

## BOLLICINE

Kius	<b>Marco Carpineti</b>	<b>Lazio</b>	S/A	<b>€30</b>
Franciacorta Brut	<b>Le marchesine</b>	<b>Lombardia</b>	S/A	<b>€50</b>
Alma (assemblage 2) (Franciacorta Extrabrut)	<b>Bellavista</b>	<b>Lombardia</b>	S/A	<b>€50</b>
Alma non dosato (Franciacorta)	<b>Bellavista</b>	<b>Lombardia</b>	S/A	<b>€50</b>
Alma rosé (assemblage 2)	<b>Bellavista</b>	<b>Lombardia</b>	S/A	<b>€52</b>
Valdobiadene Docg	<b>Fager "Le Colture"</b>	<b>Veneto</b>	S/A	<b>€28</b>

## VINI BIANCHI

Lugana Doc (S. benedetto 100% trebbiano)	<b>Zenato</b>	<b>Veneto</b>	<b>13%</b>	<b>€30</b>
Gewurztraminer Doc	<b>Bella veder</b>	<b>Trentino</b>	<b>14.5%</b>	<b>€30</b>
Chardonnay Doc	<b>Colterenzio</b>	<b>Trentino</b>	<b>13,5%</b>	<b>€22</b>
Pinot bianco Doc	<b>Colterenzio</b>	<b>Trentino</b>	<b>13%</b>	<b>€22</b>
Pinot grigio Doc	<b>Colterenzio</b>	<b>Trentino</b>	<b>13,5%</b>	<b>€24</b>
Friulano	<b>La tunella</b>	<b>Friuli</b>	<b>14%</b>	<b>€30</b>
Ribolla gialla	<b>Carlo di pradis</b>	<b>Friuli</b>	<b>12,5%</b>	<b>€25</b>
Ribolla gialla	<b>Marco felluga</b>	<b>Friuli</b>	<b>13%</b>	<b>€28</b>
Sauvignon	<b>Marco felluga</b>	<b>Friuli</b>	<b>13,5%</b>	<b>€26</b>
Cervaro della sala	<b>Antinori</b>	<b>Umbria</b>	<b>12.5%</b>	<b>€55</b>
Pecorino (Colle civetta)	<b>Pasetti</b>	<b>Abruzzo</b>	<b>13%</b>	<b>€22</b>
Frascati Docg	<b>Casale marchese</b>	<b>Lazio</b>	<b>13%</b>	<b>€21</b>
Caparbio	<b>Eredi dei papi</b>	<b>Lazio</b>	<b>13%</b>	<b>€21</b>

(Greghetto 50% Malvasia 50%)

Passerina del Frosinate	<b>Casale della Ioria</b>	<b>Lazio</b>	<b>13%</b>	<b>€16</b>
Verdicchio	<b>Podere S.Lucia</b>	<b>Marche</b>	<b>14%</b>	<b>€20</b>
Etna bianco DOC	<b>Donna Fugata</b>	<b>Sicilia</b>	<b>13,5%</b>	<b>€30</b>
Funtanaliras Oro	<b>Cantina monti</b>	<b>Sardegna</b>	<b>13%</b>	<b>€ 28</b>

(Vermentino di Gallura)

### VINI ROSATI

Sagrantino rosato	<b>Le cimite</b>	<b>Umbria</b>	<b>13,5%</b>	<b>€28</b>
Testa rossa rosato (Cerasuolo superiore)	<b>Pasetti</b>	<b>Abruzzo</b>	<b>14%</b>	<b>€30</b>
Marche IGT Rosato	<b>Podere Santa Lucia</b>	<b>Marche</b>	<b>12%</b>	<b>€24</b>
Tramari (Primitivo del Salento)	<b>San Marzano</b>	<b>Puglia</b>	<b>12,5%</b>	<b>€28</b>
Cannonau DOP rosato	<b>Fattoria Isola</b>	<b>Sardegna</b>	<b>13.5%</b>	<b>€25</b>
Etna rosato DOC	<b>Donna Fugata</b>	<b>Sicilia</b>	<b>13%</b>	<b>€30</b>

### VINI ROSSI

Ripasso valpolicella	<b>Zenato</b>	<b>Veneto</b>	<b>14%</b>	<b>€40</b>
Amarone valpolicella Docg	<b>Zenato</b>	<b>Veneto</b>	<b>16,5%</b>	<b>€68</b>
Pinot nero DOC	<b>Cantina Colterenzio</b>	<b>Trentino</b>	<b>13.5%</b>	<b>€28</b>
St Daniel DOC	<b>Cantina Colterenzio</b>	<b>Trentino</b>	<b>13.5%</b>	<b>€38</b>

