

# *CARTA* DEI VINI



## BOLLICINE

### VENETO

<b>Muni Epochè Dosaggio Zero</b> <i>Durella</i>	<b>Daniele Piccinin</b>	<b>42,00 €</b>
<b>Metodo Classico dei Colli Berici Millesimato Brut</b> <i>Chardonnay, garganega</i>	<b>Ca' Rovere</b>	<b>40,00 €</b>
<b>Metodo Classico dei Colli Berici Millesimato Blanc de Blanc</b> <i>Chardonnay</i>	<b>Ca' Rovere</b>	<b>45,00 €</b>
<b>Metodo Classico dei Colli Berici Millesimato Brut Nature</b> <i>Chardonnay, garganega</i>	<b>Ca' Rovere</b>	<b>45,00 €</b>
<b>Metodo Classico dei Colli Berici Millesimato Rosè</b> <i>Chardonnay, garganega</i>	<b>Ca' Rovere</b>	<b>42,00 €</b>
<b>Prosecco DOCG Valdobbiadene Col del Sas Brut</b> <i>Glera</i>	<b>Spagnol</b>	<b>25,00 €</b>
<b>Bardolino Rifermentato 'Biso'</b> <i>Corvinone</i>	<b>Tenuta la Cà</b>	<b>28,00 €</b>

### LOMBARDIA

<b>Franciacorta Extra Brut Sinequal</b> <i>Chardonnay</i>	<b>Quattroterre</b>	<b>48,00 €</b>
<b>Franciacorta Dosaggio Zero Genius Loci</b> <i>Chardonnay</i>	<b>Quattroterre</b>	<b>55,00 €</b>
<b>Franciacorta Brut Riserva 940</b> <i>Chardonnay, Pinot nero</i>	<b>Quattroterre</b>	<b>110,00 €</b>
<b>Franciacorta Brut</b> <i>Chardonnay</i>	<b>Quattroterre</b>	<b>40,00 €</b>

### PIEMONTE

<b>Metodo Classico Oltrepò Pavese 'Sessanta'</b> <i>Pinot nero</i>	<b>Luca Bellani</b>	<b>42,00 €</b>
<b>Metodo Classico Oltrepò Pavese 'Centottanta'</b> <i>Pinot nero</i>	<b>Luca Bellani</b>	<b>70,00 €</b>

## TRENTINO

<b>Trento DOC Perlè</b> Chardonnay	<b>Ferrari</b>	<b>65,00 €</b>
<b>Trento DOC Perlè Bianco</b> Chardonnay	<b>Ferrari</b>	<b>75,00 €</b>
<b>Trento DOC Perlè Nero</b> Pinot nero	<b>Ferrari</b>	<b>115,00 €</b>
<b>Trento DOC 'Riserva Lunelli'</b> Chardonnay	<b>Ferrari</b>	<b>110,00 €</b>
<b>Trento DOC 'Riserva del Fondatore' Giulio Ferrari</b> Chardonnay, Pinot nero	<b>Ferrari</b>	<b>250,00 €</b>
<b>Trento DOC Blanc de Noire</b> Pinot nero	<b>Pisoni</b>	<b>55,00 €</b>
<b>Trento DOC Extra Brut 'Riserva Erminia Segalla'</b> Chardonnay	<b>Pisoni</b>	<b>80,00 €</b>
<b>Trento DOC Brut rosè</b> Pinot nero	<b>Pisoni</b>	<b>48,00 €</b>
<b>Trento DOC Vulcanite Dosaggio Zero</b> Chardonnay	<b>Piffer</b>	<b>55,00 €</b>
<b>Trento DOC Brut</b> Chardonnay	<b>De Tarczal</b>	<b>42,00 €</b>

## VAL D'AOSTA

<b>Metodo Classico Blanc de Morgex Extra Brut</b>	<b>Cave Mont Blanc</b>	<b>40,00 €</b>
---	------------------------	----------------

## SICILIA

<b>Metodo Classico Nika Nika</b> Pinot nero	<b>Nicolò Mascheroni</b>	<b>40,00 €</b>
--	--------------------------	----------------

## FRANCIA

<b>Cremant d'Alsace Brut Nature</b> Chardonnay, Pinot Noir, Auxerrois	<b>Mann</b>	<b>50,00 €</b>
<b>Cremant d'Alsace AOC Brut</b> 65% Pinot Blanc e Auxerrois, 20% Riesling e 15% Pinot Noit	<b>Vincent Fleith</b>	<b>45,00 €</b>
<b>Cremant d'Alsace Brut Rosè</b> Pinot nero	<b>Allimant Laugner</b>	<b>40,00 €</b>
<b>La Rocherie Methode Traditionelle Brut</b> Vouvray AOC	<b>Sebastien Brunet</b>	<b>35,00 €</b>

