Donnafugata</i>	<i>Sicilia</i>	€ 66
<i>Cannonau "Mamaioa" BIO</i>	'15	<i>Contini</i>	<i>Sardegna</i>	€ 20
<i>Cannonau "Inu" Riserva</i>	'13	<i>Contini</i>	<i>Sardegna</i>	€ 30
<i>Carignano "Buio"</i>	'16	<i>Mesa</i>	<i>Sardegna</i>	€ 20
<i>Terre Brune</i>	'07	<i>Cantine Santadi</i>	<i>Sardegna</i>	€ 55

Vini Dolci

<i>Vertemate</i>	'14-15	<i>Mamete Prevostini</i>	<i>Lombardia</i>	€ 45
<i>Moscato di scanzo</i>	'12	<i>Locatelli Caffi</i>	<i>Lombardia</i>	€ 48
<i>Barolo Chinato</i>		<i>Rovero</i>	<i>Piemonte</i>	€ 30
<i>Moscato d'Asti</i>		<i>Bera</i>	<i>Piemonte</i>	€ 18
<i>Picolit</i>		<i>Rodaro</i>	<i>Friuli V.G.</i>	€ 52
<i>Dindarello</i>	'15	<i>Maculan</i>	<i>Veneto</i>	€ 30
<i>San Niccolò</i>	'09	<i>Castellare</i>	<i>Toscana</i>	€ 35
<i>Muffato della Sala</i>	'11	<i>Marchesi Antinori</i>	<i>Toscana</i>	€ 55
<i>Ansonica</i>		<i>Le Sughere</i>	<i>Toscana</i>	€ 30
<i>Maximo</i>	'14	<i>Umani Ronchi</i>	<i>Umbria</i>	€ 35
<i>Ben Ryè</i>	'12	<i>Donnafugata</i>	<i>Sicilia</i>	€ 40
<i>Passito di Pantelleria</i>	'15	<i>Carlo Pellegrino</i>	<i>Sicilia</i>	€ 28
<i>Orodo</i>	'15	<i>Mesa</i>	<i>Sardegna</i>	€ 32