

SPUMANTI E CHAMPAGNE

- Spumante Brut - Zamichele
(Lombardia) €35
- Brut Cremônt - Casa Caterina
(Lombardia 2009) €75
- Rio Cami - Casa Caterina
(Lombardia 2004 36% - 2007 64%) €85
- Franciacorta Brut - Ca' de Pazzi
(Lombardia) €40
- Franciacorta Satèn - Ca' de Pazzi
(Lombardia) €50
- Franciacorta Dosaggio Zero - Ca' de Pazzi
(Lombardia 2014) €65
- Trento DOC Metodo Classico - Marco Donati
(Trentino Alto Adige) €45
- Trento Doc Riserva - Marco Donati
(Trentino Alto Adige 2016) €65
- Prosecco Doc Extra dry - Salis Terrae
(Veneto) €30
- Regieterre extra dry - Musita
(Sicilia) €40
- Brut 0 - D. Grosbot Barbara
(Francia) €55
- Champagne Blanc de Blancs - Barnaut Bouzy
(Francia) €90
- Champagne Brut Reserve - Eric Legrand
(Francia) €100
- Champagne Perle Noire - C. Dechannes
(Francia) €110
- Champagne Demi-Sec grand cru - Ernest Remy
(Francia) €120

VINI BIANCHI

- Mosca Bianca - Guido Vada
(Piemonte 2016) €45
- Invernenga - Del Bono & Del Bono
(Lombardia 2010) €60
- Lugana - Zamichele
(Lombardia 2018) €35
- Lugana Gardè - Zamichele
(Lombardia 2018) €45
- Gewürztraminer - Marco Donati
(Trentino 2019) €40
- Nosiola - Marco Donati
(Trentino 2018) €45
- Ribolla gialla - Salis Terrae
(Veneto 2019) €35
- Catarratto - Musita
(Sicilia) €40
- Vermentino - Audarya
(Sardegna 2019) €40
- Malvazija Blanc - Dimitri Brecevic
(Croazia 2019) €55
- Riesling - Scherb
(Francia 2018) €45
- En Route - Cotes de Gascogne
(Francia 2018) €35

VINI ROSATI

- Pagnòcc - Casa Caterina
(Lombardia 2011) €70
- Franciacorta Rose' - Ca' de Pazzi
(Lombardia) €50
- Vino rosato - Zamichele
(Lombardia) €35
- Lagrein Rosato - Marco Donati
(Trentino 2019) €45
- Cannonau - Audarya
(Sardegna 2020) €40
- Le Rosé de Janot - Jean David
(Francia 2019) €50

BIO, RIFERMENTATI & ORANGE

- Bianco rifermentato - Poggio delle Grazie
(Veneto) €30
- Confondo Bianco - Buccia Nera
(Toscana 2019) €40
- Bombino - Tenuta Demaio
(Puglia 2020) €35
- Cava Brut Nature - Eudald Massana Noya
(Spagna) €35
- Kai - Paraschos
(Friuli Venezia Giulia 2018) €75
- Pa'ro non filtrato - Buccia Nera
(Toscana 2017) €35
- Passerina - Le Canà
(Marche 2019) €35
- Verdicchio dei Castelli di Jesi - Umani Ronchi
(Marche 2020) €35
- Trebbiano d'Abruzzo - Agriverde
(Abruzzo 2018) €50
- Bombino - Tenuta Demaio
(Puglia 2020) €35
- Oranzista - Slobodne Vinarstvo
(Slovacchia 2018) €65
- Rosato rifermentato - Poggio delle Grazie
(Veneto) €30
- Chiaretto - Poggio delle Grazie
(Veneto 2019) €30
- Confondo Rosato - Buccia nera
(Toscana 2019) €40
- Infernaccio - Le Canà
(Marche 2019) €35



VINI ROSSI

- Barbera D'Asti - Guido Vada
(Piemonte 2018) €40
- Merlot - Zamichele
(Lombardia 2015) €35
- Tre Sassi - Zamichele
(Lombardia) €45
- Teroldego Rotaliano - Marco Donati
(Trentino Alto Adige 2019) €35
- Sangue di Drago - Marco Donati
(Trentino 2017) €55
- Corvina - Poggio delle Grazie
(Veneto 2015) €40
- Cuore di Tenebre - Piccolomini
(Veneto 2016) €45
- Malanotte del Piave - Piccolomini
(Veneto 2012) €40
- Schioppettino - Tenuta La Ponca
(Friuli Venezia Giulia 2018) €40
- Refosco - Parovel
(Friuli Venezia Giulia 2012) €60
- Governo Toscano - Piccolomini
(Toscana 2017) €35
- Rosso di Montalcino - Piombaia
(Toscana 2016) €45
- Equus - Tenuta degli Dei
(Toscana 2014) €100
- Lacrima di Morro d'Alba - Podere S. Lucia
(Marche 2015) €55
- Lacrima di Morro D'Alba - Piccolomini
(Marche 2018) €40
- Nero d'Avola - Musita
(Sicilia 2018) €35
- Syrah Regie Terre - Musita
(Sicilia 2018) €35
- Bordeaux - Château Surain
(Francia 2020) €50
- Les Roseraies de Clarke - Rothschild
(Francia 2011) €100
- Cepas Viejas Reserva Edición Limitada - F. Martinez
(Spagna 2014) €90

VINI DA DESSERT

- Moscato - Gatti Piero
(Piemonte 2019) €9 / €75
- Sangue di Giuda - Calatroni
(Lombardia 2018) €8 / €45
- Moscato Rosa - Marco Donati
(Trentino 2018) €8 / €45
- Passito Bianco - Poggio delle Grazie 
(Veneto 2015) €8 / €50
- Vino e Visciole - Podere S. Lucia
(Marche) €7 / €40
- Passito - Musita
(Sicilia 2018) €7 / €40
- Pinotage - Cape Root
(Africa 2018) €9 / €60
- Eiswein - Welgesheimer Kirchgärtchen
(Germania 2018) €10 / €65
- Tokaj - Gróf Degenfeld
(Ungheria 2016) €9 / €60