## CHAMPAGNE

### FRANCIA

<b>Champagne Blanc de Blanc Brut Zero</b> Chardonnay	<b>Bernard Pertois</b>	<b>80,00 €</b>
<b>Champagne Brut 'La Grande Dame'</b> Pinot noir, Chardonnay	<b>Veuve Clicquot</b>	<b>200,00 €</b>
<b>Champagne Brut Rosè Grand Cuvée 'Challes VII'</b> Pinot noir, Chardonnay	<b>Canard Duchêne</b>	<b>120,00 €</b>
<b>Champagne Blanc de Blanc 'Horizon'</b> Chardonnay	<b>Pascal Doquet</b>	<b>90,00 €</b>
<b>Champagne Blanc de Blanc 'Diapason'</b> Chardonnay	<b>Pascal Doquet</b>	<b>145,00 €</b>
<b>Champagne Brut Grand Cru Trasion</b> Pinot noir	<b>Michel Arnould &amp; Fils</b>	<b>80,00 €</b>
<b>Champagne Grand Cru 'Cuvée Carte d'Or' 2015</b> Pinot noir, Chardonnay	<b>Michel Arnould &amp; Fils</b>	<b>120,00 €</b>
<b>Champagne Ter Originel</b> Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier	<b>DeLong Marlène</b>	<b>82,00 €</b>
<b>Champagne Invitation Reserve Brut</b> Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier	<b>Huré Frères</b>	<b>98,00 €</b>
<b>Champagne Aux Origines</b> Chardonnay	<b>Jean Vignier</b>	<b>90,00 €</b>
<b>Champagne Ora Alba Brut Grand Cru</b> Chardonnay	<b>Jean Vignier</b>	<b>100,00 €</b>
<b>Champagne Ponson Premier Cru Brut</b> Pinot Meunier, Pinot noir, Chardonnay	<b>Maxime Ponson</b>	<b>75,00 €</b>
<b>Champagne Dosage Zero Natura</b> Pinot noir, Chardonnay	<b>Vincent Couche</b>	<b>85,00 €</b>
<b>Champagne Nature Blanc de Blancs</b> Chardonnay	<b>Laherte Frères</b>	<b>97,00 €</b>
<b>Champagne Brut Aoc Domaine De Marzilly</b> Pinot Meunier, Chardonnay	<b>Ullens</b>	<b>100,00 €</b>

**Champagne Bollinger Special Cuvée** *Bollinger* 122,00 €  
*Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier*

**Champagne Perrier Jouet Grand Brut** *Perrier-Jouët* 100,00 €  
*Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier*

**Champagne Grand Cuvée Brut** *Krug* 285,00 €  
*Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier*

**Champagne Brut Millesimato Vintage Dom Perignon** *Dom Pérignon* 278,00 €  
*Pinot noir, Chardonnay*

**Champagne Cristal** *Louis Roederer* 295,00 €  
*Pinot noir, Chardonnay*

## SLOVENIA

**Brut Nature Vipavska Dolina** *Guerila* 45,00 €  
*Zelen, Pinela, Rebula*

## VINO BIANCO

### VENETO

**Inama Soave Classico DOC** *Inama* 30,00 €  
*Garganega*

**Inama Vulcaia IGT** *Inama* 35,00 €  
*Sauvignon*

**Soave Classico Pieropan** *Pieropan* 30,00 €  
*Garganega, Trebbiano di Soave*

**Soave Classico DOC Riserva 'La Rocca'** *Pieropan* 45,00 €  
*Trebbiano di Soave*

**La Specola** *Monte Brecale* 40,00 €  
*Chardonnay*

**Ammonite Bianco** *Monte Brecale* 30,00 €  
*Chardonnay, Moscato, Manzoni Bianco*

**IGT Veneto 'Campigie'** *Piovene Porto Godi* 35,00 €  
*Sauvignon*

### VAL D'AOSTA

**Domanine Quinson Morgex Lo Priè** *Quinson* 40,00 €  
*Priè Blanc*

## TRENTINO ALTO ADIGE

<b>Sauvignon DOC Glassier</b> Sauvignon	<b>Stefan Vaja</b>	<b>38,00 €</b>
<b>Pinot Bianco 'Musis'</b> Pinot Bianco	<b>Laimburg</b>	<b>34,00 €</b>
<b>Sauvignon riserva 'Oyell'</b> Sauvignon	<b>Laimburg</b>	<b>38,00 €</b>
<b>Alto Adige Riesling DOC</b> Riesling	<b>Laimburg</b>	<b>35,00 €</b>
<b>Gewurztraminer</b> Traminer	<b>Laimburg</b>	<b>36,00 €</b>
<b>Trentino DOC 'Villa Margon'</b> Chardonnay	<b>Tenuta Lunelli</b>	<b>50,00 €</b>