Lagrein DOC	<b>Bella veder</b>	<b>Trentino</b>	<b>13,5%</b>	<b>€28</b>
Pinot nero	<b>La tunella</b>	<b>Friuli</b>	<b>13%</b>	<b>€30</b>
Refosco	<b>La tunella</b>	<b>Friuli</b>	<b>13,5%</b>	<b>€30</b>
Merlot Collio	<b>Marco felluga</b>	<b>Friuli</b>	<b>13%</b>	<b>€28</b>
Pinot noir	<b>Tenuta Mazzolino</b>	<b>Piemonte</b>	<b>13,5%</b>	<b>€60</b>
(riserva)				
Nebbiolo D'Alba Doc	<b>Bongioanni</b>	<b>Piemonte</b>	<b>14%</b>	<b>€28</b>
Barbera D'Alba Doc Sup	<b>Bongioanni</b>	<b>Piemonte</b>	<b>14,5%</b>	<b>€35</b>
Dolcetto D'Alba Doc	<b>Bongioanni</b>	<b>Piemonte</b>	<b>12,5%</b>	<b>€30</b>
Barbaresco DOCG	<b>Cascina Rabaglio</b>	<b>Piemonte</b>	<b>13,5%</b>	<b>€55</b>
Nebbiolo d'alba DOC	<b>Cascina Rabaglio</b>	<b>Piemonte</b>	<b>13,5%</b>	<b>€40</b>
(superiore 100 % Nebbiolo)				
Rosso di montepulciano	<b>Le berne</b>	<b>Toscana</b>	<b>14,5%</b>	<b>€26</b>
Rosso di montalcino	<b>Banfi</b>	<b>Toscana</b>	<b>14,5%</b>	<b>€29</b>
Brunello di montalcino	<b>Cantine Guidi</b>	<b>Toscana</b>	<b>14,5%</b>	<b>€60</b>
Bruciato Bolgheri Doc	<b>Antinori</b>	<b>Toscana</b>	<b>14%</b>	<b>€55</b>
(Cabernet 37% Merlot 24% Syrah 17% Pedit Verdot 4%)				
Peppoli	<b>Antinori</b>	<b>Toscana</b>	<b>13,5%</b>	<b>€38</b>
(Chianti Classico DOCG)				
Madonella	<b>Pasetti</b>	<b>Abruzzo</b>	<b>14,5%</b>	<b>€26</b>

(Montepulciano d'Abruzzo DOP)

Testa rossa                      **Pasetti**                      **Abruzzo**                      **15%**                      **€45**

(Montepulciano d'Abruzzo riserva DOP)

Rosso di Montefalco                      **Le cimate**                      **Umbria**                      **14,5%**                      **€28**

(60% Sangiovese 40% Refosco)

Sagrantino di montefalco                      **Le cimate**                      **Umbria**                      **15%**                      **€62**

(Sagrantino 100%)

Composto                      **Eredi dei papi**                      **Lazio**                      **13,5%**                      **€22**

(Syrah Cabernet Franc Merlot)

Cesanese del piglio                      **Petrucca e Vela**                      **Lazio**                      **14%**                      **€22**

Torre del piano                      **Casale della Ioria**                      **Lazio**                      **14%**                      **€35**

(Cesanese del piglio DOCG)

Cesanese del piglio DOCG                      **Casale della Ioria**                      **Lazio**                      **13%**                      **€25**

Lacrima di moro D'Alba                      **Podere Santa Lucia**                      **Marche**                      **13%**                      **€25**

(Lacrima nera 100%)

Talò (Primitivo di Manduria)                      **San Marzano**                      **Puglia**                      **14%**                      **€30**

Susco (Susumaniello)                      **San Marzano**                      **Puglia**                      **13,5%**                      **€32**

Sessantanni  
(Primitivo di Manduria - Riserva)                      **San Marzano**                      **Puglia**                      **14,5%**                      **€55**

Etna rosso DOC                      **Donna Fugata**                      **Sicilia**                      **13,5%**                      **€30**

## CANTINE INTERNAZIONALI

Gaja "Langhe"	<b>Gaja e Rey</b>	<b>Piemonte</b>	<b>13,5%</b>	<b>€320</b>
Vintage Tunina	<b>Jerman</b>	<b>Friuli</b>	<b>13,5%</b>	<b>€90</b>
Baron de L (Savignon)	<b>La doucette</b>	<b>Francia</b>	<b>13,5%</b>	<b>€160</b>
Sassicaia Bolgheri	<b>Tenuta San Guido</b>	<b>Toscana</b>	<b>14%</b>	<b>€350</b>
Brunello di Montalcino	<b>Biondi-Santi</b>	<b>Toscana</b>	<b>14%</b>	<b>€290</b>
Guado al Tasso	<b>Antinori</b>	<b>Toscana</b>	<b>14%</b>	<b>€190</b>
Tignanello	<b>Antinori</b>	<b>Toscana</b>	<b>14%</b>	<b>€160</b>
Pinot Noir Bourgogne	<b>J. Faiveley</b>	<b>Francia</b>	<b>13%</b>	<b>€65</b>

## AL CALICE

Vino bianco € 5,00

Vino rosso €5,00

Chiedere al personale di sala