## FRIULI VENEZIA GIULIA

<b>Bianco Riserva Collio 'Klin'</b> Sauvignon blanc, Friulano, Ribolla Gialla, Chardonnay	<b>Primosic</b>	<b>75,00 €</b>
<b>Ribolla di Oslavia Riserva</b> Ribolla Gialla	<b>Primosic</b>	<b>75,00 €</b>
<b>Friulano Collio</b> Friulano	<b>Primosic</b>	<b>34,00 €</b>
<b>Friulano Collio Riserva 'Skin'</b> Friulano	<b>Primosic</b>	<b>68,00 €</b>
<b>Venezia Giulia IGT 'Kai'</b> Friulano	<b>Paraschos</b>	<b>60,00 €</b>
<b>Bianco IGT 'Vintage Tunina'</b> Chardonnay, Sauvignon blanc, Ribolla, Malvasia, Picolit	<b>Jermann</b>	<b>78,00 €</b>
<b>Pipinot</b> Pinot grigio	<b>Scarbolo</b>	<b>32,00 €</b>
<b>Areore</b> Chardonnay, Sauvignon, Friulano	<b>Scarbolo</b>	<b>42,00 €</b>

## LOMBARDIA

<b>Lugana DOC Marangona</b> Trebiano di Lugana	<b>Marangona</b>	<b>28,00 €</b>
---	------------------	----------------

## PIEMONTE

<b>Derthona Timorasso</b> Timorasso	<b>Terralba</b>	<b>34,00 €</b>
<b>Timorasso Riserva 'Stato'</b> Timorasso	<b>Terralba</b>	<b>45,00 €</b>

## MARCHE

*Vigne di tobia*  
Verdicchio Castelli di Jesi

*Col di Corte* 35,00 €

*Cuvè M*  
Verdicchio Castelli di Jesi

*Mariotti* 34,00 €

## UMBRIA

*Umbria IGT Cervaro della sala*  
Chardonnay, Grechetto

*Marchesi Antinori* 100,00 €

## CAMPANIA

*Falanghina del Sannio*  
Falanghina

*Mustilli* 28,00 €

*Falanghina DOC 'Vigna Segreta'*  
Falanghina

*Mustilli* 40,00 €

## CALABRIA

*Cirò Bianco*  
Greco Bianco

*Vigneti Vumbaca* 35,00 €

## SICILIA

*Grillo 'Zagra'*  
Grillo

*Valle dell'Acate* 30,00 €

*Etna Bianco Doc Piano dei Daini*  
Carricante, Catarratto, Inzolia

*Tenuta Bosco* 40,00 €

*Carricante IGT Etna*  
Carricante

*Massimo Lentsh* 40,00 €

## SLOVENIA

*Malvasia Bio*  
Malvasia

*Guerila* 38,00 €

*Malvasia Istriana*  
Malvasia

*Valter Sirk* 36,00 €

*Zala Malvasia*

*Marinic* 35,00 €

*Pinot Grigio*

*Marinic* 35,00 €

*Ribolla Gialla*

*Marinic* 35,00 €

*Sauvignon*

*Marinic* 35,00 €

*Zala Erigone*

*Marinic* 40,00 €

## FRANCIA

<b>Riesling AOP Alsace</b> Riesling	<b>Vincent Fleith</b>	<b>45,00 €</b>
<b>Pinot Blanc Fly me to the moon</b> Pinot bianco	<b>Mann</b>	<b>45,00 €</b>
<b>Macòn</b> Chardonnay	<b>Joseph Drouhin</b>	<b>50,00 €</b>
<b>Chablis</b>	<b>Domaine Jean Paul e Benoît Droin</b>	<b>58,00 €</b>
<b>Chablis 1<sup>er</sup> Cru 'Vaillons'</b> Chardonnay	<b>Domaine Jean Paul e Benoît Droin</b>	<b>88,00 €</b>
<b>Bourgogne Blanc</b> Chardonnay	<b>Domaine Marc Morey</b>	<b>80,00 €</b>
<b>Bourgogne Chassagne Montrachet</b> Chardonnay	<b>Domaine Marc Morey</b>	<b>165,00 €</b>
<b>Pernand Vergelesses AOP Bourgogne</b> Chardonnay	<b>Domaine Pavelot</b>	<b>88,00 €</b>
<b>Chardonnay Ouillé Jura</b> Chardonnay	<b>Domaine Overnoy-Crinquand</b>	<b>42,00 €</b>
<b>Beaujolais Blanc</b> Chardonnay	<b>Georges Descombes</b>	<b>50,00 €</b>
<b>Château Latour Blanc</b> Sauvignon, Semillon	<b>Château Latour-Martillac</b>	<b>100,00 €</b>
<b>Val De Loira IGT 'Destinea'</b> Sauvignon	<b>Joseph Mellot</b>	<b>34,00 €</b>
<b>Pouilly Fumè 'Le Tronsec'</b> Sauvignon Blanc	<b>Joseph Mellot</b>	<b>70,00 €</b>
<b>Sancerre Blanc 'La Chantellenie'</b> Sauvignon Blanc	<b>Joseph Mellot</b>	<b>70,00 €</b>
<b>Pouilly Fume AOP "Les Petites Aubues"</b> Sauvignon Blanc	<b>Domaine Tabordet</b>	<b>52,00 €</b>

## GERMANIA

<b>Riesling Alte Reben Trocken</b> Riesling	<b>Weingut Molitor</b>	<b>38,00 €</b>
--	------------------------	----------------



## VINO ROSSO

### VENETO

<i>Moro Polo</i> Cabernet, Merlot	<i>Ca' Lustra Zanovello</i>	28, <sup>00</sup> €
<i>Rosso Colli Euganei 'Sassonerò'</i> Merlot	<i>Ca' Lustra Zanovello</i>	35, <sup>00</sup> €
<i>Valpolicella Classico DOC</i> Corvina, Corvinone, Rondinella	<i>Tenute Salvaterra</i>	25, <sup>00</sup> €
<i>Valpolicella Ripasso</i> Corvina, Corvinone, Rondinella	<i>Tenute Salvaterra</i>	35, <sup>00</sup> €
<i>Amarone Della Valpolicella Classico DOCG</i> Corvina, Corvinone, Rondinella	<i>Tenute Salvaterra</i>	60, <sup>00</sup> €

### PIEMONTE

<i>Langhe barolo DOCG</i> Nebbiolo	<i>Massolino</i>	50, <sup>00</sup> €
<i>Langhe nebbiolo DOCG</i> Nebbiolo	<i>Sottimano</i>	35, <sup>00</sup> €
<i>Barbaresco DOCG 'Cotta'</i> Nebbiolo	<i>Sottimano</i>	98, <sup>00</sup> €
<i>Barbera d'Alba Sup. 'Villaro'</i> Barbera	<i>Josetta Saffirio</i>	32, <sup>00</sup> €

### TRENTINO ALTO ADIGE

<i>Pinot Nero Riserva</i> Pinot Nero	<i>Laimburg</i>	35, <sup>00</sup> €
---	-----------------	---------------------

### TOSCANA

<i>Tignanello Toscana Rosso IGT</i> Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	<i>Antinori</i>	130, <sup>00</sup> €
<i>Rosso di Montalcino</i> Sangiovese	<i>Argiano</i>	38, <sup>00</sup> €
<i>Brunello di Montalcino</i> Sangiovese	<i>Argiano</i>	75, <sup>00</sup> €
<i>Chianti Classico Riserva</i> Chianti	<i>Castello di Volpaia</i>	45, <sup>00</sup> €

### SICILIA

<i>Piano dei Daini Etna Rosso DOC</i> Etna rosso	<i>Tenute Bosco Vigne dell'Etna</i>	40, <sup>00</sup> €
---	-------------------------------------	---------------------

## FRANCIA

<i>Nuits-Sant-Giorges</i> Pinot Nero	<i>Joseph Drouhin</i>	120,00 €
<i>Bourgogne Rouge</i> Pinot Noir	<i>C.Parizot</i>	65,00 €
<i>Saint-Émilion Grand Cru Classé</i> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	<i>Clos des Jacobins</i>	100,00 €
<i>Pauillac</i> Cabernet Sauvignon, Merlot	<i>Château Les Landes de Cach</i>	70,00 €

## PASSITI

### VENETO

<i>Fior d'Arancio Passito DOCG Colli Euganei</i> Fior d'Arancio	<i>Ca' Lustra Zanovello</i>	36,00 €
<i>Recioto Gambellara DOCG 'Cul d'Oro'</i> Garganega	<i>Davide Vignato</i>	50,00 €

### UMBRIA

<i>Muffato della sala IGT</i> Sauvignon Blanc, Grechetto, Gewürztraminer, Riesling, Semillon	<i>Antinori</i>	50,00 €
--	-----------------	---------

### PUGLIA

<i>Moscato di Trani 'Boccardo'</i> Moscato di Trani	<i>Az Pandalà</i>	50,00 €
--	-------------------	---------

### FRANCIA

<i>Sauternes Grande Reserve</i> Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle	<i>Kressmann</i>	30,00 €
--	------------------	---------

*Ogni tuo momento merita il giusto calice di vino.*

